

ETIQUETADO NUTRICIONAL DE  
ALIMENTOS Y PROMOCIÓN DE  
ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN  
LAS  
INSTITUCIONES EDUCATIVAS  
SECUNDARIAS DE LA  
PROVINCIA DE SAN ROMÁN,  
2021

---

**Fecha de entrega:** 21-may-2023 04:01 p.m. (UTC-0500)  
por Rodrigo Giordano Trelles Cruz

**Identificador de la entrega:** 2098552509

**Nombre del archivo:** maestria.docx (1.69M)

**Total de palabras:** 22997

**Total de caracteres:** 115232

**UNIVERSIDAD ANDINA**  
**NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ**  
**ESCUELA DE POSGRADO**  
**MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN**  
**MENCIÓN: MARKETING Y FINANZAS**



**ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS Y  
PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN  
LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS SECUNDARIAS  
DE LA PROVINCIA DE SAN ROMÁN, 2021**

**TESIS PRESENTADA POR:**  
**RODRIGO GIORDANO TRELLES CRUZ**

**PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE  
MAESTRO EN ADMINISTRACIÓN  
MENCIÓN: MARKETING Y FINANZAS**

**JULIACA – PERÚ**

**2022**

## RESUMEN

La presente <sup>34</sup>pesquisa <sup>1</sup>asumió el objetivo de <sup>10</sup>determinar la relación entre el conocimiento del etiquetado nutricional de alimentos y la promoción de alimentación <sup>123</sup>saludable en las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román, 2021. Se utilizó el <sup>106</sup>enfoque cuantitativo, no experimental, tipo descriptivo de corte <sup>48</sup>correlacional transversal, siendo la población 114 directores de instituciones educativas <sup>10</sup>de educación secundaria, con una muestra de 88 de ambos sexos, para dicho estudio se utilizó el <sup>123</sup>cuestionario sobre etiquetado nutricional de alimentos y el cuestionario de promoción sobre alimentación saludable, el primero adaptado y el segundo formulado por el investigador. <sup>48</sup>Los resultados muestran que, hay una asociación positiva <sup>10</sup>moderada de 0,571 (57,1%), entre el etiquetado nutricional de alimentos procesados y la promoción de alimentación saludable; asimismo, existe relación positiva buena de 0,614 (61,4%) entre la información <sup>27</sup>nutricional y promoción de alimentación saludable; finalmente, hay una relación positiva moderada de 0,489 (48,9%) entre el semáforo <sup>27</sup>nutricional y promoción de alimentación saludable. <sup>4</sup>Se concluye que existe relación positiva moderada de 0,571 (57,1%) y un p-valor de <sup>16</sup>0,000 menor que el alfa 0,05, lo que indica que la relación entre las variables de estudio es significativa; por tanto, de <sup>16</sup>acepta la hipótesis alterna.

**Palabras clave:** Alimentos procesados, Alimentación saludable, etiquetado nutricional, semáforo nutricional.

## ABSTRACT

The present research assumed the objective of determining the relationship between knowledge of nutritional food labeling and the promotion of healthy eating in secondary educational institutions in the province of San Román, 2021. The quantitative, non-experimental, descriptive type of approach was used. cross-sectional correlational cut, the population being 114 directors of educational institutions of secondary education, with a sample of 88 of both sexes, for said study the questionnaire on nutritional labeling of foods and the questionnaire on promotion of healthy eating were used, the first adapted and the second formulated by the researcher. The results show that there is a moderate positive association of 0.571 (57.1%), between the nutritional labeling of processed foods and the promotion of healthy eating; Likewise, there is a good positive relationship of 0.614 (61.4%) between nutritional information and promotion of healthy eating; Finally, there is a moderate positive relationship of 0.489 (48.9%) between the nutritional traffic light and the promotion of healthy eating. It is concluded that there is a moderate positive relationship of 0.571 (57.1%) and a p-value of 0.000 less than the alpha 0.05, which indicates that the relationship between the study variables is significant; therefore, the alternative hypothesis is accepted.

**Keywords:** Processed foods, Healthy eating, nutrition labeling, nutritional traffic light.

## INTRODUCCIÓN

En la presente <sup>17</sup> investigación se ha puesto en evidencia el consumo excesivo de alimentos procesados en los centros de formación educativa del mundo y, más aún en los tiempos de encierro debido a la pandemia del COVID-19, que ha hecho <sup>29</sup> que se incrementen los casos de obesidad y sobrepeso en los y las adolescentes ya que no tuvieron la oportunidad de realizar actividad física y con ello se ha incrementado el estrés generando un alto consumo de estos productos procesados, a partir de los modelos erróneos de consumo de alimentos rápidos ofertados mediante redes sociales. Por esta razón, es imperiosa la necesidad de implementar el control del etiquetado nutricional para los alimentos procesados ya que permite informar a los consumidores acerca de lo que se va ingerir, ello genera la advertencia y alerta de la cantidad de insumos no saludables que contienen estos productos.

En el Perú, a pesar de que se tiene una norma que promueve la alimentación saludable para los escolares, y cuyo propósito es la promocionar y resguardar de forma positiva el derecho al desarrollo apropiado de las personas, y por ende la salud (Ley 30021, 2013), mediante acciones educativas, implementar la actividad física en todos los espacios y con énfasis en las escuelas; de igual forma la instalación de lugares de alimentación saludable como los comedores y kioscos escolares saludables y; obviamente, la vigilancia de la propaganda, la información de lo que contiene estos productos y otras prácticas que guardan relación con el consumo de todo tipo de bebidas y alimentos dirigidas escolares, con el fin de disminuir <sup>95</sup> enfermedades crónicas no transmisibles como el sobrepeso y obesidad en niños y adolescentes (DS 017-SA, 2017).

En este escenario se prevé el retorno progresivo a las aulas de los estudiantes, y la preocupación de las familias se hace latente con respecto a la alimentación de sus hijas e hijos que están en edad escolar ya que se consideran vulnerables, a pesar de que en el país se han vivido una serie de sucesos de importancia en el ámbito sanitario al implementarse legislación sobre la alimentación saludable de la población estudiantil, al considerar información en el etiquetado con octógonos para los alimentos procesados. Esta preocupación no escapa a las familias y maestros de los adolescentes de la provincia tanto de instituciones educativas públicas como de privadas, que prestan sus servicios en la jurisdicción de la Unidad de Gestión Educativa de San Román.

Bajo esta mirada, en esta investigación, se desplegó la organización en cinco capítulos. En el primer capítulo, se tiene el bosquejo del problema, exposición del problema, formulación de la misma, justificación de la pesquisa, los objetivos, las limitaciones y delimitaciones, las hipótesis, y las variables y sus indicadores; en el segundo, se hace desarrolla el marco teórico, donde pone de manifiesto los antecedentes de investigaciones relacionadas a esta, así como las bases teórico científicas y la definición conceptual de los términos utilizados; en el tercero, se presenta el método de la indagación, que incluye el tipo, nivel y diseño de investigación, asimismo, la población y muestra correspondiente, también, las técnicas e instrumentos que dieron pie al recojo de datos, lo mismo que la validez y confiabilidad de los instrumentos y, el diseño de la estrategia usada para la prueba de hipótesis. Para finalizar, en el Capítulo cuarto, se presenta los resultados, su respectivo análisis e interpretación de los mismos, así como la prueba de hipótesis y la discusión de resultados, que conllevan a la formulación de las conclusiones y recomendaciones.

## CAPÍTULO I

### PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

#### 1.1. Exposición de la situación problemática

La presente investigación nace de la preocupación del incremento del consumo de alimentos procesados, lo que también percutiría con el incremento de la tasa de obesidad en los educandos de los niveles tres de educación, en particular de los y las adolescentes del nivel secundario. Este problema se relaciona a su vez con la tendencia de “nutrición y salud” en base a comida rápida que se implementan en los colegios, donde imperan las malas prácticas de alimentación, lo que debería ser una emergencia de salud mundial, pues genera una triple carga de malnutrición como desnutrición, obesidad y sobrepeso, y ello afecta a una parte significativa de la población mundial (FAO, 2020).

La afirmación anterior se sustenta en el análisis realizado en grupos de alimentos que dejar ver que, el acervo calórico por persona y la diversidad de provisiones consumidas han incrementado en el mundo, ya sea en países ricos y/o en países pobres y medios; sin embargo, la provisión de alimentos promedio en estos países pobres y medios aun continua muy bajo a comparación con los países ricos, no obstante esta brecha viene disminuyendo de manera paulatina (FAO, 2019).

Si se toma en cuenta los grupos alimentarios, los esquemas de nutrición tanto en países de altos como de bajos ingresos tienden a aproximarse; empero, la existencia de alimentos no quiere decir que la gente tenga una ingesta ideal,

debido a razones como desigualdad de salarios, hogares pobres sin acceso a agua potable, servicios médicos, vivienda adecuada, ni educación de calidad (FAO, 2019).

Tal es así, que <sup>43</sup> el informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2019), afirma que el Perú es el país de América donde el exceso de peso infantil es de 24.6% de la población; o sea de cada cuatro niños uno ya tiene un depósito excesivo de grasa en su pequeño cuerpo; este hecho es preocupante ya que los estudiosos indican que la información nutricional no ayudará a revertir este grave problema; ellos sostienen que uno los niños del intervalo de 5 y 9 años ya han acumulado más grasa de la necesaria en su organismo. Es más, el 53.8% de los peruanos y peruanas tienen más grasa corporal de los debido, lo que quiere decir que la mitad de estas personas pesan más de lo debido, lo cual hace peligrar la salud de estos compatriotas (Sausa, 2018).

Se podría decir que, <sup>89</sup> una de las causas del exceso de peso y la malnutrición <sup>47</sup> es el consumo excesivo de productos procesados altos en contenido calórico y ricos en grasa; por tanto, <sup>96</sup> la venta libre de alimentos procesados en las instituciones educativas se debería al desconocimiento sobre la información que <sup>39</sup> contienen la información nutricional de productos procesados, y la promoción de <sup>8</sup> la alimentación saludable tanto en el hogar como en las instituciones educativas. También existen otros factores que podrían estar influyendo en el problema expuesto, estos son: <sup>119</sup> el cambio de los hábitos alimenticios, consumo de comida rápida, sedentarismo, estilos de vida poco saludable, así como factores psicológicos y sociales que repercuten en forma significativa en los estudiantes.

Asimismo, <sup>35</sup> la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2021), hace un informe que entre el 1999 al 2013, se registró un 30% de aumento de kilos por persona de alimentos y bebidas procesadas; mientras que, entre el 2000 al 2013, por año las compras por persona de comida rápida aumentó en 31.8%; por tanto, los problemas de obesidad y sobrepeso están muy ligadas a este tipo de consumo. Además, <sup>122</sup> el consumo de alimentos no saludables en las escuelas del Perú es alarmante, ya que, el 95% de las loncheras de los educandos de escuelas, en el 2013, contenían alimentos no saludables, y solo el 5.4% eran loncheras saludables. Por su parte, en el 2010, solo 9.3% de alumnos comían verduras y frutas más de cinco veces durante el día en un mes, y el 90.7% no lo hacían (OMS, 2021); estas cifras reafirman la necesidad de implementar políticas efectivas en las escuelas del Perú y la provincia de San Román, en particular.

<sup>41</sup> La Organización Panamericana de la Salud (OPS) puso en alerta el avance del uso de alimentos procesados en la alimentación de las personas, así como sus consecuencias en la salud y pide que se regule el mercado para invertir esta directriz de forma de alimentarse. Asimismo, sostiene que estos productos como comida rápida y gaseosas con baja nutrición estarían sustituyendo a las comidas hechas en casa que son nutritivas y que son preparadas por las familias en continente americano, lo que estaría generando efectos desfavorables en la salud, lo que demanda la regulación por parte de las autoridades y regímenes para tratar de invertir esta propensión (OPS, 2019).

Cabe resaltar que, la OPS en el informe hecho sobre bebidas y alimentos industrializados en América advierte que hay un crecimiento significativo en cuanto a las ventas de estos, ya que tuvieron un crecimiento de 8,3% hasta el

2014, y se pronostica que irá aumentando en 9,2% durante el 2019; además, las ventas de dichos productos fueron de dos a tres veces más en Chile y México en comparación con Colombia y Perú (OPS, 2019); lo que indica que se tendrá personas con sobrepeso y obesidad. Para evitar las consecuencias de la compra de alimentos industrializados y procesados con demasiada <sup>5</sup> de nutrientes críticos como sodio, azúcares libres y grasas trans, saturadas y totales; la OPS ha propuesto el perfil de nutrientes como una mezcla de ritmos de procesamiento de alimentos de acuerdo al propósito y al alcance, para apoyar a los países de América en aplicar políticas de reducción en la oferta alimentaria (OPS, 2021)

Por otra parte, la pandemia ha ocasionado regresiones en la seguridad alimentaria, tal es así que se ha retrocedido más o menos en tres décadas en malnutrición; es decir, una doble carga: desnutrición y obesidad o sobrepeso, lo que agrava la situación de los países de América. Para contrarrestar este problema se recomienda administrar suplementos de micronutrientes, normar la compra de alimentos poco sanos, de la mano del rol importante que cumplen las autoridades de las escuelas en la entrega de productos sanos, y promoción de acciones de carácter físico. La OMS había estimado un aumento considerable del aumento de peso excesivo y obesidad en escolares, cuyas edades fluctúan de 5 a 19 años. (Castillo y Marinho, 2022)

En el Perú, de acuerdo al informe técnico de <sup>87</sup> dirección ejecutiva de vigilancia alimentaria y nutricional, entre el 2017 y 2018, el 19.3% de escolares de secundaria estuvieron con sobrepeso y con obesidad el 5.5%, y en cuanto a la talla han disminuido en un 20.4%, y de manera <sup>50</sup> severa en un 3.0%. asimismo, según el <sup>50</sup> perímetro abdominal el 14.6% de ellos estuvieron en alto riesgo en

enfermedad cardiovascular y el 4.4% en muy alto riesgo (Minsa, 2019). No solo eso, la obesidad u obesidad tiene una estrecha relación con la alimentación indebida, a causa del excesivo consumo de nutrientes críticos asociados con males crónicos que no se transmiten (OPS, 2021).

Por su parte, el marketing de empresas dedicados al rubro de alimentos, hace que se acelere la compra de productos industrializados, que generalmente tienen mucho azúcar, exceso de sal y de conservantes; esta tendencia causa gran preocupación tanto al Ministerio de Educación y al Ministerio de Salud, con respecto al cambio hacia dietas menos saludables que acarrear problemas de sobrepeso y malnutrición (Saavedra, 2020).

En los colegios de Educación Secundaria de la jurisdicción de la UGEL San Román, por ser un entorno propicio para la venta de alimentos procesados, los púberes y adolescentes tienen la preferencia por comprar este tipo de alimentos, debido a imitar modelos de vida poco saludables en las redes sociales, sin medir las consecuencias para la salud de ellos mismos. El consumo de comida procesada, como factor que estaría influyendo en el aumento del peso corporal de los educandos provocando gordura y obesidad. Estos problemas de alimentación son perjudiciales para la salud de adultos, adolescentes y niñez; por tanto, se debe atenuar los malos hábitos de alimentación en la sociedad.

A partir de las posturas y aseveraciones de las investigaciones citadas, se puede afirmar que, actualmente se viene incrementando el consumo de alimentos procesados en los centros de estudio de todos los niveles educativos, lo cual es una alerta para las autoridades educativas y de la salud. Para enfrentar esta problemática surge la presente investigación como parte de promover una

alimentación saludable en los colegios del ámbito de la UGEL San Román, a través de la evaluación del conocimiento de la información nutricional de alimentos procesados por parte de los líderes educativos como son los directores de cada entidad educativa de la UGEL San Román, con la finalidad de contribuir a la ejecución e implementación de las normas para promover y proteger la alimentación sana en los colegios secundarios.

## **1.2. Formulación del planteamiento del problema**

### **1.2.1. Problema general**

¿Cuál es la relación que existe entre el etiquetado nutricional de alimentos y la promoción de alimentación saludable en las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román?

### **1.2.2. Problemas específicos**

¿Cuál es la relación que existe entre la información nutricional y la promoción de alimentación saludable de las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román?

¿Cuál es la relación que existe entre el semáforo nutricional y promoción de alimentación saludable de las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román?

### 1.3. Justificación de la investigación

La presente pesquisa se justifica porque permite a los directores tanto de la UGEL San Román como a los de las II.EE. reflexionar sobre el uso de la información nutricional que tienen las etiquetas de los alimentos procesados, así como diagnosticar cómo participa la comunidad educativa en las acciones de promoción de este tipo de alimentación saludable dentro y fuera del colegio.

El proceso de promover la alimentación saludable de acuerdo a normativa vigente permitió poner énfasis en la práctica de un estilo de vida saludable en los miembros de la comunidad educativa, lo que incidirá en el desarrollo físico, psicológico, social a nivel personal y grupal; además, poner en agenda de las autoridades educativas, de salud y políticas, esta problemática que está presente en la sociedad en general.

Desde el punto de vista práctico, el nivel de conocimiento acerca del etiquetado nutricional de alimentos procesados va de mano con acciones de promoción de la alimentación saludable para el desarrollo integral del estudiantado, a través del uso de criterios de la normativa vigente tanto del MINSA como del MINEDU y ponerlos en práctica con criterio didáctico en las aulas y escuela.

Finalmente, la investigación será un referente para futuras investigaciones y la adopción de estilos de vida saludable desde el uso de la etiqueta nutricional de este tipo de alimentos y la participación de la comunidad en la promoción de la alimentación saludable en la vida cotidiana permitirá lograr cambio de actitud en las y los alumnos, profesores, directivos y comunidad educativa, lo que de seguro repercutirá en la mejora de la eficacia de vida.

## <sup>17</sup> 1.4. Objetivos

### 1.4.1. Objetivo general

Determinar la relación que existe entre el etiquetado nutricional de alimentos y la promoción de alimentación saludable en las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román, 2021.

### <sup>1</sup> 1.4.2. Objetivos específicos

Identificar la relación que existe entre la información nutricional y las condiciones físicas con respecto a la promoción de alimentación saludable de las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román, 2021.

Determinar la relación que existe entre el semáforo nutricional y promoción de alimentación saludable de las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román, 2021.

## <sup>1</sup> 1.5. Importancia y alcance de la investigación

La pesquisa es significativa porque la información obtenida respecto a la relación entre el etiquetado nutricional de alimentos y el promover el consumo de comida sana en los colegios de la provincia de San Román, permitió conocer el contexto real en la conviven las instituciones educativas con respecto a la generación de condiciones para la alimentación sana y saludable, de esa forma realizar propuestas de mejora como medida de prevención en el contexto educativo que involucre a estudiantes, profesores, familias y mandos educativos que de la provincia y región.

En cuanto al alcance de la investigación, los resultados servirán para plantear políticas educativas a nivel de la UGEL San Román con respecto a promover y practicar modos de vivir sano; asimismo, implementar acciones concretas en las escuelas de educación básica de la jurisdicción de la UGEL San Román y la Dirección Regional de Educación Puno, ya que existen normas que buscan promover la alimentación saludable en la comunidad educativa; pero, se desconoce la situación de acogida y difusión de normas que regulan el expendio de comida en los entornos escolares.

### **1.6. Limitaciones y delimitaciones de la investigación**

Dentro de las limitaciones, se tuvo que realizar la aplicación de encuestas mediante formulario Drive, ya que algunos directores no completaron los datos a tiempo, pese a tener la autorización para el desarrollo de la investigación; sin embargo, se solucionó con el significativo soporte del Especialista en Educación de Ciencia y Tecnología del área de Gestión Pedagógica.

En cuanto a la circunscripción de la investigación, el estudio se ajusta a 114 directores de los colegios públicos y privados de la provincia de San Román, región Puno. La recolección de datos se concretó mediante el formulario Drive y apoyo de algunos especialistas pedagógicos de esta entidad rectora de la educación de la provincia de San Román, en el año escolar 2021.

## **1.7. Hipótesis**

### **1.7.1. Hipótesis general**

Existe una relación significativa entre el etiquetado nutricional de alimentos y la promoción de alimentación saludable en las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román.

### **1.7.2. Hipótesis específicas**

Existe una relación significativa entre la información nutricional y la promoción de alimentación saludable de las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román.

Existe una relación significativa entre el semáforo nutricional y la promoción de alimentación saludable de las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román.

## **1.8. Variables e indicadores**

### **1.8.1. Conceptualización de las variables**

#### **Variable 1: Etiquetado nutricional de alimentos**

La etiqueta nutricional de alimentos involucra tanto la información nutricional como el uso del etiquetado nutricional. La primera dimensión, implica información nutricional que todo consumidor debería conocer como: la lectura de información en etiqueta de envases, la búsqueda de información sobre tabla nutricional, la verificación de etiquetas de productos envasados, el etiquetado

nutricional de los productos procesados, la importancia y uso del etiquetado nutricional en alimentos; la segunda, involucra el uso del semáforo nutricional en alimentos procesados como el uso de colores en el semáforo nutricional en alimentos procesados, la utilidad del semáforo nutricional con respecto al color amarillo, la utilidad del semáforo nutricional con respecto al color verde, la utilidad del semáforo nutricional sobre nivel de calorías y nutrientes y la utilidad de la etiqueta nutricional para la declaración de productos transgénicos (Aponte, 2017).

