



**Universidad
Norbert Wiener**

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

**ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN
HUMANA**

**CONOCIMIENTOS Y ACTITUDES SOBRE EL ETIQUETADO
NUTRICIONAL FRONTAL DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS Y
ULTRAPROCESADOS DE LOS PROFESORES DE LA
“INSTITUCIÓN EDUCATIVA PÚBLICA 6050 JOSÉ OLAYA
BALANDRA” DEL DISTRITO DE CHORRILLOS. LIMA, PERÚ –
2021**

TESIS

Para optar el título de LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA

Autor: DAYANA NICOLE VENTOCILLA AGUILAR

CÓDIGO ORCID: 0000-0001-7921-7111

Asesora

Dra. MAURICIO ALZA, SABY MARISOL

Lima – Perú

2022

Tesis

**CONOCIMIENTOS Y ACTITUDES SOBRE EL ETIQUETADO
NUTRICIONAL FRONTAL DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS Y
ULTRAPROCESADOS DE LOS PROFESORES DE LA
“INSTITUCIÓN EDUCATIVA PÚBLICA 6050 JOSÉ OLAYA
BALANDRA” DEL DISTRITO DE CHORRILLOS. LIMA, PERÚ –
2021**

**Línea de investigación:
SALUD Y BIENESTAR**

Asesora

Dra. MAURICIO ALZA, SABY MARISOL

Código ORCID: 0000-0001-7921-7111

Dedicatoria

A DIOS; quien me guio por el buen camino, dándome la sabiduría y fuerza para afrontar los problemas que se presentaban, enseñándome a ser paciente para darme cuenta que todo lo bueno siempre llega.

A MI FAMILIA; quienes siempre apoyaron todos mis ideales, me educaron con buenos ejemplos, dándome consejos para mejorar como estudiante y como persona y me cuidaron durante mis días de vida, serán amados y venerados hasta la eternidad.

Agradecimientos

Expreso mi más grato agradecimiento a quienes fueron parte de mi formación universitaria durante estos 5 años de arduo trabajo

En primer lugar, a la Universidad Privada Norbert Wiener por abrirme las puertas y ser parte de todas los profesionales que encamina a un mejor futuro para el país, en especial a la Escuela de Nutrición Humana por brindarme las herramientas necesarias y comprender la importancia del ser un Nutricionista.

A los docentes por sus enseñanzas, valores e adquirir y madurar conocimientos de ellos durante una formación profesional

A mi asesora y directora de escuela, Dra. Saby Mauricio Alza por haberme apoyado y brindado su paciencia, dedicación y motivación en esta nueva experiencia.

ÍNDICE

CAPÍTULO I. EL PROBLEMA	11
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	11
1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	14
1.2.1. <i>Problema general</i>	14
1.2.2. <i>Problemas específicos</i>	14
1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	14
1.3.1. <i>Objetivo general</i>	14
1.3.2. <i>Objetivos específicos</i>	14
1.4. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	15
1.4.1. <i>Teórica</i>	15
1.4.2. <i>Metodológica</i>	16
1.4.3. <i>Práctica</i>	17
1.5. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN	17
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	18
2.1. ANTECEDENTES	18
2.1.1. <i>Antecedentes internacionales</i>	18
2.1.2. <i>Antecedentes nacionales</i>	20
2.2. BASES TEÓRICAS	22
2.2.1. <i>Alimentación saludable</i>	22
2.2.2. <i>Etiquetado nutricional</i>	23
2.2.3. <i>Etiquetado nutricional frontal</i>	23
2.2.4. <i>Clasificación de alimentos procesados</i>	24
2.2.5. <i>Definición de alimentos procesado y ultra procesado</i>	25
2.2.6. <i>Manual de advertencias nutricionales de los productos procesados y ultra procesados</i>	26
2.2.8. <i>Definición de conocimiento y actitudes</i>	30
2.2.9. <i>Definiciones y Consecuencias del consumo de alimentos procesados y ultra procesados</i>	30
2.3. FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS	32
CAPÍTULO III. METODOLOGÍA	33
3.1. MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN	33
3.2. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN	33
3.3. TIPO DE INVESTIGACIÓN	33
3.4. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	33
3.5. POBLACIÓN, MUESTRA Y MUESTREO	34

3.5.1. Población	34
3.5.2. Criterios de selección	34
3.6. VARIABLES Y OPERACIONALIZACIÓN	35
3.7. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	36
3.7.1. Técnica	36
3.7.2. Descripción de Instrumentos	36
3.7.3. Validación	36
3.7.4. Confiabilidad	37
3.8. PLAN DE PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS	37
3.9. ASPECTOS ÉTICOS	38
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	39
4.1. RESULTADOS	39
4.2. DISCUSIONES	52
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	55
5.1. CONCLUSIONES	55
5.2. RECOMENDACIONES	56
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	57

INDICE DE ANEXOS

ANEXOS	66
Anexo 1: Matriz de consistencia	66
ANEXO 2: Instrumentos	68
ANEXO 3: Validez de instrumento	72
ANEXO 4: Aprobación del Comité de Ética	75
ANEXO 5: Formato de Consentimiento informado	76
ANEXO 6: Carta de aprobación de la institución educativa para recolección de datos	80
ANEXO 7: Turnitin	82

Resumen

En el Perú, la venta de alimentos procesados, comidas rápidas y bebidas azucaradas se ha incrementado hasta un 107%, estas mismas son responsables del desarrollo de sobrepeso, obesidad, hipertensión arterial, diabetes, entre otras. Por consiguiente, una alimentación saludable es aquella que aportará energía y nutrientes esenciales lo que comúnmente se conoce como una dieta equilibrada lo que nos ayudará a largo plazo a tener una buena calidad de vida. Por ellos, el estudio “conocimientos y las actitudes del etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados en profesores de la “Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra” del distrito de Chorrillos, Lima - Perú – 2021”, tuvo como objetivo evidenciar la relación entre el nivel de conocimientos y las actitudes del etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados en profesores de la “Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra”. El estudio es de tipo analítico, descriptivo, de corte transversal, no experimental y de enfoque cuantitativo. Para lo cual se usó una encuesta virtual como herramienta de recolección de datos donde se consideró en preguntas generales, diez preguntas de conocimiento y diez preguntas sobre las actitudes del etiquetado nutricional frontal. Dando como resultados 3.85% (n=4) un nivel bajo, el 76.92% (n=80) un nivel medio y el 19.23% (n=20) un el nivel alto de conocimientos y en las actitudes 2.88% (n=3) tiene una mala actitud, el 31.73% (n=33) tiene una regular actitud y el 65.38% (n=68) tiene una excelente actitud. Concluyendo que no existe relación significativa entre los conocimientos y actitudes ya que el p-valor es igual a 1 y a un nivel de significancia de 5%, Por lo que podemos concluir que no existe una relación lineal entre las dos variables.

Abstract

In Peru, the sale of processed foods, fast foods and sugary drinks has increased up to 107%, these are responsible for the development of overweight, obesity, high blood pressure, diabetes, among others. Therefore, a healthy diet is one that will provide energy and essential nutrients, what is commonly known as a balanced diet, which will help us in the long term to have a good quality of life. For them, the study "knowledge and attitudes of the frontal nutritional labeling of processed and ultra-processed foods in teachers of the" Public Educational Institution 6050 José Olaya Balandra "of the district of Chorrillos, Lima - Peru - 2021", aimed to demonstrate the relationship between the level of knowledge and the attitudes of the frontal nutritional labeling of processed and ultra-processed foods in teachers of the "Public Educational Institution 6050 José Olaya Balandra". The study is analytical, descriptive, cross-sectional, non-experimental and with a quantitative approach. For which a virtual survey was used as a data collection tool where it was considered in general questions, ten knowledge questions and ten questions about the attitudes of the frontal nutritional labeling. Giving as results 3.85% (n = 4) a low level, 76.92% (n = 80) a medium level and 19.23% (n = 20) a high level of knowledge and in attitudes 2.88% (n = 3) have a bad attitude, 31.73% (n = 33) have a regular attitude and 65.38% (n = 68) have an excellent attitude. Concluding that there is no significant relationship between knowledge and attitudes since the p-value is equal to 1 and at a significance level of 5%, so we can conclude that there is no linear relationship between the two variables.

INTRODUCCIÓN

En el siguiente tema de investigación presenta como título conocimientos y actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores en el cual debido a su importancia busca advertir sobre las grandes cantidades de azúcares, sodio, grasas trans y grasas saturadas siendo esta una de las herramientas más útiles a la hora de adquirir un alimento. Por lo tanto, se esclarece que no hay alimento malo si no que el exceso, la falta de actividad física y falta de conocimientos hace que ese producto industrializado en consumos de grandes cantidades sea perjudicial para la salud.

Así mismo es necesario tener previos conocimientos del etiquetado nutricional frontal y buenas actitudes que influirían al momento de comprar un producto. Por ello el establecer adecuados hábitos alimentarios en los docentes es fundamental ya que ellos consolidarán y transmitirán información a los alumnos educándolos e instruyéndolos previamente.

Por ellos la siguiente investigación busca la relación de conocimiento y actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores de la “Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra” del distrito de Chorrillos, Lima - Perú – 2021. De tal forma que se podrá utilizar para futura investigaciones.

CAPÍTULO I. EL PROBLEMA

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) durante los últimos 25 años, la disponibilidad y ventas de los alimentos ultra procesados ha aumentado rápidamente en los países en vías de desarrollo a nivel mundial. Se ha reportado que, existe un vínculo que llevaba de los alimentos mínimamente procesados a alimentos ultra procesados haciendo que aumenten las tasas de sobrepeso, obesidad y otras enfermedades no transmisibles relacionadas¹.

En el 2016 la Organización Mundial de la Salud (OMS), registró a nivel mundial que el 39% de la población sufrían de sobrepeso y el 13% tenían obesidad. Desde 1945 la obesidad se ha triplicado en todo el mundo, gran parte de la población en vías de desarrollo tienen problemas en salud pública como sobrepeso y la obesidad las cuales son producidas por malos hábitos alimentarios².

Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS) define que los alimentos que contienen sal o azúcar u otro ingrediente que realcen su sabor o su conservación son llamados productos industrializados así mismo los alimentos ultra procesados son definidos como productos comestibles que fueron sometidos industrialmente que contienen sustancias extraídas de los alimentos (caseína, suero de leche) o sustancias sintetizadas a partir de otros elementos (aceites hidrogenados y almidones modificados), lo que representa los productos y bebidas procesadas – ultra procesados con cantidades elevadas de grasa, azúcar, y sal³.

La OMS recomienda que si se ingiere azúcares libres aporten menos del 10% de las energías totales, además que se observaron mejoras reduciendo a menos del 5%⁴ puede equivaler a 50 gramos o en una medida casera a 12 cucharitas al ras en personas adultas que tengan un peso ideal con ingesta de 2000 calorías al día⁵.

Existe un exceso de grasa saturadas si son mayor igual al 10% de calorías totales³ tales como: presentes en la carne grasa; mantequilla; el aceite de palma y de coco; la nata; el queso; la mantequilla clarificada y la manteca de cerdo, al contrario de las grasas insaturadas en los cuales están presentes en: pescados, paltas, frutos secos y aceites de girasol, soja, canola y oliva que resultan ser beneficiosos⁵. El exceso de grasas trans presentes en alimentos industrializados⁵, si es mayor igual a 1% de las calorías totales³ equivale a 2,2 gramos al día en un régimen alimentario de 2000 calorías⁶. Las grasas trans no son recomendables para una dieta equilibrada y se debería evitar el consumo excesivo de estos ⁵. Finalmente, la gente consume demasiado sodio por productos industrializados y se recomienda menos de 5 gramos diarios o una cucharadita al día⁵. Por ello el consumo acelerado y excesivo de los alimentos procesados puede provocar el desarrollo de patologías no transmisibles como sobrepeso, obesidad, hipertensión, diabetes⁷.

Así mismo, la OMS refiere que en Argentina se recomienda una ingesta de sodio (sal de mesa) de 5 gramos diarios, pero el consumo promedio por persona llega a los 12 gramos, siendo así que el 65-70% lo conforman los productos procesados desarrollando problemas de hipertensión y problemas cardiovasculares en la población⁸.

El Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), en el 2021 se registró que el 24,6% de la población de 15 años a más tienen obesidad siendo un aumento de 3,6 puntos porcentuales en comparación del año 2017, el 21,7% de la población de 15

años a más sufre de hipertensión arterial, el 4,5% de persona diagnosticadas de 15 años a más sufre de diabetes mellitus que está conformado por el 4,8% de mujeres y 4,1% en varones y el 41,1% de personas de 15 años a más tienen un riesgo cardiovascular⁹.

