

PAPER NAME

**TESIS FINAL ÚLTIMO- JULISSA MENDOZ
A AYALA (1).docx**

AUTHOR

Julissa Mendoza

WORD COUNT

21778 Words

CHARACTER COUNT

124072 Characters

PAGE COUNT

92 Pages

FILE SIZE

12.8MB

SUBMISSION DATE

Sep 30, 2024 5:42 PM GMT-5

REPORT DATE

Sep 30, 2024 5:44 PM GMT-5

● 18% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 14% Internet database
- 4% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 14% Submitted Works database

● Excluded from Similarity Report

- Bibliographic material
- Quoted material
- Cited material
- Small Matches (Less than 10 words)



Universidad
Norbert Wiener

UNIVERSIDAD PRIVADA NORBERT WIENER

¹³ **FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Trabajo Académico

Influencia de diversos factores en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener, 2023

TESIS

Para optar el título de

Licenciada en Nutrición y Dietética

Autor: JULISSA GEORGETTE MENDOZA AYALA

Código ORCID N° 0009-0003-4418-5561

Asesor (a): MGTR. JOHANNA DEL CARMEN LEÓN CÁCERES

Código ORCID N° 0000-0001-7664-2374

Lima – Perú

2024

Tesis

35 influencia de diversos factores en la elección de compra de
productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la 2
Universidad Norbert Wiener, 2023

Línea de investigación

SALUD Y BIENESTAR

ASESOR(A)

MGTR. JOHANNA DEL CARMEN LEÓN CÁCERES

CÓDIGO ORCID N° 0000-0001-7664-2374

A mi madre que con su amor, paciencia y apoyo incondicional ha sido mi pilar y me ha dado ese valor para seguir y poder cumplir esta meta, a la memoria de mi padre que, aunque no esté físicamente conmigo siempre lo estará en mis recuerdos y a mis hermanas que me han dado esa confianza y fuerza para continuar por este largo camino y no desistir. Gracias a mi familia todo ha sido posible.

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, a DIOS bendito y a la Virgen por guiarme en su gracia infinita, darme salud y esa fortaleza espiritual que me ha permitido llegar hasta aquí. A mis docentes que han desempeñado un papel activo en mi formación académica y a mi asesora la Mg. Johanna León Cáceres por ser una base fundamental en mi educación profesional, brindarme sus conocimientos y su valiosa orientación. Por último, a todas aquellas personas que me han dado su apoyo para poder desarrollar mi trabajo de investigación.

ÍNDICE GENERAL

	Páginas
Resumen	x
2 Introducción	xii
CAPÍTULO I: EL PROBLEMA	1
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	
1.2.1. Problema general	3
1.2.2. Problemas específicos	3
1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	
1.3.1. Objetivo general	3
1.3.2. Objetivos específicos	3
1.4. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	
1.4.1. Teórica	3
1.4.2. Metodológica	4
1.4.3. Práctica	4
1.5. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN	5
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	
2.1. ANTECEDENTES	6
2 2.1.1. Antecedentes Internacionales	6
2.1.2. Antecedentes Nacionales	7
2.2. BASES TEÓRICAS	
2.2.1. Etiquetado nutricional	8
2.2.2. Otros factores determinantes	13
11 CAPÍTULO III: METODOLOGÍA	
3.1. MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	21
3.2. ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN	21
3.3. TIPO DE INVESTIGACIÓN	21
3.4. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	21
3.5. POBLACIÓN, MUESTRA Y MUESTREO	
3.5.1. Población	22
3.5.2. Criterios de selección	22
3.6. VARIABLES Y OPERACIONALIZACIÓN	23

29	3.7.	TÉCNICA E INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS	
	3.7.1.	Técnica de recolección de datos	28
	3.7.2.	Instrumento de recolección de datos	28
	3.7.3.	100 Confiabilidad del instrumento	29
	3.7.4.	Validación	29
	3.8.	PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS	29
	3.9.	ASPECTOS ÉTICOS	31
		CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN	
26	4.1.	Análisis descriptivo de resultados	33
	4.2.	Discusión de resultados	45
		CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	
	5.1.	CONCLUSIONES	49
	5.2.	RECOMENDACIONES	51
		REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	52
		ANEXOS	57

Índice de tablas de bases teóricas

		Páginas
Tabla 1:	Tipos de propiedades nutricionales	10
Tabla 2:	Tipos de propiedades saludables	10
Tabla 3:	Parámetros técnicos de advertencias publicitarias	11
Tabla 4:	Otros factores determinantes	13
Tabla 5:	Efectos negativos de algunos nutrientes	18
Tabla 6:	Tabla de valoración nutricional antropométrica según índice de masa corporal para personas adultas	19
Tabla 7:	Tabla de valoración nutricional antropométrica según perímetro abdominal para personas adultas	20
Tabla 8:	Matriz de variable 1	25
Tabla 9:	Matriz de variable 2	26
Tabla 10:	Cuadro resumen del cuestionario	29

Índice de tablas de resultados

		Páginas
Tabla 1:	Factores que influyen en la elección de compra en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener	33
Tabla 2:	Características de la muestra según aspectos sociodemográficos en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener	34
Tabla 3:	Nivel de conocimientos sobre etiquetado nutricional según indicadores en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener	35
Tabla 4:	Nivel de conocimientos sobre octógono de advertencia según términos e imágenes en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener	36
Tabla 5:	Conocimiento de otros factores determinantes en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener	37
Tabla 6:	Incidencia de otros factores determinantes en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener	38
Tabla 7:	Conocimientos sobre efectos negativos de algunos nutrientes en estudiantes del área de salud de la universidad Norbert Wiener	39
Tabla 8:	Evaluación del estado nutricional según la frecuencia de consumo de algunos nutrientes en estudiantes del área de salud de la universidad Norbert Wiener	40
Tabla 9	Evaluación del estado nutricional según IMC en estudiantes del área de salud de la universidad Norbert Wiener	41
Tabla 10	Estadística descriptiva de evaluación nutricional del IMC en estudiantes femeninos	42

Tabla 11:	Estadística descriptiva de evaluación nutricional del IMC en estudiantes masculinos	42
Tabla 12:	Evaluación del estado nutricional según perímetro abdominal en adultos del área de salud de la universidad Norbert Wiener	43
Tabla 13:	Estadística descriptiva de evaluación nutricional del perímetro abdominal en estudiantes femeninos	44
Tabla 14:	Estadística descriptiva de evaluación nutricional del perímetro abdominal en estudiantes masculinos	44

Índice de figuras de bases teóricas

		Páginas
Figura 1:	Información nutricional	9
Figura 2:	Octógonos de advertencia	12
Figura 3:	Secuencia de compra del consumidor	15
Figura 4:	Malnutrición y efectos en la salud	16
Figura 5:	Desequilibrio nutricional y sobrepeso	17
Figura 6:	Tabla de valoración nutricional antropométrica según indicador de masa corporal para personas adultas	19

Índice de figuras de resultados

		Páginas
Figura 1:	Factores que influyen en la elección de compra en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener	33
Figura 2:	Nivel de conocimientos sobre etiquetado nutricional según indicadores en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener	36
Figura 3:	Nivel de conocimientos sobre octógonos de advertencia según la identificación de términos e imágenes en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener	37
Figura 4:	Incidencia de otros factores determinantes en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener, 2023	38
Figura 5:	Conocimientos sobre efectos negativos de algunos nutrientes en estudiantes del área de salud de la universidad Norbert Wiener	39
Figura 6:	Evaluación del estado nutricional según la frecuencia de consumo de algunos nutrientes en estudiantes del área de salud de la universidad Norbert Wiener	40
Figura 7:	Evaluación del estado nutricional según IMC en estudiantes del área de salud de la universidad Norbert Wiener	41
Figura 8:	Evaluación del estado nutricional según perímetro abdominal en adultos del área de salud de la universidad Norbert Wiener	43

	Páginas
Tabla 1: ¹⁹ Matriz de consistencia	57
Tabla 2: Instrumento de recolección de datos (Cuestionario)	59
Tabla 3: Validez del instrumento	62
Tabla 4: Confiabilidad del instrumento	71
Tabla 5: Aprobación del comité de ética	74
Tabla 6: Formato de Consentimiento Informado	75
Tabla 7: Informe del asesor de Turnitin	78

RESUMEN

La presente investigación de título “Influencia de diversos factores en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener, 2023”, tuvo como **objetivo** determinar qué factores influyen en la elección de compra en estudiantes del área de salud de la institución mencionada. La **metodología** fue de enfoque cuantitativo, método descriptivo-analítico de tipo no experimental, constituida por una población de estudiantes del área de salud de la universidad y una muestra de 300 alumnos de ambos sexos de 18 a 59 años a quienes se les realizó como técnica de recolección de datos la encuesta y como instrumento de medición un cuestionario validado con preguntas de tipo abiertas y cerradas; asimismo, para el procesamiento de información y análisis estadístico de datos se utilizó el software Microsoft Excel 2019 y los resultados se presentaron en tablas de frecuencia con gráficas de círculo y columnas según sea el caso. En los **resultados** se encontró que, 51% de estudiantes están en edades entre 18-25 años siendo 70% sexo femenino. En tanto, 52% consideró los octógonos de advertencia y 16% tomó en cuenta el determinante económico. Como **conclusiones** se obtuvo que, la mayoría de datos están sujetos a información de estudiantes jóvenes, quienes identificaron los octógonos de advertencia y el determinante económico como los factores más influyentes en la elección de compra; puesto que, se evidenció un nivel de conocimiento alto en ese indicador y el precio un factor relevante en la decisión de compra.

Palabras claves: *Estudiantes del área de salud, Etiquetado nutricional, Octógonos de advertencia, Otros factores determinantes, Elección productos alimenticios*

ABSTRACT

The present research entitled “Influence of various factors on the purchase choice of food products in students in the health area of the Norbert Wiener University, 2023”, **aimed** to determine which factors influence the purchase choice in students in the health area. health of the aforementioned institution. The **methodology** was a quantitative approach, a non-experimental descriptive-analytical method, consisting of a population of students from the university's health area and a sample of 300 students of both sexes from 18 to 59 years old who were carried out as a technique. for data collection the survey and as a measurement instrument a validated questionnaire with open and closed questions; Likewise, for information processing and statistical data analysis, Microsoft Excel 2019 software was used and the results were presented in frequency tables with circle graphs and columns as appropriate. The **results** found that 51% of students are between 18-25 years old, with 70% being female. Meanwhile, 52% considered the warning octagons and 16% took into account the economic determinant. As **conclusions**, it was obtained that the majority of data is subject to information from young students, who identified the warning octagons and the economic determinant as the most influential factors in the purchase choice; since, a high level of knowledge was evident in this indicator and the price was a relevant factor in the purchase decision.

Keywords: *Health students, Nutritional labeling, Warning octagons, Other determining factors, Choice of food products*

INTRODUCCIÓN

Hoy en día, la **“modernización en los planes alimentarios”** está siendo impulsada por un sistema capitalista y universal que está generando grandes cambios en la alimentación. Situación que está dejando de lado la producción agrícola y ganadera por depender de una industria alimentaria que prioriza las estrategias de mercadotecnia industrial para promover la producción, compra y venta de ultraprocesados. Dentro de esta medida, se está obligando indirectamente a todos los grupos etarios y clases sociales al consumo de estos productos por su bajo costo, acceso, disponibilidad, alta palatabilidad y practicidad, forzándolos a realizar variaciones en sus dietas al dejar de lado los habituales alimentos naturales por aquellos industrializados con muy bajo aporte nutricional. Cabe señalar, que estas nuevas condiciones alimentarias pueden ocasionar con el paso del tiempo daños severos en la salud del individuo, debido a la denominada doble carga de malnutrición (desnutrición o sobrepeso /obesidad).

En las últimas décadas, **la salud nutricional se está siendo afectada por el avance acelerado de la industrialización y la tecnología alimentaria**, las cuales facilitan la entrada de productos procesados a un mercado globalizado que está modificando las dietas tradicionales por incentivar los actuales hábitos alimentarios surgidos de la industria alimentaria y los nuevos estilos de vida. En esa misma línea, un consumo excesivo de carbohidratos simples afecta el estado nutricional predisponiéndolo el padecer enfermedades crónicas no transmisibles. Incidencia que ha sido atribuida principalmente a los ingredientes de los productos y su frecuencia de consumo.

Al respecto, el estado nutricional es la condición de salud y bienestar que tiene todo individuo como resultado de un conjunto de procesos biológicos y fisiológicos que involucran la ingestión, digestión, absorción y utilización de los nutrientes. Específicamente en el adulto, la alimentación no es sino la consecuencia de sus patrones alimenticios y estilo de vida (selección, elección de alimentos y actividad física). En este sentido, **la elección de productos industrializados cumple un rol fundamental en el estado nutricional de todo individuo** al ser una conducta compleja, establecida por diferentes características que intervienen en la decisión de compra; es decir, las personas adquieren y consumen un producto porque responde a sus preferencias y necesidades personales. Así mismo, existen otros factores determinantes que también participan en el proceso de elección, algunos específicos al producto y otros a la persona; entre ellos: el estrés, la oferta, el hambre, la publicidad, etc. En otras palabras, la selección de alimentos está influenciada por diversos factores externos e internos que juegan un papel importante en el comportamiento alimentario del consumidor y que se enmarcan dentro de un conjunto de posibilidades que van desde el reconocimiento del producto hasta la decisión de compra.

Dentro de ese contexto alimentario,⁹⁷ la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha dispuesto una guía estratégica de advertencias publicitarias a fin de, concientizar al consumidor a elegir productos más saludables promoviendo un sistema integral de etiquetado octogonal en aquellos productos comestibles²⁵ y bebidas no alcohólicas que superen los límites establecidos de las concentraciones de sodio, azúcar, grasas saturadas y grasas trans para ello, mediante una prueba analítica realizarán la evaluación del contenido. En la actualidad, estudios científicos han demostrado que esta estrategia fomentada por el Ministerio de Salud sobre etiquetado frontal ha podido intervenir en gran medida a optimizar la elección de compra del consumidor gracias a su información clara y precisa que presenta. En tal sentido, es fundamental *potenciar las elecciones alimentarias a alimentos naturales que beneficien el estado nutricional, contribuyan a la reducción de riesgo a afecciones y mejoren la educación alimentaria.*

En relación con eso, se elabora el presente tema de investigación para señalar la importancia de las variables, las cuales radican en identificar qué factores influyen en³³ la elección de productos alimenticios en los estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener, 2023; para lo cual, se desarrollarán en función a⁸¹ los siguientes capítulos:

- Capítulo I: esta sección presenta el planteamiento del problema que fue objeto del estudio y la descripción específica de lo que se va abordar; es decir, los objetivos, la justificación y las limitaciones encontradas en el desarrollo⁴¹ de la investigación.
- Capítulo II: se aborda el marco teórico donde se presentan los antecedentes existentes de estudios previos y las definiciones de las variables a estudiar; además, se construyeron las bases conceptuales de las fuentes teóricas e información científica.
- Capítulo III: esta parte detalla el enfoque metodológico adoptado, los criterios que se consideraron para el método, tipo, diseño empleado y una serie de procedimientos que implicó identificar la población del estudio, la⁶⁶ técnica e instrumento de recolección de datos, su posterior validez, confiabilidad del mismo y los principios éticos de la investigación.
- Capítulo IV: trata de los resultados y las discusiones²³ de la investigación. En este capítulo se exponen los resultados que se hallaron en base a la tabulación de la información recolectada y el análisis e interpretación de los datos estadísticos mostrados en tablas de frecuencia y gráficos. Asimismo, se realizaron las discusiones de los resultados contrastando los hallazgos obtenidos del estudio con el marco conceptual de referencia.
- Capítulo V: aquí se plantearon las conclusiones y recomendaciones. Las conclusiones se presentaron precisando los puntos más importantes a los que se ha llegado y las recomendaciones se basaron en sugerencias propuestas fundamentadas en los resultados obtenidos.

EL PROBLEMA

I.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

A nivel mundial, cerca de un tercio de la población sufre sobrepeso u obesidad. En Latinoamérica, estas enfermedades son consideradas un problema de salud pública que generan grandes cargas económicas para la sociedad y los sistemas de salud. Según estadísticas el 58% de la población las presenta (360 millones de personas).¹ En el año 2018, la Organización Mundial de la Salud (OMS) detectó que adultos de 18 años a más, cerca de 1900 millones tienen sobrepeso (40% mujeres y 39% hombres) y 650 millones son obesas (15% mujeres y 11% hombres). En tanto, la tasa de obesidad en menores de 5 años se sitúa en 41 millones, mientras en niños y adolescentes entre 5 y 19 años se estima casi los 340 millones.^{1,2} En el Perú, estas implicancias han llevado a la población a una transición de atención sanitaria y epidemiológica que ha incrementado los índices de sobrepeso y obesidad.

En adultos esta condición es causada por la *mala selección de alimentos y el consumo asiduo de CARBOHIDRATOS SIMPLES (productos procesados y ultraprocesados)*; los cuales, constituyen en el presente una de las principales fuentes de calorías en su alimentación.³ Cabe señalar, que este consumo desequilibrado de productos alimenticios y la inadecuada elección de alimentos con el paso del tiempo ocasionan problemas de salud relacionados con el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles, baja calidad de vida, alteración del estado mental y progresión de mortalidad.⁴ Frente a esta preocupante situación, es importante mencionar que *la dieta de un individuo va participar directamente en su estado de salud y bienestar*. Por ello, la implementación de la nueva guía en la vista frontal del etiquetado nutricional en los productos industrializados va complementar la información tradicional de la parte posterior o lateral.⁵

En Perú, en el año 2019, a través del Ministerio de Salud se aprobó el reglamento de *Ley N° 30021, denominada Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes*,⁶ que obliga a la industria de alimentos a la implementación del etiquetado de advertencia octogonal en la parte delantera de los envases con el mensaje “Alto en” y “Contiene grasas trans”. Estas advertencias publicitarias se llevarán a efecto en aquellos productos (alimentos y bebidas no alcohólicas) que superen las cantidades máximas establecidos por el Ministerio de sanidad de los nutrientes críticos azúcar, sodio, grasas saturadas y grasas trans.⁷ Por lo cual, desde el 17 de junio del 2019 están vigentes los sellos de advertencia en todos los productos industrializados (bebidas, cereales, embutidos, galletas, grasas untables, snacks) que excedan los parámetros técnicos consignados por la autoridad sanitaria.⁸

De acuerdo con Mamani Urrutia, et al. (2021), la ley de promoción de alimentación saludable debe estar dirigido a todo grupo etario incluido la comunidad universitaria, dado que, es una población que presenta un alto consumo de productos alimenticios.⁹

En jóvenes universitarios la desinformación, la falta de comprensión y los pocos conocimientos que presentan sobre etiquetado nutricional (lectura de etiquetado) *los obliga a realizar malas elecciones alimentarias* que, aunado a otros factores determinantes como económicos, de mercadeo, sociales, psicológicos, etc., ³ generan un impacto desfavorable en la decisión de compra que los predispone a tener una alimentación de baja calidad que puede ocasionar un desequilibrio nutricional (déficit o demasía) por su pobre contenido en nutrientes y alto en calorías.

Actualmente, esta problemática se extiende a todas las unidades de estudios y ciclos académicos (primero al décimo). En estudiantes universitarios el estrés académico, la angustia social y la ansiedad los vuelve vulnerables a desarrollar estímulos estresantes que afectan su salud y comportamiento alimentario, provocando respuestas negativas reflejadas en sus *malos hábitos alimenticios y el incremento en la proporción de productos industrializados*.

Debido a esto, se ha observado que la disponibilidad que existe en los establecimientos (instituciones, quioscos, etc.) para adquirir productos procesados y ultraprocesados producen en el consumidor una significativa probabilidad de compra que promueve la ingesta de una dieta hipercalórica. Igualmente, este excesivo consumo a veces desenfrenado, ha sido atribuido principalmente a cofactores como pérdida de control, insuficiencia alimentaria (saltarse comidas), estado emocional y el más importante la composición de los ingredientes. Este último, ocasionado en productos procesados ²³ por la adición o alteración de sus sustancias (aceite, sal, azúcar, preservantes y/o aditivos) y en productos ultraprocesados por la elaboración con ingredientes industriales (estabilizantes, conservantes, edulcorantes, etc.) y uso de tecnología (procesos de hidrogenación, extrusión, moldeado e hidrólisis).

El siguiente estudio dará como aporte, brindar información relevante que permita generar en la población universitaria e instituciones un mayor interés sobre el tema, a fin de fomentar la educación nutricional y fortalecer los hábitos alimentarios saludables; a través, de estrategias educativas que permitan optimizar la elección de compra, prevenir las enfermedades crónicas no transmisibles y evitar o disminuir la malnutrición por exceso (sobrepeso u obesidad).

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.2.1. Problema general

¿Qué factores influyen en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener?

1.2.2. Problemas específicos

- ¿Qué aspectos sociodemográficos presentan los estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener?
- ¿Cómo influye el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y octógonos de advertencia en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener?
- ¿Qué otros factores determinantes influyen en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener?

1.3. OBJETIVOS DEL PROBLEMA

1.3.1. Objetivo general

Determinar qué factores influyen en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener.

Objetivos específicos

- Describir qué aspectos sociodemográficos presentan los estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener.
- Identificar cómo influye el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y octógonos de advertencia en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener.
- Identificar qué otros factores influyen en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener.

1.4. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1. Justificación teórica

La siguiente investigación pretende identificar y analizar la relación entre los diversos factores y la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de la salud de la Universidad Norbert Wiener. Desde esa perspectiva, si se tomaran en cuenta los diversos factores en la elección de compra, los estudiantes optarían por mejores productos y más saludables.

En muchos jóvenes universitarios los productos procesados y ultraprocesados forman parte del consumo diario en su alimentación. Sin embargo, estos alimentos elaborados de sustancias alteradas, transformadas y agregadas con aditivos

presentan características organolépticas cuya procedencia es industrial, de producción compleja y tecnológica. Además, muestran un etiquetado nutricional que aporta información sobre la valoración referencial de nutrientes, lista cuantitativa de ingredientes (artificiales), las condiciones de conservación, las declaraciones nutricionales y saludables y algunos casos las advertencias octogonales.

En Perú, Mamani-Urrutia, et al (2021) hallaron en su investigación que el 40.7% de consumidores universitarios consideraban el etiquetado nutricional mientras el 50% conocía los octógonos de advertencia.⁹ Similarmente, en otro estudio, Carrasco, et al (2022) encontraron que los sellos octogonales intervienen en la decisión de compra de los estudiantes identificando, que el 37% los revisaba, el 61% evaluaba los factores socioculturales (entorno, sociedad, hábitos familiares) y en un 37% las influencias psicológicas predominaban (estado de ánimo, satisfacción, etc.).¹⁰

Por otra parte, un consumo frecuente de estos productos y las malas elecciones de compra pueden conllevar a una inestabilidad nutricional por el incremento en las cantidades de calorías, las cuales, al ser nocivos para la salud están relacionadas con el desarrollo de diversas patologías no transmisibles.

Por este motivo, resulta de interés conocer si componentes como el etiquetado nutricional, los octógonos de advertencia y los factores determinantes influyen en la decisión de compra de productos industrializados en estudiantes universitarios del área de la salud; puesto que, la población estudiada pertenece al grupo etario que más productos alimenticios consume y porque es trascendental generar investigaciones que ahonden más en este tema.

3 1.4.2. Justificación metodológica

La formulación y aplicación del presente proyecto reúne las capacidades, actitudes y aptitudes que se requieren para evaluar el tema en la población objetivo; la cual, se realizará mediante una -técnica de encuesta y el uso de un instrumento validado cuestionario- que se aplicará a los participantes voluntarios para la recolección de datos relevantes sobre las variables.

