



## FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN  
NUTRICIÓN

“Influencia del contenido de nutrientes de los desayunos del programa QaliWarma en el estado nutricional de los beneficiarios de 6 a 8 años de la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanzao - La Esperanza 2016”

AUTOR:

MILIAN ATOCHE, ROSA LETICIA

ASESOR:

Dra. Nélide Milly E. Otiniano García

Mg. Mayra Lucía Anticona Barreto

LINEA DE INVESTIGACIÓN:

Alimentación y Nutrición

TRUJILLO – PERÚ

2016

## JURADO CALIFICADOR

-----  
Mg. Adrian Gerardo Quispe Tacunan  
Presidente

-----  
Mg. Ruth Angelica Castro Olguin  
Secretaria

-----  
Dra: Nélide Milly E. Otiniano García  
Vocal

**DEDICATORIA:**

**A Dios**

Por ser el forjador de mi camino, quien me acompaña siempre y me levanta de los tropiezos que pone la vida.

**A mis padres:**

Williams y Delia por brindarme su apoyo en todo momento y por ser mi gran motivo para seguir adelante.

## **AGRADECIMIENTO**

A mis padres, familiares y amigos por su apoyo, cariño y respeto durante mi vida profesional.

A mis asesoras por su apoyo y paciencia durante todo el proceso de desarrollo de tesis.

A mis profesores por brindarme el conocimiento durante mi vida universitaria.

A la universidad Cesar Vallejo por acogerme en sus aulas durante los 4 años de mi formación profesional.

## **DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD**

Yo, Rosa Leticia Milian Atoche, con DNI 47845394, autora de la tesis titulada: “Influencia del contenido de nutrientes de los desayunos del programa QualiWarma en el estado nutricional de los beneficiarios de 6 a 8 años de la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanzao - La Esperanza 2016”, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, declaro bajo juramento que toda documentación que acompaño es veraz y autentica.

Así mismo, declaro también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

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 de la Universidad César Vallejo.

Trujillo junio del 2016

Rosa Leticia Milian Atoche

DNI: 47845394

## **PRESENTACIÓN**

Señores miembros del Jurado, en cumplimiento con el reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, presento ante ustedes, el trabajo de investigación titulado: “Influencia del contenido de nutrientes de los desayunos del programa QaliWarma en el estado nutricional de los beneficiarios de 6 a 8 años de la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanza - La Esperanza 2016”, la misma que someto a vuestra consideración y espero que cumpla con los requisitos de aprobación para obtener el Título profesional de Licenciada en Nutrición.

La Autora

## INDICE

PAGINA DEL JURADO .....	i
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD .....	iv
PRESENTACIÓN.....	v
INDICE .....	vi
RESUMEN .....	vii
ABSTRACT .....	viii
<b>I. INTRODUCCIÓN</b>	
1.1. REALIDAD PROBLEMÁTICA.....	1
1.2. TRABAJOS PREVIOS .....	3
1.3. TEORIAS RELACIONADAS AL TEMA.....	5
1.4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA .....	9
1.5. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO .....	9
1.6. HIPOTESIS .....	10
1.7. OBJETIVOS.....	10
<b>II. METODO</b>	
2.1. Diseño de investigación .....	11
2.2. Variables y Operacionalización de variables .....	11
2.3. POBLACIÓN MUESTRA Y MUESTREO.....	12
2.4. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS .....	13
2.5. MÉTODOS DE ANÁLISIS DE DATOS .....	13
2.6. ASPECTOS ÉTICOS.....	14
<b>III. RESULTADOS.....</b>	<b>15</b>
<b>IV. DISCUSIÓN.....</b>	<b>21</b>
<b>V. CONCLUSIONES .....</b>	<b>25</b>
<b>VI. RECOMENDACIONES.....</b>	<b>26</b>
<b>VII. REFERENCIAS .....</b>	<b>27</b>

ANEXOS

## RESUMEN

La presente investigación se realizó con el objetivo fue evaluar la influencia del contenido de nutrientes de los desayunos del programa QaliWarma en el estado nutricional en los beneficiarios de 6 a 8 años de la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” de Wichanza, La Esperanza en el 2016. Se trabajó un diseño no experimental – correlacional .La muestra estuvo conformada por 32 niños y los desayunos de toda una semana. El estado nutricional se evaluó teniendo en cuenta el IMC, según las Normas de OMS. Para determinar el aporte nutritivo de los desayunos se utilizó el método de pesado directo de la ración servida y tabla peruana de composición de alimentos. Para el análisis de datos se empleó la estadística descriptiva y la prueba Ji cuadrado con margen de error de 0.05. Se observó que el 81% de los beneficiarios del Programa QaliWarma de la I.E. Dios es Amor, presenta estado nutricional normal, seguido del 16% con sobrepeso, y 3% con obesidad, la mayoría de desayunos tuvieron una aporte inadecuado de macronutrientes (81% kcal, 78% proteínas, 91% carbohidratos), mientras el 100% de desayunos presentó contenido adecuado de lípidos. Se concluye que el aporte nutricional de los desayunos del programa QaliWarma no influye en el estado nutricional de los niños ( $p \geq 0.05$ ). Se recomienda que para planificación de los desayunos se tome en cuenta el estado nutricional de cada niño para así evitar que la alimentación sea deficiente o excesiva.

**Palabras clave:** Contenido de nutrientes, desayunos, QaliWarma, estado nutricional



## **ABSTRACT**

This research was conducted with the objective was to evaluate the influence of the nutrient content of the breakfast QaliWarma program in the nutritional status of the beneficiaries of 6 to 8 years of School No. 81751 "Dios es Amor" Wichanza, the hope in 2016. A non-experimental design was worked – correlational. The sample consisted of 32 children and breakfasts a week. The nutritional status was assessed taking into account BMI, according to WHO standards. To determine the nutritional contribution of breakfast heavy direct method of Peruvian table and served food composition ration was used. For data analysis descriptive statistics and Chi-square test was used with a margin of error of 0.05. It was observed that 81% of the beneficiaries of the program QaliWarma I.E. Dios es amor, has been normal nutritional, followed by 16% overweight, and 3% obese, most breakfast had an inadequate intake of macronutrients (81% kcal, 78% protein, 91% carbohydrate), while 100% breakfast presented adequate lipid content. It is concluded that the nutritional contribution of breakfast QaliWarma program does not affect the nutritional status of children ( $p > 0.05$ ). It is recommended that planning breakfast take into account the nutritional status of each child in order to prevent the power is deficient or excessive.

