



**ESCUELA DE POSGRADO**  
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Seguridad alimentaria y nutricional, establecimientos saludables, en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria – Red N°17 Ugel N° 02 - 2016

**TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE  
DOCTOR EN EDUCACIÓN**

**AUTOR:**

Mgtr. Luis Adolfo Pérez Ton

**ASESORA:**

Dra. Flor de María Sánchez Aguirre

**SECCIÓN**

Educación e idiomas

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN**

Inclusión y democracia

**PERÚ–2017**

## Página del jurado

---

Dr. Rodolfo Talledo Reyes

Presidente

---

Dr. César Humberto Del Castillo Aguirre

Secretario

---

Dra. Flor de María Sánchez Aguirre

Vocal

**Dedicatoria**

A mi fiel esposa Betty, a mí siempre bien amada hija Luisiana, a mis padres Luis e Isabel, a mis hermanos María y Antonio, a mis sobrinos Hosana y Gabriel, y a mi entrañable y eternamente querida mamá Juana.

**Agradecimiento**

Al Santo Cristo hijo de María.

### **Declaración de autenticidad**

Yo, Luis Adolfo Pérez Ton estudiante del Programa de Doctorado en Educación de la Escuela de Postgrado de la Universidad César Vallejo, identificado con DNI N° 09437146 con la tesis titulada “Seguridad alimentaria nutricional y establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria – Red N°17 Ugel N° 02 – 2016”.

Declaro bajo juramento que:

La tesis es de mi autoría.

He respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas. Por tanto, la tesis no ha sido plagiada ni total ni parcialmente.

La tesis no ha sido autoplagiada; es decir, no ha sido publicada ni presentada anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.

Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados y por tanto los resultados que se presenten en la tesis se constituirán en aportes a la realidad investigada.

De identificarse la falta de fraude (datos falsos), plagio (información sin citar a autores), autoplagio (presentar como nuevo algún trabajo de investigación propio que ya ha sido publicado), piratería (uso ilegal de información ajena) o falsificación (representar falsamente las ideas de otros), asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, sometiéndome a la normatividad vigente de la Universidad César Vallejo.

Lima, 01 de octubre de 2016

Luis Adolfo Pérez Ton

DNI N° 09437146

## Presentación

Señores miembros del jurado:

Dando cumplimiento a las normas establecidas en el Reglamento de Grados y títulos de la sección de Postgrado de la Universidad César Vallejo para optar el grado de Doctor en Educación, presentó el trabajo de investigación denominado: Seguridad alimentaria nutricional y establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria – Red N°17 Ugel N° 02 – 2016.

La presente investigación está dividida en siete capítulos: El capítulo I, se consideró la introducción que contiene los antecedentes, fundamentación científica, justificación, problema, hipótesis y objetivos; el capítulo II, referido a las variables de estudio, la operacionalización de las variables, tipo y diseño de investigación, las técnicas e instrumentos; el capítulo III, lo conforma los resultados de la investigación; el capítulo IV la discusión de los resultados; el capítulo V las conclusiones de la investigación, el capítulo VI las recomendaciones , el capítulo VII las referencias bibliográficas y finalmente los anexos.

Espero señores miembros del jurado que esta investigación se ajuste a las exigencias establecidas por la Universidad y merezca su aprobación.

El autor.

## Índice

	<b>Páginas</b>
Página del jurado	ii
Dedicatoria	iii
Agradecimiento	iv
Declaración de autenticidad	v
Presentación	vi
Índice	vii
Lista de tablas	ix
Lista de figuras	xi
Resumen	xii
Abstract	xiii
Resumo	xiv
<b>I. Introducción</b>	
1.1 Antecedentes.	16
1.2 Fundamentación científica, técnica o humanística.	33
1.3 Problema	71
1.4 Hipótesis	75
1.5 Objetivos	76
<b>II. Marco metodológico</b>	
2.1 Variables	79
2.2 Operacionalización de variables	80
2.3 Metodología	83
2.4 Tipos de estudio	83
2.5 Diseño	83
2.6 Población, muestra y muestreo	85
2.7 Técnicas e instrumentos de recolección de datos	87
2.8 Métodos de análisis de datos	92
<b>III Resultados</b>	94
3.1. Descripción de los resultados	95
<b>IV. Discusión</b>	110
<b>V. Conclusiones</b>	122

<b>VI. Recomendaciones</b>	125
<b>Referencias Bibliográficas</b>	127
<b>Anexo</b>	
Anexo A. Matriz de consistencia	138
Anexo B. Constancia de acreditación de aplicación de instrumento	141
Anexo C. Base de datos	147
Anexo D. Instrumento Validado	212
Anexo E: Instrumento Validado	213
Anexo F. Instrumento Validado	214
Anexo G. Confiabilidad de los Instrumentos	216
Anexo H. Validaciones	220
Anexo I. Artículo Científico	255



**Lista de tablas**

	<b>Páginas</b>
Tabla 1. Organización de la variable seguridad alimentaria nutricional.	80
Tabla 2. Organización de establecimientos saludables.	81
Tabla 3. Organización de la variable hábitos alimentarios.	82
Tabla 4. Distribución de la Población de alumnos de tercer grado de educación secundaria de la red N° 17 Ugel N° 02.	85
Tabla 5. Muestra de alumnos de tercer grado de educación secundaria de la red N° 17 Ugel N° 02.	87
Tabla 6. Validez de los instrumentos por juicio de expertos.	91
Tabla 7. Confiabilidad de los instrumentos	92
Tabla 8. Niveles de la variable seguridad alimentaria nutricional de los alumnos de tercer grado de educación secundaria.	95
Tabla 9. Niveles de la variable, establecimientos saludables de los alumnos de tercer grado de educación secundaria.	96
Tabla 10. Niveles de la variable hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria.	97
Tabla 11. Determinación del ajuste de los datos para el modelo de seguridad alimentaria nutricional, establecimientos saludables y su incidencia en los hábitos alimentarios	98
Tabla 12. Determinación de las variables para el modelo de regresión logística ordinal	99
Tabla 13. Presentación de los coeficientes de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos	99
Tabla 14. Pseudo coeficiente de determinación de las variables.	100

Tabla 15. Presentación de los coeficientes de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la alimentación y cultura de los alumnos	102
Tabla 16. Pseudo coeficiente de determinación de las variables.	103
Tabla 17. Presentación de los coeficientes de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la educación alimentaria de los alumnos	105
Tabla 18. Pseudo coeficiente de determinación de las variables.	106
Tabla 19. Presentación de los coeficientes de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los requerimientos nutricionales de los alumnos.	107
Tabla 20. Pseudo coeficiente de determinación de las variables.	108

## Lista de figuras

	<b>Páginas</b>
Figura 1. Diagrama del diseño transeccional descriptivo.	84
Figura 2. Niveles de distribución porcentual de la seguridad alimentaria nutricional de los alumnos de tercer grado de educación secundaria.	95
Figura 3. Niveles de distribución porcentual de los establecimientos saludables de los alumnos de tercer grado de educación secundaria.	96
Figura 4. Distribución porcentual de los hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria.	97
Figura 5. Representación del área COR de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables y su incidencia en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos.	101
Figura 6. Representación del área COR de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables y su incidencia en la alimentación y cultura de los alumnos.	104
Figura 7. Representación del área COR de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la educación alimentaria de los alumnos.	106
Figura 8. Representación del área COR de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los requerimientos nutricionales de los alumnos.	109

## Resumen

La investigación titulada “Seguridad alimentaria nutricional y establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria – Red N°17 Ugel N° 02 – 2016” tuvo como objetivo general determinar la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

La investigación se realizó bajo el enfoque cuantitativo y método hipotético deductivo con un tipo de investigación transeccional correlacional causal y nivel descriptivo. El diseño de investigación fue no experimental; muestreo probabilístico, la población estuvo conformada por 444 alumnos, la muestra estuvo constituida por 206 estudiantes. Se aplicó un cuestionario tipo escala de Likert, con un total de 85 items, de los cuales 24 referidos a la variable seguridad alimentaria y nutricional, 26 a la variable establecimientos saludables y, 35 a la variable hábitos alimentarios para medir la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios, la cual fue sometida a validez y confiabilidad

Se aplicó el estadístico Chi cuadrado para determinar la correlación entre las variables, donde existen una relación positiva y significativa entre la Seguridad alimentaria nutricional y establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria – Red N°17 Ugel N° 02 – 2016, con un nivel de significancia de 0.05 y  $p = 0.000 < 0.01$ .

**Palabras clave:** Seguridad alimentaria nutricional, establecimientos saludables, hábitos Chi cuadrado

### **Abstract**

The research entitled "nutritional food security and healthy establishments in the development of eating habits of students in third grade of secondary education - network N°17 Ugel N ° 02 - 2016" general objective was to determine the incidence of nutritional food security and healthy settlements affect the development of eating habits of students in third grade of secondary education network 17 UGEL N ° 02 – 2016 La research was carried out under the quantitative approach and hypothetical deductive method with a type of research transactional correlational causal and level descriptive. The research design was not experimental; probability sampling, the population was composed of 444 students, the sample consisted of 206 students. Is applied a questionnaire type scale of Likert, with a total of 85 items, of which 24 referred to it variable security food and nutritional, 26 to the variable establishments healthy and, 35 to the variable habits food for measure the incidence of it security food nutritional and them establishments healthy in the development of habits food, which was subject to validity and reliability is applied the statistical Chi square for determine the correlation between them variable , where there is a positive and significant relationship between nutritional food security and healthy establishments in the development of eating habits of students in third grade of secondary education - network N ° 17 Ugel N ° 02-2016, with a significance level of 0.05 and  $p = 0,000 < 0.01$ . Key words: nutritional food safety, healthy settlements, habits Chi square

Keywords: Nutritional food safety, healthy settlements, habits Chi square

## Resumo

A pesquisa intitulada "Nutricional Segurança alimentar e desenvolvimento saudável dos hábitos alimentares dos alunos em terceiro grau de estabelecimentos de ensino secundário - Red No. 17 Ugel No. 02-2016" teve como objectivo global to determinar a incidência da segurança alimentar nutricional e estabelecimentos saudáveis afetar o desenvolvimento dos hábitos alimentares dos alunos da terceira série do ensino secundário 17 UGELs Red No. 02- 2016

A pesquisa foi conduzida sob a abordagem quantitativa e método hipotético dedutivo com um tipo de causalidade transeccional investigação a nível de correlação e descritivo. O projeto de pesquisa não era experimental; A amostragem foi amostra probabilística consistiu de 206 alunos. uma escala de Likert tipo de questionário, com um total de 85 itens, dos quais 24 relacionadas à alimentação e variável segurança nutricional, de 26 a variável local saudável e 35 para os hábitos alimentares variáveis foi aplicado para medir a incidência de segurança alimentação e nutrição no desenvolvimento saudáveis estabelecimentos hábitos alimentares, que foi submetido a validade e confiabilidade

Estatística Rho de Spearman foi aplicado para determinar a correlação entre as variáveis, em lá uma relação positiva entre a segurança alimentar nutricional e desenvolvimento saudável dos hábitos alimentares dos alunos na terceira série de estabelecimentos de ensino secundário - Red No. 17 Ugel No. 02-2016, com um nível de significância de 0,05 e  $p = 0,000 < 0,01$ .

Palavras-chave: segurança alimentar nutricional, estabelecimentos de saúde, hábitos alimentares, Chi-quadrado

## **I. Introducción**

La seguridad alimentaria nutricional, los establecimientos saludables, son objetivos elementales plasmado en diferentes documentos y normas, como el acuerdo nacional que promueve los hábitos saludables y la seguridad alimentaria nutricional; el proyecto educativo nacional fomenta apoyar a las familias en una crianza sana con entornos comunitarios saludables asegurando las condiciones adecuadas de salubridad en el desarrollo humano brindando bienestar y equidad con acceso, disponibilidad para la satisfacción de las necesidades energéticas en busca de satisfacer objetivos sociales, por lo que con la presente investigación, se pretende saber ¿cuál es la incidencia de seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimenticios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02-2016.

La investigación se realizó teniendo en cuenta VIII capítulos, el primero referido a los antecedentes investigaciones anteriores que son la base para la presente acompañadas por el marco teórico y las justificaciones para la formulación del problema derivadas de la realidad problemática con la consignación los objetivos para la demostración de sus hipótesis, el segundo capítulo está referido a la metodología de investigación utilizando la estadística para responder a los problemas, obteniéndose los resultados que se informan en el tercer capítulo, y de esa manera comparados con las anteriores investigaciones discutiendo y comparando sus resultados en el cuarto capítulo para concluir de acuerdo a los resultados y registrarlos en el quinto capítulo, las recomendaciones se tratan en el sexto capítulo, y terminado con las referencias bibliográficas y anexos con los capítulos séptimo y octavo respectivamente.

## **1.1 Antecedentes.**

### **1.1.1 Antecedentes internacionales.**

El autor Lozano (2004) desarrolla la tesis titulada. *Condicionantes socioeconómicos de los hábitos alimentarios e ingesta de energía y nutrientes en escolares de la población Española*. Cuyo objetivo fue evaluar, cómo influyen algunos factores demográficos y socioeconómicos en los hábitos de consumo de alimentos e ingesta de nutrientes en 9 provincias de España, pudiendo detectar un posible riesgo de



ingestas inadecuada para lo cual se estudió a 1506 escolares, de ambos sexo entre 6 a 10 años, utilizándose una encuesta tipo cuestionario; llegando a las siguientes conclusiones interesantes para la investigación: Los estudiantes tiene un consumo de cereales, legumbres, frutas y verduras por debajo de los mínimos que se aconsejan en los documentos dietéticos para aquellos estudiantes. En lo referente a los cereales se indica que 94% de los estudiantes no llega a consumir 5 raciones/día de cereales y legumbres) y lo que respecta a verduras el 100% no consume las 3 raciones/día recomendadas. La ingesta de piridoxina, calcio, yodo, magnesio y cinc no es consumida por más del 50% de los escolares y más del 80% presentan ingestas de vitaminas D y E inferiores a lo que se recomienda. El análisis de la influencia del nivel educación materno en la situación nutricional de los estudiantes hace notar que del 39% de las madres con bajo nivel educativo incide en un 26% de niños en sobrepeso, y el 58% de estas madres inciden en el 16% en la obesidad de sus hijos, situación muy parecida a lo referente a la consumo de frutas, verduras y lácteos manifestado en una menor ingesta de riboflavina, folatos vitaminas C, D y E y calcio.

Chamorro (2007) en su investigación titulada. *Hábitos, comportamientos y actitudes de los adolescentes inmigrantes sobre nutrición. Recomendaciones educativas*” de la Universidad de Granada, para su desarrollo presento los objetivos cuya intención fue crear hábitos para mejorar la salud así tenemos, conocer si hay diferencias entre el IMC, detectar la actitud que se tiene ante los alimentos y el patrón de desayuno y su asiduidad, detallar el modelo de su alimentación y la frecuencia de consumo de los diferentes grupos de alimentos, conocer las preferencias y el rechazo de ciertos alimentos, evaluar el conocimiento que tiene el alumno sobre nutrición, conocer la valoración que tiene sobre sus costumbres y hábitos alimenticios, valorar la frecuencia de consumo de comidas rápidas. La muestra fue de 400 alumnos de 12 a 18 años, a los cuales se les entrego un cuestionario destacando los hábitos relacionados al desayuno debido a la relación que tiene con el rendimiento escolar, además sobre la aceptación de alimentos de otras culturas; el coeficiente de fiabilidad se encontraba dentro del parámetro 0 – 1.

Por todo lo antes desarrollado se determinó las conclusiones que se detallan a continuación: los alumnos comprendieron que el desayuno sano no tiene por qué

aumentar de peso ya que son calorías que se consumen con la actividad de la mañana, para adquirir buenos hábitos alimentarios debemos comer pequeñas raciones y sustituir las bebidas azucaradas por jugos, y entre media mañana podemos degustar frutas secas, la interculturalidad alimentaria es una buena oportunidad para variar los alimentos ejemplo de diversidad, utilización de forma individual el IMC, el consumo de fibra retrasa la absorción de carbohidratos y grasas, disminuyendo los porcentajes de colesterol, y que la escuela tiene un papel muy importante en la formación de buenos hábitos saludables en la disminución de factores de riesgo de enfermedades relacionadas con la alimentación.

Bernal (2010) En su tesis Doctoral titulado. *Inseguridad alimentaria y hambre en niños: diseño y validación de instrumento para su estudio*, presentada a la Universidad Simón Bolívar, que tuvo como objetivo, crea, validar y aplicar instrumentos sobre percepción de la inseguridad alimentaria y hambre (IAH) en menores de edad, para compararlos con los resultados de la percepción de sus madres para identificar las características que se asocian. Se realizó un estudio exploratorio descriptivo correlacional, en su segunda y tercera etapa cuantitativa. Se determinaron medidas de tendencia central correlacionales, análisis de kappa, kruskal-Wallis y análisis multivariados (SPSS), concluyendo en cuanto a nuestro interés lo siguiente: La inseguridad alimentaria nutricional es percibida en forma diferente por los diferentes integrantes de la familia, se observó que la energía y los macronutrientes consumidos durante un mes no presento consistencia con la disponibilidad alimentos. El mirar TV, el trabajo infantil y tareas domésticas, se presentaron como predictores de la IAH y no así variables nutricionales como la disponibilidad de alimentos en hogar y el consumo de alimentos, y como alivio a la IAN se encontró a las becas y los programas de asistencia alimentaria. La madre debe de gozar de salud, buen estado nutricional, seguridad alimentaria e ingresos que puedan satisfacer las necesidades tanto de ella como la del niño, el estado debe de diseñar políticas que motiven el acceso de alimentos no solo en épocas escolares que como en el caso de Venezuela este es de 200 días (55% de un año) que es importante para evitar el ausentismo a clases, sino también todo el año. La educación debe hacer participar a niños líderes que promuevan que sugieran vida saludable, estimular el estudio y las actividades recreativas y disminución del uso

de Tv señalado como uno de los predictores de la IAN. Los padres de familia afrontan otros gastos que debe de cumplir empezando los meses lo que es posible que como consecuencia los ingresos no sean los suficientes para el acceso y para el consumo adecuado de alimentos.

González (2010) en su trabajo de titulado. *Situación nutricional de escolares de la comunidad de Madrid. Condicionantes familiares*, en la Universidad Complutense de Madrid, se propuso como objeto de investigación, estudiar la situación nutricional de los escolares y determinar su posible asociación con los condicionantes familiares: el nivel educativo de la madre y el sobrepeso y obesidad de los padres. Se trabajó con 564 escolares entre 9 y 12 años, de 14 centros educativos públicos de Madrid que se seleccionó de forma aleatoria, la recopilación de los datos se llevó a cabo mediante cuestionarios entre los años 2005 y 2009. Se determinó las conclusiones siguientes: En lo concerniente a la situación nutricional de los escolares se indica que: En cuanto a cereales y leguminosas el 18.3% consumieron las 6 raciones mínimas recomendadas, en verduras y hortalizas el 10.1% las 3 raciones que se recomiendan y el 21.1% las 2 raciones de frutas y derivados. La ingesta media de energía, fibra y AGP  $\omega$ -6 fue bastante adecuada. Sin embargo, la ingesta de hidratos de carbono y AGP  $\omega$ -3 fue insuficiente y la de proteínas, lípidos, colesterol y azúcares sencillos muy elevada. El perfil calórico y lipídico de la dieta resultaron desequilibrados caracterizándose el primero por un porcentaje elevado de energía procedente de proteínas y grasas y bajo de hidratos de carbono, y el segundo por un alto porcentaje de energía procedente de ácidos grasos saturados. Las ingestas medias de folatos, calcio, hierro, cinc y vitamina A, no alcanzaron el consumo adecuado en lo concerniente a vitamina D y yodo esta mostro consumo por debajo del 67%; además se observó elevado consumo de sodio.

Niños con menor práctica deportiva, menos activos, con mayor adiposidad y obesidad, niños dedicados a observar la Tv eran provenientes de madres de bajo nivel educativo, por el contrario madres de nivel educativo alto mostraban hijos con

Consumo de hidratos de carbono, fibra, folatos, vitamina C, A y K, beta-caroteno, biotina, calcio, magnesio y potasio,

En general, los descendientes de ambos padres con exceso de peso presentaron mayor adiposidad y obesidad central y, por tanto, mayor resistencia a la insulina que los hijos de padres con peso normal. Las concentraciones de vitamina C y selenio fueron inferiores en los hijos de uno o ambos padres con sobrepeso u obesidad que en los hijos de uno o ambos padres con peso normal. Para el caso de la vitamina C, es posible que sea debido al consumo de frutas que fue menor a medida que aumentó el IMC de los padres y, para el selenio, probablemente debido a la mayor adiposidad encontrada en dichos escolares.

Pino, López, Cofre, Gonzales, Reyes (2011). *Conocimientos Alimentarios-Nutricionales y estado nutricional de estudiantes del cuarto año básico según establecimientos particulares y subvencionados en la ciudad de Talca*, este estudio tuvo como objetivo determinar el estado nutricional y los conocimientos que tenían los estudiantes del 4° año básico, respecto a la alimentación y hábitos saludables en colegios privados y subvencionados de Talca y la influencia de las calificaciones y gasto en educación en estos resultados. Estudio de enfoque cuantitativo de tipo observacional correlacional de corte transversal, la población de referencia consistió en 1401 estudiantes del cuarto año básico y una muestra de 273 alumnos, la información se recolectó mediante un instrumento a través de preguntas construidas siguiendo las guías alimentarias del ministerio de salud; se pudo concluir que el porcentaje medio obtenido por los estudiantes respecto al test de conocimiento de hábitos alimentarios fue de 61,5%, siendo mayor en los particulares se destaca que en el ítem alimentación saludable ningún niño logró el puntaje máximo, al comparar niños que no pagan mensualidad respecto del resto se observó una diferencia en el puntaje de conocimiento de entre 6,6 y 14 puntos, la variabilidad de los conocimientos en alimentación saludable y hábitos alimentarios se explica en 19,2% a mayor brecha del valor de mensualidad, mayor es la diferencia en el promedio de conocimientos alimentarios.

Cadavid (2011) en su estudio titulado. *Coefficiente intelectual de niños escolarizados en instituciones públicas de las zonas nororiental y noroccidental de Medellín según el nivel de seguridad alimentaria del hogar y condiciones socioeconómicas*” planteándose como objetivo la asociación entre el coeficiente intelectual y la seguridad alimentaria en los hogares, con una muestra de 423

alumnos de 21 instituciones educativas, como instrumentos se utilizó cuestionarios y su procesamiento en el paquete estadístico SPSS versión 15.0. La tercera parte de los padres solo habían culminado sus estudios secundarios, el 19.1% de los padres y hermanos tenían problemas académicos y el 21.3% de conducta, el 34.3% de los hogares eran jefaturados por las madres, el 41.4% de los hogares se encontraban en inseguridad alimentaria leve, el 18.0% moderada, y el 10.6% severa; a mayor hacinamiento de los hogares la inseguridad alimentaria era del orden moderada y severa y a mayor nivel educativo de los padres más cercano a la seguridad alimentaria. En los niños que provenían de hogares con seguridad alimentaria se encontraron mayores puntajes en el coeficiente intelectual total comparados con aquellos que procedían de hogares con algún grado de inseguridad alimentaria. Las condiciones socioeconómicas y el nivel cognitivo muestran una relación directamente proporcional, entre el estrato socioeconómico y los puntajes en los índices de comprensión verbal, razonamiento perceptivo, y coeficiente intelectual total. Concluyendo que el coeficiente intelectual total y la comprensión verbal se asocian con los niveles de seguridad alimentaria que la familia practica; esta asociación no fue significativa para los índices de razonamiento perceptivo, memoria de trabajo y velocidad de procesamiento. La inseguridad alimentaria de la zona estudiada (Medellin) no condiciona directamente los puntajes de coeficiente intelectual sin embargo se encuentra muy vinculada con el estrato socioeconómico el hacinamiento y el nivel educativo de los padres.

Castilla (2011). *Seguridad alimentaria del programa Apadrinamiento y Nutrición, de la Fundación Mamonal en Cartagena-Colombia*, determino como su objetivo la evaluación de las situación higiénico-sanitarias en la preparación, distribución de alimentos en las 12 sedes educativas del programa Apadrinamiento y Nutrición, de la Fundación Mamonal y, diagnosticar posibles relaciones con brotes de toxi-infecciones de origen alimentario; en cuanto a sus materiales y métodos se estudiaron variables relacionadas con el estado higiénico-sanitario de los establecimientos educativos, del personal manipulador de alimentos, como también el estado microbiológico de estos alimentos, utilizando el decreto 3075 del Ministerio de Salud de Colombia como herramienta evaluadora. En lo que respecta a sus resultados acerca del estado higiénico-sanitario de los comedores

estudiantiles: edificación e instalaciones sanitarias, condiciones de las áreas de elaboración, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos (estado de salud, educación y capacitación, prácticas higiénicas, y medidas de protección el 98% fueron diagnosticados en estado pendiente porque no cumplían en su totalidad con los requisitos del decreto 3075 del año 1997 lo cual puede representar un factor condicionante para que aparezcan las enfermedades transmitidas por alimentos, en ellas se identifican inadecuadas prácticas de almacenamiento y conservación de productos, deficiencias sanitarias de diseño y limpieza de equipos y utensilios, caducidad de certificados de los manipuladores y ausencia de planes de saneamiento. El 2% restante correspondió a un estado sanitario desfavorable; los resultados microbiológicos detectaron la presencia de *Escherichia Coli* tanto en muestras de alimentos (24%) como en sus manipuladores (9,09%), Además en análisis microbiológicos realizados a estos últimos se encontraron *Estafilococos Aureus* coagulasa positivos (63,6 %), el 24% de las muestras de alimentos contenían *Escherichia Coli*. Las muestras tomadas a los manipuladores de alimentos revelaron que 9,09% presentaban *Escherichia Coli*, atribuyéndole posiblemente a la falta de higiene personal., también puede deberse a que el lugar de trabajo y/o uniformes estén contaminados, transmitiendo así los microorganismos a los alimentos. El 63,6% del personal presentaba *Estafilococos Aureus* coagulasa positivos, evidenciando la falta de adecuadas medidas de protección personal por parte de los mismos, muy probablemente estén omitiendo el uso de gorros, tapaboca, o no se le han hecho constantes exámenes clínicos buscando manifestaciones de enfermedades relacionadas con este microorganismo que vive en la garganta y boca.

Rodríguez (2012) en su investigación titulada. *Evaluación de las condiciones higiénico – sanitarias y seguridad microbiológica de establecimientos de restauración colectiva y de platos de ensalada y cárnicos cocidos destinados a poblaciones de riesgo de Andalucía*, de la Universidad de Córdoba se indica la importancia del cuidado de la venta de alimentos crudos (ensaladas y/o lechugas para los sándwiches) y los tratamientos térmicos para los alimentos que lo requieran. Esta investigación Doctoral determina como su objetivo general la evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias y seguridad microbiológica, de

los comedores y menues minimamente procesados de las instituciones educativas y otros centros de comercialización de alimentos. Se determinó en cuanto a sus objetivos específicos los siguientes: Evaluación de condiciones higienicas sanitarias, prácticas de manipulación, seguridad microbiológica de los locales escolares; estudio de la cinética de crecimientos de E-coli; evaluación del incremento logarítmico de E-coli en lechuga en condiciones de almacenamiento habituales, en los locales teniendo en cuenta niveles de contaminación diferentes; comportamiento de E-coli a temperaturas estáticas y la variabilidad potencial bajo perfiles dinámicos de tiempo y temperatura de almacenamiento; influencia de las condiciones de pre-incubación (Temperatura/pH/aw) de una cepa enterotoxiénica de *S. aureus* en caldo, sobre su capacidad de crecimiento, supervivencia y producción de enterotoxinas estafilocócicas en fiambre de pechuga de pollo cocida, con temperaturas diferentes de almacenamiento. Esta investigación comprendido 9 meses concluyendo en Junio 2009, implico 8 comedores escolares, se elaboró un cuestionario para la recopilación de datos durante la etapa de preparación de los alimentos mediante el método observacional, una relativa a hábitos de manipulación y otra referente a las condiciones higiénicas – sanitarias. Se analizó microbiológicamente las superficies de trabajo. Con lo referente a las prácticas de limpieza y desinfección de los locales estas, no se desarrollaron adecuadamente, posiblemente por desconocimiento del personal sobre contaminación cruzada evidenciándose contaminación por Aerobios mesófilos ( $>10$  ufc/cm<sup>2</sup>) y Enterobacterias ( $>1$  ufc/cm<sup>2</sup>). Los menues pereparados a base de ensaladas, y carnes cocidos mostraron ausencia de patógenos como *Listeria monocytogenes* o *Salmonella* sp. Aunque si se encontro de *E. coli* en el 7,6% de las ensaladas y de *Staphylococcus coagulasa* positivos en un porcentaje considerable de cárnes cocidos listas para ser consumidas. El comportamiento cinético de E-coli muestra que la temperatura son importantes para su crecimiento, por lo que para ser inhibidas necesitan 8°C con valores de pH 5.50 y aw 0.990; temperaturas entre 12°C y 16°C pH 5.00 y aw 0.970 podrían desarrollarse. Por otro lado se verifica que a concentraciones elevadas de E-coli, su desarrollo se realizaría en un tiempo muy corto así se cumplan con los parámetros indicados, por lo se requiere también de guías adecuadas para su inhibición. Lo que se refiere al mantenimiento de lechuga iceberg se constató que estas a 8°C causan una inhibición de la población de E-coli

pero a temperaturas muy arriba de los 12°C propician un crecimiento, incluso si las concentraciones de contaminación son bajas, por otro lado las temperaturas superiores a 24°C incrementan considerablemente las poblaciones de E-coli, confirmando que el mantenimiento a temperaturas de refrigeración es necesario y es un método de conservación adecuado para inhibir el crecimiento de E-coli

Briones (2013) desarrollo la investigación de tesis titulada. *Estudio de alimentación y estado nutricional de los niños de un orfanato-escuela en Guatemala*, planteo los siguientes objetivos de interese para la presente investigación: Analizar los datos de los niños adolescentes en cuanto al entorno familiar, fuente de ingresos en la familia, vivienda, evaluar dietéticamente el aporte energético y de nutrientes de los alimentos ofrecidos, en el comedor del orfanato.-escuela, determinar la ingesta de minerales y oligoelementos analizando un duplicado de los menús servidos en el comedor del centro durante una semana, a fin de obtener datos más representativos que los aportados por las tablas de composición de alimentos y, comparar la alimentación y el estado nutricional de estos niños y adolescentes con otros que viven en condiciones familiares y socioeconómicas mucho mejores y que residen en Ciudad de Guatemala. La recopilación de datos se llevó a cabo mediante técnica de encuestas y cuestionarios. La población estuvo constituida por niños y adolescentes institucionalizados de entre 3 a 19 años y por 120 niños que llegan diariamente a la escuela asociada del orfanato. Se puede concluir que en base al estudio antropométrico, se observa índice de desnutrición muy similar alrededor del 5% entre los niños y adolescentes tanto institucionalizados como externos que asisten a la escuela-comedor, en estos últimos cuando más precaria es su situación socio-económica, por el contrario, menos del 1% de los niños y adolescentes de Ciudad de Guatemala presentan desnutrición, mostrando además menos problemas de salud. En los 3 grupos de población estudiados aparece casos de sobrepeso y obesidad que alcanzan de 34% y 19% respectivamente entre los sujetos de Ciudad de Guatemala, y 4% y 4% respectivamente en los residentes del orfanato-escuela y, 1% y 2% respectivamente entre los asistentes a la escuela –comedor. Un hecho llamativo es la prevalencia de desnutrición y sobrepeso en la misma población, concepto definido como “doble carga”, cada vez más frecuente entre poblaciones



latinoamericanas. La evaluación dietética de los menús servidos en el comedor del orfanato-escuela muestra un aporte energético y de macronutrientes adecuado, sin embargo, se ha observado un aporte deficiente de los ácidos linoleico y linolénico, de vitaminas C, A, D, E, B2, o B12 y ciertos minerales. Estas deficiencias han sido más manifestadas en los periodos en los que han disminuido las aportaciones económicas del centro. En cuanto a la ingesta de minerales y oligoelementos se ha comprobado que el aporte de Ca, Mg, Zn y Cr se encuentra por debajo de las recomendaciones dietéticas actuales mientras que el aporte de Fe, Mn y Se, resultan adecuados. Bastante diferente es la alimentación de los niños y adolescentes de Ciudad de Guatemala con un elevado consumo de azúcares refinados, grasas saturadas, alimentos procesados y baja ingesta de fibra, con una clara desviación de la tradicional dieta guatemalteca. En conclusión final las carencias nutricionales de los niños institucionalizados y de los que habitan en el entorno son manifiestas, el programa de cooperación internacional del que deriva la tesis no ha permitido subsanarlas pero si mejorarla mediante un programa de educación nutricional e higiene alimentaria e intervenciones nutricionales encaminadas a corregir la deficiencia en yodo e incrementar la ingesta de proteína de alto aprovechamiento biológico.

Mesana (2013) en su investigación titulada. *Alimentación en adolescentes: Valoración del consumo de alimentos y nutrientes en España. Estudio Avena*, Alimentación y Valoración del Estado Nutricional de los Adolescentes españoles (AVENA) sugirió cuatro objetivos: Describir la ingesta de energía, macronutrientes y micronutrientes en adolescentes españoles. Valorar el efecto que tiene la duración del registro dietético en la declaración de la ingesta de energía y nutrientes en adolescentes. Valorar el porcentaje de adolescentes españoles que infradeclaran en los registros dietéticos su ingesta energética. Valorar las variables (edad, sexo, hábitos de alimentación, nivel educacional y status socioeconómico de los padres, actividades relacionadas con el mantenimiento de la salud, percepción del propio peso, actividades sedentarias, actividad física y factores psicológicos) que influyen en la infradeclaración de la ingesta energética en adolescentes. El estudio fue transversal, con un muestreo aleatorio en 169 instituciones tanto públicos como privados del nivel secundaria, se consideró alumnos entre 13 a 18

años con una población de 2.859. Por la investigación realizada se concluyó lo siguiente: El consumo de energía fue de 2005 kcal, la ingesta energética se distribuyó de la manera siguiente, las proteínas contribuyeron con el 15.6%, las grasas 39%, los hidratos de carbono 36.8%, ácidos grasos monoinsaturados 18% y los ácidos grasos poliinsaturados 5,2%. El porcentaje de infradeclaración en toda la muestra fue de 38%, siendo similar en hombres y mujeres. Entre los factores que determinan la infradeclaración de energía y nutrientes entre los adolescentes están: El peso, el consumo habitual de desayuno, percepción (de satisfacción después de consumir el alimento, la sensación de enfermedad por haber consumido alimentos determinados, la sensación de consumir cantidad desmedida de alimentos, el hecho de perder más de 6 kilos en los últimos tres meses, el sentimiento de que están demasiado gordos. La comparación del consumo de energía y nutrientes de los alumnos españoles estudiados con las recomendaciones de la SENC, se observa que la ingesta media de energía y nutrientes difiere de las recomendaciones por las autoridades especializadas.

Cervera (2014) en su investigación titulada. *Hábitos alimentarios en estudiantes universitarios: Universidad de Castilla - La Mancha. Estudio piloto en la Universidad Virtual de Túnez*. para optar al grado de Doctor, el autor presento tres objetivos: Caracterizar la ingesta diaria de los estudiantes en términos de macronutrientes y grupos de alimentos, valorando la calidad de su dieta de acuerdo al contexto mediterráneo. Analizar la distribución de la calidad de la dieta en relación al género, grado de obesidad, nivel de actividad física tipo de vivienda de los estudiantes durante el curso académico, hábito tabáquico, comidas diarias y otros aspectos como seguimiento de dietas de pérdida de peso, consumo de edulcorantes no calóricos e ingesta de suplementos de vitaminas y/o minerales. Realizar un estudio piloto en la Universidad Virtual de Túnez (UVT) que pudiera servir de ayuda, en un futuro, a un estudio en esta universidad de características similares al resultado en la Universidad de Castilla – La Mancha. En concerniente al diseño de investigación se realizó un estudio transversal con datos obtenidos durante los años 2010 – 2013 con una población de 364 estudiantes universitarios de grado matriculados en la UCLM, y 54 estudiantes de la Universidad Virtual de Túnez (UVT). Para la recopilación de datos se realizó a través de cuestionarios para

obtener información general y de recordatorio de 24 horas para evaluar el consumo de alimentos. Con la presente investigación se pudo concluir que El consumo de excesivo de lácteos y carne y la baja ingesta de frutas y verduras de los estudiantes universitarios, revela un alto índice de grasas saturadas, colesterol su dieta tiene una intermedia –baja adherencia a la dieta mediterránea necesitando un cambio más saludable en el 90% de los estudiantes universitarios. Se puede destacar como aspecto positivo la alta proporción de normopeso y hábitos de alimentación respecto a la distribución y número de comidas adecuadas.

Araneda, Ruiz, Vallejos y Oliva (2015) en su investigación. *Consumo de frutas y verduras por escolares adolescentes de la ciudad de Chillán. Chile*, planteando como objetivo, estimar el consumo de frutas y verduras en los alumnos de una institución educativa particular subvencionado Chillán - Chile región Bio Bio; se desarrolló un estudio analítico de corte transversal, la población correspondió a estudiantes que cursan el primero y segundo de enseñanza media mediante un muestreo aleatorio simple La muestra correspondió a 100 estudiantes de 14 y 17 años, el estudio fue aprobado por el comité de bioética y bioseguridad de la Universidad del Bio – Bio; el presente estudio documenta una baja ingesta de frutas y verduras en los adolescentes estudiados, en relación a las recomendaciones de la OMS, solo el 50% cumple con los 400gr. de consumo diario recomendado, esta ingesta de frutas es superior a la reportada por la Encuesta Nacional de Consumo Alimentario (ENCA) 2010-2012 (217gr v/s 151gr), diferencia que puede presentarse ya que esta investigación solo estudio alumnos que asisten a una Institución Educativa Particular Subvencionado alumnos de los niveles socioeconómico altos y medios que habitan principalmente en las zonas urbanas. La ingesta de verduras de los adolescentes es similar a la reportada en la ENCA 2012 con 8r de diferencia, siendo mayor en mujeres que en hombres, documentado con otras investigaciones de 33 países europeos y norteamericanos con un tamaño muestra de 488,951 adolescentes de 11 a 15 años que indican que las mujeres tenían más posibilidades de consumir frutas y verduras que los hombres. Solo el 50% cumple con los 400 gr recomendados por la OMS esta proporción es superior a lo encontrado en otras investigaciones en América del Norte y Europa, cuyos reportes indican que los adolescentes no alcanzan la recomendación diaria, así en América latina el

panorama es similar en México solo el 34% de escolares de 6 a 13 años cumplían con la recomendación, en Colombia señala que solo el 18% consume frutas 3 a 4 veces por semana mientras que el 16% consumía verduras diariamente. El bajo consumo de frutas y verduras en Chile puede estar relacionado a la falta de políticas que incentiven el consumo a nivel nacional, al alto costo de las frutas y verduras, a la baja disponibilidad y accesibilidad de estos productos en el hogar y en la escuela, a las preferencias y costumbres de las poblaciones, a la falta de conocimiento de los padres sobre sus beneficios, al mayor tiempo destinado a las preparaciones que las contiene, a la baja saciedad en comparación con otros que contiene azúcar y grasa saturadas.

Ojeda (2015) tesis Doctoral de la Universidad de Valladolid titulada. *Propuesta de un método de análisis dietético y nutricional para la evaluación de la calidad de los menús escolares. Aplicación práctica*. Enuncia tres objetivos: Primero, proponer un método de análisis de menús escolares cuali- y cuantitativo. El método propuesto valora los siguientes aspectos: Estructura del menú; carta de platos y variedad de alimentos; de técnicas culinarias; de tamaños de ración; de frecuencia de consumo de alimentos; y otras características tales como alternancia en un mismo día de alimentos preferidos por los niños con otros de peor aceptación, rotación del menú y presencia de menús adaptados para niños con necesidades alimentarias especiales; calidad de la información que figura en la planilla y valoración cuantitativa. El segundo objetivo indica, diseño de un instrumento, cuestionario con el objetivo de evaluar la calidad dietética de forma rápida y sencilla (cuestionario COMES) y, el tercer objetivo se orienta hacia la aplicación del método propuesto en la evaluación de los menús planificados por cuatro empresas de restauración colectiva para locales escolares de venta de alimentos durante el periodo 2009-2010.

Se realizó un estudio observacional transversal para aplicar el método propuestos (COMES) y evaluar los menús elaborados por 4 empresas que prestan servicio a 298 centros educativos y a 24 246 alumnos entre 3 a 12 años de la Comunidad de Castilla y León. Por todo lo investigado la autora concluye en lo siguiente: Independientemente del método de análisis y de la frecuencia de consumo de alimentos, se ha observado que la mayoría de las empresas

analizadas planifica una reducida oferta de verduras y hortalizas y pescados, y un exceso de derivados cárnicos, según las recomendaciones (COMES 1). En cuanto a la aplicación del cuestionario COMES, la calidad de los menús planificados por las 4 empresas valoradas se ha catalogado entre mejorable y aceptable cuando se utiliza el cuestionario basado en las recomendaciones (COMES 1). La valoración de la calidad de los menús cuya referencia es el Consenso de Comedores (COMES 2) mejora su catalogación: entre aceptable y óptima. En este caso, la disponibilidad de las fichas de plato no modifica la puntuación global obtenida. Se han observado diferencias importantes en la adecuación nutricional de los menús planificados en función de los grupos de edad. En general, son adecuados para los niños más pequeños, pero no para los niños y niñas de 10 a 12 años. Se ha observado que el sistema de gestión transportado ofrece menús más de acuerdo con las recomendaciones dietéticas que el sistema de cocina in situ.

Salvador (2015) en su investigación *titulada. Relación entre actividad física, hábitos de vida saludables y rendimiento académico en escolares Granadinos*, tuvo como objetivo Determinar la relación existente entre características antropométricas y psicosociales, actividad física, hábitos de vida saludables y rendimiento académico en escolares granadinos, el planteamiento estuvo basado a través de un que describe, explica, analiza y compara las distintas variables y la relación entre ellas con un enfoque cuantitativo, en lo que respecta a la descripción y muestra se indica que cuenta con una población de 11045 escolares entre 10 y 14 años por lo que la población está comprendida por escolares desde 10 a 14 años, la muestra total fue de 631 escolares, se utilizó el cuestionario para recabar información llegándose las siguientes conclusiones en lo que se relaciona con la investigación: una cuarta parte de los alumnos estudiados presentaron problemas de sobrepeso/obesidad; alrededor del 45% de la muestra presentó una necesidad de mejora de la adherencia a la dieta, siendo alrededor del 55% los que manifestaron tener una adherencia óptima, los alumnos con una óptima adherencia a la dieta mediterránea presentaron mejores valores de autoestima y calidad de vida, así como una mayor actividad física además de manifestar pasar menos horas delante de la pantalla; el aumento de actividad física repercute en una

mejor calidad de vida y una mayor adhesión a la dieta mediterránea conlleva un aumento en la calidad de vida influenciando en su autoestima.

### **1.1.2 Antecedentes nacionales.**

Marín, Olivares, Solano y Musayón (2011) realizaron la investigación titulada. *Estado nutricional y hábitos alimentarios de los alumnos del nivel secundaria de un colegio nacional*, su objetivo fue determinar el estado nutricional y hábitos alimentarios en los alumnos de nivel secundaria de una institución educativa nacional del distrito de independencia en Lima estudio descriptivo trasversal, los hábitos alimentarios fueron evaluados utilizando una encuesta mediante un cuestionario de 30 preguntas; se utilizó la prueba de chi cuadrado y así argumentar la asociación de las variables, con respecto a los hábitos alimentarios, el 53% tiene hábito regular, el 26% hábito bueno, y el 22% hábito deficiente, concluyéndose que el mayor porcentajes de los alumnos presentaron estado nutricional normal y hábitos alimentarios de regular a bueno encontrándose asociación entre estado nutricional y hábitos alimentarios.

Pillaca y Vilanueva (2011) en su investigación. *Evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en familias del distrito de los Morochucos en Ayacucho, Perú*, su objetivo fue evaluar en las familias del distrito Los Morochucos en Ayacucho, Perú su seguridad alimentaria nutricional. Estudio de tipo trasversal y descriptivo basadas en información del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN), el fondo de las naciones unidas para la infancia (UNICEF) y la Municipalidad de Morochucos, la aplicación de las 128 encuestas a madres de familia se realizó en 2011, el muestreo utilizado fue probabilístico, estratificado. Se puede concluir de la investigación lo siguiente: que solo el 3.9% de la población consume frutas diariamente la mayor parte la consume una vez por semana siendo por lo tanto deficiente su aporte de micronutrientes, para incrementar su consumo es necesarios estrategias educativas, la falta de equipos de transformación y de conservación de alimentos es necesario en el resultado de consumo de frutas y verduras. Un componente sustancial para el aprovechamiento biológico de los alimentos es el agua, y un porcentaje significativo bebe agua cruda siendo más

vulnerables estos hogares a las diarreas y desnutrición. El 74,2% de las madres se lavan las manos antes de preparar sus alimentos, solo un 37,5% lo hace después de hacer uso de los servicios higiénicos. Con lo relacionado al consumo de alimentos y a su utilización biológica, se observa deficiencia debido no solo a la falta de acceso económico, sino a la falta de educación alimentaria mostrando mucha deficiencia. No existe disponibilidad de agua segura, haciendo las condiciones sanitarias inadecuadas e interfiriendo en la salud de la comunidad, por ende, también en la utilización biológica de alimentos. Es primordial realizar esfuerzos referentes a vigilancia y monitoreo de: cloración de agua y lavado de manos.

Chávez (2012) en su trabajo de investigación titulado. *Aplicación del Programa Educativo Escolar Sano con Alimentación Saludable y su influencia en el nivel cognitivo y en las prácticas nutricionales de las madres de la Institución Educativa N° 2099 "El Sol" Distrito de Huaura*, para optar el Grado Académico de Doctor en Educación, que tuvo como objetivo general establecer, en qué medida la aplicación del programa educativo titulado "Escolar sano con alimentación saludable" influye en el nivel cognitivo y prácticas nutricionales de las madres de la I.E. N° 2099 "El Sol" del distrito de Huara; su primer objetivo específico, fue determinar en qué medida la aplicación del programa educativo influye en el nivel cognitivo de las madres sobre: nutrientes, dietas y lonchera escolar; el segundo objetivo específico, fue definir en qué medida la aplicación del programa educativo, influye en las prácticas de las madres sobre: selección preparación y costos de las dietas, siendo sus variables independiente aplicación del programa educativo, y su variable dependiente nivel cognitivo y prácticas nutricionales. Se realizó una investigación de tipo cuasi-experimental de corte transversal y de un tiempo prospectivo, ya que permitió obtener información precisa sobre las variables y describir sistemáticamente la relación entre las variables y luego con los resultados se procedió procesar para identificar y determinar los conocimientos y prácticas que tienen las madres sobre alimentación saludable con el escolar tal como se encontrará en un determinado tiempo espacio; el método usado fue el hipotético deductivo porque a través de la observación (aplicación del programa educativo) se planteó la hipótesis que permitió probar el incremento del nivel de conocimiento y

prácticas nutricionales. La población correspondió aproximadamente a cuarenta madres de la Institución Educativa N° 2099 “El Sol” Huaura con un muestreo por conveniencia, que la investigadora selecciono según criterio establecidos. Se utilizó la encuesta como técnica y se aplicó un instrumento: cuestionario. Se llegó a las siguientes conclusiones: La aplicación del Programa Educativo “Escolar Sano con Alimentación Saludable”, incremento de manera significativa los conocimientos, prácticas nutricionales, conocimientos nutricionales en las madres de la Institución Educativa N°2099. El Sol. Distrito de Huaura.

Uribe (2014) En su trabajo de investigación. *Efecto de una intervención educativa sobre higiene alimentaria a través del conocimiento y práctica de madres del centro poblado chacharita sunampe chincha primer trimestre*” cuyo objetivo fue determinar el efecto de una intervención educativa sobre higiene alimentaria a través del conocimiento y práctica de madres del centro poblado Chacarita – Sunampe Chincha primer trimestre 2014, estudio cuantitativo, descriptivo y de corte transversal mediante una encuesta utilizándose como instrumento un cuestionario; como resultados se tuvo lo siguiente: que los conocimientos sobre higiene alimentaria que tenían las madres antes de la intervención educativa era del 93%, sin embargo luego de la intervención educativa se alcanzó el 100%, lo referido a la práctica de higiene alimentaria antes de la intervención educativa mostraba ser inadecuada en un 100% , luego de la intervención educativa alcanzo el 53%; concluyendo que el efecto de la intervención educativa fue positivo.

Morales (2016) en su tesis titulada. *Actividad física, hábitos alimentarios y su relación con el nivel de uso de las tecnologías de información y comunicación en adolescentes de la región Callao*, planteo como objetivo determinar el nivel de actividad física, hábitos alimentarios y su relación con el nivel de uso de las tecnologías de información y comunicación de los adolescentes de la región Callao con el nivel de actividad física y, con los hábitos alimentario de los adolescentes. El estudio fue observacional, transversal y analítico con adolescentes entre 15 a 19 años del distrito Mi Perú de cuatro colegios estatales con una muestra de 472 adolescentes, se utilizó como instrumento un cuestionario, como técnica la entrevista; estableciéndose las conclusiones siguiente: respecto al uso de las tecnologías de información y comunicación, una alta proporción de adolescentes



se clasifica como “usuarios sin problemática”; existe un predominio del nivel alto de actividad física entre los adolescentes; en relación a los hábitos alimentarios, una proporción importante de los adolescentes tienen hábitos alimentarios poco saludables y requiere modificar; la relación entre el nivel de uso de las tecnologías de información y comunicación y el nivel de actividad física no es estadísticamente significativa; la relación entre el nivel de uso de las tecnologías de información y comunicación y los hábitos alimentarios no es estadísticamente significativa.

## **1.2 Fundamentación científica, técnica o humanística.**

### **Seguridad Alimentaria y Nutricional**

Estrategia nacional de seguridad alimentaria y nutricional 2013-2021.

Seguridad alimentaria y nutricional es el acceso físico, económico y socio cultural de todas las personas en todo momento a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos, de manera que puedan ser utilizados adecuadamente para satisfacer sus necesidades nutricionales, a fin de llevar una vida activa y sana. (p.7).

Evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional de las familias del distrito de Los Morochucos en Ayacucho, Perú. (2015). Revista Peruana.

La seguridad alimentaria nutricional [...] tiene efectos negativos inmediatos, así como mayor probabilidad de ocurrencia de enfermedades y, a largo plazo, podría afectar el desempeño escolar, la capacidad de trabajo, y el aumento de costo y pérdidas económicas a la familia y la sociedad. (p. 77).

### **Perspectiva teórica de Seguridad Alimentaria y Nutricional**

#### **Dimensión 1: Disponibilidad y acceso**

La importancia de la educación nutricional”. FAO, 2012. La FAO, [...] aporta un enfoque amplio basado en los alimentos por lo que se refiere a la educación nutricional y la sensibilización del consumidor. Promueve este tipo de educación en muchos ámbitos, como escuelas,

lugares de trabajo y programas de seguridad alimentaria rurales y urbanos [...] También toma parte destacada en la difusión de información pública sobre nutrición. Su enfoque en materia de educación nutricional pone de relieve: la importancia del acceso a los alimentos y la seguridad alimentaria de los hogares; [...] la cadena alimentaria en su conjunto [...] reconociendo la buena relación calidad-precio al comprar alimentos y reconociendo y rechazando la compra, la preparación y la oferta de comida basura; los aspectos sociales de la dieta, como por ejemplo las influencias sociales y comerciales en el consumo de alimentos [...]. (p. 8).

Las características de variabilidad de precios, ofertas, inocuidad y calidad de los alimentos indican la relación entre la disponibilidad existente y la forma como puedan ser accesibles a la población, el aumento del precio de los alimentos a motivado la inflación consecuente, siendo los pobres los más perjudicados cuya obligación el estados tiene que atender con políticas inmediatas de atención y, de políticas de largo plazo, en la mejora de su situación económica con la creación de empleo digno y con el objetivo primordial de brindar calidad nutritiva y energética a los hogares. Los servicios básicos no atendidos por el estado repercute en el desarrollo intelectual de sus niños y en la posterior competitividad de sus trabajadores, lo que trae consigo una remuneración que no cumple con la canasta alimentaria y la consecuente falta de consumo de micronutrientes tan necesarios en los primeros años de los menores. La baja en los precios de los combustibles fósiles, ocasionado por la utilización de cereales en la producción de alimentos, elevo los precios, el afán desmedido causo la muerte de miles de seres humanos ya que, por ejemplo, el maíz, tiene un alto rendimiento por unidad de superficie, pudiendo haber sido beneficioso para la disminuir el hambre.

## **Dimensión 2: Consumo y aprovechamiento biológico**

Manipulación de alimentos. Barrero (2015).

