



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

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
Escuela de Post Grado

MAESTRÍA EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

TESIS

**“LEGISLACIÓN DE LA COMIDA CHATARRA Y EL NIVEL
DE CONSUMO DE LOS ALIMENTOS ENERGÉTICOS EN
ESTUDIANTES DEL QUINTO AÑO DE EDUCACIÓN
SECUNDARIA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA GÓMEZ
ARIAS DÁVILA, TINGO MARÍA - 2014”**

**PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE
MAESTRA EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
MENCIÓN DOCENCIA EN EDUCACIÓN SUPERIOR E INVESTIGACIÓN**

AUTORA

Bach. Anita Cristina, MÉNDEZ ROJAS

ASESOR

Mg. Javier Dionicio, ROSAS DOMÍNGUEZ

**HUÁNUCO – PERÚ
2018**



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

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
Escuela de Post Grado

ACTA DE SUSTENTACIÓN DEL GRADO DE MAESTRA EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

En la ciudad universitaria de La Esperanza, siendo las 9:00 horas del día viernes 21 del mes de diciembre del año dos mil dieciocho, en el auditorio Ermanno Artale Ciancio de la Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades de la Universidad de Huánuco, en cumplimiento a lo señalado en el Reglamento de Grados de Maestría y Doctorado de la Universidad de Huánuco, se reunió el Jurado Calificador integrado por los docentes:

Dr. Froilan Ecobedo Rivera	Presidente
Dra. Paola Elizabeth Pajuelo Garay	Secretario
Mg. Celia Dorila Salazar Rojas	Vocal

Nombrados mediante Resolución Nº 790-2018-D-EPG-UDH, para evaluar la Tesis intitulada: "**LEGISLACIÓN DE LA COMIDA CHATARRA Y EL NIVEL DE CONSUMO DE LOS ALIMENTOS ENERGÉTICOS EN ESTUDIANTES DEL QUINTO AÑO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA GÓMEZ ARIAS DÁVILA, TINGO MARÍA-2014**", presentado por la **Bach. Anita Cristina MENDEZ ROJAS** para optar el Grado Académico de Maestra en Ciencias de la Educación, con mención en Docencia en Educación Superior e Investigación.

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 aprobada por unanimidad con el calificativo cuantitativo de quince y cualitativo de bueno.

Siendo las 9:51 horas del día viernes 21 del mes de diciembre del año dos mil dieciocho, los miembros del Jurado Calificador firman la presenta acta en señal de conformidad.

PRESIDENTE

Dr. Froilan Ecobedo Rivera

SECRETARIA

Dra. Paola Elizabeth Pajuelo Garay

VOCAL

Mg. Celia Dorila Salazar Rojas

DEDICATORIA

A Dios, mi guía para seguir adelante.

A mi familia por todo su amor.

AGRADECIMIENTO

A Dios, por haberme dado fuerza y valor para culminar mi trabajo de tesis.

A la Universidad de Huánuco por la oportunidad de realizarme como profesional y seguir avanzando con mis metas.

A la Institución Educativa Gómez Arias Dávila Tingo María, en especial a los estudiantes del Quinto año de Secundaria por la oportunidad brindada para realizar la presente investigación.

A la Dra. Luzbel Aída Córdova Martínez, colega y gran amiga por sus sabios consejos y apoyo incondicional.

Al Mg. Javier Rosas Domínguez, asesor del presente trabajo.

Al Mg. Raúl Gamarra Huertas, colega y un gran amigo, por su aporte incondicional.

INDICE

CONTENIDO	Pág.
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
ÍNDICE - TABLAS - GRAFICOS	iv
RESUMEN	ix
SUMMARY	xi
INTRODUCCIÓN	xiii

CAPITULO I PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción del problema	15
1.2. Formulación del problema	22
1.2.1. Problema general	22
1.2.2. Problemas específicos	22
1.3. Objetivo General	23
1.4. Objetivos específicos	23
1.5. Trascendencia de la investigación	23
1.5.1. Teórica	24
1.5.2. Práctica	24
1.5.3. Social	25
1.5.4. Factibilidad	25

CAPITULO II MARCO TEORICO

2.1. Antecedentes de la investigación	27
2.2. Bases teóricas	35
2.2.1. Legislación de la comida chatarra	35
2.2.2. El nivel de consumo de los alimentos energéticos	54
2.3. Definiciones conceptuales	71
-Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes	71
-Consumo de los alimentos energéticos	71
2.4. Sistema de Hipótesis	72
2.4.1. Hipótesis General	72
2.4.2. Hipótesis Específica:	72
Sistema de variables	73
Variable X:	73
Variable Y:	73
2.5. Operacionalización de las variables, dimensiones e indicadores	74

**CAPITULO III
MARCO METODOLÓGICO**

3.1. Tipo de Investigación	78
3.1.1. Enfoque:	78
3.1.2. Alcance o nivel;	78
3.1.3. Diseño: Correlacional	79
3.2. Población y muestra	80
3.2.1. Población:	80
3.2.2. Muestra:	81
3.2.3. Muestreo:	81
3.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	82
3.3.1. Técnicas de recolección de datos	82
3.3.2. Instrumento para la Recolección de Datos y Organización de Datos:	82
3.3.3. Análisis de datos	84
3.4. Técnicas e instrumentos para el procesamiento y análisis de la información	84
3.4.1. Para la interpretación de resultados	85
3.4.2. Análisis y prueba de hipótesis.	85

**CAPITULO IV
RESULTADOS**

4.1. Relatos y descripción de la realidad observada	86
4.1.1. Conoce sobre la legislación de la comida chatarra	87
4.1.2. El nivel de consumo de alimentos energéticos.	93
4.2. Conjunto de argumentos organizados (Datos)	100
4.2.1. Relación entre el conocimiento sobre la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de consumo de alimentos energéticos.	100
4.2.2. Relación entre la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el nivel de consumo de los alimentos vitamínicos y mineralizadores.	101
4.2.3. Relación entre el conocimiento sobre la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión implementación de kioscos y comedores saludables y el nivel de consumo de los alimentos hidratos de carbono.	103
4.2.4. Relación entre el conocimiento sobre la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y la supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas y el consumo de alimentos proteicos.	105

CAPITULO V
DISCUSION DE RESULTADOS

5.1. En que consiste la solución del problema	108
5.2. Sustentación consistente y coherente de su propuesta	110
5.3. Propuestas de nuevas hipótesis	112

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES	114
RECOMENDACIONES	116
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	117
ANEXOS	123

- Matriz de consistencia
- Hoja de validación de expertos
- Encuesta 01
- Encuesta 02
- Norma legal ley 30021
- Resolución Ministerial del Ministerio de salud
- Bases de licitación de kioscos escolares para las instituciones educativas de Tingo María.

INDICE DE TABLAS

CONTENIDO	PAG.
Tabla N°01. Población de 5to. Año de Educación Secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila en Tingo María 2014.	80
Tabla N°02. Distribución de la muestra.	81
Tabla N°03 Confiabilidad del instrumento	84
Tabla N°04 Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.	87
Tabla N° 05 Promoción y protección efectiva del derecho a la salud publica	89
Tabla N°06 La implementación de kioscos y comedores saludables	90
Tabla N°07 La supervisión de la publicidad, la información y otras practicas	92
Tabla N°08 Consumo de alimentos energéticos	93
Tabla N°09 Consumo de vitamínicos y mineralizadores	95
Tabla N°10 Consumo de Hidratos de carbono	96
Tabla N°11 Consumo de proteína	98
Tabla N°12 Relación entre las variables Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de consumo de los alimentos energéticos	100
Tabla N°13 Relación entre la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el nivel de consumo de los alimentos vitamínicos y mineralizadores.	102
Tabla N°14 Relación entre el conocimiento sobre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión implementación de kioscos y comedores saludables y el nivel de consumo de los alimentos hidratos de carbono	104
Tabla N°15 Relación entre el conocimiento de la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y la supervisión de la publicidad, la información, otras prácticas y el consumo de alimentos proteicos	106

INDICE DE GRÁFICOS

CONTENIDO	PAG.
Gráfico N°01. Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.	88
Gráfico N°02 Promoción y protección efectiva del derecho a la salud publica	90
Gráfico N°03. La implementación de kioscos y comedores saludables	91
Gráfico N°04. La supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas.	93
Grafico N°05 Consumo de alimentos energéticos	94
Grafico N°06 Consumo de alimentos vitamínicos y mineralizadores	96
Grafico N°07 Consumo de hidratos de carbono	97
Grafico N°08 Consumo de proteínas	99

RESUMEN

La presente investigación titulada “Legislación de la Comida Chatarra y El Nivel de Consumo de los Alimentos Energéticos en Estudiantes del Quinto año de Educación Secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila, Tingo María- 2014, se realizó con el objetivo de determinar la relación que existe entre la legislación de la comida chatarra y el nivel de consumo de los alimentos energéticos en estudiantes del quinto año de educación secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila,

La metodología que se utilizó responde a un estudio descriptivo y un diseño correlacional, se aplicó el tipo de muestreo no probabilístico, constituida por 129 estudiantes de 5to Grado de Educación Secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila de Tingo María-2014. Se utilizó la encuesta como técnica y el instrumento ha sido el cuestionario para ambas variables. La validación se realizó a través del Coeficiente de Alfa de Cronbach siendo el resultado 0,80 puntos (fuerte confiabilidad).

La investigación llegó al siguiente resultado: el coeficiente de correlación entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de consumo de los alimentos energéticos en estudiantes del quinto año de educación secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila, Tingo María- 2014 es de 0,939 (Tabla N°12) mientras, el resultado de la correlación entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el nivel de consumo de alimentos vitamínicos y mineralizadores es mayor que 0,664 (Tabla N° 13), asimismo, existe relación significativa entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión implementación de kioscos y comedores saludables y el nivel del consumo de los hidratos de carbono que es de 0,551 (Tabla N° 14), también, existe relación

significativa entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y la dimensión supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas y el consumo de proteínas que es de 0,801 (Tabla 15).

La investigación arribó a la siguiente conclusión: existe relación significativa y directa entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de consumo de los alimentos energéticos, así mismo existe correlación significativa y directa entre las dimensiones de las variables en estudiantes del 5to año de Educación Secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila de Tingo María- 2014”.

Palabra clave: *alimentos energéticos, consumo, ley de promoción de la alimentación saludable*

SUMMARY

The present research entitled "Law of Promotion of Healthy Eating for Children and Adolescents and the Consumption Level of Energy Foods in Fifth Year Students of Secondary Education of the Educational Institution Gómez Arias Dávila, Tingo María- 2014, was carried out with the objective of determining the relationship that exists between the Law for the Promotion of Healthy Eating for Children and Adolescents and the Consumption Level of Energy Foods in fifth year students of Secondary Education of the Gómez Arias Dávila Educational Institution,

The methodology that was used responds to a descriptive study and a correlational design, the type of non-probabilistic sampling was applied, constituted by 129 5th grade students of Secondary Education of the Educational Institution Gómez Arias Dávila de Tingo María-2014. The survey was used as a technique and the instrument was the questionnaire for both variables. The validation was carried out through the Cronbach's Alpha Coefficient, the result being 0.80 points (strong reliability).

The research reached the following result: the coefficient of correlation between the law of promotion of healthy eating for children and adolescents and the level of consumption of energy foods in students of the fifth year of secondary education of the Educational Institution Gómez Arias Dávila , Tingo María- 2014 is of 0.939 (Table N°09) while, the result of the correlation between the law of promotion of healthy eating for children and adolescents in the dimension of promotion and effective protection of the right to public health and the level of consumption of vitamin and mineralizing foods is greater than 0,664 (Table N°10), also, there is a significant relationship between the law of promotion of healthy eating for children and adolescents in the implementation dimension of kiosks and healthy dining rooms and the level of consumption of carbohydrates that is 0.551 (Table N°11), also, there is a relationship No significant between the law to promote healthy eating for children and adolescents and supervision of advertising dimension, information and other practices and protein consumption is 0.801 (Table 12)

The investigation reached the following conclusion: there is a significant and direct relationship between the law of promotion of healthy eating for children and adolescents and the level of consumption of energy foods, likewise there is a significant and direct correlation between the dimensions of the variables in students of the 5th year of Secondary Education of the Educational Institution Gómez Arias Dávila de Tingo María- 2014

INTRODUCCIÓN

En el Perú, en materia alimentaria existen pocas legislaciones que protegen al consumidor. En los últimos años se ha intensificado diversos tipos de enfermedades, crónicas no trasmisibles, enfermedades cardiovasculares, cáncer, diabetes y enfermedades respiratorias crónicas. Por ejemplo en el presente estudio se considera como una de las enfermedades no contagiosas pero si, muy preocupantes, la obesidad y el sobrepeso que marca un alto índice de mortalidad que asciende al 14% en menores de 19 años es más existe un elevado índice de niños, jóvenes y adultos con obesidad y sobrepeso que constituyen un riesgo para la salud, considerándose incluso como una epidemia mundial que avanza silenciosamente. Por ese motivo el Congreso de la República Peruana aprobó la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes” en el marco de la Ley 30021, que incentiva la buena alimentación y la actividad física.

Esta norma, promueve la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, también la implementación de quioscos y comedores saludables en los colegios, así como, la supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas, prohibiendo que se incentive en los menores de 16 años el consumo de alimentos con grasas “trans”, alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas. En tal sentido se formuló la pregunta ¿Cuál es la relación que existe entre ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de consumo de los alimentos energéticos en estudiantes del quinto año de educación secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila, Tingo María-2014?. Frente a esta interrogante se planteó como objetivo general determinar la relación que existe entre la legislación de la comida chatarra y el nivel de consumo de los alimentos energéticos, en tres dimensiones como se detalla más adelante.

La investigación está estructurada en cinco capítulos:

Capítulo I. Trata sobre el problema de investigación, la descripción del problema, la formulación del problema, el objetivo general y los objetivos específicos así como la trascendencia de la investigación.

Capítulo II. Considera el marco teórico, los antecedentes de la Investigación, las bases teóricas, la definición de conceptos básicos, sistema de hipótesis, sistema de variables, operacionalización de las variables, dimensiones e indicadores.

Capítulo III. En la parte metodológica de esta investigación se utilizó una metodología descriptiva, cuantitativa correlacional no experimental. Se trabajó con 129 estudiantes de 5to Grado de Educación Secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila de Tingo María-2014. Para recolectar los datos se utilizó la encuesta, cuyo instrumento fue el cuestionario para ambas variables. Capítulo IV: En esta parte se presentan los resultados en base a los objetivos planteados, mediante un análisis e interpretación de los resultados es decir la mayoría de los estudiantes consumen “comida chatarra”. Los resultados de los instrumentos exponen la relación existente entre las distintas dimensiones que componen ambos cuestionarios.

Capítulo V: En este capítulo se establece la discusión de la hipótesis de investigación, donde si existe correlación significativa entre la legislación de la comida chatarra y el nivel de consumo de los alimentos energéticos en la Institución Educativa. Gómez Arias Dávila de Tingo María, 2014”. También se considera las propuestas y el planteamiento de las nuevas hipótesis.

Posteriormente se presenta las conclusiones y recomendaciones basadas en la hipótesis, objetivos y el problema. Finalmente se detalla la bibliografía que se utilizó en el desarrollo de la investigación.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción del problema

En el Perú, la legislación en temas de alimentación energética es muy rudimentaria, porque somos un país, que dependemos de otras naciones. Las causas son diversas, pero fundamentalmente es la insuficiente educación sobre alimentación. Por otro lado, el exceso de la publicidad para consumir comidas poco saludables, pobres en nutrientes. En ese sentido, el gobierno se ha comprometido en la reducción de la desnutrición a nivel nacional y la lucha contra la inseguridad alimentaria. La escasa alimentación energética a menudo empieza desde la concepción: mujeres embarazadas y mal nutridas sufren riesgos mayores de muerte al dar a luz y tienen una mayor probabilidad de tener bebés con deficientes defensas a las enfermedades. Se sabe bien que cuando no existe una buena alimentación se debilita el sistema inmunológico así mismo aumentan los riesgos de enfermedades. Investigaciones recientes muestran que el 56% de las muertes en niños menores de cinco años se atribuyen al efecto de la deficiente alimentación energética, que el 83% de muertes se debió a un nivel bajo de desnutrición infantil en el mundo y es responsable de la carga global de enfermedades. Ante esta situación, fomentar hábitos saludables debe ser una tarea que debe

implicarnos a todos, desde las administraciones hasta las escuelas, pasando por las familias, (Díaz D. 2012. pág. 5)

Según el Instituto Nacional de Estadística e Informática, en el año 2012 en nuestro país el 1,8 por ciento de los niños menores de cinco años, el 8,9 por ciento de los niños entre 5 y 9 años, y el 3,3 por ciento de los que tienen entre 10 años a más, padecen de obesidad y problemas de salud debido a una deficiente alimentación causada por la llamada “comida chatarra”. Así mismo se elevó entre el año 2011 y 2012, de 30,7% a 32,9%. Incremento que, según diversos especialistas, está vinculada, a una insuficiente alimentación y el incremento de la venta de alimentos no saludables de bajo nivel nutritivo especialmente en los centros educativos. (INEI 2012)

Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS), en los últimos veinte años se ha incrementado en un veinte por ciento el consumo de “comida chatarra” en el Perú. Los padres deben tener una posición educativa y el estado debe tener una posición de equilibrio. Lo que tiene que lograrse es tener un conocimiento real de cómo es el consumo del peruano mayoritario. En el Perú no hay una ley que se ocupe directamente del derecho a la alimentación y de la seguridad alimentaria. En el año 2014, el Congreso de la República aprobó la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional, pero esta no se promulgó. Por otro lado, también existe la Ley de Inocuidad de los Alimentos (Decreto Legislativo 1062, del mes de junio de 2008), cuyo objetivo es garantizar la higiene de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, a lo largo de toda la cadena alimentaria. El Código de Protección y Defensa del Consumidor, Ley 29571, que consagra el derecho que todo individuo debe consumir alimentos inocuos y establece la obligación de que los alimentos muestren en su etiquetado la denominación que refleje su verdadera naturaleza de su contenido. De ser el caso, en la etiqueta se debe incluir la advertencia del porcentaje de grasas trans presente en el alimento y si este contiene componentes genéticamente modificados. Lograr que el consumidor este bien informado y tome la mejor decisión de compra, (Decreto Legislativo 1062 Perú.)

Si continuamente se come comida chatarra esta afecta de manera segura a los estudiantes mediante las evaluaciones obteniendo resultados cognitivos pobres. Por otro lado, si el consumo es en forma regular puede ir deteriorando la memoria poco a poco generando problemas de aprendizaje. El estudiante sin saber muchas veces ingiere comida por sentir su agradable sabor dejando de lado, alimentos que verdaderamente van a nutrirle como son las verduras, cereales, leche, pescado, tubérculos, etc. Influyendo así los estilos de vida en la población estudiantil, en sus gustos y preferencias por una comida u otra, y de forma directa en su calidad de vida. Es dañino para la salud seguir una dieta alta en grasas, proteína animal, azúcares y sal; consecuencia de un menor consumo semanal de alimentos energéticos frutas frescas, verduras cocidas, ensaladas, pescados azules, legumbres, aceite de oliva, y un mayor consumo de comida rápida, (Zudaire M. & Revenga J. 2010, pág. 9)

Cabe resaltar que alimentarse es un problema de salud pública en el Perú, a ello se suman diversos factores los más incursionados en este aspecto son los factores sociales y de desarrollo asociados con la pobreza e incluyendo la desigualdad de oportunidades, la exclusión y la discriminación por razones de sexo, raza o credo político; causas latentes como madres analfabetas, embarazo adolescente, cuidados insuficientes de la madre al niño, diferentes maneras de crianza, generando altos índices de mortalidad, carencia a los servicios básicos. Así mismo existe una variedad de nutrientes para alimentarse, poco conocidos, asociado a ello las costumbres y prácticas de alimentación, modos de vida ancestrales y otros adquiridos por causas directas como desnutrición materna, alimentación inadecuada e infecciones repetidas mal curadas (Decreto Supremo 102- PCM 2012: pág. 19)

Sin embargo, la población estudiantil desconoce la clase de comida que consume, este grupo de consumidores no miden los resultados que conlleva su consumo, desencadenando factores de peligro sobre su salud y estado físico como: el sedentarismo, que es mucho más propenso en los jóvenes modificando su estilo de vida y hábitos alimentarios, y cada día consumen más y su relación con la comida chatarra se hace más cercana. Es importante destacar que estos alimentos “chatarra”, también proliferan en los países subdesarrollados con menos exigencia y regulaciones, en la búsqueda de

dinero fácil, son más flexibles en las medidas que propician su venta. Ya no quedan dudas que la comida fácil rica en sal, azúcar y grasa genera adicción por sus diferentes sabores que ofrece; ocasionando trastornos en los mecanismos biológicos, que son tan poderosos y difíciles de combatir. (Sánchez. M. & Álvarez D. 2012 pág.7)

En nuestra sociedad, la malnutrición tiene un alto impacto especialmente en la desnutrición infantil, con repercusiones no sólo físicas sino también cognitivas, que alcanzan al individuo en todas las etapas de su vida. En ese sentido, en los últimos años, en el Perú se han producido mejoras relacionadas con la desnutrición crónica en menores de cinco años, sin embargo, aún se reporta prevalencias muy altas. Por otro lado, el exceso de peso también muestra un incremento sostenido, incluso en edades muy tempranas, con repercusiones en los adolescentes, la edad adulta relacionadas a enfermedades no transmisibles. Todo ello en un contexto social, económico, cultural y demográfico variado. Es ahora la preocupación por nuestros futuros profesionales de nuestro país, velar por ello, mediante normas que sean obedecidas, monitoreándolas de esta forma garantizar a los estudiantes a tener alimentos nutritivos en las etapas más cruciales de su vida. (UNICEF 2013 pág.7)

Ante la problemática existente, el ambiente es un factor multiplicador que influye en las conductas alimentarias, de los estudiantes encontrándose los gestores de la sociedad moderna, que polucionan en el medio ambiente altamente contaminante, muchas de estas sustancias interfieren en la dieta diaria y el resto de nuestros alimentos, nuestra comida cada vez tiene menos vitaminas y minerales, los químicos a los que estamos expuestos. Así mismo facilitan la ganancia de peso corporal, por la alta densidad energética, y envenenan los alimentos compuestos de grasa y azúcar, junto con porciones de la rica comida chatarra, el incremento en el consumo de refrescos dulces, escasa actividad física, mucho tiempo frente al televisor, videojuegos, computadora y la nociva publicidad engañosa, considerada el factor ambiental más influyente que ha contribuido al avance de la epidemia de la obesidad infantil. El poco consumo de verduras, legumbres, granos integrales, frutas y

algunos otros nutrientes que hacen mucha falta a nuestro organismo, (Cañari J. 2014 pág. 2)

La nutrición del ser humano está directamente relacionada con la ingesta de alimentos, con alto contenido calórico. De tal manera que las necesidades alimenticias básicas causan el deterioro continuo de su salud y condición física. Existen casos de niños de cinco años, que sufren déficit de calorías y nutrientes que afectan su desarrollo. De la misma manera se da en los estudiantes de secundaria quienes definen sus hábitos alimentarios y es de vital importancia que en esta etapa lleven una correcta alimentación. El sabor de la comida chatarra es incomparable para el paladar, y esto hace desear más su consumo. Por otro lado la publicidad influyente que ha contribuido para que esta pandemia de la obesidad, aumente cada día más. Esta clase de alimentos, carentes de vitaminas y nutrientes, facilita el desarrollo de enfermedades, poniendo en riesgo la vida de estudiantes que la consumen. Hoy en día, las comidas rápidas han transformado la vida de las personas, (Ruiz & Arriola 2014 pág. 9)

El contenido en azúcares, calorías, saborizantes, y grasas de la comida chatarra, repercuten en la salud, por consumirla en exceso trayendo como consecuencias:

- Problemas psicológicos. El exagerado consumo de azúcares, grasas, puede detonar padecimientos como déficit de atención, ansiedad, generando aislamiento, falta de comunicación y frustración en los niños, afectando su medio.
- Genera problemas de memoria y aprendizaje. Influyendo en su desarrollo cognitivo.
- Adicción. Consumir en grandes cantidades comida chatarra estimula el “centro de placer del cerebro”, lo que genera comportamientos compulsivos y efectos en el cerebro, similar como los causados por el consumo de drogas.

-Muerte. Las personas que consumen comida chatarra, incluso una vez a la semana, aumentan en un 20% el riesgo de muerte a raíz de enfermedades coronarias.

-Tristeza extrema. El hábito de consumir comida chatarra tiene 51% más probabilidades de desarrollar tensión, depresión y autoestima baja conduciendo a tomar decisiones negativas en su vida. Es grave porque influye en el crecimiento físico como intelectual fuertemente mermados.

-Así mismo el sobrepeso de los padres influye en los hijos, de padres gordos es el factor determinante para la epidemia de obesidad infantil incluso con independencia del nivel socioeconómico. El niño o adolescente con un padre obeso tiene cuatro veces mayor probabilidad de llegar a ser ellos mismos obesos. Una etapa clave en la que deben promover hábitos alimentarios correctos que ayuden en la prevención de enfermedades crónicas en la vida adulta. Como es un periodo de cambio y desarrollo supone un importante reto para los educadores y profesionales sanitarios, la supervisión de los objetivos ya que los adolescentes van aumentando su grado de autonomía. Necesitan un fuerte apoyo familiar, su personalidad se va configurando en esas etapas, aunque la mayor influencia la ejercen sus compañeros de clase y grupos de amigos. Considerándose la adolescencia un período de vida especialmente vulnerable, la nutrición, donde con frecuencia pueden aparecer trastornos de la conducta alimentaria anorexia, bulimia, etc. Por otro lado, los requerimientos nutricionales durante la adolescencia dependen del sexo y de factores individuales como el ritmo de crecimiento y la maduración, junto con el grado de actividad física. Los cuales tienen que ser vigilados por un adulto para mayor seguridad a que se cumpla, (Martí & Martínez 2014 pág. 5)

Una alimentación sana es la base para la obtención de adecuados estándares de vida y salud, sin embargo, los trastornos de alimentación generan una serie de enfermedades como la obesidad o sobre peso, frente a ello se pretende conocer la relación de la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y nivel de consumo de alimentos energéticos en los estudiantes de la

Institución Educativa Gómez Arias Dávila. Tingo María 2014. La mencionada ley, busca controlar, reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles, mediante acciones de educación, fortalecimiento e incremento de la actividad física, así mismo la implementación de quioscos y comedores saludables en las instituciones de educación básica. Todo ello para cubrir estándares y parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas procesadas, referente al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas, otro importante documento es la nueva Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013-2021, que el gobierno aprobó en diciembre de 2013. Su objetivo es garantizar que la población logre satisfacer, en todo momento, sus requerimientos nutricionales. (Del Castillo Laureano. 2015 pág.13)

Según la última encuesta demográfica y de salud familiar 2015, existe una población de 15 años de edad a mas que presentaron mayor porcentaje de sobrepeso y desnutrición crónica. Distribuyéndose en Madre de Dios 39,7%, Lima 39,6%, la provincia Constitucional del Callao y Piura 39,20%, Arequipa 39,0% en Huancavelica 25,7%, Huánuco 28, 1%, Amazonas 29,1% y Puno 29,3%. Así mismo por regiones se tiene que Lima Metropolitana alcanzo un 64,1%, la región costa 61,6%, la Selva con el 44,8% y la Sierra 42,3%. (INEI 2015 pág.25)

Consideramos que la nueva ley 30021, ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes será un aporte esencial para mejorar el nivel alto de desnutrición. Una dieta basada en comida chatarra, hoy en día es costumbre no solo de niños, también de jóvenes y adultos, dietas que contienen papas fritas de bolsa, galletas, y pizzas causando daños cerebrales hasta el punto de provocar disminución del coeficiente intelectual. La población no tiene suficiente cultura alimentaria y de salud. No estamos en el país más culto. El contexto determina la realidad donde el hombre y la mujer trabajan, realizan actividades laborales fuera, lo cual hace difícil controlar la calidad de los alimentos que sus hijos consumen, alimentarse, es un derecho moral y legal, centrado en la dignidad de cada persona saber que va a comer, según sus necesidades e intereses humanos. Pensando que es base para el desarrollo humano, y está

relacionado con la educación, salud, pobreza, demografía, agricultura, y el género. (Colque & Jarro 2015 pág. 10)

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema general

¿Cuál es la relación que existe entre la legislación de la comida chatarra y el nivel de consumo de los alimentos energéticos en estudiantes del quinto año de educación secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila, Tingo María- 2014?

