

# Universidad de Huánuco

## Facultad de Ciencias de la Salud

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



**UDH**

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

<http://www.udh.edu.pe>

### TESIS

---

**PREPARACIÓN DE LAS LONCHERAS ESCOLARES Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS DE 5 AÑOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA INICIAL N° 104 – PAUCARBAMBA 2017.**

---

Para Optar el Título Profesional de:

**LICENCIADA EN ENFERMERÍA**

**TESISTA**

REYNOSO PEÑA, Sandra Diana.

**ASESORA**

Lic. Enf. Silvia Lorena ALVARADO RUEDA.

**Huánuco - Perú**

**2018**



**UDH**  
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO  
http://www.udh.edu.pe

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD  
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



## ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la ciudad de Huánuco, siendo las 3:00 horas del día 24 del mes de julio del año dos mil dieciocho, en el Auditorio de la Facultad de Ciencias de la Salud en cumplimiento de lo señalado en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad de Huánuco, se reunió el Jurado Calificador integrado por los docentes:

- Dra. Gladys Liliana Rodríguez de Lombardi **Presidenta**
- Lic. Lic. Enf. Wilmer Teofanes Espinoza **Secretario**
- Lic. Enf. Nidia Victoria Rosales Córdova **Vocal**

Nombrados mediante Resolución N°1095-2018-D-FCS-UDH, para evaluar la Tesis intitulo: "PREPARACION DE LAS LONCHERAS ESCOLARES Y SU RELACION CON EL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS DE 5 AÑOS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA INICIAL N° 104 - PAUCARBAMBA 2017", presentado por la Bachiller en Enfermería Srta.: Sandra Diana REYNOSO PEÑA, para optar el Título Profesional de Licenciada en Enfermería.

Dicho acto de sustentación se desarrolló en dos etapas: exposición y absolución de preguntas, procediéndose luego a la evaluación por parte de los miembros del Jurado.

Habiendo absuelto las objeciones que le fueron formuladas por los miembros del jurado y de conformidad con las respectivas disposiciones reglamentarias, procedieron a deliberar y calificar, declarándolo (a) APROBADO por UNANIMIDAD con el calificativo cuantitativo de 13 y cualitativo de SUFICIENTE.

Siendo las, 4:30 PM horas del día 24 del mes de JULIO del año 2018, los miembros del Jurado Calificador firman la presente Acta en señal de conformidad.

  
PRESIDENTA

  
SECRETARIA

  
VOCAL

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA**

---

**“PREPARACIÓN DE LAS LONCHERAS ESCOLARES Y SU RELACIÓN  
CON EL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS DE 5 AÑOS DE LA  
INSTITUCIÓN EDUCATIVA INICIAL N° 104 – PAUCARBAMBA 2017”.**

---

**2018**

**iii**

## **DEDICATORIA**

A Dios y a mis padres por todo ese amor q me dan cada día por esos consejos por esa sabiduría a lo largo de mi carrera gracias a ellos soy lo que soy, y poder alcanzar este noble sueño: ser profesional.

## **AGRADECIMIENTOS**

Por medio del presente trabajo de investigación quiero expresar mis sinceros agradecimientos:

- A Dios, por darme la fortaleza espiritual necesaria para poder hacer frente a las dificultades que se me presentaron durante mi formación profesional.
- A mis padres, por ese apoyo económico, dedicación, fortaleza, por esos consejos gracias por esa paciencia q me tienen a llegar a realizar la meta más grande de mi vida.
- A mi asesora de tesis, Lic. Silvia Lorena Alvarado Rueda; por sus conocimientos, orientaciones, paciencia y su motivación han sido fundamentales para mi formación como investigadora.
- A todas aquellas personas que me brindaron su apoyo en la culminación de este estudio de investigación.

	<b>ÍNDICE GENERAL</b>	<b>Pág.</b>
DEDICATORIA		iii
AGRADECIMIENTOS		iv
ÍNDICE GENERAL		v
ÍNDICE DE TABLAS		viii
ÍNDICE DE ANEXOS		xi
RESUMEN		xii
ABSTRACT		xiii
INTRODUCCIÓN		xiv

## **CAPÍTULO I**

### **1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

1.1. Descripción del problema	1
1.2. Formulación del problema	7
1.2.1. Problema general	7
1.2.2. Problemas específicos	7
1.3. Objetivo general	7
1.4. Objetivos específicos	8
1.5. Justificación de la investigación	8
1.6. Limitaciones de la investigación	10
1.7. Viabilidad de la investigación	11

## **CAPÍTULO II**

### **2. MARCO TEÓRICO**

2.1 Antecedentes de investigación	12
2.2 Bases teóricas	21
2.2.1. Modelo de las determinantes del estado nutricional de los niños.	22
2.2.2. Modelo de Promoción de la Salud.	23

2.3	Definiciones conceptuales	23
2.3.1.	Generalidades de la preparación de las loncheras escolares	23
2.3.2.	Características de las loncheras escolares	25
2.3.3.	Composición de las loncheras escolares	25
2.3.4.	Preparación de la lonchera escolar	26
2.3.5.	Recomendaciones en la preparación de las loncheras escolares	26
2.3.6.	Dimensiones de preparación de las loncheras escolares	27
2.3.7.	Definiciones de estado nutricional	29
2.3.8.	Estado nutricional en la edad preescolar	30
2.3.9.	Alteraciones del estado nutricional	31
2.3.10.	Valoración del estado nutricional.	31
2.4	Hipótesis	34
2.5	Variables	36
2.5.1.	Variable dependiente.	36
2.5.2.	Variable independiente	36
2.6	Operacionalización de variables	36

### **CAPÍTULO III**

#### **3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

3.1	Tipo de estudio	38
3.1.1.	Enfoque	39
3.1.2.	Alcance o nivel	39
3.1.3.	Diseño	39
3.2	Población y muestra	40
3.3	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	41
3.3.1.	Para la recolección de datos	41

3.3.2. Para la presentación de datos.	48
3.3.3. Para el análisis e interpretación de datos	52

## **CAPÍTULO IV**

### **4. RESULTADOS**

4.1. Procesamiento de datos.	55
4.2. Contrastación y prueba de hipótesis	70

## **CAPÍTULO V**

### **5. DISCUSION DE RESULTADOS**

5.1. Contrastación de resultados	76
Conclusiones	81
Recomendaciones	82
Referencias Bibliográficas	84
Anexos	91
Instrumentos de recolección de datos	92
Consentimiento informado	98
Asentimiento informado	101
Constancias de validación	102
Matriz de consistencia	109



## ÍNDICE DE TABLAS

	<b>Pág.</b>
<b>Tabla 01.</b> Edad de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	55
<b>Tabla 02.</b> Género de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	56
<b>Tabla 03.</b> Lugar de residencia de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	57
<b>Tabla 04.</b> Descripción de la preparación de las loncheras escolares en la dimensión tipo de alimentos en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	58
<b>Tabla 05.</b> Preparación de loncheras escolares en la dimensión tipo de alimentos en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	59
<b>Tabla 06.</b> Preparación de loncheras escolares en la dimensión combinación de alimentos en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	60
<b>Tabla 07.</b> Preparación de loncheras escolares en la dimensión estado de los alimentos en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	61
<b>Tabla 08.</b> Descripción de la preparación de las loncheras escolares en la dimensión cantidad de alimentos en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	62
<b>Tabla 09.</b> Preparación de loncheras escolares en la dimensión cantidad de los alimentos en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	64
<b>Tabla 10.</b> Descripción de la preparación de las loncheras escolares en la dimensión envase de alimentos en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	65

<b>Tabla 11.</b>	Preparación de loncheras escolares en la dimensión envase de los alimentos en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	66
<b>Tabla 12.</b>	Preparación de loncheras escolares en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	67
<b>Tabla 13.</b>	Estado nutricional según indicador índice de masa corporal para edad de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	68
<b>Tabla 14.</b>	Estado nutricional según indicador talla para edad de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	69
<b>Tabla 15.</b>	Relación entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión tipo de alimentos y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	70
<b>Tabla 16.</b>	Relación entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión combinación de los alimentos y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	71
<b>Tabla 17.</b>	Relación entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión estado de los alimentos y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	72
<b>Tabla 18.</b>	Relación entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión cantidad de alimentos y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.	73

- Tabla 19.** Relación entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión envase de alimentos y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017. 74
- Tabla 20.** Relación entre la preparación de loncheras escolares y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017. 75

## ÍNDICE DE ANEXOS

	<b>Pág.</b>
<b>Anexo 1.</b> Guía de entrevista de características generales.	92
<b>Anexo 2.</b> Guía de observación de preparación de loncheras escolares	94
<b>Anexo 3.</b> Hoja de registro de estado nutricional	97
<b>Anexo 4.</b> Consentimiento Informado	98
<b>Anexo 5.</b> Asentimiento informado	101
<b>Anexo 6.</b> Constancias de validación	102
<b>Anexo 7.</b> Oficio institucional solicitando autorización para ejecutar el estudio	108
<b>Anexo 8.</b> Matriz de consistencia	109

## RESUMEN

**Objetivo general:** Determinar la relación que existe entre la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.

**Métodos:** Se realizó un estudio analítico con diseño relacional en 57 niños de 5 años, utilizando una guía de observación de preparación de loncheras escolares y una hoja de registro de estado nutricional en la recolección de datos. En el análisis inferencial se utilizó la prueba de Chi cuadrado con una significancia estadística  $p \leq 0,05$ .

**Resultados:** Respecto a la preparación de loncheras escolares, el 57,9% fueron saludables y 42,1% no saludables. En cuanto al estado nutricional, el 70,2% de niños evaluados tuvo un estado nutricional normal y el 29,8% tuvieron sobrepeso. Al analizar la relación entre las variables, se encontró que la preparación de loncheras escolares ( $p < 0,002$ ) y las dimensiones tipo de alimentos ( $p < 0,001$ ); combinación de alimentos ( $p < 0,006$ ) y cantidad de alimentos ( $p < 0,002$ ) se relacionaron de manera significativa con el estado nutricional de los niños en estudio. Por otra parte, no se encontró relación significativa entre las dimensiones estado y envase de los alimentos ( $p < 0,302$ ) de la muestra en estudio.

**Conclusiones:** La preparación de las loncheras escolares se relaciona significativamente con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.

**Palabras clave:** *Preparación de loncheras escolares, estado nutricional, niños de cinco años.*

## ABSTRACT

**General objective:** To determine the relation that exists between the preparation of the school launcher's and the nutritional condition of the 5-year-old children of the Educational Initial Institution N ° 104 - Paucarbamba 2017.

**Methods:** An analytical study was realized by relational design in 57 5-year-old children, using a guide of observation of preparation of launcher's students and a leaf of record of nutritional condition in the compilation of information. In the analysis inferential Chi's test was in use squared with a statistical significance  $p \leq 0,05$ .

**Results:** With regard to the preparation of loncheras students, 57,9% was healthy and 42,1% not healthy. As for the nutritional condition, 70,2% of evaluated children had a nutritional condition and 29,8% they had overweight. On having analyzed the relation between the variables, one found that the preparation of loncheras students ( $p < 0,002$ ) and the dimensions type of food ( $p < 0,001$ ); food combination ( $p < 0,006$ ) and food quantity ( $p < 0,002$ ) they related in a significant way to the nutritional condition of the children in study. On the other hand, significant relation was not between the dimensions condition and packing of the food ( $p < 0,302$ ) of the sample in study.

**Conclusions:** The preparation of the school launcher's relates significantly to the nutritional condition of the 5-year-old children of the Educational Initial Institution N ° 104 - Paucarbamba 2017.

**Keywords:** *Preparing school lunches, nutritional status, children five years.*

## **.INTRODUCCIÓN**

En la actualidad, las alteraciones nutricionales representan un preocupante problema de salud pública que aqueja a la población infantil; siendo causadas principalmente por una alimentación inadecuada que tiene un impacto negativo en su crecimiento y desarrollo; por ello es prioritario, que los niños consuman alimentos saludables, no solo en las comidas principales sino también en los refrigerios, donde las loncheras escolares constituyen una de las principales fuentes de alimentación en los niños en edad preescolar<sup>1</sup>.

La lonchera escolar constituye una comida intermedia en la alimentación de los niños, que proporciona la energía necesaria para que puedan crecer y desarrollarse adecuadamente, contribuyendo con ello a un óptimo rendimiento físico y mental, y desempeñando un rol trascendental en el mantenimiento de un adecuado estado nutricional<sup>2</sup>.

Por ello, el estudio titulado “Preparación de las loncheras escolares y su relación con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017”; se realiza con el objetivo principal de determinar la relación que existe entre la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños de 5 años considerados en la presente investigación para que en base a los resultados obtenidos se puedan implementar estrategias promocionales preventivas orientadas a incentivar, empoderar y sensibilizar a las madres de familia respecto a la importancia de la preparación de las loncheras escolares saludables en la prevención de las alteraciones nutricionales como la desnutrición, sobrepeso u obesidad en los niños como población vulnerable.

En este sentido, la investigación se estructuró en cinco capítulos; en el primer capítulo, se presenta la descripción y formulación del problema, objetivo general, objetivos específicos, justificación, viabilidad y limitaciones de la investigación.

En el segundo capítulo se muestra el marco teórico, donde se incluye los antecedentes de investigación, las bases teóricas, definiciones conceptuales; así como la formulación de hipótesis, variables y operacionalización de variable.

El tercer capítulo se presenta la metodología de la investigación, donde se incluye el tipo, nivel, enfoque y diseño de investigación; considerando también la población, muestra, técnicas e instrumentos de recolección de datos.

En el cuarto capítulo se exponen el procesamiento de los datos de la investigación con su respectiva contrastación y prueba de hipótesis; y en el quinto capítulo se muestra la contrastación de resultados. Posteriormente se presentan las conclusiones, recomendaciones; incluyendo las referencias bibliográficas y anexos.

La autora



## CAPÍTULO I

### 1. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

#### 1.1. Descripción del problema

El estado nutricional de la población infantil representa una preocupación permanente en la mayoría de países del mundo, pues un deficiente estado nutricional da origen a alteraciones nutricionales como la desnutrición y la obesidad, que afectan de manera negativa a las personas, deteriorando su estado de salud, dificultando la eliminación de la pobreza y limitando el desarrollo social<sup>4</sup>.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)<sup>5</sup>, en el mundo existen más de 180 millones de niños desnutridos, calculándose que más seis millones de niños, mueren cada año por causa de este problema, siendo los continentes más afectados África y América.

En América Latina según el Fondo de Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF)<sup>6</sup> esta situación afecta a más de 9 millones de niños, siendo Guatemala, el país latinoamericano que presenta la más alta tasa de prevalencia de desnutrición infantil (49%), seguido de Honduras (29%) y Bolivia (27%).

En el Perú, de acuerdo a la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar (ENDES)<sup>7</sup> presentada en el año 2015, la desnutrición afectó al 14,4% de los niños a nivel nacional, lo que significa que existen cerca de 530 mil niños desnutridos en todos el país, identificándose que las tasas más altas de prevalencia se localizaron en Huancavelica (34%), Huánuco (24,2%) Ucayali (24) y Cajamarca (23,9%).

En Huánuco, de acuerdo con el Sistema de información del Estado Nutricional (SIEN) del Ministerio de Salud (MINSA)<sup>8</sup> en el año 2015, el 23,9% de niños menores de 5 años presentaba desnutrición.

Por otra parte, otro problema nutricional que está adquiriendo una relevancia preocupante a nivel mundial es la prevalencia de sobrepeso y obesidad infantil, que está aumentando dramáticamente en los últimos años, por lo que es considerada la pandemia del siglo XXI que afecta progresivamente a los países en vías de desarrollo<sup>9</sup>.

Al respecto, la Organización Mundial de la Salud (OMS)<sup>10</sup> señala que en el mundo existen más de 50 millones de niños que presentan sobrepeso u obesidad, de los cuales 37 millones viven en países en desarrollo; estimándose que para el 2025 existirán más de 70 millones de niños con sobrepeso u obesidad a nivel mundial.

En América Latina, en el año 2015, la prevalencia de sobrepeso y obesidad en niños menores de cinco años fue del 7,1%; estimándose que del 20% al 25% de niños del continente americano tuvieron sobrepeso u obesidad, es decir 1 de cada 4 niños presentaron estas alteraciones nutricionales; siendo los países más afectados con esta problemática, México, Argentina y Chile<sup>11</sup>.

En el Perú, la obesidad infantil aumentó de 3% a 19% en los últimos 30 años<sup>12</sup>; al respecto, la ENDES del año 2016 identificó una tasa de prevalencia de 15,5% en relación al sobrepeso y de 8,9% respecto a la obesidad, presentándose una mayor incidencia de casos de estas alteraciones nutricionales en los departamentos de Tacna, Moquegua y Lima<sup>13</sup>.

En Huánuco, en el año 2015, la prevalencia de sobrepeso en niños menores de 5 años fue del 5,9% y de la obesidad fue del 1,9%; estimándose que uno de cada diez niños sufre de sobrepeso u obesidad en la región<sup>14</sup>.

Según referencias citadas por Durand<sup>15</sup>, las alteraciones del estado nutricional en los niños son causados por los hábitos alimenticios inadecuados, caracterizado por el deficiente consumo de alimentos nutritivos, asociada a la práctica del sedentarismo, que se constituyen en potenciales factores desencadenantes para la presencia de alteraciones y deficiencias nutricionales en este grupo vulnerable.

En el Perú, predomina una cultura nutricional alimenticia familiar, identificándose que el consumo de alimentos nutritivos ha disminuido de manera considerable en los hogares peruanos, pues se ha incrementado la frecuencia del consumo de alimentos con escaso valor nutritivo conocidos como “alimentos chatarra”, por el menor costo y la fácil accesibilidad que se tiene a este tipo de alimentos, que es reforzada por aquellos avisos publicitarios que promueven una alimentación deficiente en la población infantil<sup>16</sup>.

Según De Rosa<sup>17</sup>, el crecimiento y desarrollo de los niños menores de 5 años se encuentra influenciado por el tipo alimentación que recibe; pues en esta etapa de la vida, los niños tienen menor interés por los alimentos que consume y presentan mayor interés en el mundo y medio ambiente que les rodea, desarrollando hábitos y preferencias por ciertos tipo de alimentos, y rehusando el consumo de alimentos que antes aceptaban en cada comida consumida.

Al respecto, Retamozo<sup>18</sup> establece que muchas de estas prácticas alimentarias no se evidencian con facilidad, lo que sí se evidencia son las repercusiones negativas que causan en el estado de salud de los niños; sin embargo, existen escenarios de intervención como las instituciones educativas donde los niños permanecen la gran parte del día, brindando la posibilidad de examinar la realidad alimentaria de la niñez; donde las loncheras escolares demuestran las practicas alimentarias del contexto familiar.

En esta misma línea de ideas, Arlette y Seinfeld<sup>19</sup> mencionan que los niños en edad escolar y preescolar consumen alimentos de cuatro a seis veces al día, identificando también que las loncheras escolares son tan importantes como las comidas principales pues contribuyen a la ingesta de alimentos nutritivos que permiten complementar las necesidades nutricionales de los niños, reponer la energía gastada durante el día y mejorar su concentración durante las clases y labores escolares.

Asimismo, según recomendaciones de diversos nutricionistas, una lonchera escolar bien preparada debe tener alimentos energéticos, formadores y reguladores, que cumplan con los requerimientos nutricionales de los niños constituyéndose en un complemento alimenticio para reponer las energías pérdidas durante las clases y ofrecer un soporte nutricional para llegar a la hora del almuerzo<sup>20</sup>. Al respecto, algunos especialistas del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN), enfatizaron que el contenido alimenticio de la lonchera escolar no tiene la función de reemplazar al desayuno,

almuerzo o cena, pero si es esencial para cubrir entre el 10% a 15% de las necesidades nutricionales del niño durante el día<sup>21</sup>.

