



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS

ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN

Título

Evaluación del Expendio de Alimentos con los Sellos de Advertencia en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la UGEL-05, 2019.

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADA EN NUTRICIÓN**

AUTOR:

Amaya Pelaez Nathali Yuridia

ORCID: 0000-0001-6768-7888

ASESOR:

Vega Gonzales Emilio Oswaldo

ORCID: 0000-0003-2753-0709

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

PROMOCIÓN DE LA SALUD Y DESARROLLO SOSTENIBLE

LIMA – PERÚ

2019

PÁGINAS PRELIMINARES

El Jurado encargado de evaluar la tesis presentada por don
(a) Nathali Yuridia Amaya Pelaez
cuyo título es: Evolución del Expendio de Alimentos con los Sellos de Advertencia
en Quince Escofores de Instituciones Educativas Estatales de Nivel
Secundaria de la UGEL-05, 2019.

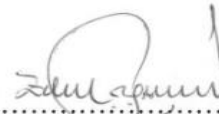
Reunido en la fecha, escuchó la sustentación y la resolución de preguntas por
el estudiante, otorgándole el calificativo de: 17.....(número)
Dieciséte.....(letras).

Trujillo (o Filial).....06.....de Mayo del 2019.



PRESIDENTE

Mg. Martínez Ramos Hebeza Angela



SECRETARIO

Mg. Zoila Masquera Figueroa



VOCAL

Mg. Emilio Oswaldo Vega Gonzalez

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

Dedicatoria

A mis queridos padres por su total apoyo y amor incondicional siempre, a largo de toda mi carrera universitaria, y en cada parte de esta investigación, por siempre brindarme la confianza y cariño, gracias a ellos he logrado llegar a mi meta, ellos siempre han sido mi mayor motivación.

A mi hermano Cristian, mi mejor amigo, quien siempre me ha motivado a ser la mejor en todo lo que me propongo, y lograr cada uno de mis objetivos personales, por apoyarme y aconsejarme de manera constante, gracias por todo siempre.

A mi mejor amiga Michell Castillo, por ser una de las personas quien siempre me apoyo incondicionalmente, y demostrarme que todo se puede a pesar de los obstáculos, y todo es mejor si se hace con el corazón.

A mi novio, por haber sido mi gran apoyo a lo largo de este proceso de investigación, por motivarme, brindarme su tiempo y comprensión, e impulsarme a lograr mis objetivos, gracias por tu apoyo incondicional.

Agradecimiento

Agradezco a mi profesor y asesor, el Mg. Emilio Vega quien me enseñó que la investigación es primordial en todos los aspectos de desarrollo para la sociedad, además de haberme guiado en este arduo proceso, agradezco de igual manera al Dr. Luis Pavel Palomino Quispe por haberme apoyado y guiado durante esta investigación, al Lic. Alex Huayhua quien me aconsejó en el curso de mi carrera.

Declaración de autenticidad

Yo, Nathali Yuridia Amaya Pelaez con DNI N° 75590041, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica.

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

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

Lima 06 de mayo del 2019

Firma:.....

Nathali Yuridia Amaya Pelaez
DNI° 75590041

Presentación

Señores miembros del jurado:

Cumpliendo con el reglamento de grados y títulos de la Universidad César Vallejo se presenta la tesis “Evaluación del Expendio de Alimentos con los Sellos de Advertencia en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la UGEL-05, 2019”, que tuvo como objetivo Evaluar el expendio de alimentos con los sellos de advertencia en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales del nivel secundario de la UGEL-05-2019.

El presente informe ha sido estructurado en siete capítulos, de acuerdo disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo y según el formato proporcionado por la Escuela de Nutrición. En el capítulo I se presentan los trabajos previos (antecedentes) y fundamentos teóricos, la justificación, el problema, y los objetivos de la investigación. En el capítulo II, se describen los criterios metodológicos empleados en la investigación y en el capítulo III, los resultados tanto descriptivos como inferenciales. El capítulo IV contiene la discusión de los resultados, el V las conclusiones y el VI las recomendaciones respectivas. Finalmente se presentan las referencias y los apéndices que respaldan la investigación.

La conclusión de la investigación fue que la evaluación del expendio con sellos de advertencia en las instituciones educativas, no tienen una adecuada gestión educativa observando que no cumplen con la ley de alimentación, y las normas de gestión escolar ya que los quioscos escolares expenden alimentos procesados y ultraprocesados con sellos de advertencia, con características de niveles altos en azúcar, altos en grasas saturadas y grasas trans, altos en sodio, los alumnos no tienen la elección saludable, ya que compran esos productos las cuales perjudican su salud.

La misma que someto a vuestra consideración y espero que cumpla con los requisitos de aprobación para obtener el Título Profesional de Licenciada en Nutrición.

Atentamente:

Firma:.....

Nathali Yuridia Amaya Pelaez
DNI° 75590041

Índice

Páginas Preliminares	ii
Acta De Aprobación De La Tesis	iii
Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento	v
Declaración De Autenticidad.....	vi
Presentación.....	vii
Índice	viii
Anexos.....	ix
Índice De Gráficos.....	x
Índice De Tablas.....	x
Índice De Cuadros	x
Resumen	xi
Abstract.....	xii
I. Introducción.....	13
1.1 Realidad Problemática	14
1.2 Trabajos Previos	20
1.3 Teorías Relacionadas Al Tema	26
1.4 Formulación Del Problema.....	34
1.5 Justificación Del Estudio	35
1.6 Objetivos.....	36
II. Método.....	37
2.1 Diseño De Investigación	38
2.2 Variables, Operacionalización	39
2.3 Población Y Muestra	41
2.4 Técnicas E Instrumentos De Recolección De Datos, Validez Y Confiabilidad	42
2.5 Método De Análisis De Datos	44
III. Resultados.....	45
3.1 ANÁLISIS DESCRIPTIVO.....	46
IV. Discusión	56
V. Conclusiones.....	60
VI. Recomendaciones	62
VII. Referencias.....	64
Anexos.....	71

Anexos

Anexo 1: Matriz De Consistencia	72
Anexo 2: Operacionalización De Variables.....	73
Anexo 3: Solicitud De Autorización Para El Desarrollo De Tesis En Las Instituciones Educativas De La Ugel 05	74
Anexo 4: Instrumento	76
Anexo 5: Validez De V De Aiken	78
Anexo 6: Evidencias Fotográficas	80
Anexo 7: Formato F06.....	82
Anexo 8: Formato F08.....	83
Anexo 9: Print Del Último Resultado De Turnitin	84
Anexo 10: Autorización De La Versión Final	85

Índice de Gráficos

Gráfico 1 Instituciones Educativas Estatales Evaluadas en el estudio	46
Gráfico 2: Expendio Saludable y No Saludable	47
Gráfico 3: Sexo del Expendedor encargado en el Expendio	48

Índice de Tablas

Tabla 1: Evaluación Según Ubicación De Las Instituciones Educativas	49
Tabla 2: Requisitos Sanitarios Del Quiosco	50
Tabla 3: Sellos De Advertencia	51
Tabla 4: Condiciones Higiénicas Sanitarias Respecto A Infraestructura	52
Tabla 5: Condiciones Higiénicas Sanitarias Respecto A Manipulación	53
Tabla 6: Manipulador De Alimentos	54
Tabla 7: Expendio De Alimentos Ultra Procesados Con Los Sellos De Advertencia	55

Índice de Cuadros

Cuadro 1: Operacionalización De Variables	40
Cuadro 2: Cuadro De Relación De Expertos Para La Validación De La Ficha De Cotejo	43

Resumen

La Evaluación del Expendio de Alimentos con los Sellos de Advertencia en Quioscos Escolares, es ideal, para observar la realidad del expendio de alimentos que presentan las Instituciones Educativas en el distrito de San Juan de Lurigancho. **Objetivo:** Evaluar el expendio de alimentos con los sellos de advertencia en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales del nivel secundario de la UGEL-05-2019. **Materiales y Método:** Presenta un enfoque cuantitativo, de corte transversal, prospectivo, con una muestra de 83 Instituciones Educativas Estatales de nivel secundario de la UGEL 05, la evaluación se ejecutó mediante una Lista de Cotejo con las siguientes dimensiones a evaluar, Requisitos Sanitarios del Quiosco, los Sellos de Advertencia, Condiciones Higiénicas Sanitarias, Manipuladores de Alimentos, y Expendio de Alimentos Ultraprocesados. **Resultados:** De 83 Instituciones Educativas a evaluar, solo 48 instituciones permitieron el acceso para evaluar, y 35 de ellas no permitieron el acceso. Los resultados en las dimensiones de Registro Sanitario del Quiosco, presentó un cumplimiento del 100%, en Sellos de Advertencia un cumplimiento de 52,1%, en Condiciones Higiénicas Sanitarias, presentó incumplimiento de 79.2%, en Manipulador de Alimentos un cumplimiento de 83.3%, referente a los hábitos higiénicos, Expendio de alimentos procesados con los Sellos de Advertencia en Quioscos Escolares con un cumplimiento de 79.2%, con una realidad acerca del inadecuado expendio de alimentos en las Instituciones. **Conclusión:** Se observó que los quioscos escolares expenden alimentos procesados con sellos de advertencia, pero existe un incumplimiento de la Ley de Alimentación Promoción Saludable para los niños, niñas, y adolescentes.

Palabras clave: Expendio de Alimentos, Sellos de Advertencia, Quioscos Escolares

Abstract

The Evaluation of Food Expenditures with the Warning Seals in School Kiosks is ideal to observe the reality of the sale of food presented by the Educational Institutions in the district of San Juan de Lurigancho. Objective: To evaluate the sale of food with the warning stamps in School Kiosks of State Educational Institutions of the secondary level of the UGEL-05-2019. Materials and Method: Presents a quantitative, cross-sectional, prospective approach, with a sample of 83 State Educational Institutions at the secondary level of UGEL 05, the evaluation was carried out through a Checklist with the following dimensions to be evaluated, Sanitary Requirements of the Kiosk, Warning Seals, Sanitary Hygienic Conditions, Food Handlers, and Ultra-processed Food Expenditures. Results: Of 83 Educational Institutions to be evaluated, only 48 institutions allowed access to evaluate, and 35 of them did not allow access. The results in the dimensions of Sanitary Registry of the Kiosk, presented a fulfillment of 100%, in Warning Seals a compliance of 52.1%, in Sanitary Hygienic Conditions, presented a breach of 79.2%, in Food Handler a compliance of 83.3% , referring to the hygienic habits, Expendio of processed foods with the Warning Seals in School Kiosks with a compliance of 79.2%, with a reality about the inadequate sale of food in the Institutions. Conclusion: It was observed that school kiosks sell processed foods with warning stamps, but there is a breach of the Healthy Food Promotion Law for children and adolescents.

Keywords: Keywords: Food Expenditures, Warning Seals, School Kiosks

I. INTRODUCCIÓN

1.1 Realidad Problemática

Las Instituciones Educativas privadas como públicas son de vital importancia debido a la enseñanza que brindan a los estudiantes de los diferentes grados de estudio, ya que fomenta el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje, valores y conocimientos relevantes para la vida, por ello el sector de Salud y Educación, promueve una adecuada alimentación saludable para intervenir en el estado nutricional, en la mejora de la calidad de vida de los estudiantes, teniendo como base legal la Ley N° 30021, que enfatiza la Ley de Promoción de Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, establecida por el Ministerio de Salud. Dicho documento, garantiza una buena educación y alimentación saludable, motivando la actividad física como parte de un adecuado hábito saludable en la rutina de los escolares. Todo lo anteriormente expuesto optimizará en los niños el correcto estado nutricional, con el consumo de alimentos saludables, expuestos en los quioscos. [1]

El Ministerio de educación para seguir fomentando la promoción de una adecuada alimentación saludable, estableció una norma técnica denominada Orientaciones para la promoción de alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica, de las Instituciones Públicas como Privadas, para promover hábitos alimenticios saludables mediante la cultura nutricional. Garantiza el expendio de alimentos saludables, fortaleciendo la cultura de salud a través de los servicios que brindan las cafeterías, quioscos escolares y comedores en las instituciones de acuerdo a la cultura alimentaria local, claramente con la participación y responsabilidad de las diferentes entidades, que conforman la gestión educativa para la promoción y gestión de quioscos, supervisando si cumplen los servicios de alimentación con el objetivo general y específico de la base normativa. [2]

Cabe resaltar que ya se encuentra a disposición de las instituciones educativas, el Documento Técnico: que fomenta la Protección de la Alimentación Saludable para escuelas Públicas como Privadas de nivel básico, en la cual tiene como objetivo fomentar y proteger la alimentación saludable para las niñas y niños y adolescentes y promover de esa manera la educación y la elección saludable y fomentar la educación física en los escolares de las planteles institucionales, para generar prácticas de alimentación saludable en quioscos escolares, comedores y cafeterías con el expendio

de alimentos naturales o mínimamente procesados, y presentar un expendio saludable, tomando en cuenta las prácticas de inocuidad en la manipulación de alimentos, además debe contar con un profesional de Nutrición para promover y entregar sesiones y asesorías en conjunto con los expendedores a cargo de la manipulación de la alimentación. [3]

El Decreto Supremo N° 017-2017 SA tiene como objetivo el promocionar el derecho a una calidad de salud integral, fomentando el desarrollo físico e intelectual apropiado en los diferentes niveles de vida, mediante acciones de educación, entregando información sobre la importancia y los beneficios de tener una vida saludable, con la incorporación en las Instituciones Educativas de nivel primario y secundario, alimentos saludables en el ambiente de quioscos, comedores y cafeterías, están estrechamente vinculadas con la elección de alimentos saludables en los estudiantes, además se tiene que enfatizar la restricción y eliminación de bebidas azucaradas o gasificadas, para entregar un expendio saludable en las diferentes etapas escolares, con la finalidad de evitar enfermedades no transmisibles; y la disminución progresiva en el consumo de productos con alto contenido de grasas trans, sodio, azúcar, y grasas saturadas en alimentos, ya que presentan sustancias nocivas que dañan la salud al consumirlas sin tener información oportuna, según se encuentren en los parámetros técnicos establecidos. [4]

La Organización Panamericana de la Salud en el año 2016 mencionó pautas para la prevenir la obesidad y sobrepeso, entre ellas restringir la comercialización de bebidas y alimentos que perjudiquen la salud de los niños, una adecuada reglamentación escolar, en torno a lo que se expende en las escuelas, además de presentar etiquetas de advertencia al frente de la presentación de cada envase, además del seguimiento de alimentos que son proporcionados por programas sociales a todos los grupos vulnerables. [5]

En el Perú la Encuesta Nacional de Demografía y Salud (ENDES) del 2018 demostró la prevalencia de anemia 43.6% en niños de edades entre 6 a 35 meses a nivel nacional, según el área de ubicación, en la zona rural la anemia se vio presente con un 50.9%, y en el área urbana se determinó un 40.9% de niños con presencia de anemia. Según el informe anual del ENDES registro un 12.2% de niños con desnutrición crónica que presentaban edades menores a 5 años, observándose un 7.3% en las zonas urbanas y

un 25.7% en áreas rurales. La prevalencia de anemia en Puno con 75,9% en niñas y niños sigue presentando el primer lugar, luego se encuentra Cusco (55,3%) Ucayali (59,1%), Loreto (61,5%) y Ucayali (59,1%), Pasco (58,0%) consecutivamente Madre de Dios (57,3%), en tanto la zona de Huancavelica y la zona de Apurímac (con porcentajes por encima del 54%). [6]

Según las cifras del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición [7], entre el año 2007 y el año 2014 se evidenció un 14.8% de sobrepeso en niños con 5 años a 9 años, y presentaron obesidad en un 17.4%, la obesidad infantil en el país se acrecentó en un 92% de los años ya mencionados [8]. En una investigación realizada por la Revista Perú Med, se obtuvieron datos de 1834 distritos a nivel nacional, en el cual se observó que el 6,84% de niños en edades menores de 5 años de edad, tuvieron una clasificación de sobrepeso, por otro lado, el 2,42% de niños presento obesidad. Las prevalencias más importantes y destacadas en las clasificaciones de sobrepeso y obesidad se registraron en los departamentos de Tacna, Moquegua, Callao, Lima e Ica [9].

Hoy en día la obesidad se encuentra ubicada como un problema público latente en la salud, es la presencia de obesidad en niños. Esta afecta a todos los países que se encuentran en desarrollo, de una manera progresiva a los países de subdesarrollados que presentan limitados en recursos, especialmente en las urbes [10]. La Organización Mundial de la Salud durante el 2016, estimó un resultado alarmante de 41 y 340 millones de niños que presentaron edades menores a 5 años, como también en edades de 5 a 19 años con diagnóstico de obesidad y presencia de sobrepeso. [11]

El Fondo Internacional de Emergencia de las Naciones Unidas para infancia señaló que el desbalance de los alimentos consumidos que aportan energías y las utilizadas son el principal factor de la obesidad y el sobrepeso. El consumo de alimentos altamente calóricos y saturados se ha incrementado de manera progresiva debido a la influencia que ejerce sobre los niños y adolescentes publicidad excesiva de alimentos no saludables. A esto se debe sumar el aumento de sedentarismo e inadecuados hábitos alimentarios en los ciudadanos. [12].