Igualmente, la investigación está sujeta a procesos de validez y confiabilidad para dar soluciones o sugerencias al problema planteado y servir como guía de otros estudios que necesiten estimar una población similar.

1.4.3. Justificación práctica

En el aspecto práctico, se realiza porque es fundamental identificar cómo ⁶⁹ los diversos factores influyen en la elección de compra de productos alimenticios en los estudiantes universitarios; además, de destacar la importancia de las variables en el estudio. Así, la información obtenida se empleará para crear mejores estrategias de intervención que promuevan el análisis de las diferentes características y su incidencia en el resultado final.

En relación con ello, el profesional nutricionista como personal de salud tiene la responsabilidad de intervenir brindando orientaciones generales que fomenten la reflexión y evaluación de los diversos factores e incentivando elecciones informadas que permitan la selección de productos alimenticios más saludables, ⁸⁴ a fin de, disminuir la prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles (sobrepeso, obesidad, colesterol alto, etc.) relacionadas por los malos hábitos alimentarios.

1.5. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN

Limitaciones metodológicas y acceso a los datos

- El estudio requiere del acceso a información de estudiantes del área de la salud; por lo cual, se necesita solo la participación de este grupo.
- La cantidad de recolección y análisis de datos va estar condicionada a la cantidad de estudiantes que acepten participar (muestra) en la investigación.
- La muestra si es muy pequeña puede limitar los datos y con ello la significancia de los resultados.

Capítulo II

MARCO TEÓRICO

7. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

2.1.1 Internacionales

Bautista, et al., (2022), elaboraron un estudio en México sobre los diversos factores determinantes que intervienen en la selección y consumo de alimentos en adultos mexicanos. Consideraron para la investigación a una población de 100 adultos de 25 a 59 años a quienes aplicaron un cuestionario de Google Form para la obtención de información. El análisis de los datos lo realizaron a través de la estadística SPSS. Los resultados indicaron que factores como la evaluación sensorial, el estado de ánimo, el precio y el contenido nutricional definen la elección de alimentos en la población objetivo independientemente de la edad o nivel sociodemográfico. Al término de la investigación concluyeron que la elección de los productos alimenticios se basó en proporcionar una alimentación apropiada, no obstante, existen factores externos que influyen en la decisión de compra.¹¹

Pedreschi y Nieto, (2020), realizaron un estudio en Panamá sobre cómo influye el mercadeo de la publicidad en las personas al elegir su compra. Fue una investigación descriptiva con muestreo probabilístico realizado a estudiantes de tres licenciaturas de Aguadulce de primero a quinto año, la muestra estaba conformada por 80 alumnos a quienes les hicieron una encuesta a través de un cuestionario virtual creado en Google Forms. Según los resultados encontraron que el 48.8% eran persuadidos por la publicidad al comprar un producto mientras el 71.3% consideraba que la apariencia del producto influía en su decisión.¹²

Vázquez, et al., (2019), plantearon un trabajo de investigación en Argentina sobre motivos y factores importantes en la elección de alimentos de estudiantes de carreras no asociadas a la salud de una Universidad de Buenos Aires. Su método fue cualitativo con dos grupos focales de 21 personas a los cuales les aplicaron una entrevista acerca de la elección de productos alimenticios, prácticas alimentarias, implicancias en la salud, cantidad de sodio y alimentación saludable. Sus resultados fueron que, la mayoría de participantes consideraban factores como precio, accesibilidad, salud, valor nutritivo, estado de ánimo, apariencia, marcas, y evaluación sensorial. En tanto, en las implicancias en la salud mencionaron la hipertensión arterial mientras, en alimentación saludable refirieron que factores como variedad, adecuación y equilibrio eran componentes primordiales, el contenido de sodio fue irrelevante para los asistentes.¹³

2.1.2 Nacionales

Barra y León, (2019), realizaron un estudio donde evaluaron los factores que están relacionados con la elección de alimentos en estudiantes de Nutrición de una Universidad Peruana. Para ello, plantearon una hipótesis basada en la relación que existe entre los factores y la elección de los alimentos, utilizaron una estadística inferencial con una prueba de coeficiente de correlación de Spearman, el diseño fue descriptivo correlacional de tipo transversal y la muestra era de 199 estudiantes a los cuales les realizaron una encuesta por cada variable. Según sus resultados estadísticos, obtuvieron a partir de su p valor 0,423: que no existe relación entre el contenido, accesibilidad e influencia del entorno con la elección de alimentos; sin embargo, sí existe correlación entre las ventajas de salud, peso corporal y el tiempo para comer con la elección de alimentos.¹⁴

Príncipe, (2019), elaboró una investigación sobre los factores que influyen en la compra de productos ultra procesados en estudiantes de nutrición de una Universidad de Lima. El método utilizado fue descriptivo-observacional de corte transversal y prospectivo, la técnica empleada era una encuesta con un cuestionario como instrumento, su muestra fue constituida por 81 estudiantes. Según sus resultados, halló que 81.3% eran hombres que compraban alimentos procesados, 39.5% tenían conocimientos sobre los efectos en la salud de estos productos y 78.1% de ellos aceptaban su consumo. En tanto, el 95.1% tomaba en cuenta el precio ya que lo consideraba un factor influyente en la compra de los productos alimenticios.¹⁵

Mamani-Urrutia V. et al. (2021), plantearon un estudio de investigación sobre conocimientos y factores de consumo en la elección de productos alimenticios en estudiantes universitarios de Ciencias de la Salud en Lima-Perú. El método utilizado fue un estudio transversal- exploratorio, con una muestra de 398 estudiantes de ambos sexos que residen en Lima y a quienes dieron un cuestionario estructurado. Los resultados hallaron que, el 75.9% reconocía un producto procesado mientras en la selección encontraron que el 77.6% eran productos de panificación y 52.5% los snacks como los más escogidos. Con respecto al etiquetado y octógonos el 40.7% y 50% respectivamente confirmó conocerlos. Como conclusión, obtuvieron que existe una falta de conocimientos para la elección de productos alimenticios.¹⁶

II.2. BASES TEÓRICAS

VARIABLE 1: INFLUENCIA DE DIVERSOS FACTORES

1.1. Etiquetado nutricional

- Definición de etiquetado nutricional

Según, la FAO lo define como una herramienta básica que ayuda a los consumidores a proteger su salud en torno a la nutrición y la inocuidad alimentaria. Para ello, aporta información clara y detallada sobre el contenido del producto y la manera cómo utilizarla. El concepto mundialmente aceptado es “*el etiquetado nutricional es cualquier materia descriptiva o gráfica, que esté adherido al envase, empaque o bebida de un producto alimentario*”.¹⁷

- Importancia del etiquetado nutricional

Es uno de los medios más importantes para brindar información directa al consumidor sobre las propiedades, calidad, beneficios, valor nutricional y advertencias que contiene el empaque, envase, o bebida. Además, ayuda al comprador a evaluar, reflexionar y comparar los productos, decidiendo por aquel que sea el más favorable y cumpla con sus necesidades.¹⁸

- Componentes

- a. Información nutricional

Es la información que facilita al consumidor los datos sobre los nutrientes contenidos en los productos alimenticios, la cual, no debe ser falsa ni indicar cuantitativamente el consumo para cada persona, sino que haga referencia a las cantidades nutricionales que contiene.¹⁹

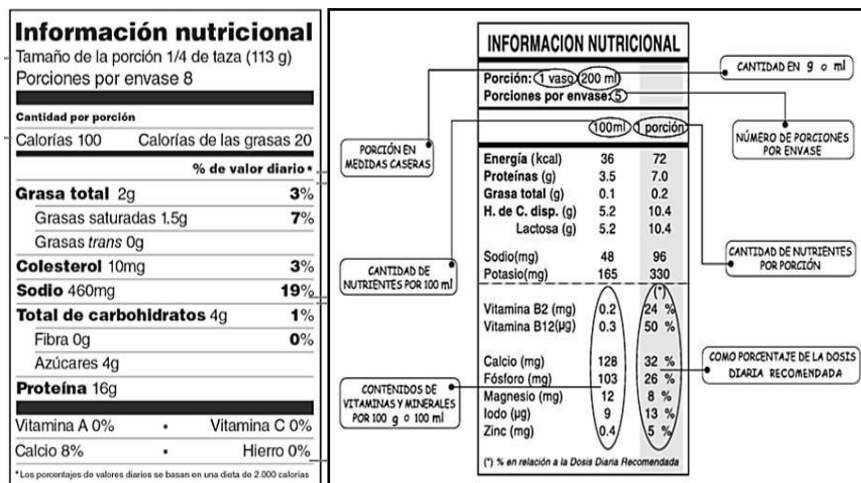
Contenido de nutrientes

Debe mostrar en su envase o empaque información detallada sobre las características de los nutrientes e indicar el aporte de cada una de las sustancias, tales como: proteínas, grasas poliinsaturadas, grasas monoinsaturadas, almidón, micronutrientes y fibra alimentaria como parte complementaria de los datos. Las unidades de medición se realizarán en gramos (g) para todos los macronutrientes, en Kilojulios (KJ) y Kilocalorías (Kcal) para el valor energético y en miligramos (mg) y microgramos (µg) para las vitaminas y minerales.²⁰

- Tamaño de Porción: indica las porciones y tamaño que debe contener el producto. Se da en gramos y medidas caseras como “tazas”, “pedazos” o “cucharadas”.

- Valor energético: son las calorías equivalentes a una porción de alimento, se expresan en kilocalorías (kcal).
- Contenido de macronutrientes: cantidad de proteínas totales, carbohidratos disponibles y lípidos totales (grasas) expresadas en gramos.
- Grasas: en aquellos con más de tres gramos de grasa total por porción se debe declarar el contenido de ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados y ácidos grasos trans expresados en gramos; adicionalmente, el contenido del colesterol debe indicarse en miligramos.
- Contenido de Micronutrientes (Vitaminas y minerales): señalar cuando la cantidad es > 5% de la ingesta diaria recomendada (IDR) por porción.
- Azúcares totales: son todos los azúcares que contiene el producto
- Azúcares añadidos: son aquellos que se incorporan en el proceso de los alimentos, se incluyen azúcares de jarabe o miel.
- Sodio: cantidad de cloruro de sodio que se debe expresar en miligramos

Figura 1: Información nutricional



Fuente: Manual de instrucciones de nutrición para adultos (2022)

b. Declaración de nutrientes

- Declaración de propiedades nutricionales
 Son mensajes sobre una característica del alimento en relación con el aporte de energía, macronutrientes o micronutrientes. Cabe resaltar que, cuando se disminuye el contenido de un nutriente, este debe expresar el porcentaje que se ha reducido en relación con el alimento normal y sin modificación.²⁰

Tabla 1: Tipos de propiedades nutricionales

RELATIVAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES	COMPARATIVAS DE NUTRIENTES
Mensajes relevantes sobre el grado de un determinado nutriente, contenido en un alimento	22 Compara los grados de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos
Para indicar la característica del producto es necesario colocar frases que cumplan con el reglamento y utilicen palabras como: 93 “libre”, “bajo”, “reducido”, “liviano” o “extra magro”, “buena fuente”, “alto”, “fortificado”	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fortificado con Fe ▪ Alto en potasio ▪ Extra magro de carne 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reducido en sodio ▪ Libre / sin grasa ▪ Libre de grasa trans
En el caso de los términos “DIET” o “LIGHT” que aparecen en muchos alimentos, estos al ser registrados como marca no indican una característica específica del producto, por ello, pueden tener diferentes significados como “bajo en calorías”, “reducido en grasa”, entre otros, ya que han sido modificados nutricionalmente o tienen aditivos añadidos.	

Fuente: Elaboración propia adaptada del manual de instrucciones para adultos (2022)

– Declaración de propiedades saludables

Son mensajes donde se indica, declara o sugiere que existe una asociación entre un alimento o nutriente y una condición de salud. Esta relación debe estar respaldada por fundamentos científicos actuales y verídicos, donde el estudio sea lo suficientemente claro para evidenciar el tipo de efecto que declara, su conexión con la salud, su aprobación y la autorización por los funcionarios competentes.²⁰

Tabla 2: Tipos de propiedades saludables

FUNCIÓN DE LOS NUTRIENTES	OTRAS RELATIVAS A LA FUNCIÓN	RELATIVAS A LA REDUCCIÓN DE RIESGO DE ENFERMEDAD
Establece la función fisiológica del nutriente en los procesos biológicos y funciones vitales para el mantenimiento del organismo	<p>Atribuye ciertos beneficios particulares al consumo de alimentos o nutrientes relacionados con la dieta sobre las actividades biológicas normales del organismo.</p> <p style="text-align: center;">PROPIEDADES ↓ Contribución Positiva ↓ Mejorar la función / modificación / preservación ↓ SALUD</p>	Las declaraciones de las propiedades relacionan el consumo de un alimento o componente alimentario, en el contexto de la dieta total, en la reducción del riesgo de una enfermedad o condición relacionada con la salud.

Fuente: Elaboración propia adaptada de Normas del etiquetado nutricional

1.2. Octógonos de advertencia

- Implementación de la Ley N° 30021 en el Perú

En Perú, en el año 2013 se promulgó la “*Ley de Promoción de Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes*”; sin embargo, el reglamento fue aprobado en el año 2017 y su entrada en vigencia a partir del mes de junio del año 2019.²¹

El Congreso de la República, según la Ley N° 30021, en su artículo 15, indica que la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, establece que los alimentos procesados y las bebidas no alcohólicas deben presentar de manera clara, legible, destacada y comprensible el contenido de: “Alto en” azúcar, sodio, grasas saturadas y “Contiene grasas trans” cuando estén por encima de los parámetros técnicos establecidos por el reglamento del Ministerio de Salud; además, de contar con advertencias publicitarias.

- Advertencias publicitarias

Estas deben aparecer en forma de octógonos en la parte frontal de las etiquetas y en la publicidad que se difunda a través de los diversos medios de comunicación, siendo los productores, comercializadores y anunciantes de dichos alimentos y bebidas, los responsables de incluirlas.²²

Asimismo, el 16 de junio del 2018 se aprobó el Manual de Advertencias Publicitarias que especifica las dimensiones y características del símbolo a usar (octógono, de color blanco y negro de un tamaño que se ajuste a la envoltura).²³

i. De los parámetros técnicos

Tabla 3: Parámetros técnicos de advertencias publicitarias

LAZO DE ENTRADA EN VIGENCIA				
Parámetros	A los 6 meses de aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias		A los 39 meses de aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias	
	ALIMENTOS SÓLIDOS	BEBIDAS	ALIMENTOS SÓLIDOS	BEBIDAS
Sodio	Mayor o igual a 800mg /100g	Mayor o igual a 100mg /100ml	Mayor o igual a 400mg /100g	Mayor o igual a 100mg /100ml
Azúcar	Mayor o igual a 22.5g /100g	Mayor o igual a 6g /100ml	Mayor o igual a 10g /100g	Mayor o igual a 5g /100ml
Grasas saturadas	Mayor o igual a 6g /100g	Mayor o igual a 3g /100ml	Mayor o igual a 4g /100g	Mayor o igual a 3g /100ml
Grasas trans*	Según la normatividad vigente	Según la normatividad vigente	Según la normatividad vigente	Según la normatividad vigente

*Grasas trans: Según la norma vigente, el límite es 5g de ácidos grasos trans por 100g o 100ml de materia grasa.

Fuente: Artículo 4 del Decreto Supremo N°017-217-SA

ii. Del contenido de nutrientes

Se aplicará en aquellos productos industrializados donde la cantidad de nutrientes como azúcar, sodio⁴⁵ y grasas saturadas superen los parámetros técnicos que se establecen en el artículo 4 del Reglamento de Ley N.º 30021.

Con respecto a las advertencias publicitarias sobre la cantidad de grasas trans en los productos, estas se guiarán del reglamento aprobado por el Decreto Supremo N.º 0332016-SA. que determina, que todo alimento y bebida no alcohólica elaborada industrialmente deberá pasar por un proceso de reducción progresiva hasta su eliminación.

Para decidir si un producto llevará la alerta del octógono, primero se debe efectuar la prueba de evaluación y comparación del componente en 100 gramos o 100 mililitros del producto. Esta valoración realizada por un laboratorio de ensayo analizará los nutrientes críticos sodio, azúcar, grasas saturadas, grasas trans y los resultados los contrastará con las recomendaciones estándar establecidas por el Minsa³ para determinar si cumplen o no con los criterios de parámetros técnicos instituidos en el manual del reglamento peruano.

En tanto, la simbología de los sellos de advertencia debe estar en un lugar visible con una o más de las inscripciones dispuestas y con el mensaje “Evitar su consumo” o “Evitar su consumo excesivo”.²³

Figura 2: Octógonos de advertencia



Fuente: Análisis de la Ley de Alimentación Saludable - Octógonos de advertencia (2019)

VARIABLE 2: ELECCIÓN DE COMPRA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2.1. Otros factores determinantes

La alimentación es un comportamiento voluntario y complejo que no solo significa el acto de comer sino también, de la influencia de otros factores determinantes (aspectos sociales, económicos, psicológicos, etc.) que son igualmente indispensables en la selección, elección y decisión de compra de los productos alimenticios.²⁴

Tabla 4: Otros factores determinantes

OTROS FACTORES DETERMINANTES		
DETERMINANTES BIOLÓGICOS (Gusto, apetito, hambre)	DETERMINANTES ECONÓMICOS (Precio, disponibilidad, accesibilidad, conocimientos)	DETERMINANTES FÍSICOS (Aspecto-visual, sabor, olor/aroma, textura)
DETERMINANTES DE MERCADEO (Publicidad, promoción, marca, oferta)	DETERMINANTES SOCIALES (Hábitos alimentarios, familia, entorno)	DETERMINANTES PSICOLÓGICOS (Estado de ánimo, estrés, culpa, ansiedad)

Fuente: Elaboración propia

i. Determinantes biológicos

- Las necesidades fisiológicas intervienen en los determinantes básicos de la elección de productos alimenticios. Estos requerimientos de energía y nutrientes responden a sensaciones como gusto, hambre, apetito o saciedad; por ello, es fundamental conocer el orden en el que los macronutrientes los generan.

La disposición es la siguiente: Proteínas: Alto - Carbohidratos: Medio - Grasas: Bajo.²⁵

Equilibrio de hambre → Estimulación de apetito → Ingesta alimentaria → SNC

ii. Determinantes económicos

- Precio/Costo:** es considerado por personas con recursos económicos limitados que presentan una menor disponibilidad de elección; sin embargo, el hecho de tener poco presupuesto no implica la capacidad de selección a productos alimenticios adecuados y alimentos saludables.
- Accesibilidad de alimentos:** solo se tiene acceso a aquellos productos alimenticios o alimentos que la zona, clima y transporte puedan llevar según su ubicación. Además, el estar más lejos de la ciudad condiciona el precio de los productos.

A > lejanía a la ciudad ⇨ ↑precio ↓ accesibilidad ↓ disponibilidad

- Conocimientos: aquellas personas que tienen mayor información sobre nutrición y hábitos alimentarios van a tener mayor capacidad de elegir alimentos o productos alimenticios más saludables. En materia de salud existen consumidores que no saben cómo aplicar estos conocimientos; por lo que, es importante transmitir mensajes claros y coherentes en el rotulado o etiquetado nutricional.²⁶

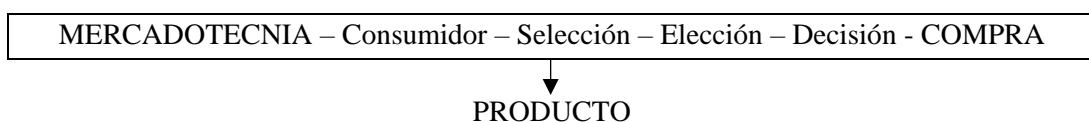
iii. Determinantes físicos

- Aspecto visual: la vista es considerado un sentido que ha demostrado que la percepción visual de un producto alimenticio o alimento puede influir en la elección de compra del consumidor. Los colores más intensos tienen mejor aceptación que aquellos con color suave.
- Sabor: es “una percepción de señales químicas en la lengua” que permite reconocer cinco sensaciones básicas: dulce, salado, amargo, agrio y umami; dependiendo del gusto de cada consumidor la elección de compra va estar dirigida a ello.
- Olor /Aroma: es considerado uno de los principales factores a la hora de elegir un producto, incluso se dice que es responsable de hasta un 80% de la percepción del sabor. Los receptores de la nariz están organizados en pequeños puntos críticos que ayudan al cerebro a decidir si un olor es bueno o malo; es decir, los olores están programados con cierto potencial en nuestro cerebro que despierta y estimula el apetito; lo que, sugiere que en algunos casos estos van a ser intrínsecamente agradables y otros simplemente desagradables.²⁷
- Textura: existen células sensoriales que permiten percibir cómo es un producto, si es blando y cremoso o duro y seco. Por ello, es considerado un factor cada vez más importante en la elección de compra.²⁸

iv. Determinantes de mercadeo

- Desde este punto, es importante mencionar que los medios de comunicación y la mercadotecnia (publicidad, ofertas, promociones, descuentos y marcas) son determinantes que influyen de manera directa en la compra.

El marketing busca promover el consumo de determinados productos (usualmente los poco saludables) para satisfacer las necesidades de un mercado objetivo con lucro (cliente); los cuales, pretenden a través de los sentidos del consumidor ser los más deseados y atractivos al momento de elegir.²⁹



v. Determinantes sociales

- Pueden intervenir a través de ⁹⁰ la conducta alimentaria de otras personas, ya sea de manera *directa* (compra de alimento) o *indirecta* (aprendizaje a partir de otros) y a su vez consciente (transferencia de creencias) o subconsciente.

Además, la interacción con las demás personas predispone al consumidor a desarrollar hábitos y actitudes que influyen en la elección aun cuando se esté solo.^{30,31}

vi. Determinantes psicológicos

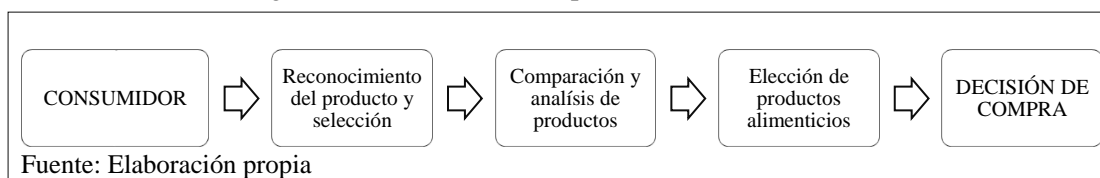
- Estrés: su influencia sobre la elección de alimentos es compleja. Estudios han demostrado que existe una *asociación entre el cortisol y la comida*. En personas con situaciones de estrés los niveles de cortisol se incrementan causando un sistema de compensación en beneficio del consumo de “alimentos energéticos” que generalmente son productos industrializados de baja calidad (altos en azúcar y grasas). Este efecto sobre la ingesta alimentaria va depender de la condición emocional y los factores estresantes que presente; es decir, en algunas personas el comportamiento alimentario suele inducir a una menor cantidad de alimentos (reducción de apetito) o caso contrario a un mayor consumo (más de lo habitual), esta respuesta va estar sujeta al estado emocional del individuo.
- Estado de ánimo: en la Edad Media se consideraba que el temperamento y el estado de ánimo podrían estar modificados por los alimentos que consumía el individuo. Hoy en día, *se conoce y afirma que la alimentación interviene en el estado de ánimo y este, sobre la elección de alimentos*. En personas con esta condición los alimentos poco saludables son los más seleccionados. *Ante esa premisa, se puede considerar que las emociones suelen afectar directamente en la conducta alimentaria y la elección de compra.*³²

2.2. Incidencia y frecuencia de consumo de productos procesados

- ⁷² Proceso de decisión de compra

El proceso de elección de un producto industrializado se basa en un método en el cual, el consumidor pasa por un sistema de búsqueda de información desde el reconocimiento del producto hasta la decisión de compra. En este sentido, un contenido relevante va a influir en gran medida en la fase de identificación; es decir, el consumidor reconoce, busca, selecciona, compara, analiza y realiza su compra final tomando referentes y herramientas que le permitan adquirir aquel producto que cumpla con sus necesidades.