Con respecto al almacenamiento de los productos alimenticios, debemos tener en cuenta distintos aspectos [...] No dejar los alimentos en contacto directo con el suelo ni paredes. No almacenar

productos alimenticios junto con productos que pueden contaminarlos como productos de limpieza, etc. No sobrepasar la capacidad del almacén, porque no se enfriarían los productos correctamente, Hacer que los productos que llegan primero al almacén, salgan primero [...] y no tengamos en nuestra propiedad productos viejos, que pueden incluso caducarse [...] asegurarse de que se cumplen los límites de las temperaturas adecuadas (refrigeración 0°- 5°C, congelación - 18°C). Permitir la circulación del aire entre los productos alimenticios. No dejar alimentos aptos cerca de la zona de basuras o devoluciones. Respetar las fechas de caducidad / consumo preferente que requiere cada producto, (no reutilizar los productos una vez que están caducados). Dentro de las cámaras de refrigeración, no mezclar alimentos crudos y cocidos, para evitar las posibles contaminaciones cruzadas. No introducir alimentos con embalajes sucios, en mal estado o sin etiquetado. (p.16).

Evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional de las familias del distrito de Los Morochucos en Ayacucho, Perú. (2015). Revista Peruana Médica.

Lo referente a utilización biológica, es considera uno de los principales factores que afectan la salud y, por ende, la buena utilización biológica de los alimentos son: servicio de agua segura [...] información sobre el lavado de manos y las formas de eliminar la basura. (p.75)

La importancia en la forma como nuestro organismo pueda aprovechar los micro y macro nutrientes, el cuidado garantiza el aprovechamiento biológico de lo que consumimos, las diferentes practicas están muchas veces arraigada a los hábitos de nuestra alimentación que evitan un total aprovechamiento de nutrientes; es siempre curioso escuchar a muchas madres que ofrecen a sus niños huevo crudo con muy buenas intenciones pero con el desconocimiento absoluto de sus actos, tan igual como el leer en los mercados se abasto de los centros comunales, las diferentes opciones de jugos agregando un huevo aumentando su costo y creyendo que también el nivel nutritivo del jugo, el costo seguramente es cancelado demostrándose por otro lado, que el acceso económico tampoco garantiza una

adecuada alimentación; el huevo tiene un valor biológico de 100 por los aminoácidos esenciales que posee, pero los antinutrientes en estado natural evitan ese aprovechamiento biológico de la calidad proteica, situación que solo es beneficiosa si se somete a calentamiento adecuado para aumentar su digestibilidad y destruir los antinutrientes, la ovomucoide inhibe a la tripsina necesitando de la temperatura alta adecuada, tan parecido como la acción de la avidina que forma un complejo con la vitamina B8 ( biotina ) impidiendo su asimilación y necesitando de tratamiento térmico para destruir ese complejo. El adecuado almacenamiento es fundamental ya que después de algunos días de compra deben de mantener su estado nutricional ubicándolo en los anaqueles adecuados o refrigerándolo con los parámetros establecidos y de esa manera aumentar el tiempo de vida útil.

### **Dimensión 3: Inocuidad y calidad de los alimentos**

Calidad de vida. Alimentos y salud humana. (2012).

El concepto de calidad aplicado a los alimentos hace referencia a los atributos que hacen apetecible su consumo [...] puede implicar características positivas o negativas, entre las primeras se encuentran factores que atañen a las propiedades sensoriales y al valor nutritivo, mientras que entre las segundas hay que señalar la presencia de sustancias nocivas y microorganismos indeseables.[...] se le considera como un término indicador del grado de excelencia del alimento en relación con su contenido nutricional, sus características sensoriales e, incluso, los factores vinculados a su seguridad.[...] (p.34).

Calidad de vida. Alimentos y salud humana. (2012).

La sociedad demanda alimentos sanos y seguros [...] Así, por ejemplo se aplican tratamientos térmicos con la finalidad de conseguir la destrucción de los microorganismos, considerados tanto peligrosos para la salud como alterantes capaces de impedir una vida útil prolongada (p.39).

En Microbiología Alimentaria se añade que:

La temperatura es uno de los factores más importantes que actúan sobre el crecimiento de microorganismos y que tiene una aplicación casi generalizada en la conservación de los productos frescos y también los congelados. La mayor parte de los microorganismos proliferan a temperaturas medias superiores a 20° C se admite de forma general que las células microbianas pueden crecer mientras la temperatura estén comprendidas entre -18°C y 90°C. (Bourgeois, Mesclé y Zucca, 1994, p.28).

En Tecnología de los alimentos se señala que:

[...] el calor se utiliza para remover el exceso de humedad budines y jaleas, para alterar la textura, y el sabor de las papa, para disminuir el volumen de una verdura como la espinaca, para inactivar microorganismos al interior o encima de la superficie de los alimentos [...] y alterar la consistencia de los cereales. En otros casi quitar calor en vez de aplicarlo, es lo que necesita, Muchos alimentos permanecen sin riesgo para comerse y sin cambio de sabor si se mantiene fríos durante mucho tiempo. Por ejemplo, la refrigeración reduce la frecuencia con la que se multiplica los microorganismos que están en la leche o en la superficie de las carnes, retrasa la frecuencia con los que la mantequilla, aceites de ensalada, nueces y otros alimentos ricos grasa se enrancian. Retrasan la madures de las frutas y el marchitamiento de las verduras frescas [...] Enfriándose aún a temperaturas más bajas y manteniéndose en congelación, las carnes, así como las frutas y verduras, pueden preservarse durante periodos variables desde 3 meses hasta un año. (Charley, 1997, p.55).

Las diferentes temperaturas hacen posibles caracterizar los procesos térmicos utilizados para la inocuidad de alimentos por este medio el objetivo principal es reducir los microorganismos, inactivar enzimas y optimizar la calidad del alimento; hace importante también evitar la contaminación cruzada utilizando cuchillos de corte tanto para vegetales como para carne procesada, los

microorganismos de un alimento no cocido contaminaría la carne tan igual que si cortamos la carne cruda y luego hiciéramos lo mismo con los vegetales, los jugos de la carne cruda podría contaminar los vegetales ,por esta razón es mejor tener dos cuchillos o lavarlos bien antes de re utilizarlos en los otros procesos necesarios.

Es un motivo de preocupación en caso de consumo de alimentos en la vía públicas o en nuestro entorno, debemos tener cuidado ya que su producción son realizadas en condiciones inadecuadas sin los parámetros correspondientes de temperatura, equipos, utensilio y, acceso de agua, potable ocasionando un incremento de microorganismos, para lo cual debemos realizar los debidos controles.

### **Teorías de Establecimientos Saludables.**

Guía de Nutrición e Higiene para Kioscos Saludables.

Una alimentación saludable y balanceada, sumada a condiciones ambientales óptimas, incide en la capacidad del individuo de crecer adecuadamente siguiendo los patrones establecidos, y le proporciona un máximo desarrollo de sus capacidades intelectuales [...]. Para que los alimentos consumidos sean adecuadamente utilizados por el organismo se requiere que además de ser nutritivos sean inocuos, esto es, que estén libres de toda contaminación física, química y bacteriológica. Los kioscos escolares constituyen espacios adecuados para el consumo de alimentos saludables y nutritivos, y para la formación de valores positivos de nutrición, siempre y cuando cumplan con las normas mínimas de nutrición e higiene. [...] (Unicef, 2008, p. 7).

### **Perspectiva teórica de Establecimientos Saludables**

#### **Dimensión 1: Alimentos recomendados**

Ley N°30021 de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes. Artículo 6. Los Kioscos y los comedores escolares brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables conforme a los estándares que

establece el Ministerio de salud, a través de un listado de alimentos adecuados para cada edad, basado en el reglamento. (p.494938)

Manual del kiosco y lonchera escolar saludable. Municipalidad de Miraflores, (2012). Todo kiosco saludable deberá promover la alimentación sana y balanceada, mediante el expendio de productos nutritivos e inocuos, que incluyan frutas, verduras, bebidas naturales, snacks saludables [...] se deberá expender “snacks saludables” que incluyan alimentos autóctonos como kiwicha, quinua, cañihua, frutos secos [...] BEBIDAS SNACKS SALUDABLES: refrescos naturales, limonada , piña (Limonada, piña, maracuyá, manzana, emoliente, etc.), cocimiento de cereales (avena, quinua, cebada, etc.), lácteos (yogurt, leche chocolatada, etc.), Infusiones (manzanilla, anís, boldo, etcétera. excepto té), cereales envasados bajos en azúcar (hojuelas de maíz, trigo atómico, etcétera.), - Frutos secos (maní, pasas, pecanas, almendras, etc.), bolitas de kiwicha, maca, etc, productos ricos en fibra: Palitos de ajonjolí, granola, etc, Maíz tostado, pop corn, habas tostadas. SÁNDWICHES: Pan con pollo Pan con palta Pan con tortilla, Pan con aceitunas Pan con queso fresco, Pan con sangrecita (relleno) FRUTAS: Frutas enteras o deshidratadas, ensalada de frutas OTRAS PREPARACIONES: Papa con huevo, choclo con queso. (p.7).

Cuando hablamos de publicidad de alimentos, nos referimos a “toda forma de promoción, comunicación, recomendación, propaganda, información o acción destinada a promover el consumo de un determinado producto”. Por ejemplo: Carteles o pinturas en la infraestructura que muestren el nombre o la imagen de un producto, estantes para poner los alimentos que promocionen productos alimenticios, entre otros. La Organización Mundial de la Salud ha recomendado no realizar publicidad de alimentos no saludables dirigida a niños/as, ya que esta sería una influencia negativa en los hábitos y la salud de niños y niñas. (p. 11).

Revista Chilena de Nutrición. “Hábitos alimentarios de niños en edad escolar y el papel de la educación para la salud”. (2012)

Los procesos metabólicos cumplen dos objetivos primordiales durante la infancia conseguir un estado nutricional óptimo, y establecer recomendaciones dietéticas [...] adquiriéndose los hábitos alimentarios [...] que son variados por el desarrollo económico, la incorporación de la mujer al ámbito laboral, la gran influencia de la publicidad y la televisión, la incorporación más temprana de los niños a la escuela y la mayor posibilidad por parte de los niños de elegir, alimentos de elevado aporte calórico y baja calidad nutricional [...] la publicidad y la televisión ha ido desplazando a la familia y la escuela promoviendo un consumo alimentario no saludable.( p. 41).

Revista Chilena Nutrición. “Consumo de frutas y verduras por escolares adolescentes de la ciudad de Chillán. Chile” (2015).

La organización mundial de la salud (OMS) recomienda la ingesta de estos alimentos al menos 400 gr. diarios, mientras que la Asociación Americana del Corazón recomienda que el consumo de frutas y verduras sea entre 1,5 a 2 tazas de frutas y 2,5 a 3 tazas de verduras. (p.248).

La situación en nuestras instituciones educativas observan hechos en donde la infraestructura no corresponde a los ambientes necesarios para su desarrollo, esta realidad, que se asume día a día, es puesta de manifiesto con los ambientes a los cuales destinamos a los establecimientos de expendio de alimentos, espacios acondicionados sin los menores criterios de seguridad alimentaria, la adopción de prácticas saludables contribuirán con la mejora de los niveles nutricionales de la comunidad, para que se cumpla este objetivo el estado viene normalizando una serie de aspectos en bien de la salud y educación así las Instituciones educativas promocionan escuelas saludables, kioscos saludables, loncheras saludables, por otro lado y son los directores de las escuelas públicas los responsables e implementar estas políticas que no solo involucra al entorno interior de los colegios sino también a los que se encuentran en las vías públicas cercanas a los locales



escolares para lo que se necesitara la acción estratégica con parroquias comisarias centro de salud y municipalidad, vigilando que las ventas de productos alimentarios sean las que proporcionen a los escolares los nutrientes recomendados en las directivas correspondientes. La obesidad el sobrepeso producto de una alimentación desequilibrada por el consumo elevado de azúcares y grasas se, y la desnutrición por una inadecuada ingesta de micronutrientes en especial hierro y vitamina A, puede convertir en un problema de salud pública, si es que ya no lo es, en perjuicio de los intereses nacionales. Es preciso entonces que estos alimentos recomendados sean interiorizados por los alumnos y formen parte de sus hábitos nutricionales.

## **Dimensión 2: Buenas prácticas de manipulación de alimentos**

“Manipulación de alimentos Servicio Andaluz de Empleo”.

Los manipuladores de alimentos son todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. La adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población. Está demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, ya que en lo mayoría de los casos es el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los alimentos. El Manipulador de alimentos necesita conocer el proceso de preparación y conservación de alimentos y respetar las exigencias culinarias, sanitarias y nutritivas que permiten que el alimento llegue al consumidor en las mejores condiciones de calidad. Por esta razón y tratando de mejorar el nivel de los profesiones de este sector se exponen a continuación algunas ideas básicas. [...]. (p.4).

[...] La contaminación .Una fuente principal de contaminación de los alimentos es el hombre y otra los microorganismos. La contaminación provocada por el hombre disminuye si se tienen en cuenta medidas de higiene personal. Asimismo, Los microorganismos encuentran en los alimentos un medio idóneo para su crecimiento. (p.16).

Revista Cubana. “Las buenas prácticas de higiene y manipulación como elemento básico del sistema de gestión de calidad de inocuidad de los alimentos”. (2013).

[...] la identificación de los peligros que pueden existir de la presencia de gérmenes patógenos en las manos del manipulador, las superficies que contactan con los alimentos como pueden ser el revoltillo servido con vegetales y huevo frito, los resultados de análisis microbiológicos señalan un descuido en el lavado y desinfección de las manos de los manipuladores, el aislamiento de *Escherichia coli* en la mano de un manipulador evidencio contaminación fecal que podría ser causada por mal uso de los servicios higiénicos y/o por entrar en contacto con materias primas crudas y/o contaminadas con este microorganismo. (p. 23).

La manipulación de alimentos tiene como objetivo entregar productos inocuos sus conocimientos deben usarse como hábitos de manipulación, estos procedimientos se puede determinar desde dos factores importante, la primera correspondiente al consumidor, en este caso el alumno, dentro del entorno de la institución educativa este puede contraer algún tipo de enfermedad por transmisión de alimentos producto de algún tipo de contaminación, el segundo factor corresponde al económico, que en un mercado externo se vería perjudicado pero por encontrarse dentro de las instalaciones educativas con un público cautivo, no conllevaría a mayores desventajas económica ,por lo que el comité de alimentación cumpliría una actuación preponderante como vigilia o como sancionador si es que estos casos sucediesen.

El acto de manipular alimentos es parte inherente a nuestra evolución; las enfermedades que se transmiten por alimentos son adquiridas al consumir

alimentos contaminados en su proceso el ofrecer alimentos saludables es fundamental para evitar las enfermedades alimenticias, infección, intoxicación

### **Dimensión 3: Infraestructura e higiene del local**

Manipulación de alimentos. Servicio Andaluz de Empleo.

Higiene de los locales y equipos. Las instalaciones dónde se reciben, preparan y expenden alimentos deben dar garantía y seguridad higiénica. Deben estar diseñadas de forma que favorezcan y faciliten tanto la higiene personal como la limpieza y desinfección de locales y equipos. En este diseño se diferencia las distintas áreas de trabajo: recepción, almacenamiento, fabricación, almacenamiento, expedición. Algunos requisitos que debe presentar el local son: puertas y ventanas de material de fácil limpieza, las aberturas al exterior protegidas contar la entrada de insectos, desagües adecuados para evitar acumulaciones de aguas y buenas salidas de los vertidos líquidos, iluminación suficiente [...] los tubos fluorescentes deben estar cubiertos con protectores para que en caso de ruptura no contamine el alimento, los techos serán lisos resistentes al fuego, de colores claros con esquinas y bordes curvados, las paredes lisas[...] suelos antideslizantes, fáciles de limpiar con inclinación suficiente para un buen drenaje. El ángulo entre las paredes y suelos debe ser redondeado. (p.62).

Es importante la planificación de los establecimientos, lo es desde luego en la obligación si es que debemos hacer algunas modificaciones o ampliaciones en una construcción ya existente; lo necesario es saber los procesos las materias primas a almacenar la cantidad de personas que se deberán atender de esa manera se distribuirá correctamente las áreas determinadas para cada proceso guardando algunos espacios para remodelaciones o ampliaciones futuras, es necesario que no solamente una comisión de docentes sea la responsable sino algún técnico especializado pueda recomendar cuales deben ser los parámetros adecuados para el servicio que se desea ofrecer, debiéndose tener en cuenta la cantidad de alumnos y las actividades que en la institución educativa se realiza, la cercanía a

los servicios higiénicos y el abastecimiento de agua potable, desagüe son de mucha importancia debido a la gran necesidad que existe para la limpieza y/o desinfección de los ambiente. Otro aspecto a tener en cuenta son los espacios necesario para el movimiento de los equipos para el almacenamiento tanto de materias primas como de alimentos procesados. Las rampas sobre el nivel de piso ya los alimentos no podrán nunca almacenarse directamente.

Revista Peruana (2011) “Estado nutricional y rendimiento escolar de los niños de 6 a 9 años del asentamiento humano Villa Rica – Carabayllo Lima Perú 2011.

Según Caritas, en el Perú el estado nutricional deficiente es el resultado de enfermedades infecciosas, prácticas inadecuadas de alimentación e higiene, ambiente insalubre, consumo insuficiente de alimentos nutritivos asociados generalmente con la pobreza familiar, bajo nivel educativo, escasa inversión social, falta de priorización con los grupos más vulnerables y uso ineficiente de los recursos del estado. (p. 21).

### **Teorías de Hábitos Alimentarios.**

Revista Chilena (2012) la tridimensionalidad del concepto de nutrición: su relación con la educación para la salud.

[...] manifestaciones recurrentes de comportamiento individuales y colectivas, respecto al qué, cuándo, dónde, cómo, con qué se come y quién consume los alimentos, y que se adoptan de manera directa e indirectamente como parte de prácticas socioculturales [...] interviene la familia, los medios de comunicación y la escuela [...] los hábitos se aprenden en la familia y se incorporan como costumbres basados en la teoría del aprendizaje social e imitadas de las conductas observadas por personas adultas [...] los hábitos alimenticios se han ido modificando por situaciones económicas que afectan los patrones de consumo [...] la publicidad televisiva promueve un consumo no saludable [...] en la escuela asume un rol fundamental en la

promoción de factores protectores a través de contenidos temáticos [...] . (p.41).

Revista Peruana (2011).

Estado nutricional y rendimiento escolar de los niños de 6 a 9 años del asentamiento humano Villa Rica – Carabayllo Lima Perú 2011. Cuando se estudia la situación alimentaria y nutricional, es necesario considerar aspectos como el contexto social, el económico, el político, el geográfico y el cultural. Por lo general los principales factores son la disponibilidad de alimentos, su consumo y el aprovechamiento biológico [...] también influyen factores educativos como el nivel de escolaridad y los conocimientos acerca de la calidad nutricional de los alimentos. (p.23).

### **Perspectiva teórica de Hábitos Alimentarios.**

Revista Chilena de Nutrición (2012). “Hábitos alimentarios de niños en edad escolar y el papel de la educación para la salud”.

“[...] interviene principalmente [...] la familia, los medios de comunicación, y la escuela [...] se aprenden en el seno familiar y se incorporan como costumbres basados en la teoría del aprendizaje social e imitadas de las conductas observadas por personas adultas que respetan”. (p. 41).

### **Dimensión 1: Alimentación y cultura**

Domínguez, Olivares y Santos . Influencia Familiar sobre la conducta alimentaria y su relación con la obesidad infantil.

La alimentación es un fenómeno complejo que está basado en las siguientes premisas: d) Es un “hecho social” que funciona como medio de relación e interacción entre las personas dentro de la cultura; e) Es “producto del entorno social” y constituye un rasgo característico de la cultura local; f) Es una “interacción de influencias” ambientales, cognitivas, fisiológicas y socioculturales[...] La conducta alimentaria

es el conjunto de acciones que establecen la relación del ser humano con los alimentos. Se acepta generalmente que los comportamientos frente a la alimentación se adquieren a través de la experiencia directa con la comida en el entorno familiar y social, por la imitación de modelos, la disponibilidad de alimentos, el estatus social, los simbolismos afectivos y las tradiciones culturales. [...] Los factores socio-culturales como situación socioeconómica, estilo de vida, lugar de residencia entre otros, también son determinantes de las prácticas alimentarias. [...] Los modos de alimentarse, preferencias y rechazos hacia determinados alimentos están fuertemente condicionados por el contexto familiar durante la etapa infantil en la que se incorporan la mayoría de los hábitos y prácticas alimentarias de la comunidad (p. 4).

Nutrición y Bromatología. Kuklinski (2010).

Las proteínas del estroma son extracelulares e insolubles, y son principalmente proteínas del tejido conectivo, como colágeno, elastina y reticulina [...] tienen la capacidad para retener agua e hincharse, además es capaz de gelatinizar a temperaturas superiores a los 60 - 65 °C, formando la gelatina [...] el colágeno es una proteína que no puede ser degradada por los enzimas digestivo, es decir, tiene baja digestibilidad y bajo o nulo valor nutritivo. (p.194).

El huevo entero es considerado la proteína de referencia debido a su elevado contenido en todos los aminoácidos esenciales, y se le asignan un valor biológico de 100. Las proteínas del huevo crudo, sin embargo, no se aprovechan totalmente porque hay antinutrientes. Al cocinar el huevo, aumenta la digestibilidad y se destruyen los antinutrientes. (p.231).

Lineamientos técnica de alimentación y nutrición para la primera infancia. (2011).

La alimentación es el primer evento de la vida [...] como también un factor que interviene en la construcción de la identidad [...] La

experiencia de comer está ligada no solo a la nutrición y el crecimiento sino también al aprendizaje de saberes y prácticas alimentarias, a través de las cuales las niñas y niños pequeños aprenden sobre las costumbres del grupo al que pertenecen, sus gustos y preferencias alimentarias y culinarias, y aún los modos de producción alimentaria, todo lo cual va generando en ellos sentido de pertenencia e identidad con su grupo, su cultura, su territorio. (p.43).

Revista Chilena de Nutrición (2002). “Desarrollo de la conducta alimentaria en la infancia y sus alteraciones”

La madre alimenta al hijo de acuerdo a sus valores, creencias, costumbres, símbolos, representaciones sobre los alimentos y las preparaciones alimentarias [...] las experiencias tempranas del niño con la comida, y en especial las prácticas alimentarias de los padres tiene importancia en los hábitos de alimentación desarrollados por el individuo. (p.2)

Revista Peruana. (2011). “Estado nutricional y rendimiento escolar de los niños de 6 a 9 años del asentamiento humano Villa Rica – Carabayllo Lima Perú 2011”.

La alimentación es un factor de vital importancia, ya que sin ella no se podría desarrollar habilidades debido a la falta de nutrientes y energía. Por otro lado los escolares pueden presentar un crecimiento engañosamente normal, con abundante calorías pero con una preocupante baja ingesta de nutrientes esenciales, ya sea esto por una mala alimentación, o por el desconocimiento de parte de las madres de una alimentación balanceada [...] Por lo tanto es, relevante destacar la labor educativa en cuanto la alimentación y nutrición ya sea para mantener o mejorar su estado nutricional. (p.24).

Las diferentes procesos migratorias que experimento nuestro territorio hizo que la alimentación fusionaría tanto en sabores como en hábitos que teniendo un pasado histórico diferente nos enrumbamos a este presente con una identidad construida con la unión de diferentes costumbres, nuestro territorio integrada por

los peruanos antiguos vivieron en un imperio donde la religión politeísta obligaba a la adoración de diferentes ídolos, motivo que llevo a su adoración con festividades en la que la preparación de diferentes tipos de alimentos fue la base para una variada herencia alimentaria a lo que tenemos que agregar la posición geográfica y relieve diverso de nuestro territorio con más de 6000 metros sobre el nivel del mar que hace podamos degustar los diferentes grupos de alimentos que la naturaleza nos entrega, esa gama infinita provoco la mezcla de diferentes alimentos con su correspondiente variedad de sabores y costumbres que cada zona geográfica fue adquiriendo, es así , que nuestro pasado gastronómico ayudo a formarnos una identidad que en las demás épocas de nuestra historia fue fusionándose con las diferentes migraciones a nuestro país de las que cada una enriqueció con las especies que acá se encontrarían.

## **Dimensión 2: Educación alimentaria**

Macías, Quintero, Camacho y Sánchez (2009) en la nota titulada: La tridimensionalidad del concepto de nutrición: su relación con la educación para la salud, señala refiriéndose a la Educación para la salud que:

[...] en este sentido se concebía a la Educación para la salud como una serie de intervenciones destinadas a facilitar cambios en la conducta y en los estilos de vida cuyo objetivo era conseguir comportamientos saludables [...] En este sentido la Educación para la salud constituye uno de los medios más efectivos para modificar creencias, costumbres y hábitos negativos de la comunidad. (p.1129-1135).

Saravia en su libro Educación alimentaria y nutricional en el marco de la educación para la salud (2014) encuentra relevante, la definición que: [...] “la educación alimentaria [...] debe tener como finalidad el mejoramiento de la conducta alimentaria, la adquisición de conocimientos y la adopción de actitudes positivas (Álvarez, 2001)”. (p.21).



Revista Chilena de Nutrición (2002)

Las estrategias de educación alimentaria nutricional destinadas a promover formas de vida saludables, deben considerar la cultura alimentaria, así como los aspectos del desarrollo social y económico, educación al equipo de salud, difusión a través de los medios de comunicación y publicidad alimentaria, para lograr un mejor impacto”. (p.2) [...] “Las evidencias indican que un manejo educativo constituye la principal medida a utilizar en el tratamiento de los trastornos de la conducta alimentaria en niños. (p. 5).

Revista Peruana. (2011). “Estado nutricional y rendimiento escolar de los niños de 6 a 9 años del asentamiento humano Villa Rica – Carabayllo Lima Perú 2011”.

La alimentación es un factor de vital importancia, ya que sin ella no sería posible desarrollar habilidades debido a la falta de nutrientes y energía. Por otro lado, los escolares pueden presentar un crecimiento engañosamente normal, con abundante calorías pero con una preocupante baja ingesta de nutrientes esenciales, ya sea esto por una mala alimentación, o por el desconocimiento de parte de las madres de una alimentación balanceada [...] Por lo tanto es, relevante destacar la labor educativa en cuanto la alimentación y nutrición ya sea para mantener o mejorar su estado nutricional. (p.24)

FAO Plan de Capacitación para la enseñanza de la alimentación y nutrición dirigido a docentes de primero y segundo ciclo. FAO, (2012)

El mejoramiento de la nutrición de los escolares debe ser una estrategia de prevención, iniciada en el ámbito escolar basada en el cambio o reforzamiento de comportamientos alimentarios, [...] promovido a través de un proceso de información oportuna y correcta con referencia a los temas de alimentación y nutrición (p.4). [...] El propósito de la educación alimentaria y nutricional en la escuela es lograr que los niños adquieran una capacidad crítica para elegir una alimentación saludable en un mundo que cambia rápidamente, con

una continua diversificación de los alimentos procesados y una pérdida de las buenas costumbres en la alimentación familiar. (p.4). [...] En éste módulo se hará especial énfasis en la importancia del etiquetado de alimentos como parte importante de la educación al consumidor para la selección adecuada de alimentos y en la higiene durante la preparación y manipulación de alimentos, con el fin de que los maestros realicen un efecto multiplicador con padres de familia, niños y niñas y con expendedores de casetas o pulperías escolares. (p. 16).

La incorporación de temas alimentarios en las sesiones de clase y la transmisión de conceptos e información sobre consumo de alimentos saludables para el buen estado de salud de los jóvenes, no tiene que ser el objetivo principal; el cambio de hábito para mejorar la conducta alimenticia y su reflejo como patrón en la adquisición de nuevos comportamientos alimenticios deben ser lo que determine el aprendizaje, además debe tenerse en cuenta los productos que se encuentran en la comunidad; este debe ser un proceso en el que se enseñe y se aprenda, integrando a toda la familia. La educación debe también involucrar el racionamiento de los productos alimenticios, en Latinoamérica se pierden casi el 30 % de los alimentos en cosecha, transporte, procesamiento, en la venta de mayoristas y/o minoristas, por falta de tecnologías adecuadas que permitan la optimización de los procesos y la justa reserva de los productos, como orden divina para la distribución a quienes le falta o para la conservación cuando lo necesitemos, al desperdiciar alimentos cocinados malogrados o dejando una cantidad en el plato de alimento son pérdidas que involucra calentamiento, gasto de energía por procesamiento de alimentos, gasto en dinero al comprar más de lo que se necesita, comprando y evitando que otros lo puedan hacer disminuyendo la accesibilidad de los productos. Los medios de comunicación televisión emiten publicidad engañosa, propagandas de margarinas que solo intentan que el consumidor la prefiera antes que a las mantequillas por los precios, muy por debajo que el de aquel producto lácteo, mal informando a la población con indicativos de eslogan “cero colesterol”, y es lógico entender que las margarinas tengan cero colesterol porque no proceden del reino animal si no del vegetal, pero además se debe saber que son grasas

saturadas y para su obtención son sometidas a altas temperaturas y a altas presiones las que las hacen dañinas para la salud, si como es claro las mantequillas tiene colesterol, este es necesario para los seres humanos, lo perjudicial es cuando no sabemos balancear los alimentos y, es la educación que tiene y debe ser la orientadora en el cambio de costumbres y hábitos.

### **Dimensión 3: Requerimiento nutricional**

La importancia de la educación nutricional. FAO (2012). Quienes no reciben un nivel suficiente de energía o nutrientes esenciales no pueden llevar una vida sana y activa, lo cual comporta deficiencias en el desarrollo físico y mental, enfermedades y muertes devastadoras así como una pérdida incalculable de potencial humano y desarrollo socioeconómico [...] (p.2).

Samuel Flores Huerta, Miguel Klünder Klünder, Patricia Medina Bravo. (2010). La escuela primaria como ámbito de oportunidad para prevenir el sobrepeso y la obesidad en los niños.

[...] la energía utilizada en el desplazamiento, en el trabajo y en las actividades de tiempo libre se ha reducido en forma considerable y la vida se ha transformando de activa en sedentaria. Como consecuencia de ingerir mayor cantidad de energía de la que se puede gastar el balance energético se ha vuelto crónicamente positivo, agregándose a la mayor disponibilidad de alimentos y a mayor sedentarismo, el beneplácito de los individuos que han comprado esta oferta de confort como un signo de bienestar. (p. 2).

Calidad de vida. Alimentos y salud humana. José Bello Gutiérrez, (2012).

Por el concepto de alimentación se entiende, en esencia, la ingestión diaria de alimentos, con el objeto de proporcionar al organismo aquellas sustancias que le resultan indispensables para su subsistencia. La ingesta de alimentos cumple dos funciones principales controladas por el cerebro, el mantenimiento del equilibrio energético y las relaciones con el medio exterior [...]. (p. 2).

Requerimiento de energía para la población Peruana. (2012).

Los requerimientos de energía es la cantidad de energía necesaria para cubrir el gasto energético de modo que se mantenga el tamaño y la composición corporal, así como un nivel necesario y aceptable de actividad física que sea consistente y proporcione un buen estado de salud a largo plazo. Esto incluye la necesidad energética para un óptimo crecimiento y desarrollo del niño, depósito de tejidos durante la gestación, así como la secreción de leche durante la lactancia materna, todas ellas consistentes con una buena salud para la madre y el niño. (p.10).

Bromatología Tomo I. Adolfo Leandro Montes. 1981

“El valor energético de los alimentos se mide en las calorías que se producen por combustión total en el organismo, expresándole en kilocalorías por gramo (kcal/gr)” (p.17).

Tabla de composición de alimentos, Olga Moreiras, 2006

El hombre está continuamente renovando sus estructuras corporales [...] Para hacer frente a esta renovación es necesario ingerir una serie de elementos que lo conocemos con el nombre de nutrientes. [...] son aquellas sustancias esenciales para mantener la salud que el organismo no es capaz de sintetizar, por lo que han de ser aportados por la dieta [...] además de los nutrientes hace falta energía, por un lado para hacer frente al gasto que implica esta renovación de tejidos y, por el otro, para desarrollar actividad física [...] necesitamos ingerir energía y aproximadamente unos 50 nutrientes que se distribuyen así: hidratos de carbono: azúcares y almidones; lípidos: 2 ó 3 ácidos grasos esenciales; proteínas: 8 aminoácidos; 13 vitaminas; 20 minerales [...] los tres primeros son los que se encuentran en mayor cantidad en el alimento, por lo que, reciben el nombre de macronutriente. Por el contrario minerales y vitaminas constituyen una

parte muy pequeña, incluyéndose bajo el nombre de micronutrientes. (p. 22).

El valor nutritivo [...] depende de la mezcla total de los alimentos y de las necesidades nutricionales [...] para juzgar la calidad de una dieta desde el punto de vista nutricional, pueden emplearse diferentes índices o parámetros de referencia [...]. (p. 211).

Primera infancia, lenguaje e inclusión social: una mirada desde la investigación. (2013). Nutrición y desarrollo cognitivo.

Respecto a la malnutrición [...] a pesar de los esfuerzos [...] no hay verdaderos avances en el mejoramiento de la calidad de los niños [...] el número de personas pobres y desnutridas están aumentando incluso las personas aparentemente bien alimentadas, quienes reciben suficiente calorías pueden sufrir de “hambre oculta” de la desnutrición de micronutrientes: las carencias de elementos esenciales como la vitamina A, el hierro o zinc que se encuentran en las frutas, las legumbres, el pescado la carne. Sin estos nutrientes los niños corren el riesgo de tener un menor coeficiente intelectual [...]. (p.167).

[...] un factor que se ha venido estudiando [...] son los efectos de diversos micronutrientes en el desarrollo cognitivo [...] deficiencia de hierro, se altera la conducta, tímidos de baja autoestima y que mina el libre desarrollo de su inteligencia, necesitando estímulos para mejorar su respuesta cognitiva, alterando sub áreas del desarrollo psicomotor. Zinc, relacionada con el área motora, su relación con el metabolismo de la vitamina A lo define como uno de los micronutrientes más relacionados con los macronutrientes carbohidratos y las proteínas. Yodo, su deficiencia es la acusa más asociada con la deficiencia intelectual, el hipotiroidismo leve es asociado con problemas auditivos y memoria visual y auditiva, pobre desempeño escolar. (p.168).

Guía para medir la diversidad alimentaria a nivel individual y del hogar (2013).

El Hierro hemínico se absorbe más fácilmente que el hierro no hemínico [...] hay varios factores que influyen en su absorción, el consumo de vitamina C o una fuente de hierro hemínico aumenta la biodisponibilidad del hierro no hemínico que se consume en la misma comida. Por el contrario, el fitato, polifenoles, el calcio y los huevos, tiene un efecto inhibitor sobre la absorción de hierro no hemínico, si se consume en la misma comida. (p.37).

Los requerimientos nutricionales de la población peruana están establecidos por los documentos del ministerio de salud, los cuales establecen parámetros que indican el consumo de energía según edad por lo que indicadores mayores o menores establece límites de obesidad o desnutrición el exceso de consumo de energía es acumulada como grasa corporal. Los macronutrientes tiene su valor calórico expresado en kilocalorías necesarias para realizar nuestras actividades físicas diarias, dormir, caminar, alimentarse, asearse, viajar, lo que consumimos en el día debería ser utilizado en las actividades, por lo que no deberíamos ingerir más alimentos que los necesarios buscándolos en las tablas de alimentos para saber cuántas kilocalorías producen cada alimento por gramo de consumo. Las actividades de concentración, de actividades cerebrales, de conducta, de procesos cognitivos necesitan de micronutrientes yodo, hierro, zinc oros minerales y vitaminas los cuales se encuentran en las verduras, frutas hortalizas y que la organización mundial de la salud ha recomendado y agrupado en grupos alimenticios con la ración determinada mínima para cumplir con los funciones mencionados.

## **Justificación**

### **Justificación teórica**

Seguridad Alimentaria Nutricional.

Boletín Seguridad Alimentaria Nutricional, FAO (2015)

[...] La seguridad alimentaria y nutricional (SAN) existe cuando todas personas tiene, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus

necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana” (CUMBRE MUNDIAL SOBRE ALIMENTACIÓN, 1996). (p. 7).

Guía de Nutrición e Higiene para Kioscos Saludables. UNICEF (2008)

Una alimentación saludable y balanceada, sumada a condiciones ambientales óptimas, incide en la capacidad del individuo de crecer adecuadamente siguiendo los patrones establecidos, y le proporciona un máximo desarrollo de sus capacidades intelectuales [...]. Para que los alimentos consumidos sean adecuadamente utilizados por el organismo se requiere que además de ser nutritivos sean inocuos, esto es, que estén libres de toda contaminación física, química y bacteriológica. Los kioscos escolares constituyen espacios adecuados para el consumo de alimentos saludables y nutritivos, y para la formación de valores positivos de nutrición, siempre y cuando cumplan con las normas mínimas de nutrición e higiene. [...] (p. 7).

Establecimientos saludables:

Lay, (2013) señala la importancia de la higiene de las condiciones del escolar y de la infraestructura, explicándolo de la manera siguiente:

En un cuerpo sano mora un alma sana. La conservación de la salud es una condición básica de la educación [...]. El capital originario de un estado es el trabajo de los ciudadanos; pero éste depende de la capacidad de rendimiento de ellos, y ésta, a su vez, de su salud corporal y espiritual. De aquí se sigue que no sólo la casa, sino también la escuela, tienen el deber de fomentar lo más posible la salud de los niños y de alejar todo lo que pueda perjudicarla. (p.255).

Ministerio de Salud (2011). Promoción de prácticas y entornos saludables para el cuidado infantil.

La generación de entornos saludables favorecen la sostenibilidad de los comportamientos y la adopción de prácticas saludables en las

familias y comunidad que contribuirán con la mejora de la salud [...] para ello se requiere de una intervención con enfoque concertado y coordinado en la que participen los diferentes actores sociales [...] instituciones educativas [...] kioscos saludables. (p.21)

Hábitos Alimentarios:

Macias, Gordillo y Camacho (2012)

[...] manifestaciones recurrentes de comportamiento individuales y colectivas, respecto al qué, cuándo, dónde, cómo, con qué se come y quién consume los alimentos, y que se adoptan de manera directa e indirectamente como parte de prácticas socioculturales [...] interviene la familia, los medios de comunicación y la escuela [...] los hábitos se aprenden en la familia y se incorporan como costumbres basados en la teoría del aprendizaje social e imitadas de las conductas observadas por personas adultas [...] los hábitos alimenticios se han ido modificando por situaciones económicas que afectan los patrones de consumo [...] la publicidad televisiva promueve un consumo no saludable [...] en la escuela asume un rol fundamental en la promoción de factores protectores a través de contenidos temáticos [...] . (p.41).

Es en el contexto socio cultural donde se adquieren los aprendizajes resultado de su pasado histórico, por lo que la construcción de los conocimientos estará influenciado por el medio social, así entonces la producción, la disponibilidad, el acceso, los precios y hábitos de consumo de alimentos vendrán de aquella realidad enmarcada por políticas, consolidadas por intereses o afectadas a la razón de las mayorías. Las instituciones educativas tienen entonces que favorecer los espacios y los aprendizajes para que la construcción de los conocimientos logre el cambio de comportamiento. Los entornos deberán consolidar el esfuerzo de cada docente en el desarrollo al futuro diferente competitivo y sostenible, verdaderas variables de transformaciones, de acuerdo a cada realidad reacomodando las políticas públicas a su idiosincrasia.



## **Justificación práctica**

Cada día conlleva una importancia histórica en la que nos vemos inmiscuidos por la razón personal de trascender, el desarrollo individual propiciara los fundamentos a futuras investigaciones verdaderos eslabones del cual somos parte; la Red N° 17 distrito de los Olivos Ugel N° 02 involucra temas curriculares a los que debemos hacer frente, por lo que hace necesario investigar nuestra realidad circunscripta para beneficiar a los alumnos de nuestra comunidad, y ayudar a conocer las causas y encontrar las soluciones para mejorar el consumo de alimentos nutritivos en hogares y centros de estudios, aportando un nuevo instrumento que describa las tres variables del trabajo, así lo detalla también Roberto Hernández Sampieri 2014, los instrumentos entregarán información sobre el consumo y prácticas de alimentación a las que deberemos hacer frente y a la vez sean de utilidad como marco teórico, a nuestro currículo diversificado. Es entonces tarea conocer la realidad alimentaria del entorno, y fundamental describirlas cómo son y se manifiestan para anexarlas a los programas locales, y de esa manera decidir por la metodología adecuada en el logro de los aprendizajes.

Hernández (2014).

Con los estudios descriptivos se busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se somete a un análisis. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o variables a las que se refieren, esto es, su objetivo no es indicar como se relacionan éstas. (p.92).

Haya (1935).

Las generalizaciones filosóficas deben fundarse en resultados científicos. O sea que la filosofía es expresión reflejo y suma de sus resultados. Por eso en cada época la Filosofía tiene su razón de ser histórica cimentada en la ciencia de su tiempo. (p.50).

## **Justificación metodológica**

El desarrollo de las investigaciones corresponden a un momento determinado, con individuos que atendían a hechos concretos y que obedecen a un tipo de realidad en espacios diferentes, circunscritos a una cronología común, que por sus mismas circunstancias tienen cualidades particulares, así atendiendo a variables idénticas no podríamos tomarlas en tiempos distintos porque estas involucrarían una actitud que indicaría una conducta en un momento determinado y por lo tanto su comportamiento sería diferente de la muestra estudiada, por lo que es necesario medirlas en el mismo tiempo; en el trabajo de estudio se desarrolló una investigación que describe las tres variables de investigación, en un solo momento así lo detalla también (Hernández, 2014).

Hernández (2014) “[...] los estudios descriptivos son útiles para mostrar con precisión los ángulos o dimensiones de un fenómeno, suceso, comunidad, contexto o situación”. (p.92)

“Los diseños transeccional o trasversal recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único” (Liu, 2008 y Tucker, 2004).” (p.154)

Las mismas leyes sociales indican el modo de vivencia de la realidad determinada, son ellas las que por su misma elección democrática orientan los destinos y aceptan sus cambios propios a su identidad cultural emocional, que se suceden en ese devenir histórico propio de sus transformaciones, ocasionando sus efectos correspondientes a lo cual solo nos restringiremos a observarlos en su propia evolución social natural, por lo que la investigación a presentar se enmarcara dentro de una no experimental.

Hernández (2014).

[...] en un estudio no experimental no se genera ninguna situación, sino que se observan situaciones ya existentes, no provocadas intencionalmente en la investigación por quién la realiza. En la investigación no experimental las variables independientes ocurren y no es posible manipularlas, no se tiene control directo sobre las variables ni se puede influir en ellas, porque ya sucedieron, al igual que sus efectos. (p. 152).

Las mismas circunstancias que nos llevan a la investigación, y las innatas leyes naturales de la sociedad que impulsan y motivan los cambios de sus pensamientos, y de cuyos antecedentes nos valemos para iniciamos el nuevo proceso de desarrollo, enriquece el camino de la nueva investigación transaccional, en un mismo tiempo, y no sea influenciada por nuevas acciones propios de la emoción humana que contradeciría el tipo de investigación a la que nos hemos comprometido. Así también nos lo hacen saber Haya de la Torre Víctor Raúl y Hernández Sampieri, Roberto:

De acuerdo con Hernández (2014). “Las investigaciones transeccional descriptivos [...] su propósito es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado”. (p. 155).

### **Justificación legal**

Constitución Política del Perú 1993

Artículo 1 Defensa de la persona humana y el respeto de su dignidad son el fin supremo de la sociedad y del Estado.

Artículo 14 Educación para la vida y el trabajo. Los medios de comunicación social La educación promueve el conocimiento, el aprendizaje y la práctica de las humanidades, la ciencia, la técnica, las artes, la educación física y el deporte. Prepara para la vida y el trabajo y fomenta la solidaridad. Es deber del Estado promover el desarrollo científico y tecnológico del país. La formación ética y cívica y la enseñanza de la Constitución y de los derechos humanos son obligatorias en todo el proceso educativo civil o militar. La educación religiosa se imparte con respeto a la libertad de las conciencias. La enseñanza se imparte, en todos sus niveles, con sujeción a los principios constitucionales y a los fines de la correspondiente institución educativa. Los medios de comunicación social deben colaborar con el Estado en la educación y en la formación moral y cultural.

**Artículo 65** Protección al consumidor El Estado defiende el interés de los consumidores [...] garantiza el derecho a la información sobre los bienes y

servicios que se encuentran a su disposición en el mercado. Asimismo, vela, en particular, por la salud y la seguridad de la población.

Acuerdo Nacional Equidad (2004).

EQUIDAD Y JUSTICIA SOCIAL DÉCIMA POLÍTICA DE ESTADO  
Reducción de la pobreza [...] reducción de la desigualdad social, [...] DÉCIMO SEGUNDA POLÍTICA DE ESTADO [...] el Estado: (a) garantizará el acceso universal a una educación inicial que asegure un desarrollo integral de la salud, nutrición [...] DÉCIMO TERCERA POLÍTICA DE ESTADO [...] (e) promoverá hábitos de vida saludables [...] DÉCIMO QUINTA POLÍTICA DE ESTADO Promoción de la seguridad alimentaria y nutrición Nos comprometemos a establecer una política de seguridad alimentaria que permita la disponibilidad y el acceso de la población a alimentos suficientes y de calidad, para garantizar una vida activa y saludable dentro de una concepción de desarrollo humano integral [...] (b) garantizará que los alimentos disponibles sean económicamente asequibles, apropiados y suficientes para satisfacer las necesidades de energía y nutrientes de la población [...] (j) hará posible que las familias y las personas expuestas a la inseguridad alimentaria satisfagan sus necesidades alimenticias y nutricionales, y prestará asistencia a quienes no estén en condiciones de hacerlo; (k) asegurará el acceso de alimentos y una adecuada nutrición, especialmente a los niños menores de cinco años y lactantes, mujeres gestantes y niños en etapa escolar, pobres, pobres extremos y vulnerables [...] (l) desarrollará una política intersectorial participativa de seguridad alimentaria, con programas descentralizados que atiendan integralmente los problemas de desnutrición [...] (n) otorgará complementos y suplementos alimentarios y nutricionales a los pobres extremos y vulnerables, (o) capacitará y educará a la población en temas de nutrición, salud, higiene, vigilancia nutricional y derechos ciudadanos, para lograr una alimentación adecuada; (p) incorporará contenidos de educación nutricional en los programas educativos; (q) recuperará y valorará los

saludables saberes y hábitos nutricionales originales; (r) difundirá las virtudes nutricionales de los derivados agroindustriales en los cultivos locales; y (s) promoverá la participación activa de las personas y grupos sociales superando prácticas de asistencialismo y paternalismo. COMPETITIVIDAD DEL PAÍS DÉCIMO SÉTIMA POLÍTICA DE ESTADO Afirmación de la economía social de mercado [...] busca lograr el desarrollo humano y solidario del país mediante un crecimiento económico sostenido con equidad social y empleo [...]. (p.11).

Decreto Legislativo N° 007-1998 Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. 24.09.1998.

Que con el propósito de garantizar la producción y el suministro de alimentos y bebidas de consumo humano sanas e inocuas y facilitar su comercio seguro, se considera necesario incorporar a la legislación sanitaria los Principios Generales de Higiene de Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius;

Decreto Legislativo N° 1062-2008 Ley de inocuidad de los alimentos. 27.06.2008.  
Normas Legales 28 de Junio 2008

[...] “tiene por objeto garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria “[...]. (p. 375002).

Ley N° 29571 – Código de protección y defensa del consumidor aprobada el 01.09.2010.

Art. N° I. [...] Art. V Principio de Transparencia. - En la actuación en el mercado, los proveedores generan una plena accesibilidad a la información [...] 5. El Estado formula programas de educación escolar y capacitación para los consumidores [...] TÍTULO I DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES Y RELACIÓN CONSUMIDOR-PROVEEDOR  
Capítulo II Información a los consumidores Subcapítulo I Información en general Artículo 5º.- Exhibición de precios o de listas de precios [...].Artículo 10º.- Información acerca de los productos envasados

10.1 Sin perjuicio de lo señalado en el artículo 2º, los productos envasados ofrecidos al consumidor deben tener de manera visible y legible la información establecida en la norma sectorial de rotulado correspondiente. En el caso de productos destinados a la alimentación y la salud de las personas, esta obligación se extiende a informar sobre sus ingredientes y componentes [...].

Subcapítulo II  
Protección de los consumidores en los alimentos

Artículo 30º.- Inocuidad de los alimentos Los consumidores tienen derecho a consumir alimentos inocuos. Los proveedores son responsables de la inocuidad de los alimentos que ofrecen en el mercado, de conformidad con la legislación sanitaria.

Artículo 31º.- Calidad de los alimentos Los proveedores que alegan algún aspecto de calidad de sus productos, sea mediante el uso de frases, expresiones o imágenes, deben estar en condiciones de probarlo, de conformidad con lo dispuesto en el presente Código y la normativa vigente [...].

Artículo 32º.- Etiquetado y denominación de los alimentos [...] Los alimentos deben llevar en su etiquetado de manera destacada la denominación que refleje su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engaño al consumidor. Las alegaciones saludables deben sustentarse de acuerdo con la legislación sobre la materia o en su defecto a lo establecido en el Codex Alimentarius [...] 36º.- Etiquetado de grasas trans Cuando un alimento contenga un tipo de grasa considerada trans debe advertirlo en su etiqueta, así como su porcentaje.

Artículo 37º.- Etiquetado de alimentos genéticamente modificados Los alimentos que incorporen componentes genéticamente modificados deben indicarlo en sus etiquetas [...].

Resolución Ministerial N° 208-2011-MINSA. 18.03.2011. Aprobar el documento técnico de gestión de la estrategia sanitaria nacional de alimentación y nutrición saludable. Tiene como finalidad:

[...] contribuir a la mejora del estado nutricional de la población, a partir de la orientación para el desarrollo de intervenciones efectivas y articuladas en los diferentes niveles de gobierno en salud, para que

estos diseñen, implementen, y evalúen las intervenciones efectivas articulando los recursos y responsabilidades de los diferentes sectores públicos y la sociedad civil. (p.1).

Decreto Supremo N° 008-2012-MIDS. 30.05.2012. Crean el programa nacional de alimentación Qali Warma. Normas Legales 31 de mayo 2012.

Artículo 3.- Objetivos específicos El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma tiene los siguientes objetivos específicos: a) Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven. b) Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia. c) Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa. (p. 467232).

Decreto N° 001-2012-MIMP Aprueba el Plan nacional de acción por la infancia y la adolescencia – PNAIA 2012 – 2021. 03.04.2012.

[...]Crear condiciones favorables para su desarrollo humano sostenible a lo largo de su ciclo de vida, y contribuir a su lucha contra la pobreza y pobreza extrema en nuestro país [...] generar condiciones que garanticen a nuestras niñas, niños y adolescentes ejercer plenamente sus derechos y acceder a oportunidades con equidad y sin discriminación, para un desarrollo integral y participativo en su entorno familiar, escolar y comunitario.

Resolución Ministerial N° 131-2012-MINSA. 23.07. 2012. Aprobar la directiva N° 004-2012-MIDIS. Lineamientos para la gestión articulada intersectorial e intergubernamental orientada a reducir la desnutrición crónica infantil, en el marco de las políticas de inclusión social.

[...] constituye deber del Estado desplegar procesos orientados a la inclusión social [...] comprende a todas las entidades del Estado, de los tres niveles de gobierno vinculados con el cumplimiento de las políticas nacionales en materia de promoción del desarrollo social, la inclusión y la equidad [...] encaminadas a reducir la pobreza, las

desigualdades ,las vulnerabilidades y los riesgos sociales, en aquellas brechas que no pueden ser cerradas por la política social universal, regular de competencia sectorial. (p.1).

Resolución Directoral N° 007-2012-EF/63.01.26.07.2012. Aprueban Lineamientos de inversión para reducir la desnutrición crónica infantil, en el marco del sistema nacional de inversión pública.

[...] “Que, es necesario establecer lineamientos de inversión para reducir la desnutrición crónica infantil con el fin de optimizar el uso de los recursos públicos destinados a la inversión en salud.” [...]. (p.1).

Resolución Ministerial N° 908--2012-MINSA. 14,11 (2012) aprobar la Lista de alimentos saludables recomendados para su expendio en los quiscos escolares de las instituciones educativas.

[...] “con la finalidad que los estudiantes consuman alimentos sanos e inocuos, a través de la oferta de alimentos nutricionalmente saludables, la implementación de normas sanitarias de calidad e inocuidad y la promoción de comportamientos saludables en la comunidad educativa “[...]. (p.1).

Resolución Directoral N° 331-2013-DESP.DISA.VLC. 27.02.2013. Aprueba Directiva Sanitaria N° 012-2012 sobre Promoción de Loncheras y Quiscos Escolares en Instituciones Públicas y/o privadas de nivel Básico regular, ubicadas en la jurisdicción de la dirección de Salud V LIMA Ciudad.

Que, mediante convenio de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Salud y el Ministerio de Educación N° 004-2008/MINSA y su adenda para el periodo 2011-2016, “establece el desarrollo de acciones conjuntas entre ambos sectores en el marco de sus respectivas competencias para fortalecer el desarrollo integral de los estudiantes y la promoción de una cultura en salud” [...]. (p.1).

