



UNIVERSIDAD ANDINA
NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



**CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS RELACIONADO
CON EL ESTADO NUTRICIONAL EN ALUMNOS DE LA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SECUNDARIA
PRIVADA DIVINO MAESTRO PUNO 2023**

PRESENTADA POR:

Bach. DIANA GIOMARA BARRIENTOS CANQUI

**PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL
DE LICENCIADA EN ENFERMERÍA.**

PUNO – PERÚ

2024



UNIVERSIDAD ANDINA

NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA

**CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS RELACIONADO
CON EL ESTADO NUTRICIONAL EN ALUMNOS DE LA
INSTITUCION EDUCATIVA SECUNDARIA
PRIVADA DIVINO MAESTRO PUNO 2023**

PRESENTADA POR:

BACH. DIANA GIOMARA BARRIENTOS CANQUI

**PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL
DE LICENCIADA EN ENFERMERÍA.**

APROBADO POR:

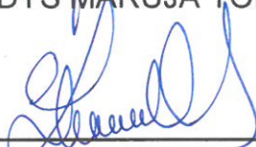
PRESIDENTE

: 
Dra. MARÍA CONCEPCIÓN FIGUEROA VILCA


PRIMER MIEMBRO

: 
Dra. GLADYS MARUJA TORRES CONDORI

SEGUNDO MIEMBRO

: 
Dra. INGRID LIZ QUISPE TICONA

ASESORA DE TESIS

: 
Dra. MARYLUZ CRUZ COLCA

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: SALUD PUBLICA P07



RESOLUCIÓN DECANAL N°1239-2024-D-FCS-UANCV

Juliaca, 27 de setiembre del 2024

Vistos: El Expediente N° 2024-CU-12403 en el cual solicita fecha y hora para Sustentación de Tesis y el Dictamen de Aprobación, emitido por el Jurado Evaluador del trabajo de investigación titulado: **CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS RELACIONADO CON EL ESTADO NUTRICIONAL EN ALUMNOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SECUNDARIA PRIVADA DIVINO MAESTRO PUNO 2023**

CONSIDERANDO:

Que, es necesario dar cumplimiento a la Ley 30220, al Estatuto Universitario y al Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad y de la Facultad de Ciencias de la Salud, para la fijación de fecha y hora para la sustentación de tesis.

En uso de las atribuciones conferidas a la Decana de la Facultad de Ciencias de la Salud y, estando al informe de la Comisión de Grados y Títulos de la Facultad

SE RESUELVE:

PRIMERO: Ratificar a los jurados para la Sustentación de Tesis para optar el Título Profesional de LICENCIADA EN ENFERMERÍA del (la) bachiller: **BARRIENTOS CANQUI DIANA GIOMARA** habiéndose designado por sorteo a los siguientes docentes:

- * **Presidente** : Dra. MARÍA CONCEPCIÓN FIGUEROA VILCA
- * **1er. Miembro** : Dra. GLADYS MARUJA TORRES CONDORI
- * **2do. Miembro** : Dra. INGRID LIZ QUISPE TICONA
- * **Asesor (a)** : Dra. MARYLUZ CRUZ COLCA

SEGUNDO: Fijar la programación de Sustentación de Tesis para el:

DIA : LUNES 30 DE SETIEMBRE DEL 2024
HORA : 15:00 HORAS
LOCAL : Salón de Grados de la Facultad de Ciencias de la Salud

TERCERO: Realizada la Sustentación, el Jurado levantará el Acta en el libro respectivo, donde indicará el resultado obtenido por el Bachiller sustentante.

CUARTO: La Dirección de la Escuela Profesional de Enfermería, la Comisión de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias de la Salud y el jurado, quedan encargados de dar cumplimiento a la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese y Cúmplase.



Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez"
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
 Dra. ELIZABETH VARGAS ONOFRE
 COP 2034
 DECANO

DISTRIBUCIÓN:
 - Jurados (3)
 - Interesado (1)
 - Asesor de Tesis (1)
 - Archivo FCS 2023(1)

**RESOLUCIÓN DECANAL N° 734-2024-D-FCS-UANCV**

Juliaca, 19 de junio del 2024

VISTOS: EXP. 2024-CU-7309, PRESENTADA POR EL(LA) EGRESADO(A) **BARRIENTOS CANQUI DIANA GIOMARA**, quién ha solicitado cambio de jurado del Proyecto de Investigación conducente a optar el título profesional de **LICENCIADA(O) EN ENFERMERÍA**

CONSIDERANDO: Que, en la Resolución Decanal N° 1228-2023-D-FCS-UANCV, figura el título del proyecto de investigación: **CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS RELACIONADO CON EL ESTADO NUTRICIONAL EN ALUMNOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SECUNDARIA PRIVADA DIVINO MAESTRO PUNO 2023** teniendo como Jurados designados por la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias de la Salud, a los siguientes Docentes:

* Presidente	:	Dra. MARIA CONCEPCIÓN FIGUEROA VILCA
* 1er. Miembro	:	Dra. GLADYS MARUJA TORRES CONDORI
* 2do. Miembro	:	Dra. SILVIA NATIVIDAD CRUZ COLCA
* Asesor	:	Dra. MARYLUZ CRUZ COLCA

Que, al haberse cumplido con los requisitos exigidos por el Reglamento de la Unidad de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias de la Salud, la Unidad de Investigación ha emitido el **Oficio N° 299-2023-UI-FCS-UANCV-J** solicitando la emisión de la resolución de cambio del segundo miembro del jurado por motivos de licencia; y,

Estando el informe favorable de la Dirección de la Unidad de Investigación, en concordancia con el Reglamento de la Unidad de Investigación de Ciencias de la Salud y en uso de las atribuciones que le confiere la Ley Universitaria N° 30220, Ley de Creación de la UANCV N° 23738 y modificatoria, Resolución de Institucionalización 1287-92-D.L. N° 739 y el estatuto de la UANCV, la Decana de la Facultad de Ciencias de la Salud.

SE RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR EL CAMBIO DEL SEGUNDO MIEMBRO DEL JURADO, designados a el (la) egresado (a) **BARRIENTOS CANQUI DIANA GIOMARA** para la revisión del proyecto de investigación titulado: **CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS RELACIONADO CON EL ESTADO NUTRICIONAL EN ALUMNOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SECUNDARIA PRIVADA DIVINO MAESTRO PUNO 2023** para optar al Título Profesional DE **LICENCIADA EN ENFERMERÍA** debiendo quedar a partir de fecha, de la siguiente manera:

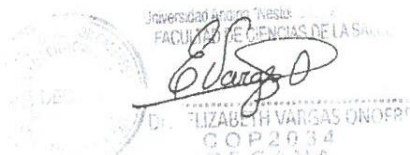
* Presidente	:	Dra. MARIA CONCEPCIÓN FIGUEROA VILCA
* 1er. Miembro	:	Dra. GLADYS MARUJA TORRES CONDORI
* 2do. Miembro	:	Dra. INGRID LIZ QUISPE TICONA
* Asesor	:	Dra. MARYLUZ CRUZ COLCA

SEGUNDO: Disponer que los miembros del Jurado designados den continuidad al trámite de evaluación y calificación del proyecto de tesis, borrador de tesis o sustentación de tesis, según sea el caso que se presente en cada expediente. Quedando válido en sus demás disposiciones la Resolución Decanal de aprobación de proyecto de tesis, que se menciona en el considerando.

TERCERO: La Facultad de Ciencias de la Salud, la Unidad de Grados y Títulos, la Dirección de la Escuela Profesional de Enfermería y la Secretaría Académica de la Facultad, quedan encargados de cumplimiento de la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese, Archívese.

DISTRIBUCIÓN
Jurados,
EP. Obstetricia
UI, Interesados. Arch
EVQ/





**UNIVERSIDAD ANDINA
"NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"**

RESOLUCIÓN DECANAL N° 1228-2023-D-FCS-UANCV

Juliaca, 28 de noviembre del 2023

VISTOS:

El Oficio N° 194-2023-UI-FCS-UANCV-J emitido por la Directora de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias de la Salud, y la copia del acta de Registro de Proyectos de Investigación de fecha 23 de noviembre de la E.P. Enfermería;

CONSIDERANDO:

Que, el (la) egresado(a): **BARRIENTOS CANQUI DIANA GIOMARA** ha presentado el Proyecto de Investigación titulado: **CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS RELACIONADO CON EL ESTADO NUTRICIONAL EN ALUMNOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SECUNDARIA PRIVADA DIVINO MAESTRO PUNO 2023** correspondiente a la línea de investigación: **SALUD PÚBLICA**;

Que, al haber cumplido con los requisitos exigidos por el Reglamento Interno de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias de la Salud, y la Directiva N° 004-2019-UANCV-VRACD-OI, la Directora de la Unidad de Investigación nominó la sub comisión de evaluación del Proyecto de Investigación, conformada por los siguientes docentes:

- * **Presidente** : Dra. MARIA CONCEPCIÓN FIGUEROA VILCA
- * **1er. Miembro** : Dra. GLADYS MARUJA TORRES CONDORI
- * **2do. Miembro** : Dra. SILVIA NATIVIDAD CRUZ COLCA

Que, la sub comisión de evaluación ha decidido aprobar, SIN OBSERVACIONES, el Proyecto de Investigación en mención, y; siendo la opinión favorable de la Directora de la Unidad de Investigación en concordancia al Reglamento de la Unidad de Investigación, y en uso de las atribuciones que le concede la ley Universitaria 30220, ley de creación de la UANCV 23738 y modificación, Resolución de Institucionalización 1287-92- ANE D.L. 739, y el Estatuto de la UANCV, a la Decana de la Facultad de Ciencias de la Salud.

SE RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO.- APROBAR, el PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, presentado por el (la) egresado(a) **BARRIENTOS CANQUI DIANA GIOMARA**, para optar el Título Profesional de **LICENCIADA(O) EN ENFERMERÍA** titulado: **CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS RELACIONADO CON EL ESTADO NUTRICIONAL EN ALUMNOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SECUNDARIA PRIVADA DIVINO MAESTRO PUNO 2023** con todos los objetivos generales, objetivos específicos, sede de ejecución, cronograma, presupuesto y línea de investigación, registrados en el acta de registro de proyectos de investigación de la Facultad de Ciencias de la Salud, Escuela Profesional de Enfermería, **folio 657**;

El Proyecto de Investigación deberá **ejecutarse** de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de la Unidad de Investigación con fines de obtención de Grados Académicos y Títulos Profesionales, y el Reglamento de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias de la Salud.

ARTICULO SEGUNDO.- RECONOCER, como **ASESOR(A) DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN** al(la) Docente Ordinario(a) de la Facultad de Ciencias de la Salud, **Dra. MARYLUZ CRUZ COLCA**.

ARTICULO TERCERO.- DISPONER que, La Directora de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias de la Salud y la Directora de la Escuela Profesional de Enfermería, quedan encargados del cumplimiento de la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese, Archívese.

Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez"
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
DECANATO
JULIACA
DRA. ELIZABETH VARGAS ONOFRE
COP 2034
DECANA

Distribución: Decanato, EP: ENFERMERÍA, Secretaría Académica, Archivo.



CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS RELACIONADO CON EL ESTADO NUTRICIONAL EN ALUMNOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SECUNDARIA PRIVADA DIVINO MAESTRO PUNO 2023

INFORME DE ORIGINALIDAD

25%

INDICE DE SIMILITUD

21%

FUENTES DE INTERNET

5%

PUBLICACIONES

15%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to Universidad Andina Nestor Caceres Velasquez Trabajo del estudiante	9%
2	repositorio.uancv.edu.pe Fuente de Internet	3%
3	repositorio.untumbes.edu.pe Fuente de Internet	2%
4	hdl.handle.net Fuente de Internet	1%
5	repositorio.udh.edu.pe Fuente de Internet	1%
6	repositorio.unap.edu.pe Fuente de Internet	1%
7	revistas.unjbg.edu.pe Fuente de Internet	1%


repositorio.unach.edu.pe



Metadatos Complementarios

TÍTULO DE LA TESIS	
CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS RELACIONADO CON EL ESTADO NUTRICIONAL EN ALUMNOS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA SECUNDARIA PRIVADA DIVINO MAESTRO PUNO 2023	
Datos de autor	
Nombres y apellidos	DIANA GIOMARA BARRIENTOS CANQUI
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	77327724
URL de ORCID	https://orcid.org/0009-0008-4680-8642
Datos de asesor	
Nombres y apellidos	MARYLUZ CRUZ COLCA
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	29590767
URL de ORCID	https://orcid.org/0000-0003-4379-558X
Datos del jurado	
Presidente del jurado	
Nombres y apellidos	MARÍA CONCEPCIÓN FIGUEROA VILCA
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	02401506
Miembro del jurado 1	
Nombres y apellidos	GLADYS MARUJA TORRES CONDORI
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	02360070
Miembro del jurado 2	
Nombres y apellidos	INGRID LIZ QUISPE TICONA
Tipo de documento	DNI



Número de documento de identidad	02449475
Datos de investigación	
Línea de investigación	SALUD PUBLICA P07
Grupo de investigación	No aplica.
Agencia de financiamiento	Sin financiamiento
Ubicación geográfica de la investigación	<p>Edificio: I.E.P. Secundaria Divino Maestro País: Perú Departamento: Puno Provincia: Puno Distrito: Puno</p> <p>Latitud: -15.4999724" S Longitud: -70.131773,660" W Colegio Divino Maestro - Google Maps</p> 
Año o rango de años en que se realizó la investigación	Junio 2022 – Setiembre 2023
URL de disciplinas OCDE https://concytec-pe.github.io/Peru-CRIS/vocabularios/ocde_ford.html - Librería	<p>Ciencias de la salud https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#3.03.00</p> <p>Enfermería https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#3.03.03</p>



UNIVERSIDAD ANDINA NESTOR CACERES VELASQUEZ
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Marta Amparo del Pilar Chambi Catacora
Dra. Marta Amparo del Pilar Chambi Catacora
DIRECTORA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN FCS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo DIANA GOMARA BARRIENTOS CANQUI, identificado con DNI Nro. 77327724 en mi condición de egresado de:

- Escuela Profesional
 Programa de Segunda Especialidad,
 Programa de Maestría o Doctorado

ENFERMERIA

informo que he elaborado el/la Tesis o Trabajo de Investigación, Trabajo Académico denominada:

CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS RELACIONADO CON EL ESTADO NUTRICIONAL EN ALUMNOS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA SECUNDARIA PRIVADA DIVINO MAESTRO PUNO 2023

Asesorado por: Dra. MARYLUZ CRUZ COLCA

Es un tema original.

Declaro que el presente trabajo de tesis es elaborado por mi persona y **no existe plagio/copia** de ninguna naturaleza, en especial de otro documento de investigación (tesis, revista, texto, congreso, o similar) presentado por persona natural o jurídica alguna ante instituciones académicas, profesionales, de investigación o similares, en el país o en el extranjero.


Dejo constancia que las citas de otros autores han sido debidamente identificadas en el trabajo de investigación, por lo que no asumiré como tuyas las opiniones vertidas por terceros, ya sea de fuentes encontradas en medios escritos, digitales o Internet.

Asimismo, ratifico que soy plenamente consciente de todo el contenido de la tesis y asumo la responsabilidad de cualquier error u omisión en el documento, así como de las connotaciones éticas y legales involucradas.

El incumplimiento de lo declarado da lugar a responsabilidad del declarante, en consecuencia; a través del presente documento asumo frente a terceros, la Universidad Andina Néstor Cáceres Velásquez y/o la Administración Pública toda responsabilidad que pueda derivarse por el trabajo final presentado. Lo señalado incluye responsabilidad pecuniaria incluido el pago de multas u otros por los daños y perjuicios que se ocasionen.

Juliaca 11 de NOVIEMBRE del 2024


Firma del Asesor
(obligatoria)


Firma del Estudiante
(obligatoria)



Huella



DEDICATORIA

Este trabajo de investigación se la dedico: A toda mi familia. A tía Ana María quien estuvo apoyándome a lo largo de formación universitaria quien es como una segunda madre para mí. A mi mama Carmen motivarme y pueda seguir adelante hasta concretar mi carrera y obtener mi título profesional. A mi tía Nancy y madre Rosa por sacarme una sonrisa en los momentos de estrés.



AGRADECIMIENTO

Gracias a la Universidad Andina Néstor Cáceres Velásquez por permitirme en sus aulas lograr mi tan ansiado título profesional, a mis docentes, a mis amigas y a quien formaron parte de todoeste proceso por todo el aporte dentro y fuera de los claustros universitarios. Gracias a los de mi familia por su apoyo contante e incondicional por las enseñanzas por darme la motivación para seguir adelante. Gracias a todas y cada una de mis jurados especialmente a miasesora Dra. Maryluz Cruz Colca. Este nuevo logro es para todos ustedes.



ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA.....	iii
AGRADECIMIENTO	iv
INDICE GENERAL.....	v
INDICE DE TABLAS	vii
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
INTRODUCCIÓN	xi

CAPÍTULO I

ASPECTOS GENERALES

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.2. OBJETIVOS	4
1.3. JUSTIFICACIÓN	5
1.4. HIPÓTESIS	7
1.5. VARIABLES	7
1.6. OPERACIONALIZACION DE VARIABLES	8

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN.....	10
2.2 MARCO TEÓRICO	17
2.3. MARCO CONCEPTUAL	21



CAPÍTULO III

PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN 23

3.2. MÉTODO O MÉTODOS APLICADOS A LA INVESTIGACIÓN..... 24

3.3. POBLACIÓN Y MUESTRA 24

3.4. TÉCNICAS, FUENTES E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN..... 25

3.5. VALIDACIÓN DE CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS..... 26

3.6. VALIDEZ Y CONFIABILIDAD DEL INSTRUMENTO 26

3.7. PLAN DE RECOLECCIÓN Y PROCESAMIENTO DE DATOS..... 27

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

PRESENTACION DE RESULTADOS..... 28

DISCUSIÓN 70

CONCLUSIONES 73

RECOMENDACIONES..... 75

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... 77

ANEXOS 82



INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Consumo de alimentos procesados: panes y pastelería que se relaciona con el estado de nutrición enestudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	29
Tabla 2. Consumo de alimentos procesados: carnes ahumadas, que se relaciona con el estado de nutrición enestudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	33
Tabla 3. Consumo de alimentos procesados: atún /pescado que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	36
Tabla 4. Consumo de bebidas procesadas: yogurt que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	38
Tabla 5. Consumo de bebidas procesadas: leche evaporada que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	40
Tabla 6. Consumo de bebidas procesadas: vinagre, vino, cerveza que se relaciona con el estado de nutrición enestudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	43
Tabla 7. Consumo de bebidas procesadas: agua embotellada que se relaciona con el estado de nutrición enestudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	45
Tabla 8. Consumo alimentos ultra procesados: snack, papitas que se relaciona con el estado de nutrición enestudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	47



Tabla 9. Consumo alimentos ultra procesados: carnes y derivados que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	50
Tabla 10. Consumo alimentos ultra procesados: fideos precocidos que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	53
Tabla 11. Consumo alimentos ultra procesados: cereales, mazamoras, gelatinas que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	55
Tabla 12. Consumo alimentos ultra procesados: dulces, chocolates que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	57
Tabla 13. Consumo alimentos ultra procesados: frutas y verduras que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	60
Tabla 14. Consumo bebidas ultra procesados: gaseosas que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	62
Tabla 15. Consumo bebidas ultra procesados: frugos, jugos que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	65
Tabla 16. Estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	68



RESUMEN

Objetivo: determinar el consumo de alimentos procesados que se relaciona con el estado nutricional en escolares de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023. **Métodos.** Estudio con diseño no experimental, de tipo descriptivo y correlacional, muestra de 80 estudiantes, se aplicó la técnica: encuesta y observación, **Resultados:** El consumo de alimentos procesados de panes y pastelería en el 53,8% fue de 3 a 5 veces por semana ($p=0,037$), de carnes procesadas ahumada y secada en el 51,2% fue de 1 a 2 veces por semana ($p=0,011$); y en el consumo de alimentos ultra procesados en carnes y derivados en el 53,5% ($p=0,000$), de fideos y harinas procesadas en el 62,5% ($p=0,020$), de frutas y verduras enlatadas con el 42,3% ($p=0,001$) de estos alimentos fue de 1 a 2 veces por semana y está relacionado con el estado nutricional. En el consumo de líquidos procesados de leche enlatada con el 65% ($p\leq 0,001$), de agua embotellada en el 51,2% ($p=0,000$) fue de 3 a 5 veces por semana; y en el consumo de bebidas ultra procesados en el 47,5% de gaseosas ($p=0,043$) y en de jugos-frugos en el 62,5% ($p=0,021$) fue de 1 a 2 veces por semana teniendo relación con el estado nutricional en estudiantes, aceptándose la hipótesis específica planteada. Y el estado de nutrición con el 60% fue normal, el 32,5% con sobre peso, el 6,2% con obesidad y sólo en el 1,3% presentaron riesgo nutricional. **Conclusión:** El consumo de alimentos procesados y ultra procesados de moderado a bajo está relacionado con el estado nutricional sobre peso y obesidad por encima de 35% en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria privada en la ciudad de Puno .