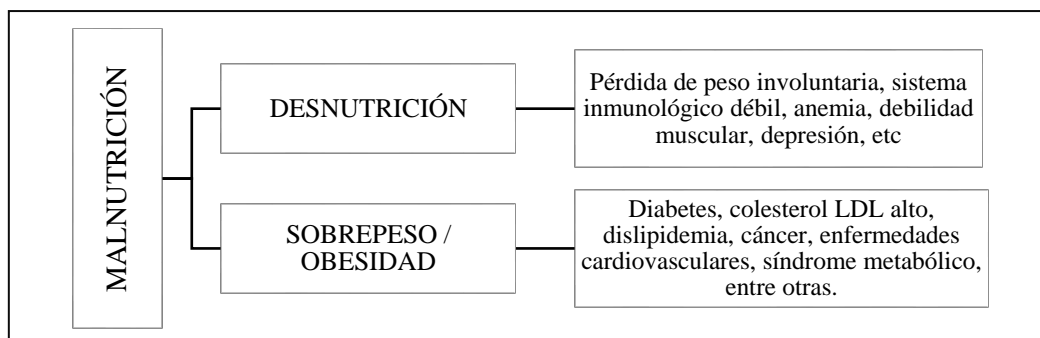
Figura 3: Secuencia de compra del consumidor



Según el II Foro Gastronómico Internacional, en el año 2018 el consumo de productos procesados en el Perú fue de ⁸⁶ 52 kilos por ciudadano, indicador que aumenta de manera exponencial cada año y por el cual, la calidad nutricional se ha ido perdiendo. Algunos causantes relevantes a esta situación son: *las malas elecciones de compra, el alto consumo de productos alimenticios y la ingesta elevada de alimentos ricos en carbohidratos simples*, los cuales generan desde edades muy tempranas el desarrollo de enfermedades.

Para Gómez-Guizado et al. (2023) refieren lo siguiente en su estudio ¹⁶ a nivel mundial coexisten problemas relacionados con el régimen alimentario, desde la desnutrición hasta el exceso de peso. Esta condición conocida como la dobles carga de la malnutrición se debe al consumo poco equilibrado o excesivo de los alimentos y productos procesados”.³³

Figura 4: Malnutrición y sus efectos en la salud



Fuente: Elaboración propia

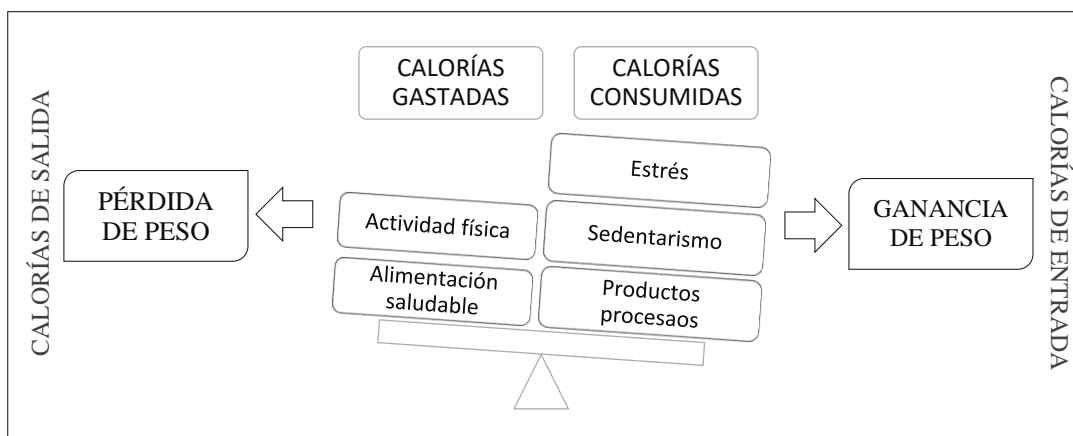
Por su parte, Adasme-Berrios, et al (2022) señalan que “el sobrepeso y la obesidad son uno de los mayores problemas de salud pública con grandes tasas epidemiológicas en todo el mundo, además, de estar significativamente relacionados con la prevalencia de múltiples enfermedades, originadas por los nuevos estilos de vida y los cambios en la alimentación.”

En estudiantes universitarios el consumo frecuente de productos industrializados durante el primer año de estudios puede afectar considerablemente su estado de salud ocasionando complicaciones, particularmente aumento de peso (>IMC), incremento del colesterol LDL (malo) y acumulación de masa grasa, todas por la ingesta excesiva de calorías y el insuficiente gasto de las mismas. Entre los factores de riesgo más importantes están las generadas por el consumo de alimentos hipercalóricos y los malos hábitos alimentarios.^{34,35}

Por ello, es importante instruir a toda la población universitaria sobre las pautas básicas de las etiquetas nutricionales (lectura y uso de octógonos) y su importancia para realizar elecciones saludables. Del mismo modo, incentivar a los alumnos de otras carreras a fortalecer sus conocimientos sobre nutrición; dado que, existe cierta evidencia científica que muestra las diferencias notables entre ellos y sus pares académicos con formación en carreras de salud.

En la actualidad, la demanda de alimentos procesados y ultraprocesados constituyen cerca del 50% de las compras en la población universitaria al ser de fácil consumo y disponibilidad. Para la salud pública son considerados lo peor en una dieta tradicional ya que sustituyen alrededor del 54.7% los nutrientes requeridos en un individuo. En relación con lo anterior, es fundamental que el consumidor conozca e identifique la información que se muestra en el etiquetado nutricional al ser una herramienta de uso y empleo sencillo.³⁶ En ese sentido, las malas elecciones alimentarias y el consumo frecuente de productos alimenticios podrían afectar notablemente el estado de salud del individuo originando un **“desequilibrio nutricional”**. Condición denominada así porque la ingesta de calorías producidas (de entrada) es superior en relación a la cantidad de calorías gastadas (de salida), lo cual resulta en un incremento de peso corporal, almacenamiento de grasa y mayor adiposidad periférica (abdominal, flancos) y central (caderas, glúteos/celulitis).³⁷

Figura 5: Desequilibrio nutricional y sobrepeso



Fuente: Elaboración propia

Al respecto, Marti, Calvo y Martínez (2021) señalan en su estudio que existe una relación entre el consumo de productos procesados y la prevalencia de sobrepeso u obesidad debido a su característica principal -el aporte de grandes cantidades de nutrientes críticos- (grasas saturadas, trans, azúcar libre y sodio). Ante esa afirmación, se puede inferir que una mayor ingesta energética causada por el consumo de productos industrializados desplaza el valor nutritivo obtenido de los alimentos naturales ocasionando el desarrollo de enfermedades no transmisibles (ENT) específicamente hipertensión arterial o diabetes mellitus tipo 2.

Para Mamani-Urrutia M, et al (2021) la promoción de alimentación saludable debe orientarse a toda la población incluyendo la colectividad universitaria; dado que, la deficiente información sobre el tema y la considerable influencia de estos productos en el mercado evidencian la alta frecuencia de consumo en los estudiantes, por ello es necesario fortalecer la educación nutricional en todas las instituciones académicas.³⁹

Tabla 5: Efectos negativos de algunos nutrientes

EFECTOS NEGATIVOS DE ALGUNOS NUTRIENTES		
EN EXCESO	CALORÍAS	<ul style="list-style-type: none"> - Aportan una gran cantidad de energía, pero muy pocos nutrientes. - Calorías adicionales causan energía adicional en forma de grasa. - Las calorías vacías (azúcares, bebidas alcohólicas, alimentos ultra procesados, harinas refinadas, grasas saturadas, etc.) incrementan la energía, sin aportar nutrientes.
	PROTEÍNAS	<ul style="list-style-type: none"> - Riesgo de deshidratación - Perjudicial en problemas renales - Acidificación del cuerpo - Olor desagradable ocasionado por el amoniaco
	CARBOHIDRATOS (SIMPLES)	<ul style="list-style-type: none"> - Aumentan de forma rápida la concentración de glucosa sanguínea. - Los refinados se procesan de inmediato en el organismo aportando pocos nutrientes con la misma cantidad de calorías. - Incrementan el riesgo a sobrepeso, obesidad, diabetes tipo 2, etc.
	GRASAS	<ul style="list-style-type: none"> - El exceso se acumula en el abdomen (grasa visceral) y bajo la piel (grasa subcutánea). - Deposita el exceso en los vasos sanguíneos y dentro de algunos órganos
	GRASAS TRANS	<ul style="list-style-type: none"> - Incrementar los niveles de colesterol LDL - Afecta negativamente a las concentraciones de colesterol en sangre ocasionando riesgo de arterioesclerosis, cardiopatías, accidente cerebrovascular, aumento de peso, etc.
	SODIO	<ul style="list-style-type: none"> - Dificultad en la función renal - Disminución de la cantidad de calcio -Osteoporosis - Accidentes cerebrovasculares - Insuficiencia cardíaca e infartos, hipertensión arterial - Cáncer del estómago - Retención de líquidos

Fuente: Elaboración propia

2.3. Valoración nutricional: Indicadores antropométricos

- i. Índice de masa corporal (IMC): es un método económico y de fácil evaluación al ser considerado como una herramienta de detección que cumple un rol importante en la evaluación nutricional, sin embargo, no diagnostica la grasa corporal ni la salud de la persona para ello, se debe tomar en cuenta la cantidad de hueso, músculo y grasa que puede tener un individuo en su cuerpo. En líneas generales, resulta ser un buen indicador de evaluación indirecta de la composición corporal, no obstante, hay que valorar que dos personas pueden tener un mismo IMC, pero diferente grasa corporal. En relación con ello, la clasificación de la evaluación nutricional antropométrica se debe realizar con los datos obtenidos de la toma de peso y la medición de la estatura los cuales se utilizan para realizar el respectivo cálculo. Posterior a ello, el resultado obtenido se compara con el valor estándar de la tabla para su interpretación.⁴⁰

La fórmula a utilizar es la siguiente:

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

Tabla 6: Tabla de valoración nutricional antropométrica según Índice de Masa Corporal

CLASIFICACIÓN	IMC	INTERPRETACIÓN
Delgadez grado III	< 16	Asociado a un mayor riesgo de morbilidad y mortalidad.
Delgadez grado II	16 a < 17	Presentan bajo riesgo de comorbilidad para enfermedades no transmisibles. Sin embargo, tienen un riesgo alto para padecer enfermedades digestivas y pulmonares
Delgadez grado I	17 a < 18,5	
Normal	18,5 a < 25	Valoración nutricional “normal” . Rango en el cual el grupo poblacional presenta el riesgo más bajo de morbilidad y mortalidad.
Sobrepeso (Pre-obeso)	25 a < 30	Significa riesgo de comorbilidad, sobre todo enfermedades crónicas no transmisibles como: diabetes mellitus tipo 2, enfermedades cardiovasculares, cáncer, entre otras.
Obesidad grado I	30 a < 35	Existe alto riesgo de comorbilidad, principalmente enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT)
Obesidad grado II	35 a < 40	
Obesidad grado III	≥ a 40	

Fuente: Guía Técnica para la Valoración Nutricional Antropométrica de la persona Adulta

Figura 6: Tabla de valoración nutricional antropométrica según índice de masa corporal para personas adultas

TABLA DE VALORACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN IMC ADULTAS/OS

INSTRUCCIONES

- Utilizar en la persona Talla, la talla del sujeto (altura) en metros.
- Completar el peso del adulto con los valores de peso que aparecen en el marcado y clasificar:

CLASIFICACIÓN

PESOS (kg)		TALLAS (m)	
Delgado	Normal	I	II
45	50	1,70	1,75
50	55	1,75	1,80
55	60	1,80	1,85
60	65	1,85	1,90
65	70	1,90	1,95
70	75	1,95	2,00

USO DE TABLA

Ejemplo:
 Talla de 1,70 m.
 Peso = 70 kg.
 Talla = 1,69 m.

PESOS (kg)		TALLAS (m)	
Delgado	Normal	I	II
45	50	1,70	1,75
50	55	1,75	1,80
55	60	1,80	1,85
60	65	1,85	1,90
65	70	1,90	1,95
70	75	1,95	2,00

Clasificación: NORMAL (24 kg)

Fuente: Guía Técnica para la Valoración Nutricional Antropométrica de la persona Adulta

- ii. **Perímetro abdominal:** es una medida antropométrica utilizada para estimar la grasa abdominal de la cintura, es económica, no invasiva considerada relevante para identificar sobrepeso u obesidad. Su medición se realiza tomando el punto medio de la línea axilar en la distancia que va del reborde de la última costilla hasta la espina ilíaca. Este procedimiento se debe realizar tres veces en forma consecutiva, tomando la medida en cada una de ellas, obteniendo un promedio y registrando el valor en la historia clínica. Esta evaluación, es importante porque podría indicar si existe algún riesgo de contraer problemas cardio-metabólicos o síndrome metabólico.⁴⁰

Tabla 7: Tabla de valoración nutricional antropométrica según Perímetro abdominal para personas adultas

Sexo	RIESGO		
	BAJO	MEDIO	ALTO
Hombre	< 94 cm	≥ 94 cm	≥ 102 cm
Mujer	<80cm	≥ 80 cm	≥ 88 cm

Fuente: Guía Técnica para la Valoración Nutricional Antropométrica de la persona Adulta

METODOLOGÍA

3.1. MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN

El estudio fue de método descriptivo-analítico puesto que, se basó en describir las características reales de la población las cuales determinaron la asociación entre las variables y el propósito del estudio.

Con respecto, a la parte descriptiva se identificaron las cualidades objetivas de las variables; a través, de la recolección de información (in situ- universidad) del grupo muestral. En la parte analítica se emplearon técnicas (cuestionario) y procesos estadísticos (organizar y analizar) que permitieron explicar los resultados y presentarlos en forma ordenada y sistemática.

2 3.2. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

La investigación fue de enfoque cuantitativo dado que, se empleó la recolección de datos para la medición y cuantificación de las variables (nivel de conocimiento, IMC, perímetro abdominal, etc.) a través, de un método de análisis estadístico que dio respuesta a la interrogante propuesta.

3.3. TIPO DE INVESTIGACIÓN

Según Bologna-Molina R. (2022) “Investigación básica” es la creación de un nuevo conocimiento partiendo de la obtención, modificación y generación de datos o teorías recientes, principalmente enfocadas a ampliar y optimizar la información ya existente.⁴²

El presente estudio fue de tipo básica, ya que, se han generado nuevos conceptos a partir de los datos recogidos de la población objetivo a fin de mejorar, fortalecer y extender información actualizada sobre el tema.

2 3.4. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El diseño realizado fue no experimental debido que, no se intervino sobre las variables las cuales no fueron alteradas ni manipuladas. Descriptivo dado que, se centró en las características de las variables y su relación entre sí. Prospectivo porque se realizó la recolección de datos después de la planificación del estudio, es decir, la información se registró conforme se desarrolló el proyecto. Por último, ¹³ de corte transversal puesto que, la recolección de datos fue tomada en un determinado momento (corte de tiempo único).

3.3. POBLACIÓN, MUESTRA Y MUESTREO

- **Población:** estuvo constituido por estudiantes del área de salud de la Universidad Privada Norbert Wiener.
- **Muestra:** el tamaño de la muestra estuvo conformado por 300 estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener quienes cumplieron con los criterios de inclusión y exclusión.

Criterios de inclusión:

- Estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener.
- Estudiantes de ambos sexos de 18 -59 años
- Estudiantes que aceptaron participar voluntariamente del proyecto.

Criterios de exclusión:

- Estudiantes que declinaron participar del proyecto durante la ejecución de la encuesta.

- **Muestreo:**

“El muestreo por conveniencia es aquella muestra que se elige de acuerdo con la conveniencia del investigador, el cual, permite elegir de manera arbitraria cuántos participantes puede haber en el estudio”. (Hernández, 2020)⁴³.

En el presente trabajo el muestreo considerado fue de tipo no probabilístico por conveniencia, ya que, se seleccionaron individuos que se ajustaban a la muestra y se encontraban al alcance en el lugar y momento determinado

3.6. VARIABLES Y OPERACIONALIZACIÓN

Tabla Variables y Operacionalización

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN	ESCALA VALORATIVA (NIVELES O RANGOS)
V1 Independiente Influencia de los diversos factores	Avilés-Peralta, et al. (2023) mencionan en su estudio que la educación alimentaria y nutricional (EAN) puede variar debido al aprendizaje que se adquiere desde edades muy tempranas (hábitos alimentarios, costumbres, etc.). Sin embargo, otras investigaciones no indican una asociación significativa entre los conocimientos sobre nutrición y su influencia en las elecciones alimentarias ⁴¹	Se obtendrán datos de las fuentes primarias, mediante la aplicación de un cuestionario validado donde se identificarán los ítems: nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional (conceptos básicos, términos e imágenes, información nutricional), octógonos de advertencia y otros factores determinantes	Nivel de conocimiento sobre etiquetado y octógonos	Conceptos básicos	Cualitativa Ordinal	- Alto - Medio - Bajo
				Términos e imágenes del etiquetado	Cualitativa Ordinal	- Alto - Bajo
				Términos e Imágenes de la Información nutricional	Cualitativa Ordinal	- Alto - Medio - Bajo
				Términos e Imágenes de los octógonos de advertencia	Cualitativa Nominal	- Sí conoce - No conoce
V2 Dependiente Elección de compra de los estudiantes	La elección de productos alimenticios está basada en un método de búsqueda de información, en la cual, el consumidor inicia su compra tomando referentes que le permitan elegir un producto que cumpla con sus necesidades.	Asimismo, se recolectarán los demás datos utilizando una relación similar con las otras dimensiones y sus respectivos indicadores a fin de analizar cada uno de sus componentes.	Otros factores Determinantes	Determinantes Biológicos (Gusto, apetito, hambre)	Cualitativa Nominal	- Sí considera - No considera
				Determinantes de Mercadeo (publicidad, marca, oferta)	Cualitativa Nominal	- Sí considera - No considera
				Determinantes Económicos (Precio, disponibilidad, accesibilidad)	Cualitativa Nominal	- Sí considera - No considera
				Determinantes Físicos (Aspecto visual, olor/ aroma, textura)	Cualitativa Nominal	- Sí considera - No considera

	Según Carrasco et al (2022) indican en su investigación que, en estudiantes del área de la salud la información nutricional no siempre incide sobre la decisión de compra, sin embargo, los factores determinantes si influyen en la selección final	Del mismo modo, mediante el cuestionario se registrarán los datos sobre el peso, talla y perímetro abdominal, para el análisis de la valoración del estado nutricional (Índice de masa corporal y perímetro abdominal)		Determinantes Psicológicos (Estado de ánimo, estrés, culpa / Ansiedad)	Cualitativa Nominal	- Sí considera - No considera
			Determinantes Sociales (Hábitos alimentarios, entorno, familia)	Cualitativa Nominal	- Sí considera - No considera	
			Conocimiento sobre efectos negativos	Efectos negativos en la salud de algunos nutrientes	Cualitativa Nominal	- Si conoce - No conoce
	De acuerdo con la Guía Técnica para la valoración nutricional antropométrica de la persona adulta (2012). El estado nutricional es evaluado por medio de indicadores antropométricos que reflejan indirectamente la evaluación nutricional del individuo.		Evaluación del estado Nutricional	Frecuencia de consumo de productos alimenticios	Cualitativa Nominal	- Poco - Regular - Bastante
				Índice de masa corporal (IMC)	Cualitativa Ordinal	- Delgadez - Normal - Sobrepeso - Obesidad
				Perímetro abdominal	Cualitativa Ordinal	- Riesgo bajo - Riesgo medio - Riesgo alto

Fuente: Elaboración propia

Variable 1: Influencia de los diversos factores

Definición operacional: Se obtendrán datos de las fuentes primarias de los participantes encuestados del área de salud de la institución del estudio, mediante la aplicación de un cuestionario validado donde se identificará el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y los octógonos de advertencia. Siguiendo el criterio de calificación: Nivel alto, Nivel medio, Nivel bajo para etiquetado nutricional y las opciones Si conoce o No conoce en el caso de los octógonos de advertencia.

44 **Tabla 8.** Matriz operacional de la variable 1

Dimensión	Indicadores	Ítem	Escala de medición	Escala valorativa	
				Niveles	Puntuación
Nivel de conocimiento sobre etiquetado y octógonos	Conceptos básicos	A.1 (1-11)	Cualitativa Nominal	2 Nivel alto	3
				Nivel medio	2
				Nivel bajo	1
	Términos e imágenes del etiquetado	A.2 (2)		Nivel alto	3
				Nivel medio	2
				Nivel bajo	1
	Términos e Imágenes de la Información nutricional	A.3 (3)	Nivel alto	3	
			Nivel medio	2	
			Nivel bajo	1	
	Términos e Imágenes de los octógonos de advertencia	A.4 (4)	Cualitativa Ordinal	25 Si conoce	1
				No conoce	0
				Si conoce	1
No conoce				0	

87 **Fuente:** Elaboración propia

Variable 2: Elección de compra en los estudiantes

Definición operacional: Se obtendrán datos a través, de la información obtenida de los estudiantes encuestados del área de la salud de la institución del estudio, mediante la aplicación del instrumento validado donde se identificará los otros factores determinantes, conocimiento sobre efectos negativos de algunos nutrientes, frecuencia de consumo y la evaluación nutricional. Siguiendo el criterio de calificación pertinente para cada uno de los casos.

Tabla 9. Matriz operacional de la variable 2

Dimensión	Indicadores	Ítem	Escala de medición	Escala valorativa	
				Niveles	Puntuación
Otros factores determinantes	Determinantes Biológicos (Gusto, apetito, hambre)	B (5-6)	Cualitativa Nominal	Si considera	1
				No considera	0
	Determinantes de (Mercadeo, publicidad, marca, oferta)			Si considera	1
				No considera	0
	Determinantes Económicos (Precio, disponibilidad, accesibilidad)			Si considera	1
				No considera	0
	Determinantes Físicos (Aspecto visual, olor/ aroma, textura)			Si considera	1
				No considera	0
	Determinantes Psicológicos (Estado de ánimo, estrés, culpa / ansiedad)			Si considera	1
				No considera	0
	Determinantes Sociales (Hábitos alimentarios, entorno, familia)			Si considera	1
				No considera	0

Conocimiento sobre efectos negativos	Efectos negativos en la salud de algunos nutrientes	C.1. (7)	Cualitativa Nominal	Si conoce	1
				No conoce	0
14 Evaluación del estado Nutricional	Frecuencia de consumo de productos alimenticios	C.2 (8)	Cualitativa Nominal	Poco	1
				Regular	2
				Bastante	3
	Índice de masa corporal (IMC)	DG (Peso/Talla)	Cualitativa Ordinal	Delgadas	1
				Normal	2
				Sobrepeso	3
				Obesidad	4
	Perímetro abdominal	DG (Peso/Talla)	Cualitativa Ordinal	Riesgo bajo	1
				Riesgo medio	2
				Riesgo alto	3

77 Fuente: Elaboración propia

3.7. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS

Técnica de recolección de datos

El presente estudio empleó como *técnica una encuesta validada* que permitió la obtención y recolección de datos mediante un formulario de preguntas planteadas, en base a la investigación y propuestas para la población objetivo.

