



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN**

Nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y consumo de
productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria,
Institución Educativa N°0074, 2023

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Licenciada en Nutrición

AUTORAS:

Arevalo Santa Cruz, María Fernanda (orcid.org/0000-0001-9579-1770)
Cairampoma Manrique, Yelitza Yanela (orcid.org/0000-0003-0229-4578)

ASESORA:

Dra. Casana Jara, Kelly Milagritos (orcid.org/0000-0002-7778-3141)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Promoción de la Salud y Desarrollo Sostenible

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL Y UNIVERSITARIA:

Promoción de la salud, nutrición y salud alimentaria

LIMA - PERÚ

2023

DEDICATORIA

A nuestras familias por su apoyo incondicional a lo largo de nuestras vidas, quienes nos brindaron un apoyo constante y nos enseñaron a seguir luchando por nuestras metas.

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a Dios por habernos brindado la guía constante y haber desarrollado nuestras fortalezas para el desarrollo de la tesis, a nuestra asesora Kelly Casana por sus enseñanzas semana tras semana, a nuestros padres por su amor que siempre nos brindaron.



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN**

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, KELLY MILAGRITOS CASANA JARA, docente de la FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD de la escuela profesional de NUTRICIÓN de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - LIMA ESTE, asesor de Tesis titulada: "NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL Y CONSUMO DE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS EN ESCOLARES DEL NIVEL SECUNDARIA, INSTITUCIÓN EDUCATIVA N°0074, 2023", cuyos autores son AREVALO SANTA CRUZ MARIA FERNANDA, CAIRAMPOMA MANRIQUE YELITZA YANELA, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 28.00%, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

En tal sentido, asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

LIMA, 17 de Julio del 2023

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
KELLY MILAGRITOS CASANA JARA DNI: 43562136 ORCID: 0000-0002-7778-3141	Firmado electrónicamente por: KCASANAJ el 17-07- 2023 18:32:10

Código documento Trilce: TRI - 0597118



Declaratoria de Originalidad de los Autores

Nosotros, AREVALO SANTA CRUZ MARIA FERNANDA, CAIRAMPOMA MANRIQUE YELITZA YANELA estudiantes de la FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD de la escuela profesional de NUTRICIÓN de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - LIMA ESTE, declaramos bajo juramento que todos los datos e información que acompañan la Tesis titulada: "NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL Y CONSUMO DE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS EN ESCOLARES DEL NIVEL SECUNDARIA, INSTITUCIÓN EDUCATIVA N°0074, 2023", es de nuestra autoría, por lo tanto, declaramos que la Tesis:

1. No ha sido plagiada ni total, ni parcialmente.
2. Hemos mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda cita textual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
3. No ha sido publicada, ni presentada anteriormente para la obtención de otro grado académico o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados.

En tal sentido asumimos la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de la información aportada, por lo cual nos sometemos a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

Nombres y Apellidos	Firma
AREVALO SANTA CRUZ MARIA FERNANDA DNI: 70784737 ORCID: 0000-0001-95791770	Firmado electrónicamente por: MAREVALOS7 el 17- 07-2023 21:53:53
CAIRAMPOMA MANRIQUE YELITZA YANELA DNI: 71129005 ORCID: 0000-0003-0229-4578	Firmado electrónicamente por: YCAIRAMPOMA el 17- 07-2023 22:46:59

Código documento Trilce: INV - 1301399

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CARÁTULA.....	i
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD DEL ASESOR.....	iv
DECLARATORIA DE ORIGINALIDAD DEL AUTOR/ AUTORES.....	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS.....	vii
RESUMEN.....	viii
ABSTRACT.....	ix
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. MARCO TEÓRICO.....	4
III. METODOLOGÍA.....	10
3.1. Tipo y diseño de investigación.....	10
3.2. Variables y operacionalización.....	10
3.3. Población (criterios de selección), muestra, muestreo, unidad de análisis.....	11
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	12
3.5. Procedimientos	13
3.6. Método de análisis de datos.....	14
3.7. Aspectos éticos.....	14
IV. RESULTADOS	16
V. DISCUSIÓN.....	22
VI. CONCLUSIONES.....	26
VII. RECOMENDACIONES.....	27
REFERENCIAS.....	28
ANEXOS.....	37

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1 Nivel de Conocimiento sobre etiquetado nutricional en escolares del nivel secundaria de la Institución Educativa N°0074.....	16
Tabla N°2 Nivel de Conocimiento sobre etiquetado nutricional dimensión Declaración de Nutrientes e Información Nutricional Complementaria en escolares del nivel secundaria de la Institución Educativa N°0074.....	17
Tabla N°3 Nivel de Consumo de Productos Ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la Institución Educativa N°0074.....	18
Tabla N°4 Correlación encontrada entre las variables nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y consumo de productos ultraprocesados.....	19
Tabla N°5 Correlación encontrada entre el nivel de conocimiento sobre la declaración de nutrientes y el consumo de productos ultraprocesados.....	20
Tabla N°6 Correlación encontrada entre el Nivel de Conocimiento sobre Información Nutricional Complementaria y Consumo de Alimentos Ultra Procesados.....	21

RESUMEN

En los últimos años se ha incrementado el consumo de productos ultraprocesados, en niños y adolescentes por los colores, sabores, aromas, y texturas, siendo vulnerables a desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles como: el sobrepeso, la obesidad, la diabetes mellitus, entre otros; Así mismo el Codex Alimentarius establece directrices sobre etiquetado nutricional de los productos.

Objetivo: Determinar la relación que existe entre el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y el consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la institución Educativa N°0074, 2023. **Metodología:** Fue de enfoque cuantitativo de tipo aplicada, el diseño no experimental de corte transversal, de estudio correlacional, muestra de 182, en quienes se aplicaron dos cuestionarios: del nivel de conocimiento del etiquetado nutricional y el consumo de productos ultraprocesados. **Resultados:** El 61% de escolares tuvo un conocimiento Medio, 33.5% Alto y 5.5% Bajo, mientras que el consumo de productos ultraprocesados el 74.2% tuvo un consumo de riesgo, 10.4% alto y 15.4% bajo, de tal manera la correlación fue de -0.020 y la significancia de 0.792 . **Conclusión:** No existe una relación entre el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y el consumo de productos ultraprocesados.

Palabras clave: Productos ultraprocesados, declaración de nutrientes, información complementaria, bebidas ultraprocesadas, alimentos ultraprocesados.

ABSTRACT

In recent years, the consumption of ultra-processed products has increased, in children and adolescents due to the colors, flavors, aromas, and textures, making them vulnerable to developing chronic non-communicable diseases such as: overweight, obesity, diabetes mellitus, among others; Likewise, the Codex Alimentarius establishes guidelines on nutritional labeling of products. **Objective:** To determine the relationship that exists between the level of knowledge about nutritional labeling and the consumption of ultra-processed products in secondary school students of Educational Institution No. 0074, 2023. **Methodology:** It was a quantitative approach of the applied type, the non-experimental design cross-sectional, correlational study, sample of 182, in whom two questionnaires were applied: the level of knowledge of nutritional labeling and the consumption of ultra-processed products. **Results:** 61% of schoolchildren had a Medium knowledge, 33.5% High and 5.5% Low, while the consumption of ultra-processed products 74.2% had a risk consumption, 10.4% high and 15.4% low, in such a way the correlation was of -0.020 and the significance of 0.792 . Conclusion: There is no relationship between the level of knowledge about nutritional labeling and the consumption of ultra-processed products.

Keywords: Ultra-processed products, nutrient declaration, supplementary information, ultra-processed beverages, ultra-processed foods.

I. INTRODUCCIÓN

Mundialmente la obesidad infantil es un problema de salud pública, ya que desde el 2016, existía un total de 340 millones de escolares entre las edades de 5 y 19 años de edad con problemas de sobrepeso y obesidad, debido a un desequilibrio energético ¹. Recientemente en un estudio emitido por la Revista Journal of the American Medical Association, se indica que el 67% de las calorías que los niños y adolescentes ingieren proceden de alimentos ultraprocesados ². Debido al consumo desproporcionado de estos productos ultraprocesados es que existe un ente regulador que es el Codex Alimentarius, el cual cuenta con directrices para regular el etiquetado de los alimentos para así proporcionar al consumidor la información necesaria ³.

Los países latinoamericanos conforman el cuarto puesto de mercado en ventas de productos ultraprocesados y de bebidas ultraprocesadas, y los 3 países donde tuvieron un incremento de sus ventas fueron: Uruguay con un 146%, mientras que Bolivia 130% y finalmente Perú 107% ⁴. De modo que, según el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), el 30% de los niños y adolescentes entre 5 a 19 años de América Latina y el Caribe son afectados por el sobrepeso y obesidad, es así que dos de cada diez adolescentes lo padecen, viendo este mal más frecuente en mujeres adolescentes que en varones, el aumento de esta patología se debe a que, el 95% de estos casos de obesidad en niños y adolescentes obedecen a dietas altas en calorías y a la baja actividad física ⁵.

Por otro lado, el comité del Codex Alimentarius, sobre Etiquetado de alimentos, tuvo su iniciación en 1985, manteniéndose en una constante actualización a lo largo de los años, por lo que su última adaptación que fue en el 2021, el comité estableció directrices sobre la información nutricional que deben tener los envases y envolturas de los productos, de tal manera que las personas puedan tener la información necesaria sobre los productos que están adquiriendo ⁶. Siendo esta una medida necesaria ante el aumento del comercio y consumo de estos productos; por lo que se vio necesario el uso de las etiquetas alimentarias las cuales deben ser confiables y no engañosas ⁷.

Es así, que en el Perú se implementó la estrategia de etiquetado nutricional, para lo cual el Congreso propuso un esquema con colores del semáforo parecido a las Guías Diarias de Alimentación (GDA) y la Sociedad Nacional de Industrias del Perú planteó el GDA monocromo, pero ninguno de ellos fue aprobado, siendo la advertencia octogonal el vigente desde el 17 de junio del 2019 ⁸. La Ley N.º 30021, nombrada Promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes ordenó la implementación de avisos con octágonos negros y texto en blanco con la frase “ALTO EN” para productos ultraprocesados sólidos y líquidos que sobrepasan los límites de nutrientes críticos como azúcares, grasas saturadas, grasas trans y sodio ⁹.

Aun así, de acuerdo al II Foro Gastronómico Internacional, la compra y consumo de alimentos ultraprocesados en el Perú, excede los 52 kilos por persona y crece desproporcionadamente cada año, siendo las gaseosas y los snacks las de mayor ingesta causando un efecto negativo en la salud de las personas ¹⁰. Es así que, en el 2019, la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar indicaron que el 60,1% de individuos mayores de 15 años de edad sufren problemas como sobrepeso, obesidad u otras enfermedades crónicas no transmisibles representando un problema de salud pública ¹¹.

Del mismo modo, el Instituto Nacional de Estadística e Informática evidenció que los ciudadanos de Lima Metropolitana destinan el 35,8% de gastos en alimentos fuera del hogar, siendo los alimentos procesados y productos ultraprocesados los de mayor demanda, del mismo modo se evidenció que los hombres son quienes gastan en promedio al mes 34,4% más que las mujeres ¹². De tal forma, el Ministerio de Salud, indicó que en Lima Metropolitana se centraliza el 40% de la población con excedente de peso y obesidad representado un total de 4.794.619 ciudadanos afectados, siendo una de las razones principales el consumo alto de productos ultraprocesados de manera excesiva, lo cual indica un valor calórico mayor ¹³.

Ante este contexto se planteó el siguiente problema general

¿Qué relación existe entre el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y el consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la Institución Educativa N°0074, 2023?

Se plantearon los siguientes Problemas específicos

¿Qué relación existe entre el nivel de conocimiento sobre declaración de nutrientes y el consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la institución Educativa N°0074, 2023?

¿Qué relación existe entre el nivel de conocimiento sobre la información nutricional complementaria y el consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la institución Educativa N°0074, 2023?

La presente investigación, se realizó con el fin de aportar conocimiento sobre educación nutricional mediante la comprensión del etiquetado nutricional. Además, esta investigación será muy útil para la realización de futuras investigaciones que decidan abarcar sobre este tema.

La investigación contribuyó con la Institución Educativa en un enfoque pragmático hacia sus escolares, que mediante el cuestionario se les evaluó el conocimiento del etiquetado nutricional, porque se sugirió la necesidad de mejorar el nivel de aprendizaje nutricional en un estilo de vida saludable.

Del mismo modo la presente investigación contribuyó con los escolares de la Institución Educativa N°0074, al poner en evidencia el nivel de conocimiento sobre el etiquetado nutricional de los alimentos ultraprocesados y su consumo, brindando así los recursos para mejorar sus elecciones en cuanto a alimentación, lo que contribuyó a reducir dificultades nutricionales como el sobrepeso y la obesidad.

Así mismo la investigación aportó metodológicamente con la creación de un cuestionario con preguntas que determinó la asociación entre el conocimiento acerca del rotulado nutricional y el consumo de productos ultraprocesados.

Se formuló el siguiente objetivo general:

Determinar la relación que existe entre el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y el consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la institución Educativa N°0074, 2023.

Se establecieron los siguientes objetivos específicos:

Evaluar la relación que existe entre el nivel de conocimiento sobre declaración de nutrientes y el consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la institución Educativa N°0074, 2023.

Identificar la relación que existe entre el nivel de conocimiento sobre la información nutricional complementaria y el consumo de productos

ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la institución Educativa N°0074, 2023.

Se formuló la siguiente Hipótesis general:

Hi: Existe una relación significativa entre el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y el consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la institución Educativa N°0074, 2023.