A todo ello el Ministerio de Salud (MINSU) planteó una estrategia política, la cual se dispone a ser clara legible y comprensible en su advertencia publicitaria de tipo octogonal, ante ello se defiende el derecho a la salud e información a la población de mostrar una factible comprensión del contenido de azúcar, grasas saturadas, grasas trans y sodio en todos los productos procesados y ultraprocesados¹⁰.

Frente a lo antes expuesto se infiere que una alimentación alta en alimentos procesados y ultra procesados podría estar relacionado al desconocimiento y actitudes de los adultos por lo cual desarrollarían complicaciones si no tienen principios básicos sobre una alimentación balanceada, por ello surgen las siguientes interrogantes:

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.2.1. Problema general

¿Cuál es el nivel de relación entre el nivel de conocimiento y las actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos, Lima - Perú – 2021?

1.2.2. Problemas específicos

¿Cuál es el nivel de conocimientos sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos, Lima - Perú – 2021?

¿Cuáles son las actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos, Lima - Perú – 2021?

1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.3.1. Objetivo general

Determinar la relación significativa entre el nivel de conocimientos y las actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores de la “Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra” del distrito de Chorrillos, Lima - Perú – 2021.

1.3.2. Objetivos específicos

- Identificar el nivel de conocimientos sobre etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores

de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos, Lima - Perú – 2021.

- Evaluar las actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos, Lima - Perú – 2021.

1.4. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1. Teórica

En el Perú, la venta de alimentos procesados, comidas rápidas y bebidas azucaradas se ha incrementado hasta un 107%¹¹, las mismas que son responsables del desarrollo de sobrepeso, obesidad, hipertensión arterial, diabetes, entre otras.

Hoy en día, el teletrabajo constituye una desventaja que afecta la calidad de vida de las personas y entre ellas encontramos a los profesionales en educación. Pasar largas horas sentado, sumando a ello, el estrés o ansiedad provoca un mayor consumo de alimentos fritos, con mucha azúcar o hasta bebidas gaseosas, sin olvidar la inactividad física diaria. Por lo tanto, el proyecto de investigación aporta información indispensable y necesaria sobre los conocimientos de los docentes en las advertencias nutricionales de productos procesados y ultra procesados, al igual que un aporte sobre las actitudes que puedan seguir tomando afectando el estilo de vida de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra evitando así futuras complicaciones que puedan ser perjudiciales a su salud. Así mismo, la relación de estos dos indicadores nos ayudó a determinar si los conocimientos previos

sobre alimentos procesados y ultra procesados tienen una repercusión en sus actitudes frente al consumo de estos en su rutina diaria.

1.4.2. Metodológica

Para el presente proyecto de investigación se utilizó como instrumento de evaluación una encuesta para los indicadores de conocimientos y actitudes sobre alimentos procesados y ultra procesados la cual se realizó la validación respectiva por los jueces expertos en el tema y un estudio piloto.

Los resultados obtenidos contribuyen a las investigaciones que permitan la sensibilización sobre el sobrepeso y obesidad que implique una mejor enseñanza de educación nutricional hacia los docentes y como ejemplo para otras instituciones educativas y principalmente garantizará la utilización de este instrumento para futuros proyectos relacionados a este tema.

1.4.3. Práctica

El proyecto de investigación aporta información sobre las posibles deficiencias sobre los conocimientos de los alimentos procesados y ultra procesados que pueda existir en los profesores. De igual manera sobre las decisiones que toman al momento de su consumo de mencionados alimentos hacia los docentes de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra José Olaya Balandra. Para así capacitar sobre una alimentación saludable y un correcto estilo de vida y concientizar las consecuencias que pueda traer una malnutrición. Al igual que se puedan optar por otras estrategias alimentarias eficaces y rápidas dentro del plantel escolar, tanto para los docentes y los alumnos que lo conforman.

1.5. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN

El proyecto de investigación se realizó en el periodo de diciembre del año 2021, en dónde se llevará a cabo la recolección de datos en los docentes de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra José Olaya Balandra.

La presente investigación se aplicó a los docentes que laboran en el centro de estudio José Olaya Balandra ubicado en Av. Machu Picchu S/N en el distrito de Chorrillos en la ciudad de Lima Perú.

Para llevar a cabo el proyecto de investigación se utilizó como recursos materiales bibliográficos, medios tecnológicos (laptop), programa hoja de cálculo Excel y el programa estadístico R para los procesamientos de datos obtenidos de las encuestas, para luego presentarlo a través de gráficos o tablas estadísticas.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES

2.1.1. Antecedentes internacionales

Paca, (2020) realizó una investigación con un estudio de tipo estudio descriptivo – transversal, en una población 325 estudiantes del octavo ciclo, cuyo objetivo general fue *“Describir los conocimientos, actitudes y prácticas que poseen los adolescentes de la Institución Educativa Fiscal Miguel de Santiago frente al empleo del semáforo nutricional, mediante la aplicación de la encuesta CAP de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), en el año 2019”*, para lo cual se utilizó como herramienta de recolección de datos una encuesta adaptada de acuerdo al tema. Los resultados fueron que el 93.2% tenía conocimientos sobre semáforo nutricional y el 6.8% no presentaba conocimientos, el 82.1% manifestó tener buenas actitudes sobre el semáforo nutricional y el 17.9% resultó presentar malas actitudes y respecto a las practicas nutricionales 79.1% presento buenas prácticas nutricionales y el 20.9% malas prácticas nutricionales¹².

Pabón, (2018) realizó un estudio cualitativo, descriptivo y transversal, con una población de 165 personas. Su objetivo fue *“Evaluar el nivel de conocimientos del semáforo nutricional en consumidores de alimentos procesados”*. Utilizaron como instrumento de recolección de datos un formato de encuesta para los conocimientos en los semáforos nutricionales. Obtuvieron como resultado que el 62,4% pregunta del semáforo nutricional antes de comprar algún producto y el 37,5% consume el producto ultra procesados sin analizar el semáforo nutricional¹³.

Novoa, (2018) desarrolló un estudio cuantitativo, observacional, descriptivo con una población de 90 jóvenes para lo cual se aplicó un formato de encuesta cuyo objetivo fue *“Relacionar los conocimientos del semáforo nutricional y las actitudes de compra*

con el consumo de productos procesados por parte de adolescentes del Colegio Hontanar de Quito". Para los cuales los resultados obtenidos fueron que el 95% tenía conocimientos sobre el semáforo nutricional y el 5% no presentaban nada de conocimientos¹⁴.

Reinoso, (2017) realizó un estudio transversal observacional analítico, con 130 niños de muestreo. Su objetivo del trabajo fue lograr la *"Evaluar el conocimiento, prácticas y actitudes del sistema gráfico de información nutricional tipo semáforo"*. Para lo cual realizó una encuesta gráfica donde la primera parte evalúa los conocimientos, la segunda la actitud frente al gráfico y la tercera la práctica del semáforo nutricional. Se obtuvo que el resultado el 86,15% (112) presentaban un nivel alto del semáforo nutricional. El 13,85% (18) presentaron un nivel bajo, en la evaluación de conocimientos se obtuvo 65,38% (85) presentaba buenas actitudes y el 34,62% (45) presentaba malas actitudes frente al semáforo nutricional y por último en las prácticas nutricionales se obtuvo que el 45,38% (59) obtuvo buenas prácticas alimentarias frente al semáforo nutricional y el 54,62% (71) obtuvo malas prácticas alimentarias¹⁵.

Carreras, Cuello y Niro, (2017) realizaron un estudio simple observacional, descriptivo, analítico, corte transversal en una población de 95 personas entre 40 - 90 años, cuyo objetivo del trabajo fue *"analizar la relación entre el consumo de alimentos ultra procesados, sobrepeso y obesidad y el riesgo cardiovascular"*. Se utilizó como instrumento de estudio un formato de encuesta especial para el trabajo de investigación. Se obtuvo como resultado que el 88,44% de la población tenía sobrepeso relacionado a un consumo elevado de alimentos ultra procesados, así mismo el 51,27% de la población tenía obesidad relacionado a los alimentos ultra procesados y 76,84% de personas desarrollo problemas cardiovasculares al alto consumo de alimentos ultraprocesados¹⁶.

2.1.2. Antecedentes nacionales

Encinas, (2021) Desarrolló un estudio de estudio fue analítico, prospectivo y de corte transversal donde el objetivo principal fue ***“determinar la asociación entre el nivel de conocimiento y uso del etiquetado nutricional, de alimentos industrializados por parte de consumidores de la ciudad de Puno 2021”***. La población estuvo conformada por 386 participantes en la cual se utilizó como instrumento de recolección de datos un cuestionario. Se obtuvo como resultado que el 19.9% (77) presentaron nivel de conocimiento bajo, 66.8% (258) presentó un nivel intermedio y el 13.2% (51) tenía un nivel de conocimiento alto relacionado al uso de etiquetado nutricional en la ciudad de Puno¹⁷.

Castro, (2020) realizó una investigación con un enfoque de modo cuantitativo, no experimental, tipo descriptivo y correlacional de corte transversal en una población de 126 personas para lo cual se utilizó como instrumento de recolección de datos una encuesta modificado para el trabajo de investigación donde el objetivo general fue ***“Determinar la relación entre los conocimientos, actitudes y prácticas del etiquetado frontal en alimentos procesados por adolescentes del IEPG Madre Admirable de San Luis – 2019”***. Se obtuvo como resultado 62% de la población posee un nivel alto de conocimientos, el 33% posee un nivel intermedio y el 5% un nivel deficiente, de acuerdo a las actitudes un 62% presentó malas actitudes y el 38% presentó buenas actitudes y con respecto a las prácticas el 63% presentó prácticas adecuadas y el 37% prácticas inadecuadas¹⁸.

Apaza, (2020) realizó un estudio de tipo cuantitativo, descriptivo simple y modo no experimental de corte Transversal cuyo objetivo fue ***“determinar el nivel de conocimiento sobre los productos con octógonos nutricionales de los estudiantes de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente”***, cual fue aplicado en una población 62 personas y para la recolección de datos se aplicó como herramienta una encuesta

específicamente sobre el tema. Se obtuvo como resultado que el 95% presentaba bajos conocimientos y el 5% presentaba buenos conocimientos¹⁹.

Hurtado, (2019), realizó un estudio de tipo de corte transversal no experimental de tipo descriptivo correlacional con enfoque cuantitativo. El objetivo fue ***“determinar la relación sobre el grado de conocimientos del etiquetado nutricional de alimentos industrializados y la valoración del estado nutricional”***, en población compuesta de 100 docentes. Se utilizó como instrumento de estudio un formato de encuesta para medir los conocimientos sobre el etiquetado nutricional, al igual que se realizaron medidas antropométricas para determinar su estado nutricional. Se obtuvo que el 92% afirma conocer la función del etiquetado nutricional, el 44% se encuentra en sobrepeso y el 32% se encuentra en obesidad en su estado nutricional²⁰.

Alvarado, (2019), realizó un estudio de tipo cuantitativo, descriptivo, observacional de corte transversal con una población de 228 escolares del 3° y 4° año de educación secundaria. El objetivo fue ***“determinar la influencia del nivel de conocimientos nutricionales en el consumo de alimentos ultra procesados”***. Se utilizaron como instrumentos de estudio 2 formatos de cuestionarios para medir el nivel de conocimientos nutricionales y la frecuencia del consumo de productos ultra procesados y se realizaron medidas antropométricas. Obtuvo que el 49% presentó un nivel bajo de conocimientos nutricionales, un nivel de conocimientos medio del 46% y el 5% presentaron conocimientos altos; en cuanto al consumo de productos ultra procesados el 20% presentó una frecuencia de consumos baja, la frecuencia de consumo media presentó un 55% y el 25% presentó frecuencia de consumo alta. El 3% presentaba bajo peso, el 57% de los adolescentes tenían un IMC normal, el 28% se encontraban con sobrepeso y 12% presentaba obesidad, finalmente, 49% presentó un conocimiento bajo y el 31% lo consumía por ser ricos y con buen sabor²¹.