Directiva Sanitaria N° 012-2012-DISA.VLC señala: “como finalidad contribuir a mejorar los hábitos y conductas de alimentación y nutrición de los estudiantes de Instituciones Educativas Públicas y/o privadas [...] contribuir a la promoción de



loncheras y quioscos saludables [...] monitorear y supervisar las condiciones sanitarias en los quioscos escolares”. [...]. (p. 4).

Resolución Ministerial N° 0201-2013-ED. 23.04.2013. Aprobar la Directiva N° 014-2013-MINEDU/VMGP-DIGEDIE. “Normas y orientaciones para la cogestión del servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social”

La Directiva N° 014-2013-MINEDU/VMGP-DIGEDIE. Indica referente a Qali Warma como su objetivo [...] “la participación articulada y cooperación entre actores sociales para brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado y oportuno, que contribuirá a la mejora de los aprendizajes [...] considerándolas dentro del plan de mejora de los aprendizajes”.(p. 1)

Decreto Supremo. N° 008-2013-MIDIS. 25.04.2013. Aprueba la Estrategia Nacional de Desarrollo e inclusión Social “Incluir para Crecer”. Normas Legales 26 de Abril 2013

[...] “en atención a las necesidades específicas de cada etapa del desarrollo humano [...] i) Nutrición Infantil; ii) Desarrollo Infantil Temprano; iii) Desarrollo Integral de la Niñez y la Adolescencia; iv) Inclusión Económica; y, v) Protección del Adulto Mayor”. (p. 493639).

Ley N° 30021 – Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y Adolescentes. Aprobada el 10.5.2013. Normas Legales 17.05.2013.

Artículo 1 La presente ley tiene por objeto la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas a través de acciones de educación [...] la implementación de kioscos y comedores saludables en las instituciones de educación básica regular y la supervisión de la publicidad [...] para reducir y eliminar las enfermedades, vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas conocidas como no transmisibles. (p. 494937).

Artículo 4 El Ministerio de Educación promueve la enseñanza de la alimentación saludable incorpora en el diseño curricular nacional de educación

básica regular y de educación no escolarizada, programas de promoción de hábitos alimentarios que contribuyan a elevar los niveles de nutrición.

Artículo 6 El Ministerio de educación y el Ministerio de Salud difunden y difunden a nivel nacional en los medios de comunicación masiva, las ventajas de la alimentación saludable y el consumo de alimentos naturales con alto contenido nutricional. (p. 494938).

Directiva N° 022-2013-DUGEL-JAGP-EBR-CTA (2013). “Kioscos y loncheras Saludables en las Instituciones Educativas de la Ugel N°02 “Vivo Limpio, mi alimento es sano, vivo bien”

[...] hacia el logro de aprendizajes fundamentales que tienda a proteger la salud y acortar brechas de exclusión, mediante una alimentación saludable [...] fomentando el expendio y consumo de alimentos saludables en los QUISCOS ESCOLARES [...] desarrollara hábitos de alimentación saludable [...] fomentando la incorporación de alimentos nativos en las loncheras escolares [...] incorporar en el proyecto educativo Institucional la gestión de quioscos y loncheras saludables [...]y será incorporado en las sesiones de aprendizaje. (p.1).

Directiva N° 061-2013-MINEDU/UGEL.02/AGP/EEP. 28.05.2013. “Normar las Orientaciones Técnico Pedagógicas del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas Públicas de la Ugel N°02-2013

[...] “garantizar el derecho a una educación de calidad [...] bajo el reconocimiento de la importancia de la alimentación para mejorar la atención [...] y fomentar hábitos alimenticios [...] desarrollar capacidades y contenidos a favor de una cultura de salud y alimentación nutritiva”. (p.1).

Resolución Viceministerial N°024-2014-MINEDU. 25.06.2014. Aprobar las Bases del II concurso Nacional “Nuestras loncheras y quioscos saludables”

[...] aprobando las listas de alimentos saludables [...] con el objetivo de promover hábitos de alimentación saludable [...] valor nutritivo de los productos

alimenticios que se venden en los quioscos escolares [...] promover la preparación de loncheras nutritivas utilizando productos de su región. (p.2).

Resolución Ministerial N°161-2015-MINSA.13.03.2015. Aprobar la Directiva Sanitaria N° 063-MINSA/DGPS-V.01. Directiva Sanitaria para la Promoción de Quioscos Escolares Saludables en las Instituciones Educativas.

[...] ha propuesto un proyecto de Directiva Sanitaria para la Promoción de Quioscos y Comedores Escolares Saludables en las Instituciones Educativas, [...] con énfasis en la promoción de conductas y prácticas de alimentación saludable previniendo el sobrepeso y obesidad [...].( p. 2).

Decreto Supremo. N° 002-2015-SA. 09.03.2015. Aprueba modificación del Plan de Salud Escolar 2013-2016, aprobado con Decreto Supremo N° 010-2013-SA. Normas Legales 10 de Marzo 2015.

Indica la modificatoria del Plan de Salud Escolar cuyo

[...] objetivo es desarrollar una cultura de salud en los escolares de las instituciones educativas públicas [...] así como detectar y atender de manera oportuna los riesgos y daños relacionados con el proceso de aprendizaje. (p. 1).

### **Justificación epistemológica**

Las elaboraciones de conceptos formados por las diferentes variables que han ido desarrollándose a través del proceso histórico de transformaciones, producto de la relación entre el sujeto y objeto, han mejorado de acuerdo a las investigaciones realizadas del hecho objeto, el cual es participe y no espectador, han motivado los cambios inherentes a su mismo desarrollo natural producto de métodos científicos y no de creencias o hábitos perjudiciales a él mismo; así encuentro relevante los conceptos siguientes:

Constructivismo y educación. Luis Castro-Kikuchi, (1999) En general para el movimiento constructivista el conocimiento:

[...]. Es el resultado de un proceso dinámico e interactivo (en un contexto sociocultural específico) a través del cual los datos de la realidad son incorporados, interpretados y resignificados a la luz de los conocimientos y experiencias previos y la elaboración de esquemas psíquicos mentales. (p.9).

Las actividades diarias como parte de la necesaria producción, hace del trabajo, el motivo de requerimiento de esfuerzo del sujeto, quién se encuentra en condiciones de conocer como producto de la práctica y experiencia diaria creando y probando conocimiento, objetivo de la educación y desarrollada de siempre reflejada en nuestra propia evolución.

De acuerdo a Constructivismo y educación. Luis Castro-Kikuchi (p.17). “El conocimiento es, entonces una construcción histórico-social e individual y, al mismo tiempo, una reconstrucción de la realidad objetiva en la conciencia humana”.

La autenticidad de los conocimientos deben ser verificados en la misma naturaleza social, dónde sujeto y objeto se interrelacionan en el proceso sociocultural del cual es participe. En los inicios, la actividad recolectora de los seres humanos, estaba solo limitada a la búsqueda de alimentos para su sobrevivencia, en una realidad de disponibilidad y acceso, de consumo y aprovechamiento biológico natural, esto, motivo en ellos la creación de herramientas en la diversificación de su actividad de caza y pesca (PPS) como evolución socio cultural iniciada por un cambio biológico producto del cambio progresivo en su alimentación natural; la tecnología ancestral, con los primeros instrumentos lanza y arpó, fueron transformadores evolutivos de esas actividades pasando de una especialización, de tan solo alimentarse pocos, al consumo masivo, por la sofisticación en la creación del arco y red que llevo al aumento proteico en su dieta. Así, la mejora en el consumo, el aprovechamiento biológico con mayor acceso y disponibilidad de alimentos en cantidad y calidad con la utilización del fuego, hizo más apetecible más saludable a los alimentos, facilitando a la vez el desdoblamiento de los almidones y entregando mucho más energía al cerebro. Con los cambios fisiológicos y su consiguiente aumento de la capacidad creadora e intelectual, producto de su alimentación, llevo consigo la constante satisfacción de sus

necesidades, mejorando su tecnología y producción de herramientas y de otras formas de alimentarse, como la desecación (deshidratación y conservación de alimentos), ahumado (impidiendo el desarrollo de microorganismos), aislando la humedad (ollas de cerámica) y creando procesos tecnológicos (molienda) y tecnología (batán).

La realidad objetiva (cognoscible) y, los primeros seres humanos sujetos (cognoscente), actuaron en la actividad cognoscitiva fuente del conocimiento como hasta ahora lo venimos haciendo, diferencia además del sujeto.

### **Justificación Pedagógica.**

Constructivismo y educación.

El mundo exterior existe objetivamente (con independencia del pensamiento o de los deseos del observador), y es activamente reflejado por la conciencia humana: los objetos y fenómenos de la realidad influyen sobre los órganos sensoriales provocando las correspondientes sensaciones y percepciones sobre las cuales se asienta el pensamiento, la razón. El mundo exterior es la fuente de todos los conocimientos (Castro-Kikuchi, 1999, p.22).

Mediante los aportes de la psicología genética se indican sobre el aprendizaje humano lo siguiente:

El aprendizaje como adquisición no hereditaria en el intercambio con el medio es un fenómeno incomprendible sin su vinculación a la dinámica del desarrollo interno. Las estructuras iniciales condicionan el aprendizaje. El aprendizaje provoca la modificación y transformación de las estructuras que, al mismo tiempo, una vez modificadas, permiten la realización de nuevos aprendizajes de mayor riqueza y complejidad. La génesis mental puede representarse como movimiento dialéctico de evolución en espiral. En el centro de este proceso se encuentra la actividad. El aprendizaje es tanto un factor como un producto del desarrollo. En todo caso es un proceso de adquisición en el intercambio con el medio, mediatizado por

estructuras reguladoras al principio hereditarias, posteriormente construidas con intervención de pasadas adquisiciones. (Gimeno y Pérez, 2000, p. 43).

Dos son los movimientos que explican todo proceso de construcción genética: la asimilación [...] de los objetos o conocimientos nuevos a las estructuras viejas, anteriormente construidas por el individuo, y la acomodación, reformulación y elaboración de estructuras nuevas como consecuencia de la incorporación precedente. [...] la vinculación y desarrollo llevan al concepto de nivel de competencia. (p.43).

[...] entre las especies animales y la especie humana existe una diferencia cualitativa fundamental: la posesión humana de la conciencia como producto de la vida y de la actividad social y del desarrollo histórico-cultural, inexistentes en el mundo animal donde no se supera el nivel biológico Constructivismo y educación. Luis Castro-Kikuchi (p.28).

El proceso educativo, entendido como la posibilidad de incorporar los conocimientos y técnicas creados y asimilados por la humanidad en su proceso de acción, comprensión y transformación de la realidad sociocultural, se convierte en una de las fuentes más importantes para el desarrollo individual, porque el aprendizaje precede e impulsa el desarrollo. Constructivismo y educación. Luis Castro-Kikuchi, (1999) (p.34).

Para indicar precisar la concepción dialéctica de la relación entre aprendizaje y desarrollo, dice lo siguiente:

El aprendizaje está en función de la comunicación y del desarrollo. Del mismo modo éste último no es un simple despliegue de caracteres preformados en la estructura biológica de los genes, sino el resultado del intercambio entre información genética y el contacto experimental con las circunstancias reales de un medio históricamente constituido [...] Vigosky llega a afirmar que el desarrollo sigue al aprendizaje,

puesto que éste es quien crea el área de desarrollo potencial. (Gimeno y Pérez, 2000, p.49).

En constructivismo y educación se señala que:

El desarrollo humano sólo puede entenderse como síntesis dialéctica producida por la confluencia de órdenes genéticos diferentes: la maduración orgánica y la historia sociocultural. Es decir, por una parte, la evolución biológica de la especie, que se expresa y refleja en el proceso ontogenético de maduración, hasta desembocar en el homo sapiens; y, por la otra, el proceso de desarrollo histórico, de evolución socio-cultural desde el hombre primitivo [...] el uso de herramientas facilitó la cooperación social, apareciendo el trabajo [...] y gracias al lenguaje, el desarrollo humano queda mediado, el desarrollo de herramientas, creadas en el desarrollo social y cultural, posibilita la aparición y desarrollo de los procesos psíquicos superiores. (Castro-Kikuch, 2000, p.30).

### **1.3 Problema**

El desarrollo sociocultural de la humanidad ha entregado siempre respuestas a las demandas sociales del colectivo, la evolución de los seres humanos estuvo y está unida a salud y educación y de esa forma incorporar a la sociedad personas con capacidades o aptitudes que faciliten la asimilación de nuevos conocimientos y así lograr el cambio formativo para su buen desempeño en la sociedad, asumiendo responsabilidades en los diferentes roles que esta obligue. Educación y salud son entonces, los pilares en que la sociedad manifiesta su esencia, y guía la búsqueda de la equidad social que el mundo exige; son precisamente estas necesidades, no atendidas, que marcan inestabilidad y percibimiento de poblaciones en derechos no ejercidos.

El mundo existen 840 millones de personas que padecen hambre de los cuales 47 millones se encuentran en América latina, situación extraña por el hecho que producimos 2900 kcal per cápita lo que lleva a entender que la disponibilidad no es el problema, sino el acceso a los alimentos, debido a dificultades económicas

de las mayorías, haciendo a la seguridad alimentaria un indicador de la equidad social; la educación busca crear conocimiento y así eliminar la pobreza mejorando sus ingresos para que puedan tener una mejor accesibilidad a los alimentos. La situación social encierra dos enfoques, el primero con soluciones inmediatas y a corto plazo, dado con los programas escolares de desayunos en las Instituciones Educativas, que obliga indirectamente a los padres enviar a sus hijos a la escuela y a la vez, brinda en cierto modo, apoyo económico a las familias, y el segundo enfoque, orientado a la modernización del estado con planteamientos estructurales de verdadera transformaciones sociales que brinden empleo con el apoyo de regulaciones legales, con políticas públicas que acorten las brechas de la desigualdad; este inicio del cambio coloca a la educación como uno de los dos ejes centrales del cambio junto con la salud.

Las cumbres alimentarias mundiales y las asambleas sobre alimentación y educación en América latina han formado las bases para el cambio y son sus normas que protegen al niño en su alimentación escolar como oportunidad para sus aprendizajes que produzca el cambio de comportamiento.

Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América latina y el caribe 2013. FAO

[...] las experiencias de iniciativas como “Fome Zero” en 2003, y el establecimiento de la “Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre” [...] consignada en la Declaración de Santiago de la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños, CELAC, a principios de 2013 [...] “Desafío Mundial Hambre Cero” y la “Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre 2025”; [...] En el mismo sentido, también es digna de resaltar la aprobación por parte del Parlamento Latinoamericano, PARLATINO , de la Ley Marco de Derecho a la Alimentación, Seguridad y Soberanía Alimentaria [...]. (FAO, 2013, p. xiv).

Así mismo las políticas legislativas se han dado al interior de las escuelas:

[...] leyes que promuevan hábitos saludables y regulan la publicidad de alimentos son Colombia, Chile (donde el año 2012 se promulgó la



Ley sobre Publicidad de los Alimentos y el 2013 la Ley que crea el Sistema “Elige Vivir Sano”) y Perú, donde el 2013 se promulgó la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños y adolescentes. [...] normas relativas al combate a la obesidad y que promueven una alimentación saludable, están, entre otros, México, donde se promulgó el año 2010 un cuerpo legal que norma los alimentos y las bebidas gaseosas en escuelas; Costa Rica, que logró algo similar el 2010 y por último Brasil, donde se está debatiendo la regulación sobre la publicidad de alimentos. (FAO, 2013, p.10).

La educación debe incidir en el cuidado de hábitos de necesidades de energía de los menores, obedeciendo a la relación sobrepeso, obesidad, memoria, atención, procesamiento, y plantar los mecanismos de solución y evitar problema públicos que coacten el desarrollo de expresión cognitiva de los jóvenes hacia la sociedad. La situación cultural entorno al menor, debe ser saludables, tanto los establecimientos de expendio de alimentos al interior de las instituciones educativa como su relación en el ámbito local; los medios de comunicación ofertan a diario, con impactante publicidad el consumo de alimentos con grandes cantidades de azúcar y grasa a precios al alcance de una gran mayoría de personas, esa manera accesible de consumo de energía, a muy bajo costo producto de la estandarización industrial de los alimentos, es la menos recomendada, conociendo que son las proteínas, los ácidos grasos, los hidratos de carbono y los minerales que tiene verdadera influencia en el desarrollo cognitivo de los niños.

El Proyecto Educativo Nacional plantea el desarrollo de la persona quién será el movimiento del cambio social en la búsqueda de la competitividad, base fundamental de la sostenibilidad, entiende que la mejora de la nutrición orienta las pautas hacia el desarrollo, por lo que las políticas intersectoriales entre salud y educación deben y tienen que ser plasmadas en los programas de aprendizajes en el mantenimiento de nuestra identidad cultural alimentaria corrigiendo aquellos hábitos que el entorno ha manipulado y del cual debemos proteger.

Así el Proyecto Educativo Nacional (2007) señala que: [...] “Muchos padres dan a sus hijos lo mejor de sí mismos sin poder diferenciar los aciertos de los errores,

las decisiones sabias de las perjudiciales, las buenas costumbres de los malos hábitos [...]." (p. 53).

Las estadísticas indican que existe deficiencias en los servicios básicos de las instituciones educativas, en donde se entiende deberían tener los medios básicos de servicios e higiene como parte del entorno que el niño requiere para su desarrollo creador, dos de cada diez locales escolares carecen de servicios de agua, cuatro de cada diez no tienen desagüe y las dos terceras partes tienen sus servicios higiénicos en estado deficiente, y en cuanto a los aprendizajes los logros de comprensión lectora y razonamiento matemático apenas a mostrado un aumento pequeño en las estadísticas.

### **Problema general**

¿Cuál es la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016?

### **Problemas específicos**

#### **Problema Específico: 1**

¿Cuál es la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la alimentación y cultura de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016?

#### **Problema Específico: 2**

¿Cuál es la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la educación alimentaria de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016?

#### **Problema Específico: 3**

¿Cuál es la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los requerimientos nutricionales de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016?

## **1.4 Hipótesis**

### **Hipótesis general**

La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

**H0:** No existe incidencia positiva y significativa entre la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

**Ha:** Existe incidencia positiva y significativa entre la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

### **Hipótesis específicas**

#### **Hipótesis específica 1.**

La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en la alimentación y cultura de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

**H0:** No existe incidencia positiva y significativa la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la alimentación y cultura de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

**Ha:** Existe incidencia positiva y significativa entre la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la alimentación y cultura de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016.

**Hipótesis específica 2.**

La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en la educación alimentaria de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016.

**H0:** No existe incidencia positiva y significativa entre la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la educación alimentaria de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016.

**Ha:** Existe incidencia positiva y significativa entre la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la educación alimentaria de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

**Hipótesis específica 3.**

La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en los requerimientos nutricionales de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

**H0:** No existe incidencia positiva y significativa entre la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en los requerimientos nutricionales de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

**Ha:** Existe incidencia positiva y significativa entre la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en los requerimientos nutricionales de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016.

**1.5 Objetivos****Objetivo general**

Determinar la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

**Objetivos específicos****Objetivos Específico: 1**

Determinar la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la alimentación y cultura de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016.

**Objetivos Específicos: 2**

Determinar la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la educación alimentaria de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016.

**Objetivos Específicos: 3**

Determinar la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los requerimientos nutricionales de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016.

## **II. Marco metodológico**

## 2.1 Variables

En la investigación se trabajará con tres variables de tipo cualitativas:

Vindependiente : Seguridad alimentaria nutricional

Vindependiente : Establecimientos saludables

Vdependiente : Hábitos alimentarios

### **Seguridad alimentaria nutricional**

Según Boletín SAN, FAO.2015

[...] La seguridad alimentaria y nutricional (SAN) existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana” Cumbre Mundial sobre Alimentación 1996. (p. 7).

### **Establecimientos saludables**

Guía de Nutrición e Higiene para Kioscos Saludables. UNICEF. 2008

[...] Para que los alimentos consumidos sean adecuadamente utilizados por el organismo se requiere que además de ser nutritivos sean inocuos, esto es, que estén libres de toda contaminación física, química y bacteriológica. Los kioscos escolares constituyen espacios adecuados para el consumo de alimentos saludables y nutritivos, y para la formación de valores positivos de nutrición, siempre y cuando cumplan con las normas mínimas de nutrición e higiene. [...] (p. 7).

### **Hábitos alimentarios**

Macías, Godillo y Camacho (2012) indicó que los hábitos alimentarios es “... manifestaciones recurrentes de comportamiento individuales y colectivas” (p.41).

## 2.2 Operacionalización de variables

Tabla 1.

*Organización de la variable seguridad alimentaria nutricional.*

Dimensiones	Indicadores	N° Ítems	Escala y valores	Niveles y rangos
Disponibilidad y acceso	Variedad y oferta de alimentos.	1,2,3,4,		Deficiente [24 – 55]
	Precios.	5,6,7,8,		
Consumo y aprovechamiento biológico	Adecuado almacenamiento.	9,10,11, 12	Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi siempre (4) Siempre (5)	Moderadamente eficiente [56 – 87]
	Higiene de manos.	13,14,15 ,16,		
Inocuidad y calidad de los alimentos	Separación de alimentos crudos cocidos.	17,18,19 ,20,		Eficiente [88 – 120]
	Cocinar completamente y mantener la temperatura de conservación	21,22,23 ,24		

Fuente: Elaboración Propia



Tabla 2.

*Organización de establecimientos saludables.*

<b>Dimensiones</b>	<b>Indicadores</b>	<b>N° Ítems</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Niveles y rangos</b>
Alimentos recomendados	Consumo de cereales, frutas y vegetales.	25,26,27,28, 29,30,31,	Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi siempre (4) Siempre (5)	Bajo [50 –118]
	Publicidad	32,33,34,35,		
Buenas prácticas de manipulación de alimentos	Contaminados.	36,37,38,39, 40,41,	Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi siempre (4) Siempre (5)	Medio [116 -183]
	Alterados.	42,43,		
Infraestructura e higiene	Acceso a servicios básicos.	44,45,46,	Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi siempre (4) Siempre (5)	Alto [184–250]
	Enfermedades de transmisión por alimentos	47,48,49,50,		

*Fuente:* Elaboración propia.

Tabla 3.

*Organización de la variable hábitos alimentarios.*

<b>Dimensiones</b>	<b>Indicadores</b>	<b>N° Ítems</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Niveles y rangos</b>
Alimentación y cultura	Construcción de identidad	51,52,53,54,	Nunca (1)	Deficiente [85 – 197]
	Costumbres	55,56,57,58,59,		
Educación Alimentaria	Opciones de menús	60,61,62,63,64,65,	Casi nunca (2)	Moderadamente eficiente [198 -311]
	Etiquetado	66,67,68,69,	A veces (3)	
Requerimientos nutricionales	Kilocalorias	70,71,72,73,74,75,76,	Casi siempre (4)	Eficiente [312 – 425]
	Ración de alimentos	77,78,79,80,81,82,83,84,85.	Siempre (5)	

*Fuente:* Elaboración propia.

### **2.3 Metodología**

El enfoque que se utilizó fue cuantitativo, según Hernández, Fernández y Baptista (2010) “Utiliza la recolección de datos para probar hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento y probar teorías” (p.4). Así mismo se utilizará el método hipotético deductivo, según Bernal (2006) son los procedimientos para realizar la prueba de hipótesis y de acuerdo a los resultados se debe tomar la decisión de aceptar o rechazar la hipótesis de investigación, luego obtener las conclusiones y generalizar los resultados para toda la muestra.

### **2.4 Tipos de estudio**

El tipo de estudio es básica, ya que tiene como finalidad “mejorar el conocimiento y comprensión de los fenómenos sociales. Se llama básica porque es el fundamento de otra investigación” (p. 32).

Segun los alcances de la investigación, Hernández, Fernández y Baptista (2010) es descriptivo porque “buscan especificar las propiedades, características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente sobre los conceptos o variables a las que se refieren” (p. 80).

### **2.5 Diseño**

El término diseño se refiere “al plan o estrategia concebida para obtener la información que se desea con el fin de responder al planteamiento.”. (Hernández, 2014, p. 128).

El diseño de la presente investigación será no experimental del tipo transeccional descriptivo, no experimental porque se observará el fenómeno tal como se da en su contexto natural, para analizarlo sin manipulación intencional de las variables independiente y ver su efecto sobre otras variables. (Hernández, 2014, p.152).

Es transeccional porque se recolectarán los datos en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito será, describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado. (Hernández, 2014, p.154).

Los diseños transeccionales descriptivos tienen como objetivo, indagar la incidencia de las modalidades o niveles de una o más variables en una población y cuando establecen hipótesis, estas son también descriptivas (de pronóstico de una cifra o valores) (Hernández, 2014, p.155).

El diagrama del diseño descriptivo, según Hernández (2014, p.157).

Tiempo único  
El interés es cada variable tomado individualmente

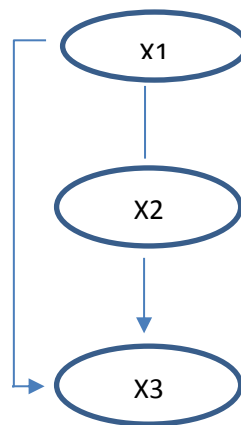


Figura 1. *Diagrama del diseño transeccional descriptivo.*

**Donde:**

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| X <sub>1</sub> independiente | = Variable seguridad alimentaria nutricional. |
| X <sub>2</sub> independiente | = Variable establecimientos saludables        |
| X <sub>3</sub> dependiente   | = Variable hábitos alimentarios.              |

## 2.6 Población, muestra y muestreo

### Población

La población estará constituida por los alumnos de tercer grado de educación secundaria de la Red N° 17 Ugel N° 02 conformada por tres Instituciones Educativas Jorge Basadre con una población de alumnos que corresponde al grado de 157 alumnos; la Institución educativa N° 3087 “Carlos Cueto Fernandini” cuya población se alumnos en el tercer grado de educación secundaria corresponde a 128 estudiantes; y la Institución educativa N° 2091 “Mcal. Andrés Avelino Cáceres” con 159 alumnos en el tercer grado de educación secundaria, lo que hace un total de 444 alumnos.

Tabla 4.

*Distribución de la Población de alumnos de tercer grado de educación secundaria de la red N° 17 Ugel N° 02.*

N°	Institución Educativa	Total de Alumnos
1	IE. “Jorge Basadre”	157
2	IE. N° 3087 “Carlos Cueto Fernandini”	128
3	IE. N° “Mcal Andrés Avelino Cáceres”	159
Total		444

Fuente: Elaboración Propia

### Muestreo

Al respecto se señala:

Las muestras probabilísticas tienen mucha ventaja, quizá la principal sea que puede medirse el tamaño de error en nuestras predicciones, su principal objetivo del diseño es reducir al mínimo este error, al que se llama error estándar. Las muestras probabilísticas son esenciales en los diseños de investigación transeccionales, tanto descriptivos como correlacionales –causales, donde se pretender hacer

estimaciones de variables en la población. Estas variables se miden y se analizan con pruebas estadísticas en una muestra, de la que se presupone que ésta es probabilística y que todos los elementos de la población tiene una misma probabilidad de ser elegidos. (Hernández, 2014, p. 177)

Se ha elegido una muestra de 206 alumnos de tercer año de educación secundaria de la Red N° 17 –Ugel N° 02

$$n = \frac{NZ^2PQ}{d^2(N-1) + Z^2PQ}$$

$$n = 206,208037$$

$$z = 1,96$$

$$p = 0,5$$

$$q = 0,5$$

$$d = 0,05$$

Se requerirá entrevistar a no menos de 206 alumnos de tercer año de educación secundaria de la Red N° 17 –Ugel N° 02.

Tabla 5.

*Muestra de alumnos de tercer grado de educación secundaria de la red N° 17 Ugel N° 02.*

N°	Institución Educativa	Total de Alumnos
1	IE. "Jorge Basadre"	72
2	IE. N° 3087 "Carlos Cueto Fernandini"	60
3	IE. N° "Mcal Andrés Avelino Cáceres"	74
Total		206

Fuente: Elaboración Propia

### **Criterios de selección**

Alumnos del tercer grado de educación secundaria pertenecientes a la Red N° 17 Ugel N° 02.

### **Criterios de inclusión**

Alumnos del tercer grado de educación secundaria de la Red N° 17 Ugel N° 02 que se encontrarse en el aula en el momento de la encuesta, y aceptaran participar libremente en el estudio.

### **Criterios de exclusión**

Alumnos del tercer grado de educación secundaria de la Red N° 17 Ugel N° 02 que no se encontrarse en el aula en el momento de la encuesta

## **2.7 Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

### **Técnicas**

Técnicas de recolección de los datos

Encuesta

### **Instrumento**

Instrumentos de recolección de los datos.

Escala de Actitudes. Escala de Likert.

La actitud es una predisposición aprendida para responder coherentemente de una manera favorable o desfavorable ante un objeto, ser vivo, actividad, concepto, persona o símbolo. Así los seres humanos tenemos actitudes hacia muy diversos objetos, símbolos [...]. Las actitudes están relacionadas con el comportamiento que mantenemos en torno a los objetos o conceptos a que hacen referencia [...]. Desde luego, las actitudes solo son un indicador de la conducta, pero no la conducta en sí [...] las actitudes tienen diversas propiedades, entre las que destacan: dirección e intensidad; estas propiedades forman parte de esta medición. El método más conocido para medir por escalas las variables que constituyen actitudes es el método de escalamiento de Lickert. (Hernandez, 2014, p.218).

Se aplicará la escala de Likert con un total de 85 items, de los cuales 24 referidos a la variable seguridad alimentaria y nutricional, 26 a la variable establecimientos saludables y, 35 a la variable hábitos alimentarios, que se aplicara a los alumnos del tercer grado de educación secundaria de la Red N° 17 Ugel N° 02 distrito de los olivos.

Con la siguiente escala:

- 1.- Nunca
- 2.- Casi Nunca
- 3.- A veces
- 4.- Casi siempre
- 5.- Siempre



## **Fichas técnicas**

### **Ficha técnica 1:**

Instrumento : Seguridad alimentaria y nutricional

Autor : Mg. Luis Adolfo Pérez Ton.

Objetivo : Determinar la seguridad alimentaria nutricional

Duración : La duración de resolución de esta encuesta de aproximadamente de 60 minutos.

Estructura : La escala consta de 24 ítems, con 05 alternativas de respuestas de opción múltiple, de tipo Likert, como: Nunca (1), Casi nunca (2), A veces (3), Casi siempre (4) y Siempre (5), la escala está conformada por 03 dimensiones: Disponibilidad y acceso; Consumo y aprovechamiento biológico; Inocuidad y calidad de los alimentos

Interpretación: Deficiente [24 – 55]; Moderadamente eficiente [56 – 87] y

Eficiente [88 – 120]

### **Ficha técnica 2:**

Instrumento : Establecimientos saludables

Autor : Mg. Luis Adolfo Pérez Ton.

Objetivo : Determinar los establecimientos saludables.

Duración : La duración de resolución de esta encuesta de aproximadamente de 60 minutos.

Estructura : La escala consta de 26 ítems, con 05 alternativas de respuestas de opción múltiple, de tipo Likert, como: Nunca (1), Casi nunca (2), A veces (3), Casi siempre (4) y Siempre (5), la escala está conformada por 03 dimensiones: Alimentos recomendados; Buena práctica manipulación de alimentos, Infraestructura e higiene.

Interpretación: Bajo [50 –116], Medio [117 – 183] y Alto [184 – 250]

**Ficha técnica3:**

Instrumento : Hábitos de requerimiento nutricionales

Autor : Mg. Luis Adolfo Pérez Ton.

Objetivo : Determinar los Hábitos de requerimiento nutricionales

Duración : La duración de resolución de esta encuesta de aproximadamente de 60 minutos.

Estructura : La escala consta de 35 ítems, con 05 alternativas de respuestas de opción múltiple, de tipo Likert, como: Nunca (1), Casi nunca (2), A veces (3), Casi siempre (4) y Siempre (5), la escala está conformada por 03 dimensiones: Alimentación y cultura; Educación alimentaria; Requerimientos nutricionales.

Interpretación: Deficiente [85 - 197], Moderadamente eficiente [198 - 311] y Eficiente [312 - 425]

**Validez**

“La validez en términos generales, se refiere al grado en que un instrumento mide realmente la variable que pretende medir”. (Hernández, 2014)

Calculo de la validez [...] a veces no se calculan estos coeficientes, sino que se seleccionan los ítems mediante un proceso que asegura la representatividad (no de manera estadística sino conceptual). La validez de criterio se estima al correlacionar la medición con el criterio externo (puntuaciones del instrumento) frente a las puntuaciones en el criterio), y este coeficiente se toma como coeficiente de validez. (p. 209).

Tabla 6.

*Validez de los instrumentos por juicio de expertos.*

Experto	Aspecto de la validación		
	Claridad	Pertinencia	Relevancia
Dra. Sánchez Aguirre Flor de María	Si	Si	Si
Dr. Núñez Lira Luis Alberto	Si	Si	Si
Dra. Bona Alejandrina Ríos Ríos	Si	Si	Si
Dra. Mónica Arana Pazos	Si	Si	Si
Dra. Milagritos Rodríguez Rojas	Si	Si	Si

*Fuente:* Certificados de validez.

### **Confiabilidad**

Hernández (2014) señala: “La confiabilidad del instrumento de medición se refiere al grado en que su aplicación repetida al mismo individuo u objeto produce resultados iguales”. (p. 200).

Hay diversos procedimientos para calcular la confiabilidad de un instrumento de medición. Todos utilizan procedimientos y fórmulas que producen coeficientes de fiabilidad. La mayoría oscila entre cero y uno, donde un coeficiente de cero significa nula confiabilidad y uno representa un máximo de confiabilidad, cuanto más se acerque el coeficiente a cero, mayor error habrá en la medición [...] Los procedimientos más utilizados para determinar la confiabilidad mediante un coeficiente es [...] “coeficiente alfa de Cronbach” que tal vez es la más utilizada. (Hernández, 2014, p. 208).

Se aplicó la prueba piloto a 30 estudiantes, para aplicar la confiabilidad del instrumento se aplicó el Alfa de Cronbach ya que los tres instrumentos han sido medidos en escala ordinal.

La escala de valores que determina la confiabilidad está dada por los siguientes valores:

No es confiable - -1 a 0

Baja confiabilidad 0.01 a 0.49

Moderada confiabilidad 0.50 a 0.75

Fuerte confiabilidad 0.76 a 0.89

Alta confiabilidad 0.9 a 1

Tabla 7.

*Confiabilidad de los instrumentos*

Nº	Instrumentos	Alfa de Cronbach	Nº de items
1	Seguridad alimentaria	.916	24
2	Establecimientos saludables	.912	26
3	Hábitos de requerimiento nutricionales	.916	35

*Fuente:* Elaboración propia basado en la encuesta aplicado a la muestra piloto de estudio.

Los instrumentos presentan una fuerte confiabilidad, por lo que podemos afirmar que los instrumentos pueden aplicarse, a la vez pueden utilizarse en otras investigaciones que trabajen con las mismas variables, así entonces es un primer aporte para otras investigaciones que deseen seguir este estudio.

## **2.8 Métodos de análisis de datos**

Para el análisis de los datos obtenidos se emplearán estadísticos como: Distribución de frecuencias, regresión logística ordinal.

La verificación de hipótesis se realizará mediante una prueba de:

Coficiente p pseudo cuadrado, coeficiente de Nagalkerke, cuadro ANOVA, paquete estadístico SPSS Ver: 22

La discusión de los resultados se hará mediante la confrontación de los mismos con las conclusiones de las tesis citadas en los “antecedentes” y con los planteamientos del marco “teórico”

Las conclusiones se formularán teniendo en cuenta los objetivos planteados y los resultados obtenidos.

### **III Resultados**

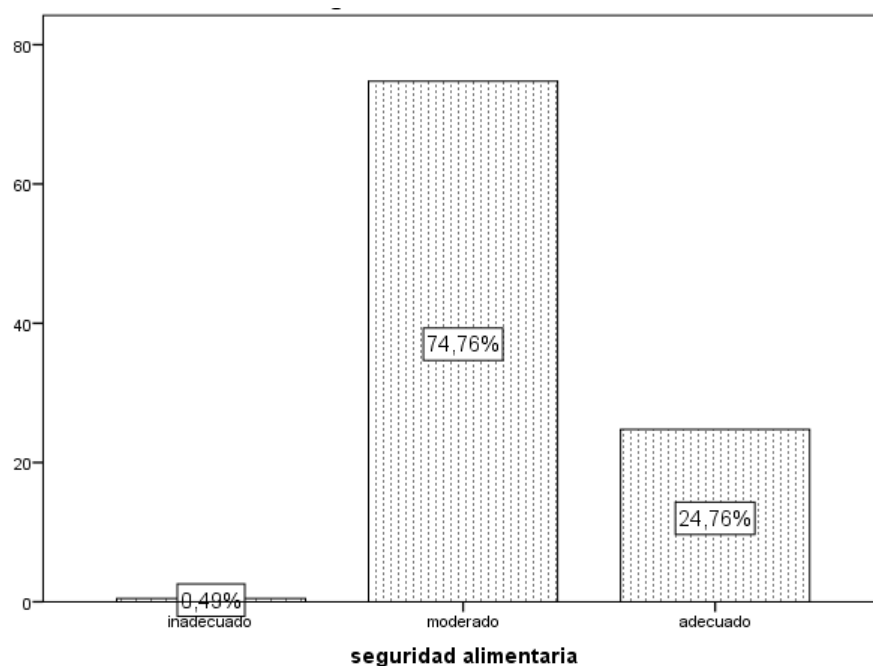
### 3.1. Descripción de los resultados

#### 3.1.1. Descripción de los niveles de la variable seguridad alimentaria nutricional.

Tabla 8.

*Niveles de la variable seguridad alimentaria nutricional de los alumnos de tercer grado de educación secundaria.*

seguridad alimentaria				
Niveles	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
inadecuado	1	,5	,5	,5
moderado	154	74,8	74,8	75,2
adecuado	51	24,8	24,8	24,8
Total	206	100,0	100,0	100,0



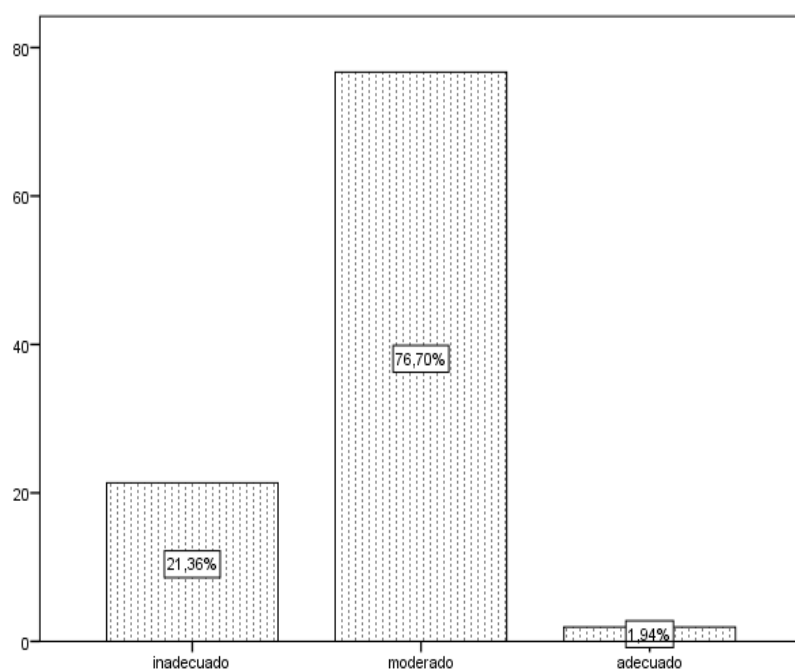
*Figura 2. Niveles de distribución porcentual de la seguridad alimentaria nutricional de los alumnos de tercer grado de educación secundaria.*

Los resultados que se muestran por niveles de la seguridad alimentaria nutricional de los alumnos de tercer grado de educación secundaria, donde se aprecia que el 0.49% manifiestan una inadecuada seguridad alimentaria, mientras que el 74.76% de los encuestados manifiestan que la seguridad alimentaria es moderado y el 24.76% manifiesta que la seguridad alimentaria es adecuada la seguridad alimentaria nutricional de los alumnos de tercer grado de educación secundaria.

Tabla 9.

*Niveles de la variable, establecimientos saludables de los alumnos de tercer grado de educación secundaria.*

<b>establecimientos saludables</b>				
<b>Niveles</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
inadecuado	44	21,4	21,4	21,4
moderado	158	76,7	76,7	76,7
adecuado	4	1,9	1,9	1,9
<b>Total</b>	<b>206</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>



*Figura 3. Niveles de distribución porcentual de los establecimientos saludables de los alumnos de tercer grado de educación secundaria.*



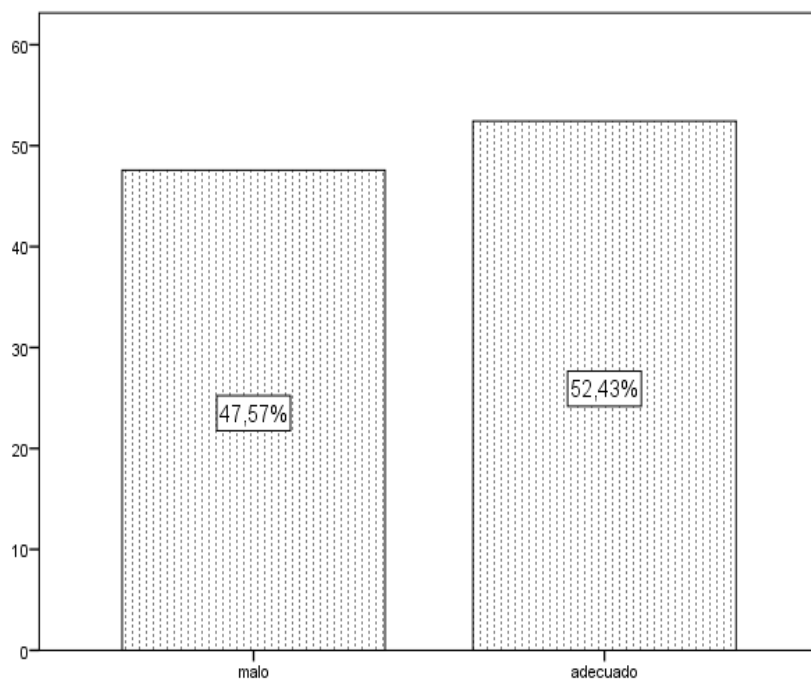
Así mismo en cuanto al resultado que a continuación se muestran por niveles de la percepción del establecimientos saludables de los alumnos de tercer grado de educación secundaria, de ellos se tiene que el 21.36% inadecuado, mientras que el 76.70% percibe que el nivel del establecimiento saludable es moderado y el 1.94% manifiesta su percepción que el nivel es Adecuado establecimientos saludables de los alumnos de tercer grado de educación secundaria

Tabla 10.

*Niveles de la variable hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria.*

hábitos alimentarios				
Niveles	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
malo	98	47,6	47,6	47,6
adecuado	108	52,4	52,4	52,4
<b>Total</b>	<b>206</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

Fuente SPSS



*Figura 4.* Distribución porcentual de los hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria.

Así mismo en cuanto al resultado que a continuación se muestran por niveles del desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria, se tiene que el 47.57% manifiesta que el nivel de percepción es malo y el 52.43% manifiestan que el nivel es adecuado en cuanto al desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria

### Resultados previos al análisis de los datos

En cuanto a los resultados obtenidos a partir del cuestionario con escala ordinal se asumirá prueba no paramétrica que muestra de dependencia entre la variable independiente frente a la variable dependiente posteriormente la prueba de hipótesis se basaran en la prueba de regresión logística, ya que los datos para el modelamiento son de carácter cualitativo ordinal, orientando al modelo de regresión logística ordinal, para el efecto asumiremos el reporte del SPSS.

Tabla 11.

*Determinación del ajuste de los datos para el modelo de seguridad alimentaria nutricional, establecimientos saludables y su incidencia en los hábitos alimentarios*

Información de ajuste de los modelos				
Modelo	Logaritmo de la verosimilitud -2	Chi-cuadrado	gl	Sig.
Sólo intersección	36,282			
Final	16,334	19,948	4	,001

Función de enlace: Logit.

En cuanto al reporte del programa a partir de los datos, se tienen los siguientes resultados donde los datos obtenidos estarían explicando la dependencia de la seguridad alimentaria nutricional en el nivel adecuado (2) y los establecimientos saludables en el nivel (2) moderado frente al hábitos alimentarios adecuado (2) de la tabla, de acuerdo al Chi cuadrado de 19.948 y p\_ valor (valor de la significación) es igual a 0.001 frente a la significación estadística  $\alpha$  igual a 0.05 ( $p\_valor < \alpha$ ), significa rechazo de la hipótesis nula, los datos de la variable no son independientes, implica la dependencia de una variable sobre la otra.

Tabla 12.

*Determinación de las variables para el modelo de regresión logística ordinal*

<b>Bondad de ajuste</b>			
	Chi-cuadrado	gl	Sig.
Pearson	1,027	2	,598
Desviación	1,009	2	,604

Función de enlace: Logit.

Así mismo se muestran los resultados de la bondad de ajuste de la variable el cual no se rechaza la hipótesis nula; por lo que con los datos de la variable es posible mostrar la dependencia gracias a las variables y el modelo presentado estaría dado por el valor estadística de  $p$ \_valor 0.598 frente al  $\alpha$  igual 0.05. Por tanto el modelo y los resultados están explicando la dependencia de una variable sobre la otra.

Tabla 13.

*Presentación de los coeficientes de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos*

<b>Estimaciones de parámetro</b>							Intervalo de confianza al 95%	
		Estimación	Error estándar	Wald	gl	Sig.	Límite inferior	Límite superior
Umbral	[habito = 1]	-16,978	,319	2826,567	1	,000	-17,604	-16,352
Ubicación	[seguridad=1]	-,771	3305,336	,000	1	1,000	-6479,111	6477,568
	[seguridad=2]	-1,069	,359	8,872	1	,003	-1,773	-,366
	[seguridad=3]	0 <sup>a</sup>	.	.	0	.	.	.
	[establec=1]	-16,598	,360	2120,590	1	,000	-17,305	-15,892
	[establec=2]	-15,963	,000	.	1	.	-15,963	-15,963
	[establec=3]	0 <sup>a</sup>	.	.	0	.	.	.

Función de enlace: Logit.

a. Este parámetro está establecido en cero porque es redundante.

Los resultados en conjunto que se tiene en la tabla se muestran los coeficientes de la expresión de la regresión con respecto al establecimiento en el nivel inadecuado es factor de protección, puesto que el encuestado con percepción inadecuado tiene la probabilidad de percibir que los hábitos alimenticios sea adecuado, ya que el

valor de Wald 2120.59, siendo este aspecto significativo  $\text{sig} < 0.05$ . En cuanto a la seguridad, el encuestado con percepción moderada tiene la probabilidad de percibir que el nivel de hábitos sea adecuado, puesto que Wald 8.872 con un  $\text{sig} < 0.05$  siendo esta afirmación significativa en los alumnos de tercer grado de educación secundaria

### Prueba de hipótesis

Ho: La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables no inciden en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria

H1: La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria.

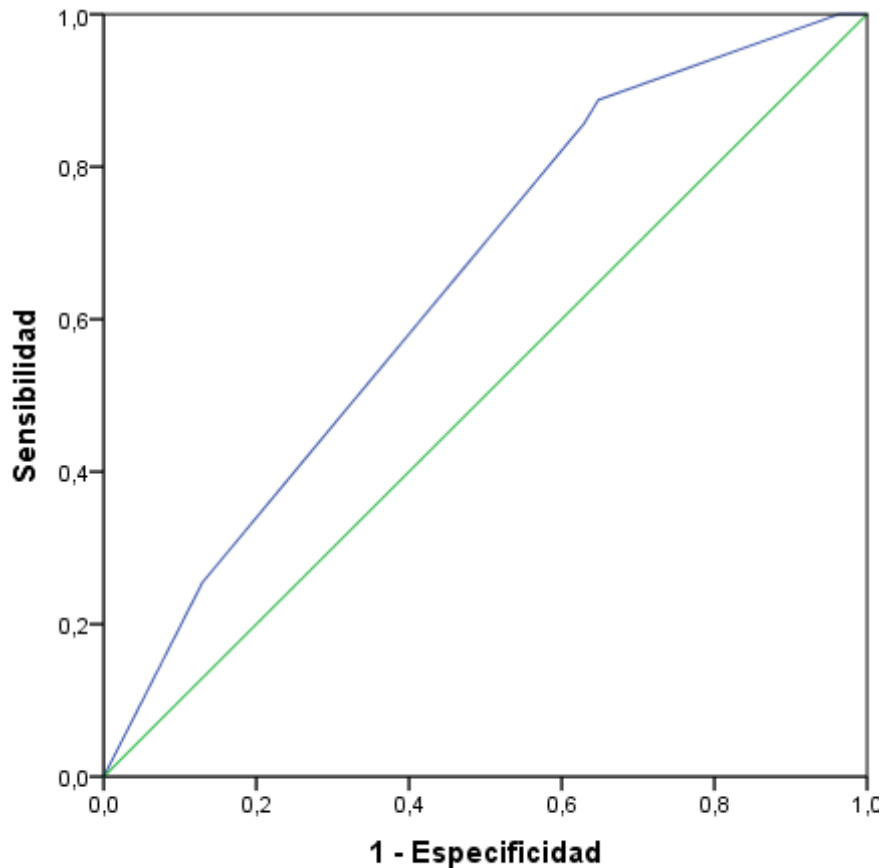
Tabla 14.

*Pseudo coeficiente de determinación de las variables.*

	Pseudo R-cuadrado		
	Cox y Snell	Nagelkerke	McFadden.
resultado	,203	,312	,304

Función de vínculo: Logit.

En cuanto de la prueba del pseudo R cuadrado, lo que se estarían presentando es la dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria. El cual se tiene al coeficiente de Nagelkerke, donde el comportamiento de los hábitos alimentarios de los alumnos se debe al 31.2% de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los alumnos de tercer grado de educación secundaria.



Los segmentos de diagonal se generan mediante empates.

Área 0.645

*Figura 5.* Representación del área COR de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables y su incidencia en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos.

En cuanto al resultado de la curva COR, se tiene el área que representa la capacidad de clasificación de un 64.5% representando un alto nivel de implicancia, la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria

## Resultado específico 1

### La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la alimentación y cultura de los alumnos de tercer grado

Tabla 15.

*Presentación de los coeficientes de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la alimentación y cultura de los alumnos*

		Estimaciones de parámetro				Intervalo de confianza al 95%		
		Estimación	Error estándar	Wald	gl	Sig.	Límite inferior	Límite superior
Umbral	[aliment = 1]	-4,516	1,298	12,099	1	,001	-7,060	-1,971
	[aliment = 2]	,547	1,240	,195	1	,659	-1,884	2,978
Ubicación	[seguridad=1]	-1,984	3,080	,415	1	,519	-8,020	4,051
	[seguridad=2]	-,168	,449	,140	1	,709	-1,048	,712
	[seguridad=3]	0 <sup>a</sup>	.	.	0	.	.	.
	[establec=1]	-2,887	1,302	4,918	1	,027	-5,439	-,336
	[establec=2]	-1,773	1,236	2,058	1	,151	-4,195	,649
	[establec=3]	0 <sup>a</sup>	.	.	0	.	.	.

Función de enlace: Logit.

a. Este parámetro está establecido en cero porque es redundante.

Así mismo se tiene los resultados específicos Los resultados en conjunto que se tiene en la tabla se muestran los coeficientes de la expresión de la regresión con respecto al establecimiento en el nivel inadecuado es factor de protección, puesto que el encuestado con percepción inadecuado tiene la probabilidad de percibir que los hábitos alimenticios en la dimensión alimentación y cultura de los alumnos sea adecuado, ya que el valor de Wald 4.918, siendo este aspecto significativo sig < 0.05. En cuanto a la seguridad, el encuestado con percepción moderada tiene la probabilidad de percibir que el nivel de hábitos en la dimensión alimentación y cultura de los alumnos sea adecuado, puesto que Wald 0.140 con un sig > 0.05 siendo esta afirmación no significativa en los alumnos de tercer grado de educación secundaria.

### Prueba de hipótesis específica

Ho: La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables no inciden en la alimentación y cultura de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

.H1: La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en la alimentación y cultura de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016.

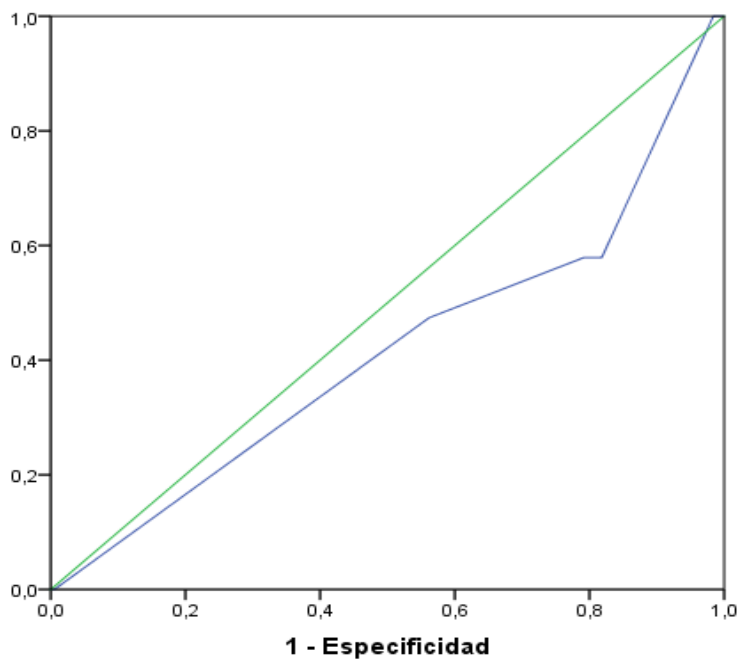
Tabla 16.