Ho: No existe una relación significativa entre el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y el consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la institución Educativa N°0074, 2023.

Se formuló las siguientes Hipótesis específicos:

Existe una relación significativa entre el nivel de conocimiento sobre la declaración de nutrientes y el consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la institución Educativa N°0074, 2023.

Existe una relación significativa entre el nivel de conocimiento sobre la información de nutrientes complementaria y el consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la institución Educativa N°0074, 2023.

II. MARCO TEÓRICO

Marchan y Mendoza (2020) tuvieron como objetivo principal asociar el consumo de alimentos ultraprocesados con el estado nutricional y el riesgo cardiovascular de los estudiantes de secundaria de la I.E República del Perú. El estudio tuvo un enfoque cuantitativo correlacional, mientras que el diseño fue no experimental y de corte transversal, la muestra se realizó con 82 alumnos y el instrumento utilizado fue el cuestionario. Se obtuvieron como resultados que el 51.2% del alumnado tiene un consumo bajo de productos ultraprocesados, 45.1% moderado y 3.7% un consumo alto, mientras que el estado nutricional de los alumnos fue de 43.9% normal, 36.6% sobrepeso y 8.5% obesidad. Concluyeron que no existe relación entre el consumo de productos ultraprocesados y el estado nutricional ¹⁴.

Sernaque (2021) se planteó el objetivo de asociar el consumo de productos ultraprocesados y la calidad de sueño en estudiantes del nivel secundario de Bellavista, Perú. La investigación realizada tuvo un enfoque cuantitativo y el diseño aplicado fue no experimental de tipo descriptivo, asimismo fue de corte transversal. Para la muestra se utilizaron 185 escolares y el instrumento usado fue el cuestionario. El resultado del consumo de alimentos ultraprocesados fue que un 13% de escolares tienen un consumo bajo, 64.9% moderado y 22.1% alto, mientras que 37,8% representa calidad buena de sueño y el 62.2% una calidad mala. Se concluye que se ve una cierta asociación entre el consumir productos ultraprocesados y la calidad de sueño de los estudiantes ¹⁵.

Huaycho, et al (2022) en su trabajo de investigación tuvo como objetivo determinar la relación del nivel de conocimiento sobre el etiquetado de alimentos procesados y su consumo en estudiantes universitarios de la Escuela Profesional de Trabajo Social de la Universidad Nacional de San Agustín en Arequipa Perú. Dicho trabajo fue de enfoque cuantitativo no experimental. La muestra fue de 224 estudiantes, se utilizó una encuesta autoadministrada de tipo virtual. Se obtuvo como resultados que el 61.6% tiene un nivel de conocimiento regular, el 22.3% un nivel deficiente y el 16.1% un nivel bueno. Concluyendo que existe una relación significativa entre el nivel de conocimientos sobre el etiquetado de productos ultraprocesados y su patrón de consumo ($p < 0.05$)¹⁶

Mara (2021) tuvo como objetivo relacionar el consumo de alimentos ultraprocesados y la condición nutricional de estudiantes del colegio Nuevo Horizonte de Lima, Perú. La investigación fue de tipo descriptivo, de manera correlacional y de corte transversal. La muestra que se utilizó constó de 119 estudiantes y utilizaron como instrumento el cuestionario. Se obtuvo que el 80.7% de estudiantes tiene un consumo alto de alimentos ultraprocesados y el 19.3% bajo, mientras que el estado nutricional de los estudiantes fue de 55.5% normal, 34.5% con sobrepeso y 10% con obesidad. Concluyendo, que si se da una relación entre el consumo de productos ultraprocesados y la condición nutricional de los estudiantes ¹⁷.

Medina (2022) tuvo como objetivo establecer la asociación entre el conocimiento del rotulado octogonal de productos ultraprocesados y su consumo en escolares de una institución pública en Juliaca, Perú. Aplicaron un enfoque cuantitativo, de

diseño no experimental, con corte transversal y correlacional. Utilizando una muestra de 78 adolescentes y donde el instrumento aplicado fue el cuestionario. Se obtuvo que el 67.9% de adolescentes tienen un conocimiento alto y el 87.2% posee un consumo alto de productos ultraprocesados. Se concluyó que no existía una asociación entre el conocimiento sobre rotulado octogonal y el consumo de productos ultraprocesados ¹⁸.

Novoa (2018) tuvo como objetivo asociar el grado de conocimiento acerca del semáforo nutricional y la postura en la compra de productos ultraprocesados de los escolares del Colegio Hontanar de Quito, Ecuador. Se realizó aplicando una encuesta de conocimiento sobre etiquetado nutricional, actitudes y frecuencia de compra de los productos procesados en una población de 90 adolescentes. Se obtuvo como resultado que el 94.4% tienen conocimiento del etiquetado nutricional y que el 89% demuestran una comprensión alta, pero el 44% no toma en cuenta el etiquetado al comprar. Se concluyó que la mayor parte de los estudiantes tienen conocimiento y comprenden el etiquetado nutricional, pero no lo aplican al momento de realizar sus compras de productos procesados ¹⁹.

Paca (2020) en su investigación se planteó el objetivo de describir los conocimientos y prácticas que poseen los adolescentes del colegio Fiscal Miguel de Santiago, Ecuador frente al etiquetado nutricional. Se llevó a cabo mediante la encuesta CAP de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) a 90 adolescentes que constituyeron el universo de la investigación. Se obtuvo que del total el 93.2% conocen el semáforo nutricional, el 82,8% entienden el significado y el 30.7% muestran indiferencia manifestando que para ellos es más importante otros factores. Se pudo concluir que, la mayoría de adolescentes conocen y entienden el semáforo nutricional, pero no lo toman en cuenta al adquirir los productos procesados, primando el sabor y el costo ²⁰.

Chapado, Weiner (2022) tuvieron como objetivo determinar el consumo de productos ultraprocesados en adolescentes que concurren al Instituto General Don José de San Martín, EEMPI 8069 de Pilar, Santa Fe, y a la Escuela Privada N°6 La Salle de Paraná en Argentina. Se realizó un estudio cuali-cuantitativo, descriptivo, no experimental y transversal. Para evaluar la ingesta de productos ultraprocesados se aplicó encuestas de frecuencia de consumo a 120 adolescentes de entre 15 y 17 años. Como resultados se obtuvo que un 67,5%

del total de encuestados presentan un consumo “Muy Alto” de este tipo de alimentos. Concluyendo que existe un consumo elevado de productos ultraprocesados en la alimentación diaria de los adolescentes ²¹.

Podostroiec (2022), se planteó el objetivo de evaluar la relación de una dieta rica en productos ultraprocesados y pobre en frutas y vegetales con el estado nutricional en adolescentes de distintos niveles socioeconómicos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) Argentina. El diseño de investigación fue observacional, transversal y prospectivo, de tipo correlacional. Para lo cual se aplicó una encuesta de 14 preguntas a 385 adolescentes residentes. Obteniendo como resultado que 40% del total lleva una alimentación de calidad regular, 35,1% de buena calidad y 15,3% de mala calidad. Llegando a concluir que no se vio relación entre la calidad de alimentación y el estado nutricional, pero sí se pudo observar relación entre nivel socioeconómico y calidad de alimentación ²².

Koncke (2021), se determinó como objetivo cuantificar el consumo de productos ultraprocesados, nutrientes relacionados con la prevención o desarrollo de enfermedades no transmisibles. El estudio fue de enfoque cuantitativo, de tipo observacional, descriptivo, de corte transversal. Se aplicó la encuesta de recordatorio de 24 horas, realizada en 21 escuelas en la ciudad de Montevideo, Uruguay, incluyeron 332 escolares. Se obtuvo que el 54% consumen calorías de manera desmedida, de los cuales el 28% de calorías son de productos ultraprocesados. Concluyendo, los datos encontrados confirman que el consumo de productos ultraprocesados es frecuente, dándose iniciando en menores de edad y que su alto consumo se relaciona a un estado alimentario desfavorable ²³.

El nivel de conocimiento es el grado de información predeterminada sobre las capacidades de una persona. El conocimiento se puede proyectar como una serie de información y representaciones abstractas que se han visto relacionadas a través de la observación y de las experiencias ²⁴. Además, el conocimiento es un acto consciente que a su manera demuestra cualidades del objeto y primordialmente referido al sujeto, por lo que su desarrollo siempre va acorde con la evolución del pensamiento humano ²⁵.

El etiquetado nutricional es toda la información detallada que está destinada para informar al consumidor sobre su contenido de propiedades nutricionales del

producto y se constituye como el único medio de comunicación ²⁶. Según el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas que establece el DS 007-98-SA indica que el etiquetado nutricional debe estar en todo alimento y bebida para que así pueda ser comercializado ²⁷. La FAO fomenta el etiquetado nutricional como una manera de salvaguardar la salud de las personas de tal manera que los consumidores sepan de la identidad y del contenido del producto y sobre todo cómo manipularlo y asimismo ser consumido de una manera adecuada ²⁸.

El Codex Alimentarius establece directrices sobre etiquetado nutricional que debe ser aplicado a nivel internacional en todos los productos, es decir son recomendaciones de los procedimientos del etiquetado nutricional, y es así que estas directrices están comprendidas por 2 grandes componentes: La primera es la declaración de los nutrientes del producto y la segunda es la información nutricional complementaria ⁶.

La declaración de nutrientes es toda aquella información detallada del producto, por ejemplo: valor energético, cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles, grasas, grasas saturadas, sodio, y azúcares totales ⁶. Todos estos nutrientes son definidos como sustancias químicas que lo conforman los alimentos y a su vez el cuerpo humano se encarga de descomponer, transformar y finalmente utilizarlo para obtener energía para que el cuerpo pueda realizar todas sus actividades diarias ²⁹. Además, toda la información declarada de los nutrientes debe ser representada en una tabla con 2 columnas, donde una columna se detalla por cada 100 gr o ml del producto mientras que la otra columna para informar la porción de consumo habitual ³⁰.

La información nutricional complementaria es una información extra del producto o de alguna de sus propiedades, es decir no intenta sustituir la declaración, sino que su objetivo es informar de una manera más fácil y comprensible al consumidor en la selección de los productos ³¹. Algunas frases que suelen estar en el etiquetado nutricional como información nutricional complementaria son: “sin adición de azúcar”, “contiene gluten” o “sin sal adicionada”, etc siempre y cuando cumplan con los requisitos y tengan fundamento y sea veraz ²⁹, además estos mensajes pueden ser representados mediante símbolos o representaciones con gráficos ³².

Los productos ultraprocesados son formulaciones que están compuestos por múltiples ingredientes desarrollados de modo industrial, son principalmente sustancias extraídas o también derivadas de los alimentos³³. Estos productos poseen un alto contenido en azúcares libres, grasa total, grasas saturadas y sodio además de aditivos que dan color, textura y sabor ³⁴. Se trata de alimentos que no se pueden identificar en su forma original y que generalmente sufrieron procesos para atraer a los consumidores, están elaborados a partir de alimentos y aditivos y sin ningún valor nutricional ³⁵. La finalidad del ultraproceso es fabricar productos más duraderos, deseables, y fructuosos, donde mayormente están hechos para de una u otra manera ser consumidos por sí solos como "snacks" y a su vez también como bebidas, o combinados con otros ³⁶.

Los productos ultraprocesados están conformados por alimentos y bebidas ultraprocesados los cuales son sustancias refinadas y productos listas para comer o beber, como bebidas azucaradas, snacks y comidas rápidas, estos preparados pueden ser consumidos como alimentos y bebidas por sí solos, son de acceso y consumo fácil por lo que pueden reemplazar sin dificultad, las comidas y preparaciones de alimentos naturales hechos en casa ³⁷. Los diferentes tipos de productos ultraprocesados, actualmente se pueden identifican como alimentos y bebidas ultra procesados los cuales se caracterizan por ser productos obeso génicos y en general poco saludables ³⁸.

Los alimentos ultraprocesados son aquellos productos cuyo estado natural ha sido alterado, son elaborados agregando grasas, aceites, azúcares, sal y otros ingredientes ³⁹. Entre los alimentos ultraprocesados se puede identificar productos de panadería y pastelería, confitería, sopas en lata o deshidratadas, los snacks, las golosinas, entre otros ⁴⁰. La venta de este tipo de alimentos ha crecido significativamente durante los últimos tiempos en comparación con otros alimentos, siendo de preocupación que se constituya como la base de la alimentación diaria de la población ³⁷.

Las bebidas ultraprocesadas son productos con contenido nutricional bajo y contenido calórico alto, en este grupo se encuentran las bebidas gasificadas, bebidas energizantes, bebidas lácteas azucaradas, incluido el yogur, bebidas de néctares de fruta, bebidas chocolatadas, leche maternizada, etc ⁴⁰. El consumo de estas bebidas incrementa el peligro de llegar a la obesidad, sobrepeso,

diabetes tipo 2 y caries dentales, según la Organización Mundial de la Salud, en los resultados de las encuestas nacionales sobre alimentación se evidencio que el consumo de bebidas ultraprocesadas puede llegar a ser una importante fuente de calorías innecesarias, sobre todo para quienes más los consumen como son escolares, niños, adolescentes y adultos jóvenes ⁴¹.

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

3.1.1. Tipo de investigación: La tesis fue de enfoque cuantitativo, porque se empleó el conteo, la medición numérica y la estadística para el análisis y la recolección de datos con la única finalidad de establecer patrones en una determinada población ⁴². Así, también fue de tipo aplicada, ya que se dirigió a la investigación de problemas concretos, para una utilización inmediata y no al desarrollo de teorías, este tipo de estudio depende de descubrimientos y aportes teóricos ⁴³.