Palabras Clave: Alimento, estado nutricional, alimento procesado y ultra procesado, escolar.



ABSTRACT

objective determine the consumption of processed foods that is related to the nutritional status in schoolchildren of the Divino Maestro Private Secondary Educational Institution Puno 2023. **Methods.** Study with an non-experimental design, of a descriptive and correlational type, of a line of research in public, population of 80 students, the technique was applied: survey and observation, **Results.** In research carried out on the consumption of processed foods of breads and pastries in 53.8% it was 3 to 5 times per week ($p=0.037$), smoked and dried processed meats in 51.2% it was 1 to 5 times a week ($p=0.037$). 2 times a week ($p=0.011$); and in the consumption of ultra-processed foods in meats and derivatives in 53.5%, of noodles and processed flours in 62.5% ($p=0.020$), of canned fruits and vegetables with 42.1, 3% ($p=0.001$) of these foods were 1 to 2 times per week and is related to nutritional status. In the consumption of processed liquids, canned milk with 65%, bottled water with 51.2% was 3 to 5 times per week; and in the consumption of ultra-processed beverages, 47.5% of soft drinks ($p=0.043$) and 62.5% of fruit juices ($p=0.021$) were 1 to 2 times per week, having a relationship with the nutritional status, accepting the specific hypothesis raised. And the nutritional status was normal in 60%, overweight in 32.5%, obesity in 6.2% and nutritional risk in only 1.3%. **Conclusion:** consumption of processed and ultra-processed foods is moderate to low and is related to the nutritional status with overweight and obesity above 35% in students of the private Secondary Educational Institution in the city of Puno. **Keywords:** Food, nutritional status, processed and ultra-processed food, school



INTRODUCCIÓN

A nivel mundial se ha iniciado un proceso de transición nutricional, caracterizado por el aumento del consumo de alimentos procesados y ultraprocesados¹ (PUP) reflejándose con una baja ingesta de alimentos naturales (1).

Las necesidades del aporte de la mujer en la economía familiar ha generado que las mujeres que tenían la responsabilidad de la preparación y elaboración de los alimentos, se encuentren en trabajos formales o informales, lo cual ha generado la necesidad de contar con alimentos de fácil preparación, la cual tiene una gran densidad energética y se destaca por tener alta presencia de grasas saturadas, azúcares y sodio, contrastado con el bajo consumo de frutas, verduras, granos y cereales integrales (2). Estos hábitos alimenticios se conjugan con otros cambios en los estilos de vida, donde no solo viene cambiando las formas de alimentación sino cambios en las actividades físicas, haciendo que las personas cada vez lleven una vida más sedentaria, con bajo gasto energético, es decir que cada vez se mueven menos y no hay uso de la energía que acumula el cuerpo en forma de grasa, mayor uso de transportes motorizados y electrodomésticos en las tareas del hogar, y por la utilización de tiempos de ocio en actividades que no requieren esfuerzo físico (3). Es por lo descrito que se ha realizado la investigación: consumo de alimentos procesados que se relaciona con el estado nutricional en escolares de la institución educativa secundaria privada divino maestro puno 2023, para lo cual se presentan según lo sugerido por el área de investigación de la universidad. Capítulo I: aspectos generales, exposición



del problema, objetivos, la justificación del estudio, la formulación de la hipótesis y las variables.

Capítulo II: desarrollo del marco teórico, abarcando antecedentes de investigación, teorías pertinentes previas y el marco conceptual que proporciona el contexto teórico necesario para comprender la investigación.

Capítulo III: Se enfoca en el procedimiento metodológico, ofreciendo una descripción minuciosa del diseño de investigación, los métodos utilizados, la especificación de la población y muestra seleccionada, las técnicas e instrumentos, y el diseño para contrastar la hipótesis.

Capítulo IV: En esta sección, se presentan y discuten los resultados obtenidos, se desarrolla un análisis de los hallazgos, se exponen las conclusiones alcanzadas, se ofrecen recomendaciones, se proporcionan las referencias bibliográficas y se adjuntan los anexos correspondientes.



CAPÍTULO I

ASPECTOS GENERALES

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

A nivel mundial los hábitos alimentarios en la población vienen sufriendo cambios no solo por el bajo consumo de alimentos naturales, los mismos que por las actividades laborales de la madre, inicialmente que anteriormente solo tenía la responsabilidad del cuidado del hogar y por ende de la preparación de los alimentos para la familia, el cual ha ido modificándose por buscar aquellos alimentos de más fácil preparación y de mayor alcance a la población.

Esto ha traído como resultado que la industria alimentaria viene incrementando la oferta de alimentos de fácil cocción el cual ya viene pre elaborado o con un proceso previo para su fácil preparación esto contempla a los alimentos que han sido procesados o han sufrido algún cambio para su conservación y aquellos que han tenido cambios que han alterado la propia naturaleza del alimento constituyéndose en alimentos procesados y ultraprocesados siendo los productos de alimentos con escaso valor nutricional y con una alta densidad energética, por altos contenidos de



azúcares, grasas trans y de sodio, teniendo mayor aceptación en grupos de adolescentes incrementando riesgo a problemas de salud e incremento de peso (1).

La nutrición de los adolescentes es el resultado de hábitos, de prácticas, el cual también ha ido modificando el estado nutricional hacia un aumento hacia el sobre peso y la obesidad, con algunos o muy pocos casos que por algunos trastornos psicológicos como la bulimia y otros más bien no alcanzan el peso adecuado conduciéndose hacia otros problemas de salud y de trastornos alimentarios. (2, 3)

Según resultados de un informe mundial publicado por la Organización Mundial de la Salud informa que en el 2019 establece que una cantidad mayor de 350 millones de adolescentes a nivel mundial han presentado problemas de obesidad y sobrepeso, como consecuencia de la poca actividad física, y los hábitos de alto consumo de productos ultra procesados, similar a un informe que publicó en el 2019 la Organización Panamericana de la Salud (quien también precisó que el consumo de productos alimenticios ultra procesados es la principal causa de la nueva epidemia que viene incrementado los casos de sobre peso y obesidad a nivel de Latinoamérica

(5) Según una publicación de Valdez, 2019 quien mencionó que más del 60.0% de casos de sobrepeso u obesidad se producen por el deficiente y bajo consumo de frutas y verduras, las dietas con alto contenido de calorías y el consumo muy alto de alimentos ultra procesados (6). En el Perú la problemática reportada por la OMS en el 2018 no es ajena a su presencia ya que el incremento no solo en el expendió sino en la ingesta de alimentos ultraprocesadas se ha incrementado por encima del 260% en los últimas décadas, considerándose la situación crítica a nivel de América Latina (7).



Al considerar esta problemática se da como situación preocupante por ejemplo a nivel de los lugares y kioscos donde se expenden alimentos a los escolares de las instituciones educativas siendo mayoritariamente los alimentos ultra procesados con contenido alto de grasas saturadas trans, altosen sodio y altos en azúcares desencadenando problemas nutricionales por exceso los que se han aumentado en escolares a nivel de instituciones educativas sean públicas y privadas a nivel nacional (8).

La realidad de la Región Puno no es ajena a la que se da a nivel nacional ya que las actividades de la madre y la independencia que van adquiriendo los adolescentes para sus actividades cotidianas les induce también hacia sus hábitos alimentarios con alimentos procesados y ultra procesados.

Todo lo que permite la formulación de la siguiente investigación con las siguientes interrogantes

FORMULACIÓN DEL PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

- Problema general

¿Cómo es el consumo de alimentos procesados y ultra procesados que se relaciona con el estado nutricional en alumnos de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023?

- Problemas específicos

PE1: ¿Cómo es el consumo de alimentos procesados que se relaciona con el estado nutricional en alumnos de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023?

PE2: ¿Cómo será el consumo de líquidos procesados que esta relacionado al estado nutricional en alumnos de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023?



PE3: ¿Cómo será el consumo de los alimentos ultra procesados que se relaciona con el estado nutricional en alumnos de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023?

PE4: ¿Cómo será el consumo de líquidos ultra procesados que se relaciona con el estado nutricional en alumnos de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023?

PE5: ¿Cuál será el estado nutricional en alumnos de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023?

1.2. OBJETIVOS

- Objetivo general

Determinar el consumo de alimentos procesados que se relaciona con el estado nutricional en escolares de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023

- Objetivos específicos:

OE1. Determinar el consumo de alimentos procesados que se relaciona con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

OE2. Identificar el consumo de líquidos procesados y ultra procesados que se relaciona con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

OE3. Analizar el consumo de alimentos ultra procesados que se relaciona con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.



OE4. Valorar el consumo de líquidos ultra procesados y ultra procesados que se relaciona con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

OE5. Medir el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023

1.3. JUSTIFICACIÓN

A nivel mundial, nacional y regional los hábitos alimentarios se han ido modificando en un proceso de transición nutricional, caracterizado por el aumento de la ingesta de los alimentos procesados y los ultraprocesados reflejándose con poco consumo de alimentos naturales

Las necesidades del aporte nutricional en los adolescentes es mayor debido al incremento de la masa muscular, sus actividades y ante el tiempo de preparación de los alimentos naturales requiere de mayor tiempo lo cual a nivel familiar y de los adolescentes ha generado la necesidad de contar con alimentos de fácil preparación, la cual tiene una alta densidad energética y tiene la característica de tener alta presencia de alimentos con elevados niveles de sodio, grasas saturadas y azúcares, contrastado con el deficiente consumo de alimentos naturales como cereales integrales, frutas, verduras, granos estos hábitos alimenticios que van modificándose se dan junto con otras modificaciones a nivel de los estilos de vida con bajas actividades físicas, haciendo que las personas cada vez lleven una vida más sedentaria, con bajogasto energético, se ha incrementado el uso de transportes motorizados y mayores electrodomésticos que simplifican las tareas del hogar, y en actividades de ocio con actividades que cada vez requieren menor esfuerzo físico (3).



Para la Organización Panamericana de la Salud ha recomendado que se disminuya el consumo de alimentos procesados y los ultras procesados los que contienen altos indicadores de azúcares, sodio y grasas con la finalidad de prevenir el estado nutricional en la población de sobrepeso y la obesidad a nivel de los países América con un Modelo de perfil de nutrientes basados en metas recomendadas y establecidas por otros organismos como la Organización Mundial de la Salud (OMS). (6)

Por ello el presente trabajo permitirá verificar esa modificación como de los hábitos en la alimentación cotidiana de la población en riesgo como son los adolescentes donde no solo por consumismo sino por facilidad han incrementado considerablemente el consumo de alimentos procesados y ultraprocesados los tienen relación con el estado nutricional en los adolescentes como consecuencia de esos cambios alimentarios, los cuales permitirán identificar la forma y como se da el consumo de estos alimentos considerados procesados y aquellos ultra procesados.



1.4. HIPÓTESIS

Hipótesis general

El consumo de alimentos procesados es alto y está relacionado con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Hipótesis específicas

HE1. El consumo de alimentos procesados está relacionado con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

HE2. El consumo de líquidos procesados tiene relación con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

HE3. El consumo de alimentos ultra procesados se relaciona con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023

HE4. El consumo de líquidos ultra procesados está relacionado con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

HE5. El estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023 es de sobrepeso a obesidad en más del 30%.

1.5. VARIABLES

Variable I: Consumo de alimentos procesados y ultra procesado

Variable II: Estado nutricional según índice de masa corporal



1.6. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLE 1	DIMENSIÓN	INDICADOR	ESCALA DE MEDICION	TIPO VAR
HABITOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS Y ULTRA PROCESADOS	Hábitos de consumo de alimentos procesado	Panes y pastelería	Alto – Diario Moderado 3 a 5 veces semana Bajo 1 a 2 veces semana No consumo	Ordinal
		Carne enlatada o ahumada	Diario De 3 a 5 veces semana De 1 a 2 veces semana No consumo	Ordinal
		Atún o pescados en aceite o agua enlatados	Diario De 3 a 5 veces semana De 1 a 2 veces semana No consumo	Ordinal
	Hábitos de consumo de bebidas procesadas	Yogurt	Diario De 3 a 5 veces semana De 1 a 2 veces semana No consumo	Ordinal
		Leche entera envasada	Diario De 3 a 5 veces semana De 1 a 2 veces semana No consumo	Ordinal
		Vinagre- vino- cerveza	Diario De 3 a 5 veces semana De 1 a 2 veces semana No consumo	Ordinal
		Agua embotellada	Diario De 3 a 5 veces semana De 1 a 2 veces semana No consumo	Ordinal
	Hábitos de consumo de alimentos ultra procesados	Snacks : chisitos,	Diario De 3 a 5 veces semana De 1 a 2 veces semana No consumo	Ordinal
			Diario	Ordinal



		Carne procesada: salchichas, hod dog,	De 3 a 5 veces semana De 1 a 2 veces semana No consumo	Ordinal
		Fideos precocidos y con sabores	Diario De 3 a 5 veces semana De 1 a 2 veces semana No consumo	Ordinal
		Cereales, mazamorras, gelatinas industriales	Diario De 3 a 5 veces semana De 1 a 2 veces semana No consumo	Ordinal
		Confitería: dulces, chocolates	Diario De 3 a 5 veces semana De 1 a 2 veces semana No consumo	Ordinal
		Frutas y verduras envasadas: duraznos, champiñones.	Diario De 3 a 5 veces semana De 1 a 2 veces semana No consumo	Ordinal
	Hábitos de consumo de bebidas ultra procesadas	Bebidas gaseosas de cualquier marca	Diario De 3 a 5 veces semana De 1 a 2 veces semana No consumo	Ordinal
		Frugos o jugos envasados.	Diario De 3 a 5 veces semana De 1 a 2 veces semana No consumo	Ordinal
VARIABLE 2	INDICADOR	ESCALA DE MEDICION	TIPO DE VARIABLE	VARIABLE 2
Estado nutricional del estudiante según peso y talla	Ordinal			



CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

Antecedentes de nivel internacional

Novoa P. D. en el trabajo sobre Consumo de productos procesados y que tienen relación con los conocimientos en los adolescentes del Colegio Hontanar de la ciudad de Quito 2019 realizado en 90 adolescentes en un estudio observacional, descriptivo, de corte transversal mediante encuesta de conocimiento del semáforo nutricional, sobre actitudes de compra de productos procesados y de la frecuencia de consumo. En cuanto a los resultados encontrados en el 89% presentaron conocimientos altos sobre del semáforo nutricional, siendo el conocimiento de la grasa, seguida por el conocimiento del azúcar; en el 50% de adolescentes no dejan de consumir productos procesados según el semáforo; considerando en casi la totalidad que la publicidad ha cambiado en sus hábitos de consumo, mencionado que este consumo se da más cuando están en la presencia de los amigos. Conclusiones: el conocimiento que poseen los adolescentes sobre el semáforo nutricional, lo comprenden, pero este



conocimiento no interviene a la hora de comprar los productos procesados; considerando que la publicidad ha modificado sus hábitos no restringiendo para comprarlos incrementando este consumo cuando se encuentran entre amigos (9).

Morejón T. en la investigación sobre Construcción de un cuestionario respecto a la frecuencia de consumo de alimentos en una población de adultos ecuatorianos 2021, el cual se han realizado mediante la aplicación de encuestas alimentarias el cual contiene el cuestionario de la frecuencia de consumo de alimentos (CFCA) siendo un método económico, de fácil aplicación siendo necesario que permitirá evaluar dietas de los participantes y de las poblaciones, el mismo que se aplicó a 255 adultos de ambos sexos en un solo momento siendo de corte transversal, edad comprendida entre 18 y 68 años, que residían en 10 provincias del Ecuador, mediante el manejo de encuesta recordatorio de 24 horas el que permitió la adquisición de información sobre los hábitos de consumo dietético de la población y facilitó la construcción del instrumento. Para elaborar la lista de alimentos que compone el CFCA se realizó a partir de la contribución porcentual de cada uno de los alimentos mediante el método de Block para la estimación total de aporte de energía y nutrientes de interés. Se ha logrado elaborar un instrumento compuesto por 91 ítems alimentarios los que se encuentran en

7 categorías. El instrumento ha sido revisado por expertos de 4 universidades de las regiones de costa, sierra, y de la amazonia del Ecuador concluyéndose que el instrumento elaborado tiene una propuesta de aproximación hacia el consumo dietético de la población ecuatoriana continental de las tres regiones (10).

Herrera I. D. según la investigación realizada sobre Hábitos alimentarios que



tuvieron relación con el sobrepeso y la obesidad en una población de adolescentes el que se ejecutó en la Unidad Educativa Matovelle Quito – Ecuador 2019, el que se realizó en adolescentes de 12 a 18 años de edad, siendo un estudio observacional, con enfoque cualicuantitativo analítico y de corte transversal, se empleo el programa AnthroPlus OMS para determinar el estado nutricional; de 722 estudiantes como población se seleccionó con muestreo aleatorio sistemático a 40 con normopeso, 35 con sobrepeso y 32 con obesidad a los que se les evaluó sus hábitos alimentarios. Los resultados principales muestran una prevalencia de sobrepeso y obesidad en el 28% de ambos sexos, y al relacionar los hábitos alimentarios de los adolescentes con peso normal comparado con los que presentaban sobrepeso existió diferencias estadísticamente significativas, no habiéndose encontrado diferencias en el grupo de adolescentes con obesidad (11)

Da Cruz S. según el estudio sobre Consumo de alimentos ultraprocesados en adolescentes de la red municipal de enseñanza de Montes Claros – MG 2018, siendo estudio de corte transversal, aplicado a adolescentes matriculados del 6° al 9° año, de $13,00 \pm 1,34$ años a quienes se les aplicó dos tipos de cuestionarios el primero cuestionario estructurado de variables demográficas (sexo, franja etaria y serie escolar) y el Cuestionario de Frecuencia Alimenticia (QFA) que evaluó la frecuencia del consumo diario de Alimentos Ultraprocesados. Los resultados obtenidos en los alimentos embutidos 11,2%, bebidas 12,5% y golosinas 33,7% se consumían diariamente; en 44,2% no tuvieron en la semana previa alimentos salados de paquete, se encontraron altas proporciones del consumo de alimentos ultraprocesados del 61,2%, siendo también altos en el consumo de golosinas en el 48%, seguido por bebidas 19% y 23,5% salados de

paquete; los resultados revelaron el consumo convencional de golosinas y salados de paquete se asociaron significativamente con el sexo predominantemente en el femenino ($P < 0,001$), así como la prevalencia del consumo regular de alimento ultra procesados también en el sexo femenino ($p = 0,002$). Siendo también elevado el consumo en adolescentes de 13-14 años de edad ($p = 0,041$), resultados que permiten concluir que los adolescentes tienen altas prevalencias de consumo de alimentos ultraprocesados (12).