*Pseudo coeficiente de determinación de las variables.*

	Pseudo R-cuadrado		
	Cox y Snell	Nagelkerke	McFadden.
resultado	,143	,290	,227

Función de vínculo: Logit.

En cuanto al resultado específico de la prueba del pseudo R cuadrado, se estaría presentando la dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la alimentación y cultura de los alumnos de tercer grado de educación secundaria. El cual tiene al coeficiente de Nagalkerke, donde el comportamiento de la alimentación y cultura de los alumnos se debe al 29% de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los alumnos de tercer grado de educación secundaria



Área 0.415

*Figura 6.* Representación del área COR de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables y su incidencia en la alimentación y cultura de los alumnos.

En cuanto al resultado de la curva COR, se tiene el área que representa la capacidad de clasificación de un 41.5% representando un alto nivel de implicancia que la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en la alimentación y cultura de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016.



## Resultado específico 2

### La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la educación alimentaria de los alumnos

Tabla 17.

*Presentación de los coeficientes de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la educación alimentaria de los alumnos*

		Estimaciones de parámetro					Intervalo de confianza al 95%	
		Estimación	Error estándar	Wald	gl	Sig.	Límite inferior	Límite superior
Umbral	[educac = 1]	-5,773	1,346	18,387	1	,000	-8,412	-3,134
	[educac = 2]	-1,424	1,285	1,228	1	,268	-3,943	1,095
Ubicación	[seguridad=1]	-3,599	2,789	1,665	1	,197	-9,066	1,868
	[seguridad=2]	-1,014	,390	6,759	1	,009	-1,778	-,249
	[seguridad=3]	0 <sup>a</sup>	.	.	0	.	.	.
	[establec=1]	-3,282	1,320	6,182	1	,013	-5,869	-,695
	[establec=2]	-2,482	1,272	3,810	1	,041	-4,974	,010
	[establec=3]	0 <sup>a</sup>	.	.	0	.	.	.

Función de enlace: Logit.

a. Este parámetro está establecido en cero porque es redundante.

Así mismo se tiene los resultados específicos en la tabla se muestran los coeficientes de la expresión de la regresión con respecto al establecimiento en el nivel inadecuado es factor de protección, puesto que el encuestado con percepción inadecuado tiene la probabilidad de percibir que los hábitos alimenticios en la dimensión educación alimentaria de los alumnos sea adecuado, ya que el valor de Wald 3.810, siendo este aspecto significativo sig < 0.05. En cuanto a la seguridad, el encuestado con percepción moderada tiene la probabilidad de percibir que el nivel de hábitos en la dimensión educación alimentaria de los alumnos sea adecuado, puesto que Wald 6.759 con un sig < 0.05 siendo esta afirmación significativa en los alumnos de tercer grado de educación secundaria.

### Prueba de hipótesis específica

Ho: La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables no inciden en la educación alimentaria de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

H1: La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en la educación alimentaria de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

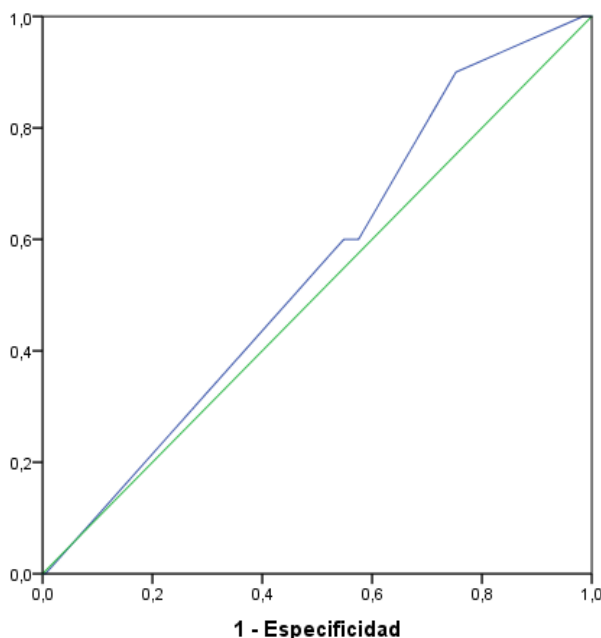
Tabla 18.

*Pseudo coeficiente de determinación de las variables.*

Pseudo R-cuadrado			
	Cox y Snell	Nagelkerke	McFadden.
resultado	,134	,376	,297

Función de vínculo: Logit.

En cuanto al resultado específico de la prueba del pseudo R cuadrado, lo que se estarían presentando es la dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en educación alimentaria de los alumnos de tercer grado de educación secundaria. El cual se tiene al coeficiente de Nagalckerke, donde el comportamiento de educación alimentaria de los alumnos se debe al 37.6% de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los alumnos de tercer grado de educación secundaria



Los segmentos de diagonal se generan mediante empates.

Área 0.548

*Figura 7.* Representación del área COR de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la educación alimentaria de los alumnos.

Así mismo en cuanto al resultado de la curva COR, se tiene el área que representa la capacidad de clasificación de un 54.8% representando un alto nivel de implicancia la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en la educación alimentaria de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

### Resultado específico 3

#### La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los requerimientos nutricionales de los alumnos

Tabla 19.

*Presentación de los coeficientes de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los requerimientos nutricionales de los alumnos.*

Estimaciones de parámetro							Intervalo de confianza al 95%	
		Estimación	Error estándar	Wald	gl	Sig.	Límite inferior	Límite superior
Umbral	[requeri = 1]	-5,762	1,388	17,228	1	,000	-8,483	-3,041
	[requeri = 2]	-,093	1,284	,005	1	,942	-2,609	2,423
Ubicación	[seguridad=1]	-2,928	3,440	,724	1	,395	-9,670	3,815
	[seguridad=2]	-1,217	,432	7,958	1	,005	-2,063	-,372
	[seguridad=3]	0 <sup>a</sup>	.	.	0	.	.	.
	[establec=1]	-1,870	1,360	1,892	1	,002	-4,536	,795
	[establec=2]	-1,198	1,279	,878	1	,349	-3,704	1,308
	[establec=3]	0 <sup>a</sup>	.	.	0	.	.	.

Función de enlace: Logit.

a. Este parámetro está establecido en cero porque es redundante.

Finalmente se tiene los resultados específicos en la tabla se muestran los coeficientes de la expresión de la regresión con respecto al establecimiento en el nivel inadecuado es factor de protección, puesto que el encuestado con percepción inadecuado tiene la probabilidad de percibir que los hábitos alimenticios en la dimensión requerimientos nutricionales de los alumnos sea adecuado, ya que el valor de Wald 1.892, siendo este aspecto significativo sig < 0.05. En cuanto a la seguridad, el encuestado con percepción moderada tiene la probabilidad de percibir que el nivel de hábitos en la dimensión requerimientos nutricionales de los alumnos

sea adecuado, puesto que Wald 7.958 con un sig < 0.05 siendo esta afirmación significativa en los alumnos de tercer grado de educación secundaria.

### **Prueba de hipótesis específica**

Ho: La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables no inciden en los requerimientos nutricionales de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

H1: La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en los requerimientos nutricionales de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

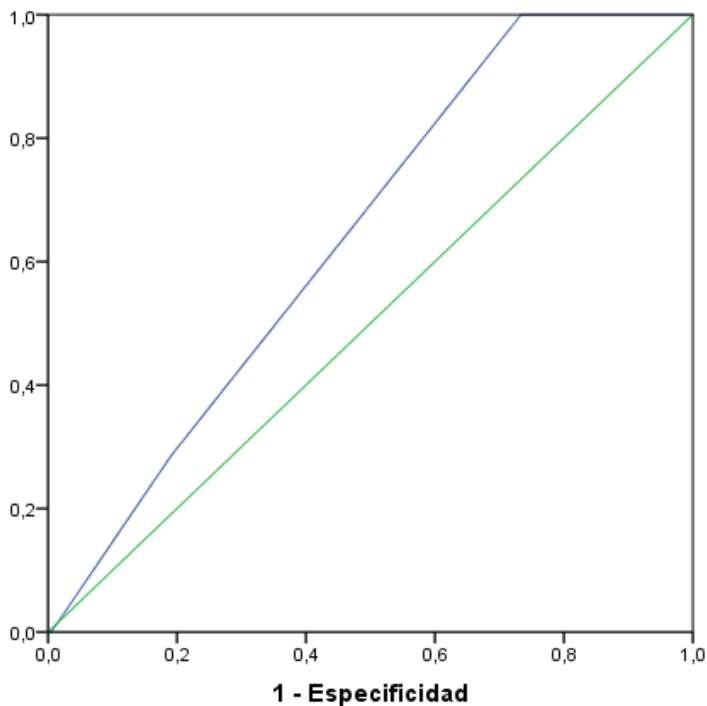
Tabla 20.

*Pseudo coeficiente de determinación de las variables.*

	<b>Pseudo R-cuadrado</b>		
	Cox y Snell	Nagelkerke	McFadden.
resultado	,232	,310	,289

Función de vínculo: Logit.

En cuanto al resultado específico de la prueba del pseudo R cuadrado, lo que se estarían presentando es la dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en requerimientos nutricionales de los alumnos de tercer grado de educación secundaria. El cual se tiene al coeficiente de Nagalkerke, donde el comportamiento de requerimientos nutricionales de los alumnos se debe al 31% de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los alumnos de tercer grado de educación secundaria.



Los segmentos de diagonal se generan mediante empates.

Área 0.883

*Figura 8.* Representación del área COR de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los requerimientos nutricionales de los alumnos.

Así mismo en cuanto al resultado de la curva COR, se tiene el área que representa la capacidad de clasificación de un 88.3% representando un alto nivel de implicancia la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en los requerimientos nutricionales de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

## **IV. Discusión**

## Discusión de resultados Discusión de resultados

En el presente estudio se ha realizado el análisis estadístico de la relación que se establece entre las variables referidas a seguridad alimentaria nutricional y establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria – Red N°17 Ugel N° 02 - 2016.

De los resultados podemos ver que en cuanto la prueba del pseudo R cuadrado, se estarían presentando es la dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria. El cual se tiene al coeficiente de Nagalkerke, indicándonos que el comportamiento de los hábitos alimentarios de los alumnos se debe al 31.2% de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los alumnos de tercer grado de educación secundaria.

Lozano (2004) desarrolla la tesis titulada. *Condicionantes socioeconómicos de los hábitos alimentarios e ingesta de energía y nutrientes en escolares de la población Española*, Se buscaba evaluar la influencia factores socioeconómicos en los hábitos de consumo de alimentos e ingesta de nutrientes, se concluyó que los estudiantes tiene un consumo de cereales, legumbres, frutas y verduras por debajo de los mínimos recomendados, en cuanto a los cereales el 94% de los estudiantes no llega a consumir 5 raciones/día de cereales y legumbres y lo que respecta a verduras el 100% no consume las 3 raciones/día. La ingesta de piridoxina, calcio, yodo, magnesio y cinc no es consumida por mas del 50% de los escolares y más del 80% presentan ingestas de vitaminas D y E inferiores a lo que se recomienda, el poco consumo de frutas, verduras y lácteos se ve manifestado en una menor ingesta de riboflavina, folatos vitaminas C, D y E y calcio, entendiéndose que los hábitos alimenticios, de esta forma se ve relacionado la seguridad alimentaria y nutricional, y los alimentos recomendados dimensión de establecimientos saludables.

Bernal (2010) en su tesis Doctoral titulado. *Inseguridad alimentaria y hambre en niños : diseño y validación de instrumento para su estudio*” involucra las dos

variables independientes señalando que las madre debe de gozar de salud, buen estado nutricional, seguridad alimentaria e ingresos que puedan satisfacer las necesidades tanto de ella como la del niño, el estado debe de diseñar políticas que motiven el acceso de alimentos no solo en épocas escolares; la educación debe hacer participar a niños líderes que promuevan vida saludable, se debe estimular la disminución del uso de tv ya que es la que influye con la publicidad de alimentos con altos contenidos de azúcares, sodio y grasas saturadas. Lo que crea malos hábitos alimenticios.

Marín, Olivares, Solano y Musayón (2011) realizaron la investigación titulada, "Estado nutricional y hábitos alimentarios de los alumnos del nivel secundaria de un colegio nacional" su objetivo fue determinar el estado nutricional y hábitos alimentarios en los alumnos de nivel secundaria de una institución educativa nacional del distrito de independencia en Lima, con respecto a los hábitos alimentarios, el 53% tiene hábito regular, el 26% hábito bueno, y el 22% hábito deficiente concluyéndose que el mayor porcentajes de los alumnos presentaron hábitos alimentarios de regular a bueno, resultados muy parecidos a lo que encontramos en la presente investigación, el cual indica como hábitos alimenticios adecuado en un 52,4%.

Rodriguez (2012) en su investigación titulada. *Evaluación de las condiciones higiénico – sanitarias y seguridad microbiológica de establecimientos de restauración colectiva y de platos de ensalada y cárnicos cocidos destinados a poblaciones de riesgo de Andalucía*, relaciona también las dos variables independientes que presentamos en este trabajo de investigación así se indica la importancia del cuidado de la venta de alimentos crudos (ensaladas y/o lechugas para los sándwiches) y los tratamientos térmicos, se determinó como objetivos la evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias y seguridad microbiológica, de los comedores y minúes mínimamente procesados de las instituciones educativas, se evaluaron las condiciones higiénicos sanitarias, prácticas de manipulación, seguridad microbiológica de los locales escolares; estudio de la cinética de crecimientos de E-coli en lechuga en condiciones de almacenamiento habituales bajo perfiles de tiempo y temperatura de almacenamiento; se analizó microbiológicamente las superficies de trabajo. Se encontró que las prácticas de



limpieza y desinfección del local de venta de alimentos no se desarrollaron adecuadamente posiblemente por desconocimiento del personal sobre contaminación cruzada, se encontró E-coli en el 7.6% de ensaladas y Staphylococcus en un porcentaje considerable de carnes cocidas, por lo que se considera que la seguridad alimentaria y los parámetros reconocidos en las buenas prácticas de manipulación indican relación que podría causar malos hábitos alimentarios.

Cervera (2014) en su investigación titulada. *Hábitos alimentarios en estudiantes universitarios: Universidad de Castilla - La Mancha. Estudio piloto en la Universidad Virtual de Túnez*, se concluye que la población universitaria tiene un alto consumo de lácteos y carnes y, bajo en frutas y verduras, lo que revelaría un alto índice de grasas saturadas y colesterol, y una baja adherencia a la dieta mediterránea, necesitando un cambio más saludable en el 90% de los estudiantes universitarios. Por lo que los malos hábitos de alimentación tienen incidencia en la salud, estos hábitos es debido en nuestro caso en 31,2% a la seguridad alimentaria y a los establecimientos saludables, y son los establecimientos que tiene un factor importante de este pronóstico.

Salvador (2015) propuso como objetivo determinar la relación de los hábitos de vida saludables y rendimiento académico en escolares granadinos, alrededor del 55% de la muestra manifestaron tener una adherencia óptima a la dieta, los alumnos con una óptima adherencia a la dieta mediterránea presentaron mejores valores de autoestima y calidad de vida, así como una mayor actividad física además de manifestar pasar menos horas delante de la pantalla de tv lo que motivaría pensar que la ausencia de influencia publicitaria mejora la adherencia de la dieta, creando hábitos saludables.

Morales (2016) en su tesis titulada. *Actividad física, hábitos alimentarios y su relación con el nivel de uso de las tecnologías de información y comunicación en adolescentes de la región Callao*, planteo como objetivo determinar el nivel de hábitos alimentarios y su relación con el nivel de uso de las tecnologías de información y comunicación de los adolescentes de la región Callao concluyéndose en relación a los hábitos alimentarios, que una proporción importante de los

adolescentes tienen hábitos alimenticios poco saludables y requiere modificarla; el comportamiento en los hábitos alimenticios en la investigación señala que el 31.2% es debido a la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y de los establecimientos saludables.

En cuanto a la alimentación y cultura, se afirma que los hábitos alimenticios en la dimensión alimentación y cultura de los alumnos es adecuado, ya que el valor de Wald indica 4.918, siendo este aspecto significativo  $\text{sig} < 0.05$ . En cuanto a la seguridad, el encuestado con percepción moderada tiene la probabilidad de percibir que el nivel de hábitos en la dimensión alimentación y cultura de los alumnos sea adecuado, puesto que Wald 0.140 con un  $\text{sig} > 0.05$  siendo esta afirmación no significativa en los alumnos de tercer grado de educación secundaria. Así la dependencia porcentual de la alimentación y cultura sobre la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables indica 29% y su implicancia es de 41.5%.

Chamorro (2007) en su investigación titulada. *Hábitos, comportamientos y actitudes de los adolescentes inmigrantes sobre nutrición. Recomendaciones educativas*, de la Universidad de Granada, se detalló el modelo de la alimentación del estudiante, la frecuencia de consumo de los diferentes grupos de alimentos, las preferencias y rechazo de ciertos alimentos, se evaluó el conocimiento que tiene el alumno sobre nutrición, la valoración que tiene sobre sus costumbres y hábitos alimenticios, la valoración en la frecuencia de consumo de comidas rápidas, la importancia que tienen los hábitos con el rendimiento académico; concluyéndose en la aceptación de alimentos de otras culturas, y la sustitución las bebidas azucaradas por jugos y la degustación entre media mañana de frutos secos, y que la interculturalidad alimentaria es una buena oportunidad para variar los alimentos en donde la escuela tiene un papel muy importante en la formación de buenos hábitos saludables en la disminución de factores de riesgo de enfermedades relacionadas con la alimentación. Comparando con nuestros resultados se observa que la seguridad alimentaria y nutricional no contribuye en mucho según Walt 0,140 pero si los alimentos recomendados indicando Watd 4,918.

En cuanto a la educación alimentaria se afirma que los hábitos alimenticios en la dimensión educación alimentaria de los alumnos es adecuado, ya que el valor de Wald indica 3.810, siendo este aspecto significativo  $\text{sig} < 0.05$ . En cuanto a la seguridad, el encuestado con percepción moderada tiene la probabilidad de percibir que el nivel de hábitos en la dimensión educación alimentaria de los alumnos sea adecuado, puesto que Wald 6.759 con un  $\text{sig} < 0.05$  siendo esta afirmación significativa en los alumnos de tercer grado de educación secundaria. Así la dependencia porcentual de la educación alimentaria sobre la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables indica 37.6% y su implicancia es de 54.8%.

González (2010) en su trabajo de titulado. *Situación nutricional de escolares de la comunidad de Madrid. Condicionantes familiares*, en la Universidad Complutense de Madrid, se propuso como objeto de investigación, estudiar la situación nutricional de los escolares y determinar su posible asociación con los condicionantes familiares: el nivel educativo de la madre. Las madres de nivel educativo alto mostraban hijos con consumo de hidratos de carbono, fibra, folatos, vitamina C, A y K, beta-caroteno, biotina, calcio, magnesio y potasio adecuados así como con cereales y leguminosas; el 18.3% consumieron las 6 raciones mínimas recomendadas, en verduras y hortalizas el 10.1% las 3 raciones que se recomiendan y el 21.1% las 2 raciones de frutas y derivados, la ingesta media de energía, fibra y AGP  $\omega$ -6 fue bastante adecuada. Rangos comparados con la investigación indican valores adecuado de 52,4% y coeficiente de regresión logística walt 6,759 indica una mayor incidencia de la seguridad alimentaria en la educación; por el contrario madres provenientes de un bajo nivel educativo mostraban porcentaje elevado de energía procedente de proteínas y grasas y bajo de hidratos de carbono, y un alto porcentaje de energía procedente de ácidos grasos saturados. Las ingestas medias de folatos, calcio, hierro, cinc y vitamina A, no alcanzaron el consumo adecuado en lo concerniente a vitamina D y yodo esta mostro consumo por debajo del 67%; y un elevado consumo de sodio. La educación entonces ayuda a que las madres motiven una mejor nutrición de sus hijos.

Pino, López, Cofre, Gonzales y Reyes (2011). Conocimientos Alimentarios-Nutricionales y estado nutricional de estudiantes del cuarto año básico según

establecimientos particulares y subvencionados en la ciudad de Talca, este estudio tuvo como objetivo determinar el estado nutricional y los conocimientos que tenían los estudiantes del 4° año básico, respecto a la alimentación y hábitos saludables en colegios privados y subvencionados de Talca, y la influencia de las calificaciones y el gasto en educación; se pudo concluir que el porcentaje medio obtenido por los estudiantes respecto al test de conocimiento de hábitos alimentarios fue de 61,5%, siendo mayor en los particulares, se destaca que en el ítem alimentación saludable ningún niño logró el puntaje máximo, al comparar niños que no pagan mensualidad respecto del resto se observó una diferencia en el puntaje de conocimiento de entre 6,6 y 14 puntos, la variabilidad de los conocimientos en alimentación saludable y hábitos alimentarios se explica en 19,2% a mayor brecha del valor de mensualidad, mayor es la diferencia en el promedio de conocimientos alimentarios, por lo que la educación mejor pagada impone ciertas características que ayudan a crear hábitos alimenticios recomendados.

Cadavid (2011) en su estudio titulado. Coeficiente intelectual de niños escolarizados en instituciones públicas de las zonas nororiental y noroccidental de Medellín según el nivel de seguridad alimentaria del hogar y condiciones socioeconómicas, se planteó como objetivo la asociación entre el coeficiente intelectual y la seguridad alimentaria, se indica que a mayor nivel educativo de los padres más cercano a la seguridad alimentaria. En los niños que provenían de hogares con seguridad alimentaria se encontraron mayores puntajes en el coeficiente intelectual total comparados con aquellos que procedían de hogares con algún grado de inseguridad alimentaria. Las condiciones socioeconómicas y el nivel cognitivo muestra una relación directamente proporcional, entre el estrato socioeconómico y los puntajes en los índices de comprensión verbal, razonamiento perceptivo, y coeficiente intelectual total mostrándose nuevamente que la seguridad alimentaria tiene una gran influencia en la educación alimentaria así lo indica los resultados wald 6,759 con p-valor de 0,009.

Castilla (2011). Seguridad alimentaria del programa Apadrinamiento y Nutrición, de la Fundación Mamonal en Cartagena-Colombia, determino como su objetivo la evaluación de las situación higiénico-sanitarias en la preparación, distribución de alimentos en las 12 sedes educativas del programa Apadrinamiento

y Nutrición, de la Fundación Mamonal, se obtuvo como resultados en lo que respecta al estado higiénico-sanitario de los comedores estudiantiles: que las instalaciones, condiciones de las áreas de elaboración, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos (estado de salud, educación y capacitación, prácticas higiénicas, y medidas de protección) el 98% fueron diagnosticados en estado pendiente por no cumplir en su totalidad con los requisitos estos indicadores posibilitan la causa de enfermedades transmitidas por alimentos; se detectó *Escherichia Coli* tanto en muestras de alimentos (24%) como en sus manipuladores (9,09%) y *Estafilococos Aureus* (63,6 %), Las muestras tomadas a los manipuladores de alimentos revelaron que 9,09% presentaban *Escherichia Coli*, atribuyéndole posiblemente a la falta de higiene personal, también puede deberse a que el lugar de trabajo y/o uniformes estén contaminados transmitiendo así los microorganismos a los alimentos evidenciando la falta de adecuadas medidas de protección personal y que a la vez pueda estar omitiendo el uso de gorros, tapaboca, o que no se han realizado exámenes clínicos al personal, buscando manifestaciones de enfermedades relacionadas con este microorganismo que vive en la garganta y boca. Evidenciándose falta de educación alimentaria, entendiéndose que las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la higiene de la infraestructura en los comedores escolares son un descuido y que la educación en forma de capacitación es inadecuada.

Chavez, (2012) en su trabajo de investigación titulado. *Aplicación del Programa Educativo Escolar Sano con Alimentación Saludable y su influencia en el nivel cognitivo y en las prácticas nutricionales de las madres de la Institución Educativa N° 2099 "El Sol*, cuyo objetivo fue establecer, en qué medida la aplicación del programa educativo titulado "Escolar sano con alimentación saludable" influye en el nivel cognitivo y prácticas nutricionales de las madres de la I.E. N° 2099 "El Sol" del distrito de Huara; se llegó a la conclusión que la aplicación del Programa Educativo "Escolar Sano con Alimentación Saludable", incremento de manera significativa los conocimientos, prácticas nutricionales, conocimientos nutricionales en las madres de la Institución Educativa N°2099. El Sol. Distrito de Huaura. Lo que demuestra que la educación mejora los hábitos alimentarios de la población.

Loza, Pecho, Uribe y Lévano (2014) en su trabajo de investigación. *Efecto de una intervención educativa sobre higiene alimentaria a través del conocimiento y práctica de madres del centro poblado chacharita sunampe chincha primer trimestre*” cuyo objetivo fue determinar el efecto de una intervención educativa sobre higiene alimentaria a través del conocimiento y práctica de madres del centro poblado Chacarita – Sunampe Chincha primer trimestre 2014, como resultados se indica que los conocimientos sobre higiene alimentaria de las madres antes de la intervención educativa era del 93%, sin embargo luego de la intervención educativa se alcanzó el 100%, lo referido a la práctica de higiene alimentaria antes de la intervención educativa mostraba ser inadecuada en un 100% , luego de la intervención educativa alcanzo el 53%; concluyendo que el efecto de la intervención educativa fue positivo. La intervención de la educación mejora entonces las prácticas de manipulación e higiene y crea buenos hábitos alimenticios.

En cuanto a los requerimientos nutricionales se afirma que los hábitos alimenticios en la dimensión requerimientos nutricionales de los alumnos es adecuado, ya que el valor de Wald indica 1.892, siendo este aspecto significativo  $\text{sig} < 0.05$ . En cuanto a la seguridad, el encuestado con percepción moderada tiene la probabilidad de percibir que el nivel de hábitos en la dimensión requerimientos nutricionales de los alumnos sea adecuado, puesto que Wald 7.958 con un  $\text{sig} < 0.05$  siendo esta afirmación significativa en los alumnos de tercer grado de educación secundaria. Así la dependencia porcentual de los requerimientos nutricionales sobre la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables indica 31.0% y su implicancia es de 88.3%.

Briones (2013) desarrollo la investigación de tesis titulada. *Estudio de alimentación y estado nutricional de los niños de un orfanato-escuela en Guatemala*, planteo los siguientes objetivos en cuanto a su entorno familiar fuente de ingresos en la familia vivienda, se evaluó el aporte energético del comedor y la determinación de ingesta de minerales. Se concluyó que el sobrepeso y obesidad se encuentran en 4% en el orfanato y 1% a 2% en los asistentes a la escuela; se halla un aporte deficiente de los ácidos linoleico y linolénico, de vitaminas C,A,D,E,B2,o B12 y ciertos minerales. En cuanto a la ingesta de minerales se ha comprobado que el aporte de Ca, Mg, Zn y Cr se encuentra por debajo de las

recomendaciones dietéticas actuales mientras que el aporte de Fe, Mn y Se, resultan adecuados. En la Ciudad de Guatemala se observa un elevado consumo de azúcares refinados, grasas saturadas, alimentos procesados y baja ingesta de fibra, para lo cual se ha tratado corregir la deficiencia e incrementar la ingesta de proteína de alto aprovechamiento biológico. Así entonces se evidencia que los alimentos recomendado no son aceptados en los hogares por lo que su seguridad alimentaria y nutricional no es la adecuada, pero ambas tiene una dependencia porcentual dado por el coeficiente de determinación pseudo R cuadrado del 31% indicado por el coeficiente de Nagalkerke. Las recomendaciones nutricionales deben tener mayor relevancia en los hábitos que se aprendan.

Mesana (2013) en su investigación titulada. *Alimentación en adolescentes: Valoración del consumo de alimentos y nutrientes en España. Estudio Avena*. Alimentación y Valoración del Estado Nutricional de los Adolescentes españoles (AVENA) sugirió cuatro objetivos: Describir la ingesta de energía, macronutrientes y micronutrientes en adolescentes, valorar las variables (edad, sexo, hábitos de alimentación, nivel educacional y status socioeconómico de los padres, actividades relacionadas con el mantenimiento de la salud, percepción del propio peso, actividades sedentarias, actividad física y factores psicológicos) que influyen en la infradeclaración de la ingesta energética en adolescentes, se concluyó lo siguiente: El consumo de energía fue de 2005 kcal, la ingesta energética se distribuyó de la manera siguiente, las proteínas contribuyeron con el 15.6%, las grasa 39%, los hidratos de carbono 36.8%, ácidos grasos monoinsaturados 18% y los ácidos grasos poliinsaturados 5,2%. Comparando el consumo de energía con las recomendaciones de la SENC, se observa que la ingesta media de energía y nutrientes difiere de las recomendaciones dadas por las autoridades especializadas. Las recomendaciones nutricionales no son consumidas adecuadamente ya que la seguridad alimentaria nutricional no refiere la lista alimentos recomendados, pero ambas forman una dependencia porcentual de 31% sobre los hábitos alimenticios.

Araneda, Ruiz, Vallejos y Oliva (2015) en su investigación *Consumo de frutas y verduras por escolares adolescentes de la ciudad de Chillán. Chile*, planteando como objetivo, estimar el consumo de frutas y verduras en los alumnos de una

institución educativa particular subvencionado Chillán - Chile región Bio Bio. En cuanto a frutas el 50% cumple con los 400gr./día, este dato es superior a lo que reporta la Encuesta Nacional de Consumo Alimentario (ENCA) 2010-2012 (217gr v/s 151gr). En lo referente a verduras es similar a la reportada en la ENCA 2012 con 8r de diferencia, siendo mayor en mujeres que en hombres, otras investigaciones de 33 países europeos y norteamericanos indican que las mujeres tenían más posibilidades de consumir frutas y verduras que los hombres, por lo que solo el 50% cumple con los 400gr. /día estas proporciones son superior a lo encontrado en otras investigaciones en América del Norte y Europa cuyos reportes indican que no se alcanzan la recomendación diaria, así en América latina caso México, solo el 34% de escolares de 6 a 13 años cumplían con la recomendación, en Colombia señala que solo el 18% consume frutas 3 a 4 veces por semana mientras que el 16% consumía verduras diariamente. Concluyendo que el bajo consumo de frutas y verduras en Chile puede estar relacionado a la falta de políticas que incentiven el consumo a nivel nacional, al alto costo de las frutas y verduras, a la baja disponibilidad y accesibilidad de estos productos en el hogar y en la escuela, a las preferencias y costumbres de las poblaciones, a la falta de conocimiento de los padres sobre sus beneficios, al mayor tiempo destinado a las preparaciones que las contiene, a la baja saciedad en comparación con otros que contiene azúcar y grasa saturadas. Estas conclusiones involucran las tres variables de la investigación por lo que además los alimentos recomendados son un factor de pronostico importante dado Wald 1,892 a que la variable hábitos alimentarios, representada por los requerimientos nutricionales, tenga una dependencia porcentual de 31%.

Ojeda (2015) en su investigación titulada. *Propuesta de un método de análisis dietético y nutricional para la evaluación de la calidad de los menús escolares. Aplicación práctica.* Enuncia tres objetivos: Primero, proponer un método de análisis de menús escolares cuali y cuantitativo; segundo, diseñar un instrumento, cuestionario, con el objetivo de evaluar la calidad dietética; tercer objetivo se orienta hacia la aplicación del método propuesto en la evaluación de los menús de las empresas, se concluyó que la mayoría de las empresas planifica una reducida oferta de verduras hortalizas y pescados, y un exceso de derivados



cárnicos, según las recomendaciones (COMES 1). En cuanto a la aplicación del cuestionario COMES, la calidad de los menús planificados por las 4 empresas valoradas se ha catalogado entre mejorable y aceptable. Se han observado diferencias importantes en la adecuación nutricional de los menús planificados en función de los grupos de edad. En general, son adecuados para los niños más pequeños, pero no para los niños y niñas de 10 a 12 años. Se ha observado que el sistema de gestión transportado ofrece menús más de acuerdo con las recomendaciones dietéticas que el sistema de cocina in situ. Así se puede afirmar que las recomendaciones de menús debe basarse en las edades ya que los requerimientos nutricionales son diferentes. Se evidencia como factor de pronóstico a los establecimientos en la incidencia sobre los requerimientos saludables, la reducida oferta de verduras hortalizas y pescado dificulta que se cumplan con los requerimientos nutricionales en las Instituciones educativas así Wald con un valor de 1,892 y p\_ valor ,002 lo aclaran así.

Pillaca y Vilanueva (2011) en su investigación. *Evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en familias del distrito de los Morochucos en Ayacucho, Perú*, su objetivo fue evaluar en las familias del distrito Los Morochucos en Ayacucho, Perú su seguridad alimentaria nutricional. Se concluye que solo el 3.9% de la población consume frutas diariamente la mayor parte la consume una vez por semana siendo por lo tanto deficiente su aporte de micronutrientes, para incrementar su consumo es necesarios estrategias educativas, equipos de transformación y de conservación de alimentos sobretodo frutas y verduras. Con lo relacionado al consumo de alimentos y a su utilización biológica, se observa deficiencia debido no solo a la falta de acceso económico, sino a la falta de educación alimentaria mostrando mucha deficiencia. Los requerimientos nutricionales en las zonas alto andinas no son controladas y es necesario brindar la atención correspondiente; los resultados obtenidos indican que el comportamiento de los requerimientos nutricionales se deben en un 31% a la seguridad alimentaria nutricional.

## **V. Conclusiones**

**Primera**

En cuanto de la prueba del pseudo R cuadrado, lo que se estarían presentando es la dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria. El cual se tiene al coeficiente de Nagalkerke, donde el comportamiento de los hábitos alimentarios de los alumnos se debe al 31.2% de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los alumnos de tercer grado de educación secundaria

**Segunda**

En cuanto al resultado específico de la prueba del pseudo R cuadrado, lo que se estarían presentando es la dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la alimentación y cultura de los alumnos de tercer grado de educación secundaria. El cual se tiene al coeficiente de Nagalkerke, donde el comportamiento de la alimentación y cultura de los alumnos se debe al 29% de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los alumnos de tercer grado de educación secundaria

**Tercera**

En cuanto al resultado específico de la prueba del pseudo R cuadrado, lo que se estarían presentando es la dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en educación alimentaria de los alumnos de tercer grado de educación secundaria. El cual se tiene al coeficiente de Nagalkerke, donde el comportamiento de educación alimentaria de los alumnos se debe al 37.6% de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los alumnos de tercer grado de educación secundaria.

**Cuarta**

En cuanto al resultado específico de la prueba del pseudo R cuadrado, lo que se estarían presentando es la dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en requerimientos nutricionales de los alumnos de tercer grado de educación secundaria. El cual se tiene al coeficiente de

Nagalkerke, donde el comportamiento de requerimientos nutricionales de los alumnos se debe al 31% de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los alumnos de tercer grado de educación secundaria.

## **VI. Recomendaciones**

- Primera** Desarrollar talleres de capacitación a los padres de familia desde la Institución educativa, con la finalidad de desarrollar capacidades y mejores hábitos alimenticios relacionados con su nivel nutritivo
- Segunda** Promover mejores hábitos alimentarios en los estudiantes en el hogar y en la institución educativa, motivándolos a partir de mejores loncheras y un mayor control de los expendios en el colegio.
- Tercero** Desarrollar en los estudiantes una mejor cultura nutricional a partir de las asignaturas directamente relacionadas con el tema como son CTA y EPT, para lo cual los maestros deben ser los promotores de dichas tareas
- Cuarta** Promover investigaciones referentes al tema de nutrición estudiantil, con una población que comprometa a todos los estudiantes de la I.E. y con múltiples factores donde se involucre a la familia principalmente.

## **Referencias Bibliográficas**

- Araneda, R. V. (2015). *Consumo de frutas y verduras por escolares adolescentes de la ciudad de Chillán*. Chile: Revista Chilena de Nutrición Vol.42, N° 3. Obtenido de [http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0717-75182015000300004](http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182015000300004)
- Arevalo, J. C. (2011). *Relación entre el estado nutricional y el rendimiento académico en los escolares de la Institución Educativa N° 0655 José Enrique Celis Bardales*. Obtenido de [http://unsm.edu.pe/spunsm/archivos\\_proyecto/archivo\\_68\\_tesis%20segunda%20parte.pdf](http://unsm.edu.pe/spunsm/archivos_proyecto/archivo_68_tesis%20segunda%20parte.pdf).
- Arzapolo, P. R. (2011). *Estado nutricional y rendimiento escolar de los niños de 6 a 9 años del asentamiento humano Villa Rica*. Carabayllo- Lima Perú: Revista enfermera Herediana 2011; 4(1):20-26. Obtenido de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>
- Barrero, B. (2015). *Manipulación de alimentos*. Obtenido de <https://manipulador-de-alimentos.com/manual-manipuladordealimentos-coformacion.pdf>
- Bello, J. (2012). *Calidad de vida. Alimentos y salud humana". Fundamentos científicos*. MADRID: Ediciones Díaz de Santos, S.A.
- Bernal, C. (s.f.). *Metodología de la investigación*. México. 4° Edición. Pearson Educación.
- Bernal, I. (2010). *Inseguridad alimentaria y hambre en niños. Diseño y validación de instrumentos para su estudio". (Tesis doctoral. Universidad Simón Bolívar de Venezuela)*. Obtenido de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>
- Boletín Seguridad Alimentaria Nutricional. Organización de las Naciones Unidas. (2015). *La prevalencia de subalimentación del CONEVAL – indicadores centrales para medir la SAN ¿Cuáles son sus diferencias?* México. Obtenido de [http://sinhambre.gob.mx/wp-content/uploads/2015/04/boletin\\_san\\_01-2015\\_fao\\_mxico\\_.pdf](http://sinhambre.gob.mx/wp-content/uploads/2015/04/boletin_san_01-2015_fao_mxico_.pdf)



- Bourgeois, Mescle, Zucca. (1994). *Microbiología Alimentaria*. España : Editorial Acribia.
- Briones, M. (2013). *Estudio de la alimentación y estado nutricional de los niños de un orfanato-escuela en Guatemala. Tesis Doctoral de la Universidad de Granada*. España. Obtenido de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>
- Cadavid, Z. A. (2011). *Coeficiente intelectual de niños escolarizados en instituciones públicas de las zonas nororiental y noroccidental de Medellín según el nivel de seguridad alimentaria del hogar y condiciones socioeconómicas*. Revista Chilena de Nutrición Vol. 38, N° 4. Obtenido de <https://outlook.live.com/owa/?mkt=es&path=/attachmentlightbox>
- Castilla, H. M. (2011). *Seguridad Alimentaria del programa Apadrinamiento y Nutrición, de la Fundación Mamonal en Cartagena – Colombia*. Antioquia, Colombia: Revista Lasallista de Investigación, vol.8; núm. 1. Obtenido de [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1794-44492011000100007](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1794-44492011000100007)
- Castro, L. (1999). *Constructivismo y educación. 1ª Edición*. Lima: Ediciones Educap.
- Cervera, F. (2014). *Hábitos alimentarios en estudiantes universitarios. Estudio piloto en la Universidad Virtual de Túnez para optar al grado de Doctor*. Universidad de Castilla - La Mancha. Obtenido de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>
- Chamorro, L. (2007). *Hábitos, comportamientos y actitudes de los adolescentes inmigrantes sobre nutrición. Recomendaciones educativas*. Granada. Tesis para optar al grado de Doctor de la Universidad de Granada. Obtenido de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>
- Charley, H. (1987). *Libro Tecnología de los alimentos. Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos. 1ª Edición*. México : Editorial LIMUSA. pag. 11, 21, 55.

Chávez, J. (2012). *Aplicación del Programa Educativo Escolar Sano con Alimentación Saludable y su influencia en el nivel cognitivo y en las prácticas nutricionales de las madres de la Institución Educativa N° 2099 "El Sol".* Distrito de Huaura. LIMA. Obtenido de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>

Constitución Política del Perú. (1993).

Cruz, A. (2013). *Las buenas prácticas de higiene y manipulación como elemento básico del sistema de gestión de calidad e inocuidad de los alimentos.* Revista Cubana de Alimentación y Nutrición Volumen 23, Número 1.

Decreto Legislativo N° 007-1998 . (1998). *Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.*

Decreto Legislativo N° 1062-2008 . (2008). *Ley de inocuidad de los alimentos.* Normas Legales.

Decreto N° 001-2012-MIMP . (2012). *Aprueba el Plan nacional de acción por la infancia y la adolescencia – PNAIA 2012 – 2021.*

Decreto Supremo N° 008-2012-MIDS. (2012). *Crean el programa nacional de alimentación Qali Warma.* Normas Legales.

Decreto Supremo. N° 002-2015-SA. (2015). *Aprueba modificación del Plan de Salud Escolar 2013-2016, aprobado con Decreto Supremo N° 010-2013-SA.* Normas Legales .

Directiva N° 022-2013-DUGEL-JAGP-EBR-CTA. . (2013). *Kioscos y loncheras Saludables en las Instituciones Educativas de la Ugel N°02 "Vivo Limpio, mi alimento es sano, vivo bien.*

Directiva N° 061-2013-MINEDU/UGEL.02/AGP/EEP. (2013). *Normar las Orientaciones Técnico Pedagógicas del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas Públicas de la Ugel N°02-2013.*

Directiva Sanitaria N° 012-2012-DISA.VLC. . (s.f.).

- Domínguez, Olivares, Santos. (s.f.). *Influencia Familiar sobre la conducta alimentaria y su relación con la obesidad infantil*. Obtenido de [http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/123925/Dominguez\\_p.pdf?sequence=1](http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/123925/Dominguez_p.pdf?sequence=1)
- FAO. (2012). *Plan de Capacitación para la Enseñanza de la Alimentación y Nutrición dirigido a docentes de primero y segundo ciclo*. Tegucigalpa Honduras. Obtenido de <http://www.fao.org/3/a-at774s.pdf>
- FAO. (2013). *Guía para medir la diversidad alimentaria a nivel individual y del hogar*.
- Flores, Klünder, Medina. (2010). *Análisis crítico del Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica*. México: Bol. Med. Hosp. Infant. Mex. Vol.68 no.1. Obtenido de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_rtext&pid=S1665-11462011000100010](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_rtext&pid=S1665-11462011000100010)
- Flores, R. (2013). *Primera infancia, lenguaje e inclusión social: una mirada desde la investigación*. Ediciones USTA Universitaria Santo Tomas.
- Gimeno, J. y Pérez, A. (1996). *Comprender y transformar la enseñanza (5 º Ed.)*. Madrid: Morata. Obtenido de <http://www.terras.edu.ar/cursos/22/biblio/22GIMENO-SACRISTAN-Cap-3-Jose-PEREZ-GOMEZ-Angel-.pdf>
- González, L. (2010). *Situación nutricional de escolares de la comunidad de Madrid. Condicionantes familiares*. Tesis para optar al grado de Doctor en la Universidad Complutense de Madrid. Madrid. Obtenido de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>
- Haya, V. (1975). *“Espacio–Tiempo Histórico”*. Serie ideología Aprista Colección Racso 3º Edición. Lima Perú: pa X.

- Hernández, R. (2014). *Metodología de la Investigación* (6ª ed). México : Editorial McGRAW.HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE CV.
- Hernández, S., Fernández, C. y Baptista, L. (2010). *Metodología de la investigación*. México: Mc Graw Hill.
- Kuklinski, C. (2010). *Nutrición y Bromatología*. Barcelona: Ediciones Omega .
- La Directiva N° 014-2013-MINEDU/VMGP-DIGEDIE. Decreto Supremo. N° 008-2013-MIDIS. (2013). *Aprueba la Estrategia Nacional de Desarrollo e inclusión Social “Incluir para Crecer”*. Normas Legales 26 de Abril 2013.
- Lay, W. (2013). *Manual de Pedagogía*. Ediciones Universitarias.
- Ley N° 29571 . (2010). *Código de protección y defensa del consumidor*.
- Ley N° 30021. (2013). – *Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y Adolescentes. Aprobada el 10.5.2013. Normas Legales*.
- Lineamiento Técnico de Alimentación y Nutrición para la Primera Infancia*. (2011). Colombia. Obtenido de <http://www.deceroasiempre.gov.co/QuienesSomos/Documents/4.De-Alimentacion-y-nutricion-para-la-Primera-Infancia.pdf>
- Loza, Pecho, Uribe, Lévano. (2014). *Efecto de una intervención educativa sobre higiene alimentaria a través del conocimiento y práctica de madres del centro poblado chacharita sunampe chincha primer trimestre 2014*. Obtenido de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>
- Lozano, M. (2003). *Condicionantes socioeconómicos de los hábitos alimentarios e ingesta de energía y nutrientes en escolares de la población Española. Tesis para optar al grado de Doctor Universidad Complutense de Madrid*. Madrid. Obtenido de <http://biblioteca.ucm.es/tesis/far/ucm-t27248.pdf>
- Macias, Gordillo, Camacho. (2012). *Hábitos alimentarios de niños en edad escolar y el papel de la educación para la salud*. Revista Chilena de Nutrición Vol.

39, N°3, Septiembre 2012. Pág. 41. Obtenido de <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182012000300006>

Macias, Quintero, Camacho, Sánchez. (2009). *La tridimensionalidad del concepto de nutrición: su relación con la educación para la salud*. Santiago de Chile: Rev. Chil. Nutr v.36 no. Obtenido de [http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0717-75182009000400010&lng=es](http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182009000400010&lng=es)

*Manipulación de alimentos*. Servicio Andaluz de Empleo. Consejería de empleo y desarrollo tecnológico. (s.f.). Obtenido de [http://www.juntadeandalucia.es/empleo/recursos2/material\\_didactico/especialidades/materialdidactico\\_manipulacion\\_alimentos/PDF/Manual\\_Comun.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/empleo/recursos2/material_didactico/especialidades/materialdidactico_manipulacion_alimentos/PDF/Manual_Comun.pdf)

Marín, Olivares, Solano, Musayón. (2011). *Estado nutricional y hábitos alimentarios de los alumnos del nivel secundaria de un colegio nacional*. Rev. Enferm Herediana. Obtenido de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>

Mesana, M. (2013). *Alimentación en adolescentes: Valoración del consumo de alimentos y nutrientes en España (Tesis doctoral. Universidad Zaragoza de España)*. España : Estudio AVENA. Obtenido de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>

Ministerio de Agricultura y Riego. (2013). *Estrategia nacional de seguridad alimentaria y nutricional 2013-2021. Comisión multisectorial de seguridad alimentaria y nutricional*. Perú. Obtenido de [http://www.mesadeconcertacion.org.pe/sites/default/files/archivos/2015/documentos/11/minag\\_estrategia\\_nacional\\_de\\_seguridad\\_alimentaria\\_2013\\_2021.pdf](http://www.mesadeconcertacion.org.pe/sites/default/files/archivos/2015/documentos/11/minag_estrategia_nacional_de_seguridad_alimentaria_2013_2021.pdf)

Ministerio de Salud. (2011). *Promoción de prácticas y entornos saludables para el cuidado infantil*. Lima.

Ministerio de Salud. (2012). *Requerimiento de energía para la población Peruana*.

- Montes, A. (1981). *Bromatología Tomo I*. Editorial Universitaria de Buenos Aires. 2ª Edición
- Morales, J. (2016). *Actividad física, hábitos alimentarios y su relación con el nivel de uso de las tecnologías de información y comunicación en adolescentes de la región Callao. (Tesis doctoral de la Universidad San Marcos)*. Perú. Obtenido de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>
- Municipalidad de Miraflores. (2012). *Manual del Kiosco y Lonchera Saludable*. Miraflores, Perú. Obtenido de [http://www.miraflores.gob.pe/Manual\\_del\\_kiosco\\_y\\_lonchera\\_saludable.pdf](http://www.miraflores.gob.pe/Manual_del_kiosco_y_lonchera_saludable.pdf)
- Ojeda, B. (2015). *Propuesta de un método de análisis dietético y nutricional para la evaluación de la calidad de los menús escolares. Aplicación práctica. Tesis doctoral de la Universidad de Valladolid España*. Obtenido de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>
- Olga, M. (2006). *Tabla de composición de alimentos. 10 Edición*. Madrid : Ediciones Pirámide.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2012). *La importancia de la Educación Nutricional*. Roma. Obtenido de <http://www.fao.org/ag/humannutrition/3177902a54ce633a9507824a8e1165d4ae1d92.pdf>
- Osorio, J. Weisstaub, G. y Castillo, C. (2002). *Desarrollo de la conducta alimentaria en la infancia y sus alteraciones*. Santiago de Chile: Revista Chilena de Nutrición V.29, N° 3.
- Pillaca, S. y Villaneva, M. (2015). *Evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional de las familias del distrito de Los Morochucos en Ayacucho, Perú*. Lima: Revista Peruana Med.exp.salud publica vol. 32 N° 1. Obtenido de [http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1726-46342015000100011](http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1726-46342015000100011)

Pino, J. Lopez, M. Cofre, M. Gonzales, C. y Reyes, L. (2011). *Conocimientos Alimentarios- Nutricionales y estado nutricional de estudiantes del cuarto año básico según establecimientos particulares y subvencionados de la ciudad de Talca*. Revista Chilena de Nutrición Vol.37, N° 4, Diciembre 2010. Obtenido de [http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0717-75182010000400002](http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182010000400002)

Resolución Directoral N° 007-2012-EF/63.01. (2012). *Aprueban Lineamientos de inversión para reducir la desnutrición crónica infantil, en el marco del sistema nacional de inversión pública*.

Resolución Directoral N° 331-2013-DESP.DISA.VLC. (2013). *Aprueba Directiva Sanitaria N° 012-2012 sobre Promoción de Loncheras y Quiscos Escolares en Instituciones Públicas y/o privadas de nivel Básico regular, ubicadas en la jurisdicción de la dirección de Salud V LIMA Ciudad*.

Resolución Ministerial N° 0201-2013-ED. (2013). *Aprobar la Directiva N° 014-2013-MINEDU/VMGP-DIGEDIE. Normas y orientaciones para la cogestión del servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Quali Warma del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social*.

Resolución Ministerial N° 131-2012-MINSA. (2012). *Aprobar la directiva N° 004-2012-MIDIS. Lineamientos para la gestión articulada intersectorial e intergubernamental orientada a reducir la desnutrición crónica infantil, en el marco de las políticas de las políticas de inclusión social*.

Resolución Ministerial N° 208-2011-MINSA. (2011). *Aprobar el documento técnico de gestión de la estrategia sanitaria nacional de alimentación y nutrición saludable*.

Resolución Ministerial N° 528-2011/MINSA. (2011).

Resolución Ministerial N° 908--2012-MINSA. (2012). *Aprobar la Lista de alimentos saludables recomendados para su expendio en los quiscos escolares de las instituciones educativas*.

Resolución Ministerial N°161-2015-MINSA. (2015). *Aprobar la Directiva Sanitaria N° 063-MINSA/DGPS-V.01. Directiva Sanitaria para la Promoción de Quioscos Escolares Saludables en las Instituciones Educativas.*

Resolución Viceministerial N°024-2014-MINEDU. (2014). *Aprobar las Bases del II concurso Nacional Nuestras loncheras y quioscos saludables.*

Rodríguez, M. (2012). *Evaluación de las condiciones higiénico – sanitarias y seguridad microbiológica de establecimientos de restauración colectiva y de platos de ensalada y cárnicos cocidos destinados a poblaciones de riesgo de Andalucía.* Córdoba. Obtenido de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>

Salvador, F. (2015). *Relación entre actividad física, hábitos de vida saludables y rendimiento académico en escolares Granadinos.* Granada- España. Obtenido de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>

Saravia L, Carmona I, Fernández M, Ibañez A, Meroni AL, Nari MH. (2014). *Educación Alimentaria y Nutricional en el marco de la Educación para la Salud.* Iniciativa Latinoamericana de Libros de Texto Abiertos (LATIn). Primera Edición.

UNICEF. (2008). *Guía de Nutrición e Higiene para Kioscos Saludables.* Managua: Ministerio de Educación.