3.1.2. Diseño de investigación: El diseño fue no experimental puesto que se limitó a la medición de las características y las conductas de individuos o grupos en su contexto natural sin que las variables de estudio fueran manipuladas ⁴⁴. Así también fue de corte transversal, ya que precisó un momento concreto, para analizar aspectos y conclusiones ⁴⁵. En cuanto al nivel de estudio fue correlacional, dado que el objetivo fue determinar la relación que se da entre las variables, determinando la asociación y relación que existe entre ellas ⁴⁶.

3.2. Variables y operacionalización

La tesis tomó en cuenta 2 variables. (ver Anexo N°1)

Variable 1: Nivel de conocimientos sobre etiquetado nutricional.

- **Definición conceptual:** El etiquetado nutricional es toda la información detallada que está destinada para informar al consumidor sobre su contenido

de propiedades nutricionales del producto y forma parte del principal medio de comunicación ⁴⁷.

- **Definición operacional:** A través del cuestionario de elaboración propia orientado a los escolares del nivel secundaria de la Institución Educativa N°0074, se recolectó datos sobre el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional en referencia a la declaración de nutrientes e información nutricional complementaria.
- **Dimensiones:** Se emplearon las siguientes dimensiones: la declaración de los nutrientes del producto y la información nutricional complementaria ⁶.
- **Escala de medición:** Ordinal, ya que se calificó a la variable mediante el nivel bajo, medio y alto.

Variable 2: Consumo de productos ultraprocesados

- **Definición conceptual:** Los productos ultraprocesados son preparaciones que están compuestos por múltiples ingredientes desarrollados de modo industrial, son principalmente sustancias extraídas o derivadas de alimentos ³³.
- **Definición operacional:** El consumo de productos ultraprocesados fue medido a través de un cuestionario de frecuencia de consumo validado por la Lic. Vanessa Velásquez, el cual constó de 34 preguntas sobre consumo de productos ultraprocesados.
- **Dimensiones:** Las dimensiones que se consideraron fueron: alimentos ultraprocesados y bebidas ultraprocesadas ³⁴.
- **Escala de medición:** Ordinal, porque se calificó a la variable en bajo, medio y alto.

3.3. Población, muestra, muestreo, unidad de análisis

3.3.1. Población: La población estuvo constituida por 348 escolares del nivel secundaria, Institución Educativa N°0074. Para lo cual se aplicaron los siguientes criterios tanto de exclusión como de inclusión

- **Criterios de inclusión:**
 - Escolares matriculados en la Institución Educativa N°0074.
 - Escolares de ambos sexos.

- Escolares menores de 18 años.
- Escolares cuyos padres firmaron el consentimiento informado.
- Escolares que firmen el asentimiento informado.

- **Criterios de exclusión:**

- Escolares con inasistencias reiteradas.
- Escolares con régimen dieto terapéutico.
- Escolares con alergias a aditivos.
- Escolares vegetarianos, veganos.
- Escolares con discapacidad auditiva o visual.

3.3.2. Muestra: Se aplicó la fórmula para poblaciones finitas, teniendo como resultado una muestra integrada por 182 escolares del nivel secundaria de la Institución Educativa N°0074. (Ver anexo N°2)

3.3.3. Muestreo: El muestreo aplicado fue probabilístico aleatorio estratificado, ya que se dividió la población en subpoblaciones o estratos según determinadas características, de manera que al dividir se conviertan en estratos homogéneos ⁴⁷. De acuerdo a la fórmula, el estrato 1 estuvo constituido por 36 escolares de primer año, el estrato 2 por 38 escolares de segundo año, el estrato 3 por 35 escolares de tercer año, el cuarto estrato por 38 escolares de cuarto año y por último el estrato 5 por 35 escolares de quinto año, haciendo un total de 182 escolares. (Ver anexo N°3)

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

La técnica que se empleó en la tesis fue la encuesta, la cual es la metodología cuantitativa más usada para la recolección de datos en el campo de la investigación, su finalidad es analizar y determinar las asociaciones entre variables, en poblaciones o grupos específicos, con ciertas características; la encuesta corresponde a un proceso mediante el cual los sujetos brindan de forma directa información al investigador ⁴⁸.

El instrumento empleado fue el cuestionario, por lo que lleva un patrón establecido por el cual se puede obtener y clasificar las respuestas, lo cual resulta favorecedor para el conteo y revisión de los resultados, el cuestionario es

aquel instrumento que relaciona la formulación del problema con las respuestas obtenidas de la población ⁴⁹.

El primer cuestionario fue de elaboración propia y se constituyó de 20 preguntas, las cuales tuvieron 3 alternativas. Se realizó la construcción de la escala de valoración, lo cual al término del cuestionario permitió conocer el nivel de conocimiento del etiquetado nutricional en tres niveles: Bajo (0-7), Medio (8-13) y Alto (14-20). (Ver anexo N°4). Asimismo, este instrumento pasó por juicio de expertos para hallar su validez a través del V AIKEN, (ver anexo N°5) también pasó el cálculo de la confiabilidad aplicando el alfa de Cronbach, donde se obtuvo valores adecuados de 0.774, (ver anexo N°6) lo cual indica que el instrumento cuenta con una buena consistencia interna y a su vez este instrumento se consideró válido.

El segundo cuestionario de frecuencia de consumo creado por la Lic. Vanessa Velásquez (2020), consta de 36 preguntas sobre consumo de productos ultraprocesados. El cual evaluó de la siguiente manera, cada alternativa representó un número y al finalizar el cuestionario se sumó y se evaluó: Nunca = 0, 1 a 3 veces al mes = 0.07, 1 vez por semana = 0.14, 2 a 3 veces por semana = 0.36 y diario = 1. Los valores para medir fueron de: Bajo < 1 porción, Riesgo 1-3 porción y Alto > 3 porción⁵⁰. (ver anexo N°7).

Asimismo, el cuestionario pasó por una validez de 3 juicios de expertos (ver anexo N°8), así también se obtuvo la confiabilidad aplicando el alfa de Cronbach, con el resultado de 0.851 lo cual indica que el instrumento es válido (ver anexo N°9).

3.5. Procedimientos

- Se envió la carta al director de la Institución Educativa, solicitando el permiso correspondiente (Ver anexo N°10).
- Una vez obtenido el permiso (Ver anexo N°11) se procedió a obtener la información.
- Se brindó a los padres de los escolares el consentimiento informado, para que puedan firmarlo.
- Se programó 2 días para la recolección de los datos del nivel secundaria.

- Se entregó el cuestionario a los escolares de primero a quinto de secundaria, con una breve explicación del llenado.
- La duración del cuestionario fue de 20 min.
- Al finalizar el tiempo, se procedió a la recolección del cuestionario.

3.6. Método de análisis de datos

Los datos recolectados se vaciaron en una hoja de formato Excel, generando una base de datos el cual se trasladó al paquete estadístico SPSS 26, posteriormente se realizó una estadística descriptiva basado en tablas de frecuencias y porcentajes tanto absolutos como relativos. Para realizar la estadística inferencial se partió del cálculo de la normalidad con este dato se pudo elegir la prueba paramétrica o no paramétrica para realización de la contrastación de las hipótesis.

La prueba de Normalidad no se utilizó con Shapiro-Wilk, ya que se emplea en estudios donde la población es menor de 50; teniendo en cuenta que la población es 182, se empleó la prueba de Kolmogórov-Smirnov. El valor de significancia en ambas variables fue de $< .001$, lo que significa que es $< 0,05$, llegando a interpretar que los datos no son normales, por lo que se utilizó la prueba no paramétrica de Rho Spearman (Ver anexo N°12)

3.7. Aspectos éticos

Los principios éticos en la presente tesis fueron necesarios para mostrar respeto y otorgar seguridad a cada persona que fue parte del estudio.

Se aplicó el principio de autonomía, porque se respetó la decisión de cada participante, ya que cada persona tiene la condición y capacidad de elección autónoma para hacer sus propias elecciones correctamente frente a diferentes situaciones ⁵¹. El principio de autonomía se aplicó a través del consentimiento informado (ver anexo N 13) como también del asentimiento informado. (ver anexo N°14)

Así también se aplicó el principio de la veracidad, el cual ordena que los datos fueran reales y exactos de manera que correspondan a la situación; este principio protege no sólo la verdad, también conceptos como la buena fe, la

honestidad y la sinceridad, por ello es que además va en contra de la hipocresía y la mentira ⁵².

De igual manera se aplicó el principio de la beneficencia, lo cual requiere que se actúe en forma de que provoque más beneficios que daños en los participantes, para aplicar este principio se debe tener en cuenta los beneficios y daños más importantes por encima de los intereses particulares, obrar en función del mayor beneficio posible de los implicados procurando el bienestar de la persona ⁵³.

IV. RESULTADOS

Tabla N°1. Nivel de Conocimiento sobre etiquetado nutricional en escolares del nivel secundaria de la Institución Educativa N°0074

Nivel De Conocimiento Sobre Etiquetado Nutricional

	Frecuencia	Porcentaje
Conocimiento Bajo	10	5.5
Conocimiento Medio	111	61.0
Conocimiento Alto	61	33.5
Total	182	100.0

Interpretación:

En la tabla N°1, se observa que, en los escolares del nivel Secundario, el 61% tuvo un conocimiento medio sobre el etiquetado nutricional, mientras que el 33.5% obtuvo un conocimiento alto y finalmente el 5.5% un conocimiento bajo.

Tabla N°2. Nivel de Conocimiento sobre etiquetado nutricional dimensión Declaración de Nutrientes e Información Nutricional Complementaria en escolares del nivel secundaria de la Institución Educativa N°0074

	Alto		Medio		Bajo	
	N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
Declaración de Nutrientes	92	51.0%	85	47.0%	5	3.0%
Información Nutricional Complementaria	16	9.0%	125	63.0%	41	23.0%

Interpretación:

En la tabla N°2, se observa ambas dimensiones sobre el conocimiento de etiquetado nutricional para la primera dimensión llamada Declaración de nutrientes, el nivel predominante fue el conocimiento Alto con un 51%, seguido de un 47% nivel de conocimiento Medio y 3% un conocimiento Bajo y para la dimensión Información Nutricional Complementaria el nivel predominante fue el conocimiento Medio con un 63%.

Tabla N°3. Nivel de Consumo de Productos Ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la Institución Educativa N°0074

Consumo de Productos Ultraprocesados

	Frecuencia	Porcentaje
Consumo Bajo	28	15.4%
Consumo de Riesgo	135	74.2%
Consumo Alto	19	10.4%
Total	182	100.0%

Interpretación

En la tabla N°3, se puede observar que, del total de 182 escolares, el 74.2% tuvo un consumo de Riesgo en el Consumo de Alimentos Ultraprocesados, mientras que el 15.4% tuvo un consumo Bajo y finalmente solo el 10.4% tuvo un consumo alto.

ANÁLISIS INFERENCIAL

Contrastación de hipótesis

Tabla N°4. Correlación encontrada entre las variables nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y consumo de productos ultraprocesados

Correlaciones

		Nivel de Conocimiento Sobre Etiquetado Nutricional	
Rho de Spearman	Consumo de Productos Ultraprocesados	Coefficiente de Correlación	-.020
		Sig. (bilateral)	.792
		N	182

Interpretación:

En la tabla N°4, se puede observar los resultados de la prueba de correlación de Rho de Spearman entre el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y el consumo de productos ultraprocesados, donde la correlación tuvo un valor de -.020 donde se interpreta una correlación negativa muy baja, mientras que la significancia fue de 0.792 ($p > 0.05$) lo cual indica que se acepta la hipótesis nula y se rechaza la hipótesis alterna, entonces no existe una relación significativa entre el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y el consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la institución Educativa N°0074, 2023.

Prueba de Hipótesis específica 1

Tabla N°5. Correlación encontrada entre el nivel de conocimiento sobre la declaración de nutrientes y el consumo de productos ultraprocesados

Correlaciones

		Consumo de Productos Ultraprocesados	
Rho de Spearman	Declaración de Nutrientes	Coefficiente de Correlación	.025
		Sig. (bilateral)	.734
		N	182

Interpretación:

En la tabla N°5, se puede observar los resultados de la prueba de correlación de Rho de Spearman entre el nivel de conocimiento sobre declaración de nutrientes y el consumo de productos ultraprocesados, donde la correlación tuvo un valor de 0.25 donde se interpreta una correlación positiva muy baja, mientras que la significancia fue de 0.734 ($p > 0.05$) lo cual indica que se acepta la hipótesis nula y se rechaza la hipótesis alterna,

Prueba de Hipótesis específica 2

Tabla N°6. Correlación encontrada entre el Nivel de Conocimiento sobre Información Nutricional Complementaria y Consumo de Alimentos Ultra Procesados

		Información Nutricional Complementaria	
Rho de Spearman	Consumo de Productos Ultraprocesados	Coefficiente de Correlación	.021
		Sig. (bilateral)	.783
		N	182

Interpretación:

En la tabla N°6, se puede observar los resultados de la prueba de correlación de Rho de Spearman entre el nivel de conocimiento sobre información nutricional complementaria y el consumo de productos ultraprocesados, donde la correlación tuvo un valor de 0.21 donde se interpreta una correlación positiva muy baja, mientras que la significancia fue de 0.783 ($p > 0.05$) lo cual indica que se acepta la hipótesis nula y se rechaza la hipótesis alterna,

V. DISCUSIÓN

De acuerdo a los resultados de la prueba de correlación entre el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y el consumo de productos ultraprocesados, se obtuvo una correlación negativa muy baja. Al igual que Medina¹⁸, que no encontró asociación significativa entre las variables conocimiento del etiquetado nutricional octogonal y consumo de alimentos ultraprocesados. Esta igualdad se debe a que ambas poblaciones están compuestas por adolescentes quienes no dan importancia a su alimentación y se dejan influenciar por otros factores como, sabor, texturas, y aromas. A diferencia de Huaycho, et al.¹⁶ quienes sí encontraron relación entre las variables analizadas puesto que el valor encontrado del $\chi^2 = 4715$, afirma que si existe una relación entre el nivel de conocimiento sobre etiquetado de productos procesados y su consumo, ya que fue realizado en estudiantes universitarios, los cuales toman mayor conciencia sobre su alimentación.