Armas, (2018) realizó una investigación descriptiva, de corte transversal, no experimental cuyo objetivo principal fue ***“determinar la actitud de los consumidores de la ciudad de Trujillo hacia el etiquetado nutricional de alimentos envasados en el año 2018”***. La población estuvo conformada por 384 participantes consumidores de productos envasados en Trujillo por lo que se utilizó como herramienta de estudio una encuesta. Se obtuvo como resultado que el 4.4% tenía nivel de actitud bajo, 51.3% tenía un nivel de actitud intermedio y el 44.3% tenía un nivel de actitud alto relacionado al etiquetado nutricional actitud de los consumidores de la ciudad de Trujillo²².

Loor, (2017) desarrolló un estudio de tipo cuantitativo, no experimental, de tipo descriptivo correlacional y transversal, para evaluar los conocimientos, actitudes y prácticas del etiquetado nutricional en una población de 270 docentes cuyo objetivo general fue ***“determinar los conocimientos, actitudes y prácticas sobre el etiquetado nutricional por semaforización en la compra de productos procesados”*** para lo cual se utilizó una encuesta para la toma de datos de la población. El resultado de 59.3% de los docentes tienen conocimientos medio sobre el etiquetado nutricional, el 38.1% presentó conocimiento alto y el 2.6% presentó conocimientos bajos, de acuerdo a las actitudes el 93% presentaron actitudes adecuadas y 7% inadecuadas y, por otro lado, el 47.4% mostró prácticas adecuadas y el 52.6% inadecuadas²³.

2.2. BASES TEÓRICAS

2.2.1. Alimentación saludable

Una alimentación saludable es aquella que aportará energía y nutrientes esenciales lo que comúnmente se conoce como una dieta equilibrada lo que nos ayudará a largo plazo a tener una buena calidad de vida, y para ello se debe tener en cuenta la

adecuación, el balance, moderación, variedad e inocuidad de los alimentos²⁴. Todo ello ayuda a prevenir enfermedades no transmisibles (ENT) como: la diabetes, hipertensión, obesidad, dislipidemias y sobrepeso; es por ello la importancia de dar el ejemplo y prevenir con los hábitos de alimentación saludable para mantener una buena calidad de vida. Pero la realidad que se afronta es que el consumo de alimentos sanos es menor cada día y dificulta un estado nutricional normal, por la preferencia de los alimentos procesados y ultra procesados que son accesibles a la mayoría de personas y no tomar en cuenta nuestro conocimiento sobre el daño que pueda causar a largo plazo²⁵.

2.2.2. Etiquetado nutricional

Por ello, existe la información nutricional que se encuentra en los productos procesados y ultra procesados, la cual es una herramienta muy útil para el consumidor donde nos indique el nombre del producto, cantidades en gramos y cantidades calóricas por porción, ingredientes que van de forma descendente (ingrediente que esté de mayor a menor cantidad), valor energético y fecha de caducidad que contiene dicho producto. Con la finalidad de que el consumidor decida su compra basada en la información de dicho producto²⁶.

2.2.3. Etiquetado nutricional frontal

Viéndolo desde un punto epidemiológico no todas las personas interpretan o comprenden de manera correcta esta información nutricional, por ello se adiciono los etiquetados frontales (octógonos), los cuales brindan información de manera clara, legible, destacada y comprensible al consumidor en los productos industrializados a través de gráficos en la parte delantera, siendo importante para que influya en una mejor toma de decisión en su alimentación¹⁸.

2.2.4. Clasificación de alimentos procesados

Ante ello se debe conocer el sistema de clasificación de los alimentos “NOVA” ya que se encarga de agrupar a los alimentos por su procedimiento industrial al que lo someten. Este sistema ha sido actualizado en el año 2016 por Carlos A. Monteiro y su equipo especializado basándose en los procesos físicos, químicos y biológicos de los insumos; La FAO y la PAHO respaldan el sistema NOVA por ser un instrumento que se utilizara para investigaciones, políticas y acciones en la nutrición y el resguardo de la salud pública de la población.

➤ Grupo 1, Alimentos No Procesados (NP) o Mínimamente Procesados (MP):

Los alimentos no procesados son aquellos que están sin procesar o son naturales, como las plantas (tubérculos, frutos, semillas, tallos, hojas y raíces), animales (carne magra, despojos, huevos y leche), hongos y algas.

Los alimentos mínimamente procesados tienen como finalidad prolongar la vida de los alimentos para que su almacenamiento también sea por mayor tiempo. Estos alimentos han pasado por procesos mínimos como: el secado, la eliminación de partes no comestibles, molienda, triturado, filtración, fraccionamiento, tostado, esterilización, pasteurización, refrigeración, congelado, envasado, fermentación no alcohólica.

➤ Grupo 2, Ingredientes Culinarios Procesados (ICP):

La función principal de este grupo es hacer a los alimentos más apetecibles, agradables, diversos y nutritivos. Dichos ingredientes son extraídos y purificados por la industria a partir de componentes de alimentos del grupo 1 o por sustancias extraídas de la naturaleza a través del prensado, triturado, refinado, secado por atomización o molidos. En algunos casos como la sal

pueden tener aditivos de antihumectantes para conservar las propiedades del producto.

➤ Grupo 3, Alimentos Procesados (P):

Estos alimentos tienen dos o tres ingredientes y son procesados si se les agrega azúcar, aceite, sal u otras sustancias incluidas en el grupo 2 para alargar su duración o potenciar su sabor, además contiene aditivos para resistir a la contaminación microbiana; Son especialmente los productos embotellados y enlatados.

➤ Grupo 4, Productos ultra-procesados (UP) y bebidas:

Estos productos están conformados por cinco o más ingredientes como los aceites, grasas, azúcares, la sal, antioxidantes, estabilizadores y conservantes. Pero existen más aditivos que podemos encontrar clasificados en sustancias extraídas directamente de los alimentos (caseína, gluten suero y lactosa) o las que se añaden en unos de los procesos del producto (proteínas hidrolizadas, aceites hidrogenados, la proteína de soja aislada, azúcar invertido o jarabe de maíz, maltodextrinas). A su vez tenemos aditivos como tintes o colorantes, edulcorantes artificiales, saborizantes, potenciadores, estabilizantes del color y coadyuvantes tecnológicos (agentes gasificantes, espesantes, fluidificantes, antiespumantes, de recubrimiento, emulsificantes y humectantes). Su finalidad es igualar las cualidades sensoriales de los alimentos del grupo 1 o las preparaciones de los mencionados alimentos²⁷.

2.2.5. Definición de alimentos procesado y ultra procesado

Al añadir grasas, aceite, azúcar o sal convertimos al alimento natural en un alimento procesado, esto con el objetivo de que el producto dure un periodo más largo y hacerlo

más apetecible. Estos alimentos (panes, quesos, frutas y verduras en conserva) son parte de la rutina diaria de las personas. Y los alimentos ultra procesados son aquellos que se formulan industrialmente a partir de derivaciones de alimentos u otro origen orgánico. Estos alimentos están listos para consumir y no requieren ninguna otra preparación en la cocina²⁸. Productos snacks, bebidas gaseosas, galletas empaquetadas, cereales, bebidas energizantes, néctares de frutas, chocolates son algunos de muchos productos ultra procesados.

2.2.6. Manual de advertencias nutricionales de los productos procesados y ultra procesados

En el Perú el etiquetado nutricional frontal es conocido por el nombre de “octógonos” el cual está respaldado por la ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y su reglamento aprobado; En el presente escrito mencionan que la organización a cargo de dicha advertencia nutricional es el Ministerio de Salud (MINSA), el cual elaboró un manual de advertencias publicitarias²⁹. Donde mencionan que se le pondrá la etiqueta octogonal:

- Recibirá el octógono “ALTO EN AZÚCAR” a todo producto sólido que contenga mayor igual de 22.5 gramos de azúcar por cada 100 gramos, y en bebidas que contengan 6 gramos o más por cada 100 ml, acompañado del subtítulo “EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO”.
- Recibirá el octógono “ALTO EN SODIO” en los productos sólidos que tengan mayor igual de 800 mg de sodio por cada 100 gramos, y para las bebidas 100 mg por cada 100ml, junto a ello el subtítulo “EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO”.

- Recibirá el octógono “ALTO EN GRASAS SATURADAS” los alimentos sólidos iguales o más de 6g de grasa saturada por cada 100g de producto y en las bebidas 3g por cada 100ml, seguido del subtítulo “EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO”.
- Recibirá el octógono de “CONTIENE GRASAS TRANS” a todo alimento que paso por un proceso industrial con un subtítulo de “EVITAR SU CONSUMO”, ya que la Organización Panamericana de la Salud (OPS) menciona un aumento de 21% en riesgo de cardiopatías y 28% el riesgo de muerte³⁰.

Las etiquetas nutricionales frontales deben estar ubicadas en la parte superior derecha de forma frontal en el producto industrializado, si es que el producto tiene un menor tamaño que el octógono se deberá colocar el etiquetado en la envoltura mayor³¹.

Todas estas medidas de advertencias no solo están presentes en los empaques de los productos procesados y ultra procesados, si no también se presentarán en la publicidad radial, televisiva y digital³⁰.

2.2.7. Definición y requerimientos de azúcares, grasas y sodio

Según el instituto nacional de salud (INS) mencionan que los requerimientos para las personas adultas varían a factores como el sexo, edad, actividad física y su lugar demográfico, por ejemplo, el requerimiento de un adulto varón de 30 a 59 años es de 2634kcal aproximadamente, mientras tanto a las mujeres adultas de 30 a 59 años su requerimiento es de 2080 kcal aproximadamente; Así mismo, uno de los macronutrientes que debemos tener en cuenta son las grasas o lípidos ya que son nuestra reserva energética y transportan vitaminas liposolubles, los lípidos son un grupo de biomoléculas; Son llamadas comúnmente grasas cuando están en sólido y aceites cuando se están a temperatura ambiente³², su requerimiento para un adulto es 30 – 35% de la energía total³³.

Se dividen en dos tipos:

- Ácidos grasos saturados: están en gran cantidad en las grasas, ya que son lineales y tienen un número par de carbonos y son parte de los triglicéridos³²; Estos átomos de carbono están ligados por enlaces simples y sus valencias se encuentran “saturada”³⁴. Sus requerimientos no deben exceder del 10% de la energía total³³.
- Ácidos grasos insaturados: son abundantes en lípidos y tienen dos o tres grupos alilos, más doble enlace aislado y puentes de metileno. Están clasificados en “CIS” los cuales son los ácidos grasos esenciales que son w-3, w-6 y w-9³²; Y en “TRANS” los provienen de procesos químicos, físicos o tecnológicos para así obtener texturas fluidas y sencillas de conservar³⁴.

Al igual que, los azúcares están formados por carbono, hidrogeno y oxigeno; se dividen en tres grupos:

- Azúcares o carbohidratos simples: está conformado por monosacáridos, disacáridos y alcoholes azucarados, estos cumplen la función de dar el sabor dulce a los alimentos industrializados haciendo que sean más apetecibles con su sabor, textura y conservación del producto. Se recomienda que la ingesta de azúcares sea menos del 5% del valor calórico total.
- Disacáridos: este compuesto se encuentra en forma de maltosa, lactosa y sacarosa.
- Alcoholes azucarados: se componen por polioles monosacáridos encontrados en alimentos de forma natural y polioles disacáridos que encontramos en frutas y alimentos procesados³².

Y, por último, los micronutrientes juegan un rol muy importante en el requerimiento energético total como el sodio el cual es un mineral que está presente como elemento químico en la sal, el requerimiento de sodio para un adulto mujer y varón de la misma edad mencionada es de 1,3g/d³⁵.

2.2.8. Definición de conocimiento y actitudes

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) las personas no suelen ser conscientes de la cantidad de alimentos procesados que consumen. En muchos países, la mayor parte de la ingesta de alimentos procesados contienen un elevado contenido de sodio esto se debe al bajo conocimiento y una actitud desfavorable por parte de la población al momento de ingerir alimentos desarrollando complicaciones a largo plazo³⁶.

La noción, el saber, el entendimiento o la razón es la definición de conocimiento³⁷, son un conjunto de habilidades y destrezas de un proceso mental de la información sobre un tema adquirido cuya función nos ayudará a interpretar la realidad, resolver problemas y sobre todo a formar nuestro comportamiento en base a nuestros gustos.

La actitud es la postura del cuerpo, especialmente cuando quiere expresar un estado de ánimo³⁸. Estas pueden tomarse de manera positiva o negativa frente a los hábitos alimentarios de una persona¹⁸.