A Nivel Nacional

Valderrama B. según el estudio realizado sobre Consumo de alimentos ultraprocesados estableciéndose la relación con el estado nutricional en adolescentes en una institución Parroquial María Auxiliadora – Huánuco 2022, siendo de tipo prospectiva, analítica, observacional aplicada una muestra poblacional de 140 participantes mediante una escala de consumo de alimentos del grupo ultraprocesados (fiable) previamente y una ficha que valoró: estado nutricional, se empleó el *Rho Spearman* ($p < 0,05$), obteniéndose resultados del 66,4 % consumo bajo de alimentos ultra procesados, 27,2 % consumo de nivel medio y 6,4 % consumo nivel alto. El estado nutricional encontrado en 72,9% fue normal, 24,3% con sobrepeso y 2,8% estuvieron con obesidad con alta correlación de ambas variables [*Rho* = 0,738; $p = 0,000$]. Se descubrió también relación estadística del consumo de galletas, snacks, chocolates, bebidas ultraprocesados todas con una $p = 0,000$ con el estado de nutrición de adolescentes participantes del estudio. Concluyéndose que existe relación entre el consumo de alimentos del grupo ultraprocesados con el estado nutricional de las adolescentes de la institución en estudio "María Auxiliadora" de Huánuco (13).



Vargas V. Zapata R. Realizaron la investigación sobre las prácticas cotidianas en el consumo de alimentos del grupo procesados en adolescentes de una IE en Chiclayo 2018, el mismo que empleo el método cualitativo y estudio de caso, mediante la técnica de la entrevista semiestructurada, aplicado a una muestra por saturación y con logro de redundancia del grupo: adolescentes 4° y 5° año, el cual se realizó con el análisis de contenido según Bardin, criterios científico según Polit y Hungler, y bioéticos de Sgreccia; se trabajó con las categorías, primero se estableció la definición “alimentos procesados” con característica : de ser un producto envasado y que contiene conservantes, alimentos grupo procesados que son consumidos por los adolescentes a menudo, las razones y sin razones que tuvieron para consumir alimentos del grupo procesados y conocimientos sin acción para evitar el consumo de alimentos procesados. Los resultados evidenciaron que los adolescentes consideraron a los alimentos procesados como los que han tenido alguna variación antes de su consumo; se encontró que el consumo fue mayor a las tres veces semanales; con diversas razones y motivaciones para la selección y compra, considerándose ya prácticas no apropiadas y finalmente se reconocieron algunas creencias sobre salud las que tuvieron relación con los conocimientos y sus experiencias previas, las que finalmente son las que determinan las prácticas en la alimentación de los adolescentes (14).

Alvarado R.P. realizó una investigación sobre la Influencia del nivel de conocimientos sobre nutrición y del consumo de alimentos del grupo considerado ultra procesados de adolescentes de una IE. Nacional “Héroes del Cenepa” ubicado en el mercado de Lima 2022 que fue aplicado a una población de 228 participantes del tercero y cuarto año de nivel secundario que asistían



a la IE. de estudio. Se aplicó como instrumentos dos cuestionarios que permitieron medir el nivel de conocimientos nutricionales y sobre la frecuencia de consumo del grupo de alimentos ultra procesados, se valoró peso/talla para estado nutricional y se comparó con las tablas IMC, según OMS, los resultados obtenidos con el 60% fueron hombres cuya edad promedio de 15 años (± 0.8 de), predominantemente con el IMC normal en el 57%, con conocimientos sobre nutrición y alimentación dentro de la familia en el 37% y al internet en el 43%; en cuanto al nivel de conocimientos fue predominantemente bajo en el 49%, en el 66% tenían conocimientos sobre los alimentos considerados ultra procesados, el 58% mencionaron que generan daño a la salud, los que consideraron su consumo por ser de buen sabor y ricos en el 31%, el 89% mencionaron que los alimentos de este grupo se expenden en los quioscos de su colegio. Con una alta prevalencia de consumo de alimentos procesados llegando al 55% siendo los de mayor consumo los snacks con sus salsas y cremas junto con las gaseosas, Concluyéndose que en los adolescentes que participaron del estudio del C.E. Nacional del Cercado de Lima no existió relación del nivel de conocimientos nutricionales con el consumo de alimentos ultra procesados (15)

Soto C.M. Vargas M. Realizaron un estudio sobre los Factores socioculturales que tienen relación con el consumo de alimentos procesados en una población de los estudiantes de enfermería de la Universidad pública de Ayacucho San Cristóbal de Huamanga 2018, estudio con método cuantitativo, aplicativo, de tipo descriptivo-correlacional y de corte transversal, en una población de 210 participantes, empleando la encuesta con su instrumento del cuestionario que contenía preguntas cerradas dicotómicas y múltiples, los resultados encontrados



en el 69,5% reportaron bajo consumo de alimentos procesados, el 29,5% consumo medio y sólo 1% alto consumo, indistintamente de los factores sociales y culturales. Se concluyó que la condición económica como factor social, el lugar de su residencia, el tipo de familia y la cohabitación no estuvieron asociados con el consumo de alimentos procesados, con valores superiores al 0,05; teniendo asociación sólo el ciclo de estudios como factor cultural con el consumo de alimentos considerados procesados ($p < 0,05$). (16)

A nivel local

Mamani C. Estilos de vida en los adolescentes de instituciones educativas de nivel secundario del distrito de Lampa, Puno, Perú 2022, estudio de tipo descriptivo y diseño transversal; la muestra estuvo conformada por 265 adolescentes de ambos sexos de las instituciones educativas secundarias del distrito de Lampa, con muestreo probabilístico estratificado. Para la recolección de datos se utilizó la técnica de la encuesta y como instrumento, se aplicó el cuestionario FANTASTICO, el cual mide los estilos de vida de adolescentes y que consta de 30 ítems, los resultados encontrados en el 45,2% de los adolescentes presenta un estilo de vida bajo y el 38,9 % de adolescentes posee estilo de vida adecuado; en el dominio social, el 40,1 % tienen un estilo de vida bajo y el 16,5 % tienen un estilo de vida en zona de peligro, se concluyó que la mayoría de adolescentes de las instituciones educativas del distrito de Lampa, según escala FANTASTICO, tienen un estilo de vida bajo y el dominio más afectado es el social.



2.2 MARCO TEÓRICO INICIAL QUE SUSTENTA EL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

HABITOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS Y ULTRA PROCESADOS

Los alimentos pueden consumirse en su estado natural, pero existen algunos alimentos que son sometidos a diferentes procesos industriales para su conservación en mayor tiempo los mismos que son necesarios para que el producto por seguridad.

Hábitos de consumo de alimentos procesado

Son los diferentes alimentos que tienen componentes químicos o de contenido que les permite su conservación, a pesar que es mínima la cantidad modifican la composición natural de los alimentos.

- Carne enlatada o ahumada
- Atún o pescados en aceite o agua enlatados
- Frutas y verdura en conserva, en salmuera
- Panes y pastelería
-

2.2.1. Hábitos de consumo de bebidas procesadas

El incremento de productos tipo bebidas envasadas y de múltiples presentaciones con diferentes tipos de suplementos adicionados genera en la población principalmente en los adolescentes como algo atractivo para su consumo, por ello la venta de estas bebidas industrializadas con alto contenidos de azúcares es evidente su progresión en el consumo y de manera constante hasta sostenida a nivel de América Latina, este comportamiento en el consumo viene incremento el perfil epidemiológico y de altas tasas de obesidad, existen



diferentes informes publicados por diferentes organizaciones publicados por la OPS/OMS.

Yogurt: derivado de leche que usualmente según el tiempo de conservación utilizan diferentes tipos de preservantes y en algunos estabilizantes.

- Leche entera envasada esta puede ser entera, formula láctea y viene principalmente enlatadas.
- Vinagre- vino- cerveza que con productos que se utilizan para la preparación de alimentos en sus diferentes usos en la cocina la misma que es usualmente utilizada y su consumo puede ser según las costumbres y hábitos que tienen o vienen adoptando las personas y familias
- Agua embotellada, esta tiene un proceso mas para la conservación y algunas que le han adicionado algunos micro elementos y su consumo viene incrementándose lo cual es una practica saludable.

2.2.2. Hábitos de consumo de alimentos ultra procesados

Según el asesor sobre nutrición y actividad física de la Organización panamericana y organización mundial de la salud Enrique Jacoby que la comida rápida y alimentos ultraprocesados en comida y bebida está siendo consumida cada vez con mayor frecuencia en la población de América Latina orientando hacia resultados muy negativos, ya que estos no están diseñados para satisfacer las necesidades nutricionales de las personas sino para generar deseos incontrolados que alientan su consumo, generando adicción llegando a dominar los mecanismos innatos de control del apetito y hasta el deseo racional de dejar de comer, conduciendo hacia el incremento de las personas con sobrepeso y la obesidad perjudiciales para la salud sustituyendo el consumo de los alimentos frescos como base de una dieta natural rica en nutrientes,



- Snacks : chizitos, derivados del maíz, la papa, yuca y otros mejorándose la presentación y los sabores, pero con un gran incremento de derivados del nitrógeno y otros preservantes que hace que sean alimentos muy concentrados en sales y azúcares refinadas, incrementando el riesgo a enfermedades crónicas.
- Carne procesada: salchichas, hot dog, hamburguesas tiene alta demanda, bajo costo y fácil acceso ha favorecido que la población aumente el consumo lo cual viene ya incrementando en una población consumista de este tipo de productos alimenticios generando el incremento del riesgo frente a enfermedades crónicas, la diabetes, sobrepeso y obesidad, hipertensión arterial entre otras.
- Fideos precocidos y con sabores, la gran demanda de productos ya precocidos o elaborados, sopas instantáneas, en los chifas, o sitios de expendio de alimentos al paso a incrementado considerablemente su consumo, evidenciándose cambios epidemiológicos en enfermedades no transmisibles.
- Cereales de desayunos industriales, Mazamorra, gelatinas industriales, las mismas que por el fácil acceso y bajo costo las personas y familias acceden para su consumo habiéndose incrementado la demanda por el requerimiento que la población la genera.
- Confitería: dulces, chocolates, todos los productos de fácil acceso y de sabor agradable motiva no solo en los niños su alto consumo por lo que se da en diferentes productos con el consiguiente riesgo que se encuentra accesible sobre todo en los quioscos escolares y expendio masivo y ambulatorio.



- Frutas y verduras envasadas: duraznos, champiñones.

2.2.2. Hábitos de consumo de bebidas ultra procesadas

Las bebidas ultra procesadas son aquellas donde el producto natural se encuentra en su mínima expresión o simplemente ya no existe sino son remplazadas por formulas químicas y procesos industriales, los que contienen no solo azucaradas sino con productos químicos que facilitan su tiempo de vida y conservación los que a nivel del mundo y principalmente a nivel de América Latina ha tenido un incremento evidenciado por los indicadores de consumo dentro de estos productos se consideran:

Bebidas gaseosas de cualquier marca, estos productos de fácil acceso y de sabores agradables mantiene altos contenidos de azúcares industriales, y la población desde tempranas edades accede con facilidad, convirtiéndose en productos que van generando daño a la salud con incremento de daños no transmisibles.

Frutos o jugos envasados, bajo la figura de ser jugos naturales se presentan en envases que facilitan su transporte y leche evaporada o industrializada

2.2.3. Evaluación del estado nutricional en adolescentes.

Los profesionales de la salud según el cumplimiento de las diferentes acciones por ciclos de vida, a los adolescentes se les realiza la atención integral el cual no solo involucra la prevención de enfermedades infecto contagiosas o de curso agudo, sino para emprender acciones preventivas se tiene el control del estado nutricional el mismo que se viene realizando con indicadores antropométricos



de fácil aplicación considerando a los adolescentes cuyas edades van de 12 a 17 años representando el 11.9% anivel nacional:

En la investigación plateada se ha empleado la medición del índice de masa corporal el mismo que contrastado según las tablas por Peso y talla según sexo que se encuentra en el Anexo se ha consignado según los criterios de:

- Desnutrición
- Riesgo nutricional
- Normal
- Sobre peso y Obesidad.

2.3. MARCO CONCEPTUAL

Adolescente

Según el modelo de curso de vida es la persona comprendida de 12 años a 17 años.

Alimento

Es una sustancia con nutrientes que requiere el organismo o un ser vivo para diferentes procesos que permite diferentes funciones vitales.

Alimento procesado

Son aquellos alimentos naturales, correspondientes dentro de su procesamiento se añaden ingredientes culinarios como la sal, azúcar y aceites.

Alimento ultraprocesado

Es el alimento no en estado natural el cual contiene diferentes estabilizantes químicos de conservantes, con colorantes edulcorantes o semejantes, emulsionantes y/o similares.



Estado nutricional

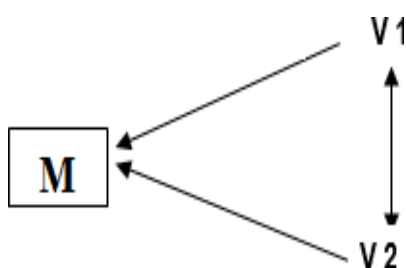
El estado nutricional a partir del IMC, generado por el punto de corte a partir de indicadores antropométricos de peso, talla teniendo las siguiente categorías según el OMS: Bajo peso $<18,5$; Normal $\geq 18,5$ a <25 ; Sobrepeso $\geq 25,0$ a <30 ; Obesidad $\geq 30,0$

CAPÍTULO III

PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

La investigación que se realizó en la ciudad de Puno fue de diseño tipo no experimental y observacional al haberse observado a través de los instrumentos las y no manipulado ninguna de las variables encontrándose en su real estado en la realidad sin producirse ningún cambio en el proceso de investigación. El diseño que se empleó en la presente investigación fue relacional entre las dos variables planteadas siendo de tipo correlacional /relacional.



Donde:

M = muestra = Relación

V1 = Consumo de alimentos procesados (procesados y ultra procesados) en los estudiantes de una institución educativa secundaria



V2 = Estado nutricional del alumno de nivel secundario valorado a través del indicador Índice de masa corporal = $\text{Peso}/\text{Talla}^2$, comparado con una escala de valoración para hombre y mujeres.

3.2. MÉTODO O MÉTODOS APLICADOS A LA INVESTIGACIÓN

En la propuesta de la investigación el principal método considerado es de la investigación científica aplicando de forma sistemática, racional desde la identificación de un objeto de investigación hasta la prueba de hipótesis, el otro método importante fue el cuantitativo ya que mediante la investigación los resultados se presentan en números, frecuencias y empleo de la estadística descriptiva e inferencial con lo que orienta hacia el método también inductivo – deductivo, por la propuesta de generalizaciones a partir de los resultados encontrados.

3.3. POBLACIÓN Y MUESTRA

Población:

Se tiene en promedio 28 alumnos por sección siendo 128 alumnos en total matriculados en las 5 secciones del 1° al 5° grado de educación secundaria

Muestra

Se trabajó con 80 alumnos, previo asentimiento informado

Criterios de inclusión:

- Estudiantes de etapa adolescentes de 12 a 17 años que cursaban el nivel secundario.
- Adolescentes de 12 a 17 años de nivel de educación secundaria que no estuvieron cursando con algún problema de salud mental.



- Estudiantes de adolescentes de 12 a 17 años de nivel secundaria que serparte del estudio de manera voluntaria con el asentimiento informado.

Criterios de exclusión:

- Estudiantes de adolescentes de 12 a 17 años de otra institución educativa.
- Adolescentes de 12 a 17 años que no desearon participar del estudio.
- Estudiantes menores con 11 años y mayores de 18 años que ya no formanparte de la educación regular diurna.

3.4. TÉCNICAS, FUENTES E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

Técnicas:

Encuesta, observación

Instrumentos: Cuestionario de encuesta de consumo de alimentos procesados y ultra procesados

Ficha de observación del IMC

El cuestionario sobre consumo de alimentos procesados y ultraprocesados fueron de elaboración propia con la validez y opinión de algunos expertos que facilitaron la forma y considerando una frecuencia aceptable a una escala según el consumo semanal.

El instrumento del índice de masa corporal se aplicaron el control de solopeso y talla datos con los cuales se han comparado con las fórmulas y tablas existentes según sexo propuesto por la OMS.

Fuentes: En la presente investigación se empleó como fuente primaria a los estudiantes adolescentes de la institución educativa en mención.

Procesamiento y análisis de datos

Una vez recolectada la información de la primera fuente, se procedió a la

codificación de cada uno de ellos. Posteriormente se ingresaron al programa de SPSS versión 25 en español, en seguida se procedió al cálculo de las frecuencias observadas y esperadas. Concluida este procedimiento se presentan las tablas de frecuencia de doble entrada y tabla simple, cada uno de ellos serán interpretados.

3.5. VALIDACIÓN DE CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS

La investigación ha propuesto una hipótesis general y algunas específicas de ellas para probarlas se ha propuesto el empleo del estadístico no paramétrico de prueba estadística de chi-cuadrado (χ^2), teniendo una fórmula siguiente:

$$\chi^2 = \sum \frac{(o_i - e_i)^2}{e_i}$$

Donde:

o_i : representada por la frecuencia observada
 e_i : representada por la frecuencia esperada.

3.6. VALIDEZ Y CONFIABILIDAD DEL INSTRUMENTO

Se han aplicado instrumentos para valorar y medir las variables a través de instrumentos los mismos que fueron validados de forma inicial con el marco teórico existente y en cuanto a su construcción y forma de presentación fueron validados por expertos y conocedores del tema orientándose hacia la parte empírica y real cuando se refiere a aspectos tan importantes del conocimiento de primeros auxilios en una población de un organismo sin fines de lucro.

Los resultados numéricos obtenidos se presentaron en tablas según cada indicador y escala de valoración que permitió resultados que conllevaron a análisis y pruebas de hipótesis que han relacionado las variables conocimiento



y actitud según los indicadores y escala de valoración.

3.7. PLAN DE RECOLECCIÓN Y PROCESAMIENTO DE DATOS

- De forma presencial se realizaron las coordinaciones para obtener datos desde la cantidad de estudiantes que participaron voluntariamente y para el ingreso y recolección de datos según la aplicación de los instrumentos.
- Se fijaron fechas de aplicación de los instrumentos
- Se motivo a la participación de todos los voluntarios.
- Se invito a la totalidad de alumnos y participaron 80 estudiantes de 128 que fueron como población.