1.2.2. Problemas específicos

- a) ¿Cuál es la relación entre la legislación de la comida chatarra en la dimensión promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el nivel de consumo de alimentos vitamínicos y mineralizadores en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E .Gómez Arias Dávila Tingo María-2014”
- b) ¿Cuál es la relación entre la legislación de la comida chatarra en la dimensión Implementación de kioscos y comedores saludables y el consumo de alimentos de Hidratos de carbono en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E .Gómez Arias Dávila Tingo María- 2014”?
- c) ¿Cuál es la relación entre la legislación de la comida chatarra en la dimensión supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas y el consumo de las proteínas en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María- 2014”?

1.3. Objetivo General

Determinar la relación que existe entre la legislación de la comida chatarra y el nivel de consumo de los alimentos energéticos en estudiantes del quinto año de educación secundaria de la I. E. Gómez Arias Dávila, Tingo María- 2014.

1.4. Objetivos específicos

- a. Identificar la relación entre la legislación de la comida chatarra en la dimensión promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el nivel de consumo de alimentos vitamínicos y mineralizadores en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E .Gómez Arias Dávila Tingo María-2014”
- b. Identificar la relación entre la legislación de la comida chatarra en la dimensión implementación de kioscos y comedores saludables y el nivel de consumo de los hidratos de carbono en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E .Gómez Arias Dávila Tingo María- 2014”
- c. Determinar la relación entre la legislación de la comida chatarra y la dimensión supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas y el consumo de proteínas en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María- 2014”

1.5. Trascendencia de la investigación

En diferentes oportunidades se ha observado el excesivo consumo de comida chatarra en estudiantes, quienes se ven afectados en su alimentación y bajos calificativos, por tal motivo, la investigación tiene el propósito de buscar la relación entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y el nivel de consumo de alimentos energéticos en estudiantes de 5to Grado de Secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila Tingo María – 2014.

La investigación ha beneficiado a los estudiantes de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila, porque se logró hacer conocer los alimentos energéticos. Cabe señalar que las escuelas constituyen uno de los principales escenarios educativos para desarrollar actividades saludables en periodo de formación física, psíquica, y social ya que poseen una gran capacidad para el aprendizaje y la asimilación de hábitos. Los docentes son

los beneficiarios de ello, porque la investigación aporta contenidos sistematizados. En tal sentido, la investigación se justifica por los siguientes aspectos:

1.5.1. Teórica:

La investigación abordada es importante para comprender mejor la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes. Al comprender los estilos de alimentación y el nivel de conocimiento de los consumidores se genera una serie de ideas que comprendidas bajo los enfoques señalados permitirá en el futuro al consumidor llevar una alimentación equilibrada y adecuada, asimismo, en el diseño curricular muchas instituciones han incorporado programas de promoción de hábitos alimentarios, que contribuyan a mantener un estilo de vida más saludable. El consumo de alimentos sanos, el deporte diario y la educación física permite mantenerse en forma. En tal sentido este es un aporte a este tipo de investigación que no ha tenido muchos antecedentes, principalmente en este tema en la Provincia de Leoncio Prado.

1.5.2. Práctica

Los resultados de la investigación corroboraron lo que se planteó en la hipótesis, los jóvenes tenían conciencia de que la alimentación saludable es muy importante, que alimentarse correctamente es consumir más variedad de alimentos energéticos que existen y por consiguiente dar debida importancia a la Ley 30021. En tal sentido se sostiene que las teorías científicas y la relación entre la ley de promoción de las alimentaciones saludables para niños, niñas y adolescentes y el nivel de consumo de alimentos energéticos conducen a fomentar una alimentación adecuada, y saludable con alto valor nutritivo. Como se puede ver en los resultados de los teóricos quienes estudiaron estas variables y una vez más se reafirma lo que se planteó en las hipótesis específicas.

1.5.3. Social

El impacto social fue redundante porque cuanto más informados están y conocen más la ley protegen su salud principalmente los consumidores vulnerables, que son los más propensos a contraer enfermedades y por el escaso conocimiento que tienen sobre lo que consumen. De acuerdo con esto la legislación de la comida chatarra protege, controla la venta de alimentos y bebidas procesadas en las instituciones educativas, así como regular la publicidad de estos productos a fin de impulsar una alimentación saludable. Incentivando el consumo de alimentos energéticos a la sociedad en general, el estudio fue muy interesante porque permitió conocer mucho más de cerca los hábitos alimenticios y el nivel de conocimiento de la Ley.

1.5.4. Factibilidad

La presente investigación se realizó por los siguientes aspectos viables.

a. Factibilidad económica

Se obtuvo la facilidad de recursos económicos suficientes para llevar a cabo la investigación.

b. Factibilidad bibliográfica.

La existencia de bibliografía como libros, revistas, páginas web, sirvió de gran ayuda para el desarrollo de la presente investigación

c. Factibilidad académica-metodológica.

Se recibió apoyo académico y metodológico de las instituciones educativas y universitarias.

d. Factibilidad social.

Se recibió apoyo de las diferentes instituciones del medio local.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

2.1.1. A nivel internacional.

Fernández, M. (2008) en su tesis titulada *“El Excesivo Consumo de Comida Rápida o Chatarra en la Población Universitaria de San Andrés. La Paz. Bolivia”*. Esta investigación se realizó para identificar la frecuencia de consumo de comida chatarra en estudiantes de carrera de la Universidad Mayor de San Andrés durante la gestión 2008-2009. Se aplicó el diseño descriptivo de corte transversal. Se trabajó con una muestra de 367 estudiantes de ambos sexos, en base a un estudio censal, escogiendo de cada facultad definiendo a un grupo por año de ingreso y edad al azar capacitando y entregando el material de estudio a los alumnos para observar el comportamiento de las variables. La investigación muestra que existe relación de la actividad física con el consumo de comida chatarra. En la cual se observó que existe relación entre el ejercicio y el consumo de comida chatarra.

Sotomayor, A. (2010) en su tesis titulado *“Influencia de Los Anuncios Televisivos en el Consumo De Alimentos Publicitarios Dirigida Al Público Escolar del Distrito de Huánuco*. Esta investigación se realizó en la Universidad de Complutense de Madrid, con el objetivo de analizar la influencia de los anuncios televisivos en el consumo de

alimentos publicitados en escolares del distrito de Huánuco en el año 2010. Se aplicó el diseño correlacional. Con una muestra de 120 escolares de las instituciones educativas Von Newman y Springfield. A quienes se aplicaron satisfactoriamente encuestas, entrevistas y guía de evaluación física. En el análisis de la relación de las variables de adherencia a los anuncios televisivos y al consumo de alimentos con productos de alto contenido de calcio, observamos que existe relación con alta significancia estadística. En la relación de las variables adherencia a los anuncios televisivos y el consumo de alimentos con productos de alto contenido de azúcares, se observa que es moderada siendo estadísticamente significativa. El consumo de productos publicitados con alto contenido de azúcares se ve influenciado por los anuncios televisivos que promocionan dicho producto. La investigación arribó a las siguientes conclusiones: Existe independencia entre las variables de adherencia a los anuncios televisivos y el consumo de alimentos con productos de alto contenido de grasa en los escolares estudiados. Que existe relación positiva entre las variables adherencia a los anuncios televisivos y el consumo de alimentos publicitados que merecen ser vigilados y controlados por los responsables.

Berardi N. & García N. (2010) "*Características Alimentarias de los Escolares de 6 a 12 años con Sobrepeso y Obesidad de la Escuela Nº 215 Octavia Ricardone. Bigand*". Universidad Nacional de Salta Argentina. Esta investigación se realizó para conocer las características alimentarias de los escolares de 6 a 12 años con sobrepeso y obesidad se aplicó el diseño de estudio observacional, descriptivo de corte transversal. Con una muestra de 504 alumnos aproximadamente de ambos sexos del turno de mañana y tarde, edad entre 6 y doce años. Se aplicó el cuestionario de frecuencia. El primero, para estimar ingesta diaria y calcular porcentaje de adecuación. El segundo, para conocer consumo habitual de alimentos. Se obtuvo una muestra no probabilística intencionada conformada por alumnos que de acuerdo a valoración antropométrica previa, presentaron sobrepeso u obesidad.

Las variables fueron: edad, sexo, estado nutricional, distribución de comidas en el día, frecuencia de consumo de alimentos habituales, adecuación de macro y micronutrientes. La investigación muestra que existe un alto consumo de alimentos ricos en hidratos de carbono simples y grasas saturadas. Esto llega a tener relación con el estado nutricional de los mismos de sobrepeso y obesidad, por lo tanto es necesario implementar estrategias de educación alimentaria y nutricional.

Rojas, I. (2011) *Percepción de Alimentación Saludable, Hábitos Alimentarios, Estado Nutricional y Revista Práctica de Actividad Física en la Población de 9 a 11 Años del Colegio CEDID*. Pontificia Universidad Javeriana Facultad de Ciencias Carrera de Nutrición y Dietética 2011. Ciudad Bolívar, Bogotá. Esta investigación fue para identificar la percepción de alimentación saludable, y la asociación entre los hábitos alimentarios, estado nutricional, y nivel de actividad física en escolares de 9-11 años del Colegio CEDID Ciudad Bolívar, Bogotá. Se aplicó el diseño de corte transversal, con una muestra de 86 niños. Se realizó valoración nutricional por IMC, se evaluó la percepción de alimentación saludable, y la práctica de actividad física, aplicando un cuestionario a los niños, y los hábitos alimentarios se evaluaron por encuesta de frecuencia de consumo aplicada a las madres. Se obtuvo como resultado que el 17,4% de los niños presentaba sobrepeso y el 29% en riesgo de retraso del crecimiento. La investigación muestra que el 88,4% de los niños son irregularmente activos, realizan actividad física menos de 4 veces por semana, y el 64% dedica dos horas diarias a ver televisión. Sin embargo no se asoció con el consumo de otros alimentos, tampoco se encontró asociación entre el estado nutricional y el tiempo dedicado a ver televisión.

Chiesa M. (2011) en su tesis *Consumo de Comida Rápida y Obesidad Infantil* Universidad de Concepción del Uruguay – Centro Regional Rosario. La presente investigación se realizó para determinar si el

consumo excesivo de comida rápida y la obesidad, en niños de 8 a 11 años de una escuela de nivel primario de la ciudad de Junín se encuentran vinculados. Trabajó con una muestra de 50 niños de ambos sexos de 8 a 11 años de edad, que concurren a la Institución. Se utilizaron encuestas validadas de frecuencia de consumo de golosinas, snack, gaseosas y comidas rápidas. Las variables que se utilizaron para valorar el estado nutricional de los niños fueron: peso corporal, talla y perímetro de cintura. Se encontró que en la población infantil estudiada, el consumo excesivo de comidas rápidas y el desarrollo de sobrepeso u obesidad se encuentran directamente relacionados, mediante el Test de Independencia Chi – Cuadrado. La investigación concluye que existe una vinculación entre el consumo excesivo de comida rápida, snack, gaseosas, golosinas y el estado nutricional de los niños, con un nivel de confiabilidad alto.

Álvarez I. (2012) *Valoración Del Estado Nutricional y su Correlación Con la Dificultad para el Aprendizaje en los Niños de la Escuela “Matilde Hidalgo de Procel” Sección Vespertina en el Periodo Abril-Septiembre 2012*. Universidad de Loja. Ecuador. Esta investigación se realizó para valorar el estado nutricional y correlacionarlo con la dificultad para el aprendizaje en los niños de primero a séptimo de año de educación básica. Se aplicó el diseño descriptivo transversal. Con una muestra de 128 niños con edades comprendidas entre los 5 y 12 años. se utilizó como instrumentos una hoja de registro donde consta el Índice de Masa Corporal, Peso, Talla, Percentiles, Hematocrito, Hemoglobina, una hoja de encuesta de las preferencias alimentarias y problemas de aprendizaje, el Test de niño sano. La investigación muestra que los niños no poseen una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada. Así mismo mediante el examen de biometría hemática se constató que el 32% equivalente a 41 personas padece de anemia leve.

Basile, N. Paniqui, N. Tarico, S. Moratal, L. (2012) artículo *Diagnóstico antropométrico de peso y talla y estrategias alimentarias de una población vulnerable de Córdoba*. Los empleados tienen el tiempo

ocupado aumentan horas cada día más y más en su labor diaria. No existe interés de saber si se come bien o se come diferente, de reducir la ingesta, o cambiar la dieta, sustituir alimentos caros (frutas, verduras, lácteos, carnes) por otros más baratos (en pan, fideo, grasas, azúcares), distribuir en forma diferente o bajar la calidad del régimen. Este comportamiento podría reflejar una mayor eficiencia al comprar productos menos costosos, sin embargo, no garantiza el éxito en la calidad de los alimentos comprados y el balance de su combinación.

Los patrones de consumo están fuertemente condicionados por los componentes de cada alimento, el poder adquisitivo de cada consumidor, las políticas compensadoras y las estrategias de consumo. En tiempos de inseguridad alimentaria, pérdida de empleo, aumento de pobreza e indigencia, cuando los recursos económicos son escasos y las familias temen no tener que comer, los niños son más propensos a ingerir comidas que generen saciedad a bajo costo, debilitando el consumo de alimentos más nutritivos. Así, la disposición para cambiar la dieta y la capacidad de adoptar hábitos alimentarios saludables están supeditadas principalmente a la capacidad económica de cada hogar.

Restrepo M. (2013) tesis La Alimentación y La Nutrición del Escolar. Universidad de Antioquia. Medellín. La presente investigación se realizó para conocer las percepciones de los escolares, de padres y maestros frente a la alimentación y el estado nutricional del escolar. El estudio se realizó en la escuela Tomas Carrasquilla de Aranjuez de Medellín. Se aplicó el diseño cualitativo, cuantitativo. Trabajo con una muestra de 29 escolares, 16 madres de familia y 12 profesores de la institución educativa. Se recurrió a la observación de los escolares en tres oportunidades en el consumo de sus refrigerios, en el descanso escolar, en el momento de la compra en el kiosco escolar, con el propósito de identificar fenómenos y aspectos característicos de la alimentación y nutrición. La investigación arribó a las siguientes conclusiones: Que la escuela es un espacio de socialización y

formación de hábitos alimentarios. Por lo tanto los programas de alimentación son de suma importancia dentro de las escuelas. La compañía a la hora de comer, es fundamental para una buena seguridad de ver que comen nuestros hijos y como asimilan los alimentos estando en familia, estrechan los lazos familiares, Que la hora de comer debe ser un momento de esparcimiento, dialogo donde se socializa se aprende las normas y hábitos alimentarios. Encontrándose que otros niños comen solos sin control alguno.

2.1.2. A nivel nacional.

Palpan, J. Jiménez, C. Garay, J. Jiménez, V. (2007) en la tesis titulada. *Factores Psicosociales Asociados a los Trastornos de Alimentación en Adolescentes de Lima Metropolitana. Universidad Nacional Federico Villarreal. Perú.* Esta investigación se realizó para construir un modelo explicativo de los trastornos de alimentación, así como la identificación de sus factores de riesgo y protección. Se aplicó el diseño no experimental, de tipo descriptivo, comparativo y correlacional. Se trabajó con una muestra de 180 estudiantes que cursan el cuarto y quinto año de secundaria, de ambos sexos, con edades entre los 14 y 18 años. La investigación arribó a las siguientes conclusiones: los trastornos de alimentación presentan un conjunto de factores para su inicio, desarrollo y mantenimiento que está relacionado más a la cultura y él sexo. De ello se infiere que se realice un mejor abordaje de dichos trastornos como un mejor estudio.

Colquicocha J. (2009) *Relación entre el Estado Nutricional y Rendimiento Escolar en Niños de 6 a 12 años de Edad de la Institución Educativa Huáscar 0096, 2008. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima Perú.* Esta investigación fue para determinar la relación entre el estado nutricional y el rendimiento escolar en niños de 6 a 12 años de edad de la I. E. Huáscar N°0096. Se aplicó un estudio cuantitativo, método descriptivo correlacional y corte transversal. Con una muestra de 80 alumnos y se utilizó la técnica de análisis documental y como instrumento, la hoja de registro. La investigación

arribó a las siguientes conclusiones: Qué existe relación entre el estado nutricional y el rendimiento escolar en los niños de la Institución Educativa Huáscar N° 0096, lo que indica la importancia de mejorar su estado nutricional y a su vez su rendimiento escolar, ya que podría generar un retraso no solo a nivel físico sino también a nivel intelectual. Siendo así el estado nutricional de los niños de la institución educativa Huáscar es inadecuado, reflejados en un exceso o disminución de nutrientes (obesidad, desnutrición crónica y baja hemoglobina), lo cual implica que no desarrollan al máximo sus potencialidades, limitando el desarrollo de su capacidad intelectual.

Canales, O. (2010) *"Aprendiendo a preparar loncheras nutritivas" en el Incremento de Conocimientos de Madres de Preescolares en la Institución Educativa San José, El Agustino, 2009"*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima Perú. Esta investigación tuvo como objetivo determinar la efectividad de la sesión educativa aprendiendo a preparar loncheras nutritivas en el incremento de conocimientos de las madres de niños preescolares de la institución educativa N°127 San José. El Agustino. 2009. Se aplicó el estudio de nivel aplicativo, tipo cuantitativo, método cuasi experimental. Se trabajó con una muestra de 59 madres que aceptaron participar en la sesión informativa. La técnica que se utilizó fue la encuesta y el instrumento de recolección de datos el cuestionario. La investigación determinó la relación del incremento de conocimiento de las madres sobre las loncheras nutritivas en la Institución Educativa San José, El Agustino, 2009 que fue alto el nivel de conocimiento. Acerca del nivel de conocimientos antes de la sesión educativa aprendiendo a preparar loncheras nutritivas, en su mayoría es bajo debido a que las madres desconocen aspectos fundamentales en la preparación y los componentes que debe tener una lonchera nutritiva como son los carbohidratos, alimento rico en calcio recomendados en la lonchera, función de la lonchera escolar y alimento rico en hierro recomendado en la lonchera, por otro lado conocen poco de minerales, ejemplo de vitamina C en la lonchera y ejemplo de tipo de vitamina.

Rojas, E. (2010) *“Publicidad Televisiva de Alimentos no Saludables en Alumnos del Nivel Primario de la Institución Educativa N° 7072 San Martín de Porres- Distrito de Villa el Salvador 2010”*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Perú. Esta investigación se realizó para determinar la relación entre la publicidad televisiva y el consumo de alimentos no saludables. Se aplicó el diseño descriptivo de asociación cruzada, observacional y transversal. Se trabajó con una muestra de 120 alumnos de ambos sexos, cuyas edades oscilaron entre 9 y 12 años de edad. Se elaboró dos encuestas; previamente validadas por expertos además de la prueba piloto en una muestra similar, una para el tiempo que ven televisión y otra para el consumo de alimentos no saludables. La investigación concluye que el número de horas que los alumnos están expuestos a la publicidad televisiva fue muy alta, siendo esta durante toda la semana. Los alimentos más publicitados en televisión fueron las galletas y bebidas azucaradas, así mismo son productos que los alumnos consumen más en las instituciones educativas del país. La publicidad de alimentos no saludables y consumo de estos tuvo relación significativa, que lo convierte en un factor de riesgo para el sobrepeso y obesidad en alumnos del nivel primario de la Institución Educativa.

Burga, D. y Sandoval J. (2012) *El Mundo Adolescente: Estilos de Vida de las Adolescentes de la Institución Educativa Elvira García y García. Chiclayo-Perú 2012*. La investigación se realizó para identificar, analizar y comprender sus estilos de vida y la etapa adolescente, se aplicó el diseño cuantitativo y cualitativo mediante un estudio profundo sobre los estilos de vida, comportamiento, eventos, interacciones, actitudes, creencias y pensamientos expresados por el sujeto de estudio. Permitiendo trabajar con adolescentes de manera grupal como individual. Aplicándose el método de análisis temático según Lupicino. Se trabajó con una muestra de 74 adolescentes, la recolección de datos se realizó mediante la entrevista abierta a profundidad. La investigación concluye que los adolescentes tienen diferentes maneras

de pensar y diversas opiniones de lo que conocen, que lo relacionan profundamente con sus prácticas alimentarias, actividades físicas que ellos realizan, y su forma de vivir. La adolescencia tiene etapas diferentes que requiere de ciertos alimentos calóricos para su crecimiento y desarrollo, por ello se debe consumir las tres comidas principales desayuno, almuerzo y cena, sin embargo esta situación no se evidencia en los adolescentes, ya que suprimen el desayuno por falta de tiempo, el refrigerio basado en comida chatarra y la cena es el almuerzo recalentado, causando daños estomacales.

Rodríguez, H. (2013) *El Índice de Masa Corporal y su Relación con las Variaciones de la Presión Arterial en Escolares Adolescentes de 12 a 16 Años*. Universidad Nacional de Trujillo; Perú. Esta investigación se realizó para conocer la relación entre el Índice de Masa Muscular y Presión Arterial en Escolares Adolescentes de 12 a 16 años de la ciudad de Trujillo. De manera que sean utilizados como herramientas que orienten al personal de salud en la identificación de grupos poblacionales en situación de riesgo. Se aplicó el diseño de tipo descriptivo transversal. Se trabajó con una muestra de 570 escolares de ambos sexos entre 12 y 16 años. La investigación muestra que existe evidencia de la relación entre IMC y Presión Arterial, que a mayor índice de masa corporal es mayor la incidencia de padecer de presión arterial alta, en escolares adolescentes con sobre peso y obesidad. Actualmente existe una alta tendencia al sobrepeso y obesidad en nuestro medio por la facilidad que tienen los adolescentes para consumir la comida chatarra sumado a ello el sedentarismo trayendo como consecuencia graves enfermedades.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Legislación de la comida chatarra

La Ley 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niñas, niños y adolescentes más conocida como la nueva legislación de la Comida “chatarra” fue aprobada el 10 de Mayo del año 2013, siendo promulgada el 16 de Mayo del mismo año, reglamentada el 15 de Junio del 2017. Tiene por objeto la protección y promoción del derecho a la salud pública, de los niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar enfermedades relacionadas con el sobrepeso, obesidad y enfermedades crónicas no transmisibles. (El peruano Normas legales 2013 pág. 37)

Para Michael Jacobson, en el año 1972 es percibida como insalubre o con poco valor nutritivo la cual contiene altos niveles de grasas, sal, condimentos o azúcares que estimulan el apetito y la sed, como aditivos alimentarios como el ajino moto glutamato monosódico (potenciador del sabor) o la tartracina colorante alimentario. Es utilizado para dar más sabor a los alimentos industrializados, como caldos de pollo en cubitos, salsas, frituras, cubos de tomate y sopas instantáneas. En los años 60 se popularizó el sazónador de marca ajino moto, que se usaba como sal en todos los alimentos. Fue retirado del mercado al descubrir que era altamente cancerígeno.

La noción de chatarra, por otra parte, hace referencia a un material de desecho. Tenemos las sopas maruchan contienen aditivos químicos, perjudiciales para el estómago como colorantes, saborizantes, mucha sal y un aditivo que es un verdadero veneno (glutamato monosódico). Alimentos muy peligrosos están presentes en el mercado, son consumidos a

veces con frecuencia por el factor tiempo; por ello su importancia de conocerlos para evitar su consumo.

La chatarra es algo que no sirve. La comida chatarra es el alimento dañino o poco saludable para nuestro organismo, y que a mediano o largo plazo acarrea consecuencias negativas para el cuerpo humano.

La comida chatarra por lo general contiene:

- Buen sabor, pero no es de calidad, tampoco nutritiva.
- Es barata y accesible a la economía familiar.
- Es fácil de preparar, es decir es precocida.
- Es cómoda de ingerir en la calle o lugares públicos.
- Cuenta con amplia distribución comercial.
- Tiene publicidad agresiva. • Su empaque permite ingerirla en cualquier lugar. Está al alcance de todo consumidor. . Trejo & Burgos. (2009) pág.5

Sin embargo hoy en día, no sólo los niños, se están acostumbrando al consumo de comida chatarra, en ocasiones papá y mamá trabajan, no tienen un debido control en ellos. Causando daños terribles a su salud. Esta comida se vende más en restaurantes, tiendas, kioscos y fuentes de soda que ofrecen una rápida preparación y servicio. Son alimentos procesados de tal manera que son rápidamente servidos, con corto período de cocción. Están al alcance del bolsillo de todo el público consumidor. También se ha observado que la comida rápida es elegida por ciertos individuos con problemas de ansiedad o depresión, que por sus trastornos, en especial suelen consumir este tipo de comida, como fórmula de escape. REYES P. (2013)

Enfoque teóricos científicos

a. Enfoque de derecho

El estado es el responsable de la promoción y la protección de los derechos de las personas de su país. El derecho a una alimentación sana, nutritiva apropiada, protegida y adecuada. Para poder asegurar el adecuado crecimiento y desarrollo de la población. Es un derecho fundamental y como tal, está asociado a la vida. Así mismo el estado tiene la obligación de asegurar, mínimamente, que su nación no padezca hambre así como también deben hacer todo lo posible para que todos sus habitantes disfruten en su territorio plenamente del derecho a tener alimentos adecuados. Se hace imprescindible que el disfrute de este derecho no interfiera en el disfrute de otros. Sin los alimentos adecuados, las personas no pueden llevar una vida saludable y activa. Esta organización, reconoce el derecho a la alimentación asegurando de que las personas tengan los conocimientos, capacidades, oportunidades y recursos necesarios para lograr alimentarse por sí mismas. (Rodríguez L.; Romero D.; Martínez E.; García M, 1992)

b. Enfoque antropológico

Trasladarse un millón de años atrás las conductas alimentarias de los hombres primitivos. La dieta de dichos homínidos era diferente contenía un 50% menos de proteínas, un 75 % menos de grasas saturadas y un 90% menos de sodio de la que consumimos hoy. No existía lo que hoy tenemos a nuestro alcance diversidad de alimentos chatarra. En el Paleolítico se consumía entre cuatro y diez veces más fruta y fibra que ahora, con lo cual estos homínidos incorporaban a su dieta altas dosis de vitaminas y antioxidantes. Obviamente, los hábitos alimentarios también responden a la época que se estudie, a la disponibilidad de alimentos y, muchas veces, esa elección final es la que determina el perfil de la dieta. Sin embargo estos

hechos tan evidentes, repetidos y comunes como son cocinar y comer van desapareciendo cada día más como prácticas sociales. La alimentación en todos los grupos humanos es un punto decisivo observándose la evidencia de los intercambios económicos, políticos y sociales que da sentido en los habitantes de toda clase social, para la construcción de su propia identidad y va naciendo nuevas formas facilistas de alimentarse. (Barbera j. pág. 15)

c. Enfoque sociológico

Se refiere al conjunto de productos que un individuo, familia o grupo de familias consumen de manera ordinaria, según un promedio habitual de frecuencia estimada, por lo menos, una vez al mes; o bien, que dichos productos cuenten con un arraigo tal en las preferencias alimentarias que puedan ser recordados por lo menos 24 horas después de consumirse. Sin embargo, en la configuración de los patrones alimentarios intervienen diferentes factores, como la cultura, los hábitos alimentarios, la disponibilidad de los recursos, los valores, etc.; están determinados por los niveles de ingreso de las familias y, por consiguiente, por sus posibilidades de gasto, interacciones sociales y afectivas se dan en los espacios de desarrollo del niño o niña, que influyen en el desarrollo integral del ser humano. (SALGADO, Elena (2012)

d. Enfoque Educativo

El problema radica que la nutrición apenas está representada en los planes de estudio y la formación de profesores, tiene que competir con otras asignaturas de un plan de estudios ya excesivamente denso, se suele impartir mal y no tiende puentes con el hogar y la comunidad. Aun así, la educación nutricional en la escuela primaria despierta el interés mundial, por lo que la

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, es una referencia para los países que desean hacer frente a estos problemas. El trabajo desarrollado de dicha organización es coherente con movimiento de otros países relativos a la salud escolar, como el movimiento centrado en escuelas que promueven y protegen la salud.

En las escuelas son talleres que se dan a través de un número considerable de proyectos, activando así el aprendizaje de la nutrición incorporándolo al entorno social y físico para obtener resultados concretos, (VÁSQUEZ de VELASCO C. 2012 pág.20)

Los hábitos alimentarios y estilos de vida son la principal forma a nuestro alcance de mejorar la calidad de vida.

La educación para alcanzar una alimentación sana y segura comparte en cualquier otro ámbito educativo la finalidad de formar a los estudiantes para que asuman sus deberes y poder ejercer sus derechos como ciudadanos responsables para que desarrollen la capacidad de interpretar la realidad, valorar y, a partir de ahí, sean capaces de decidir cómo actuar.

Hacer conocer e inculcar al estudiante la diversidad de alimentos energéticos propios de la zona a la que pertenecen que está a su alcance y pueden consumir sin problema alguno, así como la preparación de biohuertos, huertos y agricultura natural.