2.2.9. Definiciones y Consecuencias del consumo de alimentos procesados y ultra procesados

Siendo así, que las causas de un excesivo consumo de alimentos procesados pueden estar relacionados con un bajo conocimiento de una alimentación balanceada y ignorancia a las advertencias nutricionales, las comidas caseras cada vez más están siendo reemplazada por productos y bebidas ultra procesados los cuales ya aumentaron en los países de bajo y medios ingresos³⁹.

Las consecuencias son las enfermedades no transmisibles ya mencionadas, pero debemos tener en cuenta los factores como: la presión arterial, dislipidemia, sobrepeso y obesidad, inactividad física, consumo excesivo de sal y tabaco, de riesgo que convierte más susceptibles a las personas que padecen estas enfermedades. La diabetes: es una enfermedad crónica en las cuales se presenta niveles altos de azúcar en sangre, existen 2, el tipos la de tipo 1 donde no hay producción de insulina y por ende no hay ingreso del azúcar a los tejidos y el tipo 2 la cual es la más común entre las personas, esto se debe al sobrepeso u obesidad, sedentarismo y mala alimentación; en este si hay producción de insulina pero las células pancreáticas no la reconocen causando de igual manera que esta no puede entrar glucosa a los tejidos.

Para las enfermedades cardiovasculares, las cuales afectan directamente al corazón y los vasos sanguíneos. Dentro de esta enfermedad la mayor incidencia es la enfermedad coronaria, que puede manifestarse como una angina en el pecho o como un infarto de miocardio; También está la enfermedad cardiovascular que se produce básicamente por la obstrucción de una arteria.

La enfermedad renal crónica es el mal funcionamiento de los riñones por más de tres meses o alguna alteración en su estructura. Está relacionado con la presencia de diabetes e hipertensión arterial y nuevos estudios incluyen a el tabaco y colesterol alto como un cofactor.

Hasta en algunos casos se agravia y se da la presencia de cáncer el cual es una enfermedad donde el cuerpo produce células malignas, no en todos se logra desarrollar los mismos tumores ya que los hay de dos tipos, benignos los cuales se pueden extirpar ya que no se diseminan a otros órganos o partes del cuerpo y malignos, los cuales invaden tejidos cercanos a la zona afectada del cuerpo⁴⁰.

Frente a lo antes expuesto, se infiere que la alta prevalencia de comorbilidades como sobrepeso, obesidad, diabetes, hipertensión y dislipidemias esta relacional al desconocimiento y una actitud negativa de los adultos sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados.

Por consiguiente, unos docentes bien informados y con actitudes adecuadas sobre el etiquetado nutricional frontal darán un buen ejemplo tanto hacia los alumnos como a otras instituciones educativas, evitando complicaciones de comorbilidades a largo plazo.

2.3. FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS

H1: Existe relación significativa entre el nivel de conocimientos y las actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos. Lima-Perú – 2021.

H0: No existe relación significativa entre el nivel de conocimientos y las actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos. Lima-Perú – 2021.

CAPÍTULO III. METODOLOGÍA

3.1. MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN

De acuerdo al número de variables el método de la investigación es tipo analítico, pues se identificaron dos variables, las cuales permiten identificar en forma pertinente la relación que existe entre los conocimientos y las actitudes aplicadas a los docentes.

3.2. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

La investigación es de enfoque cuantitativo porque los datos fueron analizados estadísticamente ya que evaluamos sus conocimientos y actitudes a través del instrumento planteado para determinar la relación dentro de una población, asimismo, se contrastó una hipótesis de investigación para lograr los objetivos del estudio.

3.3. TIPO DE INVESTIGACIÓN

Es de tipo aplicada porque identificó la relación de conocimientos y actitudes a través de un tema específicos en un sector o población, así mismo no se manipuló ninguna variable y solo se describieron los resultados de los datos obtenidos en la única evaluación.

3.4. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El trabajo de investigación presenta un diseño no experimental, dado que las variables no fueron manipuladas ni controladas y se buscó la observación descriptiva en el momento determinado de aplicar la encuesta, es correlacional porque se buscó la asociación entre los conocimientos y actitudes de los profesores sobre el etiquetado

nutricional frontal, y es de corte transversal ya que los datos fueron tomados en un tiempo determinado.

3.5. POBLACIÓN, MUESTRA Y MUESTREO

3.5.1. Población

La población estuvo conformada por 105 profesores que laboran en la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos, Lima - Perú – 2021 que cumplan con los siguientes criterios de inclusión y exclusión.

3.5.2. Criterios de selección

Criterios de inclusión

- Docentes con participación voluntaria
- Docentes que laboran en la institución educativa
- Docente de 20 a 65 años

Criterios de exclusión

- Docentes que no desean participar voluntariamente
- Docentes que no laboran en la institución educativa
- Docentes menores de 20 años

3.6. VARIABLES Y OPERACIONALIZACIÓN

Tabla 1. Variables y Operacionalización

VARIABLES	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN	ESCALA VALORATIVA
V1	Son respuestas de los profesores sobre la información referente al etiquetado nutricional frontal de alimentos procesados y ultra procesados.	Nivel de Conocimiento	Conoce o desconoce sobre el etiquetado nutricional frontal de alimentos procesados y ultra procesados.	Ordinal	-Nivel Alto (20 – 16) -Nivel Medio (15-10) -Nivel Bajo (09-00)
V2	Es la preferencia de los docentes al momento de elegir un alimento con un aporte energético de buena calidad o un alimento con alto contenido de aditivos.	Tipo de Actitud	Presenta una actitud positiva o negativa sobre el etiquetado nutricional frontal de alimentos procesados y ultra procesados.	Ordinal	-Excelente Actitud (20-16) -Regular Actitud (15-10) -Mala Actitud (09-00)

3.7. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

3.7.1. Técnica

La técnica que se empleó en el siguiente trabajo de investigación es una encuesta validada que ayuda a la obtención y recolección de datos sobre las actitudes y conocimientos del etiquetado nutricional frontal.

Encuesta virtual: Técnicas basada en preguntas la cual se aplicó en métodos de estudios para recolectar datos o conocer los criterios sobre un tema específico.

3.7.2. Descripción de Instrumentos

El trabajo de investigación se realizó un cuestionario para evaluar el tipo de actitud y el grado de conocimiento sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados. La encuesta está conformada por 4 partes:

- La primera parte consta de una presentación y descripción del trabajo de investigación.
- La segunda parte los datos generales del docente participante (edad, sexo, grado de instrucción, cargo en la institución, estado civil, dirección).
- La tercera parte evaluó los conocimientos del etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados la cual está conformada por 10 preguntas con respuesta única.
- La cuarta parte se evaluó las actitudes la cual está compuesta por 10 preguntas.

3.7.3. Validación

La validación del instrumento de recolección de datos se evaluó por juicios de expertos en el tema.

3.7.4. Confiabilidad

La confiabilidad del instrumento se realizó bajo una prueba piloto de la encuesta en un grupo de participantes voluntarios, luego los resultados han sido analizados y procesados, para así conocer el valor de la confiabilidad dio un resultado alto.

3.8. PLAN DE PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS

Los datos obtenidos están codificados y tabulados en una hoja de cálculo de Excel, luego se procesó por el programa estadístico R versión 4.1.2 con los cuales se elaboró gráficos de barras para los niveles de las variables objetivas, así como histogramas apilados de los puntajes según variables intervinientes, tablas de frecuencia usando estadística descriptiva

(porcentajes y frecuencias para variables cualitativas, medias, cuartiles y desviación estándar para variables numéricas). De igual manera para contrastar la hipótesis planteada se aplicará la prueba estadística de Mantel-Haenzel la cual se utiliza para medir la relación existente entre dos variables cualitativas de escala ordinal.

3.9. ASPECTOS ÉTICOS

La investigación presenta los siguientes aspectos éticos que fueron relacionados con los participantes.

- Beneficencia, la cual cumplió no dañando ni física ni psicológicamente a la unidad de observación.
- Autonomía, en la cual tomó en cuenta el consentimiento de los docentes que desean participar.
- Maleficencia, en la cual se mantuvo en completa reserva los datos obtenidos en las encuestas.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. RESULTADOS

4.1.1. Análisis descriptivo de resultados

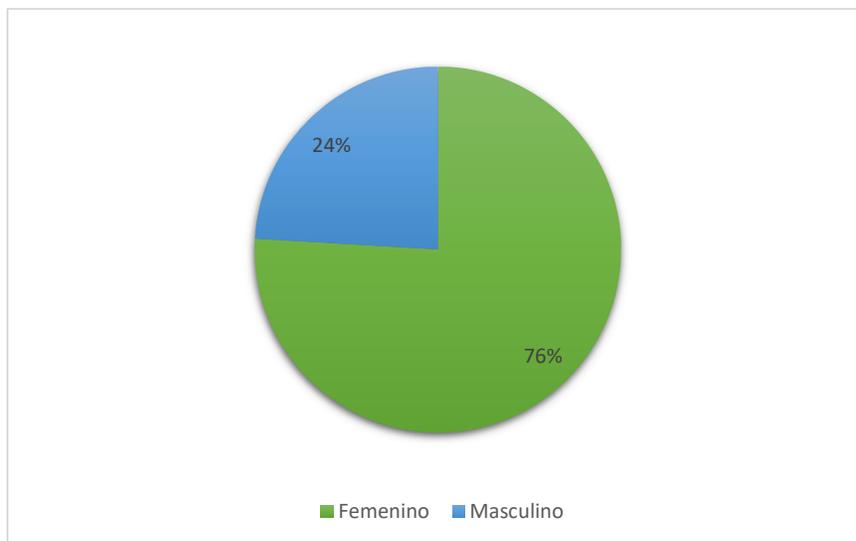
Características de la población de estudio

El estudio realizó un registro de 104 docentes que laboran en la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos.

Los docentes imparten clases a los grados de inicial, primaria y secundaria en el primer indicador de caracterización fue el sexo, el 76% (n=79) son docentes que pertenecen al sexo femenino y el resto de docentes 24%(n=25) son de sexo masculino. **Gráfico 1.**

Gráfico 1.

Sexo de los encuestados



Fuente: Elaboración propia

La edad promedio de los docentes que conforman la población de nuestro estudio es de 49.70 ± 9.8 . En la distribución del indicador de rango edad se observó una variedad entre 30 a 65 años. Para ello se estableció un rango de edades donde observamos que predomina el grupo de docentes que se encuentran entre 51 a 60 años 31.73% (n=33), seguido del grupo edad de 41 a 50 años, 25.96% (n=27) , el 23.07% (n=24) de docentes pertenece al grupo de edad de 30 a 40 años y por último los docentes mayores de 60 años son un 19.23%(n=20). **Tabla 1**

Tabla 1.

Grupos de edad de los encuestados

Grupos de edad	de n	%
30 - 40	24	23.07%
41 - 50	27	25.96%
51 - 60	33	31.73%
Mayor de 60	20	19.23%
TOTAL	104	100%

Fuente: Elaboración propia

Con respecto al cargo que ocupan los docentes dentro de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra, se observó que, el 92.30% (n=96) son profesores, el 0.96% (n=1) es director, el 1.92% (n=2) son coordinadores, el 2.88% (n=3) están en el cargo de sub directora y finalmente el 1.92% (n=2) son psicólogos. **Tabla 2.**

Tabla 2
Ocupación de los encuestados

Ocupación en la institución	n	%
Director	1	0.96%
Coordinador	2	1.92%
Sub directora	3	2.88%
Psicólogo	2	1.92%
Docente	96	92.30%
TOTAL	104	100%

Fuente: Elaboración propia

También se evaluó el estado civil de los docentes donde se obtuvo que, el 51.92% (n=54) es casado, 5.76% (n=6) son divorciados, el 35.57% (n=37) se encuentran solteros y el 6.73% (n=7) son viudos. **Tabla 3.**

Tabla 3.
Estado civil de los encuestados

Estado civil	N	%
Casado	54	51.92%
Divorciado	6	5.76%
Soltero	37	35.57%
Viudo	7	6.73%
TOTAL	104	100%

Fuente: Elaboración propia

El lugar de residencia de los docentes también fue evaluado donde la mayoría de profesores con un 56.73% (n=59) residen en el mismo distrito de la institución educativa Chorrillos, un 3.84% (n=4) vive en Barranco, un 3.84% (n=4) viven en Lima, 1.92% (n=2) viven en Miraflores, el 0.96% (n=1) vive en Salamanca, 1.92% (n=2) viven en San Borja, el 0.96% (n=1) vive en San Isidro, en San Juan de Miraflores viven un 7.69%(n=8), el 2.88%(n=3) vive en Santa Anita, el 7.69%(n=8) vive en Surco, en Surquillos vive el 1.92%(n=2), el 3.84%(n=4) vive en Villa el Salvador y 5.76%(n=6) vive en Villa María del Triunfo. **Tabla 4.**