Según los resultados obtenidos el 17% del total de los escolares obtuvo un nivel alto sobre conocimiento de etiquetado nutricional, esta tesis fue realizada en 182 estudiantes de primero a quinto grado. A diferencia de la investigación de Medina¹⁸ donde los resultados expresaron que el 67.9% de adolescentes tienen un nivel alto de conocimientos sobre etiquetado nutricional, donde la población estuvo compuesta por 78 adolescentes, así como el instrumento usado fue un cuestionario de 10 preguntas a diferencia de esta tesis en la cual se usó un cuestionario de 20 preguntas. Así también Novoa¹⁹ revela en sus resultados que el 89% tienen alto conocimiento sobre el etiquetado del semáforo nutricional, en esta investigación el tamaño de la muestra fue de 90 alumnos y se empleó un cuestionario con preguntas de opción múltiple y preguntas abiertas.

En cuanto al consumo se vio que el 10.4% del total de estudiantes tuvo un consumo alto de productos ultraprocesados mientras en el trabajo de Marchan y Mendoza¹⁴, se obtuvo que el 3.7% de estudiantes tenía un consumo alto de productos ultraprocesados, el cual fue realizado en estudiantes de 3ro, 4to y 5to grado de secundaria. Ambos resultados fueron mínimos con cierta diferencia, ya que el trabajo de Marchan y Mendoza fue realizado durante la coyuntura de la COVID-19 durante la cuarentena por lo que, la encuesta fue realizada mediante

llamadas telefónicas, a diferencia de la presente tesis que fue realizada de manera presencial. A diferencia de Mara ¹⁷ quien obtuvo que el 80.7% de estudiantes tiene un consumo alto de alimentos ultraprocesados quien a diferencia de la presente tesis usó el método de la entrevista. Así mismo Chapado y Weiner²¹ obtuvieron que el 67.7% presentan un consumo muy alto de productos ultraprocesados, en dicha investigación se aplicó dos cuestionarios, el primero con preguntas de opción múltiple y el segundo un cuestionario de frecuencia de consumo, a diferencia de la presente tesis donde se aplicó un cuestionario para consumo de productos ultraprocesados.

Por otro lado, según las teorías encontradas acerca del nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional, se define como el grado de información predeterminada y como toda información destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un producto. Al igual que Huaycho, et al ¹⁶, quien entre sus teorías consideran que el etiquetado nutricional posee como objetivo principal comunicar a los consumidores las características nutricionales de los productos ultraprocesados de manera simple, además definen los diferentes tipos de etiquetas, así como diversos modelos de etiquetado frontal. Del mismo modo Paca²⁰ indica que el etiquetado nutricional consiste en brindar a la población de manera clara y sencilla la cantidad de sal, azúcar y grasas en los alimentos ultraprocesados.

Así también, se coincide con Medina ¹⁸ en cuanto a las dimensiones de etiquetado nutricional, ya que, en su investigación incluye dos componentes principales, el primero la declaración de nutrientes y el segundo la información nutricional complementaria del producto. A diferencia de Huaycho, et al ¹⁶ quien, menciona que el etiquetado nutricional debe contener 10 componentes principales de acuerdo al Artículo N°3, los cuales deben ser de fácil entendimiento para los consumidores.

Por otro lado, de acuerdo a las teorías encontradas sobre productos ultraprocesados, se coincide con Sernaque¹⁵ en que estos productos son formulaciones que están compuestos por múltiples ingredientes desarrollados de forma industrial, que en su mayoría los ingredientes son elementos sintetizados como aditivos y preservantes. A diferencia de Paca ²¹ que describe el sistema NOVOA el cual divide en cuatro grupos: Alimentos sin procesar o mínimamente

procesados, ingredientes culinarios procesados, alimentos procesados y productos ultra procesados, así también, añade que estos productos en su composición tienen poca o nula cantidad de alimentos enteros. Ante esto se concuerda que estos productos se tratan de alimentos que no se pueden identificar en su forma original y que generalmente sufrieron procesos, que aportan muchas calorías y poco o ningún nutriente. Por ende, en diferentes investigaciones al igual que en la presente tesis, se emplearon cuestionarios de frecuencia de consumo, para medir su consumo, tomando mayor atención con estos productos, ya que como se mencionó anteriormente tienen bajo nivel nutricional, y no cubren los requerimientos nutricionales.

Así también, las dimensiones consideradas en la presente tesis sobre la variable productos ultraprocesados de acuerdo a la OMS son los alimentos y bebidas ultraprocesados. Al igual que Marchan y Mendoza¹⁴, que consideran ambos grupos como parte de los productos ultraprocesados. Del mismo modo, se coincide con Sernaque¹⁵ quien en su investigación subdivide en dos grupos importantes los productos ultraprocesados en bebidas y alimentos ultraprocesados.

En cuanto a las fortalezas de la metodología usada, el tamaño de la muestra, fue pertinente, la cual permitió un adecuado estudio de las variables y así poder determinar la correlación entre ellas. Así también, otra de las fortalezas fue el uso del programa Excel y el programa estadístico SPSS versión 26, los cuales permitieron la creación de una base de datos para un análisis exacto, dando resultados de las correlaciones encontradas.

Por otro lado, también se presentaron dificultades en la realización de la presente tesis, las cuales surgieron principalmente en el proceso de recolección de datos, ya que se tuvo que esperar la programación de los días de visita a la institución, con el fin de no coincidir con sus horarios de clase y poder realizar aplicar los cuestionarios durante la hora de tutoría, por lo que se programaron tres fechas diferentes, en distintos horario en la semana, lo que trajo dificultades con la disponibilidad de tiempo.

La relevancia de la presente tesis se basa en la preocupante situación actual de la alimentación de niños y adolescentes, quienes son propensos a sufrir obesidad o desnutrición, ya que están expuestos en las calles, tiendas y centros

educativos a ciertos productos que no aportan ningún valor nutricional, por lo contrario, estos productos van deteriorando su salud, por este motivo es necesario realizar investigaciones que den respuesta y soluciones a este creciente problema de salud pública.

VI. CONCLUSIONES

1. No existe una relación significativa entre el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y el consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la institución Educativa N°0074, 2023, donde la correlación tuvo un valor de -0.020 y la significancia 0.792 , aceptando la hipótesis nula.
2. No existe una relación significativa entre el nivel de conocimiento sobre la declaración de nutrientes y el consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la institución Educativa N°0074, 2023, donde la correlación fue 0.25 , mientras que la significancia fue de 0.734 ($p > 0.05$) aceptando la hipótesis nula
3. No existe una relación significativa entre el nivel de conocimiento sobre la información de nutrientes complementaria y el consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la institución Educativa N°0074, 2023, donde la correlación fue 0.21 , mientras que la significancia fue de 0.783 ($p > 0.05$) lo cual indica que se acepta la hipótesis nula.

VII. RECOMENDACIONES

1. Se recomienda contar con el apoyo de un nutricionista para la realización de sesiones educativas en la Institución educativa sobre alimentación saludable en la etapa de la adolescencia y las consecuencias de un consumo alto de productos ultraprocesados, dirigido no solamente a los escolares sino también a los padres de familia y a todo el personal educativo de la Institución N°0074, con el fin de reducir las consecuencias sobre su salud.
2. Se recomienda la realización de estrategias como talleres prácticos para el conocimiento sobre etiquetado nutricional haciendo un enfoque en la declaración de los nutrientes, mediante el conteo de las kilocalorías, el cálculo de los nutrientes, tanto macronutrientes y micronutrientes de los productos ultraprocesados.
3. Se recomienda que el quiosco de la Institución Educativa N°0074 cumpla con los criterios de evaluación de los quioscos escolares que lo dictamina la Resolución Ministerial N°033-2020 Minsa, donde indica que los quioscos deben contar con mensajes informativos y/o carteles educativos, enfocados en la importancia del consumo de alimentos saludables, para que de esta manera se pueda mejorar los hábitos alimentarios de los escolares.
4. Se recomienda incorporar temas de educación nutricional dentro de la formación integral realizada por un nutricionista capacitado y colegiado.
5. Se recomienda a los futuros tesisistas abarcar más investigaciones sobre el etiquetado nutricional en la etapa escolar e realizar intervenciones para disminuir el consumo de los productos ultraprocesados
6. Se recomienda llevar a cabo estudios futuros con un tipo de muestra más amplia de escolares para que de esta manera obtener una información de la realidad con respecto a los conocimientos del etiquetado nutricional y el consumo de los productos ultraprocesados.

REFERENCIAS

1. Organización Mundial de la Salud. Obesidad y Sobrepeso [en línea] 2019. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
2. Wang L, Martínez Steele E, Du M, et al. Tendencias en el consumo de alimentos ultraprocesados entre jóvenes estadounidenses de 2 a 19 años, 1999-2018. [en línea]. Journal of the American Medical Association; 2021. Disponible en: https://jamanetwork.com.translate.goog/journals/jama/fullarticle/2782866?x_tr_sl=en&x_tr_tl=es&x_tr_hl=es-419&x_tr_pto=sc
3. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Etiquetado de Alimentos [en línea]. Disponible en: <https://www.fao.org/food-labelling/es/>
4. Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud. Los alimentos ultra procesados son motor de la epidemia de obesidad en América Latina, señala un nuevo reporte de la OPS/OMS. [en línea]. Disponible en: https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=11180:ultra-processed-foods&Itemid=1926&lang=es#gsc.tab=0
5. UNICEF Colombia. En América Latina y el Caribe, el 30% de los niños y niñas entre 5 a 19 años tienen sobrepeso [En línea] Bogotá: 2020. Disponible en: <https://www.unicef.org/colombia/comunicados-prensa/en-america-latina-y-el-caribe-el-30-de-los-ninos-y-ninas-entre-5-y-19-anos#:~:text=De%20acuerdo%20con%20UNICEF1,frecuente%20el%20sobrepeso%20en%20mujeres>
6. Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y Agricultura, Organización Mundial de la Salud. Codex Alimentarius: Directrices sobre etiquetado nutricional [en línea]. Disponible en: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Findex%252FStandards%252FCXG%2B2-1985%252FCXG_002s.pdf

7. Guarnizo D. Etiquetado de ultraprocesados en América Latina: pioneros, pero con retos [en línea] Agenda de Estados de Derecho, 2021. Disponible en: <https://agendaestadodederecho.com/etiquetado-de-ultraprocesados-en-america-latina/>
8. Colegio de Nutricionistas del Perú. Etiquetado de Alimentos ¿Que diferencias hay entre los dos modelos en cuestión? [en línea] Perú: 2018. Disponible en: <https://cnp.org.pe/etiquetado-alimentos-diferencias-los-dos-modelos-cuestion/>
9. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Etiquetado nutricional en la parte frontal del envase en América Latina y el Caribe [En línea] Chile: 2022. disponible en: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/56520/9789251367537_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y
10. Gestión. Consumo per cápita de alimentos ultraprocesados supera los 52 kilos en Perú [en línea] Lima; 2018. Disponible en: <https://gestion.pe/economia/peru-consumo-per-capita-alimentos-ultraprocesados-supera-52-kilos-nndc-246100-noticia/?ref=gesr>
11. Ministerio de salud. Consumo de comida “chatarra” aumenta el riesgo de agravar los casos de Covid-19 [en línea] Perú 2020. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/212299-minsa-consumo-de-comida-chatarra-aumenta-el-riesgo-de-agravar-los-casos-de-covid-19>
12. INEI. El 33% del gasto en alimentos de los peruanos son realizados fuera del hogar [en línea] Lima. 2015. Disponible en: <https://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/el-33-del-gasto-en-alimentos-de-los-peruanos-son-realizados-fuera-del-hogar-8539/>
13. Observatorio de Nutrición y Estudio de Sobrepeso y Obesidad. Perú es el tercer país de la región en obesidad y sobrepeso [en línea] Lima. Disponible en: <https://observateperu.ins.gob.pe/noticias/272-peru-es-el-tercer-pais-de-la-region-en-obesidad-y-sobrepeso#:~:text=Seg%C3%BAn%20cifras%20del%20Ministerio%20de,tal%20de%204.794.619%20afectados.>
14. Marchan A, Mendoza D. Relación del consumo de alimentos ultraprocesados con el estado nutricional y riesgo cardiovascular en los alumnos de la