Para saber qué necesita conocer la persona en alimentación, es necesario el reconocimiento de los tres pilares de la seguridad alimentaria:

Disponibilidad de alimentos (con qué se cuenta).

Poder adquisitivo (cuánto se dispone).

Nivel de cultura alimentaria o utilización de alimentos (qué falta aprender y proponer contenidos en la labor docente. (Plan Nacional de seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021 Decreto Supremo N°008-2015 MINAGRI. García E. & Hilda S. & Ñaupari M. pág. 7 y 8 (2014).

Origen de la comida chatarra.- El fast food o comida rápida, denominada también chatarra tuvo su origen a mediados de los años 50 en Estados Unidos. El impacto esta comida fue tan grande, que llegó a cambiar los hábitos alimenticios de la población americana, hecho que aún perdura en la actualidad. Apareciendo la bebida Coca Cola que también es llamada como la bebida basura. En un corto período de tiempo, la comida rápida ayudó a transformar la dieta de los americanos, la economía y la mano de obra, por la amplitud de la población y por el sistema laboral que tienen. El término fast food se puede definir como aquella comida que se prepara con facilidad para venderse rápidamente así pues, elaborada o semielaborada “para llevar” conocida como comida al paso sin necesidad de usar el cubierto consumiéndose en el acto, muchas veces es consumida con la mano.

La comida chatarra llegó al Perú en la década de 1980, etapas de los derrumbes de torres eléctricas, los apagones en las ciudades se daban con intensidad, el toque de queda y la inflación galopante se imponían frente a los consumidores de todo ámbito. Una muestra de ello es que los fabricantes, agrandaron los vasos para tomar mucho más gaseosa. El tamaño de las porciones crecía cada día más hasta la actualidad. Hoy es vendida en los establecimientos comerciales más grandes de las ciudades. Fernández (2008) pág. 13; 14. Arbaiza & Canepa & Cortez & Lévano, (2014) pág.9

Factores de la alimentación con comida chatarra.- Lo denominado como “Comida Basura”. A todos ellos que se caracterizan por ser: incompletos, carentes e inadecuados para consumirlos desmesuradamente. Para los padres, satisfacer los antojos de sus hijos en materia de alimentación causa muchos conflictos, pues la comida chatarra para la mayoría es muy rica, pero en realidad no es nutritiva. Tenemos las papa ligh, chicitos, frugos, refrescos, galletas con relleno, de vainilla, las famosas galletas oreo, caramelos, chupetines, gomas de mascar pasteles empaquetados, diversidad de chocolates, donas, cereales ángel, bebidas lácteas azucaradas, refrescos industrializados procesados, bebidas, energizantes, y la provocativa comida rápida pizzas hamburguesas, salchichas, sopas instantáneas, pollo broaster, papas fritas, hot dog, todas estas comidas dulces y saladas contienen altos índices de sodio, azúcar, grasa, tartrazina y el peligroso glutamato monosódico dañino para la salud. Por ello que el gobierno pensando en la niñez y estudiantes en general, futuros de nuestra nación creo la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes (Ley 30021).

Considera este tipo de comida como “Comida Rápida”, de la calle causa diversos desórdenes en nuestro organismo además de no proporcionarnos las vitaminas y minerales necesarias para nuestro cuerpo, de acuerdo a la tabla nutricional, Las comidas rápidas, en su gran mayoría presentan grandes cantidades de aditivos, grasas saturadas, azúcares de rápida absorción, alto contenido en sodio además de poseer escaso valor las comidas rápidas sólo aportan hidratos de carbono y grasas. Burga & Sandoval. (2013) pág. 11.

Características de la comida chatarra.- Alto contenido de grasas trans: aquellos que derivan de procesos químicos y físicos que tienen mayor durabilidad no se enrancia fácilmente,

es agregada a muchos productos de pastelerías y frituras, es de bajo costo. Es perjudicial para la salud.

Son hidrogenados asociados al Alzheimer, cánceres, diabetes, afecta el sistema renal y cardiovascular por el exceso de sal que contiene está en todos los alimentos procesados.

Consumo alto de azúcar: contenidos en gaseosas, caramelos, refrescos. Es un factor potencial asociado que incrementa la obesidad, diabetes por el consumo exagerado de carbohidratos refinados que viene a ser la fructuosa inhibe el apetito, que genera hígado graso parecido al hígado alcohólico.

Por lo tanto afirmar que los productos light son más sanos que los corrientes, es todo un mito. Los aspectos importantes al momento de su consumo es la información del contenido de dichos productos para saber que se está comiendo o bebiendo. Esto hace que sea habitualmente calificada de comida basura o comida chatarra. (BERARDI N. & García N. 2010)

Efectos del consumo de la comida chatarra. - El principal problema para la implementación de la alimentación saludable en nuestro país será el reto del cambio de cultura. En el Perú como en Latinoamérica el riesgo de enfermedades crónicas infecciosas va en aumento de manera acelerada; materia de preocupación incluso a nivel de las Naciones Unidas. Consumir comida chatarra en exceso los resultados para nuestra salud puede ser realmente peligroso aumento de peso y más posibilidades de desarrollar obesidad, colesterol malo, alto riesgo de enfermedades, (BRANCA F. 2013)

El costo de la comida chatarra. Según datos de la Organización Mundial de la Salud, más de 500 millones de personas son obesas en el mundo, el exceso de peso corporal

causa tres millones de muerte anualmente. Según estudios de la Universidad de Oxford y la City University de Londres, Inglaterra, solo un gravamen de al menos 20% en alimentos grasos y bebidas azucaradas se podrá reducir la prevalencia mundial de una variedad de enfermedades como las cardiovasculares y las cerebrovasculares que afectan hoy en día a la humanidad. En el año 2000 los diabéticos en el mundo sumaban 13,3 millones y la proyección para 2030, que la cifra se incremente a 32 millones.

Mujeres: 1500 a 2000 Kcal/día

Hombres: 2000 a 2500 Kcal/día

Esta cantidad de calorías necesarias al día dependerá a su vez del estilo de vida de cada persona es así que la comida chatarra provoca:

Anemia, desnutrición, diabetes, enfermedades del corazón, osteoporosis, demencia. Falta de ejercicio, exponen al escolar a un alto riesgo de sufrir obesidad.

La comida sana lleva a tener buena azúcar en la sangre, corazón saludable, huesos fuertes, mejor claridad mental y más memoria.

El costo de la comida chatarra se genera a raíz que es consumida constantemente sin conocer los daños que provoca son altos en cuanto a la vida, economía y problemas sociales que se pueden ocasionar dentro del seno familiar. Repercusiones de la comida chatarra BRANCA F, (2013)

La Ley N° 30021, ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, cumple con todas las condiciones jurídicas para su aplicación. Considerando que una ley, está dirigida a todas las personas sobre todo a padres e hijos, así como la modificación del currículo escolar nacional para que se incluyan programas sobre hábitos alimentarios. Con enfoque intercultural a nivel nacional; que busca traducir la visión

y el saber de la población. El mismo que es aplicado por el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud a través de sus direcciones y gobiernos regionales para implementar políticas, planes, programas y/o recursos pedagógicos que promuevan la educación nutricional, alimentación saludable y la actividad física con enfoque intercultural. Si bien la norma busca un objetivo bueno, se necesita más que eso. Brindar asistencia técnica para la promoción de la alimentación saludable. Por otro lado tener conocimiento de los alimentos que contienen grasas trans, grasas procesadas química y físicamente con la finalidad de obtener alimentos grasos de textura más fluida y más duradera totalmente perjudicial para la salud. La actividad física; hacer ejercicios forma parte de las dietas saludables, el cuidado de la salud es un concepto muy amplio y que va más allá de la alimentación misma, así tener una actitud propositiva a ello. En su Art. 6 Inc. 6.1. y 6.2. establece que las instituciones de educación básica regular públicas y privadas en todos sus niveles dentro del territorio nacional promueven los quioscos y comedores saludables los cuales deben ofrecer exclusivamente alimentos y bebidas saludables en concordancia con los estándares que establece el MINSA, mediante un listado de alimentos recomendados para su expendio en los quioscos escolares. Se aprobó el Reglamento que tiene como objetivo contrarrestar gradualmente la inadecuada alimentación y la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente que son comercializadas en los centros educativos; Diario Oficial: El Peruano normas legales (2013) pág. 37; Resolución Ministerial Minsa N° 161-2015/MINSA Directiva Sanitaria N°063-Minsa/DGPS. V.01 para la Promoción de Quioscos y Comedores Saludables en las Instituciones Educativas.

Antecedentes de la legislación de la comida chatarra.

Se tiene como antecedentes las siguientes leyes:

- Ley 26842; Decreto Supremo 007-98-SA, reglamento de vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial 1653-2002-SA-DM aprueban Reglamento Sanitario de funcionamiento de autoservicios de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial 615-2003-SA-DM, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Directoral 0775-2003-SA-DM, aprueba el Manual de Procedimientos de autorización sanitaria de aditivos alimentarios.
- Resolución Ministerial 0138-2005-ED que aprueba Directivas “Orientaciones para administración, funcionamiento, conducción y adjudicación de kioscos escolares”
- Resolución Ministerial 961-2006-MINSA, del Ministerio del proyecto de reglamento técnico para la fortificación de la sal para consumo humano con yodo y flúor”.
- Resolución Ministerial 261-2007-MINSA, “Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas”
- Resolución Ministerial 0155-2008-ED, “Guía para el diseño, administración, funcionamiento, conducción y adjudicación de quioscos en Instituciones Educativas Publicas”.
- Resolución Ministerial 245-2009-MINSA, “Norma técnica de salud para la acreditación de inspectores sanitarios de alimentos de consumo humano”.
- Convención sobre los derechos del niño, adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20/11/1989 y el 02/09/1990.
- La ley 30021, ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes. 16 de Mayo del 2013.

Publicadas en el diario oficial el peruano cada una con su normativa y año correspondiente. Aprobado según el artículo 1 Decreto Supremo N° 007-2015-SA; Decreto Supremo N°. 027-2016-SA. Reglamentado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA. Entra en vigencia a los seis meses contados a partir del día siguiente de su publicación. El peruano normas legales (2013) pág. 49

Objeto de la ley de la legislación de la comida chatarra.

Promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública estableciendo parámetros técnicos con límites máximos de azúcar, sal y grasas saturadas que deben tener los alimentos procesados. El ministerio de salud supervisara la implementación de kioscos y comedores saludables en las instituciones de educación básica regular. Así mismo todas las actividades dadas por esta ley la publicidad, la información y otras prácticas relacionadas con los alimentos y bebidas no alcohólicas, promover las actividades físicas en los centros escolares y en los parques. Dirigida a niños, niñas y adolescentes.

Objetivo de la Ley 30021.- Proteger la salud y el crecimiento de los niños, niñas y adolescentes, reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas conocidas como no trasmisibles. Una ley se da porque se acredita que existe un problema constituyéndose un problema público de toda una nación debido a que no se conoce las bondades de los alimentos, energéticos en los diferentes kioscos de los centros educativos. Diario El Peruano. (2013) art. 1 pág. 37.

Ventajas de la Ley 30021.- Da a conocer la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública que todo ciudadano está en el deber de conocer y saber cómo alimentarse y alimentar correctamente a sus hijos, conocer la variedad de

alimentos sanos que existen. Funcionamiento de los kioscos Saludables, cuyo objetivo es retirar de los colegios las gaseosas, galletas y otras golosinas, brindar exclusivamente alimentos y bebidas saludables. Promover alimentación saludable bajar los niveles de obesidad en la población estudiantil. Educar hábitos de consumo en la población que contribuyen a mejorar los niveles de nutrición, reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad, diabetes, y anemia. Implementación de cursos de educación nutricional, con la participación de docentes y padres de familia. Difundir la actividad física diaria en parques y colegios.

Implementación del observatorio de nutrición conformado por el instituto nacional de salud en cooperación con expertos.

Desventajas de la Ley 30021.- Lamentablemente el enfoque para el cambio de hábitos no es amigable para la población sino es más bien prohibitiva y castrante por lo que genera rechazo. No se toma en cuenta al empresariado, se restringe la libertad empresarial. Restricciones a la publicidad, en los anuncios televisivos por lo mismo que fue cuestionada porque difunde cantidad de anuncios de comida alta en azúcares, sal y grasas. Sin embargo, las empresas de alimentos aseguran que los objetivos no se lograrían con una sobre regulación, el problema fundamental es la deficiente educación en los hábitos de consumo. El Peruano (2013) pág.39

Aplicación de La Ley 30021.- establece que su aplicación será en el sector público y privado como también en el ámbito nacional, regional y local así mismo a todas las personas naturales y jurídicas que comercialicen, importen, suministren, fabriquen alimentos procesados, así como él anunciante persona que ofrece dichos productos en diversos medios de difusión.

Parámetros de la Ley 30021.- Los parámetros técnicos son los valores de concentración utilizados en la vida diaria del estudiante como son el azúcar, sal y grasas saturadas. En el caso del azúcar, se establece que los alimentos deben tener un máximo de 2.5 gramos por 100 mililitros de bebida o un máximo de 5 gramos por 100 gramos de alimento sólido.

Reglamento: se aprobó reglamentó el 15 de Junio del 2017, entra en vigencia a los seis (6) meses, contados a partir del día siguiente de su publicación.

El Peruano Normas legales art. 10 (2013) pág. 39. MINSA; Reyes J. (2015) Diario Gestión; Reglamento Ley 30021 Cap. II Art. 4 El Peruano pág.26 (2017)

Promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública.

La actividad física es cualquier movimiento corporal producido por los músculos y que requiere de un “gasto de energía”. El ejercicio y una alimentación saludable son necesarios para la conservación y el mantenimiento de la salud. Implica mejorar un hábito que debe ser llevado por todas las personas cuerpo sano mente sana. La práctica del ejercicio regula la digestión, el sistema óseo, sistema circulatorio y por ende, el funcionamiento del corazón y el aporte de energía y nutrientes a todo el organismo. Otra ventaja del ejercicio es tener una alimentación variada y equilibrada.

Disminuye la grasa corporal, fortalecer y fomentar actividades de educación, como la actividad física, el caminar, trotar, correr, jugar, estudiar, pensar que son actividades que hacemos a diario y nuestro cuerpo gaste energías. Estas energías perdidas se tienen que recuperar y aumentarlas para poder crecer y mantenerse sanos. De ahí la importancia de consumir alimentos variados para que el cuerpo reciba una dieta balanceada. La actividad física y los alimentos establecidos deben ser según la edad, talla y peso de

cada estudiante. Los gobiernos regionales y locales realizaran trabajos de implementación de parques y espacios recreativos, desarrollando expectativa y motivación en el niño a la práctica diaria, tomando en consideración la cultura alimentaria regional y local Implementando programas y recursos pedagógicos que promuevan la educación nutricional, la alimentación saludable y la actividad física con enfoque intercultural. Promover la agro biodiversidad realizar trabajos de biohuertos alumnos y docentes, para un óptimo desarrollo de las destrezas y habilidades corporales facilitando las herramientas necesarias y evitar así la depredación de nuestros recursos fomentar una alimentación saludable. El peruano. Ley 30021. Art. 7 (2013) pág. 38; Reglamento Ley 30021 Cap. II. Art.6 (2017)

La implementación de kioscos y comedores saludables:

El Ministerio de Educación, tomando en consideración el marco técnico normativo del Ministerio de Salud referente al control sanitario de kioscos, comedores, cafeterías escolares y los alimentos y bebidas saludables, emite la normativa específica sobre la gestión de kioscos, comedores y cafeterías escolares en las instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica.

El quiosco escolar saludable es un espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, adiós a las golosinas en el recreo. Tener kioscos saludables en las instituciones educativas es de mucho beneficio en cuanto a que:

- Fomenta la toma de conciencia de una adecuada alimentación en cuanto a tener buenos hábitos de alimentación.
- Brinda una alternativa saludable dentro de las instituciones educativas.
- Posiciona y aumenta la demanda de productos naturales, nutritivos y saludables.
- Mejora los hábitos alimenticios, enseñando a consumir productos propios de la zona de cada región.

Las Direcciones Regionales de Salud y el Ministerio de Educación coordinaran la realización del control sanitario y monitoreo de los quioscos, comedores y cafeterías escolares de las instituciones educativas de manera conjunta si en realidad se cumplen dichas normas establecidas e informaran por lo menos una vez al año al Ministerio de Salud y al Ministerio de Educación. El Peruano Ley 30021; Reglamento Cap. III Art. 9 pág. 27 (2017)

El Art. N° 3. En el Perú, la Constitución Política, establece en forma general que es deber del Estado promover el desarrollo científico y tecnológico del país, Por lo tanto todo ser humano tiene derecho de una alimentación saludable dentro y fuera de la institución educativa, en base a la conservación de su existencia, libertad, seguridad considerando los alimentos saludables para su beneficio de esta manera estar al servicio y al desarrollo del Perú. Por ende velar por la buena salud también de los compatriotas en cuanto a su alimentación, salud y empleo, Constitución Política del Perú. 1993

Según la Organización Mundial de la Salud realiza estudios oportunos para el mejor manejo de un país, en lo que respecta a la protección de todo individuo aprobando documentos legales que protejan la buena salud y la promoción y difusión de los productos de mayor índice nutricional, uniendo esfuerzos con otros aliados estratégicos y principalmente del entorno académico en el mundo, Cumbre 2004.

En base a lo mencionado se puede asegurar que el gobierno peruano protege a los estudiantes mediante programas de alimentación saludable como: Qali warma programa de alimentación creado por el estado, ahora enfrenta problemas de inadecuado consumo de productos que proveen proporciones grandes y de calidad, para ello se necesita asegurar una tabla nutricional para los educandos, el tiempo que dure el periodo lectivo escolar. Mejorando el contexto de los estudiantes y

generando mejores aprendizajes del nivel inicial y primario de los diversos centros de estudio, el programa varía el menú en función a las particularidades locales y a precios disponibles a nivel local, Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, (2013). pág.6.

El Estado tiene que interceder, al menos, a favor de las poblaciones más vulnerables, entre ellos los niños y adolescentes. Una norma para proteger a los niños y las niñas del consumo de sustancias dañinas como la comida chatarra: La Ley 30021, busca alertar y proteger a los niños y adolescentes del consumo de la comida chatarra, que contribuye al sobrepeso y la obesidad, los cuales a su vez influyen en la propagación de diversas enfermedades y ciertos tipos de cáncer. La mencionada ley también compromete al Ministerio de Educación, Ministerio de Salud a educar a los niños en una cultura de alimentación saludable. Hacer conocer los alimentos nutritivos energéticos que contribuyen a formar patrones de conducta que permanecerán en la vida adulta. Los principales beneficiarios de esta investigación son los educadores y los padres de familia, pensando en la salud, bienestar y futuro de nuestra sociedad, (Del Castillo Laureano, 2016)

La hora de la comida es una oportunidad para aprender el lenguaje del niño y entenderlo desarrollando la alimentación responsiva no solamente se considera qué come el niño sino también cómo el niño come. Influyen todos los patrones de interacción entre la madre y el niño. El niño aprende y es posible que coma más de lo que comería sin alimentación responsiva. La Ley 30021, denominada “Ley Chatarra” es una buena medida para combatir la mala nutrición, pero los hábitos alimenticios se forman en casa, por tanto una ley no resuelve el problema de una buena alimentación. Toda ley que se aprueba es buena, pero necesariamente la mejora debe partir de los adultos, es decir de los padres. Los buenos hábitos alimenticios son inculcados en

casa y los niños aprenden de ello. Si un niño ve que la ingesta de bebidas gaseosas es frecuente en casa, considera que ello es normal, y también convierte su consumo como algo normal, al igual que otro tipo de comidas, ahora cada vez se cocina menos en casa, cada vez hay más comida chatarra al alcance de los niños, todo lo cual repercute negativamente en la nutrición de los niños pues se está incrementando la obesidad infantil y ello va a hacer que en el futuro más ciudadanos padezcan de problemas de diabetes y enfermedades degenerativas. (Del Castillo Laureano, 2016)

La supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas

La ley busca que la publicidad sea transparente, que no atente contra la ingenuidad de los niños y no se aproveche de figuras animadas muchas veces esta es atractiva. Las empresas suelen poner figuras de súper héroes y deportistas haciendo creer a los niños que consumiendo determinados dulces o comidas se convertirán igual a un súper héroe. La supervisión del contenido de la publicidad sobre la comida poco saludable y la prohibición de la venta en los colegios de la llamada “comida chatarra”, será monitoreada mediante el observatorio el cual responderá a un mejor diagnóstico de la población si se cumple lo establecido en cuanto a la publicidad transparente e informar a todas las entidades que lo soliciten y tomar las mejores medidas para una alimentación balanceada. De los alimentos y bebidas se debe destacar, así como su sabor, color, tamaño, contenido, peso, sus propiedades nutricionales, de salud u otros. Los mensajes publicitarios deben ser claros, objetivos y pertinentes en cuanto a las características del, producto y cualquier atributo que se pretenda consignar en él. Teniendo en cuenta que el público infantil adolescente, no tiene capacidad y la experiencia suficiente para valorar o interpretar debidamente la naturaleza de dichos mensajes.

Los productores, comercializadores y anunciantes de alimentos procesados deben expresar en el rotulado lo siguiente: **alto en sodio, alto en azúcar, alto en grasas saturadas o contiene grasas trans**. Las advertencias publicitarias serán aplicables a aquellos alimentos procesados que excedan en su contenido sodio, azúcar, grasas saturadas, grasas-trans que excedan los parámetros técnicos establecidos, así mismo no existiría confusión alguna a la expectativa del lector se tendrá en cuenta el horario, especialmente a menores de 16 años en un horario establecido y lenguaje apropiado en los medios de comunicación escritos, en la vía pública, internet, videos, cines, y medios radiales deben consignarse de manera legible, clara y entendible en un área de hasta el 15% del tamaño del anuncio. Al momento de adquirir un producto estar bien informado de su contenido. Según sea el caso si una bebida contiene alto porcentaje de sodio, azúcar, grasas saturadas evitar su consumo, esto justifica de manera la alimentación responsable, el consumidor tiene conocimiento que está adquiriendo por ello los padres serán responsables de que compren sus hijos en la calle y en las escuelas. Ley 30021. El Peruano art. 10 (2013). pag.39; El Peruano. Reglamento Ley 30021 Cap. V. Art. 15 pág. 28 (2017) El peruano (Artículo 8, inc. a Artículo 9).

En el Perú, se iniciaron en las instituciones educativas, un espacio de socialización y formación de hábitos alimentarios. Así mismo los programas de alimentación son de suma importancia dentro de las escuelas. La compañía a la hora de comer, es fundamental para una buena seguridad de ver que comen nuestros hijos y como asimilan los alimentos estando en familia, se estrechan los lazos familiares. Que la hora de comer debe ser un momento de esparcimiento, dialogo, socialización, creatividad, diversión sacar el mayor provecho al tiempo de la comida contribuyendo a formar

las normas y hábitos alimentarios. Encontrándose que otros niños comen solos sin control alguno, (Restrepo M. 2003. pág. 67)

Actualmente una de las adversidades que sufre el mundo y principalmente en las escuelas peruanas es no saber alimentarse, introducen al mercado o kioscos escolares productos dañinos altamente densos energéticamente, que a nivel mundial ha tratado de homogenizar la dieta, provocando algunos problemas de salud por los diferentes estilos de vida y desconocimiento de los mismos. El acelerado cambio los altos índices de mortalidad, es una amenaza para la salud pública, Es así como nace la comida chatarra y las personas por consumir la llamada comida “basura”, en la mayoría de países la disponibilidad de alimentos es más continua y más diversa; sin embargo, estas opciones tienden a ser altas en grasas, azúcares y calorías. La preocupación por una alimentación sana ha sido una constante en toda la historia de la humanidad, (OMS/FAO 2003. pág.13)

2.2.2. El Nivel de consumo de los alimentos energéticos

El consumo es un acto natural, global que recorre la totalidad de nuestra vida implica prácticas sociales e identificaciones con la ingesta de todo tipo de alimentos de acuerdo al tiempo, espacio e ingresos económicos, dentro de la sociedad. El sujeto que consume no es el individuo si no los estilos de vida lo que incita al consumo lo que le agrada, gustos, preferencias y sobre todo por la costumbre. Zambrano J, (2009)

Alimentos energéticos.- Son aquellos alimentos que contienen preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que todo niño, adolescente y adulto necesitan para mantenerse sanos, permitiéndole tener una mejor calidad de vida. Consumir más frutas, verduras, granos enteros, leche baja en grasa y productos

lácteos. Incluir carnes magras, pollo, aves, pescado, menestras, huevos y frutos secos. Agua y mates para obtener una alimentación completa. Será la que proporcione los nutrientes necesarios para un adecuado crecimiento y desarrollo incluyendo actividad física que el organismo necesita para desarrollar sus funciones vitales mantener la temperatura corporal, la actividad metabólica, el crecimiento de células y del tejido. La cantidad de energía que necesita una persona depende de su edad, sexo, estado fisiológico y actividad física que realiza a diario, Arévalo J. y Castillo J. (2011, pág. 23)

Según la Organización Mundial de la Salud alimentación energética es, aquella que combate cansancio y estrés cada alimento produce un efecto diferente en el cuerpo. De esta manera, la comida puede curar problemas de salud tan eficazmente como un remedio o un fármaco, tener presente que se come y la hora que se come. Por eso decimos dime que comes y te diré que eres. Su contenido es interesante porque de ello derivan los carbohidratos y grasas que dan energía y vigor. Así mismo son como el combustible del organismo, conservando el calor y la temperatura corporal. El refrigerio entre comidas son aquellos alimentos que satisfacen y llenan debiendo incluir los tres macronutrientes, carbohidratos, proteínas y grasas. Una alimentación sana y equilibrada hace bien para la salud. Burga, D.; Sandoval J. 2012 Pág. 42

Con alto contenido de grasas saturadas, azúcar, sal, aditivos son para darle un sabor particular y los conservantes que se agregan con mayor frecuencia, al menú es más fácil así como su preparación e ingestión, la misma que puede ser una hamburguesa y una bebida, que puede ser inca kola o coca cola; o también un plato de papa fritas, pollo hotdog, dos bolsitas de mayonesa y el delicioso kétchup. Esta comida podría

consumirse de vez en cuando, pero no ser una costumbre de nuestra alimentación, (Greppy 2012 pág.10)

Los escolares adolescentes se sienten condicionados social, cultural y económicamente en la mayoría de los casos no toman importancia, no valoran el aporte nutritivo de un producto. Lo que provoca su consumo sino muchos otros factores, como el costo, la facilidad y el tiempo que demanda su preparación. La fuerte publicidad que influye cada vez más en los estudiantes. Hay una falencia en la educación, sabiendo que en ninguna escuela, universidades y/o instituciones educativas se practica la educación alimentaria tanto así que no se hace nada por tener una alimentación saludable. Por el contrario en la mayoría de los kioscos, los productos que se ofrecen son de alto contenido de azúcar, grasas y sodio, como también gran cantidad de bebidas carbonatadas, (Greppy 2012 pág. 12)

Dado el incremento de niños, adolescentes con anemia desnutrición, obesidad y diabetes las loncheras saludables complementan las necesidades nutricionales que un niño necesita durante el día para satisfacer parte de la energía y los nutrientes necesarios para un adecuado crecimiento y desarrollo. Por ello los maestros deben promover la promoción de las leyes de alimentación dentro de las instituciones educativas y fuera de ellas porque comparte momentos de refrigerio con los estudiantes, debe realizar actividades de prevención y promoción teniendo en cuenta el eje temático de alimentación saludable. Por otro lado las madres son las que asumen la mayor responsabilidad de como alimentar a sus hijos, ellas también deben recibir orientaciones sobre la dieta familiar. El tiempo es un factor que no ayuda, tener que trabajar preparar loncheras rápidas es una situación que facilita ahorrar tiempo. Verdaderamente que no se esta haciendo una buena labor alimentaria con los hijos, contribuyendo a consumir chatarra y

saturarlos de azúcar, harinas y grasas casi todos los días. Los niños obesos aumentan cada día más, (Salgado E. 2013 pág. 2)

El hombre prehistórico se alimentaba para lograr supervivir con el mayor esfuerzo de una manera sana segura, hoy no, existen muchos recurso de los cuales el hombre actual dispone sin realizar esfuerzo alguno, centrando su elección en la calidad determinada por las costumbres, tradiciones, creencias, las clases sociales, el saber culinario entre otros. Las enfermedades que tenía que enfrentar, el hecho de elegir según la calidad, no implica que coma mejor, ha estado influenciada por cambios sociales, políticos y económicos, los mismos que contribuyeron a la diversificación de su dieta, hoy en día todo es diferente, desde la gestación hasta la ancianidad. Se estima que los más afectados son los niños y adolescentes. Porque eligen productos y/o alimentos que tienen dudosa procedencia, (Bolaños 2009 pág. 963)

Es por ello que hay personas que intentan cuidar su alimentación volviéndose vegetarianos, haciendo dietas como las dietas macrobióticas, dietas disociadas, etc. En este aspecto es donde pretende intervenir la educación nutricional es importante crear conciencia respecto a la importancia de una correcta alimentación, además de un criterio objetivo que impida seguir normas sociales motivadas por los grupos sociales, las modas, y la publicidad influyente dejando a un lado la salud, (Bolaños2009 pág. 964)

Se debe considerar que todos los alimentos brindan energía y a la vez todos los insumos químicos que requiere el cuerpo humano, aunque en proporciones muy distintas dependiendo del tipo de alimento. Nuestro cuerpo está compuesto por los nutrientes básicos que son: los carbohidratos, grasas, proteínas, sales minerales. Los valores promedio de dichos componentes en nuestro cuerpo tienen la siguiente distribución: agua 1.6%,

proteínas 17%, grasas 13.8%, minerales 6.1% y carbohidratos 1.5%, no debemos olvidar el agua y la fibra componentes vitales para mantener la salud en óptimas condiciones, (ZUDAIRE M. & REVENGA J. 2010: 26p.)

La Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) propusieron que en los colegios peruanos se restrinja la venta de 'comida chatarra', cabe recordar que la Ley 30021, ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes más conocida como la ley contra la 'comida chatarra', restringirá solo la venta de los alimentos industriales (procesados), como chichitos, bebidas, piqueo, hot dog. etc. estableciendo unos parámetros de contenidos máximos de azúcar, sal y grasas, en los productos que podrán ser vendidos en los kioscos de los colegios, Reyes C. Diario Gestión Abril, 2015.

En el Perú, el Ministerio de Salud implementa con información relevante a los conductores de los quioscos saludables, regulada para que todos los colegios a nivel nacional eviten expender la peligrosa comida chatarra. Así mismo controlan las ventas de los productos procesados, de la misma manera los kioscos saludables para salvaguardar la salud de los estudiantes en general. Los kioscos saludables, lugar donde se puede expender comida peruana, siendo estas porciones pequeñas. Las necesidades tienen que ser cubiertas, para que las proteínas, vitaminas y minerales se utilicen de forma efectiva en las funciones metabólicas. Sin embargo, en los hogares no se elige directamente la cantidad de calorías y nutrientes que se debe o se desea consumir, sino alimentos que perjudican su sistema nutricional porque les agrada su sabor, por el tiempo de preparación y el precio, (Gallegos & Lavado; 2005 pág. 2) (Díaz. 2005 pág. 9)

En las escuelas, las autoridades educativas, permiten la venta y promoción de alimentos chatarra en los centros educativos. Los productos chatarra más vendidos a los escolares son las golosinas dulces y salados, cuyo único aporte nutritivo es bajo a comparación de otros productos; la principal preocupación que existe por un escaso contenido de proteínas, fibra, vitaminas y minerales, son fuente de calorías vacías. Este tipo de alimentos, con frecuencia, se consumen para satisfacer un antojo, sin embargo, ingerirlos en exceso es un mal hábito que se ha extendido principalmente entre niños, niñas y jóvenes, quienes a corto plazo ya estarían sufriendo obesidad, diabetes e incluso anemia debido a que las golosinas no aportan hierro debilitando el sistema inmunológico. Debido a un déficit retraso, bajo rendimiento escolar, reduciendo las probabilidades de desarrollo del Perú, (Colquicocha.2009 pág. 11)

El hombre prehistórico se alimentaba para lograr supervivir con el mayor esfuerzo de una manera sana segura, hoy no, existen muchos recurso de los cuales el hombre actual dispone sin realizar esfuerzo alguno, centrando su elección en la calidad determinada por las costumbres, tradiciones, creencias, las clases sociales, el saber culinario entre otros. Las enfermedades que tenía que enfrentar, El hecho de elegir según la calidad, no implica que coma mejor, ha estado influenciada por cambios sociales, políticos y económicos, los mismos que contribuyeron a la diversificación de su dieta, hoy en día todo es diferente, desde la gestación hasta la ancianidad. Se estima que los más afectados son los niños y adolescentes. Porque eligen productos y/o alimentos que tienen dudosa procedencia, (Bolaños 2012 pág. 964)

Es por ello que hay personas que intentan cuidar su alimentación volviéndose vegetarianos, haciendo dietas como las dietas macrobióticas, dietas disociadas, etc. Se puede

apreciar, que cada vez existes consumidores que hacen uso de estas dietas pero disminuyen aquellas que les alimenta normalmente, incluyendo alimentos energéticos, es decir, equilibrada y completa. En este aspecto es donde pretende intervenir la educación nutricional es importante crear conciencia respecto a la importancia de una correcta alimentación, además de un criterio objetivo que impida seguir normas sociales motivadas por los grupos sociales, las modas, y la publicidad influyente dejando a un lado la salud, (Bolaños, 2012 pág. 965)

El consumo de alimentos con alto contenido de grasas saturadas, azúcar, sal, aditivos son para darle un sabor particular y los conservantes que se agregan con mayor frecuencia, al menú es más fácil así como su preparación e ingestión, la misma que puede ser una hamburguesa y una bebida, que puede ser inka cola o coca cola; o también un plato de papa fritas, pollo hotdog, dos bolsitas de mayonesa y el delicioso kétchup. Esta comida podría consumirse de vez en cuando, pero no ser una costumbre de nuestra alimentación, (Greppy 2012 pág.10)

Los escolares adolescentes se sienten condicionados social, cultural y económicamente en la mayoría de los casos no toman importancia, no valoran el aporte nutritivo de un producto. Hay una falencia en la educación, sabiendo que en ninguna escuela, universidades y/o instituciones educativas se practica la educación alimentaria tanto así que no se hace nada por tener una alimentación saludable. Por el contrario en la mayoría de los kioscos, los productos que se ofrecen son de alto contenido de azúcar, grasas y sodio, como también gran cantidad de bebidas carbonatadas, (Greppy 2012 pág. 12)

Se debe tener en mente que todos los alimentos nos brindan energía y a la vez todos los insumos químicos que requiere el cuerpo humano, aunque en proporciones muy distintas dependiendo del tipo de alimento. Carbajal (2013) pág.8.

En el Perú, el Ministerio de Salud debe implementar los quioscos saludables, debe ser regulado para todos los colegios a nivel nacional. Evitar expender la peligrosa comida chatarra. Así mismo controlar las ventas de los productos procesados, de la misma manera los kioscos saludables para salvaguardar la salud de los estudiantes en general afecta incluso la parte psicológica y sociológica del individuo, como aporte al desarrollo del aprendizaje se necesita controlar la alimentación escolar. Así mismo los contenidos a promover en: Programas de Alimentación:

- Las herramientas metodológicas. Y llevar a cabo un orden de trabajo alimentario en equipo.
- Las practicas saludables de alimentación con madres, padres y/o cuidadores, auxiliares más allegados al estudiante.
- Utilizando herramientas educativas que logren motivar al estudiante a escuchar, conocer aprender y practicar la dieta saludable, (Vásquez, 2012: pág.4)
- Dar importancia a la actividad física, considerarlo como una rutina importante para la vida. El ejercicio físico, las competencias deportivas, las destrezas, etc.
- Es saludable mantener un peso adecuado con la edad, y acompañarla de una dieta rica en minerales y no dejando de lado el ejercicio que es una medida de salud. Incrementar la actividad física diaria en lo todos los niveles, clase social de los estudiantes es saludable y de esta manera eludir la obesidad, (Burga & Sandoval. 2012 pág.10)
- La comida peruana es única en sabores, texturas, colores consumir la variedad de platos que nos ofrece el mundo culinario saber comer significa saber elegir adecuarlos y

hacerlos partícipes de la mesa es una delicia, pero ¿será saludable? El ser humano presenta etapas y cada una de ellas requiere un tipo de alimentos diferente. Por ello el gobierno pensando en los hijos crearon la nueva legislación de la comida chatarra Ley 30021, donde padres alumnos y maestros son responsables para que se cumpla, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, (El Peruano. Normas Legales. 2013).

Una alimentación correcta durante las diferentes etapas de la vida va a permitir gozar de una buena salud. Por ello es importante la forma como se alimentan los hijos, en sus centros de estudios cuánto alimento necesitan, conocer el valor nutritivo de los alimentos. De esta forma mejorar así la calidad de vida de una región o país, Sánchez, García y Ñaupari 2014 pág. 7

Conocer la diversidad de vitaminas, proteínas, carbohidratos que contienen los alimentos y saber que es una buena comida. Influye mucho los hábitos de consumo, elegir al momento de tener hambre adecuarse a la situación es algo más de proveer de alimentos suficientes para el crecimiento del cuerpo, la energía que debe contener Por lo tanto es importante agregar el contexto para el desarrollo fisiológico del estudiante u otras circunstancias relevantes. Dentro de las cuales está inmersa la salud estar preparado para las diversas enfermedades que se presentan en el momento de realizar actividades físicas, (Castillo 2015 pág. 18)

Los alimentos energéticos son.- Cereales y derivados, arroz, maíz, avena, trigo, cebada, quinua, linaza, maní.

Integrales: pan, fideos, galletas integrales.

Tubérculos: papa, camote, yuca, ollucos, mashua, maca.

Menestras, (leguminosas): Lentejas, frejoles, habas, garbanzos, pallares, alverjas.

Azúcares: azúcar rubia, miel, chocolate, mermelada, jaleas

Grasas: aceite de oliva, margarina, mantequilla.

Lácteos descremados: leche, queso, yogurt.

Huevos: de gallina, codorniz.

Carnes magras: pollo, pavo, pescado, res, cerdo.

Verduras: tomate, lechuga, zanahoria, brócoli, espinaca.

Frutas: naranja, papaya, melón, piña, sandía, mandarina, kiwi, camu camu, plátano.

Es necesario consumirlos en abundancia por lo menos dos veces al día, y para regular los alimentos, agregar fibra a nuestros alimentos, ello permite a nuestro cuerpo utilizar adecuadamente las sustancias nutritivas de los alimentos energéticos. Ayudan a las personas a mejorar enfermedades o trastornos de salud; cuando las mujeres pasan por sus períodos de menstruación se sienten emotivas. La nutrición no es una dieta que está de moda, es un estilo de vida que todas las personas deberían seguir para mantener calidad de vida. Según el Instituto de Investigación Agua y Salud en su libro "El agua mineral en la infancia" beber agua disminuiría el riesgo de padecer sobrepeso en los niños y adolescentes. Beber dos litros de agua al día 8 vasos es recomendable para tener una dieta saludable. Pirámide Nutricional; Fascículo N°01 Universidad de Lima. 2005 Perú.

Es importante el consumo de los alimentos energéticos cuando existe la sensación de cansancio: La maca es un alimento extraordinario por sus propiedades que nos ofrece, es energizante fuente de fibras, vitaminas así mismo contiene muchas proteínas mejora y aumenta la capacidad de aprendizaje y memoria, mejora la fuerza física y musculatura nos ayuda adaptarnos al estrés. El arroz, avena, quinua, papa, y hortalizas, los derivados de cereales como la pasta, el pan. El consumo diario de frutas como el plátano, la manzana

y la pera, son alimentos ricos en hidratos de carbono aporta la energía que nuestro organismo necesita. Consumir más verduras, granos enteros, leche baja en grasa y productos lácteos. Incluye carnes magras, aves, pescado, menestras, huevos y nueces. Son de gran contenido energético diario, en la vida de todo ser humano por ello es necesario hacer hábito en los hijos de edad escolar quienes necesitan para su formación y desarrollo cognitivo. Una dieta rica en lentejas, garbanzos, arvejas, frijoles y una cierta cantidad de frutas será una alimentación saludable que permite tener mejor calidad de vida, OMS; FAO (2003) Ginebra.

Alimentos Vitamínicos y Mineralizadores

Son compuestos orgánicos que el cuerpo necesita para una buena salud y lograr el crecimiento adecuado, participan en la formación de hormonas sirven como combustibles metabólicos son necesarias para obtener energía. Son indispensables para el mantenimiento de la vida, el ser humano necesita ciertas cantidades diarias de cada vitamina, eso contribuye a que nuestro organismo alcance el equilibrio esperado, BARBERA J. (2011 pág. 234)

La nutrición forma muchas dificultades entre hijos y padres en la etapa de la escuela alimentación. En esta época, la voluntad del estudiante los lleva a elegir diversidad de alimentos en particular según su percepción sensitiva: colores, sabores, textura, etc. Habitualmente los alimentos elegidos con este criterio no corresponden con lo más adecuado para su desarrollo y con mínimos nutrientes, siendo perjudiciales para su buen estado corporal. Los jóvenes cada día deciden qué comer, el lugar dónde comer, y con quién; esto unido a una variedad y precios de alimentos. Considerando a los adolescentes especialmente los más

vulnerables, porque ellos eligen de acuerdo a su gusto, dejando de lado aquellos que les provee de nutrientes, vitaminas, y ácido fólico, (Pardo V. pág.234 y Fernández M. (2008) pág. 10 y Carbajal A. (2013) pág.2)

La Cumbre Mundial de la Alimentación, en su plan de acción adoptó que: "La seguridad alimentaria, a nivel individual, y de las familias, busca que todas las personas en cualquier momento tienen acceso físico y económico a alimentos vitamínicos suficientes, seguros y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias alimentarias en lo que respecta a las vitaminas y minerales, para llevar una vida activa y sana. Permite que el estudiante alcance un rango bueno de nutrición y estado saludable. La alimentación nutritiva y segura con vitaminas y minerales debe ser abordada como una estrategia vinculada al desarrollo, a través de eso se puede producir un hecho relevante en las condiciones de salubridad de un individuo en la etapa infantil, (Plan Nacional de Seguridad Alimentaria Nutrición.2009-2015).RUIZ E. & Arriola Y. Revista Alimentación y Salud Mental. 2014; Uruguay Edición N° 01 pág. 13

Así mismo son necesarios para prevenir la anemia como el caso del hierro y que protege de las infecciones y el zinc, para mejorar el rendimiento psicofísico, así mismo para que nuestro organismo funcione correctamente y se mantenga fuerte y sano. Tenemos al magnesio, fósforo, cobre y selenio, la mineralización ósea, calcio, para el sistema cardiovascular, para el mantenimiento del medio interno nos sirve el sodio, potasio, y cloro.

Hoy en día es importante saber que brindan los alimentos cuando se realiza un gran esfuerzo físico, cuanto el cuerpo necesita energía para seguir adelante. Fuera de las

instituciones educativas los estudiantes deben poseer una cultura alimentaria, así mismo en el hogar donde comparten mayor tiempo, mantener costumbre atinencias saludables, en la existencia y preservación de estudiantes sanos, una sociedad sana, está aliada a los progenitores para enseñar a preparar y dar de comer a sus pequeños con alimentos mineralizadores. En tal sentido fácilmente se puede aprender y habituarse a una determinada clase de alimento sano en un mediano plazo. De lo contrario traerá consigo problemas patológicos afectando culturalmente, sustituyendo alimentos y prácticas ancestrales por comidas que no nutren el cuerpo y mucho menos el espíritu. Es así que cumplen las normas de alimentación y para ello se precisa que la energía, se obtiene de los siguientes alimentos, y consumirlos oportunamente es de suma importancia, (Greppy. (2012). pág. 5)

Las loncheras deben contener alimentos vitamínicos y mineralizadores como se detalla a continuación

Alimentos de origen vegetal:

Cereales y derivados

Verduras hortalizas y frutas

Legumbres

Aceites y grasas

Azúcares, chocolate y dulces

Alimentos de origen animal

Leche y derivados

Huevos, carnes y derivados

Pescados y mariscos

Bebidas, condimentos y especias

Hidratos de carbono o carbohidratos

Son compuestos químicos que proporcionan energía al organismo y que están formados principalmente por carbono (C), hidrógeno (H) y oxígeno (O), y en menor proporción por

fósforo (P), nitrógeno (N) y azufre (S). Por eso se les denomina hidratos de carbono o carbohidratos, es uno de los tres micronutrientes básicos necesarios para sostener la vida. Son esencialmente una fuente de energía sirven como material energético inmediato, nuestro cuerpo necesita de ellos en todo momento en cantidades suficientes para el buen rendimiento del trabajo. Se encuentra en todas las frutas, la leche alimentos imprescindibles para el niño en proceso de crecimiento. Conocidos también como azúcares, la celulosa, integrante en algunos alimentos vegetales, desempeña un papel muy importante, para la digestión, constituyendo la principal fuente de energía inmediata. Se puede decir que nos sirve como combustible orgánico es muy bueno. Son la principal fuente de energía inmediata. La glucosa, también tiene función de reserva, esta se almacena en el hígado y en el músculo como moléculas de glucógeno, para ser utilizada por el organismo cuando este la necesite, (Servín M. 2013: pág. 51)

Para tener estudiantes saludables es muy importante una buena lonchera escolar con hidratos de carbono donde los consumidores de estos alimentos ahora y en el futuro serán padres que representan un vínculo importante entre la escuela, las familias y la sociedad. El problema reside en la nutrición que apenas está representada en los programas educativos y la formación del docente, tiene que competir con otros cursos de mayor carga académica que muchas veces se dicta equívocamente y no se vincula con la casa familiar y el ámbito educativo con respecto a los productos que consumen. Esto da lugar a un desconocimiento, de que comen sus hijos durante el recreo, (Disponible en: <http://unicef/organización/panamericana.salud.ed> (2010 pág. 6)

El resultado de saciar o evitar el hambre del día constituye un objetivo paliativo hecho que no significa negar pues se conoce

que los momentos del recreo es el momento preciso en el cual el escolar se alimente con hidratos de carbono, en algunos casos la única o principal comida del día, que cuando falta, es mala o se atrasa muchas veces ocurren desmayos, mareos, ausencia de concentración, dolores, etc. Existen programas de alimentación con hidratos de carbono escolar con aspectos de apoyo a la sociedad carente de recursos económicos y de miseria, aumenta el porcentaje de estudiantes con paupérrimas situaciones de hambre que van a la escuela sin probar alimento alguno y únicamente esperan la hora de llegar a sus hogares y probar nuevamente el alimento. Por la carencia de medios económicos en las zonas rurales y urbanas, adultos y niños peruanos están comiendo inapropiadamente, porque el rango nutritivo está por debajo de lo que se espera. Dichos alimentos están compuestos en la condición de jugar un papel primordial en el desarrollo del individuo. Acentuándose más en pueblos de extrema pobreza donde la cantidad de adquisición de alimentos de origen animal, es limitada. Sobrepeso y obesidad en el Perú. <http://minsa 2012> pág. 13)

Proteínas

Son sustancias que nos proveen los aminoácidos necesarios para producir enzimas, anticuerpos y células de crecimiento, mantenimiento y reconstitución de tejidos. Las enzimas son sustancias necesarias para regular los procesos químicos del organismo. Los anticuerpos son los defensores del cuerpo humano y están hechos especialmente para luchar contra las infecciones y las enfermedades. Se recomienda consumir diario un gramo de proteínas por kilogramo de peso corporal. Se encuentra en la leche, huevos y derivados de la leche los requerimientos de una dieta están determinados por las proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas, se encuentran en los alimentos en cantidades mucho más pequeñas. Dentro de las vitaminas se observan en los alimentos: concentraciones de la

vitamina B12 o el ácido fólico y la vitamina C de gran magnitud en las frutas. (NOVAS A. (2005).pág. 9)

En su artículo 5, la Ley de Alimentación Saludable declara de interés la creación del Observatorio de Nutrición y de Estudio del Sobrepeso y Obesidad, que esta cargo del Ministerio de Salud. Esta herramienta de monitoreo permite suministrar información y hacer un análisis periódicos de la situación nutricional de la población infantil, evaluando la tasa de sobrepeso y obesidad en los niños, niñas y adolescentes. Así mismo, establece que se debe entregar un informe anual de una correcta alimentación en proteínas durante la edad escolar que va a permitir al niño crecer con salud y mantener sus exigencias escolares. Esto contribuirá a ser un objetivo prioritario para padres y educadores en la responsabilidad de alimentar a sus hijos con todos los nutrientes proteicos de acuerdo a la edad correspondiente. Así mismo, es preciso tener conciencia que todo es resultado de lo que comemos, dependiendo de los hogares y las escuelas porque dentro de ellos existes ciertos factores económicos, sociales, ambientales y lograr lo que se espera. (Disponible en www.ElPeruano/normas legales /2013 pág.38)

La FAO cumple enseñando a los maestros, a preparar sus propios alimentos proteicos, mediante talleres nutricionales en las escuelas, mediante equipos de trabajo, y proyectos para evitar riesgo y contaminación donde maestros y familias cumplen su rol principal como educadores y productores motivando a las familias a consumir productos elaborados por ellos mismos trabajados con ingredientes propios de la zona para lograr aprovechar los nutrientes que nos ofrece. De esta manera activar la nutrición en las escuelas e incorporarlo en el ámbito escolar y físico logrando resultados concretos. (UNICEF; FAO: 2010. pág. 16) SALGADO, E. Nutrición saludable de la infancia a la adolescencia. España. Madrid.

La lonchera sirve para calmar el hambre del día, del estudiante a raíz de ello el estudiante mejora su atención en la sala de clases y su rendimiento escolar es claro. La lonchera o refrigerio es un objetivo educativo que debe cumplir con tener alimentos ricos en proteínas, cuando el estudiante esta con hambre es imposible que las clases que transmiten los maestros se consoliden. La percepción cognitiva será pobre. La lonchera conteniendo estos nutrientes proteicos permitirá contrarrestar las deficiencias en la atención, cuando está bien concebida, es inicio de mayor concentración en los conocimientos que adquiere. Manejar una alimentación y nutrición, como cultura alimentaria, para saber alimentarse en el momento oportuno. (Greppy. 2012 pág.8)

Existen factores que condicionan la alimentación en base a proteínas como el costo, el tiempo, gustos y preferencias, la que exige su aprobación social y publicitaria. Alimentarse de distinta forma, no es la calidad en nutrientes lo que hace que el consumidor busque en los alimentos sino más bien la publicidad referida a los productos del mercado virtual. Existe una falencia en la instrucción tradicional sabiendo que en ninguna escuela, universidades y/o instituciones educativas se comparte información sobre los alimentos proteicos, como consumir alimentos saludables. Antagónicamente los centros de expendio de productos alimenticios exhiben aquellos de alto contenido de glucosa, grasas y sodio, como también gran cantidad de bebidas carbonatadas y procesadas. (Greppy. 2012 pág.10)

El colegio es un lugar donde la tarea principal es ayudar a tener niños con una vida sana y activa, hacer de ellos niños fuertes y enseñarles a los adolescentes roles, cuidar de ellos enseñarles que es el aporte energético. Por ello es fundamental establecer en una institución educativa un quiosco escolar y enseñar a los niños y adolescentes a escoger alimentos proteicos saludables para evitar futuras enfermedades. Estimular la práctica de un deporte aficionado mediante el cual ellos desarrollan sus habilidades, destrezas, así

mismo los jóvenes se sienten autónomos escogen y compran lo que desean, manejan dinero con frecuencia, son resistentes al cambio consolidándose durante la vida, (RUIZ E. & Arriola Y.2014. 25p.)

2.3. Definiciones conceptuales

- **Legislación de la comida chatarra.-** Ley 30021, fue aprobada el 10 de Mayo del año 2013, promulgada el 16 de Mayo del mismo año, reglamentada el 15 de Junio del 2017. Tiene por objeto la protección y promoción del derecho a la salud pública para reducir y eliminar enfermedades relacionadas con el sobrepeso, obesidad y enfermedades crónicas no transmisibles.

La ley, prohíbe la venta de comida chatarra en los colegios públicos y privados. Es de aplicación a todas las personas naturales y jurídicas que comercialicen y realicen actividades de consumo de alimentos. (El Peruano Normas legales 2013 pág. 37)

Da a conocer la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública que todo ciudadano está en el deber de conocer y saber cómo alimentarse y alimentar correctamente a sus hijos, conocer la variedad de alimentos sanos que existen.

- **Consumo de los alimentos energéticos.-** Es la ingesta de productos alimenticios, generalmente se consume tres veces al día, sin embargo en el caso de los escolares que estudian en las mañanas o en las tardes pueden consumir a media mañana o media tarde un refrigerio. Es aquella alimentación que aporta energía mediante los nutrientes esenciales que todo ser humano necesita. Como las frutas, verduras, granos enteros, leche baja en grasa y productos lácteos. Incluir carnes magras, pollo, aves, pescado, menestras, huevos y frutos secos. Zamora A. 2007 pág. 514; 521

Para lograr una alimentación energética completa el agua y los mates, son necesarios. Así mismo la cantidad de energía que necesita una persona depende de su edad, sexo, estado fisiológico y

actividad física que realiza a diario. (Arévalo J. y Castillo J.:2011, pág. 23)

2.4. Sistema de Hipótesis

2.4.1. Hipótesis General

Existe una relación significativa entre la legislación de la comida chatarra y el nivel de consumo de los alimentos energéticos en estudiantes del quinto año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila, Tingo María- 2014.

2.4.2. Hipótesis Específica:

- a. Existe relación significativa entre la legislación de la comida chatarra en la dimensión promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el nivel de consumo de los alimentos vitamínicos y mineralizadores en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María-2014”
- b. Existe relación significativa entre la legislación de la comida chatarra en la dimensión implementación de kioscos y comedores saludables y el nivel del consumo de los hidratos de carbono en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María- 2014
- c. Existe relación significativa entre la legislación de la comida chatarra y la dimensión supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas y el consumo de proteínas en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María-2014”

- **Sistema de variables**

- **Variable X:**

Definición conceptual de la legislación de la comida chatarra.

La Ley N° 30021, ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, considera que una ley, está dirigida a todas las personas sobre todo a padres e hijos, así como la modificación del currículo escolar nacional para que se incluyan programas sobre hábitos alimentarios. Con enfoque intercultural a nivel nacional; que busca traducir la visión y el saber de la población. El mismo que es aplicado por el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud a través de sus direcciones y gobiernos regionales para implementar políticas, planes, programas y/o recursos pedagógicos que promuevan la educación nutricional, alimentación saludable y la actividad física con enfoque intercultural.

- **Variable Y:**

Definición conceptual de los alimentos energéticos.

Los alimentos energéticos que se consumen con mayor incidencia son las vitaminas, hidratos y proteínas para la vida saludable. Los alimentos energéticos, sugieren la idea de vibrante, saludable, bien nutrido, Los alimentos energéticos son los que proporcionan una dosis extra de vitalidad cuando se realiza un gran esfuerzo físico o cuando parece que el cuerpo se ha quedado sin combustible para seguir adelante. Cabe señalar que la actividad física es un factor esencial para determinar el desgaste diario de energía por lo tanto, es fundamental para el equilibrio energético y control de peso el resultado será óptimo.

2.5 Operacionalización de las variables, dimensiones e indicadores

Variables	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
X = Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes”	La Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, considera que una ley, está dirigida a todas las personas sobre todo a padres e hijos, así como la modificación del currículo escolar nacional para que se incluyan programas sobre hábitos alimentarios. Con enfoque intercultural a nivel nacional; que busca traducir la visión y el saber de la población. El mismo que es aplicado por el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud a través de sus direcciones y gobiernos regionales para implementar políticas, planes, programas y/o recursos pedagógicos que promuevan la educación nutricional, alimentación saludable y la actividad física con enfoque intercultural	Conocimiento de la Ley 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, Planificación de la aplicación de técnicas e instrumentos en base a las tres dimensiones.	D1. Promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública	<ul style="list-style-type: none"> • Deben promover las instituciones de educación básica regular pública y privada los kioscos y comedores populares. • Se deben promover el deporte y la actividad física, además de fomentar la implementación de juegos infantiles en parques y espacios públicos. • La ley N° 30021 su finalidad es promover el deporte y la actividad física en los centros educativos, esta Ud. de acuerdo. • El Ministerio de Educación y de Salud promueve una educación nutricional dirigida a alumnos y padres de familia. • Se debe consignar en las publicidades y etiquetas de los ‘productos chatarra’ que por su alto contenido de sodio, azúcar, grasas saturadas o grasas trans. Se debe evitar su consumo excesivo. • En la publicidad alimentos y bebidas no alcohólicas con grasa trans deben incluir el contenido de sodio, azúcar y grasa. 	Ordinal Si = 02 No = 0
			D2 La implementación de kioscos y comedores saludables	<ul style="list-style-type: none"> • Los kioscos y comedores escolares brindan alimentos y bebidas de acuerdo a los estándares del ministerio de salud. • Los gobiernos locales velan por la implementación de kioscos saludables • Conoce sobre normas de 	

				<p>implementación de comedores saludables</p> <ul style="list-style-type: none"> • La implementación de quioscos escolares saludables es para todos los colegios, privados y públicos. • Los comedores escolares deben brindar alimentos y bebidas de acuerdo a los estándares del ministerio de salud. • Los quioscos escolares saludables deben ser controlados. 	
			D3. La supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas	<ul style="list-style-type: none"> • Sabes si para cambiar advertencias publicitarias se requiere un plazo de ciento veinte días. • Sabes si el ministerio de educación debe emitir normas de fiscalización sobre la publicidad de los alimentos. • Las campañas que se difunden por televisión y radio son autos controlados. • Los mensajes publicitarios son claros, objetivos y pertinentes. • Está permitido utilizar testimonios de personajes reales o ficticios para la publicidad. • El cumplimiento de esta norma debe ser fiscalizado por INDECOPI. INDECOPI es el encargado de fiscalizar y sancionar los puntos referidos a las actividades publicitarias. • Las imágenes, diálogos y sonidos son precisas en cuanto a características y atributos del producto. 	

Y= Nivel De Consumo De Alimentos Energéticos	La alimentación energética es el consumo de vitaminas, hidratos y proteínas para la vida saludable	Establecimiento de relaciones entre las tres dimensiones de la legislación de la comida "chatarra" y las tres dimensiones de los alimentos energéticos	D1: Vitamínicos y Mineralizadores	<ul style="list-style-type: none"> • Consume alimentos como avena, perejil, pescado arroz integral. • Consume alimentos como pimientos, cítricos, coles, patatas. • Consume alimentos como espinaca, hortalizas de hoja verde. • Consume alimentos con yodo: algas, pescado, hortalizas cultivadas, betarraga, rabanito. • Consume alimentos con calcio: leche, legumbres, naranja, camu camu. • Consume alimentos con hierro: espinaca, arroz, trigo, maíz, frijoles, arveja, hígado, cereales. <p>Consume hortalizas como ajíes verdes, berenjena blanca, maíz amarillo, tomate, plátano para cocina.</p>	Ordinal Siempre =02 A veces = 01 Nunca = 0
			D2: Hidratos de carbono o carbohidratos	<ul style="list-style-type: none"> • Las raciones que consumes incluyen pastas, tortillas, tortas. • Las raciones diarias que consumes incluyen pan, galletas, pasteles. • Consume pasteles, mermeladas, chocolates, dulces, donas. • Consume féculas, mazamoras, miel, mermelada. • Consume tortas, helados, mantequilla. • Consume aceite animal y vegetal <p>Consume grasas como mantequilla, margarina, mayonesa, manteca, etc.</p>	
			D3 Proteínas	<ul style="list-style-type: none"> • Consume alimentos de origen animal: pescado, pollo, pavo, carne de res, puerco, cuy. • Consume alimentos como leche, queso, yogurt, huevos. 	

				<ul style="list-style-type: none">• Consume semillas de girasol, alpiste, almendra, maní, ajonjolí, nuez, linaza.• Consume salvado de trigo, salvado de arroz, maíz, semillas de calabaza.• Consume legumbres, como frijoles, vainita, chaucha, poroto. Consume legumbres, como garbanzos, soya, habas, arvejas.	
--	--	--	--	--	--

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1. Tipo de Investigación

La investigación corresponde al nivel descriptivo, que consiste en analizar cómo se manifiestan las características, cualidades internas y externas, propiedades y rasgos a fin de conocer la percepción de los estudiantes de la institución educativa Gómez Arias Dávila (Sánchez, 2013) pág. 38

3.1.1. Enfoque:

Sánchez, et. al (2013) cuantitativo por que los datos son cuantificables, se utilizaron tablas y gráficos de la estadística descriptiva cuantitativa. pág. 40

3.1.2. Alcance o nivel; Descriptivo porque se describió a las variables de estudio que son: Ley de la promoción de la alimentación saludable de niños, niñas y adolescentes, y el nivel de consumo de alimentos energéticos. Método y nivel de investigación (Sánchez, 2013).pág. 43

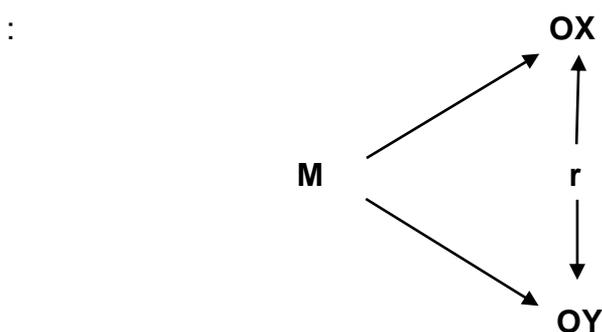
3.1.3. Diseño: Correlacional

Es correlacional porque se realizó el análisis de correlación entre la variable X y Y que luego fueron evaluados estos hechos y fenómenos de la realidad para extraer información básica y profunda de las variables (Sánchez, 2013) pag.48

Esquema del diseño de operativización

Sánchez et. al. (2013) se utilizó el diseño no experimental correlacional, transaccional, en este diseño no existe manipulación de las variables, por el presente estudio corresponde a una investigación descriptivo correlacional, es decir, recolecta información en dos o más muestras con el propósito de observar el comportamiento de una variable, tratando de controlar estadísticamente otras variables que se considera puede afectar la variable estudiada. pág. 53

El esquema para este diseño es el siguiente:



M: Muestra: Estudiantes de 5to Grado de Educación Secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila de Tingo María.

X: Conocimiento de La Ley 30021

Y: El nivel de consumo de alimentos energéticos.

r: Relación entre las variables X ; Y

O: Observación

3.2. Población y muestra

3.2.1. Población:

La población está conformada por 196 estudiantes de 5to Grado de educación secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila de Tingo María-2014.

Tabla 01

Población de 5t° Año de Educación Secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila de Tingo María- 2014

I.E.G.A.D.	SECCION	TOTAL
5to Grado	A	22
	B	25
	C	23
	D	26
	E	23
	F	25
	G	26
	H	26
8 Secciones		196

Fuente: Tabla elaborada por la tesista, en base a las nóminas de la I.E. GAD. Tingo María 2014.

3.2.2. Muestra:

La muestra es no probabilística está constituida por 129 Estudiantes de 5to Grado de Educación Secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila de Tingo María-2014

Tabla 02

Distribución de la Muestra

I.E.G.A.D.	SECCIÓN	TOTAL
5to	A	22
	B	25
	C	23
	D	26
	E	23
	F	10
TOTAL	6	129

Fuente: Tabla elaborada por la tesista, en base a las nóminas de la I.E. GAD. Tingo María.

3.2.3. Muestreo:

La técnica de **muestreo** que se empleó fue el muestreo no probabilístico, porque la elección de unidades de análisis no depende de la probabilidad, sino de causas relacionadas con las características que se pretende estudiar con la presente investigación. Además, los criterios para seleccionar la muestra no son estadísticos, son racionales, por el criterio del investigador. En tal sentido la muestra está constituida por 129 estudiantes del quinto grado de educación secundaria de la institución educativa Gómez Arias Dávila. En el criterio de inclusión es que cursen entre 5to año de educación secundaria, tanto varones y mujeres. Mallqui Ortega Arnulfo, (2014). pág.33.

3.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

3.3.1. Técnicas de recolección de datos

Se tuvieron en cuenta las técnicas de encuesta, para la medición de las variables conocimiento de la ley y el nivel de consumo de alimentos energéticos.

- **La encuesta:** Es una técnica para la investigación social por excelencia, debido a su utilidad, versatilidad, facilidad e imparcialidad de los datos que con ella se obtiene. Esta técnica consiste en explorar sistemáticamente lo que otras personas saben, sienten, profesan o creen. El investigador no se guía por sus propias suposiciones y observaciones, sino que prefiere dejarse guiar por las opiniones, actitudes o preferencias del público para lograr ciertos conocimientos (Carrasco, 2007).

3.3.2. Instrumentos para Recolección de Datos y Organización de Datos :

Instrumentos

- **Cuestionario sobre la legislación de la comida chatarra**
El instrumento de recolección de datos estuvo formado por 20 ítems, con criterio dicotómico (si o no) para un tipo de marcado a lápiz. Del total de ítems, en la primera dimensión promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública cuentan con 6 ítems, la segunda dimensión implementación de kioscos y comedores saludables cuentan con 6 ítems, la tercera dimensión supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas cuentan con 8 ítems.

- **Cuestionario sobre el nivel de consumo de alimentos energéticos**

El instrumento de recolección de datos estuvo formado por 20 ítems, con graduación tipo likert para un tipo de marcado a lápiz. Del total de ítems, en la primera dimensión vitamínicos y mineralizadores cuentan con 7 ítems, la segunda dimensión hidratos de carbono cuentan con 7 ítems, la tercera dimensión proteínas cuentan con 6 ítems.

VALIDEZ Y CONFIABILIDAD EL INSTRUMENTO.

Validez

- Para la validación de los instrumentos se utilizó el juicio de expertos, que consistió en proporcionar a un docente especialista en alimentos, con Grado de Magister para la revisión de los instrumentos, para el cual se adjuntó la matriz de consistencia, el cuadro de operacionalización y la ficha de validación. Anexos.

Confiabilidad

- Se determinó la confiabilidad del instrumento, utilizando el coeficiente de Alfa de Cronbach. Dicho instrumento fue aplicado en una sola administración de medición y sus resultados oscilaron cerca de 1.
- En la presente investigación el coeficiente de alfa de Cronbach es de $(0,89 < 0,72)$, esta dimensión tiene moderada consistencia interna alcanzado un promedio de 0.80, tal como se señala en la tabla 03.

Tabla 03**CONFIABILIDAD DEL INSTRUMENTO**

Variables	Alfa de Cronbach	N de elemento
Le la legislación de la comida chatarra	0.89	40
El nivel de consumo de alimentos energéticos	0.72	
Promedio	0.80	

Fuente: Encuesta , Mayo 2018

3.3.3. Análisis de datos

Los datos se analizaron tomando en cuenta los objetivos específicos relacionado con las dimensiones de las variables Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y las dimensiones de la variable “nivel de consumo de alimentos energéticos”

3.4. Técnicas e instrumentos para el procesamiento y análisis de la información**TECNICAS E INSTRUMENTOS**

Variable Legislación de la comida chatarra	Variable Consumo de alimentos energéticos
FICHA TÉCNICA	FICHA TÉCNICA
Nombre del Instrumento : CUESTIONARIO SOBRE EL CONOCIMIENTO DE LA LEY 30021	Nombre del Instrumento : CUESTIONARIO SOBRE EL CONSUMO DE ALIMENTOS ENERGÉTICOS
Administración : Individual	Administración : Individual.

Tiempo Aplicación : En promedio de 30 minutos.	Tiempo Aplicación : En promedio de 30 minutos.
Dimensiones que Evalúa:	Dimensiones que Evalúa:
D1.Promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública,	D1 Alimentos vitamínicos y mineralizadores
D2 La implementación de kioscos y comedores saludables	D2 Hidratos de carbono
D3. La supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas	D3 Proteínas
Escala de medición: ordinal	Escala de medición: ordinal
Criterio de cada ítem: Si o No	Criterio de cada ítem: Siempre, A veces, Nunca
Nro. de ítem: 20	Nro. de ítem: 20

Fuente: Elaboración propia. Tingo María 2014.

3.4.1. Para la interpretación de resultados se aplicó el método cuantitativo a través de la estadística descriptiva que consistió en describir los datos cuantitativos como porcentajes, Se trabajó con el programa estadístico SPSS versión 22.

3.4.2. Análisis y prueba de hipótesis

Se realizó la prueba de hipótesis de coeficiente de Rho Spearman para medir la relación que existe entre las dos variables (Hernández, Fernández y Baptista 2012: pág. 78).

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

4.1. Relatos y descripción de la realidad observada

Para la presentación de resultados se siguió los siguientes procedimientos:

Después de la validación, se aplicó los instrumentos para ambas variables. Seguidamente, se transcribió los resultados en la tabla N° 03 para ambas variables. Luego, se elaboró las tablas para ubicar el nivel de consumo de alimentos energéticos y nivel de conocimiento de la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes. Asimismo, se elaboró los gráficos para representar el resultado. Finalmente a través del Spss, se realizó la correlación, primero teniendo en cuenta el objetivo general y luego las dimensiones y los objetivos específicos.

Los resultados obtenidos son:

4.1.1. Conoce sobre la legislación de la comida chatarra

Tabla N° 04

Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes

NIVEL	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI CONOCE (29 a 38)	98	76,0
NO CONOCE (20 a 28)	31	24,0
TOTAL	129	100,0

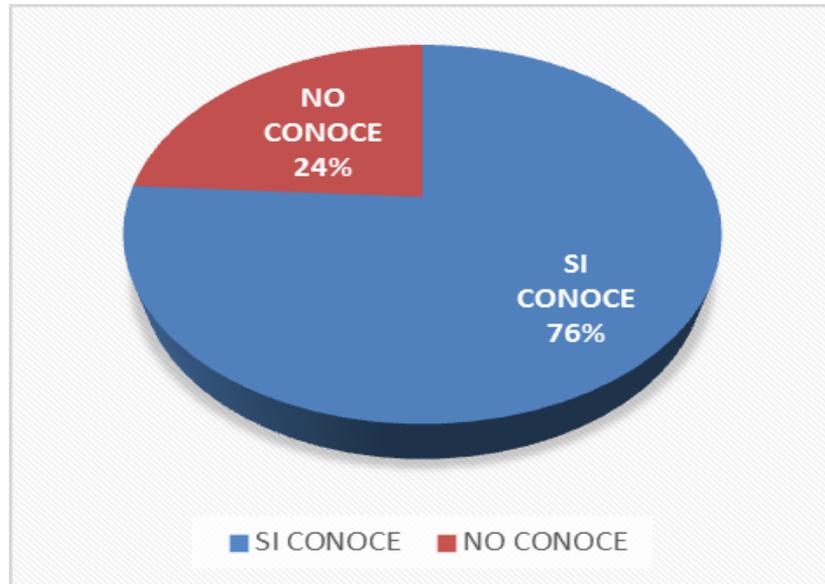
Fuente: Cuestionario aplicado a 129 estudiantes del 5to año de educación Secundaria I.E. Gómez Arias Dávila.

Interpretación:

En la tabla N° 04 se muestra los resultados obtenidos de los estudiantes encuestados, el 76% de ellos si conocen, y únicamente el 24% no conocen con respecto a la variable X Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.

Grafico 01

Ley la legislación de la comida chatarra



Fuente: Encuesta representada en la Tabla 01.

El gráfico 01 muestra con mayor claridad los porcentajes obtenidos en la tabla 01 sobre la variable X ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes. Y exhibe claramente que el 76% conocen y el 24% desconocen. Por lo tanto este dato indica que los consumidores están protegidos con esta legislación.

Dimensión 1: Promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública.

Luego de Haber aplicado los cuestionarios dimensión de promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública. Los resultados se procesaron, teniendo como punto de partida la tabla 02 de valores, donde se procedió a dividir los resultados de acuerdo a las alternativas de los instrumentos de medición para comprobar los valores obtenidos en dichos instrumentos y conocer en qué nivel se encuentran.

Calculadas las frecuencias de los puntajes obtenidos por cada intervalo de valores se obtuvo los valores que se muestran en la tabla 05 de frecuencias, con su correspondiente gráfico, aplicándose así el método de baremo.

Tabla N° 05

Promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública.

NIVEL	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI CONOCE (7 a 10)	86	66,7
NO CONOCE (4 a 6)	43	33,3
TOTAL	129	100,0

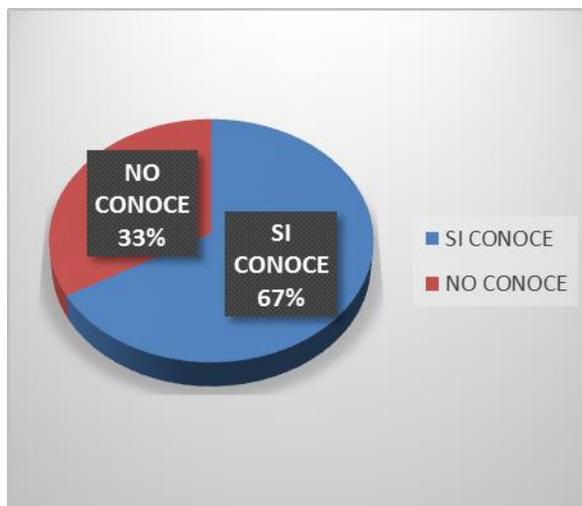
Fuente: Cuestionario aplicado a 129 estudiantes del 5to año de educación Secundaria I.E. Gómez Arias Dávila.

Interpretación:

En la tabla N° 05 se observan los resultados obtenidos de los estudiantes encuestados que conforma la muestra, con respecto a la dimensión promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, que el 66,7% si conocen, y el 33,3% no conocen.

Grafico 02

Promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública.



Fuente: tabla 02 Resumen de cuestionario

El gráfico 02 muestra los porcentajes de conocimiento y desconocimiento de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes. En lo referente a promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública. En tal sentido se muestra que el 67% si conocen y el 33 % no conocen.

Dimensión 2: La implementación de kioscos y comedores saludables.

Tabla Nº 06

La implementación de kioscos y comedores saludables.

NIVEL	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI CONOCE (9 a 12)	120	93,0
NO CONOCE (6 a 8)	9	7,0
TOTAL	129	100,0

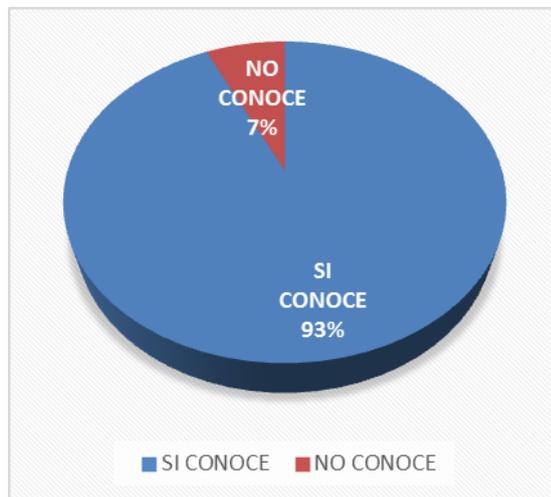
Fuente: Cuestionario aplicado a 129 estudiantes del 5to año de educación secundaria I.E. Gómez Arias Dávila.

Interpretación:

En la tabla N° 06 se muestra que el 93% si conocen, y únicamente el 7% no conocen. Estos resultados obtenidos de los estudiantes encuestados significan que la implementación de kioscos y comedores saludables en las instituciones educativas está de acuerdo a la legislación de la comida chatarra.

Gráfico 03

La implementación de kioscos y comedores saludables.



Fuente: tabla 03 Resumen de cuestionario

En el gráfico 03 se puede apreciar los porcentajes de implementación de los kioscos y comedores saludables de la institución educativa en estudio. Donde únicamente el 07% desconocen y el 93% si conocen y saben lo que expenden a favor de la salud.

Dimensión 3: La supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas.

Tabla N° 07

La supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas.

NIVEL	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI CONOCE (11 a 16)	98	76,0
NO CONOCE (6 a 10)	31	24,0
TOTAL	129	100,0

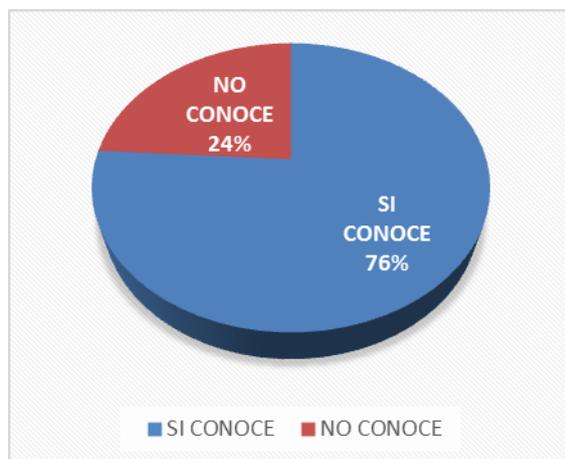
Fuente: Cuestionario aplicado a 129 estudiantes del 5to año de educación Secundaria I.E. Gómez Arias Dávila.

Interpretación:

En la tabla N° 07 se observan los resultados obtenidos de los alumnos encuestados que conforma la muestra, con respecto a la dimensión 3 La supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas, que el 76% si conocen, y el 24% no conocen.

Gráfico 04

La supervisión de la publicidad, la información otras prácticas.



Fuente: Tabla 04 Resumen de cuestionario.

Interpretación:

El gráfico 04 muestra claramente los porcentajes de conocimiento sobre la supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas. En tal sentido se aprecia que únicamente el 24% no conocen mientras que el 76% si conocen, estos datos son importantes para realizar la correlación respectiva y lograr los objetivos propuestos.

4.1.2. El nivel de consumo de alimentos energéticos.

A continuación se presentan los resultados de la variable Y

Tabla N° 08

Consumo de alimentos energéticos

NIVEL	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE (31 a 40)	29	22,5
A VECES (23 a 30)	81	62,8
NUNCA (15 a 22)	19	14,7
TOTAL	129	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a 129 estudiantes del 5to año de educación Secundaria I.E. Gómez Arias Dávila.

Interpretación:

En la tabla N° 08 se observa los resultados obtenidos de los alumnos encuestados con respecto a la variable X, consumo de alimentos energéticos, donde se muestra que el 62,8% a veces consumen alimentos energéticos, el 22,5% siempre consumen alimentos energéticos, y únicamente el 14,7 % nunca consumen alimentos energéticos.

Gráfico N° 05

Consumo de alimentos energéticos



Fuente: Tabla N° 05 Resumen de cuestionario

El gráfico N° 05 muestra que el 22% de alumnos siempre consumen alimentos energéticos, el 63% a veces y únicamente el 15% nunca consumen, lo que significa que no están atentando contra su salud más del 63%.

Dimensión 1: Vitamínicos y mineralizadores

Tabla N° 09

Consumo de alimentos vitamínicos y mineralizadores

NIVEL	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE (11 a 14)	67	51,9
A VECES (7 a 10)	56	43,4
NUNCA (3 a 6)	6	4,7
TOTAL	129	100,0

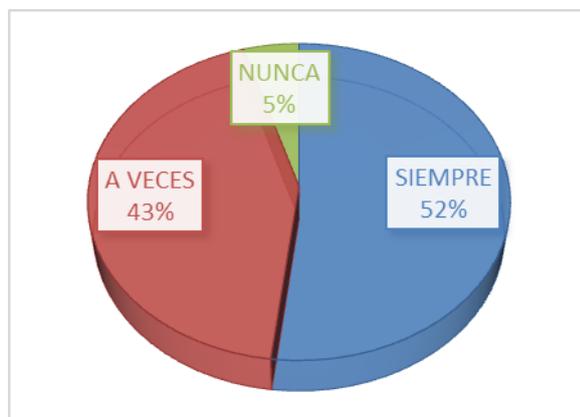
Fuente: Cuestionario aplicado a 129 estudiantes del 5to año de educación Secundaria I.E. Gómez Arias Dávila.

Interpretación:

En la tabla N° 09 se muestra los resultados obtenidos de los estudiantes encuestados, con respecto a dimensión 1 consumo de alimentos Vitamínicos y mineralizadores, donde el 51,9% siempre consumen vitamínicos y minerales, el 43,4% a veces consumen vitamínicos y minerales, y el 4,7% nunca consumen alimentos vitamínicos y minerales.

Gráfico N° 06

Consumo de alimentos vitamínicos y mineralizadores



Fuente: tabla 06 Resumen de cuestionario

En el gráfico N° 06 se muestra con mayor claridad que el 52% consume alimentos vitamínicos y mineralizadores, y que el 43% a veces mientras que únicamente el 5% no consumen, lo que significa que no están atentando contra su salud.

Dimensión 2: Hidratos de carbono, respecto a esta dimensión se han obtenido los siguientes resultados.

Tabla N° 10

Consumo de hidratos de carbono

NIVEL	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE (10 a 14)	28	21,7
A VECES (6 a 9)	86	66,7
NUNCA (2 a 5)	15	11,6
TOTAL	129	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a 129 estudiantes del 5to año de educación Secundaria I.E. Gómez Arias Dávila.

Interpretación:

En la tabla N° 10 se observa que los resultados obtenidos de los encuestados, con respecto a la dimensión 2 Hidratos de carbono,

muestra que únicamente el 21,7% siempre consumen hidratos de carbono mientras que el porcentaje mayor de 66,7% a veces consumen hidratos de carbono, y únicamente un 11,6% nunca consumen hidratos de carbono.

Gráfico N° 07

Consumo de hidratos de carbono



Fuente: Tabla 07 Resumen de cuestionario

Interpretación:

El gráfico N° 07 muestra con mayor claridad los porcentajes obtenidos con respecto al consumo de hidratos de carbono que el 22% siempre consumen estos alimentos y el 67% a veces siendo este porcentaje el más amplio y únicamente el 11% no consumen este tipo de alimentos. En tal sentido se puede afirmar que más del 89% consumen alimentos de hidratos de carbono favoreciendo su salud.

Dimensión 3: Proteínas

Tabla N° 11

Consumo de proteínas

NIVEL	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE (9 a 12)	66	51,2
A VECES (6 a 8)	53	41,0
NUNCA (3 a 5)	10	7,8
TOTAL	129	100,0

Fuente: Cuestionario aplicado a 129 estudiantes del 5to año de educación Secundaria I.E. Gómez Arias Dávila.

Interpretación:

En la tabla N° 11 se observan los resultados obtenidos de los alumnos encuestados que conforma la muestra, con respecto a la dimensión 3 Proteínas, donde se aprecia que el 51,2% siempre consumen proteínas, mientras que el 41,1% a veces consumen proteínas, y únicamente el 7,8% nunca consumen proteínas.

Gráfico N° 08

Consumo de proteínas



Fuente: tabla 08 Resumen de cuestionario

Interpretación:

En el gráfico N° 08 se muestra con mayor claridad los porcentajes de los resultados obtenidos con respecto a la tercera dimensión sobre el consumo de proteínas donde el 51% consumen siempre, mientras que el 41% a veces y únicamente el 8 % no consumen nunca. En tal sentido más del 92% consumen proteínas, lo que favorable para su salud.

4.2. Conjunto de argumentos organizados (Datos)

4.2.1. Relación entre el conocimiento legislación de la comida chatarra y el consumo de alimentos energéticos.

TABLA N° 12

Relación entre las variables Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de consumo de los alimentos energéticos

Correlaciones			Legislación de la comida "Chatarra"	Consumo de alimentos energéticos
Rho de Spearman	Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes	Coeficiente de correlación	1,000	-,007
		Sig. (bilateral)	.	0,939
		N	129	129
	Consumo de alimentos energéticos	Coeficiente de correlación	-,007	1,000
		Sig. (bilateral)	0,939	.
		N	129	129

Fuente: Instrumento de observación. 2018

Interpretación:

En la tabla N° 12 se muestra la relación que existe entre las dos variables:

Ha Existente relación significativa entre la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de

consumo de alimentos energéticos en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María – 2014.

Ho: No existe relación significativa entre la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de consumo de alimentos energéticos en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María – 2014.

En tal sentido se acepta la Hipótesis alterna debido a que existe relación significativa entre las dos variables estudiadas.

4.2.2. Relación entre la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el nivel de consumo de los alimentos vitamínicos y mineralizadores.

H1: Existe relación significativa entre la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el nivel de consumo de alimentos vitamínicos y mineralizadores en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María – 2014.

Ho: No existe relación significativa entre la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el nivel de consumo de alimentos vitamínicos y mineralizadores en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María – 2014.

Tabla 13

Relación entre la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el nivel de consumo de los alimentos vitamínicos y mineralizadores.

		Correlaciones	
		Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes	Promoción y protección
Rho de Spearman	Consumo de alimentos energéticos	Coeficiente de correlación Sig. (bilateral) N	1,000 129
			0,664** 0,000
	Vitamínicos y mineralizadores	Coeficiente de correlación Sig. (bilateral) N	0,664** 0,000 129
			1,000 129

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

Fuente: Cuestionario aplicado a 129 estudiantes del 5to año de educación secundaria I.E. Gómez Arias Dávila.

Elaboración: Propia

r : Coeficiente de correlación = 0,664

r² : Coeficiente de determinación = 0,664²

r² : Coeficiente de determinación = 44.09%

Interpretación:

De acuerdo al resultado de la tabla N° 10, el Coeficiente de Correlación de Spearman entre la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes respecto a la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el nivel de consumo de los alimentos vitamínicos y mineralizadores es de 0,664 con un coeficiente

de determinación del 44,09%, se puede decir que hay una correlación moderada y positiva entre ambas variables.

Por lo tanto se concluye que existe relación significativa entre la legislación de la comida chatarra en la dimensión promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el nivel de consumo de alimentos vitamínicos mineralizadores en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María – 2014.

4.2.3. Relación entre el conocimiento sobre la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión implementación de kioscos y comedores saludables y el nivel de consumo de los alimentos hidratos de carbono

H2: Existe relación significativa entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión implementación de kioscos y comedores saludables y el nivel de consumo de los hidratos de carbono en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María – 2014.

Ho: No existe relación significativa entre ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión implementación de kioscos y comedores saludables y el nivel de consumo de los hidratos de carbono en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María – 2014.

Tabla 14

Relación entre el conocimiento sobre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión implementación de kioscos y comedores saludables y el nivel de consumo de los alimentos hidratos de carbono

			Correlaciones	
			Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes	Implementación de kioscos y comedores saludables
Rho de Spearman	Nivel de consumo de alimentos energéticos	Coeficiente de correlación Sig. (bilateral)	1,000	0,551**
		N	129	129
	Hidratos de carbono	Coeficiente de correlación Sig. (bilateral)	0,551**	1,000
		N	129	129

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

Fuente: Cuestionario aplicado a 129 estudiantes del 5to año de educación secundaria I.E. Gómez Arias Dávila.

Elaboración: Propia

r : Coeficiente de correlación = 0,551

r² : Coeficiente de determinación = 0,551²

r² : Coeficiente de determinación = 30.4%

Interpretación:

De acuerdo al resultado de la tabla N° 11, el Coeficiente de Correlación de Spearman entre el conocimiento sobre ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y la implementación de kioscos y comedores saludables es de 0,551, con

un coeficiente de determinación del 30,4%, se puede decir que hay una correlación moderada y positiva entre ambas variables.

Por lo tanto se concluye que existe relación significativa entre la legislación de ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión implementación de kioscos y comedores saludables y el nivel de consumo de los hidratos de carbono en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María – 2014

4.2.4 .Relación entre el conocimiento sobre ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y la supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas y el consumo de alimentos proteicos.

H3: Existe relación significativa entre ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas y el consumo de proteínas en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María – 2014.

Ho: No existe relación significativa entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas y el consumo de proteínas en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María – 2014.

Tabla 15

Relación entre el conocimiento de la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y la supervisión de la publicidad, la información, otras prácticas y el consumo de alimentos proteicos.

Correlaciones

		Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes	La supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas y el consumo de alimentos proteicos.
Rho de Spearman	Consumo de alimentos energéticos	Coeficiente de correlación	1,000
		Sig. (bilateral)	0,000
		N	129
	proteínas	Coeficiente de correlación	0,801**
		Sig. (bilateral)	0,000
		N	129

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

Fuente: Cuestionario aplicado a 129 estudiantes del 5to año de educación secundaria I.E. Gómez Arias Dávila.

Elaboración: Propia

r : Coeficiente de correlación = 0,801

r² : Coeficiente de determinación = 0,801²

r² : Coeficiente de determinación = 77.6%

Interpretación:

De acuerdo al resultado de la tabla N° 12, el Coeficiente de Correlación de Spearman entre el conocimiento sobre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y la supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas en relación al consumo de proteínas es de 0,801, con un coeficiente de determinación del 77,6%, se puede decir que hay una correlación alta y positiva entre ambas variables.

Por lo tanto se concluye que existe relación significativa entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas y el consumo de proteínas en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María – 2014.

CAPÍTULO V
DISCUSIÓN DE RESULTADOS

5.1. En que consiste la solución del problema

Verificación o contrastación de la hipótesis, objetivos y el marco teórico

Con la hipótesis:

Relación entre las variables conocimiento de la legislación de la comida chatarra y el nivel de consumo de los alimentos energéticos

Correlaciones

		Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes	Nivel de Consumo de alimentos energéticos
Rho de Spearman	ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y N	1,000	-,007
	Coeficiente de correlación Sig. (bilateral)	.	0,939
	N	129	129
	Consumo de alimentos energéticos	-,007	1,000
	Coeficiente de correlación Sig. (bilateral)	0,939	.
	N	129	129

Fuente: Instrumento de observación. 2018

Interpretación:

En la tabla N° 09 se muestra la relación que existe entre las dos variables, por lo tanto se corrobora que existe relación significativa entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de consumo de alimentos energéticos en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María – 2014. Por lo tanto, se acepta la hipótesis de la investigación planteada.

Con el problema

Ante la formulación ¿Cuál es la relación que existe entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de consumo de los alimentos energéticos en estudiantes del quinto año de educación secundaria de la institución educativa Gómez Arias Dávila, Tingo María- 2014? Se confirma que la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes se relaciona significativamente con el consumo de los alimentos energéticos, como se muestra en la tabla 09.

Con el Objetivo

Con respecto al objetivo general, existe correlación bilateral significativa de 0,939 entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de consumo de alimentos energéticos es decir a mayor conocimiento de la ley mejor consumo de alimentos energéticos. Por lo tanto se logró lo que se planteó en el objetivo general, como se muestra en la tabla N° 09. Por lo tanto esto se reafirma con lo que RESTREPO M. (2013) manifiesta que la alimentación y la nutrición del escolar muestran las percepciones de los escolares, de padres y maestros frente a la alimentación y el estado nutricional del escolar. El estudio recurrió a la observación de los escolares en tres oportunidades en el consumo de sus refrigerios, en el descanso escolar, en el momento de la compra en el kiosco escolar, con el propósito de identificar fenómenos y aspectos

característicos de la alimentación y nutrición. Esto corrobora lo que se planteó en el objetivo general.

Con el marco teórico

En este aspecto fue muy importante porque facilitó el desarrollo de la investigación para los resultados obtenidos entre las variables de estudio ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de consumo de los alimentos energéticos en estudiantes del quinto año de educación secundaria de la institución educativa Gómez Arias Dávila, Tingo María- 2014.

5.2. Sustentación consistente y coherente de su propuesta

Conocer la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes (Ley 30021), es de suma importancia en las diferentes instituciones educativas y universidades. En este trabajo de investigación se involucró y analizó científicamente la correlación existente entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de consumo de los alimentos energéticos con respecto a la hipótesis central de la investigación.

Porque para la contratación de la prueba de hipótesis general de investigación se planteó la hipótesis: existe correlación significativa moderadamente positiva entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y el nivel de consumo de los alimentos energéticos en estudiantes del 5to año de educación secundaria de la I. E. Gómez Arias Dávila, Tingo María- 2014.

En la tabla Nro. 09 se observa que existe correlación bilateral significativa ($r=0,939$) entre el consumo de alimentos energéticos y la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, según la percepción de los estudiantes. Esto quiere decir, que a menor conocimiento de la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes menor será el consumo de alimentos energéticos. Por lo tanto, se acepta la hipótesis

de investigación “Existe correlación significativa entre el conocimiento de la ley 30021 y el consumo de alimentos energéticos en la I.E. de Gómez Arias Dávila de Tingo María, 2014”.

Frente a las Hipótesis Específicas. 1. Existe relación significativa entre ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el nivel de consumo de alimentos vitamínicos y mineralizadores en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E .Gómez Arias Dávila Tingo María-2014, como se muestra en la tabla 10.

Para la contratación de la prueba de hipótesis específica 01 de investigación se utilizó la correlación Rho de Spearman que muestra que es significativo la correlación que presentan las variables de la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el consumo de la dimensión alimentos vitamínicos y mineralizadores en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E .Gómez Arias Dávila Tingo María- 2014. Resultado que se contrasta con lo manifestado por RESTREPO M. (2003). “Que la hora de comer debe ser un momento de esparcimiento, dialogo, socialización, creatividad, diversión sacar el mayor provecho al tiempo de la comida contribuyendo a formar las normas y hábitos alimentarios. De forma negativa esto se demuestra cuando se encuentra a otros niños que comen solos sin control alguno. De lo manifestado se acepta la relación moderada en el sentido de que es muy importante conocer la ley para una buena alimentación.

Con respecto a la hipótesis específica 02 existe relación significativa entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión implementación de kioscos y comedores saludables y el nivel del consumo de los Hidratos de carbono en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E .Gómez Arias Dávila Tingo María- 2014, como se muestra en la tabla

11. Por lo tanto, Álvarez I. (2012) dice que los niños no poseen una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada. Así mismo mediante el examen de biometría hemática se constató que el 32% equivalente a 41 personas padece de anemia leve. Frente a estos resultados es sumamente importante capacitar a los consumidores para tener una dieta saludable en hidratos de carbono.

Frente a la hipótesis específica 03 existe relación significativa entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y la dimensión supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas, así como el consumo de proteínas en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la institución educativa Gómez Arias Dávila Tingo María- 2014, como se muestra en la tabla 12, mientras que Palpan, et al (2007) consideraron relevante los anuncios televisivos y el consumo de alimentos con productos de alto contenido de grasa en los escolares estudiados. Por otro lado, se obtuvo como resultado, que existe relación positiva entre las variables adherentes a los anuncios televisivos y el consumo de alimentos publicitados que merecen ser vigilados y controlados por los responsables. Estos resultados también confirman la hipótesis en el sentido de que el conocimiento de la ley es muy importante para regular el consumo de alimentos más publicitados.

5.3 Propuesta de nuevas hipótesis

- a) Difundir con mayor fuerza la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes para incrementar el conocimiento y la aplicación en el consumo de los alimentos vitamínicos y mineralizadores para mejorar el nivel nutricional de los peruanos.
- b) Promocionar el consumo de alimentos con hidratos de carbono que favorecen a la generación de energía en los consumidores.

- c) Capacitar de acuerdo a la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes sobre alimentos proteicos a fin de garantizar la alimentación saludable en los estudiantes de las Instituciones Educativas.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

Las conclusiones son redactadas a partir de los resultados, teniendo en cuenta los objetivos y la hipótesis de la investigación.

- Se determinó que existe una correlación positiva moderada de 0,939 puntos entre el consumo de alimentos energéticos y el conocimiento de la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en estudiantes de 5to año de Secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila de Tingo María- 2014” esto significa, que a mayor conocimiento de la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, mayor consumo de alimentos energéticos. Por lo tanto, se acepta la hipótesis de investigación, tal como se describe en la tabla N° 09.
- Se identificó que existe una correlación positiva moderada de 0,664 puntos entre el conocimiento de la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el consumo de alimentos vitamínicos y mineralizadores en estudiantes de 5to año de secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila de Tingo María- 2014” esto significa, que a mejor conocimiento de ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, mayor consumo de alimentos vitamínicos y mineralizadores. Por lo tanto, se acepta la hipótesis de investigación, tal como describe la tabla N° 10.
- Se identificó que existe una correlación positiva moderada de 0,551 puntos con entre el conocimiento de la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión implementación de kioscos y comedores saludables y el consumo de alimentos con hidratos de carbono en estudiantes de 5to año de secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila de Tingo María-

2014” esto significa, que a mejor conocimiento de la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, mejor consumo de alimentos con hidratos de carbono. Por lo tanto, se acepta la hipótesis de investigación, tal como describe la tabla N° 11.

- Se determinó que existe una correlación positiva significativa de 0,801 puntos entre el conocimiento de la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas y el consumo de alimentos con proteínas en estudiantes de 5to año de secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila de Tingo María- 2014” esto significa, que a mejor conocimiento de la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes mayor consumo de alimentos con proteínas. Por lo tanto, se acepta la hipótesis de investigación, tal como describe la tabla N° 12.

RECOMENDACIONES.

- Se recomienda a los investigadores profundizar este tema sobre ley de promoción de alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes porque algunas empresas dedicadas al rubro de alimentación solo se interesan en la visión económica sin importarles la salud de la sociedad.
- Se recomienda a las autoridades educativas, fundamentalmente a velar por el cumplimiento de la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y promover políticas institucionales sobre el consumo de alimentos energéticos a través de kioscos escolares y comedores. Las autoridades de los diversos sectores, a nivel nacional y local deben velar por el cumplimiento de la Ley sobre comida chatarra en los kioscos escolares porque existe una relación entre las variables mencionadas según los resultados de la investigación.
- El personal docente y personal de salud deben difundir el contenido de la ley y promover la alimentación saludable en las instituciones educativas para que los estudiantes puedan consumir productos saludables.
- Se sugiere a la comunidad estudiantil, consumir alimentos energéticos para mejorar el rendimiento en los diferentes aspecto de su vida, para el cual, desarrollar el pensamiento crítico-reflexivo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ÁLVAREZ. I. tesis (2012) “Valoración del estado nutricional y su correlación con la dificultad para el aprendizaje en los niños de la escuela “Matilde Hidalgo de Procel” sección vespertina en el periodo abril a setiembre Loja Ecuador. Disponible en www.unl.edu.ec/jspui/handle
- ARBAIZA & CANEPA & CORTEZ & LÉVANO (2014) pág.9 Fernández (2008) pág. 13; 14.
- ARÉVALO J. y Castillo J. (2011, pág. 23). Alimentos energéticos. Disponible <https://alimentoscon.com/energéticos-justin-arévalo>.
- ARROYO Jack; FASABI J, Estado nutricional y el rendimiento académico de los escolares de la Institución Educativa N°0655 José Crespo Celis Bardales Mayo – Diciembre 2011 Universidad Nacional de San Martín.
- ARROYO P, La alimentación en la evolución del hombre su relación con el riesgo de enfermedades crónico degenerativas. Revista México. 2008 Ediciones Mexicanas. pág. 34
- BARBERA J. La dieta de la caverna y el hombre primitivo. pág. 15. Disponible en [www. Holadoctor. com/ es/ mitos-y-verdades/ladietadelacaverna-delgado-al-hombre-primitivo](http://www.Holadoctor.com/es/mitos-y-verdades/ladietadelacaverna-delgado-al-hombre-primitivo).
- BASILE N.; PANIQUI, N.; TARICO, S. & MORATAL L. (2012) artículo Diagnóstico antropométrico de peso y talla y estrategias alimentarias de una población vulnerable. Revista Diaeta vol. 30 N° 140 Edición julio /setiembre pág. 11- 17. disponible en revistadiaeta@aadynd.or.ar
- BERARDI N. & García N. (2010) tesis Características alimentarias de los escolares de 6 a 12 años con sobrepeso y obesidad de la Escuela N° 215 Octavia Ricardone. Bigand. Universidad Nacional de Salta Argentina. pág. 28
- BOLAÑOS, Patricia (2012) La dieta prehistórica. pág.963. disponible en <https://holadoctor.com/es/mitos-y-verdades>.

- BRANCA F, (2013) Enfermería médico-quirúrgica. sexta edición. Volumen I y II .2013.Boletín de la Organización Mundial de la Salud pág. 34. Disponible en www.who.int/bulletin/es/.
- BRANCA F, (2014) revista El ABC de la salud. Editorial. Unesco. Madrid. España pág.11
- BURGA D. & SANDOVAL J. (2013) tesis El Mundo adolescente: estilos de vida de las adolescentes de la Institución Educativa Elvira García y García. Chiclayo-Perú 2012.
- CANALES O. (2010) tesis "Aprendiendo a preparar loncheras nutritivas" en el incremento de conocimientos de madres de preescolares en la Institución Educativa San José, El Agustino, 2009". Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima Perú.
- CAÑARI J. (2014) tesis Efectos de Los Spots Publicitarios de Alimentos Saludables en la Elección de Alimentos en Escolares. Lima-Perú. Universidad Nacional Mayor de San Marcos pág. 2
- CASTILLO (2015) Vitaminas, Proteínas y carbohidratos. Boston. Medical Group. pág. 18. Disponible en <https://www.vitaminas/proteinas/carbohidratos.com/es>.
- CHIESA M. (2011) tesis Consumo de comida rápida y obesidad infantil Universidad de Concepción del Uruguay – Centro Regional Rosario. pág. 14
- CLAUDIO F. (2012) Revista peruana de medicina experimental y salud pública. Centro de investigación de enfermedades tropicales, Edición. impreso en Punto y Grafía SAC Lima Perú. pág. 1-3
- COLQUE B. & JARRO G. (2015) Consumo responsable para una correcta alimentación. Cartilla de Nutrición. Edición Santillana Bolivia. pág. 10
- COLQUICOCHA J. (2009) tesis Relación entre el estado nutricional y rendimiento escolar en niños de 6 a 12 años de edad de la Institución Educativa Huáscar 0096, 2008. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima Perú.
- Constitución Política del Perú. 1993. 09p. Lima Perú.

- DECRETO LEGISLATIVO N°1062 Ley de inocuidad de los alimentos 2008. pág.
- DECRETO SUPREMO 102- PCM 2012: Seguridad alimentaria y nutricional de naturaleza permanente adscrita al Ministerio de Agricultura. pág. 19
- DEL CASTILLO LAUREANO. Normativa peruana sobre El derecho a la alimentación y La seguridad alimentaria. Primera edición 2016 Lima Perú. Biblioteca Nacional. pág. 13
- DETERMINANTES DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD EN NIÑOS EN EDAD ESCOLAR EN PERÚ. artículo; Revista peruana de medicina experimental y salud pública 2012 N° 03 pág. 29
- EL PERUANO. (2013) art. 1 pág.26, 37, 39,
- DIAZ D, (2012) Tesis “Prácticas de lactancia, estado nutricional y desarrollo psicomotor en lactantes de 6 - 12 meses de edad. comunidad de Manchay” – 2013 Lima
- DICCIONARIO BRUÑO Sinónimos y Antónimos; Editorial Bruño, Octava Edición 2011. Lima Perú
- FERNÁNDEZ, M. (2008) tesis El excesivo consumo de comida rápida o chatarra en la población universitaria de San Andrés. La Paz. Bolivia. pág. 12
- FERRER P. Rendimiento académico, conocimientos y calidad de Nutrición de Estudiantes de Universidades
- FIGUEROA, D.; SOUSA, S. Revista Costarricense de Salud Pública vol.14 N° 26 San José Jul. 2005. pág. 38
- FUNDACIÓN ESPAÑOLA DE LA NUTRICIÓN (2013). Libro Blanco de la Nutrición. Edición. España. Revista peruana de obstetricia y enfermería 2006; 2(1):37-39.
- GARCÍA E. & Hilda S. & ÑAUPARI M. pág. 7 y 8 (2014). Plan nacional de seguridad alimentaria y nutricional 2015-2021 Decreto Supremo N°008-2015 MINAGRI.
- GARCIA J.; GARDUNO A.; HERNANDEZ G. (2007). Hábitos alimenticios en los estudiantes universitarios de Glion campus Tlalpan” Trabajo de investigación I. Universidad del Valle México. Disponible en www.tlalpan.uvmnet.edu/maloshabitosalimenticios.
- GREPPY G. (2012) tesis Hábitos alimentarios en escolares adolescentes. Universidad Rosario; Argentina. pág.10

- GUILLEN Y. (2012) tesis Mitos y creencias alimentarias de madres que asisten a la asociación taller de los niños. Lima-Perú 2012. Disponible en www.cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/cybertesis/3096
- HERNÁNDEZ, FERNÁNDEZ Y BAPTISTA (2006). pág. 78. Metodología de la Investigación 5ta edición. México, DF.
- INEI Enfermedades no transmisibles y transmisibles (2015) pág. 25
- IZQUIERDO A, ARMENTEROS M, LANCES. Alimentación Saludable. Revista Cubana de Enfermería. 2004;
- LANATA C. El problema del sobrepeso y la obesidad en el Perú: Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud, 2012. pág. 34
- LEY 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes. 2013 Perú El Peruano 39p.
- MARTI A. & MARTINEZ J. (2014) La Alimentación del adolescente: necesidad imperiosa de actuar de forma inmediata. Artículo. Vol. (37) pág. 5-8. Editorial España Disponible en: <http://scielo.isciii.es/scielo>.
- MINSA (2012) Sobrepeso y obesidad en el Perú. pág. 13. Datos estadísticos de Relaciones Públicas – Ministerio de Salud. Tingo María.
- NOVAS A. (2005). El hambre en el mundo y los alimentos transgénicos. pág.9 Madrid, España. Editorial catarata.
- PALPAN, J., JIMÉNEZ, C., GARAY, J., JIMÉNEZ, V. (2007). Factores psicosociales asociados a los trastornos de alimentación en adolescentes de Lima Metropolitana. Universidad Nacional Federico Villarreal. Volumen 18 - N° 04. pág. 68 Lima. Perú.
- RESTREPO S. (2013). La alimentación y la nutrición del escolar: Escuela Tomas Carrasquilla. tesis. Universidad de Antioquia, Medellín. pág. 12
- REYES P. (2013) La Ley Contra La Comida Chatarra. Perú. Artículo Editorial San Marcos Perú pág. 19
- RIVERA M. Hábitos alimentarios en estudiantes de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Revista Cubana de Salud Pública 2006
- RODRÍGUEZ L.; ROMERO D.; MARTÍNEZ E.; GARCÍA M.(1992) Investigación de patrones dietéticos de consumo en el programa de salud escolar. Atención Primaria 1992. Perú pág. 34

- RODRÍGUEZ, H. (2013) El Índice de masa corporal y su relación con las variaciones de la presión arterial en escolares adolescentes de 12 a 16 años. Universidad Nacional de Trujillo; Perú
- ROJAS E. (2010) Publicidad televisiva y consumo de alimentos no saludables en alumnos del nivel primario de la Institución Educativa No. 7072 San Martín de Porres. Distrito de Villa El Salvador. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima-
- ROJAS, I. (2011) Percepción de alimentación saludable, hábitos alimentarios, estado nutricional y Revista practica de actividad física en la población de 9 a 11 años del colegio CEDID. Pontificia Universidad Javeriana Facultad de Ciencias Carrera de Nutrición y Dietética .2011. Ciudad Bolívar, Bogotá.
- RUIZ E. & Arriola Y. Revista Alimentación y Salud Mental. 2014; Uruguay Edición N° 01 pág. 9
- SALCEDO S, Desnutrición infantil en el Perú Especialista Parlamentaria. Revista. Lima – 2014
- SALGADO, Elena (2012) Nutrición saludable de la infancia a la adolescencia. España. Madrid. pág.2
- SANABRIA C, El Rol del estado y la salud en el Perú.; pág. 82 Revista de la facultad de ciencias económicas, año V, N° 15.
- SANCHEZ Carlessi. Et. Al. 2013. Metodología de la investigación. UNMSM. Lima Perú.
- SANCHEZ M. & ALVAREZ D. (2012) Revista Un gordo problema: sobrepeso y obesidad en el Perú. Ministerio de Salud editorial Sánchez N° 01 Biblioteca Nacional del Perú. pág.7
- SÁNCHEZ, García y Ñaupari 2014 Alimentación en las diferentes etapas de la vida. España. Castilla. pág. 7. Disponible en <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25433701>.
- SOTOMAYOR A. (2010) tesis titulada Influencia de los anuncios televisivos en el consumo de alimentos publicitados dirigida al público escolar Distrito de Huánuco. Madrid-España. pág. 25
- TAPIA B. (2012); Presidente de la omisión de salud del congreso de la República Perú - Publicidad comida chatarra. Revista.

- UNICEF (2010) Programa de la alimentación del lactante y del niño pequeño. pág. 7,11
- VÁSQUEZ DE VELASCO C. 2012 La alimentación escolar como oportunidad de aprendizaje infantil. Lima Perú.
- VEGA L. & IÑARRITU M. Revista Mexicana de adicción a los alimentos “chatarra” en niños y adultos vol. 69, Núm. 6 2002. pág. 219-220
- WASHINGTON D, (2010) Organización Panamericana de la Salud, (OPS) Programa Mundial de Alimentos (PMA), Fondo de las Naciones Unidas para el Desarrollo del Niño.
- ZAMBRANO J, (2009) Tesis titulada “Relación entre hábitos alimentarios y estado nutricional en adolescentes de sexo femenino de los colegios de Cuenca; Barcelona-2012
- ZUDAIRE M. & REVENGA J. (2010) Obesidad y patrones de conducta Revista. N° 08 Editorial. Huidora. España pág. 24

ANEXOS

ANEXO 01

MATRIZ DE CONSISTENCIA

Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes y El nivel de Consumo de los Alimentos Energéticos en Estudiantes del Quinto Año De Educación Secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila, Tingo María- 2014.

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	METODOLOGIA
<p>PROBLEMA GENERAL: ¿Cuál es la relación que existe entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de consumo de los alimentos energéticos en estudiantes del quinto año de educación secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila, Tingo María- 2014.?</p> <p>Problema específico a. ¿Cuál es la relación entre La Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión promoción y protección efectiva del</p>	<p>OBJETIVO GENERAL: Determinar la relación que existe entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de consumo de los alimentos energéticos en estudiantes del quinto año de educación secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila, Tingo María- 2014.</p> <p>Objetivo específico a. Identificar la relación entre la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión promoción y protección efectiva del</p>	<p>HIPOTESIS GENERAL Ha. Existe una relación significativa entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de consumo de los alimentos energéticos en estudiantes del quinto año de educación secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila, Tingo María- 2014.</p> <p>Ho. No existe una relación significativa entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y el nivel de Consumo de los Alimentos Energéticos en estudiantes del Quinto Año De Educación Secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila, Tingo</p>	<p>X Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes</p>	<p>D1. Promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Deben promover las instituciones de educación básica regular pública y privada los kioscos y comedores populares. • Se deben promover el deporte y la actividad física, además de fomentar la implementación de juegos infantiles en parques y espacios públicos. • La ley N° 30021 su finalidad es promover el deporte y la actividad física en los centros educativos, esta Ud. de acuerdo. • El Ministerio de Educación y de Salud promueve una educación nutricional dirigida a alumnos y padres de familia. • Se debe consignar en las publicidades y etiquetas de los 'productos chatarra' que por su alto contenido de sodio, azúcar, grasas saturadas o grasas trans. Se debe evitar su consumo excesivo. • En la publicidad alimentos y bebidas no alcohólicas con grasa trans deben incluir el contenido de sodio, azúcar y grasa. 	<p>TIPO DE ESTUDIO: Descriptivo cuantitativo correlacional</p> <p>POBLACION Y MUESTRA Población: 196 "Estudiantes del 5to año de educación secundaria de la INSTITUCION EDUCATIVA GOMEZ ARIAS DAVILA TINGO MARIA- 2014"</p> <p>MUESTRA: No probabilista "129 Estudiantes del 5to año de educación secundaria de la institución educativa Gómez arias Dávila Tingo María- 2014"</p> <p>METODO DE INVESTIGACION Cuantitativo.</p> <p>TECNICA DE RECOLECCION DE DATOS Encuesta Instrumento (Cuestionario)</p>

<p>derecho a la salud pública y el nivel de consumo de alimentos vitamínicos y Mineralizadores en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E .Gómez Arias Dávila Tingo María-2014”</p> <p>b. ¿Cuál es la relación entre La Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión Implementación de Kioscos y comedores saludables y el consumo de alimentos de Hidratos de carbono en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E .Gómez Arias Dávila Tingo María- 2014”?</p> <p>c. ¿Cuál es la relación entre La Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión Supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas y el consumo de las Proteínas en</p>	<p>derecho a la salud pública y el nivel de consumo de alimentos vitamínicos y Mineralizadores en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E .Gómez Arias Dávila Tingo María-2014”</p> <p>b. Identificar la relación entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión Implementación de Kioscos y comedores saludables y el nivel de consumo de los Hidratos de carbono en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E .Gómez Arias Dávila Tingo María- 2014”</p> <p>c. Determinar la relación entre La Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión Supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas y el nivel de consumo de Proteínas</p>	<p>María- 2014.</p> <p>Hipótesis específica:</p> <p>Ha. Existe relación significativa entre a ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el nivel de consumo de alimentos vitamínicos y Mineralizadores en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E .Gómez Arias Dávila Tingo María-2014”</p> <p>Ho. No Existe relación significativa entre la ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública y el nivel de consumo de alimentos vitamínicos y mineralizadores en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E .Gómez Arias Dávila</p>		<p>D2 La implementación de kioscos y comedores saludables</p> <p>D3. La supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los kioscos y comedores escolares brindan alimentos y bebidas de acuerdo a los estándares del ministerio de salud. • Los gobiernos locales velan por la implementación de kioscos saludables. • Conoce sobre normas de implementación de comedores saludables. • La implementación de quioscos escolares saludables es para todos los colegios, privados y públicos. • Los comedores escolares deben brindar alimentos y bebidas de acuerdo a los estándares del ministerio de salud. • Los quioscos escolares saludables deben ser controlados. <ul style="list-style-type: none"> • Sabes que para cambiar advertencias publicitarias se requiere un plazo de ciento veinte días. • Sabes si el ministerio de educación debe emitir normas de fiscalización sobre la publicidad de los alimentos. • Las campañas que se difunden por televisión y radio son autos controlados. • Los mensajes publicitarios deben ser claros, objetivos y pertinentes. • Está permitido utilizar testimonios de personajes reales o ficticios para la publicidad. • El cumplimiento de esta norma debe ser fiscalizado por ÍNDECOPI. • El ÍNDECOPI es el encargado de fiscalizar y sancionar los puntos referidos a las actividades publicitarias. 	<p>TECNICAS DE ANALISIS Y PROCESOS Promedio, SSPS</p> <p>Técnica para Prueba de Hipótesis. Coeficiente de correlación de Rho de Spearman.</p>
--	--	---	--	--	--	---

<p>estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María-2014”</p>	<p>en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María- 2014”</p>	<p>Tingo María-2014”</p> <p>Ha. Existe relación significativa entre La ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión Implementación de Kioscos y comedores saludables y el nivel del consumo de los Hidratos de carbono en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E .Gómez Arias Dávila Tingo María-2014”</p> <p>Ho. No Existe relación significativa entre La Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión Implementación de Kioscos y comedores saludables y el nivel del consumo de los Hidratos de carbono en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E .Gómez Arias Dávila Tingo María-2014”</p> <p>Ha. Existe relación significativa entre La Ley de promoción de la</p>			<ul style="list-style-type: none"> • Las imágenes, diálogos y sonidos deben ser precisos en cuanto a características y atributos del producto. 	
---	---	---	--	--	---	--

		alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión Supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas y el consumo de Proteínas en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María- 2014”				
		Ho. No existe relación significativa entre La Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes en la dimensión Supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas y el consumo de Proteínas en estudiantes de 5to año de educación secundaria de la I.E. Gómez Arias Dávila Tingo María- 2014”	Y: EL Nivel de Consumo de Alimentos Energéticos	D1: Vitamínicos y Mineralizadores	<ul style="list-style-type: none"> • Consumes alimentos como avena, perejil, pescado arroz integral. • Consumes alimentos como pimientos, cítricos, coles, patatas. • Consumes alimentos como espinaca, hortalizas de hoja verde. • Consumes alimentos con yodo: algas, pescado, hortalizas cultivadas, betarraga, rabanito. • Consumes alimentos con calcio: leche, legumbres, naranja, Camú camu. • Consumes alimentos con hierro: espinaca, arroz, trigo, maíz, frijoles, arveja, hígado, cereales. • Consumes hortalizas como ajés verdes, berenjena blanca, maíz amarillo, tomate, plátano para cocina. 	

				<p>D2: Hidratos de carbono</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las raciones que consumes incluyen pastas, tortillas, tortas. • Las raciones diarias que consumes incluyen pan, galletas, pasteles. • Consumes pasteles, mermeladas, chocolates, dulces, donas. • Consumes féculas, mazamoras, miel, mermelada. • Consumes tortas, helados, mantequilla. • Consumes aceite animal y vegetal • Consumes grasas como mantequilla, margarina, mayonesa, manteca, etc. 	
				<p>D3: Proteínas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consume alimentos de origen animal: pescado, pollo, pavo, carne de res, puerco, cuy. • Consumes alimentos como leche, queso, yogurt, huevos. • Consumes semillas de girasol, alpiste, almendra, maní, ajonjolí, nuez, linaza. • Consumes salvado de trigo, salvado de arroz, maíz, semillas de calabaza. • Consumes legumbres, como frijoles, vainita, chaucha, poroto. • Consumes legumbres, como garbanzos, soya, habas, arvejas. 	

ANEXO 02

INSTRUMENTO 01

CUESTIONARIO: SOBRE LA LEGISLACIÓN DE LA COMIDA “CHATARRA”

Instrucciones: estimado estudiante responda con veracidad los siguientes ítems del cuestionario. El objetivo de la encuesta es para saber si usted conoce sobre la nueva legislación de la comida chatarra.

N°	Indicadores	criterio		Total
		SI (2)	NO (0)	
D1. Promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública				
1	Deben promover las instituciones de educación básica regular pública y privada los kioscos y comedores populares.			
2	Se deben promover el deporte y la actividad física, además de fomentar la implementación de juegos infantiles en parques y espacios públicos.			
3	La ley N° 30021 su finalidad es Promover el deporte y la actividad física en los centros educativos, esta Ud. de acuerdo.			
4	Conoce si el Ministerio de Educación y de Salud promueve una educación nutricional dirigida a alumnos y padres de familia.			
5	Se debe consignar en las publicidades y etiquetas de los ‘productos chatarra’, que por su alto contenido de sodio, azúcar, grasas saturadas o grasas trans. Para su consumo.			
6	En la publicidad alimentos y bebidas no alcohólicas con grasas trans deben incluir el contenido de sodio, azúcar y grasa.			
Sub total				
D2 La implementación de kioscos y comedores saludables				
7	Los kioscos y comedores escolares brindan alimentos y bebidas de acuerdo a los estándares del ministerio de salud			
8	Los gobiernos locales velan por la implementación de kioscos saludables			
9	La implementación de quioscos escolares saludables es para todos los colegios, privados y públicos.			
10	Los comedores escolares deben brindar alimentos y bebidas de acuerdo a los estándares del ministerio de salud			
11	Los gobiernos locales deben velar por la implementación de comedores saludables			
12	Los quioscos escolares saludables deben ser controlados			

Sub total				
D3 La supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas.				
13	Sabes si para para cambiar advertencias publicitarias se requiere un plazo de ciento veinte días.			
14	Sabes si el ministerio de educación debe emitir normas de fiscalización sobre la publicidad de los alimentos.			
15	Las campañas que se difunden por televisión y radio son autos controlados.			
16	Los mensajes publicitarios son claros, objetivos y pertinentes.			
17	Está permitido utilizar testimonios de personajes reales o ficticios para la publicidad.			
18	El cumplimiento de esta norma debe ser fiscalizado por ÍNDECOPI.			
19	El ÍNDECOPI es el encargado de fiscalizar y sancionar los puntos referidos a las actividades publicitarias.			
20	Las imágenes, diálogos y sonidos deben ser precisos en cuanto a características y atributos del producto.			
Subtotal				
	Total general			

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO 03

INSTRUMENTO 02

CUESTIONARIO SOBRE EL CONSUMO DE ALIMENTOS ENERGÉTICOS

Instrucciones: estimado estudiante responda con veracidad los siguientes ítems del cuestionario. El objetivo de la encuesta es para saber si usted consume alimentos energéticos.

Nro.	Indicador	Criterio			Total
		Siempre (02)	A veces (01)	Nunca (0)	
D1 Vitamínicos y mineralizadores					
1	Consumes alimentos como avena, perejil, pescado arroz integral.				
2	Consumes alimentos como pimientos, cítricos, coles, patatas.				
3	Consumes alimentos como espinaca, hortalizas de hoja verde.				
4	Consumes alimentos con yodo: algas, pescado, Hortaliza cultivadas betarraga, rabanito,				
5	Consumes alimentos con calcio: leche, legumbres, naranja, camu, camu.				
6	Consumes alimentos con hierro: espinaca, arroz, trigo, maíz, frijoles, arveja, hígado, cereales				
7	Consumes hortalizas como Ajíes verdes, berenjena blanca, maíz amarillo aguacate, tomate, plátano para cocina.				
D2 Hidratos de carbono					
8	Las raciones diarias que consumes incluyen Pasta, tortilla, tortas				
9	Las raciones diarias que consumes incluyen pan, galletas, pasteles				
10	Consumes pasteles, mermelada, chocolates, dulces, donas.				
11	Consumes féculas, mazamorras, miel, mermelada.				
12	Consumes tortas, helados Mantequilla				
13	Consumes aceite animal y vegetal				
14	Consumes grasas como (mantequilla, margarina, mayonesa, manteca, etc.),				
D3. Proteínas					

15	Consumes alimentos de origen animal: pescado, pollo, pavo, carne de res, puerco, cuy.				
16	Consumes alimentos como leche, queso, yogurt, huevos				
17	Consumes semillas de girasol, alpiste, almendra, maní, ajonjolí, nuez, linaza.				
18	Consumes salvado de trigo, salvado de arroz, maíz, semillas de calabaza.				
19	Consumes legumbres como frijoles, vainita, chaucha, poroto				
20	Consumes legumbres como Garbanzos, soya, habas, alverja.				
	Total				

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

CUADRO DE MATRIZ GENERAL

N°	LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES												CONSUMO DE ALIMENTOS ENERGÉTICOS												
	D1. PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN			D2. IMPLEMENTACIÓN DE KIOSCOS O COMEDORES POPULARES			D3. SUPERVISIÓN DE LA PUBLICIDAD, INFORMACIÓN Y OTRAS PRÁCTICAS			Total General V1.	VITAMÍNICOS Y MINERALIZADORES				HIERATOS DE CARBONO				PROTEÍNAS				Total General V2.		
	SI	NO	TD1	SI	NO	TD2	SI	NO	TD3		Siempre	A veces	Nunca	TD1	Siempre	A veces	Nunca	TD2	Siempre	A veces	Nunca	TD3			
1	10	0	0	10	12	0	12	12	0	12	34	4	0	0	0	9	2	2	0	4	4	3	0	7	20
2	10	0	0	10	12	0	12	16	0	16	38	0	0	0	0	9	2	0	0	7	0	3	0	3	15
3	8	0	0	8	12	0	12	12	0	12	32	4	0	0	0	7	2	0	0	8	6	1	0	3	22
4	6	0	0	6	12	0	12	14	0	14	32	4	0	0	0	10	2	0	0	9	8	2	0	10	28
5	12	0	0	12	12	0	12	10	0	10	34	6	0	0	0	10	0	0	0	7	2	4	0	0	21
6	10	0	0	10	10	0	10	16	0	16	36	12	0	0	0	13	2	0	0	8	12	0	0	12	33
7	8	0	0	8	10	0	10	12	0	12	30	8	0	0	0	11	2	0	0	7	10	1	0	11	28
8	12	0	0	12	12	0	12	14	0	14	38	4	0	0	0	8	0	0	0	6	4	4	0	8	22
9	10	0	0	10	8	0	8	14	0	14	32	4	0	0	0	8	0	0	0	6	4	4	0	8	22
10	10	0	0	10	10	0	10	14	0	14	34	0	0	0	0	7	4	0	0	8	6	2	0	8	23
11	10	0	0	10	8	0	8	16	0	16	34	12	0	0	0	13	2	0	0	6	10	1	0	11	32
12	6	0	0	6	12	0	12	12	0	12	30	0	0	0	0	7	10	2	0	12	4	2	0	6	23
13	10	0	0	10	10	0	10	10	0	10	30	8	0	0	0	11	0	0	0	7	0	6	0	6	23
14	8	0	0	8	12	0	12	12	0	12	32	0	0	0	0	7	4	0	0	4	0	4	0	4	15
15	12	0	0	12	12	0	12	16	0	16	42	0	0	0	0	10	4	0	0	9	4	4	0	8	27
16	8	0	0	8	10	0	10	12	0	12	32	0	0	0	0	9	3	0	0	11	8	2	0	10	28
17	10	0	0	10	12	0	12	12	0	12	34	6	0	0	0	8	3	0	0	11	4	4	0	2	26
18	4	0	0	4	12	0	12	12	0	12	34	6	0	0	0	10	0	0	0	7	2	6	0	7	24
19	10	0	0	10	10	0	10	14	0	14	34	10	0	0	0	12	0	0	0	6	8	3	0	9	27
20	10	0	0	10	12	0	12	12	0	12	34	8	0	0	0	11	2	0	0	8	4	4	0	8	27
21	10	0	0	10	12	0	12	16	0	16	38	0	0	0	0	7	8	0	0	11	0	6	0	6	24
22	10	0	0	10	8	0	8	10	0	10	28	10	0	0	0	12	2	0	0	8	6	3	0	9	28
23	10	0	0	10	10	0	10	14	0	14	34	8	0	0	0	11	4	0	0	8	4	4	0	8	27
24	12	0	0	12	10	0	10	12	0	12	34	6	0	0	0	10	2	0	0	8	4	4	0	8	26
25	10	0	0	10	12	0	12	12	0	12	34	8	0	0	0	11	0	0	0	7	8	2	0	10	28
26	10	0	0	10	12	0	12	12	0	12	34	12	0	0	0	13	0	0	0	8	6	2	0	8	27
27	10	0	0	10	12	0	12	10	0	10	32	8	0	0	0	11	2	0	0	9	10	1	0	11	31
28	12	0	0	12	12	0	12	16	0	16	32	8	0	0	0	11	2	0	0	7	4	4	0	10	28
29	10	0	0	10	12	0	12	16	0	16	38	14	0	0	0	14	2	0	0	8	8	1	0	9	28
30	12	0	0	12	12	0	12	16	0	16	40	6	0	0	0	10	0	0	0	7	6	3	0	9	28
31	6	0	0	6	12	0	12	10	0	10	28	0	0	0	0	7	6	0	0	10	2	3	0	9	22
32	10	0	0	10	8	0	8	8	0	8	28	12	0	0	0	13	10	2	0	12	8	2	0	10	35
33	6	0	0	6	10	0	10	6	0	6	22	4	0	0	0	5	2	0	0	4	6	3	0	9	18
34	10	0	0	10	12	0	12	10	0	10	32	4	0	0	0	8	2	0	0	7	4	1	0	5	20
35	8	0	0	8	8	0	8	14	0	14	30	4	0	0	0	7	6	0	0	9	6	1	0	7	23
36	10	0	0	10	12	0	12	8	0	8	30	4	0	0	0	9	2	0	0	8	4	4	0	6	23
37	10	0	0	10	12	0	12	10	0	10	32	6	0	0	0	10	2	0	0	7	4	4	0	8	23
38	10	0	0	10	12	0	12	10	0	10	32	8	0	0	0	10	4	0	0	7	4	4	0	8	23
39	14	0	0	14	4	0	4	16	0	16	34	14	0	0	0	14	0	0	0	7	4	4	0	8	23
40	8	0	0	8	12	0	12	14	0	14	34	12	0	0	0	13	2	0	0	7	6	3	0	10	28
41	8	0	0	8	10	0	10	12	0	12	30	8	0	0	0	11	2	0	0	7	6	3	0	9	27
42	12	0	0	12	12	0	12	16	0	16	40	4	0	0	0	9	0	0	0	6	4	2	0	6	21
43	8	0	0	8	12	0	12	12	0	12	32	8	0	0	0	11	6	0	0	10	4	4	0	8	28
44	8	0	0	8	8	0	8	8	0	8	24	8	0	0	0	9	8	1	0	9	8	1	0	9	27
45	8	0	0	8	12	0	12	12	0	12	32	10	0	0	0	12	0	0	0	7	8	2	0	10	28
46	8	0	0	8	12	0	12	10	0	10	30	4	0	0	0	9	2	0	0	6	4	4	0	8	23
47	8	0	0	8	12	0	12	14	0	14	34	12	0	0	0	13	8	0	0	11	12	0	0	12	36
48	8	0	0	8	10	0	10	8	0	8	28	8	0	0	0	10	6	0	0	9	2	3	0	6	24
49	8	0	0	8	12	0	12	14	0	14	34	2	0	0	0	8	0	0	0	7	4	4	0	8	23
50	12	0	0	12	12	0	12	8	0	8	32	12	0	0	0	13	6	0	0	16	10	1	0	11	34
51	8	0	0	8	10	0	10	14	0	14	32	0	0	0	0	11	0	0	0	3	2	5	0	7	17
52	6	0	0	6	6	0	6	10	0	10	22	8	0	0	0	11	3	0	0	3	2	5	0	7	17
53	12	0	0	12	12	0	12	16	0	16	40	12	0	0	0	13	14	0	0	19	6	3	0	19	37
54	12	0	0	12	12	0	12	16	0	16	40	0	0	0	0	8	0	0	0	6	0	3	0	3	15
55	8	0	0	8	12	0	12	12	0	12	32	8	0	0	0	9	0	0	0	4	6	3	0	9	22
56	6	0	0	6	10	0	10	10	0	10	26	4	0	0	0	8	4	0	0	8	6	3	0	9	25
57	8	0	0	8	12	0	12	14	0	14	34	14	0	0	0	14	0	0	0	7	12	0	0	12	33
58	10	0	0	10	12	0	12	14	0	14	38	8	0	0	0	11	4	0	0	8	4	4	0	8	27
59	12	0	0	12	12	0	12	14	0	14	38	8	0	0	0	11	0	0	0	2	6	1	0	7	20
60	12	0	0	12	8	0	8	14	0	14	34	12	0	0	0	13	2	0	0	8	12	0	0	12	33
61	10	0	0	10	12	0	12	16	0	16	38	12	0	0	0	13	0	0	0	7	8	2	0	10	30
62	8	0	0	8	12	0	12	12	0	12	32	4	0	0	0	9	4	0	0	8	4	2	0	8	23
63	12	0	0	12	12	0	12	14	0	14	34	12	0	0	0	13	4	0	0	8	6	1	0	10	28
64	12	0	0	12	12	0	12	14	0	14	38	6	0	0	0	10	6	0	0	7	6	3	0	9	28
65	8	0	0	8	10	0	10	12	0	12	30	8	0	0	0	10	2	0	0	7	4	3	0	10	24
66	6	0	0	6	12	0	12	12	0	12	30	4	0	0	0	9	10	2	0	12	8	3	0	11	30
67	10	0	0	10	6	0	6	12	0	12	28	8	0	0	0	11	0	0	0	4	10	1	0	11	26
68	10	0	0	10	12	0	12	14	0	14	38	10	0	0	0	12	6	0	0	10	8	2	0	10	32
69	10	0	0	10	12	0	12	14	0	14	38	12	0	0	0	13	2	0	0	7	4	1	0	5	25
70	12	0	0	12	14	0	14	14	0	14	38	6	0	0	0	10	2	0	0	6	4	4	0		

VALIDACION DE EXPERTOS

TITULO: "Legislación de la Comida Chatarra y el Nivel de Consumo de los Alimentos Energéticos en Estudiantes del Quinto Año de Educación Secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila, Tingo María- 2014"

I. DATOS GENERALES:

Apellidos y nombres del experto: *TAFUR PEREDA HANS JOUN*
 Grado o título: *Ingeniería en Alimentos*
 Mención: *Ingeniería Agroindustrial*
 Especialidad: *Industrias Alimentarias*
 Fecha: *14 setiembre 2014* Hora: *12:25 PM*

II. OBSERVACIONES EN CUENTA A:

2.1. FORMA

OTRAS OBSERVACIONES A FORMA:

2.1.1. Correcto	<input checked="" type="checkbox"/>
2.1.2. Incorrecto	<input type="checkbox"/>
2.1.3. Mejorar el título	<input type="checkbox"/>
2.1.4. Correcto pero mejorar	<input type="checkbox"/>

2.2. CONTENIDO:

ITEMS	SI	NO
Los instrumentos responden al planteamiento del problema.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los instrumentos responden a los objetivos de la investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La cantidad de ítems planteados son suficientes para realizar la medición	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

OTRAS OSERVACIONES A CONTENIDO:

2.3. ESTRUCTURA:

ITEMS	SI	NO
Los ítems están redactados de manera precisa, clara y sencilla.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los instrumentos son válidos para la presente investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los instrumentos son confiables para la presente investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La estructura que representa los instrumentos de investigación tiene secuencialidad.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

OTRAS OBSERVACIONES A ESTRUCTURA:

III. APORTES Y SUGERENCIAS:

Velar por el bienestar del estudiante en cuanto a su alimentación permitirá tener buenos hábitos

Luego de revisado los instrumentos de investigación procede a su aprobación.

SI

NO

UNIVERSIDAD DE HUANUCO
ESCUELA DE POSTGRADO

MENCION: Docencia en Educación Superior e Investigación

TABLA DE EVALUACION DE INSTRUMENTOS POR EXPERTOS

Título del proyecto: "Legislación de la Comida Chatarra y el Nivel de Consumo de los Alimentos Energéticos en Estudiantes del Quinto año de Educación Secundaria de la Institución Educativa Gómez Arias Dávila, Tingo María- 2014 "

Autores: Anita Cristina Méndez Rojas

Instrumento: Cuestionario sobre Conocimiento de la Legislación de Comida Chatarra
Cuestionario de Consumo de Alimentos Energéticos

N°	CRITERIOS	CALIFICACION	
		SI	NO
1	¿El instrumento responde al planteamiento del problema?	Si	
2	¿El instrumento responde a los objetivos del problema?	Si	
3	¿Las dimensiones que se han tomado en cuenta son adecuadas para la realización del instrumento?	Si	
4	¿El instrumento responde a la operacionalización de las variables?	Si	
5	¿La estructura que presenta el instrumento es de forma clara y precisa?	Si	
6	¿Los ítems están redactados en forma clara y precisa?	Si	
7	¿El número de ítems es el adecuado?	Si	
8	¿Los ítems del instrumento son válidos?	Si	
9	¿Se debe incrementar el número de ítems		No
10	¿Se debe eliminar algunos ítems?		No
	PROMEDIO		

Lugar y fecha... Tingo Maria 14 septiembre 2014

Mg: Hans Tafur Pareda

Aportes y/o sugerencias:

En este campo falta mayores legislaciones por ser la alimentación factor importante para la buena salud del consumidor

R.A. N° 117.- Aprueban Manual de Operaciones del Programa de Defensa Municipal de Víctimas y Accidentes de Tránsito" 495000

RR. N°s. 3512 y 3523-2013-MMUGTU-SRT.- Autorizan implementación de paraderos de transporte regular en los distritos de San Juan de Lurigancho y Santiago de Surco 495000

Res. N° 3530-2013-MML/GTU-SRT.- Autorizan implementación de paraderos de transporte regular en las cuadras 26 y 27 de la Av. Arenales, antes del cruce con la Av. Javier Prado 495002

MUNICIPALIDAD DE ANCON

Ordenanza N°216-201 O-MOA.- Establecen compensación de deudas tributarias por concepto de arbitrios municipales contra los créditos laborales devengados y créditos de dietas devengadas de la Municipalidad 495004

Ordenanza N° 265-2013-MOA.- Incorporan artículos a la Ordenanza N° 253-2012-MDA, que aprueba el Reglamento de Aplicación de Sanciones y Cuadro de Infracciones y Sanciones (RASCIS) de la Municipalidad 495005

MUNICIPALIDAD DE USMARIA

Acuerdo N° 020-2013-MOJM.- Autorizan viaje de Alcalde a Portugal y España, en comisión de servicios 495006

MUNICIPALIDAD DE LA VICTORIA

Ordenanza N° 166-2013/MLV.- Aprueban celebración de Matrimonio Civil Comunitario en el distrito 495006

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA

Ordenanza N° 369-2013-MOSR.- Aprueban Reglamento de Altas, Bajas y Enajenaciones de los Bienes Muebles e Inmuebles de la Municipalidad Distrital de Santa Rosa 495007

O.A. N° 002-2013-MOSR.- Aprueban Normas Complementarias para la Venta de Bienes Inmuebles mediante Subasta Pública de la Municipalidad Distrital de Santa Rosa 495007

MUNICIPALIDAD DE VDJA EL SALVADOR

O.A. N° 011-2013-ALC/MVES.- Aprueban tabla de puntuación para la calificación de los proyectos que se presenten en el Marco del Presupuesto Participativo 2014, Basado en Resultados de la Municipalidad 495008

PROVINCIAS

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CAUANO

O.A. N° 07-2013-MPC-AL.- Aprueban Reglamento del Convenio de Acogimiento al Régimen de Fraccionamiento de Deudas Tributarias y Multas Administrativas 495009

MUNICIPALIDAD DISDM/AL DE SANTA EULALIA

Ordenanza N° 022-2012-MOSE.- Aprueban beneficios tributarios excepcionales sobre predios ubicados en zona del distrito 495009

PROYECT

SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE SERVICIOS DE SANEAMIENTO

Res. N° 012-2013-SUNASS-CO.- Disponen publicar proyecto de resolución que aprueba Fórmula Tarifaria, Estructura Tarifaria y Metas de Gestión aplicables a SEDACUSCO SA en el quinquenio 2013-2018 y costos máximos de unidades de medida de actividades requeridas para establecer precios de servicios colaterales en publicidad, la información y otras prácticas relacionadas con los alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a los niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas conocidas como no transmisibles. 495010

Artículo 2. Ámbito de aplicación

Las disposiciones contenidas en la presente Ley son de aplicación a todas las personas naturales y jurídicas que comercialicen, importen, suministren y fabriquen alimentos procesados, así como al anunciante de dichos productos.

Están excluidos de lo señalado en el párrafo anterior los alimentos y las bebidas no alcohólicas en estado natural, no sometidas a proceso de industrialización.

Artículo 3. Glosario

Para la aplicación de la presente Ley, se entiende por:

Alimentación saludable. Es una alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades.

Bonificación, regalo o premio. Todo bien, producto, servicio o beneficio ofrecido de forma gratuita u onerosa por promoción de ventas. Toda aquella acción destinada

a incentivar la transacción de bienes o servicios en condiciones de oferta excepcionales y temporales, que aparecen como más ventajosas respecto de las

PODER

LEGISLATIVO

CONGRESO DE LA REPUBLICA

LEY

N°30021

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
POR CUANTO:

El Congreso de la República
Ha dado la Ley siguiente:

EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA;

Ha dado la Ley siguiente:

LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES

La presente Ley tiene por objeto la promoción y

Artículo 1. Objeto de la Ley

través de las acciones de educación, el fortalecimiento de la protección efectiva del derecho a la salud pública, al desarrollo saludable de las instituciones y fomento de la actividad física, la implementación de

de educación básica regular y la supervisión de la

LEGALES

condiciones de la oferta ordinaria o estándar. Puede consistir en la reducción de precios, incremento de cantidad, concursos, sorteos, canjes u otros similares.

Publicidad. Toda forma de comunicación difundida a través de cualquier medio o soporte, y objetivamente apta o dirigida a promover, directa o indirectamente, la imagen, marcas, productos o servicios de una persona, empresa o entidad en el ejercicio de su actividad comercial, industrial o profesional, en el marco de una actividad de concurrencia, promoviendo la contratación o la realización de transacciones para satisfacer sus intereses empresariales.

Publicidad dirigida a niños, niñas y adolescentes. Es aquella que, por su contenido, argumentos, gráficos, música, personajes, símbolos y tipo de programa en el que se difunde, es atractiva y está dirigida preferentemente a menores de 16 años.

Anunciante. Persona, natural o jurídica, que desarrolla actos cuyo efecto o finalidad directa o indirecta sea publicidad, se propone: i) ilustrar al público, entre otros, acerca de la naturaleza, las características, propiedades o los atributos de los bienes o servicios cuya producción, intermediación o prestación constituye el objeto de su actividad; o ii) motivar transacciones para satisfacer sus intereses empresariales.

Publicidad testimonial. Toda publicidad que puede ser percibida por el consumidor como una manifestación de las opiniones, las creencias, los descubrimientos o las experiencias de un testigo, a causa de que se identifique el nombre de la persona que realiza el testimonial o esta sea identificable por su fama o notoriedad pública.

Publicidad en producto. Toda publicidad fijada en el empaque, en el envase o en el cuerpo del producto.

Artículo 4. Promoción de la educación nutricional

- 4.1 El Ministerio de Educación promueve la enseñanza de la alimentación saludable, incorpora en el diseño curricular nacional de la educación básica regular y de la educación no escolarizada, programas de promoción de hábitos alimentarios que contribuyan a mejorar los niveles de nutrición.
- 4.2 El Ministerio de Salud, en coordinación con el Ministerio de Educación, realiza campañas y charlas informativas para promover la alimentación saludable y mejorar los hábitos alimentarios de la población, dirigidas especialmente a los alumnos y padres de familia.
- 4.3 El Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud difunden y promocionan a nivel nacional, en los medios de comunicación masiva, las ventajas de la alimentación saludable y el consumo de alimentos naturales con alto contenido nutricional.

Artículo 5. Observatorio de Nutrición y de Estudio del Sobrepeso y de Obesidad

- 5.1 Declárase de interés la creación del Observatorio de Nutrición y de Estudio del Sobrepeso y Obesidad, a cargo del Ministerio de Salud, como herramienta de monitoreo que permita suministrar información y hacer el análisis periódico de la situación nutricional de la población infantil y de la evolución de la tasa de sobrepeso y obesidad en niños, niñas y adolescentes y cuantificar sus efectos.
- 5.2 El Observatorio de Nutrición y de Estudio del Sobrepeso y Obesidad, tiene las siguientes funciones:
 - a) Recaba información sobre el ambiente obesogénico, los hábitos alimentarios y la actividad física, considerando el género y los diversos grupos socioeconómicos a nivel nacional.
 - b) Suministra información a todas las entidades que lo soliciten de la incidencia y prevalencia del sobrepeso y obesidad y de sus factores determinantes.
 - e) Realiza el seguimiento y la evaluación de la efectividad e impacto en la salud pública

de las medidas adoptadas e implementadas en las políticas públicas para mejorar los niveles de nutrición y promover la actividad física.

- d) Elabora un informe anual sobre el seguimiento y la evaluación de las estrategias adoptadas como políticas públicas y lo remite, en el primer trimestre del año siguiente, a la Comisión de Salud y Población y a la Comisión de Defensa del Consumidor y Organismos Reguladores de los Servicios Públicos del Congreso de la República.
- e) Difunde un resumen del informe anual a través de los medios de comunicación masiva a nivel nacional.

Artículo 6. Los ambientes y la promoción de una alimentación saludable

- 6.1 Las instituciones de educación básica regular pública y privada en todos sus niveles y en todo el territorio nacional, promueven los "kioscos y comedores escolares saludables", conforme a las normas que, para este efecto, dicta el Ministerio de Educación, en coordinación con el Ministerio de Salud, el Ministerio de Agricultura, los gobiernos locales y los gobiernos regionales.
- 6.2 Los kioscos y los comedores escolares brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables conforme a los estándares que establece el Ministerio de Salud, a través de un listado de alimentos adecuados para cada edad, basado en el reglamento.
- 6.3 Los establecimientos de salud públicos y privados promueven "kioscos y comedores saludables".

Artículo 7. La promoción del deporte y de la actividad física

- 7.1 Las instituciones de educación básica regular, en todos sus niveles, promueven la práctica de la actividad física de los alumnos en la cantidad mínima diaria establecida para cada edad.
- 7.2 Los gobiernos locales, en el marco de sus competencias, fomentan la implementación de juegos infantiles en parques y espacios públicos.

Artículo 8. Publicidad de alimentos y bebidas no alcohólicas

La publicidad que esté dirigida a niños, niñas y adolescentes menores de 16 años y que se difunda por cualquier soporte o medio de comunicación social debe estar acorde a las políticas de promoción de la salud, no debiendo:

- a) Incentivar el consumo inmoderado de alimentos y bebidas no alcohólicas, con grasas trans, alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas, conforme a lo establecido en la presente Ley.
- b) Mostrar porciones no apropiadas a la situación presentada ni a la edad del público al cual está dirigida.
- e) Usar argumentos o técnicas que exploten la ingenuidad de los niños, niñas y adolescentes, de manera tal que puedan confundirlos o inducirlos a error respecto de los beneficios nutricionales del producto anunciado.
- d) Generar expectativas referidas a que su ingesta proporcione sensación de superioridad o que su falta de ingesta se perciba como una situación de inferioridad.
- e) Indicar como beneficios de su ingesta la obtención de fuerza, ganancia o pérdida de peso, adquisición de estatus o popularidad.
- f) Representar estereotipos sociales o que originen prejuicios o cualquier tipo de discriminación, vinculados con su ingesta.
- g) Crear una sensación de urgencia o dependencia por adquirir el alimento o la bebida no alcohólica, ni generar un sentimiento de inmediatez o exclusividad.

LEGALES

- h) Sugerir que un padre o un adulto es más inteligente o más generoso por adquirir el alimento o bebida que él que no lo hace; tampoco hacer referencia a los sentimientos de afecto de los padres hacia sus hijos por la adquisición o no del producto.
- i) Promover la entrega de regalo, premio o cualquier otro beneficio destinado a fomentar la adquisición o el consumo de alimentos o bebidas no alcohólicas.
- j) Utilizar testimonios de personajes reales o ficticios conocidos o admirados por los niños y adolescentes para inducir a su consumo.
- k) Establecer sugerencias referidas a que se puede sustituir el régimen de alimentación o nutrición diaria de comidas principales, como el desayuno, el almuerzo o la cena.
- l) Alentar ni justificar el comer o beber de forma immoderada, excesiva o compulsiva.
- m) Mostrar imágenes de productos naturales si estos no lo son.

Las afinnaciones y terminología referidas a la salud o a la nutrición deben estar sustentadas en evidencia científica y pueden ser requeridas en cualquier momento por la autoridad, de oficio o a pedido de cualquier ciudadano.

Artículo 9. Principio de veracidad publicitaria

Los mensajes publicitarios deben ser claros, objetivos y pertinentes, teniendo en cuenta que el público infantil y adolescente no tiene la capacidad ni la experiencia suficiente para valorar o interpretar debidamente la naturaleza de dichos mensajes.

Las imágenes, diálogos y sonidos que se utilicen en la publicidad de los alimentos y bebidas deben ser precisos en cuanto a las características del producto y a cualquier atributo que se pretenda destacar, así como su sabor, color, tamaño, contenido, peso, sus propiedades nutricionales, de salud u otros.

Artículo 10. Advertencias publicitarias

En la publicidad, incluida la que se consigna en el producto, de los alimentos y bebidas no alcohólicas con grasas trans y alto contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas, se debe consignar en forma clara, legible, destacada y comprensible las siguientes frases, según el caso:

"Alto en (Sodio-azúcar-grasas saturadas): Evitar su consumo excesivo"

"Contiene grasas trans: Evitar su consumo"

Dicha advertencia publicitaria será aplicable a los alimentos y las bebidas no alcohólicas que superen los parámetros técnicos establecidos en el reglamento.

Artículo 11. Fiscalización y sanción

La autoridad encargada del cumplimiento de lo establecido en los artículos 8 y 10 de la presente Ley, en cuanto a publicidad, es la Comisión de Fiscalización de la Competencia Desleal del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi) y las respectivas comisiones de las oficinas regionales, en las que se hubieran desconcentrado sus funciones, aplicando para el efecto lo establecido en el Decreto Legislativo 1044, Ley de Represión de la Competencia Desleal.

La autoridad encargada de fiscalizar el cumplimiento de las normas de promoción de la educación en alimentación saludable, ambientes escolares libres de alimentos no saludables y la promoción del deporte y de la actividad física en los centros educativos en el país es el Ministerio de Educación, los gobiernos regionales y las Unidades de Gestión Educativa Local (UGEL) en sus respectivas jurisdicciones. El Ministerio de Educación emite las normas específicas para el cumplimiento de la fiscalización a cargo de los gobiernos regionalizados, con la participación de los gobiernos locales.

PRIMERA. Reglamentación de los parámetros técnicos

Los parámetros técnicos sobre los alimentos y las bebidas no alcohólicas referentes al alto contenido de

azúcar, sodio y grasas saturadas son elaborados por el Ministerio de Salud vía reglamento en un plazo no mayor de sesenta (60) días calendario, contado a partir de la vigencia de la presente Ley y estarán basados en el conjunto de recomendaciones emitidas por el organismo intergubernamental en salud: Organización Mundial de la Salud-Organización Panamericana de la Salud OMS-OPS.

En cuanto a los alimentos con contenido de grasas trans, el reglamento establecerá un proceso gradual de reducción hasta su eliminación, conforme a los parámetros técnicos y plazos que establezca.

SEGUNDA. Plazo de implementación

Los proveedores, propietarios o administradores de kioscos y comedores escolares, así como las empresas de alimentos se adecúan a lo dispuesto en la presente Ley en un plazo no mayor de sesenta (60) días calendario, contado a partir del día siguiente de la entrada en vigencia del reglamento, con excepción de los artículos 8, inciso a), y 10, que entran en vigencia a los ciento veinte (120) días calendario, contados a partir de la vigencia del reglamento.

Comuníquese al señor Presidente Constitucional de la República para su promulgación.

En Lima, a los diez días del mes de mayo de dos mil trece.

VÍCTOR ISLA ROJAS
Presidente del Congreso de la República

MARCO TULIO FALCONÍ PICARDO
Primer Vicepresidente del
Congreso de la República

AL SEÑOR PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE
LA REPÚBLICA

POR TANTO:

Mando se publique y cumpla.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los dieciséis días del mes de mayo del año dos mil trece.

OLLANTA HUMALA TASSO
Presidente Constitucional de la República

JUAN F. JIMÉNEZ MAYOR
Presidente del Consejo de Ministros

938532-1

**PODER
EJECUTIVO**

**PRESIDENCIA DEL
CONSEJO DE MINISTROS**

**Autorizan viaje del Ministro de Defensa a
Colombia y encargan su despacho al
Ministro de Agricultura**

**RESOLUCIÓN SUPREMA
N° 158-2013-PCM**

Lima, 16 de mayo de 2013

CONSIDERANDO:

Que, en el Acta de la XV Reunión de Comandos Navales Fronterizos Perú-Colombia, se acordó desarrollar un programa de actividades operacionales conjuntas, entre las cuales se consideró una Acción Cívica Binacional Perú-Colombia y Control Fluvial Binacional en los ríos Putumayo y Amazonas, cuya inauguración se realizará el día 18 de mayo de 2013 en Puerto Leguizamo, República de Colombia, ciudad ubicada en la frontera con la República del Perú;



Resolución Ministerial

Lima, 14 de NOVIEMBRE del 2012

Visto, el Expediente N° 12-039517-001, que contiene el Informe N° 20-2012-LGC-DES-DGPS-MINSA, de la Dirección General de Promoción de la Salud;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 123° de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, establece que la Autoridad de Salud a nivel nacional es el órgano especializado del Poder Ejecutivo que tiene a su cargo la dirección y gestión de la política nacional de salud y actúa como la máxima autoridad normativa en materia de salud;

Que, el artículo 2° de la Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud, señala que el Ministerio de Salud es el ente rector del Sector Salud que conduce, regula y promueve la intervención del Sistema Nacional Coordinado y Descentralizado de Salud, con la finalidad de lograr el desarrollo de la persona humana, a través de la promoción, protección, recuperación y rehabilitación de su salud;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 298-2011/MINSA, se aprobó la Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible, la cual tiene como finalidad contribuir al desarrollo integral sostenible de los y las estudiantes y al óptimo desarrollo de sus capacidades, promoviendo una cultura de salud en el ámbito escolar;

Que, el artículo 60° del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 023-2005-SA y sus modificatorias, estipula que la Dirección General de Promoción de la Salud es el órgano técnico normativo, responsable de la conducción del proceso de Promoción de la Salud, la que a través de la Dirección de Educación para la Salud se encarga de desarrollar alianzas estratégicas intra e intersectoriales con instituciones y organizaciones sociales que permitan el desarrollo de la educación para la salud, así como coordinar con el Ministerio de Educación la incorporación en el currículo educativo de contenidos de salud;

Que, con el documento del visto, la Dirección General de Promoción de la Salud ha recomendado una lista de alimentos saludables para su expendio en los quioscos escolares de las instituciones educativas, con la finalidad que los estudiantes consuman alimentos sanos e inocuos, a través de la oferta de alimentos nutricionalmente saludables, la implementación de normas sanitarias de calidad e inocuidad y la promoción de comportamientos saludables en la comunidad educativa; la cual ha sido coordinada y consensuada con la Dirección General de Salud Ambiental y el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, del Instituto Nacional de Salud, órganos competentes en higiene



alimentaria, alimentación y nutrición humana del Ministerio de Salud, habiendo formulado sus respectivos aportes mediante el Informe N° 003125-2012/DHAZ/DIGESA y el Oficio N° 262-2012-DG-CENAN/INS, respectivamente;

Que, dicha iniciativa tiene su sustento en la Política 15 del Acuerdo Nacional, referida a la Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, como una propuesta para garantizar una vida activa y saludable dentro de una concepción de desarrollo humano integral, así como en el Convenio N° 004-2008/MINSA, Convenio Marco de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud y sus respectivas adendas, cuyo objetivo es fortalecer el desarrollo integral de los estudiantes y la promoción de una cultura de salud, orientada al mejoramiento de la calidad de vida del ámbito de las instituciones educativas, con la participación de la comunidad educativa;

Que, resulta necesario mejorar el estado nutricional de la población peruana y favorecer la prevención del riesgo y daño alimentario nutricional, fomentando hábitos nutricionales saludables según etapas de vida, siendo el quiosco escolar un lugar estratégico para el consumo de alimentos saludables para las y los estudiantes de las instituciones educativas;

Estando a lo propuesto por la Dirección General de Promoción de la Salud;

Con el visado del Director General de la Dirección General de Promoción de la Salud, de la Directora General de la Dirección General de Salud Ambiental, de la Directora General de la Oficina General de Asesoría Jurídica, del Viceministro de Salud y del Jefe del Instituto Nacional de Salud, y;

De conformidad con lo previsto en el literal l) del artículo 8° de la Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar la **Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas**, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2°.- Encargar a la Dirección General de Promoción de la Salud, establecer y desarrollar estrategias de articulación intersectorial e intergubernamental, así como la asistencia técnica para la implementación del listado de alimentos recomendados para quioscos escolares.

Artículo 3°.- Encargar a la Dirección General de Promoción de la Salud, que en coordinación con el Ministerio de Educación, promuevan e implementen los quioscos saludables en las instituciones educativas, en el marco del Convenio N° 004-2008/MINSA, Convenio Marco de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud y sus respectivas adendas.

Artículo 4°.- Disponer que la Oficina General de Comunicaciones publique la presente Resolución en el Portal de Internet del Ministerio de Salud, en la dirección electrónica: <http://www.minsa.gob.pe>

Regístrese, comuníquese y publíquese.

MIDORI DE HABICH ROSPIGLIOSI
Ministra de Salud



M. S. AYEDRA



C. CABEZAS S.



B. OSLER J.



D. SUÁREZ



D. CÉSPEDES S.M.

Anexo

LISTA DE ALIMENTOS SALUDABLES RECOMENDADOS PARA SU EXPENDIO EN LOS QUIOSCOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

1. Cereales

- Cereales no refinados: kiwicha, quinua, kañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados en preparados bajos en sal, bajos en aceite, y/o bajos en azúcar.
- Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan francés, entre otros de la localidad, así como panes, tostados y galletas con bajo contenido en sal, azúcar y grasas trans.



SAAVEDRA



C. CABEZ



AQUINO V.

2. Frutas, Vegetales (hortalizas, legumbres) y Tubérculos

- Frutos secos o semillas envasadas: maní, pecanas, nueces, habas, pasas, guindones, ajonjolí, almendras, castañas, etc., al natural o tostados sin adición de azúcar o sal.
- Frutas frescas de estación, disponibles localmente según ámbitos geográficos, previamente lavadas y desinfectadas.
- Verduras y hortalizas frescas de estación, disponibles localmente, según ámbitos geográficos previamente lavadas y desinfectadas, preparadas y sin cremas.
- Tubérculos y raíces sancochadas: papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, dale dale, uncucha, entre otros, en preparados bajos en sal.
- Legumbres: habas, tarwi, sancochadas o tostadas bajas en sal y/o aceite.

3. Líquidos

- Jugos de frutas naturales de estación, disponibles localmente, lavadas (para el caso de fresas deben ser desinfectadas) y sin azúcar o con bajo contenido de azúcar, preparados al momento.
- Refrescos de frutas naturales de estación previamente lavadas, con bajo contenido de azúcar, disponibles localmente según ámbitos geográficos.
- Infusiones de hierbas aromáticas como: manzanilla, anís, hierbaluisa, hoja de coca, boldo, manayupa, cedrón, muña, jazmín, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido de azúcar.
- Agua hervida o envasada con o sin gas.

4. Lácteos y derivados

- Leches enteras, semidescremadas o descremadas pasteurizadas, no saborizadas, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar.
- Yogures semi descremados o descremados con bajo contenido de azúcar.
- Quesos frescos pasteurizados u otros bajos en sal y grasas.



B. OSTOS J.

5. Alimentos preparados

Preparaciones elaboradas con los alimentos indicados en la presente lista en condiciones higiénicas, como por ejemplo:

- Ensalada de frutas
- Ensalada de vegetales preparados y sin cremas.
- Chapo, plátano asado, entre otras preparaciones de cada región.
- Carnes frescas o secas¹ preparados para sándwiches u otros: pescado de mar o de río, pollo, pavo, res, pota, majaz, sajino u otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni aji.
- Vísceras preparados para sándwiches u otros: sangrecita, mollejas, hígado, corazón, entre otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni aji.



M. SAAVEDRA



G. CABEZAR R.



O. AQUINO V.



B. OSTOS J.

INDICACIONES PARA SER TOMADAS EN CUENTA:

Los alimentos deben ser preparados en ambientes que reúnan las condiciones sanitarias que establezca la autoridad competente, así también se deberá desarrollar las buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección a fin de asegurar su calidad sanitaria. Las preparaciones deben realizarse en el día y ser consumidas de inmediato.

- Los productos industrializados deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además la información consignada en el rotulado de estos productos deberá cumplir con lo establecido en el Artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98/SA².

Para el caso de alimentos perecibles como las carnes, leche y sus derivados, el establecimiento debe contar con equipos de refrigeración que permitan mantener la cadena de frío.

- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados sólidos:

Bajo en azúcar	≤ 5g (1 cucharita) por 100 g
Bajo en sal	1,25 g (¼ cucharita) por 100g
Bajo en aceite	≤ 3g (1 cucharita) por 100 g

- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados líquidos:

Bajo en azúcar	6.25 g (1 ¼ cucharita) por vaso de 250 ml
----------------	---

¹ La refrigeración solo se considera para productos perecibles como carnes, quesos, leche, yogurt y similares

² a) Nombre del producto b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto c) Nombre y dirección del fabricante d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional, e) Registro sanitario, f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el CODEX Alimentarius o la norma sanitaria peruana que es aplicable, g) Código o clave de lote, h) Condiciones especiales de conservación cuando el producto lo requiera.



**BASES DE LICITACION
DE QUIOSCOS ESCOLARES SALUDABLES
INSTITUCION EDUCATIVA "RICARDO PALMA SORIANO"
TINGO MARIA- 2015.**

FINALIDAD

La presente base tiene como finalidad proporcionar información básica de la Licitación, Adjudicación y supervisión de los Quioscos Escolares Saludables en la Institución Educativa "Ricardo Palma Soriano" Así como establecer pautas generales de higiene, condiciones y requisitos sanitarios de la elaboración, manipulación y expendio de alimentos saludables.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

- Orientar a los postulantes a la LICITACION PUBLICA de "Quioscos Escolares Saludables" para mejorar los hábitos alimenticios en la Comunidad Educativa de la Institución Educativa "Ricardo Palma Soriano" de Tingo María.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- a) Mejorar la prestación de servicios que bridan los Quioscos Escolares con el empleo de alimentos saludables y de alto valor nutritivo.
- b) Proteger la salud de los usuarios (estudiantes) de los quioscos escolares saludables.
- c) Contribuir a mejorar los hábitos alimenticios en la Comunidad Educativa(estudiantes, profesores, padres de familia, personal directivo y administrativo)
- d) Cumplir el cronograma de la licitación pública de Quiscos escolares

BASES LEGALES.- Está ampara en:

- Constitución Política del Perú.
- Ley General de Educación N° 28044.
- Ley N° 2240292 y 25212, Ley del Profesorado y su modificatoria.
- Ley N° 28628. Ley que regula la participación de Asociaciones de padres de familia en las Instituciones Educativas Públicas.
- D.S. N° 004-2006-ED, Reglamento de Apafas,
- R.M. N° 0155-2008-ED, Orientaciones para administración, funcionamiento, conducción, Concesión y Adjudicación de Quioscos Escolares.
- RM N° 0155 -2008-ED "Guía para el diseño, administración, funcionamiento y adjudicación de quioscos en las instituciones educativas del Perú"
- 908-2012 / MINSA "Lista de alimentos saludables recomendados para su expendio en los quioscos escolares de las instituciones educativas".
- RM 298-2011/MINSA "Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible".
- R.M.N° 556-2014-MINEDU, Norma técnica del desarrollo del año escolar 2015.
- Reglamento Interno de la Institución Educativa "Ricardo Palma"

CONCEPTOS BASICOS.

QUIOSCO ESCOLAR.- Son establecimientos dedicados al expendio de alimentos y bebidas saludables adecuadas para el consumo dentro de la institución educativa.

CONCESIONARIO.- Persona a quien se transfiere bajo contrato el establecimiento del quiosco escolar para vender alimentos y bebidas saludables.

LICITACION.- Ofrecer públicamente al mejor postor la concesión del Quiosco Escolar.

ADJUDICACION.- Declarar que el Quiosco escolar corresponde a una persona en satisfacción de algún derecho.

ANEXO 1.

LISTA DE ALIMENTOS SALUDABLES RECOMENDADOS PARA SU EXPENDIO EN LOS QUIOSCOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS.



1. CEREALES.

- Cereales no refinados: Kiwicha, quinua, Kafihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados **en preparados** bajos en sal, bajos en aceite, y /o bajos en azúcar.
- Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan francés, entre otros de la localidad, así como panes, tostados y galletas de bajo contenido en sal, azúcar y grasas trans.

2.- FRUTAS, VEGETALES (HORTALIZAS, LUGUMBRES) Y TUBÉRCULOS.

- **Frutos secos o semillas envasados:** maní, pecanas, nueces, habas, pasas, guindones, ajonjolí, almendras, castañas, etc., al natural o tostados sin adicción de azúcar o sal.
- Frutas secas de estación, disponibles localmente según ámbitos geográficos, previamente lavadas y desinfectadas.
- Verduras y hortalizas frescas de estación, disponibles localmente, según ámbitos geográficos previamente lavadas y desinfectadas, **preparadas y sin cremas.**
- **Tubérculos y raíces sancochadas:** papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, dale dale, uncucha, entre otros **en preparados** bajos en sal.
- **Legumbres:** Habas, tarwi, sancochados o tostados bajas en sal y/o aceite.

3.- LIQUIDOS.

- Jugos de frutas naturales de estación, disponibles localmente, lavadas (para el caso de fresas deben ser desinfectadas) y sin azúcar o con bajo contenido de azúcar, preparados al momento.
- Refrescos de frutas naturales de estación previamente lavadas, con bajo contenido de azúcar, disponibles localmente según ámbitos geográficos.
- **Infusiones de hierbas aromáticas** como: manzanilla, anís, hierbaluisa, hoja de coca, boldo, manayupa, cedrón, muña, jazmín, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido de azúcar.
- Agua hervida o envasada con o sin gas.

4.- LÁCTEOS Y DERIVADOS.

- Leches enteras, semidescremadas o descremadas pasteurizadas, no saborizadas, sin colorante, sin o con bajo contenido de azúcar.
- Yogures semidescremadas o descremados con bajo contenido de azúcar.
- Quesos frescos pasteurizados u otros bajos en sal y grasas

ALMINENTOS PREPARADOS

- Preparaciones elaboradas con alimentos indicados en la presente lista en condiciones higiénicas, como por ejemplo:
 - Ensalada de frutas
 - Ensaladas de vegetales **preparadas y sin cremas**
 - Chapo, plátano asado, entre otras preparaciones de cada región.
 - Carnes frescas o secas preparados para sándwiches u otros.; pescados de mar o de río, pollo, pavo, res, pota, majaz, sajino u otros; guisados, sancochados, horneados o a la plancha, **bien cocidos, sin salsa, ni cremas ni ají.**
 - **Vísceras preparados para sándwiches u otros:** sangrecita, mollejititas, hígado, corazón, entre otros; guisados, sancochados, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsa, ni cremas ni ají.



3.- DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

3.1.- Poseer carnet de salud, otorgado por la Autoridad de Salud local y mantenerlo al día.

3.2.- Exhibir y mantener rigurosamente las mejores condiciones de higiene personal y en especial de las manos (después de coger dinero y cualquier objeto contaminado), siendo además estrictamente obligatorio llevar el cabello corto o mantenerlo recogido, tener las uñas limpias, recortadas y sin barniz.

3.3.- Usar, según los casos, ropas adecuadas de trabajo, las que como regla de orden general, dieran cumplir la ropa de vestir; el uso de gorro es estrictamente obligatorio y deberá cubrir completamente el cabello.

3.4.- No tocar directamente con las mano los alimentos sin envoltura o envase; se utilizaran servilletas de papel, pinzas, etc.

3.5.- Todos debemos ser conscientes que las enfermedades transmitidas por ingerir alimentos constituyen hoy en día uno de los daños de mayor impacto en la salud de la población escolar. Porque existen diversos microorganismos patógenos que pueden llegar a los alimentos provocando su contaminación y causando enfermedad a los consumidores. Esta situación es provocada por las pésimas condiciones de higiene en que se almacenan, elaboran y se sirven los alimentos preparados, a lo que se agrega el desconocimiento de las adecuadas practicas de manipulación.

3.6.- Los equipos de utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas, crudas y contaminadas deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser utilizadas nuevamente y especialmente cuando se van utilizar para cortar o trozar productos cocidos o vegetales para ensalada. Los utensilios u ollas no deben estar oxidados o rotos. Se deben utilizar utensilios bien limpios y alimentos bien lavados. Los alimentos perecibles deben prepararse de inmediato y no dejarse por mucho tiempo a la intemperie.

4.- DE LAS PROHIBICIONES

4.1.- Está prohibido para los concesionarios utilizar el Quiosco Escolar como vivienda. Es obvio indicar que por lógica la presencia de niños menores de edad y bebes esta prohibido porque los pequeños tienen un lugar donde ubicar sus cunas, andadores y otros.

4.2.- Esta terminantemente prohibido vender alimentos, bebidas y otros productos en horas de clases, solo debe atender a los estudiantes en el recreo.

4.3.- Queda terminantemente prohibida la venta de cigarrillos y bebidas alcohólicas en los quioscos escolares.

LA COMISION.





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

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO Escuela de Posgrado

RESOLUCIÓN N° 790-2018-D-EPG-UDH Huánuco, 10 de Diciembre de 2018

Visto, el Oficio N° 0242-UP-FCEyH-UDH-2018, de fecha 06 de Diciembre de 2018, presentado por la Jefe de la Unidad de Posgrado de la Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades, Dra. Paola Pajuelo Garay, quien solicita fecha y hora de sustentación de tesis de la graduanda **MENDEZ ROJAS, Anita Cristina**, de la Maestría en Ciencias de la Educación con mención en Docencia en Educación Superior e Investigación.

CONSIDERANDO:

Que, según el Artº 11 del Reglamento General de Grados de Maestría y Doctorado, y en concordancia con los Artº 45.4 o 45.5 de la Ley Universitaria N° 30220, la Tesis de Grado es un trabajo de investigación inédito y riguroso, con aporte científico de relevancia y trascendencia;

Que, con Resolución N° 621-2015-D-EPG-UDH, de fecha 02 de Octubre de 2015, se designa a la Mg. Javier Dionicio Rosas Domínguez, como Asesor de Tesis;

Que, con Resolución N° 036-2015-D-EPG-UDH, de fecha 13 de Febrero de 2015, se aprueba el título del Proyecto de Investigación: "**LEGISLACIÓN DE LA COMIDA CHATARRA Y EL NIVEL DE CONSUMO DE LOS ALIMENTOS ENERGETICOS EN ESTUDIANTES DEL QUINTO AÑO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA GÓMEZ ARIAS DÁVILA, TINGO MARÍA – 2014**"; quedando inscrito en el Libro de Proyectos correspondiente;

Que, con Resolución N° 627-2015-D-EPG-UDH, de fecha 12 de Octubre de 2015, se designa a los docentes Dr. Froilán Escobedo Rivera, Mg. Celia Salazar Rojas, y Dra. Paola Elizabeth Pajuelo Garay, como miembros del Jurado de Tesis;

Que, con Informe N° 065-FER-UDH-2017, de fecha 20/12/2017, Oficio N° 05-PCSR-DEPG-FCS-UDH-2018, de fecha 12/02/2018, y Oficio N° 005-2018-PPG.DEP-UDH-HCO, de fecha 06/02/2018; presentados por los miembros del Jurado de Tesis Dr. Froilán Escobedo Rivera, Mg. Celia Salazar Rojas, y Dra. Paola Elizabeth Pajuelo Garay respectivamente; quienes opinan favorable para la sustentación de la tesis;

Que, con Resolución N° 634-2018-D-EPG-UDH, de fecha 10 de Octubre de 2018, se declara Expedita a la graduanda **MENDEZ ROJAS, Anita Cristina** para optar el Grado Académico de Maestra en Ciencias de la Educación con mención en Docencia y Gerencia Educativa;

Que, con Oficio N° 0242-UP-FCEyH-UDH-2018, de fecha 06 de Diciembre de 2018, presentado por la Jefe de la Unidad de Posgrado de la Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades, propone a los docentes: Dr. Froilán Escobedo Rivera (Presidente), Dra. Paola Elizabeth Pajuelo Garay (Secretaria) y Mg. Celia Salazar Rojas (Vocal), como miembros del jurado para la sustentación de la tesis, señalando lugar, fecha y hora; y,