## **Anexo**

### Anexo A. Matriz de consistencia

Título: Seguridad alimentaria ,nutricional y establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos del tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02-2016		
Formulación del problema	Objetivos	Hipótesis
Problema general	Objetivo general	Hipótesis general
¿Cuál es la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016?	Determinar la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016	La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016
Problemas específicos	Objetivos específicos	Hipótesis específicas
Pe1 ¿Cuál es la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la alimentación y cultura de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016?	Oe1 Determinar la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la alimentación y cultura de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016.	H1 La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en la alimentación y cultura de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016
Pe2 ¿Cuál es la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la educación alimentaria de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016?	Oe2 Determinar la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la educación alimentaria de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016.	H2 La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en la educación alimentaria de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016
Pe3 ¿Cuál es la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los requerimientos nutricionales de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016?	Oe3 Determinar la incidencia de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los requerimientos nutricionales de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016.	H3 La seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables inciden en los requerimientos nutricionales de los alumnos de tercer grado de educación secundaria Red 17 UGEL N° 02- 2016

Organización de las variables		
Variable 1: Seguridad alimentaria nutricional		
Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
Disponibilidad y acceso	Variedad de oferta de los alimentos	1 ...Nunca 2 ...Casi Nunca 3 ...A veces 4 ...Casi siempre 5 ...Siempre
	Precios	
Consumo y aprovechamiento biológico	Adecuado almacenamiento	
	Higiene de manos	
Inocuidad y calidad e los alimentos	Separación de alimentos crudos y cocidos	
	Cocinar completamente y mantener temperatura de conservación	
Variable 2: Establecimientos saludables.		
Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
Alimentos recomendados	Consumo de cereales, frutas y vegetales, líquidos (jugos y refrescos naturales, lácteos, alimentos preparados (ensaladas, alimentos horneados o a la plancha	1 ...Nunca 2 ...Casi Nunca 3 ...A veces 4 ...Casi siempre 5 ...Siempre
	Publicidad	
Buenas prácticas de manipulación de alimentos	Contaminación de alimentos	
	Alteración de alimentos	
Infraestructura e higiene del local	Acceso a servicios básicos.	
	Enfermedades de transmitidas por alimentos.	
Variable 3: Hábitos alimentarios		
Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
Alimentación y cultura	Construcción de identidad	1 ...Nunca 2 ...Casi Nunca 3 ...A veces 4 ...Casi siempre 5 ...Siempre
	Costumbres y creencias	
Educación alimentaria	Opción de menús	
	Entiquetado	
Requerimiento nutricionales	Kilocalorias	
	Ración de alimentos	

Metodología		
Tipo y diseño de investigación	Población y muestra	Técnicas e instrumentos de evaluación
<p>Tipo de la investigación: Básica</p> <p>Diseño : No experimental del tipo transecciona descriptiva</p> <p style="text-align: center;">Tiempo único</p> <p>El interés es cada variable tomado individualmente</p> <pre> graph TD     X1((X1)) --&gt; X2((X2))     X2 --&gt; X3((X3))     X1 --- X3     </pre> <p>Dónde:</p> <p>X1 independiente = Seguridad Alimentaria y nutricional  X2 independiente = Establecimientos saludables  X3 dependiente = Hábitos alimentarios</p>	<p>Población: La población está constituida por 444 alumnos de tercer grado de educación secundaria de la Red N° 17 Ugel N° 02 conformada por tres Instituciones Educativas Jorge Basadre, Institución educativa N° 3087 “Carlos Cueto Fernandini” y la Institución educativa N° 2091 “Mcal. Andrés Avelino Cáceres”</p> <p>Muestra :</p> $n = \frac{NZ^2PQ}{d^2(N-1) + Z^2PQ}$ <p>n = 206,208037  z= 1,96  p= 0,5  q= 0,5  d= 0,05</p>	<p>Técnica : Encuesta</p> <p>Instrumento : Cuestionario escala de Actitudes escalamiento de Liket</p>

**Anexo B. Constancia de acreditación de aplicación de instrumento**

Los Olivos, 20 de Julio 2016

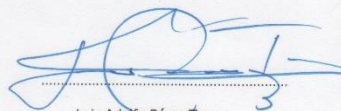
SEÑOR:  
**LIC. EDUARDO MORENO MAGALLANES**  
**DIRECTOR DE LA I.E. N° 2091 MAAC UGEL 02**

De mi consideración :

Tengo el agrado de dirigirme usted para saludarlo cordialmente y a la vez solicitar autorización para aplicar el instrumento adjunto al presente sobre "Seguridad alimentaria nutricional y establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios en los alumnos del tercer año de educación secundaria de la Red N° 17 -Ugel 02" en el desarrollo de investigación cuantitativa.

Agradeciendo por antelación las facilidades hago propicia la oportunidad para expresarle las muestras de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,



Luis Adolfo Pérez Ton  
DNI N° 09437146



Honradez, Disciplina y Trabajo



I E N° 2091 "MARISCAL ANDRÉS AVELINO CÁCERES"  
Urb. Las Palmeras - Los Olivos-UGEL N° 02

## CONSTANCIA

EL DIRECTOR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 2091 "MARISCAL ANDRÉS AVELINO CÁCERES" – UGEL N° 02 DE LA URB. LAS PALMERAS– LOS OLIVOS

HACE CONSTAR :

Que el Mg. Ing. Luis Adolfo PÉREZ TON identificado con DNI N° 09437146 doctorando en educación de la escuela de Post Grado de la Universidad César Vallejo, aplico tres instrumentos con un total de 85 preguntas titulado "Seguridad alimentaria y nutricional, establecimientos saludables, en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria – Red N°17 Ugel N° 02 - 2016 en esta Institución Educativa, las cuales reportaran los datos correspondientes para su investigación antes indicada. .

Se expide la presente constancia a solicitud del interesado para los fines que estime por conveniente.

Las Palmeras, 03 de Noviembre 2016



Lic. Eduardo Moreno Magallanes  
DIRECTOR GENERAL

Los Olivos, 20 de Julio 2016

INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 3087 "CARLOS CUETO FERNANDINI" UGEL 02	
21 JUL 2016	
Pag. N° 1194	Recepción: [firma]
Folios:	

SEÑOR:


**DIRECTOR DE LA I.E. N° 3087 "Carlos Cueto Fernandini" UGEL 02**

De mi consideración:

Tengo el agrado de dirigirme usted para saludarlo cordialmente y a la vez solicitar autorización como alumno de la Escuela de post grado de la Universidad César Vallejo para aplicar el instrumento, adjunto al presente, sobre "Seguridad alimentaria nutricional y establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios en los alumnos del tercer año de educación secundaria de la Red N° 17 -Ugel 02" en el desarrollo de investigación cuantitativa.

Agradeciendo por antelación las facilidades hago propicia la oportunidad para expresarle las muestras de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,



Luis Adolfo Pérez Ton  
DNI N° 09437146



**INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 3087 "CARLOS CUETO FERNANDINI"**  
 PRIMARIA - SECUNDARIA E.B.R.  
 TELEFONO: 485-8676 / 485-8630 / 5354484  
 AV. LAS PALMERAS CUADRA 44 S/N - LOS OLIVOS

**"Año de la consolidación del Mar de Grau"**

## **CONSTANCIA**

Quien suscribe, Directora de la Institución Educativa N° 3087 "Carlos Cueto Fernandini"- del distrito de Los Olivos, perteneciente a la Jurisdicción de la UGEL 02.

### **HACE CONSTAR:**

Que el Mg. Ing. Luis Adolfo PÉREZ TON identificado con DNI N° 09437146 doctorando en educación de la escuela de Post Grado de la Universidad César Vallejo, aplico tres instrumentos con un total de 85 preguntas titulado "Seguridad alimentaria y nutricional, establecimientos saludables, en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria - Red N°17 UGEL N° 02 - 2016 en esta Institución Educativa, las cuales reportaran los datos correspondientes para su investigación antes indicada. .

Se expide la presente constancia a solicitud del interesado para los fines que estime por conveniente.

Los Olivos, 12 de Diciembre del 2016



Mg. ROXANA CAMÁN VIGO  
 DIRECTORA

RCV/Dir.  
 SGQA/Sec.



Los Olivos, 20 de Julio 2016

SEÑOR:  
**DIRECTOR DE LA I.E. "Jorge Basadre Grohmann" UGEL 02**



De mi consideración:

Tengo el agrado de dirigirme usted para saludarlo cordialmente y a la vez solicitar autorización como alumno de la Escuela de post grado de la Universidad César Vallejo para aplicar el instrumento, adjunto al presente, sobre "Seguridad alimentaria nutricional y establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios en los alumnos del tercer año de educación secundaria de la Red N° 17 -Ugel 02" en el desarrollo de investigación cuantitativa.

Agradeciendo por antelación las facilidades hago propicia la oportunidad para expresarle las muestras de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

Luis Adolfo Pérez Ton  
DNI N° 09437146



## I E "JORGE BASADRE GROHMANN"

Urb. Previ- Los Olivos-UGEL N° 02

### CONSTANCIA

EL DIRECTOR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA "JORGE BASADRE GROHMANN" – UGEL N° 02 DE LA URB.PREVI– LOS OLIVOS

HACE CONSTAR :

Que el Mg. Ing. Luis Adolfo PÉREZ TON identificado con DNI N° 09437146 doctorando en educación de la escuela de Post Grado de la Universidad César Vallejo, aplico tres instrumentos con un total de 85 preguntas titulado "Seguridad alimentaria y nutricional, establecimientos saludables, en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria – Red N°17 Ugel N° 02 - 2016 en esta Institución Educativa, las cuales reportaran los datos correspondientes para su investigación antes indicada. .

Se expide la presente constancia a solicitud del interesado para los fines que estime por conveniente.

Las Palmeras, 03 de Noviembre 2016



  
LIC. JOSE ANTONIO LOPEZ YALIE  
DIRECTOR  
COD. MOD / 021865899

## Anexo C. Base de datos

N°	ITEM 1	ITEM 2	ITEM 3	ITEM 4	ITEM 5	ITEM 6	ITEM 7	ITEM 8	ITEM 9	ITEM 10	ITEM 11
1	3	3	2	2	5	3	3	4	4	5	4
2	3	4	2	1	2	5	2	3	5	4	3
3	3	3	2	1	4	5	3	2	5	4	2
4	3	3	5	1	5	3	4	3	3	3	3
5	4	4	3	1	2	4	3	2	5	4	5
6	5	3	3	2	4	5	5	2	3	2	3
7	3	3	4	1	1	4	1	1	5	3	4
8	4	3	4	2	1	4	4	1	5	5	4
9	3	4	4	1	3	5	5	1	4	4	2
10	3	3	1	3	1	2	4	3	3	3	3
11	4	3	2	1	5	5	1	1	5	4	2
12	5	5	2	1	3	5	1	1	4	2	1
13	3	5	3	1	1	4	3	2	5	5	1
14	3	5	2	2	3	5	2	1	5	3	2
15	4	5	3	1	2	5	4	1	5	5	4
16	3	3	4	1	4	1	5	5	5	4	4
17	5	5	3	1	1	3	2	1	3	5	5
18	4	5	4	2	1	4	3	2	5	4	4
19	4	4	5	2	2	4	5	3	5	4	3
20	4	4	5	2	3	4	5	3	5	4	3
21	5	2	3	4	4	3	3	2	4	4	4
22	3	5	2	1	3	5	4	1	4	3	3
23	3	3	2	1	3	5	5	1	4	2	4
24	4	4	2	1	1	5	4	4	4	1	5
25	3	2	4	3	2	3	3	3	4	4	3

Nº	ITEM 1	ITEM 2	ITEM 3	ITEM 4	ITEM 5	ITEM 6	ITEM 7	ITEM 8	ITEM 9	ITEM 10	ITEM 11
26	4	3	3	1	4	5	2	3	3	2	1
27	3	5	1	1	2	4	3	1	3	2	3
28	4	4	4	2	1	5	2	2	2	3	5
29	3	4	2	1	2	2	3	2	4	3	2
30	5	5	3	3	2	5	2	2	4	3	3
31	5	5	2	3	1	5	5	1	5	5	5
32	3	4	4	2	1	5	3	2	4	5	2
33	5	5	5	3	1	5	3	1	5	5	5
34	4	3	4	2	2	4	1	1	3	4	3
35	4	3	5	1	3	4	1	4	3	4	3
36	3	3	2	1	2	4	4	1	2	4	4
37	4	5	5	1	2	5	2	1	5	5	5
38	5	5	1	2	1	5	1	1	5	5	5
39	5	5	5	5	3	5	3	2	5	4	4
40	5	4	3	1	2	5	3	1	4	3	3
41	4	5	5	2	3	5	3	1	5	5	3
42	4	3	3	3	3	4	4	2	4	4	4
43	4	3	2	1	2	5	3	1	5	5	4
44	3	4	4	1	3	5	2	3	4	3	2
45	5	3	5	1	1	4	4	2	5	5	5
46	5	3	5	1	2	3	3	2	3	3	5
47	5	5	5	3	2	5	1	1	5	5	5
48	5	4	3	1	3	5	3	1	5	3	1
49	5	5	4	1	1	5	2	1	3	5	5
50	5	4	4	3	1	5	2	2	4	4	5
51	3	5	3	1	2	5	2	1	2	4	5
Nº	ITEM 1	ITEM 2	ITEM 3	ITEM 4	ITEM 5	ITEM 6	ITEM 7	ITEM 8	ITEM 9	ITEM 10	ITEM 11

52	4	3	5	4	3	4	3	2	3	3	3
53	4	2	5	2	3	4	3	1	4	3	4
54	5	3	2	2	5	5	2	2	5	5	5
55	1	3	3	1	5	5	3	1	4	4	4
56	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3
57	3	4	5	3	3	5	3	1	3	5	3
58	3	3	5	1	3	5	2	1	3	3	3
59	5	4	5	3	1	5	3	2	5	4	5
60	5	4	2	5	1	1	3	5	4	2	4
61	4	3	4	2	2	3	2	1	2	1	3
62	4	3	3	5	5	3	3	4	3	3	5
63	5	5	5	3	1	3	4	2	3	2	1
64	4	5	1	2	3	3	5	1	5	3	2
65	5	5	5	1	1	5	3	1	5	3	5
66	5	5	5	5	1	2	5	1	1	5	5
67	5	4	4	1	2	4	5	2	5	5	4
68	4	3	5	2	2	5	2	1	5	1	1
69	4	4	3	3	2	5	3	2	4	3	4
70	5	4	5	1	1	3	5	3	5	4	5
71	4	2	5	3	3	5	2	1	3	4	3
72	2	5	3	4	1	5	3	3	5	3	2
73	4	5	1	1	1	5	1	1	5	1	5
74	5	5	5	5	1	5	3	3	5	5	1
75	5	3	2	2	1	5	4	2	2	3	5
76	4	5	2	2	1	5	4	1	1	2	2
77	3	3	3	4	2	4	4	2	3	4	3
<b>Nº</b>	<b>ITEM 1</b>	<b>ITEM 2</b>	<b>ITEM 3</b>	<b>ITEM 4</b>	<b>ITEM 5</b>	<b>ITEM 6</b>	<b>ITEM 7</b>	<b>ITEM 8</b>	<b>ITEM 9</b>	<b>ITEM 10</b>	<b>ITEM 11</b>
78	4	3	3	2	3	5	2	1	4	3	1

79	3	4	5	3	3	3	4	3	4	2	2
80	3	3	4	3	4	5	2	1	4	2	4
81	4	3	2	5	1	4	3	1	5	5	4
82	3	3	3	4	3	5	2	3	5	4	5
83	3	4	3	4	2	3	3	3	3	3	3
84	5	4	5	3	3	3	2	2	4	4	4
85	5	4	4	5	4	5	3	1	3	5	3
86	4	3	3	1	4	3	3	1	5	5	3
87	5	3	4	3	4	5	2	1	5	3	4
88	3	5	5	1	3	4	3	2	4	4	4
89	3	4	5	1	3	4	2	2	5	3	2
90	4	4	5	1	1	4	3	2	4	3	3
91	3	5	4	2	3	4	4	2	4	4	5
92	5	5	3	3	5	3	1	4	5	5	3
93	5	3	5	1	2	4	3	2	5	5	5
94	4	3	2	3	2	4	4	3	3	3	4
95	4	4	5	3	5	4	4	1	5	4	3
96	5	2	5	1	1	5	4	1	5	5	2
97	3	2	4	2	2	4	1	2	3	3	4
98	5	5	3	1	1	5	3	2	3	4	3
99	4	5	5	1	1	4	4	1	4	5	4
100	5	5	5	1	3	5	5	1	2	5	5
101	4	3	2	2	1	5	3	1	5	5	1
102	3	4	4	1	3	4	4	3	4	4	3
103	4	4	3	3	3	5	4	2	2	5	5
<b>Nº</b>	<b>ITEM 1</b>	<b>ITEM 2</b>	<b>ITEM 3</b>	<b>ITEM 4</b>	<b>ITEM 5</b>	<b>ITEM 6</b>	<b>ITEM 7</b>	<b>ITEM 8</b>	<b>ITEM 9</b>	<b>ITEM 10</b>	<b>ITEM 11</b>
104	4	4	3	2	3	4	3	3	4	4	3
105	4	5	2	2	2	5	3	1	4	3	3

106	4	4	3	1	3	4	4	1	5	5	1
107	5	5	5	1	1	5	3	1	5	5	5
108	4	3	4	1	2	2	4	2	4	3	4
109	3	2	4	2	3	3	2	4	3	3	2
110	4	3	5	5	3	3	1	2	5	4	4
111	3	3	2	1	4	1	1	2	5	5	5
112	3	5	5	1	5	4	4	5	5	4	3
113	5	4	2	1	2	4	1	2	3	3	3
114	5	5	4	1	3	5	5	1	5	5	1
115	4	3	5	1	2	4	4	2	3	5	2
116	5	3	4	3	2	3	1	1	4	1	3
117	4	3	3	1	3	4	5	2	5	4	5
118	3	5	5	5	3	5	5	1	5	5	5
119	3	4	5	4	3	2	1	3	5	4	2
120	4	4	4	1	2	4	5	1	5	5	4
121	3	4	5	1	3	5	5	3	5	1	1
122	5	4	5	1	1	5	2	1	5	5	5
123	5	4	3	3	4	3	2	1	4	3	5
124	3	2	5	4	2	4	3	2	4	3	5
125	5	5	3	1	3	5	1	1	5	3	1
126	4	2	3	2	3	4	3	1	4	5	5
127	4	5	3	1	2	5	2	2	3	2	4
128	5	5	3	1	5	4	4	1	5	5	5
129	5	2	1	3	3	5	5	3	2	1	3
<b>Nº</b>	<b>ITEM 1</b>	<b>ITEM 2</b>	<b>ITEM 3</b>	<b>ITEM 4</b>	<b>ITEM 5</b>	<b>ITEM 6</b>	<b>ITEM 7</b>	<b>ITEM 8</b>	<b>ITEM 9</b>	<b>ITEM 10</b>	<b>ITEM 11</b>
130	4	5	5	2	4	4	5	1	5	4	4
131	5	4	3	1	2	3	5	3	3	4	5
132	4	3	3	1	3	3	4	3	4	2	3

133	5	3	2	2	3	3	3	4	4	4	4
134	4	2	4	1	2	3	5	4	4	3	4
135	3	3	5	4	3	4	3	3	4	3	3
136	4	4	5	2	3	3	3	3	3	4	4
137	4	4	4	1	3	4	3	2	4	4	4
138	4	3	3	2	4	4	3	2	3	2	2
139	3	4	5	1	1	4	2	2	3	4	5
140	4	3	2	1	2	4	4	3	3	2	5
141	2	4	5	1	4	2	5	3	2	3	4
142	4	3	1	1	3	4	2	3	4	4	3
143	3	2	4	1	1	4	3	1	4	4	3
144	4	4	4	3	4	4	4	3	2	3	3
145	4	4	2	1	3	4	1	4	3	2	3
146	4	3	5	1	3	5	3	3	3	2	2
147	5	3	2	1	4	4	1	2	4	2	1
148	5	5	5	1	2	4	1	1	4	4	5
149	5	5	4	1	3	5	5	2	3	2	1
150	4	3	2	2	3	5	5	2	4	4	4
151	5	5	3	1	2	5	2	1	5	3	5
152	3	2	4	1	3	5	3	2	5	3	4
153	3	3	5	3	3	3	3	1	4	4	3
154	5	3	5	1	4	5	2	1	3	2	3
155	4	3	4	3	3	2	3	2	5	3	3
<b>Nº</b>	<b>ITEM 1</b>	<b>ITEM 2</b>	<b>ITEM 3</b>	<b>ITEM 4</b>	<b>ITEM 5</b>	<b>ITEM 6</b>	<b>ITEM 7</b>	<b>ITEM 8</b>	<b>ITEM 9</b>	<b>ITEM 10</b>	<b>ITEM 11</b>
156	4	5	5	1	3	5	3	1	4	3	3
157	4	4	5	1	2	4	2	2	4	4	4
158	3	5	4	1	3	3	2	2	5	3	4
159	3	4	5	1	3	4	5	1	1	2	2



160	3	3	3	1	2	4	2	2	4	4	3
161	4	3	5	1	2	5	2	1	4	4	4
162	5	5	4	1	1	1	4	3	5	5	5
163	3	4	3	1	1	5	4	3	5	4	5
164	5	4	3	3	3	4	4	2	5	4	4
165	5	5	4	1	1	5	3	2	5	5	5
166	5	3	4	2	2	5	3	3	3	3	4
167	5	3	5	1	1	5	3	1	2	4	3
168	4	3	3	3	4	4	2	2	3	4	4
169	5	4	3	2	3	4	4	3	3	4	4
170	4	5	3	1	3	4	4	1	5	3	4
171	4	1	4	1	5	3	1	3	3	4	2
172	4	4	4	1	3	4	3	2	3	3	3
173	4	3	2	1	3	4	1	3	3	3	4
174	3	1	5	1	3	5	5	3	1	3	3
175	4	4	5	1	2	5	1	1	5	5	5
176	4	3	3	2	3	4	3	2	4	4	4
177	5	4	4	1	2	3	2	3	5	5	5
178	4	3	2	3	5	5	4	4	1	3	3
179	4	4	1	3	5	4	1	1	5	3	3
180	4	4	5	1	3	5	3	1	4	4	2
181	2	5	4	1	3	5	2	2	5	5	4
<b>Nº</b>	<b>ITEM 1</b>	<b>ITEM 2</b>	<b>ITEM 3</b>	<b>ITEM 4</b>	<b>ITEM 5</b>	<b>ITEM 6</b>	<b>ITEM 7</b>	<b>ITEM 8</b>	<b>ITEM 9</b>	<b>ITEM 10</b>	<b>ITEM 11</b>
182	4	4	5	1	3	4	4	1	3	3	3
183	5	3	3	2	2	4	3	2	5	4	3
184	4	4	3	1	3	5	4	2	5	4	4
185	4	3	4	1	5	4	5	1	5	3	5
186	3	3	5	1	3	4	5	4	5	4	4

187	4	2	4	1	3	4	5	2	2	2	3
188	2	4	4	1	3	4	2	1	3	5	4
189	4	3	5	1	3	4	3	3	5	5	4
190	4	4	5	1	1	5	3	1	5	4	4
191	4	5	4	2	3	4	3	3	4	4	4
192	3	4	5	1	2	4	1	2	4	5	4
193	4	5	5	1	2	5	5	1	4	4	5
194	4	5	5	1	1	5	3	1	5	5	4
195	4	2	5	1	3	4	1	4	2	5	1
196	3	3	3	1	4	4	4	2	2	4	4
197	4	5	4	3	3	5	5	2	5	4	4
198	4	3	3	1	3	4	4	3	3	5	1
199	5	4	3	1	4	4	4	3	5	1	4
200	5	5	5	1	2	4	4	2	2	4	2
201	4	4	4	1	3	3	1	1	1	1	3
202	4	3	4	2	3	5	2	2	4	4	4
203	4	3	5	1	3	4	4	2	5	3	4
204	4	4	3	1	4	3	3	2	2	3	1
205	4	3	5	1	3	2	4	3	5	5	4
206	4	4	3	1	1	4	2	1	4	3	4

N°	ITEM 12	ITEM 13	ITEM 14	ITEM 15	ITEM 16	ITEM 17	ITEM 18	ITEM 19	ITEM 20	ITEM 21	ITEM 22
1	4	4	5	4	1	1	4	4	3	2	2
2	5	5	5	3	2	1	5	5	3	1	4
3	5	4	5	4	2	4	5	5	5	1	5
4	5	4	4	4	1	1	5	5	5	3	5
5	4	5	5	3	2	5	4	3	2	4	5
6	5	5	5	3	2	1	5	5	4	1	5
7	5	4	4	5	1	1	5	5	3	3	4
8	5	5	5	3	3	2	4	4	3	2	5
9	5	5	5	2	3	1	1	4	5	2	4
10	5	5	5	5	3	3	3	5	5	3	5
11	5	5	5	2	1	1	3	5	5	1	5
12	5	5	5	1	1	1	5	5	5	1	3
13	5	4	5	4	5	4	4	5	4	1	5
14	5	5	5	1	5	1	5	5	5	1	4
15	4	5	5	3	3	4	3	5	3	4	5
16	5	5	5	3	2	1	5	5	5	3	3
17	3	3	4	3	3	1	5	5	5	1	5
18	4	5	5	5	3	4	4	5	4	1	3
19	5	5	5	3	1	3	2	5	5	1	5
20	5	5	5	4	3	3	4	5	3	2	2
21	2	4	4	3	1	3	1	5	2	3	3
22	5	4	4	3	3	2	5	5	3	2	3
23	3	3	5	2	1	2	4	4	3	3	3
24	5	3	5	3	3	1	5	5	5	4	3
25	4	3	3	1	5	5	5	1	1	3	1
26	5	4	5	3	1	3	2	4	5	3	4
N°	ITEM 12	ITEM 13	ITEM 14	ITEM 15	ITEM 16	ITEM 17	ITEM 18	ITEM 19	ITEM 20	ITEM 21	ITEM 22

27	5	5	5	3	5	1	2	5	5	1	5
28	4	5	4	2	2	3	3	5	5	1	5
29	1	4	5	3	2	2	1	4	4	2	3
30	5	4	5	4	2	3	3	5	5	2	5
31	4	5	5	2	3	2	5	5	1	1	5
32	3	5	5	4	3	1	5	5	4	4	4
33	5	4	5	4	4	4	4	5	5	1	5
34	4	5	5	4	2	1	3	4	4	1	4
35	5	5	5	4	2	1	3	4	4	1	4
36	4	3	3	3	1	4	5	3	3	3	3
37	5	5	5	5	3	3	3	5	4	1	5
38	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	5
39	5	3	3	3	1	1	3	4	5	2	3
40	5	4	4	4	3	2	5	5	5	3	4
41	5	5	5	5	1	3	5	5	5	3	3
42	4	5	5	4	1	3	3	4	5	3	4
43	4	4	5	2	1	4	5	5	1	2	5
44	5	4	5	1	1	3	4	5	4	3	2
45	4	3	5	4	1	3	4	5	5	2	1
46	5	5	5	5	4	5	1	3	5	3	4
47	5	5	5	2	2	1	5	5	5	2	5
48	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	4
49	3	4	4	4	5	1	1	5	4	3	4
50	2	3	4	4	2	2	4	5	5	2	4
51	5	5	3	2	1	2	5	5	5	2	5
52	5	5	5	4	2	1	3	3	4	3	4
<b>N°</b>	<b>ITEM 12</b>	<b>ITEM 13</b>	<b>ITEM 14</b>	<b>ITEM 15</b>	<b>ITEM 16</b>	<b>ITEM 17</b>	<b>ITEM 18</b>	<b>ITEM 19</b>	<b>ITEM 20</b>	<b>ITEM 21</b>	<b>ITEM 22</b>
53	5	4	5	4	2	1	5	5	1	1	1

54	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5
55	4	4	4	4	1	4	4	4	3	4	4
56	3	5	5	3	3	3	4	5	3	4	4
57	2	3	4	3	2	3	3	5	4	3	4
58	5	5	5	1	5	2	5	5	3	1	3
59	5	5	5	3	3	5	5	5	5	3	5
60	2	5	4	5	4	4	5	3	5	4	4
61	2	4	4	4	1	1	3	5	5	2	4
62	5	4	5	3	5	3	4	5	2	3	5
63	5	3	4	5	5	1	4	5	1	1	3
64	5	5	5	5	3	2	2	5	3	3	3
65	5	5	5	4	5	5	4	3	5	4	1
66	5	5	5	5	3	5	3	5	5	2	5
67	5	5	5	3	5	4	5	5	5	2	5
68	5	5	5	5	1	1	5	5	5	1	5
69	4	5	4	3	5	3	4	4	3	2	4
70	5	5	5	3	1	1	5	5	5	1	5
71	5	5	5	3	2	3	3	4	2	2	4
72	5	5	5	3	3	2	3	5	5	2	3
73	5	5	5	5	5	1	1	5	1	1	3
74	5	5	5	1	1	3	2	5	5	3	5
75	5	4	4	3	1	1	3	5	3	3	2
76	3	2	5	3	3	1	2	5	3	3	3
77	2	5	5	3	1	1	5	5	3	3	5
78	5	5	5	4	3	3	3	5	3	2	2
<b>N°</b>	<b>ITEM 12</b>	<b>ITEM 13</b>	<b>ITEM 14</b>	<b>ITEM 15</b>	<b>ITEM 16</b>	<b>ITEM 17</b>	<b>ITEM 18</b>	<b>ITEM 19</b>	<b>ITEM 20</b>	<b>ITEM 21</b>	<b>ITEM 22</b>
79	5	5	4	5	1	2	2	5	2	1	5
80	5	5	5	5	2	3	3	4	4	3	4

81	5	5	5	2	4	4	4	5	5	1	5
82	5	5	5	4	5	1	4	5	5	5	5
83	5	5	5	5	5	4	4	3	3	2	4
84	4	5	4	2	1	4	5	5	4	2	5
85	5	5	5	4	1	1	5	5	3	1	4
86	2	3	5	1	5	1	5	5	4	3	4
87	3	4	5	3	2	1	4	4	4	4	4
88	5	5	5	4	1	2	2	5	5	2	3
89	5	4	5	4	1	1	4	5	5	2	3
90	5	5	5	3	2	3	4	3	4	3	5
91	4	3	2	2	3	3	2	3	3	3	4
92	5	5	3	3	5	4	2	5	3	3	5
93	5	5	3	2	2	2	4	5	5	4	5
94	5	3	3	4	1	2	1	4	1	3	3
95	5	4	5	2	3	5	5	5	5	3	2
96	5	5	5	4	1	5	5	5	2	1	3
97	5	3	5	4	3	2	5	5	3	2	4
98	4	4	5	3	2	1	4	5	1	1	3
99	3	5	4	3	1	1	5	5	3	3	4
100	5	3	5	4	1	1	5	5	3	2	3
101	5	5	5	1	1	1	5	5	5	1	5
102	4	4	5	3	1	4	3	4	1	3	3
103	4	3	5	3	1	5	5	5	5	4	3
104	3	4	5	3	2	2	3	5	4	2	4
<b>N°</b>	<b>ITEM 12</b>	<b>ITEM 13</b>	<b>ITEM 14</b>	<b>ITEM 15</b>	<b>ITEM 16</b>	<b>ITEM 17</b>	<b>ITEM 18</b>	<b>ITEM 19</b>	<b>ITEM 20</b>	<b>ITEM 21</b>	<b>ITEM 22</b>
105	5	5	5	5	3	1	5	5	5	4	4
106	4	4	5	4	1	1	3	5	3	4	3
107	5	5	5	3	4	2	5	5	5	3	3

108	4	5	4	3	1	1	2	5	4	1	3
109	4	5	4	2	2	3	4	5	4	1	3
110	3	2	3	2	1	5	2	5	3	3	4
111	5	5	5	5	1	1	5	5	5	2	3
112	4	3	5	4	3	4	3	5	3	3	3
113	5	5	5	1	1	3	3	5	5	2	3
114	5	5	5	3	1	1	5	5	5	1	5
115	2	4	4	3	1	3	2	5	4	1	4
116	3	4	5	3	1	2	5	5	1	1	5
117	5	5	5	3	3	4	5	5	5	4	3
118	5	5	5	3	1	1	5	5	3	1	5
119	4	5	5	4	4	3	4	4	2	2	3
120	5	5	5	3	3	1	3	5	4	4	5
121	5	3	5	3	1	1	1	4	3	1	5
122	5	5	5	5	1	4	4	5	1	1	5
123	3	3	4	4	4	4	3	5	4	2	4
124	1	4	3	4	3	2	1	5	1	2	3
125	5	5	5	1	3	3	5	5	5	1	1
126	4	4	4	5	4	4	4	5	2	4	5
127	5	5	5	5	3	4	3	5	4	4	3
128	1	3	5	5	1	5	5	5	5	1	5
129	4	3	1	3	4	2	5	4	5	4	5
130	3	4	5	4	1	1	4	4	1	2	4
<b>N°</b>	<b>ITEM 12</b>	<b>ITEM 13</b>	<b>ITEM 14</b>	<b>ITEM 15</b>	<b>ITEM 16</b>	<b>ITEM 17</b>	<b>ITEM 18</b>	<b>ITEM 19</b>	<b>ITEM 20</b>	<b>ITEM 21</b>	<b>ITEM 22</b>
131	5	4	3	5	1	4	3	5	5	3	4
132	5	4	3	3	3	2	3	3	5	3	4
133	5	5	5	3	1	1	5	5	5	4	5
134	4	4	3	3	3	4	3	3	5	4	3

135	4	4	3	3	3	3	4	4	3	2	4
136	4	3	3	4	1	3	3	5	3	2	3
137	5	5	5	5	4	3	5	4	4	3	4
138	2	4	4	3	3	2	4	4	4	3	3
139	5	5	5	4	1	1	4	5	4	4	3
140	4	5	5	4	1	3	2	5	2	1	5
141	5	4	5	3	3	3	4	4	5	4	3
142	4	5	4	4	3	1	5	5	5	4	4
143	5	4	3	3	5	3	5	5	5	2	4
144	4	4	3	4	1	4	2	4	4	3	4
145	5	5	5	5	5	2	4	5	5	2	3
146	4	3	4	4	1	1	3	5	4	3	5
147	5	5	4	4	5	1	4	5	1	1	2
148	4	5	4	5	1	1	5	5	4	1	4
149	4	3	3	4	1	1	5	5	5	2	5
150	4	2	3	1	1	1	1	5	5	4	5
151	5	4	4	5	2	2	5	4	4	3	5
152	3	4	4	2	1	2	3	5	2	2	4
153	4	5	5	3	4	1	4	1	4	2	3
154	3	3	4	2	1	3	1	5	5	1	4
155	5	4	3	3	3	2	4	5	5	3	5
156	3	5	4	4	3	2	3	3	3	2	4
<b>N°</b>	<b>ITEM 12</b>	<b>ITEM 13</b>	<b>ITEM 14</b>	<b>ITEM 15</b>	<b>ITEM 16</b>	<b>ITEM 17</b>	<b>ITEM 18</b>	<b>ITEM 19</b>	<b>ITEM 20</b>	<b>ITEM 21</b>	<b>ITEM 22</b>
157	5	5	5	3	2	2	5	5	4	3	4
158	5	5	5	4	3	2	4	3	3	2	3
159	5	3	5	3	1	1	5	5	3	2	4
160	4	4	4	2	4	2	2	3	4	3	3
161	5	5	5	3	4	1	5	5	5	2	4



162	5	5	5	5	1	1	5	5	5	3	5
163	5	5	5	2	1	1	5	5	5	3	2
164	4	5	5	4	3	4	5	5	4	4	4
165	5	5	5	5	5	2	5	5	4	3	5
166	2	4	4	3	1	3	3	5	3	3	4
167	5	5	5	5	5	2	2	5	1	4	2
168	5	5	3	4	1	2	3	5	4	4	2
169	5	5	5	4	3	2	4	5	4	3	5
170	4	3	4	3	2	2	5	4	3	4	4
171	5	3	3	3	1	3	1	5	4	1	3
172	4	5	5	4	3	2	4	4	4	4	2
173	5	3	5	4	1	3	3	4	2	1	4
174	1	3	5	3	1	1	3	5	1	1	5
175	1	5	5	4	1	1	5	5	2	1	1
176	5	4	3	3	5	3	3	4	3	2	3
177	5	5	4	5	1	4	2	5	5	1	5
178	5	5	5	4	2	1	2	4	2	2	5
179	4	5	5	3	2	1	5	5	2	3	5
180	4	5	5	4	4	1	5	5	4	2	3
181	4	5	5	4	2	4	2	5	1	3	4
182	4	5	5	5	2	3	2	5	4	4	4
<b>N°</b>	<b>ITEM 12</b>	<b>ITEM 13</b>	<b>ITEM 14</b>	<b>ITEM 15</b>	<b>ITEM 16</b>	<b>ITEM 17</b>	<b>ITEM 18</b>	<b>ITEM 19</b>	<b>ITEM 20</b>	<b>ITEM 21</b>	<b>ITEM 22</b>
183	5	5	5	3	1	4	5	5	5	3	5
184	5	4	4	3	5	3	4	5	5	1	3
185	4	5	5	5	2	1	5	5	4	1	3
186	5	5	5	4	3	2	5	5	5	1	2
187	2	3	2	5	1	1	2	3	4	1	3
188	5	5	5	3	3	1	4	5	4	3	4

189	4	5	5	4	2	1	4	5	3	3	5
190	5	5	5	2	3	1	5	5	5	1	5
191	4	4	3	3	2	3	4	5	3	2	4
192	5	5	5	5	2	1	4	5	1	2	2
193	5	5	5	3	1	2	4	5	1	2	4
194	5	5	5	1	3	5	5	5	2	2	5
195	2	5	4	5	1	1	1	5	1	3	4
196	3	5	4	3	2	2	5	4	4	3	3
197	5	3	4	3	1	1	5	5	5	3	1
198	3	5	5	4	1	1	4	5	5	3	3
199	3	5	5	4	1	1	5	5	4	3	2
200	5	5	4	4	1	4	5	5	5	2	5
201	3	3	2	3	3	1	3	5	3	1	3
202	5	5	5	2	4	1	4	4	5	1	2
203	5	5	5	3	1	1	4	5	3	3	2
204	5	5	5	3	1	1	5	5	1	4	3
205	4	3	4	3	1	1	5	4	1	4	3
206	3	4	3	4	3	1	3	4	3	2	4

N°	ITEM 23	ITEM 24	ITEM 25	ITEM 26	ITEM 27	ITEM 28	ITEM 29	ITEM 30	ITEM 31	ITEM 32	ITEM 33
1	4	4	2	3	3	2	2	2	3	2	3
2	3	3	3	4	1	5	1	1	4	3	3
3	3	3	4	3	1	5	2	3	4	4	3
4	4	3	3	3	1	4	1	3	2	1	2
5	3	3	3	1	4	4	1	3	3	3	3
6	5	5	1	3	1	5	1	1	1	4	4
7	1	4	1	3	1	1	1	1	1	5	3
8	4	3	3	4	4	5	4	3	4	3	2
9	4	3	1	2	1	4	2	4	2	2	2
10	5	5	4	3	3	4	4	4	5	3	3
11	4	5	1	3	2	4	1	1	2	5	5
12	5	4	2	2	2	5	2	2	3	1	1
13	4	4	4	4	4	4	2	3	2	3	2
14	2	4	1	2	1	3	1	1	4	5	3
15	5	5	1	3	2	1	2	2	5	5	5
16	4	5	2	2	3	1	1	1	2	4	3
17	5	3	2	2	1	1	1	1	1	5	3
18	3	3	1	1	2	2	1	1	1	1	2
19	4	5	1	3	3	5	1	1	4	5	4
20	4	3	2	3	3	5	1	1	3	5	4
21	3	4	3	2	2	4	1	1	1	4	2
22	4	3	2	2	2	3	1	1	1	5	3
23	4	4	2	2	1	1	1	1	3	3	3
24	3	4	1	3	1	1	1	2	3	5	2
25	2	1	3	3	3	1	5	5	3	1	2
26	4	2	1	2	1	3	1	1	3	1	3
N°	ITEM 23	ITEM 24	ITEM 25	ITEM 26	ITEM 27	ITEM 28	ITEM 29	ITEM 30	ITEM 31	ITEM 32	ITEM 33

27	5	2	1	1	1	4	1	1	1	4	1
28	5	5	2	2	2	4	1	3	5	4	3
29	3	3	2	3	1	4	2	3	1	5	3
30	5	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4
31	5	5	1	1	2	3	1	1	1	5	3
32	4	5	3	3	4	2	1	3	4	5	3
33	4	4	2	3	2	2	2	3	4	5	3
34	4	4	1	2	1	3	1	1	1	3	3
35	4	4	1	2	1	3	1	1	1	3	3
36	4	2	2	4	3	2	1	3	3	5	5
37	3	4	3	4	2	4	1	1	2	5	2
38	5	5	4	4	4	5	1	4	4	5	1
39	3	4	2	3	2	2	1	2	2	5	4
40	4	5	3	3	2	3	1	1	1	4	5
41	2	4	5	4	4	5	1	1	1	1	3
42	5	4	3	3	3	3	2	2	4	4	3
43	5	5	2	1	1	5	1	1	1	3	3
44	3	4	2	3	1	3	1	1	2	5	5
45	2	4	2	3	1	3	1	3	3	4	4
46	3	5	5	3	3	2	1	3	3	2	2
47	5	5	4	5	1	2	1	1	1	4	5
48	3	3	3	1	1	2	1	1	1	5	4
49	5	5	1	3	3	5	1	1	1	3	3
50	4	5	1	3	1	4	1	2	2	4	5
51	5	5	1	2	2	2	1	1	1	5	2
52	3	3	3	3	3	4	1	3	3	3	3
<b>N°</b>	<b>ITEM 23</b>	<b>ITEM 24</b>	<b>ITEM 25</b>	<b>ITEM 26</b>	<b>ITEM 27</b>	<b>ITEM 28</b>	<b>ITEM 29</b>	<b>ITEM 30</b>	<b>ITEM 31</b>	<b>ITEM 32</b>	<b>ITEM 33</b>
53	3	3	3	2	3	2	2	1	2	4	4

54	5	5	5	5	5	1	1	5	5	5	5
55	4	4	4	3	4	3	3	3	3	2	3
56	4	3	3	4	1	2	2	3	4	4	3
57	4	3	1	1	1	3	1	1	3	3	3
58	3	3	4	4	1	1	1	1	2	3	1
59	5	4	4	5	3	2	5	3	5	5	3
60	5	5	5	5	5	4	3	4	5	5	5
61	4	5	1	2	3	3	1	1	1	5	3
62	4	3	3	4	4	2	2	2	2	3	4
63	4	5	4	4	4	4	1	1	3	4	1
64	3	5	5	3	3	5	1	2	2	5	3
65	3	4	3	4	4	1	1	1	1	3	4
66	5	5	3	3	4	1	1	1	1	3	3
67	5	4	1	3	3	3	1	1	3	3	3
68	5	5	5	3	3	3	1	1	3	5	3
69	4	3	2	3	2	3	2	2	2	4	3
70	3	5	1	3	3	1	1	1	1	2	3
71	3	3	3	3	2	1	1	1	3	5	3
72	3	3	4	1	1	1	1	1	5	5	3
73	3	3	1	3	3	5	1	1	3	1	1
74	3	4	3	3	5	3	1	1	2	5	4
75	5	4	1	3	3	5	1	1	1	2	4
76	5	5	3	3	4	3	1	1	1	4	3
77	5	3	3	3	3	4	1	2	3	4	3
78	4	5	3	4	3	2	2	2	4	4	2
<b>N°</b>	<b>ITEM 23</b>	<b>ITEM 24</b>	<b>ITEM 25</b>	<b>ITEM 26</b>	<b>ITEM 27</b>	<b>ITEM 28</b>	<b>ITEM 29</b>	<b>ITEM 30</b>	<b>ITEM 31</b>	<b>ITEM 32</b>	<b>ITEM 33</b>
79	3	5	1	4	4	2	1	1	1	3	3
80	2	3	2	2	3	1	1	2	1	5	5

81	5	4	1	2	1	2	1	2	1	3	3
82	5	4	4	5	5	1	1	1	4	5	4
83	3	3	5	5	3	3	3	3	5	3	4
84	5	1	4	4	1	1	1	1	1	5	4
85	5	4	1	1	1	3	1	1	1	5	5
86	5	5	1	3	1	3	1	1	3	5	3
87	2	5	3	3	2	4	1	2	4	4	3
88	4	3	2	3	3	2	1	1	2	5	5
89	1	5	1	3	3	4	1	1	1	3	1
90	5	4	3	3	4	3	2	1	2	2	2
91	3	5	5	4	4	3	2	3	1	5	3
92	3	5	5	3	1	4	5	1	5	1	2
93	5	5	4	4	5	1	4	4	5	2	3
94	3	2	3	3	3	1	2	2	1	1	1
95	2	5	1	3	3	4	1	1	2	5	2
96	5	5	1	3	1	2	1	2	2	5	4
97	3	3	4	5	5	5	1	1	1	1	3
98	5	4	3	3	3	2	1	1	3	2	4
99	3	4	2	2	2	2	1	1	1	4	3
100	3	4	1	5	1	4	1	1	1	1	4
101	5	4	1	4	2	1	1	1	1	2	4
102	4	2	4	4	3	4	3	4	5	4	4
103	5	5	1	3	3	5	1	1	2	5	3
104	5	4	1	3	3	4	1	1	2	4	3
<b>N°</b>	<b>ITEM 23</b>	<b>ITEM 24</b>	<b>ITEM 25</b>	<b>ITEM 26</b>	<b>ITEM 27</b>	<b>ITEM 28</b>	<b>ITEM 29</b>	<b>ITEM 30</b>	<b>ITEM 31</b>	<b>ITEM 32</b>	<b>ITEM 33</b>
105	3	3	2	3	2	4	3	1	1	4	2
106	3	4	1	3	3	5	1	1	5	5	1
107	5	4	3	4	5	1	2	3	5	3	2



135	5	4	3	4	3	3	2	1	2	5	3
136	4	4	2	1	5	1	2	4	5	2	4
137	5	5	3	3	4	4	4	3	3	2	3
138	3	4	3	2	3	2	2	2	2	2	3
139	4	5	3	3	2	3	1	2	3	2	2
140	2	3	1	1	3	1	1	1	3	3	3
141	3	5	4	1	3	2	3	4	4	2	3
142	3	4	4	1	4	2	1	1	2	3	2
143	5	4	3	1	5	2	1	3	3	4	3
144	4	3	2	2	2	4	2	3	2	2	4
145	3	5	2	3	5	4	3	2	2	3	3
146	5	5	4	3	5	5	1	5	5	4	3
147	1	1	5	3	2	2	1	2	4	4	3
148	4	4	1	3	3	1	1	1	2	1	3
149	1	5	4	2	5	4	2	4	5	2	3
150	5	5	3	4	5	5	5	4	5	5	5
151	5	5	4	2	4	1	2	3	5	4	4
152	3	4	2	1	3	2	3	1	3	4	3
153	2	4	3	1	5	1	3	1	4	3	3
154	3	5	1	3	5	5	1	1	4	4	4
155	4	4	2	2	4	3	3	3	3	4	2
156	4	5	3	1	3	1	2	2	4	3	3
<b>N°</b>	<b>ITEM 23</b>	<b>ITEM 24</b>	<b>ITEM 25</b>	<b>ITEM 26</b>	<b>ITEM 27</b>	<b>ITEM 28</b>	<b>ITEM 29</b>	<b>ITEM 30</b>	<b>ITEM 31</b>	<b>ITEM 32</b>	<b>ITEM 33</b>
157	4	5	3	4	4	3	2	2	4	5	3
158	3	3	2	1	1	5	1	1	1	4	3
159	3	3	2	3	3	1	1	1	3	4	2
160	3	3	2	3	2	2	2	2	3	4	4
161	5	4	3	3	3	4	1	2	3	1	3



162	5	5	1	5	3	1	1	1	1	5	1
163	3	5	2	4	2	4	1	1	3	3	3
164	4	4	5	5	5	5	3	4	4	5	3
165	5	5	5	5	5	3	1	3	5	1	4
166	4	5	3	3	4	4	2	3	4	5	3
167	4	5	4	4	2	1	1	1	5	1	4
168	4	3	3	2	5	3	2	1	4	5	5
169	5	5	3	3	5	4	3	2	3	5	3
170	3	5	3	2	5	5	3	4	4	3	3
171	1	3	3	3	5	2	2	3	3	4	4
172	3	4	2	2	3	4	5	1	3	3	4
173	1	2	3	2	4	1	1	3	4	3	3
174	3	1	1	1	3	3	1	1	3	3	3
175	1	5	2	1	2	5	3	3	4	5	2
176	2	4	3	1	3	3	1	2	2	4	3
177	4	5	4	2	5	3	2	1	4	3	3
178	4	5	3	1	3	2	1	2	2	3	3
179	5	4	3	2	3	3	1	2	2	3	3
180	5	5	3	2	2	3	2	4	3	2	1
181	5	4	2	4	5	4	4	4	5	3	4
182	5	5	3	4	4	5	5	3	5	5	3
<b>N°</b>	<b>ITEM 23</b>	<b>ITEM 24</b>	<b>ITEM 25</b>	<b>ITEM 26</b>	<b>ITEM 27</b>	<b>ITEM 28</b>	<b>ITEM 29</b>	<b>ITEM 30</b>	<b>ITEM 31</b>	<b>ITEM 32</b>	<b>ITEM 33</b>
183	5	1	1	2	3	5	3	2	2	5	4
184	5	3	3	2	3	5	1	2	2	5	5
185	5	5	2	2	1	4	1	1	1	2	4
186	3	5	2	1	3	2	1	2	2	2	2
187	5	5	3	2	4	4	1	4	4	4	3
188	5	3	4	3	4	3	4	4	4	2	2

189	4	5	4	3	3	5	2	2	3	5	4
190	3	5	1	3	3	1	1	1	1	5	4
191	4	4	2	3	3	2	3	3	3	4	3
192	5	5	3	4	3	5	2	3	4	2	3
193	4	4	2	1	5	5	1	1	4	1	3
194	5	5	2	3	5	1	2	4	2	5	4
195	4	4	2	4	1	1	1	1	5	5	5
196	5	4	3	2	3	3	2	2	2	4	3
197	5	5	3	1	2	1	1	1	3	5	3
198	5	3	4	3	3	5	3	3	5	3	3
199	1	5	1	2	1	3	1	1	5	5	2
200	5	5	3	4	4	5	2	2	2	4	4
201	4	1	3	1	4	4	1	2	1	1	2
202	2	5	3	3	3	4	2	3	3	2	3
203	3	4	1	2	2	4	1	1	1	5	3
204	4	5	2	2	2	3	2	2	2	1	3
205	4	4	1	2	1	1	1	1	3	2	3
206	4	4	4	4	4	2	1	2	4	1	3

N°	ITEM 34	ITEM 35	ITEM 36	ITEM 37	ITEM 38	ITEM 39	ITEM 40	ITEM 41	ITEM 42	ITEM 43	ITEM 44
1	2	3	3	3	2	3	2	3	3	3	4
2	2	1	3	2	2	1	1	1	1	3	4
3	3	3	5	2	1	1	1	3	2	2	5
4	2	3	1	1	3	1	2	3	2	1	5
5	1	3	3	1	1	1	1	2	2	1	5
6	1	1	5	1	1	2	1	5	2	1	5
7	1	2	2	1	1	2	1	5	3	5	5
8	2	3	3	1	1	2	2	3	2	2	4
9	1	1	1	5	1	1	1	3	2	2	2
10	3	2	4	1	1	1	4	3	4	3	5
11	1	2	2	2	1	1	1	3	2	3	4
12	1	2	1	1	3	1	1	3	3	2	4
13	3	3	2	2	2	1	2	3	4	2	4
14	2	1	3	2	1	5	1	5	1	1	4
15	1	2	1	5	2	1	2	3	3	2	4
16	3	2	5	3	4	4	4	5	4	4	2
17	1	3	2	4	3	3	4	5	3	1	5
18	1	1	3	1	1	2	2	2	1	2	4
19	1	1	3	2	3	4	4	5	4	2	4
20	2	2	2	2	3	5	4	3	3	3	2
21	2	1	1	3	2	1	1	4	1	2	2
22	1	1	2	1	2	4	2	4	3	3	5
23	1	1	1	3	1	3	1	5	1	2	5
24	1	1	1	5	1	5	1	5	1	1	3
25	5	2	4	2	3	3	4	3	2	3	2
26	2	1	2	3	4	4	1	5	3	4	4
N°	ITEM 34	ITEM 35	ITEM 36	ITEM 37	ITEM 38	ITEM 39	ITEM 40	ITEM 41	ITEM 42	ITEM 43	ITEM 44

27	1	1	1	4	4	1	1	5	3	3	5
28	2	2	3	1	1	1	1	2	2	3	5
29	3	2	3	4	2	2	2	2	3	2	3
30	2	3	3	2	2	1	1	3	3	3	4
31	1	1	3	3	1	1	2	3	4	5	5
32	1	2	3	2	1	1	1	4	2	2	5
33	3	3	4	2	1	1	2	3	2	2	5
34	1	1	1	1	3	1	1	1	1	2	1
35	1	1	1	1	3	1	1	1	1	2	1
36	1	1	1	2	1	1	2	4	4	3	5
37	1	3	3	3	2	2	3	2	4	2	4
38	4	4	4	4	1	5	2	5	5	4	4
39	2	3	1	3	2	2	1	5	3	3	5
40	1	1	2	2	2	4	3	5	3	3	5
41	1	1	3	3	3	4	2	3	2	4	5
42	2	2	3	1	1	2	3	4	1	2	2
43	2	1	3	3	1	1	1	4	1	1	5
44	1	1	2	1	5	3	3	3	4	3	5
45	3	2	4	2	1	1	1	1	3	1	1
46	3	3	3	1	1	1	3	1	3	2	3
47	2	4	1	1	1	2	1	4	1	2	4
48	3	1	3	4	2	1	1	3	2	3	4
49	1	1	3	3	1	1	1	4	2	2	5
50	2	2	3	1	1	1	1	3	3	2	4
51	1	1	2	5	1	1	1	2	1	1	1
52	1	3	1	3	2	4	4	4	4	4	4
<b>N°</b>	<b>ITEM 34</b>	<b>ITEM 35</b>	<b>ITEM 36</b>	<b>ITEM 37</b>	<b>ITEM 38</b>	<b>ITEM 39</b>	<b>ITEM 40</b>	<b>ITEM 41</b>	<b>ITEM 42</b>	<b>ITEM 43</b>	<b>ITEM 44</b>
53	1	2	2	2	3	5	5	4	2	3	5