### **Variable 2: Promoción de alimentación saludable**

Considera dos dimensiones las condiciones físicas y las buenas prácticas para la inocuidad de alimentos y bebidas. La primera, considera condiciones físicas mínimas sobre la ubicación del kiosco escolar, la conexión de agua potable y desagüe del kiosco escolar, la conexión de electricidad del kiosco escolar, el material de la infraestructura del kiosco escolar, las condiciones de pisos, paredes, techos y ventanas; la segunda, precisa las buenas prácticas para el cuidado de los alimentos como la red de abastecimiento de agua y desagüe, el lavado de frutas y verduras, las condiciones de las preparaciones culinarias simples, el material de equipos y utensilios, la implementación de uso de tablas de colores, las condiciones de personas que manipulan alimentos y bebidas, la garantía del proveedor del kiosco escolar del buen estado de salud (MINSa, 2019).

## 1.8.2. Operacionalización de las variables

**Tabla 1**

*Operacionalización de variables*

Variables	Dimensiones	Indicadores	Instrumentos
Variable 1  Etiquetado nutricional de alimentos	Información nutricional	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lectura de información en etiqueta de envases</li> <li>- Búsqueda de información sobre tabla nutricional</li> <li>- Verificación de etiquetas de productos envasados</li> <li>- Productos procesados con etiquetado nutricional</li> <li>- Importancia y uso del etiquetado nutricional en alimentos</li> </ul>	Cuestionario para encuesta sobre etiquetado nutricional de alimentos Comprende 2 dimensiones, con un total de 10 ítems
	Semáforo nutricional	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de colores en el semáforo nutricional en alimentos procesados</li> <li>- Utilidad del semáforo nutricional con respecto al color amarillo</li> <li>- Utilidad del semáforo nutricional con respecto al color verde</li> <li>- Utilidad del semáforo nutricional sobre nivel de calorías y nutrientes</li> <li>- Utilidad de la etiqueta nutricional para la declaración de productos transgénicos</li> </ul>	

Variable 2	Condiciones físicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ubicación del kiosco escolar</li> <li>- Conexión de agua potable y desagüe del kiosco escolar</li> <li>- Conexión de electricidad del kiosco escolar</li> <li>- Material de la infraestructura del kiosco escolar</li> <li>- Condiciones de pisos, paredes, techos y ventanas</li> </ul>	Instrumento Cuestionario sobre promoción de alimentación saludable Comprende 2 dimensiones, con 14 ítems
Promoción de alimentación saludable	Buenas prácticas para la inocuidad de alimentos y bebidas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Red de abastecimiento de agua y desagüe</li> <li>- Lavado de frutas y verduras</li> <li>- Condiciones de las preparaciones culinarias simples</li> <li>- Material de equipos y utensilios</li> <li>- Implementación de uso de tablas de colores</li> <li>- Condiciones de personas que manipulan alimentos y bebidas</li> <li>- Garantía del proveedor del kiosco escolar del buen estado de salud</li> </ul>	

---

## <sup>1</sup> **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **2.1. Antecedentes del estudio**

##### **2.1.1. A nivel internacional**

Cantuña, et al. (2021) desarrollaron una pesquisa en Ecuador, <sup>63</sup> con el objetivo de conocer la influencia de la etiqueta nutricional de comida procesada y los elementos socioeconómicos, de cultura, demográficos, publicitarios para elegir alimentos de las familias, teniendo en consideracion que la etiqueta es un instrumento gráfico para el comprador que le hace conocer las propiedades nutricionales del alimento, facilitando su elección. Utilizaron el método de diseño mixto, lo que permitió analizar la muestra de opinión de un total de 475 padres; asimismo, se hicieron grabaciones a tres grupos focales, los que fueron transcritos, tambien se aplicó un cuestionario. Para procesar los datos de usó el SPSS v24.0, obteniendose como resultados que más estudiantes prefieren consumir alimentos procesados <sup>102</sup> en la escuela privada que en la pública; de igual forma, el mayor porcentaje de padres ven publicidad en la televisión que los de públicos; además, el conocimiento de la etiqueta fue mayor en la escuela privada. Por otro lado, la actitud se asoció con el nivel educativo e ingresos; en suma, el alto conocimiento y la publicidad elevada, <sup>82</sup> tienen un impacto importante en la elección de los alimentos. Los investigadores concluyeron que, conocer el etiquetado nutricional fue alto; pero no fue vital este factor el elegir los alimentos; así como, el tiempo para preparar y el aroma fueron de mayor importancia con respecto a las descripciones nutricionales de los alimentos.

Ceballos y Castillo (2019) realizaron una pesquisa en México, con el propósito de reflexionar sobre la responsabilidad ética del nutricionista frente a las maniobras de consumo en exceso que causa la manufactura alimentaria. Ellas sostienen que la revolución industrial dio inicio al modelo económico capitalista, donde la tendencia es maximizar las ganancias, y para ello fomentan el consumo mayoritario de productos industrializados no ha sido ajena a esta directriz perturbando <sup>40</sup> la salud de la población a través del consumo excesivo de productos de calidad nutricional baja; por lo que, el nutricionista se ha involucrado en las estrategias que implementó el capitalismo, lo que generó duda sobre su conducta profesional. Se llega a la conclusión de que el nutricionista debería tener un rol diligente en regular las normas de fomento de la manufactura alimenticia, anteponiendo el bienestar de la gente frente a los beneficios mercantiles de las empresas.

Pool, et al. (2019) desarrollaron un artículo de investigación en México con el objetivo de hacer un diagnóstico comunitario y diseñar <sup>21</sup> una intervención educativa para revalorizar las frutas y verduras autóctonas; para ello utilizaron el método cualitativo, con diseño descriptivo-exploratorio, durante siete meses. Tuvieron como población objetivo a madres de familia, maestros y profesionales de salud, a quienes aplicaron entrevistas de manera individual y en grupos focales; también, la reflexión no coparticipa. Para analizar datos usaron el esbozo de clase manual, cuyos derivaciones indican que con el apoyo del sector salud se debe priorizar el cultivo de frutas y verduras originarias con la cogestión con otros entes gubernamentales, enseñar de las diversas técnicas de cultivo ancestrales. En la discusión se reafirma que la educación nutritiva, unida a un

ambiente que origine prácticas alimenticias salubres, contribuyen a la multiplicidad de siembras, así como el consumo de alimentos oriundos y la protección de la diversidad ambiental y la sabiduría alimenticia. Se concluye que, la gente no le da valor al consumo de frutas y verduras oriundas, por lo que se sugiere realizar mediaciones que incluyan a equipos técnicos interdisciplinarios para concienzación de la riqueza alimenticia de las frutas y verduras autóctonas y su permanente cultivo.

Díaz y Caicedo (2019) hicieron una investigación en Colombia con el objeto de analizar cómo los restaurantes con altas ventas promocionan la alimentación saludable a través de la web, como respuesta a la problemática del origen de males no infecciosos, considerado como un inconveniente mundial. Utilizaron la metodología cualitativa, cuyo diseño fue el estudio de casos; la muestra constó de 68 restaurantes Top 100; como técnica se usó la observación y revisión documental de los contenidos de la web, menú web y redes sociales oficiales, utilizados por estas empresas. Para analizar la información categorizada se usó Nvivo 11.0 como programa, lo que permitió arribar a resultados donde los restaurantes promocionan platos saludables con mayor contenido de verduras. Se concluyó que, la promoción de alimentación saludable debe tener acercamiento exhaustivo respecto al impulso en restaurantes, en cuanto a la oferta, mecanismos de persuasión para la elección de platos saludables. Cabe resaltar que, estos resultados son un aporte de percepciones de los rasgos de los ambientes de restaurantes en Colombia, por la poca información objetiva.

Aponte (2017) realizó una indagación en Ecuador, con el propósito de determinar el grado de conocimiento de la etiqueta nutricional de productos

industrializados, estado de nutrientes, con el fin de asociar las variables. En la metodología se optó por <sup>35</sup> el enfoque cuantitativo, de tipo descriptivo de corte transversal, se aplicó una encuesta a la muestra 148 educandos para el cálculo del IMC. Los resultados indican que existe un alto conocimiento de la etiqueta (54,1%) en lo nutricional, (73%) peso normal, (22,3%) con exceso de peso. Se concluyó que, hay una asociación directa entre <sup>10</sup> el nivel de conocimiento de la etiqueta nutricional y el estado nutricional de los estudiantes.

### 2.1.2. A nivel nacional

Herrera, et al. (2019) hicieron una investigación <sup>13</sup> con el objetivo de determinar si la etiqueta de nutrición de alimentos incide en el propósito de compra de los compradores, y explicar si los efectos perturbados la asociación <sup>45</sup> entre la inquietud por la salud y el cambio de la intención de compra de alimentos envasados y marcados como dañinos, para tal fin se usó dos tipos galletas. Utilizaron un método de análisis cuantitativo correlacional, entre las variables intención de compra y <sup>60</sup> preocupación por la salud, y como variable moderadora el mecanismo de distorsión de los efectos. Aplicaron una encuesta en línea con 336 participantes, divididos en dos grupos al azar, a ambos se aplicó el estímulo de la galleta con etiqueta y sin etiqueta. <sup>19</sup> Para el análisis de datos se usó la regresión múltiple. Se arribó a resultados de que la etiqueta nutricional tiene <sup>51</sup> influencia en la intención de compra, en galletas hedónicas y las funcionales; también, la ansiedad por la salud <sup>51</sup> influye en la intención de compra. Se concluyó que la etiqueta nutricional es importante ya que brinda información importante para implementar políticas de este tipo en relación a los alimentos procesados.

Armas (2018) realizó una investigación en Trujillo, con el objeto de conocer la actitud de los compradores hacia la etiqueta nutricional de alimentos procesados; para ello, utilizó el diseño descriptivo transversal, cuya muestra estratificada estuvo conformada por 384 participantes que consumen estos alimentos; a quienes se aplicó un cuestionario para identificar las actitudes con respecto al etiquetado de estos productos. Los resultados a los que arribó muestran que un 50.5% de consumidores mantiene un nivel alto, y un 49.2% un nivel medio en lo afectivo y 47.7% un nivel medio en lo conativo.

Hurtado (2019) realizó una investigación en Lima, con el objetivo de establecer una asociación entre el conocimiento de la etiqueta nutricional de alimentos procesados y el valor del estado nutricional. Uso enfoque cuantitativo, tipo no experimental, diseño transversal, de corte descriptivo correlacional; la muestra involucró a 100 docentes de Instituciones educativas de Lince, quienes respondieron 12 ítems de un cuestionario, además se hizo medidas antropométricas para evaluar riesgo cardiovascular. Los resultados relevantes indican que 92% tienen alto grado de conocimiento sobre la función del etiquetado nutricional, 82% precisa el número de calorías de la etiqueta, 74% el valor diario; 44% y 32% señala la prevalencia del sobrepeso y obesidad; estos datos permitieron concluir que existe relación directa entre ambas variables.

Alfárez y Alfárez (2019) realizaron una pesquisa, con el fin de determinar los efectos de las advertencias al consumidor en base al uso de octógonos en el consumo de alimentos procesados. Se usó una metodología no experimental, transversal; cuya muestra fue personas entre 15 y 64 años; para procesar y analizar los datos usaron tablas cruzadas. Los resultados muestran que los

productos la horno son los más consumidos por la gente, quienes solo a veces se fijan en el precio y la fecha de vencimiento; sin embargo, la mayoría desconoce la Ley de promoción de la alimentación saludable. A partir de estos resultados concluyeron que, los avisos al comprador en base a octógonos, causa resultados positivos a la vez negativos en las prácticas de consumo de estos alimentos, por lo que se sugiere hacer nuevas investigaciones al respecto para formar la conciencia del consumidor en cuanto a su alimentación.

Bernales (2018) hizo una investigación en Lima con el objetivo de referir el uso de la etiqueta nutricional de alimentos en la opción de compra en un autoservicio peruano y otro de Ecuador. Se usó el enfoque cuantitativo en el estudio, no experimental descriptivo transeccional; una muestra de 434 compradores, en forma aleatoria, quienes llenaron un cuestionario de entrevista personal, con anuencia informada; asimismo, se usó la estadística descriptiva en Excel. Se arribó a resultados donde el 64% de peruanos usan la información nutricional y 59% ecuatorianos el etiquetado tipo semáforo. Se concluye que, la información nutricional tipo tabla y etiquetado tipo semáforo son las más usadas al decidir la compra de alimentos.

Cruz (2018) hizo una investigación en Piura para determinar el uso de la etiqueta de nutrición en decisiones de compra de provisiones procesadas. La metodología asumida enfoque cuantitativo, no experimental; la muestra fue 384 personas que asistían a supermercados, se aplicó una encuesta. Se obtuvo resultados que indican que el uso de la etiqueta nutricional se observa en leches y derivados, productos cárnicos y conservas, cereales, galletas, biscochos, queques y productos para pequeños; asimismo, ninguno de los rasgos

socioeconómicos y demográficos de estas personas se relacionó con estos alimentos; por otra parte, los consumidores prefieren guías diarias de alimentación de colores tipo <sup>24</sup> semáforo frente al octógono con advertencias de <sup>24</sup> texto. Se concluyó que, los compradores presentan bajo nivel de lectura de la información nutritiva de alimentos, solo leen a veces, mostrando un interés medio por el etiquetado nutricional al momento de comparar alimentos procesados.

### <sup>17</sup> 2.1.3. A nivel regional y local

Encinas (2021) hizo una indagación en Puno, con el fin de <sup>3</sup> determinar la asociación entre el conocimiento y el uso del etiquetado nutricional en alimentos procesados. Para el estudio se utilizó una metodología analítica, prospectiva de corte transversal; la población lo conformaron 386 consumidores, lo cual se obtuvo mediante muestreo aleatorio simple; como instrumento se usó el cuestionario con la finalidad de recoger datos, y para la obtención de resultados la prueba Chi Cuadrado. Se arribó a resultados que un 66.8% de consumidores tienen un nivel de conocimiento medio; además, el 63% leen la tabla de información nutricional porque lo consideran importante y no lee porque se sienten atraídos por la información; mientras que, 61.4% de consumidores se ven influenciados por <sup>20</sup> el uso del etiquetado octogonal en alimentos procesados; asimismo, <sup>5</sup> el 95.1% prefiere el etiquetado nutricional y 53.6% <sup>5</sup> el etiquetado frontal octogonal; en cuanto al grupo de producto que usa el etiquetado nutricional es bebidas 58.4%, y lácteos 54.5%. <sup>22</sup> Se concluye que, hay un nivel medio de conocimiento del etiquetado nutricional tipo semáforo que los octógonos por parte de los consumidores, que incluye el nivel educativo de los mismos, ya que la educación juega un rol fundamental en esta temática.

Flores y Quispe (2021) hicieron una indagación en Juliaca con el propósito de conocer la asociación <sup>5</sup> entre la lectura de octógonos nutricionales y hábitos de vida saludable en personas que consumen comida procesada. Utilizaron una metodología con enfoque <sup>7</sup> cuantitativo, de tipo no experimental, descriptivo correlacional; la muestra estuvo compuesto 249 de consumidores, a quienes se les aplicó un cuestionario de elaboración propia que involucró a las dos variables. Arribaron a resultados que mostraron el 50% de personas de la muestra conocen la función que cumplen los octógonos, y otro similar no, pero consumen menos productos procesados porque piensan que tienen ingredientes no saludables. Se concluye que los pobladores de Juliaca no leen correctamente los octógonos como una práctica de vida sana.

Vasquez (2021) realizó una investigación en Puno, <sup>13</sup> con el objetivo de identificar la relación entre hábitos alimenticios, estado nutricional, y actividad física en estudiantes. Optó por la metodología descriptiva-analítica correlacional, con enfoque cuantitativo <sup>13</sup> de corte transversal; la muestra estuvo compuesta por escolares de primaria, a quienes se eligió por muestreo no probabilístico; asimismo, se aplicó un cuestionario, previa autorización de los padres de familia. <sup>104</sup> Los resultados indican que el 61 % cuentan con estado nutricional normal; el 25 % tiene sobrepeso, y 6 % con obesidad; el 67% no hacen actividad física por lo que son sedentarios, 22 % son poco activos y 11 % activos; por otra parte, hay un <sup>3</sup> bajo consumo de frutas lo que se relaciona con el estado nutricional inadecuado por el tiempo que se dedica a ver televisión. Se llegó a la conclusión de que, el inadecuado estado nutricional de los escolares está asociada al poco

<sup>108</sup> consumo de alimentos ricos en proteínas y frutas, <sup>3</sup> así como el tiempo que pasan viendo televisión, y la práctica de actividad física.

Soto (2018) realizó una investigación en Puno, con el objetivo de identificar el riesgo de disturbios de conducta alimenticia, modos de vida y fase nutricional. Dentro de la metodología se hizo <sup>99</sup> descriptivo correlacional de corte transversal; muestra de 90 estudiantes de secundaria, aplicando la muestra aleatoria estratificada; a quienes se aplicó una encuesta y un test de siluetas; además de la escala de Walker que examina 4 dimensiones y para la calificación la escala de Likert, para conocer <sup>7</sup> el estado nutricional se halló el Índice de Masa Corporal; para procesar datos se usó las pruebas Chi cuadrada y Pearson. Los resultados arrojan que 20% de la muestra no presentó riesgo de conducta alimenticia, 71% un riesgo bajo y 8.9% un riesgo alto; además, el 71% tiene un estilo de vida sana y el 9% poco sana. Se arribó <sup>85</sup> a la conclusión de que existe una asociación directa entre ambas variables investigadas.

Miranda (2018) desarrolló un estudio en Puno, con el objetivo de determinar la compra <sup>3</sup> de alimentos en los quioscos de escuelas y el fase nutricional de educandos. Se asumió un método descriptivo transversal, se seleccionó muestra de 317 escolares, a través del muestreo probabilístico aleatorio simple, dichos educandos llenaron un cuestionario para ver la repetición de compra de alimentos en quioscos de su centro educativo, también se les evaluó medidas antropométricas para ver el situación nutricional de IMC. En resultados se muestra que los quioscos escolares, venden productos con alto azúcar; en cuanto a la periodicidad de compra de alimentos poco saludables en quioscos es alto 92%; en lo referente al estado nutricional <sup>3</sup> 9% presenta obesidad, 33%

sobrepeso y 57% normal.<sup>56</sup> Se concluyó que hay una relación directa entre la periodicidad de consumo de alimentos y el estado nutricional según IMC por edad;<sup>3</sup> además, se evidenció la venta de productos con mucha azúcar en las tiendas escolares; se constató que, el consumo de alimentos es poco saludable en los escolares pues un significativo porcentaje muestran sobrepeso y obesidad.

## 2.2. Bases teóricas

### 72 2.2.1. La teoría sociocultural de Vygotsky

Vygotsky sostiene que el desarrollo de las formas de conducta, es un proceso de cambio de las naturales en culturales, desde la interacción social (Vygotsky, 1926); donde la naturaleza del hombre en lo que respecta a su organismo se relaciona con leyes heredadas de su conducta como primer elemento biológico de la misma; por lo que esta constitución humana, se diferencia respecto a reacciones en tres elementos: el sistema receptor, el central o procesador, y de respuesta.

En esta dinámica de procesos, el primer aparato permite ver el mundo exterior, y el interior está adecuado para divisar los procesos orgánicos más significativos que ocurren dentro del organismo que están asociados con las funciones internas; mientras que el tercero está formado por la zona propioceptiva que recibe las reacciones del organismo, gracias a los estímulos periféricos que se dan ya que el organismo conoce sus reacciones propias a través los dos primeros (Vygotsky, 1926: pág. 100); por ejemplo, el reflejo de la salivación frente a un alimento actúa mediante este aparato como lo hace con

cualquier estímulo del exterior, sin embargo, este reflejo puede actuar con la zona receptiva interna siempre en cuando se produzcan algunos cambios en las partes internas, cuando hay trastornos alimenticios (Pérez, 2018). Por lo vertido, la mejora de salud de los humanos en la etapa escolar se comprende como la suma del proceso de evolución biológica e histórica del progreso cultural, y los docentes y directivos se han transformado en medios de aprendizaje y del perfeccionamiento humano desde las aulas y la escuela (Ledesma, 2014).