Tabla 4.**Lugar de residencia de los encuestados**

Lugar de residencia	N	%
Barranco	4	3.84%
Chorrillos	59	56.73%
Lima	4	3.84%
Miraflores	2	1.92%
Salamanca	1	0.96%
San Borja	2	1.92%
San Isidro	1	0.96%
San Juan de Miraflores	8	7.69%
Santa Anita	3	2.88%
Surco	8	7.69%
Surquillo	2	1.92%
Villa el Salvador	4	3.84%
Villa María del Triunfo	6	5.76%
TOTAL	104	100

Fuente: Elaboración propia

Finalmente, se requirió el indicador referido a la persona en la familia de los docentes encargado de comprar los alimentos obteniendo un resultado de 58.65% (n=61) que los mismos docentes compraban los alimentos en sus hogares, el 12.5% (n=13) compartía la compra indicando que era el mismo docente y otro miembro familiar y el 28.84% (n=30) se encargaba de las compras una tercera persona. **Tabla 5.**

Tabla 5

Encargado de las compras de los encuestados

Encargada de las compras de alimentos	n	%
Yo	61	58.65%
Compartido	13	12.5%
Otra persona	30	28.84%
TOTAL	104	100

Fuente: Elaboración propia

Se evaluaron las diez preguntas para medir el nivel de conocimientos, la pregunta número uno el 100.00%(n=104) refería sí reconocían la imagen del etiquetado octogonal presentada en el instrumento de recolección de datos; en la pregunta número dos, casi la mitad de los encuestados, el 48.07% (n=50) conocen el significado la imagen del etiquetado octogonal presentado en la encuesta; en la pregunta número tres el 50.00% (n=52) de los docentes saben que es una herramienta que proporciona información nutricional clara, legible, destacada y comprensible sobre el producto, para la pregunta número cuatro la mayoría de docentes respondió que entiende que le alerta del alto contenido de sodio, azúcar, grasas saturadas y el contenido de grasas trans que contiene el producto con un 93.26% (n=97); en la pregunta número cinco solo el 14.42% (n=15) sabían la respuesta correcta del alto contenido en grasas saturadas; para la pregunta número seis el 96.15% (n=100) saben la enfermedad que ocasiona el alto consumo de grasas saturadas y grasa trans; en la pregunta número siete el 45.19% (n=47) de los docente saben que significa el octógono alto en azúcar, para la respuesta de la pregunta número ocho el 95.19% (n=99) saben en que perjudica el alto consumo de azúcar; en la pregunta número nueve en los docentes el 33.65% (n=35) marcaron la respuesta correcta sobre el alto contenido en sodio y en la pregunta número diez el 96.15% (n=100) de los docentes sabe las consecuencia de un alto consumos de productos altos en sodio. **Tabla 6.**

Tabla 6**Conocimientos: respuestas correctas en encuestados**

Pregunta para medir nivel de conocimientos		n	%
1.	¿Usted reconoce esta imagen?	104	100.00%
2.	¿Qué significa esta imagen para usted?	50	48.07%
3.	Para usted, qué es el etiquetado nutricional frontal "octógonos"	52	50.00%
4.	Cuando Ud. lee el etiquetado nutricional frontal "octógonos" ¿Qué entiende?	97	93.26%
5.	Para usted, ¿qué significa el contenido de "ALTO EN GRASAS SATURADAS" en los productos solidos?	15	14.42%
6.	¿Para usted, en qué perjudica el alto consumo de grasas saturadas y grasas trans?	100	96.15%
7.	. ¿Para usted, qué significa el contenido "ALTO EN AZÚCAR" en los productos solidos?	47	45.19%
8.	¿Para usted, en qué perjudica el alto consumo de azúcar?	99	95.19%
9.	¿Para usted, qué significa el contenido "ALTO EN SODIO" en los productos solidos?	35	33.65%
10.	¿Para usted, en qué perjudica el alto consumo de sodio?	100	96.15%

Fuente: Elaboración propia

Así mismo, en las pregunta de actitud se observó que en la pregunta número uno el 93.26% (n=97) demuestra interés sobre el etiquetado nutricional frontal “octógonos”; en la pregunta número dos el 100% (n=104) de los docentes considera que es necesario aprender sobre el tema etiquetado nutricional frontal; en la pregunta número tres el 96.15% (n=100) está de acuerdo con la presentación de los octógonos; en la pregunta número cuatro el 91.34% (n=95) de los docentes sí revisa etiquetado nutricional frontal “octógonos” en los productos industrializados; en la pregunta número cinco el 65.38% (n=68) de los docentes sí consume alimentos con el etiquetado frontal “octógonos”; la pregunta número seis el 95.19% (n=99) de profesores son conscientes de las enfermedades que causan los productos industrializados; en la pregunta número siete el 88.46% (n=92) creen que sí influye en la decisión de compra el etiquetado frontal “octógonos”; en la pregunta número ocho el 85.57%(n=89) de los docentes cree necesario la ayuda de un profesional para explicar mejor sobre etiquetado nutricional frontal “octógonos”; de acuerdo a la pregunta número nueve el 59.61%(n=62) de los profesores sí se sentirían capacitados para transmitir en tema a sus alumnos y la pregunta número diez el 97.11% (n=101) creen importante que todos los productos industrializados deberían llevar etiquetado nutricional frontal “octógonos”. **Tabla 7.**

Tabla 7**Actitudes: respuestas correctas en encuestados**

Pregunta para medir nivel de actitudes		n	%
1.	Usted demuestra interés sobre el tema de etiquetado nutricional frontal “octógonos”	97	93.26%
2.	Considera que es necesario aprender del etiquetado nutricional frontal “octógonos”	104	100.00%
3.	Está de acuerdo con el etiquetado nutricional frontal “octógonos”	100	96.15%
4.	Usted revisa el etiquetado nutricional frontal “octógonos” en los productos industrializados	95	91.34%
5.	Usted consume estos alimentos con etiquetado nutricional frontal “octógonos”	68	65.38%
6.	Es consciente de las enfermedades que pueden producirse a lo largo del tiempo si consume estos alimentos con etiquetado nutricional frontal “octógonos”	99	95.19%
7.	Cree que el etiquetado nutricional frontal “octógonos” influye en la decisión de la compra.	92	88.46%
8.	Cree necesaria la ayuda de un profesional para explicarle mejor sobre el etiquetado nutricional frontal “octógonos”	89	85.57%
9.	Según la pregunta anterior, se sentiría capacitado para enseñar este tema (el etiquetado nutricional frontal “octógonos”) a sus alumnos	62	59.61%
10.	Cree usted importante que todos los productos deberían llevar etiquetado nutricional frontal “octógonos”	101	97.11%

Fuente: Elaboración propia

Con respecto a la calificación del Nivel de conocimientos sobre el etiquetado nutricional “octógonos” de los alimentos procesados y ultra procesados, se puede apreciar que los encuestados presentan 3.85% (n=4) tiene un nivel bajo, el 76.92% (n=80) tiene un nivel medio de conocimientos y el 19.23% (n=20) tienen un nivel alto de conocimientos. **Tabla 8**

Tabla 8.

Nivel de conocimientos de los encuestados

Nivel de conocimiento	n	%	Proporción
Bajo	4	3.85%	0.385
Medio	80	76.92%	0.769
Alto	20	19.23%	0.192
Total	106	100.00	1.000

Fuente: Elaboración propia

Con respecto a la calificación del tipo de actitudes frente al etiquetado nutricional “octógono” de los alimentos procesados y ultra procesados, observamos que el 2.88% (n=3) tiene una mala actitud, el 31.73% (n=33) tiene una regular actitud y el 65.38% (n=68) tiene una excelente actitud. **Tabla 9.**

Tabla 9.

Tipo de actitudes de los encuestados

Tipo de Actitud	n	%	Proporción
Mala	3	2.88%	0.029
Regular	33	31.73%	0.317
Excelente	68	65.38 %	0.654

Fuente: Elaboración propia

4.1.2. Prueba de Hipótesis

CONTRASTACIÓN DE HIPOTESIS

H1 = Existe relación significativa entre el nivel de conocimientos y las actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos. Lima-Perú – 2021.

H0 = No existe relación significativa entre el nivel de conocimientos y las actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos. Lima-Perú – 2021.

Nivel de significancia:

Con un p-valor igual a 1 a un nivel de significancia de 5%, podemos afirmar que no existe evidencia estadística suficiente para rechazar la hipótesis nula.

Comprobación de hipótesis

Para medir la relación entre dos variables cualitativas ordinales se utiliza la prueba de relación lineal de Mantel y Haenzel. La cuál en una escala entre -1 y 1 calcula el grado de relación existente entre ambas variables.

Prueba Mantel-Haenzel:

Para probar que existe una relación lineal entre el Nivel de Conocimientos sobre el Etiquetado Nutricional y la Actitud hacia el Etiquetado Nutricional por parte de los docentes se prueba la siguiente hipótesis estadística:

$$H_0: r^2 = 0$$

$$H_1: r^2 \neq 0$$

$$\alpha = 0.05$$

Indicador	Valor
Índice de relación \hat{r}^2	-0.0043
Estadístico χ^2	0
p-valor	1

Por lo tanto:

No existe relación significativa entre los conocimientos y las actitudes de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos, encuestados durante el mes de diciembre del 2021 y enero del 2022.

4.2. DISCUSIONES

La compra de los alimentos procesados y ultra procesados se ha convertido en una rutina relacionada a los hábitos y patrones alimentarios. De acuerdo a este contexto el etiquetado nutricional frontal brinda información concisa y necesaria al consumidor sobre el contenido de nutriente de los alimentos industrializados, lo cual genera un previo conocimiento sobre una alimentación balanceada y una serie de actitudes al momento de la toma de decisión para comprar dichos productos.

Con respecto al sexo de los encuestados en nuestro estudio se observó que 76% de docentes eran de sexo femenino y 24% del sexo masculino a diferencia del trabajo de Castro. S en el cual la población estuvo conformada por 126 voluntarios donde el 47%(n=50) fueron del sexo masculino y el 53%(n=67) fueron del sexo femenino

Cuando se mostró el rango de edades donde un 23.07% de docentes se encuentra entre 30 a 40 años, 25.96%(n=27) están en el grupo de 41 a 50 años, 31.73% se encuentran entre 51 a 60 años y los docentes mayores de 60 años son un 19.23%. A diferencia del trabajo Hurtado. T²⁰ el cual tuvo como objetivo general determinar la relación sobre el grado de conocimientos del etiquetado nutricional de alimentos industrializados y la valoración de estado nutricional por parte del personal docente de la I.E. Alberto B. Simpson y I.E. Melitón Carvajal del distrito de Lince – 2018, donde el 20% tienen entre 23 y 38 años; el 52% tienen entre 39 y 54 años y el 28% tienen entre 25 y 70 años de edad por lo cual puede variar en sus conocimientos y actitudes a través de sus experiencias.