54	5	5	1	1	1	1	1	1	5	5	5
55	3	4	3	4	3	3	4	4	4	2	3
56	1	2	2	3	3	1	1	5	3	4	4
57	1	1	2	1	1	1	1	5	5	5	5
58	2	1	2	2	2	1	1	5	3	3	3
59	1	2	2	1	1	3	3	5	3	3	4
60	4	5	1	4	2	4	5	4	4	5	2
61	2	1	1	3	2	2	3	5	2	3	3
62	1	1	1	1	1	5	1	3	3	3	5
63	2	1	1	1	1	3	3	5	4	3	1
64	1	1	3	2	3	1	1	5	3	2	5
65	2	5	5	2	3	2	2	5	4	4	2
66	1	1	3	4	2	5	5	5	3	5	5
67	2	2	2	1	1	1	2	1	3	1	4
68	2	2	2	2	1	1	3	3	2	1	5
69	2	2	2	1	1	2	2	3	3	2	4
70	1	3	3	1	3	1	1	4	3	1	3
71	1	1	1	1	3	4	2	3	3	2	2
72	1	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3
73	1	1	3	3	1	1	1	3	3	3	3
74	1	3	1	2	1	2	1	5	1	3	5
75	2	1	1	1	1	3	2	5	1	3	5
76	3	2	5	4	3	3	3	2	2	3	3
77	2	3	3	1	2	2	3	5	3	2	3
78	2	2	2	3	1	2	1	3	2	2	4
<b>N°</b>	<b>ITEM 34</b>	<b>ITEM 35</b>	<b>ITEM 36</b>	<b>ITEM 37</b>	<b>ITEM 38</b>	<b>ITEM 39</b>	<b>ITEM 40</b>	<b>ITEM 41</b>	<b>ITEM 42</b>	<b>ITEM 43</b>	<b>ITEM 44</b>
79	1	1	5	3	2	4	3	5	4	1	4
80	1	2	2	2	4	5	4	4	4	4	5

81	2	1	2	2	1	1	2	3	2	2	2
82	2	4	1	1	4	1	4	4	4	1	5
83	3	4	1	3	4	4	3	2	2	3	2
84	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	3
85	3	3	2	3	1	1	1	3	4	3	5
86	1	1	2	3	3	3	2	4	4	3	3
87	2	2	2	2	2	1	1	4	1	3	4
88	2	2	2	1	4	3	3	4	3	2	5
89	1	1	3	4	1	1	1	3	3	2	5
90	3	3	3	4	3	1	1	3	2	1	4
91	1	2	2	3	4	2	2	3	3	1	5
92	1	4	1	1	1	5	1	5	3	1	5
93	1	3	1	2	3	4	2	5	3	4	4
94	2	1	2	2	1	3	2	2	3	3	5
95	1	5	3	4	1	1	2	4	2	2	4
96	2	2	3	2	1	1	1	4	1	1	5
97	1	1	2	1	1	2	5	4	1	1	5
98	2	2	1	3	1	1	1	3	3	3	4
99	2	2	1	3	3	3	3	3	4	3	4
100	3	1	1	1	3	4	1	5	3	2	5
101	3	1	1	3	4	3	2	3	2	3	2
102	1	3	3	3	1	1	1	4	3	3	4
103	1	2	2	1	1	2	1	5	2	2	5
104	2	1	1	5	2	2	2	4	3	2	5
<b>N°</b>	<b>ITEM 34</b>	<b>ITEM 35</b>	<b>ITEM 36</b>	<b>ITEM 37</b>	<b>ITEM 38</b>	<b>ITEM 39</b>	<b>ITEM 40</b>	<b>ITEM 41</b>	<b>ITEM 42</b>	<b>ITEM 43</b>	<b>ITEM 44</b>
105	1	1	3	1	1	1	1	5	3	3	5
106	1	1	1	5	3	5	2	3	5	3	3
107	3	5	5	1	1	1	1	4	5	1	5

108	1	2	3	3	3	1	1	3	4	2	5
109	3	2	2	1	1	4	2	1	3	4	3
110	3	4	1	4	4	2	3	3	3	4	3
111	2	2	2	1	1	1	1	4	1	1	5
112	1	3	3	3	2	2	4	4	4	4	5
113	1	1	3	1	4	3	3	3	1	2	5
114	1	1	1	5	4	4	3	5	3	5	4
115	3	2	1	3	2	4	3	5	5	4	5
116	1	1	1	3	2	4	5	2	2	2	5
117	1	1	3	2	4	3	3	5	3	2	5
118	1	5	1	3	1	5	1	5	3	3	5
119	2	3	2	2	2	3	4	4	3	3	4
120	3	4	1	2	1	3	3	1	3	4	4
121	1	2	1	1	5	2	3	4	3	3	5
122	2	2	5	2	1	1	1	4	3	1	5
123	2	1	2	3	4	1	3	4	4	3	5
124	2	4	3	1	2	1	2	5	1	2	4
125	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	5
126	1	1	1	2	3	2	2	5	4	5	2
127	2	2	3	1	2	1	3	3	3	2	4
128	1	1	1	1	1	1	5	5	1	1	5
129	3	2	4	1	3	5	1	4	1	3	2
130	5	5	2	1	1	2	1	3	1	2	3
<b>N°</b>	<b>ITEM 34</b>	<b>ITEM 35</b>	<b>ITEM 36</b>	<b>ITEM 37</b>	<b>ITEM 38</b>	<b>ITEM 39</b>	<b>ITEM 40</b>	<b>ITEM 41</b>	<b>ITEM 42</b>	<b>ITEM 43</b>	<b>ITEM 44</b>
131	2	1	1	3	2	4	2	4	1	3	1
132	1	2	1	4	2	3	3	4	2	3	5
133	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	5
134	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4

135	1	1	2	3	2	4	3	5	3	4	3
136	3	3	1	1	2	1	3	2	1	1	5
137	2	1	1	2	2	2	2	3	3	2	4
138	2	2	1	2	2	3	3	4	3	3	3
139	1	1	1	4	3	3	2	2	2	2	5
140	2	2	1	1	1	1	1	3	1	1	3
141	1	2	1	3	5	2	4	4	3	2	3
142	1	1	2	1	1	1	2	1	3	1	3
143	1	2	1	3	1	2	2	3	2	2	3
144	3	3	2	2	3	3	3	3	4	3	3
145	2	2	2	1	1	1	3	1	1	3	4
146	3	3	1	4	2	1	1	1	1	1	5
147	1	2	1	1	2	4	4	4	3	3	5
148	1	1	1	5	3	3	3	2	3	3	1
149	4	3	1	2	2	1	1	1	4	2	5
150	1	1	1	1	2	3	1	1	1	2	3
151	1	3	2	3	3	1	1	2	4	2	4
152	1	1	1	3	1	1	1	3	3	2	3
153	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4
154	1	1	1	1	3	1	3	1	2	4	3
155	2	2	2	3	2	3	2	2	2	3	4
156	3	2	1	2	2	1	1	1	2	3	4
<b>N°</b>	<b>ITEM 34</b>	<b>ITEM 35</b>	<b>ITEM 36</b>	<b>ITEM 37</b>	<b>ITEM 38</b>	<b>ITEM 39</b>	<b>ITEM 40</b>	<b>ITEM 41</b>	<b>ITEM 42</b>	<b>ITEM 43</b>	<b>ITEM 44</b>
157	2	2	1	3	4	4	4	4	4	4	5
158	1	1	1	3	2	1	3	4	3	2	4
159	3	3	1	1	3	1	1	3	1	1	5
160	3	2	2	3	2	2	2	2	2	1	4
161	2	2	3	3	2	3	4	2	2	2	5







N°	ITEM 45	ITEM 46	ITEM 47	ITEM 48	ITEM 49	ITEM 50	ITEM 51	ITEM 52	ITEM 53	ITEM 54	ITEM 55
1	3	4	1	1	4	3	3	2	3	2	3
2	3	3	3	4	2	1	4	3	3	4	4
3	4	3	2	1	4	5	3	4	5	4	1
4	2	2	3	3	4	1	2	1	4	2	1
5	4	2	2	3	3	3	2	2	4	4	1
6	4	4	3	1	1	5	3	3	4	3	1
7	4	4	1	2	5	2	3	4	4	3	5
8	5	1	3	3	2	5	4	4	4	1	2
9	4	2	1	1	3	3	2	1	3	2	1
10	5	3	3	2	5	3	3	3	3	3	1
11	4	2	3	1	2	2	4	3	4	3	2
12	4	4	3	1	1	4	5	3	4	3	3
13	4	4	3	2	3	3	4	3	5	3	3
14	4	4	3	2	5	5	4	2	4	2	5
15	3	4	3	1	5	1	3	5	5	4	1
16	2	3	2	2	3	1	2	1	4	5	3
17	4	3	3	4	3	2	2	3	2	3	2
18	3	2	2	1	4	3	4	1	3	4	3
19	3	4	5	3	5	2	4	3	5	4	1
20	3	4	1	3	5	2	4	2	5	3	1
21	2	1	1	1	4	1	1	2	2	3	2
22	3	4	5	5	5	3	3	2	4	4	2
23	2	2	1	1	5	1	3	2	4	4	1
24	2	4	1	1	4	1	4	1	5	5	1
25	4	2	2	3	1	2	3	2	4	1	3
26	3	3	5	2	4	3	3	2	3	2	1
N°	ITEM 45	ITEM 46	ITEM 47	ITEM 48	ITEM 49	ITEM 50	ITEM 51	ITEM 52	ITEM 53	ITEM 54	ITEM 55

27	2	1	1	1	5	1	2	5	4	3	1
28	3	2	5	1	5	5	5	4	5	5	5
29	2	2	3	3	4	3	4	3	3	3	2
30	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3
31	2	5	2	2	5	5	5	1	5	3	2
32	4	2	4	2	5	3	3	3	4	3	1
33	5	2	2	2	3	4	4	4	5	4	2
34	1	2	4	3	3	2	3	3	4	4	3
35	1	2	4	3	3	2	3	3	4	4	3
36	3	3	4	3	5	2	3	3	4	5	4
37	4	2	2	2	5	3	5	3	4	5	5
38	2	3	4	1	5	5	5	5	5	1	5
39	3	3	1	1	4	5	3	3	3	3	2
40	3	3	4	2	5	4	5	5	4	3	5
41	3	5	2	2	1	5	3	5	3	4	1
42	3	2	3	2	4	3	4	4	4	4	3
43	5	3	1	1	4	5	3	1	3	4	2
44	1	4	1	1	2	5	3	5	4	4	4
45	3	2	2	5	3	4	1	3	3	4	4
46	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3
47	3	1	1	1	5	4	5	4	5	1	5
48	3	3	5	1	3	4	3	4	4	3	1
49	3	3	2	1	3	2	3	2	5	3	3
50	2	3	4	2	5	4	3	2	4	5	4
51	3	2	3	1	5	2	5	5	5	5	2
52	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3
<b>N°</b>	<b>ITEM 45</b>	<b>ITEM 46</b>	<b>ITEM 47</b>	<b>ITEM 48</b>	<b>ITEM 49</b>	<b>ITEM 50</b>	<b>ITEM 51</b>	<b>ITEM 52</b>	<b>ITEM 53</b>	<b>ITEM 54</b>	<b>ITEM 55</b>
53	3	2	4	4	4	3	3	3	3	3	3

54	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	2
55	4	3	4	3	5	4	4	3	4	4	2
56	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2
57	3	5	3	1	3	1	4	3	3	4	3
58	3	3	3	3	3	3	3	2	4	3	2
59	4	4	1	1	5	1	5	3	5	3	5
60	4	5	1	4	5	4	1	2	4	1	2
61	3	5	3	1	4	3	3	2	3	3	2
62	3	5	1	1	5	5	1	3	5	3	1
63	2	2	3	1	4	1	1	1	2	1	1
64	3	3	1	2	1	2	3	3	3	4	5
65	1	3	3	2	5	4	4	3	4	3	4
66	5	5	3	3	5	1	5	1	3	1	3
67	4	3	2	2	2	3	5	3	4	4	2
68	4	3	3	3	2	3	4	5	5	5	5
69	4	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3
70	5	3	1	1	3	3	4	3	4	4	3
71	3	2	2	1	4	2	3	4	3	1	5
72	3	2	1	5	3	3	3	1	4	1	3
73	3	1	3	1	3	4	3	1	1	3	1
74	3	1	1	1	5	1	5	5	5	5	4
75	1	6	3	3	4	1	4	3	2	4	4
76	3	4	3	4	5	3	4	1	2	1	2
77	3	3	3	3	4	3	3	1	3	4	3
78	4	4	3	1	3	3	3	2	3	3	3
<b>N°</b>	<b>ITEM 45</b>	<b>ITEM 46</b>	<b>ITEM 47</b>	<b>ITEM 48</b>	<b>ITEM 49</b>	<b>ITEM 50</b>	<b>ITEM 51</b>	<b>ITEM 52</b>	<b>ITEM 53</b>	<b>ITEM 54</b>	<b>ITEM 55</b>
79	4	5	1	1	3	4	3	4	5	1	4
80	2	4	4	4	4	2	3	3	2	4	3

81	3	4	1	1	3	3	3	5	3	5	3
82	4	4	1	1	4	5	5	5	5	4	1
83	3	4	4	5	5	3	3	4	3	5	2
84	2	4	2	4	4	3	4	4	4	4	2
85	2	3	3	1	1	5	4	3	4	4	3
86	3	2	3	2	3	1	4	3	4	5	2
87	1	3	3	4	2	5	1	2	3	4	1
88	4	5	3	3	4	2	4	3	5	1	5
89	1	2	1	1	5	4	3	2	2	5	4
90	3	2	1	1	4	5	4	4	3	3	3
91	5	4	4	1	5	2	3	3	3	3	2
92	1	5	5	1	5	5	5	1	4	3	2
93	4	3	1	1	4	2	4	5	3	3	2
94	1	1	3	2	3	3	1	3	3	1	1
95	4	3	1	2	5	4	3	2	4	1	1
96	5	4	4	1	5	2	3	2	3	1	2
97	3	3	1	1	5	5	3	1	3	3	4
98	3	2	1	1	3	1	1	3	3	2	1
99	3	4	3	3	4	3	4	2	4	4	3
100	4	3	5	1	5	3	4	1	5	4	1
101	2	2	5	2	2	1	5	4	4	4	4
102	3	4	3	3	3	2	2	2	3	1	2
103	4	3	3	1	3	4	4	3	3	3	3
104	4	4	3	2	4	3	3	3	3	3	2
<b>N°</b>	<b>ITEM 45</b>	<b>ITEM 46</b>	<b>ITEM 47</b>	<b>ITEM 48</b>	<b>ITEM 49</b>	<b>ITEM 50</b>	<b>ITEM 51</b>	<b>ITEM 52</b>	<b>ITEM 53</b>	<b>ITEM 54</b>	<b>ITEM 55</b>
105	4	3	2	1	2	1	4	2	4	4	1
106	3	5	1	1	3	1	3	2	4	5	5
107	5	2	1	1	1	5	5	5	5	4	2

108	4	4	3	3	3	3	4	2	3	4	4
109	3	4	1	1	2	3	3	4	3	2	1
110	4	3	1	3	5	5	3	1	2	1	5
111	5	4	1	1	4	2	5	1	5	5	5
112	4	4	4	5	5	4	3	3	4	4	3
113	5	4	3	3	3	3	4	1	4	2	1
114	4	4	5	1	3	2	5	1	5	5	5
115	3	5	5	2	3	1	3	1	4	4	2
116	4	3	2	1	4	4	1	4	5	1	3
117	4	3	2	3	4	2	4	2	3	4	3
118	3	5	5	3	5	1	3	1	3	3	1
119	5	3	3	3	4	2	4	3	4	4	1
120	1	2	5	1	5	1	2	2	2	4	1
121	3	3	5	3	5	4	3	2	4	3	5
122	5	4	2	1	1	4	4	1	4	4	5
123	3	4	4	1	5	5	3	3	4	3	5
124	3	4	1	1	5	5	3	2	4	5	2
125	5	3	1	1	3	1	5	3	5	5	1
126	2	2	3	1	2	3	4	5	4	4	2
127	4	2	4	2	4	3	5	1	5	4	2
128	5	3	1	1	3	1	4	3	5	5	1
129	4	1	2	4	1	5	1	4	2	5	1
130	3	4	1	1	2	4	3	2	3	2	1
<b>N°</b>	<b>ITEM 45</b>	<b>ITEM 46</b>	<b>ITEM 47</b>	<b>ITEM 48</b>	<b>ITEM 49</b>	<b>ITEM 50</b>	<b>ITEM 51</b>	<b>ITEM 52</b>	<b>ITEM 53</b>	<b>ITEM 54</b>	<b>ITEM 55</b>
131	2	4	2	1	5	1	4	2	3	2	3
132	2	3	5	1	3	2	3	4	2	3	5
133	3	2	1	5	3	3	3	3	4	3	3
134	4	4	4	4	5	4	4	3	4	4	4

135	3	3	5	4	5	3	3	3	4	2	3
136	4	2	2	2	3	3	3	4	4	4	3
137	3	3	2	4	3	3	4	3	4	4	3
138	2	4	4	4	4	3	2	3	3	3	4
139	3	2	2	4	4	4	4	2	5	4	3
140	2	3	1	2	3	2	2	1	4	4	2
141	2	3	3	3	2	2	3	3	3	5	2
142	4	3	4	5	4	3	3	2	4	3	2
143	4	3	2	5	5	4	3	2	3	3	2
144	3	4	2	4	4	3	4	2	4	3	3
145	4	3	1	1	3	5	4	1	4	4	4
146	5	2	1	1	3	5	2	1	5	5	3
147	3	4	2	2	5	4	4	1	4	2	2
148	2	3	1	5	5	1	3	2	4	1	5
149	4	3	3	2	5	2	5	3	2	1	2
150	1	5	4	5	5	4	5	1	2	5	2
151	4	3	2	1	3	2	4	4	3	4	4
152	3	2	2	5	3	2	4	4	3	3	2
153	4	1	1	5	4	3	5	4	4	5	4
154	2	5	5	5	3	1	5	1	1	4	4
155	3	3	4	4	4	2	4	4	3	3	4
156	4	3	2	3	4	2	4	3	3	3	3
<b>N°</b>	<b>ITEM 45</b>	<b>ITEM 46</b>	<b>ITEM 47</b>	<b>ITEM 48</b>	<b>ITEM 49</b>	<b>ITEM 50</b>	<b>ITEM 51</b>	<b>ITEM 52</b>	<b>ITEM 53</b>	<b>ITEM 54</b>	<b>ITEM 55</b>
157	4	3	3	4	4	2	5	3	4	1	4
158	3	2	3	2	4	2	3	2	4	1	3
159	5	2	1	1	4	2	4	2	4	1	5
160	3	3	3	2	3	2	2	2	2	1	3
161	4	4	2	1	3	3	3	3	4	4	3



162	5	3	3	1	5	1	5	3	3	3	4
163	4	2	4	2	4	4	5	3	2	1	2
164	4	3	1	1	1	1	5	4	4	4	4
165	5	2	1	1	1	2	3	1	5	4	3
166	3	4	2	2	3	2	2	3	2	3	3
167	4	4	1	1	4	4	4	3	2	3	4
168	2	2	4	4	5	2	3	3	2	4	5
169	4	3	5	3	5	3	4	3	4	3	4
170	2	2	2	2	4	1	5	4	4	4	3
171	3	1	3	2	3	3	3	1	3	4	4
172	3	3	2	2	2	2	4	2	3	4	2
173	2	2	3	3	2	2	2	2	3	2	3
174	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3
175	2	2	4	4	4	2	2	2	4	2	3
176	4	2	5	5	5	5	4	3	4	2	4
177	5	2	3	3	4	1	4	1	5	2	2
178	1	4	3	4	2	2	4	3	2	2	5
179	4	4	1	1	5	3	4	2	4	4	4
180	3	2	2	1	3	3	3	4	3	3	3
181	5	3	2	5	5	4	5	4	5	5	1
182	3	3	1	4	4	2	5	3	3	4	3
<b>N°</b>	<b>ITEM 45</b>	<b>ITEM 46</b>	<b>ITEM 47</b>	<b>ITEM 48</b>	<b>ITEM 49</b>	<b>ITEM 50</b>	<b>ITEM 51</b>	<b>ITEM 52</b>	<b>ITEM 53</b>	<b>ITEM 54</b>	<b>ITEM 55</b>
183	2	3	4	4	4	3	4	5	4	1	4
184	3	2	5	5	5	5	4	5	4	4	2
185	4	4	4	3	3	5	4	3	4	1	2
186	4	2	2	5	1	1	3	2	4	1	3
187	4	5	1	1	1	1	4	4	4	4	4
188	4	1	1	1	4	3	4	3	5	5	3

189	4	3	2	2	3	5	5	3	4	3	1
190	4	3	1	1	5	4	4	5	4	1	1
191	3	4	4	4	5	4	4	3	3	2	3
192	5	2	1	1	4	4	4	3	4	4	4
193	4	2	1	1	1	1	4	2	4	4	2
194	5	1	1	1	1	5	3	5	4	4	1
195	3	3	4	4	4	3	3	2	5	3	3
196	3	3	4	2	3	4	3	3	3	3	2
197	3	3	1	1	3	3	3	4	2	3	3
198	4	2	5	1	2	1	4	2	4	1	3
199	3	3	2	1	1	4	5	2	2	4	2
200	3	5	4	1	5	2	4	2	3	4	4
201	3	3	2	2	5	2	4	1	3	1	1
202	3	3	2	1	5	2	5	2	3	1	3
203	4	5	3	2	4	3	3	1	5	2	3
204	2	4	3	4	5	2	5	4	4	4	3
205	4	3	3	1	4	3	2	3	4	2	3
206	4	1	1	4	1	1	2	1	4	3	2

N°	ITEM 56	ITEM 57	ITEM 58	ITEM 59	ITEM 60	ITEM 61	ITEM 62	ITEM 63	ITEM 64	ITEM 65	ITEM 66
1	2	3	3	3	4	3	4	2	5	5	3
2	4	4	3	3	2	2	2	4	4	4	3
3	4	1	2	3	1	3	1	1	4	2	2
4	1	1	3	3	5	5	4	2	5	4	1
5	2	3	2	3	4	3	1	2	3	3	2
6	1	3	3	4	5	4	5	2	4	1	3
7	3	3	5	3	5	3	3	3	5	1	3
8	3	2	2	3	3	3	2	3	3	3	2
9	1	3	3	3	4	4	1	2	4	2	2
10	5	3	4	3	5	4	5	1	2	3	4
11	3	1	3	3	5	5	1	2	3	1	2
12	4	1	3	3	4	5	1	3	4	4	1
13	4	3	2	1	4	4	3	3	4	3	2
14	1	2	3	2	5	3	4	2	5	4	3
15	3	4	2	3	5	4	3	1	4	2	2
16	3	3	2	3	3	2	3	2	4	2	2
17	3	4	3	2	2	3	4	3	2	3	2
18	2	3	1	2	5	3	2	2	5	3	2
19	4	1	3	3	3	4	3	2	5	4	1
20	1	3	5	4	5	3	2	2	5	4	2
21	3	4	3	3	3	3	1	1	3	2	1
22	3	4	4	3	3	3	2	2	4	4	3
23	4	2	3	2	3	4	1	4	5	5	1
24	3	5	3	2	5	4	1	2	5	3	3
25	4	3	2	3	2	4	2	3	2	4	3
26	1	3	2	2	5	3	1	2	5	2	3
N°	ITEM 56	ITEM 57	ITEM 58	ITEM 59	ITEM 60	ITEM 61	ITEM 62	ITEM 63	ITEM 64	ITEM 65	ITEM 66

27	1	1	1	1	3	1	1	1	5	1	1
28	5	4	1	2	5	3	4	2	4	4	4
29	2	2	2	3	4	3	3	2	4	3	2
30	4	3	4	3	2	3	2	4	3	4	2
31	3	1	2	2	3	4	4	1	5	2	1
32	2	1	1	3	5	4	3	3	3	1	1
33	3	3	3	3	5	5	5	3	4	3	3
34	3	3	3	2	5	3	2	3	4	3	2
35	3	3	3	2	5	3	2	3	4	3	2
36	2	4	3	2	4	2	4	4	2	3	1
37	3	2	3	3	5	5	5	2	5	2	2
38	5	1	1	4	5	5	5	5	5	5	4
39	1	2	4	3	5	4	4	4	3	1	1
40	4	3	4	3	5	4	5	3	4	4	3
41	4	1	4	4	5	5	4	4	4	4	3
42	4	2	3	3	5	4	2	2	4	4	2
43	2	2	3	3	4	4	1	3	3	1	2
44	5	4	2	4	5	4	4	3	5	5	2
45	3	5	3	3	4	5	5	5	3	5	5
46	1	2	3	3	3	3	2	2	3	3	1
47	3	1	3	3	5	4	5	3	5	3	3
48	5	1	3	3	4	4	3	2	2	3	3
49	3	2	1	3	5	3	3	3	5	3	1
50	1	2	2	3	5	5	2	3	4	2	2
51	1	1	2	5	5	2	5	2	5	2	1
52	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	2
<b>N°</b>	<b>ITEM 56</b>	<b>ITEM 57</b>	<b>ITEM 58</b>	<b>ITEM 59</b>	<b>ITEM 60</b>	<b>ITEM 61</b>	<b>ITEM 62</b>	<b>ITEM 63</b>	<b>ITEM 64</b>	<b>ITEM 65</b>	<b>ITEM 66</b>
53	4	3	3	3	5	3	3	4	3	1	3

54	2	1	1	2	5	1	1	1	4	1	1
55	3	1	4	4	2	2	2	3	2	2	3
56	2	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3
57	4	4	5	4	1	1	2	4	3	5	1
58	3	2	3	2	1	1	1	2	3	1	2
59	5	3	1	3	3	3	3	3	4	1	4
60	4	4	5	4	3	4	4	4	4	5	3
61	5	3	3	3	1	1	2	3	5	3	2
62	1	1	3	3	5	1	1	3	4	1	1
63	5	2	3	1	2	2	2	1	5	3	1
64	5	2	5	4	5	4	4	4	2	2	2
65	1	4	5	4	5	4	3	4	4	3	4
66	3	4	3	3	5	3	3	3	5	3	3
67	1	2	3	3	5	5	2	2	3	3	2
68	4	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3
69	2	2	3	3	3	3	2	2	4	2	2
70	1	3	3	1	5	3	3	3	4	1	3
71	4	1	2	3	4	4	1	5	3	1	4
72	1	1	3	3	3	1	1	1	1	1	1
73	2	1	3	3	3	1	1	1	3	1	1
74	5	2	3	2	5	5	4	2	3	4	5
75	5	2	3	5	4	1	3	1	5	1	1
76	3	4	2	3	2	4	2	4	2	4	2
77	5	3	2	3	4	3	3	2	4	1	2
78	2	1	2	3	5	4	2	2	3	2	3
<b>N°</b>	<b>ITEM 56</b>	<b>ITEM 57</b>	<b>ITEM 58</b>	<b>ITEM 59</b>	<b>ITEM 60</b>	<b>ITEM 61</b>	<b>ITEM 62</b>	<b>ITEM 63</b>	<b>ITEM 64</b>	<b>ITEM 65</b>	<b>ITEM 66</b>
79	1	1	3	4	5	4	1	5	5	3	1
80	1	3	4	3	5	3	2	4	5	3	1

81	1	3	3	5	5	3	5	3	5	3	1
82	1	1	1	4	5	1	1	3	5	1	1
83	3	2	3	5	5	2	1	4	4	5	2
84	1	1	4	4	5	4	1	4	4	3	1
85	1	1	4	4	4	5	4	3	4	3	4
86	1	2	3	3	5	5	1	3	3	2	2
87	2	3	4	5	5	4	4	4	5	3	3
88	5	2	5	4	3	3	2	4	3	3	1
89	2	2	1	1	5	5	1	2	3	4	1
90	5	4	2	3	5	5	4	3	2	3	3
91	5	3	3	3	4	3	2	4	2	2	2
92	1	3	4	3	5	5	3	1	2	4	1
93	1	3	5	3	5	3	5	2	5	3	2
94	2	1	1	2	3	3	2	3	3	2	2
95	5	1	5	5	5	1	1	1	1	1	1
96	4	4	4	3	5	5	2	2	3	1	1
97	3	3	3	4	5	5	1	4	1	1	1
98	3	3	3	3	5	2	3	3	2	2	3
99	3	2	1	3	4	4	2	3	5	1	3
100	3	2	4	4	5	3	1	2	4	2	1
101	4	3	1	2	4	4	4	4	1	1	2
102	1	3	3	4	1	1	1	3	2	1	3
103	3	2	3	4	5	1	3	3	4	2	2
104	1	1	3	3	4	4	4	3	4	4	1
<b>N°</b>	<b>ITEM 56</b>	<b>ITEM 57</b>	<b>ITEM 58</b>	<b>ITEM 59</b>	<b>ITEM 60</b>	<b>ITEM 61</b>	<b>ITEM 62</b>	<b>ITEM 63</b>	<b>ITEM 64</b>	<b>ITEM 65</b>	<b>ITEM 66</b>
105	3	1	2	3	4	2	3	3	5	2	2
106	3	4	3	3	4	5	4	3	5	3	1
107	2	3	1	3	5	2	3	2	5	3	3

108	1	2	2	1	3	1	2	2	3	4	1
109	1	3	2	2	4	2	4	2	5	2	2
110	3	2	3	4	5	4	2	4	5	4	2
111	1	2	2	2	3	3	4	2	5	4	5
112	3	2	5	3	4	3	4	4	5	3	3
113	1	1	1	1	3	3	1	1	3	4	5
114	1	1	1	3	5	3	3	2	5	5	3
115	4	2	3	2	5	1	1	3	3	2	1
116	5	4	4	5	3	2	4	4	5	4	1
117	4	3	3	4	5	4	4	3	5	5	3
118	1	1	3	3	5	1	3	1	1	1	3
119	1	1	2	1	3	2	1	1	3	2	3
120	4	3	2	3	5	4	5	2	5	1	2
121	3	2	4	3	4	3	3	3	3	1	1
122	1	4	3	1	5	4	5	3	4	3	1
123	4	2	2	3	5	2	4	3	2	1	1
124	3	1	4	3	5	1	3	4	5	1	1
125	1	1	3	3	5	3	5	3	3	3	1
126	1	2	2	3	5	1	5	5	2	5	1
127	4	3	2	3	4	4	4	1	4	3	1
128	1	1	5	3	3	2	5	3	2	2	1
129	2	3	2	4	2	3	1	4	5	3	1
130	1	1	3	4	5	2	4	3	3	2	2
<b>N°</b>	<b>ITEM 56</b>	<b>ITEM 57</b>	<b>ITEM 58</b>	<b>ITEM 59</b>	<b>ITEM 60</b>	<b>ITEM 61</b>	<b>ITEM 62</b>	<b>ITEM 63</b>	<b>ITEM 64</b>	<b>ITEM 65</b>	<b>ITEM 66</b>
131	3	2	2	2	3	3	1	3	3	2	1
132	1	3	4	5	3	1	2	1	4	2	2
133	3	3	2	3	3	3	3	3	4	2	2
134	3	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4

135	3	1	3	4	3	4	3	3	3	1	2
136	3	2	3	3	5	3	4	4	4	4	3
137	2	2	3	3	3	4	2	4	3	3	2
138	4	2	3	3	4	4	4	4	3	2	2
139	1	5	3	3	5	4	4	2	4	2	4
140	4	2	1	2	4	3	2	4	2	3	2
141	5	4	5	4	5	2	2	3	4	4	3
142	3	1	2	3	4	3	3	3	3	2	3
143	2	1	3	4	5	4	4	4	4	2	2
144	2	2	4	3	1	1	3	3	4	2	2
145	2	2	3	3	5	3	3	2	4	3	3
146	1	1	1	3	3	3	2	4	4	1	2
147	3	1	3	2	4	3	1	3	3	3	1
148	3	3	4	4	5	5	1	3	5	3	2
149	1	1	4	4	5	3	3	5	4	1	1
150	3	2	5	5	2	5	1	5	1	1	1
151	3	2	3	3	4	3	2	4	4	3	3
152	3	2	3	3	4	3	3	2	2	2	3
153	4	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3
154	1	1	3	3	5	5	3	3	1	2	1
155	3	3	3	2	5	4	5	3	5	5	3
156	2	1	3	2	4	3	3	3	4	4	2
<b>N°</b>	<b>ITEM 56</b>	<b>ITEM 57</b>	<b>ITEM 58</b>	<b>ITEM 59</b>	<b>ITEM 60</b>	<b>ITEM 61</b>	<b>ITEM 62</b>	<b>ITEM 63</b>	<b>ITEM 64</b>	<b>ITEM 65</b>	<b>ITEM 66</b>
157	2	3	4	3	3	3	4	2	4	3	2
158	2	1	3	1	4	3	1	2	4	2	3
159	3	2	3	4	5	4	3	4	5	4	4
160	2	2	2	2	3	3	2	2	3	3	3
161	2	2	2	2	4	4	3	3	4	4	3



162	3	1	4	3	5	5	5	2	5	5	4
163	3	2	1	3	3	5	3	2	5	3	2
164	3	3	3	3	5	4	4	3	3	2	2
165	1	1	2	3	5	4	2	3	5	5	2
166	3	3	2	3	3	3	4	3	3	3	2
167	1	2	3	2	3	3	3	3	4	3	4
168	3	3	2	3	4	4	4	2	5	4	2
169	3	2	4	2	5	3	3	2	2	3	2
170	4	3	2	3	4	4	3	3	4	4	3
171	1	1	4	3	5	2	4	3	4	2	2
172	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3
173	3	2	2	2	3	4	3	3	3	3	1
174	1	1	3	4	1	5	1	3	1	1	1
175	1	4	3	2	3	3	2	3	4	2	3
176	3	2	3	4	4	3	3	4	4	1	1
177	3	1	3	2	2	3	2	3	4	3	1
178	3	1	3	4	4	1	4	4	1	2	2
179	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4
180	2	1	2	3	3	3	3	3	5	4	2
181	4	1	1	1	1	1	1	2	5	1	3
182	3	1	4	3	5	5	5	5	5	4	2
<b>N°</b>	<b>ITEM 56</b>	<b>ITEM 57</b>	<b>ITEM 58</b>	<b>ITEM 59</b>	<b>ITEM 60</b>	<b>ITEM 61</b>	<b>ITEM 62</b>	<b>ITEM 63</b>	<b>ITEM 64</b>	<b>ITEM 65</b>	<b>ITEM 66</b>
183	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4
184	5	5	3	4	5	4	3	5	2	3	5
185	3	4	3	4	5	3	4	3	5	2	4
186	2	3	2	2	3	3	2	2	4	1	2
187	4	2	3	4	4	4	3	4	3	2	1
188	3	3	2	3	4	4	3	2	4	4	2

189	1	1	3	3	3	4	2	3	3	4	2
190	1	1	5	3	3	3	1	3	3	5	1
191	3	2	3	2	4	3	3	3	5	3	3
192	2	2	2	4	5	5	4	3	5	4	1
193	1	2	2	2	2	2	2	3	5	4	1
194	1	3	1	4	3	3	3	2	4	4	3
195	4	3	3	2	3	4	3	2	4	4	3
196	1	4	2	3	5	5	3	3	3	3	3
197	3	3	1	3	5	5	5	5	5	2	2
198	1	1	1	3	4	5	3	2	3	2	2
199	2	3	2	2	4	2	1	2	3	4	3
200	1	4	2	2	3	4	2	2	4	2	2
201	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3
202	2	2	3	1	5	5	4	2	3	4	2
203	2	2	1	3	4	2	2	3	5	4	1
204	2	2	2	3	5	3	5	3	4	4	4
205	1	2	1	4	4	4	2	2	3	3	1
206	1	1	1	2	4	3	1	2	4	4	1

N°	ITEM 67	ITEM 68	ITEM 69	ITEM 70	ITEM 71	ITEM 72	ITEM 73	ITEM 74	ITEM 75	ITEM 76	ITEM 77
1	5	3	4	4	3	3	2	2	3	2	3
2	3	4	3	2	3	3	3	2	5	5	3
3	2	3	3	2	2	4	2	1	5	5	2
4	5	2	1	4	3	2	3	2	2	2	2
5	3	2	3	3	3	3	3	2	3	3	2
6	1	3	1	4	4	4	4	4	4	3	1
7	3	3	3	4	3	2	1	1	3	5	1
8	2	3	2	4	4	3	3	4	4	3	2
9	3	2	2	3	2	2	3	2	4	3	3
10	2	3	3	5	3	5	5	2	4	3	5
11	3	2	3	5	3	1	5	1	3	5	3
12	4	4	4	4	3	1	5	1	5	3	4
13	3	4	3	3	3	3	4	2	3	5	2
14	4	2	2	3	2	2	3	3	5	4	4
15	4	2	5	3	4	5	4	5	3	5	5
16	2	2	2	3	2	2	4	2	4	3	2
17	3	4	3	2	3	4	3	2	1	2	5
18	4	3	4	4	3	3	3	1	5	4	3
19	1	2	3	1	3	4	3	2	3	4	2
20	4	4	4	2	2	5	4	4	4	1	1
21	1	1	1	2	2	1	4	2	3	4	2
22	2	3	4	3	3	3	3	2	2	3	3
23	1	4	2	2	3	5	2	1	2	4	3
24	4	3	3	4	2	3	2	1	3	4	2
25	2	4	3	3	4	3	2	2	3	4	2
26	2	3	3	4	2	3	4	2	4	2	2
N°	ITEM 67	ITEM 68	ITEM 69	ITEM 70	ITEM 71	ITEM 72	ITEM 73	ITEM 74	ITEM 75	ITEM 76	ITEM 77

27	3	2	3	3	3	4	4	4	4	4	3
28	5	5	4	5	3	1	5	5	5	5	4
29	2	2	2	3	3	3	2	3	3	2	2
30	2	3	4	3	3	3	4	3	2	3	3
31	2	5	3	2	3	4	3	1	4	4	3
32	2	4	2	3	2	4	3	3	4	2	3
33	3	3	4	4	2	4	3	3	4	4	3
34	1	1	1	1	3	5	3	1	5	5	3
35	1	1	1	1	3	4	3	1	5	5	3
36	1	3	1	2	3	4	5	2	2	5	2
37	3	4	4	5	3	4	4	5	4	5	2
38	4	3	4	4	1	5	5	5	5	5	5
39	2	2	2	2	3	3	3	1	3	2	3
40	3	3	4	3	3	4	3	2	4	4	3
41	3	3	3	5	3	4	5	3	3	5	2
42	3	4	4	3	3	4	3	2	4	3	3
43	2	3	3	1	3	4	4	1	2	4	3
44	4	3	4	4	2	4	3	2	5	3	3
45	1	1	1	1	2	3	3	3	3	3	5
46	1	2	2	3	2	2	3	2	3	4	2
47	3	3	4	5	2	3	3	3	5	3	3
48	3	3	4	4	3	2	3	3	2	1	3
49	1	3	2	2	1	5	5	2	5	1	2
50	3	3	3	2	3	3	4	2	4	3	4
51	1	2	2	2	2	5	2	1	5	1	2
52	2	2	3	2	3	4	3	2	3	3	3
<b>N°</b>	<b>ITEM 67</b>	<b>ITEM 68</b>	<b>ITEM 69</b>	<b>ITEM 70</b>	<b>ITEM 71</b>	<b>ITEM 72</b>	<b>ITEM 73</b>	<b>ITEM 74</b>	<b>ITEM 75</b>	<b>ITEM 76</b>	<b>ITEM 77</b>
53	3	2	3	4	3	3	3	2	3	2	4

54	1	5	3	5	5	5	5	5	5	5	1
55	4	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2
56	3	3	3	2	1	3	3	2	3	3	3
57	3	4	4	4	4	3	2	2	4	1	1
58	2	5	4	5	2	4	2	1	2	2	1
59	3	4	5	1	3	3	4	5	2	3	2
60	4	4	5	2	3	4	5	4	5	1	2
61	2	3	3	1	2	4	3	2	2	3	3
62	1	1	1	3	3	4	1	1	1	1	1
63	3	3	4	5	1	1	3	1	3	2	2
64	2	2	1	1	2	4	4	2	2	1	2
65	3	4	4	3	3	4	4	5	2	1	4
66	3	4	3	5	5	3	3	3	3	4	2
67	2	2	2	5	3	2	3	2	2	4	3
68	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
69	2	4	4	4	3	3	4	2	3	4	3
70	3	3	3	5	5	5	3	2	3	1	2
71	3	2	4	5	3	4	5	4	2	3	2
72	1	1	1	1	1	3	3	2	5	5	3
73	1	1	1	3	3	3	5	1	3	5	1
74	2	3	4	4	1	4	2	4	5	4	4
75	1	1	1	2	2	3	3	3	4	1	1
76	3	2	4	4	2	3	4	2	2	2	2
77	2	3	3	3	2	4	4	2	2	4	3
78	3	3	3	4	2	2	3	2	4	5	2
<b>N°</b>	<b>ITEM 67</b>	<b>ITEM 68</b>	<b>ITEM 69</b>	<b>ITEM 70</b>	<b>ITEM 71</b>	<b>ITEM 72</b>	<b>ITEM 73</b>	<b>ITEM 74</b>	<b>ITEM 75</b>	<b>ITEM 76</b>	<b>ITEM 77</b>
79	1	4	3	1	4	5	5	1	5	5	2
80	1	2	3	3	3	4	3	2	3	4	1

81	2	2	3	3	3	4	3	3	3	5	2
82	1	5	5	5	4	4	3	1	1	4	4
83	4	2	5	3	2	3	4	4	3	1	2
84	1	4	3	1	4	4	2	1	2	5	2
85	2	3	2	2	3	3	2	1	3	4	2
86	3	4	2	4	4	4	3	2	3	3	2
87	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4
88	1	2	1	1	2	3	2	3	1	2	3
89	4	4	5	4	3	2	4	3	3	4	2
90	4	3	3	4	4	2	3	2	3	4	3
91	2	4	3	3	4	3	3	2	3	3	3
92	1	1	1	4	3	3	1	1	3	1	3
93	4	3	4	5	4	3	5	2	3	5	5
94	1	1	2	1	1	2	2	3	3	3	1
95	5	5	3	5	4	5	3	1	2	3	3
96	1	1	2	2	4	2	1	2	2	2	2
97	1	3	3	1	1	4	5	1	1	3	2
98	2	2	3	3	3	5	2	2	4	2	2
99	3	3	4	3	3	4	3	2	2	3	4
100	1	1	1	3	3	4	5	1	3	4	3
101	2	4	4	4	4	4	3	3	2	2	2
102	3	3	3	1	4	2	2	1	3	1	2
103	2	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3
104	2	2	3	2	3	3	3	2	4	5	2
<b>N°</b>	<b>ITEM 67</b>	<b>ITEM 68</b>	<b>ITEM 69</b>	<b>ITEM 70</b>	<b>ITEM 71</b>	<b>ITEM 72</b>	<b>ITEM 73</b>	<b>ITEM 74</b>	<b>ITEM 75</b>	<b>ITEM 76</b>	<b>ITEM 77</b>
105	3	5	4	2	2	4	3	3	2	5	2
106	2	4	3	1	2	3	3	2	3	2	3
107	3	3	5	5	2	1	3	2	4	5	4

108	2	4	3	1	3	4	2	3	4	2	4
109	2	3	2	3	2	3	2	2	4	5	3
110	1	1	4	1	3	4	3	3	4	2	2
111	5	5	5	5	1	2	4	4	5	5	4
112	4	5	1	3	4	5	3	2	4	5	3
113	4	4	5	3	1	3	4	2	4	3	3
114	3	5	4	3	3	5	3	1	5	3	3
115	2	5	4	5	3	3	4	1	5	1	1
116	1	1	1	1	4	4	2	2	2	2	1
117	4	3	4	4	4	4	2	3	5	5	3
118	3	3	3	3	5	3	3	3	1	1	3
119	2	2	2	3	3	2	2	3	3	3	3
120	3	3	3	5	2	5	1	2	2	4	2
121	1	4	2	1	5	3	3	4	4	4	3
122	2	2	1	4	4	4	3	3	5	1	4
123	3	3	1	3	2	4	3	2	2	2	4
124	4	3	2	2	3	1	3	4	2	5	2
125	1	1	1	3	3	5	3	5	5	5	3
126	1	2	3	1	4	4	5	5	3	3	1
127	2	3	4	3	2	3	4	2	2	3	4
128	1	1	1	1	3	5	3	5	5	5	2
129	5	2	1	2	4	3	5	1	2	2	1
130	2	2	2	1	3	2	2	2	2	3	2
<b>N°</b>	<b>ITEM 67</b>	<b>ITEM 68</b>	<b>ITEM 69</b>	<b>ITEM 70</b>	<b>ITEM 71</b>	<b>ITEM 72</b>	<b>ITEM 73</b>	<b>ITEM 74</b>	<b>ITEM 75</b>	<b>ITEM 76</b>	<b>ITEM 77</b>
131	1	3	3	2	2	4	3	2	3	5	2
132	1	1	3	4	3	4	2	3	2	2	1
133	2	2	2	2	3	3	3	2	3	2	3
134	4	5	4	4	5	5	5	4	4	4	5

135	1	3	3	2	4	4	2	2	1	2	3
136	3	4	3	2	3	4	3	4	4	2	1
137	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	2
138	2	3	3	3	3	3	3	2	2	3	2
139	2	3	3	4	3	3	3	2	2	3	3
140	2	4	5	5	3	3	4	1	3	1	2
141	2	4	3	4	4	3	3	2	3	4	4
142	4	4	5	4	4	3	5	4	4	3	3
143	2	2	2	2	3	4	2	2	2	2	3
144	2	3	4	2	3	4	5	3	4	5	2
145	3	4	4	4	3	4	4	2	3	4	4
146	3	3	3	4	1	2	3	1	2	4	1
147	1	2	3	4	4	5	3	3	3	2	3
148	2	4	2	3	3	5	5	1	3	2	2
149	1	3	3	3	3	4	3	1	3	3	2
150	1	5	3	5	5	1	2	1	5	1	1
151	4	3	3	3	4	1	4	2	4	2	3
152	3	3	3	2	2	4	3	2	4	3	2
153	3	3	4	4	3	4	3	2	3	3	3
154	1	3	3	1	4	4	2	2	4	1	1
155	3	3	3	3	3	4	4	3	4	2	3
156	2	3	3	2	3	3	3	2	4	2	2
<b>N°</b>	<b>ITEM 67</b>	<b>ITEM 68</b>	<b>ITEM 69</b>	<b>ITEM 70</b>	<b>ITEM 71</b>	<b>ITEM 72</b>	<b>ITEM 73</b>	<b>ITEM 74</b>	<b>ITEM 75</b>	<b>ITEM 76</b>	<b>ITEM 77</b>
157	2	4	3	2	2	3	4	2	4	3	2
158	4	4	5	3	2	3	4	3	3	3	5
159	2	4	3	3	4	2	3	3	2	2	3
160	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2
161	3	3	3	2	3	4	2	2	3	3	3



162	4	4	5	2	2	5	2	2	3	3	4
163	3	4	4	4	2	3	3	3	3	4	3
164	3	3	3	4	3	5	5	2	3	4	4
165	2	2	4	4	3	3	4	1	4	3	3
166	2	3	3	2	3	3	3	2	3	5	1
167	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3
168	3	4	2	4	4	2	5	2	4	4	2
169	3	3	4	3	3	2	3	2	2	3	4
170	3	4	3	2	3	3	4	3	4	2	4
171	1	4	2	1	2	3	2	1	2	3	2
172	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3
173	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	2
174	1	3	3	1	4	5	1	5	3	1	1
175	3	3	3	2	3	2	3	1	3	3	2
176	1	3	2	2	4	3	3	1	2	5	2
177	3	3	3	2	3	4	4	1	3	5	3
178	2	4	3	4	4	3	2	2	3	2	2
179	5	3	3	2	1	3	1	1	1	2	3
180	1	3	3	3	3	4	4	2	2	3	2
181	4	4	4	4	3	3	4	2	4	3	1
182	2	4	4	2	3	4	4	2	4	2	3
<b>N°</b>	<b>ITEM 67</b>	<b>ITEM 68</b>	<b>ITEM 69</b>	<b>ITEM 70</b>	<b>ITEM 71</b>	<b>ITEM 72</b>	<b>ITEM 73</b>	<b>ITEM 74</b>	<b>ITEM 75</b>	<b>ITEM 76</b>	<b>ITEM 77</b>
183	4	4	4	5	4	4	4	1	2	3	4
184	5	4	5	4	5	3	2	2	2	1	3
185	3	3	3	2	3	1	4	1	1	2	2
186	2	4	3	3	3	3	2	3	2	3	2
187	1	1	1	1	3	1	2	2	2	3	2
188	3	4	3	3	2	2	4	2	4	3	3

189	2	4	2	3	3	4	2	2	3	2	2
190	1	3	3	3	5	3	4	1	3	4	3
191	4	4	4	4	3	5	5	3	5	4	3
192	1	4	3	1	4	4	4	2	2	3	2
193	1	4	1	1	2	2	2	2	2	4	1
194	3	4	4	3	4	5	5	5	4	5	2
195	4	4	3	4	3	4	2	4	4	2	2
196	2	3	3	3	3	3	5	5	5	3	3
197	2	2	3	2	5	5	5	3	4	2	2
198	3	3	4	3	3	3	5	4	4	5	3
199	3	4	3	3	2	2	2	3	2	5	3
200	2	5	5	4	2	2	4	1	4	4	4
201	3	3	3	2	3	5	5	1	5	3	3
202	2	2	2	2	3	4	4	4	4	4	3
203	1	4	2	4	4	3	2	2	2	1	3
204	4	4	4 2	2	3	2	5	4	4	5	3
205	2	4	3	2	3	3	2	2	1	3	2
206	1	1	3	4	3	2	4	1	4	2	2

N°	ITEM 78	ITEM 79	ITEM 80	ITEM 81	ITEM 82	ITEM 83	ITEM 84	ITEM 85	ITEM 86	ITEM 87	ITEM 88
1	3	4	4	4	5	3	3	5			
2	4	5	5	4	4	4	5	1			
3	3	4	3	4	4	3	4	5			
4	2	4	2	5	3	3	2	3			
5	2	3	2	3	5	4	3	4			
6	2	5	3	3	3	4	2	2			
7	3	4	4	4	4	4	4	3			
8	2	3	4	4	3	3	3	5			
9	2	3	2	3	3	2	3	5			
10	3	3	5	5	5	5	5	3			
11	2	4	2	4	3	5	3	5			
12	2	5	2	5	3	5	5	2			
13	3	3	5	4	3	4	5	4			
14	3	4	4	3	4	3	3	5			
15	3	4	2	2	4	5	5	5			
16	2	2	3	4	4	4	4	5			
17	5	5	5	5	4	3	4	3			
18	4	5	5	4	4	4	3	5			
19	3	4	3	5	4	4	5	5			
20	4	5	1	2	4	4	5	2			
21	1	1	1	2	2	1	2	2			
22	3	4	5	4	3	3	4	4			
23	2	3	3	4	3	3	5	4			
24	3	2	4	3	4	2	2	4			
25	3	4	2	3	3	4	2	3			
26	1	4	3	4	4	5	2	5			
N°	ITEM 78	ITEM 79	ITEM 80	ITEM 81	ITEM 82	ITEM 83	ITEM 84	ITEM 85	ITEM 86	ITEM 87	ITEM 88

27	1	1	1	3	3	3	3	4			
28	4	3	5	5	5	5	3	5			
29	2	3	2	2	2	2	3	4			
30	3	3	3	3	3	3	3	3			
31	4	3	3	5	5	4	5	5			
32	3	3	4	4	2	3	2	4			
33	3	3	3	4	4	4	2	3			
34	3	3	3	3	3	3	3	3			
35	3	3	3	3	3	3	3	3			
36	5	3	4	3	5	4	5	5			
37	3	4	5	4	5	5	5	4			
38	5	5	5	5	5	5	5	5			
39	3	4	4	5	3	5	4	3			
40	4	4	3	4	5	3	3	4			
41	3	3	3	4	3	5	5	3			
42	3	3	4	3	5	3	3	3			
43	4	4	4	4	3	3	4	3			
44	3	4	2	4	5	5	3	4			
45	2	2	2	3	4	2	4	4			
46	2	2	2	2	3	3	4	4			
47	5	4	3	4	3	4	5	5			
48	3	3	2	4	3	3	2	5			
49	2	3	3	5	5	5	2	4			
50	3	4	2	3	4	5	5	4			
51	4	1	2	5	4	2	4	5			
52	4	4	3	4	3	4	4	4			
<b>N°</b>	<b>ITEM 78</b>	<b>ITEM 79</b>	<b>ITEM 80</b>	<b>ITEM 81</b>	<b>ITEM 82</b>	<b>ITEM 83</b>	<b>ITEM 84</b>	<b>ITEM 85</b>	<b>ITEM 86</b>	<b>ITEM 87</b>	<b>ITEM 88</b>
53	4	4	3	4	3	4	4	3			