### **2.2.2. Teoría del aprendizaje social**

El hecho de ser una persona saludable involucra cumplir cierta normativa que está relacionada con las prácticas alimentarias, así como con las condiciones y comportamientos <sup>54</sup> en la vida diaria, en el hogar, en la escuela y en la sociedad, y es bueno saber cómo hacerlo con buena voluntad; en tal sentido, la teoría cognitiva social nos invita a establecer la autoeficacia; es decir, cada persona debe tener confianza en su capacidad para hacer elegir un estilo de vida (Alagón, Cisneros, Gonzales y Castillo 2021), lo que se evidencia en el esfuerzo que cada individuo hace para conseguir un objetivo, en este caso, acciones concretas para desarrollar hábitos alimenticios saludables, desde el modelo de vida que tienen en casa o en la escuela, lo cual concuerda con la teoría de Bandura.

De acuerdo con Bandura (1987) toda persona es capaz de producir cambios psicológicos mediante procesos desarrollados en la infancia imitando modelos de vida que determinan la conducta del ser humano y, son responsables de los cambios de comportamiento. El hecho de promover la alimentación saludable, es el objetivo a alcanzar de los actores educativos y sociales en los

colegios, y el etiquetado nutricional de alimentos, es el aprendizaje social de educandos.

La demostración y modelización por ensayo e imitación, se da cuando los padres, el maestro o un adulto comen frutas y verduras junto con sus hijos o estudiantes para que ellos los imiten, es ideal para la promoción de una comida sana en los kioscos y comedores escolares, lo cual beneficia el asumir un estilo de vivir con salud y a la vez que permite apoyar en el cumplimiento de normas de salubridad en el expendio de alimentos procesados (FAO, 2020).

Por otra parte, el desarrollo de habilidades y entrenamiento requiere de apoyo social como la familia, la escuela y las amistades; asimismo, el refuerzo a través de estímulos a manera de recompensa, también el establecer objetivos como metas a alcanzar en corto o largo tiempo; asimismo, el control de estímulos que permitan relacionar el comportamiento y la situación, así como la voluntad de cambio de hábitos con respecto a la alimentación saludable.

### **2.2.3. Etiquetado nutricional de alimentos**

<sup>14</sup> El Currículo Nacional de la Educación Básica plantea el estándar de aprendizaje que los educandos asumen un vivir sano al evaluar sus requerimientos calóricos y considerar su gasto de calorías en la vida diaria, los alimentos que ingiere, el origen de estos y su <sup>14</sup> inocuidad, y las peculiaridades de la actividad física que practican (Minedu, 2016); además, deben elaborar una ruta de su acción física y alimentación saludable, ser capaces de interpretar lo que resulte de la aplicación de pruebas de capacidad física, y otras que se pudiera aplicar para conservar y/o optimar su bienestar; también, deben participar en forma regular en sesiones de acción física de variado ímpetu y

participar en la promoción de campañas de salud que se integra al bienestar colectivo. Para lograr este estándar, se requiere de <sup>10</sup> conocimiento y uso del etiquetado nutricional, así como el consumo de alimentos saludables.

#### **a) Conocimiento sobre el etiquetado nutricional**

El rotulado o etiquetado es un punto vital para dar información sobre un alimento, sus cualidades y bondades, la manera de uso y su contenido (Ley 29571, 2010), hay dos clase de marcado: general y nutricional, estos hacen que los países pongan lineamientos para ser cumplidos como requisito para que el compra o come tenga a la mano la información comprensible y clara eso le ayuda a decidir lo que compra (Indecopi, 2013).

El etiquetado general presenta información obligada y básica sobre el alimento, y contiene nombre, ingredientes, lo que contiene, datos y dirección del que elabora, número de lote, vencimiento, precisiones para conservarla, precisiones de forma de uso, registro sanitario, así como los ingredientes que generan mucha sensibilidad y otros datos (Ley 28405, 2004); además, dicha norma se rige por Ley 30021, y se aplica desde el 2013, donde el Ministerio de Salud supervisa y decide operaciones contra la propaganda para la niñez que provoca <sup>101</sup> la compra de este tipo de alimentos y bebidas sin alcohol con mucho <sup>114</sup> sodio, exceso de azúcar, grasas saturadas y trans; asimismo, en su reglamento se incluye el uso de octógonos para advertencia, cuya vigencia fue en 2019 en el caso de empaques de comidas sólidas y líquidas para vender al público común y corriente en general (DS-012, 2018).

A partir de la normativa, se puede definir el etiquetado nutricional como el contenido que lleva la etiqueta de un producto cuya finalidad es dar a conocer al

público sobre lo que contiene así como los nutrientes, bondades nutritivos y cualidades para la salud; por tanto, el uso este elemento nutricional es obligatorio y el que produce debe guiarse por la norma que existe en el Perú y que fue dado por Ministerio de la Producción (DL-1304, 2016). Esta norma tiene por objetivo instaurar esta rótula para los alimentos de industria o manufactura para el uso final, como una obligación, solo de ese modo pueden ser mercantilizados en el territorio nacional, esto con la finalidad de poner en salvaguarda <sup>29</sup> el derecho a ser informados de los consumidores y usuarios, por lo que es competencia del ministerio antes mencionado las tareas de supervisión y fiscalización, su el caso amerita la sanción al incumplir las disposiciones previstas en los documentos técnicos respecto a estos, excepto del etiquetado, ya que no es competencia directa, sino del MINSA.

#### **b) Uso del etiquetado nutricional**

En este elemento nutricional, (DS-012, 2018) se usa las advertencias publicitarias a través de octógonos, mediante un manual; esta norma modificó el Art. 10 de Ley 30021, referido a las recomendaciones que deben ubicarse en la parte de arriba y derecha de la envoltura anterior del recipiente, en caso de que esté impreso se pondrá un adherente provisional; es más, la propaganda que se haga en canales de noticia y redes sociales deben destacar las frases de advertencia. Cabe señalar que el uso de octógonos de advertencia alimentos procesados se cumplen de forma irrestricta bajo la (Ley 30021, 2013).

**Figura 1***Octógonos de advertencia*

Fuente: Diario el Comercio

El uso de la etiqueta de nutrición tiene medidas de reglamento específicos por los lados (2 a 3 centímetros), lleva figura con 8 lados y cuadros de color blanco y negro (SGS, 2020); en la parte inicial cada octógono dice "Alto en (...)" cuyo cuadro de abajo lleva una anotación final "Evitar su consumo excesivo". Aparte hay un aviso que dice "Contiene grasas trans" con la anotación "Evitar su consumo", esta nota debe ser clara con letra Helvética; el tamaño depende de la parte anterior de la empaquetadura, y en la parte posterior debe llevar las figuras de advertencia al lado de un cuadro nutricional. Cuando el envase de bebidas es retornable, se imprime un octógono que diga "Alto en azúcar" en el tapón donde corresponda (Chumpitaz y Ugaz, 2020).

En lo que respecta al etiquetado de advertencias se usó en alimentos selectos fabricados desde medio año de 2019, donde la etiqueta atañe a comidas que son igual o son más de la cantidad indicada en alimentos para masticar o beber; pero, los que venden en cantidad menor continuarán ofertando estos alimentos sin etiqueta hasta junio del año 2020 (El Comercio, 2019).

Cabe resaltar que, en cuanto pase <sup>41</sup> 36 meses de la vigencia de la ley (17/09/2022) esta etiqueta será también en productos que tenga igual o superior a estas cantidades. Enseguida el detalle de datos de contenido:

**Tabla 2**

<sup>5</sup> *Información en el etiquetado de alimentos procesados*

Etiquetado	<sup>6</sup> Sodio	Azúcar	Grasas saturadas	Grasas trans
Alto en [...] Evitar su consumo excesivo (productos sólidos)	800 mg/100g (desde el 17 de junio de 2019)	22.5 g/100g (desde el 17 de junio de 2019)	6 g/100g (desde el 17 de junio de 2019)	No aplica
	400 mg/100g (desde el 17 de setiembre de 2022)	10 g/100g (desde el 17 de setiembre de 2022)	4 g/100g (desde el 17 de setiembre de 2022)	
Alto en [...] Evitar su consumo excesivo (productos líquidos)	100 mg/100ml (desde el 17 de junio de 2019)	6 g/100ml (desde el 17 de junio de 2019)	3 g/100ml (desde el 17 de junio de 2019)	No aplica
		5 g/100ml (desde el 17 de setiembre de 2022)		
Contiene [...] Evitar su consumo (productos sólidos y líquidos)	No aplica	No aplica	No aplica	5 g/100g 5 g/100ml (desde el 17 de junio de 2019)

Fuente: (Wikipedia, 2022)

En lo que respecta a los productos con ácidos grasos trans, la cantidad es 5 gr. por cada 100 ml o 100 gr, de acuerdo a la norma que está vigente (DS 033-2016-SA). En cuanto al aceite vegetal y mantequilla la cantidad aceptable es 2 gr. por cada 100 ml. o 100 gr. Cabe señalar que, la norma exime a los líquidos

alcohólicos, porque los niños no lo consumen; lo mismo pasa con suplementos de lactancia materna de origen natural que son bajos en azúcar, así como los normados por el “Codex Alimentarius”.

### **c) Hábitos alimenticios saludables**

Los hábitos alimenticios saludables implican el hecho de comer alimentos variados, en cantidades sobrias y comer poca sal, grasa y azúcar, en vista de que nuestro organismo precisa de cuarenta a más nutrientes para estar saludables y funcionar de forma adecuada, algunas provisiones son buenos en nutrientes específicos, aunque no hay ningún alimento que tenga todos los nutrientes que el cuerpo necesita (Unicef, 2020). Por lo que, las bondades de la alimentación sana son, para tener brío durante el día, con minerales y vitaminas requeridos, proveer estos para hacer actividades deportivas y otras con el fin de tener peso aceptable, y prevenir malos hábitos de alimentación.

En ese sentido, las costumbre alimenticias en el educando se influyen por factores cotidianos como la actividad familiar de padres y abuelos, las directrices de los colegios, la economía de casa; por lo que, la comida de infantes, púberes y juventudes es cada vez con tendencia a la mayor ingestión de calorías en alimentos rápidos que contiene grasa y harina, cuya característica es la facilidad en la preparación, son alimentos al paso y llenan el estómago (Montero, 2011).

Se deberían cambiar los hábitos de alimentación en niños y adolescentes donde los padres y familia sean el modelo de comer sano, ya que cada domina la facilidad de preparación de alimentos aunque estas no sean nutritivas, sobre todo cuando el hijo es único; a ello se suma la casi nula supervisión de la familia con respecto a los alimentos que come el educando dentro y fuera de la casa,

por lo que le dan libertad de elegir y de disponer de su propina para comprar en la escuela. En suma, la familia es cambiada por los amigos o por la propaganda en la elección de alimentos, a ello se suma del descontrol de la familia en la dieta del alumno, por lo que la mayoría ellos no cumplen con las recomendaciones nutritivas y, las instituciones educativas estarían teniendo dificultades con respecto a la promoción de alimentación saludable (Sánchez, 2022).

#### 2.2.4. Promoción de alimentación saludable

La Ley N° 30021 que promueve la alimentación sana, en educandos dentro y fuera del hogar, tiene el objetivo de brindar costumbres de alimentación para evitar la desnutrición y/o malnutrición en esta población específica (Ley 30021, 2013). Asimismo, el objetivo de la misma es suscitar y resguardar el derecho a la salud, al hecho de crecer y desarrollar de manera óptima de la gente. En tal sentido, la mencionada norma incluye en el currículo escolar el enseñar sobre alimentación saludable; por lo que declara de interés de crear el Observatorio de Nutrición y de Estudio del Sobrepeso y la Obesidad (Minsa, 2020); además, promueve la implementación de lugares de alimentación saludable en instituciones educativas, fomentando la dinamicidad física en los estudiantes; por lo que, norma la publicidad de alimentos denominados procesados (Córdova, et al., 2018).

En cuanto al alcance de la norma precitada, se aplica a todas las personas sean naturales y jurídicas que se dedican al comercio, importación, suministro, y fabricación de comida procesada, así como los que promocionan dichos alimentos a través del marketing (Ley 30021, 2013), que muchas veces deja de lado el principio de la verdad en propaganda, y los mensajes claros y precisos,

reales y pertinentes, en especial para los infantes y adolescentes ya que son vulnerables poca la poca experiencia para evaluar con pertinencia la intención de las recomendaciones.

El gobierno peruano tiene obligaciones para promover de la alimentación sana y nutritiva mediante el MINEDU para que se incluya en los documentos de enseñanza y se pueda generar estas prácticas desde las aulas, por lo que se incorporó en el Currículo general y programas correspondientes sobre el hecho de promover estos hábitos que coadyuvan la mejora de los niveles nutritivos en su dieta diaria (Ley 30021, 2013).

Asimismo, el MINSA y el MINEDU coordinan la difusión y promoción en todo el país, usando diversos medios de difusión sobre las bondades de la alimentación sana y las acciones para la ingestión de productos naturales de alto valor nutritivo, se pueden hacer campañas y conversatorios informativos, festivales entre otros para <sup>47</sup> promover la alimentación saludable y, de ese modo contribuir en la mejora y fortalecimiento de hábitos salubres en la población estudiantil y sus familias (Minsalud, 2022).

Por su parte, el laboratorio de alimentación y e investigación del sobrepeso y obesidad hace el monitoreo y da información acerca de la escenario nutricional de la niñez con respecto al progreso de la tasa que se incrementa en estas poblaciones en edad escolar, también recoger datos sobre el origen de malos hábitos alimenticios y la práctica de acciones físicas; proveer datos a todas las instituciones que soliciten el reporte sobre hechos y persistencia de sobrepeso y obesidad y los elementos que lo determinan; así como hacer rastreo y evaluar el impacto en el bienestar público; también hacer un reporte anual acerca del

resultado de políticas públicas en materia alimentaria, lo que debe enviar a las comisiones y organismos correspondientes que regulan la materia alimentaria, las que se encargan de velar por la observancia de la ley para aplicar freno hacia la idoneidad desleal (Indecopi, 2021).

En tal sentido, la alimentación sana es variada con producto natural o con menor procesamiento posible, que da energía nutrientes vitales que una persona de cualquier edad requiere para conservar su salud, y tener mejor calidad de vida (Quispe, 2021); por lo que, es necesario implantar medidas referentes al impulso de la educación nutricional y sana, además, promover el deporte y actividad física en todos los espacios donde se desarrolla el ser humano bajo la vigilancia del Minedu y Minsa, se implementan los quioscos escolares (RM-108, 2022).

Por otra parte, de acuerdo al informe del fase nutricional en infantes y embarazadas de los puestos de salud del Minsa, en el Perú se tiene que la proporción de desnutrición crónica que mostró una tendencia de mengua, desde 2009 al 2018 en 8 puntos en terminos de porcentaje de acuerdo al patrón de incremento de la OMS, mientras que hasta medio año de 2019 el ritmo fue 16,3% (Minam, 2021). Doce Direcciones Regionales de Salud muestran ritmos de decaimiento crónico evaluado por la Organización Mundial de la Salud como moderada; vale mencionar que Huancavelica tuvo un ritmo grave ya que supera el 30% de niños con desnutrición crónica (OMS, 2021).

En el Currículo Nacional de la Educación Básica se tiene el estándar de la competencia "asume una vida saludable", donde los y las estudiantes desarrollan esta medida cuando evalúan sus requerimientos calóricos y tienen en cuenta su

consumo de calorías en el día, los productos que comen, su origen y salubridad, y las peculiaridades de la práctica de la acción física. Además hace un horario de actividad física y comida saludable, para luego interpretar las derivaciones de las evaluaciones de capacidad física, y otras, con el fin de conservar <sup>14</sup> y/o optimar su bienestar. Participa con regularidad en talleres de actividad física de diversa intensidad y participa en campañas que promueven la salud que se integra al bienestar comunitario (Minedu, 2016: p, 116).

#### **a) Condiciones físicas**

Las condiciones físicas con respecto a la alimentación saludable requieren del área física y social, en la que se produce la socialización con las personas en su segunda fase, y allí se potencian las destrezas cognoscitivas, de comunicación, en lo físico y emocional. Es de gran importancia el hecho de fortalecer el vínculo entre hogar, escuela y comunidad (FAO, 2022), ya que, una gran cantidad de acciones que se proponen en promover la salud de los educandos y el generar estilos de vida saludable con práctica constante de actividad física cotidiana.

Las necesidades de nutrición de los educandos se relacionan con los escenarios físicos que envuelven el desarrollo biológico y cambios durante la pubertad; donde los varones se retrasan en su maduración en un promedio de dos años y a la par de las mujeres (Medrano, 2021). En la infancia, se requieren alimentos nutritivos en igual proporción en ambos sexos de la misma, cabe señalar que existe diferencias desde la pubertad, que se evidencian más al final de la adolescencia por la composición diferenciada de las funciones fisiológicas del cuerpo de acuerdo al sexo, por ejemplo en el requerimiento de hierro y ácido fólico en las damas que ya tienen menstruación y las gestantes; y mayor

necesidad de alimentos que aportan a la masa muscular de los adolescentes varones (MINSA, s/f).

En el propósito de promover alimentación y nutrición sanos en los escolares, tiene ser coherente con las situaciones físicas y los factores asociados, los distintos cambios del desarrollo humano, como la consolidación de la autonomía, el hecho de buscar nuevos modelos sociales, la ansiedad por mantener una figura de su cuerpo, entre otros que establecen modos de vida y modelos alimentarios (Minedu, 2022). Los adolescentes requieren especial atención en su imagen corporal, y eso condiciona hacer dietas negativas para aproximarse a un modelo ideal de figura, por influencia de modelos de vida de moda, lo que puede generar trastornos de conducta con respecto a la alimentación (Midis, 2021). Por tanto, es vital hacer un trabajo a nivel familiar y escolar, estableciendo elementos de autoestima, autonomía, respeto y cuidado de su cuerpo, y adoptar apropiadas prácticas alimenticias en su vida (MINSA, s/f).

18

#### **b) Buenas prácticas para la inocuidad de alimentos y bebidas**

La inocuidad de la comida y productos de consumo cobran importancia en lo que respecta a salud pública, ya que el perjuicio de algunos productos industrializados han encarnado problemas de salud en la humanidad desde el inicio de la historia humana, por lo que la problemática en esta materia tampoco son recientes (OMS, 2021). A pesar de las autoridades del mundo ponen empeño máximo por garantizar la salubridad en la entrega de alimentos, la presencia de males de traspaso alimenticio sigue creciendo ocasionando situaciones adversas en salud en los países prósperos y en los no prósperos (OMS, 2021).

103

Este hecho se evidencia en que cada año fallecen 1,8 millones de seres humanos a causa de males diarreicos, causadas por la ingesta de alimentos o agua contaminada, se conoce más de 200 padecimientos que se transmiten por los alimentos (OMS, 2017); por lo cual, se requiere la manipulación y preparación apropiada de alimentos para prevenir este tipo de enfermedades que se transmiten mediante alimentos (HLPE, 2017).

Para contrarrestar y prevenir estas enfermedades y tras varias reuniones con peritos en inocuidad de alimentos y en declaración de riesgos, la OMS dio a conocer cinco claves para el manejo de alimentos saludables, donde incluye mensajes al respecto y pone en conocimiento diez reglas de oro para preparar alimentos saludables con consejos breves fáciles de recordar, además se da los saberes que facilitan medidas propuestas (OMS, 2007). Asimismo, la nutrición, la inocuidad y la seguridad alimentaria son difícil de separar pues están muy relacionadas, por eso los alimentos insanos crean un ambiente de vicio y mal nutrición, que afecta a personas más vulnerables. (OMS, 2020).

Estos mensajes claves para la inocuidad de los alimentos se relacionan con la limpieza, separación de alimentos crudos de los cocidos, cocción completa, mantener los productos en temperaturas seguras, y usar agua y materia prima, con seguridad. Este manual ha sido traducido a más de 40 lenguas y se usa para difundir mensajes sobre limpieza de los alimentos por el mundo (OMS, 2007:pp 8-9).

En este manual habla sobre los microorganismos casi invisibles para el ojo humano, así como de tres tipos: buenos, malos y peligrosos; los beneficios de los buenos es que estos son útiles y sirven para la elaboración de alimentos

como lacteos y bebidas, fabricación de medicamentos, tambien ayudan a la digestion de los alimentos. Las bacterias malas, por lo general no provocan enfermedades, pero pueden hacer alterar los alimentos haciendo que se pudran o malogren; mientras que, los peligrosos causan enfermedades incluso la muerte, por ello se llaman “patógenos” (OMS, 2007: pp. 8-9).

Por otra parte, estos microorganismos se hallan en todas partes, como en el agua, la tierra, las heces, insectos, ratones, ratas y otras alimañas; tambien en animales marinos, de granja, domésticos y personas en general; por tanto, todos los organismos vivos alojan bacterias así como los animales los portan en su piel, boca y patas. Cabe resaltar que, en cada centímetro cuadrado de piel humana hay un promedio de 100.000 de ellos.

Por lo dicho en el párrafo anterior, es vital saber que las bacterias necesitan de alguien para ser trasladados como sucedió con el COVID-19; por lo que, el traspaso de microbios de una zona a otra se llama “contaminación”, y las manos son el transporte habitual con que se trasladan microorganismos de una zona a otra; ya que estos pueden transmitirse a través de agua o alimentos contaminado; las mascotas suelen ser una vía de contaminación.

Finalmente, en el ámbito escolar es de prioridad conocer que las personas que venden alimentos deben garantizar un buen estado de salud, de lo contrario los escolares podrían ser infectados por los virus que posee esta persona, ya que al consumir alimentos del quiosco escolar o cafetín es seguro que ello suceda (Ley 30021, 2013). Es de vital importancia que, se implementen medidas de seguridad en las escuelas de educacion basica, así como promover alimentacion saludable, en el marco de la salubridad. En el caso que se consuma

alimentos procesados, es de obligación moral, exigir el etiquetado de los mismos, de acuerdo a la normativa vigente que indica que, los productos que se oferten en cafeterías, quioscos, o comedores escolares, tiene la obligación de cumplir con normas sanitarias y nutricionales emanadas del Ministerio de Salud, y los precios de venta deben estar aprobados por el Comité de Gestión de Condiciones Operativas.

### 2.3. Marco conceptual

**Alimentación Saludable.** Es variada con productos naturales o con un mínimo procesamiento, que da energía y nutrientes vitales que cada ser humano de toda edad requiere para ser sano, lo que le garantiza tener mejor condición de vida y bienestar (Ley 30021, 2013).

**Anunciante.** Es una persona natural o jurídica, que hace acciones que tiene efecto directo o indirecto en el mercado y, a través de propagación de publicidad tiene el propósito de: i) instruir al público o consumidor, sobre la naturaleza, las bondades, características o propiedades de su producto o servicio cuya producción o prestación forma el objetivo de su acción; o ii) originar negocios con el fin de compensar sus intereses como empresa (Salazar, 2019).

**Aprendizaje.** Es el proceso de cambio a partir de la asimilación del cerebro que fija información nueva para modificar su conducta y realizar actividades nuevas mediante la sinapsis, ello implica reajustar sus saberes, informarse, comprender la situación, internalizar la información, lo que se traduce en el cambio conducta (Cabido, 2021).

<sup>18</sup> **Buenas prácticas para la inocuidad de alimentos y bebidas.** Las prácticas de uso y manejo de alimentos son instrucciones, ilustraciones y reglas que se deben aplicar para generar alimentos sanos; en tanto que la higiene es la clave para afirmar la inocuidad de alimentos que se manejan en los colegios que implica una variedad de prácticas vitales en la limpieza y asepsia de las <sup>67</sup> superficies que están en contacto con alimentos, higiene de gente que maneja la limpieza de ambientes y contenedores de alimentos (Baeza, 2021).

**Calidad de vida.** Es la necesidad satisfecha y bienestar en general, generado a partir de las capacidades de la gente. Tiene elementos subjetivos y objetivos; por lo que, es la impresión intrínseca de bienestar integral tanto en lo físico, lo psicológico y lo social (Mendoza, 2018).

**Condiciones físicas.** Es la fase de examen de un ser, en lapso definido. Se muestra en la capacidad y fortaleza, la resistencia y velocidad, elasticidad y coordinación, que hacen sinergia para el bienestar físico. Tienen influencia en procesos nutritivos del cuerpo y los rasgos psíquicos precisos para dicha condición, que puede disminuir por una inadecuada dieta alimenticia y la inactividad de ejercicio físico (Minedu, 2017).

**Conocimiento sobre el etiquetado nutricional.** El conocer la etiqueta nutricional contiene información del valor de energía y nutrientes que están en el alimento, por lo que es un valioso instrumento para guiar a las personas <sup>86</sup> en las decisiones de compra e ingesta de alimentos que forman parte de su dieta y modo de vida en la cotidianeidad (Minedu, 2021).

<sup>44</sup> **Etiquetado nutricional de alimentos procesados.** La etiqueta de nutrientes en los alimentos que se consume es un instrumento útil para los compradores que

eligen estos productos responsablemente, ya que la obligación de poner estos datos nutricionales en los rótulos de los alimentos con envase está normada bajo ley (Sanz, 2017).

**Hábitos alimenticios.** Se definen como costumbres que se hacen en la vida y que determinan la forma de alimentarse, el hecho de tener una equilibrada dieta, suficiente y variada, acompaña estas prácticas de vida como fórmula perfecta para estar saludables. Los hábitos buenos permiten elegir una dieta balanceada que incluye alimentos de grupos pertinentes y en cantidad suficiente para cubrir los requerimientos energéticos y nutritivos (Galarza, 2008).

**Promoción de alimentación saludable.** Son formas de proponer y generar prácticas y hábitos, personales y en colectivo, con la finalidad de mantener el bienestar de la persona, y apoyar a la consolidación <sup>53</sup> de la salud y mejora de la calidad de vida, con el objetivo de infundir prácticas alimenticias que permitan prevenir la aparición de males en los educandos (OMS, 2018).

**Promoción de ventas.** Se entiende como la acción de estimular la decisión de adquisición de bienes o servicios en cuanto a oferta y demanda de productos alimenticios, que tengan ventajas en relación a la oferta estandarizada, ya sea en la rebaja de precios, aumento de cantidad, estímulos, sorteos, concursos, baratas y otras acciones (Indecopi, 2022).

<sup>28</sup> **Publicidad dirigida a niños, niñas y adolescentes.** Es muy delicada esta forma de publicidad ya que involucra a personas vulnerables, ya sea por su contenido, oferta, demostración, gráficos, personajes que simbolizan algo, <sup>2</sup> música y tipo de programa que se usa para difundir, es tractiva y está dirigida a menores de 16 años (Ley 30021, 2013).

**Publicidad en producto.** Tiene fijación en el envase, en la envoltura o cuerpo del producto alimenticio, <sup>42</sup> con la finalidad de llamar la atención y atrapar al público objetivo con un servicio o producto. Se hace mediante anuncios, que aparecen en canales diversos de comunicación y soportes publicitarios como periódicos impresos, <sup>69</sup> en la calle, en la televisión, en el internet, en la radio, etc.) (Maldonado, 2019).

**Publicidad testimonial.** Esta publicidad usa el testimonio de consumidores para manifestar su opinión, sobre tal o cual producto, sus experiencias y motivaciones para recomendar ese alimento, a causa ello se identifica los datos de la persona que hace el testimonio, por su fama o ser personaje público (Indecopi, 2017).

**Publicidad.** Es una manera de comunicar o difundir mediante de cualquier canal o formato de manera objetiva para un específico de forma directa o indirecta, la el mensaje, slogan, marca, imagen, servicios o producto de empresa personal o jurídica, que hace su actividad productiva o de servicio, en el marco de competencia sana y que busca promover intercambios comerciales con el fin de satisfacer sus metas y propósitos en la actividad empresarial (Aramayo, 2020).

**Salud.** Es considerado como un estado integral de bienestar holístico en lo espiritual, físico, psicológico y social de un ser humano, con nula presencia de mal alguno. Es signo de cabal bienestar, lo que requiere la concepción de que está más allá de lo existencial es algo interno de uno mismo (OMS, 2018).

**Uso del etiquetado nutricional.** Las rotulaciones o etiquetas nutricionales son un instrumento útil para conocer la estructura de productos o alimentos, ello ayuda a variar la oferta diaria, admitir pequeños detalles y ajustar el modelo alimentario a sus requerimientos proteicos (Sanchez, 2018).

## **CAPÍTULO III**

### **METODO DE LA INVESTIGACION**

#### **3.1. Métodos aplicados en la investigación**

El método empleado es cuantitativo, ya el presente estudio está basado en datos numéricos y tiene el propósito de conseguir respuestas a preguntas específicas de parte de la población, para luego analizar los datos que deben ser cuantificables, además facilita la comparación entre estudios similares (Hernández y Mendoza, 2018).

#### **3.2. Tipo de investigación**

Es aplicado, ya que describió e interpretó los resultados obtenidos y se asoció las variables y que al medirlas se encontró la relación en términos estadísticos (Hernández y Mendoza, 2018).

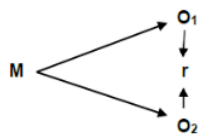
#### **3.3. Nivel de la investigación**

El nivel que se aplicó es de corte correlacional, pues se buscó el uso de los conocimientos vinculados con la temática, cuyos resultados aclararon el marco teórico de ambas variables para explicar las asociaciones prácticas entre dos o más variables (Valderrama, 2020).

#### **3.4. Diseño de investigación**

Se optó por el no experimental, de corte transversal, a fin de establecer la asociación entre las variables de estudio: el etiquetado nutricional de alimentos procesados y promoción de alimentación saludable, de acuerdo que se tiene en

la bibliografía especializada (Hernández y Mendoza, 2018), se presenta el esquema y se explica a continuación:



Donde:

M = Es la muestra de directivos de educación secundaria

O1 = Etiquetado nutricional de alimentos (Variable 1)

r = Relación

O2 = Promoción de alimentación saludable (Variable 2)

### <sup>1</sup> 3.5. Población y muestra

#### 3.5.1. Población

Esta estuvo conformada por 114 directores de la jurisdicción de la Unidad <sup>36</sup> de Gestión Educativa Local de San Román; de los cuales, 33 directores son de instituciones educativas públicas y 81 de instituciones privadas.

#### **Tabla 3**

<sup>105</sup> Población de directores de instituciones públicas y privadas de secundaria

Tipo de gestión	Nº directores
Pública	33
Privada	81
TOTAL	114

Fuente: Escala del Minedu

### a) Criterios de inclusión

Directores de Educación Básica Regular de secundaria.

Directores/as de instituciones educativas de gestión pública y privada.

### b) Criterios de exclusión.

Directores/as de los niveles de inicial y primaria.

### 3.5.2. Muestra

Para asignar el tamaño de la muestra se optó por la técnica de selección de muestreo estratificado proporcional, ya que se tomó como división de dos estratos: los tipos de gestión de las instituciones educativas para la aplicación del cuestionario. Por lo tanto, el tamaño de muestra utilizado es de 88 directores, con un nivel de confianza de 95% y un margen de error del 5% siendo así una representación de 95% del total de la población, tal como se muestra en la tabla.

**Tabla 4**

*Muestra de directores de instituciones educativas*

DATOS	
Población	114
Margen de error	5%
Nivel de confianza	95%
Tamaño de Muestra	88

$$n = \frac{114 * 1,96^2 * 0,50 * 0,50}{0,005^2(114 - 1) + 1,96^2(0,50 * 0,50)} = 88$$

<sup>11</sup>  
**Tabla 5**

*Distribución de la muestra estratificada de directores por el tipo de institución educativa*

Estrato	Identificación	Población	Fac. Mult.	Muestra
1	IE Privadas	81	0,772	<b>63</b>
2	IE Públicas	33	0,772	<b>25</b>
<b>TOTAL</b>		114		<b>88</b>

Fuente: Tabla 3

En las tablas 4 y 5, se determinaron la <sup>11</sup> distribución de la muestra estratificada de directores por el tipo de institución educativa considerando los dos estratos: los de gestión privada y pública; 63 directores de privados lo que representa el 71%, y 25 de instituciones públicas representando el 29%, haciendo una muestra final de 88 directores que representan a sus instituciones educativas como primera y principal autoridad de las mismas, lo que significa en términos de porcentaje el 88% de la totalidad.

### <sup>1</sup> **3.6. Técnicas e instrumentos de recolección de información**

#### **3.6.1. Técnicas de la investigación**

La técnica utilizada para las dos variables fue la encuesta, teniendo como instrumento al cuestionario estructurado, se usó el método cuantitativo de recopilación de <sup>4</sup> información, a partir de preguntas o ítem con el objetivo de obtener datos sobre ambas variables, sus dimensiones e indicadores para luego sistematizarlo.

### **3.6.2. Instrumentos de la investigación**

#### **a) Cuestionario para etiquetado nutricional de alimentos**

Propuesta por <sup>1</sup> con la otra variable y alcanzar los objetivos de la investigación.

##### **Normas de interpretación**

Para consignar las normas para interpretar la prueba se hizo necesario establecer los baremos del cuestionario, y después de aplicar previamente el análisis estadístico. Se han construido <sup>1</sup> los baremos para cada escala utilizando dispersiones mínimas y altas, percentiles de 70 y 30 de modo que su creación es de 3 intervalos de medición (bajo, intermedio, alto).

#### **b) Cuestionario para promoción de alimentación saludable**

Es una versión adaptada en la adaptación a escala Likert (Nunca, casi nunca, no sé, casi siempre, siempre) y <sup>1</sup> para obtener un mejor análisis de calidad en la medición y precisión.

##### **Normas de interpretación**

Para establecer las normas de interpretación se determinó <sup>1</sup> baremos del cuestionario, luego del análisis estadístico previo. Los baremos para cada escala se han construido utilizando dispersiones mínimas y altas, con percentiles de 70 y 30 dando 3 intervalos de medición (bajo, intermedio, alto).

### **3.7. Validez y confiabilidad del instrumento de investigación**

#### **3.7.1. Validación de los instrumentos**

Para presente pesquisa se realizó la adaptación y validación de ambos instrumentos, se usó el análisis de Validez por juicio de Expertos, lo que consiste

en comprobar, por parte de jurados especialistas en la temática, que la muestra de preguntas represente a la variable y sea comprendida por población a la que se aplica. Teniendo, así como expertos a Dr. Lucio Adán Huayhua Ccalla, Dr. Juan Huancollo Quino, y Dra. Laura Muñoz Carbajal.

**Tabla 6**

*Coefficiente de valoración porcentual de validez del instrumento "Cuestionario para etiquetado nutricional de alimentos"*

Indicadores	Juez 1	Juez 2	Juez 3
1. Claridad	0.90	0.90	0.95
2. Objetividad	0.90	0.90	0.95
3. Actualidad	0.90	0.95	0.95
4. Organización	0.90	0.90	0.95
5. Suficiencia	0.90	0.85	0.95
6. Intencionalidad	0.90	0.95	0.95
7. Consistencia	0.90	0.90	0.95
8. Coherencia	0.90	0.90	0.95
9. Metodología	0.90	0.85	0.95
10. Pertinencia	0.90	0.90	0.95
Promedio de valoración	0.90	0.90	0.95

Coefficiente de valoración porcentual = 92%

En la tabla 6, se aprecia que para la validación de contenido por criterio de jueces del instrumento "Cuestionario para etiquetado nutricional de alimentos", se prefirió usar el coeficiente V de Aiken (Escrura, 1988), que ajusta la facilidad de calcular y evaluar los resultados con la prueba estadística correspondiente, lo que garantiza la objetividad del proceso (Aiken, 2003), se tiene un coeficiente de valoración porcentual de 92% el cual está por encima del 75% que indicaría un instrumento aprobado (Robayo, 2021).

**Tabla 7**

*Coefficiente de valoración porcentual de validez del instrumento "Cuestionario para promoción de alimentación saludable"*

<b>Indicadores</b>	<b>Juez 1</b>	<b>Juez 2</b>	<b>Juez 3</b>
1. Claridad	0.95	0.90	0.95
2. Objetividad	0.95	0.90	0.95
3. Actualidad	0.95	0.90	0.95
4. Organización	0.95	0.90	0.95
5. Suficiencia	0.95	0.90	0.95
6. Intencionalidad	0.95	0.90	0.95
7. Consistencia	0.95	0.90	0.95
8. Coherencia	0.95	0.90	0.95
9. Metodología	0.95	0.90	0.95
10. Pertinencia	0.95	0.90	0.95
Promedio de valoración	0.95	0.90	0.95

Coefficiente de valoración porcentual = 93%

De igual modo en la tabla 7, se aprecia para la validación del instrumento "Cuestionario para promoción de alimentación saludable", se usó el coeficiente V de Aiken (Escrura, 1988), que ajusta la facilidad de calcular y evaluar los resultados con la prueba estadística correspondiente, lo que garantiza la objetividad del proceso (Aiken, 2003), por lo que se obtuvo un Coeficiente de valoración porcentual de 93% el cual está por encima del 75% que indicaría un valor de aprobado.

### **3.7.2. Confiabilidad de los instrumentos**

Para la obtener la confiabilidad de ambos instrumentos, se realiza el cálculo de coeficiente de confiabilidad con Alpha de Cronbach, que la mide por consistencia interna.

**Tabla 8**

*Análisis de confiabilidad de las escalas del cuestionario para etiquetado nutricional de alimentos y promoción de alimentación saludable*

Variable	Alfa de Cronbach	N de elementos
Etiquetado nutricional de alimentos procesados	,948	10
Promoción de alimentación saludable	,931	14

En la tabla 8, según los resultados de la prueba estadística de la escala “Etiquetado nutricional de alimentos procesados” se encuentra en el nivel alto con un coeficiente de 0,948. Así mismo para la segunda escala de medición “Promoción de alimentación saludable” se encuentra también en el nivel alto con un coeficiente de 0,931.

### 3.8. Diseño de la estrategia para la prueba de hipótesis

#### 3.8.1. Análisis de datos

Se codificaron los instrumentos aplicados y se procedió a la calificación. Se elaboró una base de datos utilizando el Office Excel con el fin de registrar, conocer y clasificar la información que corresponde a las variables y dimensiones (Robayo, 2021), posterior a ello se realizó el análisis estadístico utilizando el software IBM SPSS Statistics Base 26, en coherencia con los objetivos de la investigación ( IBM Corp, 2020).

### 3.8.2. Diseño de contrastación de hipótesis

#### Planteamiento de hipótesis

Ho: No existe una relación entre el etiquetado nutricional de alimentos y la promoción de alimentación saludable en las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román.

Ha: Existe una relación entre el etiquetado nutricional de alimentos y la promoción de alimentación saludable en las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román.

#### Nivel de significancia

Alfa 0,05 (5%)

#### Estadístico de prueba

El estadístico de prueba aplicado es el Tau-b de Kendall

#### Tabla 9

Estadístico de Tau-b de Kendall entre el etiquetado nutricional de alimentos y la promoción de alimentación saludable

				Medidas simétricas			
		Valor	Error estándar asintótico <sup>a</sup>	T aproximada <sup>b</sup>	Significación aproximada		
Ordinal por ordinal	Tau-b de Kendall	,401	,059	6,786	,000		
N de casos válidos		88					

a. No se presupone la hipótesis nula.

b. Utilización del error estándar asintótico que presupone la hipótesis nula.

### **Decisión**

En la tabla 9, según el estadístico aplicado el P-valor es 0,000 menor al alfa 0,05 por tanto se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna y se concluye que es significativa la relación entre las variables etiquetado nutricional de alimentos y la promoción de alimentación saludable.

### **Contrastación de hipótesis específico 1**

#### **Planteamiento de hipótesis**

Ho: No Existe una relación significativa entre la información nutricional y la promoción de alimentación saludable de las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román.

Ha: Existe una relación significativa entre la información nutricional y la promoción de alimentación saludable de las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román.

#### **Nivel de significancia**

Alfa 0,05 (5%)

#### **Estadístico de prueba**

El estadístico de prueba aplicado es el Tau b de Kendall

**Tabla 10**

Estadístico de Tau-b de Kendall entre la información nutricional y la promoción de alimentación saludable

				Medidas simétricas			
				Valor	Error estándar asintótico	T aproximada <sup>b</sup>	Significación aproximada
Ordinal por ordinal	Tau-b de Kendall			,455	,061	7,472	,000
N de casos válidos				88			
a. No se presupone la hipótesis nula.							
b. Utilización del error estándar asintótico que presupone la hipótesis nula.							

### Decisión

En la tabla 10, según el estadístico aplicado el P-valor es 0,000 menor al alfa 0,05 con lo que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna y se concluye que es significativo la relación entre la información nutricional y la promoción de alimentación saludable.

### Contrastación de hipótesis específico 2

#### Planteamiento de hipótesis

Ho: No Existe una relación significativa entre la información nutricional y la promoción de alimentación saludable de las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román.

Ha: Existe una relación significativa entre la información nutricional y la promoción de alimentación saludable de las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román.

### 1 Nivel de significancia

Alfa 0,05 (5%)

### Estadístico de prueba

El estadístico de prueba aplicado es el Tau b de Kendall

### Tabla 11

Estadístico de Tau-b de Kendall entre la información nutricional y la promoción de alimentación saludable

				Medidas simétricas			
				Valor	Error estándar asintótico <sup>a</sup>	T aproximada <sup>b</sup>	Significación aproximada
Ordinal por ordinal	Tau-b de Kendall			,338	,063	5,379	,000
N de casos válidos				88			
a. No se presupone la hipótesis nula.							
b. Utilización del error estándar asintótico que presupone la hipótesis nula.							

### Decisión

En la tabla 11, según el estadístico aplicado el P-valor es 0,000 menor al alfa 0,05 con lo que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna y se concluye que es significativa la relación entre el semáforo nutricional y la promoción de alimentación saludable.

## CAPÍTULO IV

### RESULTADOS

#### Prueba de normalidad

Se empleo la prueba Kolmogorov - Smirnov (Corzo, 2005) que se aplica para contrastar la hipótesis de normalidad de una muestra y comprobar que las variables, dimensiones se distribuyan normalmente.

#### Tabla 12

Prueba de normalidad de las variables y sus dimensiones

	Kolmogorov- Smirnova		
	Estadístico	gl	Sig.
Etiquetado nutricional de alimentos procesados	,152	88	,000
Etiquetado Nutricional	,194	88	,000
Semáforo Nutricional	,129	88	,001
Promoción de alimentación saludable	,128	88	,001
Condiciones Físicas	,099	88	,033
Buenas prácticas para la inocuidad de alimentos y bebidas	,125	88	,002

a Corrección de significación de Lilliefors.

#### Interpretación

En la tabla 12, se observa que para las variables y dimensiones el valor de significancia obtenido es menor al valor teórico  $\alpha=0.05$ ; por ende, se procedió a realizar la prueba estadística no paramétrica de Rho de Spearman.

## **Nivel de correlación**

Se presenta la graduación del coeficiente de correlación de acuerdo con Karl Pearson citado por (Stevenson, 2005); el que cita a su vez en (Hernández, Fernández y Baptista, 2014), lo que se precisa enseguida:

De 0,00 a 0,19 = Correlación positiva muy baja.

De 0,20 a 0,39 = Correlación positiva baja.

De 0,40 a 0,59 = Correlación positiva moderada.

De 0,60 a 0,79 = Correlación positiva buena o significativo.

De 0,80 a 1,00 = Correlación positiva muy buena o muy significativo

De 0,00 a -0,19 = Correlación negativa muy baja.

De 0,20 a -0,39 = Correlación negativa baja.

De 0,40 a -0,59 = Correlación negativa moderada.

De 0,60 a -0,79 = Correlación negativa buena o significativo.

De 0,80 a -1,00 = Correlación negativa muy buena o muy significativo

### **4.1. Presentación de los datos**

Los resultados se mostrarán en coherencia con los objetivos formulados para la pesquisa. Se inicia, presentando el análisis descriptivo; luego, el proceso de la prueba de hipótesis de acuerdo a la regla de decisión; asimismo, el estadístico de prueba Rho de Spearman para evaluar la asociación entre las variables de estudio, utilizando la interpretación de la misma prueba.

#### 4.1.1. Análisis e interpretación de los datos

##### Objetivo general

**Tabla 13**

Resultados de la relación entre etiquetado nutricional de alimentos procesados y promoción de alimentación saludable

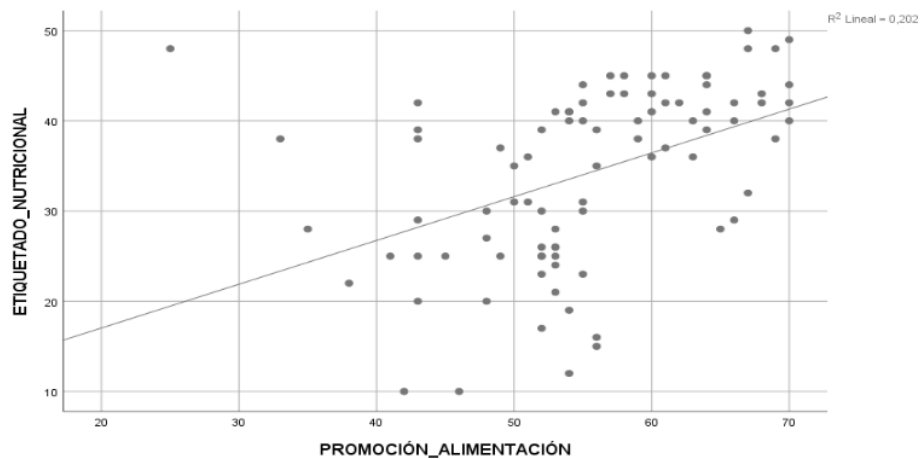
Correlaciones			
Rho de Spearman	Etiquetado nutricional	Etiquetado nutricional	Promoción alimentación
	Coeficiente de correlación	de	1,000
	Sig. (bilateral)		,571**
	N		88
	Promoción alimentación	Coeficiente de correlación	de
		Sig. (bilateral)	,571**
		N	,000
			88

\*\* La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Fuente: Datos de trabajo de campo.

**Figura 2**

Relación entre etiquetado nutricional de alimentos y promoción de alimentación saludable



Fuente: Elaboración propia de la tabla 13

## Interpretación

En la tabla 13, según el estadístico calculado de Rho de Spearman, la relación entre las variables etiquetado nutricional de alimentos y promoción de alimentación saludable es de 0,571 (57,1%), lo que significa que existe una correlación positiva moderada; ello también, se presenta mejor en la figura 2.

## Objetivo específico 1

**Tabla 14**

*Resultados de la relación entre información nutricional y promoción de alimentación saludable*

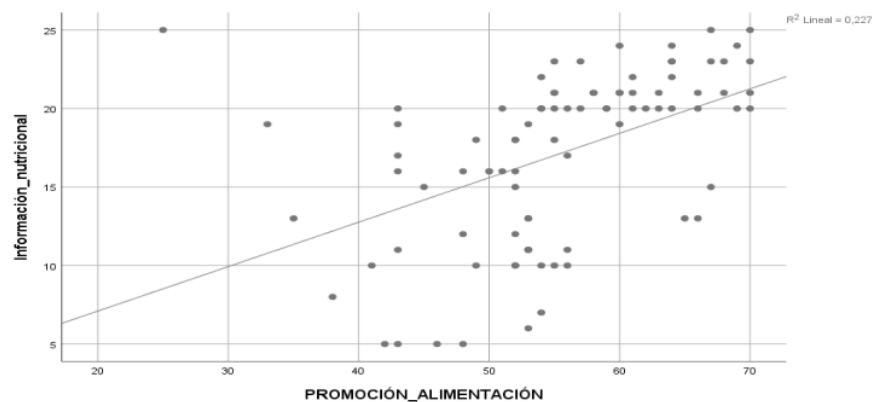
		Correlaciones		
			Promoción alimentación	Información nutricional
Rho de Spearman	Promoción alimentación saludable	Coefficiente de correlación	1,000	,614**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	88	88
	Información nutricional	Coefficiente de correlación	,614**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	88	88

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Fuente: Datos de trabajo de campo.

**Figura 3**

*Relación entre información nutricional y promoción de alimentación saludable*



Fuente: Elaboración propia de la tabla 14

## Interpretación

En la tabla 14, aplicando el estadístico calculado de Rho de Spearman, la relación entre la información nutricional y promoción de alimentación saludable es de 0,614 (61,4%), lo que significa que tiene una correlación positiva buena, lo cual se visualiza mejor en la figura 3.

## Objetivo específico 2

**Tabla 15**

*Relación entre semáforo nutricional y promoción de alimentación saludable*

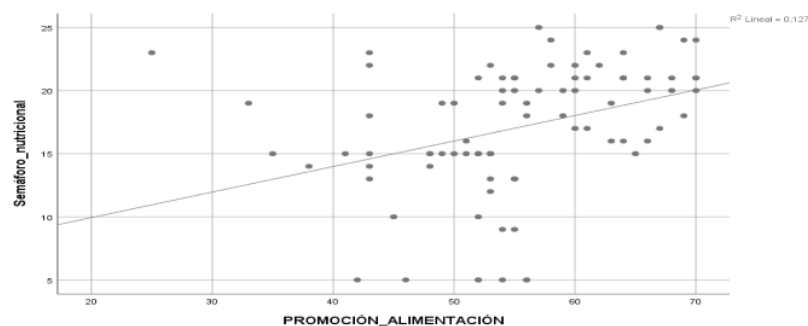
Correlaciones					
				Promoción alimentación n	Semáforo nutricional
Rho de Spearman	Promoción alimentación saludable	Coeficiente	de	1,000	,489**
		Sig. (bilateral)		.	,000
		N		88	88
	Semáforo nutricional	Coeficiente	de	,489**	1,000
		Sig. (bilateral)		,000	.
		N		88	88

\*\* La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Fuente: Datos de trabajo de campo.

**Figura 4**

*Relación entre semáforo nutricional y promoción de alimentación saludable*



Fuente: Elaboración propia de la tabla 15

## Interpretación

En la tabla 15, de acuerdo al estadístico calculado de Rho de Spearman, la relación entre el semáforo nutricional y promoción de alimentación saludable es de 0,489 (48,9%), lo que significa que tiene una correlación positiva moderada; lo cual, se observa mejor en la figura 4.

## 4.2. Discusión de resultados

En la pesquisa se tuvo por objetivo determinar la relación que existe entre el etiquetado nutricional de alimentos procesados y la promoción de alimentación saludable en los colegios de la provincia de San Román, en la tabla 13, se determinó que sí existe una **correlación positiva moderada**, con un coeficiente de correlación de **0,571** (57,1%), cuyo P-valor es 0,000 menor al alfa 0,05; los que son análogos a los hallazgos de Cantuña et al. (2021) quienes concluyeron que, el conocimiento sobre la etiqueta nutricional fue alto, pero no se consideró como factor principal para elegir los alimentos, sino, el tiempo de preparación y el sabor fueron de mayor importancia con respecto a las descripciones nutricionales de los alimentos.

Por otra parte, Aponte (2017) concluye que el conocimiento sobre la etiqueta nutricional tiene una asociación directa con el estado nutricional de la muestra de estudio, coincidiendo con los resultados de esta pesquisa; asimismo, Herrera et al. (2019) concluyen que la etiqueta nutricional influye en la intención de compra, la preocupación por la salud, que tiene mucha importancia porque proporcionan información para implementar políticas de etiquetado de alimentos procesados; por otra parte, (Armas, 2018) concluye que 51.3% de consumidores tienen un nivel medio en la actitud ante el etiquetado nutricional.

También coinciden los hallazgos encontrados por Bernal (2018) porque concluye que la información nutricional tipo tabla y el etiquetado tipo semáforo son las más usadas en la decisión de compra de alimentos procesados; además, Alférez y Alférez (2019) concluyeron que las advertencias al consumidor en base a octógonos, causa efectos en el consumo de alimentos procesados, por lo que sugirieron hacer nuevas investigaciones al respecto para formar la conciencia del consumidor en cuanto a su alimentación; lo que pone en relevancia los resultados de esta pesquisa.

Una explicación teórica ante estos resultados surge a partir de la teoría de Vigotsky (1926) quien asumió que, el desarrollo de las formas de conducta, es un proceso de cambio de las naturales en culturales, desde la interacción social, donde la naturaleza del hombre en cuanto a su organismo se relaciona con leyes heredadas de su conducta como primer elemento biológico; acotando a ello, se pone el ejemplo del reflejo de la salivación frente a un alimento cuando una persona actúa mediante este aparato como lo hace con cualquier estímulo del exterior, lo que corrobora Pérez (2018). A partir de estas aseveraciones, se reafirma que los docentes y directivos se han convertido en un medio de aprendizaje y del progreso humano desde las aulas y la escuela, tal como lo menciona (Ledesma, 2014).

Por otra parte, la teoría del aprendizaje social de Bandura (1987), sostiene que toda persona es capaz de producir cambios psicológicos mediante procesos desarrollados en la infancia imitando modelos de vida que determinan la conducta del ser humano y, cuyos componentes son responsables de los cambios de comportamiento por ejemplo en la promoción de una alimentación

saludable, que vendría a ser el objetivo a alcanzar por los actores educativos y sociales en los colegios, en lo que referente al etiquetado nutricional de alimentos, como un aprendizaje social de los educandos. En suma, si el conocimiento y uso del etiquetado nutricional de alimentos procesados es alto en las instituciones educativas, lo mismo sucede con la promoción de la alimentación saludable, habiendo una relación directa y positiva.

Respecto a la primera hipótesis específica, las derivaciones de la tabla 14, se presenta una **correlación positiva buena** con un coeficiente de asociación de 0,614 (61,4%), con P-valor es 0,000 menor al alfa 0,05 entre la información nutritiva y el hecho de promover la alimentación saludable, en las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román. En consonancia, Cruz (2018) concluye que los consumidores de alimentos muestran un interés medio por la lectura del etiquetado nutricional al momento de comparar alimentos procesados; asimismo, Encinas (2021) concluye que hay un nivel medio de conocimiento del etiquetado nutricional tipo semáforo que los octógonos por parte de los consumidores, que incluye el nivel educativo de los mismos ya que la educación juega un rol fundamental en esta temática; por su parte, Flores y Quispe (2021) concluyen que los pobladores de Juliaca no hacen la lectura correcta de octógonos como una práctica de vida saludable.

Una explicación teórica ante estos resultados surge a partir del estudio realizado por Pérez (2018) donde los problemas alimenticios pueden surgir como reflejo de la actuación de la zona receptiva interna siempre en cuando se produzcan algunos cambios en las partes internas, y es allí que surgen algunos

trastornos alimenticios a causa de la indiferencia en conocer la etiqueta nutricional de los productos y/o alimentos que se ingieren en la vida cotidiana.

<sup>1</sup> Respecto a la segunda hipótesis específica, los hallazgos de la tabla 15, afirma que hay una **correlación positiva moderada** cuyo coeficiente correlacional es 0,489 (48,9%), y el P-valor es 0,000 menor al alfa 0,05 entre el semáforo <sup>27</sup> nutricional y promoción de alimentación saludable, en las escuelas secundarias de la provincia de San Román; hallándose resultados en Pool, Balam y Ramos (2019) quienes sustentan que se debe promover la alimentación salubre es de vital importancia, al concluir que las personas no dan valor a las frutas y verduras, por lo que sugirieron realizar intervenciones que incluyan a equipo de profesionales interdisciplinarios para concienzación de la riqueza alimenticia <sup>21</sup> de las frutas y verduras autóctonas y su permanente cultivo; asimismo, Vasquez (2021) llegó a la conclusión de que, el inadecuado estado nutricional de los escolares está asociada al poco consumo de frutos ricos en proteínas, así como el tiempo que dedican a ver televisión, y la práctica de actividad física; asimismo, Ceballos y Castillo (2019), en su estudio llegan a la conclusión de que profesionales como el nutricionista deberían tener un rol eficaz en regular las normas de promoción de la industria alimentaria, con énfasis en el <sup>40</sup> bienestar de los seres frente a los intereses económicos de las empresas; además, Miranda (2018) en su investigación realizada en Puno, concluyó que hay una relación directa <sup>13</sup> entre la frecuencia de consumo de alimentos y el estado nutricional; además, evidenció que <sup>49</sup> la venta de productos con alto contenido de <sup>3</sup> azúcar en los quioscos escolares, además el consumo de alimentos es poco saludable en los escolares ya muestran sobrepeso y obesidad. Todas estas

investigaciones reafirman la postura que se ha asumido con respecto a la promoción de alimentación saludable en la presente pesquisa.

Una explicación teórica sobre cómo se promueven las buenas prácticas en la alimentación saludable es la que plantea Bandura (1987) cuya teoría considera a los adultos como modelos de vida, por lo que para ser una persona saludable requiere cumplir prácticas culturales y normativa que está relacionada con las prácticas alimentarias, así como con las condiciones y comportamientos en la vida cotidiana, ya sea en el hogar, en la escuela y en la sociedad, y es bueno saber cómo hacerlo con buena voluntad para establecer la autoeficacia, donde cada persona tenga confianza en su capacidad para elegir un estilo de vida, lo que es corroborada por Alagón et al. (2021), evidenciándose en el esfuerzo que cada escolar realiza para implementar acciones concretas para el desarrollo de hábitos alimenticios saludables; cabe mencionar que, las habilidades y entrenamiento requiere de apoyo social como la familia, la escuela y las amistades.

## CONCLUSIONES

### PRIMERA

A partir del objetivo general, se determinó que existe una relación positiva moderada de 0,571 (57,1%) y un p-valor de 0,000 menor que el alfa 0,05, entre las variables etiquetado nutricional de alimentos y promoción de alimentación saludable, lo cual es significativa; es decir, a mayor conocimiento del etiquetado nutricional mayor promoción de alimentación saludable en las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román.

### SEGUNDA

Con respecto al objetivo específico 1, identificar la relación que existe entre la información nutricional y la promoción de alimentación saludable; existe una relación positiva buena de 0,614 (61,4%) y un p-valor de 0,000 menor que el alfa 0,05, lo que indica que la relación entre la dimensión 1 con la variable 2, es significativa; es decir, a mayor conocimiento de información nutricional mayor promoción de alimentación saludable en los colegios.

### TERCERA

En lo que se refiere al objetivo específico 2, determinar la relación que existe entre el semáforo nutricional y promoción de alimentación saludable; existe una relación positiva moderada de 0,489 (48,9%) y un p-valor de 0,000 menor que el alfa 0,05, lo que indica que la relación entre la dimensión 2 y la variable 2, es significativa; es decir, es relativo el nivel de conocimiento de información nutricional en la promoción de alimentación saludable en los colegios.

## RECOMENDACIONES

### PRIMERA

A la Unidad de Gestión Educativa de San Román, implementar procesos de capacitación en alianza con las universidades que cuentan con la carrera profesional de industria alimentaria, asimismo, se pone a disposición los resultados de la presente y el “Cuestionario para la promoción de alimentación saludable” con el fin de supervisar la implementación de la RM 195-2019-MINSA (Lineamientos para la promoción y la protección de alimentación saludable en las instituciones de Educación Básica), así como el uso del etiquetado nutricional en alimentos procesados que se ofertan en los quioscos y cafetines escolares, para salvaguardar el bienestar de las y los estudiantes en entornos escolares.

### SEGUNDA

A los directores de las instituciones educativas utilizar el “Cuestionario para la promoción de alimentación saludable” como política de seguimiento en la gestión de los quioscos escolares en cuanto a la oferta de alimentos procesados y la venta ambulante de alimentos, en coordinación con el Ministerio de Salud, la UGEL San Román y municipalidades de su contexto inmediato, a partir del plan que se presenta en anexos.

### TERCERA

A los docentes y familias de los educandos revisar la información nutricional y los insumos utilizados en el semáforo nutricional al momento de comprar alimentos procesados, como parte de la promoción de alimentación saludable y, en salvaguarda de la salud y el bienestar sus hijas e hijos.

## Referencias bibliográficas

Alagón, M., Cisneros, F., Gonzales, y Castillo, C. (2021). *El futuro que yo quiero: Diario para una vida saludable en la adolescencia*. Breña, Perú: Save the Children. Impreso por Remugraf S.A.C.

Alfárez, M. y Alfárez, S. (2019). *Implicancias potenciales de la introducción del sistema de advertencias al consumidor basado en octógonos en el etiquetado frontal de alimentos procesados excesivos en nutrientes*, Tacna. Tacna, Perú: Universidad Privada de Tacna.

Aponte, M. (2017). *Conocimiento de etiquetado nutricional de alimentos procesados y su influencia en el estado nutricional de los estudiantes de la carrera de Medicina Humana de la Universidad nacional de Loja*. Loja, Ecuador: Universidad Nacional de Loja.

Aramayo, A. (2020). *Mecanismos de Seguridad en os Vehículos: Publicidad Comercial*. Lima, Perú: Indecopi: Secretario Técnico Comisión de Fiscalización de la Competencia Desleal.

Armas, S. (2018). *Actitud de los consumidores de la ciudad de Trujillo hacia el etiquetado nutricional de alimentos envasados*. Trujillo, Perú: Universidad Cesar Vallejo, Escuela Profesional de Marketing y Dirección de Empresas.

Baeza, S. (2021). *Manual para Manipuladores de Alimentos Basado en el modelo de currículum estandarizado*. Santiago, Chile: Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA).

Bandura, A. (1987). *Teoría del Aprendizaje Social*. Madrid, España, España: Espasa-Calpe.

- Bardelli, N. (2017). *Clima emocional de clase: Diseño de un programa de intervención sobre las relaciones de cercanía en el aula de la escuela secundaria como estrategia de asesoramiento pedagógico*. España: Universidad Autónoma de Madrid.
- Bernales, A. (2018). *Uso del etiquetado nutricional en la decisión de compra de alimentos en consumidores de un supermercado peruano y otro ecuatoriano*. Lima, Perú: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Cabido, M. (2021). Aplicación del Aprendizaje Automático (Machine Learning) a la ecología y otras ciencias ambientales. En A. N. Córdoba, *Inteligencia Artificial: Una Mirada Interdisciplinaria X Encuentro Interacadémico* (págs. 116-140). Argentina: Editores: Solanet, Manuel A. y Marti Manuel, 1a ed. compendiada.
- Cantuña, G., Ordoñez, C., Ayala, J. y Ortiz, P. (2021). Etiquetado nutricional de alimentos procesados (semáforo nutricional) y su relación con factores socioeconómicos, culturales, demográficos y publicitarios, según padres de niños entre 5-11 años de dos colegios de Quito. *Revista Ecuatoriana de Pediatría*, 1-14.
- Castillo, C. y Marinho, M. (2022). *Los impactos de la pandemia sobre la salud y el bienestar de niños y niñas en América Latina y el Caribe: la urgencia de avanzar hacia sistemas de protección social sensibles a los derechos de la niñez*. Santiago: Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), Impreso en Naciones Unidas.

- Ceballos, S. y Castillo, K. (2019). La influencia de la industria alimentaria en la ética del nutriólogo. ¿A quién le conviene qué? *Revista Salud Pública y Nutrición*, 18, 17-22.
- Chumpitaz, C. y Ugaz, P. (2020). *Los determinantes en el conocimiento del etiquetado que influye en la compra de gaseosas para los millennials de la zona 2 de lima en el último trimestre del 2019*. Lima, Perú: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.
- Córdova, S., Dongo, S., Flores, W. y Mora, G. (2018). *Plan de negocios Nutriapp*. Lima, Perú: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC).
- Corzo, J. (2005). *Estadística no paramétrica: Métodos basados en rangos*. Bogotá, Colombia: Universidad Nacional de Colombia.
- Cruz, C. (2018). *Uso del etiquetado nutricional en la decisión de compra de alimentos por consumidores de la ciudad de Piura – Perú*. Piura, Perú: Universidad Nacional de Piura.
- Díaz, M. y Caicedo, P. (2019). Promoción de alimentación saludable en restaurantes: investigación cualitativa de estudio de casos colombianos. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 23(4), 240 - 251.
- DL 1304. (19 de 12 de 2016). Decreto legislativo que aprueba la ley de etiquetado y verificación de los reglamentos técnicos de los productos industriales manufacturados. *Decreto Legislativo*. Lima, Perú: Diario Oficial El Peruano.

DS 017-SA. (15 de 06 de 2017). Decreto Supremo. *Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable*. Lima, Perú: El Peruano.

DS-012. (14 de 06 de 2018). Aprueban Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA. *Decreto Supremo N° 012-2018-SA*. Lima, Perú: Diario Oficial El Peruano.

Encinas, D. (2021). *Conocimiento y uso del etiquetado nutricional de alimentos industrializados por parte de consumidores de la ciudad de Puno*. Puno, Perú: Universidad Nacional del Altiplano.

Escorra, L. (1988). Cuantificación de la Validez de Contenido por Criterio de Jueces. *Dialnet*, 103-111.

FAO. (2019). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Protegerse frente a la desaceleración y el debilitamiento de la economía*. Roma, Italia: Creative Commons Atribución.

FAO. (2020). *Panorama de la Seguridad Alimentaria en América Latina y el Caribe*. Santiago, Chile: Creative Commons Reconocimiento.

FAO. (2022). *Guía para tiendas y cafetines escolares saludables*. El Salvador: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Flores, E. y Quispe, R. (2021). *Relación entre la lectura de los octógonos nutricionales y hábitos de alimentación saludable en consumidores de*

*alimentos envasados de juliaca, puno*. Lima, Perú: Universidad María Auxiliadora.

Galarza, V. (2008). *Hábitos alimentarios saludables*. Madrid, España: Confederación (de ámbito estatal) de Consumidores y Usuarios.

Hernández, R. y Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. México: McGraw-Hill Interamericana Editores, S.A. de C. V.

Herrera, R., Juárez, A., Luzuriaga, S. y Pacheco, D. (2019). *Estudio de la influencia de la información nutricional en la intención de compra del consumidor: Los efectos moderadores de la desconexión moral*; Lima: ESAN Graduate School of Business.

HLPE. (2017). *La nutrición y los sistemas alimentarios. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial*. Roma, Italia: Comité de Seguridad Alimentaria Mundial de FAO.

Hurtado, T. (2019). *Conocimientos del etiquetado nutricional de alimentos industrializados y valoración del estado nutricional en el personal docente de dos instituciones educativas del distrito de Lince*. Lima, Perú: Universidad Nacional Federico Villarreal.

IBM Corp. (2020). *IBM SPSS Statistics Base 28*. Estados Unidos: Adobe Systems Incorporated.

Indecopi. (2013). *Guía informativa de rotulado*. Lima, Perú: Centro de Formación y Documentación.

Indecopi. (2017). *Lineamientos sobre publicidad engañosa*. Lima, Perú: Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual.

Indecopi. (2021). *OFICIO N° 000200-2021-PRE/INDECOPI*. San Borja, Lima, Perú: Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual.

Indecopi. (19 de 01 de 2022). Precedentes Vinculantes (Constitucionales, Judiciales y Administrativos). *Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual*. Lima, Perú: Diario Oficial El Peruano.

Ledesma, M. (2014). *Análisis de la de Vygotsky para la reconstrucción de la inteligencia social*. Cuenca, Ecuador: Editorial Universidad Católica (EDÚNICA).

Ley 28405. (19 de 11 de 2004). Ley de Rotulado de Productos Industriales Manufacturados. *Ley 28405*. Lima, Perú: Diario Oficial El Peruano.

Ley 29571. (01 de 09 de 2010). Código de protección y defensa del consumidor. *LEY N° 29571*. Lima, Perú: Diario Oficial el Peruano.

Ley 30021. (17 de 05 de 2013). Ley. *Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes*. Lima, Perú: El Peruano.

Maldonado, J. A. (2019). *La Publicidad*. Honduras: Universidad Nacional de Honduras.

Medrano, B. (2021). *Consumo de comida chatarra según el estar en época de exámenes en estudiantes universitarios de cinco países en*

*Latinoamérica*. Huancayo, Perú: Universidad Continental. Escuela Académico Profesional de Medicina Humana.

Mendoza, G. (2018). Importancia de la calidad de vida y la satisfacción laboral en las condiciones actuales de trabajo. *Revista Científica Arbitrada en Investigaciones de la Salud "GESTAR"*. Vol 1, Num 2, 10-24.

Midis. (27 de 07 de 2021). "Protocolo para la conformación o actualización de los Comités de Alimentación Escolar de las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. *Resolución Dirección Ejecutiva N° D000191-2021-MIDIS/PNAEQW-DE*. Lima, Perú: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS). Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Obtenido de Resolución Dirección Ejecutiva N° D000191-2021-MIDIS/PNAEQW-DE.

Minam. (2021). *Informe nacional sobre el estado del ambiente 2014-2019*. Lima, Perú: Ministerio del Ambiente.

Minedu. (2016). *Currículo Nacional de la Educación Básica*. Lima, Perú: Imprenta del Minedu, calle Del Comercio 193, San Borja.

Minedu. (2017). *Programa Curricular de Educación Secundaria*. Lima, Perú: Ministerio de Educación.

Minedu. (31 de 05 de 2019). *Siseve Contra la Violencia Escolar*. Obtenido de Número de casos reportados en Siseve: <http://www.siseve.pe/Web/>

Minedu. (30 de 08 de 2021). Guía docente para la planificación curricular de la experiencia de aprendizaje. *Aprendo en Casa*. Lima, Perú: Ministerio de Educación.

- Minedu. (08 de 03 de 2022). *¿En la hora del refrigerio, los estudiantes podrán consumir sus alimentos?* Obtenido de Defensoría del Usuario: <https://sites.minedu.gob.pe/sigec/2022/03/08/en-la-hora-del-refrigerio-los-estudiantes-podran-consumir-sus-alimentos/>
- Minsa. (2019). *Estado Nutricional de los Adolescentes de 12 a 17 años y adultos mayores de 60 años a más; VIANEV, 2017–2018*. Lima: Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.
- MINSA. (28 de 02 de 2019). Lineamientos para la promoción y la protección de alimentación saludable en las instituciones de Educación Básica. *Resolución Ministerial N° 195-2019-MINSA*. Lima, Perú: Diario Oficial "El Peruano".
- Minsa. (2020). *Estado Nutricional en niños y gestantes de los establecimientos de salud del Ministerio de Salud*. Lima, Perú: Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y nutrición. .
- Minsalud. (2022). *Informe de resultados de la implementación del proceso de participación social con niñas, niños y adolescentes en el marco de la formulación del plan decenal de salud pública 2022-2031* . Bogotá, Colombia: Plan Decenal de Salud Pública.
- Miranda, V. (2018). *Consumo de alimentos en quioscos escolares y estado nutricional de los estudiantes de las Instituciones Educativas Primarias de la ciudad de Puno*. Puno, Perú: Universidad Nacional del Altiplano Puno.
- Montero, J. (2011). *Alimentación Paleolítica en el Siglo XXI*. Buenos Aires, Argentina: Librería AKADIA Editorial.

- OMS. (2007). *Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos*. Francia: Organización Mundial de la Salud: Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria.
- OMS. (02 de 05 de 2017). *Enfermedades diarreicas*. Obtenido de Temas de salud: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/diarrhoeal-disease>
- OMS. (31 de 08 de 2018). *Alimentación sana*. Obtenido de Temas de salud: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
- OMS. (30 de 04 de 2020). *Inocuidad de los alimentos*. Obtenido de Temas de salud: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- OMS. (2021). *La OMS insta a los gobiernos a fomentar la alimentación saludable en los establecimientos públicos*. Ginebra, Suiza: World Health Organization. Organización Mundial de la Salud. Obtenido de Plan de acción para formular y aplicar políticas públicas relativas a la adquisición de alimentos y los servicios de restauración en pro de la salubridad de la alimentación .
- OMS. (2021). *Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes: Experiencia de Perú*. Washington, DC: Organización Mundial de la Salud: Oficina Regional para las Américas.
- OPS. (2019). *Alimentos ultraprocesados ganan más espacio en la mesa de las familias latinoamericanas*. Washington, DC, Estados Unidos: Organización Panamericana de la Salud.

- OPS. (2021). *Consumo de productos alimentarios ultraprocesados y procesados con exceso de nutrientes asociados a las enfermedades crónicas no transmisibles y a la alimentación insalubre en las Américas*. Washington, DC, Estados Unidos: Organización Mundial de la Salud, Oficina regional para las Américas.
- Pérez, A. (2018). *Trastornos de la conducta alimentaria: estudio de variables clínicas y propuesta de una tipología*. Madrid, España: Universidad Complutense de Madrid.
- Pool, R., Balam, M. y Ramos, K. (2019). Diagnóstico comunitario para diseño de una intervención educativa sobre revalorización de frutas y verduras autóctonas. *Salud y Bienestar Social / vol. 3 no. 1*, 1-24.
- Quispe, M. (2021). *Consumo de alimentos ultra procesados y el octógono nutricional en preescolares de la Institución Educativa Nuestra Señora del Carmen en Santa Anita*. Lima, Perú: Universidad Nacional Federico Villarreal.
- RM-108. (07 de 03 de 2022). Modifican documento normativo denominado "Disposiciones para el retorno a la presencialidad y/o semipresencialidad, así como para la prestación del servicio educativo para el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación Básica. *Resolución Ministerial N° 108-2022-Minedu*. Lima, Perú: Diario Oficial El Peruano.
- Robayo, D. (2021). *Medidas de Dispersión con Microsoft Excel (Generación de contenidos impresos N.º 15)*. Villavicencio, Colombia: Ediciones Universidad Cooperativa de Colombia.

- Saavedra, L. (2020). Oferta y publicidad de alimentos y bebidas en instituciones educativas y entornos escolares de lima metropolitana. un estudio exploratorio. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública*, 726-32.
- Salazar, M. (21 de 05 de 2019). *¿Quién es el anunciante en un caso de competencia desleal efectuado mediante publicidad?* Obtenido de La norma aplicable: <https://www.mercadonegro.pe/columna/quien-es-el-anunciante-en-un-caso-de-competencia-desleal-efectuado-mediante-publicidad/>
- Sanchez, I. (2018). *El etiquetado nutricional: principales recomendaciones para el diseño de un etiquetado eficaz, una revisión sistemática*. Madrid, España: Universidad Pontificia Comillas.
- Sánchez, L. (2022). Obesidad: ¿epidemia global o responsabilidad individual? *Revista del Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades Universidad Nacional Autónoma de México*. Vol. 10, Núm. 26, 117-206.
- Sanz, C. (2017). *Guía sobre el Etiquetado Nutricional de los Alimentos*. Madrid, España: Dirección General de Salud Pública: Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.
- Sausa, M. (2018). *Perú es el país de América donde la obesidad infantil creció más rápido*. Lima: Observatorio de Nutrición y Estudio del Sobrepeso y Obesidad.

- SGS. (2020). *¿Cómo comprender el nuevo manual de advertencias publicitarias?, ¿Cuáles son los parámetros permisibles y los límites permitidos?* Callao, Perú: SGS del Perú S.A.C.
- Soto, M. (2018). *Riesgo de trastorno de la conducta alimentaria en relación con los estilos de vida y el estado nutricional de los adolescentes del colegio Carlos Rubina Burgos de la ciudad de Puno*. Puno, Perú: Universidad Nacional del Altiplano Puno.
- Unicef. (2020). *Experiencias sobre el diseño y la implementación del etiquetado nutricional de advertencia en América Latina y el Caribe*. Panamá: Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF).
- Valderrama, S. (2020). *Pasos para elaborar proyectos de investigación científica. Cuantitativa, cualitativa y mixta*. Lima, Perú: San Marcos IERL.
- Vasquez, E. (2021). *Hábitos alimentarios, práctica de actividad física y el estado nutricional en la población de 9-11 años de la Institución Educativa Primaria 70718 Villa del Lago de Puno*. Puno, Perú: Universidad Nacional del Altiplano Puno.
- Vigotsky, L. (1926). *Psicología Pedagógica*. Moscú, Rusia: Editorial "El Trabajador de la Cultura". Traducción de la primera edición original rusa: Guillermo Blanck.

## **ANEXOS**

Anexo A. Validación de Instrumento: Cuestionario sobre etiquetado nutricional de alimentos procesados

UNIVERSIDAD ANDINA NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ  
ESCUELA DE POSGRADO - MAestrÍA EN ADMINISTRACIÓN

INFORME SOBRE JUICIO DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

I. DATOS GENERALES

- 1.1. APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Huayhua Ccalla Lucio Adan  
 1.2. INSTITUCIÓN DONDE LABORA: UGEL San Román  
 1.3. INSTRUMENTO MOTIVO DE EVALUACIÓN: Cuestionario sobre etiquetado nutricional de alimentos procesados  
 1.4. AUTOR/A DEL INSTRUMENTO: Aponte Correa María Belén (2017)  
 1.5. ADAPTADO POR: Trelles Cruz Rodrigo Giordano (2021)

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

CRITERIOS	INDICADORES	INACEPTABLE					MÍNIMAMENTE ACEPTABLE			ACEPTABLE				
		40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado												X	
2. OBJETIVIDAD	Está adecuado a las leyes y principios científicos.												X	
3. ACTUALIZACIÓN	Está adecuado a los objetivos y las necesidades reales de la investigación.												X	
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.												X	
5. SUFICIENCIA	Comprende aspectos cuantitativos y cualitativos.												X	
6. INTENCIONALIDAD	Está adecuado para valorar las variables de las hipótesis.												X	
7. CONSISTENCIA	Se respalda en fundamentos técnicos y/o científicos.												X	
8. COHERENCIA	Existe coherencia entre los problemas, objetivos, hipótesis, variables, dimensiones, indicadores con los ítems.												X	
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde a una metodología y diseño aplicados para lograr las hipótesis.												X	
10. PERTINENCIA	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al método científico.												X	

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

- a. El instrumento cumple con los requisitos para su aplicación.
- b. El instrumento no cumple con los requisitos para su aplicación.

IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN

En números En letras

Fecha DNI Firma del experto



**INFORME SOBRE JUICIO DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE MEDICIÓN**

**I. DATOS GENERALES**

- 1.1. APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: MUNOZ CARBAJAL LAURA BEATRIZ  
 1.2. INSTITUCIÓN DONDE LABORA: HOSPITAL CARLOS MONJE MEDRANO  
 1.3. INSTRUMENTO MOTIVO DE EVALUACIÓN: Cuestionario sobre etiquetado nutricional de alimentos procesados  
 1.4. AUTOR/A DEL INSTRUMENTO: Aponte Correa María Belén (2017)  
 1.5. ADAPTADO POR: Trelles Cruz Rodrigo Giordano (2021)

**II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN**

CRITERIOS	INDICADORES	INACEPTABLE					MÍNIMAMENTE ACEPTABLE				ACEPTABLE			
		40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado												X	
2. OBJETIVIDAD	Está adecuado a las leyes y principios científicos.												X	
3. ACTUALIZACIÓN	Está adecuado a los objetivos y las necesidades reales de la investigación.												X	
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.												X	
5. SUFICIENCIA	Comprende aspectos cuantitativos y cualitativos.												X	
6. INTENCIONALIDAD	Está adecuado para valorar las variables de las hipótesis.												X	
7. CONSISTENCIA	Se respalda en fundamentos técnicos y/o científicos.												X	
8. COHERENCIA	Existe coherencia entre los problemas, objetivos, hipótesis, variables, dimensiones, indicadores con los ítems.												X	
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde a una metodología y diseño aplicados para lograr las hipótesis.												X	
10. PERTINENCIA	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al método científico.												X	

**III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD**

- a. El instrumento cumple con los requisitos para su aplicación.
- b. El instrumento no cumple con los requisitos para su aplicación.

**IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN**

En números En letras

Fecha

DNI

Firma del experto

Anexo B. Validación de Instrumento: Cuestionario sobre promoción de alimentación saludable

UNIVERSIDAD ANDINA NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ  
ESCUELA DE POSGRADO - MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN

**INFORME SOBRE JUICIO DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE MEDICIÓN**

**I. DATOS GENERALES**

- 1.1. APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Huayhua Ccalla Lucio Adan  
 1.2. INSTITUCIÓN DONDE LABORA: UGEL San Román  
 1.3. INSTRUMENTO MOTIVO DE EVALUACIÓN: Cuestionario sobre promoción de alimentación saludable  
 1.4. AUTOR/A DEL INSTRUMENTO: Trelles Cruz Rodrigo Giordano (2021)  
 1.5. FUENTE: Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA (2019) Lineamientos para la promoción y protección de la alimentación saludable en las instituciones Educativas Públicas y Privadas de la educación básica

**II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN**

CRITERIOS	INDICADORES	INACEPTABLE					MÍNIMAMENTE ACEPTABLE					ACEPTABLE				
		40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100		
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado													X		
2. OBJETIVIDAD	Está adecuado a las leyes y principios científicos.													X		
3. ACTUALIZACIÓN	Está adecuado a los objetivos y las necesidades reales de la investigación.													X		
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.													X		
5. SUFICIENCIA	Comprende aspectos cuantitativos y cualitativos.													X		
6. INTENCIONALIDAD	Está adecuado para valorar las variables de las hipótesis.													X		
7. CONSISTENCIA	Se respalda en fundamentos técnicos y/o científicos.													X		
8. COHERENCIA	Existe coherencia entre los problemas, objetivos, hipótesis, variables, dimensiones, indicadores con los ítems.													X		
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde a una metodología y diseño aplicados para lograr las hipótesis.													X		
10. PERTINENCIA	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al método científico.													X		

**III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD**

- c. El instrumento cumple con los requisitos para su aplicación.
- d. El instrumento no cumple con los requisitos para su aplicación.

**IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN**

En números       En letras

Fecha

DNI

Firma del experto

**INFORME SOBRE JUICIO DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE MEDICIÓN**

**I. DATOS GENERALES**

- 1.1. APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Huancollo Quino Juan
- 1.2. INSTITUCIÓN DONDE LABORA: UGEL San Román
- 1.3. INSTRUMENTO MOTIVO DE EVALUACIÓN: Cuestionario sobre promoción de alimentación saludable
- 1.4. AUTOR/A DEL INSTRUMENTO: Trelles Cruz Rodrigo Giordano (2021)
- 1.5. FUENTE: Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA (2019) Lineamientos para la promoción y protección de la alimentación saludable en las instituciones Educativas Públicas y Privadas de la educación básica

**II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN**

CRITERIOS	INDICADORES	INACEPTABLE					MÍNIMAMENTE ACEPTABLE					ACEPTABLE				
		40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100		
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado													X		
2. OBJETIVIDAD	Está adecuado a las leyes y principios científicos.													X		
3. ACTUALIZACIÓN	Está adecuado a los objetivos y las necesidades reales de la investigación.													X		
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.													X		
5. SUFICIENCIA	Comprende aspectos cuantitativos y cualitativos.													X		
6. INTENCIONALIDAD	Está adecuado para valorar las variables de las hipótesis.													X		
7. CONSISTENCIA	Se respalda en fundamentos técnicos y/o científicos.													X		
8. COHERENCIA	Existe coherencia entre los problemas, objetivos, hipótesis, variables, dimensiones, indicadores con los ítems.													X		
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde a una metodología y diseño aplicados para lograr las hipótesis.													X		
10. PERTINENCIA	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al método científico.													X		

**III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD**

- c. El instrumento cumple con los requisitos para su aplicación.
- d. El instrumento no cumple con los requisitos para su aplicación.

**IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN**

En números       En letras

Fecha       DNI       Firma del experto  
 ESPECIALISTA DE CETPRO - EBA  
 UGEL - SAN ROMÁN

**INFORME SOBRE JUICIO DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE MEDICIÓN**

**I. DATOS GENERALES**

- 1.1. APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: MUÑOZ CARBAJAL LAURA DEATRIZ  
 1.2. INSTITUCIÓN DONDE LABORA: HOSPITAL CARLOS MONTE MEDRANO  
 1.3. INSTRUMENTO MOTIVO DE EVALUACIÓN: Cuestionario sobre promoción de alimentación saludable  
 1.4. AUTOR/A DEL INSTRUMENTO: Trelles Cruz Rodrigo Giordano (2021)  
 1.5. FUENTE: Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA (2019) Lineamientos para la promoción y protección de la alimentación saludable en las instituciones Educativas Públicas y Privadas de la educación básica

**II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN**

CRITERIOS	INDICADORES	INACEPTABLE					MÍNIMAMENTE ACEPTABLE					ACEPTABLE				
		40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100		
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado													X		
2. OBJETIVIDAD	Está adecuado a las leyes y principios científicos.													X		
3. ACTUALIZACIÓN	Está adecuado a los objetivos y las necesidades reales de la investigación.													X		
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.													X		
5. SUFICIENCIA	Comprende aspectos cuantitativos y cualitativos.													X		
6. INTENCIONALIDAD	Está adecuado para valorar las variables de las hipótesis.													X		
7. CONSISTENCIA	Se respalda en fundamentos técnicos y/o científicos.													X		
8. COHERENCIA	Existe coherencia entre los problemas, objetivos, hipótesis, variables, dimensiones, indicadores con los ítems.													X		
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde a una metodología y diseño aplicados para lograr las hipótesis.													X		
10. PERTINENCIA	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al método científico.													X		

**III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD**

- c. El instrumento cumple con los requisitos para su aplicación.
- d. El instrumento no cumple con los requisitos para su aplicación.

**IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN**

En números  En letras

Fecha

DNI

Firma del experto

### MATRIZ DE DATOS

4	4	4	4	4	2	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3		2	4	3	4	4	4	4	20	16	36	51
2	4	4	1	4	4	2	2	5	4	5	5	5	5	5	5	5		4	4	4	5	5	5	5	15	17	32	67
4	4	4	3	4	5	4	2	5	1	5	3	5	5	5	5	3		5	5	2	5	4	4	4	19	17	36	60
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3		3	4	4	4	4	4	4	20	20	40	54
4	5	5	4	5	2	2	2	5	5	5	3	5	5	5	5	5		5	5	1	5	5	5	5	23	16	39	64
4	4	5	4	5	4	4	5	4	2	5	4	4	4	4	4	4		1	4	4	4	4	4	4	22	19	41	54
4	4	4	4	5	5	5	4	4	2	4	5	5	5	5	4	4		4	4	4	4	4	4	4	21	20	41	60
2	4	4	5	5	4	4	4	4	2	5	4	5	5	4	2	4		5	5	2	5	4	4	5	20	18	38	59
5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4		4	5	3	5	5	5	5	21	21	42	66
4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	4	5	5		5	5	4	5	5	5	5	21	21	42	68
4	4	4	4	5	4	4	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5	5	5	21	21	42	70
4	4	4	4	4	4	4	4	5	3	5	5	5	5	5	5	3		2	4	4	4	4	4	4	20	20	40	59
4	4	4	5	4	4	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4		4	4	4	5	5	5	4	21	22	43	60
4	4	4	4	5	4	4	4	5	2	5	5	5	4	3	5	5		5	5	1	5	5	5	5	21	19	40	63
4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	5	5	5	5	5	5	5		5	5	2	4	4	4	4	20	16	36	63
4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	5	5	5	5	5	5	5		5	5	4	5	5	5	5	20	18	38	69
4	4	4	5	4	1	2	2	2	2	5	4	4	4	4	4	4		4	4	2	5	4	2	5	21	9	30	55
5	5	4	4	5	4	4	5	4	3	4	4	4	5	4	4	4		4	4	4	4	4	4	4	23	20	43	57
4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	4	3		4	3	3	3	4	4	4	18	19	37	49
5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5	5	5	25	24	49	70
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5	5	5	20	20	40	70
4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5		5	5	4	5	5	5	5	24	24	48	69
4	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	5		4	4	4	4	4	4	4	21	24	45	58
4	4	4	4	1	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		4	4	4	4	4	4	4	17	18	35	56
4	4	4	3	4	5	5	5	4	3	4	4	4	4	4	4	3		4	4	2	4	4	4	4	19	22	41	53
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		2	5	5	5	5	5	5	25	25	50	67
4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	4		4	4	4	5	5	4	5	20	21	41	64
4	4	4	2	4	2	2	2	4	3	4	4	4	5	5	4	3		2	4	3	5	4	4	4	18	13	31	55
4	4	4	2	2	2	2	2	4	3	4	3	3	4	4	4	3		4	3	2	3	2	2	2	16	13	29	43
5	3	2	4	4	4	4	4	5	4	3	3	3	4	5	3	4		4	4	3	3	4	4	5	18	21	39	52
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	5	5	5	5		5	5	4	5	4	4	5	20	20	40	66
4	4	4	4	4	4	4	4	4	1	5	4	4	4	4	5	5		4	5	1	5	5	5	5	20	17	37	61
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4		4	4	4	4	4	4	4	20	20	40	55
4	4	5	5	5	4	4	4	5	4	5	4	5	5	5	5	4		5	5	4	4	4	4	5	23	21	44	64
5	5	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	4	5	5	4	5		5	5	4	5	4	4	4	24	21	45	64
5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5		4	5	4	5	5	5	5	23	25	48	67
4	5	5	4	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5		5	5	4	5	5	5	4	23	20	43	68
4	5	5	5	4	5	5	5	4	2	5	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5	5	5	23	21	44	70
2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4		3	4	4	4	3	3	3	10	15	25	52
4	4	2	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3		4	3	3	3	4	4	4	16	15	31	51
4	3	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3		4	3	3	4	4	4	4	13	15	28	53
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	3		4	3	4	4	4	4	4	15	15	30	52
4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	2	3	4	3		4	3	4	4	4	4	4	16	15	31	50
2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3		4	3	2	3	4	4	3	10	15	25	49

1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	2	3	3	4	3	2	3	4	3	3	3	4	3	3	5	15	20	43
4	3	1	3	2	3	3	3	4	3	5	5	5	5	3	4	4	5	5	5	5	5	5	5	13	16	29	66
2	3	4	2	2	3	3	3	3	3	5	4	5	5	5	4	3	5	5	5	5	5	4	5	13	15	28	65
2	2	2	3	3	1	1	1	1	1	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	2	12	5	17	52
2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	7	5	12	54
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	2	2	3	5	5	10	46
1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	3	3	5	15	20	48
2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	10	15	25	52	
2	1	1	1	1	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	6	15	21	53	
2	2	2	3	2	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	11	15	26	53	
2	2	2	3	2	3	3	3	3	1	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	11	13	24	53
2	2	2	2	2	3	3	3	3	1	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	10	13	23	55	
2	2	2	3	2	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	2	4	11	15	26	53	
2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	4	3	4	3	2	4	4	2	4	12	15	27	48
2	1	1	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	2	3	2	3	1	2	4	2	4	10	15	25	41
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	10	42	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	10	9	19	54
2	2	2	3	2	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	11	5	16	56	
2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	10	5	15	56	
2	2	2	3	2	3	3	3	3	2	4	3	4	4	2	2	3	4	3	2	3	3	3	11	14	25	43	
4	2	2	4	4	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	16	10	26	52	
4	4	4	3	4	5	4	5	5	4	3	2	3	3	3	5	3	3	3	3	3	3	3	19	23	42	43	
2	2	2	3	4	2	2	2	4	2	5	3	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	3	13	12	25	53	
4	1	5	4	4	1	1	1	1	1	5	5	1	1	4	5	5	1	4	1	5	5	5	5	18	5	23	52
4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	20	19	39	56	
4	4	4	4	4	5	5	5	5	1	4	4	4	4	4	4	3	4	3	2	4	4	5	5	20	21	41	54
4	4	4	5	5	4	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	5	22	23	45	64
4	4	4	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	3	4	3	3	4	5	5	4	22	23	45	61
4	4	4	4	4	5	5	5	5	2	4	5	5	5	5	4	4	5	4	4	3	4	5	5	20	22	42	62
5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	21	21	42	61
4	4	4	4	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	21	22	43	58
1	4	4	3	5	4	4	5	5	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	17	22	39	43	
4	4	2	2	4	4	4	5	4	2	4	3	3	4	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	16	19	35	50
4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	21	21	42	55	
2	4	2	5	2	2	2	2	2	2	4	2	1	2	2	4	3	5	4	1	4	5	4	4	15	10	25	45
4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	3	3	2	2	4	3	3	4	3	4	4	2	2	20	18	38	43
4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	1	4	4	4	4	5	5	2	5	4	4	5	20	25	45	57
2	2	2	1	1	4	2	2	3	3	4	4	4	1	2	2	2	2	3	2	3	3	3	3	8	14	22	38
4	2	2	3	5	3	3	3	3	2	5	3	4	4	4	4	3	4	3	1	3	4	2	4	16	14	30	48
4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	1	4	4	5	4	4	4	4	5	5	5	5	24	21	45	60
5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	2	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	25	23	48	25
4	4	4	3	4	4	3	4	5	3	3	2	1	2	4	2	2	2	2	1	3	3	3	3	19	19	38	33
5	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	23	21	44	55
2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2	3	2	2	2	2	3	3	3	3	13	15	28	35	

### 1.1. Matriz de consistencia de tesis

**TITULO:** Etiquetado nutricional de alimentos y promoción de alimentación saludable en las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román, 2021

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	MÉTODOLOGÍA
<b>Problema general</b> ¿Cuál es la relación que existe entre el etiquetado de alimentos y la promoción alimentación saludable en las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román?	<b>Objetivo general</b> Determinar la relación que existe entre el etiquetado de alimentos y la promoción de alimentación saludable en las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román, 2021.	<b>Hipótesis</b> Existe una relación significativa entre el etiquetado de alimentos y la promoción de alimentación saludable en las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román.	<b>Variable 1</b> Etiquetado nutricional de alimentos	Información nutricional	- Lectura de información en etiqueta de envases - Búsqueda de información sobre tabla nutricional - Verificación de etiquetas de productos envasados - Productos procesados con etiquetado nutricional - Importancia y uso del etiquetado nutricional en alimentos	<b>1. Población:</b> La población estará conformada por 114 directores de las instituciones educativas del nivel de educación secundaria de la provincia de San Román <b>2. Muestra:</b> La muestra estará conformada por 88 directores de las instituciones educativas del nivel de educación secundaria de la provincia de San Román
<b>Problemas Específicos</b> 1. ¿Cuál es la relación que existe entre la información y la promoción de alimentación saludable de las instituciones educativas secundarias de la	<b>Objetivos específicos</b> 1. Identificar la relación que existe entre información nutricional y la promoción de alimentación saludable de las instituciones educativas secundarias de la	<b>Sub hipótesis</b> 1. Existe una relación significativa entre la información nutricional y la promoción de alimentación saludable de las instituciones educativas secundarias de la		Semáforo nutricional	- Uso de colores en el semáforo nutricional en alimentos procesados - Utilidad del semáforo nutricional con respecto al color amarillo - Utilidad del semáforo nutricional con respecto al color verde - Utilidad del semáforo nutricional sobre nivel de calorías y nutrientes - Utilidad de la etiqueta nutricional para la declaración de productos transgénicos	<b>Tipo de muestreo.</b> Probabilístico estratificada <b>3. Tipo de investigación:</b> Aplicativo de nivel correlacional <b>4. Diseño específico:</b> Correlacional de corte transversal

<p>provincia de San Román?</p> <p>2. ¿Cuál es la relación que existe entre el semáforo nutricional y la promoción de alimentación saludable de las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román?</p>	<p>provincia de San Román, 2021.</p> <p>2. Identificar la relación que existe entre el semáforo nutricional y la promoción de alimentación saludable de las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román, 2021</p>	<p>provincia de San Román</p> <p>2. Existe una relación significativa entre el semáforo nutricional y la promoción de alimentación saludable de las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román</p>	<p><b>Variable 2</b></p> <p>Promoción de alimentación saludable</p>	<p>Condiciones físicas</p> <p>Buenas prácticas para la inocuidad de alimentos y bebidas</p>	<p>- Ubicación del kiosco escolar</p> <p>- Conexión de agua potable y desagüe del kiosco escolar</p> <p>- Conexión de electricidad del kiosco escolar</p> <p>- Material de la infraestructura del kiosco escolar</p> <p>- Condiciones de pisos, paredes, techos y ventanas</p> <p>- Red de abastecimiento de agua y desagüe</p> <p>- Lavado de frutas y verduras</p> <p>- Condiciones de las preparaciones culinarias simples</p> <p>- Material de equipos y utensilios</p> <p>- Implementación de uso de tablas de colores</p> <p>- Condiciones de personas que manipulan alimentos y bebidas</p> <p>- Garantía del proveedor del kiosco escolar del buen estado de salud</p>	<p><b>5. Técnica de recolección de datos:</b></p> <p>Encuesta</p> <p><b>6. Instrumentos:</b></p> <p>- Cuestionario estructurado</p>
---	---	---	---	---	--	---

LINK para II.EE. privadas: <https://forms.gle/FLdqehTny5P4g3rp6>

LINK para II.EE. públicas: <https://forms.gle/KR4RXJyGjaJPKzP6>

## 1.2. Instrumentos utilizados en la investigación

### ENCUESTA SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS PROCESADOS

Autora: Aponte Correa María Belén (2017)  
Adaptado por: Trelles Cruz Rodrigo Giordano (2021)

Estimado líder educativo, la presente encuesta servirá para evaluar el nivel de conocimiento acerca del etiquetado nutricional de alimentos procesados en las Instituciones Educativas del Nivel de Educación Secundaria de la UGEL San Román – 2021.

1. El cuestionario es anónimo, pero, si lo crees pertinente puedes escribir tu nombre antes de continuar con el cuestionario.
2. Lee las preguntas detenidamente. Revisa todas las opciones y elige la respuesta que prefieras.
3. Para responder debes escoger y marcar una de las alternativas de respuesta, teniendo en cuenta que cada número significa lo siguiente:
  1. Nunca
  2. Casi nunca
  3. No sé
  4. Casi siempre
  5. Siempre
4. Recuerda que no existen respuestas correctas o incorrectas, sólo responde de forma espontánea a todas las interrogantes. Se agradece su importante colaboración.

Preguntas	1	2	3	4	5
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>					
1. En su institución educativa ¿Acostumbra usted leer la información de las etiquetas de los envases?					
2. ¿Busca usted información sobre los alimentos envasados, que por norma deben tener la tabla de información nutricional?					
3. En su Institución Educativa ¿Realiza usted la verificación de la etiqueta de información nutricional en los productos envasados?					
4. ¿Todos los productos procesados que se venden en su Institución Educativa usan el etiquetado nutricional en alimentos procesados?					
5. ¿Usted ha escuchado, visto o leído sobre la importancia y uso del etiquetado nutricional en alimentos procesados?					
<b>SEMÁFORO NUTRICIONAL</b>					
6. ¿En los alimentos que se venden en su institución educativa, el color rojo indica nivel alto en sal, azúcar y grasas?					
7. ¿En los alimentos que se venden en su institución educativa, el color amarillo nos indica nivel medio en sal, azúcar y grasas?					
8. ¿En los alimentos que se venden en su institución educativa, el color verde nos indica nivel bajo en sal, azúcar y grasas?					
9. ¿Cree usted que el semáforo nutricional sirve para identificar visualmente si una ración de ese producto nos aporta un contenido de calorías y nutrientes: bajo, medio o alto?					
10. ¿Ha notado usted que, en la etiqueta nutricional la declaración de productos transgénicos se reportarse en la lista de ingredientes con el nombre del ingrediente seguido de la palabra "Transgénico"					

Muchas gracias por su valiosa colaboración.

## ENCUESTA SOBRE PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Autor: Trelles Cruz Rodrigo Giordano (2021)

Fuente: RM N° 195-2019-MINSA (Lineamientos para la promoción y la protección de alimentación saludable en las instituciones de Educación Básica)

Estimado líder educativo, la presente encuesta servirá para evaluar el nivel de conocimiento acerca de la promoción de la alimentación saludable en las Instituciones Educativas del Nivel de Educación Secundaria de la UGEL San Román – 2021.

1. El cuestionario es anónimo, pero, si lo crees pertinente puedes escribir tu nombre antes de continuar con el cuestionario.
2. Lea detenidamente cada pregunta del cuestionario y conteste con veracidad y mucha responsabilidad.
3. Para responder debes escoger y marcar una de las alternativas de respuesta, teniendo en cuenta que cada número significa lo siguiente:
  1. Nunca
  2. Casi nunca
  3. No sé
  4. Casi siempre
  5. Siempre
4. Recuerda que no existen respuestas correctas o incorrectas, sólo responde de forma espontánea a todas las interrogantes. Se le agradece su importante colaboración.

<b>A. CONDICIONES FÍSICAS</b>					
<b>Interrogantes</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1. ¿El kiosco escolar de su institución educativa está ubicado en un lugar libre de plagas, humos u otro riesgo de salubridad?					
2. ¿La conexión de agua potable y desagüe del kiosco escolar de su institución educativa cuenta con un mínimo de 0,5 ppm de cloro?					
3. ¿La conexión de electricidad del kiosco escolar de su institución educativa garantiza condiciones adecuadas para la preparación y conservación de alimentos y bebidas?					
4. ¿La infraestructura del kiosco escolar es de material resistente, tiene buena iluminación, y facilita la preparación y servido de alimentos y bebidas?					
5. ¿Los pisos, paredes, techos y ventanas son lisos, fáciles de limpiar y desinfectar?					
<b>B. BUENAS PRÁCTICAS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>					
6. ¿La red de abastecimiento de agua y desagüe tiene un punto de lavado de alimentos (un balde con caño de 40 litros) y punto de lavado de manos un lavatorio, jabón líquido y papel toalla?					
7. ¿Las frutas y verduras que se utilizan en el kiosco escolar son lavadas y desinfectadas con lejía al 5% (2 ml en 1 litro de agua) y son enjuagadas?					
8. ¿Todas las preparaciones culinarias simples como sándwiches, ensaladas de fruta, choclo sancochado, etc., están preparadas en los espacios asignados dentro de la institución educativa?					
9. ¿Los equipos y utensilios son de material fácil de limpiar y desinfectar aplicando los pasos: pre limpieza para eliminar suciedad visible, lavado, 1er enjuague, desinfección, 2do enjuague, secado y guardado protegido?					

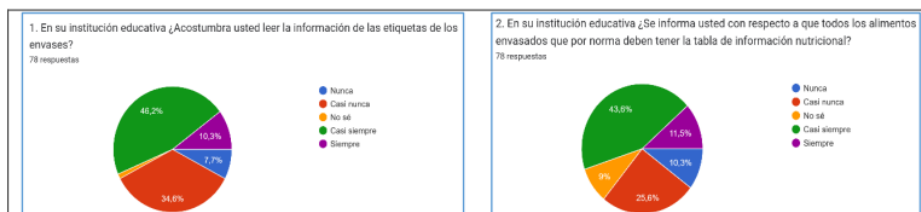
10. ¿La institución educativa ha implementado el uso de tablas de colores para diferenciar los productos, al menos los crudos de los cocidos?					
11. ¿Las personas que manipulan los alimentos y bebidas cuentan con capacitación sobre buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección?					
12. ¿Las personas que manipulan los alimentos y las bebidas usan ropa protectora de color claro que les cubre el cuerpo, y lleva el cabello completamente cubierto?					
13. ¿Las personas que manipulan los alimentos y las bebidas usan gorra o cofia que cubre completamente el cabello, calzado apropiado, y utilizan protector buco nasal y guantes?					
14. ¿El proveedor del kiosco escolar garantiza el buen estado de salud del personal que manipula los alimentos y bebidas que trabaja en el servicio para evitar enfermedades transmitidas por alimentos?					

Muchas gracias por su valiosa colaboración.