**Keywords:** Nutrient contents, breakfast, QaliWarma, nutritional state.

## I. INTRODUCCIÓN

### 1.1. REALIDAD PROBLEMATICA

Actualmente, a nivel mundial la población se viene enfrentando a la malnutrición que incluye tanto la desnutrición por carencia de nutrientes como la alimentación excesiva. Cualquiera de las formas de malnutrición, constituye un riesgo considerable para la salud. Es importante tener en cuenta que la desnutrición ha sido la causa de cerca de un tercio de todas las muertes infantiles. En todo el mundo, las crecientes tasas de sobrepeso y obesidad se presentan asociadas a un incremento en las enfermedades crónicas como el cáncer, enfermedades cardiovasculares y la diabetes. La frecuencia de estas enfermedades, va en aumento y afecta principalmente a las personas de bajos recursos económicos y las más vulnerables<sup>1</sup>.

En el Perú uno de los principales problemas de salud pública es la desnutrición crónica en los niños menores de cinco años, pues afecta negativamente al individuo a lo largo de su vida, limita el desarrollo de la sociedad y dificulta la erradicación de la pobreza. El sistema de información del estado nutricional de la OMS, indicó que durante el periodo 2009 al 2013 la proporción de desnutrición crónica en el menor de cinco años tuvo una disminución de 4,3 puntos porcentuales, siendo para el año 2013 de 20,9% y al I Semestre 2014 de 20,1%, con una tendencia a seguir reduciendo. Con respecto a la desnutrición global, este indicador ha presentado una ligera reducción, de 5,5% en el año 2009 a 3,8% en el año 2013, y en el I Semestre 2014 es de 3,6%, con la misma tendencia de los dos últimos años. El indicador de desnutrición aguda también indicó una ligera reducción, de 3,0% para el año 2009, a 2,0% para el 2013. En el I Semestre 2014 llegó a 1,8%. El sobrepeso en los niños menores de cinco años, se incrementó en el último año, siendo de 6,7% para el año 2013 cuando se había mantenido estable en 6,4% para los años 2011 y 2012. En el I Semestre 2014 llega a 6,5%. El indicador de obesidad fue el indicador más estable, su variación del año 2009 al 2013 ha sido tan sólo de 0,2 puntos, de

2,9% para el año 2009 a 2,7% para el año 2013, en el I Semestre 2014 alcanzó el 2,6%; y finalmente, el indicador de anemia, para el año 2012 fue de 34,9% (2,3,4,5) mientras que para el año 2013 fue de 43,7%, en el I Semestre 2014 la anemia llegó a 50,8% (se contó con 36,313 niños evaluados más que en el I Semestre del año 2013), mostrando una tendencia a incrementarse<sup>2</sup>.

Es importante rescatar que con el objetivo de disminuir las cifras de desnutrición surgen los programas sociales, como QaliWarma, el cual beneficiara a miles de escolares a nivel nacional.

El Programa Nacional de Alimentación Escolar QaliWarma fue creado en el mes de mayo de 2012 por el Gobierno del Perú, como una alternativa de solución a los problemas que se generaron en los programas de asistencia alimentaria dirigidos a la población escolar que formaban parte del antiguo Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA). En el desarrollo de este programa, se detectaron una serie de deficiencias en lo que se refiere a la focalización y cobertura, y a la satisfacción de los usuarios en relación a los servicios provistos, impactos sobre nutrición, y aspectos de gestión<sup>3</sup>.

Un programa de alimentación escolar tiene, dependiendo de la naturaleza de la intervención, la capacidad de influenciar positivamente sobre un conjunto amplio de indicadores de participación escolar (matrícula, asistencia, deserción escolar y progresión, entre otros) y de logro educativo (desempeño en evaluaciones estandarizadas). Esto se da a través de su impacto sobre resultados intermedios como el estado de salud y nutrición, los procesos cognitivos de corto plazo (como la atención y memoria de corto plazo), el hambre de corto plazo y el desarrollo cognitivo, los cuales tienen un valor intrínseco más allá de su rol en términos de mejoras en el logro educativo<sup>3</sup>.

Sin embargo, es importante notar que, en un programa de esta naturaleza, el efecto dependerá de una serie de factores como las características previas de la población objetivo, el tamaño de la transferencia y las condiciones de la oferta educativa. Si la transferencia, entendida en este caso como el valor

nutricional / la cantidad de desayunos / almuerzos recibidos / la valoración de los desayunos / almuerzos recibidos. En el caso de que se observe el aumento de la población escolar, muchas veces es posible que no se encuentre el impacto que se quiera lograr. Por esta razón muchos impactos de los programas son dudosos<sup>3</sup>.

Existe otro aspecto que el programa nacional de alimentación escolar (PNAE) QaliWarma enfatiza. El aspecto nutricional. En este caso el objeto de la gestión es el consumidor. Si el tema es puramente nutricional el enfoque es incompleto, pues fórmulas nutritivamente completas podrían fracasar al no tomarse en cuenta el tema de la aceptabilidad. Si el objeto de la gestión son los niños beneficiarios, el aspecto nutricional y sensorial debería ir de la mano. Como en toda gestión los indicadores, en este caso deberían ser los índices de aceptabilidad de las raciones, el peso y la talla de los niños, análisis de hemoglobina y otros indicadores de salud y rendimiento escolar<sup>4</sup>.

## 1.2. TRABAJOS PREVIOS

Calderón <sup>5</sup>, realizó un estudio donde se evaluó el aporte nutricional de las raciones que se servían a los estudiantes de un comedor en la institución educativa 'Fe y Alegría' de nivel primaria, Lima 2014", en una muestra conformada por 10 desayunos y 10 almuerzos que se sirven en el comedor de dicha institución; seleccionados por muestreo no probabilístico, por conveniencia. Para determinar el aporte nutritivo de los desayunos y almuerzos se utilizó el método de pesado directo de la ración servida. Para el análisis de datos se empleó la hoja de cálculo electrónica de Microsoft Excel 2010. Determinó que el aporte de carbohidratos y grasa de los desayunos servidos a los escolares de 6 a 8 años de edad es adecuado. El aporte de proteína en los desayunos es deficiente en este grupo etario. Los desayunos servidos a

escolares de 9 a 10 años fueron hipoproteicos. Los almuerzos servidos a los escolares de 6 a 8 años, fueron hiperproteicos e hipograsos.

En un estudio realizado en España por Campos et al<sup>6</sup>, donde se evaluó el contenido nutricional de los menú escolares de los colegios públicos de la isla de Tenerife. Realizado en 52 comedores escolares, con una población de 8.411 comensales, cuyas edades oscilaban entre 4 y 12 años, seleccionados por muestreo aleatorio estratificado de acuerdo a las zonas geográficas de la isla. En cada uno de ellos se recogió un menú completo que consistía de primer plato, segundo plato y postre, y en algunas ocasiones un lácteo, o una pieza de fruta. La valoración de los alimentos se realizó por pesada de las distintas raciones ofrecidas a los escolares. Se concluyó que el aporte de energía del menú escolar es adecuado, el contenido porcentual de proteínas se encontró algo elevado, mientras los lípidos y carbohidratos están dentro de los límites. El aporte de vitaminas y minerales es apropiado, con excepción del yodo, zinc y hierro, vitaminas D, E y riboflavina que son deficitarios, sobre todo para los niños de mayor edad.

En otro estudio realizado en Granada por Martínez, et al<sup>7</sup>, titulado “Estudio de los menús escolares servidos en colegios de Granada”, se analizaron 354 menús escolares de 29 centros públicos, concertados y privados. La valoración nutricional se realizó empleando un programa informático, y para el tratamiento estadístico se utilizó el programa SPSS v. 15.0. El contenido de las raciones servidas en cada menú se estimó por pesada directa. Los resultados del estudio reportan que: el aporte de energía fue de 912,76 kcal, los hidratos de carbono cubrieron el 43,13%, lípidos 39,94 %, proteínas 16,96%, hierro 6,22 mg, zinc 4,45 mg y vitamina A 726,63 ug. Se concluyó que el aporte energético, proteico y lipídico es elevado, y que el aporte de hidratos de carbono es bajo.

Rodríguez<sup>8</sup>, realizó un trabajo de investigación donde se evaluó el impacto de la intervención alimentaria en niños con malnutrición por déficit. El objetivo fue, evaluar el efecto de esta intervención en la evolución de los indicadores

antropométricos y estado nutricional de menores de 6 años en riesgo y desnutridos. Se realizó un estudio de Cohorte retrospectiva de 1 576 niños ingresados al programa 6 meses atrás en 300 establecimientos de atención primaria, mediante análisis de la evolución de la relación peso-edad, talla-edad y peso-talla entre el ingreso y los 6 meses, en función del diagnóstico inicial y la edad. Se observó que el 80% de la muestra presentaba riesgo nutricional y el resto desnutrición. El cambio fue menor (aproximadamente + 0,1 DE para el grupo en riesgo nutricional. El 44 al 69% de los niños desnutridos mejoró parcialmente o normalizó su estado nutricional según los diferentes indicadores ( $p < 0,001$ ). El factor más determinante de una mejor evolución fue un mayor déficit nutricional inicial (OR 4,4 IC 3,2-6,1  $p < 0,001$ , para la relación peso-edad). Se concluyó que el programa tiene un efecto positivo en la recuperación de los niños con desnutrición y evita un mayor deterioro nutricional en los niños en riesgo<sup>8</sup>.

### 1.3. TEORIAS RELACIONADAS AL TEMA

El estado nutricional es la condición física que presenta un individuo, como resultado del balance entre las necesidades de su organismo y la ingesta de energía y nutrientes<sup>9</sup>.

El estado nutricional puede evaluarse midiendo el peso y la talla o la cantidad de grasa que posee el cuerpo de una persona de acuerdo a su edad y sexo. Las medidas antropométricas, son muy útiles y prácticas, pues al compararlas con un patrón de referencia, permiten determinar si una persona presenta un estado nutricional normal (peso adecuado a la edad o la estatura) o si tiene un déficit, sobrepeso u obesidad<sup>10</sup>.

En salud pública, la importancia de la antropometría nutricional radica, en que es una herramienta de tamizaje de la población, de uso sencillo y de bajo costo. Por otro lado, también sirve para caracterizar el estado nutricional, evaluar intervenciones, vigilar tendencias en el tiempo, orientar actividades de

promoción y asignar recursos. Los tres índices antropométricos más utilizados se obtienen comparando las mediciones de la talla y el peso con las curvas de referencia: la talla para la edad (indicador de desnutrición crónica), el peso para la talla y el peso para la edad (indicadores de desnutrición aguda) <sup>10</sup>.

El desayuno, por ser la primera comida del día, debería proveer el 25% de los nutrientes recomendados para un día. Sin embargo, en América Latina muchos niños salen por la mañana de sus hogares y asisten a la escuela sin desayunar, y los padres ignoran las consecuencias negativas que esta práctica puede ocasionar sobre el funcionamiento cognitivo<sup>11</sup>.

Metabólicamente, cuando no se desayuna, el organismo se somete a un periodo de ayuno de más de doce horas durante las cuales no se tiene una fuente exógena de energía, durante ese tiempo no se cuenta con el aporte dietético de proteínas y aminoácidos necesarios para la síntesis de neurotransmisores. La deficiencia de niveles adecuados de vitaminas y minerales, en algunos casos puede ser un factor limitante en la producción de los neurotransmisores<sup>11</sup>.

En países con sectores de población con altos índices de pobreza y malnutrición, es necesario implementar estrategias a nivel nacional que contribuyan a disminuir estos índices. Una de estas estrategias son los programas sociales.

Un programa social es una iniciativa destinada a mejorar las condiciones de vida de una población, y está orientado a la totalidad de la sociedad o, por lo menos, a un sector importante que tiene ciertas necesidades aún no satisfechas<sup>12</sup>.

Es por ello que nacen los programas sociales con el fin de contribuir en el mejoramiento del estado nutricional y pretenden enfrentar el problema principal de inadecuada ingesta de alimentos en cantidad y calidad, mediante el

aseguramiento de una provisión balanceada en cantidad y calidad a los niños, durante todos los días del año escolar<sup>12</sup>.

La mayoría de los programas sociales son desarrollados por el Estado, con la finalidad de atender las necesidades de las personas más necesitadas. De este modo, un gobierno, puede poner en marcha planes que busquen garantizar el acceso a la educación, campañas de prevención para cuidar la salud o iniciativas para combatir la desnutrición infantil<sup>13</sup>.

El Programa Nacional de Alimentación Escolar QaliWarma, es un programa del el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), y tiene como finalidad brindar un servicio de calidad a los beneficiarios, cumpliendo los siguientes objetivos: Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar de acuerdo a las características de los beneficiarios y las zonas donde viven; Contribuir a mejorar la atención de los beneficiarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia; Crear mejores hábitos de alimentación en los beneficiarios del Programa. Brinda servicio alimentario con complemento educativo a niños y niñas matriculados en instituciones educativas públicas del nivel inicial y primario<sup>13</sup>.

El PNAE QaliWarma brinda una atención diferenciada según los quintiles de pobreza, por lo que se atiende con 2 raciones al día (desayuno y almuerzo) a los quintiles 1 y 2 en la modalidad productos y 1 ración (desayuno) a los quintiles 3, 4 y 5 modalidad productos o raciones<sup>13</sup>.

El PNAE QaliWarma en coordinación con el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y con asistencia técnica del Programa Mundial de Alimentos (PMA) ha establecido el aporte de energía y nutrientes que debe comprender el servicio alimentario. El desayuno debe aportar cerca del 20% al 25%, en un segundo, aporta alrededor del 35% al 40% de los requerimientos energéticos diarios. Además, provee de los recursos para el servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales y con los contenidos nutricionales



adecuados a los grupos de edad de la población objetivo del Programa y a las zonas donde residen<sup>14</sup>.

Los requerimientos del escolar son:

**Carbohidratos:** La principal fuente de energía de la dieta son los hidratos de carbono.

Los alimentos ricos en hidratos de carbono son: cereales, papas, legumbres, verduras y frutas.

Se recomienda que los hidratos de carbono consumidos sean, en su mayoría, complejos (almidón) y que la ingesta de hidratos de carbono simples (azúcares) se limite al 10% de la energía consumida diariamente.

Los hidratos de carbono son fundamentales en el metabolismo de los centros nerviosos, ya que la glucosa proporciona casi toda la energía que utiliza el cerebro diariamente.

También confieren sabor y textura a los alimentos y de esta manera contribuyen al placer de comer.

**Proteínas:**

Las proteínas son el constituyente principal de las células. Entre las funciones que pueden tener en el organismo la más importante es la de formar y reparar las estructuras corporales. Las proteínas de los alimentos de origen animal (huevos, carnes, pescados y lácteos) tienen una calidad superior a las de origen vegetal (legumbres, cereales, frutos secos).

**Grasas:**

Los lípidos tienen un valor calórico más elevado que el de los hidratos de carbono y las proteínas. Los principales alimentos suministradores de lípidos son: aceites y grasas, mantequilla, margarina, tocino, carnes grasas, embutidos y frutos secos.

Los lípidos tienen unas características organolépticas atractivas y además, los olores y sabores de muchos alimentos dependen de la grasa. Su consumo se relaciona con una percepción sensorial placentera. Son necesarios en la dieta de la población infantil como fuente no sólo de energía, que requieren para hacer frente a sus elevadas necesidades debidas al crecimiento, sino también como vehículo de vitaminas liposolubles(A, D, E, K) y para aportar los ácidos grasos esenciales<sup>15</sup>.

#### 1.4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo influye el contenido de nutrientes de los desayunos del programa QaliWarma en el estado nutricional en los beneficiarios de 6 a 8 años de la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanzao-La Esperanza 2016?

#### 1.5. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

La importancia de realizar esta investigación es conocer la realidad en la alimentación en los niños ya que el tiempo en que vivimos, el mundo se está enfrentando a una crisis de alimentación y no por una escases de alimentos si no por el exceso de consumo de alimentos poco nutritivos para los niños, lo que ocasiona la malnutrición por falta de algunos nutrientes en la alimentación o por el exceso de otros. La malnutrición, en cualquiera de sus formas, presenta riesgos considerables para la salud humana.

Es importante porque en muchos de estos programas muchas veces no se toma en cuenta el estado nutricional de los niños, y la alimentación es igual para todos, y se observa que hay muchos niños que tienen sobrepeso y reciben alimentación igual que los niños que están desnutridos.

Esta investigación se está realizando con el fin de conocer si los desayunos que se les brinda a los niños son beneficiosos y si aportan los nutrientes necesarios para un adecuado crecimiento y desarrollo. Y determinar si el aporte calórico es el adecuado para sus requerimientos.

#### 1.6. HIPOTESIS

El contenido de nutrientes de los desayunos del programa QaliWarma influye en el estado nutricional en los beneficiarios de 6 a 8 años de la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanzao - La Esperanza 2016.

#### 1.7.OBJETIVOS

Objetivo general:

Evaluar la influencia del contenido de nutrientes de los desayunos del programa QaliWarma en el estado nutricional en los beneficiarios de 6 a 8 años de la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanzao-La Esperanza 2016.

Objetivos específicos:

Identificar el contenido de nutricional de los desayunos que brinda el programa QaliWarma.

Evaluar el estado nutricional de los beneficiarios del programa QaliWarma de 6 a 8 años de la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanzao-La Esperanza 2016.

## II. METODO

### 2.1. Diseño de investigación

No experimental – correlacional

### 2.2. Variables y Operacionalización de variables

Variables:

- \* Contenido nutricional de los desayunos
- \* Estado nutricional

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Indicadores	Escala de medición
Contenido nutricional de los desayunos	El contenido nutricional de los alimentos no es más que el potencial nutritivo o la cantidad de nutrientes que el alimento aporta al organismo. <sup>15</sup>	Peso del alimento.  Cantidad en macronutrientes.	Kcal <sup>5</sup> Adecuado: 306 a 388 kcal No adecuado: <306 y >388 kcal CHO: <sup>5</sup> Adecuado: 48 a 63gr No adecuado: <48 y >63gr Proteínas: <sup>5</sup> Adecuado: 8 a 15gr No adecuado: <8 y >15gr Lípidos: <sup>5</sup> Adecuado: 9 a 13g No adecuado: <9 y >13g	Cualitativa nominal
Estado nutricional	Es la condición física que presenta un individuo, como resultado del balance entre las necesidades de su organismo y la ingesta de energía y nutrientes. <sup>9</sup>	Se determinará el IMC según OMS	Sobrepeso <sup>16</sup> ≤2 DE Obesidad <sup>16</sup> ≤3 DE - >3 DE Normal <sup>16</sup> ≥- 2 DE – 1 DE Delgadez <sup>16</sup> <-3DE - ≥-3 DE	Cualitativa ordinal

### 2.3. POBLACIÓN Y MUESTRA

Población de estudio:

Beneficiarios de 6 a 8 años del programa QaliWarma de la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanza - La Esperanza 2016”

Tamaño de la muestra:

La muestra es igual a la población.

Criterios de inclusión:

- \* Que los niños tengan la edad promedio de 6 a 8 años.
- \* Que los niños asistan a clases con regularidad.
- \* Que los niños sean beneficiarios del programa QaliWarma.

Criterios de exclusión:

- \* Que los niños tengan alguna enfermedad contagiosa (gripe, varicela, etc)
- \* Que los niños tengan problemas estomacales (diarreas, vómitos)
- \* Que los padres de los niños no permitan su evaluación.

### 2.4. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Para obtener los datos antropométricos primero se solicitó permiso en la dirección, se coordinó con la docente los horarios para no interferir en la clase de los niños y se solicitó la firma del consentimiento informado a los padres (Anexo 1).

La evaluación nutricional se realizó determinando el IMC, según los criterios de la OMS. Para ello se utilizó una balanza digital marca CAMRY modelo EB9013, un centímetro de 200 cm y se elaboró un formato para el registro de datos. (Anexo 2)

Para determinar el aporte de nutrientes de los desayunos se utilizó el método pesado directo de alimentos<sup>17</sup>. Para ello se pesó la ración servida a los niños teniendo en cuenta el peso de cada uno de sus recipientes, para restarlo y también

restó, lo que cada niño dejó de comer. Para obtener el peso se trabajó con una balanza digital de pesado de alimentos marca SOEHNLE, con 1gr de precisión. Los datos del peso unitario de cada alimento, fueron registrados en una ficha (Anexo 3). Para determinar el aporte nutritivo se utilizó la tabla peruana de composición de alimentos 2009<sup>18</sup>, y una calculadora científica.

## 2.5. MÉTODOS DE ANÁLISIS DE DATOS

Para determinar las frecuencias se empleó la estadística descriptiva y para evaluar la relación entre las variables, se aplicó la prueba de chi cuadrado con 0.05 de margen de error.

## 2.6. ASPECTOS ÉTICOS

Se obtuvo la autorización del Director de la Institución y se solicitó la firma del consentimiento informado a los padres de los niños, así mismo se tuvo en cuenta la confidencialidad y veracidad de los datos, y el respeto a la propiedad intelectual.

### III. RESULTADOS

**Tabla 1.** Estado nutricional de los beneficiarios de 6 a 8 años del Programa QaliWarma en la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanzao-La Esperanza 2016.

ESTADO NUTRICIONAL	N°	%
OBESIDAD	1	3
SOBREPESO	5	16
NORMAL	26	81
TOTAL	32	100

Fuente: Ficha de recolección de datos

**Tabla 2.** Contenido de calorías de los desayunos de los beneficiarios de 6 a 8 años del programa QaliWarma de la Institución en la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanzao-La Esperanza 2016.

KCAL	N°	%
ADECUADO	6	19
NO ADECUADO	26	81
<b>TOTAL</b>	<b>32</b>	<b>100</b>

Fuente: Ficha de recolección de datos



**Tabla 3.** Contenido de proteínas de los desayunos del de los beneficiarios de 6 a 8 años del programa QaliWarma de la Institución en la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanzao-La Esperanza 2016.

<b>PROTEINA</b>	<b>N°</b>	<b>%</b>
<b>ADECUADO</b>	7	22
<b>NO ADECUADO</b>	25	78
<b>TOTAL</b>	32	100

Fuente: Ficha de recolección de datos

**Tabla 4.** Contenido de lípidos de los desayunos de los beneficiarios de 6 a 8 años del programa QaliWarma de la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanzao-La Esperanza 2016.

LIPIDOS	N°	%
ADECUADO	32	100
NO ADECUADO	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>32</b>	<b>100</b>

Fuente: Ficha de recolección de datos

**Tabla 5.** Contenido de carbohidratos de los desayunos de los beneficiarios de 6 a 8 años del programa QaliWarma de la Institución en la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanza-La Esperanza 2016.

<b>CARBOHIDRATOS</b>	<b>N°</b>	<b>%</b>
<b>ADECUADO</b>	3	9%
<b>NO ADECUADO</b>	29	91%
<b>TOTAL</b>	32	100%

Fuente: Ficha de recolección de datos

**Tabla 6.** Relación entre el estado nutricional de los niños y el aporte de nutrientes de los desayunos que brinda el programa QaliWarma en el la I.E “Dios es Amor”

VALORACION NUTRICIONAL	KCAL		PROTEINAS		CARBOHIDRATOS	
	ADECUADO	NO ADECUADO	ADECUADO	NO ADECUADO	ADECUADO	NO ADECUADO
NORMAL	5	21	6	21	3	23
SOBREPESO	0	5	0	4	0	5
OBESIDAD	1	0	1	0	0	1
<b>TOTAL</b>	<b>6</b>	<b>26</b>	<b>7</b>	<b>25</b>	<b>3</b>	<b>29</b>
Chi cuadrado						
X <sup>2</sup>	6.02		5.32		1.10	
Significancia						
“p”	0.05		0.064		0.24	

#### IV. DISCUSIÓN

En el presente estudio se trabajó con los desayunos servidos durante toda una semana a los niños de la Institución Educativa “Dios es amor”, la alimentación ya está establecida por el programa QaliWarma y las madres de familia son las que preparan dichos alimentos.

Como se puede observar en la Tabla 1, el 81% de los beneficiarios del Programa QaliWarma de la I.E. Dios es Amor, presenta estado nutricional normal, seguido del 16% con sobrepeso y 3% con obesidad. Estos resultados son semejantes a los reportados por Torres<sup>19</sup>, donde el 75,2% de niños fueron diagnosticados con estado nutricional normal y 17,4% con déficit nutricional. Las medidas del peso y la talla corporales son fáciles de realizar y de gran utilidad para evaluar el crecimiento y el estado nutricional. La velocidad de crecimiento en los niños es una verdadera prueba biológica del balance energético y de ciertas funciones hormonales<sup>20</sup>.

Como se puede observar en la Tabla 2, el 81% de desayunos de los beneficiarios del Programa QaliWarma de la I.E. “Dios es Amor”, tiene un aporte de kcal no adecuada, mientras que el 19% tiene un aporte de kcal adecuada, Velasco<sup>21</sup> en su investigación “Evaluación de la dieta de escolares en granada” encontró que ésta tenía un déficit en el aporte de kcal, así mismo, menciona que la ingestas energética debe ser adecuada según la edad y tasa metabólica ya que si es menor puede causar un retraso en la maduración corporal y el crecimiento, mientras que si es excesiva se acumulara en forma de grasa favoreciendo el riesgo de obesidad posteriormente.

Como se puede observar en la tabla 3, el 78% de desayunos tienen un aporte de proteínas no adecuado, y en el 22% es adecuado. A diferencia de Calderón<sup>5</sup>, quien en su investigación encontró que en los desayunos servidos el aporte de proteína fue deficiente en el 9.2%. Por otro lado, Sánchez<sup>22</sup> en su estudio nutricional relativo a proteínas, que concurren a un comedor escolar, encontró que

el aporte diario de proteínas es satisfactorio pero se presenta una pérdida en la eficacia de este nutriente probablemente debido a un insuficiente aporte energético diario. Se debe tener en cuenta que el consumo inadecuado de proteína altera el crecimiento y la reparación del organismo. La carencia de proteína es sobretodo peligrosa para los niños debido a su crecimiento acelerado.<sup>23</sup>

Como se observa en la tabla 4 el aporte de lípidos en los desayunos es adecuado al 100% estos resultados son similares a lo reportado por Campos<sup>6</sup> donde los lípidos se sitúan aproximadamente en un 28%, valor que se encuentra dentro de los valores recomendados. Las grasas constituyen un componente importante en la dieta humana, porque además de proporcionar energía, también son esenciales en varias funciones biológicas, incluidos el crecimiento y el desarrollo. Los lípidos son el principio inmediato más energético (9 kcal/g), por lo que su consumo es fundamental a lo largo de toda la edad pediátrica, especialmente en los periodos de rápido crecimiento.<sup>24</sup>

Como se aprecia en la tabla 5, el aporte de carbohidratos es no adecuado en el 91% y adecuado en el 9% de los desayunos, en este caso, la cantidad de carbohidratos que ingieren los niños es alto. En el estudio realizado por Campos<sup>6</sup> se reporta que los hidratos de carbono representan un 54% de la energía total. La mayoría de la energía que necesitamos para movernos, realizar un trabajo proviene principalmente de estos alimentos<sup>25</sup>. Los carbohidratos se presentan en forma de azúcares, almidones y fibras, y son uno de los tres principales macronutrientes que aportan energía al cuerpo humano además de los lípidos y proteínas. Se ha comprobado que al menos el 55% de las calorías diarias que ingerimos provienen de los carbohidratos.

Aunque es importante mantener un equilibrio adecuado entre las calorías que ingerimos y las que gastamos, las investigaciones científicas sugieren que una dieta que contenga un nivel óptimo de carbohidratos puede prevenir la acumulación de grasa en el cuerpo ya que el almidón y los azúcares aportan una fuente de energía de la que se puede disponer rápidamente para el rendimiento físico; las fibras alimenticias, que son un tipo de carbohidratos, ayudan a que los intestinos funcionen

correctamente. Además de los beneficios que brindan estos alimentos al organismo, se encuentran en numerosos alimentos, que aportan a la dieta muchos otros nutrientes importantes. Es por ello que se recomienda que los carbohidratos provengan de diferentes alimentos, para asegurar que la dieta contiene los nutrientes adecuados.<sup>25</sup>

En la tabla 6 se puede observar que los niños que tienen estado nutricional normal la mayoría (21) tienen una ingesta de kcal y proteínas inadecuada, igual ocurre con los carbohidratos, la mayoría (23) tienen una ingesta inadecuada, esto nos indica que no existe relación entre las variables, lo que se comprobó mediante la prueba chi cuadrado donde se encontró valores “p” igual o mayores al margen de error (0.05), algo similar ocurre entre los niños con estado nutricional de obesidad, quienes tienen una ingesta adecuada de kcal y proteínas. Esta falta de relación entre las variables confirma que el contenido nutricional de los desayunos del Programa Qaliwarma, no influye en el estado nutricional de los beneficiarios de 6 a 8 años de la I.E. “Dios es Amor”, por lo que se rechaza la hipótesis de investigación y se acepta la hipótesis nula. Los resultados encontrados son parecidos a los que encontró Torres<sup>19</sup> en su investigación, para todas las categorías de diagnóstico presuntivo, los niños y niñas bajo estudio presentaron mayoritariamente niveles altos de adecuación de proteínas, con porcentajes que oscilaron entre 66% en desnutridos hasta 83,2% en los normales. Cabe resaltar que, en toda la muestra, sólo el 5% de los niños presentaron baja adecuación de consumo proteico. Sin embargo, en lo que respecta al consumo de calorías, casi la mitad de los niños (48,7%) presentaron niveles bajos, encontrándose por categorías de estado nutricional que la prevalencia del subconsumo calórico alcanzó 53% en los niños con déficit, incrementándose hasta 65% en los niños sobre la normal.

La valoración nutricional en el niño y adolescente comprende el estudio global de una serie de métodos basados en mediciones dietéticas, antropométricas y biológicas, que nos van a permitir conocer el estado nutricional y detectar posibles deficiencias nutricionales, se pueden utilizar distintos métodos basados en mediciones dietéticas, antropométricas y biológicas, pudiéndose usar solos o de forma combinada. Gracias

a ellos, es posible caracterizar los diferentes grados de alteraciones nutricionales, permitiendo así conocer el estado nutricional de un individuo o colectivo y detectar las posibles deficiencias específicas.