Procesamiento de datos

Al concluir con la recolección de datos se elaboró una base de datos en EXCEL y a partir de ella se exporto al SPSS para procesamiento y análisis estadísticos y establecer la distribución de frecuencias y relación que existe entre variables, se empleó e programa de SPSS versión 25 en español a partir de ella se analizaron, y se presentan los resultados según los objetivos e hipótesis planteadas.



CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

Al haber terminado con la aplicación de los instrumentos se presentan los resultados:

Para el objetivo general que fue *"Determinar el consumo de alimentos procesados que se relaciona con el estado nutricional en escolares de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023"*

En la propuesta de los objetivos específicos se ha considerado las dimensiones con variables agrupadas para el estudio.

Tabla 1. Consumo de alimentos procesados: panes y pastelería que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Consumo de alimentos procesados: Panes y pastelería	Estado nutricional según IMC									
	Riesgo Nutricional		Normal		Sobrepeso		Obesidad		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Alto: diario	1	1,3	14	17,5	12	15,0	0	0	27	33,8
Moderado: 3 a 5 veces/sem	0	0	29	36,3	12	15,0	2	2,5	43	53,8
Bajo: 1 a 2 veces/ sem	0	0	4	5,0	2	2,5	3	3,8	9	11,3
No consumo	0	0	1	1,3	0	0	0	0	1	1,3
TOTAL	1	1,3	48	60,0	26	32,5	5	6,2	80	100,0

FUENTE: Elaboración propia aplicación de instrumentos

$\chi^2_c = 17,859$

$\chi^2_t = 16,919$

G.L= 9

P = 0,037

Valor prueba significativa



Como primer objetivo específico formulado fue precisar el consumo de alimentos procesados que tienen relación con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada de Puno.

En la **Tabla 1**, se presenta el consumo de alimentos procesados de panes y de pastelería con la participación de 80 estudiantes de ellos en el 53,8% manifestaron el consumo de panes y de pastelería de 3 a 5 veces por semana, el 33,8% tuvieron un consumo diario de panes y de pastelería, el 11,3% con consumo de 1 a 2 veces por semana y el 1,3% no consumen pan y alimentos de pastelería.

En aquellos estudiantes que manifestaron consumo de panes y de pastelería de 3 a 5 veces por semana fueron 43 siendo el 53,8% y se ha relacionado con el estado de nutrición siendo en el 36,3% normal, el 15% tuvieron sobre peso y el 2,5% de estudiantes tuvieron obesidad.

En los 27 estudiantes que manifestaron consumo de panes y de pastelería diario que representa al 33,8% se ha relacionado con el estado de nutrición con el 17,5% normal, el 15% tuvieron sobre peso y el 1,5% de estudiantes tuvieron riesgo nutricional.

Para establecer la relación del consumo de alimentos procesados en pan y de pastelería con el estado de nutrición se ha empleado el estadístico del X^2 para con 95% de aceptación y 5% de error obteniéndose un $p=0,037$ menor al 0,05 según resultado del $X^2_{cal}=17,859$ superior al $X^2_{tab}=16,919$ por los 9 grados de libertad resultado significativo que aceptar la relación de las variables en estudio. Se acepta la hipótesis específica.



El consumo de alimentos que se procesas como el pan, la pastelería, las tortas, y todos los productos de este rubro, han incrementado considerablemente en el consumo ya que por el costo y es de fácil acceso en panaderías, tiendas y en el comercio en las vías públicas, kioskos escolares, se ha considerado como alimento procesado ya que previo a su consumo muchos son procesados industrialmente.

Tabla 2. Consumo de alimentos procesados: carnes ahumadas, que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Consumo de alimentos procesados: Carne ahumada o seca	Estado nutricional según IMC									
	Riesgo Nutricional		Normal		Sobrepeso		Obesidad		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Alto: diario	0	0	1	1,3	1	1,2	0	0	2	2,5
Moderado: 3 a 5 veces/sem	1	1,3	4	5,0	0	0	0	0	5	6,3
Bajo: 1 a 2 veces/ sem	0	0	24	30,0	16	20,0	1	1,3	41	51,2
No consumo	0	0	19	23,8	9	11,3	4	5,0	32	40,0
TOTAL	1	1,3	48	60,0	26	32,5	5	6,2	80	100,0

FUENTE: Elaboración propia aplicación de instrumentos

$X^2_{cal} = 21,313$

$X^2_{tab} = 16,919$

G.L= 9

P = 0,011

Valor prueba significativo



En la **Tabla 2**, se presenta el consumo de alimentos procesados en carnes: ahumados, secados con la participación de 80 estudiantes de ellos en el 51,2% manifestaron el consumo carnes ahumadas y/o secas de 1 a 2 veces por semana, el 40% expresaron no consumir este tipo de carne procesada, el 6,3% con consumo de 3 a 5 veces por semana y el 2,5% con consumo diario de carnes ahumadas y/o seca.

En aquellos estudiantes que manifestaron consumo de carne ahumada y/o seca de 1 a 2 veces por semana fueron 41 siendo el 51,2% y se ha relacionado con el estado de nutrición siendo en el 30% normal, el 20% tuvieron sobre peso y el 1,2% de estudiantes tuvieron obesidad.

En los 32 estudiantes que manifestaron que no consume carnes ahumada y/o seca representada por el 40% se ha relacionado con el estado de nutrición de los cuales el 23,8% estado nutricional normal, el 11,3% tuvieron sobre peso y el 5% de estudiantes tuvieron obesidad.

Para establecer la relación del consumo de alimentos procesados en carnes ahumadas y/o seca con el estado de nutrición en estudiantes de educación secundaria privada de la ciudad de Puno se ha empleado el estadístico del X^2 para con 95% de aceptación y 5% de error obteniéndose un $p=0,011$ menor al 0,05 según resultado del $X^2_{cal}=21,313$ superior al $X^2_{tab}=16,919$ por los 9 grados de libertad resultado significativo que aceptar la relación de las variables en estudio. Se acepta la hipótesis específica.

Los alimentos de carne que han tenido poco procesamiento, algunos solo para poder aumentar el tiempo antes de su consumo como carnes ahumadas, secas



que han sufrido algún proceso, tiene altos contenidos de sodio utilizado para su conservación.

Tabla 3. Consumo de alimentos procesados: atún /pescado que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Consumo de alimentos procesados: atún /pescado	Estado nutricional según IMC									
	Riesgo Nutricional		Normal		Sobrepeso		Obesidad		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Moderado: 3 a 5 veces/sem	0	0	6	7,5	1	1,3	1	1,2	8	10,0
Bajo: 1 a 2 veces/ sem	1	1,3	32	40,0	18	22,5	2	2,5	53	66,3
No consumo	0	0	10	12,5	7	8,8	2	2,5	19	23,8
TOTAL	1	1,3	48	60,0	26	32,5	5	6,2	80	100,0

FUENTE: Elaboración propia aplicación de instrumentos

$X^2_{cal} = 3,688$ $X^2_{tab} = 12,592$ G.L= 6 $P = 0,719$ Valor prueba no significativa



En la **Tabla 3**, se presenta el consumo de alimentos procesados de atunes o pescados enlatados con la participación de 80 estudiantes de ellos en el 66,3% manifestaron el consumo de atún o pescado enlatado de 1 a 2 veces por semana, el 23,8% no consumen atún o pescado enlatado y el 10% con consumo de 3 a 5 veces por semana de atún y similares.

En aquellos estudiantes que manifestaron consumo de atunes o derivado de pescado enlatados de 1 a 2 veces por semana fueron 53 siendo el 66,3% y se ha relacionado con el estado nutricional siendo en el 40% estado de nutrición normal, el 22,5% tuvieron sobre peso, el 2,5% de estudiantes tuvieron obesidad y el 1,3% con riesgo nutricional.

En los 19 estudiantes que manifestaron no consumo de atunes y enlatados de pescado que representa al 23,8% se ha relacionado con el estado de nutrición con el 12,5% normal, el 8,8% tuvieron sobre peso y el 2,5% de estudiantes tuvieron obesidad.

Para establecer la relación del consumo de alimentos procesados en atún o derivados de pescado enlatados con el estado nutricional se ha empleado el estadístico del X^2 para con 95% de aceptación y 5% de error obteniéndose un $p=0,719$ mayor al 0,05 según resultado del $X^2_{cal}=17,859$ inferior al $X^2_{tab}=12,592$ por los 9 grados de libertad resultado no significativo que rechaza la relación de las variables en estudio. Se rechaza la hipótesis específica planteada.

El pescado que ha recibido un proceso para su enlatado, para su conservación utiliza gran cantidad de preservantes del alimento, se encuentran dentro de estos los atunes, el pescado entero en salsa o aceite, tienen igual alto contenido de preservantes.

Tabla 4. Consumo de bebidas procesadas: yogurt que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Consumo de bebidas procesadas: Yogurt	Estado nutricional según IMC											
	Riesgo Nutricional		Normal		Sobrepeso		Obesidad		TOTAL			
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%		
Alto: diario	0	0	1	1,3	3	3,7	0	0	4	5,0		
Moderado: 3 a 5 veces/sem	0	0	10	12,5	3	3,7	1	1,3	14	17,5		
Bajo: 1 a 2 veces/ sem	0	0	27	33,7	19	23,8	2	2,5	48	60,0		
No consumo	1	1,3	10	12,5	1	1,3	2	2,5	14	17,5		
TOTAL	1	1,3	48	60,0	26	32,5	5	6,2	80	100,0		

FUENTE: Elaboración propia aplicación de instrumentos

$\chi^2_c = 14,562$

$\chi^2_t = 15,$

G.L= 9

P = 0,104

Valor no significativa

Se ha planteado el segundo objetivo específico de identificar el consumo de líquidos procesados que se relaciona con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada en Puno presentándose los siguientes resultados:

En la **Tabla 4**, se presenta el consumo de líquidos procesados de yogurt con la participación de 80 estudiantes de ellos en el 53,8% manifestaron el consumo de yogurt de 1 a 2 veces por semana, el 33,8% tuvieron un consumo diario de panes y de pastelería, el 17,5% con consumo de 3 a 5 veces por semana, el 17,5% manifestaron no consumo de yogurt y el 5% con consumo diario de yogurt.

En aquellos estudiantes que manifestaron consumo de yogurt de 1 a 2 veces por semana fueron 48 siendo el 60% y se ha relacionado con el estado de nutrición siendo en el 33,7% fue normal, el 23,8% tuvieron sobre peso y el 2,5% de estudiantes tuvieron obesidad.

En los 14 estudiantes que manifestaron no consumo de yogurt que representa al 17,5% se ha relacionado con el estado de nutrición con el 12,5% fue normal, el 1,3% tuvieron sobre peso y el 2,5% de estudiantes tuvieron obesidad.

Para establecer la relación del consumo de bebidas procesadas de yogurt con el estado de nutrición se ha empleado el estadístico del X^2 para con 95% de aceptación y 5% de error obteniéndose un $p=0,104$ mayor al 0,05 según resultado del $X^2_{cal}=14,562$ inferior al $X^2_{tab}=16,919$ por los 9 grados de libertad resultado no significativo que permite rechazar la relación de las variables en estudio bebida procesada de yogurt con estado nutricional. Se rechaza la hipótesis específica.

Tabla 5. Consumo de bebidas procesadas: leche evaporada que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Consumo de bebidas procesadas: leche evaporada	Estado nutricional según IMC									
	Riesgo Nutricional		Normal		Sobrepeso		Obesidad		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Alto: diario	0	0	6	7,5	0	0	2	2,5	8	10,0
Moderado: 3 a 5 veces/sem	0	0	20	35,0	24	30,0	0	0	52	65,0
Bajo: 1 a 2 veces/ sem	1	1,3	14	17,5	2	2,5	3	3,7	20	25,0
TOTAL	1	1,3	48	60,0	26	32,5	5	6,2	80	100,0

FUENTE: Elaboración propia aplicación de instrumentos

$X^2_c = 22,860$

$X^2_t = 12,592$

G.L = 6

$P = 0,001$

Valor significativa



En la **Tabla 5**, se presenta el consumo de líquidos procesados de leches enlatadas con la participación de 80 estudiantes de ellos en el 65% manifestaron el consumo de leche enlatado de 3 a 5 veces por semana, el 25% tuvieron un consumo de 1 a 2 veces por semana y 10% con consumo diario de leche enlatada.

En aquellos estudiantes que manifestaron consumo de leche evaporada y/o enlatada de 3 a 5 veces por semana fueron 52 siendo el 65% y se ha relacionado con el estado de nutrición siendo en el 35% fue normal y el 30% tuvieron sobre peso.

En los 20 estudiantes que manifestaron consumo de leche envasada que representa al 25% se ha relacionado con el estado de nutrición con el 17,5% fue normal, el 2,5% tuvieron sobre peso y el 3,7% de estudiantes tuvieron obesidad y el 1,3% con riesgo nutricional.

Para establecer la relación del consumo de bebidas procesadas de leche enlatada con el estado de nutrición se ha empleado el estadístico del X^2 para con 95% de aceptación y 5% de error obteniéndose un $p=0,001$ menor al 0,05 según resultado del $X^2_{cal}=22,860$ superior al $X^2_{tab}=12,592$ por los 6 grados de libertad resultado significativo que permite aceptar la relación de las variables en estudio bebida procesada de leche enlatada con estado nutricional. Se acepta la hipótesis específica propuesta.

Desde niños el consumo de leche evaporada fue parte de la mesa de los hogares y la población, porque es de fácil acceso, tiene elementos de conservación y azúcar para favorecer la aceptación de los niños, lo cual debe vigilarse debido a que la leche si bien es un alimento de consumo diario.



Uno de los alimentos que se consume con mayor frecuencia es la leche enlatada que forma parte de la alimentación de las familias, principalmente de los niños menores cuando dejan las formulas lácteas, la leche enlatada o en envases de tetrapacks tiene diferentes fórmulas algunas son enteras, otras son formulas lácteas, las que han sufrido diferentes procesos y con contenidos de azucares saturadas y preservantes, teniéndose en la presente un consumo moderado de la leche.

Tabla 6. Consumo de bebidas procesadas: vinagre, vino, cerveza que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Consumo de bebidas procesadas: vinagre, vino, cerveza	Estado nutricional según IMC									
	Riesgo Nutricional		Normal		Sobrepeso		Obesidad		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Moderado: 3 a 5 veces/sem	0	0	5	6,3	2	2,5	1	1,3	8	10,0
Bajo: 1 a 2 veces/ sem	0	0	12	15,0	9	11,5	1	1,3	22	27,7
No consumo	1	1,3	31	38,8	15	18,8	3	3,8	50	62,5
TOTAL	1	1,3	48	60,0	26	32,5	5	6,2	80	100,0

FUENTE: Elaboración propia aplicación de instrumentos

$X^2_c = 2,071$

$X^2_t = 12,592$

G.L= 6

$P = 0,913$

Valor no significativa



En la **Tabla 6**, se presenta el consumo de líquidos procesados de vinagre, vino, otros con la participación de 80 estudiantes de ellos en el 62,5% manifestaron no consumo de vinagre, vino y otros, el 27% consumo de 1 a 2 veces por semana, el 10% tuvieron un consumo de 3 a 5 veces por semana de vinagre, vino y otros.

En aquellos estudiantes que manifestaron no consumo de vinagre, vino y otros fueron 50 siendo el 62,5% y se ha relacionado con el estado de la nutrición siendo en el 38,8% fue normal, el 18,8% tuvieron sobre peso, el 3,8% de estudiantes tuvieron obesidad y el 1,3% con riesgo nutricional.

En los 22 estudiantes que manifestaron consumo de 1 a 2 veces por semana que representa al 27,5% se ha relacionado con el estado de la nutrición con el 15% fue normal, el 11,5% tuvieron sobre peso y el 1,3% de estudiantes tuvieron obesidad.

Para establecer la relación del consumo de bebidas procesadas de vinagre, vino y otros con el estado de nutrición se ha empleado el estadístico del X^2 para con 95% de aceptación y 5% de error obteniéndose un $p=0,913$ mayor al 0,05 según resultado del $X^2_{cal}=2,071$ inferior al $X^2_{tab}=12,592$ por los 6 grados de libertad resultado no significativo que permite rechazar la relación de las variables en estudio bebida procesada de vinagre, vino y otros con el estado nutricional. Se rechaza la hipótesis específica propuesta.

El consumo de vinagres, vinos u otras bebidas se utilizan principalmente en la preparación de alimentos, considerando que esta investigación orientada hacia el consumo y de este producto principalmente en la cocina.

Tabla 7. Consumo de bebidas procesadas: agua embotellada que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Estado nutricional según IMC

Consumo de bebida procesadas: agua embotellada	Riesgo Nutricional		Normal		Sobrepeso		Obesidad		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Alto: diario	1	1,3	23	28,3	2	2,5	1	1,3	27	33,8
Moderado: 3 a 5 veces/sem	0	0	22	27,5	19	23,8	0	0	41	51,2
Bajo: 1 a 2 veces/ sem	0	0	3	3,8	5	6,3	4	5,0	12	15,0
TOTAL	1	1,3	48	60,0	26	32,5	5	6,2	80	100,0

FUENTE: Elaboración propia aplicación de instrumentos

$X^2_c = 32,426$

$X^2_t = 12,592$

G.L = 6

$P = 0,000$

Valor significativa

En la **Tabla 7**, se presenta el consumo de líquidos procesados del agua embotellada con la participación de 80 estudiantes de ellos en el 51,2% manifestaron el consumo de agua embotellada de 3 a 5 veces por semana, el 33,8% manifestaron consumo diario de agua embotellada, y el 15% tuvieron un consumo de 1 a 2 veces por semana de agua embotellada.

En aquellos estudiantes que manifestaron consumo agua embotellado de 3 a 5 veces por semana fueron 41 siendo el 51,2% y se ha relacionado con el estado de la nutrición siendo en el 27,5% fue normal y el 23,8% tuvieron sobre peso.

En los 27 estudiantes que manifestaron consumo diario de agua embotellada representa al 33,8% se ha relacionado con el estado de la nutrición con el 28,3% fue normal, el 2,5% tuvieron sobre peso, el 1,3% de estudiantes tuvieron obesidad y el 1,3% con riesgo nutricional.

Para establecer la relación del consumo de bebidas procesadas de agua embotellada con el estado de nutrición se ha empleado el estadístico del X^2 para con 95% de aceptación y 5% de error obteniéndose un $p=0,000$ menor al 0,05 según resultado del $X^2_{cal}=32,426$ superior al $X^2_{tab}=12,592$ por los 6 grados de libertad resultado significativo que permite aceptar la relación de las variables en estudio bebida procesada de agua embotellada con estado nutricional con lo que se acepta la hipótesis específica propuesta.

Una de las prácticas dentro de las bebidas que tienen algunos procesos para su envasado y conservación se encuentra las aguas de bebida envasadas o embotelladas, el mismo que viene incrementándose entre la población, dentro de los productos puede estar orientado hacia lo saludable.