En el Perú, el Ministerio de Salud, a través de las Direcciones Regionales de Salud, realizaron en el año 2011, una Encuesta Global de Salud Escolar, aplicando a 2,882 estudiantes del nivel secundario, se demostró que el 54% de los estudiantes del

segundo, tercero y cuarto año de secundaria, de escuelas públicas, que manifestaron haber consumido bebidas azucaradas, como gaseosas, golosinas, snacks una o más veces por día, de forma mensual. [13]

En el año 2013, la Organización Mundial de la Salud evaluó las ventas de alimentos y productos ultraprocesados en los 13 países más populares de Latinoamérica, en dicha evaluación se encontró Colombia, Brasil, Chile, Argentina, Venezuela, Perú, Bolivia, Costa Rica, México, Ecuador, República Dominicana, Guatemala, Uruguay, por lo que enfatizó que en las tiendas o supermercados o hipermercados los productos ultra procesados son de mayor venta por los usuarios, en el Perú se presenció un crecimiento del 265% en consumo de comida rápida, demostrando así en el año 2013 que los países que consumen comida rápida en mayor proporción serían Brasil y Perú. [14] En América del Sur, el expendio de productos ultra procesados incrementó de manera alarmante en los últimos años en la población, teniendo como resultados, cifras en aumento de sobrepeso y obesidad. [15]

La Organización Panamericana de la Salud en el año 2016 proporcionó las cantidades aceptables en los nutrientes que presentan azúcar, sal, grasas trans y grasas saturadas, con la presentación de perfil de nutrientes como estrategia para la prevención de la obesidad y sobrepeso. Para ello se proporcionaron metas de ingesta de nutrientes en la población, en el modelo de guía de nutrientes para los productos ultra procesados y procesados son clasificados según características, ≥ 1 mg de sodio por 1 kcal, $\geq 10\%$ del total de energía 1% del total de energía de grasas trans proveniente de azúcares libres, $\geq 10\%$ del total de energía de grasas saturadas, $\geq 1\%$ del total de energía de grasas trans. [5]

La Organización Mundial de la Salud explica que una dieta saludable nos protege de enfermedades no transmisibles, todo depende de los hábitos alimentarios que presentemos, las recomendaciones acerca de grasas saturadas debe representar menos del 10% de la ingesta calórica total, y la ingesta de grasas trans debe ser menos del 1%, con la finalidad de reducir y como objetivo suprimir su consumo, disminuir hasta evitar el consumo de azúcar libre a menos del 10%, y se recomienda reducir a menos de 5% de la ingesta, tener un consumo de sodio, especificando 2 gramos por día, (5 g de sal) al día en el caso de los adultos, en niños debe reducirse según las necesidades energéticas. [16]

En Perú, en el año 2018, se presentaron las “Guías Alimentarias para la población peruana”, teniendo como objetivo mejorar la alimentación de la población peruana, estableciendo mensajes claves para elegir y mantener nuestra salud de manera adecuada mediante los alimentos que consumimos diariamente en nuestras preparaciones, hidratándonos con refrescos naturales o agua, evitando el consumo de sal, que en nuestra realidad actual el consumo es de 7 gramos, mayor a las pautas recomendadas por la Organización Mundial de la Salud, además de evitar el consumo excesivo de azúcares reduciendo al 10% del total de energía, fomentando de esa manera el consumo de alimentos naturales sin proceso algunos como los denominados productos industrializados. [17]

En nuestro país se realizó una encuesta de Pulso Perú, en cual se mostró que el 97% de ciudadanos les parece conveniente que los productos que se expenden en supermercados o tiendas muestren etiquetas que alerten sus negativas, en la que se resalte el contenido de grasas, azúcares y niveles de sal, para poder así tener una elección más segura e informada a la hora de comprar los productos. En Lima y Callao, el 100% de personas se mostró a favor de las advertencias en los productos, un 91% en el oriente apoya esta medida, en el sur 98% de personas están de acuerdo, el centro presenta 95% de aceptación y el norte el 93% se encuentra de acuerdo. [18]

Por la alarmante situación con los alimentos que se expenden, el Perú ha puesto a disposición el Manual de Advertencias Publicitarias con una estrecha afinidad con la ya conocida Ley de Alimentación Saludable, que tiene por finalidad informar a los consumidores de manera fácil y concisa referente a la publicidad de todos los productos procesados, resaltando los parámetros que muestren excesos en los ingredientes del producto como sodio, nivel de azúcar, y grasas perjudiciales para la salud, que incumplan la normativa especificada por la Ley N° 30021, por esa razón se fomentará una elección saludable y consiente en las compras del usuario. [19]

Los países latinoamericanos de Mercosur, tuvieron la presencia de sus Ministerios de Salud, quedando en acuerdo el impulsar el etiquetado frontal de alimentos para poder reconocer productos procesados con nutrientes agregados, que según su proporción son perjudiciales por los niveles nocivos de sal, grasas trans y azúcar, tanto Argentina y Brasil están prefiriendo el etiquetado de alimentos parecido a Ecuador en cuenta viendo el impacto. [20]

Ante esta situación elevada de obesidad como sobrepeso, el Ministerio de Salud de Ecuador oficializó realizo una Ley en noviembre del año 2015 denominada Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados en el cual las grandes empresas de alimentos acaten la norma que fue legitimada en mayo del 2014. El mecanismo del etiquetado es un semáforo nutricional, en los cuales los colores darán un significado de que tanto riesgo presenta, el color rojo, que es elevado, color amarillo resaltando la mediana desventaja, y verde indicando el contenido aceptable, indicando los niveles en escala del contenido de sal, grasas saturadas y azúcar. [21]

Cabe resaltar que en Latinoamérica Chile es el primer país que en la actualidad promueve en su gobierno la Ley de Etiquetado en la publicidad de Alimentos basado en sellos de advertencia en forma de octógonos de color negro con una leyenda que advierte al consumidor si hay exceso de grasas sodio o azúcares y así poder disminuir cifras alarmantes en la población con obesidad enfatizando el problema infantil, siendo así el país más estricto en Latinoamérica en etiquetado de los alimentos. [22]

El Gobierno Chileno desde el 2016 implemento la Ley de Etiquetado de Alimentos y Publicidad conocida como Ley 20.606, tiendo por finalidad que la Información Nutricional de Alimentos y su promoción, exijan el etiquetado de advertencia, de manera concisa para los alimentos y permita visualizar los niveles de grasas saturadas, sodio y azúcares, enfatizando en el Artículo 4 que los ambientes de educación primaria o secundaria de su país, deben contribuir a desarrollar hábitos saludables, mediante alimentación adecuada e informar sobre las consecuencias perjudiciales de una alimentación elevada en grasas saturadas, alto consumo de azúcar, y sodio cuya ingesta exorbitante se convierta en una factor de riesgo para presentar enfermedades. [23]

Varios países Latinoamericanos, como el caso de Uruguay que presentó una Ley denominada Alimentación Saludable en las Instituciones, el cual se enfoca en la promoción de hábitos alimenticios saludables en ambientes educativos, como manera de promover la prevención de enfermedades degenerativas como la obesidad, diabetes, hipertensión arterial. Teniendo como objetivo los hábitos saludables en los niños y adolescentes que presentan centros de enseñanza escolar privados como públicos, incorporando bebidas saludables evitando de esa manera que perjudiquen su salud, promoviendo hábitos correctos de alimentación. [24]

Un rol importante para la salud alimentaria que resalta la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, también es derivada para los expendedores ya que ellos se encuentran en contacto con alimentos y productos tanto en su expendio como en su preservación, por lo cual ellos deben de llevar a cabo normas sanitarias para cuidar la salud del consumidor y evitar contaminación en los alimentos, mostrando higiene e idoneidad en su manipulación para evitar contaminaciones de alimentos que puedan producir Enfermedades de Transmisión Alimentaria. [25]

1.2 Trabajos Previos

Antecedentes Nacionales

Gomez, R [26] realizó un trabajo de tesis, cuyo objetivo fue reconocer aspectos sanitarios de quioscos en las escuelas del estado de Huánuco, se realizó un trabajo de investigación descriptivo transversal, el estudio fue tipo prospectivo la muestra fue obtenida con la participación de 50 personas, a las cuales designo un formato de preguntas. Los resultados se evidenciaron por que el 68% de los manipuladores de alimentos no cumplían los estándares de presentación para el expendio de los productos saludables, como también se presencié que el 58% de expendedores no siguió los lineamientos adecuados para la manipulación de los quioscos escolares saludables. Finalmente se concluye que los expendedores encargados de manipular alimentos y la venta no cumplían los criterios de higiene y normas sanitarias respecto a calidad e inocuidad para los alimentos dentro quioscos, como también no se evidenciaba la promoción de quioscos saludables.

García y Salavarría [27] su trabajo de investigación se enfocó en conocer la relación de entendimiento, conducta e inocuidad higiénica en el personal que se encuentra en contacto con alimentos de quioscos escolares de la zona de Ate. El estudio fue no experimental, cuantitativo, transversal, de tipo correlacional. Tuvo una muestra de 145 participantes. Para la recolección de datos, utilizaron como instrumento una encuesta y un formato de validez. El resultado fue de 78.9% que mostró un conocimiento alto, y actitudes favorables un 87.6%, y el 73% en prácticas de higiene eran adecuadas. En la correlación se obtuvo relación importante de los conocimientos adquiridos y conductas de higiene. Llegaron a la conclusión que gran parte de la información

recolectada en los manipuladores, presentaba conocimientos, actitudes y prácticas adecuadas.

Domínguez [28] en su estudio de tesis tuvo como objetivo determinar las Condiciones Higiénicas Sanitarias, fue descriptivo, con técnica observacional, prospectivo y transversal, aplicó una guía de observación y una entrevista general, la muestra fue de 115 vendedores de comida, se tuvieron en cuenta aspectos éticos, los resultados más resaltantes fueron que el 60,0% de los vendedores de comida en estudio describieron condiciones higiénicas sanitarias inadecuadas, el 53,9% de los vendedores de comida en estudio identificaron condiciones higiénicas sanitarias inadecuadas. Por último, en la clasificación de manipulación de alimentos, los vendedores de comida en estudio evaluaron condiciones higiénicas sanitarias inadecuadas con resultados de 59,1%, y el 60,9% no recibieron las capacitaciones sobre condiciones higiénicas sanitarias.

Peñañiel y Loayza [29] en su presentación de tesis, busca confortar y apoyar el desarrollo de escolares mediante la fomentación de educación en salud, con el objetivo de incentivar la adhesión de los lineamientos de sanidad y evaluar el expendio verificando los alimentos saludables de todas las instituciones educativas promoviendo un estado nutricional favorecedor, con hábitos nutricionales saludables. Para ello realizaron una investigación descriptiva, presentando una muestra de 7 Instituciones Educativas Estatales, en el cual se aplicó una encuesta para evaluar a los manipuladores y concesionarios de quioscos, los resultados generales más importantes tuvieron un 19% de expendio en alimentos nutritivos y 29% de expendio de alimentos no nutritivos. Se concluye que los encargados de los concesionarios no asumen la responsabilidad de fomentar el expendio de alimentos saludables por la desinformación que presentan en el tema.

Cornejo y Liza [30] en su investigación de tesis tuvieron como objetivo reconocer factores asociados a la etiqueta nutricional al momento de comprar alimentos. Su estudio fue cualitativo, observacional, de enfoque transversal, se realizó un cuestionario validado, mediante vía online, la población encuestada fueron 393 consumidores de Lima mayores de 18 años. En los resultados se observó que 80,9 %

de consumidores de edades 18 entre 29 años se toman le toman importancia al contenido nutricional de la etiqueta de sus alimentos por otro lado se observó que 19,1% de consumidores que se encuentran en el departamento de Lima no leen el etiquetado de los alimentos, también se identificó que el género femenino tiende a mostrar mostrando más relevancia a la hora de conocer la información de etiquetado de los productos teniendo un porcentaje significativa, 71.4% Concluyendo así que se observan componentes como el sexo y años, en la importancia de la lectura nutricional de los empaques de los productos que van a comprar.

García Huamaní [31] tuvo como objetivo determinar si existe relación ante el consumo de alimentos ultra procesados según el expendio del quiosco, observando el índice de masa corporal en alumnos de la Institución Educativa escogida. Su estudio fue descriptivo, observacional y transversal, presento una muestra con 142 estudiantes de nivel primaria entre 8 y 10 años. Ejecutó un cuestionario de frecuencia alimentos ultra procesados consumidos del quiosco, se evaluó el peso y talla, con el cálculo del IMC, y clasifico el estado nutricional, pudo observar que existe asociación entre el consumo exagerado de alimentos con el índice de masa corporal. El alto consumo de alimentos ultraprocesados que expendía el quiosco, evidencio en los escolares el 86.6% de consumo de alimentos altos en azúcares, como las gaseosas, cereales, néctar y chocolates, grasas trans, como papitas fritas, el sodio en galletas saladas, observó que los estudiantes consumen alimentos ultraprocesados mayor a dos veces por semana, presentando un IMC elevado con porcentajes de 50.7%, las cuales el 23.9%, demostró sobrepeso y el 26.8% demostró la existencia de obesidad. Concluyendo que un elevado y consecutivo consumo de alimentos ultra procesados en el quiosco escolar se encuentra relacionado con el IMC elevado de los estudiantes.

Antecedentes Internacionales

Menéndez [32] realizó un trabajo de investigación, en el cual su objetivo principal fue determinar las condiciones de higiene sanitaria, en el expendio de alimentos, demostrando realidad del expendio de los alimentos, su estudio fue descriptivo, su técnica utilizada de observación directa, el instrumento de evaluación fue una encuesta de recolección de datos. Para su población consideró 60 personas, los resultados dieron a conocer que un 75% de los expendedores nunca han recibido capacitaciones

detalladas sobre la correcta manipulación de los alimentos y consecuencias que traerían si no se toman acciones, un 25% refiere que hace un mes les han hablado solamente del uso del uniforme y el que no lo utilice es una multa, el 5% muestra incorrecto manejo de condiciones de higiene, e incorrecto uso de las medidas de bioseguridad, contaminando de esa manera los alimentos y provocando enfermedades..

Truchi [33] en su trabajo de investigación, tuvo como objetivo reconocer los alimentos con mayor expendio, por alumnos de 4to, 5to y 6to de nivel primario de una escuela que se encuentra en Mar del Plata, realizó un estudio cuali-cuantitativo, descriptivo, empleo una muestra de 90 alumnos donde se evaluó el mayor consumo de alimentos, se aplicó la recolección de datos mediante el uso de encuestas como entrevistas directas. Los resultados dieron a conocer la preferencia de alimentos como los lácteos con 26%, un 15% de tortas y alfajores, 11% de cereales y turrone, un 8% de chocolates y golosinas, 3% de bebidas gaseosas y snacks, no consumen huevo, los escolares tuvieron un 25% de preferencia por alfajores de fruta y turrone, siguen los chocolates con adecuados niveles de azúcar con un 17%. Se concluye que los quioscos saludables tienen un adecuado consumo de alimentos saludables, fomentando hábitos saludables en los escolares.

Martínez, Lampin y Castillo [34] en su investigación de tesis, plantearon como propósito corroborar el discernimiento y el uso de las pautas de Nutrición e Inocuidad en los manipuladores en los quioscos de los colegios estatales en las diferentes zonas de Managua. El estudio se ejecutó de manera prospectiva descriptiva con un corte transversal, y prospectivo, la muestra de su investigación tuvo la participación de 26 colegios públicos, en los cuales se encontraban 42 quioscos, se aplicó fichas de observación para verificar la adherencia de las normas sanitarias. En los resultados se observó que el 14.2% tiene insuficiente conocimiento respecto a higiene y nutrición en los expendedores de alimentos, se pudo apreciar que el 92.8% de encargados cumplen con las normas y condiciones sanitarias. Se infiere que, a pesar de no tener un adecuado conocimiento de términos de nutrición, cumplen con las exigencias de las normas sanitarias en higiene e inocuidad.

Almeida, Abreu, Rodríguez, Iole y García [35] en su artículo, que se refería a la implementación de las comidas saludables en escuelas ubicadas en del Distrito Federal

de Brasil, teniendo como objetivo fomentar un método para evaluar las comidas escolares. El tipo de estudio fue descriptivo y evaluativo con la participación de 41 participantes propietarios de cantinas escolares en quienes se les aplicó un pre intervención y pos intervención para capacitarlos en la instauración de cantinas escolares saludables, se desarrolló en tres etapas durante dos años. Los resultados indicaron solo 35 de los participantes recibieron capacitación y 9 de ellos estuvieron en las tres etapas, hubo un incremento de un 11% en aperitivos saludables, se observó una disminución de 77,8% en alimentos con grasas saturadas y en grasa vegetal hidrogenada 66,7%, la intervención tuvo resultados efectivos en corto plazo. Pero no se pudo asegurar la sostenibilidad de las actividades.

García y Gonzales [36] su artículo de investigación tuvo como objetivo evaluar las cafeterías de los centros educativos de Andalucía, para conocer si la oferta de alimentos es adecuada con la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición, además valorar cuanto saben los directivos/as de esta ley. El enfoque de su investigación era observacional con el fin de describir su estudio de manera transversal. Tuvo como ejemplar a 95 Instituciones Educativas a quienes se empleó una Guía para obtener su manifestación. Se tuvo como resultado que las cafeterías, en su totalidad, ofrecen alimentos no recomendados, y respecto a la fomentación de consumo saludable, pudo determinarse la presencia de 85% cafeterías las cuales presentaban niveles bajos en promoción de alimentos saludables, y en un 11% presentaron niveles altos de promoción de alimentación saludable. Concluyeron que las cafeterías no fomentan una alimentación saludable y enunciaron que la ley en su primer año ha tenido un efecto muy bajo.

Giraldo y Manco [37] en su tesis de investigación, plantearon como objetivo evaluar la calidad de servicio referente a la venta de alimentos en la Universidad ubicada en Antioquia reconociendo el servicio en clasificaciones. Su investigación se realizó a través de grupos determinados en dos etapas metodológicas, de enfoque cualitativo y representación cuantitativa. Se aplicó 430 encuestas como instrumento por cada población específica. En los resultados se observó que cuentan con un adecuado servicio de expendio con un 65% y brindan satisfacción al usuario con el expendio de alimentos en un 70%, también se manifiesta que el 75% entrega un producto de excelente calidad. Se infiere que existe mayor expectativa de parte de los universitarios

en la venta de los alimentos de una manera prudente, mostrando la calidad de los alimentos.

Cornejo [38] en su tesis de investigación evaluó como los estudiantes chilenos modifican su actitud referente a la presencia de los sellos en diferentes productos, de esa manera modifican la intención de compras en los usuarios y cambian su percepción de compras teniendo en cuenta productos saludables. El estudio fue experimental de enfoque transversal de tipo cuantitativo, se realizó una encuesta auto-administrada en la cual se utilizó incitaciones para conocer el resultado de la presencia de advertencia en sellos de los productos. La población fue de 285 participantes en la cual se evaluó la compra y actitud referente al producto, tomando en cuenta su percepción saludable en la compra. En los resultados se determinó que el 75% de personas mostraban importancia a la cantidad de sellos en los empaques a la hora de comprar, los consumidores tienen una percepción que el producto o alimento es menos saludable.

Mora, C. y Santibáñez C. [39] en su investigación de tesis tuvieron como objetivo comprender como los consumidores tienen una percepción a distintos factores nutricionales, se realizaron investigaciones de distintos ángulos que corresponden a los sellos que advierten el contenido y su promoción. El estudio presento dos experimentos, con un tipo de muestreo no aleatorio por conveniencia, fueron evaluados con un Pre-Test, la población de 90 personas en las cuales se comparó los tres estímulos, percepción nutricional, componentes, visualización saludable, observando si los ingredientes ayudan a disminuir o retener peso. En conclusión, la percepción nutricional de (57%) mujeres y (43%) varones, fue positiva al reconocer que el símbolo de advertencia, compara a un alimento del otro llegando a identificar que alimento es más saludable según las cantidades de sellos de advertencias que presenten.

Durán, S. Gutierrez, O. Ahumada, D. Crovetto M. Castro, P. Riedemann, K. Villablanca, C. Quinteros, C. Brignardello, J. Tranchino, G. Parra, S. Toledo, F [40] en su artículo de investigación tuvieron como objetivo conocer la opinión de estudiantes y nutricionistas respecto a la ley de alimentos, el estudio fue transversal, se aplicó 1584 cuestionarios, a 902 profesionales de nutrición, como a 682 en pregrado. Se identificó que los profesionales de nutrición y universitarios, reconocen la Ley, y muestran un concepto adecuado, tienen como sugerencia aplicar en interiores de

ambientes escolares para fomentación de hábitos alimentarios de los escolares que incluyan la restricción de venta en caso no haya presencia de alimentos con sellos. Concluyendo así que el 99,0% de nutricionistas y 99,2% de estudiante conocen la Ley de Alimentación y el 81,7% de los nutricionistas y 85,0% de universitarios mostro apoyo a la Ley que fomenta de Alimentos saludables.

1.3 Teorías relacionadas al tema

Variable 1: Expendio de Alimentos

“Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano” [41]. El expendio debe fomentar la información acerca de alimentos, bebidas que no presenten alcohol, para niñas, niños, y adolescentes, generando de esa manera prácticas de alimentación saludable en el expendio de los quioscos escolares, cafeterías y comedores, mostrando las adecuadas condiciones sanitarias para la implementación de dichas áreas de expendio y atención de alimentos asegurando el abastecimiento correcto de alimentos y bebidas apropiadas para el consumo de los escolares en las instituciones educativas, las cuales serán evaluadas y monitoreadas por las direcciones regionales de educación. [3]

Las condiciones para realizar servicios de expendio en quioscos escolares o concesionario tiene que ejercer una responsabilidad obligatoria al personal que labore en el quiosco, teniendo en cuenta que debe presentar con certificado médico que debe incluir información acerca de análisis y diagnósticos del personal, que asegure que no presenten enfermedad infecto contagiosa, tomando medidas específicas para el personal de expendio, observando que no presente de enfermedades o lesiones que afecten a los usuarios, como: enfermedades cutáneas, heridas, deposiciones líquidas, tos, u otros factores de contaminación, la empresa responsable, deberá asumir compromisos directos en temas de sueldos, beneficios, seguridad social, de los trabajadores. [42]

El servicio que debe brindar los quioscos escolares, debe presentar condiciones óptimas para el expendio de alimentos en quioscos escolares, su objetivo principal es demostrar la inocuidad en el procedimiento, en la elaboración y expendio de los alimentos de valor nutritivo, el contenido que expenderá el concesionario debe tener

garantía y observarse en adecuado estado de mantenimiento, deben presentar certificación e inspección sanitaria adecuada. Se prohíbe la venta de alimentos que presenten registro sanitario o tengan procedencias dudosas. El etiquetado debe contener los componentes de materias primas con la información, deben mostrar: Nombre del producto, Ingredientes, proporción nutricional, denominación del producto, suministrador y ubicación, Fecha de vencimiento. [2]

Dimensión 1: Sellos de Advertencia

Es aquella etiqueta que nos brinda información relevante y precisa, acerca de los componentes en los alimentos, por ello fomenta realizar modificaciones en los hábitos de alimentación. La existencia de mayor cantidad de sellos de advertencia indica que ofrece cantidades elevadas a los límites que se encuentran decretados por el Ministerio de Salud, respecto a la proporción de alto nivel de azúcar, sodio, calorías vacías o grasas saturadas. [43]

Los alimentos procesados que evidencien niveles altos de contenido de azúcar, sodio, grasas trans o grasas saturadas en su empaque, deben presentar las advertencias publicitarias que establecen los parámetros técnicos, de tal manera que debe destacar la información siendo comprensible, concisa y legible, debe encontrarse en la parte frontal de la etiqueta, observándose hasta en un 15% del tamaño del producto, todo el parámetro a seguir se encuentra en el Manual de Advertencias Publicitarias. [1]

Existen alimentos que no presentan sellos de advertencia, ya que en su empaque proporciona la información nutricional según los parámetros técnicos, en el cual no presentan altos niveles de agregado de sodio, azúcares o grasas saturadas de manera que afecte la salud del usuario, el consumo de estos alimentos que evidencia tener menor cantidad de sellos o presencia nula de ellos nos beneficia a cuidar la calidad de nuestra salud. [43]

Los quioscos escolares son el ambiente donde se distribuye o expende específicamente alimentos y bebidas saludables, según la normativa del Ministerio de Salud. Los alimentos pueden ser no perecibles o perecibles, depende de las prácticas de conservación e higiene del quiosco escolar, debe presentar servicio de

agua para el consumo y necesidad humano, podrá contar con electricidad y desagüe, garantizando condiciones inocuas e idóneas en la preparación o manipulación de los alimentos, conservación apropiada y consumo. Resaltando que los quioscos, comedores escolares y cafeterías son espacios educativos, en el cual deben desarrollarse situaciones de aprendizaje planificadas que aporten a los valores y movilización de competencias. [3]

Los Requisitos Sanitarios que deben presentar los quioscos escolares en primera instancia para poder tener acceso al expendio de alimentos, es presentar Autorización Sanitaria otorgada por organizaciones que avalen sus condiciones y calidad correspondiente, la que le permitirá obtener su patente municipal, debe participar en asesorías que promuevan la alimentación y vida saludables, tiene que ser capacitado en prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos. Además, debe realizar el Cumplimiento la orientación para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos escolares, cafeterías y comedores escolares saludables en instituciones educativas para garantizar el expendio adecuado y promover elecciones saludables en los escolares. [2]

La presencia del lineamiento para fomentar hábitos alimentarios correctos, en las instituciones educativas promueven el expendio de Alimentos naturales o mínimamente procesados, para que un Quiosco Escolar pueda proporcionar alimentos saludables y naturales en las Instituciones Educativas, como frutas, verduras, tubérculos o alimentos mínimamente procesados, entre preparaciones netamente naturales, las cuales se evidencian porque no tienen presencia de agregados que perjudican la salud, previas para el consumo de los escolares, teniendo como ejemplos, alimentos envasados que muestren con inspección de sanidad y presenten niveles adecuados de sal, grasas, azúcar y. [3]

El Diseño de Quioscos Escolares deben presentar en su infraestructura, materiales de resistencia, con pintura de fácil lavado y ambientes seguros que muestren inocuidad, e impedir la presencia de roedores o insectos, mostrando una construcción segura que se encuentre preparada ante sismos, con ubicaciones eléctricas adecuadas, con pisos y paredes de material impermeable, y lavable antideslizante, no debe mostrar grietas

y debe ser de fácil limpieza y desinfección. [3] La cubierta debe impedir que haya suciedad y minimice la formación de agentes contaminantes, como telarañas, moho. Debe contar con ventilación para evitar el calor acumulado excesivo, el polvo. Debe proporcionar agua potable y desagüe, en la elaboración de los alimentos, y la zona de lavado para los encargados de manipular alimentos, donde se dará el expendio de productos debe mostrarse refrigerados o contar con una conservadora o refrigeradora. [44]

Dimensión 2: Condiciones Higiénicas Sanitarias

Debe permitir un flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando riesgos de contaminación cruzada, el establecimiento debe de ser de uso exclusivo para la manipulación de alimentos, debe mostrar inocuidad e idoneidad a la hora de preparar o manipular alimentos, por ello los encargados de manipular deben de cumplir con las adecuadas prácticas de manufactura, teniendo un vestuario completo y técnicas según normas; los restaurantes y servicios afines tienen que asegurar que su ubicación no tenga factores que presenten riesgo de contaminación con cualquier otro ambiente cercano. [45]

Son las medidas de limpieza e higiene que se realiza durante el proceso de producción y administración de alimentos debe contar con las Buenas Prácticas de Manufactura, las cuales tienen como objetivo garantizar inocuidad e idoneidad en el proceso sanitario. Las Buenas Prácticas de Manufactura se enuncian de forma estricta para que su aplicación, seguimiento y posterior valoración presenten calidad. [46] Este conjunto de medidas higiénicas, evitarán la contaminación del alimento en las diferentes fases de la elaboración, manufactura y distribución. Esto comprende normativas de conducta de los trabajadores en el área, empleo del agua y desinfectantes, etc. [47]

Los Procedimientos para limpieza y desinfección son importantes para la manipulación higiénica de alimentos en colaboración del manipulador, es esencial para lograr estándares correctos referentes al expendio. En cada espacio en el cual se prepara alimentos debe mantenerse limpio desinfectado para evitar que los alimentos se contaminen. [48]

La Inocuidad de los Alimentos garantiza la seguridad de que los alimentos no provocarán malestar a una persona, se garantiza la presentación inocua, cuando se prepare o ingiera de acuerdo al fin que se le dé. [49] Así, llamamos inocuidad a todos los requisitos y prácticas que aseguren que un alimento no presente ni un solo contaminante que cause daño a la persona que lo ingiera. Estos contaminantes pueden ser microorganismos patógenos, sustancias químicas, o partes físicas. [46] Según la Organización Mundial de la Salud, los alimentos insalubres pueden causar diferentes problemas a la salud del consumidor, como afecciones virales, diarreicas. Por tal motivo la inocuidad es uno de los pilares fundamentales para la garantía sanitaria y en los aspectos alimentarios. [50]

La preparación de alimentos debe fomentar calidad e idoneidad, evitando la Contaminación Cruzada, ya que de forma directa o indirecta es la transferencia de alérgenos, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa, cuando hay contacto directo de una fuente contaminante, y, es indirecta, cuando la contaminación es mediante el contacto del alimento, con factores o vectores totalmente contaminados, como superficies de contacto habitual como manos, superficies inertes como utensilios, equipos, contacto con el medio ambiente, insectos u otros vectores. [42]

Dimensión 3: Manipulador de Alimentos

Es la persona que se encuentra en constante contacto directo con bebidas y alimentos como alimentos preparados o procesados, y utiliza utensilios o equipos en su manipulación, en cualquier proceso de la cadena alimenticia, desde adquirir los alimentos hasta el servicio para el usuario. [3] El manipulador realiza un papel elemental para reducir probabilidades de que se contaminen los alimentos al expendirse. El Ministerio de Salud en la directiva de promoción de lavado de manos, enfatiza que el estado de salud del manipulador debe ser excelente, para que no haya situaciones perjudiciales al momento de estar en contacto con los alimentos, además debe tener una adecuada higiene personal que consiste en realizar un correcto lavado de manos, el ducharse antes de ir al trabajo y conservar las uñas pulcras y cortas. [51]

La Higiene y Presentación Personal del manipulador es de vital importancia, debe mostrar aseo diario, teniendo en cuenta la presencia adecuada para el expendio, mostrando la vestimenta adecuada, como gorra para el cabello, guantes, las manos sin accesorios, uñas cortas y sin esmalte, no debe realizar algún acto que contamine los alimentos, como comer, fumar, durante el expendio, coger los alimentos de manera correcta si es que se va probar, debe realizar el adecuado lavado de manos antes del expendio, y durante la manipulación. [42]

El lavado de manos es la adecuada técnica de limpieza y desinfección, es una rutina que realiza la población diariamente en el cual se utiliza jabón líquido o de material sólido, con agua, en el cual se utiliza alrededor de 20 segundos aproximadamente, el adecuado uso retira la suciedad.[52] El aseo de las manos es valorado como la principal medida indispensable para disminuir las infecciones respiratorias agudas (IRAS), además de evitarnos enfermedades directas por la contaminación de lugares o ciertos artefactos u cosas que han sido manipuladas. Si bien el aseo de las manos es un acto simple, su incumplimiento entre los profesionales es un problema. [53]

Los materiales necesarios son jabón líquido, jabonera, agua, y para eliminar la humedad de las manos se usa papel absorbente o tela limpia. El procedimiento es el siguiente: las manos deben estar libres de todo objeto, mojar las manos con agua. Cerrar la llave; untar las manos con el jabón y restregar hasta formar espuma, también la muñeca de las manos, uñas, dedos, y las manos durante 20 segundos; enjuagar con la cantidad necesaria de agua, las manos; se elimina la humedad, haciendo fricción y secando las palmas, dorso y espacios entre los dedos; cerrar la llave con el material que se usó para secar las manos; desechar el papel o de lo contrario ventilar la tela. [52]

Acorde a las Normativas Sanitarias todo personal que expendia debe haber recibido una inducción en higiene alimentaria, por ser aquella persona que manipule los alimentos directamente, debe tomar capacitaciones continuas en higiene y salubridad para los alimentos, apoyado de los exigentes lineamientos de prácticas en manipulación. La inducción al personal será brindada por entidades privadas, al empleador del expendio, será brindada por la Municipalidad correspondiente, o profesionales especializados, deben efectuarse cada seis meses. [42]

Dimensión 4: Expendio de Alimentos Procesados con los Sellos de Advertencia

La ley claramente tiene efecto sobre las ventas, tanto en el monto como en las unidades. Los productos con un sello aumentan la venta levemente en relación a los productos que no contienen sellos, los productos que muestran 2 sellos tienen una disminución del promedio en sus ventas en relación a productos sin sellos, por último, los productos que muestran 3 sellos tienen un elevado valor esperado en sus ventas. Los productos en general muestran un cambio de patrón en su serie de ventas con una disminución importante de ventas en los meses noviembre y diciembre de 2016. Hoy en día los usuarios están informándose a la hora de escoger un producto alimentario y se observa a nivel mundial que ha incrementado la educación en relación a conocer el contenido de ingredientes en alimentos procesados, claro tomando precaución en la manera en que se producen inclusive si la venta del producto tiene en cuenta los estándares saludables para la población.

Es un gran desafío para La industria de alimentos procesados el tener que acatar la Ley para entregar información relevante en la fabricación de su productos, mejorando sus ingredientes y planteando estrategias nuevas de mercadeo que no involucren a niños como parte su estrategia de venta, es posible que los consumidores elijan adecuadamente los alimentos o productos y así mejorar sus hábitos alimenticios sin estigmatizar a los alimentos procesados, demostrando lo que realmente contienen y aportan para nuestra salud, evitando dietas inadecuadas que generen problemas de salud pública. [54]

Los Productos Ultra procesados en gran porcentaje o en la totalidad de ingredientes que proporcionan los alimentos u otros factores orgánicos, presentan limitados alimentos que se encuentran en presentación completa, se muestran empaquetados o envasados; son prácticos y duraderos, son accesibles, de sabor extremadamente agradable, a menudo causan hábito de adicción, se muestran de apariencia similar, presencia y características sensoriales. Gran parte de sus componentes no están disponibles en las tiendas, determinados ingredientes son alimentos extraídos de aceites perjudiciales, grasas saturadas, azúcar refinada, sus ingredientes presentan sustancias adictivas como colorantes, aglutinantes, saborizantes, estabilizadores, endulzantes, que entregan afinidad a los sentidos. [16]

Los alimentos mínimamente procesados o sin procesar se definen como alimentos sin procesar que en el cual no se agrega o introduce sustancia alguna, pero se puede observar que se retira partes del alimento. Los alimentos de origen vegetal se caracterizan por presentar raíces, semillas, tallos, ser tubérculos o frutos, en el origen animal se muestran las carnes, órganos, tejidos, leche, huevos, que son distribuidos luego de la recolección o cosecha, matanza o crianza. Los procesos mínimos presentan lavado, limpiado, cepillado; aventamiento, pelado, cortes finos, desmenuzamiento; corte en rodajas, escamado, descremado, evaporado, refrigerado, pasteurizado; enfriado, congelado o con presentación de sello al vacío. [15]

Los Alimentos Procesados se determinan porque su principal ingrediente se elabora de sal o azúcar (u otro ingrediente como aceite o vinagre) de tal manera de hacer a los alimentos duraderos de esa manera ser agradable al gusto. Se muestran los alimentos de manera directa y son determinados como alimentos con otra perspectiva a la original. En su mayoría son parte de comidas o platos y ser agradable para su consumo. Sus procesos se muestran de manera enlatado y embotellado, como también en estado de fermentación, mostrando diversos ejemplos de mantenimiento como preparaciones saladas, conservándose como escabeche, salmuera. [15]

Los alimentos Ultra procesados son compuestos industrializados, fabricados que presentan en su mayoría sustancias extraídos de alimentos, como grasas, azúcar, almidón, aceites, que comúnmente son derivados de alimentos constituyentes, como grasas hidrogenadas y almidón modificado sintetizados en gran masa por laboratorios, sus contenidos tienen colorantes, resaltadores de sabor, y tiene características aditivas en sus propiedades sensoriales, y se presentan como snacks, galletas, helados, caramelos, margarinas, bebidas gasificadas, sopas instantáneas, pizzas, hamburguesas, bebidas lácteas. [3]

Los comercializadores, productores o empresas que se encuentran enfocadas en el rubro de alimentos procesados, deben incluir las advertencias publicitarias en los alimentos procesados o productos, según el tiempo establecido tras la aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias, el cual resaltó que dicho sello debe encontrarse en la parte frontal de cualquier producto procesado que se encuentre en venta, mostrando si indica Alto contenido en Azúcar, Alto contenido en Sodio,

presencia de Grasas Saturadas y Grasas Trans en su contenido. De esa manera el usuario tiene la libre elección de escoger que es lo mejor para su salud. [1]

1.4 Formulación del problema

Problema General

¿Cómo es el expendio de Alimentos con los Sellos de Advertencia en Quioscos Escolares de las instituciones educativas de Nivel Secundario de la UGEL-05-2019?

Problema Específico 1

¿Cómo es el expendio de Alimentos en la dimensión Requisitos Sanitarios en los Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la UGEL-05-2019?

Problema Específico 2

¿Cómo es el expendio de Alimentos en la dimensión Sellos de Advertencia en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la UGEL-05-2019?

Problema Específico 3

¿Cómo es el expendio de Alimentos en la dimensión Condiciones Higiénicas Sanitarias en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la UGEL-05-2019?

Problema Específico 4

¿Cómo es el expendio de Alimentos en la dimensión Manipulador de Alimentos en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la UGEL-05-2019?

Problema Específico 5

¿Cómo es el expendio de Alimentos en la dimensión Expendio de alimentos procesados con los Sellos de Advertencia en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la UGEL-05-2019?

1.5 Justificación del estudio

Justificación Metodológica

Se utilizaron tres documentos oficiales, nacionales que serán fuentes adscritos al estudio, para realizar la evaluación en las instituciones de las escuelas elegidas, utilizando un instrumento que será relativamente modificado, pero tomando en cuenta los ítems ya propuestos con el fin de obtener información confiable sobre la realidad de cada quiosco escolar.

Justificación Teórica

La investigación es innovadora porque se ejecutó en el distrito de San Juan de Lurigancho, ya que no hay registro de anteriores investigaciones enfocándose en la evaluación de expendio en quioscos escolares con la presencia de sellos de advertencia, por lo tanto, servirá como base teórica para futuras investigaciones que se realizaran con el enfoque de alimentación saludable para escolares.

Justificación Práctica

La investigación busca fomentar el expendio de alimentos adecuados en los quioscos escolares, para una elección saludable en escolares, ya que los sellos de advertencia proporcionarían de manera fácil la información sobre lo perjudicial que es el consumo excesivo, así se podrá mejorar de manera positiva hábitos en niños y adolescentes con el expendio de productos y alimentos saludables.

1.6 Objetivos

Objetivo General

Evaluar el expendio de alimentos con los sellos de advertencia en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales del nivel secundario de la UGEL-05-2019.

Objetivo Específico 1

Escolares de Instituciones Educativas Estatales de nivel secundario de Evaluar el expendio de alimentos con los Requisitos Sanitarios en Quioscos la UGEL-05-2019 según su ubicación.

Objetivo Específico 2

Evaluar el expendio de alimentos con los Sellos de Advertencia en Quioscos Escolares Instituciones Educativas Estatales de nivel secundario de la UGEL-05-2019 según el número de alumnos.

Objetivo Específico 3

Evaluar el expendio de alimentos con las Condiciones Higiénicas Sanitarias en quioscos escolares de Instituciones Educativas Estatales de nivel secundario de la UGEL-05-2019.

Objetivo Específico 4

Evaluar el expendio de alimentos con el Manipulador de Alimentos en quioscos escolares de Instituciones Educativas Estatales de nivel secundario de la UGEL-05-2019.

Objetivo Específico 5

Evaluar el expendio de alimentos con Expendio de alimentos ultra procesados con los Sellos de Advertencia en quioscos escolares de Instituciones Educativas Estatales de nivel secundario de la UGEL-05-2019.

II. MÉTODO

2.1 Diseño de Investigación

Diseño

El presente estudio de investigación es no experimental con enfoque cuantitativo, ya que se accederá a cuantificar de manera numérica la variable del estudio, realizando de esta manera un manejo estadístico de los resultados obtenidos. El diseño es observacional debido a que el investigador verificará las características importantes del estudio, la medición de la variable será prospectiva, de corte transversal, dado que los resultados se obtendrán en tiempo presente, la recolección de datos será mediante un instrumento de factor primaria. [55]

Nivel

Conforme con Hernández, Fernández y Baptista [55] el estudio corresponde al nivel descriptivo, debido a que estudia únicamente una variable, por lo tanto, se considera univariado, por consiguiente, permitirá describir y verificar un acontecimiento de manera determinada y cuantificar los resultados.

Tipo de estudio

De acuerdo con Carrasco [56] el estudio de investigación se determina de tipo básico, debido que busca puntualizar el argumento de la variable en dicha investigación.

Enfoque

Conforme con Hernández, Fernández y Baptista [5] la presente investigación presenta el enfoque cuantitativo debido a que emplea recopilación de datos para posteriormente procesar de manera estadística, concluyendo con la entrega de los resultados del estudio.

2.2 Variables, Operacionalización

Variable del Estudio: Expendio de Alimentos

Definición conceptual:

Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano debe garantizar protección y conservación de los alimentos, contando con la infraestructura correcta [41]. Debe entregar alimentos saludables, fortalecer la información de hábitos alimentarios adecuados, a través de servicios que brindan alimentación en su expendio o consumo directo en las Instituciones Educativas Estatales como Privadas, de acuerdo a la cultura alimentaria de cada zona o localidad, con la participación y responsabilidad de supervisión de las diferentes instancias de gestión educativa descentralizada, con el objetivo generar el cumplimiento de la normativa Orientaciones para la promoción y gestión de quioscos escolares, cafeterías y comedores, observando si se realiza el expendio adecuado de alimentos saludables. [2]

Definición operacional

Se evaluó el Expendio de Alimentos, observando si cumplen o no cumplen con las características para ejercer un expendio escolar, se procedió a evaluar los Requisitos Sanitarios, Sellos de Advertencia, Condiciones Higiénicas Sanitarias, Manipuladores de Alimentos, Expendio de alimentos ultraprocesados con los sellos de advertencia, haciendo uso de una lista de cotejo, calificando según el número de cumplimiento, clasificando de esa manera si se determinó como expendio saludable o no saludable a las Instituciones Educativas Estatales evaluadas.

Cuadro 1: Operacionalización De Variables

VARIABLE	DEFICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	CODIFICACIÓN	TIPO	ESCALA
EXPENDIO DE ALIMENTOS	Puntaje obtenido mediante una lista de cotejo basada en la Ley de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes. Directiva Sanitaria para la promoción de quioscos y comedores escolares saludables en las instituciones educativas. Manual De Advertencias Publicitarias.	Sellos de advertencia	Definición de Sellos de Advertencia Advertencias Publicitarias Alimentos que no presentan Sellos de Advertencia	Cumple (1) No Cumple (0)	Cuantitativa	Intervalo
		Quiosco Escolar	Alimentos que debe Expendir un Quiosco Escolar Requisitos Sanitarios Del Quiosco Escolar Diseño de Quiosco Escolar	Cumple (1) No Cumple (0)	Cuantitativa	Intervalo
		Condiciones Higiénicas Sanitarias	Buenas Prácticas de Manufactura Procedimientos para Limpieza y Desinfección: Inocuidad De Los Alimentos Contaminación Cruzada:	Cumple (1) No Cumple (0)	Cuantitativa	Intervalo
		Manipulador De Alimentos	Higiene Y Presentación Personal Lavado De Manos Inducción en Higiene Alimentaria	Cumple (1) No Cumple (0)	Cuantitativa	Intervalo
		Expendio De Alimentos Ultraprocesados Con Los Sellos De Advertencia	Productos Ultraprocesados Alimentos mínimamente procesados o sin procesar Alimentos Procesados Advertencias publicitarias de los Alimentos Procesados	Cumple (1) No Cumple (0)	Cuantitativa	Intervalo

2.3 Población y muestra

Población

La población en la presente investigación estuvo conformada por 104 Instituciones Educativas Estatales pertenecientes a la UGEL 05 – San Juan de Lurigancho.

Criterios de inclusión y exclusión

Criterio de inclusión

Instituciones Educativas Estatales de la UGEL 05 – San Juan de Lurigancho

Criterios de exclusión

- No se inició las clases debidamente a la fecha.
- Se encontró en remodelación o construcción
- No se ubicaba en la dirección destinada.
- Se encontraban sin clases por motivos de feriados o fechas cívicas
- No se permitió el acceso a la evaluación de quioscos escolares.
- No se encontraron presentes los expendedores responsables del quiosco.
- No contaban con quiosco escolar.

Cálculo del tamaño Muestral

Para definir la muestra, se empleó la fórmula de población finita, que presenta el valor total de la población en el estudio, mostrando la presentación estadística:

Fórmula para hallar la muestra (Proporción poblacional)

$$n = \frac{N \cdot Z^2 p (1 - p)}{(N - 1) e^2 + Z^2 p (1 - p)} \quad \text{Por lo tanto: } n = 83$$

Dónde:

N= 104

Z 95% = 1.96

p= 0.5

q= 0.5

e= 0.05

Muestra

El tamaño de la muestra se determinó efectuando el cálculo en un programa que proporciona un margen de error de 5% para la muestra de la población, determinando una muestra de 83 Instituciones Educativas Estatales. La muestra es probabilística, y el muestreo es aleatorio simple.

Muestra Probabilística

Conforme a Hernández, Fernández y Baptista [51] definen la muestra como probabilística ya que se determina como subconjunto de la población, con la intención de que todos sus medios obtengan igualdad de oportunidades en ser parte de la muestra.

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

Técnica

La técnica utilizada fue la observación. De acuerdo con Carrasco [55] la observación es el desarrollo voluntario de persuasión de propiedades, características y aptitudes de sujetos y objetos de la realidad, mediante nuestros sentidos o con apoyo de instrumentos que prolongan su efímera capacidad, este técnico estará dirigida a las Instituciones Educativas Estatales de nivel secundario de la UGEL 05 – San Juan de Lurigancho.

Instrumento

El instrumento se determinó con una Lista de Cotejo, en un formato de ficha de avance el cual será validado mediante juicio de tres expertos, para garantizar si el estudio es aplicable. El instrumento fue realizado en una recopilación de información con fuentes Nacionales, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes 2013, Manual de Advertencias Publicitarias del año 2018 de Perú y la Directiva Sanitaria para la Promoción de Quioscos y Comedores Escolares Saludables en las Instituciones Educativas del año 2015 en Perú, de esa manera tener indicadores exactos al tema de Sellos de Advertencia. (Ver anexo 4).

Ficha de avance de los niveles de logro en Quioscos Escolares

Nombre: Evaluación del expendio de alimentos

Objetivo: Verificar y registrar si las Instituciones Educativas Estatales presentan en su gestión el expendio saludable en sus quioscos escolares mediante la Ley 30021 Ley de Promoción de Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.

Lugar de aplicación: Instituciones Educativas Estatales de la UGEL 05 SAN Juan De Lurigancho

Forma de aplicación: Individual

Duración de la Aplicación: 15 minutos.

Descripción del instrumento:

Se evaluó de manera individual según los quioscos que presentaron las Instituciones Educativas, la evaluación fue de manera observatorio al momento de atención a los escolares, de esa manera se registraba personalmente la atención del personal expendedor en el quiosco escolar, según la clasificación de los 48 ítems, las 5 dimensiones que clasifica la Lista de Cotejo con una puntuación de cumplimiento de (1) o incumplimiento de (0).

Procedimiento de puntuación:

1-24 (Expendio no Saludable) 25-48 (Expendio Saludable)

Validación y confiabilidad del instrumento

Validación del instrumento: Este instrumento fue validado por 3 expertos: Mg. Flor Evelyn De La Cruz Mendoza (experto 1), Mg. Melissa Ángela Martínez Ramos (experto 2) y Montes García Carlos Daniel (experto 3).

Cuadro 2: Cuadro de relación de expertos para la validación de la Ficha de Cotejo

Experto	Instrumento Lista de Cotejo			Condición
	Relevancia	Pertinencia	Claridad	Final
Mg. Flor Evelyn De La Cruz Mendoza	4	4	4	Aplicable
Mg. Melissa Ángela Martínez Ramos	3	4	3	Aplicable
Mg. Montes García Carlos Daniel	3	3	4	Aplicable

Según Hernández, Fernández y Baptista, [55] la validez es el grado en que el instrumento mide de forma precisa y exacta las variables que se desean medir, en la cual el método que se usó para la validez fue el V de Aiken. (Ver Anexo 5)

2.5 Método de análisis de datos

Recolección de datos

En primera instancia se realizó una solicitud de permiso a la UGEL – 05 San Juan de Lurigancho, ya que en ella se encuentran todas las Instituciones Educativas Estatales y Privadas de dicho distrito, contando con el permiso aceptado, se procedió a la evaluación inmediata a las instituciones educativas estatales, se realizó la recolección de datos, la evaluación de los quioscos escolares fue sin previo aviso, para poder observar de manera personal las acciones del expendedor, se conversó con los directores de los planteles para determinar la presencia de cuántos quioscos escolares tiene, minutos antes de la evaluación. La recolección de datos de los quioscos escolares fue mediante una Lista de Cotejo, la evaluación fue de 20 minutos por Institución Educativa, se observó y se verificó si cumplen con los indicadores específicos dentro de la Ficha de Avance los niveles de cumplimiento en los quioscos. Finalizando la recolección de datos del estudio, se realizó un manejo estadístico de resultados obtenidos y los datos fueron procesados en los programas informáticos SPSS 24 y Excel. Se mostró los resultados en gráficos, que fueron interpretados, para luego tener las conclusiones del estudio.

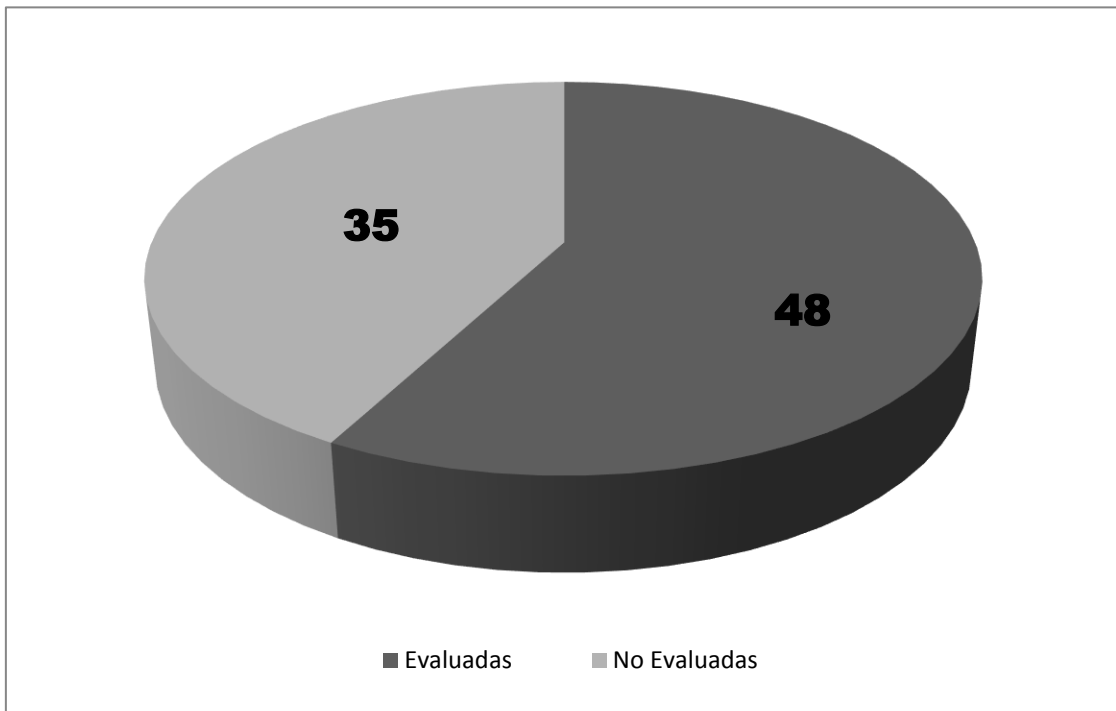
2.6 Aspectos éticos

La investigación se caracterizó por proporcionar privacidad a las Instituciones Educativas y dar anonimato de las mismas. La autorización para ejecutar el estudio fue realizada mediante una Solicitud de permiso a las autoridades educativas correspondientes de la UGEL-05 de San Juan de Lurigancho, con el fin de tener el permiso respectivo de todas las Instituciones en el distrito ya determinando, y de esa manera empezar la evaluación.

III. RESULTADOS

3.1 Análisis Descriptivo

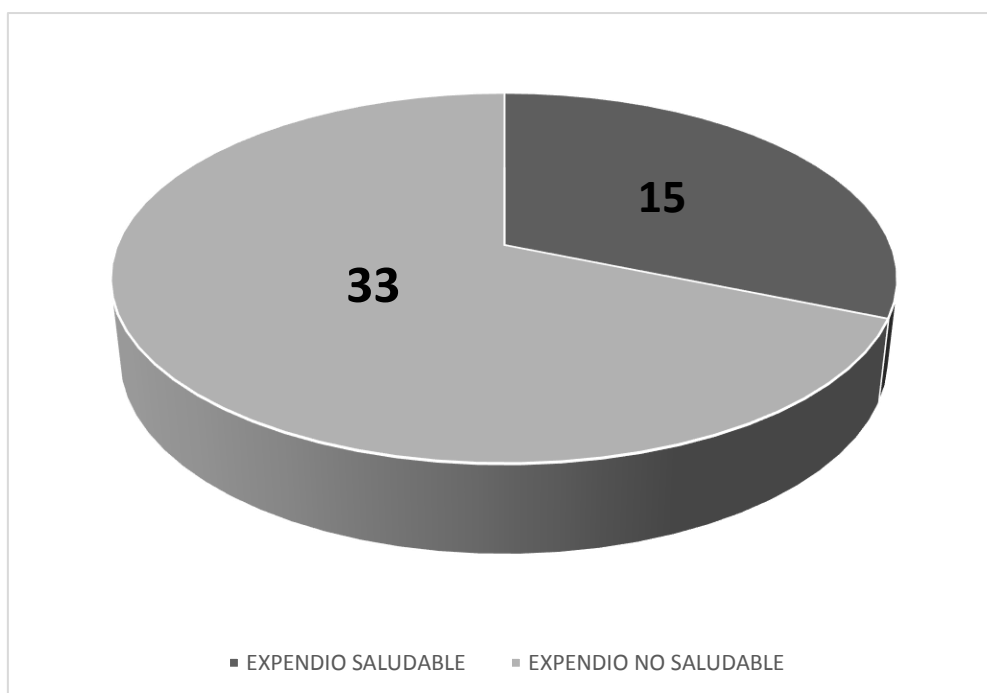
Gráfico 1 Instituciones Educativas Estatales Evaluadas en el estudio



INTERPRETACIÓN

Se observó que, de las 83 Instituciones Educativas Estatales a evaluar, 48 de ellas permitieron el acceso a la evaluación del expendio de alimentos, y 35 de ellas no permitieron el acceso a la evaluación del expendio de alimentos.

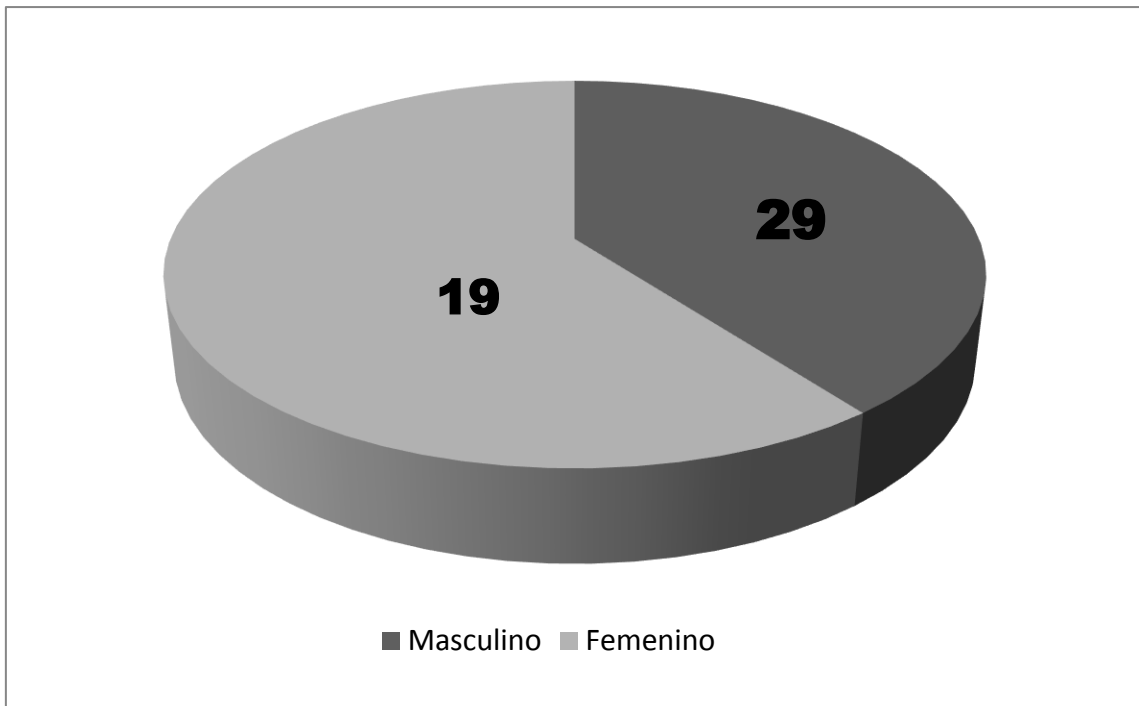
Gráfico 2: Expendio Saludable y No Saludable



INTERPRETACIÓN

Se observa que, las 48 Instituciones Educativas Estatales evaluadas, el 31.2% (15) de los Quioscos Escolares tenían un Expendio Saludable, y 68.7% (33) Quioscos Escolares presentaron un Expendio no Saludable. El resultado se presenta según el puntaje de la lista de cotejo que mostraron al ser evaluados de 1-24 puntos es un Expendio no Saludable, de 25-48 puntos es un Expendio Saludable.

Gráfico 3: Sexo del Expendedor encargado en el Expendio



INTERPRETACIÓN

Se observó que, de las 48 Instituciones Educativas Estatales evaluadas, 19 expendedores de los quioscos escolares eran de sexo masculino, y 29 expendedores de los quioscos escolares eran de sexo femenino

Tabla 1: Evaluación según ubicación de las Instituciones Educativas

Ubicación de las Instituciones Educativas Estatales	Frecuencia	Porcentaje
1. Montenegro	1	2.08
2. Cruz de Motupe	1	2.08
3. San José Obrero	1	2.08
4. Las Flores	6	12.5
5. Ciudad de los Constructores	1	2.08
6. Caja de Agua	4	8.33
7. Bayóvar	2	4.16
8. Huáscar	1	2.08
9. Canto Grande	2	4.16
10. Canto Rey	3	6.25
11. Los Sauces	2	4.16
12. Canto Chico	2	4.16
13. Los Jardines	7	14.5
14. Los Sauces	1	2.08
15. Huanta	1	2.08
16. Zárata	4	8.33
17. Azcarruz	1	2.08
18. José Mariátegui	5	10.4
19. Canto Bello	1	2.08
20. Campoy	1	2.08
21. Mangamarca	1	2.08

Fuente: Elaboración propia

Se observó que, en la evaluación de las 48 Instituciones Educativas Estatales, la ubicación de Zárata, tuvo un mayor número de Instituciones evaluadas con un 14.5%, consecutivamente, la ubicación de las Flores con un 12.5%, la ubicación de José Carlos Mariátegui con un 10.4% y la ubicación de Caja de Agua con un 8.33% la ubicación de los jardines con un 8.33% respectivamente.

Tabla 2: Requisitos Sanitarios del Quiosco

Requisitos Sanitarios del Quiosco		Frecuencia	Porcentaje
1. Registro Sanitario de alimentos industrializados.	no cumple	-	-
	cumple	48	100
2. Fecha de Caducidad Vigente.	no cumple	22	4.2
	cumple	46	95.8
3. Los alimentos y bebidas envasadas que no requieren protección del frío o del calor tienen características que sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio.	no cumple	14	29.2
	cumple	34	70.8
4. El Quiosco Escolar está destinado al expendio de alimentos y bebidas saludables apropiadas.	no cumple	41	85.4
	cumple	7	14.6
5. El Quiosco Escolar presenta con Autorización sanitaria.	no cumple	2	4.2
	cumple	46	95.8

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 1 se aprecian los resultados obtenidos para los ítems relacionados con los requisitos sanitarios del quiosco. Los resultados más positivos se obtuvieron en el ítem 1 registro sanitario, ítem 2 fecha de caducidad vigente, ítem 5 autorización sanitaria, los cuales presentaron un porcentaje de cumplimiento del 100%, 95,8% y 95,8% respectivamente. Sin embargo, destaca el alto porcentaje de incumplimiento en el ítem 4, correspondiente al expendio de alimentos y bebidas saludables, con un 85,4%.

Tabla 3: Sellos de Advertencia

Sellos de Advertencia		Frecuencia	Porcentaje
6. Los Sellos de Advertencia se encuentran de manera clara, legible y comprensible para el usuario, en la zona superior derecha de la parte frontal del producto o envase.	no cumple	23	47,9
	cumple	25	52,1
7. Los productos cuentan con los sellos de advertencia en cual se identifique el contenido de sodio, azúcares, y grasas saturadas.	no cumple	23	47,9
	cumple	25	52,1
8. En caso de producto procesado requiere más de una advertencia: alto en sodio, alto en azúcar, alto en grasas saturadas, contiene grasas trans.	no cumple	22	45.8
	cumple	26	54.2
9. Para los alimentos procesados que superen los parámetros técnicos de Sodio, Azúcar y Grasa Saturadas se muestra el texto Evitar su Consumo Excesivo.	no cumple	18	37.5
	cumple	30	62,5
10. Para los alimentos procesados que superen los parámetros técnicos Grasas Trans muestra el texto Evitar su Consumo.	no cumple	16	33.3
	cumple	32	66.7
11. En el expendio del quiosco se observa la presencia de alimentos que no muestran presencia de Sellos de Advertencia.	no cumple	8	16,7
	cumple	40	83,3
12. Se observa en la información nutricional, la presencia o agregado de sodio, azúcar o grasas saturada en los alimentos que no tiene presencia de Sellos de Advertencia.	no cumple	41	85.4
	cumple	7	14.6

Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 2 se aprecian los resultados obtenidos para los ítems relacionados con los Sellos de Advertencia. Los resultados más positivos se obtuvieron en los Ítems 7 los productos cuentan con los sellos en el cual presenten contenido de sodio azúcar, grasas, el ítem 8 En caso de producto procesado requiere más de una advertencia: alto en sodio, alto en azúcar, alto en grasas saturadas, contiene grasas trans, del 52,1%, 54.2%, respectivamente. Se destaca el alto porcentaje de incumplimiento en el ítem 12 se observa en la información nutricional la presencia de sodio, azúcar o grasas saturadas alimentos que no tiene presencia de Sellos de Advertencia, con un 85.4%.

Tabla 4: Condiciones Higiénicas Sanitarias respecto a Infraestructura

Condiciones Higiénicas Sanitarias		Frecuencia	Porcentaje
13. El encargado de expender cumple con las Condiciones Higiénicas Sanitarias mostrando un manejo de alimentos de manera adecuada y correcta.	no cumple	38	79,2
14. El Quiosco Escolar ha sido construido utilizando materiales resistentes mostrando un diseño sismo resistente y de seguridad.	cumple	10	20,8
	no cumple	13	27,1
15. Es de material resistente y tiene instalaciones eléctricas seguras.	cumple	35	72,9
	no cumple	16	33,3
16. Las instalaciones se encuentran expuestas en el ambiente del quiosco escolar.	cumple	32	66,7
	no cumple	16	33,3
17. El piso es liso y se encuentran en buen estado de conservación, es fácil de limpiar de limpieza y cuenta con protección para evitar el ingreso de roedores o insectos.	cumple	32	66,7
	no cumple	26	54,2
18. Tiene instalaciones adecuadas para el lavado de manos: la zona donde se realiza el lavado de manos cuenta con jabón y toalla además de encontrarse en buenas condiciones higiénicas.	cumple	22	45,8
	no cumple	14	29,2
19. Se ubica lejos de focos de contaminación: como servicios higiénicos, plagas, humo, polvo, olores, pestilentes, abonos, fertilizantes, vertederos de residuos industriales y otros; no se evidencia presencia o indicio de plagas.	cumple	34	70,8
	no cumple	27	56,3
20. Cuenta con un contenedor para las materias primas que no requieren de refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente.	cumple	14	43,8
	no cumple	34	29,2
21. Los techos están contruidos de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de telarañas o moho.	cumple	34	70,8
	no cumple	14	29,2

Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 3 se aprecian los resultados obtenidos para los ítems relacionados con las Condiciones Higiénicas Sanitarias. Los resultados más positivos se obtuvieron en el ítem 14 El Quiosco Escolar diseño sismo resistente y de seguridad, el ítem 18 tiene instalaciones adecuadas para el lavado de manos, el ítem 20 Cuenta con un contenedor para las materias primas las cuales presentaron un porcentaje de cumplimiento del 72.9%, 70.8% y 70.8% respectivamente. Sin embargo, destaca el alto porcentaje de incumplimiento en el ítem 13, correspondiente al encargado cumple con las Condiciones Higiénicas Sanitarias, con un 79.2%.

Tabla 5: Condiciones Higiénicas Sanitarias respecto a Manipulación

Condiciones Higiénicas Sanitarias		Frecuencia	Porcentaje
22. De acuerdo a las Normativas Sanitarias los encargados de manipular alimentos han tomado capacitaciones continuas en higiene de alimentos apoyado de Buenas Prácticas de Manufactura.	no cumple	38	79,2
	cumple	10	20,8
23. Los alimentos y bebidas envasadas provienen de establecimientos autorizados.	no cumple	1	2,1
	cumple	47	97,9
24. Durante el proceso de producción y distribución de los alimentos, se garantiza la calidad sanitaria y la inocuidad según las Buenas Prácticas de Manufactura.	no cumple	42	87,5
	cumple	6	12,5
25. El manipulador de alimentos ha sido capacitado por entidades privadas, Municipalidad o profesionales especializados.	no cumple	41	85,4
	cumple	7	14,6
26. Se observa la manipulación higiénica de los alimentos en el expendio.	no cumple	43	89,6
27. Se observa inocuidad en el expendio de los alimentos con requisitos y prácticas.	cumple	5	10,4
	no cumple	42	87,5
28. Se observa contaminación cruzada del alimento con alguna fuente contaminante cercana.	cumple	6	12,5
	no cumple	42	87,5
29. El quiosco escolar presenta en su expendio alimentos contaminados o partes del alimento en mal estado.	cumple	6	12,5
	no cumple	33	68,8
30. Cada espacio en el cual se prepara alimentos se mantiene limpio y desinfectado para evitar que los alimentos se contaminen.	no cumple	15	31,3
	cumple	40	83,3
31. Se realizan preparaciones culinarias de alimentos en condiciones higiénicas adecuadas.	no cumple	8	16,7
	cumple	40	83,3

Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 4 se aprecian los resultados obtenidos para los ítems relacionados con los Condiciones Higiénicas Sanitarias. El resultado más positivo se obtuvo en el ítem 23, Los alimentos y bebidas provienen de establecimientos autorizados, el cual presenta un porcentaje de cumplimiento del 85,4%. Sin embargo, destaca el alto porcentaje de incumplimiento en el ítem 25 (El manipulador de alimentos ha sido capacitado), ítem 26 (Se observa la manipulación higiénica), ítem 27 (Se observa inocuidad en el expendio) y el ítem 28 (Se observa contaminación cruzada), con porcentajes de 85,4%, 89,6%, 87,5%, 87,5 respectivamente.

Tabla 6: Manipulador de Alimentos

Manipulador de Alimentos		Frecuencia	Porcentaje
32. El manipulador de alimentos presenta alguna alergia o se encuentre enfermo al expender alimentos.	no cumple	12	25,0
33. El manipulador de alimentos se encuentra libre de enfermedades infecto contagiosas verificados por exámenes médicos y pruebas de laboratorio.	cumple	36	75,0
34. El manipulador de alimentos muestra hábitos higiénicos estrictos en la preparación y al momento de servir los alimentos, evitando, fumar, comer o escupir.	no cumple	4	8,3
	cumple	44	91,7
35. El manipulador realiza buenas prácticas de higiene: cubriéndose con el antebrazo para toser, no escupe dentro del ambiente de trabajo.	no cumple	40	83,3
	cumple	8	16,7
36. Presenta una adecuada vestimenta en el expendio de alimentos, cuenta con cofia que cubra su cabello, sin accesorios, como relojes, joyas, uñas cortas y sin esmalte.	no cumple	35	72,9
37. Realiza el adecuado lavado de manos con agua, jabón y desinfectante en gel, antes de empezar con el expendio de alimentos, o antes de preparar los alimentos, o después de ir al baño o sacar la basura.	cumple	13	27,1
	no cumple	41	85,4
38. El manipulador muestra algún desperfecto en su vestimenta al momento de expender los alimentos.	cumple	7	14,6
	no cumple	37	77,1
39. El manipulador de alimentos recibe el dinero con una mano y con otra entrega el producto o alimento al escolar.	cumple	11	22,9
	no cumple	44	91,7
40. El manipulador no contamina el alimento con otro producto o elemento al momento de entregarle al escolar.	no cumple	4	8,3
	cumple	43	89,6
	no cumple	5	10,4
	cumple	44	91,7
		4	8,3

Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 5 se aprecian los resultados obtenidos para los ítems relacionados con el Manipulador de Alimentos. El resultado más positivo se obtuvo en el ítem 33, El manipulador de alimentos se encuentra libre de enfermedades, el cual presentó un porcentaje de cumplimiento del 91,7%. Sin embargo, destaca el alto porcentaje de incumplimiento en el ítem 34, correspondiente al manipulador de alimentos muestra hábitos higiénicos, con un 83.3%, ítem 35 el manipulador realiza buenas prácticas de higiene con un 72.9%, ítem 36 Presenta una adecuada vestimenta 85.4%, ítem 37 Realiza el adecuado lavado de manos 77.1%.

Tabla 7: Expendio de alimentos ultra procesados con los Sellos de Advertencia

Expendio de alimentos ultra procesados con los Sellos de Advertencia		Frecuencia	Porcentaje
41. No se expenden alimentos procesados en el quiosco escolar.	no cumple	38	79,2
	cumple	10	20,8
42. En el quiosco escolar se observa algún producto con los cuatro sellos de advertencia como altos niveles de azúcar, sodio, o grasa	no cumple	36	75,0
	cumple	12	25,0
43. En los alimentos que se expenden, se observa Productos procesados con contenido de preservantes colorantes, saborizantes, estabilizadores, emulsificantes.	no cumple	9	18,8
	cumple	39	81,3
44. El expendedor evita entregar a las escolares bebidas gasificadas, snack, o frituras.	no cumple	38	79,2
	cumple	10	20,8
45. En los alimentos que se expenden se observa alimentos mínimamente procesados como alimentos de origen vegetal como raíces, tallos, semillas, tubérculos, frutos.	no cumple	16	33,3
	cumple	32	66,7
46. En los alimentos que se expenden se observa alimentos mínimamente procesados como alimentos de origen animal se muestran las carnes, órganos, tejidos, leche, huevos.	no cumple	27	56,3
	cumple	21	43,8
47. El quiosco escolar presenta en su expendio Alimentos Procesados como enlatado y embotellado.	no cumple	13	27,1
	cumple	35	72,9
48. El expendedor evita registrar pedido de productos con altos niveles de azúcar, sodio, o grasa.	no cumple	36	75,0
	cumple	12	25,0

Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 6 se aprecian los resultados obtenidos para los ítems relacionados Expendio de alimentos procesados con los Sellos de Advertencia. El resultado más positivo de cumplimiento se obtuvo en el ítem 45, En el expendio se observa alimentos mínimamente procesados, con un 66.7%, Sin embargo, destaca el alto porcentaje de incumplimiento en el ítem 41, No se expenden alimentos procesados en el quiosco escolar con un 79.2%, en el ítem 44, correspondiente al expendedor evita entregar a las escolares bebidas gasificadas, snack, o frituras, con un 79.2%, ítem 46 En los alimentos que se expenden se observa alimentos mínimamente procesados como alimentos de origen animal, con un 56.3%, ítem 48 El expendedor evita registrar pedido de productos con altos niveles de azúcar, sodio, o grasa con un 75%.

IV DISCUSIÓN

Con el estudio realizado se pudo determinar que 31.2% (15) de los Quioscos Escolares tenían un Expendio Saludable, y 68.7% (33) Quioscos Escolares presentaron un Expendio no Saludable. Los resultados de Gomez [26] evidenciaron que el 68% de los expendedores de alimentos no cumplían los estándares de presentación para el expendio de productos saludables, estos resultados son diferentes a los obtenidos por Peñafiel y Loayza [29] con su evaluación de 7 instituciones educativas estatales, que tuvieron un 19% de expendio en alimentos nutritivos y 29% de expendio de alimentos no nutritivos, García y Gonzales [36] tuvieron resultados donde determinaron que la presencia de promoción de alimentos saludables en cafeterías presentaban niveles bajos obteniendo 85%, y un 11% presentaron niveles altos de promoción de alimentación saludable. Se pudo observar que los expendedores de los quioscos escolares y las cafeterías no tienen la información correcta de la ley de promoción de alimentación saludable, por ello no fomentan en su expendio alimentos nutritivos para los escolares, además de tener en cuenta los tipos de alimentos que entrega las cafeterías y quioscos, y a quien están destinados.

En relación a los Requisitos Sanitarios, los resultados muestran que el 100% presenta registro sanitario, además presentan fecha de caducidad vigente en los productos que se expenden en 95,8%, el Quiosco Escolar no está destinado al expendio de alimentos y bebidas saludables apropiadas, con un 85.4%, el Quiosco Escolar presenta Autorización sanitaria con 95.8%. Estos resultados son diferentes a los que Menéndez [32] ya que evidenció que los dueños de los locales para poder realizar el expendio de los alimentos no contaron con el registro sanitario en un 100%, de 60 expendedores evaluados. Estos resultados difieren en los obtenidos por Martínez, Lampin y Castillo [34] ya que los expendedores de los 42 quioscos evaluados cuentan con licencia sanitaria en un 83.3% además ofertan alimentos con fecha de vencimiento vigente y con un 92.8% respectivamente. Con respecto a los requisitos, los resultados confirmaron que cada servicio de alimentación en quioscos escolares debe contar con requisitos estrictos para expender ya que lo que se muestre es netamente para consumo del escolar, pero los resultados son diferentes cuando se trata de dueños de locales, ya no cumplen los procesos de licenciamiento o evaluaciones para sus ventas.

Con respecto a los Sellos de advertencia se destaca el alto porcentaje de cumplimiento correspondiente a los productos que cuentan con los sellos en el cual presenten contenido de sodio azúcar, grasas, con un 52.1%, En caso de producto procesado requiere más de una advertencia: alto en sodio, alto en azúcar, alto en grasas saturadas, contiene grasas trans con 54.2%, los resultados encontrados por Mora y Santibáñez [39] son diferentes a la percepción nutricional de 57% mujeres y 43% varones, fue positiva al reconocer que el Sello de advertencia, compara a un alimento del otro llegando a identificar que alimento es más saludable según las cantidades de sellos de advertencias que presenten, según Cornejo y Liza [30] observó que 80,9 % de consumidores le toman importancia al contenido nutricional de la etiqueta de sus alimentos por otro lado se observó que 19,1% de consumidores que se encuentran en el departamento de Lima no leen el etiquetado de los alimentos. Estos resultados indican que los escolares observando los sellos de advertencia no toman en cuenta cómo repercute en su salud, en tanto la percepción de los sellos de advertencia en hombre y mujeres en edades adultas, identifican el contenido nutricional y comparan un alimento con otro según los sellos que presenten.

En Condiciones Higiénicas Sanitarias el encargado de expender muestra un incumplimiento en las Condiciones Higiénicas mostrando un manejo inadecuado de alimentos con un 79.2%, el manipulador de alimentos no ha sido capacitado por entidades privadas, Municipalidad o profesionales especializados con un 85.4%, esta investigación de Domínguez [28] difieren de sus resultados, fueron que el 60,0% de los vendedores de comida presentaron condiciones higiénicas inadecuadas, y el 60,9% no recibieron capacitaciones sobre condiciones higiénicas sanitarias, estos resultados difieren de Menéndez [32] donde obtuvo que un 75% de los expendedores nunca ha recibido capacitaciones sobre la manipulación correcta de los alimentos, el 5% muestra incorrecto manejo de condiciones de higiene, e incorrecto uso de las medidas de bioseguridad, contaminando de esa manera los alimentos y provocando enfermedades. Se puede identificar que los manipuladores tienen actitudes y o prácticas inadecuadas debido que no reciben capacitaciones continuas de entidades especializadas, las capacitaciones no son consecuentes según el tipo de rubro de servicio ya que los manipuladores de servicios de alimentación tienen capacitaciones, pero no en su totalidad, en cuanto a los manipuladores de comida no reciben la debida capacitación.

Referente al nivel de actitudes de higiene en Manipuladores de alimentos se obtuvo que el 72.9% de Manipuladores de alimentos, no realiza buenas prácticas de higiene estrictos para el expendio, además el manipulador de alimentos no muestra hábitos higiénicos con un 83.3%, estos resultados son diferentes a los obtenidos por Gómez [26] donde los resultados que obtuvo evidenciaron que el 68% de los manipuladores de alimentos no cumplían los estándares de presentación para el expendio de los productos saludables, como también se presenció que el 58% de expendedores no siguió los lineamientos adecuados para la manipulación de los quioscos escolares saludables, según García y Salavarría [27] evidenció actitudes favorables con un 87.6%, y el 73% en las prácticas de higiene realizadas por los manipuladores siendo adecuadas. Se identifica que los manipuladores de alimentos presentan conocimientos, actitudes y prácticas adecuadas para el expendio de alimentos en servicios de alimentación, siempre y cuando haya capacitaciones continuas y seguimiento estrictos de higiene, los manipuladores de quioscos escolares muestran hábitos incorrectos, y se evidencia que las autoridades escolares no evalúan las condiciones higiénicas en las instituciones.

El alto porcentaje de incumplimiento del no expender alimentos ultra procesado en el quiosco escolar con un 79.2%, el expendedor evita entregar a las escolares bebidas gasificadas, snack, o frituras, con 79.2%, el expendedor evita registrar pedido de productos con altos niveles de azúcar, sodio, o grasa un 75.0%, estos resultados difieren de García Huamani [31], al observar que los estudiantes consumen alimentos ultraprocesados, presentando un IMC elevado con porcentajes de 50.7%, las cuales el 23.9% demostró sobrepeso y el 26.8% presentó obesidad, Martínez, Lampin y Castillo [34] referente al expendio de categoría no nutritivos encabeza la lista el café con 97.6%, seguido de los dulces con 92.8%, gatorade 78.5%, sopa maruchan 61.9% y Sobre la base de sus resultados se dedujo que, al introducir y permitir estos alimentos en los quioscos, incumplen con las normas establecidas por los Lineamientos para un expendio de alimentos saludables, los expendedores muestran en venta todo tipo de alimentos, sin reconocer las orientaciones de gestión de quioscos escolares, y los estudiantes consumen en proporciones diarias los productos ultraprocesados, por la misma razón que se muestra en el expendio, generando así enfermedades por su alto consumo.

V. CONCLUSIONES

- Las entidades de las Instituciones Educativas, no tienen una adecuada gestión educativa, ya que se observó que no cumplen y no tienen conocimiento acerca de la Ley de Alimentación, y las normas de Gestión Escolar ya que los expendedores de los quioscos escolares presentan alimentos procesados con sellos de advertencia, con características de altos niveles de azúcar, alto en grasas saturadas y grasas trans, altos en sodio, siendo perjudiciales para salud del estudiante, por lo tanto su expendio se observa cómo no saludable.
- Los expendedores de los quioscos escolares cuentan con registro sanitario en su totalidad, presentan autorización sanitaria en un 95,8%, los productos que se expenden tienen fecha de caducidad vigente en un 95,8%,
- En los quioscos escolares, el expendio de alimentos presenta productos con Sellos de Advertencia con niveles altos en sodio azúcar, como bebidas gasificadas, galletas, snack industrializados.
- La mayoría de expendedores no realizan adecuadas prácticas y condiciones de higiene sanitaria en el proceso de expendio de alimentos y no han tenido capacitaciones de ninguna entidad municipal, profesional, o de gestión escolar.
- Los manipuladores de alimentos no presentaban la vestimenta adecuada para el expendio, no realizaban el lavado de manos adecuado, por ende, no se observa la inocuidad en los alimentos.
- En las Instituciones Educativas Estatales, la gran mayoría de expendedores de los quioscos escolares expende y no evita pedir registros de productos ultraprocesados y procesados con sellos de advertencia, que muestran en su presentación niveles altos de grasas saturadas, azúcares, sodio, hay una cantidad mínima de Quioscos Escolares adecuados destinados al expendio saludable en las Instituciones Educativas Estatales.

VI. RECOMENDACIONES

- Se recomienda a las autoridades de Educativa Local, Directores y profesionales de salud, y futuros investigadores evaluar y realizar auditorías en el expendio de productos y alimentos en los quioscos escolares, observar que no presenten sellos de advertencia, por ende cumplir con la Ley de Promoción de Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes y normas de Gestión Educativa ya establecidas, y contar en cada Institución Educativa con la asesoría y seguimiento de un Profesional en Nutrición.
- Se recomienda la intervención de las autoridades municipales y de higiene que emitan los permisos respectivos de sanidad a cada dueño de los quioscos escolares para poder expender alimentos preparados y se pueda corroborar que es seguro el consumirlos, además de vigilar que el expendio sea netamente por expendedores calificados, mostrando carnet de sanidad actual.
- Se recomienda seguir verificando si en los quioscos escolares siguen expendiendo alimentos procesados y ultra procesados con sellos de advertencia, además de brindarles información de los lineamientos que prohíben el expendio de estos productos procesados.
- Se recomienda brindar capacitaciones continuas a los expendedores de los quioscos escolares, enfatizando las Buenas Prácticas de Manufactura y procesos estrictos en cuanto a condiciones higiénicos sanitarias para la manipulación de alimentos.
- Se recomienda indicar a las autoridades municipales y de higiene que se preocupen en brindar capacitaciones continuas a los manipuladores de alimentos que se encuentren realizando el expendio en los quioscos escolares, enfatizando el cumplimiento de la indumentaria apropiada para realizar el expendio, además de la adecuada higiene y limpieza del área donde se realizan las preparaciones culinarias, o se expendan alimentos.
- Se recomienda que las autoridades de las instituciones educativas que, en la licitación de quioscos, profundicen el tema de alimentos saludables y cercioren que, en el quiosco escolar, no se expendan productos industrializados o procesados, ya que perjudican directamente la salud de los escolares.

VII. REFERENCIAS

1. Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes. Publicado en el diario oficial El Peruano, Ley N° 30021, (17 de mayo del 2013). [Citado en 2018 Julio 08]. Disponible en: <http://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/Leyes/30021.pdf>
2. MINEDU [Internet]. Resolución Viceministerial n° 076, (03 de abril de 2019). que aprueba la Norma Técnica Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica [Citado en 2019 abril 04]. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minedu/normas-legales/271246-076-2019-minedu>
3. MINSA. Lima, Resolución Ministerial n° 195, Lineamientos para la promoción y protección de la alimentación saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la educación básica (28 de febrero del 2019). [Citado en 2019 marzo 01] Disponible en: https://www.documentosenred.com/2Z7/RM-195-2019-MINSA_DOCUMENTO-TECNICO-Lineamientos-Promocion-Proteccion-Alimentacion-Saludable-IIEE-Publicas-Privadas_170127.pdf
4. MINSA [Internet]. Decreto Supremo n° 017-2017-SA Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable (17 de junio de 2017). [Citado en 2018 junio 11] Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normaslegales/189343-2017-sa>
5. OPS [Internet] Modelo de perfil de Nutrientes, 2016. [Citado en 2019 abril 09] Disponible en: https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=14973:salt-awareness-week-2019&Itemid=72461&lang=es
6. INEI-ENDES. Informe anual 2018. [Citado en 2018 Setiembre 08]. Disponible en: <https://proyectos.inei.gob.pe/endes>
7. CENAN [Internet] Informe Técnico: Estado Nutricional de la población por etapas de vida; 2013-2014, Lima, 2015. [Citado en 2018 Julio 05]; Disponible en: http://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/van/vigilancia_poblacion/VIN_ENAHO_etapas_de_vida_2013-2014.pdf
8. Aparco. J, Bautista-Olórtegu, W. y Pillaca J. [Internet]. Evaluación del impacto de la intervención educativa-motivacional “Como jugando” para prevenir la obesidad en escolares del Cercado de Lima: resultados al primer año, Rev. perú. med. exp. salud pública: 2017. [Citado en 2018 septiembre 03]. 34(3): [386-394pp.] Disponible en: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1726-46342017000300004&lng=es.
9. Hernández-Vásquez. A, Bendezú-Quispe, G. Díaz-Seijas. D, Santero, M. MinckasN. y Azañedo, D. [Internet]. Análisis espacial del sobrepeso y la obesidad,

- Rev Peru Med Exp Salud Publica 2016. [Citado en 2018 Agosto 24], 33 (3): 489-97 pp. Disponible en: <http://www.scielo.org.pe/pdf/rins/v33n3/a14v33n3.pdf>
10. OMS [Internet]. Sobrepeso y obesidad infantiles 2018. [Citado 2018 agosto 24]. [Citado en 2018 agosto 24]. Disponible en: <http://www.who.int/dietphysicalactivity/childhood/es/>.
 11. OMS [Internet]. Obesidad y sobrepeso. Datos y cifras 2018. [Citado en 2018 Agosto 24]. Disponible en: <http://www.who.int/es/newsroom/factsheets/detail/obesity-and-overweight>.
 12. UNICEF, UNICEF [Internet]. Estudio exploratorio sobre la promoción y publicidad de alimentos y bebidas no saludables dirigida a niños en América Latina y el Caribe, Honduras, 2013. [Citado en 2018 Agosto 24]. Disponible en: https://www.unicef.org/lac/sites/unicef.org.lac/files/201805/20150612_UNICEF_LACRO_Estudio_promocion_alimentos_no_saludables_LAC_Resumen.pdf
 13. MINSA [Internet]. Encuesta global de salud escolar Resultados - Perú 2010/ Ministerio de Salud, Lima, 2011. [Citado en 2018 agosto 15] Disponible en: http://www.who.int/ncds/surveillance/gshs/GSHS_Report_Peru_2010.pdf
 14. OMS [Internet]. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las Políticas Públicas. 2015. [Citado en 2018 Setiembre 10]. Disponible en: http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/7698/9789275318645_esp.pdf
 15. OPS/OMS [Internet]. Los alimentos ultra procesados están impulsando la epidemia de obesidad en América Latina, dice el nuevo informe de la OPS / OMS, Washington, DC, 2015. [Citado en 2018 Agosto 13] Disponible en: https://www.paho.org/uru/index.php?option=com_content&view=article&id=977:los-alimentos-ultra-procesados-son-motor-de-la-epidemia-de-obesidad-en-america-latina-senala-un-nuevo-reporte-de-la-opsoms&Itemid=340
 16. OMS [Internet] Alimentación Sana, 2018. [Citado en 2019 abril 09] Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
 17. MINSA. Lima, Resolución Ministerial n° 1353, Guías Alimentarias para la Población Peruana. (28 de diciembre del 2018). [Citado en 2018 diciembre 30] Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/235754-1353-2018-minsa>
 18. GESTION [Internet]. El 97% a favor de etiquetar productos con alertas sobre sal, grasas o azúcares [Publicado el 2017, Julio 11]. [Citado en 2018 Agosto 05] Disponible en: <https://gestion.pe/economia/97-favor-etiquetar-productos-alertas-sal-grasas-azucars-139144>
 19. MINSA [Internet]. Decreto Supremo N° 012-2018-SA- Manual de Advertencias Publicitarias del Reglamento de la Ley N°. 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes. (16 de junio de 2018).

- [Citado en 2018 Setiembre 11] Disponible en: http://www.puntofocal.gov.ar/notific_otros_miembros/per97_t.pdf
20. LA NACION [Internet]. Analizan normas más estrictas para el etiquetado de alimentos. 2018 [Publicado el 2018 Julio 16]. [Citado en 2018 Setiembre 03] Disponible en: <https://www.lanacion.com.ar/2153487-analizan-normas-mas-estrictas-para-el-etiquetado-de-alimentos>
 21. Observatorio Economía Latinoamericana. ISSN: 1696-8352 [Internet]. Semaforización de productos de consumo, tendencia y culturización en los ecuatorianos. 2015. [Citado en 2018 Setiembre 19] Disponible en: <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2015/semazorizacion.html>
 22. Llorente & Cuenca Chile [Internet]. Ley de Etiquetado y Publicidad de alimentos en Chile: ¿Un modelo replicable para Latinoamérica? 2016. [Publicado el 2016 mayo 06]. [Citado en 2018 Octubre 05] Disponible en: https://www.desarrollandoideas.com/wpcontent/uploads/sites/5/2016/05/160504_DI_informe_alimentacion_chile_ESP.pdf
 23. Ley de Composición Nutricional de Alimentos; Alimentos Saludables. Publicado en Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, Ley N° 20.606, (06 de junio del 2013). [Citado en 2018 Octubre 15]. Disponible en: <https://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=1041570&buscar=Ley+N%C2%B0+20.606+sobre+Composici%C3%B3n+Nutricional+de+los+Alimentos+y+su+Publicidad>
 24. Ley Alimentación Saludable en los Centros de Enseñanza. Publicado en República Oriental del Uruguay. Poder Legislativo, Ley N° 19.140. (28 de octubre del 2013). [Citado en 2018 octubre 19] Disponible en: <https://legislativo.parlamento.gub.uy/temporales/leytemp6008586.htm>
 25. FAO. Buenas Prácticas de Higiene en la preparación y venta de alimentos en América Latina y el Caribe. Herramienta para la capacitación. Roma. 2012. [Citado en 2018 octubre 08] Disponible: <http://www.fao.org/3/a-i5896s.pdf>
 26. Gomez, R. Características de Quioscos Escolares en Instituciones Educativas Estatales del Nivel Primaria, Distrito de Huánuco – 2015 [Tesis para optar el grado de Licenciada en Enfermería]. Huánuco: Universidad Alas Peruanas; 2017. [Citado en 2018 octubre 13] Disponible en. http://repositorio.uap.edu.pe/bitstream/uap/6306/1/T059_72246141_T.pdf
 27. García G, y Salavarría L. Conocimientos, actitudes y prácticas de higiene en manipuladores de alimentos en quioscos de Instituciones Educativas Públicas de Ate, 2017 [Tesis para optar el grado de licenciatura en Nutrición]. Lima: Universidad Peruana Unión; 2017. [Citado en 2018 octubre 21]. Disponible en: http://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/UPEU/962/Geordy_Tesis_Bachiller_2017.pdf?sequence=5

28. Domínguez Y. Condiciones Higiénicas Sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco-2016. [Tesis para optar el grado académico de Licenciada en Enfermería] Huánuco: Universidad de Huánuco. 2017. Disponible en: <http://repositorio.udh.edu.pe/bitstream/handle/123456789/530/AMBROSIO%20DOMINGUEZ%2C%20Yurico%20Lily.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

29. Peñafiel y L. Loayza, K. Evaluación Del Expendio De Alimentos Saludables en Quioscos Escolares de I.E. Estatales del Nivel Primario del Distrito de San Luis 2013 [Tesis para optar el grado de Magister en Administración de la educación]. Lima, Universidad César Vallejo; 2014. [Citado en 2018 Julio 03] Disponible en: http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/14064/Pe%C3%B1afiel_NDL-L-Loayza_PKC.pdf?sequence=1&isAllowed=y

30. Cornejo y Liza. Factores asociados a la decisión de lectura de etiquetas de alimentos por consumidores de la ciudad de Lima – Perú en el 2015. [Tesis para optar el grado académico de Magister en Gestión y Docencia en Alimentación y Nutrición] Lima.: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas; 2016. [Citado en 2018 Setiembre 09] Disponible en: <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/620781/Tesis%20final.%20Angela%20Cornejo.%20Libia%20Liza..pdf?sequence=10&isAllowed=y>

31. García Huamani. Relación entre consumo de alimentos ultra procesados del quiosco escolar e índice de masa corporal en estudiantes de nivel primaria de una institución educativa del Cercado de Lima. [Tesis para optar el grado de Licenciatura en Nutrición] Lima, 2016. [Citado en 2018 noviembre 16] Disponible en: http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/cybertesis/4898/Garcia_hm.pdf;jsessionid=23BA32B282AA08A248F62E67720A6821?sequence=1

32. Menéndez K. Condiciones Higiénicas Sanitarias Del Expendio De Alimentos Preparados En El Mercado Municipal De Esmeraldas. [Tesis para optar el grado de Licenciada en Enfermería]. Esmeraldas, 2018. [Citado en 2018 noviembre 18]. Disponible en: <http://repositorio.pucese.edu.ec/handle/123456789/1602>

33. Truchi, A. kiosco Saludable [Tesis para optar el grado de Licenciada en Nutrición]. Buenos Aires, Universidad Fasta; 2016. [Citado en 2018 Julio 15] Disponible en: <http://redi.ufasta.edu.ar:8080/xmlui/handle/123456789/1173>

34. Martínez, A. Lampin K. y Castillo M. Conocimiento Y Prácticas Sobre la Guía de Nutrición e Higiene Del Pine-Mined de los Encargados y/o Dueños de los Kioscos Escolares en Escuelas Públicas de Managua, octubre-diciembre Del 2014 [Tesis para optar el grado de Licenciatura en Nutrición]. Managua, 2014. [Citado en 2018 Julio 16] Disponible en: <http://repositorio.unan.edu.ni/1051/>

35. Almeida, F. Abreu, S. Rodríguez, M. Iole, E y García, C. Implantação da cantina escolar saudável em escolas do Distrito Federal, Brasil, [Publicación periódica en línea] 2012. Marzo-Abril.[Citado: 2018 agosto 13] 25(2):[203-217pp.] Disponible en: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v25n2/03.pdf>

36. García, F. y Gonzales, A. Los servicios de cafeterías y la promoción de la salud en el entorno escolar [en línea] 2017. [Citado: 2018 agosto 13]; 49(5): [271-277pp.] Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0212656716304036>
37. Giraldo, C. y Manco, M. Evaluación de la percepción de la calidad del servicio de los expendios de alimentos de Ciudad Universitaria de la Universidad de Antioquia [Tesis para optar el grado de Maestría en Administración]. Medellín: Universidad de Antioquia; 2016. [Citado en 2018 Julio 15]; Disponible en: http://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/7351/1/GiraldoSalazarC%26MancoOsorioM_2017_EvaluacionPercepci%C3%B3nCalidad.pdf
38. Cornejo, C. Ley de Etiquetado Nutricional: ¿Modifican la Conducta del Consumidor? [Tesis para optar el grado de Magister en Marketing]. Santiago: Universidad de Chile; 2017. [Citado en 2018 Setiembre 05] Disponible en: <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/145826>
39. Mora, C. Y Santibáñez, C. Efectos de Misleading en publicidad y de la nueva Ley de Etiquetados sobre la Percepción Nutricional de los Alimentos. [Tesis para optar el título de Ingeniero Comercial]. Santiago: Universidad de Chile; 2016. [Citado en 2018 Setiembre 07] Disponible en: <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/141197>
40. Durán, S. Parra, S. Ahumada, D. Castro, P. Brignardello, J. Riedemann, K. Villablanca, C. Gutierrez, O. Quinteros, C. Tranchino, G. Toledo, F. Crovetto M. Ley de Alimentos: una mirada de los nutricionistas y estudiantes de Nutrición y Dietética de Chile. Rev Esp Nutr Hum Diet. [Publicación periódica en línea] 2017. [Citada: 2018 setiembre 21]; vol. 21, N° 4. Disponible en: <http://renhyd.org/index.php/renhyd/article/view/366>
41. MINSAL. Bogotá, Resolución N° 2674, (22 de julio de 2013). [Citado en 2018 Setiembre 10] Disponible en: <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/col145241.pdf>
42. MINSA. Unidad Temática N° 5 Vigilancia y Conservación de Alimentos; 2016. [Citado en 2018 agosto 18] Disponible en: <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/4518.pdf>
43. MINSAL [Internet] Ley de Alimentos – Nuevo etiquetado de alimentos. 2016. [Citado en 2018 Setiembre 20]. Disponible en: <http://www.minsal.cl/reglamento-de-la-ley-de-etiquetado-de-alimentos-introduccion/>
44. OPS/OMS. Manual de BPM y PHS para Pequeños Productores de Quesos. MINSA: Lima; 2017. [Citado en 2018 agosto 16]. Disponible en <http://www.digesa.minsa.gob.pe/publicaciones/descargas/BPM%20Y%20PHS.pdf>
45. MINSA. Lima, Resolución Ministerial n° 822, (07 de setiembre del 2018). [Citado en 2018 setiembre 10] Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normaslegales/195873-822-2018-minsa>
46. FAO. [Página Web] Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos lácteos. Guatemala; 2011. [Citado en 2018 Setiembre 24]. Disponible en <http://www.fao.org/3/a-bo953s.pdf>

47. POES. [Página Web] Guía práctica para la aplicación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. 2013. [Citado en 2018 septiembre 23]. Disponible en: http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1_05apr2013_cierre_11.pdf
48. MINSA. Decreto legislativo N° 1062. Ley de inocuidad de los alimentos. Perú; 2008. [Citado en 2018 octubre 08]. Disponible en http://www.sanipes.gob.pe/archivos/biblioteca/N_10_DL_1062_ley_de_inocuidad_de_alimentos.pdf
49. MINSA. La inocuidad de los alimentos una prioridad de salud pública [Página Web] Lima: Dirección General de Salud, 2015. [Citado en 2018 agosto 13]. Disponible en <http://www.digesa.minsa.gob.pe/noticias/Abril2015/nota17.asp>
50. OMS. [Página Web] Centro de prensa. Inocuidad de los alimentos. 31 de octubre de 2017. Disponible en <http://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
51. MINSA. Directiva sanitaria para promocionar el lavado de manos social como práctica saludable en el Perú. Lima; 2017. Disponible en <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/4243.pdf>
52. OMS. Guía de aplicación de la estrategia multimodal de la OMS para la mejora de la higiene de las manos. Organización Mundial de la Salud, 2009. Pág. 7. [Citado en 2018 agosto 30] Disponible en http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/102536/WHO_IER_PSP_2009.02_spa.pdf;jsessionid=0DF9B6ACF5165CB7E3371F17E47C1A7F?sequence=1
53. FAO. Manual para manipuladores de alimentos. Instructor. Washington, DC: OPS, 2016. [Citado en 2018 Agosto 15] Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i5896s.pdf>
<http://www.agronoms.cat/media/upload/arxiu/Manual.pdf>
54. Scapini, V. Vergara, C. El impacto de la nueva ley de etiquetados de alimentos en la venta de productos en Chile. [En línea] 2017. [Citado en 2018 octubre 01]; (03): [7-33pp]. Disponible en: <http://perfileseconomicos.faceauv.cl/wp-content/uploads/2017/08/arti%CC%81culo-1.pdf>
55. Hernández, R. Fernández, C. y Baptista, P. Metodología de la Investigación, 6 ed., México D.F, 2014.
56. Carrasco, S. Metodología de la Investigación Científica. Pautas metodológicas para diseñar y elaborar el proyecto de investigación, 2 Ed., Lima, Perú, 2008.

ANEXOS

ANEXO 1: Matriz de Consistencia

Título: Evaluación del Expendio de Alimentos con los Sellos de Advertencia en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la UGEL-05, 2019.			
Problema General	Objetivo General	Variables y Dimensiones	Metodología
¿Cómo es la Evaluación del expendio de Alimentos con los Sellos de Advertencia en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la UGEL-05-2019?	Evaluar el expendio de alimentos con los sellos de advertencia en quioscos escolares de Instituciones Educativas Estatales del nivel secundario de la UGEL-05-2019.	Variable: Expendio de alimentos Dimensiones:	Diseño: No experimental de enfoque cuantitativo, de diseño observacional, de corte transversal.
Problemas Específicos	Objetivo Específicos	<ul style="list-style-type: none"> • Sellos de advertencia • Quiosco escolar • Condiciones Higiénicas Sanitarias • Manipulador de alimentos • Expendio de alimentos ultra procesados con los sellos de advertencia 	Población: 104 Instituciones Educativas Estatales de la UGEL 05-San Juan de Lurigancho. Muestra: 83 Instituciones Educativas. La muestra es aleatoria. Técnica: Observacional Instrumentos: Lista de Cotejo Método de análisis de datos: Se realizó el análisis mediante el uso del software SPSS en su versión 24 y Microsoft Excel
¿Cómo es el expendio de Alimentos en la dimensión Requisitos Sanitarios en los Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la UGEL-05-2019?	Evaluar el expendio de alimentos con los Requisitos Sanitarios en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales de nivel secundario de la UGEL-05-2019 según su ubicación.		
¿Cómo es el expendio de Alimentos en la dimensión Sellos de Advertencia en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la UGEL-05-2019?	Evaluar el expendio de alimentos con los Sellos de Advertencia en Quioscos Escolares Instituciones Educativas Estatales de nivel secundario de la UGEL-05-2019 según el número de alumnos.		
¿Cómo es el expendio de Alimentos en la dimensión Condiciones Higiénicas Sanitarias en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la UGEL-05-2019?	Evaluar el expendio de alimentos con las Condiciones Higiénicas Sanitarias en quioscos escolares de Instituciones Educativas Estatales de nivel secundario de la UGEL-05-2019.		
¿Cómo es el expendio de Alimentos en la dimensión Manipulador de Alimentos en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la UGEL-05-2019?	Evaluar el expendio de alimentos con el Manipulador de Alimentos en quioscos escolares de Instituciones Educativas Estatales de nivel secundario de la UGEL-05-2019.		
¿Cómo es el expendio de Alimentos en la dimensión Expendio de alimentos procesados con los Sellos de Advertencia en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la UGEL-05-2019?	Evaluar el expendio de alimentos con Expendio de alimentos procesados con los Sellos de Advertencia en quioscos escolares de Instituciones Educativas Estatales de nivel secundario de la UGEL-05-2019.		

ANEXO 2: Operacionalización de Variables

VARIABLE	DEFICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	CODIFICACIÓN	TIPO	ESCALA
EXPENDIO DE ALIMENTOS	Puntaje obtenido mediante una lista de cotejo basada en la Ley de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes. Directiva Sanitaria para la promoción de quioscos y comedores escolares saludables en las instituciones educativas. Manual De Advertencias Publicitarias.	Sellos de advertencia	Definición de Sellos de Advertencia Advertencias Publicitarias Alimentos que no presentan Sellos de Advertencia	Cumple (1) No Cumple (0)	Cuantitativa	Intervalo
		Quiosco Escolar	Alimentos que debe Expendir un Quiosco Escolar Requisitos Sanitarios Del Quiosco Escolar Diseño de Quiosco Escolar	Cumple (1) No Cumple (0)	Cuantitativa	Intervalo
		Condiciones Higiénicas Sanitarias	Buenas Prácticas de Manufactura Procedimientos para Limpieza y Desinfección: Inocuidad De Los Alimentos Contaminación Cruzada:	Cumple (1) No Cumple (0)	Cuantitativa	Intervalo
		Manipulador De Alimentos	Higiene Y Presentación Personal Lavado De Manos Inducción en Higiene Alimentaria	Cumple (1) No Cumple (0)	Cuantitativa	Intervalo
		Expendio De Alimentos Ultraprocesados Con Los Sellos De Advertencia	Productos Ultraprocesados Alimentos mínimamente procesados o sin procesar Alimentos Procesados Advertencias publicitarias de los Alimentos Procesados	Cumple (1) No Cumple (0)	Cuantitativa	Intervalo

ANEXO 3: Solicitud de autorización para el desarrollo de tesis en las instituciones educativas de la UGEL 05



PERÚ

Ministerio
de Educación

Unidad de Gestión
Educativa Local N.º 05

Área de Recursos
Humanos

"Sentido de la igualdad de oportunidades para
mujeres y hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción e impunidad"

*Siempre
Peruano
Siempre*

OFICIO N° 238-2019-MINEDU/VMGI-DRELM-UGEL.05-RR.HH

San Juan de Lurigancho,

12 MAR 2019

Mg. FIORELLA CUBAS ROMERO
Coordinadora de la C.P. de Nutrición
UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO – Campus Lima Este
Dirección: Av. Del Parque 640, Urb. Canto Rey, San Juan de Lurigancho

Presente.-

Asunto.- Trabajo de Investigación de estudiante – CP.
Nutrición

Ref.- OFICIO N°043-2019/CP.NUT.UCV LIMA ESTE

Por la presente, tengo el agrado de dirigirme a usted, en atención al documento de referencia, en la cual remite el Plan de Trabajo de Investigación de la alumna NATHALI YURIDIA AMAYA PELAEZ del ciclo X para que realice el trabajo de investigación denominado "*Evaluación del Expendio de Alimentos con Sellos de advertencia en Quioscos Escolares de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la UGEL 05, 2019*".

En ese sentido, la Unidad de Gestión Educativa Local 05 da la conformidad para que la alumna proceda a realizar el trabajo de investigación mencionado dentro de nuestra jurisdicción.

Asimismo, una vez finalizado el trabajo de investigación se solicita que nos remita su Informe final.

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para expresar los sentimientos de mi especial consideración.

Atentamente;



Lic. DORIS DEL CARMEN VENTOCILLA OLAYA
Jefa del Área de Recursos Humanos
UGEL N° 05

DCVOJARH
GFCED9TH

Oficio de solicitud para la Evaluación

MESA DE PARTES
OFICIO N° 043-2019/CP. NUT. UCV LIMA ESTE
FOLIO 1/1

CARGO

 **UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
C.P. NUTRICIÓN

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

San Juan de Lurigancho, 07 de marzo de 2019

OFICIO N° 043-2019/CP. NUT. UCV LIMA ESTE

Señora
Lic. DORIS DEL CARMEN VENTOCILLA OLAYA
Jefa del Área de Recurso Humanos
UGEL N° 05
San Juan de Lurigancho
Presente.

Asunto: Se remite Plan de Trabajo de Investigación de estudiante Amaya Pelaez, Nathali
Referencia: OFICIO N° 0733-2019-MINEDU/VMSGI-DRELIM- UGEL.05-RR-HH

Dé mi mayor consideración:

Es grato dirigirme a usted para saludarla cordialmente, y a la vez agradecerle por la oportunidad brindada a nuestra estudiante NATHALI YURIDIA AMAYA PELAEZ para que desarrolle la Tesis de investigación; asimismo hacerle llegar el Plan de trabajo de Investigación en que se detalla las acciones a realizar por parte de la alumna.

Agradezco su atención al presente, sin otro particular me despido de usted no sin antes expresar los sentimientos de mi especial consideración personal.

Atentamente,




Mg. Fiorella Cubas Romero
Coordinadora de la C.P. de Nutrición
Universidad César Vallejo-campus Lima Este

Somos la universidad de los que quieren salir adelante.

f | t | i | v | y
ucv.edu.pe

Archivo
FCR/ Jhovany M.

ANEXO 4: Instrumento

FICHA DE AVANCE DE LOS NIVELES DE LOGRO EN QUIOSCOS ESCOLARES				
DATOS GENERALES				
Responsable del Quiosco:		Ubicación:		
Numero de expendedores		Sexo del responsable:		
Evaluación de los Quioscos Escolares: Asignar un (1) si el indicador Si cumple, y cero (0) si No cumple.				
	Nº	AVANCE DE LOS INDICADORES	CUMPLE	NO CUMPLE
REQUISITOS SANITARIOS DEL QUIOSCO				
	1	Registro Sanitario Vigente de Alimentos Industrializados.		
	2	Fecha de Caducidad Vigente.		
	3	Los alimentos y bebidas envasadas que no requieren protección del frío o del calor tienen características que sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio.		
	4	El Quiosco Escolar está destinado al expendio de alimentos y bebidas saludables apropiadas.		
	5	El Quiosco Escolar presenta con Autorización sanitaria.		
SELLOS DE ADVERTENCIA				
	6	Los Sellos de Advertencia se encuentran de manera clara, legible y comprensible para el usuario, en la zona superior derecha de la parte frontal del producto o envase.		
	7	Los productos cuentan con los sellos de advertencia en cual se identifique el contenido de sodio, azúcares, y grasas saturadas.		
	8	En caso de producto procesado requiere más de una advertencia: alto en sodio, alto en azúcar, alto en grasas saturadas, contiene grasas trans.		
	9	Para los alimentos procesados que superen los parámetros técnicos de Sodio, Azúcar y Grasa Saturadas se muestra el texto Evitar su Consumo Excesivo.		
	10	Para los alimentos procesados que superen los parámetros técnicos Grasas Trans muestra el texto Evitar su Consumo.		
	11	En el expendio del quiosco se observa la presencia de alimentos que no muestran presencia de Sellos de Advertencia.		
	12	Se observa en la información nutricional la presencia o agregado de sodio, azúcar o grasas saturada en los alimentos que no tiene presencia de Sellos de Advertencia.		
CONDICIONES HIGIÉNICOS SANITARIAS				
	13	El encargado de expender cumple con las Condiciones Higiénicas Sanitarias mostrando un manejo de alimentos de manera adecuada y correcta.		
	14	El Quiosco Escolar ha sido construido utilizando materiales resistentes mostrando un diseño sismo resistente y de seguridad.		
	15	Es de material resistente y tiene instalaciones eléctricas seguras.		
	16	Las instalaciones se encuentran expuestas en el ambiente del quiosco escolar.		
	17	El piso es liso y se encuentran en buen estado de conservación, es fácil de limpiar de limpieza y cuenta con protección para evitar el ingreso de roedores o insectos.		
	18	Tiene instalaciones adecuadas para el lavado de manos: la zona donde se realiza el lavado de manos cuenta con jabón y toalla además de encontrarse en buenas condiciones higiénicas.		
	19	Se ubica lejos de focos de contaminación: como servicios higiénicos, plagas, humo, polvo, olores, pestilentes, abonos, fertilizantes, vertederos de residuos industriales y otros; no se evidencia presencia o indicio de plagas.		
	20	Cuenta con un contenedor para las materias primas que no requieren de refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente.		
	21	Los techos están contruidos de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de telarañas o moho.		
	22	De acuerdo a las Normativas Sanitarias los encargados de manipular alimentos han tomado capacitaciones continuas en higiene de alimentos apoyado de Buenas Prácticas de Manufactura.		
	23	Los alimentos y bebidas envasadas provienen de establecimientos autorizados.		

24	Durante el proceso de producción y distribución de los alimentos, se garantiza la calidad sanitaria y la inocuidad según las Buenas Prácticas de Manufactura		
25	El manipulador de alimentos ha sido capacitado por entidades privadas, Municipalidad o profesionales especializados.		
26	Se observa la manipulación higiénica de los alimentos en el expendio.		
27	Se observa inocuidad en el expendio de los alimentos con requisitos y prácticas.		
28	Se observa contaminación cruzada del alimento con alguna fuente contaminante cercana.		
29	El quiosco escolar presenta en su expendio alimentos contaminados o partes del alimento en mal estado.		
30	Cada espacio en el cual se prepara alimentos se mantiene limpio y desinfectado para evitar que los alimentos se contaminen.		
31	Se realizan preparaciones culinarias de alimentos en condiciones higiénicas adecuadas.		
MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
32	El manipulador de alimentos presenta alguna alergia o se encuentre enfermo al expender alimentos		
33	El manipulador de alimentos se encuentra libre de enfermedades infecto contagiosas verificados por exámenes médicos y pruebas de laboratorio.		
34	El manipulador de alimentos muestra hábitos higiénicos estrictos en la preparación y al momento de servir los alimentos, evitando, fumar, comer o escupir.		
35	El manipulador realiza buenas prácticas de higiene: cubriéndose con el antebrazo para toser, no escupe dentro del ambiente de trabajo		
36	Presenta una adecuada vestimenta en el expendio de alimentos, cuenta con cofia que cubra su cabello, sin accesorios, como relojes, joyas, uñas cortas y sin esmalte.		
37	Realiza el adecuado lavado de manos con agua, jabón y desinfectante en gel, antes de empezar con el expendio de alimentos, o antes de preparar los alimentos, o después de ir al baño o sacar la basura.		
38	El manipulador muestra algún desperfecto en su vestimenta al momento de expender los alimentos.		
39	El manipulador de alimentos recibe el dinero con una mano y con otra entrega el producto o alimento al escolar		
40	El manipulador no contamina el alimento con otro producto o elemento al momento de entregarle al escolar		
EXPENDIO DE ALIMENTOS PROCESADOS CON LOS SELLOS DE ADVERTENCIA			
41	No se expenden alimentos procesados en el quiosco escolar.		
42	En el quiosco escolar se observa algún producto con los cuatro sellos de advertencia como altos niveles de azúcar, sodio, o grasa		
43	En los alimentos que se expenden se observa Productos procesados con contenido de preservantes colorantes, saborizantes, estabilizadores, emulsificantes		
44	El expendedor entrega a los escolares bebidas gasificadas, snack, o frituras		
45	En los alimentos que se expenden se observa alimentos mínimamente procesados como alimentos de origen vegetal como raíces, tallos, semillas, tubérculos, frutos.		
46	En los alimentos que se expenden se observa alimentos mínimamente procesados como alimentos de origen animal se muestran las carnes, órganos, tejidos, leche, huevos		
47	El quiosco escolar presenta en su expendio Alimentos Procesados como enlatado y embotellado.		
48	El expendedor evita registrar pedido de productos con altos niveles de azúcar, sodio, o grasa.		

FUENTES:


1. MINSA. Directiva Sanitaria para la Promoción de Quioscos y Comedores Escolares Saludables en las Instituciones Educativas. 2015. Perú.
2. Manual De Advertencias Publicitarias. Perú. 2018.
3. Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes. Perú. 2013.

ANEXO 6: Evidencias Fotográficas





ANEXO 7: Formato F06

 UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS	Código : F06-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 1
--	---	---


Yo, Emilio Oswaldo Vega Gonzales
 docente de la Facultad Ciencias Médicas y Escuela
 Profesional de Nutrición de la Universidad César Vallejo (precisar
 filial o sede), revisor (a) de la tesis titulada

“ Evaluación del Expendio de Alimentos con los Sellos de Advertencia en Quioscos
 Escolares de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la
 UGEL - 05, 2019. ”

del (de la) estudiante Nathaly Yuridia Amaya Pelaez
 constato que la investigación tiene un índice de
 similitud de .12..% verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El/la suscrito (a) analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las
 coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la tesis
 cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la
 Universidad César Vallejo.

Lugar y fecha San Juan de Curigochio 06 de Mayo del 2019

.....


Firma

Nombres y apellidos del (de la) docente


DNI: 8061417

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

ANEXO 9: Print del último resultado de Turnitin

Feedback Studio - Google Chrome
https://ev.turnitin.com/app/carta/es/?u=1081328825&lang=es&o=1143747455&student_user=1&is=

feedback studio Nathali Amaya TESIS FINAL





UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

1 FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN

Evaluación del Expendio de Alimentos con los Sellos de Advertencia en Quioscos **3** Escolares
de Instituciones Educativas Estatales de Nivel Secundario de la UGEL-05, 2019

4 TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE LICENCIADA EN NUTRICIÓN

Autor:
AMAYA PELAEZ NATHALI YURIDIA



Resumen de coincidencias

12 %

Se están viendo fuentes estándar

[Ver fuentes en inglés \(Beta\)](#)

Coincidencias

1	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	2 %	>
2	www.scribd.com Fuente de Internet	1 %	>
3	Entregado a Universida... Trabajo del estudiante	1 %	>
4	www.ugel05.gob.pe Fuente de Internet	1 %	>
5	www.bancentral.gov.do Fuente de Internet	1 %	>
6	Entregado a Pontificia ... Trabajo del estudiante	1 %	>

Página: 1 de 65 Número de palabras: 14189 Text-only Report | Turnitin Classic | High Resolution **Activado**

ES 14:30 26/06/2019

ANEXO 10: Autorización de la versión final



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

AUTORIZACION DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACION

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN

Mg. ZOILA RITA MOSQUERA FIGUEROA

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INESTIGACIÓN QUE PRESENTA:

AMAYA PELAEZ NATHALI YURIDIA

INFORME TITULADOO:

“EVALUACION DEL EXPENDIO DE ALIMENTOS CON LOS SELLOS DE ADVERTENCIA EN QUIOSCOS ESCOLARES DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS ESTATALES DE NIVEL SECUNDARIO DE LA UGEL-05, 2019”

PARA OBTENER EL GRADO DE

“LICENCIADA EN NUTRICIÓN”

SUSTENTADO: 06 de MAYO, 2019

NOTA: 17



Mg. ZOILA MOSQUERA FIGUEROA
Encargada de Investigación