Instrumento de recolección de datos

Para la elaboración del *instrumento se utilizó un cuestionario*, que previamente se estructuró a partir de fuentes destacadas de información; para lo cual, se realizó una revisión sistemática de varios documentos como: formularios previos unipersonales y grupales de preguntas abiertas y cerradas, estudios oficiales científicos y una amplia variedad de materiales textuales que permitieron redactar, adaptar y mejorar las preguntas. Posteriormente, se tomó en cuenta todos los puntos indicados y se llevó a cabo la ejecución de una prueba piloto a un grupo pequeño de participantes voluntarios que presentaron características semejantes a los de la investigación. Finalmente, después de realizar las correcciones pertinentes a la prueba antes mencionada se procedió a efectuar el cuestionario final para el grupo muestral.

Prueba piloto

La prueba se realizó como un estudio preliminar en una reducida muestra y a una escala muy pequeña para probar la factibilidad y viabilidad de la investigación. Además, por medio de esta prueba se ha podido rediseñar aspectos previos identificando los posibles errores sistemáticos o dificultades de los procedimientos y métodos a utilizar, limitando así, las probabilidades de faltas y pérdidas de recursos en el estudio real.

De igual manera, ha permitido evaluar la objetividad, funcionalidad y comprensión del instrumento a través de su aplicación, reconociendo problemas como: interrogantes ambiguas, falta de claridad en las instrucciones o tiempo de respuesta (poco o excesivo). Así mismo, con los resultados se hallaron otros inconvenientes que pudieron surgir durante la prueba perjudicando la calidad de los datos o la participación de la muestra.

Encuesta - CUESTIONARIO FINAL

El instrumento utilizado permitió recopilar información de datos objetivos de la población.

La encuesta fue realizada mediante un cuestionario físico que se entregó a todos los estudiantes del área de la salud de la institución que participaron voluntariamente del estudio; para ello, primero se solicitó la autorización del consentimiento informado oral y escrito.

La formulación del cuestionario estuvo planteada en función a la operacionalización de las variables de manera instructiva, simple, concisa y práctica empleando información

relevante que logró orientar de manera adecuada el contenido. Estuvo constituido por ocho preguntas sobre conceptos básicos, imágenes y terminología de tipo abiertas (completar según criterio) y cerradas dicotómicas y politómicas (opción múltiple) divididas en el siguiente orden: primera sección: conocimientos del etiquetado y octógonos de advertencia, segunda sección: otros factores determinantes y tercera sección: elección de compra de productos alimenticios y sus efectos en la salud.

Tabla 10. Cuadro resumen del cuestionario

CONTENIDO DEL CUESTIONARIO				
PREGUNTA GENERAL	Diversos Factores	Factores	Etiquetado nutricional	Preguntas tipo cerradas POLITÓMICAS
			Octógonos de advertencia	
			Otros factores determinantes	
PRIMERA SECCIÓN	Conocimientos	Conceptos básicos	Etiquetado nutricional	Preguntas tipo cerradas DICOTÓMICAS
			Octógonos de advertencia	
		Imágenes y terminología	Etiquetado nutricional	Preguntas tipo abiertas
			Octógonos de advertencia	Preguntas tipo cerradas POLITÓMICAS
SEGUNDA SECCIÓN	Otros factores determinantes	Factores determinantes	D. Biológicos	Preguntas tipo cerradas DICOTÓMICAS
			D. Económicos	
			D. Físicos	
			D. de Mercadeo	
			D. Sociales	
			D. Psicológicos	
TERCERA SECCIÓN	Elección de productos alimenticios y efectos en la salud	Efectos negativos de algunos nutrientes	Azúcares	Preguntas tipo cerradas POLITÓMICAS
			Sodio	
			Grasas saturadas	
			Grasa trans	
		Frecuencia de consumo	Azúcares	Preguntas tipo cerradas POLITÓMICAS
			Sodio	
			Grasas saturadas	
			Grasas trans	
		Valoración nutricional	Índice Masa corporal (IMC)	
			Perímetro abdominal (PA)	

Fuente: Elaboración propia

En la tercera sección, en el apartado de efectos en la salud, se consideró la evaluación del estado ³ nutricional utilizando medidas antropométricas de los indicadores Índice de masa corporal (IMC) y Perímetro abdominal; para lo cual, se tomó como referencia ²² la “Guía Técnica para la Valoración Nutricional Antropométrica de la Persona Adulta” del Ministerio de Salud (2012). Para el cálculo del IMC se usó la fórmula: ⁸ $IMC = \frac{Peso(kg)}{(talla (m))^2}$ y el resultado se comparó con el dato referencial de acuerdo a la clasificación de la valoración nutricional IMC. En tanto, en el caso del perímetro abdominal, se empleó el dato obtenido del cuestionario para luego ubicarlo en la tabla de clasificación de riesgo para perímetro abdominal según sexo, con el cual, se hizo la respectiva interpretación.

▪ **Confiabilidad del instrumento**

Para la fiabilidad del cuestionario se realizó una prueba piloto que facilitó la recolección de datos para medir la consistencia y estabilidad de las preguntas; a través, de una estadística denominada “*Medida de consistencia interna: Alfa de Cronbach*”, que permitió evaluar los Ítems del instrumento y su correlación. El resultado del coeficiente α de Cronbach dio:

Tabla 11: Estadística de ² confiabilidad del instrumento

Estadística de fiabilidad	
Alfa Cronbach	Nº de elementos
0.764	8

▪ ¹⁸ **validación**

El instrumento de recolección de datos fue validado por el comité de ética mediante una evaluación realizada por un ³ juicio de expertos en el tema.

3.8. PLAN DE PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS

Recolección de información

- Paso 1: Se desarrolló como trabajo de campo en la institución del estudio ⁸⁹ la Universidad Norbert Wiener a partir de la selección de la muestra, estudiantes de 18-59 años que pertenezcan al área de salud.
- Paso 2: A los participantes voluntarios se les explicó en qué consistía su intervención y cuál era el objetivo del estudio.
- Paso 3: Para aquellos estudiantes que aceptaron participar se les hizo la entrega del cuestionario final previa autorización oral y escrita del consentimiento, además, se les pidió responder según su criterio y con la más absoluta sinceridad para poder obtener un resultado efectivo en la investigación.

- Paso 4: La encuesta tuvo una duración aproximada de 10 a 15 minutos y las respuestas se almacenaron, respetando la participación de cada persona, la cual fue totalmente anónima y confidencial.
- Paso 5: Por último, todas las encuestas realizadas por los estudiantes se ingresaron a una matriz de datos en el software Microsoft Excel 2019 para el respectivo informe de datos.

Procesamiento de los datos

- El procesamiento de los datos procedió a partir de las variables del estudio de la muestra seleccionada de la población objetivo la cual, brindó información relevante para el análisis.
- Para los datos recolectados se implementó una base de datos en el software Microsoft Excel 2019 donde, se ingresó, cifró y se tabuló toda la información en una hoja de cálculo. Posteriormente, se procesó e interpretó por el mismo y se presentó a través, de la estadística descriptiva
- Asimismo, por el programa Microsoft Excel 2019, se realizó el análisis de los resultados de todas las variables.

Análisis estadístico

Las variables cualitativas de datos categóricos (nivel de conocimiento, influencia de otros factores determinantes, etc.) se presentaron mediante la combinación de descripciones tabuladas para resumirlos en tablas de frecuencia (absolutas simples y relativas porcentuales) y gráficos (columnas, barras o circulares) a fin de obtener un mejor análisis visual. Del mismo modo, se usaron tablas de contingencia para la relación entre variables utilizando la estadística bidimensional con frecuencias (absolutas, relativas y porcentajes) para cuantificar dicha asociación.

También, se aplicó la medición de tendencia central como la media aritmética: para medir el promedio en los estudiantes sobre la dimensión de algunas variables, la mediana para hallar el valor central de los datos agrupados y la moda para definir el valor de la variable que más se repite.

Por último, se hizo la interpretación de los resultados y se estudió la relevancia de los mismos para desarrollar posteriormente las respectivas conclusiones, discusiones y recomendaciones.

3.9. ASPECTOS ÉTICOS

La siguiente investigación presentó principios éticos relacionados a beneficencia, autonomía, justicia y no maleficencia, los cuales se alcanzaron gracias a la comunicación y participación de todos los involucrados. Así mismo, se consideró al comité de Ética y al juicio de expertos de la universidad para la aprobación del proyecto y el instrumento.

- Autonomía: se consideró previamente el consentimiento informado, la aceptación voluntaria y la confidencialidad de los participantes.
- Beneficencia: se buscó beneficiar a la población estudiada, a través del conocimiento.
- Justicia: los participantes recibieron un trato igualitario (imparcialidad) según las pautas establecidas del estudio.
- No maleficencia: no existió perjuicio, daño o agravio físico ni psicológico en ninguno de los participantes.

Capítulo IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

IV.1. RESULTADOS: Análisis descriptivo

OBJETIVO GENERAL: Determinar qué factores influyen en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener.

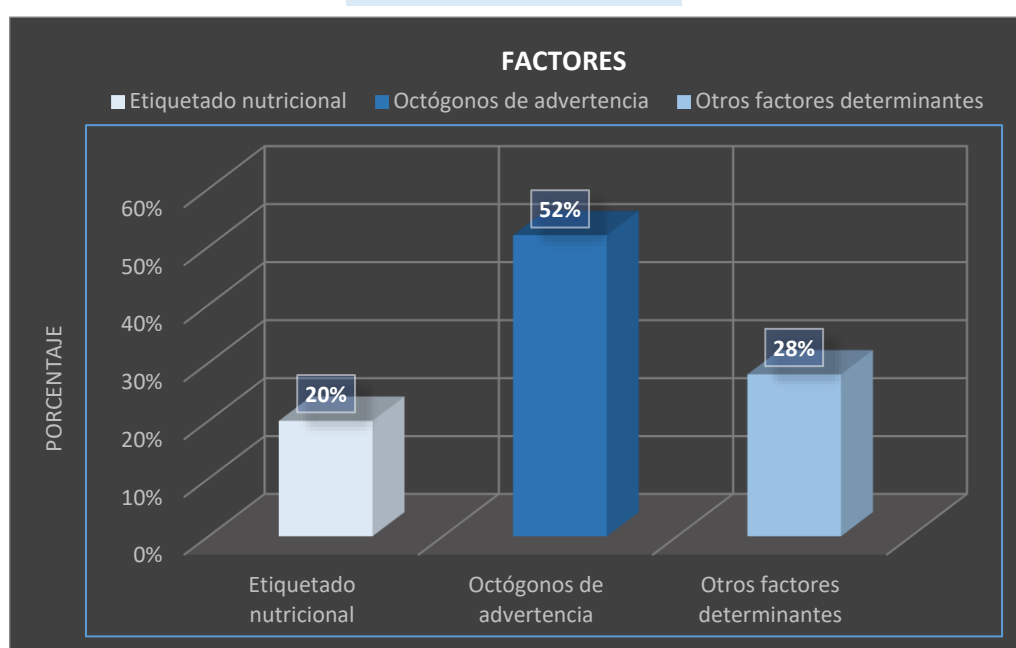
Tabla 1: Factores que influyen en la elección de compra en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener

FACTORES	Frecuencia absoluta (fi)	Frecuencia relativa (hi)	Porcentaje (%)
Etiquetado nutricional	60	0.20	20
Octógonos de advertencia	156	0.52	52
Otros factores determinantes	84	0.28	28
TOTAL	300	1.000	100%

Fuente: Cuestionario aplicado a estudiantes de la Universidad Privada Norbert Wiener, 2023

Interpretación: En la tabla 1 se observó que de los 300 estudiantes del área de la salud que participaron del estudio, el 20%(60) consideró el etiquetado nutricional en la elección de un producto alimenticio; mientras el 28%(84) los otros factores determinantes; en tanto, el 52%(156) de los encuestados la mayoría tomó en cuenta los octógonos de advertencia como los más relevantes en la decisión de compra final.

Figura 1: Factores que influyen en la elección de compra en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener



Fuente: Tabla N°1

Objetivo específico 1: Describir qué aspectos sociodemográficos presentan los estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener

Tabla 2: Características de la muestra según aspectos sociodemográficos en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener

VARIABLE	DISTRIBUCIÓN	N	%	FIGURAS	INTERPRETACIÓN
Género	Masculino	90	30%		El 70% de la muestra, son del sexo femenino
	Femenino	210	70%		
Edad	18 – 25	152	51%		El 51% de los estudiantes están en edades entre los 18 – 25 años
	26 – 33	93	31%		
	34 – 42	43	14%		
	43 – 50	10	3%		
	51 - 58	2	1%		
	Válidos	300	0	Excluidos	Medida de Tendencia Central
	Media	27.4	7.23	Desviación estándar	
Mediana	24.9	52.3	Varianza		
Moda	23.0	40	Rango		
Ocupación	Estudiante	238	79%		La mayor parte 79% está constituido por participantes de ocupación estudiantes
	Oficio	23	8%		
	Profesión	39	13%		
Grado de instrucción	Técnico	257	86%		El 86% tiene un grado de instrucción técnico
	Superior	43	14%		
Zona de Lima	Callao	22	7%		El 30% de los encuestados reside en la zona Lima Sur
	Lima Centro	31	10%		
	Lima Este	64	21%		
	Lima Norte	63	21%		
	Lima Oeste	29	10%		
	Lima Sur	91	30%		
Carrera	Enfermería	47	16%		El mayor número de participantes están en las carreras de Farmacia y Nutrición con un 19% cada una
	Farmacia y Bioquímica	56	19%		
	Laboratorio clínico	20	7%		
	Medicina	45	15%		
	Nutrición	57	19%		
	Obstetricia	7	2%		
	Odontología	21	7%		
	Psicología	11	4%		
	Tecnología médica	7	2%		
	Terapia y rehabilitación	29	10%		
	TOTAL		300		

Fuente: Cuestionario aplicado a estudiantes de la Universidad Privada Norbert Wiener, 2023

Objetivo específico 2: Identificar cómo influye el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional, octógonos de advertencia en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener.

Tabla 3: Nivel de conocimientos sobre etiquetado nutricional según conceptos básicos, identificación de términos e imágenes e información nutricional en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener

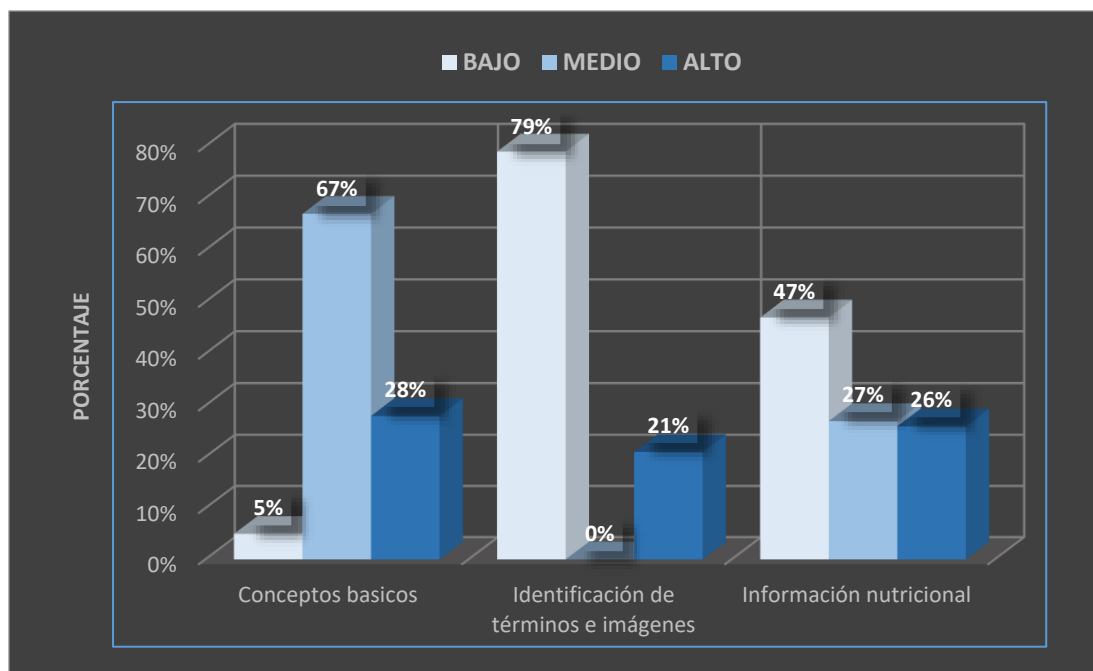
NIVEL DE CONOCIMIENTOS	INDICADORES					
	Conceptos básicos		Identificación de términos e imágenes		Información nutricional	
	Frecuencia (N)	Porcentaje (%)	Frecuencia (N)	Porcentaje (%)	Frecuencia (N)	Porcentaje (%)
Etiquetado nutricional						
Nivel bajo	14	5%	236	79%	141	47%
Nivel medio	201	67%	0	0%	81	27%
Nivel alto	85	28%	64	21%	78	26%
TOTAL	300	100%	300	100%	300	100%

Fuente: Cuestionario aplicado a estudiantes de la Universidad Privada Norbert Wiener, 2023

Interpretación: En la tabla 3 se observó que de los 300 estudiantes del área de la salud que participaron del estudio el 67%(201) presenta un nivel medio en relación a los conocimientos sobre conceptos básicos del etiquetado mientras el 28%(85) obtuvo un nivel bajo y el 5%(14) un nivel alto; en tanto, el 79%(236) obtuvo un nivel bajo respecto a la identificación de términos e imágenes del etiquetado a diferencia del 21%(64) de los encuestados que alcanzó un nivel alto; así mismo, el 47%(141) de los alumnos presentó un nivel bajo sobre la información nutricional, el 27%(81) un nivel medio y el 26%(78) un nivel alto.

Por lo anterior, se determinó que el indicador nivel de conocimientos en conceptos básicos del etiquetado es en promedio de nivel medio (67%) en los alumnos del área de salud de la Universidad Norbert Wiener, lo cual indicó que existe una problemática parcial de ese factor; en tanto, con respecto a la identificación de términos e imágenes y la información nutricional del etiquetado en promedio son de nivel bajo (79% y 47% respectivamente) lo que significó que existe una tendencia alta con inclinación negativa en los dos indicadores debido al poco conocimiento que tienen sobre el tema.

Figura 2: Nivel de conocimientos sobre etiquetado nutricional según indicadores en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener



Fuente: Tabla N°3

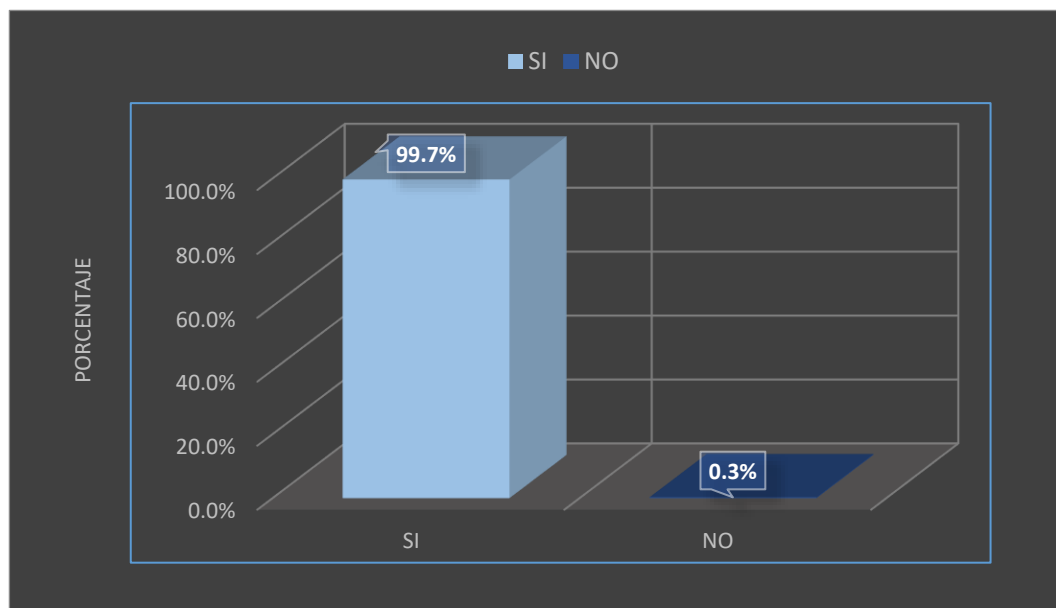
Tabla 4: Nivel de conocimientos sobre octógonos de advertencia según términos e imágenes en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener

NIVEL DE CONOCIMIENTOS	Frecuencia absoluta (fi)	Frecuencia relativa (hi)	Porcentaje (%)
Octógonos de advertencia			
Sí	299	0.997	99.7%
No	1	0.003	0.3%
TOTAL	300	1.000	100%

Fuente: Cuestionario aplicado a estudiantes de la Universidad Privada Norbert Wiener, 2023

Interpretación: En la tabla 4 se observó que de los 300 estudiantes del área de la salud de la Universidad Norbert Wiener que participaron del estudio el 99.7%(299) conoce e identifica los octógonos de advertencia lo que evidencia una tendencia alta de la información en la población muestral.

Figura 3: Nivel de conocimientos sobre octógonos de advertencia según la identificación de términos e imágenes en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener



Fuente: Tabla N°4

Objetivo específico 3: Identificar qué otros factores determinantes influyen en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener.

Tabla 5: Conocimiento de otros factores determinantes en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener

OTROS FACTORES DETERMINANTES	Frecuencia absoluta (fi)	Frecuencia relativa (hi)	Porcentaje (%)
Conoce			
Sí	195	0.65	65%
No	105	0.35	35%
TOTAL	300	1.00	100%

Fuente: Cuestionario aplicado a estudiantes de la Universidad Privada Norbert Wiener, 2023

Interpretación: En la tabla 5 se observó que de los 300 estudiantes del área de la salud de la Universidad Norbert Wiener que participaron del estudio, el 65%(195) conoce otros factores aparte del etiquetado nutricional y los octógonos de advertencia que influyen en la elección de compra; en tanto, el 35%(105) no los conoce ni los identifica.