Por otro lado, se podría inferir que, la lectura y los conocimientos del etiquetado nutricional pueden influir en la compra de los alimentos industrializados en la cual se demuestra que el 58.65% indicaba que los mismos docentes compraban los alimentos en sus hogares, el 12.5% lo realizaba el mismo docente y otro miembro de su familia y el 28.84% se encargaba otra persona, al igual que la investigación de Castro. S¹⁸ presento que la disposición de comprar influye varios factores donde el 48% de adolescentes toma en cuenta el precio del producto; el 15% solo tomaba en cuenta el etiquetado frontal y un 36% compra de acuerdo al precio y al etiquetado frontal

Según el nivel de conocimientos de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos. Se encontró un nivel alto de 19.23% con un puntaje de 20 – 16, un nivel medio de 76.92% con un puntaje de 15 a 10 y un nivel bajo de 3.85% con un puntaje de 9 – 0, en cuanto al tipo de actitudes observamos que el 2.8% tiene una mala actitud, el 31.7% tiene una regular actitud y el 65.3% tiene una excelente actitud frente al etiquetado nutricional “octógono” de los alimentos procesados y ultra procesados. A diferencia del estudio de Castro. S¹⁸ cuyo objetivo general fue determinar la relación entre los conocimientos, actitudes y prácticas del etiquetado frontal en alimentos procesados por adolescentes del IEPG Madre Admirable de San Luis – 2019 en el cual su resultado de nivel de conocimiento el 62% de los adolescentes tiene un nivel de conocimiento alto, mientras que el 33% presenta un nivel de conocimiento medio y el 5% tiene un nivel de conocimiento bajo; así mismo sus actitudes donde presenta 2 escalas se evidenció que el 62% de los adolescentes poseen actitudes desfavorables debió a que los adolescentes solo revisaban fecha de vencimiento y el costo del producto, mientras que el 38% presentan actitudes favorables frente al

etiquetado frontal en alimentos procesados. De igual manera el autor Loor. P²³ cuyo objetivo fue determinar la relación entre los conocimientos, actitudes y prácticas sobre el etiquetado nutricional por semaforización en la compra de productos procesados por docentes de Guayaquil, Ecuador, donde el resultado del nivel de conocimiento de 38.1 % fue nivel alto, el 59.3% de los docentes tiene un nivel de conocimiento medio mientras que el 2.6% tiene un nivel de conocimiento bajo. Así mismo su resultado según actitud, al igual que el autor anterior, trabajo con 2 escalas donde se evidencio que el 93.0% de los docentes presentan actitudes favorables respecto al etiquetado nutricional por semaforización, mientras que el 7% presenta actitudes desfavorables. A todo ello también hay que tener en cuenta que tuvo una población de 270 docentes y al igual que el objetivo de mi trabajo de investigación busca la relación entre nivel de conocimiento, las actitudes y practicas demostrando en su investigación que no existe correlación estadísticamente significativa entre sus variables.

Finalmente, en el estudio de Encinas. M¹⁷ cuyo objetivo fue evaluar el nivel de conocimientos del etiquetado nutricional de alimentos industrializados por parte de consumidores de la ciudad de Puno 2021, obteniendo como resultado que el 19.9 % de la población tiene un nivel de conocimiento bajo, el 66.8 % tiene un conocimiento medio y el 13.2% tiene un conocimiento alto. Además, la autora menciona de las características individuales de los consumidores pueden variar de acuerdo a su educación y conocimientos previos que posees y puedan afectar en la comprensión y lectura del etiquetado nutricional.

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

No existe relación significativa entre los conocimientos y actitudes ya que el p-valor es igual a 1 y a un nivel de significancia de 5%, Por lo que podemos concluir que no existe una relación lineal entre las dos variables.

Más de las tres cuartas partes de los docentes incluidos en el estudio, 76.92% presentan un nivel medio de conocimientos sobre el etiquetado nutricional frontal “octógonos”, 19.23% un nivel alto de conocimientos y 3.85% presenta un nivel bajo.

El 65.38% presenta una excelente actitud al momento de adquirir un alimento industrializado teniendo en cuenta sus consecuencias, 31.73% una regular actitud y 2.88% de los docentes posee una mala actitud.

5.2. RECOMENDACIONES

Se recomienda presentar talleres y capacitaciones a los docentes sobre educación alimentaria y lectura del etiquetado nutricional para luego ellos apliquen lo aprendido tanto para sus propias familias y replique enseñanzas a los alumnos.

Se le recomienda a la institución educativa incluir el apoyo del profesional nutricionista para capacitar a los padres de sus alumnos mediante campañas para fomentar una alimentación saludable, balanceada y nutritiva según las edades de los estudiantes.

Realizar próximas investigaciones comparativas o relacionadas sobre el tema del etiquetado nutricional frontal.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Popkin. B., P. 2020. El impacto de los alimentos ultra procesados en la salud. 2030 - Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe, No. 34. Santiago de Chile. FAO. [Internet] [Citado 19 de octubre 2021]. Disponible en: <https://www.fao.org/3/ca7349es/CA7349ES.pdf>
2. Organización Mundial de la Salud. Obesidad y Sobrepeso. OMS. 2021. [Internet] [Citado 19 de octubre 2021]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
3. Organización Panamericana de la Salud. La OPS establece criterios para definir los niveles excesivos de azúcar, sal y grasas en alimentos y bebidas procesados. OPS. 2016. [Internet] [Citado 19 de octubre 2021]. Disponible en: <https://www.paho.org/es/noticias/19-2-2016-ops-establece-criterios-para-definir-niveles-excesivos-azucar-sal-grasas>
4. Organización Mundial de la Salud. La OMS recomienda aplicar medidas en todo el mundo para reducir el consumo de bebidas azucaradas y sus consecuencias para la salud. OMS. 2016. [Internet] [Citado 19 de octubre 2021]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news/item/11-10-2016-who-urges-global-action-to-curtail-consumption-and-health-impacts-of-sugary-drinks>
5. Organización Mundial de la Salud. Alimentación sana. OMS. 2018. [Internet] [Citado 19 de octubre 2021]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

6. Organización Mundial de la Salud. Más de 300 millones de personas protegidas de las grasas trans nocivas en su alimentación. OMS. 2020. [Internet] [Citado 19 de octubre 2021]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news/item/09-09-2020-more-than-3-billion-people-protected-from-harmful-trans-fat-in-their-food>
7. Palacios, A., Arauz, A. Impacto de los Alimentos procesados y sus consecuencias en la salud. Facultad de salud y servicio sociales. Universidad estatal del milagro. Milagro, Ecuador. 2021. [internet] [citado 19 octubre 2021]. Disponible en: <http://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/5392/1/IMPACTO%20DE%20LOS%20ALIMENTOS%20PROCESADOS%20Y%20SUS%20CONSECUENCIAS%20EN%20LA%20SALUD%20%282%29.pdf>
8. Allemandi, L., Garipe, L., Schoj, V. Análisis del contenido de sodio y grasas trans de alimentos industrializados en Argentina. 2013. [internet] [citado 19 octubre 2021]. Disponible en: <https://rasp.msar.gov.ar/index.php/rasp/article/view/300/239>
9. Instituto nacional de estadística e informática. El 39.9% de los peruanos de 15 y más años de edad tiene al menos una comorbilidad. INEI. 2021. [internet] [citado 19 octubre 2021]. Disponible en: <https://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/el-399-de-peruanos-de-15-y-mas-anos-de-edad-tiene-al-menos-una-comorbilidad-12903/>
10. Ministerio de salud. Octógonos en la publicidad de productos procesados son parte de ley de alimentación saludable. MINSA. 2020. [internet] [citado 19 octubre 2021]. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/187513-octogonos-en-la-publicidad-de-productos-procesados-son-parte-de-ley-de-alimentacion-saludable-comunicado-n-136>

11. Observatorio de Nutrición y estudio de sobrepeso y obesidad. Venta de alimentos ultraprocesados en el Perú aumento 107%. [internet] [citado 19 octubre 2021]. Disponible en: <https://observateperu.ins.gob.pe/noticias/149-venta-de-alimentos- ultraprocesados-en-el-peru-aumento-107>
12. Paca, M. Actitudes, Conocimientos y prácticas de los adolescentes de la Institución Educativa Fiscal Miguel de Santiago, frente al semáforo nutricional, Febrero – Julio 2019. Universidad Central del Ecuador. Quito, Ecuador. 2020. [Internet]. [citado 19 octubre 2021]. Disponible en: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/20946/1/T-UCE-0006-CME-190- P.pdf>
13. Pabón, D. Conocimientos del semáforo nutricional en consumidores de alimentos procesados en la parroquia el Sagrario, Ibarra, 2017. Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Técnica del Norte. Ibarra, Ecuador. 2018. [internet] [citado 19 octubre 2021]. Disponible en: <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/8747/1/06%20NUT%20261%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
14. Novoa, P. Consumo de productos procesados en adolescentes del colegio hontanar de la ciudad de Quito, y su relación con los conocimientos del semáforo nutricional y las actitudes de compra. Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Quito, Ecuador. 2018. [Internet]. [citado 19 octubre 2021]. Disponible en: <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/15684/TESIS%20PNovoa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

15. Reinoso, L., Valoración del conocimiento, prácticas y actitudes del sistema gráfico de información nutricional tipo semáforo, en junio de 2017, en niños, niñas y adolescentes y la relación con su estado nutricional, en las unidades educativas Julio Verne y república de Italia, ubicado en la ciudad de Quito. Facultad de Medicina, Pontificia Universidad católica del Ecuador. Quito, Ecuador. 2017. [Internet]. [citado 19 octubre 2021]. Disponible en: <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/13732/Luis%20Alberto%20Reinoso%20V%20a1scone.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
16. Carreras, M., Cuello, M., Niro, M. Alimentos ultraprocesados: relación con el sobrepeso, la obesidad y el riesgo cardiovascular por score Framingham. Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina. 2017. [Internet]. [citado 19 octubre 2021]. Disponible en: <https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/4944/Carreras%2c%20Cuello%2c%20Niro.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
17. Encinas, D. Conocimientos y uso del etiquetado nutricional de alimentos industrializados por parte de consumidores de la ciudad de Puno 2021. Facultad ciencias de la salud, Universidad Nacional del Altiplano Puno. Puno, Perú. 2021. [Internet]. [citado 20 octubre 2021]. Disponible en: http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/16701/Encinas_Condori_Da_nnia_Melissa.pdf?sequence=1&isAllowed=y
18. Castro, S. Conocimientos, actitudes y prácticas del etiquetado frontal en alimentos procesados por adolescentes del IEPG madre admirable” San Luis – 2019. Universidad Federico Villareal. Lima, Perú. 2020. [Internet] [citado 19 octubre 2021]. Disponible en: <http://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/UNFV/4281/CASTRO%20BARRIOS%20S>

[ALOM%C3%89%20NAOM%C3%8D%20CONSUELO%20%20T%C3%8DTULO%20
PROFESIONAL.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/2370/TE_SIS%20%20APAZA%20DAVILA.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

19. Apaza, L. Nivel de conocimiento de productos con octógonos nutricionales de los estudiantes de Ingeniería Forestal y Medio Ambiente de la Universidad Nacional de Tumbes, 2020. Universidad Nacional de Tumbes. Tumbes, Perú. 2020. [Internet] [citado 19 octubre 2021]. Disponible en: http://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/2370/TE_SIS%20%20APAZA%20DAVILA.pdf?sequence=1&isAllowed=y
20. Hurtado, T. Conocimientos del etiquetado nutricional de alimentos industrializados y valoración del estado nutricional en el personal docente de dos Instituciones Educativas del distrito de Lince – 2018. Facultad de medicina, Universidad Nacional Federico Villarreal. Lima, Perú. 2019. [Internet] [citado 19 octubre 2021]. Disponible en: http://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/UNFV/2938/UNFV_HURTADO_VELASQUEZ_TULA_RUTH_TITULO_PROFESIONAL_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y
21. Alvarado, P. Influencia del nivel de conocimientos nutricionales en el consumo de alimentos ultraprocesados de adolescentes escolares. Facultad de Medicina, Universidad Nacional Federico Villarreal. Lima, Perú. 2019. [Internet] [citado 19 octubre 2021]. Disponible en: http://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/UNFV/2905/UNFV_ALVARADO_ADORUIZ_PAMELA_TITULO_PROFESIONAL_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y
22. Armas, S. actitud de los consumidores de la ciudad de Trujillo hacia el etiquetado nutricional de alimentos envasados en el año 2018. Facultad de

- ciencias empresariales, Universidad César Vallejo. Trujillo, Perú. 2018. [Internet] [citado 20 octubre 2021]. Disponible en: https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/26743/arnas_chs.pdf?sequence=1&isAllowed=y
23. Loor, P. Conocimientos, actitudes y prácticas sobre el etiquetado nutricional por semaforización en la compra de productos procesados por docentes de Guayaquil, Ecuador, 2016. UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN. Lima, Perú. 2017. [Internet] [citado 19 de octubre 2021] Disponible en: https://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12840/381/Pamela_Tesis_bachiller_2017.pdf?sequence=3&isAllowed=y
24. Alvan, M. Alimentación saludable: definición, principios, objetivos, alimentos recomendados, formulación de acuerdo con los requerimientos. Facultad de Agropecuaria y Nutrición. Universidad Nacional de Educación. Lima, Perú. 2019. [Internet] [citado 19 de octubre 2021] Disponible en: <http://200.60.81.165/bitstream/handle/UNE/5147/MONOGRAFIA%20%20Alvan%20Quiroz%20Milagros%20Stael%20%20FAN.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
25. Reyes, S., Olaya, M. Conocimientos sobre alimentación saludable en estudiantes de una universidad privada. Universidad Nacional de Barranca. Lima, Perú. 2019. [Internet] [citado 19 de octubre 2021] Disponible en: <https://www.scielo.cl/pdf/rchnut/v47n1/0717-7518-rchnut-47-01-0067.pdf>
26. Navarro, K., Arriaza, L., Alavarez, O. Conocimientos y prácticas sobre el etiquetado nutricional de alimentos industrializados y estado nutricional de los adultos del Barrio “La Cruz de San Pedro” Diriamba-carazo Setiembre – marzo 2021. Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua. Managua,