- Institución Educativa Secundaria “Republica del Perú”, Tumbes 2020 [en línea] Lima: Universidad Nacional de Tumbes;2020. Disponible en: <https://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/2229/TESIS%20-%20MENDOZA%20Y%20MARCHAN.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
15. Sernaque D. Consumo de productos ultraprocesados y calidad del sueño en escolares de secundaria, Saco Oliveros, Bellavista, 2021 [en línea] Lima: Universidad César Vallejo: 2021. Disponible en: https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/83740/Sernaque_DDA.pdf?sequence=2&isAllowed=y
 16. Huaycho, et al. Relación del nivel de conocimiento sobre el etiquetado de alimentos procesados y el patrón de consumo en estudiantes universitarios de la escuela profesional de trabajo social de la Universidad Nacional De San Agustín, Arequipa- 2021 [en línea] Arequipa: Universidad Nacional De San Agustín, Arequipa. Disponible en: <https://repositorio.unsa.edu.pe/server/api/core/bitstreams/b195c0f8-d21d-4adc-84ac-a92f847079be/content>
 17. Mara B. Consumo de alimentos ultraprocesados en relación al estado nutricional en estudiantes del nivel secundario del colegio particular Nuevo Horizonte, Juliaca - 2020. [en línea] Puno: Universidad Nacional del Altiplano: 2021. Disponible en: http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/16410/Mara_Mamani_Betty_Roscio.pdf?sequence=1&isAllowed=y
 18. Medina E. Conocimiento del etiquetado octogonal en alimentos ultraprocesados y su consumo en adolescentes de una institución educativa pública, Lima. [en línea] Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos: 2022. Disponible en: https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/17725/Medina_pe.pdf?sequence=3&isAllowed=y
 19. Novoa P. Consumo de Productos Procesados en adolescentes del colegio Hontanar de la ciudad de Quito, y su relación con los conocimientos del semáforo nutricional y las actitudes de compra [en línea] Quito: Pontificia Universidad Católica de Ecuador: 2018 [citado 17 de septiembre de 2022]

- Disponible en: <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/15684/TESIS%20PNova.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
20. Paca A. Actitudes, conocimientos y prácticas de los adolescentes de la Institución Educativa Fiscal Miguel de Santiago, Frente al semáforo nutricional, Febrero - Julio 2019 [en línea] Quito: Universidad central de Ecuador: 2019 [citado 17 de septiembre de 2022] Disponible en: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/20946/1/T-UC-0006-CME-190-P.pdf>
 21. Chapado, Weiner. Consumo De Alimentos Ultraprocesados En La Alimentación De Los Adolescentes Que Concurren Al Instituto General Don José De San Martín, EEMPI 8069 de Pilar, Santa Fe, Y A La Escuela Privada N° 6 La Salle De Paraná, Entre Ríos, En Noviembre Del Año 2021. [en línea] Uruguay: Universidad de Concepción del Uruguay 2022. [citado 18 de septiembre de 2022] Disponible en: <http://repositorio.ucu.edu.ar/jspui/bitstream/522/545/1/IF%20Chapado%2C%20Mercedes-Weiner%2C%20Corina.pdf>
 22. Podostroiec M. Consumo de alimentos ultraprocesados en adolescentes y su relación con el estado nutricional [en línea] Buenos Aires: Universidad de Belgrano: 2022 [citado 19 de septiembre de 2022] Disponible en: http://repositorio.ub.edu.ar/bitstream/handle/123456789/10014/Tesis%20Podostroiec_merged.pdf?sequence=1&isAllowed=y
 23. Koncke F, Toledo C, Berón C, Carriquiry A. El consumo de productos ultraprocesados y su impacto en el perfil alimentario de los escolares uruguayos [en línea] Montevideo: 2021 [citado 17 de septiembre de 2022] Disponible en: http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?pid=S1688-12492021000301213&script=sci_arttext
 24. Neill D, Cortez L. Procesos y fundamentos de la Investigación Científica. [en línea] Ecuador: :2018. Disponible en: <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14231/1/Cap.3-Niveles%20del%20conocimiento.pdf>

25. Ramírez A. La teoría del conocimiento en investigación científica: una visión actual. [en línea] Perú: 2009. Disponible en: <http://www.scielo.org.pe/pdf/afm/v70n3/a11v70n3.pdf>
26. Organización Mundial de la Salud y Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Etiquetado de los alimentos [en línea] Roma:2007. Disponible en: <https://www.fao.org/3/a1390s/a1390s.pdf>
27. Ministerio de Salud. Decreto Supremo N°007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. [en línea] Perú:1998. Disponible en: http://www.digesa.minsa.gob.pe/Codex/D.S.007_98_SA.pdf
28. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Etiquetado de los alimentos [en línea] Disponible en: <https://www.fao.org/food-labelling/es/#:~:text=Es%20la%20informaci%C3%B3n%20presentada%20en,calidad%20o%20el%20valor%20nutricional.>
29. Martínez A, Pedrón C. Conceptos básicos en Alimentación [en línea] España: 2016. Disponible en: <https://www.seghnp.org/sites/default/files/2017-06/conceptos-alimentacion.pdf>
30. Ministerio de Salud. Manual de Etiquetado Nutricional de Alimentos. [en línea] Chile:2017. en: <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2018/01/Manual-Etiquetado-Nutricional-Ed.-Minsal-2017v2.pdf>
31. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Información nutricional complementaria (INC). [en línea] Argentina. Disponible en: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/pdf/InformacionNutricionalComplementaria.pdf>
32. Vera G, Zacarias I. Guía para implementar el etiquetado nutricional obligatorio en los alimentos envasados en Chile. [en línea] Chile: Ministerio de Salud; 2005. Disponible en: [https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/586E32886D2A730905257C4A00501471/\\$FILE/guia_etiquetado_nutricional\[1\].pdf](https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/586E32886D2A730905257C4A00501471/$FILE/guia_etiquetado_nutricional[1].pdf)

33. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. El impacto de los alimentos ultraprocesados [en línea] Santiago de Chile: 2020. Disponible en: <https://www.fao.org/3/ca7349es/CA7349ES.pdf>
34. Organización Panamericana de la Salud. Alimentos ultraprocesados ganan más espacio en la mesa de las familias latinoamericanas [en línea] Disponible en: https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=15530:ultra-processed-foods-gain-ground-among-latin-american-and-caribbean-families&Itemid=1926&lang=es#gsc.tab=0
35. Rosero O. Meta alimentación. Nutre y sana tu metabolismo [en línea] Bogotá, Colombia: 2022. Disponible en: <https://books.google.com.pe/books?id=EAJ7EAAAQBAJ&pg=PT181&dq=alimentos+ultraprocesados+definici%C3%B3n&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwit5t-i2pT6AhUApJUCHZaUD64Q6AF6BAqIEAI#v=onepage&q&f=false>
36. Sánchez J. Los alimentos ultraprocesados [en línea] Madrid: 2022. Disponible en: https://books.google.com.pe/books?id=fwlpEAAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=alimentos+ultraprocesados&hl=es-419&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
37. Organización Panamericana de la Salud. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina [en línea] Washington, DC: 2019. Disponible en: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/51523/9789275320327_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y
38. Organización Panamericana de la Salud. Clasificación de los alimentos y sus implicaciones en la salud. [en línea] Ecuador: 2017. Disponible en: https://www3.paho.org/ecu/index.php?option=com_content&view=article&id=1135:clasificación-alimentos-sus-implicaciones-salud &Itemid=360
39. OPS, OMS. Alimentos y Bebidas ultraprocesados en América Latina: Tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas [en línea] Washington D.C: 2015. Disponible en:

- https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645_esp.pdf
40. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Agricultura y sistema alimentarios que tienen en cuenta la nutrición en la práctica [en línea] Roma: 2019. Disponible en: https://books.google.com.pe/books?id=hLqzDwAAQBAJ&pg=PA81&dq=alimentos+y+bebidas+ultraprocesadas&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjNtLqD7J_6AhX0GLkGHY0XAOk4ChDoAXoECAQQAg#v=onepage&q&f=false
 41. Organización Mundial de la Salud. La OMS recomienda aplicar medidas en todo el mundo para reducir el consumo de bebidas azucaradas y sus consecuencias para la salud [en línea] Ginebra: 2016. Disponible en: <https://www.who.int/es/news/item/11-10-2016-who-urges-global-action-to-curtail-consumption-and-health-impacts-of-sugary-drinks>
 42. Gómez M. Introducción a la metodología de la investigación científica [en línea] Argentina: Editorial Brujas; 2006 v : https://books.google.com.pe/books?id=9UDXPe4U7aMC&pg=PA59&dq=enfoque+cuantitativo&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwipxZyZ49_3AhWSEbkGHelmBDwQ6AF6BAgHEAI#v=onepage&q=enfoque%20cuantitativo &f=false
 43. Rodríguez E. Metodología de la investigación [en línea] México: 2005 [fecha de acceso 6 de octubre de 2022] Disponible en: https://books.google.com.pe/books?id=r4yrEW9Jhe0C&pg=PA23&dq=tipo+de+investigaci%C3%B3n+aplicada&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjW9_XO8sz6AhU8BbkGHbXBACcQ6AF6BAgKEAI#v=onepage&q=tipo%20de%20investigaci%C3%B3n%20aplicada&f=false
 44. Balluerka N, Vergara A. Diseño de investigación Experimental en Psicología [en línea] Madrid: Pearson Educación; 2002 [fecha de acceso 6 de octubre de 2022] Disponible en: https://books.google.com.pe/books?id=F6g6mEqC8CIC&printsec=frontcover&dq=dise%C3%B1o+no+experimental+de+la+investigacion&hl=es-419&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

45. García G. Investigación comercial [en línea] Madrid: Esic Editorial; 2005. 2º Edición [fecha de acceso 6 de octubre de 2022] Disponible en: https://books.google.com.pe/books?id=F0YdeWv2nAEC&pg=PA45&dq=corte+transversal+de+la+investigacion&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwi-y5HX_sz6AhWCJ7kGHVZ4DpUQ6AF6BAgJEAI#v=onepage&q&f=false
46. Ávila H. Introducción a la Metodología de la Investigación [en línea] México: 2006 [fecha de acceso 6 de octubre de 2022] Disponible en: https://books.google.com.pe/books?id=r93TK4EykfUC&dq=nivel+de+estudio+correlacional&source=gbs_navlinks_s
47. Sábado T. Fundamentos de bioestadística y análisis de datos para enfermería [en línea] España: 2009 [fecha de acceso 4 de noviembre de 2022] Disponible en: https://books.google.com.pe/books?id=MHgap8IN124C&pg=PA23&dq=probabil%C3%ADstico+aleatorio+estratificado&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwin6rWJ7JX7AhV3BrkGHS_CDMUQ6AF6BAgFEAI#v=onepage&q&f=false
48. Yuni J, Urbano C. Técnicas para investigar y formular proyectos de investigación. [en línea] Argentina: Editorial Brujas; 2006. 2º edición [fecha de acceso 4 de noviembre de 2022] Disponible en: <https://books.google.com.pe/books?id=XWIkBfrJ9SoC&pg=PA63&dq=la+tecnica+de+la+encuesta&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjOyabNgJb7AhVNI7kGHVGYByMQ6AF6BAgLEAI#v=onepage&q&f=false>
49. Córdoba G. El cuestionario, Recomendaciones metodológicas para el diseño de cuestionarios [en línea] México: Limusa; 2004. [fecha de acceso 4 de noviembre de 2022] Disponible en: https://books.google.com.pe/books?id=-JPW5SWuWOUC&pg=PA30&dq=instrumento+de+cuestionario&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwj3i_fLiZb7AhUGDrkGHfiGDNsQ6AF6BAgMEAI#v=onepage&q&f=false
50. Velasquez V. Consumo de Alimentos y Bebidas Ultra procesados en adultos durante el periodo de cuarentena por la Pandemia de COVID - 19, Lima - 2020. [en línea]. Perú:2020. Disponible en

https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/46364/Velasquez_CV-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y

51. Lino C. Bioética, Historia. Principios. Cuestiones [en línea] España: Pelicano; 2003. [fecha de acceso 4 de noviembre de 2022] Disponible en: https://books.google.com.pe/books?id=wxrWiRsUI1MC&printsec=frontcover&dq=libro+de+bioetica&hl=es-419&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
52. Garriga A. Tratamiento de datos personales y derechos fundamentales [en línea] Madrid: Dykinson; 2004. [fecha de acceso 4 de noviembre de 2022] Disponible en: https://books.google.com.pe/books?id=LOCa6vVP_LkC&pg=PA38&dq=principio+de+veracidad&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiFo5f-ipj7AhXCLLkGHYpHAoQ4ChDoAXoECAQQAq#v=onepage&q&f=false
53. Reece A, Hobbins J. Obstetricia Clínica [en línea] Argentina: Panamericana; 2007. 3° edición [fecha de acceso 4 de noviembre de 2022] Disponible en: <https://books.google.com.pe/books?id=RSI1QMxGgA8C&pg=PA1040&dq=principio+de+beneficencia&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjQuM7ampj7AhWaD7kGHaNtA7w4KBD0AXoEC-AcQAq#v=onepage&q&f=fals>

ANEXOS

ANEXO N°1
TABLA DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLES DE ESTUDIO	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIÓN	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
Variable: 1 Nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional	El etiquetado nutricional es toda la información detallada que está destinada para informar al consumidor sobre su contenido de propiedades nutricionales del producto y se constituye como el principal medio de comunicación ²⁶ .	Se medirá a través de un cuestionario de elaboración propia sobre etiquetado nutricional en referencia a la declaración de nutrientes e información nutricional complementaria.	Declaración de los nutrientes del producto. Información nutricional complementaria	<ul style="list-style-type: none"> ● Generalidades del etiquetado nutricional ● Lista de ingredientes ● Nutrientes que han de declararse ● Cálculo de nutrientes ● Presentación del contenido en nutrientes ● Contenido absoluto de un nutriente ● Propiedades comparativas ● Octógonos nutricionales 	Ordinal
Variable 2: Consumo de productos ultraprocesados	Los productos ultraprocesados son formulaciones que están compuestos por múltiples ingredientes desarrollados de modo industrial, son principalmente sustancias extraídas o derivadas de alimentos ³³	El consumo de productos ultraprocesados se determinará mediante un cuestionario de frecuencia de consumo validado por la Lic. Vanessa Velásquez, el cual consta de 34 preguntas sobre consumo de productos ultraprocesados.	Alimentos ultraprocesados Bebidas ultraprocesadas	<ul style="list-style-type: none"> ● Snacks dulces y salados ● Helados ● Chocolates ● Caramelos ● Galletas ● Productos de panadería y pastelería ● Cereales endulzados ● Productos para untar ● Sopas instantáneas ● Platos y comidas para calentar ● Salsas y aderezos ● Bebidas gaseosas ● Bebidas energéticas ● Néctares de fruta ● Bebidas lácteas 	Ordinal

ANEXO N°2

FÓRMULA PARA EL CÁLCULO DE LA MUESTRA

$$n = \frac{Z^2 . N . p . q}{E^2 (N-1) Z^2 . p . q}$$

Dónde:

n = muestra

N = población

Z = nivel de confianza 1.96

E = resto de confianza 0.05

p = certeza 0.5

q = error 0.5

$$n = \frac{1.96^2 . 348 . 0.5 . 0.5}{0.05^2 (348 - 1) + 1.96^2 . 0.5 . 0.5} = 182$$

$$n = 182$$

ANEXO N°3

MUESTREO PROBABILÍSTICO ALEATORIO ESTRATIFICADO

N = 348

n = 182

Estratos

1° secundario → 61 alumnos <> 20% <> 36

2° secundario → 66 alumnos <> 21% <> 38

3° secundario → 56 alumnos <> 19% <> 35

4° secundario → 89 alumnos <> 21% <> 38

5° secundario → 77 alumnos <> 19% <> 3

ANEXO N°4



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

CUESTIONARIO DE NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL

Presentación: Buenos días somos estudiantes de la Universidad César Vallejo: María Fernanda Arevalo Santa Cruz y Yelitza Yanela Cairampoma Manrique. Nos encontramos desarrollando un proyecto de investigación titulado “Nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria, Institución Educativa N°0074, 2023”, para lo cual solicitamos su participación a través de este cuestionario.