54	1	1	4	5	5	5	5	5			
55	3	3	3	3	3	2	1	5			
56	3	2	3	4	3	2	3	3			
57	2	4	4	4	2	3	4	4			
58	3	2	4	1	1	2	3	3			
59	4	5	1	2	3	4	5	5			
60	3	4	4	4	3	5	2	4			
61	3	2	2	3	3	3	3	3			
62	3	2	3	1	3	3	5	3			
63	2	1	3	4	5	2	3	5			
64	2	2	4	4	4	4	4	2			
65	4	3	1	3	4	3	2	4			
66	2	4	5	5	3	5	5	5			
67	3	3	3	4	5	5	5	5			
68	2	2	3	3	3	3	3	3			
69	3	3	3	2	3	3	3	4			
70	2	3	4	2	3	3	3	2			
71	2	1	2	5	3	3	3	3			
72	2	2	3	3	1	3	1	5			
73	1	1	1	1	1	3	1	5			
74	1	3	2	1	4	3	4	2			
75	1	1	2	2	2	2	3	2			
76	4	3	2	3	3	2	4	4			
77	2	3	3	3	2	4	2	2			
78	3	2	3	3	4	3	4	4			
<b>N°</b>	<b>ITEM 78</b>	<b>ITEM 79</b>	<b>ITEM 80</b>	<b>ITEM 81</b>	<b>ITEM 82</b>	<b>ITEM 83</b>	<b>ITEM 84</b>	<b>ITEM 85</b>	<b>ITEM 86</b>	<b>ITEM 87</b>	<b>ITEM 88</b>
79	1	4	5	5	5	4	5	2			
80	2	3	4	5	4	3	2	1			

81	3	2	5	5	5	4	4	3			
82	4	4	4	4	4	4	4	4			
83	2	2	4	4	4	4	5	5			
84	2	1	2	3	4	3	5	4			
85	3	3	2	4	4	2	5	5			
86	3	4	3	4	4	3	4	3			
87	2	4	3	2	2	4	4	5			
88	2	3	2	3	3	2	3	3			
89	3	3	5	3	4	3	4	5			
90	2	3	4	5	5	5	5	5			
91	2	2	3	3	3	3	3	3			
92	4	5	5	5	3	3	5	3			
93	3	4	4	5	4	5	5	5			
94	3	2	3	3	1	2	3	4			
95	2	3	3	3	3	3	3	4			
96	3	3	1	2	2	2	5	3			
97	2	3	4	3	3	2	5	1			
98	2	4	3	5	4	2	3	3			
99	4	4	4	3	3	3	3	4			
100	3	3	2	5	4	4	5	3			
101	1	3	2	4	5	2	5	2			
102	3	2	3	4	2	2	5	5			
103	3	3	3	2	3	3	2	3			
104	3	3	3	2	4	4	4	3			
<b>N°</b>	<b>ITEM 78</b>	<b>ITEM 79</b>	<b>ITEM 80</b>	<b>ITEM 81</b>	<b>ITEM 82</b>	<b>ITEM 83</b>	<b>ITEM 84</b>	<b>ITEM 85</b>	<b>ITEM 86</b>	<b>ITEM 87</b>	<b>ITEM 88</b>
105	2	3	3	3	3	3	4	4			
106	2	4	3	3	4	3	4	4			
107	3	3	3	5	5	5	2	5			

108	2	4	2	2	3	2	4	4			
109	3	5	4	3	3	2	4	5			
110	3	3	4	4	3	3	4	5			
111	4	5	3	3	5	5	4	5			
112	4	3	4	5	4	3	5	3			
113	3	4	3	4	3	3	3	3			
114	1	4	3	5	5	5	5	4			
115	1	1	3	5	2	4	5	5			
116	2	4	5	3	2	3	5	4			
117	3	4	3	3	4	2	4	5			
118	3	3	1	3	5	3	5	1			
119	3	3	2	3	2	3	3	3			
120	2	4	3	3	3	3	3	4			
121	4	5	2	2	3	3	5	3			
122	1	1	3	4	4	4	4	2			
123	3	2	3	4	5	5	5	4			
124	4	5	3	5	5	5	4	3			
125	3	3	3	5	5	3	5	5			
126	2	2	4	5	1	4	5	1			
127	3	5	3	5	2	3	4	2			
128	2	2	2	5	4	4	5	5			
129	2	4	3	1	5	3	2	5			
130	2	2	2	2	2	3	2	3			
<b>N°</b>	<b>ITEM 78</b>	<b>ITEM 79</b>	<b>ITEM 80</b>	<b>ITEM 81</b>	<b>ITEM 82</b>	<b>ITEM 83</b>	<b>ITEM 84</b>	<b>ITEM 85</b>	<b>ITEM 86</b>	<b>ITEM 87</b>	<b>ITEM 88</b>
131	2	2	2	4	2	3	2	4			
132	3	4	4	3	2	5	2	5			
133	3	3	4	3	4	3	4	4			
134	4	4	5	4	4	4	4	5			

135	1	3	4	2	3	2	4	3			
136	2	3	4	4	3	3	4	3			
137	2	2	3	2	2	3	3	3			
138	3	3	2	4	3	2	3	3			
139	3	4	3	3	4	3	3	5			
140	2	3	1	3	3	2	2	5			
141	3	4	4	4	3	3	4	3			
142	3	4	4	4	3	5	4	4			
143	2	4	4	3	4	3	4	3			
144	4	4	2	2	4	4	4	2			
145	3	3	4	4	3	3	3	3			
146	2	4	4	3	4	5	3	4			
147	1	3	4	2	2	2	2	5			
148	2	4	5	3	4	5	2	2			
149	3	5	3	2	5	3	3	4			
150	5	4	5	5	1	1	4	2			
151	2	2	5	4	3	4	2	4			
152	2	3	3	5	3	3	4	3			
153	3	3	3	3	3	3	4	4			
154	2	3	2	1	3	2	2	1			
155	2	4	4	4	4	5	3	3			
156	2	3	3	3	2	3	3	4			
<b>N°</b>	<b>ITEM 78</b>	<b>ITEM 79</b>	<b>ITEM 80</b>	<b>ITEM 81</b>	<b>ITEM 82</b>	<b>ITEM 83</b>	<b>ITEM 84</b>	<b>ITEM 85</b>	<b>ITEM 86</b>	<b>ITEM 87</b>	<b>ITEM 88</b>
157	2	4	4	4	4	4	2	3			
158	2	4	3	5	3	5	3	5			
159	4	4	5	4	4	4	5	5			
160	2	2	2	2	3	3	3	3			
161	3	3	2	3	3	2	3	4			



162	5	5	3	4	4	4	4	3			
163	2	4	3	2	3	3	3	3			
164	3	4	4	4	5	5	4	5			
165	2	5	5	5	5	5	3	4			
166	2	2	3	3	3	4	4	2			
167	3	3	2	3	3	3	3	5			
168	3	5	5	3	4	5	2	4			
169	3	4	3	4	5	4	2	4			
170	4	3	5	4	3	3	3	4			
171	1	3	3	4	3	3	3	4			
172	2	3	3	3	3	3	4	3			
173	2	2	3	3	2	2	3	3			
174	1	1	1	3	2	2	5	5			
175	2	3	3	4	4	4	3	5			
176	2	1	4	2	2	2	3	1			
177	1	4	3	4	4	4	4	4			
178	2	3	3	3	2	2	4	4			
179	2	5	3	3	2	3	4	3			
180	2	3	3	3	3	4	4	4			
181	1	5	5	4	5	5	5	4			
182	4	4	2	4	4	5	2	4			
<b>N°</b>	<b>ITEM 78</b>	<b>ITEM 79</b>	<b>ITEM 80</b>	<b>ITEM 81</b>	<b>ITEM 82</b>	<b>ITEM 83</b>	<b>ITEM 84</b>	<b>ITEM 85</b>	<b>ITEM 86</b>	<b>ITEM 87</b>	<b>ITEM 88</b>
183	4	4	4	4	4	4	5	3			
184	2	4	3	5	3	4	5	2			
185	3	1	4	4	4	5	5	4			
186	2	3	4	2	2	4	4	4			
187	2	1	3	4	2	2	5	2			
188	3	4	4	5	4	5	3	3			

189	2	2	4	4	2	2	3	2			
190	5	3	3	3	2	4	4	3			
191	4	3	3	3	4	4	3	4			
192	4	4	2	4	4	4	4	4			
193	5	4	4	2	4	2	3	4			
194	4	3	3	5	4	5	3	5			
195	2	4	2	2	4	4	3	3			
196	3	5	5	3	3	5	3	5			
197	2	1	4	3	3	3	4	3			
198	2	4	3	3	4	5	3	4			
199	2	3	4	3	2	2	3	2			
200	3	5	5	4	3	3	2	5			
201	3	3	1	3	3	5	3	3			
202	3	3	4	5	4	4	5	4			
203	3	4	4	4	3	2	2	2			
204	4	4	5	5	5	5	4	4			
205	2	3	2	3	2	4	4	3			
206	1	4	4	4	4	4	2	3			

total	153	156	125	68	95	169	122	78	166	148	134
p	3.825	3.9	3.125	1.7	2.375	4.225	3.05	1.95	4.15	3.7	3.35
q	-2.825	-2.9	-2.125	-0.7	-1.375	-3.225	-2.05	-0.95	-3.15	-2.7	-2.35
pxq	-10.805625	-11.31	-6.640625	-1.19	-3.265625	13.625625	-6.2525	-1.8525	-13.0725	-9.99	-7.8725
sp*q	-231.13										
vt	1.95897436										

kr20 1.04726316

---

178	176	187	130	99	92	153	183	160	80	161
4.45	4.4	4.675	3.25	2.475	2.3	3.825	4.575	4	2	4.025
-3.45	-3.4	-3.675	-2.25	-1.475	-1.3	-2.825	-3.575	-3	-1	-3.025
-15.3525	-14.96	17.180625	-7.3125	-3.650625	-2.99	10.805625	16.355625	-12	-2	12.175625

---

154	151	84	107	83
3.85	3.775	2.1	2.675	2.075
-2.85	-2.775	-1.1	-1.675	-1.075
-10.9725	10.475625	-2.31	-4.480625	-2.230625

## Anexo D. Instrumento Validado

Seguridad alimentaria y nutricional, establecimientos saludables, en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria – Red N°17 Ugel N° 02 - 2016

Estimado Estudiante:

El presente instrumento es la aplicación de la investigación del estudio como alumno en la Escuela de Postgrado con mención Doctorado en Educación de la Universidad César Vallejo. El objetivo de esta investigación es medir la Seguridad alimentaria nutricional y establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria – Red N°17 Ugel N° 02 - 2016; por ello solicito a usted su colaboración brindando de manera veraz la información que se requiere, Marcando con un ASPA "X" la alternativa que crea por conveniente

Este cuestionario es anónimo y tiene la siguiente escala

- 1 ..... Nunca
- 2 ..... Casi Nunca
- 3 ..... A veces
- 4 ..... Casi siempre
- 5 ..... Siempre

SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL						
DISPONIBILIDAD Y ACCESO						
VARIEDAD Y OFERTA DE ALIMENTOS						
		1	2	3	4	5
1	Realiza las compras de alimentos en el mercado de su entorno y encuentra disponibilidad y variedad					
2	Encuentra alimentos variados a su alcance, en la mesa de su hogar como frutas y/o frutas secas agua sin azúcar.					
3	Desecha alimentos: residuos de su plato de comida, de las ollas como sobrante, o como alimentos malogrados no cocinados.					
4	A obtenido sus alimentos mediante programas de ayuda alimentaria (club de madres, vaso de leche otros)					
PRECIOS						
		1	2	3	4	5
5	Compran sus alimentos pensando en el precio más que en la calidad					
6	El ingreso económico del jefe de hogar cubre la canasta alimentaria familiar satisfactoriamente.					
7	Los precios de los alimentos llamados chatarra son más accesibles a la propina que recibe por sus padres.					
8	Por falta de dinero, u otra causa, usted o algún miembro de su hogar, comió menos de lo que debería comer y quedo insatisfecho.					
CONSUMO Y APROVECHAMIENTO BIOLÓGICO						
ADECUADO ALMACENAMIENTO						
		1	2	3	4	5
9	Guarda los alimentos en recipientes con tapas para evitar el contacto con otros alimentos					
10	Refrigera los alimentos cocidos y perecederos (refrigeración: debajo de los 5° C°)					
11	Mantiene los alimentos en lugares aireados e iluminados, sobre estantes o tarimas					
12	Observa la fecha de vencimiento de los productos alimenticios antes de almacenarlo					
HIGIENE DE MANOS						
		1	2	3	4	5
13	Se lava las manos antes de ingerir sus alimentos,					
14	La persona encargada de la cocina se lava las manos antes y después de manipular alimentos crudos con agua y jabón.					
15	Suele secarse las manos en su mandil o en una toalla de la cocina, y aún así le queda húmeda.					
16	Cierra la llave del agua usando la toalla					
INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS						
SEPARACIÓN DE ALIMENTOS CRUDOS DE ALIMENTOS COCIDOS						
		1	2	3	4	5
17	Las aves, pescados y carnes crudas los guarda debajo de los alimentos cocinados o listos para su consumo.					
18	Al hacer las compras, mantiene separado las carnes crudas de los demás alimentos.					
19	Lava los platos que hayan estado en contacto con alimentos crudos y utiliza platos limpios para colocar los alimentos cocinados.					
20	Reconoce los pescados frescos					
COCINAR COMPLETAMENTE Y MANTENER TEMPERATURA PARA SU CONSERVACIÓN						
		1	2	3	4	5
21	Consumen en casa alimentos a medio cocinar					
22	Recalienta bien los alimentos cocinados antes de consumirlos.					
23	Descongela los alimentos a temperatura ambiente					
24	Referente a pescados, los consume sometiéndolos a temperaturas altas. (fritos, sudados, parihuela, al vapor u otros parecidos )					

## Anexo E: Instrumento Validado

Seguridad alimentaria y nutricional, establecimientos saludables, en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria – Red N°17 Ugel N° 02 - 2016

Estimado Estudiante:

El presente instrumento es la aplicación de la investigación del estudio como alumno en la Escuela de Postgrado con mención Doctorado en Educación de la Universidad César Vallejo. El objetivo de esta investigación es medir la Seguridad alimentaria nutricional y establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria – Red N°17 Ugel N° 02 - 2016; por ello solicito a usted su colaboración brindando de manera veraz la información que se requiere, Marcando con un ASPA "X" la alternativa que crea por conveniente.

Este cuestionario es anónimo y tiene la siguiente escala

- 1 ..... Nunca
- 2 ..... Casi Nunca
- 3 ..... A veces
- 4..... Casi siempre
- 5..... Siempre

ESTABLECIMIENTOS SALUDABLES						
ALIMENTOS RECOMENDADOS						
CONSUMO DE CEREALES, FRUTAS Y VEGETALES						
		1	2	3	4	5
25	Venden en el kiosco de su Institución Educativa, cereales (kiwicha quinua, y sus derivados) bajos en sal, azúcar y, aceite.					
26	Venden en el kiosco de su Institución Educativa frutas frescas					
27	Venden en el kiosco de su institución educativa ensalada de fruta					
28	Venden en el kiosco de su institución educativa sándwiches con corte de carne y vegetales					
29	Vende en el kiosco empanadas de vegetales ( acelga espinaca, choclo otros)					
30	Venden en el kiosco de su Institución Educativa frutos secos o semillas envasadas sin sal.					
31	Venden en el kiosco de su Institución Educativa, líquidos infusiones, jugos refrescos naturales con bajo contenido de azúcar					
PUBLICIDAD						
		1	2	3	4	5
32	Observa usted publicidad de productos llamados "chatarra" en el kiosco de su Institución Educativa, que motiven su consumo					
33	Los alimentos procesados consumidos por usted, son conocidos por medio de spots publicitarios y los compra en su kiosco, así estén no lo publicite.					
34	Los kioscos y la institución educativa promocionan el consumo de legumbres, como parte del proceso enseñanza aprendizaje					
35	Los Kioscos y la institución educativa promocionan el consumo de frutas verduras, como parte del proceso enseñanza aprendizaje					
BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS						
CONTAMINADOS						
		1	2	3	4	5
36	Los empleados de atención de kiosco utilizan tapaboca, guantes gorro					
37	Se ha encontrado residuos de bolsas de plásticos y otros en sus alimentos comprados en su kiosco escolar.					
38	Observa usted que los alimentos se encuentran junto a productos de limpieza					
39	Ha observado que el vendedor de alimentos sopla dentro de las bolsas plásticas para abrirlas					
40	Utilizo envases de gaseosas u otros recipientes, para guardar alimentos					
41	Le expenden alimentos y/o bebidas naturales o gaseosas en bolsas plásticas					
ALTERADOS						
		1	2	3	4	5
42	Encuentra usted alimentos (huevos fritos, kekes) con pigmentación parda ( tostados) en su corteza					
43	Encuentra usted alimentos rancios, golpeados en los kioscos de su I.E.					
INFRAESTRUCTURA E HIGIENE						
ACCESO Y SERVICIOS BASICOS						
		1	2	3	4	5
44	Existe acceso al agua potable para la preparación y lavado de los utensilios					
45	Asean las exhibidoras y muestran buenas condiciones, y se evidencia no contacto de los alimentos con el piso.					
46	Los contenedores de desperdicios se encuentran repletos de material desechables. (Desperdicios)					
ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN POR ALIMENTOS						
		1	2	3	4	5
47	Se vende alimentos preparados, sin tapa, fuera del kiosco, en el patio de su institución Educativa					
48	Se vende ponches o batidos de huevos en su institución Educativa					
49	El vendedor entrega el dinero en la mano y/o deja encima del mostrador					
50	Se usa una tenaza o cuchara para los pasteles u otros tipos de alimentos					

## Anexo F. Instrumento Validado

### Seguridad alimentaria y nutricional, establecimientos saludables, en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria – Red N°17 Ugel N° 02 - 2016

Estimado Estudiante:

El presente instrumento es la aplicación de la investigación del estudio como alumno en la Escuela de Postgrado con mención Doctorado en Educación de la Universidad César Vallejo. El objetivo de esta investigación es medir la Seguridad alimentaria nutricional y establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria – Red N°17 Ugel N° 02 - 2016; por ello solicito a usted su colaboración brindando de manera veraz la información que se requiere, Marcando con un ASPA “X” la alternativa que crea por conveniente

Este cuestionario es anónimo y tiene la siguiente escala

- 1 ..... Nunca  
2 ..... Casi Nunca  
3 ..... A veces  
4..... Casi siempre  
5..... Siempre

HÁBITOS ALIMENTARIOS						
ALIMENTACIÓN Y CULTURA						
	CONSTRUCCIÓN DE IDENTIDAD	1	2	3	4	5
51	Valoran los recursos alimenticios de la comunidad y rescatan los alimentos tradicionales para incluirlos en su dieta diaria, comidas oriundas originales de su familia.					
52	Asiste a procesiones, semana santa, día de todos los santos, día del ceviche, del pollo a la brasa, y demás celebraciones tradicionales y consume alimentos relacionados a la festividad o a la celebración.					
53	. La forma como se reúnen para preparar y/o consumir sus alimentos en horarios establecidos, con normas de conducta, y un orden determinado de ubicación al sentarse y, la forma de colocar los utensilios alrededor de la mesa, enorgullece su identidad.					
54	Consumo alimentos funcionales					
	COSTUMBRES	1	2	3	4	5
55	Consumo el colágeno ( gelatina ) de la carne en sopas					
56	Añade huevos crudos a los jugos de frutas					
57	Consumo carne a medio freír a 3/4					
58	El sabor de las comidas es más importante para usted. que su beneficio para la salud					
59	Consumo embutidos					
EDUCACIÓN ALIMENTARIA						
	OPCIONES DE MENÚS	1	2	3	4	5
60	Consumo pescados en ceviches.					
61	Consumo pescados sometidos a un proceso de cocción					
62	Consumo vísceras (sangrecita riñones corazón hígado mollejíta chanfainita)					
63	Consumo alimentos de comida rápida en el periodo de un mes					
64	Consumo ensaladas de verduras. con limón y sin aceite					
65	Agrega trozos de carne y/o limón a las legumbres o cereales					
	ETIQUETADO	1	2	3	4	5
66	Observa la cantidad de sodio comparándola con otras similares, para comprar la que menos contenga.					
67	Observa la cantidad de azúcar comparándola con otras similares, para comprar la que menos contenga					
68	Compara, si el producto elegido tiene una mejor relación calidad – precio, con respecto a otros similares					
69	Reflexiona, con respecto a los mensajes que se incluyen, preguntándose cuanta cantidad de producto necesito para conseguir el beneficio que necesito.					
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES						
	KILOCALORIAS	1	2	3	4	5
70	Es consciente de las calorías que consume al cabo del día					
71	Consumo alimentos fritos y/o con grasa sin considerar pescado ni carne frito					
72	Consumo refrescos y/o infusiones (café, té otros) azucarados con las comidas.					
73	Consumo a media tarde al menos una Porción de fruta					
74	Consumo a media tarde al menos una porción de carbohidrato y proteína ( arroz con sangrecita )					
75	consume a media tarde al menos un vaso de refresco natural					
76	Tiene actividad física mínimo 30 – 40 minutos / día					
	RACION DE ALIMENTOS	1	2	3	4	5

77	Consume entre 4 – 5 raciones /semana de pescados y/o mariscos					
78	Consume entre 3-4 raciones / Semana, de carnes magras					
79	Consume entre 2 – 3 raciones / semana de legumbres					
80	Consume 3 raciones /semana de huevo cocido ( huevo duro)					
81	Consume 2 – 4 raciones / día de leche yogurt y queso					
82	Consume más de 2 raciones / día de vegetales					
83	Consume más de 3 raciones / día de frutas					
84	Consume Pan, cereales , pastas, arroz 4 raciones / día					
85	Consume de 1 a 2 litros de agua / día					

## Anexo G. Confiabilidad de los Instrumentos

### Prueba Piloto

Seguridad alimentaria

#### Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,916	24

#### Estadísticas de total de elemento

	Media de escala si el elemento se ha suprimido	Varianza de escala si el elemento se ha suprimido	Correlación total de elementos corregida	Alfa de Cronbach si el elemento se ha suprimido
item1	68,34	179,305	,376	,916
item2	67,83	181,719	,339	,916
item3	68,17	178,648	,443	,915
item4	68,00	185,357	,111	,920
item5	68,41	184,894	,162	,919
item6	68,07	182,924	,261	,917
item7	68,07	179,352	,317	,917
item8	68,17	180,433	,384	,916
item9	68,31	185,793	,165	,918
item10	68,07	167,424	,705	,910
item11	68,41	169,108	,706	,910
item12	68,17	168,719	,658	,911
item13	68,72	172,135	,470	,915
item14	68,62	170,101	,679	,910
item15	68,31	172,579	,655	,911
item16	68,10	164,025	,814	,907
item17	68,55	168,256	,764	,909
item18	68,24	165,118	,842	,907
item19	68,31	169,722	,716	,910
item20	68,79	176,170	,418	,916
item21	68,45	167,970	,716	,909
item22	68,76	171,190	,546	,913
item23	68,34	169,234	,671	,910
item24	68,10	170,667	,689	,910



## Establecimientos saludables

## Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,912	26

## Estadísticas de total de elemento

	Media de escala si el elemento se ha suprimido	Varianza de escala si el elemento se ha suprimido	Correlación total de elementos corregida	Alfa de Cronbach si el elemento se ha suprimido
item1	75,04	193,806	,167	,915
item2	75,33	188,615	,466	,909
item3	75,41	196,558	,147	,914
item4	75,11	180,333	,584	,907
item5	75,37	180,242	,686	,905
item6	75,15	181,439	,594	,907
item7	75,74	183,661	,412	,912
item8	75,74	181,892	,638	,906
item9	75,33	186,000	,553	,908
item10	75,15	174,516	,795	,903
item11	75,59	179,789	,739	,904
item12	75,30	176,293	,840	,902
item13	75,37	180,011	,667	,906
item14	75,89	183,179	,541	,908
item15	75,48	175,644	,800	,903
item16	75,74	182,276	,531	,908
item17	75,37	176,858	,787	,903
item18	75,11	185,333	,598	,907
item19	74,67	197,462	,055	,916
item20	74,85	192,054	,365	,911
item21	74,70	195,678	,126	,915
item22	75,33	185,000	,565	,908
item23	75,41	184,174	,503	,909
item24	75,15	185,823	,498	,909
item25	75,07	196,148	,115	,915
item26	75,00	192,231	,315	,912

## Hábitos alimentarios

**Estadísticas de fiabilidad**

Alfa de Cronbach	N de elementos
,916	35

**Estadísticas de total de elemento**

	Media de escala si el elemento se ha suprimido	Varianza de escala si el elemento se ha suprimido	Correlación total de elementos corregida	Alfa de Cronbach si el elemento se ha suprimido
item1	103,50	262,180	,288	,916
item2	103,73	259,965	,538	,913
item3	103,85	268,615	,193	,916
item4	103,77	266,665	,217	,917
item5	103,35	267,115	,234	,916
item6	103,69	259,502	,469	,914
item7	103,50	264,420	,244	,917
item8	103,88	271,946	,023	,918
item9	103,50	262,420	,395	,915
item10	103,50	262,180	,288	,916
item11	103,73	259,965	,538	,913
item12	103,85	268,615	,193	,916
item13	103,50	250,500	,624	,911
item14	103,85	249,735	,691	,910
item15	103,65	251,355	,603	,912
item16	104,15	255,815	,384	,916
item17	104,15	254,135	,598	,912
item18	103,77	256,345	,586	,912
item19	103,62	242,246	,817	,908
item20	104,04	249,958	,727	,910
item21	103,73	246,605	,809	,909
item22	103,77	250,345	,699	,910
item23	104,35	255,275	,487	,913
item24	103,96	245,078	,778	,909
item25	104,23	254,265	,479	,914
item26	103,81	246,802	,769	,909
item27	103,62	256,086	,607	,912
item28	103,19	268,802	,123	,918
item29	103,35	263,595	,390	,915

item30	103,23	267,785	,159	,917
item31	103,85	255,015	,604	,912
item32	103,81	256,482	,484	,913
item33	103,62	257,766	,460	,914
item34	103,58	268,334	,141	,918
item35	103,50	262,660	,386	,915

## Anexo H. Validaciones

### CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>DIMENSIÓN 1 Disponibilidad y Acceso</b>								
1	Realiza las compras de alimentos en el mercado de su entorno y encuentra disponibilidad y variedad	/		/		/		
2	Encuentra alimentos variados a su alcance, en la mesa de su hogar como frutas y/o frutas secas agua sin azúcar.	/		/		/		
3	Desecha alimentos: residuos de su plato de comida, de las ollas como sobrante, o como alimentos malogrados no cocinados	/		/		/		
4	A obtenido sus alimentos mediante programas de ayuda alimentaria (club de madres, vaso de leche otros)	/		/		/		
<b>PRECIOS</b>								
5	Compran sus alimentos pensando en el precio más que en la calidad	/		/		/		
6	El ingreso económico del jefe de hogar cubre la canasta alimentaria familiar satisfactoriamente	/		/		/		
7	Los precios de los alimentos llamados chatarra son más accesibles a la propina que recibe por sus padres.	/		/		/		
8	Por falta de dinero, u otra causa, usted o algún miembro de su hogar, comió menos de lo que debería comer y quedó insatisfecho.	/		/		/		
<b>DIMENSIÓN 2 Consumo y Aprovechamiento Biológico</b>								
<b>ADECUADO ALMACENAMIENTO</b>								
9	Guarda los alimentos en recipientes con tapas para evitar el contacto con otros alimentos	/		/		/		
10	Refrigera los alimentos cocidos y perecederos (refrigeración : debajo de los 5° C°)	/		/		/		
11	Mantiene los alimentos en lugares aireados e iluminados, sobre estantes o tarimas	/		/		/		
12	Observa la fecha de vencimiento de los productos alimenticios antes de almacenarlo	/		/		/		
<b>HIGIENE DE MANOS</b>								
13	Se lava las manos antes de ingerir sus alimentos	/		/		/		
14	La persona encargada de la cocina se lava las manos antes y después de manipular alimentos crudos con agua y jabón	/		/		/		
15	Suele secarse las manos en su mandil o en una toalla de la cocina, y aun así le queda húmeda	/		/		/		
16	Cierra la llave del agua usando la toalla	/		/		/		
<b>DIMENSIÓN 3 Inocuidad y Calidad de los alimentos</b>								
17	Las aves, pescados y carnes crudas los guarda debajo de los alimentos cocinados o listos para su consumo.	/		/		/		
18	Al hacer las compras, mantiene separado las carnes crudas de los demás alimentos.	/		/		/		
19	Lava los platos que hayan estado en contacto con alimentos crudos y utiliza platos limpios para colocar los alimentos cocinados	/		/		/		
20	Reconoce los pescados frescos	/		/		/		
<b>COCINAR COMPLETAMENTE Y MANTENER TEMPERATURA PARA SU CONSERVACIÓN</b>								
21	Consumen en casa alimentos a medio cocinar	/		/		/		
22	Recalienta bien los alimentos cocinados antes de consumirlos	/		/		/		
23	Descongelan los alimentos a temperatura ambiente	/		/		/		
24	Referente a pescados, los consume sometiéndolos a temperaturas altas.(fritos, sudados, parihuela, al vapor u otros parecidos	/		/		/		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): SUFICIENTE

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

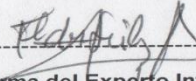
Apellidos y nombres del juez validador.Dr/ Mg: SANCHEZ DE VILARDOY FLORES DNI: 09104533

Especialidad del validador: DR EN EDUCACION

4 de Junio del 2016

- <sup>1</sup>**Pertinencia:**El ítem corresponde al concepto teórico formulado.  
<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo  
<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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

  
-----  
**Firma del Experto Informante.**

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: ESTABLECIMIENTOS SALUDABLES**

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>DIMENSIÓN 1 Alimentos Recomendados</b>							
	<b>CONSUMO DE CEREALES, FRUTAS Y VEGETALES</b>							
25	Venden en el kiosco de su Institución Educativa, cereales (kiwacha quinua, y sus derivados) bajos en sal, azúcar y, aceite.	/		/		/		
26	Venden en el kiosco de su Institución Educativa frutas frescas	/		/		/		
27	Venden en el kiosco de su institución educativa ensalada de fruta	/		/		/		
28	Venden en el kiosco de su institución educativa sándwiches con corte de carne y vegetales	/		/		/		
29	Vende en el kiosco empanadas de vegetales ( acelga espinaca, choclo otros)	/		/		/		
30	Venden en el kiosco de su Institución Educativa frutos secos o semillas envasadas sin sal.	/		/		/		
31	Venden en el kiosco de su Institución Educativa, líquidos infusiones, jugos refrescos naturales con bajo contenido de azúcar	/		/		/		
	<b>PUBLICIDAD</b>							
32	Observa usted publicidad de productos llamados "chatarra" en el kiosco de su Institución Educativa, que motiven su consumo	/		/		/		
33	Los alimentos procesados consumidos por usted, son conocidos por medio de spots publicitarios y los compra en su kiosco, así estén no lo publicite	/		/		/		
34	Los kioscos y la institución educativa promocionan el consumo de legumbres, como parte del proceso enseñanza aprendizaje	/		/		/		
35	Los Kioscos y la institución educativa promocionan el consumo de frutas verduras, como parte del proceso enseñanza aprendizaje	/		/		/		
	<b>DIMENSIÓN 2 Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>CONTAMINADOS</b>							
36	Los empleados de atención de kiosco utilizan tapaboca, guantes gorro	/		/		/		
37	Se ha encontrado residuos de bolsas de plásticos y otros en sus alimentos comprados en su kiosco escolar	/		/		/		
38	Observa usted que los alimentos se encuentran junto a productos de limpieza	/		/		/		
39	Ha observado que el vendedor de alimentos sopla dentro de las bolsas plásticas para abrirlas	/		/		/		
40	Utilizo envases de gaseosas u otros recipientes, para guardar alimentos	/		/		/		
41	Le expenden alimentos y/o bebidas naturales o gaseosas en bolsas plásticas	/		/		/		
	<b>ALTERADOS</b>							
42	Encuentra usted alimentos (huevos fritos, kekes) con pigmentación parda ( tostados) en su corteza	/		/		/		
43	Encuentra usted alimentos rancios, golpeados en los kioscos de su I.E.	/		/		/		
	<b>DIMENSIÓN 3 Infraestructura e Higiene</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>ACCESO Y SERVICIOS BASICOS</b>							
44	Existe acceso al agua potable para la preparación y lavado de los utensilios	/		/		/		
45	Asean las exhibidoras y muestran buenas condiciones, y se evidencia no contacto de los alimentos con el piso.	/		/		/		
46	Los contenedores de desperdicios se encuentran repletos de material desechables. (Desperdicios)	/		/		/		
	<b>ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN POR ALIMENTOS</b>							
47	Se vende alimentos preparados, sin tapa, fuera del kiosco, en el patio de su institución Educativa	/		/		/		
48	Se vende ponches o batidos de huevos en su institución Educativa	/		/		/		
49	El vendedor entrega el dinero en la mano y/o deja encima del mostrador	/		/		/		
50	Se usa una tenaza o cuchara para los pasteles u otros tipos de alimentos	/		/		/		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): \_\_\_\_\_

Opinión de aplicabilidad: Aplicable     Aplicable después de corregir     No aplicable

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: SANCHEZ OLIVERA FLOR DE MARIS DNI: 09104533

Especialidad del validador: DR EN EDUCACIÓN

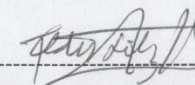
<sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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

4 de Junio del 2016



\_\_\_\_\_  
Firma del Experto Informante.

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: HÁBITOS ALIMENTARIOS**

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>DIMENSIÓN 1 Alimentación y Cultura</b>								
<b>CONSTRUCCIÓN DE IDENTIDAD</b>								
51	Valoran los recursos alimenticios de la comunidad y rescatan los alimentos tradicionales para incluirlos en su dieta diaria, comidas oriundas originales de su familia	/		/		/		
52	Asiste a procesiones, semana santa, día de todos los santos, día del ceviche, del pollo a la brasa, y demás celebraciones tradicionales y consume alimentos relacionados a la festividad o a la celebración.	/		/		/		
53	La forma como se reúnen para preparar y/o consumir sus alimentos en horarios establecidos, con normas de conducta, y un orden determinado de ubicación al sentarse y, la forma de colocar los utensilios alrededor de la mesa, enorgullece su identidad.	/		/		/		
54	Consumo alimentos funcionales	/		/		/		
<b>COSTUMBRES</b>								
55	Consumo el colágeno ( gelatina ) de la carne en sopas	/		/		/		
56	Añade huevos crudos a los jugos de frutas	/		/		/		
57	Consumo carne a medio freír a 3/4	/		/		/		
58	El sabor de las comidas es más importante para usted. que su beneficio para la salud	/		/		/		
59	Consumo embutidos	/		/		/		
<b>DIMENSION 2 Educación Alimentaria</b>		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>OPCIONES DE MENÚS</b>								
60	Consumo pescados en ceviches.	/		/		/		
61	Consumo pescados sometidos a un proceso de cocción	/		/		/		
62	Consumo vísceras (sangrecita riñones corazón hígado mollejeta chanfainita)	/		/		/		
63	Consumo alimentos de comida rápida en el periodo de un mes	/		/		/		
64	Consumo alimentos de comida rápida en el periodo de un mes	/		/		/		
65	Agrega trozos de carne y/o limón a las legumbres o cereales	/		/		/		
<b>ETIQUETADO</b>								
66	Observa la cantidad de sodio comparándola con otras similares, para comprar la que menos contenga.	/		/		/		
67	Observa la cantidad de azúcar comparándola con otras similares, para comprar la que menos contenga	/		/		/		
68	Compara, si el producto elegido tiene una mejor relación calidad – precio, con respecto a otros similares	/		/		/		
69	Reflexiona, con respecto a los mensajes que se incluyen, preguntándose cuanta cantidad de producto necesito para conseguir el beneficio que necesito.	/		/		/		
<b>DIMENSIÓN 3 Requerimientos Nutricionales</b>		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>KILOCALORIAS</b>								
70	Es consciente de las calorías que consume al cabo del día	/		/		/		
71	Consumo alimentos fritos y/o con grasa sin considerar pescado ni carne frito	/		/		/		
72	Consumo refrescos y/o infusiones (café, té otros) azucarados con las comidas.	/		/		/		
73	Consumo a media tarde al menos una Porción de fruta	/		/		/		
74	Consumo a media tarde al menos una porción de carbohidrato y proteína ( arroz con sangrecita )	/		/		/		
75	consume a media tarde al menos un vaso de refresco natural	/		/		/		
76	Tiene actividad física mínimo 30 – 40 minutos / día	/		/		/		
<b>RACION DE ALIMENTOS</b>								
77	Consumo entre 4 – 5 raciones /semana de pescados y/o mariscos	/		/		/		
78	Consumo entre 3-4 raciones / Semana, de carnes magras	/		/		/		
79	Consumo entre 2 – 3 raciones / semana de legumbres	/		/		/		
80	Consumo 3 raciones /semana de huevo cocido ( huevo duro)	/		/		/		



CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: HÁBITOS ALIMENTARIOS

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
81	Consume 2 - 4 raciones / día de leche yogurt y queso	/		/		/		
82	Consume más de 2 raciones / día de vegetales	/		/		/		
83	Consume más de 3 raciones / día de frutas	/		/		/		
84	Consume Pan, cereales, pastas, arroz 4 raciones / día	/		/		/		
85	Consume de 1 a 2 litros de agua / día	/		/		/		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Suficiencia

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

Apellidos y nombres del juez validador.Dr/ Mg: SANCHEZ Daniela Florencia DNI: 09104533

Especialidad del validador: DR EN EDUCACION

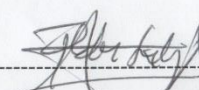
<sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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

4 de Junio del 20. 16



Firma del Experto Informante.

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>DIMENSIÓN 1 Disponibilidad y Acceso</b>							
1	Realiza las compras de alimentos en el mercado de su entorno y encuentra disponibilidad y variedad	/		/		/		
2	Encuentra alimentos variados a su alcance, en la mesa de su hogar como frutas y/o frutas secas agua sin azúcar.	/		/		/		
3	Desecha alimentos: residuos de su plato de comida, de las ollas como sobrante, o como alimentos malogrados no cocinados	/		/		/		
4	A obtenido sus alimentos mediante programas de ayuda alimentaria (club de madres, vaso de leche otros)	/		/		/		
	<b>PRECIOS</b>							
5	Compran sus alimentos pensando en el precio más que en la calidad	/		/		/		
6	El ingreso económico del jefe de hogar cubre la canasta alimentaria familiar satisfactoriamente	/		/		/		
7	Los precios de los alimentos llamados chatarra son más accesibles a la propina que recibe por sus padres.	/		/		/		
8	Por falta de dinero, u otra causa, usted o algún miembro de su hogar, comió menos de lo que debería comer y quedó insatisfecho.	/		/		/		
	<b>DIMENSIÓN 2 Consumo y Aprovechamiento Biológico</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>ADECUDO ALMACENAMIENTO</b>							
9	Guarda los alimentos en recipientes con tapas para evitar el contacto con otros alimentos	/		/		/		
10	Refrigera los alimentos cocidos y perecederos (refrigeración : debajo de los 5° C°)	/		/		/		
11	Mantiene los alimentos en lugares aireados e iluminados, sobre estantes o tarimas	/		/		/		
12	Observa la fecha de vencimiento de los productos alimenticios antes de almacenarlo	/		/		/		
	<b>HIGIENE DE MANOS</b>							
13	Se lava las manos antes de ingerir sus alimentos	/		/		/		
14	La persona encargada de la cocina se lava las manos antes y después de manipular alimentos crudos con agua y jabón	/		/		/		
15	Suele secarse las manos en su mandil o en una toalla de la cocina, y aun así le queda húmeda	/		/		/		
16	Cierra la llave del agua usando la toalla	/		/		/		
	<b>DIMENSIÓN 3 Inocuidad y Calidad de los alimentos</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
17	Las aves, pescados y carnes crudas los guarda debajo de los alimentos cocinados o listos para su consumo.	/		/		/		
18	Al hacer las compras, mantiene separado las carnes crudas de los demás alimentos.	/		/		/		
19	Lava los platos que hayan estado en contacto con alimentos crudos y utiliza platos limpios para colocar los alimentos cocinados	/		/		/		
20	Reconoce los pescados frescos	/		/		/		
	<b>COCINAR COMPLETAMENTE Y MANTENER TEMPERATURA PARA SU CONSERVACIÓN</b>							
21	Consumen en casa alimentos a medio cocinar	/		/		/		
22	Recalienta bien los alimentos cocinados antes de consumirlos	/		/		/		
23	Descongelan los alimentos a temperatura ambiente	/		/		/		
24	Referente a pescados, los consume sometiéndolos a temperaturas altas.(fritos, sudados, parihuela, al vapor u otros parecidos	/		/		/		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Suficiente

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

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: Navas Lira W

DNI: 0801201

Especialidad del validador: Psicología

- <sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.  
<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo.  
<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo.

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

4 de Junio del 2016



Firma del Experto Informante.

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: ESTABLECIMIENTOS SALUDABLES**

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>DIMENSIÓN 1 Alimentos Recomendados</b>							
	<b>CONSUMO DE CEREALES, FRUTAS Y VEGETALES</b>							
25	Venden en el kiosco de su Institución Educativa, cereales (kiwacha quinua, y sus derivados) bajos en sal, azúcar y, aceite.	/		/		/		
26	Venden en el kiosco de su Institución Educativa frutas frescas	/		/		/		
27	Venden en el kiosco de su institución educativa ensalada de fruta	/		/		/		
28	Venden en el kiosco de su institución educativa sándwiches con corte de carne y vegetales	/		/		/		
29	Vende en el kiosco empanadas de vegetales ( acelga espinaca, choclo otros)	/		/		/		
30	Venden en el kiosco de su Institución Educativa frutos secos o semillas envasadas sin sal.	/		/		/		
31	Venden en el kiosco de su Institución. Educativa, líquidos infusiones, jugos refrescos naturales con bajo contenido de azúcar	/		/		/		
	<b>PUBLICIDAD</b>							
32	Observa usted publicidad de productos llamados "chatarra" en el kiosco de su Institución Educativa, que motiven su consumo	/		/		/		
33	Los alimentos procesados consumidos por usted, son conocidos por medio de spots publicitarios y los compra en su kiosco, así estén no lo publicite	/		/		/		
34	Los kioscos y la institución educativa promocionan el consumo de legumbres, como parte del proceso enseñanza aprendizaje	/		/		/		
35	Los Kioscos y la institución educativa promocionan el consumo de frutas verduras, como parte del proceso enseñanza aprendizaje	/		/		/		
	<b>DIMENSIÓN 2 Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>CONTAMINADOS</b>							
36	Los empleados de atención de kiosco utilizan tapaboca, guantes gorro	/		/		/		
37	Se ha encontrado residuos de bolsas de plásticos y otros en sus alimentos comprados en su kiosco escolar	/		/		/		
38	Observa usted que los alimentos se encuentran junto a productos de limpieza	/		/		/		
39	Ha observado que el vendedor de alimentos sopla dentro de las bolsas plásticas para abrirlas	/		/		/		
40	Utilizo envases de gaseosas u otros recipientes, para guardar alimentos	/		/		/		
41	Le expenden alimentos y/o bebidas naturales o gaseosas en bolsas plásticas	/		/		/		
	<b>ALTERADOS</b>							
42	Encuentra usted alimentos (huevos fritos, kekes) con pigmentación parda ( tostados) en su corteza	/		/		/		
43	Encuentra usted alimentos rancios, golpeados en los kioscos de su I.E.	/		/		/		
	<b>DIMENSIÓN 3 Infraestructura e Higiene</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>ACCESO Y SERVICIOS BASICOS</b>							
44	Existe acceso al agua potable para la preparación y lavado de los utensilios	/		/		/		
45	Asean las exhibidoras y muestran buenas condiciones, y se evidencia no contacto de los alimentos con el piso.	/		/		/		
46	Los contenedores de desperdicios se encuentran repletos de material desechables. (Desperdicios)	/		/		/		
	<b>ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN POR ALIMENTOS</b>							
47	Se vende alimentos preparados, sin tapa, fuera del kiosco, en el patio de su institución Educativa	/		/		/		
48	Se vende ponches o batidos de huevos en su institución Educativa	/		/		/		
49	El vendedor entrega el dinero en la mano y/o deja encima del mostrador	/		/		/		
50	Se usa una tenaza o cuchara para los pasteles u otros tipos de alimentos	/		/		/		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Suficiente

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

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: Núñez Lara Luis    DNI: 0801210

Especialidad del validador: Psicología

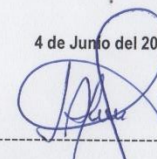
<sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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

4 de Junio del 2016



Firma del Experto Informante.

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: HÁBITOS ALIMENTARIOS**

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>DIMENSIÓN 1 Alimentación y Cultura</b>								
<b>CONSTRUCCIÓN DE IDENTIDAD</b>								
51	Valoran los recursos alimenticios de la comunidad y rescatan los alimentos tradicionales para incluirlos en su dieta diaria, comidas oriundas originales de su familia	✓		✓		✓		
52	Asiste a procesiones, semana santa, día de todos los santos, día del ceviche, del pollo a la brasa, y demás celebraciones tradicionales y consume alimentos relacionados a la festividad o a la celebración.	✓		✓		✓		
53	La forma como se reúnen para preparar y/o consumir sus alimentos en horarios establecidos, con normas de conducta, y un orden determinado de ubicación al sentarse y, la forma de colocar los utensilios alrededor de la mesa, enorgullece su identidad.	✓		✓		✓		
54	Consumo alimentos funcionales	✓		✓		✓		
<b>COSTUMBRES</b>								
55	Consumo el colágeno ( gelatina ) de la carne en sopas	✓		✓		✓		
56	Añade huevos crudos a los jugos de frutas	✓		✓		✓		
57	Consumo carne a medio freír a 3/4	✓		✓		✓		
58	El sabor de las comidas es más importante para usted. que su beneficio para la salud	✓		✓		✓		
59	Consumo embutidos	✓		✓		✓		
<b>DIMENSION 2 Educación Alimentaria</b>		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>OPCIONES DE MENÚS</b>								
60	Consumo pescados en ceviches.	✓		✓		✓		
61	Consumo pescados sometidos a un proceso de cocción	✓		✓		✓		
62	Consumo vísceras (sangrecita riñones corazón hígado molleja chanfainita)	✓		✓		✓		
63	Consumo alimentos de comida rápida en el periodo de un mes	✓		✓		✓		
64	Consumo alimentos de comida rápida en el periodo de un mes	✓		✓		✓		
65	Agrega trozos de carne y/o limón a las legumbres o cereales	✓		✓		✓		
<b>ETIQUETADO</b>								
66	Observa la cantidad de sodio comparándola con otras similares, para comprar la que menos contenga.	✓		✓		✓		
67	Observa la cantidad de azúcar comparándola con otras similares, para comprar la que menos contenga	✓		✓		✓		
68	Compara, si el producto elegido tiene una mejor relación calidad – precio, con respecto a otros similares	✓		✓		✓		
69	Reflexiona, con respecto a los mensajes que se incluyen, preguntándose cuanta cantidad de producto necesito para conseguir el beneficio que necesito.	✓		✓		✓		
<b>DIMENSIÓN 3 Requerimientos Nutricionales</b>		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>KILOCALORIAS</b>								
70	Es consciente de las calorías que consume al cabo del día	✓		✓		✓		
71	Consumo alimentos fritos y/o con grasa sin considerar pescado ni carne frito	✓		✓		✓		
72	Consumo refrescos y/o infusiones (café, té otros) azucarados con las comidas.	✓		✓		✓		
73	Consumo a media tarde al menos una Porción de fruta	✓		✓		✓		
74	Consumo a media tarde al menos una porción de carbohidrato y proteína ( arroz con sangrecita )	✓		✓		✓		
75	consume a media tarde al menos un vaso de refresco natural	✓		✓		✓		
76	Tiene actividad física mínimo 30 – 40 minutos / día	✓		✓		✓		
<b>RACION DE ALIMENTOS</b>								
77	Consumo entre 4 – 5 raciones /semana de pescados y/o mariscos	✓		✓		✓		
78	Consumo entre 3-4 raciones / Semana, de carnes magras	✓		✓		✓		
79	Consumo entre 2 – 3 raciones / semana de legumbres	✓		✓		✓		
80	Consumo 3 raciones /semana de huevo cocido ( huevo duro)	✓		✓		✓		

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: HÁBITOS ALIMENTARIOS**

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
81	Consume 2 - 4 raciones / día de leche yogurt y queso	✓		✓		✓		
82	Consume más de 2 raciones / día de vegetales	✓		✓		✓		
83	Consume más de 3 raciones / día de frutas	✓		✓		✓		
84	Consume Pan, cereales, pastas, arroz 4 raciones / día	✓		✓		✓		
85	Consume de 1 a 2 litros de agua / día	✓		✓		✓		



Observaciones (precisar si hay suficiencia): Suficiente

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

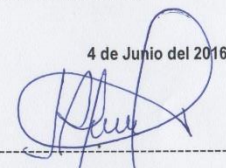
Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: Nunez Liz Wei    DNI: 080121

Especialidad del validador: Psicología

- <sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
- <sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo
- <sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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

4 de Junio del 2016



Firma del Experto Informante.

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>DIMENSIÓN 1 Disponibilidad y Acceso</b>								
1	Realiza las compras de alimentos en el mercado de su entorno y encuentra disponibilidad y variedad	/		/		/		
2	Encuentra alimentos variados a su alcance, en la mesa de su hogar como frutas y/o frutas secas agua sin azúcar.	/		/		/		
3	Desecha alimentos: residuos de su plato de comida, de las ollas como sobrante, o como alimentos malogrados no cocinados	/		/		/		
4	A obtenido sus alimentos mediante programas de ayuda alimentaria (club de madres, vaso de leche otros)	/		/		/		
<b>PRECIOS</b>								
5	Compran sus alimentos pensando en el precio más que en la calidad	/		/		/		
6	El ingreso económico del jefe de hogar cubre la canasta alimentaria familiar satisfactoriamente	/		/		/		
7	Los precios de los alimentos llamados chatarra son más accesibles a la propina que recibe por sus padres.	/		/		/		
8	Por falta de dinero, u otra causa, usted o algún miembro de su hogar, comió menos de lo que debería comer y quedó insatisfecho.	/		/		/		
<b>DIMENSIÓN 2 Consumo y Aprovechamiento Biológico</b>								
<b>ADECUADO ALMACENAMIENTO</b>								
9	Guarda los alimentos en recipientes con tapas para evitar el contacto con otros alimentos	/		/		/		
10	Refrigera los alimentos cocidos y perecederos (refrigeración : debajo de los 5° C°)	/		/		/		
11	Mantiene los alimentos en lugares aireados e iluminados, sobre estantes o tarimas	/		/		/		
12	Observa la fecha de vencimiento de los productos alimenticios antes de almacenarlo	/		/		/		
<b>HIGIENE DE MANOS</b>								
13	Se lava las manos antes de ingerir sus alimentos	/		/		/		
14	La persona encargada de la cocina se lava las manos antes y después de manipular alimentos crudos con agua y jabón	/		/		/		
15	Suele secarse las manos en su mandil o en una toalla de la cocina, y aun así le queda húmeda	/		/		/		
16	Cierra la llave del agua usando la toalla	/		/		/		
<b>DIMENSIÓN 3 Inocuidad y Calidad de los alimentos</b>								
17	Las aves, pescados y carnes crudas los guarda debajo de los alimentos cocinados o listos para su consumo.	/		/		/		
18	Al hacer las compras, mantiene separado las carnes crudas de los demás alimentos.	/		/		/		
19	Lava los platos que hayan estado en contacto con alimentos crudos y utiliza platos limpios para colocar los alimentos cocinados	/		/		/		
20	Reconoce los pescados frescos	/		/		/		
<b>COCINAR COMPLETAMENTE Y MANTENER TEMPERATURA PARA SU CONSERVACIÓN</b>								
21	Consumen en casa alimentos a medio cocinar	/		/		/		
22	Recalienta bien los alimentos cocinados antes de consumirlos	/		/		/		
23	Descongelan los alimentos a temperatura ambiente	/		/		/		
24	Referente a pescados, los consume someténdolos a temperaturas altas.(fritos, sudados, parihuela, al vapor u otros parecidos	/		/		/		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Si hay suficiencia

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

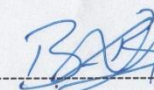
Apellidos y nombres del juez validador.Dr/ Mg: Bona Alejandrina Ríos Ríos DNI: 09349687

Especialidad del validador: Doctora en Administración de la Educación

<sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.  
<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo  
<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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

4 de Junio del 2016



-----  
Firma del Experto Informante.