Tabla 8. Consumo alimentos ultra procesados: snack, papitas que se relaciona con el estado de nutrición enestudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Consumo de alimentos ultra procesadas: snacks, papitas,	Estado nutricional según IMC									
	Riesgo Nutricional		Normal		Sobrepeso		Obesidad		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Alto: diario	0	0	0	0	7	8,8	3	3,8	10	12,5
Moderado: 3 a 5 veces/ sem	0	0	8	10,0	15	18,8	1	1,3	24	30,0
Bajo: 1 a 2 veces/ semana	1	1,3	39	48,8	4	5,0	1	1,3	45	56,3
No consumo	0	0	1	1,3	0	0	0	0	1	1,3
TOTAL	1	1,3	48	60,0	26	32,5	5	6,2	80	100,0

FUENTE: Elaboración propia aplicación de instrumentos

$X^2_c = 44,662$ $X^2_t = 16,919$ G.L= 9 $P = 0,000$ Valor significativa

Se ha planteado el tercer objetivo de analizar el consumo de alimentos ultra procesados que se relaciona con el estado nutricional en estudiantes del colegio Privada de Puno y se presentan los siguientes resultados:

En la **Tabla 8**, se presenta el consumo de alimentos ultra procesados según los snacks con la participación de 80 estudiantes de ellos en el 56,3% declararon el consumo de snacks de 1 a 2 veces por semana, el 30% declararon el consumo de 3 a 5 veces por semana, y el 12,5% manifestaron consumo diario de algún snack y el 1,3% expresaron no consumo.

En aquellos estudiantes que manifestaron consumo de alimentos ultra procesados en snacks de de 1 a 2 veces por semana fueron 45 siendo el 56,3% y se ha relacionado con el estado de la nutrición siendo en el 48,8% fue normal, el 5% tuvieron sobre peso, el 1,3% con obesidad y en el 1,3% de riesgo nutricional.

En los 24 estudiantes que manifestaron consumo de 3 a 5 veces de snacks representando al 30% se ha relacionado con el estado de la nutrición habiendo encontrado en el el 18,8% tuvieron sobre peso, en el 10% fue normal y en el 1,3% de estudiantes tuvieron obesidad.

Para establecer la relación del consumo de alimentos ultra procesadas de snacks con el estado de nutrición se ha empleado el estadístico del X^2 para con 95% de aceptación y 5% de error obteniéndose un $p=0,000$ menor al 0,05 según resultado del $X^2_{cal}=44,662$ superior al $X^2_{tab}=16,919$ por los 9 grados de libertad resultado significativo que permite aceptar la relación de las variables en estudio alimentos ultra procesada de snack con estado nutricional con lo que se acepta la hipótesis específica propuesta.



En los adolescentes comprenden sobre los alimentos procesados considerandolo como aquellos que han sufrido algún tipo de variación antes de su consumo; la frecuencia de consumo fue de más de tres veces por semana; la conducta alimentaria de los adolescentes se ve afectada por diversas razones al momento de elegir y comprar, convirtiéndose así en prácticas inadecuadas, por último, se logró detectar las creencias en salud relacionadas con los conocimientos y experiencias previas, que determinan las practicas alimentariasde los adolescentes (14).

Tabla 9. Consumo alimentos ultra procesados: carnes y derivados que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Consumo de alimentos ultra procesadas: carnes y derivados	Estado nutricional según IMC									
	Riesgo Nutricional		Normal		Sobrepeso		Obesidad		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Alto: diario	0	0	0	0	2	2,5	2	2,5	4	5,0
Moderado: 3 a 5 veces/sem	0	0	6	7,4	19	23,8	2	2,5	27	33,7
Bajo: 1 a 2 veces/ semana	1	1,3	35	43,8	5	6,2	1	1,2	42	52,5
No consumo	0	0	7	8,8	0	0	0	0	7	8,8
TOTAL	1	1,3	48	60,0	26	32,5	5	6,2	80	100,0

FUENTE: Elaboración propia aplicación de instrumentos

$X^2_{cal} = 44,204$

$X^2_{tab} = 16,919$

G.L = 9

P = 0,000

Valor significativa



En la **Tabla 9**, se presenta el consumo de alimentos ultra procesados según derivados de carne con la participación de 80 estudiantes de ellos en el 52,5% manifestaron el consumo de carnes y derivados procesados como salchichas, mortadelas, otros de 1 a 2 veces por semana, el 33,8% manifestaron consumo de 3 a 5 veces por semana, y el 8,8% manifestaron no consumo de carnes y derivados como salchicha, mortadelas y otros y el 5% expresaron consumo diario de carnes y derivados procesadas.

En aquellos estudiantes que manifestaron consumo de alimentos ultra procesados en carnes y derivados procesadas de 1 a 2 veces por semana fueron 42 siendo el 52,5% y se ha relacionado con el estado de la nutrición siendo en el 43,8% fue normal, el 6,2% tuvieron sobre peso, el 1,2% con obesidad y en el 1,3% de riesgo nutricional.

En los 27 estudiantes que manifestaron consumo de 3 a 5 veces de carnes y derivados procesadas como salchichas, hod dogs, y otros representando al 33,7% se ha relacionado con el estado de la nutrición habiendo encontrado en el 23,8% tuvieron sobre peso, en el 7,4% fue normal el estado nutricional y en el 2,5% de estudiantes tuvieron obesidad.

Para establecer la relación del consumo de alimentos ultra procesadas de carnes y derivados con el estado de nutrición se ha empleado el estadístico del X^2 para con 95% de aceptación y 5% de error obteniéndose un $p=0,000$ menor al 0,05 según resultado del $X^2_{cal}=44,204$ superior al $X^2_{tab}=16,919$ por los 9 grados de libertad resultado significativo que permite aceptar la relación de las variables en estudio alimentos ultra procesada de carnes y derivados con estado nutricional con lo que se acepta la hipótesis específica propuesta.



Los derivados de carnes y que son procesados algunos pre cocidos se encuentran todas las variedades de salchichas, embutidos de todo tipo, mortadelas, siendo de bajo costo y de fácil preparación por lo que su alto contenido de sales, grasas saturadas, y los preservantes sitúan como alimento muy procesado, generando mayor riesgo frente a daños y riesgos a la salud de la personas, en la presente investigación mas del 80% el consumo esta entre moderado a bajo, existen otras investigaciones que orientan hacia mayor consumo de estos productos principalmente motivos por la difusión del producto por medios de comunicación masiva.

Tabla 10. Consumo alimentos ultra procesados: fideos precocidos que se relaciona con el estado de nutrición enestudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Consumo de alimentos ultra procesadas: fideos precocidos	Estado nutricional según IMC									
	Riesgo Nutricional		Normal		Sobrepeso		Obesidad		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Moderado: 3 a 5 veces/sem	0	0	7	8,8	11	13,8	2	2,5	20	25,0
Bajo: 1 a 2 veces/ semana	1	1,3	33	41,3	15	18,8	1	1,3	50	62,5
No consumo	0	0	8	10,0	0	0	2	2,5	10	12,5
TOTAL	1	1,3	48	60,0	26	32,5	5	6,2	80	100,0

FUENTE: Elaboración propia aplicación de instrumentos

$\chi^2_c = 15,032$

$\chi^2_t = 12,592$

G.L= 6

P = 0,020

Valor significativa



En la **Tabla 10**, se presenta el consumo de alimentos ultra procesados según los fideos precocidos o harinas procesadas con la participación de 80 estudiantes de ellos en el 62,5% manifestaron el consumo de fideos procesados de 1 a 2 veces por semana, el 25% manifestaron consumo diario de fideos procesados, el 12,5% consumo de 3 a 5 veces por semana.

En aquellos estudiantes que manifestaron consumo de fideos y harinas procesadas de 1 a 2 veces por semana fueron 50 siendo el 62,5% y se ha relacionado con el estado de la nutrición siendo en el 41,3% fue normal, el 18,8% tuvieron sobre peso, el 1,3% con obesidad y en el 1,3% de riesgo nutricional.

En los 20 estudiantes que manifestaron consumo de 3 a 5 veces de fideos y harinas procesadas representando al 25% se ha relacionado con el estado de la nutrición habiendo encontrado en el 13,8% tuvieron sobre peso, en el 8% fue normal y en el 12,5% de estudiantes tuvieron obesidad según el IMC.

Para establecer la relación del consumo de alimentos ultra procesadas de harinas o harinas procesadas con el estado de nutrición se ha empleado el estadístico del X^2 para con 95% de aceptación y 5% de error obteniéndose un $p=0,020$ menor al 0,05 según resultado del $X^2_{cal}=15,032$ superior al $X^2_{tab}=12,592$ por los 6 grados de libertad resultado significativo que permite aceptar la relación de las variables en estudio alimentos ultra procesada de fideos y harinas procesadas con estado nutricional con lo que se acepta la hipótesis específica propuesta.

Tabla 11. Consumo alimentos ultra procesados: cereales, mazamorras, gelatinas que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Consumo de alimentos ultra procesados: cereales, mazamorras, gelatinas,	Estado nutricional según IMC									
	Riesgo Nutricional		Normal		Sobrepeso		Obesidad		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Moderado: 3 a 5 veces/sem	0	0	8	10,0	2	2,5	0	0	10	12,5
Bajo: 1 a 2 veces/ semana	1	1,3	32	40,0	18	22,5	2	2,5	53	66,3
No consumo	0	0	8	10,0	6	7,5	3	3,7	17	21,2
TOTAL	1	1,3	48	60,0	26	32,5	5	6,2	80	100,0

FUENTE: Elaboración propia aplicación de instrumentos

$X^2_c = 6,886$

$X^2_t = 12,592$

G.L= 6

P = 0,331

Valor no significativa



En la **Tabla 11**, se presenta el consumo de alimentos ultra procesados según cereales, mazamorra, gelatinas con la participación de 80 estudiantes de ellos en el 66,3% manifestaron el consumo de cereales, mazamorra, gelatinas fideos procesados de 1 a 2 veces por semana, el 25% manifestaron consumo diario de fideos procesados, t el 12,5% consumo de 3 a 5 veces por semana.

En aquellos estudiantes que manifestaron consumo de fideos y harinas procesadas de 1 a 2 veces por semana fueron 50 siendo el 62,5% y se ha relacionado con el estado de la nutrición siendo en el 41,3% fue normal, el 18,8% tuvieron sobre peso, el 1,3% con obesidad y en el 1,3% de riesgo nutricional.

En los 20 estudiantes que manifestaron consumo de 3 a 5 veces de fideos y harinas procesadas representando al 25% se ha relacionado con el estado de la nutrición habiendo encontrado en el 13,8% tuvieron sobre peso, en el 8,8% fue normal y en el 2,5% de estudiantes tuvieron obesidad según el IMC.

Para establecer la relación del consumo de alimentos ultra procesadas de fideos y harinas procesadas con el estado de nutrición se ha empleado el estadístico del X^2 para con 95% de aceptación y 5% de error obteniéndose un $p=0,020$ menor al 0,05 según resultado del $X^2_{cal}=15,032$ superior al $X^2_{tab}=12,592$ por los 6 grados de libertad resultado significativo que permite aceptar la relación de las variables en estudio alimentos ultra procesada de fideos y harinas procesadas con estado nutricional con lo que se acepta la hipótesis específica propuesta.

Los alimentos pre elaborados y de fácil preparación tienen altos contenidos de elementos que mejoran su sabor, generando el mayor consumo por la población, y se emplea no solo como alimentos intermedios sino son parte de los desayunos, postres, y otros.

Tabla 12. Consumo alimentos ultra procesados: dulces, chocolates que se relaciona con el estado de nutrición enestudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Consumo de alimentos ultra procesadas: dulces, chocolates	Estado nutricional según IMC									
	Riesgo Nutricional		Normal		Sobrepeso		Obesidad		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Moderado: 3 a 5 veces/sem	0	0	1	1,3	2	2,5	2	2,5	5	6,3
Bajo: 1 a 2 veces/ semana	1	1,3	10	12,5	11	13,8	2	2,5	24	30,0
No consumo	0	0	37	46,3	13	16,3	1	1,3	51	63,7
TOTAL	1	1,3	48	60,0	26	32,5	5	6,2	80	100,0

FUENTE: Elaboración propia aplicación de instrumentos

 $X^2_c = 19,301$ $X^2_t = 12,591$

G.L= 6

 $P = 0,004$

Valor significativa



En la **Tabla 12**, se presenta el consumo de alimentos ultra procesados confitería de dulces, chocolates con la participación de 80 estudiantes de ellos en el 63,7% manifestaron el consumo confitería de 1 a 2 veces por semana, el 30% manifestaron consumo de 3 a 5 veces por semana, y el 6,3% consumo diario de dulces, chocolates y confitería.

En aquellos estudiantes que manifestaron consumo de confitería de 1 a 2 veces por semana fueron 51 siendo el 63,7% y se ha relacionado con el estado de la nutrición siendo en el 46,3% fue normal, el 16,3% tuvieron sobre peso, el 1,3% con obesidad.

En los 24 estudiantes que manifestaron consumo de 3 a 5 veces de dulces, chocolates y confitería representando al 30% se ha relacionado con el estado de la nutrición habiendo encontrado en el 13,8% tuvieron sobre peso, en el 12,5% fue normal y en el 2,5% de estudiantes tuvieron obesidad y el 1,3% con riesgo nutricional según el IMC.

Para establecer la relación del consumo de alimentos ultra procesadas de confitería de dulces, chocolates con el estado de nutrición se ha empleado el estadístico del χ^2 para con 95% de aceptación y 5% de error obteniéndose un $p=0,004$ menor al 0,05 según resultado del $\chi^2_{cal}=19,301$ superior al $\chi^2_{tab}=12,592$ por los 6 grados de libertad resultado significativo que permite aceptar la relación de las variables en estudio de los alimentos ultra procesada de dulces, chocolates con estado nutricional con lo que se acepta la hipótesis específica propuesta.

Los alimentos derivados de azúcares y cacao tienen diferentes presentaciones, los cuales desde los primeros años de vida los niños se sienten atraídos en



muchos se convierte en parte de la alimentación intermedia, estos alimentos tienen alto contenido de grasas saturadas, y azúcares refinados lo cual incrementa el riesgo según enfermedades o daños que se producen.

Tabla 13. Consumo alimentos ultra procesados: frutas y verduras que se relaciona con el estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Consumo de alimentos ultra procesados: frutas y verduras	Estado nutricional según IMC									
	Riesgo Nutricional		Normal		Sobrepeso		Obesidad		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Diario	1	1,3	11	13,8	1	1,3	0	0	13	16,3
Moderado: 3 a 5 veces/sem	0	0	20	25,0	3	3,8	0	0	23	28,7
Bajo: 1 a 2 veces/ semana	1	1,3	14	17,5	16	20,0	3	3,8	33	41,3
No consumo	0	0	3	3,8	6	7,5	2	2,5	11	13,8
TOTAL	1	1,3	48	60,0	26	32,5	5	6,2	80	100,0

FUENTE: Elaboración propia aplicación de instrumentos

$\chi^2_c = 27,477$

$\chi^2_t = 16,919$

G.L= 9

P = 0,001

Valor significativa



En la **Tabla 13**, se presenta el consumo de alimentos ultra procesados de frutas y verduras enlatadas con la participación de 80 estudiantes de ellos en el 41,3% manifestaron el consumo de frutas y verduras enlatadas de 1 a 2 veces por semana, el 28,7% manifestaron consumo de 3 a 5 veces por semana, el 16,3% diario y el 13,8% no consume frutas y verduras procesadas.

En aquellos estudiantes que manifestaron consumo de frutas o verduras de 1 a 2 veces por semana fueron 33 siendo el 41,3% y se ha relacionado con el estado de la nutrición siendo en el 27,5% fue normal, el 20% tuvieron sobre peso, el 3,8% con obesidad.

En los 23 estudiantes que manifestaron consumo de 3 a 5 veces de frutas y verduras enlatadas representando al 28,7% se ha relacionado con el estado de la nutrición habiendo encontrado en el 25% fue normal y el 3,8% tuvieron sobrepeso según el IMC.

Para establecer la relación del consumo de alimentos ultra procesadas de frutas y harinas con el estado de nutrición se ha empleado el estadístico del X^2 para con 95% de aceptación y 5% de error obteniéndose un $p=0,001$ menor al 0,05 según resultado del $X^2_{cal}=27,477$ superior al $X^2_{tab}=16,919$ por los 9 grados de libertad resultado significativo que permite aceptar la relación de las variables en estudio alimentos ultra procesada de frutas y verduras enlatadas con estado nutricional con lo que se acepta la hipótesis específica propuesta.

Tabla 14. Consumo bebidas ultra procesados: gaseosas que se relaciona con el estado de nutrición enestudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Consumo de bebidas ultra procesadas: gaseosas	Estado nutricional según IMC									
	Riesgo Nutricional		Normal		Sobrepeso		Obesidad		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Diario	0	0	1	1,3	0	0	1	1,3	2	2,5
Moderado: 3 a 5 veces/sem	1	1,3	11	13,8	13	16,3	3	3,8	28	35,0
Bajo: 1 a 2 veces/ semana	0	0	26	32,5	11	13,8	1	1,3	38	47,5
No consumo	0	0	10	12,5	2	2,5	0	0	12	15,0
TOTAL	1	1,3	48	60,0	26	32,5	5	6,2	80	100,0

FUENTE: Elaboración propia aplicación de instrumentos

$\chi^2_c = 17,389$

$\chi^2_t = 15,991$ G.L= 9

$P = 0,043$

Valor significativa



Se ha planteado el cuarto objetivo específico de valorar el consumo de líquidos ultra procesados y ultra procesados que se relaciona con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada en Puno presentándose los siguientes resultados:

En la **Tabla 14**, se presenta el consumo de bebidas ultra procesados de gaseosas con la participación de 80 estudiantes de ellos en el 47,5% manifestaron el consumo de gaseosas de 1 a 2 veces por semana, el 35% manifestaron consumo de 3 a 5 veces por semana, el 15% manifestaron no consumo de gaseosas y el 2,5% consume diario bebidas gaseosas.

En los estudiantes que manifestaron consumo de bebidas gaseosas de 1 a 2 veces por semana fueron 38 siendo el 47,5% y se ha relacionado con el estado de la nutrición siendo en el 32,5% fue normal, el 13,8% tuvieron sobre peso y el 1,3% con obesidad.

En los 28 estudiantes que manifestaron consumo de 3 a 5 veces de bebidas gaseosas representando al 35% se ha relacionado con el estado de la nutrición habiendo encontrado en el 13,8% fue normal, el 16,3% con sobre peso, el 3,8% tuvieron obesidad según el IMC y el 1,3% presentaron riesgo nutricional.

Para establecer la relación del consumo de bebidas ultra procesadas de gaseosas con el estado de la nutrición se ha empleado el estadístico del X^2 para con 95% de aceptación y 5% de error obteniéndose un $p=0,043$ menor al 0,05 según resultado del $X^2_{cal}=17,389$ superior al $X^2_{tab}=16,919$ por los 9 grados de libertad resultado significativo que permite aceptar la relación de las variables en estudio líquidos ultra procesada de gaseosa con estado nutricional con lo que se acepta la hipótesis específica propuesta.



Uno de las bebidas ultra procesadas que tiene un alto consumo por parte de la población son las bebidas gaseosas a pesar que vienen rotuladas con los indicativos que tienen altos contenidos de azúcar y que estos generan un graveriesgo frente a enfermedades crónicas, frente a los medios mercadológicos deluso de medios de comunicación con propagandas que incitan su consumo estese ha incrementado considerablemente y en la población de adolescentes mas aun.