Pese a ello, es preocupante observar que el contenido de las loncheras escolares no estaría cumpliendo con su propósito fundamental por su deficiente contenido a nivel nutricional. Al respecto Hernández<sup>22</sup>, identificó que más del 75% de las loncheras contenían jugos artificiales, galletas, frituras, entre otros. Mamani<sup>23</sup> observó que más del 50% de las loncheras contenía galletas, chizitos, gaseosas, chocolates. Por su parte Peña<sup>24</sup> encontró que las loncheras escolares contenían chizitos, papa sancochada, maíz artificial y gaseosas.

Diversos estudios señalan que la preparación de las loncheras escolares se relaciona con el estado nutricional de los niños. Al respecto Hurtado<sup>25</sup> identificó que un alto porcentaje de preescolares que presentó sobrepeso y obesidad tuvo alto consumo de comida chatarra en el contenido de sus loncheras escolares. Por su parte Durand<sup>26</sup>, en su estudio, encontró que el 37% de niños presentó desnutrición, identificando que sus loncheras escolares no tenía una combinación balanceada presentando deficiente contenido nutricional en su composición,

Como medida de afrontamiento de esta problemática el Ministerio de Salud implementó la Estrategia “Alimentación y Nutrición Saludable” donde integra intervenciones encaminadas a la disminución de las carencias nutricionales, con el objetivo de optimizar el estado nutricional de la población mediante acciones integradas de salud y nutrición, priorizando los grupos vulnerables y en pobreza extrema<sup>27</sup>.

Las loncheras escolares permite que los niños puedan satisfacer parte de sus necesidades nutricionales, por lo que su preparación debe ser adecuada, debiéndose incentivar su consumo para mejora el estado nutricional. En la Institución Educativa Inicial N° 104 de Paucarbamba, al interactuar con las madres de los niños, algunos refieren: “a mi hijo le envié chocolates, gaseosas, frugos, gelatina” “por el trabajo no tengo tiempo para preparar la lonchera, le doy su propina para que compre algo”; entre otras expresiones, que hacen evidente la magnitud de esta problemática.

Por lo que se atribuye que las madres no preparan una lonchera con alimentos nutritivos que aporten energía y favorezcan un buen desarrollo de sus niños; por otro lado se identifica la denominada agenda apretada, debido a la falta de tiempo por el trabajo de los padres para brindarle bienestar físico al niño, lo cual contribuye a la falta de dedicación para preparar la loncheras escolares; asociada a la falta de vigilancia respecto a los alimentos y productos que ingieren los niños con su propina escolar; conllevando que a corto o largo plazo, estos niños puedan adquirir diversas enfermedades crónicas no transmisibles en algún momento de su vida por no llevar un buen complemento alimenticio en su alimentación diario.

Por ello se consideró pertinente realizar el presente estudio de investigación con el objetivo de determinar la relación que existe entre la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños de cinco años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.

## **1.2. Formulación del problema.**

En el presente estudio se formularon las siguientes interrogantes de investigación:

### **1.2.1. Problema general:**

- ¿Qué relación existe entre la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017?

### **1.2.2. Problemas específicos:**

- ¿Qué relación existe entre el tipo de alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio?
- ¿Qué relación existe entre la combinación de los alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio?
- ¿Qué relación existe entre el estado de conservación de los alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio?
- ¿Qué relación existe entre la cantidad de los alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio?
- ¿Qué relación existe entre el envase de los alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio?

## **1.3. Objetivo general**

Determinar la relación que existe entre la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.

#### **1.4. Objetivos específicos:**

- Identificar relación que existe entre el tipo de alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio.
- Describir la relación que existe entre la combinación de los alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio.
- Establecer la relación que existe entre el estado de conservación de los alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio.
- Conocer la relación que existe entre la cantidad de alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio.
- Analizar la relación que existe entre el envase de los alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio.

#### **1.5. Justificación de la investigación.**

##### **1.5.1. A nivel teórico.**

El estudio se justifica en el contexto teórico porque se reflejaron conocimientos y teorías relacionadas a la preparación de las loncheras escolares y al estado nutricional de los niños; permitiendo confrontar los postulados teóricos formulados en el “Modelo de Promoción de la Salud” y de los “Determinantes de Estado Nutricional de los niños”, con la realidad evidenciada en los niños en estudio; y formulando medidas de intervención encaminadas a sensibilizar a las madres y padres de familia sobre la importancia de las loncheras



saludables en la mejora del estado nutricional de los niños en edad preescolar<sup>28</sup>.

### **1.5.2. A nivel práctico.**

El estudio pertenece al área de Promoción de la Salud y Prevención de las enfermedades en la línea de investigación salud colectiva, teniendo como base que unos de los aspectos fundamentales de la carrera profesional de Enfermería es la de identificar prevenir alteraciones que puedan poner en riesgo el adecuado crecimiento y desarrollo de los niños como población vulnerable.

Por ello, el presente estudio de investigación se justifica en el contexto práctico, porque permitió obtener información actualizada sobre la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio, siendo importante porque la información recolectada puede ser usada como base para crear o llevar a cabo programas educativos y estrategias tendientes a concientizar al personal de salud sobre la necesidad de implementar diversas medidas encaminadas a brindar a las madres las herramientas y conocimientos necesarios para que puedan brindar a sus niños una alimentación balanceada y saludable a través de la preparación de loncheras escolares que permitan mejorar el estado nutricional de los niños en general.

### **1.5.3. A nivel metodológico.**

El presente estudio se justifica metodológicamente por el uso de instrumentos confiables que fueron validados por jueces y

expertos en la temática estudiada, que permitió identificar adecuadamente la relación existente entre la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en edad escolar y preescolar.

Del mismo modo, el presente estudio se constituye como antecedente metodológico para futuras investigaciones en poblaciones de mayor tamaño, y con diseños de mayor complejidad enfocados a mejorar la salud y estado nutricional de los niños.

#### **1.6. Limitaciones de la investigación.**

Dentro de las limitaciones encontradas en el desarrollo del presente estudio de investigación fue la dificultad que se tuvo para obtener las autorizaciones respectivas para el acceso al ámbito de estudio, pues los trámites administrativos retrasaron la ejecución del estudio y la recolección de los datos, otro factor limitante fue el escaso tiempo que se tuvo para realizar el proceso de recolección de los datos, puesto que se estaba condicionado por la disponibilidad de los padres y los niños para la realización de la toma de medidas antropométricas en horas que no afectaran las labores académicas programadas en los niños; en el proceso de recolección de los datos la limitante identificada fue el miedo que algunos niños expresaron respecto a tener que desnudarse y al uniforme del personal de salud que muchas veces consideran que llegan a las instituciones educativas para vacunarles y se mostraban temerosos por lo que se solicitó la colaboración de los padres; en el procesamiento de datos se tuvo dificultades con el manejo del programa estadístico respectivo.

### **1.7. Viabilidad de la investigación.**

Respecto a los recursos financieros, la investigación fue viable porque los costos derivados de la ejecución del estudio fueron asumidos totalmente por la investigadora responsable de acuerdo a las partidas presupuestales establecidas inicialmente en la formulación del proyecto.

En cuanto a los recursos humanos, el estudio fue viable porque con el apoyo de diversos especialistas en el proceso de recolección y procesamiento de datos que permitieron que esta investigación sea culminada dentro de los plazos establecidos en el cronograma de actividades inicialmente planteado.

Y por último, respecto a los recursos materiales, la investigación fue viable porque tuvo los recursos materiales y logísticos necesarios para terminar con éxito el presente estudio de investigación.

## **CAPÍTULO II**

### **2. MARCO TEÓRICO**

#### **2.1. Antecedentes de la investigación.**

En el presente estudio se identificaron los siguientes antecedentes de investigación:

##### **A nivel internacional.**

En Ecuador, en el 2017, Jaramillo<sup>29</sup> desarrolló la investigación titulada: “Características nutricionales de la lonchera escolar y el estado nutricional de los preescolares de la Escuela “Modesto Peñaherrera en Cotacachi, año lectivo 2016 – 2017”; con el objetivo de identificar las características nutricionales de la lonchera escolar y el estado nutricional de los preescolares. El estudio fue de tipo cuantitativo, analítico, de corte transversal, la muestra estuvo conformada por 69 niños de 3 a 5 años de nivel inicial; utilizando una guía de observación y una ficha de registro en la recolección de los datos. Los resultados que encontraron fueron que el 58,7% llevaron alimentos ricos en proteínas, 66,9% tuvieron alimentos ricos en grasas en su lonchera escolar, 60,2% presentaron alimentos ricos en carbohidratos, 40,6% llevaban alimentos preparados en casa, y 41,0% tuvieron alimentos industrializados en su composición; respecto al estado nutricional, el 60,9% presentaron un estado nutricional normal, 27,5% tuvo riesgo de sobrepeso; 8,7% presentó sobrepeso y 2,9% emaciación. Concluyendo que las características de las loncheras escolares se relaciona con el estado nutricional en los niños en estudio.

En México, en el 2014, Santillana<sup>30</sup> presentó la investigación titulada: “Relación entre el estado nutricional y el aporte calórico del contenido alimentario en los refrigerios de los preescolares del Jardín de niños Rosario Castellanos, de la población de 2da Manzana Santa Cruz Tepexpan, Jiquipilco, Estado de México”; con el objetivo de determinar si existe una relación entre el estado nutricional de los preescolares del Jardín de niños Rosario Castellanos y el contenido calórico de los alimentos que llevan para la toma de su refrigerio. El estudio fue de tipo analítico, prospectivo, observacional, de corte transversal; la muestra estuvo conformada por 51 niños, utilizando una guía de observación y una hoja de registro de estado nutricional en la recolección de los datos. Los resultados que encontró fueron que de acuerdo al indicador talla para edad el 72% de los niños tuvo una talla normal, sin embargo, un 24% de la población presentó talla baja y un 4% talla alta; por otro lado al evaluar a los menores con los indicadores índice de masa corporal y peso para edad no se presentaron casos de desnutrición severa ni de obesidad. En cuanto al análisis del contenido calórico de los alimentos el 52% de los alimentos que llevaban los niños se encontró dentro del rango adecuado en cuanto al aporte calórico. Concluyendo que el estado nutricional se relaciona de manera significativa con el aporte calórico del contenido de los refrigerios escolares de los niños en estudio.

En Ecuador, en el 2013, Araúz<sup>31</sup>, realizó el estudio de investigación titulado: “Relación entre los conocimientos actitudes y

prácticas alimentarias sobre el desayuno, lonchera y almuerzo, de las madres de los niños preescolares de 2 a 5 años que asisten al Centro Municipal de Educación Inicial Mundo Infantil y su estado nutricional”, con el objetivo de demostrar si los conocimientos, actitudes y prácticas alimentarias de las madres de niños preescolares influyen en el estado nutricional de los mismos. El estudio fue de tipo observacional, descriptivo correlacional, la muestra estuvo conformada por 111 madres y sus hijos preescolares; utilizando una encuesta y la medición del peso y la talla en la recolección de los datos. Los resultados que encontró mostraron que, los conocimientos alimentarios de las madres no se relacionaron con el estado nutricional de los hijos; mientras que las actitudes y prácticas alimentarias de las madres como, preparación de la alimentación ( $p=0,000$ ), decisión alimentaria ( $p=0,000$ ), quien decide la lonchera ( $p=0,001$ ), frecuencia de consumo de cereales y derivados ( $p=0,006$ ) se relacionan con el indicador P/E. Así como también el indicador T/E se relaciona con la persona que prepara los alimentos ( $p=0,010$ ), y el consumo de snacks ( $p=0,006$ ), mientras que el indicador IMC/Edad se relaciona con el consumo de frutas ( $p=0,045$ ).

En México, en el 2012, Lazcano, Villanueva, Sifuentes, y Fernández<sup>32</sup> realizaron el estudio titulado “Contenido nutricional de loncheras escolares y su relación con el sobrepeso y obesidad en escolares del estado de Hidalgo. Estudio comparativo entre zonas urbanas y zonas rurales” con el objetivo de Evaluar el contenido

nutricio de las loncheras escolares y su relación con sobrepeso y obesidad en escolares. El estudio fue de tipo descriptivo correlacional, la muestra estuvo conformada por 369 escolares del tercer año de primaria, utilizando un inventario de lonchera y las tablas de valoración nutricional en la recolección de los datos. Los resultados que encontraron fueron que el 31% de niños presentaba sobrepeso y el 48,24% presentaba obesidad, y respecto a los que llevaban lonchera, de estas el 44,5% se exceden de energía, 34,9% de lípidos y 64,4% fueron deficientes en fibra. No encontrando diferencias significativas según el estado nutricional y según tipo de zona el aporte de energía fue mayor en las zonas urbanas ( $p < 0.005$ ).

En Ecuador, en el 2011, Ramos<sup>33</sup> realizó el estudio titulado “Estado nutricional y nivel académico relacionados con el consumo de refrigerio escolar de niños y niñas de la escuela fiscal mixta Alberto Flores del Cantón Guaranda, provincia Bolívar”, con el objetivo de determinar la relación entre el estado nutricional, rendimiento académico con el consumo del refrigerio escolar. El estudio fue de descriptivo correlacional, la muestra estuvo conformada por 90 estudiantes, utilizando una encuesta y la valoración nutricional en la recolección de los datos. Los resultados que encontró fueron que al determinar el estado nutricional se encontró que el 90% de niños tienen un IMC normal, el 4,4 % sobrepeso y un 5,6 % desnutrición, y respecto a los refrigerios escolares, el 65% fueron saludables y el 35% restante no saludables; concluyendo que existe relación entre las variables en estudio.

## **A nivel nacional**

En Lima, en el 2017, Fernández<sup>34</sup> realizó la investigación titulada: “Relación entre la composición de las loncheras y el estado nutricional, en preescolares menores de 5 años de la IEl Alegría de Jesús – San Borja 2017”; con el objetivo de determinar si existe una relación entre la composición de las loncheras y el estado nutricional en los preescolares menores de 5 años de edad. El estudio fue de tipo descriptivo, correlacional, prospectivo y de corte transversal. La muestra estuvo conformada por 194 preescolares entre los 2 a 5 años de edad, que cumplían con los criterios de inclusión. Para la evaluación del estado nutricional se utilizaron los indicadores antropométricos: Peso para la talla (P/T), Peso para la Edad (P/E) y Talla para la Edad (T/E). Para conocer la composición de las loncheras utilizó la lista de cotejo para tipo de lonchera escolar. Los resultados que encontró fueron que el 54,1% de preescolares presentaron loncheras no saludables, el 45,9% presentan loncheras saludables. Asimismo según P/T, el 76,8% presentó un estado nutricional normal, el 2,1% desnutrición, el 14,9% sobrepeso y el 5,2% obesidad. Según P/E; el 91,8% presentó un estado nutricional dentro de lo normal; el 0,5% desnutrición y el 7,7% sobrepeso. Según T/E; el 93,3% de preescolares presentó un estado nutricional normal; el 5,7% talla baja y el 1% talla alta. Concluyendo que existe relación significativa entre la composición de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en edad preescolar considerados en esta investigación.



En Puno, en el 2016, Ccoyo<sup>35</sup> presentó la investigación titulada: “Refrigerio escolar y estado nutricional en la Institución Educativa Primaria Pública Independencia Puno – 2015” con el objetivo de determinar la relación del refrigerio escolar y el estado nutricional en los estudiantes. El estudio fue de tipo descriptivo transversal, con diseño correlacional, la muestra estuvo conformada por 61 escolares, utilizando una guía de observación en la recolección de los datos. Los resultados que encontró fueron que el 26% de estudiantes que consumían refrigerio adecuado tuvieron estado nutricional normal y del 74% que consumían refrigerio inadecuado el 41% tuvieron estado nutricional normal, el 26% presentaron sobrepeso, 5% bajo peso y 2% obesidad. Respecto al refrigerio escolar, el 68% de los escolares consumían refrigerios inadecuados y 32% adecuado, observando que a mayor grado de estudio mayor consumo de refrigerio inadecuado; con relación a la composición del refrigerio escolar en la categoría de inadecuado: el 72% no contenía alimentos reguladores, el 67% tenía inadecuada cantidad de agua y 66% no contenía alimentos constructores; mientras que el 51% contenía alimentos energéticos. Finalmente respecto al estado nutricional, el 68% tuvo estado nutricional normal, el 16% con sobrepeso y 12% bajo peso. Concluyendo que el refrigerio escolar se relaciona directamente con el estado nutricional de los escolares en esta investigación.

En Lima, en el 2014, Huayllacayán y Mora<sup>36</sup> realizaron el estudio titulado “Relación entre conocimiento materno sobre loncheras escolares y estado nutricional de estudiantes de primaria de la

Institución Educativa N° 6069 Pachacútec”; con el objetivo de determinar la relación entre las nociones maternas sobre loncheras escolares y estado nutricional. El estudio fue de tipo descriptivo correlacional, la muestra estuvo conformada por 100 estudiantes, utilizando un cuestionario y una hoja de registro de estado nutricional en la recolección de los datos. Los resultados que encontraron fueron que el nivel de conocimiento de las madres sobre loncheras escolares fue medio, y el estado nutricional de los estudiantes fue normal; concluyendo que existe relación significativa entre el conocimiento materno sobre loncheras escolares y el estado nutricional de estudiantes.

En Lima, en el 2014, Retamozo<sup>37</sup>, realizó el estudio titulado “Efectividad de un programa educativo con metodología en la preparación de las loncheras saludables en padres de niños preescolares de una Institución Educativa”, cuyo objetivo fue determinar la efectividad de un programa educativo en la mejora de la preparación de las loncheras escolares. El estudio fue de tipo cuantitativo, de diseño cuasi experimental se efectuó en 48 padres de una Institución Educativa Inicial de Lima, utilizando una lista de chequeo en la recolección de los datos. Los resultados permitieron comprobar la hipótesis mediante la prueba t de Student, con un nivel de significancia del 95%, donde se demostró que el Programa Educativo con Metodología Interactiva es efectivo para comportamientos relacionado a la preparación de loncheras saludables.

En Trujillo, en el 2014, Florián y Torres<sup>38</sup> realizaron la investigación titulada: “Lonchera escolar y estado nutricional de los niños(as) Pacasmayo, 2013”; con el objetivo de establecer la relación entre la relación entre el tipo de lonchera escolar y el estado nutricional de los niños de 3 y 4 años de edad. El estudio fue de tipo observacional, analítico, prospectivo, de corte transversal, la muestra estuvo constituida por 35 niños, utilizando una lista de cotejo en la recolección de los datos. Los resultados que encontraron fueron que el 28,6% de niños tuvo lonchera no saludable; según el indicador peso para talla, el 88,6% presentó estado nutricional normal; 5,7% presentó desnutrición y 5,7% sobrepeso; según el indicador talla para edad, el 85,7% presentó talla normal, y 14,3% tuvo talla baja; y por último, según el indicador peso para edad, el 88,6% presentó estado nutricional normal, 5,7% presentó desnutrición y 5,7% restante tuvo sobrepeso. Concluyendo que existe relación entre el tipo de lonchera escolar y el estado nutricional de los escolares en estudio.

#### **A nivel local**

En Huánuco, en el 2017, Villanueva<sup>39</sup> realizó la investigación titulada: “Relación entre el nivel de conocimientos que tienen las madres sobre la alimentación infantil y el estado nutricional de los preescolares de la Institución Educativa Inicial 104 – Amarilis – Huánuco 2017”; con el objetivo de determinar la relación entre el nivel de conocimientos que tienen las madres sobre alimentación infantil y el estado nutricional de los preescolares en estudio. La investigación fue de tipo relacional, prospectivo de corte transversal; la muestra

estuvo conformada por 80 madres de familia y 80 niños preescolares; utilizando un cuestionario sobre el nivel de conocimientos de las madres sobre la alimentación del preescolar y el segundo la ficha de observación del estado nutricional del preescolar en la recolección de los datos. Los resultados que encontró fueron que el 46,3% de madres tuvieron conocimientos buenos y el 56,3% presentaron estado nutricional normal. Y en cuanto a sus dimensiones de la alimentación generalidades (0,020), frecuencia de la alimentación (0,009), consistencia de la alimentación (0,056) y cantidad de la alimentación (0,027), todas tuvieron un nivel de significancia  $P < 0,05$  con lo que se evidencia una relación con los conocimientos de las madres. Respecto al estado nutricional, 56,2% tuvieron estado nutricional normal, 36,3% desnutrición y 7,5% presentaron sobrepeso u obesidad. Concluyendo que el nivel de conocimientos que tienen las madres sobre alimentación infantil se relaciona significativamente con el estado nutricional de los preescolares en esta investigación.

En Huánuco, en el 2016, Palomino<sup>40</sup> realizó la investigación titulada: “Conocimientos sobre la preparación de loncheras pre escolares de madres del nivel inicial de la Institución Educativa Inicial n° 003 “Laurita Vicuña Pino” - Huánuco 2016”; con el objetivo de determinar los conocimientos sobre la preparación de loncheras pre escolares en madres de nivel inicial. La investigación fue de tipo descriptiva, prospectiva, de corte transversal; la muestra estuvo conformada por 80 madres, utilizando un cuestionario de conocimientos en la recolección de los datos. Los resultados que

encontraron fueron que el 57,5% de madres desconocían sobre lonchera escolar y 42,5%(34) conocía. Así mismo de acuerdo a las dimensiones 70,0% desconocía sobre preparación y 30,0% conocía; 66,3% desconocía los tipos de alimentos y 33,8% conocía; 50,0% desconocía sobre la higienización y 50,0% (40) conocía. Concluyendo que

En Huánuco, en el en el 2009, Flores y Gómez<sup>41</sup> realizaron el estudio titulado “Evaluación de la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños de la Institución Educativa N° 005”, cuyo objetivo fue determinar la relación que existe entre las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio. El estudio fue de tipo descriptivo correlacional; la muestra estuvo constituida por 84 niños, utilizando las tablas de valoración antropométrica y una guía de observación de loncheras escolares en la recolección de los datos. Los resultados que encontraron fueron que el 69,2% de los escolares presentaron algún tipo de desnutrición y al comparar este valor con la preparación de las loncheras escolares, las cuales fueron no saludables en un 52% obtuvieron un  $Z = 8.524$ ; que resulta estadísticamente significativo con  $p = 0.000$ ; concluyendo que existe relación entre la preparación de loncheras escolares y el estado nutricional en los niños en estudio.

## **2.2. Bases teóricas.**

Las bases teóricas que darán sustento al presente estudio de investigación son:

### 2.2.1. Modelo de las determinantes del estado nutricional en los niños.

Este modelo se fundamenta en la información disponible sobre las determinantes de riesgo para las alteraciones del estado nutricional de los niños, teniendo como precedente la propuesta del marco conceptual para promover la seguridad alimentaria y nutricional en la niñez<sup>42</sup>.

En este modelo se plantea que las carencias nutricionales pueden ser causadas por un conjunto de factores clasificados en:

- a) **Cuidado de la madre o responsable.-** Incluye aquellos aspectos y características que indican el grado de cuidado que el niño recibe en casa, y que influye en su estado nutricional.
- b) **Morbilidad.-** Incluye las principales enfermedades infantiles que inciden en el estado nutricional de los niños en edad preescolar.
- c) **Accesibilidad a servicios de salud.-** Engloba los indicadores que reflejan si la familia puede acceder a un servicio de salud.
- d) **Disponibilidad de Alimentos.-** Refleja si el niño puede consumir los alimentos recomendados para mantener un buen estado nutricional.
- e) **Factores individuales.-** Se refiere a las características propias del niño, las cuales, que pueden favorecer o desfavorecer su estado nutricional.<sup>43</sup>

Cuando existe la presencia de desequilibrios significativos en alguno de estos elementos, el estado nutricional del niño puede deteriorarse, trayendo como consecuencia la presencia de

carencias nutricionales como la desnutrición, sobrepeso, obesidad y otras deficiencias de micronutrientes<sup>44</sup>.

Esta teoría se relacionó con el estudio pues permitió identificar diversos factores relacionados al estado nutricional de los niños e estudio.

### **2.2.2. Modelo de Promoción de la Salud**

Fue apoyado por Nola Pender, citado por Sakraida<sup>45</sup>, quien sostuvo que la conducta de las personas se encuentra motivada por potencial humano; por eso este modelo se basa en el análisis de la manera como las personas toman decisiones respecto al cuidado de su salud, enfatizando las características personales y aspectos vinculados con las conductas en salud que se pretenden lograr en aras de mejorar las condiciones de salud y la calidad de vida.

Pender<sup>46</sup>, en su enfoque teórico enfatiza que promocionar la salud consiste en disminuir factores de riesgo y aumentar los factores protectores, cambiando estilos de vida y promoviendo una cultura de salud; señalando que las personas que brindan importancia a su salud, tienen mayor tendencia a conservarla.

En relación al presente estudio, este modelo expone de forma amplia los aspectos relevantes que intervienen en la preparación de loncheras saludables en los niños en edad escolar.

## **2.3. Definiciones Conceptuales.**

### **2.3.1. Generalidades sobre la preparación de loncheras escolares.**

La lonchera escolar es definida por Mogarey como la cajita portadora de alimentos que favorece para que el niño conserve una

dieta balanceada y verdaderamente nutritiva; siendo sus principales funciones mantener las suficientes reservas de nutrientes durante el día escolar, proveer de alimentos nutritivos que a los niños les gustan y establecer costumbres saludables de alimentación<sup>47</sup>.

Según la Asociación Peruana de Consumidores y Usuarios (ASPEC)<sup>48</sup>, la lonchera escolar constituye aquellos alimentos que los niños llevan a sus instituciones educativas para alimentarse en las horas de refrigerio; por lo que debe ser nutritiva, debiendo contener alimentos energéticos, reguladores o protectores y agua, evitando los excesos como los déficit que desplazan a las comidas principales y alteran el estado nutricional de los niños.

Al respecto el Ministerio de Salud (MINSA)<sup>49</sup> señala que las loncheras escolares por ser preparaciones que los niños consumen entre comidas, no reemplazan a ninguna de las habituales (desayuno, almuerzo, lonche o cena); por lo que deben ser fáciles de preparar, prácticos de llevar, nutritivos y variados.

La lonchera escolar constituye una comida agregada a las tres comidas principales, por lo consiguiente no es un reemplazo de las misma; y se caracteriza porque contiene del 10% al 15% del valor calórico total de alimentos consumidos en el día, y puede brindarse a media mañana o media tarde dependiendo de la jornada escolar<sup>50</sup>.

La lonchera escolar contribuye a que los niños conserven buenos hábitos alimenticios, mantenga una dieta balanceada y tengan una reserva de nutrientes que les permitan recuperar las energías pérdidas en las diligencias escolares<sup>51</sup>.



### 2.3.2. Características de las loncheras escolares

Para que una lonchera sea considerada como saludable, se debe considerar las siguientes características:

- a) Inocuidad:** Todos los alimentos deben ser manipulados con medidas de higiene para que éstos no se constituyan como agentes transmisores de diversas enfermedades; y los envases deben ser apropiados para no deteriorar los alimentos<sup>52</sup>.
- b) Practicidad:** La preparación de los alimentos debe ser rápida y sencilla, y los envases tienen que ser herméticos e higiénicos, y fáciles de portar por los niños<sup>53</sup>.
- c) Variedad:** Uno de los métodos más eficaces para promover el consumo de alimentos saludables es la creatividad y variedad en las presentaciones enviadas en la lonchera escolar, tanto en colores, texturas y combinaciones<sup>54</sup>.

### 2.3.3. Composición de las loncheras escolares

Las loncheras escolares contienen entre 250 a 300 calorías en su aporte alimenticio y nutricional, pero es conveniente resaltar que no reemplazan ninguna de las comidas diarias; por lo que las loncheras escolares deben prepararse de acuerdo a la edad del niño y su tiempo de permanencia en la escuela.

Una lonchera escolar nutritiva está compuesta generalmente por un sándwich, una fruta y un refresco; y además debe ser nutritiva, balanceada, por lo que debe incluir todos los grupos básicos de alimentos; y ser fácil digestión, y en ningún caso debe reemplazar al desayuno, ni al almuerzo del niño<sup>55</sup>.

#### **2.3.4. Preparación de loncheras escolares**

El Ministerio de Salud (MINSA) refiere que las loncheras escolares son importantes y necesarias para los niños en edad escolar y preescolar, ya que permiten cubrir sus necesidades nutricionales, asegurando un rendimiento escolar óptimo en la institución educativa<sup>56</sup>.

Al respecto Velarde<sup>57</sup> refiere que el contenido alimenticio de una lonchera escolar es esencial para complementar las necesidades nutricionales que los niños necesitan durante el día; señalando que es una fuente de energía adicional para que los niños presten en las clases y no se duerman; destacando que los errores más frecuentes es enviar loncheras escolares con golosinas, gaseosas y alimentos grasos, que generan hábitos alimenticios no saludables en los niños; y que otro problema frecuente es proporcionar dinero al niño para que adquiera y consumo cualquier producto en el quiosco escolar.

#### **2.3.5. Recomendaciones en la preparación de loncheras escolares**

Para garantizar que el niño consuma todos los alimentos que se envíen en la lonchera escolar, los padres de familia deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Se debe promover el lavado de manos antes de consumir los alimentos.
- Enviar los alimentos de la lonchera escolar en recipientes prácticos, limpios y seguros.
- Lavar cotidianamente la parte interna del recipiente de la lonchera escolar para prevenir patologías.

- Utilizar una servilleta de papel antes de colocar los alimentos en la lonchera escolar.
- Los alimentos de la lonchera escolar deben ser fácil digestión, variedad y preparación
- Evitar enviar alimentos que puedan fermentarse fácilmente.
- Las frutas que se envían en la lonchera escolar debe ser enteras y con cascara, para evitar su oxidación y aprovechar las propiedades nutricionales de estos alimentos.
- El contenido de la lonchera debe ser atractivo, variado, de consistencia adecuada y que estimulen la masticación, manteniendo la buena salud bucal de los niños<sup>58</sup>.

### **2.3.6. Dimensiones de la preparación de las loncheras escolares.**

Dentro de la preparación de las loncheras escolares se deben considerar las siguientes dimensiones:

#### **2.3.6.1. Tipos de alimentos**

Desde el punto de vista nutricional deberá estar integrada por alimentos de tipo energéticos, constructores y reguladores; además del consumo de alimentos líquidos.

**a) Alimentos energéticos:** Aportan la energía que los niños necesitan para su crecimiento y desarrollo; dentro de este grupo nutricional se considera a los carbohidratos y grasas en general. Dentro de los alimentos energéticos que se deben incluir en la lonchera escolar se encuentran el pan (blanco, integral), hojuelas de maíz, avena, maíz, etc.; y en cuanto a las grasas se consideran el maní, pecanas, palta, aceitunas, etc<sup>59</sup>.

- b) Alimentos constructores:** Ayudan a la formación de tejidos corporales (músculos, órganos, masa ósea) y fluidos (sangre) en el organismo. En este grupo nutricional se encuentran las proteínas de origen animal y vegetal, poniendo énfasis en los alimentos de origen animal, por su mejor calidad nutricional y utilización en el organismo en crecimiento. Dentro de los alimentos constructores que se pueden incluir en la lonchera escolar se encuentran los derivados lácteos (yogurt, queso), huevo, carnes, etc<sup>60</sup>.
- c) Alimentos reguladores:** Proporcionan las defensas que los niños requieren para enfrentar las diversas patologías. Dentro de este grupo de alimentos se encuentran las frutas (naranja, manzana, etc.) y las verduras (zanahoria, lechuga, etc.)<sup>61</sup>.
- d) Líquidos:** En la lonchera escolar se deberá incluir agua o toda aquella preparación líquida natural como los refrescos de frutas (refresco de manzana, limonada, etc.), cocimiento de cereales (avena, quinua, etc.), infusiones (manzanilla, anís, etc., excepto té); adicionando azúcar en poca cantidad<sup>62</sup>.

#### **2.3.6.2. Combinación de alimentos**

La combinación de los alimentos de las loncheras escolares debe ser saludables, debiendo por ello cumplir con la condición de que la lonchera escolar debe contener un alimento energético, un alimento constructor y un alimento regulador, además de incluir líquidos en la lonchera escolar; evitando la inclusión de las galletas comida chatarra en las loncheras escolares<sup>63</sup>.

### **2.3.6.3. Estado de conservación de los alimentos**

Los alimentos que se envían en las loncheras escolares deben tener un buen estado de conservación teniendo en cuenta que las carnes, pescados, productos lácteos y huevos deben estar en buenas condiciones; asimismo se debe constatar que la fecha de vencimiento de los productos envasados no haya caducado, o en su defecto, se encuentren en estado de descomposición<sup>64</sup>.

### **2.3.6.4. Cantidad de los alimentos**

La cantidad de alimentos de la lonchera escolar debe estar basada en las necesidades energéticas y sobre todo nutricionales de los niños en edad escolar, debiendo contener alimentos de cada grupo nutricional siendo la cantidad recomendada una unidad de cada uno de ellos.<sup>65</sup>

### **2.3.6.5. Envase de los alimentos**

El envase en que se envían las loncheras escolares debe ser saludable, debiendo permitir la conservación adecuada de los alimentos, evitando que estos se descompongan, por ello, el envase deber ser apropiado y estar cerrado de forma hermética, como los tápers, los cuales se encuentran acondicionados de manera especial para el envío de los alimentos; asimismo se deben evitar el uso de bolsas, botellas de gaseosa, entre otros recipientes en la preparación de las loncheras escolares<sup>66</sup>.

### **2.3.7. Definiciones de estado nutricional.**

Según la OMS la evaluación del estado nutricional es conceptuada como la interpretación de los resultados nutricionales

obtenidos después de la realización de estudios bioquímicos, antropométricos, dietéticos y clínicos; para determinar de manera pertinente la situación nutricional de los individuos<sup>67</sup>.

Según Cortes<sup>68</sup>, es el resultado del equilibrio entre la ingesta, absorción y utilización de los alimentos y las necesidades nutricionales del organismo.

Huayllacayán<sup>69</sup> refiere que es la valoración del crecimiento y desarrollo del niño, donde se identifican las alteraciones nutricionales por aumento o disminución de sus indicadores.

Según Villa<sup>70</sup>, es la resultante final del equilibrio entre el consumo de alimentos y requerimiento de nutrientes, que se reflejan en las medidas antropométricas de los niños.

En consecuencia se puede afirmar que el estado nutricional es la condición del organismo que resulta de la absorción y utilización de los alimentos ingeridos y los requerimientos nutricionales del organismo, que se obtiene mediante el uso de indicadores antropométricos, nutricionales, bioquímicos, etc<sup>71</sup>.

### **2.3.8. Estado Nutricional en la edad preescolar**

La niñez representa una etapa de grandes cambios y rápido proceso de crecimiento; donde los problemas de malnutrición los afectan principalmente durante la primera infancia, ocasionando problemas en el crecimiento y desarrollo, así como también en aquellos aspectos relacionados a la atención y el aprendizaje<sup>72</sup>.

Las necesidades calóricas disminuyen respecto al peso corporal durante la infancia intermedia; sin embargo, se almacenan

reservas para el crecimiento durante la adolescencia. En la etapa escolar, se resalta como característica principal que los niños sienten atracción por los juegos, que les ocasiona un mayor desgaste de energías, por lo que deben tener un estado nutricional adecuado que le permita satisfacer todas estas necesidades calóricas<sup>73</sup>.

### **2.3.9. Alteraciones en el estado nutricional**

Un estado nutricional adecuado se caracteriza por mantener las medidas antropométricas dentro de los valores normales, y se denomina estado nutricional inadecuado cuando las medidas antropométricas se encuentran fuera de los parámetros normales; que se manifiestan de la siguiente manera<sup>74</sup>:

- a) Desnutrición.-** Es una alteración nutricional que se manifiesta en tener un retraso en el crecimiento (talla baja para edad) y un peso inferior al normal (peso bajo para edad), y a menudo constituye un factor que contribuye a la aparición de las enfermedades se asocia a la mortalidad en niños menores de 5 años. La desnutrición infantil puede clasificarse en: leve, moderada y severa<sup>75</sup>.
- b) Obesidad.-** El sedentarismo, es uno de los principales factores que favorece la obesidad infantil; se puede medir mediante el índice de masa corporal para edad; constituyéndose en un problema común durante la infancia<sup>76</sup>.

### **2.3.10. Valoración del estado nutricional**

La valoración nutricional permite determinar el estado de nutrición de una persona, así como también valorar sus necesidades nutricionales y pronosticar posibles riesgos sobre el estado de salud

que se presente en relación al estado nutricional<sup>77</sup>. La valoración del estado nutricional se basa en la evaluación de los siguientes aspectos:

- a) **Anamnesis.-** Representa la evaluación inicial del individuo, y consiste en obtener información respecto al tipo de dieta, hábitos alimenticios, actividad física y presencia de enfermedades que alteran el estado nutricional<sup>78</sup>.
- b) **Exploración Clínica.-** La exploración clínica se encuentra orientada a valorar de manera integral la nutrición, detectando los signos y síntomas de alteraciones nutricionales mediante el examen físico<sup>79</sup>.
- c) **Antropometría nutricional.-** Se basa en el estudio y análisis de las medidas antropométricas de peso, talla y el perímetro cefálico. Los índices de relación más utilizados en la evaluación del estado nutricional de los niños son: peso para talla, talla para edad, peso para edad y el índice de masa corporal para edad. En el estudio antropométrico se consideran los siguientes indicadores<sup>80</sup>:
  - **Peso.-** Es un indicador global de la masa corporal de una persona, que es fácil de obtener y reproducible. Para pesar a un niño, se debe realizar cuando este se encuentre en ayunas, para obtener un peso exacto, debiendo contar con una balanza que previamente deberá ser calibrada para obtener resultados exactos; posteriormente el niño debe retirarse la ropa y se le solicitará que se coloque en la parte central de la balanza en la parte central, en posición firme evitando el



movimiento, verificando el peso del niño en la balanza y anotando en la hoja respectiva su peso correspondiente<sup>81</sup>.

- **Talla.-** Es el parámetro más importante para evaluar el crecimiento en longitud pero es menos sensible que la evaluación del peso para la determinación de las carencias nutricionales; por eso solo se afecta en las carencias prolongadas, sobre todo en los primeros años de vida<sup>82</sup>.

La técnica de medición de la talla requiere que se coloque al niño(a) de pie, derecho y descalzo, con los pies unidos por los talones formando un ángulo de 45° y la cabeza situada respecto al plano de Frankfurt, que representa la línea imaginaria que une el borde inferior de la órbita y el conducto auditivo externo en posición horizontal, teniendo cuidado que los talones, las nalgas y la parte media superior de la espalda estén en contacto con la guía vertical de medición; deslizando la pieza superior del tallímetro hasta tocar la cabeza del niño, y registrando la talla medida en la hoja de registro<sup>83</sup>.

- **Índice de masa corporal.-** Es el indicador que mejor se correlaciona con la proporción de grasa corporal en una persona<sup>83</sup>. En el niño se ha demostrado que es el que mejor representa el peso relativo durante la infancia, excepto en el comienzo de la pubertad, donde es más preciso el índice peso sobre talla al cuadrado; sin embargo, aun en ese periodo el índice de masa corporal se correlaciona con la grasa corporal y debe considerarse el más adecuado para cualquier edad<sup>84</sup>.

Para diagnosticar el sobrepeso y la obesidad en los niños, la OMS propone el uso del índice de masa corporal, que se obtiene dividiendo el peso (en gramos) entre la talla (en metros) elevada al cuadrado. En los escolares y preescolares el valor de índice de masa corporal varía con las distintas fases de desarrollo y es necesario utilizar estándares obtenidos a través de un estudio longitudinal, donde la clasificación del índice de masa corporal en las personas de 5 a 19 años, según el Ministerio de Salud, es de acuerdo al género y la edad en años y meses cumplidos, obteniéndose los siguientes diagnósticos nutricionales<sup>85</sup>:

- a) **Bajo peso o delgadez:** Cuando presenta un IMC inferior a  $15.5 \text{ kg/m}^2$
- b) **Normal:** Cuando presenta un IMC entre  $15.5$  a  $20.0 \text{ kg/m}^2$
- c) **Sobrepeso:** Cuando presenta un IMC entre  $20.1$  a  $23.2 \text{ kg/m}^2$ .
- d) **Obesidad:** Cuando presenta un IMC  $> 23.3 \text{ kg/m}^2$ .

## 2.4. Hipótesis.

### 2.4.1. Hipótesis general

**Ho:** La preparación de las loncheras escolares no se relaciona con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.

**Hi:** La preparación de las loncheras escolares se relaciona con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.

#### **2.4.2. Hipótesis específicas.**

**Ho<sub>1</sub>:** El tipo de alimentos de las loncheras escolares se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.

**Hi<sub>1</sub>:** El tipo de alimentos de las loncheras escolares no se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.

**Hi<sub>2</sub>:** La combinación de los alimentos de las loncheras escolares se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.

**Ho<sub>2</sub>:** La combinación de los alimentos de las loncheras escolares no se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.

**Hi<sub>3</sub>:** El estado de conservación de los alimentos de las loncheras escolares se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.

**Ho<sub>3</sub>:** El estado de conservación de los alimentos de las loncheras escolares no se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.

**Hi<sub>4</sub>:** La cantidad de los alimentos de las loncheras escolares se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.

**Ho<sub>4</sub>:** La cantidad de los alimentos de las loncheras escolares no se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.

**Hi<sub>5</sub>:** El envase de los alimentos de las loncheras escolares se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.

**Ho<sub>5</sub>:** El envase de los alimentos de las loncheras escolares no se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.

## 2.5. Variables.

### 2.5.1. Variable Independiente.

Preparación de loncheras escolares.

### 2.5.2. Variable Dependiente.

Estado Nutricional.

### 2.5.3. Variables de caracterización

- **Características del niño:**
  - Edad.
  - Género.
  - Lugar de residencia.

## 2.6. Operacionalización de variables.

VARIABLE	DIMENSIÓN	TIPO DE VARIABLE	INDICADOR	VALOR FINAL	ESCALA DE MEDICIÓN
<b>VARIABLE INDEPENDIENTE</b>					
<b>Preparación de loncheras escolares</b>	Tipo de alimentos	Cualitativa	Energéticos. Formadores. Reguladores. Otros.	Saludable No saludable	Nominal
	Combinación de los alimentos	Cualitativa	Adecuada Inadecuada	Saludable No saludable	Nominal
	Estado de conservación de los alimentos	Cualitativa	Frescos, en buen estado. Presentan mal estado de conservación.	Saludable No saludable	Nominal
	Cantidad de los alimentos	Cualitativa	Media unidad Una unidad Más de una unidad.	Saludable No saludable	Nominal

	Envase de los alimentos	Cualitativa	Sin envase. Bolsa de plástico. Papel Táper. Botella para refresco. Botella para gaseosa. Botella de vidrio.	Saludable No saludable	Nominal
<b>VARIABLE DEPENDIENTE</b>					
<b>Estado Nutricional</b>	Índice de masa corporal para la edad	Cualitativa	Clasificación del estado nutricional según IMC/edad	Delgadez Normal. Sobrepeso. Obesidad.	Nominal
<b>VARIABLE</b>	<b>DIMENSIÓN</b>	<b>TIPO DE VARIABLE</b>	<b>INDICADOR</b>	<b>VALOR FINAL</b>	<b>ESCALA DE MEDICIÓN</b>
<b>VARIABLES DE CARACTERIZACIÓN</b>					
<b>Características del niño.</b>	Edad	Cuantitativa	Fecha de nacimiento	En años	De razón
	Género	Cualitativa	Fenotipo	Masculino Femenino	Nominal
	Lugar de residencia	Cualitativa	Características secundarias relacionadas al lugar de origen	Urbana Rural Periurbana	Nominal

## CAPÍTULO III

### 3. MARCO METODOLÓGICO

#### 3.1. Tipo de estudio.

Según los objetivos de la investigación y el número de variables analíticas; el presente estudio fue de tipo analítico, porque se estudiaron las variables mediante un análisis estadístico bivariado que permitió contrastar las hipótesis de investigación formuladas inicialmente y mediante ello se determinó la relación existente entre la preparación de loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio;

De acuerdo a la intervención de la investigadora fue de tipo observacional, porque no hubo manipulación de variables, y los datos recolectados reflejaron en qué condiciones se encontraron las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio.

Respecto a la planificación de la medición de datos fue de tipo prospectivo, porque se recolectó la información en el momento de la aplicación de los instrumentos de investigación, identificando adecuadamente las características de la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio.

Y por último, según el número de ocasiones en que se midieron las variables, fue de tipo transversal, porque se estudiaron simultáneamente las variables consideradas en la investigación en un determinado momento, que permitió presentar la información recolectada tal y como se presentó en un determinado periodo de tiempo y espacio.

### 3.1.1. Enfoque.

El enfoque del estudio pertenece al de tipo cuantitativo, pues se encuentra fundamentado en la medición de la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños de 5 años, sustentándose en la aplicación de los instrumentos de investigación, para dar a conocer la realidad presentada en el ámbito de estudio.

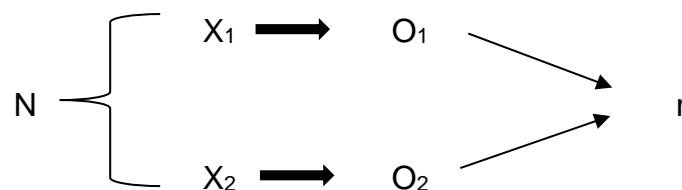
### 3.1.2. Alcance o nivel.

La presente investigación corresponde al nivel relacional, pues su objetivo general fue determinar entre la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños de 5 años considerados en el presente estudio.

### 3.1.3. Diseño.

El diseño utilizado en el presente estudio fue el de tipo relacional, como se presenta en el siguiente esquema:

#### DIAGRAMA:



#### Dónde:

- N** : Muestra de niños de 5 años.
- X<sub>1</sub>** : Preparación de loncheras escolares.
- X<sub>2</sub>** : Estado Nutricional.
- O<sub>1</sub>** : Observación de la variable 1
- O<sub>2</sub>** : Observación de la variable 2.
- r** : Relación entre las variables

## **3.2. Población y muestra**

### **3.2.1. Población.**

La población estuvo constituida por 57 niños de cinco años de edad de la Institución Educativa Inicial N° 104, según datos obtenidos de las nóminas de matrícula de esta institución proporcionados por los docentes de aula.

**a) Criterios de inclusión.-** Se incluyeron en el estudio a los niños que cumplieron con los siguientes criterios:

- Tuvieron cinco años y estuvieron matriculados en la Institución Educativa Inicial N° 104
- Sus padres aceptaron voluntariamente que su niño(a) participe del estudio de investigación mediante la firma del asentimiento y consentimiento informado.
- Tuvieron asistencia regular a las clases académicas.

**b) Criterios de exclusión.-** No se incluyeron en el estudio a los niños que presentaron las siguientes condiciones:

- No estuvieron presentes en el momento de la recolección de los datos.
- Sus padres solicitaron licencia o permiso para que su niño no asista a la Institución por diversos motivos el día de la aplicación de los instrumentos de investigación.
- Estuvieron enfermos, o imposibilitados física o psicológicamente para poder participar en la toma de medidas antropométricas para el llenado respectivo de los instrumentos de investigación.



- Sus padres no aceptaron que su niño (a) participe del estudio de investigación (rechazaron el asentimiento y consentimiento informado).

**c) Ubicación en el espacio:** El estudio de investigación se realizó en la Institución Educativa Inicial N° 104 ubicada en la Av. Marcos Durán Martel S/N, en la localidad de Paucarbamba, distrito de Amarilis, provincia y departamento de Huánuco.

**d) Ubicación en el tiempo:** Fue de acuerdo a la duración de la ejecución del presente estudio, se realizó en los meses de Marzo a Mayo del 2017.

### **3.2.2. Muestra.**

Por ser una población pequeña se vio por conveniente, incorporar como muestra a la población total de estudio, es decir a todos los niños de 5 años matriculados en la Institución Educativa Inicial N° 104 en el periodo académico 2017, que como se explicó anteriormente, fueron en total 57 niños de cinco años de edad.

### **3.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

#### **3.3.1. Para la recolección de datos.**

##### **a) Técnicas.**

Las técnicas utilizadas fueron la entrevista y la observación, con la finalidad de obtener información de la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio.

##### **b) Instrumentos.**

Los instrumentos que fueron empleados dentro de la presente investigación son:

- **Guía de entrevista de características generales (Anexo N° 01).**- Este instrumento permitió conocer las características generales de las madres en estudio; se encuentra constituida por 6 preguntas divididas en dos dimensiones: características demográficas (edad materna, lugar de residencia), y características sociales (estado civil, religión, grado de escolaridad y ocupación).
- **Guía de observación de preparación de loncheras escolares (Anexo N° 02).**- Este instrumento fue utilizado para identificar las características y condiciones de la preparación de las loncheras escolares que llevan los niños a su Institución Educativa Inicial, este instrumento está compuesto por 11 ítems divididos en 5 dimensiones: tipos de alimentos, combinación de los alimentos, estado de conservación de los alimentos, cantidad de los alimentos y envase de los alimentos.

En la recolección de datos para el llenado del instrumento se solicitó que cada niño en compañía de su madre si se estuviera presente, nos proporcione su lonchera escolar para verificar su contenido según los criterios de evaluación establecidos.

La valoración de la variable preparación de las loncheras escolares se realizó asignando 1 punto por cada ítem que se considere como preparación saludable y de 0 puntos por cada ítem observado que se identifique como preparación no saludable.

- **Hoja de registro de estado nutricional (Anexo N° 03).**- Este instrumento permitió determinar el estado nutricional de los niños considerados en el estudio; se encuentra dividida en 3 partes: la

introducción, donde se presentaron las instrucciones y los objetivos de la investigación; los datos generales de los niños, tomando en consideración la edad en años y meses cumplidos, género; y por último, los datos relacionados al peso, talla e índice de masa corporal de los niños realizándose posteriormente la valoración de su estado nutricional a través de los indicadores del índice de masa corporal para la edad y talla para la edad haciendo uso de las tablas de valoración nutricional antropométrica aprobada por el Ministerio de Salud y la Organización Mundial de la Salud.

La valoración del estado nutricional de acuerdo a la edad, el peso y el índice de masa corporal, dio lugar a la siguiente clasificación:

**a) De acuerdo al índice de masa corporal para la edad.-** La clasificación de este índice se realizó de la siguiente manera:

**Bajo peso o delgadez:** El valor de índice de masa corporal obtenido fue inferior a 15,5 kg./m<sup>2</sup>.

**Normal:** El valor de índice de masa corporal obtenido se ubicó entre los valores de 15,5 kg./m<sup>2</sup> a 20,0 kg./m<sup>2</sup>.

**Sobrepeso:** El valor de índice de masa corporal obtenido se ubicó entre los valores de 20,0 kg./m<sup>2</sup> a 23,2 kg./m<sup>2</sup>.

**Obesidad:** El valor de índice de masa corporal obtenido fue superior a 23,2 kg./m<sup>2</sup>.

**b) De acuerdo a la talla para la edad.-** Se tuvo en cuenta la tabla de valoración nutricional antropométrica de varones y mujeres de 5 a 19 años respectivamente y su clasificación se realizó de la siguiente manera:

**Talla Baja:** Se consideró esta clasificación cuando se encuentre que la talla del niño evaluado tuvo un valor menor al valor de la talla correspondiente al percentil 5 de la tabla de valoración nutricional antropométrica.

**Talla Normal:** Se consideró esta clasificación cuando la talla del niño evaluado se encuentre entre los valores correspondientes al percentil 5 y el percentil 95 de la tabla de valoración nutricional antropométrica.

**Talla Alta:** Se consideró esta clasificación cuando se identificó que la talla del niño evaluado tuvo un valor mayor al valor de la talla correspondiente al percentil 95 de la tabla de valoración nutricional antropométrica.

**c) Instrumentos mecánicos.**

La medición de las medidas antropométricas de los niños en estudio se realizó haciendo uso de la balanza y el tallímetro; los cuales presentaron las siguientes características:

- **La balanza.-** Es un instrumento mecánico que mide la masa de un cuerpo; mediante la comparación la fuerza de gravedad que se ejerce sobre dicha masa; la balanza utilizada en esta investigación fue de marca CAMRY con un valor de precisión de 0,096 kg. y una capacidad máxima de 100 kg.

- **El tallímetro.-** Es un instrumento mecánico utilizado para medir la estatura o longitud de una persona; el tallímetro utilizado en el estudio tuvo una precisión de 1mm y una longitud de 2 metros.

**c) Validez y confiabilidad de los instrumentos de recolección de datos**

Los instrumentos fueron sometidos a pruebas de validación cualitativas y cuantitativas; las cuales se describen a continuación:

- **Validez racional.-** Dentro de la validez racional se realizó una búsqueda exhaustiva y metódica de toda la información bibliográfica disponible relacionada a las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños, permitiendo que los conceptos presentados se encuentren respaldados por una sólida base teórica y conceptual.
- **Validez por jueces expertos.-** Se seleccionaron 06 expertos, quienes evaluaron si los instrumentos utilizados eran representativos de las variables medidas, minimizando con ello, el sesgo en la formulación de los ítems planteados.

Cada experto recibió información escrita acerca del propósito del estudio; de los objetivos e hipótesis de investigación, la operacionalización de las variables entre otros; también recibieron una hoja de instrucciones y una hoja de respuestas para evaluación y validación por jueces expertos; donde se recolectó la información de cada uno de ellos respecto a los ítems que conforman los instrumentos de investigación. Las categorías

evaluadas por los jueces expertos fueron la suficiencia, objetividad, pertinencia, claridad, vigencia, estrategia, estructura y consistencia de cada uno de los instrumentos de investigación.

De manera específica las recomendaciones de los expertos respecto a los instrumentos de investigación fueron:

**Experta N° 01: Lic. Violeta Jiménez Basilio** (Enfermera Asistencial Centro de Salud Las Moras); la experta recomendó que debía incorporarse el envase donde son enviados los alimentos en la evaluación de las loncheras escolares, debido a que muchas veces no cumplen con los criterios y estándares establecidos en la normativas pertinentes, siendo fuentes potenciales de transmisión de enfermedades que alteran el estado nutricional de los niños.

**Experto N° 02: Mg. Wilmer Espinoza Torres** (Jefe de Recursos Humanos Microred Pillco Marca); el experto recomendó que se debía mejorar la claridad de los ítems que debía estar orientados al cumplimiento de los objetivos de la investigación.

**Experto N° 03: Lic. Cinthya Miranda Fonseca** (Enfermera Asistencial Caritas Huánuco); la experta recomendó que en la formulación del problema se debía considerar el término “preparación” de loncheras escolares; y que después de ello era factible su aplicación en la muestra en estudio.

**Experto N° 04: Lic. Bertha Serna Román** (Enfermera Asistencial Centro de Salud Carlos Showing Ferrari); la experta sugirió corregir algunos errores ortográficos y de redacción en la

formulación de los ítems, y que luego se encontraba apto para su aplicación.

**Experto N° 05: Lic. Percy Rodríguez Retis** (Enfermero Asistencial Centro de Salud Pillco Marca); el experto no realizó mayores observaciones, recomendando la ejecución inmediata del proceso de recolección de datos propiamente dicho.

**Experto N° 06: Lic. Graciela Ponciano Reyes** (Enfermera Asistencial Centro de Salud Perú Corea); recomendó que las preguntas debían ser más sencillas y entendibles para las usuarias; y que posteriormente era factible su aplicación durante la ejecución del estudio de investigación.

- **Validez por consistencia interna (confiabilidad).**- Se realizó una prueba piloto para someter todos los instrumentos de recolección de datos a prueba en nuestro contexto e identificar adecuadamente la metodología a seguir en el proceso de recolección de datos y el control del tiempo necesario para cada instrumento. Esta pequeña prueba se realizó en la Institución Educativa Inicial N° 113 del distrito de Amarilis, y se tuvo en cuenta a los niños que presenten características similares a nuestra muestra en estudio.

Posteriormente se procedió a determinar a determinar el análisis de confiabilidad respectivo del instrumento “Guía de observación de preparación de loncheras escolares”, a través del coeficiente de KR – 20 de Kuder Richardson, por tratarse de un instrumento que tiene una alternativa que considerada como

respuesta correcta, obteniéndose un valor de confiabilidad de 0,87; que indicó que este instrumento presentaba un grado alto de confiabilidad, validando su uso en el presente estudio de investigación.

En relación a la confiabilidad del instrumento “Hoja de registro de estado nutricional” no se utilizó ningún método de confiabilidad ni constructo debido a que se encuentra considerado en el nivel de recolección de datos a través de la documentación, motivo por el cual no ameritó realizar la determinación del nivel de confiabilidad de este instrumento en esta investigación.

### **3.3.2. Para la presentación de datos.**

En la presentación de los resultados de este estudio se consideraron estas etapas:

**a) Autorización.-** Se presentó un oficio dirigido a la directora de la Institución Educativa Inicial N° 104 solicitando la autorización respectiva para realizar la ejecución estudio de investigación.

**b) Aplicación de instrumentos.-** En esta etapa se realizaron los siguientes procedimientos:

- Se recogió la autorización emitida por la directora de la Institución Educativa Inicial N° 104, dando el consentimiento institucional para la ejecución del estudio de investigación.
- Se coordinó con la responsable del Área Niño del Centro de Salud “Carlos Showing Ferrari”, solicitando el préstamo de la balanza y tallímetro; que servirá para medir el peso y talla de los niños considerados en el estudio.



- Se recopiló los materiales de escritorio y logísticos necesarios para realizar el proceso de recolección de datos.
- Se contrataron dos encuestadores quienes fueron capacitados previamente en los aspectos metodológicos y técnicos a tener en cuenta en la ejecución de esta investigación.
- Se dialogó con los docentes de las aulas de los niños de 5 años de la Institución Educativa para coordinar las fechas de aplicación de los instrumentos de investigación.
- Se realizó una reunión con los padres de familia con la finalidad de dar a conocer el propósito y los objetivos trazados en la presente investigación y también responder las interrogantes que los padres planteen respecto al proceso de recolección de datos.
- Posteriormente se solicitó la firma del consentimiento informado de cada uno de los padres de familia, donde cada uno de ellos expresó su conformidad para que su hijo sea considerado en el estudio; programando también las fechas de aplicación de los instrumentos y medición del peso y talla de cada uno de los niños y niñas participantes del estudio.
- El día programado para el inicio de recolección de datos se ingresó a la Institución Educativa Inicial N° 104, realizando la presentación respectiva de los encuestadores al director y los docentes de esta institución.
- Se acondicionó dos ambientes disponibles proporcionados por la directora de la Institución Educativa, uno destinado

exclusivamente para niños y el otro para las niñas, donde se instalaron las balanzas y tallímetros protegidos por un biombo para cuidar la intimidad de los niños participantes del estudio.

- Posteriormente se identificó a los niños de 5 años quienes en compañía de sus madres llegaban a la institución educativa; a quienes se les invitó a ingresar a los ambientes acondicionados para realizar la recolección de datos de esta investigación.
- Antes de aplicar los instrumentos de investigación se solicitó a cada uno de los niños que firmen el asentimiento informado, donde mostro su conformidad para participar del estudio.
- En primer lugar se realizó la evaluación de las loncheras escolares; solicitará a cada madre que proporcione la lonchera escolar de su niño(a) para verificar el contenido de cada una de ellas, verificando cada uno de los ítems considerados en el estudio asignando un puntaje por cada hallazgo observado dentro de las loncheras escolares, conforme a los estándares establecidos por el Ministerio de Salud y las literaturas consultadas respecto a la variable en estudio.
- Posteriormente se procedió a realizar la medición de las medidas antropométricas, cuidando la intimidad mediante el uso de un biombo para que estos puedan retirarse la ropa; resaltándose que la medición antropométricas de los niños fue realizado por una persona del género masculino; y de las niñas por una persona del género femenino; y que los madres de familia estuvieron presentes en la medición del peso y talla.

- A continuación, se procedió a pesar a cada niño en una balanza de pie, que previamente fue calibrada, solicitando al niño(a) que se mantenga derecho sin inclinarse y con las manos pegadas a los muslos para poder obtener de esta forma datos más exactos respecto al peso y talla; realizando el proceso de calibración de la balanza para cada uno de los niños y niñas participantes de la investigación.
  - Una vez obtenidos los datos de peso y talla exactos de cada uno de los niños y niñas de cinco años de edad, procediendo a determinar el índice de masa corporal de cada uno de ellos aplicando la fórmula respectiva que es la del cociente del peso sobre la talla elevada al cuadrado; el índice de masa corporal que permitió determinar el estado nutricional de cada niño(a) participantes del proceso de recolección de datos.
  - Se agradeció a cada madre de familia y su niño(a) por su participación en la investigación y se le brindó un regalo simbólico en señal de agradecimiento por la colaboración brindada en el estudio.
  - Se realizó la limpieza de los ambientes proporcionados para la aplicación de los instrumentos de investigación, y luego se agradeció a los docentes y directora de la Institución Educativa Inicial N° 104 y se procedió a retirarse para realizar el procesamiento respectivo de los hallazgos encontrados.
- c) Revisión de los datos.-** Se examinaron los instrumentos de investigación; realizando el control de calidad a cada uno de ellos,

asegurando la representatividad de los resultados y la depuración de encuestas incompletas fueron rellenas inadecuadamente.

- d) Codificación de los datos.-** Se transformaron en códigos numéricos cada una de las respuestas identificadas en los instrumentos de recolección de datos, de acuerdo a las variables consideradas en el estudio. Los datos se clasificaron de acuerdo a las variables en forma categórica y numérica respectivamente.
- e) Procesamiento de los datos.-** Los datos fueron procesados en forma manual a través del programa Excel 2013, previa elaboración de un sistema de códigos numéricos de base de datos; y para el procesamiento estadístico de los datos se utilizó el paquete estadístico IBM SSPS 23.0 para Windows.
- f) Plan de tabulación de datos.-** Los resultados obtenidos se tabularon en cuadros de frecuencias y porcentajes para la parte descriptiva de la investigación, facilitando la observación de la preparación de loncheras escolares y estado nutricional de los niños de cinco años considerados en esta investigación.
- g) Presentación de datos.-** Los datos fueron presentados en tablas académicas de acuerdo a cada una de las variables estudiadas, a fin de realizar el análisis respectivo de acuerdo al marco teórico correspondiente a la preparación de loncheras escolares y el estado nutricional de los niños de 5 años en estudio.

### **3.3.3. Para el análisis e interpretación de datos.**

En el análisis e interpretación de los datos del presente estudio, se consideraron las siguientes etapas:

- a) Análisis descriptivo.-** Se detallaron las características de cada una de las variables según grupos de estudio y de acuerdo al tipo de variable analizada, considerándose en esta investigación el uso de las medidas de frecuencia para las variables numéricas, utilizando tablas en la presentación de los resultados presentados.
- b) Análisis inferencial.-** Para demostrar la relación entre las variables de estudio, se elaboraron tablas de contingencia donde se realizó el análisis de las variables mediante un análisis estadístico de tipo bivariado a través de la prueba no paramétrica de Chi – cuadrado de independencia, donde se puso a prueba cada una de las hipótesis planteadas inicialmente a través del ritual de significancia estadística; considerándose el valor de significancia  $p \leq 0,05$  como valor teórico para aceptar o rechazar las hipótesis de investigación. El análisis inferencial de los resultados obtenidos se llevó a cabo utilizando el paquete estadístico IBM SPSS versión 23.0 para Windows.
- c) Consideraciones éticas de la investigación.-** Antes de la aplicación de los instrumentos se coordinó con las docentes responsables de las dos aulas de niños de cinco años de la Institución Inicial N° 104, para realizar una reunión con todos los padres de familia para hacerles conocer los objetivos, importancia y propósitos del estudio, brindando información adecuada sobre la problemática estudiada, despejando sus dudas y contestando con propiedad las interrogantes expresadas al respecto; una vez explicado esto, se solicitó que cada madre o padre de familia firme

el consentimiento informado donde brindo su autorización para que su menor hijo participe del estudio, de igual manera se solicitó a los niños la firma del asentimiento informado donde quedó constancia de que conocen los procedimientos en los que participaron; asimismo se consideraron los siguientes principios éticos:

- **Beneficencia;** se respetó este principio porque se buscó que los resultados del presente estudio beneficien a cada uno de los niños participantes, de modo que se puedan implementar programas que permitan mejorar el estado nutricional y la preparación de loncheras escolares nutritivas para los niños en etapa preescolar.
- **No maleficencia;** se respetó este principio, porque no se puso en riesgo la dignidad, los derechos y el bienestar de los niños(as) ni de sus padres, ya que la información obtenida fue de carácter confidencial y de uso estricto sólo para fines de investigación.
- **Autonomía,** se respetó este principio, ya que se solicitó la firma del consentimiento y asentimiento informado; y también se les explicó a las madres de familia en forma clara y precisa que podían retirar a sus niños(as) de la investigación en el momento que lo consideraban pertinente.
- **Justicia,** se respetó este principio, se aplicaron los instrumentos de investigación a todos los niños(as) participantes de estudio y se les brindó a cada uno de ellos un trato amable y respetuoso sin ningún tipo de discriminación, ni de género, raza, condición social o de cualquier otra índole.

## CAPÍTULO IV

### 4. RESULTADOS

#### 4.1. Procesamiento de datos.

##### 4.1.1. Características generales de la muestra en estudio.

**Tabla 01. Edad de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

Edad (En años y meses cumplidos)	Frecuencia	%
De 5a a 5a 3m.	14	24,6
De 5a 4m a 5a 7m.	16	28,1
De 5a 8m a 5a 11m	27	47,3
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>

**Fuente.** Guía de entrevista de características generales de la muestra en estudio.

En relación a la edad de los niños considerados en el presente estudio, se pudo identificar que el 47,3% (27) tuvieron de 5 años 8 meses a 5 años 11 meses de edad; el 28,1% (16) presentaron edades comprendidas entre los 5 años 4 meses hasta los 5 años 7 meses de edad; y por último, el 24,6% (14) tuvieron edades que fluctuaron entre los 5 años y 5 años 3 meses de edad cumplidos.

**Tabla 02. Género de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

<b>Género</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>%</b>
Masculino	17	29,8
Femenino	40	70,2
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>

**Fuente. Guía de entrevista de características generales de la muestra en estudio.**

Respecto al género predominante en los niños considerados en esta investigación, se pudo observar que la mayoría representadas en el 70,2% (40) de personas evaluadas pertenecieron al género femenino; mientras que el 29,8% (17) restante fueron del género masculino.



**Tabla 03. Lugar de residencia de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

<b>Lugar de Residencia</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>%</b>
Urbana	39	68,4
Rural	15	26,3
Periurbana	03	5,3
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>

**Fuente. Guía de entrevista de características generales de la muestra en estudio.**

Respecto al lugar de residencia de los niños considerados en el presente estudio, se encontró que el 68,4% (39) de madres encuestadas expresaron proceder zonas urbanas del distrito; el 26,3% (15) manifestaron proceder de zonas rurales; y por último, el 5,3% (3) restante declararon proceder de zonas periurbanas de la localidad en estudio.

#### 4.1.2. Preparación de loncheras escolares

**Tabla 04. Descripción de la preparación de las loncheras escolares en la dimensión tipo de alimentos en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017**

Preparación de Loncheras Escolares Dimensión Tipo de Alimentos	n = 57	
	Nº	%
<b>Energéticos:</b>		
Saludable	49	86,0
No Saludable	08	14,0
<b>Formadores:</b>		
Saludable	39	68,4
No Saludable	18	31,6
<b>Reguladores:</b>		
Saludable	38	66,7
No Saludable	19	33,3
<b>Otros:</b>		
Saludable	24	42,1
No Saludable	33	57,9

Fuente. Guía de observación de preparación de loncheras escolares. (Anexo 02).

En cuanto a la descripción de la preparación de las loncheras escolares de los niños en estudio según la dimensión tipos de alimentos contenidos en la lonchera escolar, se identificó que respecto a los alimentos energéticos, el 86,0% (49) de loncheras evaluadas fueron saludables y en el 14,0% (8) no saludables; en cuanto a los alimentos formadores, el 68,4% (39) de loncheras fueron saludables y el 31,6% (18) no saludables; en relación a los alimentos reguladores, el 66,7% (38) de lonchera escolares fueron saludables y 33,3% (19) fueron no saludables; y por último, respecto a los otros tipos de alimentos; el 57,9% (33) de loncheras escolares fueron saludables y 42,1% (24) fueron no saludables.

**Tabla 05. Preparación de loncheras escolares en la dimensión tipo de alimentos en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

<b>Preparación de Loncheras Escolares</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>%</b>
<b>Tipo de Alimentos</b>		
Saludables	34	59,6
No Saludables	23	40,4
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>

**Fuente.** Guía de observación de preparación de loncheras escolares. (Anexo 02).

Respecto a la preparación de las loncheras escolares según tipo de alimentos contenidos en las loncheras de los niños considerados en el estudio de investigación; se identificó que el 59,6% (34) de loncheras evaluadas fueron consideradas saludables; debido a que las loncheras escolares contenían alimentos de tipo energéticos, reguladores y formadores en su composición; mientras que en el 40,4% (23) restante, las loncheras escolares fueron consideradas no saludables, pues en su mayoría estaban compuestas por dulces, golosinas, alimentos procesados y comida chatarra, o en su defecto no estaban conformadas por alimentos de los diversos grupos nutricionales requeridos en la alimentación de la población infantil.

**Tabla 06. Preparación de loncheras escolares en la dimensión combinación de alimentos en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

<b>Preparación de loncheras escolares Combinación de Alimentos</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>%</b>
Saludables	31	54,4
No Saludables	26	45,6
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>

**Fuente. Guía de observación de preparación de loncheras escolares. (Anexo 02).**

Respecto a la preparación de las loncheras escolares en la dimensión combinación de los alimentos de las loncheras de los niños considerados en el estudio; se identificó que el 54,4% (31) de loncheras evaluadas fueron consideradas saludables; debido a que estaban combinadas de manera balanceada y saludable, pues contenían un alimento de tipo energético, un alimento formador, un alimento regulador y un alimento líquido en la composición de la lonchera escolar, siendo considerada nutritiva y adecuada para el crecimiento y desarrollo de los niños; mientras que el 45,6% (26) restante presentaron una combinación no saludable en su composición, pues de manera predominante contenían alimentos de tipo superfluos como las galletas, cuates, chizitos y otros alimentos catalogados como no saludables; y también porque no presentaban alimentos energéticos, formadores y reguladores en la combinación de las loncheras escolares de los niños en estudio,

**Tabla 07. Preparación de loncheras escolares en la dimensión estado de los alimentos en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

<b>Preparación de loncheras escolares Estado de Alimentos</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>%</b>
Saludables	52	91,2
No Saludables	05	8,8
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>

**Fuente.** Guía de observación de preparación de loncheras escolares. (Anexo 02).

Respecto a la preparación de las loncheras escolares en la dimensión estado de los alimentos de las loncheras de los niños considerados en el estudio; se identificó que el 91,2% (52) de loncheras evaluadas fueron consideradas saludables; pues los alimentos eran frescos, agradables y se encontraban en buen estado de conservación, mientras que el 8,8% (5) restante fueron clasificadas como no saludables, porque en la mayoría de casos, el producto alimenticio tenía vencida la fecha de vencimiento, poniendo en riesgo el estado de salud de los niños.

**Tabla 08. Descripción de la preparación de las loncheras escolares en la dimensión cantidad de alimentos en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017**

Preparación de Loncheras Escolares Dimensión Cantidad de Alimentos	n = 57	
	Nº	%
<b>Energéticos:</b>		
No presenta	08	14,0
Media unidad	20	35,1
Una unidad	29	50,9
<b>Formadores:</b>		
No presenta	18	31,5
Media unidad	12	21,1
Una unidad	26	45,6
Más de una unidad	01	1,8
<b>Reguladores:</b>		
No presenta	19	33,3
Media unidad	11	19,3
Una unidad	27	47,7
<b>Otros:</b>		
No presenta	33	57,9
Media unidad	06	10,5
Una unidad	11	19,3
Más de una unidad	07	12,3

**Fuente.** Guía de observación de preparación de loncheras escolares. (Anexo 02).

En cuanto a la descripción de la preparación de las loncheras escolares de los niños en estudio en la dimensión cantidad de alimentos contenidos en la lonchera escolar; se observó que respecto a los alimentos energéticos, el 50,9% (29) de loncheras evaluadas presentó más de una unidad en su contenido, el 35,1% (20) presentó una unidad y el 14,0% (8) no presentaron alimentos de tipo energéticos; respecto a los alimentos de tipo formadores, se encontró que el 45,6%(26) de loncheras evaluadas presentó una unidad de este tipo de alimentos, el 31,5% (18) no presentó estos alimentos en su contenido; el 21,1% (12) tuvo media unidad y el 1,8% (1)

presentó más de una unidad de alimentos formadores; respecto a los alimentos de tipo reguladores, se encontró que 47,7% (27) presentó una unidad de este tipo de alimentos en su composición, el 33,3% (19) no presentó este tipo de alimentos y el 19,3% (11) tuvo media unidad de este tipo de alimentos en su composición; y por último, respecto a los otros tipos de alimentos, se observó que el 57,9% (33) no presentó este tipo de alimentos en su contenido, el 19,3% (11) tuvo una unidad en su composición, el 12,3% (7) presentó más de una unidad y el 10,5% (6) tuvo media unidad de este tipo de alimentos en la composición de su lonchera escolar.

**Tabla 09. Preparación de loncheras escolares en la dimensión cantidad de los alimentos en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

<b>Preparación de loncheras escolares Cantidad de Alimentos</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>%</b>
Saludables	30	52,6
No Saludables	27	47,4
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>

**Fuente. Guía de observación de preparación de loncheras escolares. (Anexo 02).**

Respecto a la preparación de las loncheras escolares en la dimensión cantidad de alimentos de las loncheras de los niños considerados en el estudio; se identificó que el 52,6% (30) de loncheras evaluadas fueron consideradas saludables; pues presentaban los alimentos energéticos, formadores y regulares en cantidades adecuadas para promover el crecimiento y desarrollo saludable de los niños; mientras que el 47,4% (27) restante fueron consideradas como no saludables en esta dimensión.



**Tabla 10. Descripción de la preparación de las loncheras escolares en la dimensión envase de alimentos en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

<b>Preparación de loncheras escolares Envase de Alimentos</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>%</b>
Sin envase	02	3,5
Bolsa de plástico	03	5,3
Táper	52	91,2
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>

**Fuente.** Guía de observación de preparación de loncheras escolares. (Anexo 02).

En cuanto a la descripción de la preparación de las loncheras escolares de los niños en estudio según la dimensión envase de alimentos de la lonchera escolar, se encontró que el 91,2% (52) de niños utilizaron el táper para llevar su lonchera escolar; mientras que el 5,3% (3) utilizaron botella de plástico, y por último, el 3,5% (2) no utilizaron ningún tipo de envase para llevar su lonchera escolar.

**Tabla 11. Preparación de loncheras escolares en la dimensión envase de los alimentos en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

<b>Preparación de loncheras escolares Envase de Alimentos</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>%</b>
Saludables	52	91,2
No Saludables	05	8,8
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>

**Fuente.** Guía de observación de preparación de loncheras escolares. (Anexo 02).

Respecto a la preparación de las loncheras escolares en la dimensión envase de alimentos de las loncheras de los niños considerados en el estudio; se identificó que el 91,2% (52) de loncheras evaluadas fueron consideradas saludables; pues el envase que contenía los alimentos era adecuada para llevar sus alimentos y refrigerios a la institución educativa inicial; mientras que el 8,8% (5) restante fueron consideradas no saludables en esta dimensión.

**Tabla 12. Preparación de loncheras escolares en niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

<b>Preparación de loncheras escolares</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>%</b>
Saludables	33	57,9
No Saludables	24	42,1
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>

**Fuente. Guía de observación de preparación de loncheras escolares. (Anexo 02).**

Respecto a la preparación de las loncheras escolares de los niños de cinco años de la Institución Educativa Inicial N° 105 considerados en la investigación; se observó, que en general; el 57,9% (33) de loncheras evaluadas fueron consideradas saludables; mientras que el 42,1% (24) restante fueron consideradas como loncheras no saludables en la presente investigación.

#### 4.1.3. Estado nutricional de los niños en estudio.

**Tabla 13. Estado nutricional según indicador índice de masa corporal para edad de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

<b>Estado Nutricional IMC para Edad.</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>%</b>
Normal	40	70,2
Sobrepeso	17	29,8
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>

**Fuente. Hoja de registro de estado nutricional (Anexo 03).**

En cuanto al estado nutricional de los niños de 5 años de edad considerados en el estudio, según el indicador índice de masa corporal para edad se identificó que el 70,2% (40) de niños evaluados presentaron un estado nutricional normal; mientras que el 29,8% (17) tuvieron diagnóstico de sobrepeso después de la evaluación antropométrica. Cabe mencionar que no se identificaron niños que presentaron delgadez en esta dimensión.

**Tabla 14. Estado nutricional según indicador talla para edad de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

<b>Estado Nutricional Talla para Edad.</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>%</b>
Talla Normal	55	96,5
Talla Alta	02	3,5
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>

**Fuente. Hoja de registro de estado nutricional (Anexo 03).**

Respecto al estado nutricional según talla para edad de los niños de 5 años de edad considerados al presente estudio, se identificó que el 96,5% (55) de niños evaluados presentaron talla normal; mientras que el 3,5% (2) tuvieron talla en la evaluación antropométrica respecto al indicador talla para edad. Cabe resaltar que no se identificaron niños que presentaron talla baja en la evaluación antropométrica.

#### 4.2. Contrastación y prueba de hipótesis.

**Tabla 15. Relación entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión tipo de alimentos y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

Preparación de Loncheras Escolares Tipo de Alimentos	Estado Nutricional				Total		Chi-cuadrado	P (valor)
	Normal		Sobrepeso		Nº	%		
	Nº	%	Nº	%				
Saludables	30	52,6	04	7,0	34	59,6	<b>11,080</b>	<b>0,001</b>
No Saludables	10	17,6	13	22,8	23	40,4		
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	<b>70,2</b>	<b>17</b>	<b>29,8</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>		

Fuente. Guía de observación de preparación de loncheras escolares. (Anexo 02) y hoja de registro de estado nutricional (Anexo 03).

Al analizar la relación entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión tipo de alimentos y el estado nutricional de los niños considerados en el estudio, mediante la prueba del Chi Cuadrado de Independencia, se encontró un valor de 11,080 y un valor de significancia  $p \leq 0,001$ ; indicando que existe grado de significancia estadística, es decir, estas variables se relacionan significativamente, por lo que se concluye que la preparación de loncheras escolares en la dimensión tipo de alimentos se relaciona con el estado nutricional en la muestra en estudio; por lo que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación en esta dimensión.

**Tabla 16. Relación entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión combinación de los alimentos y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

Preparación de Loncheras Escolares Combinación de los Alimentos	Estado Nutricional				Total		Chi-cuadrado	P (valor)
	Normal		Sobrepeso		Nº	%		
	Nº	%	Nº	%				
Saludables	27	47,4	04	7,0	31	54,4	<b>7,610</b>	<b>0,006</b>
No Saludables	13	22,8	13	22,8	26	45,6		
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	<b>70,2</b>	<b>17</b>	<b>29,8</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>		

Fuente. Guía de observación de preparación de loncheras escolares. (Anexo 02) y hoja de registro de estado nutricional (Anexo 03).

Al analizar la relación entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión combinación de los alimentos y el estado nutricional de los niños considerados en el estudio, mediante la prueba del Chi Cuadrado de Independencia, se encontró un valor de 7,610 y un valor de significancia  $p \leq 0,006$ ; indicando que existe grado de significancia estadística, es decir, estas variables se relacionan significativamente, por lo que se concluye que la preparación de loncheras escolares en la dimensión combinación de los alimentos se relaciona con el estado nutricional en la muestra en estudio; por lo que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación en esta dimensión.

**Tabla 17. Relación entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión estado de los alimentos y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

Preparación de Loncheras Escolares	Estado Nutricional				Total		Chi-cuadrado	P (valor)
	Normal		Sobrepeso		Nº	%		
	Nº	%	Nº	%				
Saludables	38	66,7	14	24,5	52	91,2	1,066	0,302
No Saludables	02	3,5	03	5,3	05	8,8		
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	<b>70,2</b>	<b>17</b>	<b>29,8</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>		

Fuente. Guía de observación de preparación de loncheras escolares. (Anexo 02) y hoja de registro de estado nutricional (Anexo 03).

Al analizar la relación entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión estado de los alimentos y el estado nutricional de los niños considerados en el estudio, mediante la prueba del Chi Cuadrado de Independencia, se encontró un valor de 1,066 y un valor de significancia  $p \leq 0,302$ ; indicando que no existe grado de significancia estadística, es decir, estas variables no se relacionan significativamente, por lo que se concluye que la preparación de loncheras escolares en la dimensión estado de los alimentos no se relaciona con el estado nutricional en la muestra en estudio; por lo que se acepta la hipótesis nula y se rechaza la hipótesis de investigación en esta dimensión.



**Tabla 18. Relación entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión cantidad de alimentos y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

Preparación de Loncheras Escolares	Estado Nutricional				Total		Chi-cuadrado	P (valor)
	Normal		Sobrepeso					
	Nº	%	Nº	%	Nº	%		
Cantidad de Alimentos								
Saludables	27	47,4	03	5,2	30	52,6		
No Saludables	13	22,8	14	24,6	27	47,4	<b>9,977</b>	<b>0,002</b>
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	<b>70,2</b>	<b>17</b>	<b>29,8</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>		

Fuente. Guía de observación de preparación de loncheras escolares. (Anexo 02) y hoja de registro de estado nutricional (Anexo 03).

Al analizar la relación entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión cantidad de los alimentos y el estado nutricional de los niños considerados en el estudio, mediante la prueba del Chi Cuadrado de Independencia, se encontró un valor de 9,977 y un valor de significancia  $p \leq 0,002$ ; indicando que existe grado de significancia estadística, es decir, estas variables se relacionan significativamente, por lo que se concluye que la preparación de loncheras escolares en la dimensión cantidad de los alimentos se relaciona con el estado nutricional en la muestra en estudio; por lo que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación en esta dimensión.

**Tabla 19. Relación entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión envase de alimentos y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

Preparación de Loncheras Escolares	Estado Nutricional				Total		Chi-cuadrado	P (valor)
	Normal		Sobrepeso					
	Nº	%	Nº	%	Nº	%		
Saludables	38	66,7	14	24,5	52	91,2	<b>1,066</b>	<b>0,302</b>
No Saludables	02	3,5	03	5,3	05	8,8		
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	<b>70,2</b>	<b>17</b>	<b>29,8</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>		

Fuente. Guía de observación de preparación de loncheras escolares. (Anexo 02) y hoja de registro de estado nutricional (Anexo 03).

Al analizar la relación entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión envase de los alimentos y el estado nutricional de los niños considerados en el estudio, mediante la prueba del Chi Cuadrado de Independencia, se encontró un valor de 1,066 y un valor de significancia  $p \leq 0,302$ ; indicando que no existe grado de significancia estadística, es decir, estas variables no se relacionan significativamente, por lo que se concluye que la preparación de loncheras escolares en la dimensión envase de los alimentos no se relaciona con el estado nutricional en la muestra en estudio; por lo que se acepta la hipótesis nula y se rechaza la hipótesis de investigación en esta dimensión.

**Tabla 20. Relación entre la preparación de loncheras escolares y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.**

Preparación de Loncheras Escolares	Estado Nutricional				Total		Chi-cuadrado	P (valor)
	Normal		Sobrepeso		N°	%		
	N°	%	N°	%				
Saludables	29	50,9	04	7,0	33	57,9	<b>9,813</b>	<b>0,002</b>
No Saludables	11	19,3	13	22,8	24	42,1		
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	<b>70,2</b>	<b>17</b>	<b>29,8</b>	<b>57</b>	<b>100,0</b>		

Fuente. Guía de observación de preparación de loncheras escolares. (Anexo 02) y hoja de registro de estado nutricional (Anexo 03).

Al analizar la relación entre la preparación de loncheras escolares en y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017, mediante la prueba del Chi Cuadrado de Independencia, se encontró un valor de 9,813 y un valor de significancia  $p \leq 0,002$ ; indicando que existe grado de significancia estadística, es decir, estas variables se relacionan significativamente, por lo que se concluye que la preparación de loncheras escolares se relaciona con el estado nutricional en la muestra en estudio; por lo que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de investigación en el presente estudio de investigación.

## CAPÍTULO V

### 5. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

#### 5.1. Contrastación de resultados.

El estudio sobre la relación entre la preparación de loncheras escolares y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104, realizado en el distrito de Amarilis, provincia y departamento de Huánuco evidenció a través de la prueba Chi cuadrado ( $X^2$ ) que existe significancia estadística respecto a la relación entre la preparación de loncheras y el estado nutricional en la muestra en estudio [ $X^2 = 9,813$  y  $p = 0,002$ ]; lo que permite rechazar la hipótesis nula y aceptar la hipótesis de investigación en el presente estudio investigativo.

Los resultados del presente estudio se apoyan en las teorías nutricionales donde se especifican que el estado nutricional es el resultado del balance entre la disponibilidad de los alimentos, los tipos de alimentos consumidos y la utilización de nutrientes por parte del organismo; en los niños, el desequilibrio de ésta puede causar una mala nutrición, la misma que en intensidad y duración afectará el crecimiento y desarrollo del niño.

Los resultados obtenidos en el presente estudio son similares a los obtenidos por Huayllaycayan<sup>86</sup>, quien identificó que la alimentación brindada por las madres en las loncheras escolares fue suficiente para mantener un adecuado estado nutricional en los niños; resaltando la importancia del contenido nutricional de las loncheras, las cuales deben tener un régimen nutricional acorde a las necesidades de cada niño.

Asimismo Marini, Alcázar y Walker<sup>87</sup> señalaron que el estado nutricional de los niños(as) se encuentra ligado con la preparación de los alimentos contenidos en la lonchera escolar, y que de ello dependerán las mezclas alimentarias, inocuidad de los alimentos y porciones que se brinden a los niños en las loncheras escolares y que garanticen que tengan un adecuado estado de salud y una mejor calidad de vida.

Pacha, Orellana y Quintulla<sup>88</sup> también identificaron que existe relación significativa entre los alimentos consumidos por los niños en su lonchera escolar y su estado nutricional, resaltando que estos resultados ratifican los conocimientos en los padres o apoderados sobre alimentación es resaltante para brindar una lonchera saludable a sus niños.

Al respecto, Velarde<sup>89</sup> señala que el contenido alimenticio de la lonchera escolar es fundamental para complementar las necesidades nutricionales que los niños necesitan durante el día.

Por su parte, Requena<sup>90</sup>, considera que una lonchera escolar saludable debe contener los requerimientos energéticos, reguladores y constructores necesarios de acuerdo a las actividades que desarrolle en su quehacer diario, los cuales deben ser de fácil digestión, variedad y preparación, y que principalmente contribuyan en el desarrollo del niño y el mantenimiento del estado nutricional.

Salinas, Lera y González<sup>91</sup>, consideran que es importante que las madres conozcan los grupos de alimentos para que puedan ofrecer a sus hijos(as) una dieta saludable en su lonchera escolar que

fomente su desarrollo físico e intelectual, que sea suficiente, adecuada y agradable para los niños en edad escolar y preescolar.

Bracho y Ramos<sup>92</sup>, afirman que si la madre conoce la adecuada combinación de los alimentos y sus beneficios en el estado nutricional de sus niños; estos tendrán una dieta balanceada que redundará en un desarrollo adecuado. Araúz<sup>93</sup> concluyó que la cantidad de alimentos que se incluyen en las loncheras escolares influyen en la aparición de deficiencias nutricionales en los niños en edad preescolar y escolar.

Por otro lado Mamani<sup>94</sup>, encontró resultados opuestos a los del presente estudio; encontrando que la cantidad de alimentos contenidos en la lonchera escolar no se relacionan con el estado nutricional; señalando como dato resaltante que los niños al disponer de dinero como propina muchas veces priorizan la adquisición de galletas, golosinas, entre otros que son los que en realidad condicionan el estado nutricional de los niños en esta etapa.

Retamozo<sup>95</sup>, también encontró resultados opuestos; pues en su estudio encontró que la cantidad de alimentos contenidos en la lonchera escolar no era adecuada, pero en el diagnóstico nutricional de los niños la mayoría presentó un estado normal; brindando como principal aporte que antes que brindar cantidad y calidad en los alimentos que se brindan a los niños; priorizando que estos deben ser balanceados y de alto contenido nutricional.

Después de haber realizado este análisis, se hace evidente la preocupación de la investigadora respecto a la identificación de un

alto porcentaje de niños con problemas nutricionales como el sobrepeso y la obesidad, identificándose en esta investigación, que el 29,8% de niños presentaron sobrepeso, representando cerca de la tercera parte de los niños evaluados, que es un indicador preocupante, debido al aumento alarmante de los problemas nutricionales en la población infantil.

Al respecto se resalta que la prevalencia de sobrepeso está aumentando en todo el mundo, tanto en adultos como en niños y cada vez a edades más tempranas y con formas más severas; las cuales tienen un impacto negativo significativo en la salud física y psicosocial de los niños como población vulnerable.

En base a los resultados obtenidos, se demuestra que si bien en las Instituciones Educativas de Huánuco no existen porcentajes elevados de niños con sobrepeso y obesidad; los resultados obtenidos en esta investigación demuestran que estas cifras se van elevando año tras año; lo que debe ser considerado como un llamado de alerta a las autoridades pertinentes, personal de salud, padres de familia y otros sectores involucrados en esta problemática, para que en el futuro, los escolares no aumenten las tasas de sobrepeso y obesidad, que predispongan a los niños a diversas patologías que alteren su crecimiento, desarrollo y sobre todo su calidad de vida.

Dentro de las limitaciones encontradas en el desarrollo del presente estudio de investigación fue la dificultad que se tuvo para obtener las autorizaciones respectivas para el acceso al ámbito de estudio, pues los trámites administrativos retrasaron la ejecución del

estudio y la recolección de los datos, otro factor limitante fue el escaso que se tuvo para la recolección de los datos, puesto que se estaba condicionado por la disponibilidad de los padres y los niños para la realización de la toma de medidas antropométricas en horas que no afectaran las labores académicas programadas en los niños; en el proceso de recolección de los datos la limitante identificada fue el miedo que algunos niños expresaron respecto a tener que desnudarse y al uniforme del personal de salud que muchas veces ellos consideran que llegan a las instituciones educativas para vacunarles y se mostraban temerosos por lo que se solicitó la colaboración de los padres; en el procesamiento de datos se tuvo dificultades con el manejo del programa estadístico respectivo.

De igual manera, se propone continuar con los estudios relacionados a esta problemática en instituciones educativas que tengan un mayor número de alumnos, ya sea en educación inicial o primaria; y ubicados en distintas zonas del departamento de modo que se pueda realizar inferencias y generalizar los resultados obtenidos y comparados con otras poblaciones de distinta realidad geográficas en aras de establecer estrategias y proyectos de intervención que garanticen que los niños en edad escolar mantengan un estado nutricional adecuado; teniendo en consideración que mejorar la nutrición infantil constituye un factor fundamental para asegurar el crecimiento económico y las mejoras sociales en países en vías de desarrollo.



## CONCLUSIONES

En el presente estudio de investigación se llegaron a las siguientes conclusiones:

- ❖ La preparación de loncheras escolares se relaciona con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017; siendo este resultado estadísticamente significativo [ $X^2 = 9,813$ ;  $p = 0,002$ ]
- ❖ Se encontró relación significativa entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión tipo de alimentos y el estado nutricional en la muestra en estudio [ $X^2 = 11,080$ ;  $p = 0,001$ ].
- ❖ Se encontró relación significativa entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión combinación de alimentos y el estado nutricional en la muestra en estudio [ $X^2 = 7,610$ ;  $p = 0,006$ ].
- ❖ Se encontró relación significativa entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión cantidad de alimentos y el estado nutricional en la muestra en estudio [ $X^2 = 9,977$ ;  $p = 0,002$ ].
- ❖ Por otra parte, no se encontró relación significativa entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión estado de los alimentos y el estado nutricional en la muestra en estudio [ $X^2 = 1,066$ ;  $p = 0,302$ ].
- ❖ Y, por último, no se encontró relación significativa entre la preparación de loncheras escolares en la dimensión envase de los alimentos y el estado nutricional en la muestra en estudio [ $X^2 = 1,066$ ;  $p = 0,302$ ].

## **RECOMENDACIONES**

### **A los enfermeros investigadores:**

Realizar estudios de carácter cuantitativo y cualitativo acerca de los factores que influyen en la preparación de loncheras escolares y en el estado nutricional de los niños y otros grupos de estudio, involucrando otras variables relacionadas a la nutrición infantil como la parasitosis intestinal, y a la preparación de las loncheras escolares como los conocimientos, actitudes y prácticas de las madres. Asimismo se sugiere la realización de estudios respecto al estado nutricional relacionado a las loncheras escolares en instituciones educativas rurales que permiten comparar y generalizar los resultados obtenidos, para así obtener datos y resultados más exactos respecto a esta problemática.

### **A la Escuela Académico Profesional de Enfermería:**

Capacitar continuamente a los estudiantes de Enfermería como futuros profesionales de la salud respecto a la importancia de la importancia de la preparación de las loncheras en el estado nutricional de los niños de cinco años, permitiendo que se encuentren continuamente actualizados en el tema y sensibilizados con el rol trascendental que van a desempeñar en el crecimiento y desarrollo saludable de los niños en general.

### **A los estudiantes de Enfermería:**

Desarrollar durante las prácticas comunitarias sesiones educativas, sesiones demostrativas y talleres informativos dirigidos a las madres de familia respecto a la importancia de la preparación de loncheras saludables en la prevención de alteraciones nutricionales y en el fomento del crecimiento saludable en la población infantil.

**A los profesionales de Enfermería del Plan Salud Escolar:**

Continuar con las actividades preventivas promocionales en la Institución Educativa a través de las actividades que conforman los tres componentes del Plan de Salud Escolar.

Trabajar en forma coordinada con los docentes y padres de familia para la realización de talleres que promuevan la alimentación saludable en los niños a través de la preparación de loncheras escolares saludables que permitan que estos tengan un adecuado estado nutricional.

**A las madres de los niños menores de cinco años:**

Involucrarse en el cuidado de sus niños y estar pendientes que sus medidas de peso, talla se encuentren dentro de los parámetros normales; y brindar una alimentación saludable a sus niños a través de la preparación de loncheras escolares saludables, que repercutirán favorablemente en su crecimiento, desarrollo y mejora de la calidad de vida.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Retamozo C. Efectividad de un programa educativo con metodología interactiva en la preparación de loncheras saludables en padres de niños pre escolares de una institución educativa, 2014. [Tesis para optar el título profesional de Licenciada en Enfermería] Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2015.
2. Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, Centro Nacional de Alimentación. Dirección Ejecutiva de Vigilancia Alimentaria y Nutricional. Lonchera Escolar en Estudiantes de Nivel Primario, Perú 2013. Perú: MINSA; 2015.
3. Torres J, Bobadilla D, Sanes E. Análisis Situacional de Salud 2013. DISA IV Lima. Informe Situacional. [Internet] [Consultado 2016 Octubre 24] Disponible en: [www.minsa.gob.pe/hama/Información/2013%20HMA%20ASIS.pdf](http://www.minsa.gob.pe/hama/Información/2013%20HMA%20ASIS.pdf).
4. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Programa Mundial de Alimentos. La Desnutrición Crónica en América Latina y El Caribe. Rev. Panam. Salud Pública. 2015; 7 (3): 5 – 13.
5. Fondo de Naciones Unidas para la Infancia. La desnutrición infantil, causas, consecuencias y estrategias para su prevención y tratamiento. España: UNICEF; 2015.
6. Instituto Nacional de Estadística e Informática. Encuesta Demográfica y de Salud Familiar 2015. Perú: INEI; 2015.
7. Ministerio de Salud. Sistema de Información del Estado Nutricional. Prevalencia de desnutrición en el departamento de Huánuco. Perú: MINSA; 2014.
8. Percca Y. Factores asociados al sobrepeso y obesidad de preescolares de Instituciones Educativas Iniciales de la ciudad de Huancavelica, 2014. [Tesis de Licenciatura] Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2014.
9. Organización Mundial de la Salud. Datos y cifras sobre obesidad infantil. [Internet] [Consultado 2016 Octubre 30] Disponible en <http://www.who.int/end-childhood-obesity/facts/es/>
10. Fundación Interamericana del Corazón Argentina. Obesidad infantil en América Latina. [Internet] [Consultado 2016 Octubre 31] Disponible en [http://www.ficargentina.org/index.php?option=com\\_content&view=category&id=106&Itemid=75&lang=es](http://www.ficargentina.org/index.php?option=com_content&view=category&id=106&Itemid=75&lang=es).
11. Diario La República. Obesidad infantil aumentó de 3% a 19% en los últimos 30 años. [Internet] [Consultado 2016 Octubre 31] Disponible en <http://larepublica.pe/impresasociedad/708242-obesidad-infantilaumento-de-3-19-en-los-ultimos-30-anos>
12. Radio Programas del Perú. Así está el Perú 2016: Desnutrición y obesidad en nuestro país. [Internet] [Consultado 2016 Octubre 30]

Disponible en: <http://rpp.pe/politica/elecciones/asi-esta-el-peru-2016-desnutricion-y-obesidad-en-nuestro-pais-noticia-940369>.

13. Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Informe Ejecutivo Huánuco Situación Nutricional. Lima: MINSA; 2015.
14. Durand D. Relación entre el nivel de conocimientos que tienen las madres sobre alimentación infantil y el estado nutricional de niños preescolares en la Institución Educativa Inicial N° 111 – Callao. [Tesis de Licenciatura] Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2011.
15. Hermsillo S. Cambios en la cultura alimenticia: Cultura de la Alimentación en el contexto de la Globalización. [Internet] [Consultado 2016 Noviembre 01] Disponible en: <http://www.freewebs.com/culturaalimentacion/>.
16. De Rosa, R. Pediatría. El niño sano, el niño enfermo. Perú. Edit. Grupo Guía S.A.; 2003.
17. Retamozo C. Efectividad de un programa educativo con metodología en la preparación de las loncheras saludables en padres de niños preescolares de una Institución Educativa. [Tesis de Licenciatura] Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2014.
18. *Ibid.*, p. 14.
19. Arlette B, Seinfeld J. Identificando estrategias efectivas para combatir la desnutrición infantil en el Perú. Revista de Ciencias Sociales, Segundo semestre 2011. [Internet] 38(5): 7 – 54 [Consultado 2016 Noviembre 02] Disponible en: [http://www.up.edu.pe/revista\\_apuntes/SitePages/ver\\_articulos\\_web.aspx?idsec=412&idnum=69](http://www.up.edu.pe/revista_apuntes/SitePages/ver_articulos_web.aspx?idsec=412&idnum=69).
20. Retamozo C. *Op Cit.*, p. 15.
21. Instituto Nacional de Estadística e Informática. La transición en el Perú. 2007; 56 (13): 23 – 26.
22. Hernández D. Alimentos Contenidos en Loncheras de Niños que acuden a un Preescolar. México. Revista Bol Clin Hosp Infant .2010; 27(1): 35-40.
23. Mamani S. Efectividad de un programa educativo en los conocimientos y prácticas de padres de niños preescolares sobre el contenido de la lonchera; I.E.I N° 326 “María Montessori” distrito de Comas [Tesis de Licenciatura].Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2010.
24. Peña D. Efectividad de un Programa Educativo en el incremento de conocimientos en las madres de niños en edad pre escolar sobre la preparación de loncheras saludables en la institución educativa inicial “San Martín de Porres [Tesis de Licenciatura].Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2011.
25. Hurtado D Creencias y prácticas alimentarias e higiénicas en madres: según el estado nutricional de su hijo. [Internet] [Consultado 2016

Noviembre 02] Disponible en: <http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IsisScript=iah/iah.xis&src=google&base=LILACS&lang=p&nextAction=lnk&exprSearch=418206&indexSearch=l>

26. Durand D. Op. Cit., p. 37.
27. Perú. Ministerio de Salud. Estrategia de Alimentación y nutrición. [Internet] [Consultado 2016 Noviembre 01] Disponible en: <http://www.minsa.gob.pe/portada/prevencionensalud.as>.
28. Pender N. Modelo de promoción de la salud. Barcelona: Ediciones Rol; 1989.
29. Jaramillo M. Características nutricionales de la lonchera escolar y el estado nutricional de los preescolares de la Escuela “Modesto Peñaherrera en Cotacachi, año lectivo 2016 – 2017. [Tesis para obtener el título de Licenciada en Nutrición y Salud Comunitaria] Ecuador: Universidad Técnica del Norte; 2017.
30. Santillana A. Relación entre el estado nutricional y el aporte calórico del contenido alimentario en los refrigerios de los preescolares del Jardín de niños Rosario Castellanos, de la población de 2da Manzana Santa Cruz Tepexpan, Jiquipilco, Estado de México. [Tesis para obtener el título de Licenciado en Nutrición] México: Universidad Autónoma del Estado de México; 2014.
31. Araúz G. Relación entre los conocimientos actitudes y prácticas alimentarias sobre el desayuno, lonchera y almuerzo, de las madres de los niños preescolares de 2 a 5 años que asisten al Centro Municipal de Educación Inicial Mundo Infantil y su estado nutricional. [Tesis de Licenciatura] Ecuador: Pontificia Universidad Católica de Ecuador; 2013.
32. Lazcano G, Villanueva S, Sifuentes A, Fernández C. Contenido nutricional de loncheras escolares y su relación con el sobrepeso y obesidad en escolares del estado de Hidalgo. Estudio comparativo entre zonas urbanas y zonas rurales. Centro Internacional de Convenciones 2012; 1 (4): 12 – 13.
33. Ramos. J. Estado nutricional y rendimiento académico relacionados con el consumo del refrigerio escolar de los niños y niñas de la escuela fiscal mixta Alberto Flores del cantón de Guaranda provincia Bolívar 2011[Tesis de Licenciatura] Ecuador: Universidad de Quito; 2011.
34. Fernández E. Relación entre la composición de las loncheras y el estado nutricional, en preescolares menores de 5 años de la IEl Alegría de Jesús – San Borja 2017. [Tesis para optar el título profesional de Licenciada en Nutrición] Lima: Universidad Nacional Federico Villareal; 2017.
35. Ccoyo G. Refrigerio escolar y estado nutricional en la Institución Educativa Primaria Pública Independencia Puno – 2015. [Tesis para optar el título profesional de Licenciada en Enfermería] Puno: Universidad Nacional del Altiplano; 2016.

36. Huayllacayán S. Relación entre conocimiento materno sobre loncheras escolares y estado nutricional de estudiantes de primaria de la Institución Educativa N° 6069 Pachacútec. [Tesis para optar el título profesional de Licenciada en Enfermería] Lima: Escuela de Enfermería del Padre Luis Tezza; 2014.
37. Retamozo C. Op. Cit., p. 72.
38. Florián N, Torres N. Lonchera escolar y estado nutricional de los niños(as) Pacasmayo, 2013. [Tesis para optar el título profesional de Licenciada en Enfermería] Trujillo: Universidad Nacional de Trujillo; 2014.
39. Paredes D. Relación entre el nivel de conocimientos que tienen las madres sobre la alimentación infantil y el estado nutricional de los preescolares de la Institución Educativa Inicial 104 – Amarilis – Huánuco 2017. [Tesis para optar el Licenciada en Enfermería] Huánuco: Universidad de Huánuco; 2017.
40. Palomino Y. Conocimientos sobre la preparación de loncheras pre escolares de madres del nivel inicial de la Institución Educativa Inicial n° 003 “Laurita Vicuña Pino. [Tesis para optar el Licenciada en Enfermería] Huánuco: Universidad de Huánuco; 2016.
41. Flores G, Gómez F. Evaluación de la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños de la Institución Educativa N° 005. [Tesis de Pregrado] Huánuco: Universidad Nacional Hermilio Valdizán Medrano; 2009.
42. Mendieta F. Determinantes de la desnutrición en niños. México: Mc Graw Hill; 2009.
43. Ibíd., p. 43.
44. Ibíd., p. 40.
45. Nola Pender. En: Sakraida J. Modelo de Promoción de la Salud. Nola J Pender. En: Maerriner TA, Rayle – Alligood M, editores. Modelos y teorías de enfermería, 6° ed. España: Elsevier – Mosby; 2007.
46. Pender N. Modelo de promoción de la salud. En: Modelos y teorías de enfermería. Barcelona: Ediciones Rol; 1989.
47. Requena L. Nivel de Conocimiento y Prácticas que tienen las madres sobre el contenido de la Lonchera y su relación con el estado nutricional del preescolar en la I.E. N° 524 Nuestra Señora de la Esperanza”, Octubre 2005. [Tesis de Licenciatura] Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2005.
48. Asociación Peruana de Consumidores. Las Loncheras Escolares. [Internet] [Consultado 2016 Noviembre 01]. Disponible en: [http://www.aspec.org.pe/articulos/mostrar.php?t=1&id=2005\\_loncheras](http://www.aspec.org.pe/articulos/mostrar.php?t=1&id=2005_loncheras).
49. Ministerio de Salud. Sesión demostrativa para hacer preparaciones nutritivas. Guía para agentes comunitarios de salud [Internet]

- [Consultado 2016 Noviembre 02]. Disponible en: <http://www.care.org.pe/pdfs/cinfo/libro/GUIADESESIONESfinal.pdf>.
50. Ministerio de Salud. Requerimientos Nutricionales. [Internet] [Consultado 2016 Noviembre 01] Disponible en: [http://www.minsa.gob.pe/portada/Especiales/2007/nutricion/pre\\_escolar.asp](http://www.minsa.gob.pe/portada/Especiales/2007/nutricion/pre_escolar.asp).
  51. Ministerio de Salud. Op. Cit., p. 23.
  52. Retamozo C. Op. Cit., p. 56.
  53. *Ibíd.*, p. 57.
  54. *Ibíd.*, p. 58.
  55. Velarde P. Preparación de loncheras escolares. [Internet] [Consultado 2016 Noviembre 02] Disponible en <http://www.america.edu.pe/gen/index.php>.
  56. Ministerio de Salud. Op. Cit., p. 23.
  57. Velarde P. Op. Cit., p. 8
  58. *Ibíd.*, p. 9.
  59. Ministerio de Salud. Requerimientos Nutricionales. [Internet] [Consultado 2016 Noviembre 02] Disponible en: [http://www.minsa.gob.pe/portada/Especiales/2007/nutricion/pre\\_escolar.asp](http://www.minsa.gob.pe/portada/Especiales/2007/nutricion/pre_escolar.asp).
  60. *Ibíd.*, p. 23
  61. *Ibíd.*, p. 24
  62. *Ibíd.*, p. 25.
  63. *Ibíd.*, p. 26.
  64. Retamozo C. Op. Cit., p. 59.
  65. *Ibíd.*, p. 60.
  66. *Ibíd.*, p. 61.
  67. Arrunátegui V. Estado nutricional en niños menores de 5 años del distrito de San Marcos, Ancash, Perú. Rev. Chil. Nutr. [Internet]. 2016 Jun [Consultado 2016 Nov 01]; 43(2): 155-158. Disponible en: [http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0717-75182016000200007&lng=es](http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182016000200007&lng=es).
  68. Cortes P. Valoración Nutricional [Sitio en Internet] [Consultado 2016 Noviembre 02] Disponible en: [http://www.fpct.es/pdf/Val\\_NUTRICION.pdf](http://www.fpct.es/pdf/Val_NUTRICION.pdf).
  69. Huayllacayán S. Relación entre conocimiento materno sobre loncheras escolares y estado nutricional de estudiantes de primaria de la Institución Educativa N° 6069 Pachacútec. [Tesis de Licenciatura] Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2014.



70. Villa A. Salud y Nutrición en los primeros años. México: Paraninfo; 2008.
71. Orellana A, Urrutia K. Evaluación del estado nutricional, a nivel de actividad física y conducta sedentaria en los estudiantes universitarios de la Escuela de Medicina de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas [tesis de pregrado] Lima. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas; 2013.
72. Hernández M. Tratado de la Nutrición. Revista General de Salud. 2011; 5(1): 23 – 28.
73. Martaix V. Nutrición y Alimentación Humana: Alimentación del niño preescolar y escolar. Madrid: Océano; 2008.
74. Álvarez G. La nutrición desde un enfoque bioquímico. México: Limusa; 2010.
75. Azcona C. Nutrición en la edad escolar. España: Diaz santos; 2011.
76. Cruter N. Compendio de Nutrición. 3ra edición. Colombia: Editorial Iberoamericana; 2009.
77. *Ibíd.*, p. 44.
78. Hernández M. *Op. Cit.*, p. 65.
79. *Ibíd.*, p. 66.
80. Román D, Manual de nutrición y metabolismo. España: Ediciones Díaz de Santos; 2003.
81. *Ibíd.*, p. 21.
82. *Ibíd.*, p. 22.
83. *Ibíd.*, p. 23.
84. *Ibíd.*, p. 24.
85. Organización Mundial de la Salud. Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud: Causas por las que los niños y adolescentes se vuelven obesos. OMS 2012. [Internet] [Consultado 2018 Noviembre 02] en [http://www.who.int/dietphysicalactivity/childhood\\_why/es/index.html](http://www.who.int/dietphysicalactivity/childhood_why/es/index.html).
86. Huayllacayán S. *Op. Cit.*, p. 34.
87. Marini A, Alcázar L, Walker I. Salud, interculturalidad y comportamientos de riesgo. Lima: GRADE; 2011.
88. Pacha D, Orellana C, Quintulla E *Op. Cit.*, p. 26.
89. Velarde P. *Op. Cit.*, p. 17.
90. Requena L *Op. Cit.*, p. 48.
91. Salinas V, González E, Lera C. Efecto de una intervención educativa en alimentación saludable en profesores y niños preescolares y escolares de la región de Valparaíso, Chile. *Nutrición Hospitalaria*, 29(6): 1298 – 1304.

92. Bracho M, Ramos E. Percepción materna del estado nutricional de sus hijos: ¿Es un factor de riesgo para presentar malnutrición por exceso? Rev. Chil. Pediatr. 2007; 78(1): 20 – 27.
93. Mamani S. Op. Cit., p. 54.
94. Retamozo C. Op. Cit., p. 62.

# **ANEXOS**

Código:

Fecha: ...../...../.....

**ANEXO N° 01**  
**GUÍA DE ENTREVISTA DE CARACTERÍSTICAS DE**  
**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

**TITULO DE LA INVESTIGACION.** “Preparación de las loncheras escolares y su relación con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017”

**INSTRUCCIONES.** Estimada madre de familia; la presente guía de entrevista forma parte de un estudio orientado a determinar la relación entre la preparación de las loncheras escolares con el estado nutricional de los niños; por tanto sírvase a responder con un aspa (X) o llenar los espacios en blanco dentro las preguntas que a continuación se le plantean respecto a sus características generales de acuerdo a lo que usted considere pertinente de acuerdo a su percepción y la realidad en que se encuentra.

Sus respuestas serán manejadas con carácter confidencial por lo cual le solicitamos veracidad.

**I. CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS:**

**1. ¿Cuántos años tiene Ud.?**

\_\_\_\_\_ Años

**2. ¿Cuál es su lugar de residencia?:**

- a) Urbana ( )
- b) Rural ( )
- c) Periurbana ( )

**II. CARACTERÍSTICAS SOCIALES:**

**3. ¿Cuál es su estado civil?**

- a) Soltero (a) ( )
- b) Casado (a) ( )
- c) Conviviente ( )
- d) Separado (a) ( )
- e) Viudo (a) ( )

**4. ¿Qué religión profesa Ud.?**

- a) Católica ( )
- b) Evangélica ( )
- c) Mormón ( )
- d) Ateo ( )
- e) Otros ( )

**Especifique: .....**

**5. ¿Cuál es su grado de escolaridad?**

- a) Sin estudios ( )
- b) Primaria incompleta ( )
- c) Primaria completa ( )
- d) Secundaria incompleta ( )
- e) Secundaria completa ( )
- f) Superior incompleta ( )
- g) Superior completa ( )

**6. ¿Cuál es su ocupación?**

- a) Ama de casa ( )
- b) Estudiante ( )
- c) Trabajo dependiente ( )
- d) Trabajo independiente ( )

**Gracias por su colaboración...**

Código:

Fecha: ...../...../.....

**ANEXO N° 02**  
**GUÍA DE OBSERVACIÓN DE PREPARACIÓN DE LONCHERAS**  
**ESCOLARES**

**TITULO DE LA INVESTIGACION.** “Preparación de las loncheras escolares y su relación con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017”

**INSTRUCCIONES.**

Estimado (a) encuestador: El presente instrumento tiene por objetivo recolectar información sobre la preparación y el contenido de las loncheras escolares de los niños de esta institución educativa; por consiguiente es muy importante y necesaria que su aplicación sea lo más objetiva y sistemática posible ya que los resultados que se obtengan contribuirán a que se puedan formular medidas y estrategias dirigidas a los padres de familia y docentes destinadas a promover la alimentación saludable en los niños.

Para el llenado de instrumentos siga las siguientes instrucciones:

- a) Ubique la lonchera del niño y observe su contenido.
- b) A continuación se presenta una lista con los posibles alimentos que contiene la lonchera del niño, para ello marque con un aspa (X) en la casilla según corresponda a los aspectos a observar para cada alimento observado en la lonchera: tipo de alimento, estado, cantidad y envase.
- c) Posteriormente al llenado de la guía de observación, se procederá a evaluar y determinar si la lonchera del pre escolar es saludable o no.
- d) Por favor tener en cuenta la siguiente valoración en la identificación de los tipos de alimentos:
  - **ENERGÉTICOS (E):** Trigo, arroz, maíz, avena, quinua, pan, galleta, fideo, yuca, papa, camote, yuca, choclo, mantequilla.
  - **FORMADORES (F):** Soya, frijoles, lenteja, arveja, garbanzo, habas, pescado, atún, pollo, carne, huevo, sangrecita, hígado, lomo, leche queso, yogurt.
  - **REGULADORES (R):**  
Todo tipo de frutas: naranja, mandarina, plátano, uva, mango, etc.  
Todo tipo de verduras: espinaca, brócoli, zanahoria, apio, etc.  
Agua sola o en refrescos.
  - **OTROS (O):**  
Chocolates, caramelos, gaseosas, Frugos, galletas, frituras chizitos, etc.

## GUÍA DE OBSERVACIÓN DE PREPARACIÓN DE LONCHERAS

ASPECTOS A EVALUAR	OBSERVACIÓN	
<b>I. TIPOS DE ALIMENTOS:</b> ¿Qué alimentos contiene la lonchera escolar?	<b>SI.</b>	<b>NO.</b>
a) Energéticos (E)		
b) Formadores (F)		
c) Reguladores (R)		
d) Otros (O)		
<b>II. COMBINACION DE LOS ALIMENTOS:</b> ¿Cómo es la combinación de los alimentos de la lonchera escolar?	<b>SI.</b>	<b>NO.</b>
a) Adecuada		
b) Inadecuada		
<b>III. ESTADO DE LOS ALIMENTOS:</b> ¿Cuál es el estado de los alimentos de la lonchera escolar?	<b>SI.</b>	<b>NO.</b>
a) Frescos, en buen estado		
b) Presentan mal olor		
<b>IV. CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS</b> ¿Cuál es la cantidad de los alimentos de la lonchera escolar?	<b>SI.</b>	<b>NO.</b>
<b>ENERGÉTICOS</b>		
c) Media unidad		
d) Una unidad		
e) Más de una unidad		
<b>FORMADORES</b>		
a) Media unidad		
b) Una unidad		
c) Más de una unidad		
<b>REGULADORES</b>		
a) Media unidad		
b) Una unidad		
c) Más de una unidad		
<b>OTROS</b>		
a) Media unidad		
b) Una unidad		
c) Más de una unidad		

<b>V. ENVASE DE LOS ALIMENTOS</b> ¿En qué envase se encuentran los alimentos en la lonchera escolar?	<b>SI.</b>	<b>NO.</b>
a) Sin envase		
b) Bolsa de plástico		
c) Papel		
d) Taper		
e) Botella para refresco		
f) Botella para gaseosa		
g) Botella de vidrio		

**Gracias por tu colaboración...**



Código:

Fecha: ...../...../.....

### ANEXO N° 03

#### HOJA DE REGISTRO DE ESTADO NUTRICIONAL

**TITULO DE LA INVESTIGACION.** “Preparación de las loncheras escolares y su relación con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017”

#### INSTRUCCIONES.

Estimada alumno (a): Buenos días soy estudiante de la Escuela Académico Profesional de Enfermería de la Universidad Privada de Huánuco, en esta oportunidad estoy realizando un trabajo de investigación cuyo objetivo principal es determinar la relación que existe entre Preparación de las loncheras escolares y su relación con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104, para lo cual se va proceder a realizar la medición de tu peso y talla para con la finalidad de obtener el diagnóstico nutricional respectivo. Agradezco tu gentil colaboración.

1. **Edad** : \_\_\_\_ años \_\_\_\_ meses.

2. **Sexo** :  
a) Masculino ( )                      b) Femenino ( )

3. **Peso Actual:** \_\_\_\_\_ kg.

4. **Talla Actual:** \_\_\_\_\_ cm.

5. **Índice de masa corporal (IMC)** : \_\_\_\_\_ Kg/m<sup>2</sup>

6. **Índice de masa corporal para la Edad:**

- a) **Bajo peso o delgadez:** IMC menor a 15.5 Kg/m<sup>2</sup> ( )
- b) **Normal:** IMC entre 15.5 Kg/m<sup>2</sup> a 20.0 Kg/m<sup>2</sup> ( )
- c) **Sobrepeso:** IMC entre 20.0 Kg/m<sup>2</sup> a 23.2 Kg/m<sup>2</sup> ( )
- d) **Obesidad:** IMC mayor a 23.2 Kg/m<sup>2</sup> ( )

7. **Talla para la Edad:**

- a) **Talla Baja:** Valor menor al percentil 5 de tabla de valoración nutricional antropométrica de 5 a 19 años ( )
- b) **Normal:** Valor entre el percentil 5 y el percentil 95 de la tabla de valoración nutricional antropométrica de 5 a 19 años. ( )
- c) **Talla Alta:** Valor mayor a la talla del percentil 95 de tabla de valoración nutricional antropométrica de 5 a 19 años ( )

**Gracias por tu colaboración...**

## ANEXO 04

### CONSENTIMIENTO INFORMADO

- **Título del proyecto.**

“Preparación de las loncheras escolares y su relación con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017”.

- **Responsable de la investigación.**

Reynoso Peña, Sandra; alumna de la Escuela Académica Profesional de Enfermería de la Universidad de Huánuco, celular N° 943256712.

- **Introducción / Propósito.**

El propósito del estudio es determinar la relación que existe entre el la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio de modo que de acuerdo a la realidad evidenciada se formulen o propagan estrategias de intervención efectiva para lograr que los estudiantes tengan un estado nutricional adecuado a través de una alimentación saludable evidenciada en la preparación de loncheras nutritivas de acuerdo a las necesidades energéticas y calóricas de los niños considerados en el estudio, que permita que estos puedan desarrollarse adecuadamente y que beneficie en la mejora de los logros de los aprendizaje.

- **Participación**

Participaran los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 de Paucarbamba, ubicada en el distrito de Amarilis, provincia y departamento de Huánuco.

- **Procedimientos**

Se aplicara una guía de observación de preparación de loncheras escolares y una hoja de registro de estado nutricional, con un tiempo de 25 minutos por cada niño considerado en el estudio de investigación

- **Riesgos / incomodidades**

No habrá ninguna consecuencia desfavorable para usted ni para su niño, en caso de no aceptar la invitación. No tendrá que hacer gasto alguno durante el estudio.

- **Beneficios**

El beneficio que obtendrá por participar en el estudio, es el de conocer cómo se encuentra la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en el estudio; y si es que estas dos variables tiene algún tipo de relación entre sí.

- **Alternativas**

La participación en el estudio es voluntaria. Usted puede escoger no participar o puede abandonar el estudio en cualquier momento. El retirarse del estudio no le representará ninguna penalidad o pérdida de beneficios a los que tiene derecho.

Se le notificará sobre cualquiera nueva información que pueda afectar su salud o la de su niño, así como también el bienestar o interés por continuar en el estudio.

- **Compensación**

No recibirá pago alguno por su participación, ni de parte de la investigadora ni de las instituciones participantes. En el transcurso del

estudio usted podrá solicitar información actualizada sobre el mismo, a la investigadora responsable.

- **Confidencialidad de la información**

La información recabada se mantendrá confidencialmente en los archivos de la universidad de procedencia.

No se publicarán nombres de ningún tipo. Así que se puede garantizar confidencialidad absoluta.

- **Problemas o preguntas**

Escribir al

Email: loquita\_rock@hotmail.com; o comunicarse con el N° de celular : N° 943256712.

- **Consentimiento / Participación voluntaria**

Acepto participar en el estudio: He leído la información proporcionada, o me ha sido leída. He tenido la oportunidad de preguntar dudas sobre ello y se me ha respondido satisfactoriamente.

Consiento voluntariamente que mi menor hijo(a) participe del estudio y entiendo que tengo el derecho de retirarme en cualquier momento de la investigación sin que me afecte de ninguna manera.

- **Nombres y firmas del participante o responsable legal**

\_\_\_\_\_  
Firma del padre de familia

\_\_\_\_\_  
Firma de la investigadora

Amarilis, a los ..... días del mes de ..... del 2017.

**ANEXO 05**  
**ASENTIMIENTO INFORMADO**

Yo,....., identificado con DNI N°....., expreso mi libre voluntad de participar en la investigación titulada: **“PREPARACIÓN DE LONCHERAS ESCOLARES Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS DE 5 AÑOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA INICIAL N° 104 – PAUCARBAMBA 2017”**; y manifiesto que:

- ✓ He podido hacer preguntas sobre el estudio.
- ✓ He recibido suficiente información sobre el estudio.
- ✓ He hablado con la Srta. Sandra Reynoso Peña y comprendo que mi participación es voluntaria.
- ✓ He comprendido que la investigación es de carácter confidencial.
- ✓ Comprendo que puedo retirarme del estudio:
  - ❖ Cuando quiera.
  - ❖ Sin tener que dar explicaciones.

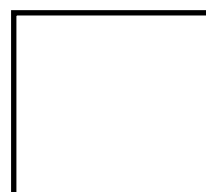
**Presto libremente mi conformidad para participar de este estudio de investigación.**

**Solo si el niño/a asiente:**

**Nombre del niño/a:** \_\_\_\_\_

**Firma del niño/a:** \_\_\_\_\_

**Fecha:** \_\_\_\_\_



**Huella digital**

**ANEXO 06**  
**CONSTANCIAS DE VALIDACIÓN**

**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

Yo, Violeta Rosario Jimenez Basilio, con DNI N° 40977827, de profesión Lic. Enfermería, ejerciendo actualmente como Enfermera Asistencial en la institución Centro de Salud Los Hornos.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación el contenido de los instrumentos del proyecto de investigación: **“Preparación de las loncheras escolares y su relación con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2015”**, para efectos de su aplicación

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes recomendaciones:

---

---

---

---

En Huánuco, a los 23 días del mes de Setiembre del 2015.

  
Violeta Jiménez Basilio  
Lic. Enfermería  
CEP 40479

Firma y sello del experto

**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

Yo, Wilmer Espinoza Torres, con DNI N° 72513741, de profesión Enfermera, ejerciendo actualmente como Jefe de Recursos Humanos en la institución Micro Red Pucallpa.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación el contenido de los instrumentos del proyecto de investigación: **“Preparación de las loncheras escolares y su relación con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2015”**, para efectos de su aplicación

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes recomendaciones:

MEJORAR EN LO CLAROS DE LOS ÍTEM.  
QUE DEBERÁN RESPONDER A LOS OBJETIVOS

En Huánuco, a los \_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_.

MINISTERIO DE SALUD  
RED DE SALUD HUÁNUCO  
MICRO RED PILLCO MARCA

Wilmer Espinoza Torres  
Lic. Wilmer Espinoza Torres  
C.E.P. 37867  
JEFE DE RECURSOS HUMANOS

Firma y sello del experto

### CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, CINTHYA KATHERINE MIRANDA FONSECA, con DNI N° 41695241, de profesión Lic. EN ENFERMERÍA, ejerciendo actualmente como ENFERMERA en la institución CÁRITAS - HUÁNUCO "CENTRO MÉDICO NUESTRA SEÑORA DE LA SALUD" SEÑOR DE PUELLES - DIOCESIS DE HUÁNUCO.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación el contenido de los instrumentos del proyecto de investigación: **"Preparación de las loncheras escolares y su relación con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2015"**, para efectos de su aplicación

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes recomendaciones:

- En la formulación del Problema de Investigación se sugiere omitir "las loncheras" y sólo colocar "Preparación de loncheras escolares"...
- En cuanto al ítem del lugar de Procedencia formularlo de manera más entendible para los padres de familia ubicando lugares: Em: Amalito, Huana Jorja, Píllomana, Huánuco, etc.
- En cuanto a la cantidad de alimentos ya sean energéticos, formadores, reguladores u otros, se sugiría colocar como opciones: 01 alimento, 02 alimentos, más de 02 alimentos, para que sea más entendible ya que se están tratando de productos alimenticios que contienen una lonchera escolar.

En Huánuco, a los 20 días del mes de Setiembre del 2015.

  
Lic. Enf. Cinthya K. Miranda Fonseca  
C.E.P. 48007

Firma y sello del experto



**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

Yo, BERTHA SERNA ROMAN, con DNI N°  
92518726, de profesión ENFERMERA, ejerciendo  
actualmente como ENFERMERA ASISTENCIAL en la  
institución CS "CARLOS SNOUING FERRARI".

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación  
el contenido de los instrumentos del proyecto de investigación: **"Preparación  
de las loncheras escolares y su relación con el estado nutricional de los  
niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba  
2015"**, para efectos de su aplicación

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes  
recomendaciones:

corrección de algunas observaciones ortográficas  
y de redacción.  
Luego estará apto para su aplicación

En Huánuco, a los 21 días del mes de Septiembre del 2015.

  
  
Lic. Bertha Serina Román  
CEP 2101

Firma y sello del experto

**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

Yo, Percy Rodríguez Retis, con DNI N° 72918243, de profesión LIC ENFERMERO, ejerciendo actualmente como EPIDEMIOLOGIA en la institución C.S. PILCO MARCA.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación el contenido de los instrumentos del proyecto de investigación: **“Preparación de las loncheras escolares y su relación con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2015”**, para efectos de su aplicación

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes recomendaciones:

---

---

---

---

En Huánuco, a los 23 días del mes de SEPTIEMBRE del 2015

Firma y sello del experto

Percy Rodríguez Retis  
LIC. ENFERMERIA  
C.E.P. 35465

### CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Graciela Maizta Ponciano Reyes, con DNI N° 22435288, de profesión enfermera, ejerciendo actualmente como enfermera de Daño no transmisible en la institución C.S. Perú Coca.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación el contenido de los instrumentos del proyecto de investigación: **“Preparación de las loncheras escolares y su relación con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2015”**, para efectos de su aplicación

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes recomendaciones:



Se recomienda que los preguntas y los ITEMS -  
sean más entendibles y sencillos para la  
masada (comunidad).

En Huánuco, a los 28 días del mes de Setiembre del 2015

  
Graciela M. Ponciano Reyes  
LIC. ENFERMERIA  
CEP 23428

Firma y sello del experto

**ANEXO 07**  
**OFICIO INSTITUCIONAL SOLICITANDO AUTORIZACIÓN PARA**  
**EJECUCIÓN DE ESTUDIO**

 **"AÑO DEL BUEN SERVICIO AL CIUDADANO"**  
**UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO**  
**PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD** 

Huánuco, 18 de Mayo de 2017

**OFICIO Mult. - N° 015 - 2017 - D/EAP - ENF - UDH**

Señor(a)  
Eva Luisa Laus Caballero  
DIRECTORA DE LA INSTITUCION EDUCATIVA INICIAL N° 104 -  
PAUCARBAMBA


**Presente:**


**De mi consideración:**

Es grato dirigirme a usted para saludarle cordialmente y a la vez hacer de su conocimiento que la alumna SANDRA DIANA REYNOSO PEÑA del Programa Académico de Enfermería de la Universidad de Huánuco, se encuentra desarrollando el trabajo de investigación titulado: **"PREPARACIÓN DE LAS LONCHERAS ESCOLARES Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS DE 5 AÑOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA INICIAL N° 104 - PAUCARBAMBA 2017"** por lo que solicitó autorización para realizar el proceso de recolección de datos de dicho estudio, ya que tendrá como muestra a los niños de 5 años matriculados en la institución mencionada anteriormente.

Esperando contar con su apoyo y comprensión, agradezco anticipadamente a usted reiteradamente las muestras de mi consideración y estima personal.

Atentamente,

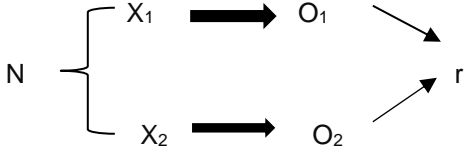
  
Mg. AMELIA V. LEYVA YARO  
DIRECTORA P.A. DE ENFERMERIA

  
Eva Luisa Laus Caballero  
DIRREL I. ICA (B)  
- N.º 022400342  
Hora: 1:00pm  
Fecha: 19-05-2017

**ANEXO 08**  
**MATRIZ DE CONSISTENCIA**

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES																						
<p><b>Problema general:</b> ¿Qué relación existe entre la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017?</p>	<p><b>Objetivo general:</b> Determinar la relación que existe entre la preparación de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.</p>	<p><b>Hipótesis general</b> <b>Hi:</b> La preparación de las loncheras escolares se relaciona con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017. <b>Ho:</b> La preparación de las loncheras escolares no se relaciona con el estado nutricional de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba 2017.</p>	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">VARIABLE INDEPENDIENTE</th> <th style="text-align: center;">DIMENSIONES</th> <th style="text-align: center;">INDICADORES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5" style="text-align: center;"><b>Preparación de loncheras escolares</b></td> <td>Tipo de alimentos</td> <td>Saludable No Saludable</td> </tr> <tr> <td>Combinación de alimentos</td> <td>Saludable No Saludable</td> </tr> <tr> <td>Estado de conservación de alimentos</td> <td>Saludable No Saludable</td> </tr> <tr> <td>Cantidad de los alimentos</td> <td>Saludable No Saludable</td> </tr> <tr> <td>Envase de los alimentos</td> <td>Saludable No Saludable</td> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">VARIABLE DEPENDIENTE</th> <th style="text-align: center;">DIMENSIONES</th> <th style="text-align: center;">INDICADORES</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Estado Nutricional</b></td> <td>IMC para edad</td> <td>Delgadez Normal Sobrepeso Obesidad</td> </tr> </tbody> </table>			VARIABLE INDEPENDIENTE	DIMENSIONES	INDICADORES	<b>Preparación de loncheras escolares</b>	Tipo de alimentos	Saludable No Saludable	Combinación de alimentos	Saludable No Saludable	Estado de conservación de alimentos	Saludable No Saludable	Cantidad de los alimentos	Saludable No Saludable	Envase de los alimentos	Saludable No Saludable	VARIABLE DEPENDIENTE	DIMENSIONES	INDICADORES	<b>Estado Nutricional</b>	IMC para edad	Delgadez Normal Sobrepeso Obesidad
VARIABLE INDEPENDIENTE	DIMENSIONES	INDICADORES																							
<b>Preparación de loncheras escolares</b>	Tipo de alimentos	Saludable No Saludable																							
	Combinación de alimentos	Saludable No Saludable																							
	Estado de conservación de alimentos	Saludable No Saludable																							
	Cantidad de los alimentos	Saludable No Saludable																							
	Envase de los alimentos	Saludable No Saludable																							
VARIABLE DEPENDIENTE	DIMENSIONES	INDICADORES																							
<b>Estado Nutricional</b>	IMC para edad	Delgadez Normal Sobrepeso Obesidad																							
<p><b>Problemas específicos:</b> ¿Qué relación existe entre el tipo de alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio?</p>	<p><b>Objetivos específicos:</b> Identificar relación que existe entre el tipo de alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio.</p>	<p><b>Hipótesis específicas:</b> <b>Hi<sub>1</sub>:</b> El tipo de alimentos de las loncheras escolares se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio. <b>Ho<sub>1</sub>:</b> El tipo de alimentos de las loncheras escolares no se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.</p>	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">VARIABLE INDEPENDIENTE</th> <th style="text-align: center;">DIMENSIONES</th> <th style="text-align: center;">INDICADORES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;"><b>Preparación de loncheras escolares</b></td> <td>Tipo de alimentos</td> <td>Saludable No Saludable</td> </tr> <tr> <td>Combinación de alimentos</td> <td>Saludable No Saludable</td> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">VARIABLE DEPENDIENTE</th> <th style="text-align: center;">DIMENSIONES</th> <th style="text-align: center;">INDICADORES</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Estado Nutricional</b></td> <td>IMC para edad</td> <td>Delgadez Normal Sobrepeso Obesidad</td> </tr> </tbody> </table>			VARIABLE INDEPENDIENTE	DIMENSIONES	INDICADORES	<b>Preparación de loncheras escolares</b>	Tipo de alimentos	Saludable No Saludable	Combinación de alimentos	Saludable No Saludable	VARIABLE DEPENDIENTE	DIMENSIONES	INDICADORES	<b>Estado Nutricional</b>	IMC para edad	Delgadez Normal Sobrepeso Obesidad						
VARIABLE INDEPENDIENTE	DIMENSIONES	INDICADORES																							
<b>Preparación de loncheras escolares</b>	Tipo de alimentos	Saludable No Saludable																							
	Combinación de alimentos	Saludable No Saludable																							
VARIABLE DEPENDIENTE	DIMENSIONES	INDICADORES																							
<b>Estado Nutricional</b>	IMC para edad	Delgadez Normal Sobrepeso Obesidad																							
<p>¿Qué relación existe entre la combinación de los alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio?</p>	<p>Describir la relación que existe entre la combinación de los alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio.</p>	<p><b>Hi<sub>2</sub>:</b> La combinación de los alimentos de las loncheras escolares se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio. <b>Ho<sub>2</sub>:</b> La combinación de los alimentos de las loncheras escolares no se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.</p>	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">VARIABLE INDEPENDIENTE</th> <th style="text-align: center;">DIMENSIONES</th> <th style="text-align: center;">INDICADORES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;"><b>Preparación de loncheras escolares</b></td> <td>Tipo de alimentos</td> <td>Saludable No Saludable</td> </tr> <tr> <td>Combinación de alimentos</td> <td>Saludable No Saludable</td> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">VARIABLE DEPENDIENTE</th> <th style="text-align: center;">DIMENSIONES</th> <th style="text-align: center;">INDICADORES</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Estado Nutricional</b></td> <td>IMC para edad</td> <td>Delgadez Normal Sobrepeso Obesidad</td> </tr> </tbody> </table>			VARIABLE INDEPENDIENTE	DIMENSIONES	INDICADORES	<b>Preparación de loncheras escolares</b>	Tipo de alimentos	Saludable No Saludable	Combinación de alimentos	Saludable No Saludable	VARIABLE DEPENDIENTE	DIMENSIONES	INDICADORES	<b>Estado Nutricional</b>	IMC para edad	Delgadez Normal Sobrepeso Obesidad						
VARIABLE INDEPENDIENTE	DIMENSIONES	INDICADORES																							
<b>Preparación de loncheras escolares</b>	Tipo de alimentos	Saludable No Saludable																							
	Combinación de alimentos	Saludable No Saludable																							
VARIABLE DEPENDIENTE	DIMENSIONES	INDICADORES																							
<b>Estado Nutricional</b>	IMC para edad	Delgadez Normal Sobrepeso Obesidad																							

<p>¿Qué relación existe entre el estado de conservación de los alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio?</p>	<p>Establecer la relación que existe entre el estado de conservación de los alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio.</p>	<p><b>Hi<sub>3</sub>:</b> El estado de conservación de los alimentos de las loncheras escolares se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.</p> <p><b>Ho<sub>3</sub>:</b> El estado de conservación de los alimentos de las loncheras escolares no se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.</p>	
<p>¿Qué relación existe entre la cantidad de los alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio?</p>	<p>Conocer la relación que existe entre la cantidad de alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio.</p>	<p><b>Hi<sub>4</sub>:</b> La cantidad de los alimentos de las loncheras escolares se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.</p> <p><b>Ho<sub>4</sub>:</b> La cantidad de los alimentos de las loncheras escolares no se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.</p>	
<p>¿Qué relación existe entre el envase de los alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio?</p>	<p>Analizar la relación que existe entre el envase de los alimentos de las loncheras escolares y el estado nutricional de los niños en estudio</p>	<p><b>Hi<sub>5</sub>:</b> El envase de los alimentos de las loncheras escolares no se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.</p> <p><b>Ho<sub>5</sub>:</b> El envase de los alimentos de las loncheras escolares no se relaciona con el estado nutricional de los niños en estudio.</p>	

DISEÑO	POBLACION Y MUESTRA	TECNICAS E INSTRUMENTOS
<p><b>TIPO DE ESTUDIO:</b> Relacional <b>Según el análisis, alcance de resultados e intervención de la investigadora:</b> Observacional. <b>De acuerdo a la planificación de la recolección de datos:</b> Prospectivo. <b>Por el número de ocasiones en que se mide la variable en estudio:</b> Transversal, <b>Según el número de variables de estudio:</b> Analítico.</p> <p><b>Diseño de estudio:</b> El diseño de aplicación en estudio fue el diseño descriptivo relacional.</p>  <p><b>Dónde:</b>  <b>N</b> : Muestra de niños de 5 años.  <b>X<sub>1</sub></b> : Preparación de loncheras escolares.  <b>X<sub>2</sub></b> : Estado Nutricional.  <b>O<sub>1</sub></b> : Observación de la variable 1.  <b>O<sub>2</sub></b> : Observación de la variable 2.  <b>r</b> : Relación entre las variables.</p>	<p><b>POBLACION MUESTRAL</b> Por ser una población de estudio pequeña se consideró dentro del estudio a todos los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N° 104 – Paucarbamba que según datos obtenidos de las nóminas de matrícula de la institución son en total 65 niños.</p>	<p><b>PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS:</b> Guía de entrevista de características generales (Anexo 01). Guía de observación de preparación de loncheras escolares (Anexo 02). Hoja de registro de estado nutricional (Anexo 03).</p> <p><b>ANÁLISIS DE DATOS:</b> <b>Análisis descriptivo:</b> Se detallaron las características de cada una de las variables en estudio, de acuerdo al tipo de variable en que se trabajó (categórica o numérica), asimismo se tuvo en cuenta las medidas de tendencia central y de dispersión para las variables numéricas y de frecuencias para las variables categóricas. <b>Análisis inferencial.</b> Para la contratación de las hipótesis se utilizó la Prueba del Chi Cuadrado de independencia para establecer la relación entre las dos variables en estudio con una probabilidad de <math>p &lt; 0.05</math>. En el procesamiento de los datos se utilizó el Paquete Estadístico SPSS versión 20.0 para Windows.</p>