Nicaragua. 2021 [Internet] [citado 19 de octubre 2021] Disponible en:
<https://repositorio.unan.edu.ni/15637/1/15637.pdf>

27. Baquero, A. Alimentos Ultraprocesados y su impacto en la dieta actual. Facultad de farmacia, Universidad complutense de Madrid. Madrid, España. 2018. [Internet] [citado 19 de octubre 2021] Disponible en:

<http://147.96.70.122/Web/TFG/TFG/Memoria/ANA%20BAQUERO%20ORTEGA.pdf>

28. Organización Panamericana de la Salud. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas. OPS, 2015. [Internet] [citado 19 de octubre 2021]. Disponible en:

https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645_esp.pdf

29. 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. El peruano, Perú. 2018, sábado 16. [Internet] [citado 19 de octubre 2021]. Disponible en:

[https://busquedas.elperuano.pe/download/url/aprueban-manual-de-
advertencias-
publicitarias-en-el-marco-de-decreto-supremo-n-012-2018-
sa-1660606-1](https://busquedas.elperuano.pe/download/url/aprueban-manual-de-advertencias-publicitarias-en-el-marco-de-decreto-supremo-n-012-2018-sa-1660606-1)

30. Ministerio de Salud. Conoce las advertencias publicitarias (octógonos). MINSA, 2019 [Internet] [citado 19 de octubre 2021]. Disponible en: [https://www.gob.pe/1066-ministerio-de-salud-
conoce-las-advertencias-
publicitarias-octogonos](https://www.gob.pe/1066-ministerio-de-salud-conoce-las-advertencias-publicitarias-octogonos)

31. Carrasco, A. Etiquetado nutricional en los alimentos procesados en Latinoamérica. Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, Universidad Nacional Rodríguez de Mendoza de Amazonas. Chachapoyas, Perú. 2021. [Internet] [citado 19 de octubre 2021].
Disponible en:
<http://repositorio.untrm.edu.pe/bitstream/handle/UNTRM/2294/Carrasco%20Rituay%20Angelica%20Mar%C3%ADa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
32. Cabezas, C., Hernández. C., Vargas. M. Aceites y grasas: efectos en la salud y regulación mundial. Facultad de Medicina, Universidad Nacional de Colombia. Bogotá, Colombia. 2016. [Internet] [citado 19 de octubre 2021].
Disponible en: <http://www.scielo.org.co/pdf/rfmun/v64n4/0120-0011-rfmun-64-04-00761.pdf>
33. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Grasas y ácidos grasos en nutrición humana consulta de expertos. FAO, 2012. [Internet] [citado 19 de octubre 2021]. Disponible en:
<https://www.fao.org/3/i1953s/i1953s.pdf>
34. Ministerio de Salud. Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable. Perú. 2017. [Internet] [citado 19 de octubre 2021]. Disponible en:
https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/5289E04A2A160ABD052581A10070E6CE/%24FILE/2_decreto_supre_017_de_alimentacion.pdf

35. Ministerio de Salud Instituto Nacional de Salud. Alimentación Saludable. MINSA. [Internet] [citado 19 de octubre 2021]. Disponible en: <https://alimentacionsaludable.ins.gob.pe/adultos/requerimientosnutricionales>
36. Organización Mundial de la Salud. Reducir el consumo de sal. OMS. 2020. [Internet] [citado 19 de octubre 2021]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/salt-reduction>
37. RAE (2021). Definición: Conocimiento. Asociación de academias de la lengua española, RAE. [Internet] [citado 19 de octubre 2021]. Disponible en: <https://dle.rae.es/conocimiento?m=form>
38. RAE (2021). Definición: Conocimiento. Asociación de academias de la lengua española, RAE. [Internet] [citado 19 de octubre 2021]. Disponible en: <https://dle.rae.es/actitud?m=form>
39. Organización Panamericana de la Salud. Consumo de alimentos y bebidas ultra- procesados en América Latina: Tendencias, impacto en obesidad e implicaciones de política pública. OPS. [Internet] [citado 19 de octubre 2021]. Disponible en: <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2014/alimentos-bebidas-ultra-procesados-ops-e-obesidad-america-latina-2014.pdf>
40. Ministerio de Salud Pública. Cáncer. 2017. [Internet] [citado 19 de octubre 2021]. Disponible en: <https://salud.misiones.gob.ar/cancer/>

ANEXOS

Anexo 1: Matriz de consistencia

Conocimientos y Actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultraprocesados de los profesores de la “Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra” del distrito de Chorrillos. Lima, Perú – 2021

Formulación del problema	Objetivos	Hipótesis	Variables	Diseño metodológico
<p>Problema General</p> <p>¿Cuál es el nivel de relación entre el nivel de conocimiento y las actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultraprocesados de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos, Lima - Perú – 2021?</p>	<p>Objetivo General</p> <p>Determinar la relación significativa entre el nivel de conocimientos y las actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores de la “Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra” del distrito de Chorrillos, Lima - Perú – 2021</p>	<p>Hipótesis General</p> <p>H1 = Existe relación significativa entre el nivel de conocimientos y las actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultraprocesados de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos. Lima-Perú – 2021.</p>	<p>Variable 1 Conocimientos</p> <p>Dimensiones: Nivel de Conocimiento</p> <p>de</p> <p>Variable 2 Actitudes</p> <p>Dimensiones: Tipo de Actitud</p>	<p>Tipo de Investigación</p> <p>Es de tipo aplicada ya que identificó la relación de conocimientos y actitudes</p> <p>Método y diseño de la investigación</p> <p>El método de la investigación es tipo analítico y tiene un diseño no experimental</p> <p>Población Muestra</p> <p>La población está conformada por 104 docentes</p>
<p>Problemas Específicos</p>	<p>Objetivos Específicos</p>			

<p>¿Cuál es el nivel de conocimientos sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos, Lima - Perú – 2021?</p> <p>¿Cuáles son las actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos, Lima - Perú – 2021?</p>	<p>Identificar el nivel de conocimientos sobre etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos, Lima - Perú – 2021.</p> <p>Evaluar las actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos, Lima - Perú – 2021.</p>	<p>H0 = No existe relación significativa entre el nivel de conocimientos y las actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultraprocesados de los profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos. Lima-Perú – 2021.</p>		
--	--	--	--	--

ANEXO 2: Instrumentos

ENCUESTA

Docentes:

La Presente encuesta está relacionada sobre el etiquetado nutricional frontal de los productos procesados y ultraprocesados, ante ello le pedimos su colaboración respondiendo las siguientes preguntas con sinceridad, con fines de lograr los objetivos planteados en el estudio.

Las instrucciones a seguir son: Por favor responda con absoluta sinceridad, Además, tenga en cuenta que sus datos se mantendrán completamente en confidencialidad. Si tiene alguna pregunta, consulte a la persona a cargo.

DATOS GENERALES

Edad: _____

Sexo: _____

Grado de instrucción: _____

Cardo en la institución: _____

Estado civil: _____

Distrito donde reside: _____

Persona que se encarga de comprar los alimentos en su familia:

CONOCIMIENTOS

1. ¿Usted reconoce esta imagen?



- a. Si
- b. No

2. ¿Qué significa esta imagen para usted?



- a. Ingredientes del producto
- b. Etiquetado nutricional
- c. Valor nutricional

3. ¿Qué es el Etiquetado nutricional frontal “octógonos”?

- a. Es una herramienta que proporciona información nutricional clara, legible, destacada y comprensible sobre el producto
- b. Indica fecha de vencimiento y caducidad
- c. Son un listado de los ingredientes aditivos que contiene el producto
- d. Es un instrumento que nos ayuda a reconocer si el producto es perjudicial para la salud

4. Cuando lee el Etiquetado nutricional frontal “octógonos”:

- a. Entiendo que una información adicional del producto
- b. Entiendo que me alerta del alto contenido de sodio, azúcar, grasas saturadas y el contenido de grasas trans que contiene el producto
- c. Entiendo que me explica el alto contenido de aditivos que contiene el producto
- d. Entiendo que es la publicidad del producto.

5. ¿Qué significa el contenido de “alto en grasas saturadas” en los productos?

- a. Que más de la mitad del producto son grasas
- b. Que el producto contiene grasas no saludables.
- c. Que el producto contiene igual o más de 6g de grasas saturadas en 100g del producto
- d. Que el producto contiene igual o más de 20 g o más de grasa saturadas en 100g del producto

6. ¿En qué perjudica el alto consumo de grasas saturadas y grasas trans?

- a. Desarrolla sobrepeso y obesidad
- b. No desarrolla ninguna enfermedad
- c. Desarrolla diabetes
- d. Produce problemas cardiovasculares

7. ¿Para usted, qué significa el contenido “alto en azúcar” en los productos?

- a. Que el producto en sólido tiene más de 10g de azúcar total en 100g
- b. Más de la mitad del producto contiene azúcar
- c. Que el producto contiene azúcares simples
- d. Que el producto contiene edulcorantes

8. ¿En qué perjudica el alto consumo de azúcar?

- a. Produce diabetes
- b. Produce dolores de cabeza
- c. No produce ninguna enfermedad
- d. Produce presión arterial alta

9. ¿Para usted, qué significa el contenido “alto en sodio”?

- a. Que el producto contiene 1 cucharada de sal por cada producto cualquiera sea su porción
- b. Más de la mitad de producto contiene sodio
- c. Que el producto contiene más de la mitad de sal de mesa
- d. El producto contiene igual o más de 400 mg de sodio por cada 100g del producto

10. ¿En qué perjudica el alto consumo de sodio?

- a. Incrementa la presión arterial
- b. Produce COVID-19
- c. Produce diabetes
- d. Produce alergias

ACTITUDES

Acerca del etiquetado nutricional frontal "octógonos"		Respuesta	
		Si	No
1	Usted demuestra interés sobre el tema de etiquetado nutricional frontal "octógonos"		
2	Considera que es necesario aprender del etiquetado nutricional frontal "octógonos"		
3	El etiquetado nutricional frontal "octógonos" es de su agrado		
4	Comprende realmente la función del etiquetado nutricional frontal "octógonos"		
5	Usted consume estos alimentos con el etiquetado nutricional frontal "octógonos"		
6	Es consciente de las enfermedades que pueden producirse a lo largo del tiempo si consume estos alimentos con el nutricional frontal "octógonos"		
7	Cree que el etiquetado nutricional frontal "octógonos" influye en la decisión de la compra.		
8	Cree necesaria la ayuda de un profesional para explicarle mejor sobre el etiquetado nutricional frontal "octógonos"		
9	Según la pregunta anterior, se sentiría capacitado para enseñar este tema a sus alumnos		
10	Cree usted importante que todos los productos deberían llevar etiquetado nutricional frontal "octógonos"		

ANEXO 3: Validez de instrumento

CARTA DE PRESENTACIÓN

Mg/Lic:

Erika Paola Espinoza Rado

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTO.

Es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante de la carrera de Nutrición Humana requiero validar los instrumentos con los cuales recogeré la información necesaria para desarrollar mi investigación con la cual optaré el grado de Licenciado.

El título de mi proyecto de investigación es "Conocimientos y Actitudes del etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados en profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos, Lima, Perú - 2021" y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para aplicar los instrumentos en medición, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas de Nutrición.

El expediente de validación que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Matriz de consistencia del proyecto de investigación - Definiciones conceptuales de las variables y dimensiones.
- Matriz de operacionalización de las variables.
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos.

Expresándole los sentimientos de respeto y consideración, me despido de Usted, no sin antes agradecer por la atención que dispense a la presente.

Atentamente,

Dayana Nicole Ventocilla Aguilar



Nombre y Firma

74977759

DNI

Observaciones (precisar si hay suficiencia): _____

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [x] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: Erika Paola Espinoza Rado DNI: 42205331

Especialidad del validador: ...Tecnología de Alimentos.....

¹Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo.

³Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo.

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

13 de DICIEMBRE del 2021



Firma del Experto Informante

CARTA DE PRESENTACIÓN

Mg/Lic.

Olga María del Carmen Ramos Huamán

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTO.