Tabla 15. Consumo bebidas ultra procesados: frugos, jugos que se relaciona con el estado de nutrición enestudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Consumo de bebidas ultra procesadas: frugos, jugos	Estado nutricional según IMC									
	Riesgo Nutricional		Normal		Sobrepeso		Obesidad		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Alto: Diario	0	0	2	2,5	1	1,3	1	1,3	4	5,0
Moderado: 3 a 5 veces/sem	0	0	6	7,5	7	8,8	4	5,0	17	21,3
Bajo: 1 a 2 veces/ semana	1	1,3	32	40,0	17	21,3	0	0	50	62,5
No consumo	0	0	3	10,9	1	1,3	0	0	9	11,3
TOTAL	1	1,3	48	60,0	26	32,5	5	6,2	80	100,0

FUENTE: Elaboración propia aplicación de instrumentos

 $X^2_c = 19,605$ $X^2_t = 16,919$ G.L= 9 $P = 0,021$ **Valor significativa**



En la **Tabla 15**, se presenta el consumo de bebidas ultra procesados de frugos con la participación de 80 estudiantes de ellos en el 62,5% manifestaron el consumo de frugos de 1 a 2 veces por semana, el 21,3% manifestaron consumo de 3 a 5 veces por semana, el 11,3% manifestaron que no consume frugos y el 5% manifestó consumir frugos diario.

En aquellos estudiantes que manifestaron consumo frugos de 1 a 2 veces por semana fueron 50 siendo el 62,5% y se ha relacionado con el estado de la nutrición siendo en el 40% fue normal, el 21,3% tuvieron sobre peso, el 1,3% tuvieron riesgo nutricional.

En los 17 estudiantes que manifestaron consumo de 3 a 5 veces de frugos siendo el 21,3% se ha relacionado con el estado de la nutrición tuvo en el 8,8% con sobrepeso, el 7,5% fue normal y el 5% tuvieron obesidad según el IMC.

Para establecer la relación del consumo de bebidas ultra procesadas de frugos y bebidas de jugos con el estado de nutrición se ha empleado el estadístico del X^2 para con 95% de aceptación y 5% de error obteniéndose un $p=0,021$ menor al 0,05 según resultado del $X^2_{cal}=19,605$ superior al $X^2_{tab}=16,919$ por los 9 grados de libertad resultado significativo que permite aceptar la relación de las variables en estudio de bebidas ultra procesada de frugos con estado nutricional con lo que se acepta la hipótesis específica propuesta. Los jugos o



frugos que consideran como bebidas de frutas procesadas se presentan muchos como productos naturales con altos contenidos de preservantes, siendo estos en diferentes envases principalmente los tetrapacks los cuales se han incrementado en su consumo por el sencillo acceso y con información tendenciosa ya que presumiblemente son alimentos de origen natural.

Tabla 16. Estado de nutrición en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.

Estado nutricional	N°	%
Riesgo nutricional	1	1,3
Normal	48	60,0
Sobrepeso	26	32,5
Obesidad	5	6,2
TOTAL	80	100,0

Fuente: Tablas de IMC.

Para el quinto objetivo específico planteado en esta investigación fue medir el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada en Puno se encontró que en los 80 estudiante que participaron del estudio el 60% el estado nutricional fue normal, el 32,5% tuvieron sobre peso, el 6,2% con obesidad y sólo en el 1,3% presentaron riesgo nutricional.

El sobrepeso y la obesidad en Perú representan una creciente preocupación para la salud pública. En el Perú, la obesidad y el sobrepeso en adultos han experimentado un aumento significativo en los últimos años. Para el año 2022, la obesidad en el área urbana se elevó al 27,8 %, mientras que en el área rural aumentó al 16,2 %. En cuanto al sobrepeso, el 38,5 % de las personas en el área urbana y el 32,8 % en el área rural lo



experimentaron en 2022. Se proyecta que para el año 2035, aproximadamente el 35% de los adultos peruanos serán obesos. A nivel mundial, se espera que más del 50% de la población esté afectada por el sobrepeso y la obesidad para el mismo año. Estas tendencias representan un progresivo desafío de salud pública, con graves implicaciones en enfermedades cardiovasculares y diabetes, lo que requiere una acción integral y políticas basadas en evidencia científica para promover hábitos más saludables y prevenir enfermedades relacionadas con el sobrepeso y la obesidad (24-27).

El sobrepeso y la obesidad se definen como una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud de las personas; ambas circunstancias se asocian directamente a la alta probabilidad de sufrir de enfermedades crónicas como hipertensión arterial, males cardíacos, diabetes y ciertos tipos de cáncer. Para su medición se emplea el índice de masa corporal (IMC), que es una relación entre el peso y la talla de un individuo (26, 27).



DISCUSIÓN

En la investigación realizada sobre el consumo de alimentos procesados de panes y pastelería en el 53,8% fue de 3 a 5 veces por semana ($p=0,037$), el consumo de carnes procesadas ahumada y secada en el 51,2% fue de 1 a 2 veces por semana ($p=0,011$); y en el consumo de alimentos ultra procesados en carnes y derivados en el 53,5% ($p=0,000$), en el consumo de fideos y harinas procesadas en el 62,5% ($p=0,020$), en el consumo de frutas y verduras enlatadas con el 42,3% ($p=0,001$) de estos alimentos fue de 1 a 2 veces por semana y está relacionado con el estado nutricional. En el consumo de líquidos procesados de leche y derivados con el 65% ($p=0,001$), y el consumo de agua embotellada en el 51,2% ($p=0,000$) fue de 3 a 5 veces por semana; y en el consumo de bebidas ultra procesados en el 47,5% de gaseosas ($p=0,043$) y en el consumo de jugos-frugos en el 62,5% ($p=0,021$) fue de 1 a 2 veces por semana teniendo relación con el estado nutricional en estudiantes de la IEP en Puno habiendo sido comprobada con la prueba del chi cuadrado aceptándose la hipótesis específica planteada. Y el estado nutricional en estudiantes de la Institución E.S. privada en Puno con el 60% fue normal, el 32,5% con sobre peso, el 6,2% con obesidad y sólo en el 1,3% presentaron riesgo nutricional.

Se han encontrado investigaciones como el realizado por Novoa N. en adolescentes del Colegio Hontanar de la ciudad de Quito tuvieron consumo de productos procesados con alto conocimiento sobre semáforo nutricional, y con una alta comprensión de los componentes que son parte del semáforo donde se dan cuenta del consumo de alimentos del grupo de grasas, azúcar entre otros a pesar que conocen los efectos perjudiciales de estos alimentos existe un alto consumo de estos productos mencionando que estos lo realizan frecuentemente en mayor proporción cuando están con sus amigos. (9).



Herrera I. en adolescentes de 12 a 18 años en la Unidad Educativa Julio María Matovelle de ciudad de Quito encontró que los hábitos alimentarios tienen relación con el sobrepeso y obesidad, se encontró una prevalencia de sobrepeso y obesidad es de 28% no teniendo diferencias por sexo. (11)

Da Cruz S. en el consumo de alimentos ultraprocesados por los adolescentes pertenecientes a una red de estudios se observó el consumo de embutidos 11,2%, bebidas azucaradas 12,5%, y golosinas del 33,7% que fueron consumidos diariamente proporcionalmente incrementándose hacia altas proporciones del consumo de alimentos ultra procesados (61,2%), siendo el 48% de golosinas, seguida del 23,5% de bebidas, del 19% de embutidos y del 13,07% de salados de paquete siendo mayor en las adolescentes de sexo femenino ($P < 0,001$), se concluyó que existe una alta prevalencia en el consumo de alimentos considerados ultraprocesados en adolescentes que participaron del estudio (12).

El estudio realizado en Huánuco Valderrama Bustamante, MH, encontró que el consumo de alimentos ultra procesados tiene relación significativa con el estado nutricional de las adolescentes de una institución educativa en Huánuco similar a los resultados encontrados en Puno con consumo de alimentos ultra procesados que alcanzo el 66,4% fue bajo, y estado nutricional 72,9% estado nutricional normal, en el 24,3% estuvieron con sobrepeso y 2,8% presentaban obesidad, se encontró correlación entre el estado nutricional con el alto consumo de alimentos tipo galletas, snacks, chocolates, bebidas ultra procesadas todos con un $p = 0,000$ siendo alta correlación ascendente entre estas variables [$Rho = 0,738$;] en las adolescentes participantes del estudio. (13).

Otro estudio realizado por **Vargas V. Zapata R.** encontró que un alto consumo de producto envasado y conservantes donde los adolescentes mencionaron que la razón



principal es la forma de presentación, ser agradables y que no se puede evitar el consumo de este tipo de alimentos.

Alvarado R.P. encontró que el nivel de conocimientos que presentaron los adolescentes escolares de una institución educativa ubicado en el cercado de Lima, Lima –Perú siendo bajo el consumo con el 49%, los conocimientos que se encontraron fueron en más del 66% expresaron saber sobre los alimentos ultra procesados, también con alto porcentaje del 58% que consideraban lo perjudicial para la salud, pero a pesar de ello tiene un alto consumo por ser ricos y de buen sabor en el 31%, mencionándose que son vendidos en los kioscos escolares en el 89% se puede concluir la no existencia de relación del nivel de conocimientos sobre nutrición con el consumo de alimentos ultra procesados en los participantes del estudio de una institución educativa del cercado de Lima (15)

Soto C. M., Vargas M. Realizado en estudiantes de enfermería de la universidad pública San Cristóbal de Ayacucho encontrándose que el 69,5% tuvieron bajo consumo de alimentos procesados, siendo influenciadas por factores socioculturales en el ciclo de estudios no teniendo relación la condición económica, lugar de residencia, tipo de familia y cohabitación (16)

El consumo de alimentos procesados es moderado a bajo predominantemente el mismo que está relacionado con el estado nutricional con evidencia de aumento de sobre peso y obesidad por encima de 35% en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria privada en la ciudad de Puno

CONCLUSIONES

- Primero.** El consumo de alimentos procesados es moderado a bajo predominantemente el mismo que está relacionado con el estado nutricional con evidencia de aumento de sobre peso y obesidad por encima de 35% en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria privada en la ciudad de Puno, presentando resultados con frecuencias que van evidenciando el aumento de consumo de alimentos procesados y ultra procesados con estadísticos significativos predominantemente con $p < 0,05$ según la prueba del chi cuadrado con lo cual se acepta la hipótesis general planteada.
- Segundo.** El consumo de alimentos procesados de panes y pastelería en el 53,8% de 3 a 5 veces por semana ($p = 0,037$), consumo de carnes procesadas en el 51,2% consumo de 1 a 2 veces por semana ($p = 0,011$) está relacionado con el estado nutricional en estudiantes de la IEP en Puno habiendo sido comprobada con la prueba del chi cuadrado aceptándose la hipótesis específica planteada de forma parcial, no teniendo relación del consumo de atún o pescado enlatados.
- Tercero.** El consumo de líquidos procesados en el consumo de leche y derivados con el 65% de 3 a 5 veces por semana ($p = 0,001$), consumo de agua embotellada en el 51,2% de 3 a 5 veces por semana ($p = 0,000$) tiene relación con el estado nutricional en estudiantes de la IES Privada en Puno 2023 con resultados estadísticos significativos $p < 0,05$ para la prueba del chi cuadrado aceptándose la hipótesis específica planteada 2023, aceptándose la hipótesis específica parcialmente. No se encontró relación en cuanto al consumo de vinagre, vino y otros derivados.



- Cuarto.** El consumo de alimentos ultra procesados carnes y derivados procesadas en el 53,5% de 1 a 2 veces por semana ($p=0,000$), consumo de fideos y harinas procesadas en el 62,5% de 1 a 2 veces por semana ($p=0,020$), consumo de frutas y verduras enlatadas con el 42,3% de 1 a 2 veces por semana ($p=0,001$), se relaciona con el estado nutricional en estudiantes de la IES Privada en Puno, probándose la hipótesis específica parcialmente con la prueba del X^2 cuadrado, no teniendo relación los indicadores de consumo de cereales, mazamorra.
- Quinto.** El consumo de líquidos ultra procesados en el 47,5% de gaseosas de 1 a 2 veces por semana ($p=0,043$), el consumo de jugos-frugos en el 62,5% ($p=0,021$), está relacionado con el estado nutricional en estudiantes de la IES Privada de Puno.
- Sexto.** El estado nutricional en estudiantes de la Institución E.S. privada en Puno con el 60% el estado nutricional fue normal, el 32,5% tuvieron sobre peso, el 6,2% con obesidad y sólo en el 1,3% presentaron riesgo nutricional.



RECOMENDACIONES.

Primero. A las autoridades educativas: Director de la Institución educativa privada solicitaral personal de salud que pueda realizar orientaciones y sesiones educativas cuando se programe escuela de padres, reuniones o similares; también charlas sobre alimentación saludable y balanceada para los estudiantes, a los kioscos para orientar a los padres y vendedores de productos naturales con algunas recomendaciones de la alimentación saludable toda vez que el alto consumo de alimentos procesados y ultraprocesados conocidos comúnmente como "alimentos chatarra" tiene un consumo de moderado a alto en algunos rubros, yaque el riesgo de padecer de enfermedades crónicas como la diabetes, el síndrome metabólico y la obesidad puede traer consecuencias crónicas para los estudiantes a futuro.

Segundo. A los profesores del área de tutoría y de educación física fomentar el consumo de alimentos saludables realizando algunas campañas o actividades, incluso una pequeña charla con los estudiantes, donde se promueva el consumo menor de estos alimentos procesados y ultra procesados que son fácilmente adquiridos incluso con costos bajos frente a los alimentos naturales y orgánicos y la realización de actividades físicas donde se promueva no solo la alimentación saludable sino la actividad física.

Tercero. A los docentes inculcar unos minutos previo al desarrollo de cada actividad académica brindar a los estudiantes algunas recomendaciones sobre el consumo de agua natural en lugar del consumo de bebidas y líquidos



procesados o mínimamente procesados como el agua embotellada donde incluso el costo en relación a las bebidas gaseosas es de 3 a 1.

Cuarto. A los docentes de la institución educativa del área de educación física, tutores y psicólogos organizar alguna feria y actividad que promueva estilos de vida saludables en los estudiantes con mayor consumo de alimentos de origen natural, mayor consumo de agua natural, realización de actividades físicas y de ocio que disminuyan la cantidad de estudiantes con sobre peso y obesidad, generando conciencia sobre el riesgo de enfermedades crónicas que van en aumento.

Quinto. A los padres de familia orientar a los hijos al mayor consumo de alimentos naturales en lugar de los alimentos procesados por el riesgo hacia el padecimiento de enfermedades crónicas, y en casa fomentar siempre el consumo de alimentos preparados en la "olla familiar" y disminuir el consumo de alimentos procesados y ultra procesados que va en aumento.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Cahuapaza C. Relación entre la ingesta de alimentos ultraprocesados y el IMC en estudiantes de la institución educativa primaria N° 70801 Nuestra Señora de Guadalupe [Internet]. Puno: Universidad Nacional de Puno; 2018 [Consultado 2022 Mayo 24] Disponible en: <http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/970>
2. Alvarado P. Influencia del nivel de conocimientos nutricionales en el consumo de alimentos ultraprocesados de adolescentes escolares [Internet]. Lima: Universidad Nacional Federico Villareal; 2019 [Consultado 2022 Mayo 24] Disponible en: <http://repositorio.unfv.edu.pe/handle/UNFV/2905>
3. Valderrama B.. Consumo de alimentos ultraprocesados y su relación con el estado nutricional en adolescentes del Centro Educativo Parroquial María Auxiliadora – Huánuco 2022. Tesis UDH. Perú. Respositorio institucional con disponible en: **URI:** <http://repositorio.udh.edu.pe/123456789/3878>
4. Torres D: Relación entre las técnicas de Marketing dirigido a niños y niñas en etiquetado y el contenido de nutrientes cítricos en productos procesados y ultraprocesados expendidos en Perú. [Internet] Lima: Universidad Científica del Sur; 2020 [Consultado 2022 Mayo 24] Disponible en: <https://repositorio.cientifica.edu.pe/handle/20.500.12805/1523>
5. Marchan A, Mendoza D. Relación del consumo de alimentos ultraprocesados con el estado nutricional y riesgo cardiovascular en los alumnos de la Institución Educativa Secundaria República del Perú [Internet]. Tumbes: Universidad Nacional de Tumbes; 2017 [Consultado 2022 Mayo 24] Disponible en: <http://repositorio.untumbes.edu.pe/handle/UNITUMBES/2229>
6. Váldez L. Riesgos dietéticos y alimentos ultraprocesados. Rev Med Hered [Internet]. 2019 Abr [Consultado 2022 Mayo 24]; 30(2): 65-67. Disponible en:



- http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1018-130X2019000200001&lng=es 81
7. Paz K. Relación entre el consumo de alimentos no saludables publicitados en televisión con el sobrepeso y obesidad en escolares de primaria de una institución educativa pública – distrito de Mala 2016. [Internet] Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2016. [Consultado 2022 Mayo 24] Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.12672/7744>
 8. García M. 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 [Internet] Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2016 [Consultado 2022 Mayo 24] Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.12672/4898>
 9. Novoa P. Consumo de productos procesados en adolescentes del Colegio Hontanar de la ciudad de Quito, y su relación con los conocimientos del semáforo nutricional y las actitudes de compra 2019. Disponible en: <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/15684/TESIS%20PNovoa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
 10. Morejón T. Manzano A., Betancourt O., Ulloa V., Sandoval V., Espinoza Fajardo Ana Cristina et al . Construcción de un Cuestionario de Frecuencia de Consumo de Alimentos para Adultos Ecuatorianos, estudio transversal. Rev Esp Nutr Hum Diet [Internet]. 2021 Dic [citado 2023 Ago 22]; 25(4): 394-402. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2174-51452021000400394&lng=es. Epub 28-Mar-2022. <https://dx.doi.org/10.14306/renhyd.25.4.1340>
 11. Herrera I. Hábitos alimentarios y su relación con el sobrepeso y obesidad en



- adolescentes en la Unidad Educativa Julio María Matovelle en el año 2019.
Disponibile en: <http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/12310>
12. Da Cruz S., Consumo de alimentos ultraprocesados por los adolescentes red municipal de enseñanza de Montes Claros - MG. Estudio transversal, realizado en 2018. Disponible en: http://www.adolescenciaesaude.com/detalhe_artigo.asp?id=784&idioma=Españhol
 13. Valderrama B. Consumo de alimentos ultraprocesados y su relación con el estado nutricional en adolescentes del Centro Educativo Parroquial María Auxiliadora – Huánuco 2022. Tesis UDH. Perú. Respositorio institucional con disponible en: **URI:** <http://repositorio.udh.edu.pe/123456789/3878>
 14. Vargas V., Zapata R. Práctica del consumo de alimentos procesados referidas por adolescentes de una institución educativa. Chiclayo, 2018. Disponible en: **DOI:** <https://doi.org/10.35383/cietna.v5i1.11>
<http://revistas.usat.edu.pe/index.php/cietna/article/view/11>
 15. Alvarado R.P. Influencia del nivel de conocimientos nutricionales en el consumo de alimentos ultra procesados de adolescentes escolares 2022. Tesis UNFV. Disponible en: http://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/UNFV/2905/UNFV_ALVARADO_RUIZ_PAMELA_TITULO_PROFESIONAL_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y
 16. Soto C.M., Vargas M., IN. Factores socioculturales al consumo de alimentos procesados en estudiantes de enfermería de la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga. Ayacucho, 2018. Tesis UNSCH. Disponible en:



<http://repositorio.unsch.edu.pe/handle/UNSCH/1536>

17. Choque Q. Mamani A. MM Y Rivera V. Consumo de Alimentos Procesados y Ultraprocesados, y su Relación con la Actividad Física en Adolescentes. *Comuni@cción* [online]. 2023, vol.14, n.2 [citado 2023-09-03], pp.111-121. Disponible en: <http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2219-71682023000200111&lng=es&nrm=iso>. Epub 30-Jun-2023. ISSN 2219-7168. <http://dx.doi.org/10.33595/2226-1478.14.2.838>.
18. Iglesias-Diz JL. Desarrollo del adolescente: aspectos físicos, psicológicos y sociales. *Pediatr Integral*. 2013; 17(2): 88-93.
19. Gallego AM. Recuperación crítica de los conceptos de familia, dinámica familiar y sus características. *Rev. Virtual. Univ. Catol. Norte*. 2012; 35: 326-345.
20. López-Fuentetaja AM, Castro-Masó A. Adolescencia: Límites imprecisos [Edición electrónica]. Madrid: Alianza Editorial; 2014.
21. <https://www.mendeley.com/search/?page=1&query=estado%20nutricion%20en%20adolescentes%20en%20puno%20peru&sortBy=relevance>
22. UNICEF. NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES EN EL PERÚ Análisis de su situación al 2020 Resumen Ejecutivo ©Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia – UNICEF. Parque Melitón Porras 350, Miraflores. www.unicef.org/peru
23. MINSA. Situación de Salud de los adolescentes.
24. MINSA. Norma técnica de salud para la atención integral de salud de adolescentes / Ministerio de Salud. Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública. Dirección de Intervenciones por Curso de Vida y Cuidado Integral – Etapas de Vida Adolescente y Joven -- Lima:Ministerio de Salud; 2019. 70 p. ADOLESCENTE / ATENCIÓN INTEGRAL DE SALUD



/ NORMAS TÉCNICA. Disponible en:

<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1226897/494220200811-2899800-1s1nbfk.pdf?v=1597184380>

25. OMS, «Obesidad y sobrepeso,» 14 Setiembre 2022. [En línea]. Available:

<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>.