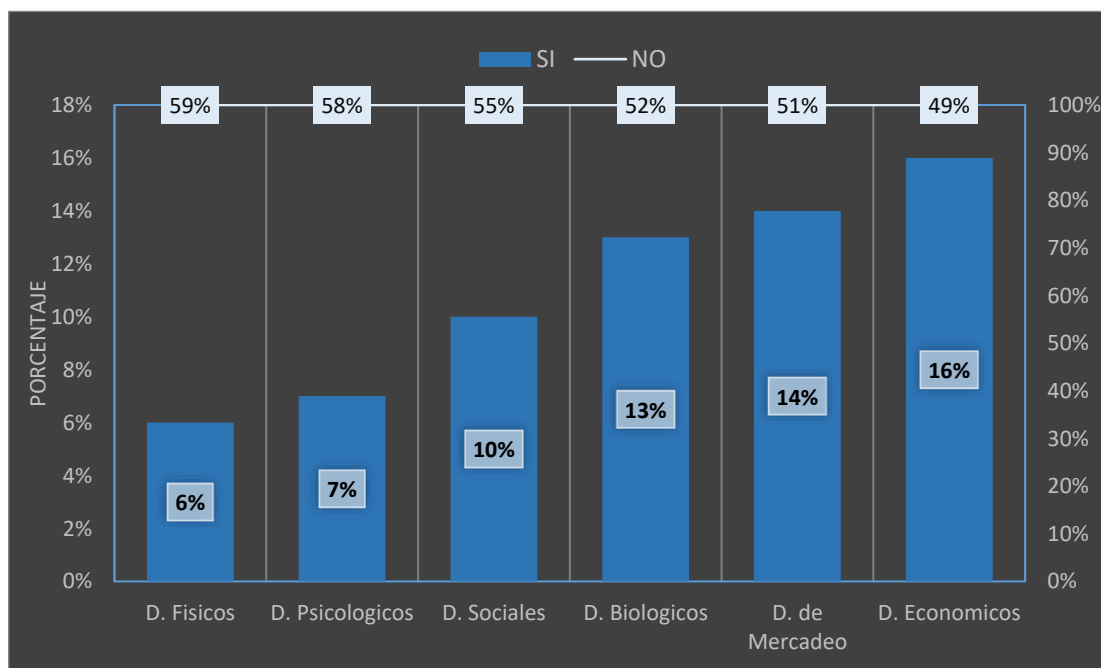
Tabla 6: Incidencia de otros factores determinantes en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener

INCIDENCIA EN LA ELECCIÓN	OTROS FACTORES DETERMINANTES											
	Físicos		Psicológicos		Sociales		Biológicos		De Mercadeo		Económicos	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Sí	19	6	20	7	29	10	39	13	41	14	47	16
No	176	59	175	58	166	55	156	52	154	51	148	49
TOTAL	195	65	195	65	195	65	195	65	195	65	195	65

Fuente: Cuestionario aplicado a estudiantes de la Universidad Privada Norbert Wiener, 2023

Interpretación: En la tabla 6 se observó que de los 300 estudiantes del área de la salud de la Universidad Norbert Wiener que participaron del estudio el 16% (47) considera los determinantes económicos al momento de elegir un producto alimenticio, el 14% (41) toma en cuenta los determinantes de mercadeo, el 13% (39) los determinantes biológicos, mientras el 10% (29) indican los determinantes sociales, el 7% (20) menciona los determinantes psicológicos por último el 6% (19) señala los determinantes físicos en la elección de compra.

Figura 4: Incidencia de otros factores determinantes en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener, 2023



Fuente: Tabla N°6

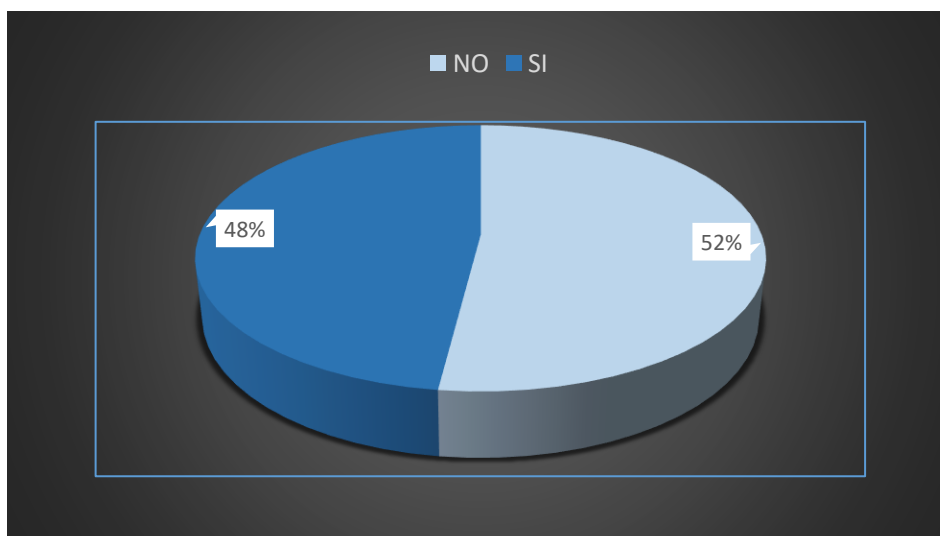
Tabla 7: Conocimientos sobre efectos negativos de algunos nutrientes en estudiantes del área de salud de la universidad Norbert Wiener

EFFECTOS NEGATIVOS DE ALGUNOS NUTRIENTES	Frecuencia absoluta (fi)	Frecuencia relativa (hi)	Porcentaje (%)
Conoce			
Si	144	0.480	48%
No	156	0.520	52%
TOTAL	300	1.000	100%

Fuente: Cuestionario aplicado a estudiantes de la Universidad Privada Norbert Wiener, 2023

Interpretación: En la tabla 7 se observó que de los 300 estudiantes del área de la salud de la Universidad Norbert Wiener que participaron del estudio el 48%(144) tiene conocimiento; mientras, el 52%(156) no conoce por lo cual se demuestra que existe una tendencia alta al problema de conocimientos sobre efectos negativos de algunos nutrientes (nutrientes críticos).

Figura 5: Conocimientos sobre efectos negativos de algunos nutrientes en estudiantes del área de salud de la universidad Norbert Wiener



Fuente: Tabla N°7

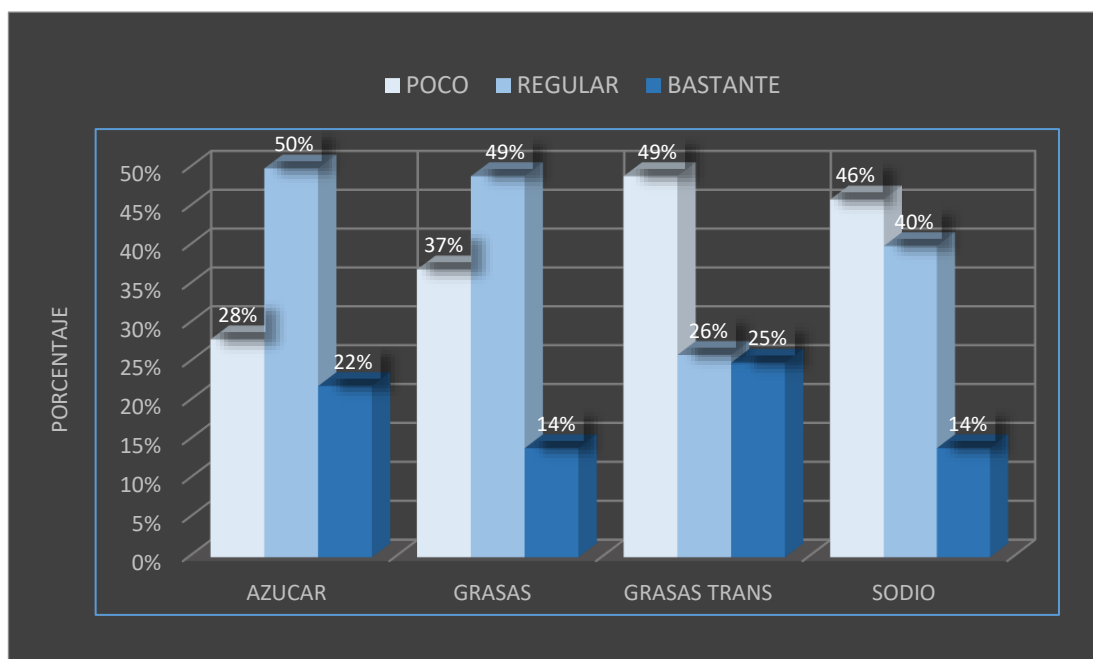
Tabla 8: Evaluación del estado nutricional según la frecuencia de consumo de algunos nutrientes en estudiantes del área de salud de la universidad Norbert Wiener

FRECUENCIA DE CONSUMO	NUTRIENTE							
	AZÚCAR		GRASAS		GRASAS TRANS		SODIO	
	Frecuencia (N)	Porcentaje (%)	Frecuencia (N)	Porcentaje (%)	Frecuencia (N)	Porcentaje (%)	Frecuencia (N)	Porcentaje (%)
POCO	85	28	112	37	147	49	139	46
REGULAR	150	50	146	49	78	26	119	40
BASTANTE	65	22	42	14	75	25	42	14
TOTAL	300	100%	300	100%	300	100%	300	100%

Fuente: Cuestionario aplicado a estudiantes de la Universidad Privada Norbert Wiener, 2023

Interpretación: En la tabla 8 se observó que de los 300 estudiantes del área de la salud de la Universidad Norbert Wiener que participaron del estudio la mitad de la muestra el 50% (150) tiene una regular frecuencia de consumo de azúcar y el 22% (65) bastante; las grasas presentan un 49% de regular frecuencia de consumo y el 14% (42) bastante frecuencia; las grasas trans obtienen un 49% (146) de poca frecuencia de consumo y 25% (75) bastante frecuencia; por último, el 46% (139) indicó que su frecuencia de consumo del sodio es poco y solo 14% (42) consume bastante lo que demuestra, que de todos los nutrientes críticos el azúcar es el que se consume con frecuencia regular.

Figura 6: Evaluación del estado nutricional según la frecuencia de consumo de algunos nutrientes en estudiantes del área de salud de la universidad Norbert Wiener



Fuente: Tabla N°8

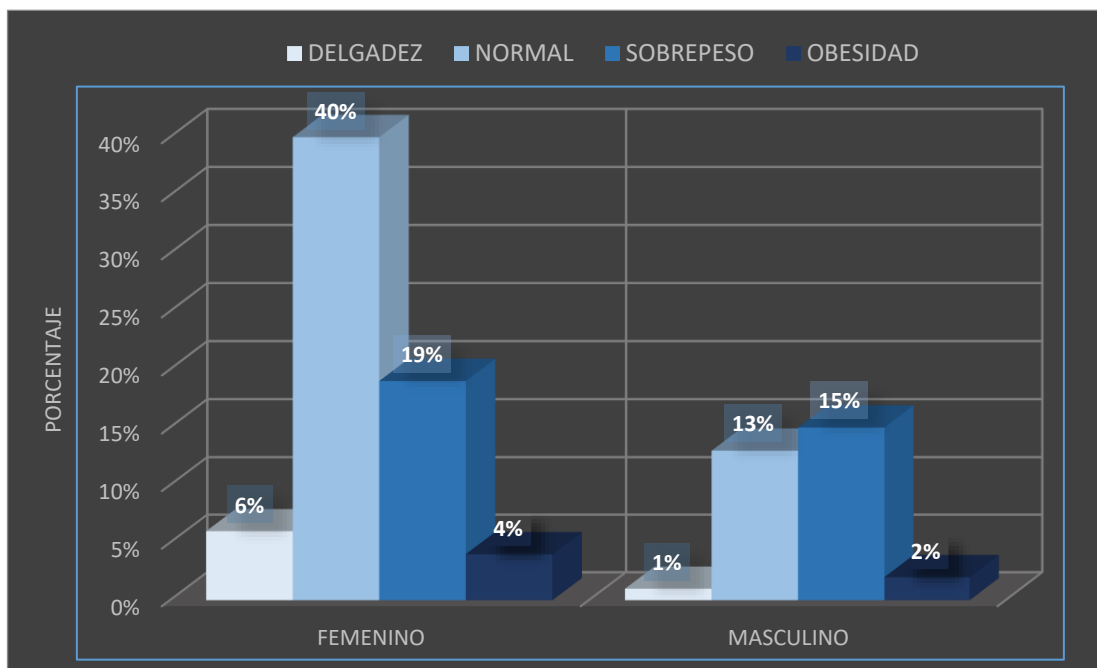
Tabla 9: Evaluación del estado nutricional según IMC en estudiantes del área de salud de la universidad Norbert Wiener

EVALUACIÓN NUTRICIONAL	Estudiantes masculinos		Estudiantes femeninos		TOTAL (N) -%	
	Frecuencia (N)	Porcentaje (%)	Frecuencia (N)	Porcentaje (%)		
Delgadez	3	1	17	6	20	7
Normal	38	13	124	40	162	53
Sobrepeso	44	15	56	19	100	34
Obesidad	5	2	13	4	18	6
TOTAL	90	30%	210	70%	300	100%

Fuente: Cuestionario aplicado a estudiantes de la Universidad Privada Norbert Wiener, 2023

Interpretación: En la tabla 9 se observó que de los 300 estudiantes del área de la salud de la Universidad Norbert Wiener que participaron del estudio el 30%(90) pertenece a los varones donde, el 1%(3) presenta delgadez, el 13%(38) está en condición normal, el 15%(44) tiene sobrepeso y el 2%(5) obesidad; mientras el 70%(210) corresponde al grupo de las mujeres donde, el 6%(17) presenta delgadez, el 40%(124) está en condición normal, el 19%(56) tiene sobrepeso y el 4%(13) obesidad.

Figura 7: Evaluación del estado nutricional según IMC en estudiantes del área de salud de la universidad Norbert Wiener



Fuente: Tabla N°9

Tabla 10: Estadística descriptiva de evaluación nutricional del IMC en estudiantes femeninos

IMC - Femenino		
N- Cuenta	Válidos	210
	Excluidos	0
Media		23.65
Mediana		23.10
Moda		21.30
Desviación estándar		3.88
Varianza de la muestra		15.02
Rango		23.16
Mínimo		16.90
Máximo		40.06

Fuente: Análisis de datos en Software Microsoft Excel 2019

Interpretación: En la tabla 10 se observó que de las 210(70%) estudiantes mujeres evaluadas el promedio (media) de puntuación fue de 23.65, con una mediana de 23 y una moda de 21; además la desviación estándar resultó en 3.88 lo que significó que la mayoría (68%) de las alumnas tienen un IMC normal con una variación reducida respecto a la media; es decir, se encuentran 1σ (3.88) por debajo (19.77) o por encima (27.53) del \bar{X} (23.65). Asimismo, presentaron un rango de 23.16 con relación al dato mínimo 16.90 y máximo 40.06 del conjunto de datos observados.

Tabla 11: Estadística descriptiva de evaluación nutricional del IMC en estudiantes masculinos

IMC - Masculino		
N- Cuenta	Válidos	90
	Excluidos	0
Media		25.15
Mediana		25.26
Moda		27.76
Desviación estándar		3.23
Varianza de la muestra		10.40
Rango		18.65
Mínimo		16.65
Máximo		35.30

Fuente: Análisis de datos en Software Microsoft Excel 2019

Interpretación: En la tabla 11 se observó que de los 90(30%) estudiantes varones evaluados el promedio de puntuación fue de 25.15, con una mediana de 25 y una moda de 28, además la desviación estándar resultó en 3.23 lo cual, significó que la mayor parte (68%) de los alumnos tienen un IMC con sobrepeso con una variación pequeña respecto a la media; es decir, se encuentran 1σ (3.23) por debajo (21.92) o por encima (28.38) del \bar{X} (25.15). Asimismo, presentaron un rango de 18.65 con relación al dato mínimo 16.65 y máximo 35.30 del conjunto de datos observados.

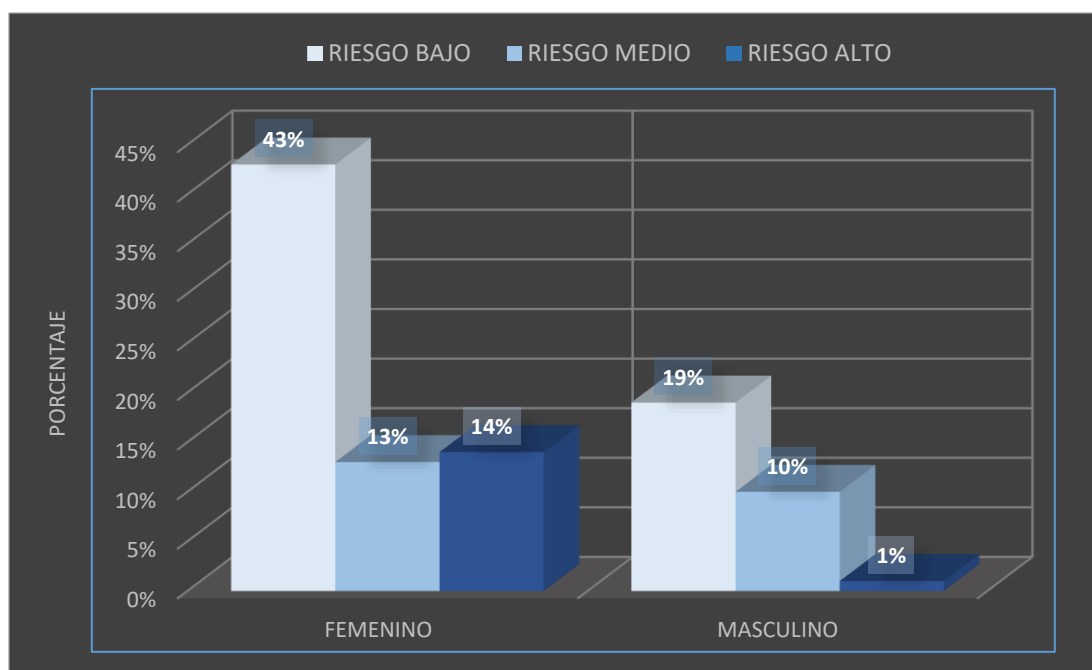
Tabla 12: Evaluación del estado nutricional según perímetro abdominal en adultos del área de salud de la universidad Norbert Wiener

EVALUACIÓN NUTRICIONAL	Estudiantes masculinos		Estudiantes femeninos		TOTAL (N) -%	
	Frecuencia (N)	Porcentaje (%)	Frecuencia (N)	Porcentaje (%)		
Riesgo alto	2	1	42	14	44	15
Riesgo medio	31	10	39	13	70	23
Riesgo bajo	57	19	129	43	186	62
TOTAL	90	30%	210	70%	300	100%

Fuente: Cuestionario aplicado a estudiantes de la Universidad Privada Norbert Wiener, 2023

Interpretación: En la tabla 12 se observó que, de los 300 estudiantes del área de la salud de la Universidad Norbert Wiener que participaron del estudio el 30% (90) pertenece al grupo de los varones donde, el 1% (2) presenta un riesgo alto en perímetro abdominal, el 10% (31) está en riesgo medio y el 19% (57) tiene un riesgo bajo; en tanto, en el grupo de las mujeres corresponde el 70% (210) de los cuales, el 14% (42) presenta riesgo alto, el 13% (39) está en riesgo medio y el 43% (129) tiene riesgo bajo, resultados que indicaron que la evaluación nutricional sobre perímetro abdominal es de tendencia baja en ambos grupos.

Figura 8: Evaluación del estado nutricional según perímetro abdominal en adultos del área de salud de la universidad Norbert Wiener



Fuente: Tabla N°12

Tabla 13: Estadística descriptiva de evaluación nutricional del IMC en estudiantes femenino

Perímetro abdominal - Femenino		
N- Cuenta	Válidos	210
	Excluidos	0
Media		77.08
Mediana		75
Moda		80
Desviación estándar		10.36
Varianza de la muestra		107.41
Rango		59
Mínimo		51
Máximo		110

Fuente: Análisis de datos en Software Microsoft Excel 2019

Interpretación: En la tabla 13 se observó que de las 210(70%) estudiantes mujeres evaluadas la media (promedio) de puntuación fue de 77.08, con una mediana de 75 y una moda de 80, además la desviación estándar resultó en 10.36cm lo cual significó que la mayoría (68%-1 σ) de las alumnas tienen un perímetro abdominal estimado <80cm lo que representó un riesgo bajo de contraer enfermedades cardio-metabólicas ya que la variación es pequeña respecto a la media. Asimismo, presentaron un rango de 59 con un valor mínimo 51 y máximo 110 del conjunto de datos observados.

Tabla 14: Estadística descriptiva de evaluación nutricional del IMC en estudiantes masculinos

Perímetro abdominal - Masculino		
N- Cuenta	Válidos	90
	Excluidos	0
Media		89.40
Mediana		90
Moda		90
Desviación estándar		8.07
Varianza de la muestra		65.16
Rango		41
Mínimo		64
Máximo		105

Fuente: Análisis de datos en Software Microsoft Excel 2019

Interpretación: En la tabla 14 se observó que de los 90(30%) estudiantes varones evaluados el promedio de puntuación obtenido fue de 89.40, con una mediana de 90 y una moda de 90, además la desviación estándar resultó en 8.07cm lo cual significó que la mayor cantidad de los alumnos (68%-1 σ) tienen un perímetro abdominal estimado \leq 94cm lo que representa un riesgo bajo de contraer enfermedades cardio-metabólicas ya que la variación es pequeña respecto a la media. Asimismo, presentaron un rango de 41 con un valor mínimo 64 y máximo 105 del conjunto de datos.

IV.2. DISCUSIONES

El Perú, es uno de los países con mayor tendencia a tener sobrepeso y obesidad factores de riesgo considerados problemas de salud pública; aunque, pueden presentarse en cualquier etapa de vida la población adulta es la más predispuesta debido a sus malas elecciones alimentarias. Habitualmente se ha considerado que la elección de alimentos está condicionada a ciertas variables específicas (hambre, salud, hábitos, etc.); sin embargo, existen otros determinantes que también influyen en el resultado y que pueden llegar a hacer la selección más compleja. Por ello, es fundamental la evaluación de todos los factores puesto que, cumplen un rol importante en la decisión de compra final.

Por este motivo, el presente trabajo es un estudio que tiene como objetivo identificar qué factores influyen en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de la salud de la Universidad Norbert Wiener, 2023”.

Referente al objetivo general, los resultados indican la influencia de los octógonos de advertencia en la elección de productos alimenticios; debido al resultado significativo que se observa en la tabla 1 donde, el 52% (156) de los estudiantes reconocieron ese factor como el más predominante en la decisión final.

- En la tabla 2 se observa que, los estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener que participaron del estudio el 51% representa edades entre los 18 a 25 años, siendo gran parte el 70% de sexo femenino y 30% sexo masculino con una edad media de 27.4 años. Estos resultados son similares a los de Bautista, et al. (2022), quienes encontraron en su investigación que, del total de participantes el 67% era de género femenino y el 33%, de género masculino con una media de edad de 37.3 años. Así mismo, Príncipe (2019), en su estudio halla que, en su muestra las estudiantes mujeres predominaban con un 80.2% mientras los estudiantes varones obtenían el 19,8 % con edades mayores a los 18 años.
- Respecto a los resultados sobre el nivel de conocimientos la tabla 3, muestra que el 79% de los estudiantes tiene un nivel bajo para identificar los términos e imágenes del etiquetado mientras 67% un nivel medio en conceptos básicos de etiquetado; en tanto, en la tabla 4 se observa que el 99.7% tuvo un nivel alto en octógonos de advertencia, lo que, indica la gran influencia de este factor en la elección; no obstante, los resultados sobre etiquetado mostraron un gran desconocimiento acerca del tema que los hace dependientes de decisiones incorrectas. Estos datos se respaldan con la investigación de Mamani-Urrutia V. et al. (2021), donde deducen que el 40.7% de los participantes encuestados conocen e identifican los etiquetados nutricionales y el 50.0% la mitad de la muestra confirma tener conocimiento sobre los octógonos de advertencia, igualmente, hallaron que esta falta de conocimientos sobre etiquetado nutricional repercute en la elección de compra, ya que, sus

malas selecciones los condicionan a elegir productos alimenticios nocivos para su salud.(52.5% snacks, 77.6% panificación).

Por lo anterior, se puede afirmar que un inadecuado conocimiento acerca del tema puede influir en la elección de compra de los estudiantes haciéndolos optar muchas veces por alternativas poco saludables. En el caso del etiquetado al proporcionar mayor información, este no siempre puede ser captado por el consumidor al tener datos más complejos; en cambio, los sellos de advertencia son más simples de entender por lo que, ayudan e incentivan al consumidor a tomar mejores decisiones de compra escogiendo productos más saludables. Por ello, es importante tener conocimientos sobre etiquetado nutricional y octógonos de advertencia ya que, son herramientas que van a contribuir a informar al público sobre los productos alimenticios orientándolos a escoger, comprar y consumir alimentos de manera más consciente.