Es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante de la carrera de Nutrición Humana requiero validar los instrumentos con los cuales recogeré la información necesaria para desarrollar mi investigación con la cual optaré el grado de Licenciado.

El título de mi proyecto de investigación es "Conocimientos y Actitudes del etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados en profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos. Lima, Perú - 2021" y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para aplicar los instrumentos en medición, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas de Nutrición.

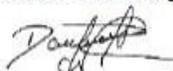
El expediente de validación que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Matriz de consistencia del proyecto de investigación
- Definiciones conceptuales de las variables y dimensiones.
- Matriz de operacionalización de las variables.
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos.

Expresándole los sentimientos de respeto y consideración, me despido de Usted, no sin antes agradecer por la atención que dispense a la presente.

Atentamente,

Dayana Nicole Ventocilla Aguilar



Nombre y Firma

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [X] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Dra. Olga María del Carmen Ramos Huamán. DNI: 09856542

Especialidad del validador: Inocuidad / Auditoría / Gestión Pública.

¹Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo.

³Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo.

Note: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

30 de noviembre del 2021.



Firma del Experto Informante

CARTA DE PRESENTACIÓN

Mg/Lic:

Andrea Yaipén Ayca

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTO.

Es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante de la carrera de Nutrición Humana requiero validar los instrumentos con los cuales recogeré la información necesaria para desarrollar mi investigación con la cual optaré el grado de Licenciado.

El título de mi proyecto de investigación es "Conocimientos y Actitudes del etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados en profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos, Lima, Perú - 2021" y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para aplicar los instrumentos en medición, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas de Nutrición.

El expediente de validación que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Matriz de consistencia del proyecto de investigación.
- Definiciones conceptuales de las variables y dimensiones.
- Matriz de operacionalización de las variables.
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos.

Expresándole los sentimientos de respeto y consideración, me despido de Usted, no sin antes agradecer por la atención que dispense a la presente.

Atentamente,

Dayana Nicole Ventocilla Aguilar



Nombre y Firma

74977759

Observaciones (precisar si hay suficiencia): _____

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [X] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: Andrea Yaipen Ayca
DNI: 45223702

Especialidad del validador: Mg. En Salud Internacional

¹Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo.

³Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo.

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

04 de diciembre del 2021



Firma del Experto Informa

ANEXO 4: Aprobación del Comité de Ética



COMITÉ INSTITUCIONAL DE ÉTICA PARA LA INVESTIGACIÓN

Lima, 12 de enero de 2022

Investigador(a):
Dayana Nicole Ventocilla Aguilar
Exp. N° 1251-2021

Cordiales saludos, en conformidad con el proyecto presentado al Comité Institucional de Ética para la investigación de la Universidad Privada Norbert Wiener, titulado: **"CONOCIMIENTOS Y ACTITUDES SOBRE EL ETIQUETADO NUTRICIONAL FRONTAL DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS DE LOS PROFESORES DE LA "INSTITUCIÓN EDUCATIVA PÚBLICA 6050 JOSÉ OLAYA BALANDRA" DEL DISTRITO DE CHORRILLOS, LIMA, PERÚ – 2021"**, el cual tiene como investigador principal a **Dayana Nicole Ventocilla Aguilar**.

Al respecto se informa lo siguiente:

El Comité Institucional de Ética para la investigación de la Universidad Privada Norbert Wiener, en sesión virtual ha acordado la **APROBACIÓN DEL PROYECTO** de investigación, para lo cual se indica lo siguiente:

1. La vigencia de esta aprobación es de un año a partir de la emisión de este documento.
2. Toda enmienda o adenda que requiera el Protocolo debe ser presentado al CIEI y no podrá implementarla sin la debida aprobación.
3. Debe presentar 01 informe de avance cumplidos los 6 meses y el informe final debe ser presentado al año de aprobación.
4. Los trámites para su renovación deberán iniciarse 30 días antes de su vencimiento juntamente con el informe de avance correspondiente.

Sin otro particular, quedo de Ud.,

Atentamente



Yenny Marisol Bellido Fuentes
Presidenta del CIEI- UPNW

ANEXO 5: Formato de Consentimiento informado

CONSENTIMIENTO INFORMADO

Título de la Investigación: Actitudes y Conocimientos sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultra procesados de los profesores de la “Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra” del distrito de Chorrillos. Lima, Perú – 2021.

Investigadores principales: Dayana Nicole Ventocilla Aguilar

Sede donde se realizará el estudio: Institución Educativa José Olaya Balandra – Chorrillos

Nombre del participante:

A usted se le ha invitado a participar en este estudio de investigación. Antes de decidir si participa o no, debe conocer y comprender cada uno de los siguientes apartados. Este proceso se conoce como consentimiento informado. Siéntase con la libertad absoluta para preguntar sobre cualquier aspecto que le ayude a aclarar sus dudas al respecto. Una vez que comprenda el estudio y si usted desea participar en forma **voluntaria**, entonces se pedirá que firme el presente consentimiento, de la cual se le entregará una copia firmada y fechada.

1. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

En el Perú, el 39.9% de las personas mayores de 15 años presenta al menos una comorbilidad, es decir, obesidad, diabetes mellitus e hipertensión arterial, provocados principalmente por malos hábitos y un excesivo consumo de alimentos procesados y ultraprocesados.

Siendo ello, el presente trabajo de investigación realizará una prueba de conocimientos y actitudes a los docentes de la institución educativa José Olaya Balandra, donde podremos analizar si los docentes aplican a su vida diaria estas disposiciones planteadas por el gobierno sobre la alimentación saludable y la prevención de dichas enfermedades.

Con la finalidad de tener unos docentes bien informados y con buenas actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal que darán un buen ejemplo tanto a los alumnos como a otras instituciones educativas y ayudando a fomentar una educación saludable evitando así complicaciones de comorbilidades a largo plazo.

2. OBJETIVO DEL ESTUDIO

Determinar la relación entre los conocimientos y actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal de alimentos procesados y ultraprocesados de los profesores de la “Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra” del distrito de Chorrillos, Lima - Perú – 2021.

3. BENEFICIOS DEL ESTUDIO

Los participantes recibirán una sesión informativa, resolviendo sus dudas o preguntas sobre el etiquetado nutricional frontal de los alimentos procesados y ultraprocesados al finalizar el trabajo de investigación.

4. PROCEDIMIENTO DEL ESTUDIO

En previa coordinación, se procederá a realizar una reunión grupal a través del aplicativo “zoom” en el cual se les explicará el desarrollo del tema de investigación. Por consiguiente, se les enviará un enlace con el consentimiento informado donde se les brindará información exacta y puntual y se mantendrá la confidencialidad del participante; En la cual se presentará 2 opciones, si desea realizar la encuesta o no. En caso de aceptar inmediatamente pasará a rellenar el cuestionario y en caso de que no quisiera participar se le excluirá de la encuesta de forma confidencial.

Una vez finalizada la encuesta en la cual tendrá una duración de 20 minutos, se realizará una sesión informativa en la cual se resolverán las dudas o preguntas sobre el tema de investigación.

5. RIESGO ASOCIADO CON EL ESTUDIO

El estudio no representa ningún riesgo para el encuestado porque no hay ninguna intervención.

6. CONFIDENCIALIDAD

Sus datos e identificación serán mantenidas con estricta reserva y confidencialidad por el grupo de investigadores. Los resultados serán publicados en diferentes revistas médicas, sin evidenciar material que pueda atentar contra su privacidad.

7. ACLARACIONES

- Es completamente **voluntaria** su decisión de participar en el estudio.
- En caso de no aceptar la invitación como participante, no habrá ninguna consecuencia desfavorable alguna sobre usted.
- Puede retirarse en el momento que usted lo desee, pudiendo informar o no, las razones de su decisión, lo cual será respetada en su integridad.
- No tendrá que realizar gasto alguno durante el estudio. No recibirá pago por su participación.
- Para cualquier consulta usted puede comunicarse con:
- Dayana Nicole Ventocilla Aguilar, al teléfono 985556567, al correo electrónico: dayananicole1342@gmail.com.
- Sí considera que no hay dudas ni preguntas acerca de su participación en el estudio, puede, si así lo desea, firmar la Carta de Consentimiento Informado dispuesto en este documento.

8. CARTA DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo, _____ he leído y comprendido la información anterior y mis preguntas han sido respondidas de manera satisfactoria. He sido informado y entiendo que los datos obtenidos en el estudio pueden ser publicados o difundidos con fines científicos. Convengo participar en este estudio de investigación en forma **voluntaria**. Recibiré una copia firmada y fechada de esta forma de consentimiento.

Firma del participante:

Documento de identidad: _____

Nombre y apellidos del investigador

Firma del investigador: _____

Documento de identidad: _____

Nombre y apellidos del testigo: _____

Firma del testigo: _____

Documento de identidad: _____

Lima, _____ de _____ del 2021

ANEXO 6: Carta de aprobación de la institución educativa para recolección de datos



"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

Lima 24 de noviembre del 2021.

Oficio N° 151-2021-EAPNH/FCS/UPNW

Mg. Patricia Paulina Caballero Coveñas
Directora encargada de la Institución Educativa Pública "6050 José Olaya Balandra"
distrito de Chorrillos

ASUNTO: Solicito autorización para el desarrollo de actividad de investigación

De mi especial consideración. -

Por la presente reciba mi saludo cordial y a la vez aprovecho para hacer de su conocimiento que en la Universidad Peruana Norbert Wiener viene desarrollando actividades de investigación que están enmarcadas en los ejes transversales de la Responsabilidad Social Universitaria y de Investigación. En esta oportunidad esgrato hacer de su conocimiento que la alumna de Nutrición Humana: Dayana Nicole Ventocilla Aguilar quien está desarrollando un estudio de investigación titulado: "Conocimientos y Actitudes del etiquetado nutricional frontal de los Alimentos procesados y ultraprocesados en profesores de la Institución Educativa Pública 6050 José Olaya Balandra del distrito de Chorrillos. Lima, Perú - 2021.", para ello requerimos su colaboración accediendo a la autorización para aplicar un cuestionario virtual a sus docentes, cuyas respuestas serán tratadas con la confidencialidad y respeto que implica.

Dicho trabajo es de suma importancia porque estudia los conocimientos y actitudes de los docentes frente al etiquetado nutricional "octógonos", que tienen trascendencia directamente en su salud y calidad de vida. Los resultados nos permitirán conocer la situación real de los conocimientos y las actitudes sobre el etiquetado nutricional frontal "octógonos" que posee el docente, y así poder tomar medidas educativas.

Los resultados de la investigación serán compartidos con su institución.

Agradecida de contar con su apoyo y de establecer lazos que nos permitan el apoyo mutuo.

Atentamente



Dra. Saby Mauricio Alza
DIRECTORA
EAP NUTRICIÓN HUMANA



INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 6090
“José Olaya Balandra”
Chorrillos/Telf. : 6940020 - 2540153



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

Chorrillos, 24 de noviembre del 2021.

OFICIO N°270-2021-DG-IE-JOB

Señora:
SABY MAURICIO ALZA
Directora E.A.P. Nutrición Humana
“Universidad Norbert Wiener”

ASUNTO: **AUTORIZACIÓN PARA DESARROLLO DE
ACTIVIDAD DE INVESTIGACIÓN**

Es grato dirigirme a Usted, expresándole un cordial saludo fraternal a nombre de la Comunidad Educativa N°6090 “José Olaya Balandra” y a la vez, en atención al Oficio N°151-2021-EAPNH/FCS/UPNW, la dirección otorga la autorización para el desarrollo de actividad de investigación, titulado “Conocimientos y Actitudes del etiquetado nutricional frontal de los Alimentos procesados y ultraprocesados” a cargo de la alumna: Dayana Nicole Ventocilla Aguilar”

Sin otro particular; renuevo las muestras de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente;



Mag. Patricia Caballero Coverias
DIRECTORA
I.E. N° 6090 JOSÉ OLAYA BALANDRA

ANEXO 7: Turnitin

PROYECTO DE TESIS

por Dayana Ventocilla

Fecha de entrega: 01-feb-2022 02:36p.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 1752933824

Nombre del archivo: TESIS_Dayana_Ventocilla_Aguilar_REVISADO_SMA_culminada.docx (1.19M)

Total de palabras: 13776

Total de caracteres: 80098

PROYECTO DE TESIS

INFORME DE ORIGINALIDAD

8%

INDICE DE SIMILITUD

9%

FUENTES DE INTERNET

1%

PUBLICACIONES

1%

TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE
