



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**ESCUELA DE POSGRADO
PROGRAMA ACADÉMICO DE MAESTRIA EN EDUCACIÓN CON
MENCIÓN EN DOCENCIA Y GESTIÓN EDUCATIVA**

**Alimentación Saludable y Rendimiento Académico en Estudiantes del Cuarto de
Secundaria, Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho, 2019**

**TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:
Maestra en Educación con mención en Docencia y Gestión Educativa**

AUTORA:

Br. DORIS HILDA, CARRION CCOICCA VDA DE ROJAS

(ORCID: 0000-0001-7198-7955)

ASESOR:

Mgtr. Miguel Ángel Pérez Pérez

(ORCID: 0000-0002-7333-7879)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Evaluación y Aprendizaje

Lima – Perú

2020

Dedicatoria:

A mis hijas por su amor constante, su apoyo en mi superación personal y en los momentos difíciles de mi vida.

A mi amado y recordado esposo por su amor incondicional.

Agradecimiento:

Expreso un profundo y sincero agradecimiento a todos los docentes de la Escuela de Postgrado de la Universidad César Vallejo, en especial a mí, asesor Mgtr. Miguel Ángel Pérez Pérez y al Dr. Seminario Huamán Quispe, por su apoyo incondicional en las correcciones del mismo y sus consejos para poder culminar el trabajo de investigación.

Página del jurado

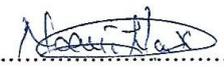
	ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS	Código : F07-PP-PR-02.02 Versión : 10 Fecha : 10-06-2019 Página : 1 de 1
---	---------------------------------------	---

El Jurado encargado de evaluar la tesis presentada por doña BR. DORIS HILDA CARRION CCOICCA VDA DE ROJAS cuyo título es: "Alimentación Saludable y Rendimiento Académico en Estudiantes del Cuarto de Secundaria, Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho, 2019".

Reunido en la fecha, escuchó la sustentación y la resolución de preguntas por la estudiante, otorgándole el calificativo de: 16 (dieciséis).

Lima, San Juan de Lurigancho, 11 de febrero del 2020.


PRESIDENTE
Dr. Raúl, DELGADO ARENAS


SECRETARIO
Mgtr. Noemí Teresa, JULCA VERA


VOCAL
Mgtr. Miguel Ángel, PÉREZ PÉREZ

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Representante de la Dirección / Vicerrectorado de Investigación y Calidad	Aprobó	Rectorado
---------	----------------------------	--------	---	--------	-----------

Declaración de autenticidad

Declaración de autenticidad

Yo, DORIS HILDA CARRION CCOICCA VDA DE ROJAS, estudiante de la Escuela de Posgrado, del programa de Maestría en educación con mención en Docencia y Gestión Educativa, de la Universidad César Vallejo, Sede Lima Este; presento mi trabajo académico titulado: Alimentación Saludable y Rendimiento Académico en Estudiantes del Cuarto de Secundaria, Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019, en 91 folios para la obtención del grado académico de Maestra en Educación con mención en Docencia y Gestión Educativa, es de mi autoría.

Por tanto, declaro lo siguiente:

- He mencionado todas las fuentes empleadas en el presente trabajo de investigación, identificando correctamente toda cita textual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes, de acuerdo con lo establecido por las normas de elaboración de trabajos académicos.
- No he utilizado ninguna otra fuente distinta de aquellas expresamente señaladas en este trabajo.
- Este trabajo de investigación no ha sido previamente presentado completa ni parcialmente para la obtención de otro grado académico o título profesional.
- Soy consciente de que mi trabajo puede ser revisado electrónicamente en búsqueda de plagios.
- De encontrar uso de material intelectual ajeno sin el debido reconocimiento de su fuente o autor, me someto a las sanciones que determinen el procedimiento disciplinario.

San Juan de Lurigancho, 22 de Diciembre del 2019.

Br. DORIS HILDA CARRION CCOICCA VDA DE ROJAS

DNI 09063308

Índice

	Pág.
Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Página del jurado	iv
Declaración de autoría	v
Índice	vi
RESUMEN	x
ABSTRACT	xi
I INTRODUCCIÓN	12
II MÉTODO	32
2.1 Tipo y diseño de investigación	32
2.2 Operacionalización de variables	33
2.3 Población, muestra y muestreo (criterios de selección)	35
2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	37
2.5 Procedimiento	40
2.6 Métodos de análisis de datos	40
2.7 Aspectos éticos	41
III RESULTADOS	42
IV DISCUSIÓN	51
V CONCLUSIONES	54
VI RECOMENDACIONES	55
REFERENCIAS	56
ANEXOS	61
Anexo 1: Matriz de consistencia	62
Anexo 2: Instrumentos de recolección de datos	68
Anexo 3: Base de datos de las variables	70

Anexo 4: Base de datos de la prueba piloto	80
Anexo5:Certificado de validez del instrumento que mide alimentación saludable	81
Anexo 6: Carta de presentación	87
Anexo 7: Acta de aprobación de originalidad de tesis	88
Anexo 8: Pantallazo	89
Anexo 9: Autorización para la publicación de tesis en repositorio Institucional UCV	90
Anexo10:Autorización de la versión final del trabajo de investigación	91

Índice de tablas

Tabla 1	Operacionalización de la variable Alimentación saludable	34
Tabla 2	Población de estudiantes de la Institución educativa Ramiro Priale Priale, 2019	35
Tabla 3	Distribución de la muestra de estudio de la Institución educativa Ramiro Priale Priale, 2019	36
Tabla 4	Dictamen de la evaluación del método de jueces	38
Tabla 5	Distribución frecuencias de Alimentación saludable de los estudiantes del 4to año de secundaria de la IE Ramiro Prialé Prialé, SJL, 2019	41
Tabla 6	Distribución de frecuencias de niveles de las dimensiones de la Alimentación saludable según los estudiantes del cuarto año de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Priale, SJL, 2019	42
Tabla 7	Distribución del nivel de Rendimiento académico percibido por los estudiantes del cuarto año de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Priale, SJL, 2019	43
Tabla 8	Relación entre alimentación saludable y rendimiento académico	44
Tabla 9	Correlación entre la Alimentación saludable y el Rendimiento académico	45
Tabla 40	Correlación entre Conocimiento de alimentación nutritiva y el Rendimiento académico	46
Tabla 41	Correlación entre Práctica de alimentación balanceada y el Rendimiento académico	47
Tabla 42	Correlación entre la higiene de alimentación y el Rendimiento académico	48

Índice de figuras

Figura 1	Nivel de Alimentación saludable percibido por la muestra de estudios	41
Figura 2	Niveles percibidos sobre las Alimentación saludable por los estudiantes del cuarto año de secundaria de la institución educativa Ramiro Priale Priale, SJL, 2019	42
Figura 3	Distribución del nivel de Rendimiento académico percibido por la muestra de estudios	43
Figura 4	Relación entre alimentación saludable y rendimiento académico	44

RESUMEN

El objetivo del estudio fue establecer la relación entre la Alimentación saludable y Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria, Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019, iniciado a razón de la problemática del continuo proceso de observación sobre el comportamiento físico biológico y fisiológico de los estudiantes del cuarto año de educación secundaria.

Se asumió el paradigma positivista y su enfoque cuantitativo dentro del tipo de estudio básico con el diseño no experimental en el alcance de correlación lineal entre dos variables, para ello se aplicó un cuestionario sobre la práctica de la alimentación saludable, los conocimientos que de ella se emana a razón de las indicaciones del Ministerio de Salud concordante con las precisiones del Ministerio de Educación para el desarrollo de los estudiantes de educación secundaria.

El reporte estadístico indica que en referencia al objetivo general se determinó con un Coeficiente de correlación rho Spearman = ,626 y un valor $p = 0,000$ menor al nivel $\alpha = 0,05$ concluyendo que: Existe relación significativa entre la Alimentación saludable y Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria, Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019. Cabe precisarse que esta relación es de una magnitud moderada lo que indica que las características de conciencia ambiental están al nivel de las capacidades para la convivencia escolar en estudiantes de educación secundaria.

Palabras Clave: Alimentación saludable, Conocimiento nutricional, Rendimiento académico

ABSTRACT

The objective of the study was to establish the relationship between Healthy Eating and Academic Performance in students of the secondary school, Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019, initiated due to the problem of the continuous process of observation on the biological and physiological physical behavior of the students of the fourth year of secondary education.

The positivist paradigm and its quantitative approach were assumed within the type of basic study with the non-experimental design in the scope of linear correlation between two variables, for this a questionnaire was applied on the practice of healthy eating, the knowledge that is emanates on the basis of the indications of the Ministry of Health in accordance with the requirements of the Ministry of Education for the development of secondary school students.

The statistical report indicates that in reference to the general objective it was determined with a correlation coefficient rho Spearman =, 626 and a value $p = 0.000$ lower than the level $\alpha = 0.05$ concluding that: There is a significant relationship between healthy eating and academic performance in Secondary school students, Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019. It should be noted that this relationship is of a moderate magnitude indicating that the environmental awareness characteristics are at the level of the capacities for school coexistence in secondary school students.

Keywords: Healthy eating, Nutritional knowledge, Academic performance

I. INTRODUCCIÓN

El análisis de las condiciones físicas para realizar estudios sostenidos durante un tiempo prolongado especialmente en adolescentes es una preocupación a nivel global, ya que se atribuye que uno de los factores esenciales es el tipo de alimentación que ingieren, así como de las facilidades con las que cuentan pero sobre todo por el nivel de información que tienen y que eso hace conciencia de cómo debe alimentarse para realizar los procesos de aprendizaje, por ello, Bingermann (2017) reportó ante la Unesco que si bien es cierto se ha avanzado en el desarrollo nutricional de los infantes y adolescentes a nivel mundial, aún persisten casi 200 millones de personas menores de 15 años dentro de los niveles de desnutrición, en el mismo informe se refiere a América Latina y el Caribe, precisando que en esta problemática el factor esencial es la desigualdad socioeconómica de la familia, en la misma que se observa una desnutrición crónica moderada y en un 20% de la misma se severa y crítica.

Alvarado (2018) presento el reporte al Ministerio de Salud, precisando que comparativamente con el informe de la Organización Mundial de la Salud, el estado de desnutrición en el Perú alcanza a la alarmen cifra de 576,870 (19,5%), concordante con los datos emitidos por el Instituto Nacional de Estadística e Informática del año 2016, de ahí que la campaña 2017, 2018 y 2019 fue impulsada no solo a nivel de vacunas, sino sobre todo a nivel de identificación del estado nutricional así como de los registros en los programas de alimentación saludable, tanto para docentes, estudiantes como para padres de familia, para adquirir conocimientos sobre la alimentación adecuada que deben recibir los estudiantes de educación primaria y ser aplicado en educación secundaria.

En la misma línea de análisis del problema Gajate e Inurritegui (2016) desde el Ministerio de Salud del Perú (MINSA), en relación con las precisiones para el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (Unicef) indicaron la importancia de la realización de estudios continuos para determinar el estancamiento, retroceso o avance en la erradicación de la desnutrición infantil, considerando que este mal endémico afecta el desarrollo integral de las personas, en su capacidad física, cognitiva y sobre todo en la capacidad valorativa que se concreta dentro de sí mismo. Precizando el problema, de acuerdo al informe de ENDES (2018) las cifras del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), las peores regiones donde los niños menores de 5 años padecen de alimentación

saludable crónica son: Huancavelica (54.6%), Cajamarca (40.5%), Ayacucho (38.8%), Apurímac (38.6%) y Huánuco (37.4%), mientras que las mejores son Tacna (3%), Moquegua (5.7%), Lima (8.9%) e Ica (10.3%) y es este último el motivo del estudio más aun cuando se considera que los niños provienen de una zona de escaso recurso económico considerado como población en riesgo y vulnerable.

Respecto al campo específico de estudio, debe señalarse que se trata de una población vulnerable, por la escases de servicios básicos, agua, desagüe, luz, así como la mayoría de pobladores tienen oficios menores y no estables lo que se concreta en la deficiencia del poder adquisitivo de los alimentos, más aun cuando tiene que desplazarse grandes trechos para la realización de sus actividades laborales, ya sea en forma individual, grupal, de manera autónoma o dependiente de alguna empresa, dado que estos pobladores en su mayoría son migrantes de la zona de la sierra central del país, así como de los mismo hijos de ellos que han poblado la zona escalando laderas de los cerros y construir precarias viviendas, en la cual los estudiantes y los mismos pobladores padres y familiares muestran una característica de formación corporal en poca talla, poco peso y coloración cobriza.

Para precisar a nivel teórico, Parrillo (2018) indica que las personas con índice de desnutrición crónica muestran deficiencias en el desarrollo físico, así como tienen insuficiencia capacidad de atención y/o concentración para realizar sus actividades en general se cansan rápido, por lo que requiere mejorar las condiciones de alimentación y la realización de periodos de control de su antropometría corporal, así como de la aplicación de suplementos vitamínicos para elevar la calidad de alimentación.

Relacionando con los aspectos de intervención de los organismos como el Ministerio de educación y de Salud a través de los órganos de ejecución presupuestal a nivel local y regional, y de los programas de alimentación desarrollado por el Mindes así como por el Ministerio de la Producción como el programa a Comer Pescado y otros, se supone que los estudiantes de educación secundaria de la Institución educativa Ramiro Priale Priale deben conocer los beneficios de los alimentos, el tipo de alimentos que son saludables, sin embargo se observa en los resultados de logro de aprendizaje que son similares al rendimiento académico, los estudiantes no superan en su mayoría el nivel de proceso, especialmente en las área de matemática y comunicación, las cuales son medidas y

monitoreadas de manera continua a través de la ejecución de la Evaluación Censal de Estudiantes, para determinar el nivel de logro frente a los estándares establecidos por el sistema educativo peruano.

Por ello, asociar como factor la alimentación saludable, es brindar un conocimiento sobre el factor alimentación que afecta al estudiante especialmente en el rendimiento escolar, es decir en el aprendizaje refrendado por las calificaciones que alcanzan ya sea de manera cuantitativa como en la formación de los valores comportamentales que se puede determinar con evidencias de manera cualitativa, dado que la muestra de estudiantes es que especialmente se cansan en la realización de las tareas, en la presentación de los productos de aprendizaje, así como en la falta de comprensión de datos para la elaboración de informes, categorización de procedimientos entre otros aspectos que inciden en el bajo nivel de aprendizaje que se traduce en rendimiento escolar, por ello la importancia de encontrar relación entre los conocimientos de alimentación saludable y los niveles de logro de aprendizaje.

Para la fundamentación de las consistencias de análisis de las variables, se ha buscado resultados en trabajos anteriores sobre todo precisando la importancia del conocimiento de alimentación saludable relacionado con el rendimiento académico, desde ese Angulo de análisis, a nivel internacional Pino (2018) publico la tesis doctoral sobre niveles de alimentación nutricional relacionados con el estado nutricional en estudiantes de cuarto básico en Talca Chile, analizo comparativamente las realidades de instituciones públicas y privadas, para correlacionar las realidades determinando que el conocimiento y práctica de alimentación nutritiva está relacionado con el nivel alcanzado en el desarrollo de las formaciones cognitivas de los estudiantes lo que quiere decir que a mejor alimentación mayor rendimiento escolar; también Olivares (2018) en la misma concepción pero desde el enfoque de medicina social, analizo el impacto de la publicidad e alimentación saludable y la conducta alimentaria de estudiantes de las escuelas comunales, Aplico dos instrumentos para conocer el tipo de alimentación que prefieren consumir así como de los valores nutricionales que de ella se desprende, encontró relaciones positivas en un menor porcentaje de estudiantes, mientras que en la mayoría no encontró relación dado que la preferencia alimentaria no afecta el rendimiento escolar, encontrando altos niveles de consumo de productos con alto contenido de azúcar, así como de harinas, en lo

que respecta a las calificaciones se halló que los estudiantes alcanza el nivel satisfactorio aun cuando son consumidores de productos poco nutritivos tanto en el hogar como en los establecimientos educativos; en Brasil Palhares (2017) encontró relación significativa entre los hábitos alimenticios y la gestión alimentaria en las escuelas comunales de bachillerato, esto a razón de que la comunidad escolar tiene tres años de asistencia técnica como gestión de la alimentación tanto a nivel de los estudiantes como de los padres de familia, lo que garantiza que se mejore ostensiblemente la práctica de buena alimentación, lo que implica no solo a sus condición física, o cognitiva sino que estas acciones sirven para el desenvolvimiento social y para toda la vida.

En Caracas Romero (2017) expuso los resultados del estudio sobre el Plan de alimentación nutritiva y los rendimientos en matemática de estudiantes, estudio realizado luego de la aplicación del Programa de alimentación escolar desarrollado por el gobierno nacional con el propósito de elevar el nivel de nutrición escolar, los resultados indican la alta relación positiva entre el tipo de alimentación recibida en el periodo semestral con el aprendizaje alcanzado en las asignaturas formativas elevando el nivel de resistencia, así como de energías para la realización de actividades físicas, otro estudio realizado por Vásquez (2017) refiere que existe relación significativa entre la ejecución del programa de gestión nutricional y el desarrollo anatómico corporal de estudiantes, encontrando relación entre la reducción de la obesidad con el grado de consistencia muscular, otra relación significativa fue entre el nivel desarrollo corporal y el tipo de alimentación balanceada que ingestan, la muestra descriptiva indica que los estudiante tienen energías suficientes para realizar las diversas actividades cognitivas y físicas.

A nivel nacional, los reportes de estudios sobre alimentación saludable están relacionados con el término de nivel nutricional, afectando el análisis sobre el tipo de alimentación, forma de alimentación y conocimiento de los valores proteicos de los alimentos, por ello el estudio de Apolinario (2018) sobre los conocimiento y prácticas de alimentación relacionados con el aprendizaje, a través del método descriptivo correlacional determino relación significativa entre las practicas alimenticias y el tipo de engrosamiento corporal así como la relación entre la práctica alimenticia y el nivel del estado nutricional, en la cual demostró que el conocimiento sobre los valores proteicos de los alimentos son muy bajos dado que la mayoría indico tener preferencia por la comida elaborada

“chatarra”; del mismo modo el estudio realizado en la Universidad Nacional del Centro por Pascual (2016) determinó que los factores condicionantes de la alimentación es la disponibilidad de alimentos, la economía, así como de la responsabilidad de los padres en la preparación de alimentos lo que se encuentra relacionado con la forma de consumo en la escuela así como de los resultados de aprendizaje, ya que esta forma de consumo no es adecuado para la conservación energética sobre acciones de cognitivismo y acciones del hacer procedimental; similar a ello, Andaguana (2018) presento los resultados del estudio sobre conocimientos de alimentación y el rendimiento escolar en estudiantes de educación secundaria entre 14 y 17 años, encontró relaciones moderadas entre la preferencia de consumo de alimentos con el rendimiento escolar, no encontró relación entre la práctica y conocimiento de alimentación balanceada con el rendimiento escolar.

Otro estudio relevante es la expuesta por Requena (2018) analizado para determinar la relación entre el consumo de la lonchera escolar y el aprendizaje de estudiantes, las dimensiones de la lonchera escolar de contenido de productos alimenticios, tipo y momento de alimentación, grado de nutriente de los alimentos, están relacionados con el aprendizaje de los estudiantes ya que las relaciones establecidas indican que mejor contenido de productos nutritivos mayor es la resistencia energética, asimismo, cuando mayor es el orden de alimentación así la higiene de alimentación mayor rendimiento escolar, lo que hace que estos estudiantes que representan la mayoría de la muestra 65% tienen calificaciones superiores a 17 lo que los sitúa en el nivel de satisfactorio. También el estudio de Flores (2016) determino relaciones significativas entre la acción alimenticia de los padres y el nivel de conocimiento sobre alimentación nutritiva de los estudiantes de educación secundaria, cabe señalar que de este estudio se desprende que la forma de alimentación que se gesta en el hogar determina la calidad de alimentación, forma y tipo de preferencia que tienen como conducta en el estudiante, y estas acciones repercuten en el nivel de aprendizaje, como de las condiciones de preparación para el aprendizaje.

Alimentación saludable

El cuidado del ser humano es una preocupación a nivel global, las diversas organizaciones internacionales refrendan la necesidad de impulsar el conjunto de acciones que conlleven a generar condiciones de vida de calidad, Breonsem (2014) indica que en la OMS, se establecen políticas de cumplimiento para los países afiliados a la misma, en la cual la

salud es respuesta de las acciones preventivas de la alimentación, especialmente en la población infantil, de este modo el refuerzo de la alimentación del hogar por la madre debe incrementarse con las condiciones que se generan en nutrientes adecuados para el incremento de hierro, sangre, vitaminas, que favorezcan sobre todo el buen desarrollo de las defensas que desarrolla el niño, de este modo se espera que el adulto este protegido y pueda alcanzar su máxima potencialidad para desenvolverse en todo el ámbito de la sociedad y ser un ente productivo para favorecer a su entorno.

Escate (2016) en la convención de salud preventiva organizada por la OPS, indica que en América latina, las condiciones de mejorar la alimentación, pasa por un sistema de instrucción sobre los componentes alimenticios, pues existe variedades indígenas o autóctonas que tienen compuestos muy importantes que favorecen la nutrición a temprana edad, siendo el Perú el país que más riqueza de alimentos naturales produce, con la cual se reduciría la desnutrición , así como se impulsaría el consumo saludable.

Respecto a los Enfoques teóricos de la alimentación saludable, se puede situar en el conjunto de teorías que favorecen el análisis del desarrollo humano, a nivel biológico, fisiológico y psicológico, por ello, es importante la consideración de los aspectos puntuales de las teorías ya que de este modo se establecen las características y condiciones que se plasman en conocimientos validados.

La sociología desarrollado en el campo de la alimentación por Hermes (2012) menciona que es un condición en la cual se integra la economía, la producción y la elaboración cultural de la forma y el tipo de ingesta que se realiza dentro de los grupos de familia, con ella se convierte en una práctica social que implica las necesidades que se impregnan en el quehacer del ser humano y esta se traduce en las generaciones ya que es una herencia que se vincula con las los hechos, Bargent (2016) describe que el aprendizaje de la alimentación está situado dependiendo de la forma como se establecen en el hogar, de este modo, el uso, la preparación del alimento así como el consumo de alimentos preparados, pasa por la necesidad inmediata o por el tiempo de la misma, Federcio (2017) hace referencia que la mayoría de las cosas de alimentación son reportados solo como elemento para saciar el hambre, sin tener en cuenta los nutrientes o los componentes que daña sistemáticamente la salud corporal, afectando el funcionamiento de los sistemas del ser humano, es decir lo que consume o bien alimenta o bien te deteriora.

Dablet (2018) expuso un artículo referido a resultados de investigación de datos sobre alimentación saludable en poblaciones de riesgo, en ella un indicador general es el consumo por necesidad y el vínculo de los factores psicológicos impulsado por el sistema comercial, ante ello, la exposición de imágenes determina el impacto social, incluyendo a su sistema de vida el consumo de productos de alto contenido nocivo para la vida, por lo que debe ser regulado ya que esto implica el alto nivel de enfermedades que se producen a lo largo del tiempo, del mismo modo Jeremías (2016) refiere que la sociología es la encargada del estudio del comportamiento del ser humano, por ello, en el campo de la alimentación analiza las características comportamentales sobre la forma de alimentación, de ahí que debe incluirse programas de desarrollo alimenticio, valor proteínico, así como de ingesta de productos naturales.

En consecuencia el aporte de la sociología se encuentra en la inclusión y recomendación de programas de alimentación con la cual las autoridades deben intervenir en las poblaciones vulnerables, de este modo, el cuidado de su población escolar debe estar en afianzar conocimientos validos sobre los alimentos que son aptos para el consumo que afecte en el buen desarrollo orgánico corporal.

La Teoría del Apego social emocional es una vertiente que inserta los aspectos cognitivos como los de aprendizaje, por ello Santisteban (2014) hace referencia que Dewey en el contrato social, estableció mecanismos de alimentación antes, durante y después del proceso de instrucción, para ello, se establecían procedimientos de conocer los productos naturales que se reproducen de manera natural y son captados por el hombre, así como de aquellos que son cultivados y manipulados para agilizar la producción, en esta pedagogía social, se estableció la necesidad de dotar de conocimientos para poder diferenciar las características particulares y generales de la misma.

Respecto al aporte de la teoría psicogenética del aprendizaje de Piaget (1986), es considera los tres elementos sustanciales sobre el desarrollo humano, la misma que tiene total implicancia en el desarrollo cognitivo, ya que se considera que el crecimiento es físico y para ello se requiere ingesta de alimentos, la incidencia de los factores externos pos a la maternidad y al nacimiento, ya que el tipo de ingesta que se realiza tiene incidencia en

la forma de desarrollo cerebral y mental para poder incluir a través de sus sensores las múltiples experiencias de aprehensión, ya que concluye que todo acto de aprendizaje está ligado al desarrollo del pensamiento, y esto se basa en la fluidez de las energías que se requiere para poder concatenarlas dentro del hemisferio cerebral, para ello se requiere enzimas producto de la captación de las proteínas, vitaminas de la ingesta alimenticia.

Respecto a la acción de la psicopedagogía, existe una vertiente de análisis de la relación alimentación desarrollo de los esquemas mentales en la construcción de saberes, de este modo Ausubel y otros (1986) señalan la importancia de la actividad y la disposición activa del aprendiz, ya que su estado emocional, físico y fisiológico determina los niveles de complejidad que de ella se desprende para reorganizar el pensamiento y traducirlo en la práctica, de ahí que el tipo de alimentación fortalece la capacidad de resistencia, así como de la capacidad de desarrollo de procedimientos en la cual se establecen las condiciones de comprensión de los diversos códigos, símbolos, ya que la agilidad mental, o acciones creativas e innovadoras en el constructivismo son reflejos del estado de nutrición de los estudiantes.

En el Enfoque del estado, se encuentran las políticas que se desarrollan en función a las metas de reducción de la pobreza, erradicación de la desnutrición infantil, en el Perú, Castañeda y Gonzales (2013) señalaron que el cumplimiento de los planes de largo plazo se encuentran impulsados multisectorial, así como es una responsabilidad multidisciplinaria, con la cual se espera alcanzar al bicentenario las condiciones básicas que permitan a la población comprender la necesidad de autorregular su alimentación, para poder alcanzar sus potencialidades que les permita contribuir al desarrollo del estado, a través de distintas condiciones productivas.

La responsabilidad del Minedu es traducida en la articulación de políticas y estrategias para genera conocimientos para ello, la estructura curricular incluye el conjunto de contenidos que abordan las características de cada producto, por ello, en el Currículo Nacional (2018) las áreas que deben desarrollar con mayor énfasis estos conocimientos fortaleciendo la capacidad de análisis y organización, clasificación de alimentos, es Ciencia y Tecnología, así como Historia y Geografía, sobre lo mismo Echevarría (2018) indico que en materia educativa, la nutrición es parte de las acciones del desarrollo de la

salud escolar, por ello, la FAO recomienda el tipo de consumo que se debe impulsar desde las escuelas y estos son regulados mediante los lineamientos de política educativa, en este caso se observa las disposiciones que se emitió en la Resolución Vice Ministerial N° 726-2018 sobre los aspectos de consumo directo que deben reflejarse en los quioscos escolares, en concordancia con las disposiciones de impulso en una línea de educación alimentaria basado en la nutrición e higiene, ya que se considera que la alimentación es un factor importante dentro del aprendizaje, por lo que consumir productos nutritivos y saludables es indispensable para alcanzar la maduración cerebral.

Respecto a la responsabilidad del Ministerio de Salud, se encuentra en la presentación de los aspectos de alimentación saludable promovida por la resolución Ministerial N° 255-2017, en ella se establecen las características de alimentos que deben ser expendidas en las instituciones educativas a través de los diversos programas, así como de la venta en los quioscos escolares y el cumplimiento de la misma es responsabilidad funcional de los directivos escolares, en conjunto con el Ministerio de Agricultura y Riego, así como del Ministerio de la Producción, a decir de Cabanillas (2017) el estado impulsa programas a nivel comunal, local, regional y nacional, el complemento del sistema de alimentación, regula la comercialización de productos con altos contenidos de azúcares y mal nutrientes que afectan a la salud de la población, los resultados según el INEI (2018) señalan que se ha reducido la desnutrición al 8% de la población infantil de todas las organizaciones, así como de las poblaciones denominadas en riesgo, se ha reducido al 11% por lo que el impulso, debe intensificarse, ya que la meta es erradicación total al 2021 dentro de los lineamientos del Plan Bicentenario, siendo el estado promotor y ejecutor de estos programas a favor de la sociedad, garantizando el rol y la responsabilidad social de prevención y cuidado de la salud de la población en general.

Respecto al análisis de las definiciones conceptuales de la alimentación saludable, se ha encontrado estudios que muestran conceptos basados en el enfoque social, así como de las condiciones empíricas producto de la relación del hombre, la cultura y la realidad, Geldres (2016) define que la alimentación saludable es un procedimiento que determina una práctica continua en el quehacer de la vida humana, ello, implica el conocimiento de las características de los alimentos así como de los componentes que está dentro de su estructura, la utilidad para el consumo y sus beneficios o sus afectaciones, pues considera

que todo alimento así como es nutritivo su exceso es dañino, por ello el consumo debe ser regulado, asimismo otro concepto es determinante como el de la OMS (2014) que refrenda el tratado de 1948 partiendo de la responsabilidad social, define que se trata de un bienestar dentro del desarrollo humano involucrando el desarrollo físico, el crecimiento mental, la impregnación social dado que es consciente de la presencia del deterioro, así como de la presencia de males que afectan la salud orgánica del ser humano.

Otra definición importante es la que presentó Marrufo (2008) que indica que es la ingesta de productos de manera consciente, mas allá de la simple necesidad de saciar el hambre, sino que está vinculada con los conocimientos que deben poseerse para poder utilizar de la manera adecuada su ingesta favoreciendo todos sus componentes a favor del fortalecimiento corporal, con ella debe reducirse los niveles de enfermedades de todo tipo. El Minsa (2017) define que la alimentación saludable, es un conjunto de actividades que se organización como forma de ingesta de alimentos, priorizando las etapas de la misma, la preparación y el gasto energético para ser regulado de manera correcta, es decir se debe consumir de acuerdo al gasto energético de este modo la conservación de las estructuras corporales deben mantenerse acorde a su nivel que no afecte la salud humana. También el Minedu (2018) define que la alimentación saludable, son las actividades que se aplican para generar condiciones favorables en los niños y la concreción del aprendizaje en el aula, por ello, no solo se trata de comer diversos productos, sino que estas deben poseer un valor energético, calórico y nutritivo, asimismo debe tenerse en conocimiento los valores de las mismas, para evitar el exceso en su consumo, ya que puede convertirse en una ingesta nociva, del mismo modo, se vincula con las acciones de los tiempos de consumo, la manipulación e higiene de la misma desde el diseño, la elaboración, la ingesta y la evaluación del consumo.

En este respecto Malca (2016) señalo, que alimentarse adecuadamente es la garantía de una vida saludable, y esta debe ser complementada con actividades cognitivas, motoras y afectivas de tal modo que la repercusión afecte a todo el sistema humano, mejorando su rendimiento físico, estabilizando su emotividad, pero sobre todo fortaleciendo sus defensas que ayudan en la prevención de enfermedades contraídas por contagio como de las generadas por sí mismo. En la actualidad, las estrategias desarrolladas de manera multisectorial es denominada gestión de la salud, estas acciones de cooperación técnica a

decir de Mildrau (2018) en el Perú mediante la Cooperación Técnica a favor de la Salud, establecen que son las escuelas los contextos adecuados para fomentar una cultura de vida saludable partiendo por el tipo y forma de alimentación, para ello, las Unidades de Ejecución de estrategias se conjugan con las acciones de la escuela a cargo del Ministerio de Salud, y los Municipios impulsan el desarrollo comunal con las acciones concretas del Ministerio de la Producción y del Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables, cabe señalar que estas experiencias no son solo en el Perú, por ello, Howes y Spieker (2012) indican que el apego, como la cultura son condiciones que trascienden en la forma de comportamiento del ser humano, estas vienen desde tiempos inmemorables que se recogen por cada generación, el uso de plantas silvestres, así como de alimentos de cultivo, la transformación industrial, el marketing y comercialización son factores que deben ser discriminados por el hombre, la experiencia refrenda que el cambio de consumo en las poblaciones indígenas o autóctonas, la exposición de imágenes, generan una particular ansiedad para poder consumir los productos, es decir se impone el sentido común, pero se deja de lado lo racional por ello, el incremento de diversas enfermedades como el cáncer al colon, o las enfermedades bronquiales por falta de defensas en el organismo.

En el análisis de las dimensiones de la alimentación saludable, Geldres (2016) señala cuando menos tres componentes sustantivos que articulan de manera concreta las acciones que se generan en una condición de alimentación saludable, como el conocimiento, la práctica de ingesta diaria, la higiene y manipulación de la misma, ya que de estas acciones se desprende un conjunto de situaciones que desarrollan en forma global, la consistencia de saber alimentarse, como lo menciona Pérez y Castañeda (2018) se debe comer para vivir y no se debe vivir para comer, por ello, sin poner restricciones, se debe saber que alimentos ingerir cuál es su potencialidad para el organismo, así como el favorecimiento que deben ponerse para la construcción de energías, regulando en el tipo de actividad que se realiza en forma diaria, la edad, la talla, así como del nivel anatómico fisiológico corporal, ante ello, se hace necesario el impulso de las condiciones de generación de bases generales desde la escuela, la integración de la familia y la participación de la sociedad organizada.

Dimensión: Conocimientos de alimentación, en este aspecto Geldres (2016) describe que se trata de la capacidad del ser humano de identificar los productos que sirven para su ingesta favorable en las diversas etapas o tiempos de consumo, del mismo modo, es poseer

los conocimientos suficientes para saber los momentos que debe consumirse educando la necesidad biológica, fisiológica, estos conocimientos deben estar contemplados sobre los valores proteínicos de cada tipo de alimento, de ahí que sus condiciones tienen trascendencia en la elaboración y transformación de la misma, refrenda la utilidad de los tipos de alimentos que son requeridos tanto a nivel vegetal, animal, mineral, implica además las dosis que deben ingestarse.

Pérez y Castañeda (2018) refieren que los conocimientos son el conjunto de acciones intencionales que se realizan con propiedad para poder alimentarse de manera adecuada, la escuela refiere que promueve el aprendizaje de estas condiciones promoviendo la capacidad de identificar propiedades, características, así como de diversas composiciones químicas de cada producto.

Dimensión: Práctica alimenticia, en este punto o componente Geldres (2016) precisa que se trata de los tiempos en la cual se ingiere alimentos, ya sea por situaciones fortuitas o por el sistema planificado, muchos consideran que debe ingestarse cuando menos tres comidas al día, otros indican que esto debe preverse según la necesidad de actividad que se debe realizar, mientras que otro enfoque indica que el primer alimento (desayuno) es justamente salir de un estado en la cual se ha procesado los alimentos y existe la necesidad de ingesta para generar energías suficientes para la realización de las actividades diarias, por ello, esta etapa es la más importante, por lo que se recomienda deben priorizarse frente a los demás tiempos, concordante con el autor Molina (2014) señalo que las etapas de ingesta deben ser básicas e importantes el desayuno y el almuerzo, ya que en la cena solo es complemento de la ingesta anterior, de este modo se previene ingerir más de lo necesario lo que causa la obesidad.

Peña (2011) en materia de nutrición señalo que el alto consumo de en distintos tiempos, afecta el funcionamiento basal, afecta el sistema circulatorio, así como urinario, por lo que el exceso de comida y sobre todo no nutritiva incrementa los tejidos adiposos y estos afectan al organismo, produciendo deficiencias en el funcionamiento general, por ello, se considera que deben estar articulado, la edad, la talla, el gasto de energías, esto debe ser impulsado y elaborado con ayuda de todos los integrantes de la familia, la difusión de la información a cargo de los organismos reguladores.

Dimensión Higiene alimentaria, Geldres (2016) describe la importancia de la manipulación, de los alimentos, así como de la preparación del ser humano para el consumo, la higiene no solo es un concepto vano de limpieza de manos, sino que también debe tenerse la limpieza estomacal, de este modo involucra la limpieza mental, para aceptar el tipo y cantidad de alimentos, ya que cuando se rompe esta condición se encuentra en dificultades fisiológicas, basales lo que produce aspectos que dañan el organismo y se convierten en enfermedades, los síntomas son el cansancio, la somnolencia, el desgano, así como deterioro de la voluntad.

Horton-Szar (2016) señalo que la higiene antes durante y después del proceso de alimentación se complementa con los conocimientos y la práctica nutritiva saludable que debe desarrollar cada individuo, de este modo, las condiciones fundamentales, considera además que estas actividades deben concretarse desde la primera infancia, de este modo la importancia del conocimiento y la conciencia de las acciones que pueden generar enfermedades infecto contagiosas pasa por el nivel de higiene que se tiene en los tiempos de alimentación.

La terminología de análisis del Rendimiento académico, aún se conserva en el contexto internacional, ya que siempre se establece los resultados como un indicador clave de los logros alcanzados en un periodo académico, de este modo a decir de Rey y Souza (2016) se trata de la valoración o cuantificación de resultados alcanzados por los estudiantes a razón de una inducción sistemática, sobre materias que se consideran requisitos para alcanzar la promoción o superación que le permite pasar de una etapa a otra.

El análisis de los Enfoques del rendimiento académico, datan desde los años 50 en la cual el conductismo utilizo la evaluación de carácter punitiva, es decir de apto o inapto, que a decir de Valcarcel (2004) se limitaba a la simple determinación de resultados, sin observar los procedimientos, como tampoco considerar los factores internos o externos que inciden en el contexto del aprendizaje, de este modo el estudiante solo es un objeto o un producto que se establece en un nivel la cual determina su aptitud para una determinada tarea o su inaptitud para alcanzar los niveles formativos deseados.

Pierre y Garland (2005) indican que el rendimiento escolar es el nivel de los estudiantes que en promedio alcanza como producto de las respuestas otorgadas a través de pruebas psicométricas estandarizadas y no estandarizadas, la característica principal dentro de la psicología instruccional es la determinación memorística de un conjunto de conocimientos los cuales el estudiante debe enquistar en los hemisferios cerebrales, para poder dar respuestas a diversas situaciones ya que garantiza el conocimiento alcanzado por sí mismo, y refrendado por el sistema de evaluación de la organización escolar.

A decir de Santos (2009), los procesos y determinación de Rendimiento académico y logro de aprendizaje se articulan durante los años 80 y 90 del siglo pasado, juntamente con ello, se produce el cambio de la modalidad y del enfoque educativo, saliendo del conductismo como hegemonía pedagógica para pasar al modelo constructivista, ante ello, también los conceptos articulan criterios y evidencias como forma de establecimiento de la forma de evaluación, la misma que abarco todos los procedimientos y se incluyó en la práctica pedagógica instrumentos y herramientas para obtener datos consistentes que ayuden a valorar el aprendizaje de los estudiantes, de este modo en este enfoque constructivista el rendimiento académico o escolar se traduce en el logro de aprendizaje, dado que es ahí donde se enfoca en los procesos, para de acuerdo al nuevo modelo buscar la reformulación, la corrección en el mismo instante, lo que son aspectos del enfoque de calidad, entonces cambia el sentido de rendimiento por logro.

La complejidad del proceso educativo se adhiere a las nuevas concepciones, necesidades del mundo productivo, económico que requiere la formación cognitiva, procedimental valorativa del hombre para adaptarse a nuevas complejidades y saber asumir riesgos, Smaleck (2014) señala que el rendimiento de un estudiante es determinado por todo el proceso de dominio de los saberes así como de la capacidad de representación de la información como medio de construcción de productos y evidencias, la eficiencia está en la capacidad de saber hacer con fundamentos y conocimientos, mientras que la eficacia se encuentra en los niveles de logro de tareas en el tiempo establecido, por lo que resolver situaciones en diferentes momentos son niveles de rendimiento que conllevan a la determinación de sus posibilidades.

Cabe señalar que en la actualidad, el modelo educativo peruano, asumió el enfoque por competencias, estas fueron estructuradas en la Curricula Nacional, así como del sistema de evaluación formativa, en este respecto Cuenca (2016) precisa que el rendimiento de los estudiantes está más allá de los niveles cognitivos puros, o de las simples acciones procedimentales que no incluyen los aspectos valorativos o actitudinales, la competencia abarca la amplia concepción de los tres ejes principales, como menciona y describió Tobón (2012) las competencias genéricas son para todo momento y para toda la vida que son propias de todo ser humano, que le permite realizar todas las actividades básicas, como caminar, organizarse, pertenecer, alimentarse, compartir, identificar diversas actividades, diferenciar roles, así como de comprender la realidad haciendo comparaciones fundamentales con aspectos teóricos, también indica que la competencia específica, es el conjunto de capacidades que permite la realización de una tarea específica como el aprendizaje, como la resolución de conflictos, las habilidades que se ponen de manifiesto y ser resolutivo, son indicadores del nivel de rendimiento que alcanza un estudiante durante el proceso de aprendizaje.

Tomando como base estas situaciones Pizarro y Reyes (2015) describieron las estructuras de la Logse española para la educación y que en la actualidad se encuentra en las matrices de la Currícula Nacional, de ahí la importancia de la precisión de los conceptos para no alejarse de la relación de rendimiento académico con el logro de aprendizaje, de ahí que el análisis siguiente facilitaría esta comprensión. Las Capacidades a decir de Cuenca (2016) en la Curricula Nacional, son las habilidades básicas que están articuladas en las diversas acciones, son rectores de los haceres, es decir le permite identificar, organizar, explicar, diferenciar, es decir son verbos operativos, estas situaciones son visibles en el actuar diario de las personas, y permiten la construcción de evidencias para poder observarlo y el rendimiento se traduce en el manejo del tiempo y de la solución que se brinda, por tanto no son aspectos alejados de una misma acción y condición.

Zapata (2018) en el contexto educativo mexicano señaló que la capacidad es inherente a la condición humana, es propia y solo se desarrolla, esta se traduce de manera continua en la vida diaria, la práctica hace que estas habilidades mejoren con la cual la eficiencia y la eficacia son acciones visibles por uso del tiempo y de la calidad de los productos que se desarrollan, además que una sola habilidad es imposible que permita

logro o rendimientos, de ahí que es el conjunto de diversas habilidades que implícitamente están articuladas. Respecto a la determinación de la Competencia, según el Minedu (2018) es el conjunto de procedimientos que alcanza un estudiante a razón de la práctica de diversas capacidades, ante ello, esta condición formada permite resolver situaciones complejas, es la expresión máxima de logro, o como también lo define Zapata (2018) son acciones conjuntas de saber que es, saber qué hacer, y saber para qué hacer y sobre todo como hacer, ya sea de manera libre o de la articulación de situaciones complejas que lleva un alto nivel cognitivo, procedimental y actitudinal, de este modo la competencia permite establecer la real condición de rendimiento escolar.

Para Cuenca (2016) en la Curricula Nacional se estableció los estándares de aprendizaje, concordante con el Minedu (2018) son los niveles superiores que deben alcanzar los estudiantes de manera efectiva, para ello se requiere un dominio de los procedimientos, la capacidad de saber conceptos, traducirlo en hechos prácticos y reformularlos para dotar nuevos significados, con ello, el estudiante está en la condición de proseguir sus aspectos formativos o de introducirse positivamente en la vida de la sociedad contribuyendo al crecimiento de la misma.

Respecto al perfil de egreso, es la condición del estudiante que alcanzo los niveles de aprendizaje dentro del marco estratégico para el desarrollo educacional, como refiere Cuenca (2016) el Minedu (2018) y Zapata (2018) es el requerimiento de características formadas que le permite establecer sus habilidades, sus conocimientos, así como saber operar en situaciones de riesgo, bajo presión y de complejidad, con la cual demuestra que alcanzo todos los indicadores de formación integral dentro del grado y modalidad de estudio. Respecto a la Determinación del rendimiento académico y /o logro de aprendizaje, esta se realiza luego de un riguroso proceso de evaluación y valoración de datos que presentan evidencias claras de aprendizaje, según Samlek (2014) en concordancia con el modelo educativo, también se especifica el modelo evaluativo, de este modo la especificación de los niveles están establecidos según el rango a nivel cuantitativo o a nivel cualitativo pudiendo adoptar el sistema decimal, vigesimal o centesimal, en el caso peruano, como se precisó líneas anteriores se encuentra en el modelo educativo por competencias, en consecuencia lo que se evalúa es la capacidad y el logro de la

competencia lo que determina el nivel de rendimiento frente a la comparación de los estándares de aprendizaje.

A decir del Minedu (2018) la Evaluación formativa es la vía en la cual se establece los niveles que alcanza un determinado estudiante, sus habilidades traducidas por la acción regulada y retroalimentada por el docente debe permitir situarse al estudiante en los altos niveles de aprendizaje, por ello se especifican acciones con evidencias, a través de herramientas de observación valoración de productos, presentación de evidencias que ayudan a la toma de decisiones en el marco educativo, dentro de esta misma situación Zamalloa (2017) señaló, que el procedimiento de evaluación indica los logros de los estudiantes que a su vez son tipos de rendimiento que alcanzan ya que los conocimientos, están articuladas a los procedimientos.

Niveles de logro de aprendizaje y o rendimiento escolar. De acuerdo al Minedu (2018) existen cuatro niveles de precisión de aprendizaje que determina los logros alcanzados por los estudiantes y que estos son también considerados niveles de desempeño o de rendimiento que realizan durante el proceso de enseñanza aprendizaje, las mismas son las siguientes:

Nivel de Inicio: a nivel cuantitativo refrenda dentro del sistema vigesimal una calificación entre 00 y 10 puntos, la misma que tiene un indicador de desaprobación pues no habría alcanzado ningún desarrollo de las capacidades siendo insuficiente como para determinar el logro de la formación de una competencia, lo que lo sitúa fuera del estándar de aprendizaje como requisito básico para una promoción de grado.

Nivel de Proceso: A nivel cuantitativo se le asigna un puntaje entre 11 y 13 lo que permite describir que el estudiante logra comprender los procedimientos muestra el desarrollo de sus habilidades pero estos son realizados con la orientación sostenida, y apoyo constante lo que implica que precisa mejorar sustantivamente, sin embargo se encuentra de los niveles básicos de promoción de grado.

Nivel de Logrado: En este nivel cuantitativamente se le asigna calificaciones entre 14 y 17, lo que indica que sabe el manejo de los procedimientos, que logra la realización e las tareas dentro del tiempo establecido y comprende la información elabora datos y los representan sus capacidades se articulan y forman la competencia necesaria para poder desenvolverse en diversas situaciones de complejidad.

Nivel de Logro destacado: es la condición superior que alcanza un estudiante, cuantitativamente alcanza calificaciones entre 18 y 20, es decir está situado en el tercio superior, lo que demuestra el dominio de los saberes y de los haceres con un manejo de eficiencia y eficacia logrando aprendizaje de calidad, así como dispone de habilidades para orientar y guiar a los demás estudiante que presentan diversas dificultades, es el rendimiento académico optimo si se le observa desde el punto de vista del aprendizaje, siendo el nivel requerido ya que se encuentra dentro de los estándares de aprendizaje así como tiene el perfil de egreso requerido por el sistema educativo.

En resumen, la determinación de rendimiento académico se encuentra dentro de las especificaciones del logro de aprendizaje así como de la formación de la competencia, ya que los aportes de diversos enfoques no son excluyentes por el contrario se articulan para brindar un mayor nivel de comprensión del proceso educativo. El estudio tiene importancia y relevancia ya que se buscó determinar el nivel de conocimiento, practica de la alimentación saludable frente a los niveles de rendimiento escolar o logro de aprendizaje, especialmente en una zona de riesgo como es el distrito de San Juan de Lurigancho, por ello, el análisis es eminentemente relacionado con los aspectos de manejo del estudiante.

A nivel práctico los resultados del estudio deben repercutir favorablemente en la comunidad educativa, para genera estrategias que se incluyan en la concreción curricular, de este modo conocer a conciencia los factores de alimentación que estarían practicando los estudiantes y de este modo comprender si está relacionado con el rendimiento escolar, considerando todos los aspectos formativos en los saberes y haceres que son fundamentales para alcanzar la competencia del grado según el establecimiento del sistema educativo.

A nivel teórico, se pretende dar a conocer los aportes de nutrición así como de consumo de alimentos, la reiteración de la higiene como medio de consumo y de previsión de diversas enfermedades, pero sobre todo en la concientización de que los informes médicos, los aportes teóricos indican que la higiene es multidimensional y multifactorial, por tanto los resultados deben llevar a comprender la importancia de la naturaleza humana, la generación del conocimiento y sobre todo las implicancias que tiene en el rendimiento escolar para beneficio de los mismos estudiantes.

Del mismo modo este trabajo pretende contribuir al conocimiento científico sobre los resultados de las hipótesis, para ello, el instrumento de recolección de datos de la alimentación saludable es importante ya que de ahí se supone que se puede ampliar para otros estudios, mejorar los reactivos para obtener otros datos que permitan crecer con la comprensión de la realidad educativa del Perú, asimismo, la contribución a los sistemas de intervención del estado para que con los resultados puedan mejorar la intervención en el campo social en la difusión de que una alimentación sana brinda beneficios a corto y largo plazo, por la cual la importancia de manera general es la preocupación por conocer los factores que intervienen en el sistema de reacción del estudiante.

Basado en la descripción del problema y de los fundamentos teóricos, se formuló la estructura lógica del estudio partiendo por el **Problema general:** ¿Qué relación existe entre la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria, de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019?, del mismo modo se formularon los **Problemas específicos (1)** ¿Qué relación existe entre la dimensión conocimientos de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria, de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019? (2) ¿Qué relación existe entre la dimensión práctica de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria, de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019?; (3) ¿Qué relación existe entre la dimensión higiene de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria, de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019?.

Asimismo, se planteó el **Objetivo general:** Establecer la relación que existe entre la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019; también se formuló los **Objetivos específicos; (1)** Establecer la relación que existe entre la dimensión conocimientos de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019; (2) Establecer la relación que existe entre la dimensión práctica de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019;

(3) Establecer la relación que existe entre la dimensión higiene de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria de la Institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019.

Como respuesta tentativa al problema se formuló la **Hipótesis general:** Existe relación significativa entre la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019; las **Hipótesis específicas;** (1) Existe relación significativa entre la dimensión conocimientos de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019; (2) Existe relación significativa entre la dimensión práctica de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019; (3) Existe relación significativa entre la dimensión higiene de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019

II. MÉTODO

Para la especificación de los procedimientos metodológicos se asumió los conceptos generales de investigación en educación refrendado por Hernández, Fernández y Baptista (2016), por ello, se partió de la concepción que nos situamos dentro del paradigma positivista proveniente de los principios científicos de la escuela del conocimiento denominado Círculo de Viena, en la misma coherencia se considera que tiene el enfoque cuantitativo, puesto que los procedimientos que tiene como propósito final es la medición de las variables, de ahí que se partió de las especificaciones del método hipotético deductivo a razón de la descripción y explicación del problema de la alimentación saludable y los resultados del rendimiento académico de estudiantes del cuarto año de educación secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Prialé en el distrito de San Juan de Lurigancho, durante el periodo escolar 2019,

2.1. Tipo y diseño de investigación

2.1.1. Tipo de investigación

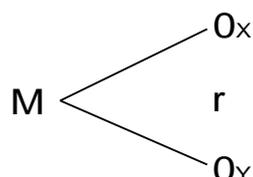
La investigación es básica ya que solo se aborda los análisis de datos en función a la consistencia teórica de ambas variables como el de alimentación saludable y del rendimiento académico, estas se realizan con la toma del dato sin manipulación de la misma y de acuerdo a la característica de respuestas obtenidas con la muestra para la prueba de hipótesis y con ella incrementar el nivel de conocimientos a las variables en su concepción básica que es la teoría.

En este respecto, Hernandez, et al, (2016) precisa que los procesos de la investigación científica de nivel básico solo analiza los hechos acontecidos por sí mismo, la condición es el análisis de estas acciones concretas para de ello, establecer los niveles de alcance según los establecimientos psicométricos con las cuales se insertan dentro de los postulados de la teoría existente en el campo de análisis.

2.1.2. Diseño de investigación

Para el alcance de los objetivos planteados en este estudio, se asume los procedimientos de una investigación no experimental, ya que no se trata de manipulación sino de la captación de datos de un contexto del problema de estudio, por ello, también es considerado como un diseño transversal ya que la intervención para la recolección de datos solo se realiza en un momento determinado en el tamaño de la muestra, que en este caso se analiza los

conocimientos, o acciones realizadas sobre la Alimentación saludable y el resultado del rendimiento académico de los estudiantes de la Institución Educativa Ramiro Priale Priale, San Juan de Lurigancho, 2019. Otra de las especificaciones del estudio es el alcance que tiene, por ello, se trata de un estudio correlacional ya que por su naturaleza busca el vínculo de una relación lineal entre dos variables de incidencia dentro del mismo contexto de análisis. Dicho diseño se muestra en el siguiente esquema:



Dónde:

M = Es la muestra de estudio.

O = Observación a cada una de las variables.

X = Variable 1 = Alimentación saludable

Y = Variable 2 = Rendimiento académico

r = Coeficiente de correlación

2.2. Operacionalización de variables

Definición conceptual de la variable: Alimentación saludable

En concordancia con las especificaciones teóricas de Geldres (2016) se toma como definición conceptual que es el conjunto de acciones que realiza el estudiante con fundamento para la ingesta de alimentos, siendo los niveles de conocimiento de las propiedades de cada alimento, la forma y momento de consumo que se traduce en la práctica, y de la higiene que demuestra para su consumo, con la cual se traduce no solo en hechos concretos sino se vincula el conocimiento, la práctica y la higiene que todo ello representa la salubridad alimenticia.

Definición operacional de la variable: Alimentación saludable

Es la medición de los componentes de la alimentación saludable, medidos a través de las dimensiones que son tres y de los nueve indicadores, que permiten la captación de datos a través de un instrumento con escala de respuesta multitónico que determina su carácter ordinal, que establece una alimentación saludable de manera eficiente, regular y deficiente,

frente a las especificaciones de ingesta de alimentos en el contexto escolar y sus derivaciones del vínculo social familiar.

Tabla 1

Operacionalización de la variable Alimentación saludable

Dimensión	Indicadores	Ítems	Escala	Nivel y rango
Conocimiento de alimentación nutritiva	Conocimiento base de nutrición	1, 2	Nunca	Eficiente
	Clasificación de alimentos	3, 4	Casi nunca	74 - 100
	Determina sus propiedades nutritivas	5, 6, 7	A	Regular
Práctica de alimentación nutritiva	Tiempo de alimentación	8, 9, 10	Veces	47 - 73
	Tipo de ingesta alimenticia	11, 12	Casi siempre	Deficiente
	Conocimiento de necesidad alimenticia	13, 14	Siempre	20 - 46
Higiene de alimentación	Manipula con cuidado e higiene	15, 16		
	Se lava las manos antes y después de cada comida	17, 18		
	Regula sus necesidades de ingesta	19, 20		

Definición conceptual de la Variable: Rendimiento académico

Asumiendo los propósitos políticos educativos del Ministerio de Educación (2018) el rendimiento académico es el resultado en calificaciones de todos los procesos de aprendizaje incurridos por el estudiante a lo largo del año escolar, en la cual el logro de la misma lo sitúa dentro de los niveles establecidos, para este caso se especifican como el consolidado final o promedio ponderado a nivel cuantitativo en calificaciones que se organizan en niveles establecidos como forma de aprendizaje en el actual modelo por competencias y determinado por el sistema de evaluación y calificación vigesimal.

Definición operacional de la variable: Rendimiento académico

Por ello la medición es el proceso mediante el cual los saberes externos se encadenan a los saberes internos del estudiante, para ello, se analiza los documentos denominados actas finales de evaluación de los estudiantes quienes alcanzan un calificativo al final de un periodo escolar. En dicho documento se encuentra los datos de los estudiantes, y sus calificaciones dentro del sistema de calificación vigesimal establecido en el Diseño Curricular Nacional que alcanzan los siguientes niveles:

A: Satisfactorio: De 15 a 20 Logro de aprendizaje (Logrado)

B: Proceso: 11 – 14 Logro de aprendizaje (En Proceso)

C: Insatisfactorio: 0 – 10 Logro de aprendizaje (En Inicio)

2.3. Población, muestra y muestreo

Población

Siguiendo las pautas de cálculo de población determinado por Hernández et al (2016) los estudiantes del cuarto año de secundaria en su totalidad está conformada por los 258 integrantes que realizan estudios en ambos turnos correspondiente al año escolar 2019. La distribución de la misma se observa en la siguiente tabla.

Tabla 2

Población de estudiantes de la Institución educativa Ramiro Priale Priale, 2019

Grado y turno	Total estudiantes
4to año turno mañana (A,B, C, D, E)	188
4to año turno tarde (E, F, G)	70
Total	258

Nota: Nomina de matrícula de la institución educativa

Criterio de inclusión

Se tomó los análisis previos de la condición de los estudiantes encontrándose que todos los estudiantes permanecen en la institución desde el primer año de secundaria, así como son vecinos de la comunidad educativa, por lo que la condición social, académica presentó homogeneidad para poder participar en el estudio.

Criterio de exclusión

Se tomó como medida la exclusión de estudiantes para responder el cuestionario de alimentación saludable y aun asistiendo se eliminaría de la muestra siempre y cuando no haya resuelto todo el cuestionario en todos los ítems o reactivos.

Muestra

En el presente estudio se utilizó el tipo de muestreo probabilístico, ya que de acuerdo con Hernández et al (2016) el tamaño de la muestra se determinó a razón de la aplicación de la fórmula para el cálculo de población finita, los resultados fueron:

$$n = \frac{Z^2 p * q N}{e^2 (N - 1) + Z^2 p * q}$$
$$n = \frac{(1.96)^2 (0.5)(0.5)(258)}{(0.05)^2 (258 - 1) + (1.96)^2 (0.5)(0.5)} = 154.42$$

Dónde:

n: es el tamaño de la muestra; Z: es el nivel de confianza: 1.96

p: es la variabilidad positiva: 50%

q: es la variabilidad negativa: 50%

N: es el tamaño de la población

e: es la precisión o error: 5%

Fracción de afijación: $f = \frac{154.4}{258} = 0.5985$

Según el resultado de cálculo de población, se estableció en un total de 154 estudiantes de la Institución Educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho, 2019, correspondiente al cuarto año de educación secundaria.

Tabla 3

Distribución de la muestra de estudio de la Institución educativa Ramiro Priale Priale, 2019

Sección	Estudiantes	Afijación	Muestra
4to año turno mañana	188	0.5985	112
4to año turno tarde	70	0.5985	42

El copamiento de la misma se procedió con el sistema de muestreo aleatorizado de manera simple, es decir se aplicó el procedimiento de sorteo hasta copar el tamaño de la muestra, por tanto se denomina un muestreo estratificado por tener dos condiciones turno mañana y tarde a la vez que es aleatorio pues el copamiento se efectuó mediante la técnica aleatorizada por el sistema de rifa.

2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

Por la característica de estudios en la cual se analizan dos realidades independientes de una misma muestra se utilizó dos técnicas para la recolección de datos, conforme se explicita a continuación.

Técnica de la encuesta

Se utilizó para la toma de datos sobre la alimentación saludable, que de acuerdo con Hernández, et al (2016) es la técnica adecuada para obtener datos de una muestra grande, en la cual todos los integrantes pueden resolver o emitir sus datos en un solo momento sin afectar el procedimiento sobre independencia, objetividad y rigurosidad establecida en los fundamentos de investigación en ciencias sociales.

Técnica de Análisis documental

Como se trata de obtención de datos sobre resultados finales, la técnica de análisis documental es el adecuado ya que se busca como propósito identificar los resultados de un proceso de aprendizaje durante el año escolar, por tanto los registros de la misma se establecen en el promedio ponderado final.

Instrumentos:

Instrumento 1: Medición de la Alimentación saludable.

Autor: María Luisa Dextre Palomino

Origen: Elaborado para el estudio de maestría en la universidad Cesar Vallejo en el año 2015, Estado nutricional y conocimientos de alimentación saludable, cabe precisar que dicho instrumento fue elaborado mediante el procedimiento de operacionalización de variable y fue validado y determinado una alta confiabilidad.

Adaptación: Br. DORIS HILDA, CARRIÓN CCOICCA VDA DE ROJAS

Por el tipo de estudio correlacional solo se adaptó en el tipo de respuesta ya que el propósito fundamental fue conocer los niveles de conocimiento, de la práctica y de la higiene en el sistema de alimentación saludable de estudios, basado como una acción comportamental, cognitiva.

Objetivo: El objetivo fue captar las percepciones relacionados a los conocimientos y práctica de ingesta de alimentos en el ámbito familiar y escolar.

Administración: La aplicación es individual y colectiva, en este caso se tomó los datos sobre alimentación saludable en dos turnos en el uso efectivo de 25 minutos por turno en la cual participaron todos los estudiantes del cuarto año de secundaria.

Sistema de evaluación del instrumento.

Las respuestas de Nunca, Casi nunca, Algunas veces, Casi siempre y Siempre indican los grados de valoración que permitieron establecer los niveles y rangos para la determinación del propósito del estudio.

Instrumento 2: Medición de la variable rendimiento académico

El instrumento es el reporte de calificaciones del Sistema Informático de la Gestión Educativa SIAGIE, las cuales se establecen mediante el registro que se emite del sistema dentro de la Institución Educativa, las cuales se establecen dentro del sistema de evaluación educativa a nivel nacional.

Validez y confiabilidad

Como se había descrito anteriormente, el instrumento se adaptó en el tipo de respuesta a obtener por ello de acuerdo con Hernández, Fernández y Baptista (2016) el instrumento debe tener la coherencia y consistencia que permita medir lo que realmente se quiere medir, por tanto debe ser evaluado en su consistencia lógica.

Validez del instrumento de Alimentación saludable

Para este caso se recurrió a la metodología de evaluación por el criterio de jueces, citando para ello a docentes con alto conocimiento sobre investigación educativa, quienes determinaron la validez a través de tres criterios que son: Coherencia, Claridad y Pertinencia, los resultados se indican en la siguiente tabla.

Tabla 4

Dictamen de la evaluación del método de jueces

Experto	Coherencia	Claridad	Pertinencia	Dictamen
Mgtr. Flor de María Bautista Sánchez	Si	Si	Si	Aplicable
Dr. Seminario León Huamán Quispe	Si	Si	Si	Aplicable
Mgtr. Miguel Ángel Pérez Pérez	Si	Si	Si	Aplicable

Según el resumen de evaluación se considera que el instrumento presenta suficiencia, profundidad y permite alcanzar los objetivos del estudio, de ahí que la aplicación de la misma refrenda en la calidad de investigación.

Confiabilidad del instrumento de alimentación saludable

Como el instrumento fue modificado en la escala de respuestas, se sometió al procedimiento técnico de la prueba piloto, para ello se encuestó a los estudiantes que no lograron ser parte de la muestra, con dichos datos se procesó mediante la aplicación del coeficiente de Alpha de Cronbach ya que se trata de una escala de respuestas, los resultados fueron:

Variable Alimentación saludable = 0,818

Dimensión Conocimiento de alimentación nutritiva = 0,826

Dimensión Practica de alimentación balanceada = 0, 827

Dimensión higiene de alimentación = 0, 809

Como se observa los valores de Alpha son superiores a 0,800 por lo que se determina que el instrumento presenta alta fiabilidad y es aplicable al estudio

Cabe considerar que el instrumento de recolección de datos sobre las calificaciones del rendimiento académico en estudiantes, son el reporte del promedio ponderado del SIAGIE, de la institución educativa Ramiro Priale Priale, del distrito de San Juan de Lurigancho, de ahí que solo se estima que los datos tienen consistencia frente a los niveles estructurados por el ministerio de educación del Perú, en su sistema de calificación de los aprendizajes, razón por la cual no requiere de validez ni de confiabilidad.

2.5. Procedimiento

La realización del estudio partió de la necesidad de conocer los factores que afectan el rendimiento académico de los escolares, especialmente en los estudiantes de cuarto año de secundaria, priorizando para el análisis de esta problemática el factor alimentación, del mismo modo son estudiantes que desde educación primaria han pasado por varios programas de alimentación, como Desayuno escolar, Programa A Comer Pescado, Programa educativo de la Municipalidad de San Juan de Lurigancho, Mi rico Plato nutritivo en coordinación con el área de Nutrición del Ministerio de salud en la DISA San Juan de Lurigancho, por lo que se estima que tienen un conocimiento y una práctica de alimentación basado en productos altamente nutritivos que deberían haber favorecido el desarrollo intelectual, corporal, para el afianzamiento del estudio se sustentó en los trabajos de tesis anteriores, así como de las bases teóricas de ambas variables enfocados hacia la realidad actual, con ello se formuló la estructura lógica del estudio, así como se detalló los procedimientos metodológicos en el tipo de estudio básico, de diseño no experimental, de alcance correlacional, para analizar los datos a través de los métodos estadísticos sobre una muestra de 154 estudiantes, que permitieron la presentación de los resultados para arribar a las conclusiones y sugerencias para el mejoramiento de la gestión educativa.

2.6. Método de análisis de datos

Siguiendo los aportes de metodología de investigación, de Hernández et al (2016) se identificó que los datos tienen la nomenclatura de variables cualitativas como el de alimentación saludable ya que proviene de una escala ordinal, que precisa justamente tres niveles de evaluación, del mismo modo el rendimiento académico se mide a razón de la

especificación de los niveles como Inicio, Proceso, satisfactorio o logrado, con la cual se establecen los rangos de análisis.

Para el análisis específico se tomó en cuenta los postulados de Amon, (2010) para variables psicológicas de valores cualitativos, se realizan según su naturaleza nominal, ordinal etc.

Estadística descriptiva: permitió establecer los niveles de alcance que reportaron a través del software estadístico SPSS y poder representarlos en tablas y figuras considerando las frecuencias descriptivas, es decir solo proponer las cantidades y porcentajes.

Estadística de prueba de hipótesis: Para la prueba de hipótesis se plantearon los parámetros correspondientes y se identificó que se trata de variables cualitativas ordinales, por lo que dicha prueba se ejecuta mediante la prueba no paramétrica Rho de Spearman ya que los datos ordinales no tienen distribución normal.

2.7. Aspectos éticos

El estudio cumple con los propósitos de rigurosidad ya que se evaluó en el Turnitin el índice de similaridad, lo que reportó un alto índice de originalidad, asimismo, se considera en las referencias bibliográficas a todos los autores del estudio, ya que la importancia radica en su aporte a la construcción y comprensión del marco teórico, del mismo modo se guarda la reserva del caso de los estudiantes, ya que los datos solo tienen validez académica y no para actos de uso particular.

Finalmente se considera ético ya que los estudiantes contaron con la autorización correspondiente, así como dichos datos no fueron manipulados ni contaminados solo utilizándose de manera objetiva según los diseños del método científico.

III. RESULTADOS

3.1. Resultados descriptivos

Variable: Alimentación saludable

Tabla 5

Distribución frecuencias de Alimentación saludable de los estudiantes del 4to año de secundaria de la IE Ramiro Prialé Prialé, SJL, 2019

		fr	%
Válidos	Deficiente (24 -56)	12	7,8
	Regular (57 - 88)	75	48,7
	Eficiente (89 - 120)	67	43,5
	Total	154	100,0

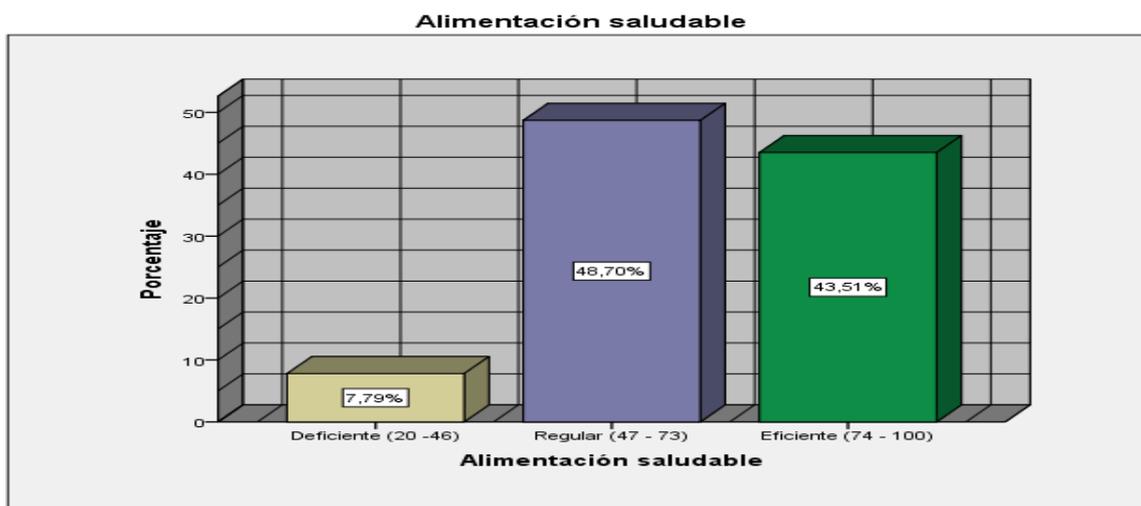


Figura 1. Nivel de Alimentación saludable percibido por la muestra de estudios

El reporte de los datos en frecuencias descriptivas de la variable en la tabla 5 y figura 1 indica que el 48,70% presenta una alimentación saludable de nivel regular, mientras que el 43% menciona que es eficiente y solo se aprecia un 7,79% con una deficiente alimentación tomado en los estudiantes del cuarto de educación secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé del distrito de San Juan de Lurigancho, en el año 2019, observándose que el nivel intermedio de regular predomina en esta variable.

Dimensiones de la variable: Alimentación saludable

Del mismo modo se especifica los valores logrados en cada una de las dimensiones de la alimentación saludable

Tabla 6

Distribución de frecuencias de niveles de las dimensiones de la Alimentación saludable según los estudiantes del cuarto año de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, SJL, 2019

Dimensiones	Nivel					
	Deficiente		Regular		Eficiente	
	fr	%	fr	%	fr	%
Conocimiento de alimentación nutritiva	19	14.6	59	45.4	52	40
Práctica de alimentación balanceada	19	14.6	57	43.8	54	41.5
Higiene alimenticia	17	13.1	57	43.8	56	43.1

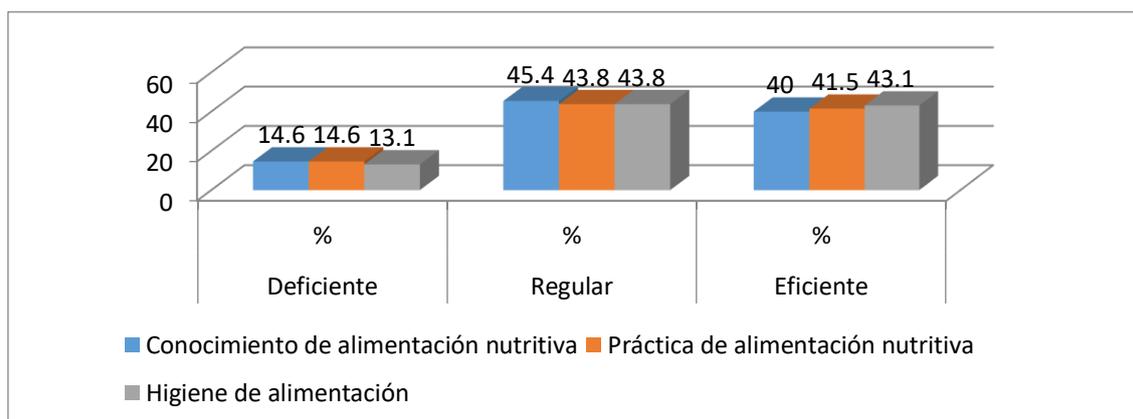


Figura 2. Niveles percibidos sobre las Alimentación saludable por los estudiantes del cuarto año de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, SJL, 2019

En la tabla 6 y figura 2 se observa que la tendencia es positiva sobre la percepción de las Alimentación saludable, predominando el nivel Regular con tendencia hacia los niveles Eficientes, de este modo la dimensión Conocimiento de alimentación nutritiva es de nivel Regular según la mayoría de los encuestados (45,4%) mientras que en el mismo nivel Regular de percepción se encuentra la dimensión Práctica de alimentación nutritiva y la dimensión Higiene de alimentación con el 43,8% estudiantes del cuarto año de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, SJL, 2019.

Variable: Rendimiento académico

Tabla 7

Distribución del nivel de Rendimiento académico percibido por los estudiantes del cuarto año de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Priale, SJL, 2019

		f	%
Válidos	Insatisfactorio (00 - 10)	32	20,8
	Proceso (11 - 14)	57	37,0
	Satisfactorio (15 - 20)	65	42,2
	Total	154	100,0

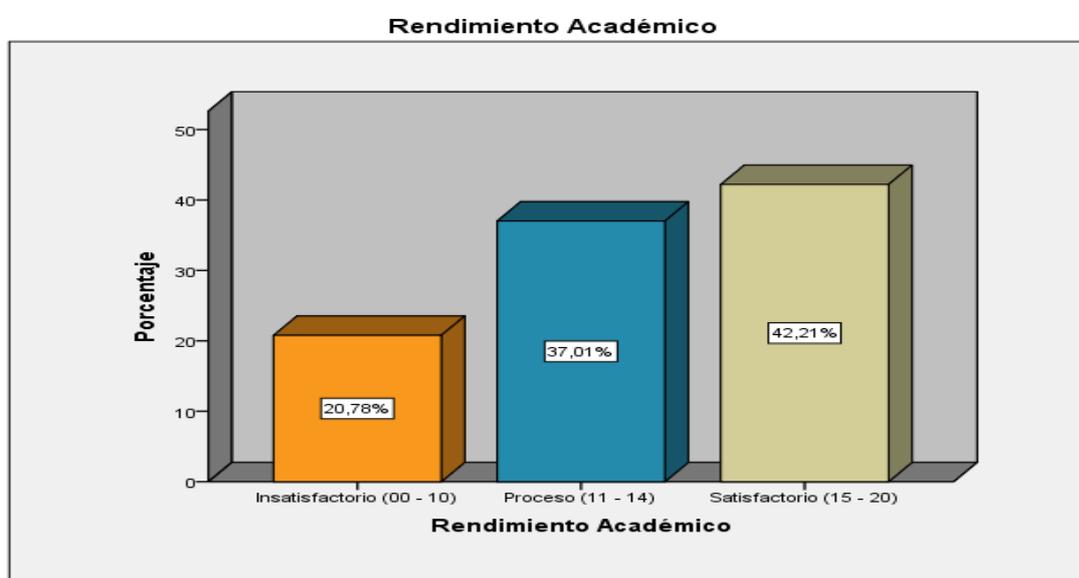


Figura 3. Distribución del nivel de Rendimiento académico percibido por la muestra de estudios

Los resultados que se muestran en la tabla 7 y figura 3 respecto al nivel de Rendimiento académico de los estudiantes, se observa que la mayoría 42,1% alcanzan el nivel de Satisfactorio que representa calificaciones entre 15 y 20; mientras que otra mayoría significativa 37,3% se encuentra en los niveles de Procesos con calificaciones entre 11 y 14, asimismo se observa un grupo minoritario 20,5% en el nivel insatisfactorio con calificaciones entre 00 y 10, indicando que la mayoría de estudiantes del cuarto año, se encuentran en la tendencia positiva de los niveles de Rendimiento académico.

Resultado general del estudio

Relaciones entre la alimentación saludable y rendimiento académico

Para la visualización de la relación descriptiva se exponen los datos en la tabla cruzada siguiente.

Tabla 8

Relación entre alimentación saludable y rendimiento académico en estudiantes

Tabla cruzada Alimentación saludable*Rendimiento Académico

		Rendimiento Académico			Total
		Insatisfactorio (00 - 10)	Proceso (11 - 14)	Satisfactorio (15 - 20)	
Alimentación saludable	Deficiente (20 -46)	Recuento 10 % del total 6,5%	0 0,0%	2 1,3%	12 7,8%
	Regular (47 - 73)	Recuento 15 % del total 9,7%	53 34,4%	7 4,5%	75 48,7%
	Eficiente (74 - 100)	Recuento 7 % del total 4,5%	4 2,6%	56 36,4%	67 43,5%
Total		Recuento 32 % del total 20,8%	57 37,0%	65 42,2%	154 100,0%

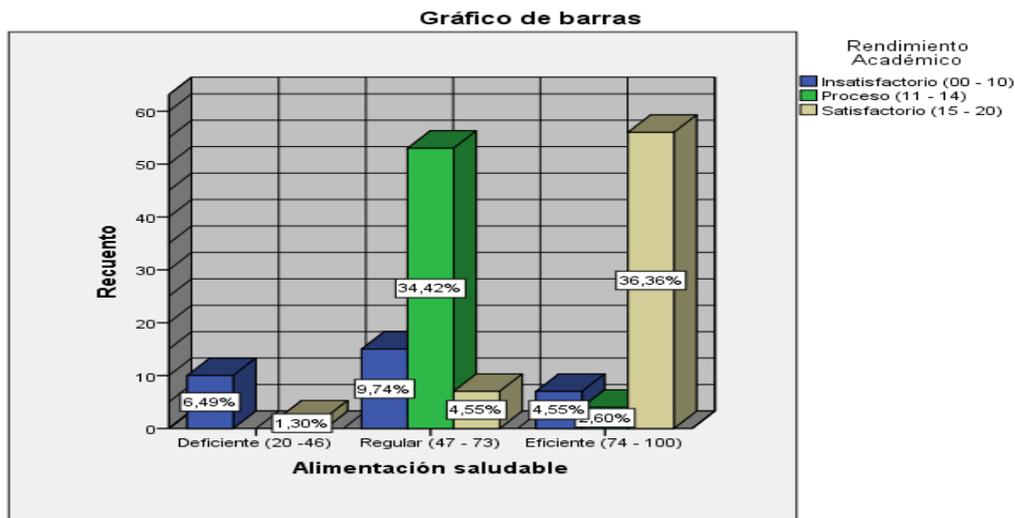


Figura 4. Relación entre alimentación saludable y rendimiento académico en estudiantes

En la tabla 8 y figura 4 se observa que para un 34.4% de estudiantes de la muestra consideran que la alimentación saludable es de nivel Regular y el rendimiento académico determina el nivel de Proceso con calificaciones entre 11 y 14 puntos; asimismo se aprecia que para el 36.4% la alimentación saludable es Eficiente y el rendimiento académico es satisfactorio; finalmente se aprecia que para el 6.5% la alimentación saludable es deficiente y el rendimiento académico es insatisfactorio, lo que indica que a mejor alimentación saludable mayor nivel de rendimiento académico en los estudiantes de la Institución Educativa Ramiro Prialé Prialé del distrito de San Juan de Lurigancho en el año 2019.

3.2. Resultados de la prueba de hipótesis

Para la ejecución de los datos mediante el software estadístico SPSS, se especificó los parámetros, en función al objetivo del estudio que se trata de una prueba de correlación lineal, en tal sentido la fórmula de rho Spearman es el adecuado, para ello se estableció el nivel de confianza al 95% y se previó el Valor de significancia: $\alpha = 0.05$, en la cual también se especificó la regla de decisión siguiente:

Se acepta H_0 si $p \geq 0,05$

Se rechaza H_0 si $p < 0,05$

3.2.1. Resultados de la prueba de hipótesis general

Ho. No Existe relación significativa entre la Alimentación saludable y el Rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho, 2019.

Hi. Existe relación significativa entre la Alimentación saludable y el Rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho, 2019.

Tabla 9

Correlación entre la Alimentación saludable y el Rendimiento académico

		Alimentación saludable	Rendimiento académico
Rho de Spearman	Alimentación saludable	1,000	,672**
	Coefficiente de correlación		
	Sig. (bilateral)	.	,000
	N	154	154
	Rendimiento académico	,672**	1,000
	Coefficiente de correlación		
	Sig. (bilateral)	,000	.
	N	154	154

** . La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral).

En la tabla 9, se observa un coeficiente de correlación de $r=0.672$, con una $p=0.000$ ($p < .05$), con el cual se acepta la hipótesis alterna y se rechaza la hipótesis nula. Por lo tanto, se puede afirmar que Existe relación significativa entre la Alimentación saludable y el Rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho, 2019. Finalmente, cabe señalar que el coeficiente de correlación hallado es de una magnitud moderada

3.2.2. Resultados de la prueba de hipótesis específicas

Prueba de hipótesis entre conocimiento de alimentación nutritiva y Rendimiento académico

Ho. No Existe relación significativa entre el conocimiento de alimentación nutritiva y el Rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Priale, San Juan de Lurigancho, 2019.

Hi. Existe relación significativa entre el conocimiento de alimentación nutritiva y el Rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Priale, San Juan de Lurigancho, 2019.

Tabla 10

Correlación entre Conocimiento de alimentación nutritiva y el Rendimiento académico

				Conocimiento de alimentación nutritiva	Rendimiento académico
Rho de Spearman	Conocimiento de alimentación nutritiva	de	Coefficiente de correlación	1,000	,736**
			Sig. (bilateral)	.	,000
			N	154	154
	Rendimiento académico		Coefficiente de correlación	,736**	1,000
			Sig. (bilateral)	,000	.
			N	154	154

** . La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral).

En la tabla 10 se observa un coeficiente de correlación de $r=0.736$, con una $p=0.000$ ($p < .05$), con el cual se acepta la hipótesis alterna y se rechaza la hipótesis nula. Por lo tanto, se puede afirmar que Existe relación significativa entre el conocimiento de alimentación nutritiva y el Rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Priale, San Juan de Lurigancho, 2019. Finalmente, cabe señalar que el coeficiente de correlación hallado es de una magnitud fuerte.

Prueba de hipótesis entre la práctica de alimentación nutritiva y el Rendimiento académico

Ho. No Existe relación significativa entre la práctica de alimentación balanceada y el Rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Priale, San Juan de Lurigancho, 2019.

Hi. Existe relación significativa entre la práctica de alimentación balanceada y el Rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Priale, San Juan de Lurigancho, 2019.

Tabla 11

Correlación entre Práctica de alimentación balanceada y el Rendimiento académico

				Práctica de alimentación balanceada	Rendimiento académico
Rho de Spearman	Práctica de alimentación balanceada	de	Coeficiente de correlación Sig. (bilateral)	1,000	,893**
			N	154	154
	Rendimiento académico	de	Coeficiente de correlación Sig. (bilateral)	,893**	1,000
			N	154	154

** . La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral).

En la tabla 11, se observa un coeficiente de correlación de $r=0.893$, con una $p=0.000$ ($p < .05$), con el cual se acepta la hipótesis alterna y se rechaza la hipótesis nula. Por lo tanto, se puede afirmar que existe relación significativa entre la práctica de alimentación balanceada y el Rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Priale, San Juan de Lurigancho, 2019. Finalmente, cabe señalar que el coeficiente de correlación hallado es de una magnitud fuerte.

Prueba de hipótesis entre la higiene de alimentación y el Rendimiento académico

Ho. No Existe relación significativa entre la higiene de alimentación y el Rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho, 2019.

Hi. Existe relación significativa entre la higiene de alimentación y el Rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho, 2019.

Tabla 12

Correlación entre la higiene de alimentación y el Rendimiento académico

		Higiene de alimentación	de	Rendimiento académico
Rho de Spearman	Higiene de alimentación	de	Coeficiente de correlación	de
			Sig. (bilateral)	
			N	
	Rendimiento académico	de	Coeficiente de correlación	de
			Sig. (bilateral)	
			N	

** . La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral).

En la tabla 12, se observa un coeficiente de correlación de $r=0.760$, con una $p=0.000$ ($p < .05$), con el cual se acepta la hipótesis alterna y se rechaza la hipótesis nula. Por lo tanto, se puede afirmar que existe relación significativa entre la higiene de alimentación y el Rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho, 2019. Finalmente, cabe señalar que el coeficiente de correlación hallado es de una magnitud fuerte

IV. DISCUSIÓN

El estudio partió de la necesidad de conocer según la propia perspectiva de los estudiantes los niveles de alimentación saludable como de las acciones que llevaron al logro del rendimiento académico en el periodo escolar 2019, la fundamentación teórica enrostra la necesidad de mejorar el sistema de alimentación del ser humano, como fundamento de la política que debe asumir cada estado, así como de la organización de padres en los núcleos familiares siendo reforzado ampliamente en las instituciones educativas.

Los resultados descriptivos de los datos respecto a la alimentación saludable se sitúan en el nivel regular, intermedio con tendencia positiva, del mismo modo se reitera en cada uno de sus dimensiones, mientras que en el rendimiento académico el nivel de logro satisfactorio predomina en la mayoría de la muestra, por lo que puede mencionarse que esto es normal debido a los rangos establecidos para cada variable, sin embargo se encuentra concordancia con las conclusiones Apolinario (2018) quien de acuerdo al análisis del censo de población y nutrición encontró que se había reducido el nivel de desnutrición crónica de nivel severa, y moderada, encontrándose niveles leves de desnutrición, específicamente en poblaciones infantiles de zonas periféricas, del mismo modo se encontraron coincidencias con las conclusiones de Palhares (2017) quien determino la relación entre nivel de alimentación y de desarrollo cognitivo lo que indica que el factor alimentación es importante el desarrollo físico, mental del estudiante ya que las energías dosificadas y asimiladas facilitan el grado de concentración.

Respecto a la prueba de hipótesis se encontraron correlaciones positivas y altamente significativas entre la alimentación saludable y el rendimiento académico, ya que los estudiantes en su mayoría presentaron un promedio ponderado superior a la calificación de 15 siendo esta misma mayoría quienes muestran conocimiento de alimentación saludable de nivel regular y bueno, por lo que el reporte de correlación rho de Spearman indica un coeficiente de rho 726 y un valor $p=,000$ ($p < ,05$) infiriendo que a mayor nivel de alimentación saludable mejor nivel de resultados en el rendimiento académico de los estudiantes del cuarto año de educación secundaria de la institución educativa Ramiro Priale Priale del distrito de San Juan de Lurigancho con los datos del año 2019, dichos resultados son concordantes con lo presentado por Romero (2017) quien determinó que el rendimiento del niño en la escuela dependerá en grado sumo de las facilidades físicas

existentes y de la capacidad pedagógica e interés de los maestros por desarrollar en sus educandos todo su potencial intelectual, asimismo Vásquez (2017) manifiesta que existe un elevado porcentaje de estudiantes que manifiestan que los alimentos que ingieren no contienen los nutrientes necesarios para el buen funcionamiento del organismo, cabe sostenerse que Pascual (2016) encontró que las familias pertenecientes a los estratos de más bajos ingresos en las escuelas de educación básica, se observó una relación ligeramente mayor entre desnutrición y bajo aprovechamiento escolar comparado con los estratos de mayores ingresos.

Por otro lado, la prueba de hipótesis específica indica que existe correlación positiva entre el conocimiento de alimentación saludable y el rendimiento académico esto a razón de un valor rho Spearman de ,736 y un valor $p=,000$ ($p < ,05$) con la cual se rechazó la hipótesis nula estableciendo del mismo modo que este resultado afecta a un 73.2% de la población analizada lo que concuerda con los niveles presentados del rendimiento académico. Esto concuerda con la conclusión de Andaguana (2018) que indica los resultados en el aprendizaje escolar de la población en estudio se encuentran en el nivel de satisfactorio y el mayor porcentaje presentan una alimentación saludable, esto es debido a la inducción sobre alimentación durante la etapa de educación primaria y ello porque el ingreso económico es muy bajo en los hogares de los alumnos en estudio, del mismo modo Requena (2018) y Flores (2016) encontraron que existe una relación directa entre el estado nutricional y el rendimiento académico de los educandos, según la teoría estadística de correlación obteniéndose una correlación de $r = 0.97$ para P/E y $r = 0.60$ para T/E respectivamente, con la cual queda demostrada la hipótesis planteada. Finalmente encuentra sostenimiento en la conclusión de Andaguana (2018) para quien el desarrollo del aprendizaje de los alumnos en la escuela dependen en un gran porcentaje de la alimentación saludable que goce el alumno, teniendo en cuenta que existen otros factores que lo rodean como el nivel socio-económico, cultural de la familia entre otros y la prolongada insuficiencia de nutrientes en los niños podrían traer como consecuencia algún grado de desnutrición y deficiencia que conllevará a su poco desarrollo tanto físico como cognitivo.

Respecto a la hipótesis específica 2 se encontró un coeficiente de correlación rho de Spearman $\rho = ,893$ y un valor $p = ,000$ ($p < ,05$) con la cual se rechazó la hipótesis nula

infiriéndose que a mayor nivel de práctica de alimentación balanceada mayor rendimiento académico estableciendo del mismo modo que este resultado afecta a un 48.6% de la población analizada lo que concuerda con los niveles presentados del rendimiento académico. Dicho resultado se sostiene en Vásquez (2017) para quien las formas de alimentación actual parecen estar asociadas con una menor capacidad de aprendizaje de los niños, asimismo Romero (2017) encontró que los estudiantes que llegan a superar en algunas pruebas, pero ínfimamente, ello debido precisamente a que en gran porcentaje los estudiantes no cuentan con una práctica de alimentación balanceada, y si en realidad existe un progreso ínfimo ya que estando como alumnos aprenden algunas técnicas que les son favorables en las competencias.

De la misma forma con un coeficiente de correlación rho de Spearman $\rho = ,760$ y un valor $p = ,000$ ($p < ,05$) se rechazó la hipótesis nula concluyendo que existe relación directa y significativa entre la higiene en la alimentación y el rendimiento académico de los estudiantes del cuarto año de educación secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Prialé, infiriéndose que a mayor nivel nutricional mayor rendimiento académico estableciendo del mismo modo que este resultado afecta a un 49.1% de la población analizada lo que concuerda con los niveles presentados del rendimiento académico. Dicho resultado se relaciona con la conclusión de Olivares (2018), quienes establecieron que los factores influyentes en el estudio encontramos que el 89% de los escolares alimentados adecuadamente son aquellos que alcanzan mayor nivel de desarrollo de sus capacidades y logran la formación de la competencia, finalmente Pino (2018) considera que la alimentación determina el grado de presencia saludable de las personas y estas son indicadores que determinan el bajo o alto rendimiento escolar de los niños.

V. CONCLUSIONES

Primera: Existe relación significativa entre la Alimentación saludable y el Rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Priale, San Juan de Lurigancho, 2019., con un coeficiente de correlación de $r=0.672$, con una $p=0.000$ ($p < .05$).

Segunda: Con un coeficiente de correlación de $r=0.736$, y un valor $p=0.000$ ($p < .05$), se determinó que Existe relación significativa entre el conocimiento de alimentación nutritiva y el Rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Priale, San Juan de Lurigancho, 2019.

Tercera: Con un coeficiente de correlación de $r=0.893$, y un valor $p=0.000$ ($p < .05$), se acepta la hipótesis alterna y se rechaza la hipótesis nula confirmando que Existe relación significativa entre la práctica de alimentación nutritiva y el Rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Priale, San Juan de Lurigancho, 2019.

Cuarta: Con un coeficiente de correlación de $r=0.760$, y un valor $p=0.000$ ($p < .05$), se acepta la hipótesis alterna y se rechaza la hipótesis nula confirmando que Existe relación significativa entre la higiene de alimentación y el Rendimiento académico de los estudiantes del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Ramiro Prialé Priale, San Juan de Lurigancho, 2019.

VI. RECOMENDACIONES

Primera: Los niveles de alimentación saludable deben ser identificados por todos los docentes para, dar el tratamiento académico a los alumnos siendo que estas variables determinan el nivel de desarrollo personal del estudiante, para ello se requiere la aplicación de estrategias de conversatorio en las horas de tutoría.

Segunda. Los directivos de la Institución así como los docentes deben recomendar a los Padres de familia para que puedan dar a sus hijos alimentos, balanceados que permita una buena alimentación saludable de sus hijos esto podrían lograrlo a través de las vías de comunicación directa, folletines, publicación mediante la página web de la institución, y en la ejecución de la escuela de padres.

Tercera: Las autoridades Educativas deben preocuparse en implementar un dotación de alimentos básicos para complementar la dieta alimentaría de los alumnos como medida de apoyo al desarrollo biopsicosocial de los alumnos fundamentalmente de las áreas urbano marginales de este modo el fomento de una alimentación saludable favorece la condición de salud, de aprendizaje.

Cuarta: Los padres de los estudiantes se involucren en la salud de ellos llevándolos a un control periódicamente a los centros de salud para que conozcan el estado nutricional, peso y talla adecuados para cada niño, según la edad y el sexo que pueda ser de ayuda para la valoración de su crecimiento y desarrollo.

Quinta: Concientizar a los docentes sobre la salud de cada uno de los niños que estén pendientes, si presentan algún signo o síntoma característico de la anemia, para que informen a los padres y a las autoridades del plantel y juntos dar solución a esta enfermedad.

VII. REFERENCIAS

- Alvarado, G. (2018). *Nutrióloga Médica*. Panamericana, (2a ed). Ministerio de Salud. Documento de trabajo de la DISA IV.
- Andaguana, S. (2018). *El nivel nutricional y la relación con el aprendizaje de los niños del C.E. Albert Einstein* (Tesis de maestría). Universidad Nacional Federico Villarreal, Lima, Perú.
- Apolinario, B. (2018). *El Estado Nutricional y Rendimiento Académico de la Escuela de Educación Primaria Nro. 70118 de Thunhuaya del Distrito de Acora Puno*, (Tesis de postgrado Maestría). Universidad Nacional del Altiplano, Puno.
- Ausubel, D., Novak, J., & Hanesian, H. (1986). *Educational Psychology: A Cognitive View (2nd Ed.)*. New York: Holt, Rinehart & Winston.
- Bargent, H. (2016). *General exploration of nutrition*. In: Galdó A, Cruz M, eds. Treaty of clinical exploration in pediatrics. Barcelona: Masson, 2006: 587-600
- Breonse, L. (2014). *Nutrition and early psychomotor development public health of Mexico / vol.40, N°2OMS*.
- Bingermann, R. (2017). *Validation of weighed records and other methods of dietary assessment using the 24 h urine technique and other biological markers*. Br Nutr 2005; 73: 531-550.
- Cabanillas, H. (2017). *Costo de la malnutrición en vigilancia alimentaria y nutricional en las Américas*. México: Publicación Científica.
- Castañeda, J., y Gonzales, H. (2013). Dirección General de Promoción de la salud *Guía de Gestión de la estrategia de Escuelas promotoras de Salud*. Lima, Perú.
- Currículo Nacional (2018). *Diseño Curricular Nacional de la Educación Básica Regular*. Lima: Perú
- Cuenca, R. (2016). *Gestión de directores y cultura organizacional en instituciones educativa de secundaria – Red N° 7 del Callao*. Lima Perú (tesis de maestría). Universidad San Ignacio de Loyola, Callao, Lima.
- Dablet, M. (2018). *Unidos contra el nivel de nutrición infantil*. Lima Perú. Consejo Nacional de Educación.
- Echevarría, J. (2018). *La importancia de la nutrición como variante directa en el crecimiento y desarrollo del ser humano*. <http://diplomado-nutricion.ortomolecular-edu.org>

- ENDES. (2018). *Mapa de desnutrición pobreza de la región Comisión Regional de Censo Talla/Edad de Niños*. Lima: Lara Editores
- Escate, P. (2016). *Nutrición y dietoterapia de Krause*. México, D.F: McGraw-Hill Interamericana.
- Federicio, V. (2017). *Desarrollo infantil y construcción del mundo social*. Barranquilla: Ediciones Uninorte.
- Flores, M. (2016). *Influencia de la desnutrición en el rendimiento académico de los educandos de la Institución Educativa Primaria Nro. 70657 Del Barrio la Cruces - Puno – 2002*. (Tesis de postgrado Maestría). Universidad Nacional del Altiplano, Puno.
- Gajate, D., y Inurritegui, O. (2016). Reflexiones en torno al rendimiento académico y a la eficiencia terminal. *Revista de Educación superior de la Universidad autónoma de México*.
- Geldres, F. (2016). *Obesity: preventing and managing the global epidemic*. Geneva: Report of a WHO consultation.
- Hermes, Y. (2012). *Nutritional and physiological significance*. London: Chapman and Hall, 2005; 33-45
- Hernandez, R., Fernandez, C., y Baptista, L. (2016). *Metodología de la Investigación Sexta Edición*. México DF: MacGraw Hill Interamericana.
- Howes, L., y Spieker, P. (2008). *Attachment Relationships in the Context of Multiple Caregivers In Cassidy & P.R. Shaver*. Handbook Attachment 2nd Ed. New York Guilford, pp 317-332
- Horton-Szar. (2012). *Alimentación en el colegio*. *Rev. chil. Pediatría*. 76(1), 84-85. Recuperado de http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S037041062005000100011&lng=es.
- INEI (2018). Instituto Nacional de Investigación en Informática. *Encuesta demográfica de Salud y Familia*. ENDES. Perú
- Jeremías, J. (2016). *Crecimiento del niño. Fundamentos fisiopatológicos*. México DF: McGraw-Hill Interamericana
- Malca, H. (2016). *Valoración clínica, antropométrica y de la composición corporal*. En: Tojo R, ed. *Tratado de nutrición pediátrica*. Barcelona: Doyma; 2007. p. 477-490

- Marrufo, J. (2008). *Bajo rendimiento académico: Bases emocionales de su origen y vías afectivas para su tratamiento*. España, Madrid: Incipid editores.
- Mildrau, P. (2018). *El nivel nutricional y su influencia en el rendimiento académico de la UNFV*. (Tesis de maestría). Universidad Nacional Federico Villarreal Lima Perú.
- Minedu (2018) Resolución Vice Ministerial N° 726-2018. *Unidos contra el nivel de nutrición infantil*. Lima Perú. Consejo Nacional de Educación.
- Minsa (2017). Resolución Ministerial N° 255-2017, Dirección General de Promoción de la salud *Guía de Gestión de la estrategia de Escuelas promotoras de Salud*. Lima, Perú.
- MINDES (2010). *Orientaciones Técnicas para la promoción en Alimentación y Nutrición Saludables*. Lima, Perú.
- Molina, F. (2014). *Nutrición y rendimiento académico* editorial la Nación. Recuperado: http://www.lanacion.com.ar/nota.asp?nota_id=457764
- Olivares, F. (2018). *Educación en nutrición en las escuelas primarias: realidad actual, necesidades y limitaciones*. *Food Nutr Agric*. 22, 57-62
- Palhares De Carvalho, A. (2011). *Hábitos alimentares e práticas de educação nutricional: atenção a crianças de uma escola municipal de Belo Horizonte, Minas Gerais. Pediatría (Sao Paolo)*. 32 (1). Recuperado de <http://www.pediatriasaopaulo.usp.br/upload/pdf/1326.pdf>.
- Pascal, M. (2007), *Factores condicionantes de la desnutrición del pre escolar de 1 – 4 años en el Policlínico de Jauja*. (Tesis Licenciatura). UNMSM. Lima.
- Parrillo J. (2018). *El nivel de nutrición. Clínica de los Condes*. Recuperado de: http://www.clinicalascondes.com/ver_pregunta.cgi?cod=1116247480
- Pascual, M. (2016). *Aplicación del plan de acción “Mi lonchera nutritiva” para mejorar la nutrición en las niñas y niños de 5 años de la I.E. Radiantes Capullitos “1564” Psj. Godofredo García 5ta cdra. Urb. Chimú del distrito de – Trujillo*. (Tesis de maestría). Universidad Cesar Vallejo. Trujillo: Perú
- Peña, C. (2011). *Desayuno y equilibrio alimentario: Estudio en Kid: Objetivos y metodología*. España, Barcelona: Editorial Masson.
- Pérez, N., y Castañeda, P. (2018). Aproximación al efecto del programa de desayunos escolares sobre el rendimiento intelectual en alumnos de educación inicial y primaria del Perú. *Rev. Perú en salud pública*, vol.20, no.1, p.31-38

- Piaget, J. (1986). *Construcción de la realidad en el niño*. Londres: Routledge & Kegan Paul.
- Pino, R. (2018). *Incidencia del nivel de nutrición en el aprendizaje de los niños del 1er y 2do ciclo de Educación Básica de la Escuela Mixta Fiscal "Secundino Eguez" de la Parroquia Augusto Nicolás Martínez del Cantón Ambato, provincia de Tungurahua* (Tesis de maestría). Universidad Técnica de Ambato. Ambato: Ecuador.
- Pizarro, R., y Reyes, E. (2015). *Educación en nutrición para el público*. Roma: Consulta de Expertos de la FAO.
- Requena, P. (2018). *Intervención Educativa para mejorar Conocimientos y prácticas en alimentación y nutrición en niños de Segundo grado de Primaria que asisten al I.E. "Cesar Vallejo" N° 5184 en el AA HH. Laderas de Chillón del Distrito de Puente Piedra*. (Tesis de Maestría). UNMSM. Lima.
- Pierre, L., y Garland, P. (2005). *Test y Evaluación del Rendimiento Académico*. Lima Perú Edit. Dirección General de Educación Extra Escolar.
- Rey, F., y Souza, R. (2016). *Guía de Nutrición y Alimentación Saludable en el Adolescente*. Lima Perú: Editorial Metrocolors.
- Romero, N. (2017). *El nivel de nutrición y su Influencia en el Rendimiento Escolar de los Estudiantes del Quinto Año de Educación Básica de la Escuela "José de Villamil" del Recinto Capilla de Pacay del Cantón Chillanes Provincia de Bolívar en el periodo 2009-2010*. (Tesis de postgrado). Universidad Nacional Simón Bolívar Venezuela.
- Santos, V. (2009). *Consecuencias del nivel de nutrición en el académico peruano*. Lima: Perú. Editorial de la Pontificia universidad Católica del Perú.
- Santisteban, S. (2014). *Desnutrición. Pobreza e inteligencia*. Lima: Ediciones Studium.
- Smaleck, H. (2014). *Understanding attitudes and predicting social behavior*. Englewood Cliffs. NY: Prentice Hall.
- Tobón, S. (2012). *Proyecto creativo de emprendimiento. Planear de forma más organizada los recursos del proyecto de emprendimiento*.
<http://s3.amazonaws.com/ppt-download/pasos-evaluacion-tobon-090925155329-phpapp02.doc?Signature=M%2FcMsa2wgi4%2Fe1GsopCQTbEVYmY%3D&Expires=1288464610&AWSAccessKeyId=AKIAJLJT267DEGKZDHEQ>

- Valcarcel, C. (2004). *Sistemas de Evaluaciones Académicas*, Primera Edición, El Salvador: Editorial Universitaria
- Vásquez, B. (2017). *Correlación de la desnutrición y el nivel intelectual de niños en escuelas primaria en Mexicali, B.C., México*". (Tesis de doctor en Educación. México). D.F. Recuperado de: <http://www.monografias.com/trabajos29/desnutricion-intelecto/desnutricion-intelecto.shtml>.
- Zapata, A. (2018). *Influencia entre desnutrición leve o moderada y rendimiento intelectual*. Lima: Ediciones Studium
- Zamalloa, M. (2017). *Nutrición en la niñez peruana*. Recuperado de: http://www.unicef.org/peru/spanish/children_13264.htm

ANEXOS

Anexo 1: Matriz de consistencia

Alimentación saludable y Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria, Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019

AUTORA: Br. DORIS HILDA, CARRIÓN CCOICCA VDA DE ROJAS

Problema	Objetivos	Hipótesis	Dimensiones e indicadores																																																										
<p>Problema general: ¿Qué relación existe entre la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria, de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019?</p> <p>Problemas específicos (1) ¿Qué relación existe entre la dimensión conocimientos de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria, de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019? (2) ¿Qué relación existe entre la dimensión práctica de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en</p>	<p>Objetivo general Establecer la relación que existe entre la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019</p> <p>Objetivos específicos (1) Establecer la relación que existe entre la dimensión conocimientos de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019 (2) Establecer la relación que existe entre la dimensión práctica de la Alimentación saludable y el</p>	<p>Hipótesis general Existe relación significativa entre la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019</p> <p>Hipótesis específicas (1) Existe relación significativa entre la dimensión conocimientos de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019 (2) Existe relación significativa entre la dimensión práctica de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en</p>	<p>Alimentación saludable</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Dimensión</th> <th>Indicadores</th> <th>Ítems</th> <th>Escala</th> <th colspan="2">Nivel y rango</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Conocimiento de alimentación nutritiva</td> <td>Conocimiento base de nutrición</td> <td>1, 2</td> <td>Nunca</td> <td colspan="2">Eficiente</td> </tr> <tr> <td>Clasificación de alimentos</td> <td>3, 4</td> <td>Casi nunca</td> <td colspan="2">74 - 100</td> </tr> <tr> <td>Determina sus propiedades nutritivas</td> <td>5, 6, 7</td> <td>A</td> <td colspan="2">Regular</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Práctica de alimentación nutritiva</td> <td>Tiempo de alimentación</td> <td>8, 9, 10</td> <td>Veces</td> <td colspan="2">47 - 73</td> </tr> <tr> <td>Tipo de ingesta alimenticia</td> <td>11, 12</td> <td>Casi siempre</td> <td colspan="2">Deficiente</td> </tr> <tr> <td>Conocimiento de necesidad alimenticia</td> <td>13, 14</td> <td>Siempre</td> <td colspan="2">20 - 46</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Higiene de alimentación</td> <td>Manipula con cuidado e higiene</td> <td>15, 16</td> <td></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Se lava las manos antes y después de cada comida</td> <td>17, 18</td> <td></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Regula sus</td> <td>19, 20</td> <td></td> <td colspan="2"></td> </tr> </tbody> </table>					Dimensión	Indicadores	Ítems	Escala	Nivel y rango		Conocimiento de alimentación nutritiva	Conocimiento base de nutrición	1, 2	Nunca	Eficiente		Clasificación de alimentos	3, 4	Casi nunca	74 - 100		Determina sus propiedades nutritivas	5, 6, 7	A	Regular		Práctica de alimentación nutritiva	Tiempo de alimentación	8, 9, 10	Veces	47 - 73		Tipo de ingesta alimenticia	11, 12	Casi siempre	Deficiente		Conocimiento de necesidad alimenticia	13, 14	Siempre	20 - 46		Higiene de alimentación	Manipula con cuidado e higiene	15, 16				Se lava las manos antes y después de cada comida	17, 18				Regula sus	19, 20			
Dimensión	Indicadores	Ítems	Escala	Nivel y rango																																																									
Conocimiento de alimentación nutritiva	Conocimiento base de nutrición	1, 2	Nunca	Eficiente																																																									
	Clasificación de alimentos	3, 4	Casi nunca	74 - 100																																																									
	Determina sus propiedades nutritivas	5, 6, 7	A	Regular																																																									
Práctica de alimentación nutritiva	Tiempo de alimentación	8, 9, 10	Veces	47 - 73																																																									
	Tipo de ingesta alimenticia	11, 12	Casi siempre	Deficiente																																																									
	Conocimiento de necesidad alimenticia	13, 14	Siempre	20 - 46																																																									
Higiene de alimentación	Manipula con cuidado e higiene	15, 16																																																											
	Se lava las manos antes y después de cada comida	17, 18																																																											
	Regula sus	19, 20																																																											

<p>estudiantes del cuarto de secundaria, de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019? (3) ¿Qué relación existe entre la dimensión higiene de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria, de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019?</p>	<p>Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019 (3) Establecer la relación que existe entre la dimensión higiene de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria de la Institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019</p>	<p>estudiantes del cuarto de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 2019 (3) Existe relación significativa entre la dimensión higiene de la Alimentación saludable y el Rendimiento académico en estudiantes del cuarto de secundaria de la institución educativa Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho 201</p>	<p>necesidades de ingesta</p> <hr/> <p>Rendimiento académico</p> <p>Por ello la medición es el proceso mediante el cual los saberes externos se encadenan a los saberes internos del estudiante, para ello, se analiza los documentos denominados actas finales de evaluación de los estudiantes quienes alcanzan un calificativo al final de un periodo escolar. En dicho documento se encuentra los datos de los estudiantes, y sus calificaciones dentro del sistema de calificación vigesimal establecido en el Diseño Curricular Nacional que alcanzan los siguientes niveles: A: Satisfactorio: De 15 a 20 Logro de aprendizaje (Logrado) B: Proceso: 11 – 14 Logro de aprendizaje (En Proceso) C: Insatisfactorio: 0 – 10 Logro de aprendizaje (En Inicio)</p>
---	---	---	--

Tipo y diseño	Población y muestra	Técnicas e instrumentos	Estadística de análisis
<p>La investigación es básica ya que solo se aborda los análisis de datos en función a la consistencia teórica de ambas variables como el de alimentación saludable y del rendimiento académico, En este respecto, Hernandez, et al, (2016) precisa que los procesos de la investigación científica de nivel básico solo analizan los hechos acontecidos por sí mismo.</p> <p>Diseño de investigación</p> <p>investigación no experimental, ya que no se trata de manipulación sino de la captación de datos de un contexto del problema de estudio, en este caso se analiza los conocimientos, o acciones realizadas sobre la Alimentación saludable y el resultado del rendimiento académico de los estudiantes de la Institución Educativa Ramiro Priale Priale, San Juan de Lurigancho, 2019. Otra de las especificaciones del estudio es el alcance que tiene, por ello, se trata de un estudio correlacional ya que por su naturaleza busca el vínculo de una relación lineal entre dos variables de incidencia dentro del mismo contexto de análisis. Dicho diseño se muestra en el siguiente esquema:</p>	<p>iguando las pautas de cálculo de población determinado por Hernández et al (2016) los estudiantes del cuarto año de secundaria en su totalidad está conformada por los 258 integrantes que realizan estudios en ambos turnos correspondiente al año escolar 2019. La distribución de la misma se observa en la siguiente tabla.</p> <p style="text-align: center;">Criterio de inclusión</p> <p>Se tomó los análisis previos de la condición de los estudiantes encontrándose que todos los estudiantes permanecen en la institución desde el primer año de secundaria, así como son vecinos de la comunidad educativa, por lo que la condición social, académica presentó homogeneidad para poder participar en el estudio.</p> <p style="text-align: center;">Criterio de exclusión</p> <p>Se tomó como medida la exclusión de estudiantes para responder el cuestionario de alimentación saludable y aun asistiendo se eliminaría de la muestra siempre y cuando no haya resuelto todo el cuestionario en todos los ítems o reactivos.</p> <p style="text-align: center;">Muestra</p> <p>En el presente estudio se utilizó el tipo de muestreo probabilístico, ya que de acuerdo con Hernández et al (2016) el tamaño de la muestra se determinó a</p>	<p>Técnica de la encuesta</p> <p>Se utilizó para la toma de datos sobre la alimentación saludable, que de acuerdo con Hernández, et al (2016) es la técnica adecuada para obtener datos de una muestra grande, en la cual todos los integrantes pueden resolver o emitir sus datos en un solo momento sin afectar el procedimiento sobre independencia, objetividad y rigurosidad establecida en los fundamentos de investigación en ciencias sociales.</p> <p style="text-align: center;">Técnica de Análisis documental</p> <p>Como se trata de obtención de datos sobre resultados finales, la técnica de análisis documental es el adecuado ya que se busca como propósito identificar los resultados de un proceso de aprendizaje durante el año escolar, por tanto los registros de la misma se establecen en el promedio ponderado final.</p>	<p>Para el análisis específico se tomó en cuenta los postulados de Amon, (2010) para variables psicológicas de valores cualitativos, se realizan según su naturaleza nominal, ordinal etc.</p> <p>Estadística descriptiva: permitió establecer los niveles de alcance que reportaron a través del software estadístico SPSS y poder representarlos en tablas y figuras considerando las frecuencias descriptivas, es decir solo proponer las cantidades y porcentajes.</p> <p>Estadística de prueba de hipótesis: Para la prueba de hipótesis se plantearon los parámetros correspondientes y se identificó que se trata de variables cualitativas ordinales, por lo que dicha prueba se ejecuta mediante la prueba no paramétrica Rho de Spearman ya que los datos ordinales no tienen distribución normal.</p>

<div style="text-align: center;"> <pre> graph LR M --- Ox M --- r M --- Oy </pre> </div> <p>Dónde: M = Es la muestra de estudio. O = Observación a cada una de las variables. X = Variable 1 = Alimentación saludable Y = Variable 2 = Rendimiento académico r = Coeficiente de correlación</p>	razón de la aplicación de la fórmula para el cálculo de población finita		
--	--	--	--

Matriz de operacionalización para la elaboración del instrumento

Dimensión	Indicadores	Ítems	Escala	Nivel y rango
Conocimiento de alimentación nutritiva	Conocimiento base de nutrición	Usted consumo de frutas y verduras para regular el organismo en forma diaria guiado por sus padres	Nunca	Eficiente 74 - 100
		Usted conoce las propiedades del consumo de la leche, carnes como base de generación de energías para fortalecer el cuerpo humano	Casi nunca A Veces	
	Clasificación de alimentos	Conoce los componentes vitamínicos de las frutas, verduras (cítricos, que contienen vitamina A, B y C)	Casi siempre	Regular 47 - 73
		Conoce las verduras que producen	Siempre	
	Determina sus propiedades nutritivas	Usted diferencia las propiedades de los frutos secos que contienen grasas naturales no dañinas para el organismo	Siempre	Deficiente 20 - 46
		En su hogar y la escuela usted recibe información de los componentes de los alimentos que son aptos para el consumo saludable		
		Conoce las propiedades de las avenas, las legumbres, que generan energías para una buena alimentación		
Práctica de alimentación nutritiva	Tiempo de alimentación	Usted conoce respeta y ejecuta en los tiempos y momentos que se deben ingerir alimentos de manera directa como desayuno almuerzo y cena	Siempre	
		Usted considera que se sobrecarga la ingesta de alimentos durante los intermedios de los momentos de consumo de alimentos		
		Usted conoce las reacciones de la función basal del organismo cuando se consume alimentos sólidos antes del descanso por la noche		
	Tipo de ingesta alimenticia	Usted en el desayuno prioriza un alto nivel de energisantes y proteínas que ayudan fortalecer la capacidad dinámica del cuerpo humano		
		Usted conoce las propiedades y peligros que se incurre en la ingesta de alimentos elaborados con alto contenido de aceite de origen animal		
	Conocimiento de necesidad alimenticia	Usted sabe que un niño que ha aprendido a comer correctamente durante su infancia y adolescencia tendrá más probabilidades de seguir, en la edad adulta		
		Un niño que ha aprendido a comer correctamente durante su infancia y adolescencia tendrá más probabilidades de comer cualquier alimento pues ya está formado adecuadamente		
Higiene de	Manipula con cuidado e	Usted lava los frutos y verduras antes de ingerir de manera directa como las ensaladas o frutillas	Siempre	

alimentación	higiene	elaboradas		
		Un niño que ha aprendido a comer correctamente durante su infancia y adolescencia en la edad adulta tendrá: El desarrollo de una adecuada y efectiva educación nutricional para la salud		
	Se lava las manos antes y después de cada comida	Usted considera esencial que se debe lavar las manos antes de comer en el desayuno, almuerzo, cena y otras etapas de consumo de alimentos		
		Usted considera que existe contaminación cuando uno consume alimentos sin lavarse las manos		
	Regula sus necesidades de ingesta	Usted sabe que se puede dañar el organismo al ingerir alimentos a cada instante sin control alguno		
		Usted tiene información que el exceso de comida puede producir efectos nocivos para la salud corporal		

Anexo 2: Instrumento de recolección de datos
Instrumento de la Variable 1 alimentación saludable

Estimado estudiante

El presente cuestionario tiene por finalidad recabar datos acerca de la consistencia de la alimentación que se debe ingerir para obtener buen desarrollo corporal y mental, por lo tanto debe responder con certeza si usted lo practica en forma diaria cada uno de los enunciados que a continuación se precisan.

INSTRUCCIÓN

Marque con una X la respuesta que usted considera se da en su caso dentro de su hogar como en la institución educativa

Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
1	2	3	4	5

N°	Ítem	1	2	3	4	5
	DIMENSION: CONOCIMIENTO DE ALIMENTACION NUTRITIVA					
1	Usted consumo de frutas y verduras para regular el organismo en forma diaria guiado por sus padres					
2	Usted conoce las propiedades del consumo de la leche, carnes como base de generación de energías para fortalecer el cuerpo humano					
3	Conoce los componentes vitamínicos de las frutas, verduras (cítricos, que contienen vitamina A, B y C)					
4	Conoce las verduras que producen					
5	Usted diferencia las propiedades de los frutos secos que contienen grasas naturales no dañinas para el organismo					
6	En su hogar y la escuela usted recibe información de los componentes de los alimentos que son aptos para el consumo saludable					
7	Conoce las propiedades de las avenas, las legumbres, que generan energías para una buena alimentación					
	DIMENSIÓN: PRACTICA DE ALIMENTACION BALANCEADA					
8	Usted conoce respeta y ejecuta en los tiempos y momentos que se deben ingerir alimentos de manera directa como desayuno almuerzo y cena					
9	Usted considera que se sobrecarga la ingesta de alimentos durante los intermedios de los momentos de consumo de alimentos					
10	Usted conoce las reacciones de la función basal del organismo cuando se consume alimentos sólidos antes del descanso por la noche					
11	Usted en el desayuno prioriza un alto nivel de energisantes y proteínas que ayudan fortalecer					

	la capacidad dinámica del cuerpo humano					
12	Usted conoce las propiedades y peligros que se incurre en la ingesta de alimentos elaborados con alto contenido de aceite de origen animal					
13	Usted sabe que un niño que ha aprendido a comer correctamente durante su infancia y adolescencia tendrá más probabilidades de seguir, en la edad adulta					
14	Un niño que ha aprendido a comer correctamente durante su infancia y adolescencia tendrá más probabilidades de comer cualquier alimento pues ya está formado adecuadamente					
	DIMENSIÓN: HIGIENE ALIMENTICIO					
15	Usted lava los frutos y verduras antes de ingerir de manera directa como las ensaladas o frutillas elaboradas					
16	Un niño que ha aprendido a comer correctamente durante su infancia y adolescencia en la edad adulta tendrá: El desarrollo de una adecuada y efectiva educación nutricional para la salud					
17	Usted considera esencial que se debe lavar las manos antes de comer en el desayuno, almuerzo, cena y otras etapas de consumo de alimentos					
18	Usted considera que existe contaminación cuando uno consume alimentos sin lavarse las manos					
19	Usted sabe que se puede dañar el organismo al ingerir alimentos a cada instante sin control alguno					
20	Usted tiene información que el exceso de comida puede producir efectos nocivos para la salud corporal					

Anexo 3: Base de datos de las variables

BASE DE DATOS DE ALIMENTACION SALUDABLE																									
Nº	CONOCIMIENTO DE ALIMENTACION NUTRITIVA								PRACTICA DE ALIMENTACION BALANCEADA								HIGIENE ALIMENTICIO								TOTAL
	X1	X2	X3	X4	X5	X6	X7	ST	X8	X9	X10	X11	X12	X13	X14	ST	X15	X16	X17	X18	X19	X20	ST		
1	5	5	5	5	5	4	4	33	4	4	5	5	5	5	5	33	5	5	5	5	4	4	28	94	
2	5	4	5	5	1	5	5	30	5	5	5	5	5	5	5	35	3	5	5	5	5	5	5	28	93
3	5	4	5	4	3	4	4	29	3	4	3	3	5	5	4	27	3	3	5	4	4	3	22	78	
4	5	4	5	4	3	4	5	30	4	3	4	5	5	5	4	30	3	4	5	5	5	4	26	86	
5	4	3	4	4	3	4	4	26	5	5	4	4	5	4	5	32	3	4	5	4	4	5	25	83	
6	5	3	4	4	3	5	5	29	4	4	4	3	5	3	4	27	2	4	4	4	5	4	25	95	
7	5	5	4	5	3	5	4	31	5	4	4	4	5	5	5	32	3	4	4	4	4	5	25	104	
8	5	4	3	3	3	4	4	26	4	4	3	3	5	4	4	27	3	4	5	4	4	4	25	104	
9	4	3	3	3	3	4	4	24	4	4	4	4	3	3	4	26	3	3	4	3	4	4	25	104	
10	4	3	3	4	3	4	4	25	4	4	4	3	4	4	4	27	3	3	4	3	4	4	25	104	
11	4	4	4	3	3	4	4	26	4	3	4	4	4	3	3	25	2	3	4	3	4	4	25	104	
12	4	3	4	4	4	4	3	26	3	3	3	3	3	4	4	23	3	4	4	4	3	3	25	104	
13	4	3	4	4	3	4	4	26	5	5	4	4	5	4	5	32	3	4	5	4	4	5	25	104	
14	5	3	4	4	3	5	5	29	4	4	4	3	5	3	4	27	2	4	4	4	5	4	25	104	
15	5	5	4	5	3	5	4	31	5	4	4	4	5	5	5	32	3	4	4	4	4	5	25	104	
16	5	5	5	4	4	5	4	32	5	5	4	4	5	4	4	31	3	4	5	4	4	5	25	104	
17	5	5	5	5	3	4	4	31	4	3	3	2	5	5	4	26	4	3	5	4	4	4	25	104	
18	5	4	5	5	3	4	4	30	3	4	3	3	5	4	3	25	4	3	4	4	4	3	25	104	
19	5	4	5	4	3	5	4	30	3	5	4	3	5	4	5	29	4	4	5	5	4	3	25	104	
20	5	5	4	5	4	5	4	32	5	4	4	4	5	4	5	31	3	5	4	4	4	5	25	104	
21	5	5	5	5	3	5	5	33	4	5	4	5	5	4	5	32	3	4	5	4	5	4	25	104	
22	4	4	4	4	3	4	4	27	3	4	4	3	4	3	4	25	2	3	4	3	4	3	25	104	
23	4	3	3	3	3	4	4	24	3	4	4	3	4	3	4	25	3	3	4	3	4	3	25	104	
24	4	4	4	3	5	4	4	28	3	4	4	4	5	5	4	29	2	5	5	5	4	3	25	104	

25	4	3	4	3	3	4	4	25	3	3	3	3	3	3	3	21	3	4	3	3	4	3	25	104
26	5	5	5	4	4	5	4	32	5	4	4	4	5	5	5	32	3	5	5	5	4	5	25	104
27	4	3	3	3	3	4	4	24	4	4	4	3	4	4	4	27	3	4	4	3	4	4	25	104
28	5	4	4	5	3	5	4	30	5	4	4	4	5	5	5	32	3	4	4	4	4	5	25	104
29	4	3	4	3	3	4	4	25	4	4	4	4	3	3	4	26	3	3	4	3	4	4	25	104
30	5	5	5	5	3	4	5	32	4	5	4	5	5	4	5	32	3	4	5	4	5	4	25	104
31	5	4	3	4	3	4	4	27	4	4	3	3	5	4	4	27	3	4	5	4	4	4	25	104
32	5	5	3	5	3	4	4	29	4	3	3	2	5	5	4	26	4	3	5	4	4	4	25	104
33	4	3	3	4	4	4	4	26	4	4	4	3	4	4	4	27	3	3	4	3	4	4	25	104
34	4	4	4	3	5	4	5	29	3	4	4	4	5	5	4	29	2	5	5	5	5	3	25	104
35	5	4	4	4	3	4	4	28	4	4	4	2	5	4	4	27	3	4	4	4	4	4	25	104
36	4	3	3	3	3	3	4	23	4	4	4	3	4	3	3	25	3	4	4	4	4	4	25	104
37	3	3	3	3	3	3	4	22	4	4	3	2	4	3	4	24	3	3	4	4	4	4	25	104
38	3	3	3	3	2	4	4	22	3	4	4	2	4	3	4	24	3	3	4	3	4	3	25	104
39	5	3	5	4	3	4	4	28	4	4	4	4	5	5	5	31	4	4	5	4	4	4	25	104
40	3	5	5	5	5	5	4	32	5	4	5	5	5	5	5	34	3	3	5	3	4	5	25	104
41	5	4	5	3	5	5	4	31	5	4	4	4	5	5	5	32	4	5	5	5	4	5	25	104
42	5	5	4	4	3	4	4	29	4	4	4	3	4	3	4	26	3	3	4	3	4	4	25	104
43	5	5	4	4	5	4	5	32	5	5	4	1	4	5	5	29	5	5	5	5	5	5	25	104
44	5	4	4	3	4	4	3	27	5	4	5	2	5	5	4	30	4	3	5	5	3	5	25	104
45	5	5	5	5	3	5	5	33	5	5	5	5	5	5	5	35	3	5	5	5	5	5	25	104
46	5	4	4	5	5	4	5	32	3	3	3	4	5	5	5	28	5	5	5	5	5	3	25	104
47	5	5	4	4	3	3	5	29	5	3	4	5	5	5	5	32	4	4	4	5	5	5	25	104
48	3	3	3	3	3	4	4	23	4	3	3	2	3	3	3	21	3	3	4	3	4	4	25	104
49	4	3	4	3	3	3	4	24	4	3	4	2	4	4	3	24	3	4	5	3	4	4	25	104
50	3	3	4	4	4	3	4	25	4	4	3	3	3	4	3	24	3	4	4	4	4	4	25	104
51	3	3	4	4	3	3	3	23	4	4	4	2	3	3	4	24	4	3	4	3	3	4	25	104
52	4	5	5	4	4	5	5	32	5	4	4	3	5	5	5	31	1	4	5	5	5	5	25	104
53	4	5	4	3	3	4	4	27	4	4	3	3	4	5	4	27	2	4	5	4	4	4	25	104

54	5	4	5	3	5	5	5	32	5	5	3	3	4	5	5	30	1	4	5	3	5	5	25	104
55	4	3	3	3	3	3	4	23	4	4	4	3	4	3	4	26	3	3	4	4	4	4	25	104
56	5	5	4	4	5	4	5	32	5	5	4	1	3	3	2	23	3	3	4	3	5	5	25	104
57	3	3	3	3	3	4	4	23	4	3	3	2	3	4	3	22	3	4	4	3	4	4	25	104
58	3	3	4	4	3	3	3	23	4	4	4	2	3	4	3	24	3	4	4	4	3	4	25	104
59	5	4	5	3	5	5	5	32	5	5	3	3	5	4	5	30	3	5	4	5	5	5	25	104
60	5	5	4	4	3	3	5	29	5	3	4	5	4	5	3	29	2	4	5	4	5	5	25	104
61	4	5	5	4	4	5	5	32	5	4	4	3	3	3	3	25	3	3	4	3	5	5	25	104
62	3	3	3	3	3	4	4	23	4	3	3	2	4	3	4	23	3	3	4	4	4	4	25	104
63	5	5	3	5	3	5	4	30	5	5	5	5	5	5	5	35	1	4	5	5	4	5	25	104
64	4	5	4	3	3	4	4	27	4	4	3	3	4	3	2	23	4	3	3	4	4	4	25	104
65	5	4	4	5	5	4	5	32	3	3	3	4	4	3	4	24	3	3	4	4	5	3	25	104
66	5	4	4	4	4	3	5	29	4	4	4	2	4	4	4	26	3	5	4	4	5	4	25	104
67	5	5	4	4	4	5	5	32	4	4	5	2	5	5	4	29	1	5	4	5	5	4	25	104
68	5	4	3	4	4	5	5	30	5	4	5	5	5	5	4	33	1	4	5	5	5	5	25	104
69	3	3	5	5	3	4	4	27	3	4	3	3	3	3	3	22	2	3	3	4	4	3	25	104
70	4	5	5	4	4	4	4	30	5	4	3	2	4	4	4	26	3	5	5	5	4	5	25	104
71	4	5	4	3	4	5	5	30	5	4	5	4	5	5	4	32	5	5	5	5	5	5	25	104
72	4	4	4	3	3	5	5	28	5	5	3	3	5	5	5	31	4	4	4	4	5	5	25	104
73	4	3	3	3	3	4	4	24	3	4	3	2	4	3	4	23	3	3	4	3	4	3	25	104
74	5	5	5	5	5	5	5	35	5	5	5	3	5	5	5	33	3	5	5	5	5	5	25	104
75	5	5	5	5	5	5	5	35	5	5	5	2	5	5	5	32	3	5	5	5	5	5	25	104
76	3	3	3	3	4	4	4	24	4	4	5	3	4	5	4	29	1	5	5	3	4	4	25	104
77	5	4	5	5	3	5	5	32	5	5	3	2	5	4	5	29	3	5	5	4	5	5	25	104
78	4	3	3	3	3	4	3	23	4	4	2	2	5	4	4	25	3	3	4	3	3	4	25	104
79	5	5	4	5	4	3	3	29	3	4	3	3	4	4	4	25	3	3	4	4	3	3	25	104
80	4	4	4	4	3	4	4	27	4	3	4	2	3	4	4	24	2	4	4	3	4	4	25	104
81	5	4	3	4	3	3	4	26	4	4	4	3	3	4	4	26	3	4	4	4	4	4	25	104
82	4	5	3	4	3	4	4	27	4	4	5	3	5	5	4	30	3	4	4	4	4	4	25	104

83	5	4	5	4	4	5	5	32	4	4	3	1	5	5	5	27	1	5	5	5	5	4	25	104
84	5	4	4	4	4	4	4	29	5	4	3	2	5	4	4	27	2	5	5	5	4	5	25	104
85	5	4	5	5	4	5	5	33	4	3	3	3	5	4	5	27	4	4	5	4	5	4	25	104
86	4	4	4	4	3	4	4	27	4	4	3	2	4	4	4	25	2	4	5	4	4	4	25	104
87	5	5	5	5	4	5	4	33	5	4	4	4	5	5	5	32	1	5	5	5	4	5	25	104
88	5	5	5	4	5	5	5	34	5	5	5	3	5	4	4	31	3	5	5	4	5	5	25	104
89	3	3	5	5	3	5	5	29	3	5	2	1	5	3	5	24	3	4	4	4	5	3	25	104
90	3	4	4	4	4	5	5	29	4	4	4	3	5	5	4	29	3	5	4	4	4	5	25	104
91	5	5	5	5	5	4	4	33	4	4	5	5	5	5	5	33	5	5	5	5	4	4	25	104
92	5	4	5	5	1	5	5	30	5	5	5	5	5	5	5	35	3	5	5	5	5	5	25	104
93	5	4	5	4	3	4	4	29	3	4	3	3	5	5	4	27	3	3	5	4	4	3	25	104
94	5	4	5	4	3	4	5	30	4	3	4	5	5	5	4	30	3	4	5	5	5	4	25	104
95	4	3	4	4	3	4	4	26	5	5	4	4	5	4	5	32	3	4	5	4	4	5	25	104
96	5	3	4	4	3	5	5	29	4	4	4	3	5	3	4	27	2	4	4	4	5	4	25	104
97	5	5	4	5	3	5	4	31	5	4	4	4	5	5	5	32	3	4	4	4	4	5	25	104
98	5	4	3	3	3	4	4	26	4	4	3	3	5	4	4	27	3	4	5	4	4	4	25	104
99	4	3	3	3	3	4	4	24	4	4	4	4	3	3	4	26	3	3	4	3	4	4	25	104
100	4	3	3	4	3	4	4	25	4	4	4	3	4	4	4	27	3	3	4	3	4	4	25	104
101	4	4	4	3	3	4	4	26	4	3	4	4	4	3	3	25	2	3	4	3	4	4	25	104
102	4	3	4	4	4	4	3	26	3	3	3	3	3	4	4	23	3	4	4	4	3	3	25	104
103	4	3	4	4	3	4	4	26	5	5	4	4	5	4	5	32	3	4	5	4	4	5	25	104
104	5	3	4	4	3	5	5	29	4	4	4	3	5	3	4	27	2	4	4	4	5	4	25	104
105	5	5	4	5	3	5	4	31	5	4	4	4	5	5	5	32	3	4	4	4	4	5	25	104
106	5	5	5	4	4	5	4	32	5	5	4	4	5	4	4	31	3	4	5	4	4	5	25	104
107	5	5	5	5	3	4	4	31	4	3	3	2	5	5	4	26	4	3	5	4	4	4	25	104
108	5	4	5	5	3	4	4	30	3	4	3	3	5	4	3	25	4	3	4	4	4	3	25	104
109	5	4	5	4	3	5	4	30	3	5	4	3	5	4	5	29	4	4	5	5	4	3	25	104
110	5	5	4	5	4	5	4	32	5	4	4	4	5	4	5	31	3	5	4	4	4	5	25	104
111	5	5	5	5	3	5	5	33	4	5	4	5	5	4	5	32	3	4	5	4	5	4	25	104

112	4	4	4	4	3	4	4	27	3	4	4	3	4	3	4	25	2	3	4	3	4	3	25	104
113	4	3	3	3	3	4	4	24	3	4	4	3	4	3	4	25	3	3	4	3	4	3	25	104
114	4	4	4	3	5	4	4	28	3	4	4	4	5	5	4	29	2	5	5	5	4	3	25	104
115	4	3	4	3	3	4	4	25	3	3	3	3	3	3	3	21	3	4	3	3	4	3	25	104
116	5	5	5	4	4	5	4	32	5	4	4	4	5	5	5	32	3	5	5	5	4	5	25	104
117	4	3	3	3	3	4	4	24	4	4	4	3	4	4	4	27	3	4	4	3	4	4	25	104
118	5	4	4	5	3	5	4	30	5	4	4	4	5	5	5	32	3	4	4	4	4	5	25	104
119	4	3	4	3	3	4	4	25	4	4	4	4	3	3	4	26	3	3	4	3	4	4	25	104
120	5	5	5	5	3	4	5	32	4	5	4	5	5	4	5	32	3	4	5	4	5	4	25	104
121	5	4	3	4	3	4	4	27	4	4	3	3	5	4	4	27	3	4	5	4	4	4	25	104
122	5	5	3	5	3	4	4	29	4	3	3	2	5	5	4	26	4	3	5	4	4	4	25	104
123	4	3	3	4	4	4	4	26	4	4	4	3	4	4	4	27	3	3	4	3	4	4	25	104
124	4	4	4	3	5	4	5	29	3	4	4	4	5	5	4	29	2	5	5	5	5	3	25	104
125	5	4	4	4	3	4	4	28	4	4	4	2	5	4	4	27	3	4	4	4	4	4	25	104
126	4	3	3	3	3	3	4	23	4	4	4	3	4	3	3	25	3	4	4	4	4	4	25	104
127	3	3	3	3	3	3	4	22	4	4	3	2	4	3	4	24	3	3	4	4	4	4	25	104
128	3	3	3	3	2	4	4	22	3	4	4	2	4	3	4	24	3	3	4	3	4	3	25	104
129	5	3	5	4	3	4	4	28	4	4	4	4	5	5	5	31	4	4	5	4	4	4	25	104
130	3	5	5	5	5	5	4	32	5	4	5	5	5	5	5	34	3	3	5	3	4	5	25	104
131	5	4	5	3	5	5	4	31	5	4	4	4	5	5	5	32	4	5	5	5	4	5	25	104
132	5	5	4	4	3	4	4	29	4	4	4	3	4	3	4	26	3	3	4	3	4	4	25	104
133	5	5	4	4	5	4	5	32	5	5	4	1	4	5	5	29	5	5	5	5	5	5	25	104
134	5	4	4	3	4	4	3	27	5	4	5	2	5	5	4	30	4	3	5	5	3	5	25	104
135	5	5	5	5	3	5	5	33	5	5	5	5	5	5	5	35	3	5	5	5	5	5	25	104
136	5	4	4	5	5	4	5	32	3	3	3	4	5	5	5	28	5	5	5	5	5	3	25	104
137	5	5	4	4	3	3	5	29	5	3	4	5	5	5	5	32	4	4	4	5	5	5	25	104
138	3	3	3	3	3	4	4	23	4	3	3	2	3	3	3	21	3	3	4	3	4	4	25	104
139	4	3	4	3	3	3	4	24	4	3	4	2	4	4	3	24	3	4	5	3	4	4	25	104
140	3	3	4	4	4	3	4	25	4	4	3	3	3	4	3	24	3	4	4	4	4	4	25	104

141	3	3	4	4	3	3	3	23	4	4	4	2	3	3	4	24	4	3	4	3	3	4	25	104
142	4	5	5	4	4	5	5	32	5	4	4	3	5	5	5	31	1	4	5	5	5	5	25	104
143	4	5	4	3	3	4	4	27	4	4	3	3	4	5	4	27	2	4	5	4	4	4	25	104
144	5	4	5	3	5	5	5	32	5	5	3	3	4	5	5	30	1	4	5	3	5	5	25	104
145	4	3	3	3	3	3	4	23	4	4	4	3	4	3	4	26	3	3	4	4	4	4	25	104
146	5	5	4	4	5	4	5	32	5	5	4	1	3	3	2	23	3	3	4	3	5	5	25	104
147	3	3	3	3	3	4	4	23	4	3	3	2	3	4	3	22	3	4	4	3	4	4	25	104
148	3	3	4	4	3	3	3	23	4	4	4	2	3	4	3	24	3	4	4	4	3	4	25	104
149	5	4	5	3	5	5	5	32	5	5	3	3	5	4	5	30	3	5	4	5	5	5	25	104
150	5	5	4	4	3	3	5	29	5	3	4	5	4	5	3	29	2	4	5	4	5	5	25	104
151	4	5	5	4	4	5	5	32	5	4	4	3	3	3	3	25	3	3	4	3	5	5	25	104
152	3	3	3	3	3	4	4	23	4	3	3	2	4	3	4	23	3	3	4	4	4	4	25	104
153	5	5	3	5	3	5	4	30	5	5	5	5	5	5	5	35	1	4	5	5	4	5	25	104
154	4	5	4	3	3	4	4	27	4	4	3	3	4	3	2	23	4	3	3	4	4	4	25	104

Base de datos de rendimiento académico

N°	Matemática	Comunicación	Idioma extranjero	Arte y cultura	Ciencias sociales	Persona, familia y relaciones humanas	Educación física	Educación religiosa	Ciencia, tecnología y ambiente	Educación por el trabajo	PROMEDIO PONDERADO
	ÁREA I	ÁREA II	ÁREA III	ÁREA IV	ÁREA V	ÁREA VI	ÁREA VII	ÁREA VIII	ÁREA IX	ÁREA X	PROM
1	14	11	12	8	12	13	16	12	10	13	11.94
2	11	11	11	14	11	13	15	14	10	13	11.65
3	18	15	16	15	16	17	15	17	15	17	16.06
4	10	11	12	14	12	16	14	17	9	14	11.82
5	16	13	14	14	14	16	15	16	12	15	14.18
6	12	13	13	15	12	15	16	16	12	15	13.24
7	8	11	13	14	13	15	14	13	12	13	11.82
8	16	14	15	16	13	16	16	17	13	15	14.71
9	11	11	12	13	12	14	15	15	12	14	12.29
10	17	17	17	17	17	18	16	18	15	17	16.71
11	19	16	16	17	17	17	15	18	17	17	17.06
12	10	11	13	12	12	15	14	16	11	14	12
13	12	12	13	14	12	16	15	16	12	14	12.94
14	18	15	16	15	16	17	14	17	15	17	16
15	17	12	14	15	13	16	16	17	13	15	14.41
16	11	13	15	13	12	15	15	14	12	14	12.82
17	10	11	12	13	12	14	15	14	10	14	11.71
18	15	13	11	13	12	16	16	17	11	14	13.41
19	14	13	15	16	13	16	14	16	13	14	13.94
20	12	11	13	15	11	14	15	15	10	13	12.12
21	10	10	11	12	9	14	12	14	7	11	10.18
22	10	10	10	9	10	12	16	15	9	13	10.71
23	18	17	16	18	18	17	16	19	18	17	17.53
24	17	15	14	15	15	16	15	16	14	16	15.29
25	16	9	10	11	14	13	14	14	10	12	12.18
26	16	15	16	15	16	17	14	18	14	15	15.41
27	10	11	9	11	11	13	13	13	8	13	10.65
28	11	11	11	13	13	14	15	16	8	13	11.65
29	14	12	11	13	13	14	15	14	11	15	12.88
30	10	11	10	11	11	13	15	13	9	13	11
31	15	11	14	13	13	15	15	16	10	14	13
32	14	13	14	12	14	15	15	15	12	15	13.59
33	16	15	14	15	15	17	16	17	13	16	15.12

34	10	12	14	18	13	15	15	17	9	14	12.47
35	16	12	13	13	13	16	15	16	12	14	13.71
36	17	14	14	15	14	16	16	17	14	15	15.06
37	13	13	16	11	13	15	13	17	12	14	13.29
38	14	13	14	14	14	16	15	16	11	16	13.71
39	13	11	12	12	11	14	16	15	11	13	12.29
40	19	16	18	18	17	18	15	18	17	17	17.29
41	19	16	19	18	17	19	15	18	17	17	17.41
42	13	14	15	16	14	15	15	16	11	15	13.76
43	14	11	12	12	12	13	17	14	11	15	12.65
44	13	13	12	13	12	13	15	15	12	13	12.88
45	14	15	16	15	15	16	17	Exo	14	17	14.12
46	14	14	14	14	10	16	14	13	12	14	13.24
47	16	14	15	14	14	12	12	17	14	15	14.41
48	9	11	8	6	12	14	16	11	7	13	10.18
49	14	15	15	15	14	15	16	15	14	16	14.65
50	16	14	16	16	14	16	15	16	13	16	14.82
51	11	12	12	13	11	14	15	14	9	12	11.65
52	11	12	12	13	13	15	15	14	9	14	12.06
53	10	12	12	13	12	13	15	14	11	14	12
54	10	11	11	11	12	14	16	13	9	13	11.29
55	9	11	11	7	11	12	15	13	8	12	10.35
56	14	13	14	14	13	16	15	15	11	15	13.47
57	16	14	14	15	14	16	15	16	13	16	14.65
58	15	13	13	14	14	14	13	15	12	14	13.59
59	7	11	11	12	11	14	14	11	9	12	10.41
60	17	14	13	14	12	14	16	15	12	15	14.12
61	15	12	13	15	13	14	15	15	11	14	13.29
62	13	13	11	13	10	14	13	14	9	14	12
63	14	13	14	15	13	15	15	15	12	14	13.59
64	12	11	12	15	11	14	16	14	9	13	11.88
65	12	12	13	13	11	15	15	15	12	15	12.71
66	15	13	12	14	13	14	17	14	13	15	13.82
67	15	15	14	18	16	16	15	17	13	17	15.18
68	15	14	13	14	12	16	15	16	11	16	13.76
69	11	12	9	11	12	14	16	13	9	13	11.53
70	13	13	13	15	12	14	14	16	12	15	13.24
71	17	14	13	14	12	13	16	14	12	15	14
72	17	13	13	12	12	14	14	13	15	13	14
73	14	14	15	10	14	14	15	16	14	13	13.94
74	16	14	14	16	14	16	14	15	12	15	14.35
75	12	11	11	13	11	15	15	16	11	14	12.24
76	14	13	13	14	13	15	14	16	12	15	13.53
77	12	13	11	13	11	15	15	14	8	13	11.88
78	16	15	15	15	15	16	17	17	14	15	15.29
79	16	14	13	16	13	15	16	15	12	15	14.24

80	16	14	15	16	13	16	16	15	13	15	14.59
81	11	14	16	13	10	17	14	14	10	15	12.59
82	14	12	12	14	14	14	16	16	11	15	13.29
83	11	14	15	14	12	15	16	15	11	15	13.06
84	15	13	12	14	12	14	16	15	12	15	13.53
85	13	14	13	13	13	15	15	14	13	15	13.59
86	10	12	13	12	11	15	14	12	11	13	11.76
87	15	11	12	12	12	12	16	15	11	14	12.71
88	16	12	13	14	15	13	16	17	12	18	14.18
89	10	11	13	14	11	14	15	16	11	14	12
90	12	11	13	14	12	14	13	15	10	14	12.12
91	10	11	11	13	12	15	16	15	12	14	12.18
92	11	12	14	13	12	14	15	Exo	12	15	11.76
93	16	13	13	15	13	15	16	15	13	16	14.24
94	16	13	13	14	12	15	16	17	14	13	14.18
95	15	14	15	15	12	16	16	14	13	15	14.18
96	14	14	14	14	12	16	16	Exo	14	15	13.24
97	15	13	15	15	14	15	15	15	11	14	13.76
98	13	11	12	12	10	14	13	14	11	15	12.06
99	15	12	12	13	10	14	14	15	13	15	13.12
100	11	11	11	12	12	13	14	14	11	13	11.76
101	14	12	13	14	13	15	15	16	13	15	13.59
102	14	13	15	14	15	16	15	16	13	18	14.35
103	10	11	12	13	10	14	15	15	10	13	11.47
104	14	13	14	14	11	15	15	15	13	13	13.41
105	14	12	13	14	13	15	14	14	11	14	13
106	9	6	9	9	9	11	11	11	9	13	9.06
107	11	11	11	13	12	13	16	14	11	12	11.88
108	14	12	11	15	11	14	15	15	10	14	12.59
109	12	12	15	14	12	15	15	16	12	14	13
110	13	13	13	13	12	15	15	15	11	15	13
111	14	11	12	8	12	13	16	12	10	13	11.94
112	11	11	11	14	11	13	15	14	10	13	11.65
113	11	11	12	13	12	14	15	15	12	14	12.29
114	17	17	17	17	17	18	16	18	15	17	16.71
115	19	16	16	17	17	17	15	18	17	17	17.06
116	11	13	15	13	12	15	15	14	12	14	12.82
117	10	11	12	13	12	14	15	14	10	14	11.71
118	12	11	13	15	11	14	15	15	10	13	12.12
119	10	10	10	9	10	12	16	15	9	13	10.71
120	18	17	16	18	18	17	16	19	18	17	17.53
121	17	15	14	15	15	16	15	16	14	16	15.29
122	16	9	10	11	14	13	14	14	10	12	12.18
123	10	11	9	11	11	13	13	13	8	13	10.65
124	11	11	11	13	13	14	15	16	8	13	11.65
125	14	12	11	13	13	14	15	14	11	15	12.88

126	10	11	10	11	11	13	15	13	9	13	11
127	10	12	14	18	13	15	15	17	9	14	12.47
128	14	11	12	12	12	13	17	14	11	15	12.65
129	13	13	12	13	12	13	15	15	12	13	12.88
130	14	15	16	15	15	16	17	Exo	14	17	14.12
131	9	11	8	6	12	14	16	11	7	13	10.18
132	14	15	15	15	14	15	16	15	14	16	14.65
133	10	11	11	11	12	14	16	13	9	13	11.29
134	9	11	11	7	11	12	15	13	8	12	10.35
135	7	11	11	12	11	14	14	11	9	12	10.41
136	17	14	13	14	12	14	16	15	12	15	14.12
137	12	11	12	15	11	14	16	14	9	13	11.88
138	15	13	12	14	13	14	17	14	13	15	13.82
139	11	12	9	11	12	14	16	13	9	13	11.53
140	17	14	13	14	12	13	16	14	12	15	14
141	17	13	13	12	12	14	14	13	15	13	14
142	14	14	15	10	14	14	15	16	14	13	13.94
143	16	15	15	15	15	16	17	17	14	15	15.29
144	11	14	16	13	10	17	14	14	10	15	12.59
145	11	14	15	14	12	15	16	15	11	15	13.06
146	15	13	12	14	12	14	16	15	12	15	13.53
147	10	12	13	12	11	15	14	12	11	13	11.76
148	15	11	12	12	12	12	16	15	11	14	12.71
149	16	13	13	14	12	15	16	17	14	13	14.18
150	15	14	15	15	12	16	16	14	13	15	14.18
151	14	14	14	14	12	16	16	Exo	14	15	13.24
152	13	11	12	12	10	14	13	14	11	15	12.06
153	11	11	11	12	12	13	14	14	11	13	11.76
154	10	11	12	13	10	14	15	15	10	13	11.47

Anexo 4: Base de datos de la Prueba Piloto

BASE DE DATOS DE ALIMENTACION SALUDABLE																									
Nº	CONOCIMIENTO DE ALIMENTACION NUTRITIVA								PRACTICA DE ALIMENTACION BALANCEADA								HIGIENE ALIMENTICIO								TOTAL
	X1	X2	X3	X4	X5	X6	X7	ST	X8	X9	X10	X11	X12	X13	X14	ST	X15	X16	X17	X18	X19	X20	ST		
1	5	5	5	5	5	4	4	33	4	4	5	5	5	5	5	33	5	5	5	5	4	4	28	94	
2	5	4	5	5	1	5	5	30	5	5	5	5	5	5	5	35	3	5	5	5	5	5	28	93	
3	5	4	5	4	3	4	4	29	3	4	3	3	5	5	4	27	3	3	5	4	4	3	22	78	
4	5	4	5	4	3	4	5	30	4	3	4	5	5	5	4	30	3	4	5	5	5	4	26	86	
5	4	3	4	4	3	4	4	26	5	5	4	4	5	4	5	32	3	4	5	4	4	5	25	83	
6	5	3	4	4	3	5	5	29	4	4	4	3	5	3	4	27	2	4	4	4	5	4	23	79	
7	5	5	4	5	3	5	4	31	5	4	4	4	5	5	5	32	3	4	4	4	4	5	24	87	
8	5	4	3	3	3	4	4	26	4	4	3	3	5	4	4	27	3	4	5	4	4	4	24	77	
9	4	3	3	3	3	4	4	24	4	4	4	4	3	3	4	26	3	3	4	3	4	4	21	71	
10	4	3	3	4	3	4	4	25	4	4	4	3	4	4	4	27	3	3	4	3	4	4	21	73	
11	4	4	4	3	3	4	4	26	4	3	4	4	4	3	3	25	2	3	4	3	4	4	20	71	
12	4	3	4	4	4	4	3	26	3	3	3	3	3	4	4	23	3	4	4	4	3	3	21	70	
13	4	3	4	4	3	4	4	26	5	5	4	4	5	4	5	32	3	4	5	4	4	5	25	83	
14	5	3	4	4	3	5	5	29	4	4	4	3	5	3	4	27	2	4	4	4	5	4	23	79	
15	5	5	4	5	3	5	4	31	5	4	4	4	5	5	5	32	3	4	4	4	4	5	24	87	

Anexo 5: Certificado de validez del instrumento

MATRIZ DE VALIDACION DE INSTRUMENTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO:

Alimentación Saludable.