- Con relación al conocimiento de otros factores determinantes el resultado en la tabla 5 indica que el 65% de los encuestados si conocen otros factores que influyen en la compra. Mientras, en la tabla 6 se muestran los hallazgos encontrados de los factores determinantes físicos (aspectos visuales, sabor, etc.), psicológicos (estado de ánimo, ansiedad, etc.), sociales (hábitos alimentarios, familia, etc.), biológicos (gusto, hambre, etc.), de mercadeo (publicidad, marca, etc.) y económicos (precio, disponibilidad, etc.) este último, predominante en la toma de decisión dado que, los estudiantes evalúan todas las alternativas disponibles para elegir aquel que sea accesible y puedan solventarlo. Estos datos concuerdan con Bautista, et al. (2019) quienes deducen en su estudio que, existen diversos factores determinantes que intervienen en la elección de compra, siendo el más relevante el determinante económico y el precio el factor más importante; de manera similar, la evaluación sensorial como determinante físico y el estado de ánimo como determinante psicológico también inciden considerablemente. Además, remarcan en su investigación que los factores externos como el determinante social (familia, cultura) y el determinante de mercadeo (marketing y publicidad) al ser de múltiples índoles participan directamente en la selección de la compra final.

En esa línea, se observa una similitud en la investigación de Pedreschi y Nieto (2020), quienes en su estudio encontraron que, el factor determinante de mercadeo influía en la decisión de compra del estudiante; en promedio el 48.8% eran inducidos por la publicidad en tanto, el 71% consideraba la apariencia del producto. En este sentido, estos condicionantes buscan persuadir al consumidor con el fin de transmitir y generar información que los incentive a comprar un producto específico. Asimismo, Vázquez, et al. (2019), mencionan en su publicación que, la gran parte de los estudiantes encuestados

en su estudio consideraban los factores determinantes: económicos (precio, accesibilidad), psicológicos (estado de ánimo), físicos (apariencia, evaluación sensorial) y de mercadeo (marcas) como primordiales en la elección de un producto.

Por lo expuesto previamente, la elección de compra es un suceso complejo en el cual, los factores determinantes influyen directa o indirectamente en el comprador puesto que, todos son relevantes y forman parte de la decisión; sin embargo, se debe considerar que estos van a variar en función del comportamiento del consumidor ya que, en la práctica existen diversos motivos que lo llevan a elegir un producto determinando que esté sujeto a sus necesidades y estilo de vida.

- Como se puede apreciar en este trabajo la tabla 7, muestra los conocimientos sobre efectos negativos de algunos nutrientes en la salud, donde los hallazgos indicaron que, del total de estudiantes encuestados el 48% tiene conocimiento sobre el tema; mientras, el 52% desconoce las consecuencias adversas de los nutrientes críticos en los productos alimenticios. Resultados que son semejantes a los de Príncipe (2019), quien en su trabajo identificó que, 49.5% de los participantes tenían conocimientos sobre los efectos negativos o consecuencias en la salud de estos productos y el 81.5% los consume; lo que evidencia que los conocimientos no necesariamente influyen en la decisión de compra y consumo de estos productos.

Cabe resaltar, que el escaso conocimiento o bajo nivel de información acerca de los efectos adversos en la salud de algunos nutrientes (nutrientes críticos), conlleva a tener malas elecciones alimentarias. En este sentido, el consumo de productos alimenticios de mala calidad y cantidad inadecuada ocasiona un desequilibrio en el aporte de nutrientes y un exceso en el aporte calórico lo cual, propicia el incremento del peso corporal causando el riesgo a contraer enfermedades crónicas no transmisibles como sobrepeso, obesidad, diabetes, dislipidemias, hipertensión, , trastornos metabólicos, entre otras.

- En relación a la evaluación del estado nutricional por la frecuencia de consumo de nutrientes críticos, los resultados demostraron en la tabla 8 que, la frecuencia de consumo de productos alimenticios con azúcares y grasas saturadas son de regular frecuencia; en tanto, las grasas trans y el sodio presentan poca frecuencia de consumo, lo que demuestra que una ingesta asidua de productos alimenticios con estos nutrientes ocasionan problemas de salud como sobrepeso u obesidad por los componentes que contienen que en la mayoría sobrepasan los parámetros establecidos por el Ministerio de salud. Según Marti, Calvo y Martínez (2021), en su estudio afirman que, el consumo frecuente de productos alimenticios se ha incrementado rápidamente al punto de ser fuentes indispensables en el

consumidor, de fácil acceso, atractivos y en ocasiones baratos. Sin embargo, debido a su baja calidad nutricional y la gran cantidad de nutrientes críticos que presentan (azúcares libres y grasas saturadas) ocasionan en el organismo un desbalance energético con prevalencia a enfermedades crónicas no transmisibles y la probabilidad de adquirir comportamientos alimentarios poco saludables.

- En lo que respecta a, la evaluación del estado nutricional por índice de masa corporal en la tabla 9 se evidencia que, en los estudiantes varones el 15% tiene sobrepeso (25 a < 30) mientras en las estudiantes mujeres en su mayoría representan el 40% con un índice de masa corporal normopeso (18,5 a < 25) lo cual indica que en el género masculino las probabilidades de tener un mayor tejido adiposo abdominal (grasa corporal) es superior debido al consumo de una alimentación exógena causada por elecciones poco saludables. En tanto, en el caso del género femenino la incidencia es menor, no obstante, el aumento de masa grasa se localiza en la circunferencia de la cintura y cadera. Por lo señalado anteriormente, se puede determinar que en ambos sexos una ingesta excesiva de calorías en la dieta ocasiona el incremento de peso y grasa corporal. De acuerdo con la guía técnica para la valoración nutricional antropométrica de la persona adulta (2012), los criterios técnicos del proceso de valoración nutricional antropométrica muestran que, si bien el índice de masa corporal es un buen indicador de evaluación indirecta de la composición corporal, es importante considerar otros métodos que lo complementen. En los varones la masa grasa tiende a acumularse en la zona abdominal (exceso de grasa concentrada en el abdomen) mientras en las mujeres se almacena en la parte baja (glúteos, muslos, cadera). En este sentido, esta condición desarrollada en ambos sexos es el producto del consumo desmedido de carbohidratos simples que aunado al sedentarismo resultan en un aumento de peso, tejido adiposo y por ende el incremento del índice de masa corporal.
- Finalmente, con respecto a la evaluación del estado nutricional por perímetro abdominal. Se observa en la tabla 12 que, el 14% de estudiantes varones está en riesgo alto mientras en las estudiantes mujeres el 10% presenta riesgo medio lo cual, demuestra que existe cierto peligro que los alumnos padezcan enfermedades cardiovasculares a mediano plazo por el exceso de grasa abdominal. Esta acumulación de masa grasa en esta zona es el resultado de diversos factores como hormonales, genéticos, sedentarismo, etc., sin embargo, los más relacionados a esta condición son los malos hábitos alimentarios y la inadecuada elección de productos alimenticios. De acuerdo con la guía técnica para la valoración nutricional antropométrica de la persona adulta (2012), estimar la circunferencia abdominal, es relevante puesto que se ha demostrado que está fuertemente asociado con un mayor riesgo de contraer enfermedades cardio metabólicos, cardiovasculares o síndrome metabólico.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

V.1. CONCLUSIONES

- El propósito general de la investigación fue determinar qué factores influyen en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud. En base al análisis realizado se puede concluir que solo los sellos octogonales influyen directamente en la elección dado que, la evidencia señala a ese factor como el más importante para los encuestados al presentar un resultado positivo con tendencia alta en el nivel de conocimiento de este indicador.
- Primer hallazgo
De acuerdo con el primer objetivo planteado, podemos deducir que las características sociodemográficas indican que, el 70% de encuestados son estudiantes mujeres, el 51% está en edades entre 18 a 25 años, de ocupación estudiante el 79%, con grado de instrucción técnico el 86%, residentes en Lima Sur 30% y de las carreras de farmacia y nutrición el 19%. Por lo anterior, se puede determinar que la información obtenida está sujeta al acceso de datos de la mayoría de participantes jóvenes que presentan un deficiente conocimiento sobre el tema, el cual, es evidenciado en los resultados encontrados en el estudio.
- Segundo hallazgo:
Tal y como se ha podido comprobar, los resultados demuestran que el 79% de los estudiantes tienen un nivel bajo para identificar los términos e imágenes del etiquetado, seguido por un 67% que presenta un nivel medio en conceptos básicos comprobando así, que el nivel de conocimientos sobre etiquetado nutricional no influye en la elección de compra. Sin embargo, el 99.7% de encuestados conoce los octógonos de advertencia lo cual, determina que esta información si influye directamente en la decisión de compra.
- Tercer hallazgo:
En conformidad con lo estudiado se evidencia que, el 65% de los estudiantes conocen otros factores determinantes que intervienen en la toma de decisión puesto que se comprueba que existen factores externos e internos que influyen en la compra.
Por ello, a partir del análisis precedente se concluye que, de las alternativas planteadas de los factores determinantes el económico es el más prevalente con un 16% confirmando que para el estudiante este factor es influyente en su proceso de compra;

dado que, este evalúa, compara y elige un producto cuyo precio se ajuste a su presupuesto; mientras, el 14% indica que el factor de mercadeo también incide directamente en la elección puesto que, los medios de comunicación fomentan el consumo de determinados productos. En tanto, los demás factores han quedado en el siguiente orden: factor biológico 12%, factor social 10%, factor psicológico 7% y el factor físico 6% aun cuando los valores no distan mucho la influencia de estos si repercute en la decisión de compra.

- Con respecto a los conocimientos sobre los efectos negativos de algunos nutrientes en la salud se encontró que, el 52% desconoce las consecuencias adversas de los nutrientes críticos en los productos alimenticios.
- En relación a la valoración nutricional en la frecuencia de consumo de algunos nutrientes los resultados muestran que, con frecuencia regular el 50% y 49% de los participantes consumen productos alimenticios con los nutrientes azúcar y grasas saturadas respectivamente; en tanto, el 49% y 46% consumen con poca frecuencia alimentos industrializados con grasas trans y sodio.
- En cuanto a la valoración nutricional del IMC ⁹² el 15% de los estudiantes varones presentan sobrepeso y solo el 1% delgadez. En el caso de las mujeres el 40% está dentro de los rangos normales y el 4% obesidad; lo que evidencia que existe un problema nutricional en el sexo masculino debido a las inadecuadas elecciones de compra y la poca influencia del nivel de conocimientos sobre etiquetado nutricional
Por lo que se refiere a la valoración nutricional del perímetro abdominal el 19% de los estudiantes varones presentan un riesgo bajo y solo el 10% riesgo medio. En el caso de las estudiantes mujeres el 43% tienen riesgo bajo y el 13% riesgo medio lo cual significa que, las consecuencias del estado nutricional van a estar en función a las elecciones alimentarias que escojan los estudiantes.

V.2. RECOMENDACIONES

- **Primero**
Realizar educación nutricional como base para fortalecer los conocimientos y las prácticas alimentarias en todos los estudiantes de la institución, con prioridad en los alumnos de los primeros ciclos. Para ello, es fundamental utilizar estrategias educativas que aporten un valor al conocimiento mediante acciones como el: ***“Aprender haciendo”***, que fomenta el aprendizaje a través de la experimentación y la práctica.

- **Segundo:**
Implementar programas educativos sobre etiquetado nutricional y octógonos de advertencia a través de, sesiones educativas, infografías y actividades que generen una concientización en los estudiantes que contribuya a optimizar sus conocimientos hacia una adecuada elección de compra.

- **Tercero:**
Afianzar la importancia de los factores determinantes en investigaciones posteriores dado que, el consumidor busca evaluar los diversos elementos que inciden en la selección de un producto alimenticio; para ello, es necesario realizar capacitaciones con enfoque informativo.

- Desarrollar campañas de salud nutricional que contribuyan a mejorar la educación sobre el consumo excesivo de productos procesados y sus implicancias en la salud ***fomentando el hábito de lectura del etiquetado*** en la población universitaria.

- Promover cápsulas informativas y talleres presenciales en la institución donde se resuelvan dudas sobre nutrición y se incentive el consumo de alimentos naturales o productos alimenticios saludables (sin procesar o mínimamente procesados).

- Incentivar en las instituciones la ***estandarización de la información nutricional*** a los estudiantes de las diferentes carreras, a fin de fomentar la evaluación, comparación y revisión de las etiquetas de los productos alimenticios.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Organización Mundial de la Salud. Obesidad y Sobrepeso. OMS. [Internet] [Citado 9 de junio 2021]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
2. La obesidad entre los niños y los adolescentes se ha multiplicado por 10 en los cuatro últimos decenios. [Internet] [Publicado 11 de octubre de 2017] Disponible en: <https://www.who.int/es/news/item/11-10-2017-tenfold-increase-in-childhood-and-adolescent-obesity-in-four-decades-new-study-by-imperialcollege-london-and-who>
3. Organización Panamericana de Salud. [Internet] [Publicado 2022]. Disponible en: <https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-no-transmisibles>
4. Martí. A., et al. Consumo de alimentos ultra procesados y obesidad: una revisión sistemática. Nutr. Hosp. [Internet]. 2021, vol.38, n.1, pp.177-185. Epub 26-Abr-2021. Disponible en: <https://dx.doi.org/10.20960/nh.031518>
5. Organización Panamericana de Salud. Organización Mundial de la Salud [Internet] [septiembre 2016]. Disponible en: https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=12542:ecuador-chile-bolivia-defienden-etiquetado-alimentos
6. Pineda Soto V., Estrada Oré E. Comparación de tres modelos de etiquetado nutricional frontal de productos industrializados en Perú, 2019. Perspectiva Nutr Humana. 2020; 22:35-45. [Internet] [Citado: 24 de julio de 2020] Disponible en: 10.17533/udea.penh.v22n1a03
7. Sierra L. Etiquetado nutricional frontal y su impacto en la salud pública. Consideraciones bioéticas. Revista de Nutrición Clínica y Metabolismo. [Internet] [Citado abril 2021]. Disponible en: 10.35454/rncm. v4n3.214.
8. Florencia. B., Romero M. Comprensión de los consumidores del etiquetado nutricional para la compra de alimentos envasados Rev Esp Nutr Comunitaria 2020; 26(3) [Internet] [Citado:28/06/2020]. Disponible en: https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC_2020_3_08._-RENC-D-190041
9. Mamani-Urrutia Víctor et al. Evaluation os processed and ultra-processed foods: An analysis before the implementation of front-of-package labeling in Peru. Rev. chol. nutre. [Internet]. 2021 Jun [citado 2024 Abr 30] ; 48(3): 355-365. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S071775182021000300355&lng=es. <http://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182021000300355>.
10. Machado K., et al. Sobrepeso/obesidad en niños en edad escolar y sus factores de riesgo. Arch. Pediatr. Urug; 89(Suppl 1): 16-25. [Internet] [citado 2022 Dic 01] Disponible en: <https://doi.org/10.31134/ap.89.s1.2>.

11. Trejo Osti LE, Ramírez Moreno E, Ruvalcaba Ledezma JC. Efecto del etiquetado frontal de advertencia de alimentos y bebidas. La experiencia de otros países de América Latina. *JONNPR*. 2021;6(7):977-90. [Internet] [Citado 22 de marzo de 2021]. Disponible en: [10.19230/jonnpr.417](https://doi.org/10.19230/jonnpr.417)
12. Mejía, Christian R. et al. Factores que influyen en el uso del octógono como marcador de información nutricional en los consumidores en la población de Lima-Perú. *Nutr. clín. diet. hosp.* 2019; 39(4):65-71 [Internet] Disponible en: [10.12873/3943m](https://doi.org/10.12873/3943m)
13. Valverde-Aguilar M., et al. Preferencia de etiquetado nutricional frontal: octógono frente a semáforo GDA en mercados de Lima, Perú. *Acta méd. Perú* [Internet]. [citado 2022 Dic 01]; 35(3): 145-152. Disponible en: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S172859172018000300002&lng=es.
14. Valverde M., et al. Preferencia de etiquetado nutricional frontal: octógono frente a semáforo GDA en mercados de Lima, Perú. *Acta méd. Perú* [Internet] 35(3): 145-152. [citado 2022 Dic 01]. Disponible en: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S172859172018000300002&lng=es.
15. Ninatanta, J., et al. Factores asociados a sobrepeso y obesidad en estudiantes de educación secundaria. *Rev Pediatr Aten Primaria*, 2017 Sep 19(75): 209-221. [Internet] [citado 2022 Dic 02] Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S113976322017000400003&lng=es.
16. Organización Mundial de la Salud. Salud del Adolescente [Internet] [Citado septiembre 2022]. Disponible en <https://www.paho.org/es/temas/saludadolescente>
17. Villena, E. Prevalencia de sobrepeso y obesidad en el Perú. *Rev. Perú. gineco. obstet.* [Internet]. [citado 2022 Dic 01]; 63(4): 593-598. Disponible en: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S230451322017000400012&lng=es.
18. Manzur M, et al. Síndrome metabólico, factores de riesgo en niños y adolescentes con sobrepeso. *Gac Med Bol* [Internet]. 2016 Dic 39(2): 94-98. Disponible en: http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S101229662016000200008&lng=es.
19. Sánchez-Mata, M. Evaluación del estado nutricional de adolescentes en una Unidad Educativa de Ecuador. [Internet] [Citado 3 mayo 2017] Redalyc ORG. *Revista Ciencia Unemi*, vol. 10, núm. 25, pp. 1-12, 2017. Disponible en: <https://www.redalyc.org/journal/5826/582661258001/html/>

20. Ryce-Moncloa, A., et al. Obesidad y riesgo de enfermedad cardiovascular. An. Fac. med. [online]. [Citado 2017]. Vol.78, n.2, pp.202-206. Disponible en: <http://dx.doi.org/10.15381/anales.v78i2.13218>.
21. 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%20en:%20enlapublicidad-de-productos-procesados-son-parte-de-ley-de-alimentacion>
22. Aprueban Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N.º 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N.º 017-2017-SA [Internet] [16 junio 2018]. Disponible en: <https://busquedas.elperuano.pe/download/url/aprueban-manual-deadvertencias-publicitarias-en-el-marco-de-decreto-supremo-n-012-2018-sa-1660606-1>
23. Torres F. 2020. ¿Por qué solo 9 países de América Latina tienen normas para reducir la obesidad? [Internet] [Publicado 4 marzo 2020]. Disponible en: <https://saludconlupa.com/noticias/por-que-solo-9-paises-america-latina-tienen-normas-reducir-obesidad/>
24. HLPE. La nutrición y los sistemas alimentarios. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, Roma. [Internet] [Citado marzo 2018]. Disponible en: <https://www.fao.org/3/i7846es/i7846es.pdf>
25. Catarina. Capítulo II. Marco teórico. Factores que influyen en la alimentación. México. pp. 8-15 Disponible en: http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/gonzalez_r_m/capitulo2.df
26. Tarqui-Mamani C., et al. Prevalencia y factores asociados al sobrepeso y obesidad en escolares peruanos del nivel primario. Revista de Salud Pública [Internet] 2018; v. 20, n. 2 pp. 171-176. [Citado 24 enero 2023] Disponible en: <https://doi.org/10.15446/rsap.V20n2.68082>
27. Lozano Aguilar, V., et al. Relación entre ingesta de alimentos ultra procesados y los parámetros antropométricos en escolares. Rev Med Hered. [Internet]. 2019 [Citado 2023 Ene 24]; 30(2): 68-75. Disponible en: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1018130X2019000200002&lng=es.
28. Cabrera Parra, T. V., et al. Etiquetado nutricional tipo semáforo: conocimiento, uso y preferencias en los adolescentes ecuatorianos: Etiquetado nutricional tipo semáforo en Ecuador. Revista Española De Nutrición Humana Y Dietética, 26 (Supl. 2). [Internet] 2022. [Citado 2022 Ene 02]. Disponible en: <https://doi.org/10.14306/renhyd.26.S2.1441>

29. Galarza Morillo G., et al. Conocimientos, opiniones y uso del etiquetado nutricional de alimentos procesados en adolescentes ecuatorianos según tipo de colegio. *Perspect Nut Hum* [Internet]. 12 de noviembre de 2019 [citado 24 de enero de 2023];21(2):145-57. Disponible en: <https://revistas.udea.edu.co/index.php/nutricion/article/view/336143>
30. Ortigueira-Sánchez L., et al. ¿El octógono funciona? Análisis de la efectividad de los octógonos de advertencia en los jóvenes peruanos. *Rev. Scielo Economía y Desarrollo*, Vol. 166(2), 4. Julio – diciembre 2022 Epub [Citado 15 de diciembre de 2022]. Disponible en: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0252-85842022000200004&lng=es&tlng=pt.
31. Chau Loo Kung E. et al. Modelación de los atributos que inciden en la elección del consumidor de alimentos funcionales. ISSN 1810-6781 *Rev. Cienc. Tecnol.* 14(4): 45-54. [Internet] 2018 [Citado 26 octubre 2018]. Disponible en: <https://revistas.unitru.edu.pe/index.php/PGM/article/view/2159/2043>
32. Aviles-Peralta Yader et al. Nivel de conocimiento sobre nutrición y su asociación con las prácticas alimentarias y la obesidad entre estudiantes universitarios. *Rev. chil. nutr.* [Internet]. 2023 Abr [citado 2023 set 02]; 50(2): 147-158. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S071775182023000200147&lng=es. <http://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182023000200147>.
33. Gómez-Guizado et al. Prevalencia y factores asociados a la revisión del etiquetado nutricional por adultos en el Perú. *An Fac med.* 2023; 84(1):45-54. DOI: <https://doi.org/10.15381/anales.v84i1.23505>.
34. Adasme-Berrios Cristian, et al. Factores que determinan la elección de alimentos procesados por estudiantes universitarios en el contexto de las etiquetas de advertencia nutricional. *Rev. chil. nutr.* [Internet]. 2022 Ago [citado 2024 Abr 30] ; 49(4): 451-458. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S071775182022000500451&lng=es. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182022000500451>.
35. Ortigueira-Sánchez L., et al. ¿El octógono funciona? Análisis de la efectividad de los octógonos de advertencia en los jóvenes peruanos. *Economía y Desarrollo*, 166(2) [Internet] 4. Epub 2022. [citado 15 de diciembre de 2022]. Disponible en: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S025285842022000200004&lng=pt&tlng=es.
36. Saavedra-García, L, et al. Oferta y publicidad de alimentos y bebidas en instituciones educativas y entornos escolares de Lima Metropolitana. Un estudio exploratorio. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública* [Internet]. 2020, v. 37, n. 4 [citado 25 enero 2023], pp. 726-732. Disponible en: <https://doi.org/10.17843/rpmesp.2020.374.5838>.
37. Durán-Aguero S, et al. Ley de Alimentos: una mirada de los nutricionistas y estudiantes de Nutrición y Dietética de Chile. *Rev Esp Nutr Hum Diet* [Internet]. 2017 dic [citado 2023 Ene

- 25]; 21(4): 327-334. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S217451452017000400327&lng=es. <https://dx.doi.org/10.14306/renhyd.21.4.366>.
38. Marti Amelia, Calvo Carmen, Martínez Ana. Consumo de alimentos ultraprocesados y obesidad: una revisión sistemática. *Nutr. Hosp.* [Internet]. 2021 Feb [citado 2024 Abr 30]; 38(1): 177-185. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S021216112021000100177&lng=es. Epub 26-Abr-2021. <https://dx.doi.org/10.20960/nh.03151>.
39. Ayuzo del Valle C., et al. Weight stigma in Mexico and front-of-package labeling. A systemic review. *Salud Ment* [Internet]. 2022 Abr [citado 2023 Ene 22]; 45(2): 81-87. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S018533252022000200081&lng=es.
40. Guia Técnica para la valoración nutricional antropométrica de la persona adulta. Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud [Internet], Lima 2012. 1ra. Edición [noviembre 2012]; pp: 17-18. Aguilar Esenarro L. et al. Disponible en: <https://alimentacionsaludable.ins.gob.pe/sites/default/files/201702/GuiaAntropometricaAdulto.pdf>
41. Pérez-Izquierdo O, et al. Consumo frecuente de alimentos industrializados y su percepción en adolescentes indígenas Mayas con sobrepeso y obesidad [Internet] [Publicado 17 de abril de 2019]. Disponible en: DOI: 10.1590/1413-812320202511.35112018
42. Avilés-Peralta A, et al. Nivel de conocimiento sobre nutrición y su asociación con las prácticas alimentarias y la obesidad entre estudiantes universitarios. *Rev. chil. nutr.* [Internet]. 2023; 50(2): 147-158. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S071775182023000200147&lng=es
43. Hernandez Mendoza, S., & Duana Ávila. Técnicas e instrumentos de recolección de datos. *Boletín Científico De Las Ciencias Económico Administrativas Del ICEA*, 9(17), 51-53. Disponible en: <https://doi.org/10.29057/icea.v9i17.6019>

ANEXOS

ANEXO 1: **Matriz de consistencia**

TÍTULO: Influencia de diversos factores en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener, 2023

PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	VARIABLES	METODOLOGÍA
¿Qué factores influyen en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener, 2023?	<ul style="list-style-type: none"> Determinar qué factores influyen en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener 	<ul style="list-style-type: none"> Variables independientes Influencia de diversos factores Variable dependiente Elección de compra en los estudiantes del área de salud 	<p>Método y Diseño: Descriptivo - analítico</p> <p>Enfoque: Cuantitativo</p> <p>Tipo de investigación: No experimental</p> <p>Población: Estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener</p> <p>Muestra: 300 estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener de 18 a 59 años</p> <p>Muestreo: No probabilístico por conveniencia</p>
PROBLEMAS ESPECÍFICOS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS		
<p>Problema específico 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ¿Qué aspectos sociodemográficos presentan los estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener? 	<p>Objetivo específico 1</p> <ul style="list-style-type: none"> Describir que aspectos sociodemográficos presentan los estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener 		
<p>Problema específico 2</p> <ul style="list-style-type: none"> ¿Cómo influye el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y octógonos de advertencia en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener? 	<p>Objetivo específico 2</p> <ul style="list-style-type: none"> Identificar cómo influye el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y octógonos de advertencia en la elección de compra de productos alimenticios en adultos del área de salud de la Universidad Norbert Wiener 		

<p>Problema específico 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ¿Qué otros factores determinantes influyen en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener, 2023? 	<p>Objetivo específico 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar qué otros factores determinantes influyen en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener 		
<p>PROCESO DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN Encuesta – Cuestionario</p>			

ANEXO 2: Instrumentos de recolección de datos

CUESTIONARIO

Estimado participante el presente cuestionario está dividido en tres secciones, las cuales tienen como objetivo recabar información que será utilizada para fundamentar mi tesis: "Influencia del etiquetado nutricional y otros factores en la elección de productos alimenticios en adultos". Tener en cuenta que su participación será totalmente anónima y confidencial. Por favor, responder con absoluta sinceridad. Agradezco de antemano su colaboración.

▪ Acepta participar

SI	NO
----	----

DATOS GENERALES

Género:	Edad:	Ocupación:
Grado de instrucción		
Perímetro abdominal (cm):	Peso (kg):	Talla (m):
Zona de Lima: (Ej. Lima Sur)		
Carrera-ciclo:		

DIVERSOS FACTORES

Instrucciones: Lea el enunciado atentamente y elija una de las alternativas según su criterio

	Etiquetado nutricional	Octógonos de advertencia	Otros factores determinantes (económicos, hábitos, etc.)
¿Qué factor considera usted en la elección de compra de un producto alimenticio?			

A. SECCIÓN I: CONOCIMIENTOS SOBRE ETIQUETADO Y OCTÓGONOS DE ADVERTENCIA

A.1. CONCEPTOS BÁSICOS

1. Instrucciones: Lea el enunciado atentamente y coloque una "X" en la opción "SI" o "NO" según su criterio

	SI	NO
El etiquetado nutricional es una herramienta útil que ayuda a los consumidores a seleccionar sus productos alimenticios de manera informada y responsable		
En el etiquetado nutricional se incluye datos sobre: Información nutricional, propiedades nutricionales, propiedades saludables y octógonos de advertencia		
Las declaraciones de las propiedades nutricionales indican las características del alimento en relación al aporte de macronutrientes, micronutrientes y energía		
Las declaraciones de las propiedades saludables brindan información sobre la cantidad de los nutrientes en un producto alimenticio		
Las declaraciones sobre información nutricional indica o sugiere que existe una relación entre: nutriente – condición salud		
La declaración de propiedades nutricionales permite colocar frases o descriptores (libre, bajo, fortificado, etc.) que indican la característica nutricional del producto		
En las propiedades saludables algunas expresiones o frases indican la asociación entre el nutriente y la salud. Ejemplo: Calcio – Osteoporosis		

Los octógonos de advertencia son un tipo de sistema de advertencia que indica el alto contenido de azúcar, sodio, grasas saturadas y grasas trans en los productos alimenticios		
¿Conoce usted para qué se implementó la Ley N° 30021 en el Perú?		
¿Sabe usted cuáles son los niveles óptimos del consumo de sodio, azúcar, grasas saturadas y grasas trans en los productos alimenticios?		
¿Conoce usted cuáles son los parámetros técnicos del sodio, azúcar, grasas y grasas trans en los productos alimenticios?		

A.2. IDENTIFICACIÓN DE IMÁGENES Y TÉRMINOS

2. Observe la siguiente imagen y según lo que usted conozca, coloque la letra de cada alternativa en el lugar que corresponda

a	Propiedades nutricionales
b	Información nutricional
c	Propiedades saludables
d	Octógonos de advertencia



3. Observe la imagen y según lo que usted conozca, seleccione el número que le corresponda a cada enunciado de la información nutricional

	Contenido de nutrientes
	Expresión por porción en gramos o ml
	Porcentaje de valor diario
	Tamaño por porción (medida casera)
	Nutrientes por 100gramos o 100ml
	Tamaño de la ración (gramos o ml)
	Porción por envase

1	INFORMACION NUTRICIONAL		2
	Porción: 1 vaso 200 ml		3
	Porciones por envase: 5		
5		100ml 1 porción	4
	Energía (kcal)	36 72	
	Proteínas (g)	3.5 7.0	
	Grasa total (g)	0.1 0.2	
	H. de C. disp. (g)	5.2 10.4	
	Lactosa (g)	5.2 10.4	
	Sodio(mg)	48 96	
	Potasio(mg)	165 330	
	Vitamina B2 (mg)	0.2 24 %	
	Vitamina B12(µg)	0.3 50 %	
6	Calcio (mg)	128 32 %	7
	Fósforo (mg)	103 26 %	
	Magnesio (mg)	12 8 %	
	Iodo (µg)	9 13 %	
	Zinc (mg)	0.4 5 %	
	(*) % en relación a la Dosis Diaria Recomendada		

4. Observe la imagen y responda el enunciado

	SI	NO
Reconoce la siguiente imagen en los productos alimenticios		



B. SECCIÓN II: OTROS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ELECCIÓN

5. **Instrucciones:** Lea el enunciado atentamente y coloque una "X" en la opción que considere según su criterio

¿Conoce usted otros factores aparte del etiquetado nutricional y los octógonos de advertencia que influyan en la elección de compra de los productos alimenticios?	
SI	NO

Nota: Si su respuesta es SI continúe a la siguiente pregunta. En caso sea NO pase a la sección C

¿De todos los factores determinantes, escoja usted el que toma en cuenta a la hora de elegir un producto alimenticio?

OTROS FACTORES DETERMINANTES			
Determinantes biológicos (Gusto, apetito, hambre)		Determinantes Económicos (Precio, disponibilidad, accesibilidad,)	Determinantes Físicos (Aspecto-visual, sabor, olor/aroma, textura)
Determinantes de Mercadeo (Publicidad, marca, oferta)		Determinantes Sociales (Hábitos alimentarios, familia, entorno)	Determinantes psicológicos (Estado de ánimo, estrés, culpa, ansiedad)

C. SECCION III: ELECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS y EFECTOS EN LA SALUD

Instrucciones: Coloque una "X" en la casilla que corresponda según su opinión

C.1. EFECTOS NEGATIVOS DE ALGUNOS NUTRIENTES

7. **Conoce usted, los efectos negativos en la salud de los siguientes nutrientes**

	Sodio	Azúcar	Grasas	Grasas trans
Si				
No				

C.2. FRECUENCIA DE CONSUMO

8. **Para usted, el consumo de productos alimenticios con octógonos de advertencia durante la semana es:**

	Sodio	Azúcar	Grasas	Grasas trans
Poco				
Regular				
Bastante				

ANEXO 3: Validez del Instrumento

CARTA DE PRESENTACIÓN

Mgtr / Doctor

Presente

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

Es grato dirigirme a usted para manifestarle mi cordial saludo. Dada su experiencia profesional y méritos académicos, le solicito su inapreciable colaboración como experto para la validación del contenido de los ítems que conforman el instrumento anexo, el cual será aplicado a una muestra seleccionada a fin de recoger información directa para desarrollar mi investigación titulada: “Influencia de diversos factores en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener, 2023” con el cual optaré el grado académico de Licenciado en Nutrición Humana.

Para efectuar la validación del instrumento, usted deberá leer cuidadosamente cada enunciado y sus correspondientes alternativas de respuesta, en donde se puede seleccionar una alternativa por pregunta.

Se le agradece cualquier sugerencia a la redacción, el contenido. La pertinencia y congruencia u otro aspecto que considere relevante para la mejora del mismo.

Expresándole mi respeto y consideración, me despido de usted, no sin antes agradecer su atención a la presente.

Muy atentamente.

a2020103355@uwiener.edu.pe

Se adjunta:

- Matriz de consistencia
- Tabla Variables y Operacionalización
- Cuestionario

VALIDEZ DEL CUESTIONARIO


TEMA: Influencia de diversos factores en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener, 2023

EXPERTO 1: Mg [Hernán Marcelo de la Cruz](#)

1. La puntuación va de 1 a 6 (1 = muy en desacuerdo; 2 = en desacuerdo; 3 = en desacuerdo más que en acuerdo; 4 = de acuerdo más que en desacuerdo; 5 = de acuerdo; 6 = muy de acuerdo) se asigna el promedio de adecuación y el promedio de pertinencia de cada pregunta del cuestionario.
2. Si el promedio de puntuaciones de los expertos es 4 o más, tanto en adecuación como en pertinencia, entonces la pregunta se considera validada.
3. Significado de ADECUACIÓN: La pregunta se comprende con facilidad (clara, precisa, no ambigua, acorde al nivel de información y lenguaje del encuestado); Las opciones de respuesta son adecuadas.
4. Significado de PERTINENCIA: Es pertinente (es adecuado) para lograr el objetivo (general o específico)

PREGUNTA		PUNTUACIÓN EXPERTOS								VALIDACIÓN Pregunta (SÍ/NO)
N°	Evaluación	1°	2°	3°	4°	5°	6°	SUMA (puntuación)	PROMEDIO (puntuación)	
1	Adecuación					X		5	5	SÍ
	Pertinencia					X		5	5	
2	Adecuación					X		5	5	SÍ
	Pertinencia					X		5	5	
3	Adecuación					X		5	5	SÍ
	Pertinencia					X		5	5	
4	Adecuación					X		5	5	SÍ
	Pertinencia					X		5	5	
5	Adecuación					X		5	5	SÍ
	Pertinencia					X		5	5	
6	Adecuación					X		5	5	SÍ
	Pertinencia					X		5	5	
7	Adecuación					X		5	5	SÍ
	Pertinencia					X		5	5	
8	Adecuación					X		5	5	SÍ
	Pertinencia					X		5	5	

Observaciones y recomendaciones en relación a la pregunta n.º ____	
Motivos por los que se considera no adecuada	
Motivos por los que se considera no pertinente	
Propuestas de mejora (modificación, sustitución o supresión)	
Observaciones y recomendaciones en relación a la pregunta n.º ____:	
Motivos por los que se considera no adecuada	
Motivos por los que se considera no pertinente	
Propuestas de mejora (modificación, sustitución o supresión)	

Opinión de la aplicabilidad	
<input checked="" type="checkbox"/> SÍ	Procede su aplicación
<input type="checkbox"/>	Aplicable previa corrección de observaciones
<input type="checkbox"/>	No procede para su aplicabilidad
Lugar y fecha	Lima, ----- del 2023
Firma del Experto Informante	 <hr/> Mg. Hernán Marcelo de la Cruz CNP: 0730
DNI	10516820
N.º Celular	943256730
Email	nancito1963@gmail.com

Fuente: El instrumento de valoración es adaptado de diversas guías de encuestas para validarlo como instrumentos de investigación

VALIDEZ DEL CUESTIONARIO

TEMA: Influencia de diversos factores en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener, 2023

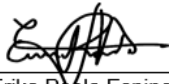
EXPERTO 2: Mg. Erika Paola Espinoza Rado

1. La puntuación va de 1 a 6 (1 = muy en desacuerdo; 2 = en desacuerdo; 3 = en desacuerdo más que en acuerdo; 4 = de acuerdo más que en desacuerdo; 5 = de acuerdo; 6 = muy de acuerdo) se asigna el promedio de adecuación y el promedio de pertinencia de cada pregunta del cuestionario.
2. Si el promedio de puntuaciones de los expertos es 4 o más, tanto en adecuación como en pertinencia, entonces la pregunta se considera validada.
3. Significado de ADECUACIÓN: La pregunta se comprende con facilidad (clara, precisa, no ambigua, acorde al nivel de información y lenguaje del encuestado); Las opciones de respuesta son adecuadas.
4. Significado de PERTINENCIA: Es pertinente (es adecuado) para lograr el objetivo (general o específico)

PREGUNTA		PUNTUACIÓN EXPERTOS								VALIDACIÓN Pregunta (SÍ/NO)
N°	Evaluación	1°	2°	3°	4°	5°	6°	SUMA (puntuación)	PROMEDIO (puntuación)	
1	Adecuación					X		10	5	SÍ
	Pertinencia					X				
2	Adecuación					X		10	5	SÍ
	Pertinencia					X				
3	Adecuación					X		10	5	SÍ
	Pertinencia					X				
4	Adecuación					X		10	5	SÍ
	Pertinencia					X				
5	Adecuación					X		10	5	SÍ
	Pertinencia					X				
6	Adecuación					X		10	5	SÍ
	Pertinencia					X				
7	Adecuación					X		10	5	SÍ
	Pertinencia					X				
8	Adecuación					X		10	5	SÍ
	Pertinencia					X				

Observaciones y recomendaciones en relación a la pregunta n.º ____:	
Motivos por los que se considera no adecuada	_____
Motivos por los que se considera no pertinente	
Propuestas de mejora (modificación, sustitución o supresión)	

Observaciones y recomendaciones en relación a la pregunta n.º ____:	
Motivos por los que se considera no adecuada	_____
Motivos por los que se considera no pertinente	
Propuestas de mejora (modificación, sustitución o supresión)	

Opinión de la aplicabilidad	
<input checked="" type="checkbox"/> Sí	Procede su aplicación
<input type="checkbox"/>	Aplicable previa corrección de observaciones
<input type="checkbox"/>	No procede para su aplicabilidad
Lugar y fecha	Lima, ----- del 2023
Firma del Experto Informante	 Erika Paola Espinoza Rado Código ORCID N°: 0000-0002-4398-8739 Mg. Erika Paola Espinoza Rado CNP:
DNI	
N.º Celular	951800015
Email	erika.espinoza@uwiener.edu.pe

Fuente: El instrumento de valoración es adaptado de diversas guías de encuestas para validarlo como instrumentos de investigación

VALIDEZ DEL CUESTIONARIO

TEMA: Influencia de diversos factores en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener, 2023

EXPERTO 3: Mg. Karen Quiroz Cornejo

1. La puntuación va de 1 a 6 (1 = muy en desacuerdo; 2 = en desacuerdo; 3 = en desacuerdo más que en acuerdo; 4 = de acuerdo más que en desacuerdo; 5 = de acuerdo; 6 = muy de acuerdo) se asigna el promedio de adecuación y el promedio de pertinencia de cada pregunta del cuestionario.
2. Si el promedio de puntuaciones de los expertos es 4 o más, tanto en adecuación como en pertinencia, entonces la pregunta se considera validada.
3. Significado de ADECUACIÓN: La pregunta se comprende con facilidad (clara, precisa, no ambigua, acorde al nivel de información y lenguaje del encuestado); Las opciones de respuesta son adecuadas.
4. Significado de PERTINENCIA: Es pertinente (es adecuado) para lograr el objetivo (general o específico)


PREGUNTA		PUNTUACIÓN DE EXPERTOS								VALIDACIÓN Pregunta (SÍ/NO)
n.º	Evaluación	1 ^º	2 ^º	3 ^º	4 ^º	5 ^º	6 ^º	SUMA puntuaciones	PROMEDIO puntuaciones	
1	Adecuación					5		5	5	SI
	Pertinencia					5		5	5	
2	Adecuación					5		5	5	SI
	Pertinencia					5		5	5	
3	Adecuación					5		5	5	SI
	Pertinencia					5		5	5	
4	Adecuación				4			4	4	SI
	Pertinencia				4			4	4	
5	Adecuación				4			4	4	SI
	Pertinencia				4			4	4	
6	Adecuación					5		5	5	SI
	Pertinencia					5		5	5	
7	Adecuación				4				4	SI
	Pertinencia				4				4	
8	Adecuación					5		5	5	SI
	Pertinencia					5		5	5	

Fuente: El instrumento de valoración es adaptado de diversas guías de encuestas para validarlo como instrumentos de investigación

Observaciones y recomendaciones en relación a la pregunta	
Motivos por los que se considera no adecuada	—
Motivos por los que se considera no pertinente	—
Propuestas de mejora (modificación, sustitución o supresión)	—

Observaciones y recomendaciones en relación a la pregunta n.º —:	
Motivos por los que se considera no adecuada	—
Motivos por los que se considera no pertinente	—
Propuestas de mejora (modificación, sustitución o supresión)	—

Opinión de la aplicabilidad	
<input checked="" type="checkbox"/> S/	Procede su aplicación
<input type="checkbox"/>	Aplicable previa corrección de observaciones
<input type="checkbox"/>	No procede para su aplicabilidad

Lugar y fecha	Lima --- del 2023
Firma del Experto Informante	 Mg. Karen Quiroz C. CNP: J400
DNI	40277208
Nº Celular	981560054
Email	kquiroz@gmail.com

Fuente: El instrumento de valoración es adaptado de diversas guías de encuestas para validarlo como instrumentos de investigación

VALIDEZ DEL CONTENIDO DE INSTRUMENTO

1. ASPECTO DE LA VALIDACIÓN

$$\text{Coeficiente de validez} = \frac{(1 \times A) + (2 \times B) + (3 \times C) + (4 \times D) + (5 \times E) + (6 \times F)}{50}$$

2. CALIFICACIÓN GLOBAL

Ubique el coeficiente de validez obtenido en el intervalo respectivo y marque con aspa en el cuadro asociado


CATEGORÍA		INTERVALO
Desaprobado	<input type="checkbox"/>	[0.00 – 0.60]
Observado	<input type="checkbox"/>	< 0.60 – 0.70
Aprobado	<input type="checkbox"/>	<0.70 – 1.00

JUECES	CONTEO DE MARCAS (conteo de cada una de las categorías de la escala)						TOTAL Promedio	RESULTADO
	1	2	3	4	5	6		
	A	B	C	D	E	F		
Juez 1					5 (8)		40	0.80
Juez 2					5 (8)		40	0.80
Juez 3				4 (3)	5 (5)		37	0.74

CATEGORÍA		INTERVALO
Desaprobado	<input type="checkbox"/>	[0.00 – 0.60]
Observado	<input type="checkbox"/>	< 0.60 – 0.70
Aprobado	X	<0.70 – 1.00

Fuente: Elaboración propia. Adaptada de la versión de Velásquez Quezada A. (2020). Certificado de validez de contenido de instrumento

FORMATO DE CUESTIONARIO



CUESTIONARIO

Estimado participante el presente cuestionario está dividido en tres secciones, las cuales tienen como objetivo recabar información que será utilizada para fundamentar mi tesis: "Influencia del etiquetado nutricional y otros factores en la elección de productos alimenticios en adultos". Tener en cuenta que su participación será totalmente anónima y confidencial. Por favor, responder con absoluta sinceridad. Agradecemos de antemano su colaboración.

* Acepto participar: SI NO

DATOS GENERALES

Nombre: <i>Marciano</i>	Edad: <i>23</i>	Ocupación: <i>Estudiante</i>
Grado de Instrucción: <i>Superior</i>		
Perímetro abdominal (cm): <i>92</i>	Peso (kg): <i>73</i>	Talla (m): <i>1.61</i>
Zona de Lima: (1) Lima Sur <i>Lima Este</i>		
Carrera(s): <i>Odontología - III ciclo</i>		

A. SECCIÓN I: CONOCIMIENTOS SOBRE ETIQUETADO Y OCTÓGONOS DE ADVERTENCIA

A.1. CONCEPTOS BÁSICOS


1. Instrucciones: Lea el enunciado atentamente y coloque una "X" en la opción "SI" o "NO" según su criterio

El etiquetado nutricional es una herramienta útil que ayuda a los consumidores a seleccionar sus productos alimenticios de manera informada y responsable	SI	NO
	X	

A.2. IDENTIFICACIÓN DE IMÁGENES Y TÉRMINOS

2. Observe la siguiente imagen y según lo que usted conozca, coloque la letra de cada alternativa en el lugar que corresponda

a	Propiedades nutricionales
b	Información nutricional
c	Propiedades saludables
d	Octógonos de advertencia



En el etiquetado nutricional se incluye datos sobre: Información nutricional, propiedades nutricionales, propiedades saludables y octógonos de advertencia

Las declaraciones de las propiedades nutricionales indican las características del alimento en relación al aporte de macronutrientes, micronutrientes y energía

Las declaraciones de las propiedades saludables brindan información sobre la cantidad de los nutrientes en un producto alimenticio

Las declaraciones sobre información nutricional indica o sugiere que existe una relación entre: nutriente – condición salud

La declaración de propiedades nutricionales permite colocar frases o descripciones (bajo, bajo, fortificado, etc.) que indican la característica nutricional del producto

En las propiedades saludables algunas expresiones o frases indican la asociación entre el nutriente y la salud. Ejemplo: Calcio – Osteoporosis

Los octógonos de advertencia son un tipo de sistema de advertencia que indica el alto contenido de azúcar, sodio, grasas saturadas y grasas trans en los productos alimenticios

¿Conoce usted para qué se implementó la Ley N° 30021 en el Perú?

¿Sabe usted cuáles son los niveles dóctimos del consumo de sodio, azúcar, grasas saturadas y grasas trans en los productos alimenticios?

¿Conoce usted cuáles son los parámetros técnicos del sodio, azúcar, grasas y grasas trans en los productos alimenticios?

3. Observe la imagen y según lo que usted conozca, seleccione el número que le corresponda a cada enunciado de la información nutricional

2	Contenido de nutrientes
1	Expresión por porción en gramos o ml
7	Porcentaje de valor diario
4	Tamaño por porción (medida casera)
6	Nutrientes por 100gramos o 100ml
5	Tamaño de la ración (gramos o ml)
3	Porción por envase

4. Observe la imagen y responda el enunciado

Reconoce la siguiente imagen en los productos alimenticios	SI	NO
	X	

B. SECCIÓN II: OTROS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ELECCIÓN

5. Instrucciones: Lea el enunciado atentamente y coloque una "X" en la opción que considere según su criterio

¿Conoce usted otros factores aparte del etiquetado nutricional y los octógonos de advertencia que influyen en la elección de compra de los productos alimenticios?	SI	NO
	X	

Nota: Si su respuesta es SI, continúe a la siguiente pregunta. En caso sea NO pase a la sección C

6. ¿De todos los factores determinantes, escoja usted el que toma en cuenta a la hora de elegir un producto alimenticio?

OTROS FACTORES DETERMINANTES		
Determinantes biológicos (Gusto, apetito, hambre)	Determinantes Económicos (Precio, disponibilidad, accesibilidad, conocimientos)	Determinantes Físicos (Aspecto visual, sabor, olor/aroma, textura)
Determinantes de Mercado (Popularidad, marca, oferta)	Determinantes Sociales (Hábitos alimentarios, familia, entorno)	Determinantes psicológicos (Estado de ánimo, estrés, culpa, ansiedad)

C. SECCIÓN III: ELECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y EFECTOS EN LA SALUD

Instrucciones: Coloque una "X" en la casilla que corresponda según su opinión

C.1. EFECTOS NEGATIVOS DE ALGUNOS NUTRIENTES

7. Conoce usted, los efectos negativos en la salud de los siguientes nutrientes

	Azúcares	Grasas	Grasas trans	Sodio
SI	X		X	
No		X		X

C.2. FRECUENCIA DE CONSUMO

8. Para usted, el consumo de productos alimenticios con octógonos de advertencia durante la semana es:

	Azúcares	Grasas	Grasas trans	Sodio
Poco			X	
Regular	X	X		
Bastante				X

3. Observe la imagen y según lo que usted conozca, seleccione el número que le corresponda a cada enunciado de la información nutricional

<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>6</p> <p>7</p>	<p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</p> <p>Porción: 1 ración (200ml)</p> <p>Porciones por envase: 5</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2">Nutrientes por porción</th></tr> <tr><td>Energía (kcal)</td><td style="text-align: right;">100</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td style="text-align: right;">10.0</td></tr> <tr><td>Grasa total (g)</td><td style="text-align: right;">0.1</td></tr> <tr><td>Carbohidrato total (g)</td><td style="text-align: right;">10.0</td></tr> <tr><td>Lactosa (g)</td><td style="text-align: right;">0.5</td></tr> <tr><td>Sodio (mg)</td><td style="text-align: right;">100</td></tr> <tr><td>Potasio (mg)</td><td style="text-align: right;">100</td></tr> <tr><td>Fibra (g)</td><td style="text-align: right;">0.1</td></tr> <tr><td>Calcio (mg)</td><td style="text-align: right;">100</td></tr> <tr><td>Fósforo (mg)</td><td style="text-align: right;">100</td></tr> <tr><td>Hierro (mg)</td><td style="text-align: right;">100</td></tr> <tr><td>Colesterol (mg)</td><td style="text-align: right;">100</td></tr> <tr><td>Ácido fólico (µg)</td><td style="text-align: right;">100</td></tr> <tr><td>Vitamina B12 (µg)</td><td style="text-align: right;">100</td></tr> <tr><td>Vitamina D (µg)</td><td style="text-align: right;">100</td></tr> <tr><td>Vitamina E (mg)</td><td style="text-align: right;">100</td></tr> <tr><td>Vitamina K (µg)</td><td style="text-align: right;">100</td></tr> </table> <p>Octógonos de advertencia:</p> <p>ALTO EN AZÚCAR SATURADO</p> <p>ALTO EN SODIO</p> <p>ALTO EN GRASAS TRANS</p>	Nutrientes por porción		Energía (kcal)	100	Proteínas (g)	10.0	Grasa total (g)	0.1	Carbohidrato total (g)	10.0	Lactosa (g)	0.5	Sodio (mg)	100	Potasio (mg)	100	Fibra (g)	0.1	Calcio (mg)	100	Fósforo (mg)	100	Hierro (mg)	100	Colesterol (mg)	100	Ácido fólico (µg)	100	Vitamina B12 (µg)	100	Vitamina D (µg)	100	Vitamina E (mg)	100	Vitamina K (µg)	100
Nutrientes por porción																																					
Energía (kcal)	100																																				
Proteínas (g)	10.0																																				
Grasa total (g)	0.1																																				
Carbohidrato total (g)	10.0																																				
Lactosa (g)	0.5																																				
Sodio (mg)	100																																				
Potasio (mg)	100																																				
Fibra (g)	0.1																																				
Calcio (mg)	100																																				
Fósforo (mg)	100																																				
Hierro (mg)	100																																				
Colesterol (mg)	100																																				
Ácido fólico (µg)	100																																				
Vitamina B12 (µg)	100																																				
Vitamina D (µg)	100																																				
Vitamina E (mg)	100																																				
Vitamina K (µg)	100																																				

LADO FRONTAL

LADO POSTERIOR

Fuente: El instrumento de valoración es adaptado de diversas guías de encuestas para validarlo como instrumentos de investigación

ANEXO 4: Confiabilidad del instrumento: FIABILIDAD DE LAS ESCALAS - ALFA DE CRONBACH
(Aplicación de una prueba piloto del instrumento)

En la presente tabla se observa la confiabilidad de los indicadores utilizados para la medición de cada una de las variables estudiadas al ser el alfa de Cronbach superior a 0.7. Por lo cual, se infiere que todas las escalas extraídas de la webgrafía/literaturas empleadas para cuantificar cada una de las variables del estudio son fiables.

Tabla: ALFA DE CRONBACH DE LAS VARIABLES

VARIABLES DE ESTUDIO	DIMENSIÓN	ALFA DE CRONBACH	INDICADOR
INFLUENCIA DE DIVERSOS FACTORES	Nivel de conocimiento sobre etiquetado y octógonos	0.771	Conceptos básicos
			Términos e imágenes del etiquetado
			Términos e Imágenes de los octógonos de advertencia
			Términos e Imágenes de los octógonos de advertencia
ELECCION DE COMPRA DE LOS ESTUDIANTES	Otros factores determinantes	0.765	Determinantes Biológicos (Gusto, apetito, hambre)
			Determinantes de Mercadeo (Publicidad, marca, oferta)
			Determinantes Económicos (Precio, disponibilidad, accesibilidad)
			Determinantes Físicos (Aspecto visual, olor/ aroma, textura)
			Determinantes Psicológicos (Estado de ánimo, estrés, culpa/ ansiedad)
			Determinantes Sociales (Hábitos alimentarios, entorno, familia)
	Conocimiento sobre efectos negativos	0.766	Efectos negativos en la salud de algunos nutrientes
	Evaluación del estado nutricional	0.766	Frecuencia de consumo de productos alimenticios
			0.774
Perímetro abdominal (PA)			

Fuente: Elaboración propia – Adaptada de los resultados de la estadística de Cronbach por el software Microsoft Excel 2019

ANEXO 4: Confiabilidad del instrumento (Aplicación de una prueba piloto del instrumento)

Tabla: ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA DE ELEMENTOS

	Items	Desvest	Desv error	Varianza	N
1	Conceptos básicos	0.7562	0.2674	0.5718	12
2	Etiquetado nutricional	0.9847	0.3482	0.9697	12
3	Información nutricional	0.8348	0.2952	0.6970	12
4	Octógonos de advertencia	0.8210	0.2903	0.6740	12
5	Incidencia de OTROS FACTORES DETERMINANTES	0.8469	0.2994	0.7172	12
6	Factores determinantes	1.0231	0.3617	1.0470	12
7	Efectos negativos de algunos nutrientes	0.7829	0.2768	0.6129	12
8	Frecuencia de consumo de algunos nutrientes	0.8528	0.3015	0.7273	12
	Efectos en la salud IMC	0.7941	0.2808	0.6305	12
	Efectos en la salud PERÍMETRO ABDOMINAL MUJER/HOMBRE	0.9374	0.3314	0.8788	12

Fuente: Análisis de datos en software Microsoft Excel 2019

ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA DE LA PRUEBA PILOTO
Alfa de Cronbach (Σ resultados)

N°- cuenta	Válidos	12
	Excluidos	0
Media		15.417
Mediana		13.5
Moda		11
Desviación estándar		4.316
Varianza de la muestra		18.629
Rango		11
Mínimo		11
Máximo		22

Fuente: Análisis de datos en software Microsoft Excel 2019

ANEXO 4: Confiabilidad del instrumento: ALFA DE CRONBACH POR ENCUESTADOS - (Aplicación de una prueba piloto del instrumento)

N° ENCUESTADOS	A				B		C	DG			SUMA
	1	2	3	4	5	6	7	8			
	CONCEPTOS BÁSICOS	ETIQUETADO NUTRICIONAL	INFORMACIÓN NUTRICIONAL	OCTÓGONOS DE ADVERTENCIA	Incidencia de OTROS FACTORES DETERMINANTES	FACTORES DETERMINANTES	EFFECTOS NEGATIVOS DE ALGUNOS NUTRIENTES	FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALGUNOS NUTRIENTES	Efectos en la salud IMC	Efectos en la salud PERÍMETRO ABDOMINAL MUJER/HOMBRE	
1	2	3	2	1	0	0	1	1	2	1	13
2	2	3	2	1	0	3	1	3	3	3	21
3	2	1	1	1	0	0	1	2	2	1	11
4	3	3	2	1	0	0	1	3	3	3	19
5	2	1	1	1	0	0	0	1	3	2	11
6	2	1	1	1	1	1	1	1	3	1	13
7	2	1	1	1	1	2	0	3	2	1	14
8	2	1	2	1	0	0	1	2	2	1	12
9	2	3	3	1	1	3	1	2	3	3	22
10	2	1	1	1	0	0	0	2	3	1	11
11	2	1	1	1	1	1	1	1	3	2	17
12	3	1	3	1	1	3	1	3	2	3	21
VARIANZA	0.139	0.889	0.556	0.000	0.243	1.576	0.188	0.667	0.243	0.806	
SUMATORIA DE VARIANZAS	5.306										
VARIANZA DE LA SUMA DE LOS ITEMS	16.972										

		Rangos del Alfa de Cronbach				
		Alfa de Cronbach	Consistencia Interna			
		$\alpha \geq 0,9$	Excelente			
		$0,8 \leq \alpha < 0,9$	Buena			
		$0,7 \leq \alpha < 0,8$	Aceptable			
		$0,6 \leq \alpha < 0,7$	Cuestionable			
		$0,5 \leq \alpha < 0,6$	Pobre			
		$\alpha < 0,5$	Inaceptable			

Alfa Cronbach	N° de elementos
0.764	8

	N	%
Casos Validos	12	100
Excluidos	0	,0
Total	12	100%

Anexo 5: Aprobación del comité de ética



Universidad
Norbert Wiener

COMITÉ INSTITUCIONAL DE ÉTICA PARA LA INVESTIGACIÓN

CONSTANCIA DE EXONERACIÓN DE REVISIÓN

Lima, 16 de abril de 2024

Investigador(a)
Julissa Georgette Mendoza Ayala
Exp. N°: 0220-2024

De mi consideración:

Es grato expresarle mi cordial saludo y a la vez informarle que el Comité Institucional de Ética para la investigación de la Universidad Privada Norbert Wiener (CIEI-UPNW) acuerda la **Exoneración de revisión** del siguiente protocolo de estudio:

- Protocolo titulado: **“Influencia de diversos factores en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener, 2023”** Versión 01 con fecha 22/03/2024.

El cual tiene como investigador principal al Sr(a) Julissa Georgette Mendoza Ayala.

Es cuanto informo a usted para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente,



Raul Antonio Rojas Ortega
Presidente del CIEI-UPNW

Avenida Arequipa 440
Universidad Privada Norbert Wiener
Teléfono: 706-5555 anexo 3286-3287 Cel. 981000698
Correo: comite.etica@uvieneredu.pe

Anexo 5: Formato de Consentimiento Informado

FORMULARIO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO(FCI)

Título de proyecto de investigación: Influencia de diversos factores en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener, 2023

Investigador(a) : Julissa Georgette Mendoza Ayala

Institución : Universidad Privada Norbert Wiener (UPNW)

Estimado participante lo estamos invitando a participar de un estudio de investigación titulado: “Influencia de diversos factores en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener, 2023”. Este es un estudio desarrollado por investigadores de la Universidad Privada Norbert Wiener (UPNW).

I. INFORMACIÓN

Propósito del estudio: El propósito de este estudio es determinar qué factores influyen en la elección de compra de productos alimenticios en estudiantes del área de salud de la Universidad Norbert Wiener. Su ejecución permitirá aspectos proyectivos.

Duración del estudio (meses): 4 -6 meses

Nº esperado de participantes: 300 estudiantes del área de la salud

Criterios de Inclusión y exclusión:

Criterios de inclusión:

- ✓ Estudiantes del área de la salud la Universidad Norbert Wiener
- ✓ Estudiantes de ambos sexos de 18 – 59 años
- ✓ Estudiantes que participen voluntariamente

Criterios de exclusión

- ✓ Estudiantes que declinaron participar del proyecto durante la ejecución de la encuesta.

Procedimientos del estudio

Si usted participa en este estudio se realizarán los siguientes procesos:

Paso 1: Se desarrollará como trabajo de campo en la Universidad Norbert Wiener donde se seleccionará la muestra a partir de estudiantes que pertenezcan al área de salud y sean mayores de 18 años.

Paso 2: Al (los) participantes voluntarios se le explicará en qué consiste su intervención y el objetivo del estudio.

Paso 3: Aquellos estudiantes que voluntariamente acepten se les hará entrega del cuestionario (entrega: directa – presencial y vía internet – virtual) el cual, consta de 8 preguntas sencillas divididas en tres secciones las que responderán según su criterio y con la más absoluta sinceridad para poder obtener un resultado efectivo en la investigación

Paso 4: La encuesta tiene una duración aproximada de 10 a 15 minutos y las respuestas se almacenarán, respetando la participación de cada persona, la cual será totalmente anónima y confidencial.

Riesgos: La intervención del participante en el estudio no presenta ningún riesgo

Beneficios: Con el resultado obtenido de la investigación se podrá conocer de qué manera se debería intervenir para brindar información sobre el tema y con ello poder mejorar los conocimientos y hábitos alimentarios en la población objetivo, para así, prevenir o reducir el riesgo a tener sobrepeso u obesidad.

Costos e incentivos: Usted no pagará ningún costo monetario por su intervención en la presente investigación. Así mismo, no recibirá ningún incentivo económico a cambio de su participación.

Confidencialidad: Nosotros guardaremos la información recolectada con códigos para resguardar su identidad. Si los resultados de este estudio son publicados, no se mostrará ninguna información que permita la identificación del participante. Los archivos no serán mostrados a ninguna persona ajena al equipo de estudio.

Derechos del participante: La participación en el presente estudio es voluntaria. Si usted lo decide puede negarse y no participar en el estudio o retirarse en cualquier momento, sin que esto ocasione ninguna penalización o pérdida de los beneficios y derechos que tiene como individuo.

Preguntas/Contacto: Si usted presenta alguna incomodidad, molestia o inquietud, puede comunicarse con mi persona a mi número o correo electrónico.

Así mismo puede comunicarse con el Comité de Ética que validó el presente estudio, Contacto del Comité de Ética: Dra. Yenny M. Bellido Fuentes presidente del Comité de Ética de la Universidad Norbert Wiener, para la investigación de la Universidad Norbert Wiener, Email: comite.etica@uwiener.edu.pe

II. DECLARACIÓN DEL CONSENTIMIENTO

He leído la hoja de información del Formulario de Consentimiento Informado (FCI), y declaro haber recibido una explicación satisfactoria sobre los objetivos, procedimientos y finalidades del estudio.

Se han respondido todas mis dudas y preguntas. Comprendo que mi decisión de participar es voluntaria y conozco mi derecho a retirar mi consentimiento en cualquier momento, sin que esto me perjudique de ninguna manera. Recibiré una copia firmada de este consentimiento.

Nombre del participante
DNI:
Fecha:

Nombre del investigador
DNI:
Fecha:

ANEXO 6: Informe de Turnitin

● 18% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 14% Internet database
- 4% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 14% Submitted Works database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	Universidad Wiener on 2024-07-04 Submitted works	3%
2	repositorio.uwiener.edu.pe Internet	2%
3	hdl.handle.net Internet	1%
4	docplayer.es Internet	<1%
5	Universidad Wiener on 2021-07-01 Submitted works	<1%
6	indecopi.gob.pe Internet	<1%
7	repositorio.unap.edu.pe Internet	<1%
8	slideshare.net Internet	<1%

9	infoalimentario.com Internet	<1%
10	aprenderly.com Internet	<1%
11	Universidad Wiener on 2022-08-24 Submitted works	<1%
12	repositorio.unapiquitos.edu.pe Internet	<1%
13	repositorio.untumbes.edu.pe Internet	<1%
14	repositorio.ucv.edu.pe Internet	<1%
15	Universidad Wiener on 2022-10-23 Submitted works	<1%
16	scielo.org.pe Internet	<1%
17	repositorio.utn.edu.ec Internet	<1%
18	uwiener on 2024-09-09 Submitted works	<1%
19	uwiener on 2023-03-03 Submitted works	<1%
20	Universidad Alas Peruanas on 2019-10-22 Submitted works	<1%

21	Universidad San Ignacio de Loyola on 2019-11-27 Submitted works	<1%
22	repositorio.lamolina.edu.pe Internet	<1%
23	Pontificia Universidad Catolica del Peru on 2020-01-23 Submitted works	<1%
24	Universidad Nacional del Centro del Peru on 2022-09-16 Submitted works	<1%
25	cybertesis.unmsm.edu.pe Internet	<1%
26	uwiener on 2023-09-14 Submitted works	<1%
27	Ambrocio Teodoro Esteves Pairazaman, Walter Gregorio Ibarra Fretell, ... Crossref	<1%
28	Universidad Catolica Los Angeles de Chimbote on 2019-06-15 Submitted works	<1%
29	Universidad Wiener on 2022-09-15 Submitted works	<1%
30	revistas.ujat.mx Internet	<1%
31	uwiener on 2023-10-11 Submitted works	<1%
32	sonepsyn.cl Internet	<1%

33	Universidad Wiener on 2022-11-29	<1%
	Submitted works	
34	Yupanqui Morales, Miriam Amparo. "Implementacion de estrategias y l...	<1%
	Publication	
35	grafiati.com	<1%
	Internet	
36	comunicacionunap.com	<1%
	Internet	
37	UNIV DE LAS AMERICAS on 2023-07-25	<1%
	Submitted works	
38	Universidad de Caldas on 2018-03-14	<1%
	Submitted works	
39	repositorio.uncp.edu.pe	<1%
	Internet	
40	repositorio.unsch.edu.pe	<1%
	Internet	
41	Universidad Peruana Los Andes on 2021-10-21	<1%
	Submitted works	
42	Universidad Wiener on 2022-08-25	<1%
	Submitted works	
43	Universidad de León on 2019-12-16	<1%
	Submitted works	
44	intranet.uwiener.edu.pe	<1%
	Internet	

45	repositorio.unaj.edu.pe Internet	<1%
46	Universidad de San Martín de Porres on 2017-08-11 Submitted works	<1%
47	Universidad de San Martín de Porres on 2018-06-15 Submitted works	<1%
48	cdn.gob.pe Internet	<1%
49	repositorio.uap.edu.pe Internet	<1%
50	revistas.uta.edu.ec Internet	<1%
51	fao.org Internet	<1%
52	Universidad Privada Arzobispo Loayza on 2018-08-26 Submitted works	<1%
53	go.gale.com Internet	<1%
54	wiener on 2023-12-08 Submitted works	<1%
55	wiener on 2024-08-22 Submitted works	<1%
56	Systems Link on 2013-10-18 Submitted works	<1%

57	Universidad Wiener on 2022-09-03 Submitted works	<1%
58	Universidad Wiener on 2022-09-07 Submitted works	<1%
59	Unviersidad de Granada on 2024-06-21 Submitted works	<1%
60	es.scribd.com Internet	<1%
61	healthlibrary.reading.towerhealth.org Internet	<1%
62	infoalimentarios.files.wordpress.com Internet	<1%
63	nutricion.sochipe.cl Internet	<1%
64	renati.sunedu.gob.pe Internet	<1%
65	repositorio.upci.edu.pe Internet	<1%
66	repositorio.upla.edu.pe Internet	<1%
67	uwiener on 2024-08-17 Submitted works	<1%
68	Delia Moya-Plata, Laura Oviedo, Alba Ariza-Ortiz, Andrés Uribe. "Reflexi... Crossref	<1%

69	Pontificia Universidad Catolica del Peru on 2022-11-29 Submitted works	<1%
70	dspace.ucuenca.edu.ec Internet	<1%
71	healthsource.baylorhealth.com Internet	<1%
72	pt.scribd.com Internet	<1%
73	repositorio.uladech.edu.pe Internet	<1%
74	repository.urosario.edu.co Internet	<1%
75	revistas.udh.edu.pe Internet	<1%
76	upc.aws.openrepository.com Internet	<1%
77	uwiener on 2023-01-22 Submitted works	<1%
78	Camacho Passuni, Cristina Violeta Holguin Holguin, Katia Maria Jaure... Publication	<1%
79	Eduardo Loría, Emmanuel Salas. "Sobrepeso e integración económica ... Crossref	<1%
80	Jose Maria Vargas University on 2014-06-16 Submitted works	<1%

81	Submitted on 1692131518072 Submitted works	<1%
82	Universidad Cesar Vallejo on 2016-02-27 Submitted works	<1%
83	Universidad Cesar Vallejo on 2018-07-11 Submitted works	<1%
84	Universidad ESAN -- Escuela de Administración de Negocios para Grad... Submitted works	<1%
85	Universidad Nacional de Educacion Enrique Guzman y Valle on 2019-0... Submitted works	<1%
86	Universidad San Ignacio de Loyola on 2020-12-03 Submitted works	<1%
87	Universidad Wiener on 2022-08-25 Submitted works	<1%
88	Universidad Wiener on 2022-09-14 Submitted works	<1%
89	Universidad Wiener on 2022-09-25 Submitted works	<1%
90	de.slideshare.net Internet	<1%
91	dspace.esPOCH.edu.ec Internet	<1%
92	dspace.ucacue.edu.ec Internet	<1%

93	es.slideshare.net Internet	<1%
94	forwardteacher.com Internet	<1%
95	repositorio.unemi.edu.ec Internet	<1%
96	repositorio.unfv.edu.pe Internet	<1%
97	repositorio.upn.edu.pe Internet	<1%
98	revistascientificas.una.py Internet	<1%
99	uwiener on 2023-03-29 Submitted works	<1%
100	uwiener on 2023-10-26 Submitted works	<1%
101	uwiener on 2023-11-16 Submitted works	<1%
102	uwiener on 2024-09-12 Submitted works	<1%
103	coursehero.com Internet	<1%
104	crcom.gov.co Internet	<1%

105	criptonoticias.com Internet	<1%
106	scielo.cl Internet	<1%
107	uncp.edu.pe Internet	<1%