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: ESTABLECIMIENTOS SALUDABLES**

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>DIMENSIÓN 1 Alimentos Recomendados</b>							
	<b>CONSUMO DE CEREALES, FRUTAS Y VEGETALES</b>							
25	Venden en el kiosco de su Institución Educativa, cereales (kiwacha quinua, y sus derivados) bajos en sal, azúcar y, aceite.	/		/		/		
26	Venden en el kiosco de su Institución Educativa frutas frescas	/		/		/		
27	Venden en el kiosco de su institución educativa ensalada de fruta	/		/		/		
28	Venden en el kiosco de su institución educativa sándwiches con corte de carne y vegetales	/		/		/		
29	Vende en el kiosco empanadas de vegetales ( acelga espinaca, choclo otros)	/		/		/		
30	Venden en el kiosco de su Institución Educativa frutos secos o semillas envasadas sin sal.	/		/		/		
31	Venden en el kiosco de su Institución. Educativa, líquidos infusiones, jugos refrescos naturales con bajo contenido de azúcar	/		/		/		
	<b>PUBLICIDAD</b>							
32	Observa usted publicidad de productos llamados "chatarra" en el kiosco de su Institución Educativa, que motiven su consumo	/		/		/		
33	Los alimentos procesados consumidos por usted, son conocidos por medio de spots publicitarios y los compra en su kiosco, así estén no lo publicite	/		/		/		
34	Los kioscos y la institución educativa promocionan el consumo de legumbres, como parte del proceso enseñanza aprendizaje	/		/		/		
35	Los Kioscos y la institución educativa promocionan el consumo de frutas verduras, como parte del proceso enseñanza aprendizaje	/		/		/		
	<b>DIMENSIÓN 2 Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>CONTAMINADOS</b>							
36	Los empleados de atención de kiosco utilizan tapaboca, guantes gorro	/		/		/		
37	Se ha encontrado residuos de bolsas de plásticos y otros en sus alimentos comprados en su kiosco escolar	/		/		/		
38	Observa usted que los alimentos se encuentran junto a productos de limpieza	/		/		/		
39	Ha observado que el vendedor de alimentos sopla dentro de las bolsas plásticas para abrirlas	/		/		/		
40	Utilizo envases de gaseosas u otros recipientes, para guardar alimentos	/		/		/		
41	Le expenden alimentos y/o bebidas naturales o gaseosas en bolsas plásticas	/		/		/		
	<b>ALTERADOS</b>							
42	Encuentra usted alimentos (huevos fritos, kekes) con pigmentación parda ( tostados) en su corteza	/		/		/		
43	Encuentra usted alimentos rancios, golpeados en los kioscos de su I.E.	/		/		/		
	<b>DIMENSIÓN 3 Infraestructura e Higiene</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>ACCESO Y SERVICIOS BASICOS</b>							
44	Existe acceso al agua potable para la preparación y lavado de los utensilios	/		/		/		
45	Asean las exhibidoras y muestran buenas condiciones, y se evidencia no contacto de los alimentos con el piso.	/		/		/		
46	Los contenedores de desperdicios se encuentran repletos de material desechables. (Desperdicios)	/		/		/		
	<b>ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN POR ALIMENTOS</b>							
47	Se vende alimentos preparados, sin tapa, fuera del kiosco, en el patio de su institución Educativa	/		/		/		
48	Se vende ponches o batidos de huevos en su institución Educativa	/		/		/		
49	El vendedor entrega el dinero en la mano y/o deja encima del mostrador	/		/		/		
50	Se usa una tenaza o cuchara para los pasteles u otros tipos de alimentos	/		/		/		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Si hay suficiencia

Opinión de aplicabilidad: Aplicable     Aplicable después de corregir     No aplicable

Apellidos y nombres del juez validador.Dr/ Mg: Dona Alejandrina Rios Rios    DNI: 09349687

Especialidad del validador: Doctora en Administración de la Educación

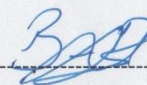
<sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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

4 de Junio del 2016



Firma del Experto Informante.

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: HÁBITOS ALIMENTARIOS**

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>DIMENSIÓN 1 Alimentación y Cultura</b>							
	<b>CONSTRUCCIÓN DE IDENTIDAD</b>							
51	Valoran los recursos alimenticios de la comunidad y rescatan los alimentos tradicionales para incluirlos en su dieta diaria, comidas oriundas originales de su familia	/		/		/		
52	Asiste a procesiones, semana santa, día de todos los santos, día del ceviche, del pollo a la brasa, y demás celebraciones tradicionales y consume alimentos relacionados a la festividad o a la celebración.	/		/		/		
53	La forma como se reúnen para preparar y/o consumir sus alimentos en horarios establecidos, con normas de conducta, y un orden determinado de ubicación al sentarse y, la forma de colocar los utensilios alrededor de la mesa, enorgullece su identidad.	/		/		/		
54	Consume alimentos funcionales	/		/		/		
	<b>COSTUMBRES</b>							
55	Consume el colágeno ( gelatina ) de la carne en sopas	/		/		/		
56	Añade huevos crudos a los jugos de frutas	/		/		/		
57	Consumo carne a medio freír a 3/4	/		/		/		
58	El sabor de las comidas es más importante para usted, que su beneficio para la salud	/		/		/		
59	Consume embutidos	/		/		/		
	<b>DIMENSION 2 Educación Alimentaria</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>OPCIONES DE MENÚ</b>							
60	Consume pescados en ceviches.	/		/		/		
61	Consume pescados sometidos a un proceso de cocción	/		/		/		
62	Consume vísceras (sangrecita riñones corazón hígado molleja chanfainita)	/		/		/		
63	Consume alimentos de comida rápida en el periodo de un mes	/		/		/		
64	Consume alimentos de comida rápida en el periodo de un mes	/		/		/		
65	Agrega trozos de carne y/o limón a las legumbres o cereales	/		/		/		
	<b>ETIQUETADO</b>							
66	Observa la cantidad de sodio comparándola con otras similares, para comprar la que menos contenga.	/		/		/		
67	Observa la cantidad de azúcar comparándola con otras similares, para comprar la que menos contenga	/		/		/		
68	Compara, si el producto elegido tiene una mejor relación calidad – precio, con respecto a otros similares	/		/		/		
69	Reflexiona, con respecto a los mensajes que se incluyen, preguntándose cuanta cantidad de producto necesito para conseguir el beneficio que necesito.	/		/		/		
	<b>DIMENSIÓN 3 Requerimientos Nutricionales</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>KILOCALORIAS</b>							
70	Es consciente de las calorías que consume al cabo del día	/		/		/		
71	Consume alimentos fritos y/o con grasa sin considerar pescado ni carne frito	/		/		/		
72	Consume refrescos y/o infusiones (café, té otros) azucarados con las comidas.	/		/		/		
73	Consume a media tarde al menos una Porción de fruta	/		/		/		
74	Consume a media tarde al menos una porción de carbohidrato y proteína ( arroz con sangrecita )	/		/		/		
75	consume a media tarde al menos un vaso de refresco natural	/		/		/		
76	Tiene actividad física mínimo 30 – 40 minutos / día	/		/		/		
	<b>RACION DE ALIMENTOS</b>							
77	Consume entre 4 – 5 raciones /semana de pescados y/o mariscos	/		/		/		
78	Consume entre 3-4 raciones / Semana, de carnes magras	/		/		/		
79	Consume entre 2 – 3 raciones / semana de legumbres	/		/		/		
80	Consume 3 raciones /semana de huevo cocido ( huevo duro)	/		/		/		

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: HÁBITOS ALIMENTARIOS**

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
81	Consume 2 – 4 raciones / día de leche yogurt y queso	/		/		/		
82	Consume más de 2 raciones / día de vegetales	/		/		/		
83	Consume más de 3 raciones / día de frutas	/		/		/		
84	Consume Pan, cereales , pastas, arroz 4 raciones / día	/		/		/		
85	Consume de 1 a 2 litros de agua / día	/		/		/		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Si hay suficiencia

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

Apellidos y nombres del juez validador, Dr/ Mg: Bona Alejandrina Rios Rios    DNI: 09349683

Especialidad del validador: Doctora en Administración de la Educación

4 de Junio del 2016

<sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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



Firma del Experto Informante.



**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>DIMENSIÓN 1 Disponibilidad y Acceso</b>							
1	Realiza las compras de alimentos en el mercado de su entorno y encuentra disponibilidad y variedad	✓		✓		✓		
2	Encuentra alimentos variados a su alcance, en la mesa de su hogar como frutas y/o frutas secas agua sin azúcar.	✓		✓		✓		
3	Desecha alimentos: residuos de su plato de comida, de las ollas como sobrante, o como alimentos malogrados no cocinados	✓		✓		✓		
4	A obtenido sus alimentos mediante programas de ayuda alimentaria (club de madres, vaso de leche otros)	✓		✓		✓		
	<b>PRECIOS</b>							
5	Compran sus alimentos pensando en el precio más que en la calidad	✓		✓		✓		
6	El ingreso económico del jefe de hogar cubre la canasta alimentaria familiar satisfactoriamente	✓		✓		✓		
7	Los precios de los alimentos llamados chatarra son más accesibles a la propina que recibe por sus padres.	✓		✓		✓		
8	Por falta de dinero, u otra causa, usted o algún miembro de su hogar, comió menos de lo que debería comer y quedó insatisfecho.	✓		✓		✓		
	<b>DIMENSIÓN 2 Consumo y Aprovechamiento Biológico</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>ADECUADO ALMACENAMIENTO</b>							
9	Guarda los alimentos en recipientes con tapas para evitar el contacto con otros alimentos	✓		✓		✓		
10	Refrigera los alimentos cocidos y perecederos (refrigeración : debajo de los 5° C°)	✓		✓		✓		
11	Mantiene los alimentos en lugares aireados e iluminados, sobre estantes o tarimas	✓		✓		✓		
12	Observa la fecha de vencimiento de los productos alimenticios antes de almacenarlo	✓		✓		✓		
	<b>HIGIENE DE MANOS</b>							
13	Se lava las manos antes de ingerir sus alimentos	✓		✓		✓		
14	La persona encargada de la cocina se lava las manos antes y después de manipular alimentos crudos con agua y jabón	✓		✓		✓		
15	Suele secarse las manos en su mandil o en una toalla de la cocina, y aun así le queda húmeda	✓		✓		✓		
16	Cierra la llave del agua usando la toalla	✓		✓		✓		
	<b>DIMENSIÓN 3 Inocuidad y Calidad de los alimentos</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
17	Las aves, pescados y carnes crudas los guarda debajo de los alimentos cocinados o listos para su consumo.	✓		✓		✓		
18	Al hacer las compras, mantiene separado las carnes crudas de los demás alimentos.	✓		✓		✓		
19	Lava los platos que hayan estado en contacto con alimentos crudos y utiliza platos limpios para colocar los alimentos cocinados	✓		✓		✓		
20	Reconoce los pescados frescos	✓		✓		✓		
	<b>COCINAR COMPLETAMENTE Y MANTENER TEMPERATURA PARA SU CONSERVACIÓN</b>							
21	Consumen en casa alimentos a medio cocinar	✓		✓		✓		
22	Recalienta bien los alimentos cocinados antes de consumirlos	✓		✓		✓		
23	Descongelan los alimentos a temperatura ambiente	✓		✓		✓		
24	Referente a pescados, los consume sometiéndolos a temperaturas altas.(fritos, sudados, parihuela, al vapor u otros parecidos	✓		✓		✓		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Suficiencia Ajustar las presentas como máximo 30

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

Apellidos y nombres del juez validador.Dr/ Mg: Dra. Mónica Aranda Pazos    DNI: 06918052

Especialidad del validador: Gestión Administrativa.

<sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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

4 de Junio del 2016



Mónica Aranda Pazos  
Dra. Mónica Aranda Pazos  
DOCENTE UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO

Firma del Experto Informante.

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: ESTABLECIMIENTOS SALUDABLES**

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>DIMENSIÓN 1 Alimentos Recomendados</b>							
	<b>CONSUMO DE CEREALES, FRUTAS Y VEGETALES</b>							
25	Venden en el kiosco de su Institución Educativa, cereales (kiwacha quinua, y sus derivados) bajos en sal, azúcar y, aceite.	✓		✓		✓		
26	Venden en el kiosco de su Institución Educativa frutas frescas	✓		✓		✓		
27	Venden en el kiosco de su institución educativa ensalada de fruta	✓		✓		✓		
28	Venden en el kiosco de su institución educativa sándwiches con corte de carne y vegetales	✓		✓		✓		
29	Vende en el kiosco empanadas de vegetales ( acelga espinaca, chocho otros)	✓		✓		✓		
30	Vende en el kiosco de su Institución Educativa frutos secos o semillas envasadas sin sal.	✓		✓		✓		
31	Venden en el kiosco de su Institución. Educativa, líquidos infusiones, jugos refrescos naturales con bajo contenido de azúcar	✓		✓		✓		
	<b>PUBLICIDAD</b>							
32	Observa usted publicidad de productos llamados "chatarra" en el kiosco de su Institución Educativa, que motiven su consumo	✓		✓		✓		
33	Los alimentos procesados consumidos por usted, son conocidos por medio de spots publicitarios y los compra en su kiosco, así estén no lo publicite	✓		✓		✓		
34	Los kioscos y la institución educativa promocionan el consumo de legumbres, como parte del proceso enseñanza aprendizaje	✓		✓		✓		
35	Los Kioscos y la institución educativa promocionan el consumo de frutas verduras, como parte del proceso enseñanza aprendizaje	✓		✓		✓		
	<b>DIMENSIÓN 2 Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>CONTAMINADOS</b>							
36	Los empleados de atención de kiosco utilizan tapaboca, guantes gorro	✓		✓		✓		
37	Se ha encontrado residuos de bolsas de plásticos y otros en sus alimentos comprados en su kiosco escolar	✓		✓		✓		
38	Observa usted que los alimentos se encuentran junto a productos de limpieza	✓		✓		✓		
39	Ha observado que el vendedor de alimentos sopla dentro de las bolsas plásticas para abrirlas	✓		✓		✓		
40	Utilizo envases de gaseosas u otros recipientes, para guardar alimentos	✓		✓		✓		
41	Le expenden alimentos y/o bebidas naturales o gaseosas en bolsas plásticas	✓		✓		✓		
	<b>ALTERADOS</b>							
42	Encuentra usted alimentos (huevos fritos, kekes) con pigmentación parda ( tostados) en su corteza	✓		✓		✓		
43	Encuentra usted alimentos rancios, golpeados en los kioscos de su I.E.	✓		✓		✓		
		Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>DIMENSIÓN 3 Infraestructura e Higiene</b>							
	<b>ACCESO Y SERVICIOS BASICOS</b>							
44	Existe acceso al agua potable para la preparación y lavado de los utensilios	✓		✓		✓		
45	Asean las exhibidoras y muestran buenas condiciones, y se evidencia no contacto de los alimentos con el piso.	✓		✓		✓		
46	Los contenedores de desperdicios se encuentran repletos de material desechables. (Desperdicios)	✓		✓		✓		
	<b>ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN POR ALIMENTOS</b>							
47	Se vende alimentos preparados, sin tapa, fuera del kiosco, en el patio de su institución Educativa	✓		✓		✓		
48	Se vende ponches o batidos de huevos en su institución Educativa	✓		✓		✓		
49	El vendedor entrega el dinero en la mano y/o deja encima del mostrador	✓		✓		✓		
50	Se usa una tenaza o cuchara para los pasteles u otros tipos de alimentos	✓		✓		✓		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Suficiente

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

Apellidos y nombres del juez validador.Dr/ Mg: Dra. Mónica Aranda Pazos    DNI: 06918052

Especialidad del validador: Gestión Administrativa

.....de.....del 20.....

- <sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.  
<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo  
<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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

UCV

*Mónica Aranda Pazos*  
 Dra. Mónica Aranda Pazos  
 DOCENTE UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO

Firma del Experto Informante.

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: HÁBITOS ALIMENTARIOS**

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>DIMENSIÓN 1 Alimentación y Cultura</b>							
	<b>CONSTRUCCIÓN DE IDENTIDAD</b>							
51	Valoran los recursos alimenticios de la comunidad y rescatan los alimentos tradicionales para incluirlos en su dieta diaria, comidas oriundas originales de su familia	✓		✓		✓		
52	Asiste a procesiones, semana santa, día de todos los santos, día del ceviche, del pollo a la brasa, y demás celebraciones tradicionales y consume alimentos relacionados a la festividad o a la celebración.	✓		✓		✓		
53	La forma como se reúnen para preparar y/o consumir sus alimentos en horarios establecidos, con normas de conducta, y un orden determinado de ubicación al sentarse y, la forma de colocar los utensilios alrededor de la mesa, enorgullece su identidad.	✓		✓		✓		
54	Consumen alimentos funcionales	✓		✓		✓		
	<b>COSTUMBRES</b>							
55	Consumen el colágeno ( gelatina ) de la carne en sopas	✓		✓		✓		
56	Añade huevos crudos a los jugos de frutas	✓		✓		✓		
57	Consumo carne a medio freír a 3/4	✓		✓		✓		
58	El sabor de las comidas es más importante para usted. que su beneficio para la salud	✓		✓		✓		
59	Consumen embutidos	✓		✓		✓		
	<b>DIMENSION 2 Educación Alimentaria</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>OPCIONES DE MENÚS</b>							
60	Consumen pescados en ceviches.	✓		✓		✓		
61	Consumen pescados sometidos a un proceso de cocción	✓		✓		✓		
62	Consumen vísceras (sangrecita riñones corazón hígado molleja chanfaimita)	✓		✓		✓		
63	Consumen alimentos de comida rápida en el periodo de un mes	✓		✓		✓		
64	Consumen alimentos de comida rápida en el periodo de un mes	✓		✓		✓		
65	Agrega trozos de carne y/o limón a las legumbres o cereales	✓		✓		✓		
	<b>ETIQUETADO</b>							
66	Observa la cantidad de sodio comparándola con otras similares, para comprar la que menos contenga.	✓		✓		✓		
67	Observa la cantidad de azúcar comparándola con otras similares, para comprar la que menos contenga	✓		✓		✓		
68	Compara, si el producto elegido tiene una mejor relación calidad – precio, con respecto a otros similares	✓		✓		✓		
69	Reflexiona, con respecto a los mensajes que se incluyen, preguntándose cuanta cantidad de producto necesito para conseguir el beneficio que necesito.	✓		✓		✓		
	<b>DIMENSIÓN 3 Requerimientos Nutricionales</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>KILOCALORIAS</b>							
70	Es consciente de las calorías que consume al cabo del día	✓		✓		✓		
71	Consumen alimentos fritos y/o con grasa sin considerar pescado ni carne frito	✓		✓		✓		
72	Consumen refrescos y/o infusiones (café, té otros) azucarados con las comidas.	✓		✓		✓		
73	Consumen a media tarde al menos una Porción de fruta	✓		✓		✓		
74	Consumen a media tarde al menos una porción de carbohidrato y proteína ( arroz con sangrecita )	✓		✓		✓		
75	consumen a media tarde al menos un vaso de refresco natural	✓		✓		✓		
76	Tiene actividad física mínimo 30 – 40 minutos / día	✓		✓		✓		
	<b>RACION DE ALIMENTOS</b>							
77	Consumen entre 4 – 5 raciones /semana de pescados y/o mariscos	✓		✓		✓		
78	Consumen entre 3-4 raciones / Semana, de carnes magras	✓		✓		✓		
79	Consumen entre 2 – 3 raciones / semana de legumbres	✓		✓		✓		
80	Consumen 3 raciones /semana de huevo cocido ( huevo duro)	✓		✓		✓		

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: HÁBITOS ALIMENTARIOS

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
81	Consume 2 – 4 raciones / día de leche yogurt y queso	✓		✓		✓		
82	Consume más de 2 raciones / día de vegetales	✓		✓		✓		
83	Consume más de 3 raciones / día de frutas	✓		✓		✓		
84	Consume Pan, cereales , pastas, arroz 4 raciones / día	✓		✓		✓		
85	Consume de 1 a 2 litros de agua / día	✓		✓		✓		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Suficiente

Opinión de aplicabilidad: Aplicable  /1    Aplicable después de corregir     No aplicable

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: Dra. Mónica Aranda Pazos ..... DNI: 06918052

Especialidad del validador: Gestión Administrativa .....

<sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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

.....de.....del 20.....

Mónica Aranda Pazos  
Dra. Mónica Aranda Pazos  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN  
UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO

Firma del Experto Informante.

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>DIMENSIÓN 1 Disponibilidad y Acceso</b>							
1	Realiza las compras de alimentos en el mercado de su entorno y encuentra disponibilidad y variedad	✓		✓		✓		
2	Encuentra alimentos variados a su alcance, en la mesa de su hogar como frutas y/o frutas secas agua sin azúcar.	✓		✓		✓		
3	Desecha alimentos: residuos de su plato de comida, de las ollas como sobrante, o como alimentos malogrados no cocinados	✓		✓		✓		
4	A obtenido sus alimentos mediante programas de ayuda alimentaria (club de madres, vaso de leche otros)	✓		✓		✓		
	<b>PRECIOS</b>							
5	Compran sus alimentos pensando en el precio más que en la calidad	✓		✓		✓		
6	El ingreso económico del jefe de hogar cubre la canasta alimentaria familiar satisfactoriamente	✓		✓		✓		
7	Los precios de los alimentos llamados chatarra son más accesibles a la propina que recibe por sus padres.	✓		✓		✓		
8	Por falta de dinero, u otra causa, usted o algún miembro de su hogar, comió menos de lo que debería comer y quedó insatisfecho.	✓		✓		✓		
	<b>DIMENSIÓN 2 Consumo y Aprovechamiento Biológico</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>ADECUDO ALMACENAMIENTO</b>							
9	Guarda los alimentos en recipientes con tapas para evitar el contacto con otros alimentos	✓		✓		✓		
10	Refrigera los alimentos cocidos y perecederos (refrigeración : debajo de los 5° C°)	✓		✓		✓		
11	Mantiene los alimentos en lugares aireados e iluminados, sobre estantes o tarimas	✓		✓		✓		
12	Observa la fecha de vencimiento de los productos alimenticios antes de almacenarlo	✓		✓		✓		
	<b>HIGIENE DE MANOS</b>							
13	Se lava las manos antes de ingerir sus alimentos	✓		✓		✓		
14	La persona encargada de la cocina se lava las manos antes y después de manipular alimentos crudos con agua y jabón	✓		✓		✓		
15	Suele secarse las manos en su mandil o en una toalla de la cocina, y aun así le queda húmeda	✓		✓		✓		
16	Cierra la llave del agua usando la toalla	✓		✓		✓		
	<b>DIMENSIÓN 3 Inocuidad y Calidad de los alimentos</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
17	Las aves, pescados y carnes crudas los guarda debajo de los alimentos cocinados o listos para su consumo.	✓		✓		✓		
18	Al hacer las compras, mantiene separado las carnes crudas de los demás alimentos.	✓		✓		✓		
19	Lava los platos que hayan estado en contacto con alimentos crudos y utiliza platos limpios para colocar los alimentos cocinados	✓		✓		✓		
20	Reconoce los pescados frescos	✓		✓		✓		
	<b>COCINAR COMPLETAMENTE Y MANTENER TEMPERATURA PARA SU CONSERVACIÓN</b>							
21	Consumen en casa alimentos a medio cocinar	✓		✓		✓		
22	Recalienta bien los alimentos cocinados antes de consumirlos	✓		✓		✓		
23	Descongelan los alimentos a temperatura ambiente	✓		✓		✓		
24	Referente a pescados, los consume sometiéndolos a temperaturas altas (fritos, sudados, parihuela, al vapor u otros parecidos)	✓		✓		✓		



Observaciones (precisar si hay suficiencia): \_\_\_\_\_

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

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: Dra. Milagritos S. Rodríguez R.    DNI: 21069112

Especialidad del validador: Dra. : Psicología Educativa y Tutorial

<sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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

4 de Junio del 2016

  
-----  
**Dra. MILAGRITOS RODRIGUEZ ROJAS**  
C.M. 1021069112

Firma del Experto Informante.

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: ESTABLECIMIENTOS SALUDABLES**

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>DIMENSIÓN 1 Alimentos Recomendados</b>								
<b>CONSUMO DE CEREALES, FRUTAS Y VEGETALES</b>								
25	Venden en el kiosco de su Institución Educativa, cereales (kiwacha quinua, y sus derivados) bajos en sal, azúcar y, aceite.	✓		✓		✓		
26	Venden en el kiosco de su Institución Educativa frutas frescas	✓		✓		✓		
27	Venden en el kiosco de su institución educativa ensalada de fruta	✓		✓		✓		
28	Venden en el kiosco de su institución educativa sándwiches con corte de carne y vegetales	✓		✓		✓		
29	Vende en el kiosco empanadas de vegetales ( acelga espinaca, choclo otros)	✓		✓		✓		
30	Venden en el kiosco de su Institución Educativa frutos secos o semillas envasadas sin sal.	✓		✓		✓		
31	Venden en el kiosco de su Institución. Educativa, líquidos infusiones, jugos refrescos naturales con bajo contenido de azúcar	✓		✓		✓		
<b>PUBLICIDAD</b>								
32	Observa usted publicidad de productos llamados "chatarra" en el kiosco de su Institución Educativa, que motiven su consumo	✓		✓		✓		
33	Los alimentos procesados consumidos por usted, son conocidos por medio de spots publicitarios y los compra en su kiosco, así estén no lo publicite	✓		✓		✓		
34	Los kioscos y la institución educativa promocionan el consumo de legumbres, como parte del proceso enseñanza aprendizaje	✓		✓		✓		
35	Los Kioscos y la institución educativa promocionan el consumo de frutas verduras, como parte del proceso enseñanza aprendizaje	✓		✓		✓		
<b>DIMENSIÓN 2 Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos</b>								
<b>CONTAMINADOS</b>		Si	No	Si	No	Si	No	
36	Los empleados de atención de kiosco utilizan tapaboca, guantes gorro	✓		✓		✓		
37	Se ha encontrado residuos de bolsas de plásticos y otros en sus alimentos comprados en su kiosco escolar	✓		✓		✓		
38	Observa usted que los alimentos se encuentran junto a productos de limpieza	✓		✓		✓		
39	Ha observado que el vendedor de alimentos sopla dentro de las bolsas plásticas para abrirlas	✓		✓		✓		
40	Utilizo envases de gaseosas u otros recipientes, para guardar alimentos	✓		✓		✓		
41	Le expenden alimentos y/o bebidas naturales o gaseosas en bolsas plásticas	✓		✓		✓		
<b>ALTERADOS</b>								
42	Encuentra usted alimentos (huevos fritos, kekes) con pigmentación parda ( tostados) en su corteza	✓		✓		✓		
43	Encuentra usted alimentos rancios, golpeados en los kioscos de su I.E.	✓		✓		✓		
<b>DIMENSIÓN 3 Infraestructura e Higiene</b>								
<b>ACCESO Y SERVICIOS BASICOS</b>		Si	No	Si	No	Si	No	
44	Existe acceso al agua potable para la preparación y lavado de los utensilios	✓		✓		✓		
45	Asean las exhibidoras y muestran buenas condiciones, y se evidencia no contacto de los alimentos con el piso.	✓		✓		✓		
46	Los contenedores de desperdicios se encuentran repletos de material desechables. (Desperdicios)	✓		✓		✓		
<b>ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN POR ALIMENTOS</b>								
47	Se vende alimentos preparados, sin tapa, fuera del kiosco, en el patio de su institución Educativa	✓		✓		✓		
48	Se vende ponches o batidos de huevos en su institución Educativa	✓		✓		✓		
49	El vendedor entrega el dinero en la mano y/o deja encima del mostrador	✓		✓		✓		
50	Se usa una tenaza o cuchara para los pasteles u otros tipos de alimentos	✓		✓		✓		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): \_\_\_\_\_

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

Apellidos y nombres del juez validador.Dr/ Mg: Milagritos Rodríguez Rojas    DNI: 21069112

Especialidad del validador: Psicología Educativa y Tutorial

- <sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.  
<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo  
<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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

4 de Junio del 2016

Milagr  
-----  
**Dr. MILAGRITOS RODRIGUEZ ROJAS**  
C.M. 1921069112  
-----  
Firma del Experto Informante.

## CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: HÁBITOS ALIMENTARIOS

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>DIMENSIÓN 1 Alimentación y Cultura</b>							
	<b>CONSTRUCCIÓN DE IDENTIDAD</b>							
51	Valoran los recursos alimenticios de la comunidad y rescatan los alimentos tradicionales para incluirlos en su dieta diaria, comidas oriundas originales de su familia	✓		✓		✓		
52	Asiste a procesiones, semana santa, día de todos los santos, día del ceviche, del pollo a la brasa, y demás celebraciones tradicionales y consume alimentos relacionados a la festividad o a la celebración.	✓		✓		✓		
53	La forma como se reúnen para preparar y/o consumir sus alimentos en horarios establecidos, con normas de conducta, y un orden determinado de ubicación al sentarse y, la forma de colocar los utensilios alrededor de la mesa, enorgullece su identidad.	✓		✓		✓		
54	Consume alimentos funcionales	✓		✓		✓		
	<b>COSTUMBRES</b>							
55	Consume el colágeno ( gelatina ) de la carne en sopas	✓		✓		✓		
56	Añade huevos crudos a los jugos de frutas	✓		✓		✓		
57	Consumo carne a medio freír a 3/4	✓		✓		✓		
58	El sabor de las comidas es más importante para usted. que su beneficio para la salud	✓		✓		✓		
59	Consume embutidos	✓		✓		✓		
	<b>DIMENSION 2 Educación Alimentaria</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>OPCIONES DE MENÚS</b>							
60	Consume pescados en ceviches.	✓		✓		✓		
61	Consume pescados sometidos a un proceso de cocción	✓		✓		✓		
62	Consume vísceras (sangrecita riñones corazón hígado mollejíta chanfainita)	✓		✓		✓		
63	Consume alimentos de comida rápida en el periodo de un mes	✓		✓		✓		
64	Consume alimentos de comida rápida en el periodo de un mes	✓		✓		✓		
65	Agrega trozos de carne y/o limón a las legumbres o cereales	✓		✓		✓		
	<b>ETIQUETADO</b>							
66	Observa la cantidad de sodio comparándola con otras similares, para comprar la que menos contenga.	✓		✓		✓		
67	Observa la cantidad de azúcar comparándola con otras similares, para comprar la que menos contenga	✓		✓		✓		
68	Compara, si el producto elegido tiene una mejor relación calidad – precio, con respecto a otros similares	✓		✓		✓		
69	Reflexiona, con respecto a los mensajes que se incluyen, preguntándose cuanta cantidad de producto necesito para conseguir el beneficio que necesito.	✓		✓		✓		
	<b>DIMENSIÓN 3 Requerimientos Nutricionales</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>KILOCALORIAS*</b>							
70	Es consciente de las calorías que consume al cabo del día	✓		✓		✓		
71	Consume alimentos fritos y/o con grasa sin considerar pescado ni carne frito	✓		✓		✓		
72	Consume refrescos y/o infusiones (café, té otros) azucarados con las comidas.	✓		✓		✓		
73	Consume a media tarde al menos una Porción de fruta	✓		✓		✓		
74	Consume a media tarde al menos una porción de carbohidrato y proteína ( arroz con sangrecita )	✓		✓		✓		
75	consume a media tarde al menos un vaso de refresco natural	✓		✓		✓		
76	Tiene actividad física mínimo 30 – 40 minutos / día	✓		✓		✓		
	<b>RACION DE ALIMENTOS</b>							
77	Consume entre 4 – 5 raciones /semana de pescados y/o mariscos	✓		✓		✓		
78	Consume entre 3-4 raciones / Semana, de carnes magras	✓		✓		✓		
79	Consume entre 2 – 3 raciones / semana de legumbres	✓		✓		✓		
80	Consume 3 raciones /semana de huevo cocido ( huevo duro)	✓		✓		✓		

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: HÁBITOS ALIMENTARIOS**

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
81	Consume 2 – 4 raciones / día de leche yogurt y queso	✓		✓		✓		
82	Consume más de 2 raciones / día de vegetales	✓		✓		✓		
83	Consume más de 3 raciones / día de frutas	✓		✓		✓		
84	Consume Pan, cereales , pastas, arroz 4 raciones / día	✓		✓		✓		
85	Consume de 1 a 2 litros de agua / día	✓		✓		✓		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): \_\_\_\_\_

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

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: *Dra. Milagritos L. Rodríguez Rojas* DNI: *21069112*

Especialidad del validador: *Dra. Psicología Educativa y Tutorial*

<sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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

*04* de *06* del 20*16*

*Milagritos*  
Dra. MILAGRITOS RODRIGUEZ ROJAS  
C.M. 1021069112

Firma del Experto Informante.

## Anexo I. Artículo Científico

Seguridad alimentaria y nutricional, establecimientos saludables, en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria – Red N°17 Ugel N° 02 – 2016.

Autor:

Luis Adolfo Pérez Ton

[luipeton@hotmail.com.pe](mailto:luipeton@hotmail.com.pe)

Resumen:

La seguridad alimentaria nutricional involucra la disponibilidad de los alimentos, haciendo que sean también accesibles económica y físicamente en forma inocua para su aprovechamiento biológico, por lo que las escuelas cumplen una función determinante como espacios saludables en la búsqueda de hábitos alimentarios o en la corrección de estos.

Palabras clave : Seguridad alimentaria, establecimientos saludables hábitos alimentarios.

Abstract

The food nutritional safety involves the availability of the food, doing that are also accessible economically and physically in innocuous form for his biological utilization, for what the schools fulfill a determinant function as healthy spaces in the search of food habits or in the correction of these.

Keywords: Food Security, healthy establishments, food habits

Introducción

Los patrones culturales enmarcados en una sociedad, responden a diferentes pasados históricos dado por la circunstancia de transculturación que se desarrolló

en nuestro territorio, los hábitos asumidos fueron fusiones dialécticas propias de la idiosincrasia de cada grupo humano que llevaron equivocadamente a desigualdades y dieron paso a inequidad social, esta manera de comportarnos originaron injusticia y explotación reflejado en el atraso y sub desarrollo por la falta de competitividad, es así que el mundo en su conjunto entra en una etapa de cambio, obligando a los estados a asumirlo; nuestro país inicia la reforma del estado con las modificaciones en los ámbitos legales , institucionales para responder a una nueva realidad económica política sociocultural, el acuerdo nacional desea un estado democrático, inclusivo con equidad y justicia social, competitivo y eficiente, comprometiéndose, además de otras 30 políticas de estado, a establecer una política de seguridad alimentaria que permita la disponibilidad y el acceso de la población. La creación del ministerio de desarrollo e inclusión social fortalece los objetivos del acuerdo nacional y sus programas alimenticios, qali warma y complementación alimentaria, tratan de incluir a las poblaciones más necesitadas. El proyecto educativo nacional indica la urgencia de un nuevo horizonte con desarrollo humano donde se deberá consolidar la equidad y el bienestar en nutrición y servicios básicos y la democracia con la participación en los conei. La línea de investigación de este trabajo se basa por lo tanto en la inclusión y democracia. Esta investigación muestra relevancia en cuanto a lo académico y practico, es importante conocer el comportamiento de las variables en lugares determinados para adaptar las metodologías (forma para entregar conocimiento) al espacio tiempo, dependiendo de los resultados se reacomodaran los conocimientos para plantearlos en los programas curriculares locales. Así, en el entorno en que nos desenvolvemos, la seguridad alimentaria y nutricional de la familia y los establecimientos de venta de alimentos de las instituciones educativas motivan la adopción de los hábitos alimentarios de la población escolar, por lo que se planteó como objetivo determinar la incidencia de la seguridad alimentaria y nutricional, y los establecimientos saludables, en el desarrollo de hábitos alimentarios. Se debe comprender a la seguridad alimentaria nutricional como la disponibilidad y acceso a los alimentos en forma inocua para su aprovechamiento biológico, una población que no tenga los medios económicos suficientes no podrá adquirirlos, lo que evidenciaría una disminución en su nivel nutricional por la calidad de los micro y macronutrientes que afectaría el nivel cognitivo de su niñez; así el estado, a través



de sus programas de alimentación de acuerdo a las normas y al acuerdo nacional, asiste, para subsidiar la economía familiar; las instituciones educativas participan como distribuidores y, de una forma indirecta, obliga a los padres enviar a sus hijos a las escuelas y así cumplir el rol educativo, que es entregar conocimientos además de cambiar sus hábitos alimentarios, que por tradición o costumbres no son de aprovechamiento bilógico; la educación alimentaria debe hacer que los jóvenes sean capaces de delinear sus propios menús y leer los ingredientes de los alimentos procesados, ya que los valores elevados de azúcar y sodio son perjudiciales, todo esto teniendo en cuenta las raciones recomendadas y kilocalorías adecuadas que la organización mundial de la salud indica. Las escuelas, lugar donde los jóvenes vivencian casi la cuarta parte del día, deben ser ejemplo de lo aprendido, así los establecimientos de expendio de alimentos que se encuentren en ellos deben cumplir con las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos ya que su inadecuada practica motivaría una disminución de los valores nutritivos por contaminación o alteración pudiendo ocasionar enfermedades de transmisión por alimentos por una falta de higiene e infraestructura adecuada; la venta de alimentos recomendados tiene que ser vigilados por las autoridades educativas o comisiones de bienestar.

Otras investigaciones realizadas en el Perú indican la asociación de las variables del presente trabajo, así Viviana Loza Felix, Marianela Clarisa Pecho Tataje, Cecilia Paquita Uribe Quiroz, Dennis Lévano García. (2014), en su investigación referente a la intervención educativa en la higiene alimentaria a madres del centro poblado de Chacharitoas –Sunampe Chincha evidencio una mejora del 100% en cuanto a higiene alimentaria luego de la intervención educativa, Chavez, (2012) en su trabajo de investigación titulado “Aplicación del Programa Educativo Escolar Sano con Alimentación Saludable y su influencia en el nivel cognitivo y en las prácticas nutricionales de las madres de la Institución Educativa N° 2099 “El Sol” demostró que la aplicación del Programa Educativo “Escolar Sano con Alimentación Saludable”, incremento de manera significativa los conocimientos y prácticas nutricionales en las madres de la Institución Educativa N°2099. El Sol. Distrito de Huaura. Pillaca S. y Vilanueva, M. (2011) en su investigación “Evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en familias del distrito de los Morochucos en

Ayacucho, Perú” concluyo que el aporte de micronutrientes es deficiente y que se puede incrementar su consumo a través de estrategias educativas.

A nivel internacional se reportaron investigaciones con conclusiones muy parecidas, así Jacqueline Araneda F. Marcia Ruiz N. Teresita Vallejos V. Patricio Oliva M. (2015). Presento su trabajo titulado “Consumo de frutas y verduras por escolares adolescentes de la ciudad de Chillán. Chile” el presente estudio documenta una baja ingesta de frutas y verduras en los adolescentes estudiados en relación a las recomendaciones de la OMS, solo el 50% cumple con los 400gr. de consumo diario recomendado Rodriguez, M. (2012), en su investigación titulada “Evaluación de las condiciones higiénico – sanitarias y seguridad microbiológica de establecimientos de restauración colectiva y de platos de ensalada y cárnicos cocidos destinados a poblaciones de riesgo de Andalucía” concluyo que el crecimiento de E-coli puede ser inhibido a 8° C y que a temperaturas comprendidas entre 12° C - 16° C puede producir un crecimiento de E-coli. Niveles de concentración elevados de E-colisupone que el crecimiento ocurrirá en un tiempo de almacenamiento corto, a temperaturas de 24°C se produjo un aumento de la población de E-coli.en lechugas. Castilla, Y. (2011), en su investigación Seguridad alimentaria del programa Apadrinamiento y Nutrición, de la Fundación Mamonal en Cartagena-Colombia determina que el 98% de las sedes escolares del programa de apadrinamiento fueron diagnosticados en estado pendiente factor determinante para que aparezcan las enfermedades de transmisión por alimentos, los resultados microbiológicos señalaban presencia de E-coli tanto en muestras de alimentos y, Estafilococos Aureus en los manipuladores.

## Metodología

El enfoque que se utilizó fue cuantitativo, mediante recolección de datos para probar hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento, el tipo de estudio fue básica, ya que tuvo como finalidad mejorar el conocimiento y comprenderlo de acuerdo a una circunscripción, en este caso, la Red N° 17 de la Ugel N° 02 Segun los alcances de la investigacion, fue descriptivo porque busco especificar las propiedades,

características y los perfiles de los alumnos de tercer grado de educación secundaria de la red N° 17 de la Ugel N° 02 Seguridad alimentaria y nutricional, establecimientos saludables y, hábitos alimentarios en los alumnos del tercer grado de educación secundaria de la Red N° 17 Ugel N° 02 del distrito de los olivos de Lima; el diseño fue no experimental de tipo transeccional descriptivo por lo que se recolectan los datos en un solo momento. La población estuvo constituida por los alumnos de tercer grado de educación secundaria de la Red N° 17 Ugel N° 02 conformada por tres Instituciones Educativas Jorge Basadre con una población de alumnos que corresponde al grado de 157 alumnos; la Institución educativa N° 3087 “Carlos Cueto Fernandini” cuya población se alumnos en el tercer grado de educación secundaria corresponde a 128 estudiantes; y la Institución educativa N° 2091 “Mcal. Andrés Avelino Cáceres” con 159 alumnos en el tercer grado de educación secundaria, lo que hace un total de 444 alumnos. La muestra probabilística correspondió a 206 alumnos que se requerirían ser encuestados tomándose como criterios de selección alumnos que se encontrarse en el aula en el momento de la encuesta, y aceptaran participar libremente en el estudio. Se utilizó como técnica de recolección de datos una encuesta y un instrumento de actitudes escala de Lickert con un total de 85 ítems, de los cuales 24 referidos a la variable seguridad alimentaria y nutricional, 26 a la variable establecimientos saludables y, 35 a la variable hábitos alimentarios con 5 alternativas de respuestas de opinión múltiple Nunca (1), Casi nunca (2), A veces (3), Casi siempre (4) y Siempre (5), conformada por 03 dimensiones: Alimentación y cultura; Educación alimentaria; Requerimientos nutricionales, se sometió a juicio de expertos de contenido; se procedió con el alfa de Cronbach para medir la confiabilidad mediante una prueba piloto a 30 alumnos teniendo como resultados para seguridad alimentaria .916 , establecimientos saludables .912, y hábitos alimentarios .0916 .

Resultados El nivel de significancia estadística es de 0.05 y  $p = 0.000 < 0.01$  la prueba de pseudo R cuadrado muestra la dependencia porcentual entre las tres variables con un coeficiente de Nagalkerke de 31.2% ,en cuanto a los resultados previos a partir del cuestionario se asumió una prueba no paramétrica; al Chi cuadrado es de 19.948 y  $p\_valor$  (valor de la significación) es igual a 0.000 frente a la significación estadística  $\alpha$  igual a 0.05 ( $p\_valor < \alpha$  ), significa rechazo de la

hipótesis nula, los datos de la variable no son independientes, implica la dependencia de una variable sobre la otra. **En cuanto a la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la alimentación y cultura de los alumnos** de tercer grado se obtuvo un valor de Wald 4.918, siendo este aspecto significativo  $\text{sig} < 0.05$ . En cuanto a la seguridad, el encuestado con percepción moderada tiene la probabilidad de percibir que el nivel de hábitos en la dimensión alimentación y cultura de los alumnos sea adecuado, puesto que Wald 0.140 con un  $\text{sig} > 0.05$  siendo esta afirmación no significativa en los alumnos de tercer grado de educación secundaria En cuanto al resultado específico de la prueba del pseudo R cuadrado se estaría presentando la dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la alimentación y cultura con un coeficiente de Nagalkerke, 29%. Lo que se refiere a **seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la educación alimentaria de los alumnos** de tercer grado se obtuvo valor de Wald 3.810, siendo este aspecto significativo  $\text{sig} < 0.05$ . En cuanto a la seguridad, el encuestado con percepción moderada tiene la probabilidad de percibir que el nivel de hábitos en la dimensión educación alimentaria de los alumnos sea adecuado, puesto que Wald 6.759 con un  $\text{sig} < 0.05$  siendo esta afirmación significativa en los alumnos de tercer grado de educación secundaria En cuanto al resultado específico de la prueba del pseudo R cuadrado, se estaría presentando la dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en educación alimentaria con un coeficiente de Nagalkerke, 37.6%. **En lo referente a seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los requerimientos nutricionales de los alumnos** de tercer grado se obtuvo un valor Wald 1.892, siendo este aspecto significativo  $\text{sig} < 0.05$ . En cuanto a la seguridad, el encuestado con percepción moderada tiene la probabilidad de percibir que el nivel de hábitos en la dimensión requerimientos nutricionales de los alumnos sea adecuado, puesto que Wald 7.958 con un  $\text{sig} < 0.05$  siendo esta afirmación significativa en los alumnos de tercer grado de educación secundaria. En cuanto al resultado específico de la prueba del pseudo R cuadrado se estaría presentando la dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en requerimientos nutricionales con un coeficiente de Nagalkerke 31%.

## Discusión

En el presente estudio se ha realizado el análisis estadístico de la relación que se establece entre las variables referidas a seguridad alimentaria nutricional y establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria – Red N°17 Ugel N° 02 – 2016.

De los resultados podemos ver que en cuanto la prueba del pseudo R cuadrado, se estarían presentando es la dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria. El cual se tiene al coeficiente de Nagalkerke, indicándonos que el comportamiento de los hábitos alimentarios de los alumnos se debe al 31.2% de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en los alumnos de tercer grado de educación secundaria. Los resultados de Lozano (2004) indican que el nivel educativo de la madre influye en la situación nutricional de los niños, investigaciones posteriores señalan conclusiones muy parecidas como los de Pino, José; López, Miguel; Cofre, María; Gonzales, Caroll; Reyes, Liliana. (2011) y Cadavid, Martha. (2011) que muestran datos en los que el nivel intelectual de los niños son mejores de aquellos que provenían de hogares con un grado aceptable de seguridad alimentaria que eran también conformados por padres bien informados; Castilla, Y. (2011) menciona importancia a la educación señalando las condiciones higiénico sanitarias que involucran las buenas prácticas de manipulación de alimentos por parte de quienes expenden. Los programas educativos para mejorar las carencias nutricionales son muy acertadas para corregir las deficiencias. La información es entonces de importancia ya que siendo los alimentos el medio para satisfacer nuestras necesidades física e intelectuales debe prestarse especial atención en su preparación para su aprovechamiento biológico y para ello es necesario el uso de estrategias educativas, como lo entiende Chavez, (2012) que al aplicar su programa “Escolar Sano con Alimentación Saludable noto cierta mejoría en la preparación y costos de las dietas entendiéndose que luego de la intervención se aumentó los conocimientos

relacionados. Viviana Loza Felix, Marianela Clarisa Pecho Tataje, Cecilia Paquita Uribe Quiroz, Dennis Lévano García. (2014) pudo determinar que los conocimientos sobre higiene alimentaria que tenían las madres antes de la intervención educativa era del 93%, y luego de la intervención educativa se alcanzó el 100%, lo referido a la práctica de higiene alimentaria antes de la intervención educativa mostraba ser inadecuada en un 100%, luego de la intervención educativa alcanzó el 53%; concluyendo que el efecto de la intervención educativa fue positivo.

En cuanto a los requerimientos nutricionales Lozano (2004) concluye que el consumo de cereales, legumbres, frutas y verduras no llega al mínimo aconsejado. González, L. (2010), indica en cuanto a cereales y leguminosas, que el 18.3% consumieron las 6 raciones mínimas recomendadas, en verduras y hortalizas, el 10.1% de las 3 raciones que se recomiendan y, el 21.1% las 2 raciones de frutas y derivados que se presentan como requerimiento mínimo. . Briones, M. (2013) *registro* un aporte deficiente de los ácidos linoleico y linolénico, de vitaminas C, A, D, E, B2, o B12 y ciertos minerales. En cuanto a la ingesta de minerales y oligoelementos se ha comprobado que el aporte de Ca, Mg, Zn y Cr se encuentra por debajo de las recomendaciones dietéticas actuales. Mesana, M. (2013). Nos dice que el consumo de energía de los alumnos entre 13 a 18 años es de 2005Kcal distribuidos de la manera siguiente: proteínas 15.6%, grasa 39%, hidratos de carbono 36.8%. Entre los universitarios de la universidad de Túnez se encuentra un bajo consumo de frutas y verduras según. Cervera, F. (2014). En Chile en la localidad de Chillán se observó una ingesta baja de frutas y verduras en relación a lo recomendado por la OMS, solo el 50% cumple con los 400gr. de consumo diario recomendado caso muy parecidos a los de otros países de América latina como México que solo el 34% de niños entre 6 a 13 años cumplen con los requerimientos, en Colombia solo el 18% consume frutas 3 a 4 veces por semana mientras que el 16% consumía verduras diariamente. En el Perú en la provincia de Morochucos en Ayacucho solo el 3.9% de la población consume frutas diariamente la mayor parte la consume una vez por semana siendo por lo tanto deficiente su aporte de micronutrientes así lo menciona Pillaca S. y Vilanueva, M. (2011).

## Conclusiones:

Primera Se presenta una dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en el desarrollo de hábitos alimentarios de los alumnos de tercer grado de educación secundaria, donde el comportamiento de los hábitos alimentarios de los alumnos se debe al coeficiente de Nagalkerke 31.2%.

Segunda .Se presenta una dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en la alimentación y cultura de los alumnos de tercer grado de educación secundaria, donde el comportamiento de la alimentación y cultura de los alumnos se debe al coeficiente de Nagalkerke 29%.

Tercera. Se presenta una dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en educación alimentaria de los alumnos de tercer grado de educación secundaria, donde el comportamiento de la educación alimentaria de los alumnos se debe al coeficiente de Nagalkerke 37.6%.

Cuarta. Se presenta una dependencia porcentual de la seguridad alimentaria nutricional y los establecimientos saludables en el requerimientos nutricional de los alumnos de tercer grado de educación secundaria, donde el comportamiento de los requerimientos nutricionales de los alumnos se debe al coeficiente de Nagalkerke 31%.

## Recomendaciones:

### Primera:

Desarrollar talleres de capacitación a los padres de familia desde la Institución educativa, con la finalidad de desarrollar capacidades y mejores hábitos alimenticios relacionados con su nivel nutritivo.

Segunda:

Promover mejores hábitos alimentarios en los estudiantes en el hogar y en la institución educativa, motivándolos a partir de mejores loncheras y un mayor control de los expendios en el colegio.

Tercero:

Desarrollar en los estudiantes una mejor cultura nutricional a partir de las asignaturas directamente relacionadas con el tema como son CTA y EPT, para lo cual los maestros deben ser los promotores de dichas tareas.

Cuarta:

Promover investigaciones referentes al tema de nutrición estudiantil, con una población que comprometa a todos los estudiantes de la I.E. y con múltiples factores donde se involucre a la familia principalmente.

#### Bibliografía

Chávez, J. (2012) Aplicación del Programa Educativo Escolar Sano con Alimentación Saludable y su influencia en el nivel cognitivo y en las prácticas nutricionales de las madres de la Institución Educativa N° 2099 “El Sol” Distrito de Huaura – LIMA. Tesis para optar el Grado Académico de Doctor en Educación Universidad Alas Peruanas. Recuperado de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>

Viviana Loza Felix, Marianela Clarisa Pecho Tataje, Cecilia Paquita Uribe Quiroz, Dennis Lévano García. “Efecto de una intervención educativa sobre higiene alimentaria a través del conocimiento y práctica de madres del centro poblado chacharita sunampe chincha primer trimestre 2014”. Rev. Enferm. Vanguard. 2014; 2(2): 173-178. Recuperado de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>



Hernández, R. (2014). Metodología de la Investigación (6ª ed). México Editorial McGRAW.HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE CV.

Rodríguez, M. (2012). “Evaluación de las condiciones higiénico – sanitarias y seguridad microbiológica de establecimientos de restauración colectiva y de platos de ensalada y cárnicos cocidos destinados a poblaciones de riesgo de Andalucía” – Córdoba. Tesis para optar al grado de Doctor de la Universidad de Córdoba. Recuperado de <https://outlook.live.com/owa/?realm=hotmail.com&path=/attachmentlightbox>  
Revista Colombiana. Castilla Pinedo, Yolanda; Joly Herrera, Eliana; Mercado Martinez, Iván.

Seguridad Alimentaria del programa Apadrinamiento y Nutrición, de la Fundación Mamonal en Cartagea – Colombia”. Revista Lasallista de Investigación, vol.8; núm. 1, enero-junio, 2011, pp. 61-67. Antioquia, Colombia. Recuperado de [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1794-44492011000100007](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1794-44492011000100007)

Revista Chilena. Jacqueline Araneda F. Marcia Ruiz N. Teresita Vallejos V. Patricio Oliva M. “Consumo de frutas y verduras por escolares adolescentes de la ciudad de Chillán. Chile. Revista Chilena de Nutrición Vol.42, N° 3, Septiembre 2015. Recuperado de [http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0717-75182015000300004](http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182015000300004)

Revista Peruana. Susana Pillaca, María Villaneva. Evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional de las familias del distrito de Los Morochucos en Ayacucho, Perú. Revista Peruana Med.exp.salud publica vol. 32 N° 1 Lima ene/mar 2015. Recuperado de [http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1726-46342015000100011](http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1726-46342015000100011)