OBJETIVO:

Identificar el nivel de alimentación saludable en estudiantes.

VARIABLE QUE EVALÚA:

Alimentación Saludable.

DIRIGIDO A:

Estudiantes.

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR:

Barranto Sanchez, Flor L. María

GRADO ACADÉMICO DEL EVALUADOR:

Magister en Educación y Psicología Educativa

VALORACIÓN:

Muy alto	Alto (x)	Medio	Bajo	Muy bajo
----------	----------	-------	------	----------



FIRMA DEL EVALUADOR

DNI.....16120780

ANEXO 3: CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

N°	DIMENSIONES / ítems	Claridad ¹		Pertinencia ²		Relevancia ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	DIMENSION: CONOCIMIENTO DE ALIMENTACIÓN NUTRITIVA							
1	Usted consume de frutas y verduras para regular el organismo en forma diaria guiado por sus padres	✓		✓		✓		
2	Usted conoce las propiedades del consumo de la leche, carnes como base de generación de energías para fortalecer el cuerpo humano	✓		✓		✓		
3	Conoce los componentes vitamínicos de las frutas, verduras (cítricos, que contienen vitamina A, B y C)	✓		✓		✓		
4	Conoce las verduras que producen	✓		✓		✓		
5	Usted diferencia las propiedades de los frutos secos que contienen grasas naturales no dañinas para el organismo	✓		✓		✓		
6	En su hogar y la escuela usted recibe información de los componentes de los alimentos que son aptos para el consumo saludable	✓		✓		✓		
7	Conoce las propiedades de las avenas, las legumbres, que generan energías para una buena alimentación	✓		✓		✓		
8	DIMENSION: PRACTICA DE ALIMENTACIÓN BALANCEADA Usted conoce respetar y ejecuta en los tiempos y momentos que se deben ingerir alimentos de manera directa como desayuno almuerzo y cena	Si	No	Si	No	Si	No	
9	Usted considera que se sobrecarga la ingesta de alimentos durante los intermedios de los momentos de consumo de alimentos	✓		✓		✓		
10	Usted conoce las reacciones de la función basal del organismo cuando se consume alimentos sólidos antes del descanso por la noche	✓		✓		✓		
11	Usted en el desayuno prioriza un alto nivel de energizantes y proteínas que ayudan fortalecer la capacidad dinámica del cuerpo humano	✓		✓		✓		
12	Usted conoce las propiedades y peligros que se incurre en la ingesta de alimentos elaborados con alto contenido de aceite de origen animal	✓		✓		✓		
13	Usted sabe que un niño que ha aprendido a comer correctamente durante su infancia y adolescencia tendrá más probabilidades de seguir, en la edad adulta	✓		✓		✓		
14	Un niño que ha aprendido a comer correctamente durante su infancia y adolescencia tendrá más probabilidades de comer cualquier alimento pues ya está formado adecuadamente	✓		✓		✓		
15	DIMENSION: HIGIENE ALIMENTICIO Usted lava los frutos y verduras antes de ingerir de manera directa como las ensaladas o frutas elaboradas	Si	No	Si	No	Si	No	
16	Un niño que ha aprendido a comer correctamente durante su infancia y adolescencia en la edad adulta tendrá: El desarrollo de una adecuada y efectiva educación nutricional para la salud	✓		✓		✓		
17	Usted considera esencial que se debe lavar las manos antes de comer en el desayuno, almuerzo, cena y otras etapas de consumo de alimentos	✓		✓		✓		
18	Usted considera que existe contaminación cuando uno consume alimentos sin lavarse las manos	✓		✓		✓		
19	Usted sabe que se puede dañar el organismo al ingerir alimentos a cada instante sin control alguno	✓		✓		✓		
20	Usted tiene información que el exceso de comida puede producir efectos negativos para la salud corporal	✓		✓		✓		

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

Opinión de aplicabilidad: Aplicable No aplicable | de... del 20...
Apellidos y nombres del juez evaluador: ...DANIELA ... SAN ... DNI: 16120780

Especialidad del evaluador: ...
 1 **Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo
 2 **Pertinencia:** Si el ítem pertenece a la dimensión.
 3 **Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

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

[Firma]

MATRIZ DE VALIDACION DE INSTRUMENTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO:

Alimentación Saludable

OBJETIVO:

Identificar el nivel de alimentación saludable en estudiantes

VARIABLE QUE EVALUA:

Alimentación Saludable

DIRIGIDO A:

Estudiantes

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR:

Miguel Angel Perez Perez

GRADO ACADÉMICO DEL EVALUADOR:

Magister en Psicología

VALORACIÓN:

Muy alto	Alto ✓	Medio	Bajo	Muy bajo
----------	--------	-------	------	----------

FIRMA DEL EVALUADOR

DNI.....

07030535

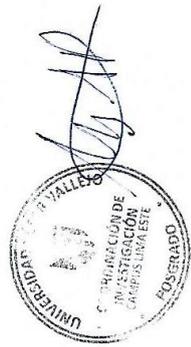
ANEXO 3: CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

N°	DIMENSIONES/ Items	Claridad ¹		Pertinencia ²		Relevancia ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	DIMENSION: CONOCIMIENTO DE ALIMENTACIÓN NUTRITIVA							
1	Usted consume de frutas y verduras para regular el organismo en forma diaria guiado por sus padres	/		/		/		
2	Usted conoce las propiedades del consumo de la leche, carnes como base de generación de energías para fortalecer el cuerpo humano	/		/		/		
3	Conoce los componentes vitamínicos de las frutas, verduras (cítricos, que contienen vitamina A, B y C)	/		/		/		
4	Conoce las verduras que producen	/		/		/		
5	Usted diferencia las propiedades de los frutos secos que contienen grasas naturales no dañinas para el organismo	/		/		/		
6	En su hogar y la escuela usted recibe información de los componentes de los alimentos que son aptos para el consumo saludable	/		/		/		
7	Conoce las propiedades de las avenas, las legumbres, que generan energías para una buena alimentación	/		/		/		
	DIMENSION: PRACTICA DE ALIMENTACIÓN BALANCEADA	Si	No	Si	No	Si	No	
8	Usted conoce respecta y ejecuta en los tiempos y momentos que se deben ingerir alimentos de manera directa como desayuno almuerzo y cena	/		/		/		
9	Usted considera que se sobrecarga la ingesta de alimentos durante los intermedios de los momentos de consumo de alimentos	/		/		/		
10	Usted conoce las reacciones de la función basal del organismo cuando se consume alimentos sólidos antes del descanso por la noche	/		/		/		
11	Usted en el desayuno prioriza un alto nivel de energizantes y proteínas que ayudan fortalecer la capacidad dinámica del cuerpo humano	/		/		/		
12	Usted conoce las propiedades y peligros que se incurre en la ingesta de alimentos elaborados con alto contenido de aceite de origen animal	/		/		/		
13	Usted sabe que un niño que ha aprendido a comer correctamente durante su infancia y adolescencia tendrá más probabilidades de seguir, en la edad adulta	/		/		/		
14	Un niño que ha aprendido a comer correctamente durante su infancia y adolescencia tendrá más probabilidades de comer cualquier alimento pues ya está formado adecuadamente	/		/		/		
	DIMENSION: HIGIENE ALIMENTICIO	Si	No	Si	No	Si	No	
15	Usted lava los frutos y verduras antes de ingerir de manera directa como las ensaladas o frutas elaboradas	/		/		/		
16	Un niño que ha aprendido a comer correctamente durante su infancia y adolescencia en la edad adulta tendrá: El desarrollo de una adecuada y efectiva educación nutricional para la salud	/		/		/		
17	Usted considera esencial que se debe lavar las manos antes de comer en el desayuno, almuerzo, cena y otras etapas de consumo de alimentos	/		/		/		
18	Usted considera que existe contaminación cuando uno consume alimentos sin lavarse las manos	/		/		/		
19	Usted sabe que se puede dañar el organismo al ingerir alimentos a cada instante sin control alguno	/		/		/		
20	Usted tiene información que el exceso de comida puede producir efectos nocivos para la salud corporal	/		/		/		
	Observaciones (precisar si hay suficiencia): <u>FI ALICORN</u>							

Opinión de aplicabilidad: Aplicable No aplicable No aplicable
 Apellidos y nombres del juez evaluador: Miguel Ángel Rodríguez DNI: 07636551

Especialidad del evaluador: En Gerencia
 1 Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo
 2 Pertinencia: Si el ítem pertenece a la dimensión
 3 Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

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



MATRIZ DE VALIDACION DE INSTRUMENTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO:

ALIMENTACION SALUDABLE.

OBJETIVO:

IDENTIFICAR EL NIVEL DE ALIMENTACION
SALUDABLE

VARIABLE QUE EVALÚA:

ALIMENTACION SALUDABLE

DIRIGIDO A:

ESTUDIANTES

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR:

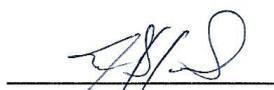
Herman Quispe, Saturnino C.

GRADO ACADÉMICO DEL EVALUADOR:

DOCTOR EN CIENCIAS DE LA EDUCACION

VALORACIÓN:

Muy alto	Alto (x)	Medio	Bajo	Muy bajo
----------	----------	-------	------	----------


FIRMA DEL EVALUADOR
DNI.....10401571

ANEXO 3: CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE LA ALIMENTACION SALUDABLE

N°	DIMENSIONES / Items	Claridad ¹		Pertinencia ²		Relevancia ³		Sugerencias
		SI	No	SI	No	SI	No	
1	DIMENSION: CONOCIMIENTO DE ALIMENTACION NUTRITIVA Usted consume de frutas y verduras para regular el organismo en forma diaria guiado por sus padres	✓		✓		✓		
2	Usted conoce las propiedades del consumo de la leche, carnes como base de generación de energías para fortalecer el cuerpo humano	✓		✓		✓		
3	Conoce los componentes vitamínicos de las frutas, verduras (cítricos, que contienen vitamina A, B y C)	✓		✓		✓		
4	Conoce las verduras que producen	✓		✓		✓		
5	Usted diferencia las propiedades de los frutos secos que contienen grasas naturales no dañinas para el organismo	✓		✓		✓		
6	En su hogar y la escuela usted recibe información de los componentes de los alimentos que son aptos para el consumo saludable	✓		✓		✓		
7	Conoce las propiedades de las avenas, las legumbres, que generan energías para una buena alimentación	✓		✓		✓		
8	DIMENSION: PRACTICA DE ALIMENTACION BALANCEADA Usted conoce respetar y ejercita en los tiempos y momentos que se deben ingerir alimentos de manera directa como desayuno almuerzo y cena	✓		✓		✓		
9	Usted considera que se sobrecarga la ingesta de alimentos durante los intermedios de los momentos de consumo de alimentos	✓		✓		✓		
10	Usted conoce las relaciones de la función basal del organismo cuando se consume alimentos sólidos antes del descanso por la noche	✓		✓		✓		
11	Usted en el desayuno prioriza un alto nivel de energizantes y proteínas que ayudan fortalecer la capacidad dinámica del cuerpo humano	✓		✓		✓		
12	Usted conoce las propiedades y peligros que se incurre en la ingesta de alimentos elaborados con alto contenido de aceite de origen animal	✓		✓		✓		
13	Usted sabe que un niño que ha aprendido a comer correctamente durante su infancia y adolescencia tendrá más probabilidades de seguir, en la edad adulta	✓		✓		✓		
14	Un niño que ha aprendido a comer correctamente durante su infancia y adolescencia tendrá más probabilidades de comer cualquier alimento pues ya está formado adecuadamente	✓		✓		✓		
15	DIMENSION: HIGIENE ALIMENTICIO Usted lava los frutos y verduras antes de ingerir de manera directa como las ensaladas o frutas elaboradas	✓		✓		✓		
16	Un niño que ha aprendido a comer correctamente durante su infancia y adolescencia en la edad adulta tendrá: El desarrollo de una adecuada y efectiva educación nutricional para la salud	✓		✓		✓		
17	Usted considera esencial que se debe lavar las manos antes de comer en el desayuno, almuerzo, cena y otras etapas de consumo de alimentos	✓		✓		✓		
18	Usted considera que existe contaminación cuando uno consume alimentos sin lavarse las manos	✓		✓		✓		
19	Usted sabe que se puede dañar el organismo al ingerir alimentos a cada instante sin control alguno	✓		✓		✓		
20	Usted tiene información que el exceso de comida puede producir efectos nocivos para la salud corporal	✓		✓		✓		

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

Opinión de aplicabilidad: Aplicable No aplicable | 1.05 de 03 del 2020
 Apellidos y nombre s del juez evaluador: Dr. JUAN CARLOS GARCIA DNI: 1.000.000.000

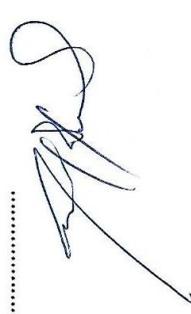
Especialidad del evaluador: Doctor en Ciencias de la Educación

¹ Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

² Pertinencia: Si el ítem pertenece a la dimensión.

³ Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

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



Anexo 6: Carta de presentación



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Escuela de Posgrado

“Año de la Lucha Contra la Corrupción e Impunidad”

Lima, 03 DE DICIEMBRE DE 2019

Carta P.1263 – 2019 EPG – UCV LE

SEÑOR(A)
ESTUDIANTES DEL CUARTO GRADO DE SECUNDARIA
RAMIRO PRIALE PRIALE SAN JUAN DE LURIGANCHO
ATENCIÓN:
DIRECTOR LIC. RAUL SERMEÑO CAMARA



Asunto: Carta de Presentación del estudiante DORIS HILDA CARRION CCOICCA

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para presentar a **DORIS HILDA CARRION CCOICCA** identificado(a) con DNI N.° **09063398** y código de matrícula N.° **600001289**; estudiante del Programa de **MAESTRÍA EN EDUCACIÓN** quien se encuentra desarrollando el Trabajo de Investigación (Tesis):

ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y RENDIMIENTO ACADÉMICO EN ESTUDIANTES DEL CUARTO DE SECUNDARIA DEL COLEGIO RAMIRO PRIALE PRIALE, SAN JUAN DE LURIGANCHO-2019.

En ese sentido, solicito a su digna persona facilitar el acceso de nuestro(a) estudiante a su Institución a fin de que pueda aplicar entrevistas y/o encuestas y poder recabar información necesaria.

Con este motivo, le saluda atentamente,



Dr. Raúl Delgado Arenas
JEFE DE UNIDAD DE POSGRADO
FILIAL LIMA – CAMPUS LIMA ESTE



LIMA NORTE: Av. Alfredo Mendiola 6232, Los Olivos. Tel.: (+511) 202 4342 Fax.: (+511) 202 4343
LIMA ESTE: Av. del Parque 640, Urb. Canto Rey, San Juan de Lurigancho Tel.: (+511) 200 9030 Anx.: 2510.
ATE: Carretera Central Km. 8.2 Tel.: (+511) 206 9030 Anx.: 8184
CALLAO: Av. Argentina 1795 Tel.: (+511) 202 4342 Anx.: 2650.

Anexo 7: Acta de aprobación de originalidad de tesis

 UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS	Código : F06-PP-PR-02.02 Versión : 10 Fecha : 10-06-2019 Página : 1 de 1
--	--	---

Yo, Mgtr. Miguel Ángel Pérez Pérez, docente de la Escuela de Posgrado de la Maestría en Educación de la Universidad César Vallejo, **Sede Lima Este S.J.L.**, asesoría de la tesis titulada: “Alimentación Saludable y Rendimiento Académico en Estudiantes del Cuarto de Secundaria, Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho, 2019”, de la estudiante BR. DORIS HILDA CARRION CCOICCA VDA DE ROJAS, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 20% verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El suscrito analizó dicho reporte y concluyó 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.

Lima, San Juan de Lurigancho, 03 de Marzo del 2020.



Docente

Mgtr. Miguel Ángel Pérez Pérez

DNI 07636535

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Representante de la Dirección / Vicerrectorado de Investigación y Calidad	Aprobó	Rectorado
---------	----------------------------	--------	---	--------	-----------

Anexo 8: Pantallazo

Feedback Studio - Google Chrome
 ev.lumtini.com/app/carta/csr/?s=383o=1267024215&lang=es&u=1049322383
 2 de marzo 8 de 33 > ?

feedback studio

Resumen de coincidencias

20 %

Se están viendo fuentes estándar
 Ver fuentes en inglés (Bela)

Coincidencia	Porcentaje
1 Entregado a Universida... Trabajo de estudiante	11 %
2 repositorio.uce.edu.pe Fuente de internet	4 %
3 repositorio.une.edu.pe Fuente de internet	1 %
4 anamecalon.blogspot... Fuente de internet	<1 %
5 Entregado a Universida... Trabajo de estudiante	<1 %
6 niavigli.com Fuente de internet	<1 %
7 Entregado a Universida... Trabajo de estudiante	<1 %
8 documents.mx Fuente de internet	<1 %

ESCUELA DE POSGRADO
 PROGRAMA ACADÉMICO DE MAESTRIA EN EDUCACION CON MENCION
 EN DOCENCIA Y GESTION EDUCATIVA

Alimentación Saludable y Rendimiento Académico en Estudiantes del Cuarto de Secundaria,
 Ramiro Priale Priale, San Juan de Lurigancho, 2019

TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:
 Maestra en Educación con mención en Docencia y Gestión Educativa

AUTORA:
 B^{ca}. DORIS HILDA, CARRION CCOICCA VDA DE ROJAS
 (ORCID: 0000-0001-7198-7955)

ASESOR:
 Mgtr. Miguel Ángel Pérez Pérez
 (ORCID: 0000-0002-7333-7879)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:
 Evaluación y Aprendizaje

Lima - Perú
 2020



Página: 1 de 39 Número de palabras: 13092
 Escribe aquí para buscar

Text only Report High Resolution Activado 02/03/2020

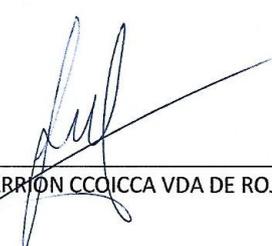
Anexo 9: Autorización de publicación de tesis en repositorio Institucional UCV

UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE TESIS EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL UCV	Código : F08-PP-PR-02.02 Versión : 10 Fecha : 10-06-2019 Página : 1 de 1
--	--	---

Yo, BR. DORIS HILDA CARRION CCOICCA VDA DE ROJAS, identificado con DNI No 09063398, egresado del Programa de Maestría en Educación de la Escuela de Posgrado de la Universidad César Vallejo, autorizo (X) , No autorizo () la divulgación y comunicación pública de mi trabajo de investigación titulado: "Alimentación Saludable y Rendimiento Académico en Estudiantes del Cuarto de Secundaria, Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho, 2019"; en el Repositorio Institucional de la UCV (<http://repositorio.ucv.edu.pe/>), según lo estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derecho de Autor, Art. 23 y Art. 33

Fundamentación en caso de no autorización:

.....
.....


BR. DORIS HILDA CARRION CCOICCA VDA DE ROJAS

DNI: 09063398

Lima, San Juan de Lurigancho, 25 de febrero del 2020.

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Representante de la Dirección / Vicerrectorado de Investigación y Calidad	Aprobó	Rectorado
---------	----------------------------	--------	---	--------	-----------

Anexo 10: Acta de Autorización de versión final del trabajo de investigación



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN DE POSGRADO, MGTR. MIGUEL ÁNGEL PÉREZ PÉREZ

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE PRESENTA:

BR. DORIS HILDA CARRION CCOICCA VDA DE ROJAS

INFORME TITULADO:

“Alimentación Saludable y Rendimiento Académico en Estudiantes del Cuarto de Secundaria, Ramiro Prialé Prialé, San Juan de Lurigancho, 2019”

PARA OBTENER EL TÍTULO O GRADO DE:

Maestra en Educación con mención en Docencia y Gestión Educativa

SUSTENTADO EN FECHA: LIMA, SAN JUAN DE LURIGANCHO, 11 DE FEBRERO DEL 2020.

NOTA O MENCIÓN: 16



ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN

MGTR. MIGUEL ÁNGEL PÉREZ PÉREZ