## **PLAN DE CAPACITACIÓN**

### **PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN II.EE. DE LA UGEL SAN ROMAN**

<b>Datos informativos</b>	
1. Dirección Regional de Educación	: Puno
2. Unidad de Gestión Educativa Local	: San Román
3. Ubicación	: Jirón Nazca s/n
4. Entidad que propone plan de acción	: Escuela de Posgrado - UANCV
<b>Justificación</b>	
<p>A partir de los resultados obtenidos en la investigación que lleva por título: "Etiquetado Nutricional de Alimentos y Promoción de Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Secundarias de La provincia de San Román; cuyos resultados indican la urgente necesidad de implementar procesos de capacitación dirigido a directivos, docentes, administrativos y estudiantes de instituciones educativas públicas y privadas del nivel de educación secundaria, a través de la UGEL, en convenio con las universidades que cuentan con la escuela profesional de Industrias Alimentarias y Nutrición.</p> <p>Esta propuesta se sustenta en que los directores de la muestra de investigación, muy pocos identifican la información nutricional que traen consigo los alimentos procesados, por lo que muy pocos apuestan por la promoción de alimentación saludable; si hubiera mayor conocimiento de información nutricional mayor sería la promoción de alimentación saludable en los colegios; por tanto, es necesario implementar procesos de reflexión y mejora que permita cumplir los retos de la gestión escolar que facilite garantizar la alimentación saludable de las y los estudiantes.</p>	
<b>Diagnóstico</b>	
<p>Al aplicar la encuesta a los directores sobre la lectura de la información de las etiquetas de los envases de los alimentos procesados, el 34.8% casi nunca lo hace y 7.7% nunca lo hacen; mientras que, si se informan sobre si estos alimentos contienen la tabla de información nutricional, 25% no lo hacen, 10.3% nunca lo hacen y 9% no saben de qué se trata; por tanto, se ha determinado proponer la implementación de procesos Capacitación para cerrar esas brechas de conocimiento.</p>	



**Objetivos del Plan:**

**Objetivo General:**

- Implementar procesos de capacitación en alianza con las universidades que cuentan con la carrera profesional de Industria Alimentaria y Ciencias de la Salud, con la finalidad de promover la alimentación saludable en las instituciones de Educación Básica; asimismo, se pone a disposición el "Cuestionario para la promoción de alimentación saludable" con el fin supervisar la implementación de la RM 195-2019-MINSA, que aprueba los lineamientos para la promoción y la protección de alimentación saludable en las instituciones de Educación Básica.

**Objetivos Específicos:**

- Explicar sobre el uso del etiquetado nutricional en alimentos procesados que se ofertan en los quioscos y cafetines escolares, para salvaguardar el bienestar de las y los estudiantes en las instituciones educativas de la UGEL San Román.
- Promover la necesidad de identificar la información nutricional y las condiciones físicas con que cuentan las instituciones educativas secundarias de la provincia de San Román.
- Reflexionar sobre el uso del semáforo nutricional que contienen los alimentos procesados que se venden en los quioscos y cafetines de las instituciones educativas secundarias de la UGEL San Román.

**Desempeños**

- Los directores y actores educativos identifican explican el uso del etiquetado nutricional en alimentos procesados que se ofertan en los quioscos y cafetines escolares, para salvaguardar el bienestar de las y los estudiantes su institución educativa.
- Los directores y actores educativos identifican la información nutricional y las condiciones físicas con que cuentan su institución educativa.
- Los directores y actores educativos reflexionan sobre el uso del semáforo nutricional que contienen los alimentos procesados que se venden en el quiosco y/o cafetín de su institución educativa.

**Líneas de acción** | Gestión de Condiciones Operativas

**Metas de atención.**

- 50 directores de Educación Secundaria de gestión Pública y Privada de la UGEL San Román
- 120 docentes de Educación Secundaria de gestión Pública y Privada de la UGEL San Román
- 200 estudiantes de Educación Secundaria de gestión Pública y Privada de la UGEL San Román

**Evidencias**

- Fichas de monitoreo a directores sobre el Buen Inicio del Año Escolar
- Cuestionario para la promoción de alimentación saludable

**Cronograma de actividades**

Actividades	Responsable	Recursos	Cronograma			
			D	E	F	M
Informe de resultados y conclusiones a la UGEL San Román	Investigador	Reporte impreso de resultados	X			
Capacitación a directivos	Equipo de especialistas de UGEL	Laptop, PPT, proyector y copias		X		

✚ Capacitación a docentes	Equipo de especialistas de UGEL	Laptop, PPT, proyector y copias		X	X	
✚ Capacitación a estudiantes	Equipo de especialistas de UGEL	Laptop, PPT, proyector y copias			X	
✚ Capacitación a responsables de quioscos y cafetín escolar	Equipo de especialistas de UGEL	Laptop, PPT, proyector y copias			X	
✚ Monitoreo de implementación de alimentación saludable	Equipo de especialistas	Fichas de monitoreo en base a cuestionario propuesto				X
<b>Evaluación:</b> Reporte en el DES/SAG y reajuste del Plan de capacitación						

# ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS Y PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS SECUNDARIAS DE LA PROVINCIA DE SAN ROMÁN, 2021

## INFORME DE ORIGINALIDAD

25%

INDICE DE SIMILITUD

21%

FUENTES DE INTERNET

9%

PUBLICACIONES

12%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

## FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to Universidad Andina Nestor Caceres Velasquez Trabajo del estudiante	9%
2	Submitted to Universidad Cesar Vallejo Trabajo del estudiante	1%
3	repositorio.unap.edu.pe Fuente de Internet	1%
4	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	1%
5	hdl.handle.net Fuente de Internet	1%
6	repositorio.usmp.edu.pe Fuente de Internet	1%
7	repositorio.une.edu.pe Fuente de Internet	<1%

8	Fuente de Internet	<1 %
9	repositorio.upt.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
10	repositorio.unfv.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
11	repositorio.upeu.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
12	repositorio.unh.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
13	repositorio.udh.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
14	www.slideshare.net Fuente de Internet	<1 %
15	repositorio.unaj.edu.pe:8080 Fuente de Internet	<1 %
16	repositorio.upla.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
17	repositorio.uancv.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
18	ugeli.files.wordpress.com Fuente de Internet	<1 %
19	pesquisa.bvsalud.org Fuente de Internet	<1 %

20	<a href="http://repositorio.unemi.edu.ec">repositorio.unemi.edu.ec</a> Fuente de Internet	<1 %
21	<a href="http://www.revista.enfermeria.uady.mx">www.revista.enfermeria.uady.mx</a> Fuente de Internet	<1 %
22	<a href="http://dspace.unl.edu.ec">dspace.unl.edu.ec</a> Fuente de Internet	<1 %
23	<a href="http://repositorio.unajma.edu.pe">repositorio.unajma.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1 %
24	<a href="http://repositorio.unapiquitos.edu.pe">repositorio.unapiquitos.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1 %
25	<a href="http://core.ac.uk">core.ac.uk</a> Fuente de Internet	<1 %
26	<a href="http://dspace.unitru.edu.pe">dspace.unitru.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1 %
27	<a href="http://www.infobae.com">www.infobae.com</a> Fuente de Internet	<1 %
28	Yupanqui Morales, Miriam Amparo. "Implementacion de estrategias y lineas de accion para hacer frente al problema del sobrepeso y la obesidad en los ninos y ninas de 6 a 11 anos de edad en el ambito escolar (quioscos escolares saludables) en el Distrito de San Juan de Lurigancho", Pontificia Universidad Catolica del Peru - CENTRUM Catolica (Peru), 2020 Publicación	<1 %

---

29	<a href="https://tesis.ucsm.edu.pe">tesis.ucsm.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1 %
30	<a href="https://ugeli.wordpress.com">ugeli.wordpress.com</a> Fuente de Internet	<1 %
31	Submitted to Escuela De Ingenieria De Antiquia - Columbia Trabajo del estudiante	<1 %
32	<a href="https://moam.info">moam.info</a> Fuente de Internet	<1 %
33	<a href="https://repositorio.unasam.edu.pe">repositorio.unasam.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1 %
34	<a href="https://repositorio.uwiener.edu.pe">repositorio.uwiener.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1 %
35	<a href="https://www.researchgate.net">www.researchgate.net</a> Fuente de Internet	<1 %
36	<a href="https://www.ugejuliaca.gob.pe">www.ugejuliaca.gob.pe</a> Fuente de Internet	<1 %
37	Daniella Torres-Schiaffino, Lorena Saavedra-Garcia. "Relationship between Marketing to Children on Food Labeling and Critical Nutrient Content in Processed and Ultra-Processed Products Sold in Supermarkets in Lima, Peru", <i>Nutrients</i> , 2020 Publicación	<1 %

---

38

Submitted to Universidad Nacional del Centro del Peru

Trabajo del estudiante

<1 %

39

docplayer.es

Fuente de Internet

<1 %

40

respyn.uanl.mx

Fuente de Internet

<1 %

41

www.rets.epsjv.fiocruz.br

Fuente de Internet

<1 %

42

repositorio.usil.edu.pe

Fuente de Internet

<1 %

43

www.un.org

Fuente de Internet

<1 %

44

Geovanna Estefania Galarza Morillo, Julieta Beatriz Robles Rodríguez, Vinicio Alexander Chávez Vaca, Karina Alexandra Pazmiño Estévez et al. "Conocimientos, opiniones y uso del etiquetado nutricional de alimentos procesados en adolescentes ecuatorianos según tipo de colegio", Perspectivas en Nutrición Humana, 2019

Publicación

<1 %

45

Submitted to Universidad ESAN -- Escuela de Administración de Negocios para Graduados

Trabajo del estudiante

<1 %

ciencialatina.org

46

Fuente de Internet

&lt;1 %

47

[distancia.udh.edu.pe](https://distancia.udh.edu.pe)

Fuente de Internet

&lt;1 %

48

[es.scribd.com](https://es.scribd.com)

Fuente de Internet

&lt;1 %

49

[www.fao.org](https://www.fao.org)

Fuente de Internet

&lt;1 %

50

[web.ins.gob.pe](https://web.ins.gob.pe)

Fuente de Internet

&lt;1 %

51

Chuqui Zuta, Wilder | Gonzalez Galvez, Estefania Yolanda | Ramos Ramos, Ronald Jesus | Zuniga Cama, Carlos Jesus. "Influencia del valor percibido de marca bajo la perspectiva del cliente en la intencion de compra: Caso cadenas comida rapida", Pontificia Universidad Catolica del Peru - CENTRUM Catolica (Peru), 2020

Publicación

&lt;1 %

52

Submitted to Universidad Nacional de Tumbes

Trabajo del estudiante

&lt;1 %

53

Submitted to Universidad Pontificia Bolivariana

Trabajo del estudiante

&lt;1 %

54

[www.chemicalsafetyfacts.org](https://www.chemicalsafetyfacts.org)

Fuente de Internet

<1 %

55

Submitted to Universidad Científica del Sur

Trabajo del estudiante

<1 %

56

[www.scielo.org.mx](http://www.scielo.org.mx)

Fuente de Internet

<1 %

57

Submitted to Universidad Autónoma del Perú

Trabajo del estudiante

<1 %

58

[alicia.concytec.gob.pe](http://alicia.concytec.gob.pe)

Fuente de Internet

<1 %

59

[prezi.com](http://prezi.com)

Fuente de Internet

<1 %

60

[repositorio.esan.edu.pe](http://repositorio.esan.edu.pe)

Fuente de Internet

<1 %

61

[repositorio.undac.edu.pe](http://repositorio.undac.edu.pe)

Fuente de Internet

<1 %

62

[repositorio.upsb.edu.pe](http://repositorio.upsb.edu.pe)

Fuente de Internet

<1 %

63

[rev-sep.ec](http://rev-sep.ec)

Fuente de Internet

<1 %

64

Salas Hernández Araceli Danae. "Propuesta de la implementación de mantenimiento productivo total (TPM) en unidades de producción de leche caprina en sistemas

<1 %

# intensivos de la región del semidesierto de Querétaro, México", TESIUNAM, 2020

Publicación

65

Submitted to Universidad del Istmo de Panamá

Trabajo del estudiante

<1 %

66

cathi.uacj.mx

Fuente de Internet

<1 %

67

cdn.www.gob.pe

Fuente de Internet

<1 %

68

diariocorreo.pe

Fuente de Internet

<1 %

69

iuranga8.wixsite.com

Fuente de Internet

<1 %

70

repositorio.minedu.gob.pe

Fuente de Internet

<1 %

71

repositorio.ucsp.edu.pe

Fuente de Internet

<1 %

72

repositorio.unac.edu.pe

Fuente de Internet

<1 %

73

www.ambafrance-pe.org

Fuente de Internet

<1 %

74

www.aregional.com

Fuente de Internet

<1 %

[www.monumentos.cl](http://www.monumentos.cl)

75

Fuente de Internet

&lt;1 %

76

[www.mspas.gob.sv](http://www.mspas.gob.sv)

Fuente de Internet

&lt;1 %

77

Leidy Indira Hinestroza Còrdoba. "Aplicación de tecnologías sostenibles para el desarrollo de alimentos nutritivos y saludables dirigidos a mejorar el estado nutricional de la población del departamento del Chocó (Colombia)", Universitat Politecnica de Valencia, 2021

Publicación

&lt;1 %

78

[cba.ucb.edu.bo](http://cba.ucb.edu.bo)

Fuente de Internet

&lt;1 %

79

[diputadossanjuan.gob.ar](http://diputadossanjuan.gob.ar)

Fuente de Internet

&lt;1 %

80

[extranet.who.int](http://extranet.who.int)

Fuente de Internet

&lt;1 %

81

[mail.ues.edu.sv](mailto:mail.ues.edu.sv)

Fuente de Internet

&lt;1 %

82

[noticiasdaamadora.com.pt](http://noticiasdaamadora.com.pt)

Fuente de Internet

&lt;1 %

83

[pricila.senacyt.gob.pa](http://pricila.senacyt.gob.pa)

Fuente de Internet

&lt;1 %

84

[rabida.uhu.es](http://rabida.uhu.es)

Fuente de Internet

<1 %

85

[repositorio.uaustral.edu.pe](http://repositorio.uaustral.edu.pe)

Fuente de Internet

<1 %

86

[repositorio.ulcb.edu.pe](http://repositorio.ulcb.edu.pe)

Fuente de Internet

<1 %

87

[repositorio.unjbg.edu.pe](http://repositorio.unjbg.edu.pe)

Fuente de Internet

<1 %

88

[repositorio.upagu.edu.pe](http://repositorio.upagu.edu.pe)

Fuente de Internet

<1 %

89

[totalfitnesstijuana.blogspot.com](http://totalfitnesstijuana.blogspot.com)

Fuente de Internet

<1 %

90

[turismo.deperu.com](http://turismo.deperu.com)

Fuente de Internet

<1 %

91

[www.criptonoticias.com](http://www.criptonoticias.com)

Fuente de Internet

<1 %

92

[www.minsalud.gov.co](http://www.minsalud.gov.co)

Fuente de Internet

<1 %

93

[www.scielo.cl](http://www.scielo.cl)

Fuente de Internet

<1 %

94

[www.senasag.gov.bo](http://www.senasag.gov.bo)

Fuente de Internet

<1 %

95

[www.unicef.org](http://www.unicef.org)

Fuente de Internet

<1 %

96	Cabezas Pereda, Francisco Armando. "Restricciones a la comercialización en los colegios de la denominada "comida chatarra" en los niños y adolescentes.", Pontificia Universidad Católica del Perú - CENTRUM Católica (Perú), 2021 Publicación	<1 %
97	Jiménez Guzmán Nallely. "Frecuencia y microorganismos causales de la infección urinaria en pacientes con trasplante renal temprano", TESIUNAM, 2018 Publicación	<1 %
98	Submitted to UNIV DE LAS AMERICAS Trabajo del estudiante	<1 %
99	aprenderly.com Fuente de Internet	<1 %
100	blog.pucp.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
101	economiaagroalimentaria.es Fuente de Internet	<1 %
102	laclave.net Fuente de Internet	<1 %
103	lasmilrespuestas.blogspot.com Fuente de Internet	<1 %
104	repositorio.ucp.edu.pe Fuente de Internet	<1 %

105	<a href="http://repositorio.ufps.edu.co">repositorio.ufps.edu.co</a> Fuente de Internet	<1 %
106	<a href="http://repositorio.uncp.edu.pe">repositorio.uncp.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1 %
107	<a href="http://repositorio.unjfsc.edu.pe">repositorio.unjfsc.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1 %
108	<a href="http://repositorio.uta.edu.ec">repositorio.uta.edu.ec</a> Fuente de Internet	<1 %
109	<a href="http://repositorio.uti.edu.ec">repositorio.uti.edu.ec</a> Fuente de Internet	<1 %
110	<a href="http://repositorioacademico.upc.edu.pe">repositorioacademico.upc.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1 %
111	<a href="http://soporte.ideasmultiples.net">soporte.ideasmultiples.net</a> Fuente de Internet	<1 %
112	<a href="http://tesis.pucp.edu.pe">tesis.pucp.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1 %
113	<a href="http://tesis.unap.edu.pe">tesis.unap.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1 %
114	<a href="http://www.dinta.cl">www.dinta.cl</a> Fuente de Internet	<1 %
115	<a href="http://www.docthos.com.ar">www.docthos.com.ar</a> Fuente de Internet	<1 %
116	<a href="http://www.pic.int">www.pic.int</a> Fuente de Internet	<1 %

117	<a href="http://www.proz.com">www.proz.com</a> Fuente de Internet	<1 %
118	<a href="http://www.wipo.int">www.wipo.int</a> Fuente de Internet	<1 %
119	"El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2020", Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2020 Publicación	<1 %
120	"Taller internacional FAO/OMS sobre frutas y verduras 2020 en preparación para el año internacional de las frutas y verduras 2021", Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2022 Publicación	<1 %
121	María Patricia Calle Terrones. "La motivación del talento humano y su relación con la atención al ciudadano en un gobierno local de Lima, Perú, 2017", Industrial Data, 2021 Publicación	<1 %
122	<a href="http://cybertesis.unmsm.edu.pe">cybertesis.unmsm.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1 %
123	Clavellina Andrade Luis Enrique. "Relación entre el conocimiento y uso del etiquetado nutricional con la composición corporal en residentes en la UMF 21", TESIUNAM, 2022 Publicación	<1 %

124

DQ ASESORIA & CONSULTORIA E.I.R.L.. "ITS para el Proyecto Denominado Mejoras Tecnológicas y Reubicación de Componentes de la Modificación del EIA Ampliación de Capacidad de Producción Línea 1 000 TMPD-IGA0008835", R.D. N° 235-2018-PRODUCE/DVMYPE-I/DGAAMI, 2020

Publicación

<1 %

---

Excluir citas

Apagado

Exclude assignment  
template

Activo

Excluir bibliografía

Activo

Excluir coincidencias

Apagado

# ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS Y PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS SECUNDARIAS DE LA PROVINCIA DE SAN ROMÁN, 2021

---

INFORME DE GRADEMARK

---

NOTA FINAL

**/10**

COMENTARIOS GENERALES

**Instructor**

---

PÁGINA 1

---

PÁGINA 2

---

PÁGINA 3

---

PÁGINA 4

---

PÁGINA 5

---

PÁGINA 6

---

PÁGINA 7

---

PÁGINA 8

---

PÁGINA 9

---

PÁGINA 10

---

PÁGINA 11

---

PÁGINA 12

---

PÁGINA 13

---

PÁGINA 14

---

PÁGINA 15

---

PÁGINA 16

---

PÁGINA 17

---

PÁGINA 18

---

PÁGINA 19

---

PÁGINA 20

---

PÁGINA 21

---

PÁGINA 22

---

PÁGINA 23

---

PÁGINA 24

---

PÁGINA 25

---

PÁGINA 26

---

PÁGINA 27

---

PÁGINA 28

---

PÁGINA 29

---

PÁGINA 30

---

PÁGINA 31

---

PÁGINA 32

---

PÁGINA 33

---

PÁGINA 34

---

PÁGINA 35

---

PÁGINA 36

---

PÁGINA 37

---

PÁGINA 38

---

PÁGINA 39

---

PÁGINA 40

---

PÁGINA 41

---

PÁGINA 42

---

PÁGINA 43

---

PÁGINA 44

---

PÁGINA 45

---

PÁGINA 46

---

PÁGINA 47

---

PÁGINA 48

---

PÁGINA 49

---

PÁGINA 50

---

PÁGINA 51

---

PÁGINA 52

---

PÁGINA 53

---

PÁGINA 54

---

PÁGINA 55

---

PÁGINA 56

---

PÁGINA 57

---

PÁGINA 58

---

PÁGINA 59

---

PÁGINA 60

---

PÁGINA 61

---

PÁGINA 62

---

PÁGINA 63

---

PÁGINA 64

---

PÁGINA 65

---

PÁGINA 66

---

PÁGINA 67

---

PÁGINA 68

---

PÁGINA 69

---

PÁGINA 70

---

PÁGINA 71

---

PÁGINA 72

---

PÁGINA 73

---

PÁGINA 74

---

PÁGINA 75

---

PÁGINA 76

---

PÁGINA 77

---

PÁGINA 78

---

PÁGINA 79

---

PÁGINA 80

---

PÁGINA 81

---

PÁGINA 82

---

PÁGINA 83

---

PÁGINA 84

---

PÁGINA 85

---

PÁGINA 86

---

PÁGINA 87

---

PÁGINA 88

---

PÁGINA 89

---

PÁGINA 90

---

PÁGINA 91

---

PÁGINA 92

---

PÁGINA 93

---

PÁGINA 94

---

PÁGINA 95

---

PÁGINA 96

---