26. OMS, «Obesidad y sobrepeso,» 2021. [En línea].

Available: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>.

27. https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=estudios+sobre+nivel+nutricional+en+adolescentes+de+puno+peru&btnG=

[bre+nivel+nutricional+en+adolescentes+de+puno+peru&btnG=](https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=estudios+sobre+nivel+nutricional+en+adolescentes+de+puno+peru&btnG=)



ANEXOS

ANEXO 1.

CUESTIONARIO DE ENCUESTA DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS Y ULTRA PROCESADOS

Buenos días, solicito su colaboración pueda responder de la manera mas sincera lo que se le solicita, información completamente anónima pero de mucha importancia para una investigación. MUCHAS GRACIAS. Fecha: Edad:.... Sexo: F () M () . MARQUE O RESPONDA CON UNA X EL CONSUMO DE ALGUNOS ALIMENTOS DE LA LISTA EN LA SEMANA.

CONSUMO DE ALIMENTOS		DO M	LUN	MA R	MI E	JUE	VIE	SAB
P R O C E S A D O S	ALIMENTOS PROCESADO							
	Carne enlatada o ahumada							
	Atún, pescados en aceite o agua enlatados							
	Frutas y verdura en conserva, en salmuera							
	Panes, tortas - pastelería							
	BEBIDAS PROCESADAS							
	Yogurt							
	Leche entera envasada							
	Vinagre- vino- cerveza							
	Agua embotellada							
U L T R A P R O C E S A D O S	ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS							
	Snacks : chizitos							
	Carne procesada: salchichas, hod dog							
	Fideos precocidos y con sabores							
	Cereales de desayunos industriales							



O C E S A D O S	Mazamoras, gelatinas industriales							
	Confitería: dulces, chocolates							
	Frutas, verduras y envasadas: duraznos, champiñones.							
	BEBIDAS ULTRA PROCESADAS							
	Bebidas gaseosas de cualquier marca							
	Frugos o jugos envasados							
	Leche evaporada o industrializada							

- El instrumento será validado por 3 expertas o expertos del área de nutrición y enfermería que laboran en la estrategia de Salud del escolar y del adolescente.

FICHA DE OBSERVACIÓN DEL INDICE DE MASA CORPORAL

EDAD: SEXO:

PESO: TALLA:

Índice de Masa Corporal

$$IMC = \frac{\text{Peso (Kg)}}{\text{Altura (m)}^2}$$

Tablade IMC Para la Edad, de NIÑAS de 5 a 18 años (OMS 2007)

Edad (años:meses)	Desnutrición severa < -3 SD (IMC)	Desnutrición moderada ≥ -3 to < -2 SD (IMC)	Normal ≥ -2 to ≤ +1 SD (IMC)	Sobrepeso > +1 to ≤ +2 SD (IMC)	Obesidad > +2 SD (IMC)
5:1	menos de 11.8	11.8-12.6	12.7-16.9	17.0-18.9	19.0 o más
5:6	menos de 11.7	11.7-12.6	12.7-16.9	17.0-19.0	19.1 o más
6:0	menos de 11.7	11.7-12.6	12.7-17.0	17.1-19.2	19.3 o más
6:6	menos de 11.7	11.7-12.6	12.7-17.1	17.2-19.5	19.6 o más
7:0	menos de 11.8	11.8-12.6	12.7-17.3	17.4-19.8	19.9 o más
7:6	menos de 11.8	11.8-12.7	12.8-17.5	17.6-20.1	20.2 o más
8:0	menos de 11.9	11.9-12.8	12.9-17.7	17.8-20.6	20.7 o más
8:6	menos de 12.0	12.0-12.9	13.0-18.0	18.1-21.0	21.1 o más
9:0	menos de 12.1	12.1-13.0	13.1-18.3	18.4-21.5	21.6 o más
9:6	menos de 12.2	12.2-13.2	13.3-18.7	18.8-22.0	22.1 o más
10:0	menos de 12.4	12.4-13.4	13.5-19.0	19.1-22.6	22.7 o más
10:6	menos de 12.5	12.5-13.6	13.7-19.4	19.5-23.1	23.2 o más
11:0	menos de 12.7	12.7-13.8	13.9-19.9	20.0-23.7	23.8 o más
11:6	menos de 12.9	12.9-14.0	14.1-20.3	20.4-24.3	24.4 o más
12:0	menos de 13.2	13.2-14.3	14.4-20.8	20.9-25.0	25.1 o más
12:6	menos de 13.4	13.4-14.6	14.7-21.3	21.4-25.6	25.7 o más
13:0	menos de 13.6	13.6-14.8	14.9-21.8	21.9-26.2	26.3 o más
13:6	menos de 13.8	13.8-15.1	15.2-22.3	22.4-26.8	26.9 o más
14:0	menos de 14.0	14.0-15.3	15.4-22.7	22.8-27.3	27.4 o más
14:6	menos de 14.2	14.2-15.6	15.7-23.1	23.2-27.8	27.9 o más
15:0	menos de 14.4	14.4-15.8	15.9-23.5	23.6-28.2	28.3 o más
15:6	menos de 14.5	14.5-15.9	16.0-23.8	23.9-28.6	28.7 o más
16:0	menos de 14.6	14.6-16.1	16.2-24.1	24.2-28.9	29.0 o más
16:6	menos de 14.7	14.7-16.2	16.3-24.3	24.4-29.1	29.2 o más
17:0	menos de 14.7	14.7-16.3	16.4-24.5	24.6-29.3	29.4 o más
17:6	menos de 14.7	14.7-16.3	16.4-24.6	24.7-29.4	29.5 o más
18:0	menos de 14.7	14.7-16.3	16.4-24.8	24.9-29.5	29.6 o más

Tabla de IMC Para la Edad, de NINOS de 5 a 18 años (OMS 2007)

Edad (años:meses)	Desnutrición severa < -3 SD (IMC)	Desnutrición moderada ≥ -3 to < -2 SD (IMC)	Normal ≥ -2 to ≤ +1 SD (IMC)	Sobrepeso > +1 to ≤ +2 SD (IMC)	Obesidad > +2 SD (IMC)
5:1	menos de 12.1	12.1–12.9	13.0–16.6	16.7–18.3	18.4 o más
5:6	menos de 12.1	12.1–12.9	13.0–16.7	16.8–18.4	18.5 o más
6:0	menos de 12.1	12.1–12.9	13.0–16.8	16.9–18.5	18.6 o más
6:6	menos de 12.2	12.2–13.0	13.1–16.9	17.0–18.7	18.8 o más
7:0	menos de 12.3	12.3–13.0	13.1–17.0	17.1–19.0	19.1 o más
7:6	menos de 12.3	12.3–13.1	13.2–17.2	17.3–19.3	19.4 o más
8:0	menos de 12.4	12.4–13.2	13.3–17.4	17.5–19.7	19.8 o más
8:6	menos de 12.5	12.5–13.3	13.4–17.7	17.8–20.1	20.2 o más
9:0	menos de 12.6	12.6–13.4	13.5–17.9	18.0–20.5	20.6 o más
9:6	menos de 12.7	12.7–13.5	13.6–18.2	18.3–20.9	21.0 o más
10:0	menos de 12.8	12.8–13.6	13.7–18.5	18.6–21.4	21.5 o más
10:6	menos de 12.9	12.9–13.8	13.9–18.8	18.9–21.9	22.0 o más
11:0	menos de 13.1	13.1–14.0	14.1–19.2	19.3–22.5	22.6 o más
1:6	menos de 13.2	13.2–14.1	14.2–19.5	19.6–23.0	23.1 o más
12:0	menos de 13.4	13.4–14.4	14.5–19.9	20.0–23.6	23.7 o más
12:6	menos de 13.6	13.6–14.6	14.7–20.4	20.5–24.2	24.3 o más
13:0	menos de 13.8	13.8–14.8	14.9–20.8	20.9–24.8	24.9 o más
13:6	menos de 14.0	14.0–15.1	15.2–21.3	21.4–25.3	25.4 o más
14:0	menos de 14.3	14.3–15.4	15.5–21.8	21.9–25.9	26.0 o más
14:6	menos de 14.5	14.5–15.6	15.7–22.2	22.3–26.5	26.6 o más
15:0	menos de 14.7	14.7–15.9	16.0–22.7	22.8–27.0	27.1 o más
15:6	menos de 14.9	14.9–16.2	16.3–23.1	23.2–27.4	27.5 o más
16:0	menos de 15.1	15.1–16.4	16.5–23.5	23.6–27.9	28.0 o más
16:6	menos de 15.3	15.3–16.6	16.7–23.9	24.0–28.3	28.4 o más
17:0	menos de 15.4	15.4–16.8	16.9–24.3	24.4–28.6	28.7 o más
17:6	menos de 15.6	15.6–17.0	17.1–24.6	24.7–29.0	29.1 o más
18:0	menos de 15.7	15.7–17.2	17.3–24.9	25.0–29.2	29.3 o más



ANEXO N° 3 ASENTIMIENTO INFORMADO

El objetivo del presente estudio es: El estudio no genera ningún riesgo que afecte la integridad del adolescente, ya que a través de preguntas deberá responder de manera sincera y de forma anónima: **CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS RELACIONADO CON EL ESTADO NUTRICIONAL EN ALUMNOS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA SECUNDARIA PRIVADA DIVINO MAESTRO PUNO 2023.**

El trabajo de investigación que se realizara usted debe brindar su consentimiento una vez comprendido su forma de participación y su deseo de participar en esta actividad, de manera voluntaria.

Si su respuesta es (SI), llene los siguientes datos.

Yo _____, certifico que he sido informado/a con claridad y veracidad sobre el objetivo del presente estudio de investigación y manera de participación, voy a participar libre y voluntariamente por lo que autorizo a la Srta. Bach. DIANA GIOMARA BARRIENTOS CANQUI, egresada de la Escuela Profesional de Enfermería de la Universidad Andina Néstor Cáceres Velásquez en la ciudad de Juliaca, por lo que autorizo a realizarme una encuesta sobre el tiempo los riesgos y el cuestionario.

Puno, de Setiembre del 2023.

.....

ANEXO N° 04 GUÍA DE JUICIO DE EXPERTOS.

1. Identificación del experto.

Nombres y apellidos:

GENMA J TITI CALCINA

Centro laboral

1-3 4 DE NOVIEMBRE.

Grado:

LICENCIADA EN NUTRICIÓN HUMANA.

Mención

LICENCIADA EN NUTRICIÓN HUMANA.

Institución donde lo obtuvo:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO.

Otros estudios:

2. Instrucciones.

Estimado (a) especialista, a continuación, se muestra un conjunto de indicadores, el cual tiene que evaluar con criterio ético y estrictez científica, la validez del instrumento propuesto (véase anexo N° 01).

Para evaluar dicho instrumento, marca con un aspa (x) una de las categorías contempladas en el cuadro:

1 = inferior al básico

2 = básico

3 = Intermedio

4 = Sobresaliente

5 = muy sobresaliente

3. Juicio de experto.

INDICADORES		CATEGORÍA				
		1	2	3	4	5
1	Las dimensiones de la variable responden a un contexto teórico de forma (visión general)					>
2	Coherencia entre dimensión e indicadores (visión general)					X
3	El número de indicadores, evalúan las dimensiones y por consiguiente la variable seleccionada (visión general)					X
4	Los ítems están redactados en forma clara y precisa, sin ambigüedades (claridad y precisión)				X	
5	Los ítems guardan relación con los indicadores de las variables (coherencia)					X
6	Los ítems han sido redactados teniendo en cuenta la prueba piloto (pertinencia y eficacia)			X		

7	Los ítems han sido redactados teniendo en cuenta la validez de contenido (validez)					X
8	Presenta algunas preguntas distractoras para controlar la contaminación de las respuestas (control de sesgo)					X
9	Los ítems han sido redactados de lo general a lo particular (orden)					X
10	Los ítems del instrumento, son coherentes en términos de cantidad (extensión)				X	
11	Los ítems no constituyen riesgo para el encuestado (inocuidad)					X
12	Calidad en la redacción de los ítems (visión general)					X
13	Grado de objetividad del instrumento (visión general)					X
14	Grado de relevancia del instrumento (visión general)					X
15	Estructura técnica básica del instrumento (organización)				X	
Puntaje parcial						
Puntaje total:						

Nota: Índice de validación del juicio de experto (I.V.E.) = (puntaje obtenido / 75) x 100 = 93.3%

4. Escala de validación.

Muy baja	Baja	Regular	Alta	Muy Alta
00 - 20%	21 - 40%	41 - 60%	61 - 80%	81 - 100%
El instrumento de investigación esta observado			El instrumento de investigación requiere reajustes para su aplicación	El instrumento de investigación está apto para su aplicación
Interpretación: cuanto más se acerque el coeficiente a cero (0), mayor error habrá en la validez.				

5. Conclusión general de la validaron y sugerencias (en coherencia con el nivel de validación alcanzado)

REQUIERE REAJUSTES EN LA ORGANIZACIÓN DEL CUADRO Y RETORNAR LA PALABRA "ULTIMA" EN LA PREGUNTA.

6. Constancia de Juicio de experto.

El que suscribe, GENNA JOCKELINI TITI CALCINA identificado con DNI N° 41985346 Certifico que realice el juicio del experto al instrumento diseñado por el estudiante:

Puno, 16 de AGOSTO del 2023.

ANEXO N° 04 GUÍA DE JUICIO DE EXPERTOS.

Identificación del experto.

Nombres y apellidos:

DELIA AQUISE CONDORI

Centro laboral

I-3 EESS 4 de NOVIEMBRE

Grado:

LICENCIADA EN ENFERMERIA

Mención

LICENCIADA EN ENFERMERIA

Institución donde lo obtuvo:

UNIVERSIDAD ANDINA NESTOR CACERES VELASQUEZ

Otros estudios:

Instrucciones.

Estimado (a) especialista, a continuación, se muestra un conjunto de indicadores, el cual tiene que evaluar con criterio ético y estrictez científica, la validez del instrumento propuesto (véase anexo N° 01).

Para evaluar dicho instrumento, marca con un aspa (x) una de las categorías contempladas en el cuadro:

1 = inferior al

básico2 = básico

3 = Intermedio

4 = Sobresaliente

5 = muy sobresaliente

Juicio de experto.

INDICADORES		CATEGORÍA				
		1	2	3	4	5
1	Las dimensiones de la variable responden a un contexto teórico de forma (visión general)					X
2	Coherencia entre dimensión e indicadores (visión general)					X
3	El número de indicadores, evalúan las dimensiones y por consiguiente la variable seleccionada (visión general)					X
4	Los ítems están redactados en forma clara y precisa, sin ambigüedades (claridad y precisión)					X
5	Los ítems guardan relación con los indicadores de las variables (coherencia)					X
6	Los ítems han sido redactados teniendo en cuenta la prueba piloto (pertinencia y eficacia)				X	
7	Los ítems han sido redactados teniendo en cuenta la validez de contenido (validez)				X	



8	Presenta algunas preguntas distractoras para controlar la contaminación de las respuestas (control de sesgo)					X
9	Los ítems han sido redactados de lo general a lo particular (orden)					X
10	Los ítems del instrumento, son coherentes en términos de cantidad (extensión)					X
11	Los ítems no constituyen riesgo para el encuestado (inocuidad)					X
12	Calidad en la redacción de los ítems (visión general)			X		
13	Grado de objetividad del instrumento (visión general)					X
14	Grado de relevancia del instrumento (visión general)					X
15	Estructura técnica básica del instrumento (organización)					X
Puntaje parcial						
Puntaje total:						

Nota: Índice de validación del juicio de experto (72) = (puntaje obtenido / 75) x 100 = 96%

Escala de validación.

Muy baja	Baja	Regular	Alta	Muy Alta
00 - 20%	21 - 40%	41 - 60%	61 - 80%	81 - 100%
El instrumento de investigación esta observado			El instrumento de investigación requiere reajustes para su aplicación	El instrumento de investigación está apto para su aplicación
Interpretación: cuanto más se acerque el coeficiente a cero (0), mayor error habrá en la validez.				

1. Conclusión general de la validaron y sugerencias (en coherencia con el nivel de validación alcanzado)

.....

2. Constancia de Juicio de experto.

El que suscribe, **DELIA** **AQUISE**
CONDORI id

entificado con DNI N° 01313245 Certifico que realice el juicio del experto al instrumento diseñado por el estudiante:

Puno, 20 de AGOSTO.

 Delia Aquise Condori
 ENFERMERA
 C. E. P. 78271

Puno, 20 de AGOSTO del 2023.

ANEXO N° 04 GUÍA DE JUICIO DE EXPERTOS.

1. Identificación del experto.

Nombres y apellidos:

Zúñiga Mariuz Aneda Ramos

Centro laboral

Establecimiento de Salud 4 de Noviembre

Grado:

Licenciada en Enfermería

Mención

Licenciada en Enfermería

Institución donde lo obtuvo:

Universidad Nacional del Altiplano

Otros estudios:

2. Instrucciones.

Estimado (a) especialista, a continuación, se muestra un conjunto de indicadores, el cual tiene que evaluar con criterio ético y estrictez científica, la validez del instrumento propuesto (véase anexo N° 01).