## V. CONCLUSIONES

El contenido de nutrientes de los desayunos del programa QaliWarma no influye en el estado nutricional de los niños de la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanzaao-La Esperanza 2016 ( $p \geq 0.05$ ).

Los desayunos de QaliWarma que se ofrecen a los niños de la I.E Dios es Amor, tienen aporte inadecuado de: kcal (81%), proteínas (78%) y carbohidratos (91%).

El 100% de desayunos de QaliWarma que se ofrecen a los niños de la I.E Dios es Amor, tiene aporte adecuado de lípidos.

## **VI. RECOMENDACIONES**

Se recomienda que para planificación de los desayunos se tome en cuenta el estado nutricional de cada niño para así evitar que la alimentación sea deficiente o excesiva.

Se debe considerar la inclusión de frutas o verduras en los desayunos de los Programas sociales.

Cuidar que la preparación de los desayunos, se realice en un ambiente limpio, y en buenas condiciones sanitarias para evitar enfermedades de transmisión alimentaria entre los niños.

Realizar actividades educativas con las madres para brindarles conocimientos sobre la correcta alimentación de los niños.

## VII. REFERENCIAS

1. Organización mundial de la salud, Departamento de Nutrición- 2015 (en línea ) disponibles en : [http://www.who.int/nutrition/about\\_us/es/](http://www.who.int/nutrition/about_us/es/)
2. Instituto Nacional de Salud. Sistema de Información del Estado Nutricional (SIEN) Desnutrición crónica y anemia. 2014 [en línea]. Disponible en: [[http://www.ins.gob.pe/repositorioaps/0/5/zop/zona\\_izquierda\\_1/INFORME%20GERENCIAL%20I%20Sem%202014\\_Final.pdf](http://www.ins.gob.pe/repositorioaps/0/5/zop/zona_izquierda_1/INFORME%20GERENCIAL%20I%20Sem%202014_Final.pdf)].
3. Ministerio de desarrollo e Inclusión Social. Nota metodológica para la evaluación del impacto del programa Nacional de Alimentación QaliWarma. Lima ,13 de diciembre de 2013. Disponible en: [<http://www.midis.gob.pe/dgsye/evaluacion/documentos/NotaMetodologica-QaliWarma.pdf>].
4. Silva M. Otra vez QaliWarma y su modelo de gestión. Revista Industria alimentaria [Revista en Internet]. 2014 [Acceso 24 de marzo del 2016]; 22: 16-21 Disponible en: <http://www.industriaalimentaria.org/assets/revista22.pdf>
5. Calderón S. Evaluación del aporte nutricional de las raciones servidas a los estudiantes en el comedor de la Institución Educativa Fe y alegría de nivel primaria. Lima 2014. Tesis para optar el Título de Licenciada en Nutrición. Lima. Perú. Universidad Nacional mayor de San Marcos. 2014. Disponible en: [http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/cybertesis/3907/1/Calderon\\_ms.pdf](http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/cybertesis/3907/1/Calderon_ms.pdf)
6. Campos J, Rodríguez C, Calvo M, Arévalo M Sierra A, Arias A. Valoración nutricional de los menús escolares de los colegios públicos de la isla de

- Tenerife. Rev. Nutr. Hosp [Revista en Internet]. 2008 ene.-feb. [Acceso 25 de abril 2016]; 23 (1). 2008. Disponible en :[http://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=s021216112008000100007&script=sci\\_arttext](http://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=s021216112008000100007&script=sci_arttext)
7. Martínez A, Caballero A, Mariscal M, Velasco J, Rivas A y Olea F. Estudio de los menús escolares servidos en colegios de Granada. Rev. Nutr. Hosp.[Revista en Internet]; 2010 España.Madrid mayo-jun. 25 (3). Disponible en :  
[http://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S021216112010000300009&script=sci\\_arttext](http://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S021216112010000300009&script=sci_arttext)
  8. Rodríguez L, Pizarro T, Benavides X, Atalah E. Evaluación del impacto de una intervención alimentario nutricional en niños chilenos con malnutrición por déficit. Rev. chil. Pediatr [Revista en Internet] 2007 ago. [Acceso 27 de mayo 2016]. 78 (4) Santiago. Disponible en:  
[http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0370-41062007000400005](http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0370-41062007000400005)
  9. FAO Nutrición y salud- estado nutricional [en línea]. Disponible en:  
<http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s04.pdf>
  10. Unicef- Estado nutricional de niños y niñas menores de cinco años. República de Panamá. Encuesta de Niveles de Vida, 2008. Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia – UNICEF Abril 2009. Disponible en:  
[http://www.unicef.org/panama/spanish/Encuesta\\_Niveles\\_de\\_Vida\\_WEB.pdf](http://www.unicef.org/panama/spanish/Encuesta_Niveles_de_Vida_WEB.pdf)
  11. Martín J, Jesús M, Arenas M, Azpiroz R, De Bortoli M. Importancia del Desayuno en el estado nutricional y el procesamiento de la Información en escolares. Rev. Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal, vol 6 n 2: 371 - 382, 2007

12. Definición de programa social. En línea disponible en :  
<http://definicion.de/programa-social/>
  
13. Instituto Nacional de Salud. Sistema de Información del Estado Nutricional (SIEN) Desnutrición crónica y anemia 2014 (en línea) dirección URL disponible en:  
[http://www.ins.gob.pe/repositorioaps/0/5/zop/zona\\_izquierda\\_1/INFORME%20GERENCIAL%20I%20Sem%202014\\_Final.pdf](http://www.ins.gob.pe/repositorioaps/0/5/zop/zona_izquierda_1/INFORME%20GERENCIAL%20I%20Sem%202014_Final.pdf).
  
14. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. Programa Nacional de Alimentación Escolar QaliWarma [sede web]. Lima; 2012 [actualizada el 17 de octubre del 2013; acceso 11 de setiembre del 2015]. Disponible en:  
[http://www.qw.gob.pe/?page\\_id=60](http://www.qw.gob.pe/?page_id=60)
  
15. Cereceda M .Dietética de la teoría a la práctica.1°ed.Lima: Fondo Editorial de la UNMSM; 2008.
  
16. Organización Mundial de la Salud. Tablas de valoración nutricional; 2007
  
17. Aparicio Valia, Avila A. Aporte nutricional de los almuerzos brindados por un concesionario a estudiantes universitarios. Lima Perú 2014. Tesis para obtener el título de licenciada en nutrición Lima Perú. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. 2014. Disponible en:  
[http://repositorioacademico.upc.edu.pe/upc/bitstream/10757/338199/1/APARICIO\\_CAMARGO\\_V+y+AVILA\\_TIJERO\\_A..pdf](http://repositorioacademico.upc.edu.pe/upc/bitstream/10757/338199/1/APARICIO_CAMARGO_V+y+AVILA_TIJERO_A..pdf)
  
18. Ministerio de Salud. Tabla peruana de composición de alimentos- Ministerio de Salud del Perú . 8° edición- Biblioteca Nacional del Perú. Lima 2009.

19. Torres-Cárdenas Magaly, Pérez Betty, Landaeta-Jiménez Maritza, Vásquez-Ramírez Maura. Consumo de alimentos y estado nutricional según estrato socioeconómico en una población infantil de Caracas. Arch Venez Puer Ped [Internet]. 2011 Jun [citado 2016 Mayo 22] ; 74( 2 ): 002-009. Disponible en: [http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0004-06492011000200002&lng=es](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06492011000200002&lng=es).
20. J. Romeo, J. Wärnberg, A. Marcos. Pediatría Integral. Valoración del estado nutricional en niños y adolescentes. Volumen XI Número 4 Mayo 2007. Disponible en: <http://skat.ihmc.us/rid=1K4L4B2BZ-1PRDPXD-1JX/NUTRICI%C3%93N%20-%20PEDIATR%C3%8DA.pdf#page=6>
21. Velasco, J. Evaluación de la dieta en los escolares en Granada. Universidad de granada. Universidad de Granada. Granada, 21 de febrero del 2008. Disponible en: <http://digibug.ugr.es/bitstream/10481/35891/1/17370036.pdf>
22. Sánchez, H; Osella, C; G. de la Torre, M; González, R; Sbodio, O. Estudio nutricional relativo a proteínas, energía y calcio en niños que concurren a comedor escolar. Disponible en: <http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IsisScript=iah/iah.xis&src=google&base=ADOLEC&lang=p&nextAction=lnk&exprSearch=283255&indexSearch=ID>
23. Fao - Nutrición humana en el mundo en desarrollo. Macronutrientes: Carbohidratos, Grasas y Proteinas. Capítulo 9. Disponible en: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/005/w0073s/W0073S01.pdf>

24. Decálogo sobre las grasas en la alimentación de niños y adolescentes. Comité de Nutrición. Disponible en:

[http://www.aeped.es/sites/default/files/documentos/diptico\\_grasas\\_en\\_la\\_alimentacion\\_aep\\_web.pdf](http://www.aeped.es/sites/default/files/documentos/diptico_grasas_en_la_alimentacion_aep_web.pdf)

25. Vasquez C, De Cos A, Lopez C.. Alimentación y Nutrición. 2º Edición. Madrid España. Editorial Santos. Disponible en:

<https://books.google.com.pe/books?hl=es&lr=&id=F-xV6Rul96kC&oi=fnd&pg=PR9&dq=+carbohidratos+en+la+alimentacion+&ots=dTN1YkgG3S&sig=3jd9twORbJvnPQN70gKdd2MFczg#v=onepage&q=carbohidratos%20en%20la%20alimentacion&f=false>

## **VIII. ANEXOS**

### **Anexo 1**

#### **FORMATO DEL CONSENTIMIENTO INFORMADO**

“Influencia del contenido de nutrientes de los desayunos del programa Qaliwarma en el estado nutricional de los beneficiarios de 6 a 8 años de la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanzao - La Esperanza 2015”

Investigadora: Leticia Milian Atoche

#### **Propósito**

Ud. ha sido invitado a participar en esta investigación titulado “Influencia del contenido de nutrientes de los desayunos del programa Qaliwarma en el estado nutricional de los beneficiarios de 6 a 8 años de la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanzao - La Esperanza 2015” esta investigación es realizada por la interna de Nutrición de la Escuela de Nutrición de la Universidad Cesar Vallejo.

#### **Participación**

Este estudio pretende: Evaluar del aporte nutricional de los desayunos que brinda el programa nacional de alimentación Qaliwarma en los niños de la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanzao - La Esperanza 2015.

#### **Riesgos del Estudio**

Este estudio no representa ningún riesgo para usted. Para su participación sólo es necesaria su autorización.

#### **Costo de la Participación**

La participación en el estudio no tiene ningún costo para usted.

#### **Confidencialidad**

Toda la información obtenida en el estudio es completamente confidencial, solamente los miembros del equipo de trabajo conocerán los resultados y la información.

#### **Requisitos de Participación**



Los niños deben ser beneficiarios del programa Qaliwarma en la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanzao - La Esperanza 2015

Al aceptar la participación deberá firmar este documento llamado consentimiento, con lo cual autoriza y acepta la participación en el estudio voluntariamente. Sin embargo, si usted no desea participar el estudio por cualquier razón, puede retirarse con toda libertad sin que esto represente algún gasto, pago o consecuencia negativa por hacerlo.

### **Donde conseguir información**

Cualquier duda e inquietud se puede comunicar con la Srta.: Leticia Milian Atoche, responsable de la investigación, al número 987811453.

### **Declaración Voluntaria**

Yo he sido informado(a) del objetivo del estudio, he conocido los riesgos, beneficios y la confidencialidad de la información obtenida. Entiendo que la participación en el estudio es gratuita. He sido informado(a) de la forma de cómo se realizará el estudio y de cómo se tomarán los datos. Estoy enterado(a) también que puede de participar o no continuar en el estudio en el momento en el que lo considere necesario, o por alguna razón específica, sin que esto represente que tenga que pagar, o recibir alguna represalia de parte del equipo, de la investigadora.

Por lo anterior acepto voluntariamente participar en la investigación de:

“Influencia del contenido de nutrientes de los desayunos del programa Qaliwarma en el estado nutricional de los beneficiarios de 6 a 8 años de la Institución Educativa N° 81751 “Dios es amor” – Wichanzao - La Esperanza 2016”

Nombre: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2016

Dirección \_\_\_\_\_

Fecha de Nacimiento \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_