Instrucciones: Lea atentamente cada pregunta y marque con una (x) según corresponda, teniendo en cuenta su sinceridad.

DATOS GENERALES:

- **Edad:**
- **Sexo:** Femenino () Masculino ()
- **Grado:**

DATOS ESPECÍFICOS:

I. DECLARACIÓN DE LOS NUTRIENTES DEL PRODUCTO

Observa la imagen y responde

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Tamaño de porción:	80 g		
Porciones por envase:	Aprox. 11		
Cantidades por porción			
Energía (kcal/kJ)	304/1272		
	100g	Porción	% RD*
Grasa Total (g)	16	13	16%
Grasa Saturada (g)	9	7	34%
Grasas trans (g)	0.5	0.5	
Colesterol (mg)	72	57	19%
Sodio (mg)	169	135	7%
Carbohidratos Totales (g)	53	42	15%
Fibra Dietaria (g)	4	3	11%
Azúcares totales (g)	17	14	15%
Azúcares añadidos (g)	12	9	
Proteína (g)	6	5	10%
Calcio (mg)	83	66	7%
Hierro (mg)	5	4	16%

* Los porcentajes del Requerimiento Diario (%RD) indican la contribución de un nutriente en una porción de alimento en una dieta diaria. Como recomendación nutricional general, se indica la ingesta de 2 000 kcal ó 8370 kJ al día.

* Aporte de nutrientes expresados como % RD según CODEX/ FDA/UE.

1. ¿Qué es el etiquetado nutricional?
 - a. Toda información descriptiva destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales
 - b. se entiende a toda información necesaria para el desarrollo
 - c. Toda información elaborada a detalle para el régimen especiales
2. ¿Que contiene el etiquetado nutricional?
 - a. lista de suplementos artificiales
 - b. Lista de ingredientes, declaración de nutrientes
 - c. lista de suplementos nutricionales
3. ¿Por qué es importante el etiquetado nutricional?
 - a. Porque facilita al consumidor datos sobre los alimentos
 - b. Porque facilita a los proveedores
 - c. Porque facilita a los consumidores sobre las dietas nutricionales
4. ¿El ingrediente más importante del producto en qué posición u orden debe ir de la lista?
 - a. Primero
 - b. Segundo
 - c. Último
5. ¿Cuál de estos nutrientes debe ir en el etiquetado?
 - a. Carbohidratos
 - b. Edulcorante
 - c. Densidad
6. Según la imagen de la etiqueta, ¿Cuántos gramos equivale la porción del producto?
 - a. 11 g
 - b. 80 g
 - c. 5 g
7. ¿Cuántas kilocalorías tiene la porción del producto?
 - a. 80 kcal
 - b. 304 kcal
 - c. 1272 kcal
8. ¿Cuánta grasa saturada presenta el producto en 100 gramos?
 - a. 16 g
 - b. 9 g
 - c. 7 g
9. ¿Cuánto es el porcentaje carbohidratos totales de acuerdo al requerimiento diario?
 - a. 15%
 - b. 11%

- c. 16%
- 10. Según la imagen de la etiqueta ¿Los nutrientes en qué unidad de medida están expresados?
 - a. Gramos y kilogramos
 - b. Miligramos y kilocalorías
 - c. Miligramos y gramos
- 11. ¿Qué cantidad de proteína tiene la porción del producto?
 - a. 5 g
 - b. 6 g
 - c. 10 g
- 12. ¿Cuáles son los macronutrientes presentes en la imagen?
 - a. Colesterol, Sodio y Carbohidratos
 - b. Grasa, Proteína y Fibra
 - c. Grasa, Carbohidratos y Proteína
- 13. ¿Cuáles son los micronutrientes detallados en la imagen?
 - a. Azúcares añadidos y azúcares totales
 - b. Calcio y Hierro
 - c. Grasa saturada y grasas trans

II. INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA

- 14. ¿Qué es la información nutricional complementaria?
 - a. Es una información extra del producto que posee propiedades nutricionales.
 - b. Son frases motivadoras, sin propiedades nutricionales
 - c. Es una información sugerida aplicado en todos los productos.
- 15. ¿El uso de la información nutricional complementaria en las etiquetas de los productos debe ser?
 - a. Sustituido por la declaración de nutrientes
 - b. Añadido a la declaración de nutrientes
 - c. Reemplazado por la declaración de los nutrientes.
- 16. ¿Qué es el octógono nutricional?
 - a. Es una advertencia de la cantidad de libra que un producto
 - b. Es una advertencia que nos brinda la cantidad de sodio, grasas y azúcar.
 - c. Es una advertencia que nos brinda la cantidad de proteínas.
- 17. ¿Qué productos deben llevar el octógono nutricional?
 - a. Todos los productos y bebidas sin excepción
 - b. Todas las galletas
 - c. Solo alimentos y bebidas que sobrepasen la cantidad permitida.
- 18. ¿De qué color característico son los octógonos nutricionales?

- a. Rojo y Blanco
 - b. Negro y Blanco
 - c. Azul y Blanco
19. ¿Cuáles son las 4 advertencias de los octógonos?
- a. Alto en azúcar, Alto en sodio, Alto en grasas Saturadas y Alto en grasas trans
 - b. Alto en azúcar, Alto en sodio, Alto en grasas Saturadas y Contiene grasas trans
 - c. Alto en azúcar, Alto en sodio, Alto en grasas Saturadas y Exceso de grasas Trans
20. ¿Cuál es la posición de los octógonos en el producto?
- a. parte superior izquierdo - anterior
 - b. parte inferior izquierdo- posterior
 - c. parte superior derecho - anterior

Gracias por completar el cuestionario

ANEXO N°5 EVALUACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS

EXPERTO N°1

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento "NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL.". La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

1. Datos generales del juez

Nombre del juez	Mgtr. Marcos Omar Arias Padilla
Grado profesional:	Maestría (X) Doctor ()
Área de formación académica:	Clínica (X) Social ()
	Educativa () Organizacional ()
Áreas de experiencia profesional:	Gestión Pública
Institución donde labora:	Hospital Nacional Arzobispo Loayza
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (x)
Experiencia en Investigación Psicométrica: (si corresponde)	

2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

3. Datos de la escala (Colocar nombre de la escala, cuestionario o inventario)

Nombre de la Prueba:	NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL
Autora:	María Fernanda Arevalo Santa Cruz y Yelitza Yanela Cairampoma Manrique
Procedencia:	Creación propia
Administración:	Impreso
Tiempo de aplicación:	25 minutos
Ámbito de aplicación:	Escolares del nivel secundaria, Institución Educativa N°0074

Significación:	<p>Escala de medición: Ordinal.</p> <p>Lo cual se evaluará de la siguiente manera, cada respuesta correcta será validada por 1 punto y se asignará el puntaje de la siguiente manera. Bajo (0-10), Medio (11-14) y Alto (15-20)</p>
----------------	---

4. Soporte teórico (describir en función al modelo teórico)

Escala/ÁREA	Subescala (dimensiones)	Definición
Ordinal	<ul style="list-style-type: none"> Declaración de nutrientes de los productos. 	La declaración de nutrientes es toda aquella información detallada del: valor energético, cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles, grasas, grasas saturadas, sodio, y azúcares totales.
Ordinal	<ul style="list-style-type: none"> Información nutricional complementaria. 	La información nutricional complementaria es una información extra del producto o de alguna de sus propiedades, es decir no intenta sustituir la declaración, sino que su objetivo es informar de una manera más fácil y comprensible al consumidor en la selección de los productos.

5. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación, usted le presentó el cuestionario "NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL" elaborado por María Fernanda Arevalo Santa Cruz y Yelitza Yanela Cairampoma Manrique en el año 2023. De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, Es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.

	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1 No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Dimensiones del instrumento:

- Primera dimensión: Declaración de los nutrientes del producto.
- Objetivos de la Dimensión: Identificar el nivel de conocimiento sobre declaración de nutrientes

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Generalidades del etiquetado nutricional	¿Qué es el etiquetado nutricional?	4	4	4	
Generalidades del etiquetado nutricional	¿Que contiene el etiquetado nutricional?	4	4	4	
Generalidades del etiquetado nutricional	¿Por qué es importante el etiquetado nutricional?	4	4	4	
Lista de ingredientes	¿El ingrediente más importante del producto en qué posición u orden debe ir de la lista?	4	4	4	
Nutrientes que han de declararse	¿Cuál de estos nutrientes debe ir en el etiquetado?	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Cuántos gramos equivale la porción del producto?	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Cuántas kilocalorías tiene la porción del producto?	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Cuánta grasa saturada presenta el producto en 100 gr?	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Cuánto es el porcentaje de carbohidratos totales de acuerdo al requerimiento diario?	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Los nutrientes en qué unidad de medida están expresados	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Qué cantidad de proteína tiene la porción del producto?	4	4	4	Según la etiqueta
Presentación del contenido en nutrientes	¿Cuáles son los macronutrientes presentes en la imagen?	4	4	4	
Presentación del contenido en nutrientes	¿Cuáles son los micronutrientes detallados en la imagen?	4	4	4	Según la etiqueta



- Segunda dimensión: Información nutricional complementaria
- Objetivos de la Dimensión: Evaluar el nivel de conocimiento sobre declaración de nutrientes en productos ultraprocesados.

INDICADORES	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Contenido absoluto de un nutriente	¿Qué es la información nutricional complementaria?	4	4	4	
Propiedades comparativas	¿El uso de la información nutricional complementaria en las etiquetas de los productos debe ser?	4	4	4	
Octógonos nutricionales	¿Qué es el octógono nutricional?	4	4	4	
Octógonos nutricionales	¿Qué productos deben llevar el octógono nutricional?	4	4	4	
Octógonos nutricionales	¿De qué color característico son los octógonos nutricionales?	4	4	4	
Octógonos nutricionales	¿Cuáles son las 4 advertencias de los octógonos?	4	4	4	
Octógonos nutricionales	¿Cuál es la posición de los octógonos en el producto?	4	4	4	

Firma del evaluador DNI

Instituto Tecnológico de Investigación y Desarrollo
 Nutricionista
 CNP. SAJH
 DNI: 45 88 7070

EXPERTO N°2
EVALUACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento "NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL.". La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

1. Datos generales del juez

Nombre del juez	Mgtr. Aurelia Ticona Sanka
Grado profesional:	Maestría (X) Doctor ()
Área de formación académica:	Clínica (X) Social () Educativa () Organizacional ()
Áreas de experiencia profesional:	Gestión Pública
Institución donde labora:	Ministerio de Salud
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (x)
Experiencia en Investigación Psicométrica: (si corresponde)	

2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

3. Datos de la escala (Colocar nombre de la escala, cuestionario o inventario)

Nombre de la Prueba:	NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL
Autora:	María Fernanda Arevalo Santa Cruz y Yelitza Yanela Cairampoma Manrique
Procedencia:	Creación propia
Administración:	Impreso
Tiempo de aplicación:	25 minutos
Ámbito de aplicación:	Escolares del nivel secundaria, Institución Educativa N°0074

Significación:	<p>Escala de medición: Ordinal.</p> <p>Lo cual se evaluará de la siguiente manera, cada respuesta correcta será validada por 1 punto y se asignará el puntaje de la siguiente manera. Bajo (0-10), Medio (11-14) y Alto (15-20)</p>
----------------	---

4. Soporte teórico (describir en función al modelo teórico)

Escala/ÁREA	Subescala (dimensiones)	Definición
Ordinal	<ul style="list-style-type: none"> Declaración de nutrientes de los productos. 	La declaración de nutrientes es toda aquella información detallada del: valor energético, cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles, grasas, grasas saturadas, sodio, y azúcares totales.
Ordinal	<ul style="list-style-type: none"> Información nutricional complementaria. 	La información nutricional complementaria es una información extra del producto o de alguna de sus propiedades, es decir no intenta sustituir la declaración, sino que su objetivo es informar de una manera más fácil y comprensible al consumidor en la selección de los productos.

5. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación, a usted le presenté el cuestionario "NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL" elaborado por María Fernanda Arevalo Santa Cruz y Yelitza Yanela Cairampoma Manrique en el año 2023. De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, Es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.

	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1 No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Dimensiones del instrumento:

- Primera dimensión: Declaración de los nutrientes del producto.
- Objetivos de la Dimensión: Identificar el nivel de conocimiento sobre declaración de nutrientes

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Generalidades del etiquetado nutricional	¿Qué es el etiquetado nutricional?	4	4	4	
Generalidades del etiquetado nutricional	¿Que contiene el etiquetado nutricional?	4	4	4	
Generalidades del etiquetado nutricional	¿Por qué es importante el etiquetado nutricional?	4	4	4	
Lista de ingredientes	¿El ingrediente más importante del producto en qué posición u orden debe ir de la lista?	4	4	4	
Nutrientes que han de declararse	¿Cuál de estos nutrientes debe ir en el etiquetado?	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Cuántos gramos equivale la porción del producto?	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Cuántas kilocalorías tiene la porción del producto?	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Cuánta grasa saturada presenta el producto en 100 gr?	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Cuánto es el porcentaje de carbohidratos totales de acuerdo al requerimiento diario?	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Los nutrientes en qué unidad de medida están expresados	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Qué cantidad de proteína tiene la porción del producto?	4	4	4	
Presentación del contenido en nutrientes	¿Cuáles son los macronutrientes presentes en la imagen?	4	4	4	
Presentación del contenido en nutrientes	¿Cuáles son los micronutrientes detallados en la imagen?	4	4	4	



- Segunda dimensión: Información nutricional complementaria
- Objetivos de la Dimensión: Evaluar el nivel de conocimiento sobre declaración de nutrientes en productos ultraprocesados.

INDICADORES	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Contenido absoluto de un nutriente	¿Qué es la información nutricional complementaria?	4	4	4	
Propiedades comparativas	¿El uso de la información nutricional complementaria en las etiquetas de los productos debe ser?	4	4	4	
Octógonos nutricionales	¿Qué es el octógono nutricional?	4	4	4	
Octógonos nutricionales	¿Qué productos deben llevar el octógono nutricional?	4	4	4	
Octógonos nutricionales	¿De qué color característico son los octógonos nutricionales?	4	4	4	
Octógonos nutricionales	¿Cuáles son las 4 advertencias de los octógonos?	4	4	4	
Octógonos nutricionales	¿Cuál es la posición de los octógonos en el producto?	4	4	4	

Firma del evaluador DNI

MINISTERIO DE SALUD

 DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA NORTE

 C.S. ERRAZURIZ ALTO

 Mgtr. Aurella Ticono Sanka

 NUTRICIONISTA

 CMP 3158

EXPERTO N°3
EVALUACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento "NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL.". La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

1. Datos generales del juez

Nombre del juez	Mgtr. Angélica María Sierra Gavancho
Grado profesional:	Maestría (X) Doctor ()
Área de formación académica:	Clinica (X) Social ()
	Educativa () Organizacional ()
Áreas de experiencia profesional:	Nutricionista
Institución donde labora:	Universidad Cesar Vallejo
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (x)
Experiencia en Investigación Psicométrica: (si corresponde)	

2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

3. Datos de la escala (Colocar nombre de la escala, cuestionario o inventario)

Nombre de la Prueba:	NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL
Autora:	María Fernanda Arevalo Santa Cruz y Yelitza Yanela Cairampoma Manrique
Procedencia:	Creación propia
Administración:	Impreso
Tiempo de aplicación:	25 minutos
Ámbito de aplicación:	Escolares del nivel secundaria, Institución Educativa N°0074
Significación:	Escala de medición: Ordinal. Lo cual se evaluará de la siguiente manera, cada respuesta correcta será validada por 1

	punto y se asignará el puntaje de la siguiente manera. Bajo (0-10), Medio (11-14) y Alto (15-20)
--	--

4. Soporte teórico (describir en función al modelo teórico)

Escala/ÁREA	Subescala (dimensiones)	Definición
Ordinal	<ul style="list-style-type: none"> Declaración de nutrientes de los productos. 	La declaración de nutrientes es toda aquella información detallada del: valor energético, cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles, grasas, grasas saturadas, sodio, y azúcares totales.
Ordinal	<ul style="list-style-type: none"> Información nutricional complementaria. 	La información nutricional complementaria es una información extra del producto o de alguna de sus propiedades, es decir no intenta sustituir la declaración, sino que su objetivo es informar de una manera más fácil y comprensible al consumidor en la selección de los productos.

5. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación, a usted le presenté el cuestionario "NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL" elaborado por María Fernanda Arevalo Santa Cruz y Yelitza Yanela Cairampoma Manrique en el año 2023. De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, Es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.

RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1 No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Dimensiones del instrumento:

- Primera dimensión: Declaración de los nutrientes del producto.
- Objetivos de la Dimensión: Identificar el nivel de conocimiento sobre declaración de nutrientes

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Generalidades del etiquetado nutricional	¿Qué es el etiquetado nutricional?	4	4	4	
Generalidades del etiquetado nutricional	¿Que contiene el etiquetado nutricional?	4	4	4	
Generalidades del etiquetado nutricional	¿Por qué es importante el etiquetado nutricional?	4	4	4	
Lista de ingredientes	¿El ingrediente más importante del producto en qué posición u orden debe ir de la lista?	4	4	4	
Nutrientes que han de declararse	¿Cuál de estos nutrientes debe ir en el etiquetado?	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Cuántos gramos equivale la porción del producto?	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Cuántas kilocalorías tiene la porción del producto?	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Cuánta grasa saturada presenta el producto en 100 gr?	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Cuánto es el porcentaje de carbohidratos totales de acuerdo al requerimiento diario?	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Los nutrientes en qué unidad de medida están expresados	4	4	4	
Cálculo de nutrientes	¿Qué cantidad de proteína tiene la porción del producto?	4	4	4	
Presentación del contenido en nutrientes	¿Cuáles son los macronutrientes presentes en la imagen?	4	4	4	
Presentación del contenido en nutrientes	¿Cuáles son los micronutrientes detallados en la imagen?	4	4	4	



- Segunda dimensión: Información nutricional complementaria
- Objetivos de la Dimensión: Evaluar el nivel de conocimiento sobre declaración de nutrientes en productos ultraprocesados.

INDICADORES	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Contenido absoluto de un nutriente	¿Qué es la información nutricional complementaria?	4	4	4	
Propiedades comparativas	¿El uso de la información nutricional complementaria en las etiquetas de los productos debe ser?	4	4	4	
Octógonos nutricionales	¿Qué es el octógono nutricional?	4	4	4	
Octógonos nutricionales	¿Qué productos deben llevar el octógono nutricional?	4	4	4	
Octógonos nutricionales	¿De qué color característico son los octógonos nutricionales?	4	4	4	
Octógonos nutricionales	¿Cuáles son las 4 advertencias de los octógonos?	4	4	4	
Octógonos nutricionales	¿Cuál es la posición de los octógonos en el producto?	4	4	4	

Firma del evaluador DNI

Firma del evaluador
DNI 45387644

Mg. Antonio Serpa Barrientos

<i>Max</i>	4	$V = \frac{\bar{x} - l}{k}$	$V = V$ de Aiken
<i>Min</i>	1		\bar{x} = Promedio de calificación de jueces
<i>K</i>	3		k = Rango de calificaciones (Max-Min) l = calificación más baja posible

Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

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

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

Con valores de V Aiken como $V= 0.70$ o más son adecuados (Charter, 2003).

		J1	J2	J3		Media	DE	V Aiken	Interpretación de la V
ITEM 1	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 2	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 3	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 4	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 5	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 6	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 7	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 8	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 9	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 10	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 11	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 12	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 13	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 14	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido

ITEM 15	Relevancia	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
ITEM 16	Relevancia	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
ITEM 17	Relevancia	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
ITEM 18	Relevancia	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
ITEM 19	Relevancia	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
ITEM 20	Relevancia	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4				4	0.00	1.00	Valido

ANEXO N°6
PRUEBA DE CONFIABILIDAD ALFA DE CRONBACH DE LA VARIABLE
NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL

ENCUESTADOS	ITEM																				SUMA		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
E1	1		1	1	1	1	1	1	1	0		1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	16	
E2		1	1	1		1	1	1	1	0		1	1	1	0		1	0	1	1	0	1	16
E3	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	19	
E4	1	1		1	1	1	1	1	1	0	1		1	1	0	1		1	0	1	1	16	
E5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	17	
E6	1		1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	18	
E7		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1		0	1	0		1	1	16
E8	1	1	0	1	0	1	1	1	1		1		1	1	0	1	1	1	0		0	1	15
E9	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	9
E10		0	0	1	1	1	0	0	0	1	1		0	1	0		1	0	0	1	0	0	9
E11	1		0	0	0	1	0	0	0	1	0	0		0	1	0	1	1	0	1	0	0	8
E12	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0		1	1	1	1	1	0	1	16
E13	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	16
E14	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	11
E15	1	1	1		0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	16
E16		1	1	1		0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	16	
E17	1	0		1	0	0		1	1	1	1	0		0	0	0	1	0	1	1	0	0	9
E18		0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1		1	1	1	1		1	1	18
E19		0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	7
E20		0	1	1	1	1	1	0	0	1		1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	9
VARIANZA	0.1875	0.1875	0.227	0.1875	0.187	0.187	0.216	0.187	0.1800	0.127	0.210	0.210	0.16	0.160	0.160	0.22	0.210	0.16000	0.16	0.18			
SUMATORIA DE VARIANZA	3.70107																						
VARIANZA DE LA SUMA DE ITEMS	13.98750																						

$$\alpha = \frac{K}{K-1} \left[1 - \frac{\sum S_i^2}{S_T^2} \right]$$

K: El número de ítems	20
Siz: Sumatoria de Varianzas de los Ítems	3.701
Stz: Varianza de la suma de los Ítems	13.988
α: Coeficiente de Alfa de Cronbach	0.774

ANEXO N°7



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

CUESTIONARIO DE CONSUMO DE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS

Presentación: Buenos días somos estudiantes de la Universidad César Vallejo: María Fernanda Arevalo Santa Cruz y Yelitza Yanela Cairampoma Manrique. Nos encontramos desarrollando un proyecto de investigación titulado “Nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria, Institución Educativa N°0074, 2023”, para lo cual solicitamos su participación a través de este cuestionario.

Instrucciones: Lea atentamente cada pregunta y marque con una (x) según corresponda, teniendo en cuenta su sinceridad.

DATOS GENERALES:

- **Edad:**
- **Sexo:** Femenino () Masculino ()
- **Grado:**

DATOS ESPECÍFICOS:

I. ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS

Frecuencia de consumo de Snacks (Papas fritas, Chips, Nachos, Galletas saladas)

- ¿Cuántas veces consume Chizitos, Cheetos o Cheese tris?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume Chifles o Camote Natuchip?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume Papitas (Lays, Lays al hilo, Ondas, Pringles)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume

- ¿Cuántas veces consume Chips (Doritos, Tostitos, Cuates, Nachos, Torteos o Piqueo Snack)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume Galletas Saladas (Ritz, Club social o Soda)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume Cereal bar?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume barritas Fitness o Life?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume helados de crema (bombones, sándwich o en cono)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume helados de hielo o paletas (BB, Alaska o Turbo)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume chocolates (Sublime, Bonobon, Sapito, Princesa, D'onofrio, Chocopunch, Hershey's, Fochis, Vizzio o La Ibérica)?

- Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume wafer con chocolate y turrón (Tuyo, Cua Cua, Cañonazo, Golpe, Nik, Snicker o La Ibérica)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume masmelos y gomitas (Ole Ole, Millows, Trululú, Mogúl, Frugelé o Calyptus)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume caramelos y chupetines (Bonbonbum, Globopop, Picolines, Arcor, Ambrosoli, de limón, de chicha morada, Mentitas, Full, Tic Tac o Halls)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume chicles y caramelos masticables (Toffee, Fruna, Mentos, Trident, Adams o Bobaloo)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume tortas y pasteles (selva negra, de vainilla, tres leches, helada, con chantilly o merengue)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana

- 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume postres (pie de manzana, de limón, suspiro, cheesecake, pudín, tartaletas, queque, empanada, milhojas, alfajores, budín, crema volteada o flan)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume bollería industrial (donas, cachitos, pan relleno de manjar o chocolate o pionono)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume galletas con relleno dulces (Oreo, Casino, Coronita, Charada, Gretel o Frac)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume galletas dulces sin relleno (Vainilla, Margarita, Picaras, Chomp, Integrakers, Chocosoda, Chodonuts, Glacitas, Tentación, Chocochip o Caritas)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume bizcochos y queques (Chocman, Pingüinos, Bimboletes, Cancún o Negrito)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume

- ¿Cuántas veces consume cereales azucarados (Copix, Almohaditas, Chocapic o Trigo atómico)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume margarina o mantequilla (de leche o de maní)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume mermelada o Nutella?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume Queso Crema, Parmesano, Mozzarella, Azul, Fundido, Edam o Cheddar?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume purés o cremas de espárragos, papa o choclo?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume alimentos listos, en conserva o congelados (choclo dulce, menestras, papas congeladas para freír o Pizza)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume

- ¿Cuántas veces consume Hamburguesa, Nuggets, Chorizo, Hot Dog o Jamonada?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume salsas (Vinagreta, Mayonesa, Mostaza, Kétchup, Salsa golf, Aji criollo, Tarí, Uchucuta, Aceitunesa o Huancaína Alacena)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume aderezos (Panquita, Tuco, sibarita, ajino sillao, ajinomoto o deli arroz)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume

II. BEBIDAS ULTRAPROCESADAS

- ¿Cuántas veces consume gaseosas (Inca Kola, Coca cola, KR, Sprite, Crush, Guaraná, Big cola o Fanta)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume bebidas para deportistas (Gatorade, Sporade, Powerade o Electro light)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume bebidas energéticas (Volt, Red Bull, Monster, V220 o Burn)?