Para evaluar dicho instrumento, marca con un aspa (x) una de las categorías contempladas en el cuadro:

1 = inferior al básico

2 = básico

3 = Intermedio

4 = Sobresaliente

5 = muy sobresaliente

3. Juicio de experto.

INDICADORES	CATEGORÍA				
	1	2	3	4	5
1 Las dimensiones de la variable responden a un contexto teórico de forma (visión general)					X
2 Coherencia entre dimensión e indicadores (visión general)					X
3 El número de indicadores, evalúan las dimensiones y por consiguiente la variable seleccionada (visión general)					X
4 Los ítems están redactados en forma clara y precisa, sin ambigüedades (claridad y precisión)				X	
5 Los ítems guardan relación con los indicadores de las variables (coherencia)					X
6 Los ítems han sido redactados teniendo en cuenta la prueba piloto (pertinencia y eficacia)				X	

7	Los ítems han sido redactados teniendo en cuenta la validez de contenido (validez)				X	
8	Presenta algunas preguntas distractoras para controlar la contaminación de las respuestas (control de sesgo)				X	
9	Los ítems han sido redactados de lo general a lo particular (orden)					X
10	Los ítems del instrumento, son coherentes en términos de cantidad (extensión)					X
11	Los ítems no constituyen riesgo para el encuestado (inocuidad)					X
12	Calidad en la redacción de los ítems (visión general)				X	
13	Grado de objetividad del instrumento (visión general)					X
14	Grado de relevancia del instrumento (visión general)					X
15	Estructura técnica básica del instrumento (organización)					X
Puntaje parcial						
Puntaje total:						

Nota: Índice de validación del juicio de experto (...%) = (puntaje obtenido / 75) x 100 = ...93 /

4. Escala de validación.

Muy baja	Baja	Regular	Alta	Muy Alta
00 - 20%	21 - 40%	41 - 60%	61 - 80%	81 - 100%
El instrumento de investigación esta observado			El instrumento de investigación requiere reajustes para su aplicación	El instrumento de investigación está apto para su aplicación
Interpretación: cuanto más se acerque el coeficiente a cero (0), mayor error habrá en la validez.				

5. Conclusión general de la validaron y sugerencias (en coherencia con el nivel de validación alcanzado)

.....
.....
.....

6. Constancia de Juicio de experto.

El que suscribe, ...Zuani M. Pineda Ramos.....
identificado con DNI N° 72811925..... Certifico que realice el juicio del experto al instrumento diseñado por el estudiante:

Puno, ..12... deMARZO..... del 2023.

Zuani Marfuz Pineda Ramos
LIC. EN ENFERMERIA
C.E.P. 00578



ANEXO 4. BASE DE DATOS

	Carnel atada	Atun	Pa nes	Yo gurt	Leche	Vina grevi	Agua	Snack s	Carne pro cesada	Fideos	Maza morras	Dulces	Frutas ve rduras	Gaseo sas	Frugos	ESTA DONU T
1	4	3	3	3	2	2	1	3	3	2	3	3	3	3	3	3
2	3	3	1	3	2	2	2	1	2	2	4	2	3	2	3	4
3	3	3	1	3	2	2	2	2	3	3	3	2	4	2	3	4
4	3	3	3	3	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2	4
5	4	4	1	4	2	4	2	4	4	4	3	3	2	3	3	3
6	1	3	2	3	2	4	2	2	3	2	3	2	4	3	3	4
7	4	3	2	3	2	4	2	2	2	3	3	2	3	3	2	4
8	4	4	3	4	3	4	3	1	2	2	3	1	4	2	2	5
9	3	3	2	2	1	4	1	3	3	2	3	3	4	3	3	3
10	3	3	1	3	2	4	2	2	3	3	3	2	3	2	4	4
11	3	4	2	4	2	2	1	2	1	2	4	2	2	2	2	4
12	3	3	2	3	2	2	1	3	3	4	2	2	2	3	3	3
13	3	4	1	4	3	4	1	3	3	3	2	3	2	4	3	3
14	2	3	1	4	3	4	1	3	3	3	3	2	1	2	3	2
15	2	3	2	4	3	4	2	3	3	2	3	3	1	4	4	3
16	3	4	1	3	2	4	1	2	2	3	3	3	3	3	3	4
17	4	2	3	2	3	3	3	1	1	3	4	1	3	2	1	5
18	3	2	1	1	2	4	3	1	2	2	2	3	1	4	3	4
19	3	3	2	3	1	4	1	3	3	4	3	3	3	2	2	5
20	3	2	2	2	2	4	2	3	2	3	4	3	1	3	3	3
21	3	3	1	3	2	4	1	3	3	3	2	3	1	3	3	3
22	3	3	2	3	2	3	2	3	3	3	2	1	2	3	3	3
23	3	3	2	3	2	4	2	3	3	3	3	3	1	3	3	3
24	4	4	2	3	2	4	2	3	2	3	3	3	1	3	3	3
25	4	4	2	3	2	4	1	3	3	3	3	2	2	3	4	4
26	4	4	1	3	2	4	2	2	3	2	3	3	3	4	2	2
27	3	3	1	1	1	2	1	3	3	4	2	3	2	4	3	3
28	4	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3
29	3	3	2	3	2	3	3	2	2	2	3	2	4	2	3	3

Nombre: Yogurt
Etiqueta: Consumo de yogurt
Tipo: Numérico
Medida: Nominal



	Carnel atada	Atun	Panes	Yogurt	Leche	Vina grevino	Agua	Snacks	Carne procesada	Fideos	Mazamorra	Dulces	Frutas verduras	Gaseosas	Frugos	ESTADONUT
30	4	4	3	3	2	4	2	3	2	2	3	3	3	3	2	4
31	2	3	2	3	3	4	2	3	3	4	2	2	2	2	2	3
32	4	3	2	3	1	4	3	2	2	2	4	2	3	3	2	5
33	4	3	2	3	3	4	2	3	3	3	3	3	1	4	3	3
34	4	4	1	2	3	4	2	2	2	3	4	3	3	2	3	4
35	3	3	1	3	2	4	2	3	3	2	4	3	3	3	3	4
36	3	3	2	3	2	4	2	2	2	3	3	3	3	2	3	4
37	4	3	1	2	1	4	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3
38	4	3	2	3	2	4	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
39	4	3	3	3	2	4	1	3	3	3	3	3	4	3	3	3
40	1	2	2	2	2	4	1	3	3	4	3	2	1	3	1	3
41	2	3	1	2	2	4	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
42	4	3	2	4	3	4	1	2	3	3	3	3	3	2	2	3
43	4	3	2	2	3	4	3	2	2	2	3	3	4	3	3	4
44	3	4	1	4	3	4	2	3	3	3	4	3	4	2	3	3
45	4	3	1	3	3	3	1	2	2	3	3	2	3	1	3	3
46	4	4	3	4	3	2	3	1	1	4	4	2	4	1	2	5
47	4	2	1	3	2	4	2	3	4	3	3	3	2	2	4	3
48	4	4	3	4	2	3	1	3	4	3	4	3	1	4	4	3
49	4	3	2	3	2	4	2	2	2	2	4	2	4	3	3	4
50	3	3	2	3	1	2	2	3	3	3	3	3	2	2	3	3
51	3	3	2	3	2	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	4
52	3	3	2	3	2	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3
53	4	3	2	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3
54	3	3	2	3	2	3	2	1	2	3	3	3	3	3	3	4
55	3	3	2	2	2	3	2	3	3	3	3	3	2	3	3	3



	Carnel atada	Atun	Panes	Yogurt	Leche	Vina grevino	Agua	Snacks	Carne procesada	Fideos	Mazorras	Dulces	Frutas verduras	Gaseosas	Frugos	ESTADONUT
56	3	3	2	3	2	2	2	3	3	2	2	3	2	2	3	3
57	3	3	1	3	2	3	2	1	2	3	3	3	3	3	3	4
58	3	3	2	3	2	3	2	2	2	3	3	3	3	3	3	4
59	3	3	2	3	1	3	2	3	3	3	3	3	1	3	3	3
60	3	3	2	3	2	3	2	3	3	3	4	3	2	3	3	3
61	3	2	1	2	3	2	1	2	3	3	4	3	2	3	2	3
62	3	3	2	3	2	4	1	2	3	4	3	2	2	2	1	3
63	4	3	2	3	3	4	1	3	3	2	3	3	2	4	4	3
64	4	3	1	4	2	3	2	3	3	4	4	3	3	3	3	3
65	4	4	1	2	2	4	3	1	1	3	3	1	4	2	2	4
66	3	4	4	4	2	4	2	3	3	3	4	3	2	4	4	3
67	4	4	3	4	3	3	1	3	4	3	3	3	1	4	4	3
68	3	3	2	2	2	4	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3
69	3	4	1	3	2	4	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3
70	3	4	2	2	2	4	1	3	3	2	2	2	2	4	3	3
71	4	3	2	4	3	4	2	2	4	3	3	3	3	3	2	3
72	3	3	1	2	2	3	1	2	2	3	4	2	2	2	3	3
73	3	2	2	3	3	4	1	2	2	2	3	2	3	2	2	3
74	4	3	2	3	2	4	1	2	4	3	3	3	3	3	3	3
75	2	3	2	3	2	4	2	3	2	4	3	2	3	2	3	3
76	3	3	2	1	2	4	2	1	2	3	3	1	3	2	1	4
77	4	4	2	1	2	4	2	3	2	3	2	2	3	2	2	4
78	3	2	1	3	1	4	2	3	3	3	3	3	1	4	2	3
79	4	3	1	3	2	3	2	3	2	3	3	3	2	2	3	4
80	3	3	1	3	2	3	2	1	2	2	4	2	3	2	3	4

Matriz de consistencia

Problema	Objetivos	Hipótesis	Variab les	Dimensio nes	Indicadores	Categoría
<p>Problema general ¿Cómo será el consumo de alimentos procesados y ultra procesados que se relaciona con el estado nutricional en alumnos de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023?</p>	<p>Objetivo general Determinar el consumo de alimentos procesados que se relaciona con el estado nutricional en escolares de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023</p>	<p>Hipótesis general El consumo de alimentos procesados es alto y está relacionado con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023</p>		<p>Hábitos de consumo de alimentos procesado</p>	<p>Carne enlatada o ahumada</p> <p>Atún o pescados en aceite o agua enlatados</p> <p>Frutas y verdura en conserva, en salmuera</p> <p>Panes y pastelería</p>	<p>Alto - Diario Moderado 3 a 5 veces semana Bajo 1 a 2 veces semana No consumo</p> <p>Diario 3 a 5 veces semana 1 a 2 veces semana No consumo</p> <p>Diario 3 a 5 veces semana 1 a 2 veces semana No consumo</p> <p>Diario 3 a 5 veces semana 1 a 2 veces semana No consumo</p>
<p>Problema específico PE1. ¿Cómo será el consumo de alimentos procesados que se relaciona con el estado nutricional en alumnos de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023?</p>	<p>Objetivos específicos OE1. Precisar el consumo de alimentos procesados que se relaciona con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.</p>	<p>Hipótesis específicas HE1. El consumo de alimentos procesados está relacionado con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.</p>				



		Maestro Puno 2023				
PE2. ¿Cómo será el consumo de líquidos procesados que se relaciona con el estado nutricional en alumnos de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023?	OE2. Identificar el consumo de líquidos procesados y ultra procesados que se relaciona con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	HE2. El consumo de líquidos procesados tiene relación con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.		Hábitos de consumo de bebidas procesadas	Yogurt Leche entera envasada Vinagre- vino- cerveza Agua embotellada	Diario 3 a 5 veces semana 1 a 2 veces semana No consumo Diario 3 a 5 veces semana 1 a 2 veces semana No consumo Diario 3 a 5 veces semana 1 a 2 veces semana No consumo Diario 3 a 5 veces semana 1 a 2 veces semana No consumo
PE3. ¿Cómo será el consumo de alimentos ultra procesados que se	OE3. Analizar el consumo de alimentos ultra procesados que se	HE3. El consumo de alimentos ultra procesados se relaciona con el		Hábitos de consumo de alimentos	Snacks: chizito,	Diario 3 a 5 veces semana



<p>relaciona con el estado nutricional en alumnos de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023?</p>	<p>relaciona con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.</p>	<p>estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023</p>		<p>ultra procesados</p>	<p>Carne procesada: salchichas, hod dog,</p> <p>Fideos precocidos y con sabores</p> <p>Cereales de desayunos industriales</p> <p>Mazamorras, gelatinas industriales</p> <p>Confiteria: dulces, chocolates</p>	<p>1 a 2 veces semana No consumo</p> <p>Diario 3 a 5 veces semana 1 a 2 veces semana No consumo</p> <p>Diario 3 a 5 veces semana 1 a 2 veces semana No consumo</p> <p>Diario 3 a 5 veces semana 1 a 2 veces semana No consumo</p> <p>Diario 3 a 5 veces semana 1 a 2 veces semana No consumo</p>
--	--	--	--	-------------------------	---	--



					Frutas y verduras envasadas: duraznos, champiñones.	<p>Diario 3 a 5 veces semana 1 a 2 veces semana No consumo</p> <p>Diario 3 a 5 veces semana 1 a 2 veces semana No consumo</p>
PE4. ¿Cómo será el consumo de líquidos ultra procesados que se relaciona con el estado nutricional en alumnos de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023?	OE4. Valorar el consumo de líquidos ultra procesados y ultra procesados que se relaciona con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023	HE4. El consumo de líquidos ultra procesados está relacionado con el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.		Hábitos de consumo de bebidas ultra procesadas	<p>Bebidas gaseosas de cualquier marca</p> <p>Frugos o jugos envasados.</p> <p>Leche evaporada o industrializada</p>	<p>Diario 3 a 5 veces semana 1 a 2 veces semana No consumo</p> <p>Diario 3 a 5 veces semana 1 a 2 veces semana No consumo</p> <p>Diario 3 a 5 veces semana 1 a 2 veces semana</p>



						No consumo
PE5. ¿Cuál será el estado nutricional en alumnos de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023?	OE5. Medir el estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023.	HE5. El estado nutricional en estudiantes de la Institución Educativa Secundaria Privada Divino Maestro Puno 2023 es de sobrepeso a obesidad en más del 20%.	Estado nutricional	Estado nutricional según IMC	Índice de masa corporal IMC Varones y mujeres Sexo	Obeso Sobre peso Normal Riesgo Desnutrido Femenino Masculino



ANEXO 1
FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN

AUTORIZACIÓN PARA LA INCORPORACIÓN DE LOS
TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN
EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL UANCV

Formato digital

Fecha de entrega: 11.11.2024

1. Datos del autor (es):

Nombres y Apellidos: DIANA GOMARA BARRIENTOS CANQUI

Dirección: Jr. LEONCIO PRADO N° 574

DNI/Carné de Extranjería/Pasaporte N°: 77327724

Teléfono: 978283481 email: barrientosdiana397@gmail.com

Nombres y Apellidos: _____

Dirección: _____

DNI/Carné de Extranjería/Pasaporte N°: _____

Teléfono: _____ email: _____

Facultad y/o Escuela de Posgrado: CIENCIAS DE LA SALUD

Escuela Profesional o Mención: ENFERMERIA

Título o Grado Académico a optar: ENFERMERA

Asesor: Dra. MARYLIZ CRUZ COLCA

Esta obra se encuentra dentro de las siguientes denominaciones:

Trabajo de Investigación Tesis Trabajo de Suficiencia Profesional Trabajo Académico

Título: CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS RELACIONADO CON EL ESTADO NUTRICIONAL EN ALUMNOS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA SECUNDARIA PRIVADA DIVINO MAESTRO PUNO 2023

Palabras claves, (3 a 5 términos): ALIMENTO, ESTADO NUTRICIONAL, ALIMENTO PROCESADO, ULTRA PROCESADO

¿Esta obra se desarrolló en la UANCV ^{1, 2}?

1. ASESORÍA TÉCNICA POR PARTE DEL PERSONAL DE LA UANCV

¹ Indicar si su producción intelectual ha empleado recursos tales como, instalaciones, laboratorios, insumos, equipos, bases de datos, asesoría técnica por parte del personal de la UANCV, financiamiento, entré otros relacionados.

² Si su producción intelectual se desarrolló en la UANCV totalmente o parcialmente, deberá autorizar el depósito en el Repositorio de manera obligatoria.



2. Referencia de tesis:

Bachiller Título 2da Especialidad Maestría Doctorado

3. Licencias:

a) Licencia estándar:

Bajo los siguientes términos, autorizo el depósito de mi tesis en el Repositorio Digital de la UANCV.

Con la autorización de depósito de mi producción Intelectual, otorgo a la Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" una licencia no exclusiva para reproducir, distribuir, comunicar al público, transformar (únicamente mediante su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público mi producción intelectual (incluido el resumen), en formato físico o digital, en cualquier medio, conocido o por conocerse, a través de los diversos servicios por la Universidad, creados o por crearse, tales como el Repositorio Digital de tesis UANCV, colección de producción intelectual, entre otros, en el Perú y en el extranjero por el tiempo y veces que considere necesarias, y libres de remuneraciones.

En virtud de dicha licencia, la Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" podrá reproducir mi producción intelectual en cualquier tipo de soporte y en más de un ejemplar, sin modificar su contenido, solo con propósitos de seguridad, respaldo y preservación.

Declaro que la producción intelectual es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, coautoría con titularidad compartida, y me encuentro facultado a conceder la presente licencia y, asimismo, garantizo que dicha producción intelectual no infringe derechos de autor de terceras personas.

La Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" consignará el nombre del y/o los autor(es) de la producción intelectual, y no le hará ninguna modificación más que la permitida en la licencia.

Autorizo su publicación (marque con una X)

Sí, autorizo que se deposite inmediatamente.
 Sí, autorizo que se deposite a partir de la fecha (d/m/a): _____
 No autorizo.

b) Licencia CREATIVE COMMONS 4.0 INTERNACIONAL:

Sí usted concede una licencia CREATIVE COMMONS sobre su producción intelectual, mantiene la titularidad de los derechos de autor de esta y, a la vez, permite que otras personas puedan reproducirla, comunicarla al público y distribuir ejemplares de esta, bajo las condiciones siguientes:

¿Quiere permitir usos comerciales de su producción intelectual?

Sí: significa que usted permite la reproducción, distribución y comunicación pública de la producción intelectual incluso con fines comerciales.

No: significa que usted permite la reproducción, y comunicación pública de la producción intelectual, pero sin fines comerciales.

Sí autorizo
 No autorizo



Jurisdicción de su Licencia

Todas las licencias CREATIVE COMMONS son de ámbito mundial, sin embargo, usted puede elegir entre la opción “internacional” o una adaptada a su jurisdicción, como para el caso peruano.

La opción “internacional” emplea el lenguaje y la terminología de los tratados internacionales; en cambio, la adaptada a su jurisdicción, recoge las particularidades de la legislación peruana.

En consecuencia, **la opción “internacional” goza de una mayor eficacia a nivel mundial, gracias a que tiene jurisdicción neutral.** Mientras que la opción adaptada a la jurisdicción del Perú goza de una mayor eficacia ante los tribunales peruanos.

Internacional

Nacional

Línea de investigación: SALUD PUBLICA P07

Firma de Autor



huella digital

11 DE NOVIEMBRE DEL 2024

Fecha