- Diario
- 2 a 3 veces por semana
- 1 vez a la semana
- 1 a 3 veces al Mes
- No consume
- ¿Cuántas veces consume yogurt Yopi, Batimix, Yomost Laive biodefensa, Yogurt bebible Gloria o Pura Vida?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume leche chocolatada, condensada o Actiavena?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume jugos endulzados (Frugos, Jugos Valle, Pulp, Tampico, Watts, Cifrut o Free tea)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume
- ¿Cuántas veces consume jugos endulzados (Tang, Zuko o Negrita)?
 - Diario
 - 2 a 3 veces por semana
 - 1 vez a la semana
 - 1 a 3 veces al Mes
 - No consume

Gracias por responder

ANEXO N°8
VALIDACIÓN POR EL JUICIO DE EXPERTOS

EXPERTO N°1

1. Datos generales del juez

Nombre del juez	Mgst. Marcos Omar Arias Padilla
Grado profesional:	Maestría (x) Doctor ()
Área de formación académica:	Clínica (x) Social () Educativa () Organizacional ()
Áreas de experiencia profesional:	Gestión Pública
Institución donde labora:	Hospital Nacional Arzobispo Loayza
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (x)
Experiencia en Investigación Psicométrica: (si corresponde)	Trabajo(s) psicométricos realizados Título del estudio realizado.

Firma del evaluador



DNI: 45 88 7070

EXPERTO N°2

21. Datos generales del juez

Nombre del juez	Mgtr. Aurelia Ticona Sanka
Grado profesional:	Maestría (X) Doctor ()
Área de formación académica:	Clínica (X) Social () Educativa () Organizacional ()
Áreas de experiencia profesional:	Gestión Pública
Institución donde labora:	Ministerio de Salud

Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (x)
Experiencia en Investigación Psicométrica: (si corresponde)	

Firma del evaluador



 Mgtr. Aurelia Ticono Sanka
 RUC: 20101010101
 CMP 3158

EXPERTO N°3

1. Datos generales del juez

Nombre del juez	Carlos Francisco Sánchez Blas
Grado profesional:	Maestría (x) Doctor ()
Área de formación académica:	Clínica () Social (x) Educativa () Organizacional ()
Áreas de experiencia profesional:	Gestión y Salud Pública
Institución donde labora:	Ministerio de Salud
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (x)
Experiencia en Investigación Psicométrica: (si corresponde)	Trabajo(s) psicométricos realizados Título del estudio realizado.


 FIRMA DEL EVALUADOR:

DNI: 43942678

Max	4
Min	1
K	3

$$V = \frac{\bar{x} - l}{k}$$

V = V de Aiken

\bar{x} = Promedio de calificación de jueces

k = Rango de calificaciones (Max-Min)

l = calificación más baja posible

Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

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

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

Con valores de V Aiken como V= 0.70 o más son adecuados (Charter, 2003).

		J1	J2	J3		Media	DE	V Aiken	Interpretación de la V
ITEM 1	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 2	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 3	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 4	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 5	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 6	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 7	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 8	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 9	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 10	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 11	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 12	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 13	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 14	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
ITEM 15	Relevancia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Pertinencia	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido
	Claridad	4	4	4		4	0.00	1.00	Valido

ANEXO N°10

SOLICITUD DE PERMISO DE LA I.E N°0074



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

San Juan de Lurigancho, 18 de noviembre de 2022

CARTA N° 041-2022-UCV-VA-P25-F05L02/CCP

Carlos Carrión Murrieta
Director de I.E. 0074 Fernando Belaunde Terry
Distrito de Ate
Presente. -

De mi especial consideración:

Nos place extenderles un cordial saludo y presentarles en esta ocasión, a las estudiantes **AREVALO SANTA CRUZ MARIA FERNANDA** identificada con DNI N° **70784737**, con código de estudiante N° **6500020266**; **CAIRAMPOMA MANRIQUE YELITZA YANELA** identificada con DNI N° **71129005**, con código de estudiante N° **7001258569** matriculada en el **IX ciclo** de la Carrera Profesional de Nutrición de la Universidad César Vallejo - Campus San Juan de Lurigancho, y solicitar a usted la autorización para que **las estudiantes** realicen un trabajo de investigación titulado "**Nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria, Institución Educativa N°0074, 2023**".

Consideramos que este estudio impactará positivamente en su institución y en la sociedad; y, permitirá que las estudiantes realicen su trabajo de investigación dada la importancia del tema a tratar.

Agradeciéndoles por la atención a la presente, aprovechamos la oportunidad para reiterarles nuestra más alta consideración y estima, y vuestro apoyo al Departamento de Investigación de esta casa de estudios.

Atentamente,

Mg. Fiorella Cubas Romero
Coordinadora de la Escuela Profesional De Nutrición
UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO



Mg. Carlos Carrión Murrieta
DIRECTOR (n)

ANEXO N°11

PERMISO POR PARTE DEL DIRECTOR DE LA I.E N°0074



MINISTERIO DE EDUCACIÓN-UGEL N° 06
I.E. N° 0074 "FERNANDO BELAUNDE TERRY"
LOS SAUCES - ATE

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

Los Sauces, 23 de noviembre de 2022.

OFICIO N°00203 -2022-DIE.0074"FBT"-UGEL.06

Señorita:

Mg. Fiorella Cynthia Cubas Romero
Coordinadora de la E.P. de Nutrición,
Universidad César Vallejo.

Presente.

ASUNTO: Aceptación para el desarrollo para el trabajo de investigación titulado "Nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria, institución educativa N°0074, 2023"

Referencia: CARTA N°041-2022-UCV-VA-P25-F05L02/CCP

Es grato dirigirme a usted, para saludarlo cordialmente a nombre de la institución educativa a mi cargo, al mismo tiempo comunicarle que ha sido aceptada la solicitud de las estudiantes AREVALO SANTA CRUZ MARIA FERNANDA y CAIRAMPOMA MANRIQUE YELITZA YANELA de la Carrera Profesional de Nutrición, para la realización de su trabajo de investigación en la IE N°0074 "Fernando Belaunde Terry". Con la finalidad que las alumnas puedan realizar su trabajo sin ningún inconveniente donde aplicarán las habilidades y conocimientos adquiridos en su institución.

Hago propicia la oportunidad para renovarles las muestras de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,




Mg. Carlos E. Carrón Murrieta
DIRECTOR I.E.I.

DIE/CCCM

ANEXO N°12
PRUEBA DE NORMALIDAD

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
Nivel De Conocimiento Sobre Etiquetado Nutricional	.357	182	<.001	.726	182	<.001
Consumo de Productos Ultraprocesados	.385	182	<.001	.683	182	<.001

^a. Corrección de significación de Lilliefors

ANEXO N°13

Consentimiento Informado del Apoderado

Título de la investigación: “Nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria, Institución Educativa N°0074, 2023” ;

Investigador (a) (es): Arevalo Santa Cruz, Maria Fernanda; Cairampoma Manrique, Yelitza Yanela

Propósito del estudio

Estamos invitando a su hijo (a) a participar en la investigación titulada “Nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria, Institución Educativa N°0074, 2023”, **cuyo objetivo es** Determinar la relación que existe entre el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y el consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la institución Educativa N°0074, 2023.

Esta investigación es desarrollada por estudiantes pregrado, de la carrera profesional de Nutrición, de la Universidad César Vallejo del campus de Lima Este, aprobado por la autoridad correspondiente de la Universidad y con el permiso de la Institución Educativa N°0074 “Fernando Belaunde Terry”

En los últimos años el consumo de productos ultra procesados ha ido en aumento, sobre todo en niños y adolescentes, siendo vulnerables a desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles como: el sobrepeso, la obesidad, la diabetes mellitus, entre otros.

Procedimiento

Si usted acepta que su hijo participe y su hijo decide participar en esta investigación:

1. Se realizará una encuesta o entrevista donde se recogerá datos personales y algunas preguntas sobre la investigación: “Nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria, Institución Educativa N°0074, 2023”.
2. Esta encuesta o entrevista tendrá un tiempo aproximado de 20 minutos y se realizará en el ambiente de cada sección de la institución “Fernando

Belaunde Terry”. Las respuestas al cuestionario o guía de entrevista serán codificadas usando un número de identificación y, por lo tanto, serán anónimas.

Participación voluntaria (principio de autonomía): Su hijo puede hacer todas las preguntas para aclarar sus dudas antes de decidir si desea participar o no, y su decisión será respetada. Posterior a que su hijo haya aceptado participar puede dejar de participar sin ningún problema.

Riesgo (principio de No maleficencia): La participación de su hijo en la investigación NO existirá riesgo o daño en la investigación. Sin embargo, en el caso que existan preguntas que le puedan generar incomodidad a su hijo tiene la libertad de responderlas o no.

Beneficios (principio de beneficencia): Mencionar que los resultados de la investigación se le alcanzará a la institución al término de la investigación. No recibirá ningún beneficio económico ni de ninguna otra índole. El estudio no va a aportar a la salud individual de la persona, sin embargo, los resultados del estudio podrán convertirse en beneficio de la salud pública.

Confidencialidad (principio de justicia): Los datos recolectados de la investigación deben ser anónimos y no tener ninguna forma de identificar al participante. Garantizamos que la información recogida en la encuesta o entrevista a su hijo es totalmente Confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de la investigación. Los datos permanecerán bajo custodia del investigador principal y pasado un tiempo determinado serán eliminados convenientemente.

Problemas o preguntas:

Si tiene preguntas sobre la investigación puede contactar con las Investigadoras Arevalo Santa Cruz, Maria Fernanda; Cairampoma Manrique, Yelitza Yanela. Email: cairampomayelitza8@gmail.com y Docente asesor Kelly Milagritos Casana Jara email:

Consentimiento

Después de haber leído los propósitos de la investigación autorizo que mi menor hijo participe en la investigación.

Nombre y apellidos:

Fecha y hora:

ANEXO N°14

ASENTIMIENTO INFORMADO

Título de la investigación: “Nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria, Institución Educativa N°0074, 2023”

Investigador (a) (es): Arevalo Santa Cruz, Maria Fernanda; Cairampoma Manrique, Yelitza Yanela

Propósito del estudio

Le invitamos a participar en la investigación titulada “Nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria, Institución Educativa N°0074, 2023”, cuyo objetivo es determinar la relación que existe entre el nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y el consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria de la institución Educativa N°0074, 2023.

Esta investigación es desarrollada por estudiantes pregrado, de la carrera profesional de Nutrición, de la Universidad César Vallejo del campus de Lima Este, aprobado por la autoridad correspondiente de la Universidad y con el permiso de la Institución Educativa N°0074 “Fernando Belaunde Terry”

En los últimos años el consumo de productos ultra procesados ha ido en aumento, sobre todo en niños y adolescentes, siendo vulnerables a desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles como: el sobrepeso, la obesidad, la diabetes mellitus, entre otros.

Procedimiento

Si usted decide participar en esta investigación se realizará lo siguiente:

3. Se realizará una encuesta o entrevista donde se recogerá datos personales y algunas preguntas sobre la investigación: “Nivel de conocimiento sobre etiquetado nutricional y consumo de productos ultraprocesados en escolares del nivel secundaria, Institución Educativa N°0074, 2023”.
4. Esta encuesta o entrevista tendrá un tiempo aproximado de 20 minutos y se realizará en el ambiente de cada sección de la institución “Fernando

Belaunde Terry”. Las respuestas al cuestionario o guía de entrevista serán codificadas usando un número de identificación y, por lo tanto, serán anónimas.

Participación voluntaria (principio de autonomía): Su hijo puede hacer todas las preguntas para aclarar sus dudas antes de decidir si desea participar o no, y su decisión será respetada. Posterior a que su hijo haya aceptado participar puede dejar de participar sin ningún problema.

Riesgo (principio de No maleficencia): La participación de su hijo en la investigación NO existirá riesgo o daño en la investigación. Sin embargo, en el caso que existan preguntas que le puedan generar incomodidad a su hijo tiene la libertad de responderlas o no.

Beneficios (principio de beneficencia): Mencionar que los resultados de la investigación se le alcanzará a la institución al término de la investigación. No recibirá ningún beneficio económico ni de ninguna otra índole. El estudio no va a aportar a la salud individual de la persona, sin embargo, los resultados del estudio podrán convertirse en beneficio de la salud pública.

Confidencialidad (principio de justicia): Los datos recolectados de la investigación deben ser anónimos y no tener ninguna forma de identificar al participante. Garantizamos que la información recogida en la encuesta o entrevista a su hijo es totalmente Confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de la investigación. Los datos permanecerán bajo custodia del investigador principal y pasado un tiempo determinado serán eliminados convenientemente.

Problemas o preguntas:

Si tiene preguntas sobre la investigación puede contactar con las Investigadoras Arevalo Santa Cruz, Maria Fernanda; Cairampoma Manrique, Yelitza Yanela. Email: cairampomayelitza8@gmail.com y Docente asesor Kelly Milagritos Casana Jara email:

Consentimiento

Después de haber leído los propósitos de la investigación autorizo que mi menor hijo participe en la investigación.

Nombre y apellidos:

Fecha y hora: