

UNIVERSIDAD DE HUANUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERIA



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

TESIS

**“CONOCIMIENTO SOBRE PREPARACION DE LONCHERAS
SALUDABLES EN MADRES DE NIÑOS DEL NIVEL INICIAL EN LA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 346 SUPTE SAN JORGE TINGO
MARIA - 2019”**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN
ENFERMERÍA**

AUTORA: Bazan Gargate, Leny Jhoana

ASESORA: Merino Gastelu, Carmen

HUÁNUCO – PERÚ

2021



U

TIPO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN:

- Tesis (X)
- Trabajo de Suficiencia Profesional ()
- Trabajo de Investigación ()
- Trabajo Académico ()

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN: Promoción salud y prevención de las enfermedades

AÑO DE LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN (2018-2019)

CAMPO DE CONOCIMIENTO OCDE:

Área: Ciencias médicas, Ciencias de la salud

Sub área: Ciencias de la salud

Disciplina: Enfermería

DATOS DEL PROGRAMA:

Nombre del Grado/Título a recibir: Título Profesional de Licenciada en Enfermería
Código del Programa: P03

Tipo de Financiamiento:

- Propio (X)
- UDH ()
- Fondos Concursables ()

DATOS DEL AUTOR:

Documento Nacional de Identidad (DNI): 47435271

DATOS DEL ASESOR:

Documento Nacional de Identidad (DNI): 23008111

Grado/Título: Maestra en ciencias de la salud con mención en gerencia en servicios de salud

Código ORCID: 0000-0002-6863-032X

DATOS DE LOS JURADOS:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	DNI	Código ORCID
1	Palma Lozano, Diana Karina	Maestra en ciencias de la salud con mención en: salud pública y docencia universitaria	43211803	0000-0003-4520-7374
2	Ventura Peralta, Leydy Maylit	Maestra en ciencias de la educación con mención en: docencia en educación superior e investigación	45419949	0000-0003-2448-8250
3	Céspedes y Argandoña, Lilia	Especialista en enfermería en centro quirúrgico	22422416	0000-0002-6009-6943

D

H



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

**UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA**



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la ciudad de Huánuco, siendo las 09:00 horas del día 29 del mes de setiembre del año dos mil veintiuno, en la plataforma del aula virtual de la Facultad de Ciencias de la Salud en cumplimiento de lo señalado en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad de Huánuco, se reunió mediante la Plataforma Virtual Google Meet el Jurado Calificador integrado por los docentes:

- **MG. DIANA KARINA PALMA LOZANO** (PRESIDENTA)
- **MG. LEYDY MAYLITH VENTURA PERALTA** (SECRETARIA)
- **LIC. ENF. LILIA CÈSPEDES Y ARGANDOÑA** ((VOCAL)

- **MG. CARMEN MERINO GASTELU** (ASESORA)

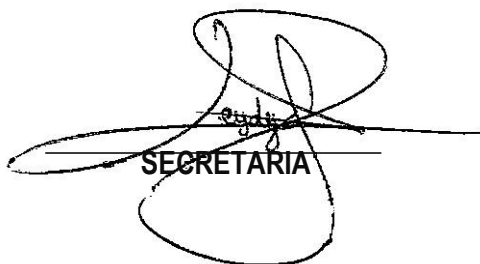
Nombrados mediante Resolución N°1419-2021-D-FCS-UDH, para evaluar la Tesis intituloado: **“CONOCIMIENTO SOBRE PREPARACION DE LONCHERAS SALUDABLES EN MADRES DE NIÑOS DEL NIVEL INICIAL EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 346 SUPTE SAN JORGE TINGO MARIA - 2019”** presentado por la Bachiller en Enfermería **Señorita. Leny Jhoana, BAZAN GARGATE** Para optar el Título Profesional de Licenciada en Enfermería.

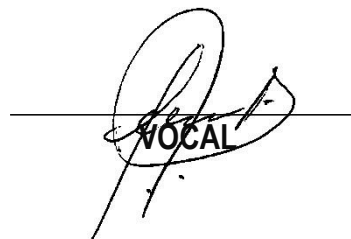
Dicho acto de sustentación se desarrolló en dos etapas: exposición y absolución de preguntas, procediéndose luego a la evaluación por parte de los miembros del Jurado.

Habiendo absuelto las objeciones que le fueron formuladas por los miembros del jurado y de conformidad con las respectivas disposiciones reglamentarias, procedieron a deliberar y calificar, declarándolo (a) **Aprobada** por **UNANIMIDAD**, con el calificativo cuantitativo de **16** y cualitativo de **Bueno**.

Siendo las, 10:00 horas del día 29 del mes de septiembre del año 2021, los miembros del Jurado Calificador firman la presente Acta en señal de conformidad.


PRESIDENTA


SECRETARIA


VOCAL

DEDICATORIA

Dedico este trabajo principalmente a Dios, por haberme dado la vida y permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional.

A mi esposo e hijo por ser el pilar más importante en mi vida y por demostrarme su cariño y apoyo incondicional sin importarlas circunstancias que podríamos pasar

AGRADECIMIENTO

A Dios por ser la luz incondicional que ha guiado mi camino.

A mi madre por compartir momentos significativos conmigo y por estar siempre dispuesta a escucharme y ayudarme en cualquier momento

A todas las personas que nos han apoyado y han hecho que el trabajo se realice con éxito en especial a aquellos que nos abrieron las puertas y compartieron sus conocimientos.

A la gloriosa Universidad de Huánuco Filial Tingo María.

A mis profesores de la Universidad, en especial a la Mg. Carmen Merino Gastelu, Asesor de tesis quien estuvo guiándome académicamente con su experiencia y profesionalismo.

ÍNDICE

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO	III
ÍNDICE.....	IV
ÍNDICE DE TABLAS.....	VII
ÍNDICE DE ANEXOS.....	IX
RESUMEN.....	X
ABSTRACT.....	XI
INTRODUCCION.....	XII
CAPITULO I.....	14
PROBLEMA DE INVESTIGACION.....	14
1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA.....	14
1.2. FORMULACION DEL PROBLEMA.....	16
1.2.1. PROBLEMA GENERAL.....	16
1.2.2. PROBLEMA ESPECÍFICO.....	16
1.3. OBJETIVO GENERAL.....	17
1.4. OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	17
1.5. JUSTIFICACIÓN.....	17
1.5.1. A NIVEL TEÓRICO.....	17
1.5.2. A NIVEL PRÁCTICO.....	18
1.5.3. A NIVEL METODOLÓGICO.....	18
1.6. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN.....	18
1.7. VIABILIDAD DE LA INVESTIGACIÓN.....	19
CAPITULO II.....	20
MARCO TEORICO.....	20
2.1. ANTECEDENTE DE LA INVESTIGACIÓN.....	20

2.1.1.	ANTECEDENTES INTERNACIONALES	20
2.1.2.	ANTECEDENTES NACIONALES	22
2.1.3.	ANTECEDENTES REGIONALES	24
2.2.	BASES TEÓRICAS	25
2.3.	DEFINICIONES CONCEPTUALES	27
2.4.	HIPÓTESIS.....	32
2.4.1.	HIPÓTESIS GENERAL	32
2.4.2.	HIPÓTESIS ESPECÍFICOS	32
2.5.	VARIABLES.....	33
2.5.1.	VARIABLE DE INTERÉS	33
2.5.2.	VARIABLES DE CARACTERIZACIÓN	34
2.6.	OPERACIONALIZACION DE VARIABLES.....	34
CAPITULO III		35
METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN.....		35
3.1.	TIPO DE INVESTIGACIÓN	35
3.1.1.	ENFOQUE	35
3.1.2.	NIVEL DE INVESTIGACIÓN.....	35
3.1.3.	DISEÑO	35
3.2.	POBLACION Y MUESTRA	36
3.2.1.	POBLACIÓN	36
3.2.2.	CRITERIOS DE SELECCIÓN.....	36
3.2.3.	MUESTRA.....	36
3.2.4.	TIPO DE MUESTREO.....	37
3.3.	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	37
3.4.	TÉCNICAS PARA PROCESAMIENTO Y ANALISIS DE DATOS	39
3.4.1.	PARA EL PROCESAMIENTO DE DATOS	39

3.4.2. PARA EL ANÁLISIS DATOS.....	40
CAPITULO IV	42
ANALISIS DE LOS RESULTADOS	42
4.1. ANÁLISIS DESCRIPTIVO	42
4.2. ANÁLISIS INFERENCIAL.....	47
CAPÍTULO V	50
DISCUSIÓN.....	50
5.1. DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	50
CONCLUSIONES	53
RECOMENDACIONES.....	54
ANEXOS.....	61

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1: Descripción según edad de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019	42
Tabla N° 2: Descripción según estado civil de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019	43
Tabla N° 3: Descripción según nivel educativo de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte san Jorge Tingo Maria-2019	43
Tabla N° 4: Descripción según procedencia de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019	44
Tabla N° 5: Descripción según ocupación de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019	44
Tabla N° 6: Descripción según número de hijos de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019.....	45
Tabla N° 7: Conocimiento sobre importancia de la preparación de lonchera saludable en las madres de la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019.....	45
Tabla N° 8: Conocimiento sobre agrupación de alimentos para la preparación de lonchera saludable en las madres de la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019	46
Tabla N° 9: Conocimientos sobre preparación loncheras saludables de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019.....	47
Tabla N° 10: Contraste ponderado del nivel de conocimientos sobre preparación de loncheras saludables de las madres en estudio de la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María- 2019	47

Tabla N° 11: Ponderación del nivel de conocimientos sobre importancia de preparación de las loncheras saludables de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María- 2019 48

Tabla N° 12: Ponderación del nivel de conocimientos sobre agrupación de alimentos para la preparación de loncheras saludables de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María- 2019..... 48

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo N° 1 MATRIZ DE CONSTANCIA	62
Anexo N° 2: INSTRUMENTO DE RECOLECCION DE DATOS ANTES Y DESPUES DE LA VALIDACION.....	66
Anexo N° 3 CONSTANCIAS DE VALIDACIÓN	75
Anexo N° 4 DOCUMENTOS DE PERMISO DE LA EJECUCION DEL ESTUDIO.....	82
Anexo N° 5 BASE DE DATOS.....	84

RESUMEN

Objetivo: Determinar el nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019 **Métodos:** Estudio tipo observacional, prospectivo, transversal, descriptivo. La muestra estuvo conformada por 110 madres de niños del nivel inicial. La técnica utilizada fue la encuesta. Se aplicó un cuestionario para medir nivel de conocimiento. **Resultados:** En relación a la variable sociodemográfica, el 46,4% de las madres tienen entre 20 a 29 años. El 64,5% están en condición de conviviente. El 59,1% alcanzaron el nivel educativo de secundaria. El 81,8% procede de la zona urbana y el 52,7% tiene como ocupación el ser ama de casa. En relación a conocimientos sobre importancia en la preparación de loncheras saludables el 65,5% de las madres tiene conocimiento medio. El 94,5% tienen conocimiento bajo sobre el grupo de alimentos que contiene una lonchera saludable y el 56,4% de las madres tienen conocimiento bajo sobre la preparación de loncheras saludables. Al contrastar los niveles de conocimiento de las madres en las variables estudiadas se evidenció un nivel de significancia estadística $p=0,000$ siendo menor que $p<0.05$. **Conclusión:** Los niveles de conocimiento sobre loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María-2019, son del nivel bajo.

Palabras Claves: Nivel de conocimiento, lonchera saludable, madres

ABSTRACT

Objective: Determining the level of knowledge on preparation of healthy lunch boxes in mothers of children of the initial level at the Educational Institution N 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019 **Methods:** I go into type observational, prospective, transverse, descriptive. The sign was shaped for 110 children's mothers of the initial level. The utilized technique was the opinion poll. You applied over yourself a questionnaire to measure level of knowledge. **Results:** sociodemographic, 46.4 % of the mothers have between 20 29 years in relation to the variable. The 64.5 % they are as conviviente. The 59.1 % they caught up with the educational level of secondary school. The 81.8 % comes from the urban zone and the 52.7 % has like occupation the being householder. Half a knowledge has 65.5 % of the mothers in relation to knowledge on importance in the preparation of healthy lunch boxes. Low knowledge on the group of foodstuff that contains a healthy lunch box and the 56.4 % of the mothers have the 94.5 % they have low knowledge on the preparation of healthy lunch boxes. The statistical p evidenced significancia's level itself when contrasting the levels of knowledge of the mothers in the studied variables $p=0.000$ being younger than $p<0,05$. **Conclusions:** The levels of knowledge on healthy lunch boxes in mothers of children of the initial level at the Educational Institution N 346 Supte San Jorge Tingo María 2019, music of the low level.

Key words: Level of knowledge, healthy lunch box, mothers

INTRODUCCION

Según Piñero¹, refiere que “La alimentación es un poderoso condicionante del aprendizaje y se debe procurar una dieta suficiente, variada y equilibrada que asegure todos los nutrientes que el organismo necesita para que esa función se desarrolle eficazmente”. Más aún en niños que se encuentran en pleno crecimiento y desarrollo. Una alimentación adecuada ayuda al niño a un mejor rendimiento escolar, mejora su atención y concentración, por otro lado, mantiene sobre todo una buena salud en el niño.

En la actualidad los malos hábitos alimenticios es un factor que afecta el desarrollo del niño, las cuales estos hábitos nacen en el entorno familiar, así como en las mismas instituciones educativas en las que no hay un control del tipo de alimentos que deben expender sus quioscos, este hecho afecta no solo su salud del niño sino también su aprendizaje.

Una alimentación inadecuada en niños menores de 3 años, puede llevarlo a una malnutrición, las cuales tiene impacto negativo durante toda su vida haciéndole susceptible a adquirir muchas enfermedades infecciosas e incrementando los índices de mortalidad infantil.²

Una lonchera saludable es el conjunto de alimentos que tiene por finalidad proveer a los alumnos de la energía y nutrientes necesarios para cubrir sus necesidades nutricionales, mantener adecuados niveles de desempeño físico e intelectual y desarrollar sus potencialidades en la etapa de desarrollo y crecimiento correspondiente³ de allí la relevancia e importancia en que las madres de niños preescolares deben tener conocimientos básicos sobre la preparación de una lonchera saludable a fin de fortalecer el crecimiento y desarrollo del niño.

Algunas madres por cuestiones de desconocimiento, no hacen un balance nutricional adecuado de los alimentos que envían en la lonchera a sus hijos por lo que colocan alimentos no saludables como dulce, hamburguesa o gaseosa permitiendo la malnutrición de sus niños llevándoles a sobrepeso u obesidad y posteriormente contraer enfermedades como diabetes, colesterol, hipertensión, entre otras

Bajo ese contexto el presente estudio tuvo por objetivo Determinar el nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María – 2019, el mismo que fue estructurado en cinco capítulos, tal como se describe a continuación:

En el primer capítulo se aborda el problema de investigación el mismo que contiene la descripción del problema, formulación del problema, objetivo, tanto general como específicos; hipótesis, y la justificación de la investigación de manera teórica, práctica y metodológica.

En el segundo capítulo se muestra el marco teórico el mismo que contiene la descripción detallada de los antecedentes de investigación tanto internacionales, nacionales como locales, bases teóricas, bases conceptuales, definición de términos operacionales e identificación de variables, Operacionalización de variables.

En el tercer capítulo se aborda al marco metodológico el cual está compuesto de las siguientes partes: tipo, diseño de estudio, población, muestra y muestreo, técnicas e instrumentos, procedimientos de recolección de datos, elaboración de datos, análisis e interpretación de datos, y consideraciones éticas.

En el cuarto capítulo se exhibe al análisis de resultados el mismo que contiene los resultados descriptivos e inferenciales.

En el quinto capítulo se muestra a la discusión de los resultados significativos.

Finalmente, se muestran las conclusiones, recomendaciones, las referencias bibliográficas y los anexos.

CAPITULO I

PROBLEMA DE INVESTIGACION

1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

La Organización Mundial de la Salud (OMS), recalca que la desnutrición y la obesidad en menores, son comportamientos graves y frecuentes en el mundo ⁴

El Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia ⁵ describe que las estadísticas sobre desnutrición infantil nos indican datos que en el año 2018 cerca de 200 millones de menores tenían escualidez dietario lo que manifestó que también aumento el número de muerte en menores.

Según el Ministerio de Salud ⁶ existen informes suficientes donde muestran que la desnutrición en pequeños de cinco años trae un recuerdo nocivo durante toda su existencia, por lo que en el Perú es un indicador negativo de salud en la población infantil ya que eleva los números de morbimortalidad infantil.

En base a ello una vianda educativa apropiada ayuda a los menores en su progreso y/o incremento de su crecimiento durante el período infantil, y para ello se necesita que la madre y/o tutor del menor tenga información sobre la elaboración adecuada de provisiones escolares saludables ⁷

El Instituto Nacional de Salud ⁸ refiere que la vianda escolar en la gran totalidad de las Escuelas Formativas está compuesta por dietas no saludables de origen comercial como son chocolates, frituras, gaseosas, galletas, etc., lo que acarrearía llamarla lonchera chatarra, ocasionando deficiente hábitos alimenticios en los niños lo que puede conllevar en el futuro a enfermedades no trasmisibles como hipertensión, diabetes, obesidad, caries dental, entre otros.

El Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) ⁹ en su reportaje escolar realizada el 2014 indica que los menores que adquieren loncheras no saludables, consumen por lo general 75 gr de azúcar

diariamente. Si un menor consume un carbohidrato con relleno dulce y una gaseosa personal de 500 ml, está alcanzando los niveles altos de azúcar al día, la cual posteriormente podría conllevar a una obesidad o diabetes. Ramos ¹⁰ describe que para la elaboración de las dietas se debe tener en recuento la edad del pequeño, la contextura y la altura, sumado al ejercicio forzoso que realiza el niño y las dietas que distingue. Así mismo se debe tener en cuenta que las loncheras no reemplazan a los alimentos usuales como el desayuno, almuerzo o cena; en tal forma, las loncheras saludables deben ser alimenticias y livianas.

En el año 2014 La decana del Colegio de Nutricionistas, Riveros ¹¹, indicó que las loncheras saludables no solo presentan albúminas y micronutrientes, de igual forma se consigue a bajo costo relacionados en S/ 2.00 y S/3.00 soles, Ilustró que un pan con hilos de carne de ave con ensalada de tomate, higos oscuros y una agüita de piña presenta 250 Calorías y rodea los 2.00 soles, en paralelo a los 6.00 soles que involucra una lonchera que consta de una porción de patatas fritas, un par de bizcochos y una bebida de medio litro, provisiones que alcanzan las 800 calorías. En cláusulas comunes manifestó que el aumento de calorías en los pequeños afecta en su evaluación escolar, causa hiperactividad e indica que el pequeño esté alerta en las enseñanzas.

En su estudio realizado el 2016 por Palomino ¹² indica que la nutricionista Rodríguez, declara que la lonchera debe ser considerada como un medio para una nutrición adecuada de los niños, por lo tanto, no debe portar alimentos que solo ayudan a distraer el hambre, por lo que las dietas que cuenta una lonchera tienen que contener alimentos que nutran su organismo.

Alvarado ¹³ en su estudio realizado el 2013 en Lima, indica encontrar que el 57% de las mamitas desconoce sobre la elaboración de dietas vigorosas, de los cuales el 73,0% desconoce sobre las dietas calóricas, el 63,0% sin tomar en cuenta a los alimentos constructores y el 58,0% no considera sobre los alimentos reguladores

Así mismo Requena ¹⁴ en su monografía sobre conocimientos y experiencias de las madres sobre el adjunto de las viandas, acertó que el 38% de madres tienen conocimiento medio; 36% conocimiento bajo y el 26% tiene conocimiento alto. En cuanto a las prácticas 76.7% tiene prácticas inadecuadas y 23.3% adecuadas, por lo que el 50.7% de sus pupilos tienen problemas nutricionales.

El preparar la lonchera en forma diaria para los niños, muchas veces se torna complicado para las madres, en razón al desconocimiento de los estándares nutritivos de los alimentos lo cual puede dañar la salud a posterior del niño.

En base a lo desarrollado se observa la necesidad de ejecutar el sucesivo trabajo de indagación con el designio de decretar el nivel de conocimiento que tienen las mamitas de pequeños de nivel inicial; sobre la preparación de loncheras saludables, más aun, teniendo en cuenta que no se cuenta con estudios similares en la población rural de nuestra jurisdicción de Tingo María.

1.2. FORMULACION DEL PROBLEMA

1.2.1. PROBLEMA GENERAL

¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019?

1.2.2. PROBLEMA ESPECÍFICO

- ¿Qué características socio demográficas presentaran las madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019?
- ¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre la importancia de una lonchera escolar saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019?

- ¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre el grupo de alimentos que debe contener las loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019?

1.3. OBJETIVO GENERAL

- Determinar el nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019.

1.4. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Describir las características socio demográficas que presentan las madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019.
- Establecer el nivel de conocimiento sobre la importancia de una lonchera escolar saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019.
- Identificar el nivel de conocimiento sobre el grupo de alimentos que debe contener una lonchera saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019.

1.5. JUSTIFICACIÓN

1.5.1. A NIVEL TEÓRICO

La lonchera verdaderamente es un estuche que guarda dietas, la cual debe conllevar a una dieta balanceada y nutritiva en el estudiante y que le permita realizar sus actividades⁷, sin embargo, la mayoría de veces se observa que estas loncheras no contienen dietas favorables para el niño lo cual puede perjudicar su salud. El desconocimiento en la preparación de una lonchera saludable por parte de las mamitas, es un factor que puede llevar al niño a una desnutrición u obesidad, datos que corroboran diversas ediciones en la que evidencian elevado índice a

nivel del mundo en relación a desnutrición infantil o en otros casos a obesidad, la cual así mismo, una lonchera no adecuada puede traer consigo un bajo rendimiento educativo en el estudiante. En base a ello el presente estudio pretende brindar información a las mamitas sobre elaboración de dietas nutritivas para niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 de la localidad de Supte San Jorge.

1.5.2. A NIVEL PRÁCTICO

El reciente trabajo de investigación sigue la línea de Promoción de la Salud, ya que se pretendió encontrar falencias en relación a conocimientos sobre loncheras saludables para que a través de los resultados obtenidos se pudo brindar recomendaciones que permitieron mejorar esos conocimientos en las madres afín de evitar desórdenes alimenticios como desnutrición u obesidad en los niños, lo cual puede ser muy perjudicial para su salud y conllevar a consecuencias futuras.

El personal de salud está en la capacidad de guiar a las personas y comunidad, promoviendo la buena alimentación en relación a prevenir problemas de salud en el niño.

De allí que esta investigación permitirá dar a conocer información válida, actualizada y confiable, contribuyendo al mejoramiento del manejo de la persona, familia y comunidad.

1.5.3. A NIVEL METODOLÓGICO

La metodología aplicada en el presente estudio, y los resultados que se obtengan del mismo, fueron aporte para futuras investigaciones relacionados al tema, por ser instrumentos de recolección de datos validados por jueces expertos.

1.6. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN

Por ser un trabajo de nivel inicial su limitación radicó en que los resultados solo sirvieron para la población en estudio no pudiéndose extrapolar los resultados a poblaciones diferentes. No se consideró otras

limitaciones, ya que, los materiales para la recolección de datos y otros gastos que demandaba el trabajo estuvieron al alcance del investigador. Asimismo, la población en donde se aplicó el estudio, compuesto por estudiantes de la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge, es de fácil acceso.

1.7. VIABILIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

Es considerado factible el trabajo de indagación por lo que existió suficiente información de internet, revistas y libros relacionados al tema. Asimismo, el estudio se aplicó a las madres de niños del Nivel Inicial en un Establecimiento Educativo de la localidad de Supte San Jorge, al realizar la recolección de datos no causó daño alguno por ser un estudio observacional, así mismo el estudio se realizó en un tiempo aproximado de 3 meses durante el año 2019. Los gastos ocasionados en el presente estudio fueron cubiertos por el propio investigador.

CAPITULO II

MARCO TEORICO.

2.1. ANTECEDENTE DE LA INVESTIGACIÓN.

2.1.1. ANTECEDENTES INTERNACIONALES

En Ecuador 2017, Jaramillo E.¹⁵ realizo una investigación llamado “Características nutricionales de la lonchera escolar y el estado nutricional de los preescolares de la Escuela Modesto A. Peña Herrera en Cotacachi”, su objetivo equilibrar las características nutricionales de la lonchera escolar y el estado nutricional de los preescolares. Metodología: estudio descriptivo de corte transversal, prospectivo. La población lo conformó 69 niños de 3 y 5 años. Resultados: La media del valor calórico total de las provisiones en varones fue de 257,84 calorías; en mujeres 265,89. El porcentaje de adecuación de proteínas para varones fue 105,08% y mujeres 109,26%. Respecto a la ingesta de grasas en varones 86,46% de adecuación, en mujeres 119,67%. La utilización de carbohidratos en varones fue sobrealimentación 135,37% y en mujeres se presenta subalimentación 60,26%. El 40,60% de niños llevan retribuciones elaborados en su domicilio, 24,6% llevan alimentos industrializados, Conclusiones: verificó loncheras con dietas elaboradas en sus domicilios mezclados y/o transformados (34,8%). Respecto al periodo nutricional no halló casos de escualidez severa, pero se encontraron 4 casos de talla baja severa, según indicador Talla/Edad y Peso/Talla, encontraron 3 casos de emaciación. Este antecedente aporto al presente estudio de investigación en referencia al marco teórico y sus resultados sirvieron como base para la discusión.

En Ecuador 2014, Arauz G.¹⁶.Ejecuto una tesis denominado “Relación entre los conocimientos actitudes y prácticas alimentarias sobre el desayuno, lonchera y almuerzo de madres de niños preescolares de 2 a 5 años que asisten al Centro municipal de Educación Inicial Mundo Infantil y su estado nutricional durante el segundo quimestre del periodo escolar 2012-2013.” Tuvo como objetivo determinar la relación entre los

conocimientos, actitudes y prácticas alimentarias sobre el desayuno, lonchera y almuerzo de madres de niños preescolares de 2 a 5 años. Metodología: Fue un estudio observacional, analítico, transversal; la muestra 111 madres y sus hijos preescolares. Resultados revelaron que las indicaciones sobre dietas a las mamitas no tienen relación con el período alimentario de los hijos; mientras que las cualidades y destrezas alimentarias de las madres presentan significancia estadística como, elaboración de las provisiones ($p=0,000$), decisión alimentaria ($p=0,000$), si el preescolar desayuna ($p=0,000$), quien prepara el desayuno ($p=0,004$), quien decide la lonchera ($p=0,001$), periodo de consumo de trigos y procedentes ($p=0,006$) Llegando a la conclusión corresponden el indicador P/E. Asimismo, el indicador T/E se atañe con el individuo que elabora las provisiones ($p=0,010$), y la utilización de snacks ($p=0,006$), mientras que el indicador IMC/Edad se atañe con el uso de frutas ($p=0,045$)

Su aporte del presente estudio radica que los conocimientos alimentarios de la madre no se relacionaron con el periodo alimentario de los menores, lo cual intereso en la redacción de la hipótesis.

En Colombia 2014, Fuentes ¹⁷. En su trabajo denominado “Relación entre el aporte nutricional de las loncheras y el índice de masa corporal en un grupo de niños del colegio Champagnat”. Tuvo como objetivo relacionar el aporte nutricional de las loncheras y el Índice de Masa Corporal en un grupo de estudiantes de transición. Metodología: fue un estudio tipo descriptivo de corte transversal con una muestra de 47 niños. Los resultados fueron de 5,9 años de edad; el 74,5% género masculino y 25,5% femenino. El 23% tenía sobrepeso y el 6% obesidad. Al valorar las dietas llevados en los táperes se acreditó una contribución superior de Energía, Proteína, Grasa, Carbohidratos, Vitamina A, Vitamina C, el Zinc se encuentra bajo. Al mismo tiempo, los juicios que ejercen sobre la elaboración de las viandas por los progenitores, el más significativo era las exigencias nutricionales del menor y tenían un cálculo elevado de 5000 pesos colombianos para la adquisición alimentaria. Concluye que la malnutrición es un inconveniente en los

menores de transición, evidenciaron exceso y déficit de peso; encontraron loncheras con aportes elevados de macronutrientes.

Su aporte radica en la importancia de la metodología de estudio que utilizaron en la redacción, la cual sirvió de partida para nuestro estudio.

2.1.2. ANTECEDENTES NACIONALES

En Lima 2018, Siña y Valencia ¹⁸ realizaron un estudio denominado “Conocimientos sobre lonchera saludable según características sociodemográficas de madres de estudiantes del nivel primaria, Centro Educativo Particular Líder Ingenieros UNI, distrito San Juan de Lurigancho”. Tuvo como objetivo determinar el nivel de conocimientos sobre lonchera saludable de las madres de niños de nivel primaria. Metodología, estudio cuantitativo, de corte transversal y descriptivo. La población lo conformo madres de 114 niños de ambos sexos. Los Resultados fueron el 21% de las mamitas encuestadas demostraron bajo conocimiento, 64% conocimiento medio y 15 % conocimiento alto, también observaron que en 4 de 6 dimensiones adquirieron conocimientos bajos carbohidratos (53%) albúminas (57%), minerales (70%) y lípidos (63%); tuvo conocimiento mediano la extensión ingredientes (62%) y conocimiento alto en la dimensión agua (85%). Concluyen, que las madres de los estudiantes tuvieron nivel de conocimiento medio, con propensión a discernimiento bajos sobre viandas nutritivas.

Este antecedente radico su importancia a razón de sus variables tenidas en cuenta para el presente estudio.

En Piura 2017, Chunga C. ¹⁹ ejecutó una tesis titulado “Efectividad de una intervención educativa sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños en edad pre escolar de la I.E. Inicial N° 1447 San José”. Tuvo como objetivo determinar la efectividad de una intervención educativa sobre preparación de loncheras saludables en las madres de familia de niños en edad preescolar. Metodología fue un estudio tipo cuantitativo, aplicativo, pre experimental, longitudinal y prospectivo, de diseño de un solo grupo con pre y postest. La población lo conformaron 50 madres de familia. De los resultados antes de participar en la

Intervención educativa, el 54% (11) demostraron un nivel de conocimiento bajo, sobre la preparación de la lonchera saludable, y tan solo el 22% evidenciaron nivel alto de conocimientos. Después de participar en la intervención 84% (52) de madres evidenciaron un nivel de conocimiento alto sobre la preparación de loncheras saludables. Concluye que la intervención educativa sobre preparación de loncheras saludables fue efectiva.

Es relevante este estudio para el nuestro, el marco teórico, lo cual sirvió para complementar las bases teóricas.

En Chiclayo 2014, Campos; Castro²⁰. Realizaron un estudio titulado “Conocimientos sobre loncheras saludables en docentes del nivel primario de una Institución Educativa Privada del distrito de Tucumé”. Tuvieron como objetivo determinar el nivel de conocimientos sobre loncheras saludables en docentes del nivel primario. Metodología. Fue una Investigación cuantitativa tipo descriptivo simple. La muestra fue consentida por 10 didácticos a los cuales designó un interrogatorio estructurado. Resultados el mayor porcentaje (70%) de docentes mostraron elevados niveles de conocimientos sobre el valor de la vianda nutritiva; el 60% manifestaron deficiente nivel de conocimientos sobre provisiones a utilizar y los beneficios que aportan; el 80%, tienen alto nivel de conocimientos sobre las provisiones que deben obviar en una vianda escolar; el 50% muestra nivel medio de conocimientos sobre conservación y manipulación de alimentos en loncheras saludables. Concluyen que el 50% de los educativos del establecimiento escolar, presentaron bajo nivel de conocimiento sobre viandas nutritivas.

Su aporte radica que nos permitió elaborar el instrumento para la obtención de los datos.

En Juliaca 2014, Colquehuanca Z.²¹ detallo un estudio titulado “Conocimiento sobre preparación de loncheras nutritivas en madres con niños de 4 a 5 años de educación inicial de la I.E. Adventista Túpac Amaru y la I.E. N° 305 Juliaca”. El objetivo fue determinar si existe diferencia entre el nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras nutritivas en madres con niños de 4 a 5 años. Metodología: Fue una investigación no experimental tipo descriptivo, transversal, comparativo.

La muestra fue de 147 madres de la I.E.I N°305, y 55 madres de la Institución Educativa Inicial Adventista Túpac Amaru. De los Resultados, el 54.4% de madres de niños de la I.E.I. N°305 presentan un nivel de conocimiento medio sobre preparación de loncheras saludables, mientras que el 67.3% de madres de niños de la I.E.I. Adventista Túpac Amaru presentan nivel de conocimiento bajo. En el nivel de conocimiento de la importancia de las loncheras, en la I.E.I. N° 305 evidencian que 77.6% presentan nivel de conocimiento medio; mientras que las madres de la I.E.I. Adventista Túpac Amaru, 58.2% presentan nivel bajo. En conocimientos sobre importancia de los grupos de alimentos, el 73.5% de las madres de la I.E.I. N° 305 tuvieron un nivel medio, y I.E.I. Adventista Túpac Amaru, 56.4% presenta un nivel bajo. Concluyen que existió diferencia significativa en el nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras saludables presentando un nivel mejor de conocimiento las madres de niños de la I.E.I N° 305 en comparación con las madres de la I.E. Túpac Amaru.

Al ser un estudio similar al nuestro, la herramienta que usaron para la obtención de datos nos sirvió de base para elaborar el nuestro.

2.1.3. ANTECEDENTES REGIONALES

En Huánuco 2016, Palomino ²². Elaboro un estudio titulado “Conocimiento sobre la elaboración de viandas preescolares de madres del nivel inicial del Establecimiento Formativo Inicial N° 003 Laurita Vicuña Pino”. Tuvo como objetivo el determinar los conocimientos sobre la elaboración de viandas pre escolares en Madres de Nivel Inicial. Metodología. El estudio fue de tipo observacional, prospectivo, transversal con una muestra de 80 Madres. De los resultados: el 57,5% desconocieron sobre lonchera escolar y 42,5% conocieron. De acuerdo a las dimensiones el 70,0% desconocieron sobre preparación y 30,0% conocieron; 66,3% desconocieron los tipos de alimentos y 33,8% conocieron; 50,0% desconocieron la higienización y 50,0% conoce. Concluye que existieron similares proporciones entre las Madres que conocieron y desconocieron sobre preparación de la lonchera pre escolar.

Su aportación de este estudio radica en la sustentación para la descripción del problema que fue conocimiento de madres sobre preparación de Loncheras.

Antecedentes Locales:

En Tingo María 2018, Panduro ²³ detallo una investigación titulada “Relación entre el conocimiento y actitudes hacia la aplicación de la preparación de loncheras saludables en madres de la I.E. Belén”. Tuvo como objetivo establecer la correlación entre el discernimiento y cualidades en la preparación de lonchera saludable en madres del establecimiento educativo Belén de Tingo María. Metodología: Fue un estudio descriptivo observacional, explicativo, prospectivo y corte transversal, teniendo como muestra 120 madres. De los Resultados, el 44,2% de madres evaluadas estuvieron entre 28 a 35 años de edad; 40,8% logró el nivel técnico o superior; el 72,5% procedieron de zonas urbanas; el 54,2% tuvieron entre 2 a 3 hijos; el 48,3% ocupación ama de casa. El 69,2% de madres tuvieron nivel de conocimientos medio sobre preparación de loncheras saludables. El 49,2% de las madres tuvieron buena concentración de sapiencias hacia elaboración de viandas saludables. Concluye que no existieron relación significativa estadísticamente entre el horizonte de discernimiento y las cualidades hacia la atención en la elaboración de viandas nutritivas.

Su aportación fue en la búsqueda de la descripción del problema de investigación.

2.2. BASES TEÓRICAS

Teoría de Nola Pender ²⁴, propuso un modelo de Promoción de la Salud desde un ambiente holístico y psicosocial, reconociendo esquemas cognoscitivos y preceptuales como los únicos condicionantes de conducta de promoción de la salud, encaminó su teoría motivada por el afán de alcanzar réplica a la forma de como los individuos toman disposiciones acerca del manejo de su vida. También manifestó que los factores psicológicos interfirieron en el comportamiento de las personas. Este modelo ilustra aspectos básicos que tomaron en cuenta para la reforma

de políticas de la salud, orientando y motivando al individuo a alcanzar una buena salud.

El modelo de esta teoría relaciono a nuestra investigación, ya que el fin principal se basó en educar a las personas para que aprendan a cuidarse y llevar una vida saludable, de esta manera evitaron riesgos de enfermedades por una mala alimentación.

Modelo de atención integral de salud. Este patrón enmarco íntegramente a la familia y la comunidad, aduciendo que las personas tuvieron un proceso de atención de salud en forma continua, centrado en el cuidado integral de las familias, tomando importante atención al inicio de la enfermedad de las personas, para ello entrego herramientas para el cuidado personal de cada integrante de la familia y por consiguiente de la comunidad, por lo que se preocupó en promocionar estilos de vida sanas, impulsar la acción multisectorial y en fortificar el compromiso popular y corporativa para perfeccionar las contextos de salubridad ²⁵.

El aporte de este enfoque ayudo a comprender y atender a la familia y comunidad desde las diferentes esferas de la salud, únicamente enmarcado en la prevención de las enfermedades, tal es así de que si una mamita tiene estudios básicos sobre la preparación de una vianda nutritiva evitando factores de riesgo en el menor, que minimicen una calidad de vida en el futuro.

Teoría de Florence Nightingale. en su teoría del entorno nos mostró que las posibilidades externas que perjudicaron a la existencia y progreso de un cuerpo son preparados de evadir, eliminar o favorecer a las patologías, lesiones o los decesos, es decir, que no aparta las propiedades físicas, emocionales o mutuos del contorno del ciudadano. Nightingale pensaba que era necesaria disponer de un entorno saludable para tener una atención sanitaria adecuada, jugando un papel importante para ello el profesional de enfermería, dedicado al control del entorno físico y

administrativo, basándose en el control del entorno debe cuidar a la persona tratante de posibles daños físicos y psicológicos²⁶

En la presente investigación la teoría de Florence Night Tíngale brindo conocimiento y orientación al personal de salud las cuales fueron aplicados en beneficio de la comunidad, contribuyendo a mantener un entorno saludable.

2.3. DEFINICIONES CONCEPTUALES

Lonchera escolar. Reyes²⁷ Índico que esta colección de alimentos debe ofrecer al niño preescolar la cantidad necesaria de energía y nutrientes para mantener un buen nivel de desempeño físico e intelectual, además deben aportar vitaminas y minerales para ayudar en el crecimiento y desarrollo saludable del niño.

Chávez²⁸ Manifestó que la lonchera escolar es de vital importancia y de gran utilidad en el organismo de los infantes en edad escolar, además recomienda que se deben incluir alimentos que proporcionen energías para ser utilizadas en las actividades físicas del estudiante.

Importancia de la lonchera escolar. Su importancia radico principalmente en proporcionar al cuerpo sustancias nutritivas que todo estudiante requiere durante la jornada escolar. Es necesario tener presente que los alimentos que se va enviar a las escuelas tienen que ser diferentes, de fácil preparación y digestión, adicionar también refrescos naturales o agua para que ayuden a la rehidratación de los colegiales. Si el estudiante no lleva fiambre, por el contrario lleva efectivo para comprar en el quiosco del colegio, tenemos que concientizar a que consuma alimentos que le aporten sustancias nutritivas. Igualmente, una lonchera debe ofrecer estos beneficios: Implantar hábitos de alimentación nutritiva de acuerdo a su edad, suscitar el uso de provisiones alimenticias balanceadas, proveer nutrientes que colaboren en el desarrollo y crecimiento del niño, además que ayuden a fortalecer su organismo, incentivar a que los niños se acostumbren desde pequeños a consumir alimentos nutritivos y sanos¹⁸

Función de la lonchera escolar. Estas loncheras cumplen una función muy importante en la nutrición del estudiante, principalmente brindando energía que requiere su organismo para ser usados en las actividades físicas, sin dejar de lado los nutrientes que ayudan al desempeño intelectual, por consiguiente, una buena alimentación beneficia en el aumento de crecimiento corporal del niño.¹⁸

Lonchera saludable. De acuerdo al MINSA una dieta saludable es un acumulado de comestibles que tiene propósito proveer a los menores, los sustentos y la energía necesaria para cubrir su aporte nutricional en la escuela, así como mantener un buen nivel de práctica corporal en la fase de crecimiento y desarrollo que conlleva al estudiante²⁹

Las loncheras saludables, en niños de nivel inicial, son aquellos alimentos que el niño o niña consume entre los alimentos, esta no sustituye al desayuno, almuerzo o cena; dicha dieta contendrá alimentos ligeros o que hayan sido preparados a base de frutas, lácteos, cereales, huevo, vegetales u otros.³⁰

Una de las características principales es que estos alimentos fueron de fácil preparación, cómodos para ser transportados, además de ser higiénicos y herméticos. No deben ser pesados por mucho contenido no debe incluir gaseosas o dulces. Los nutrientes que aportan las loncheras deben estar en el rango del 10 al 15 % de lo requerido por un niño, además debe aportar alrededor de 200 Kcal al estudiante. Debe contener alimentos variados según el lugar de convivencia. Carrasco³¹ señala que los estudiantes de 6 a 12 años deben consumir alimentos que le brinden energía y vitalidad, por ejemplo, el hierro, magnesio y todas las vitaminas del complejo B.

Características de la lonchera saludable según MINSA

Según el Ministerio de Salud, La lonchera debe tener las siguientes características³²

Inocuidad: Las dietas preparadas deben mantener un estricto cuidado en su manipulación, para evitar que estas se contaminen por microorganismos u otros agentes biológicos que pueden causar daño al ser consumido. También, es fundamental considerar los recipientes que se vaya a utilizar, que sean los

apropiados para evitar que el alimento sufra alguna alteración durante las horas de clases ³².

Practicidad: Los recipientes utilizados para transportar los alimentos deben ser prácticos y sencillos, que faciliten el transporte al estudiante, de fácil uso y limpieza, pero que garanticen la hermeticidad y la higiene. También los alimentos que se transporta deben adecuarse al recipiente para evitar molestias durante el traslado o la hora de consumir ³².

Diversidad: Las madres deben ser muy creativas e imaginativas para diversificar cada día los alimentos que enviara a su niño o niña, considerando siempre el consumo de alimentos sanos y nutritivos ³².

Idoneidad: Hay ciertos factores que se debe tener en cuenta para la preparación de una lonchera idónea para el estudiante, por ejemplo, la edad del preescolar, el tipo de actividad que realizará, el tiempo que permanecerá fuera de casa, entre otras, teniendo en cuenta que los alumnos de 2 a 5 años deben consumir un refrigerio que les aporte al menos 200 kcal. (Ejemplo: medio pan con pollo, mango en trozos y refresco de limón). En lo que corresponde a frutas se recomienda que estas sean picadas pero que no se retire la cascara ³².

Criterios a considerar para la preparación de una lonchera. Tener en cuenta la edad del niño: preescolar y escolar; estado nutricional considerando la talla y el peso del alumno, observando que se encuentre dentro de los rangos normales de nutrición, de lo contrario considerar su estado de obesidad, desnutrición o talla y peso inadecuado para su edad. Actividad física del niño, en la que se determinara la actividad intensa cuando el estudiante ejecuta algún tipo de adiestramiento o efectúa largos paseos como por ejemplo en las zonas rurales. Actividad moderada, si efectúa trabajos educativos y físicos continuamente y Sedentaria, si ejecuta poca o ninguna actividad física y preferencia alimentaria: Brindar alimentos ricos en nutrientes y que estén al agrado del infante ³².

Según Fuentes ¹⁷ Para la preparación de los alimentos que serán consumidos por los infantes, se debe tener en cuenta varios factores, entre ellos la edad,

las horas que el niño permanecerá en su centro educativo, las actividades que realizará y muy importante considerar las preferencias de su alimentación. Los padres también deben darse tiempo para la preparación de las loncheras, deben separar un día de la semana para hacer las compras de los alimentos, por supuesto con el apoyo de las madres, pero dando independencia para elegir por ejemplo si quiere consumir gran aporte de vitamina A se seleccionará a la papaya, mango o chips de camote y serán los colegiales quienes elijan de su agrado. De esta forma pasarán tiempo con sus hijos escogiendo la dieta para cada día, y así conocerán los gustos y preferencias que ellos tienen respecto a sus alimentos; la idea principal es tener una variedad de dietas para la semana donde se puede incluir alimentos como huevo cocido, tortillas revueltas con diferentes vegetales; en síntesis, con el huevo se puede preparar diferentes dietas al igual que con otros alimentos.

Composición de una lonchera saludable. La lonchera saludable es la que adiciona viandas que generen sustancias nutritivas importantes para el organismo y que no presenten daños en la salud⁽³³⁾. La preparación de estos alimentos debe estar conformada por productos energéticos, constructores y reguladores; además de líquidos.

Alimentos energéticos: Contribuyen a la energía que requieren los colegiales. Presentando en este tipo a los carbohidratos y grasas. Dando interés a los carbohidratos complejos compuestos por fibra. Ejemplo: pan (blanco, integral), hojuelas de maíz, avena, maíz, etc. En cuanto a las grasas: maní, pecanas, palta, aceitunas, etc.³³.

Alimentos constructores: conservan los tejidos (músculos, órganos, masa ósea) y fluidos (sangre), se consideran proteínas de origen animal y vegetal, dando mayor interés a la adquisición de proteínas de origen animal, por su calidad alimenticia y mejor utilización en el cuerpo. Ejemplo: derivados lácteos (yogurt, queso), huevo, carnes, etc.³³

Alimentos reguladores: Ayudan a mantener la inmunidad en los colegiales, para enfrentarse a las diferentes patologías. Ejemplo: Frutas (naranja, manzana, pera, etc.) y verduras (zanahoria, lechuga, brócoli, etc.) Líquidos: Se compensará con el elemento líquido en toda elaboración de incluir

refrescos de frutas (refresco de manzana, de piña, de maracuyá, limonada, naranjada, etc.), cocimiento de cereales (cebada, avena, quinua, etc.), infusiones (manzanilla, anís, etc.) mezclado con escaso dulce³³.

Bebidas que contienen una lonchera escolar. Los extractos de frutas naturales serían una buena opción para una lonchera saludable, pero se debe mantener en refrigeración para evitar que se fermente, si esto sucediera podría causar malestar estomacal. Es importante recordar que un jugo recién preparado conserva mejor sus características organolépticas y nutritivas.³⁴

Una bebida para la rehidratación del menor. “Puede ser agua cocida u otra bebida de fruta natural como limonada, naranjada, maracuyá o manzana, pero se debe evitar el envío de bebidas efervescente, cafeína o jugos artificiales, ya que tienen saborizantes y alto porcentaje de azúcares ³⁴.

El experto subrayó que loncheras proporcionaron al estudiante energía y vitalidad indispensables para su organismo; esta no pudo reemplazar una comida principal, como el desayuno o el almuerzo. “El conjunto de provisiones contenidas tiene un promedio del 10% del total de energía necesitada según edad, género y ejercicio del escolar ³⁴.

Conocimiento de las madres. Flores ³⁵ indicó ayuda para resolver un conjunto de dificultades y deriva de la palabra griega “logos” que significa inteligencia y razón. El vocablo discernimiento habitualmente es utilizado para copiar el resultado de un proceso cognitivo, es decir, es el resultado de algo que se aprende y razona.

Bunge ³⁶ conceptualizó al conocimiento como una acumulación de pensamientos, prudencias, expresados, ideas que pudieron existir de manera clara, precisa, puntual, exacta e inexacta. Con esa base se pudo plasmar que el discernimiento pudo ser científico y vulgar, el primero lo determino como idea racional, analítica, objetiva, sistemática y verificable que se sostuvieron por medio de la costumbre y certezas acumuladas, en cuanto a la noción vulgar, como una anómala, de forma ligera o restringida a la observación.

Tipos de conocimiento. Se clasifico en 3 tipos como:

Conocimiento empírico, este conocimiento sustentado en base a la experiencia, no persiguió una metodología científica o procedimientos, se pudo obtener de forma casual³⁷.

Conocimiento científico, este tipo de conocimiento fue más riguroso, se obtuvo a través de la aplicación del método científico, usando modelos de investigación que pudieron ser a través de observaciones, evaluaciones e interpretaciones con bases científicas, los resultados son precisos y puntuales³⁷.

Conocimiento filosófico, Fue consecuente y metódico. Pretendió explicar el porqué de las transformaciones. El filósofo se encaminó en razón sobre los mercados de ciencia, su consecuencia, su estimación en general. Exploró la unificación racional de todo el conocimiento del ser vivo³⁷.

Bajo este contexto el discernimiento de las madres sobre elaboración de las provisiones nutritivas, fue la indagación empírica lograda por ellas, la cual en uno u otros casos sea adecuada o inadecuada dependiendo de la experiencia adquirida en su largo vivir.

2.4. HIPÓTESIS

2.4.1. HIPÓTESIS GENERAL

Hi:El nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019 es bajo.

Ho:El nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019 es medio.

2.4.2. HIPÓTESIS ESPECÍFICAS

Ha1: Las características sociodemográficas que presentaron las madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019 son comunes entre sí.

Ho1: Las características sociodemográficas que presentaron las madres de niños del nivel inicial, Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019 no son comunes entre sí.

Hi2: El nivel de conocimiento sobre la importancia de una lonchera escolar saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María – 2019 es medio.

Ho2: El nivel de conocimiento sobre la importancia de una lonchera escolar saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María – 2019 es bajo.

Ha2: El nivel de conocimiento sobre la importancia de una lonchera escolar saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María – 2019 es alto.

Hi3: El nivel de conocimiento sobre los grupos alimentarios en una lonchera saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019 es bajo.

Ho3: El nivel de conocimiento sobre los grupos alimentarios en una lonchera saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019 es medio.

Ha3: El nivel de conocimiento sobre los grupos alimentarios en una lonchera saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019 es alto.

2.5. VARIABLES

2.5.1. VARIABLE DE INTERÉS

Nivel de conocimiento sobre lonchera saludable

2.5.2. VARIABLES DE CARACTERIZACIÓN

Edad
 Estado civil
 Nivel educativo
 Procedencia
 Ocupación
 N° de hijos

2.6. OPERACIONALIZACION DE VARIABLES

VARIABLES DE INTERÉS	DIMENSIÓN	INDICADOR	VALOR FINAL	TIPO DE VARIABLE
Nivel de conocimiento	Importancia de la lonchera	Según respuesta de cuestionario	Alto Medio Bajo	Ordinal
	Grupos de alimentos	Según respuesta de cuestionario	Alto Medio Bajo	Ordinal
VARIABLES DE CARACTERIZACIÓN	DIMENSIÓN	INDICADOR	VALOR FINAL	TIPO DE VARIABLE
Edad	Socio demográficas	Según fecha de nacimiento	Años cumplidos	Razón
Estado civil		Situación conyugal	Soltera Casada Conviviente Viuda Divorciada	Nominal
Nivel educativo		Grado educativo alcanzado	Sin instrucción Primaria Secundaria Superior	Ordinal
Procedencia		Zona en la que vive	Urbana Rural	Nominal
Ocupación		Labor actual de la madre	Estudiante Ama de casa Trabajo independiente Trabajo dependiente	Nominal
N° hijos			Total, hijos vivos	Número hijos vivos

CAPITULO III

METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

- La investigación fue de tipo observacional debido a que solamente se observaron las variables, así como se presentaron sin manipularlos.
- La obtención de los datos en el presente trabajo fue de tipo prospectivo, ya que se recogieron testimonios de hechos que acontecieron en el momento del muestreo.
- El diseño del estudio fue de corte transversal por lo que se analizó los datos de variables recopiladas en un solo espacio de tiempo.
- De acuerdo al número de variables fue un estudio descriptivo univariado.

3.1.1. ENFOQUE

Para el actual escudriñamiento se consideró un enfoque cuantitativo ya que las fichas recolectadas fueron examinadas numéricamente y evaluadas con la estadística descriptiva.

3.1.2. NIVEL DE INVESTIGACIÓN

De acuerdo al desarrollo de esta investigación y por sus características correspondió a un estudio descriptivo, ya que solo se describió o caracterizó los hechos tal como se presentaron, es decir se caracterizó las variables sociodemográficas y el nivel de conocimiento de las madres en estudio.

3.1.3. DISEÑO

Por las características de la investigación, el diseño fue la observacional, de nivel transeccional descriptiva, conforme al esquema siguiente:

M.....O

Donde:

M= muestra

O= Observación de las variables de estudio

3.2. POBLACION Y MUESTRA

3.2.1. POBLACIÓN

La población fue accedida por mamitas o cuidadores de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María, teniendo como población a 110 madres

3.2.2. CRITERIOS DE SELECCIÓN

Criterios de inclusión:

- Mamás con menores del jardín en el centro Educativo N° 346 Supte San Jorge.
- Madres que accedieron ser parte de la evaluación en el trabajo de investigación, con pleno conocimiento y aceptación por su parte.

Criterios de exclusión:

- Madres que realizaron traslados de sus niños a otra Institución Educativa durante la ejecución del estudio.
- Madres que durante la evaluación de la encuesta no se encontraron presentes
- Madres que no tuvieron niños matriculados en el nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge.
- Madres que se negaron a participar en la evaluación del presente trabajo y no estuvieron de acuerdo cuando se les consulto.

3.2.3. MUESTRA

La muestra utilizada en la presente investigación estuvo conformada por 110 madres de la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge, lo que representaron el 100% de la población.

3.2.4. TIPO DE MUESTREO

La muestra fue de tipo no probabilístico por conveniencia a razón de la metodología utilizada en la que la población formo parte total de la muestra.

3.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Técnicas: La técnica utilizada fue la encuesta la que nos ayudó a conseguir la información.

Instrumentos: El instrumento utilizado fue el cuestionario, el cual nos ayudó a obtener la información en relación a datos sociodemográficos, la cual consto de 4 ítems con opciones de respuesta mayoritariamente cerradas. Para medir conocimiento sobre loncheras saludable se elaboró un cuestionario tomado del estudio de Colquehuanca ²¹ a las cuales se les realizó algunas modificaciones. Estuvo conformada por dos partes, la primera para determinar conocimiento sobre la elaboración de la lonchera, la cual consto de 10 preguntas con 5 opciones de respuesta. La segunda parte consto de 8 preguntas la cual nos determinara conocimiento en relación al grupo de alimentos de una lonchera saludable. Cada pregunta bien contestada valió 2 puntos, por lo que conocimiento se clasifico de la siguiente manera:

Para el conocimiento global:

Conocimiento bajo= 0 a 12 puntos

Conocimiento medio = 13 a 24 puntos

Conocimiento alto = 25 a 36 puntos

Para los conocimientos según dimensión importancia de lonchera saludable se clasifico de la siguiente manera:

Conocimiento bajo= 0 a 6 puntos

Conocimiento medio = 7 a 14 puntos

Conocimiento alto = 15 a 20 puntos

Para los conocimientos según dimensión grupo de alimentos se clasifico de la siguiente manera:

Conocimiento bajo= 0 a 6 puntos

Conocimiento medio = 7 a 10 puntos

Conocimiento alto = 11 a 16 puntos

Valides y confiabilidad de los instrumentos:

Para validar el instrumento usado en la obtención de datos se buscó la experiencia de expertos, en donde se consideró a 7 especialistas en el contenido quienes aprobaron el instrumento, además realizaron recomendaciones que se aplicaron antes de realizar las encuestas, en seguida se aplicó el coeficiente de AIKEN alcanzando un valor de 0,84.

Exerta N° 1 Lic. Enf. María Carmen Muñoz Panduro quien no hizo ninguna observación y opina que el instrumento es aplicable.

Experto N° 2 Nutricionista y Bromatólogo Lincker Tamani Murayari Panduro quien observa el cuestionario anexo 02; ítem 7 donde recomienda incluir sangre de pollo y en el ítem 15 alternativa sugiere incluir carnes. Además, sugiere incluir una pregunta sobre características de una lonchera saludable. Al respecto se implementa las recomendaciones dadas por el experto.

Experta N° 3 Mg. Leydy Maylit Ventura Peralta, recomienda incluir código de cuestionario. Observa la ortografía de las alternativas de las preguntas 3, 4, 5, 6, 7 y 8, s encontraban con minúscula; recomienda colocar con mayúsculas. Y en la matriz de consistencia recomienda incluir el título de la tesis. Se procede a mejorar el instrumento según las sugerencias.

Experta N° 4 Mg. José Luis López Mariano; observa que las preguntas del instrumento son muy técnicos; quien recomienda adecuar para el nivel de las madres. Además, en todos los ítems debe corregir en vez de decir loncheras escolares por loncheras saludables y. en la pregunta 18 debe modificar por vitamina c en vez de calcio. Al respecto se realiza las

correcciones y se incluyen las sugerencias respectivas antes de aplicar el instrumento en la muestra de estudio.

Experta N° 5 Mg. Héctor Huido Reyes Paredes; recomienda incluir en la matriz de consistencia los indicadores y refiere que el instrumento es aplicable.

Experta N° 6 Mg. Carmen Merino Gastelu, no realiza ninguna observación menciona que el instrumento es aplicable.

Experta N°7 Dr. Walter Hugo Masgo Castro no realiza ninguna observación, manifiesta que el instrumento es aplicable.

3.4. TÉCNICAS PARA PROCESAMIENTO Y ANALISIS DE DATOS

3.4.1. PARA EL PROCESAMIENTO DE DATOS

Para el procesamiento de las fichas del presente trabajo de investigación se consideró los sucesivos periodos:

Revisión de los datos: Se revisaron detalladamente las herramientas que se usaron para la obtención de las fichas en la actual monografía investigativa, al mismo tiempo se verifico minuciosamente para evitar algún tipo de error que pueda distorsionar la información recabada.

Codificación de los datos: Se procedió a codificar los datos adquiridos en la encuesta, convirtiéndolos en códigos numéricos de acuerdo a las variables de estudio. Los datos obtenidos se categorizaron en numérica y ordinal.

Procesamiento de los datos: Una vez obtenido los datos, estas fueron digitados en una hoja de Excel teniendo en cuenta la tabla de código y tabla matriz, posteriormente fueron transportados y procesados a través del software estadístico SPSS V.22.

Plan de tabulación de datos: De acuerdo a los datos obtenidos, estas se tabularon y analizaron a fin de dar respuesta al inconveniente y visiones trazados en la actual monografía estudio, se diseñaron cuadros

de frecuencias y porcentajes, para expresar con mayor claridad los resultados.

Presentación de datos: Usando la estadística descriptiva se presentaron los datos a través de tablas y figuras y por consiguiente esto nos permitió realizar un mejor análisis e interpretación en comparación con las referencias bibliográficas.

3.4.2. PARA EL ANÁLISIS DATOS

Luego de la cogida de indagación y confección de la base de fichas en el software estadístico, seguidamente se presentó la información mediante tablas y gráficos considerando siempre la estadística descriptiva sobre proporciones y frecuencias.

Aspectos éticos de la investigación

Antes de aplicar el instrumento para la recolección de datos, se procedió a informar el propósito de la investigación y pedir su consentimiento, para evitar que se sientan utilizados por intereses propios del investigador, sino por el contrario formo parte de un trabajo que aporfo alternativas a los problemas de alimentación y contribuyo al desarrollo de la carrera profesional.

Así mismo se tuvieron presente los compendios bioéticos de la investigación en enfermería las cuales se describieron líneas abajo:

Beneficencia, Es un hecho que los resultados de esta investigación beneficiasen a los involucrados, tanto a las madres de familia como al propio investigador.

No maleficencia, Para el desarrollo de este trabajo se tuvo en cuenta este principio, cuidando siempre los derechos y la dignidad de los integrantes, usando la indagación emanada única y estrictamente para la investigación.

Autonomía, En todo momento el participante estuvo en la libertad de determinar su participación voluntariamente, sin ningún tipo de presión o

estimulo por parte del investigador. Cada uno consiente de su participación firmaron el consentimiento para la evaluación.

Justicia, Este principio fue aplicado durante todo el desarrollo de la búsqueda de la información frente a los encuestados, brindo al participante un trato justo, amable, con respeto de sus opiniones, costumbres, sin ningún tipo de distinción.

CAPITULO IV

ANALISIS DE LOS RESULTADOS

4.1. ANÁLISIS DESCRIPTIVO

Tabla N° 1: Descripción según edad de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019

Edad:	n=110	
	Frecuencia	Porcentaje
15 a 19	2	1.8
20 a 29	51	46.4
30 a 39	42	38.2
40 a 49	11	10
50 a más	4	3.6

Fuente: cuestionario elaborado y aplicado por BGLJ

Estadísticos según la edad	
Media	31.04
Mediana	30.00
Desviación estándar	7.605
Varianza	57.834
Mínimo	19
Máximo	55

Interpretación:

La Tabla N° 1 nos muestra correspondiente a la edad de las madres en estudio, se evidencio que el mayor porcentaje conformaron las edades entre 20 a 29 años [46.4% (51)], seguido por el grupo de edad de 30 a 39 años [38.2% (42)]. A continuación, se tuvo el grupo de edad de 40 a 49 años que conformaron el [10% (11)], seguido por el grupo de edad de 50 a más años [3.6% (4)]. Por último, el menor porcentaje lo obtuvo el grupo de edad de 15 a 19 años [1.8% (2)]. Además, la edad mínima fue 19 años y la máxima 55 años, con una media de 31.04 y una desviación estándar de 7.605.

Tabla N° 2: Descripción según estado civil de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019

Estado civil:	n=110	
	Frecuencia	Porcentaje
Soltera	21	19.1
Casada	18	16.4
Conviviente	71	64.5

Fuente: cuestionario elaborado y aplicado por BGLJ

Interpretación:

Según la Tabla N° 2, referente al estado civil de las madres, se evidencio que el mayor porcentaje obtuvo el estado civil de conviviente [64.5% (71)]. A continuación, estuvo el estado civil de soltera [19.1% (21)]. Por último, el menor porcentaje lo obtuvo el estado civil de casada [16.4% (18)].

Tabla N° 3: Descripción según nivel educativo de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte san Jorge Tingo Maria-2019

Nivel educativo:	n=110	
	Frecuencia	Porcentaje
Sin instrucción	0	0
Primaria	26	23.6
Secundaria	65	59.1
Superior	19	17.3

Fuente: cuestionario elaborado y aplicado por BGLJ

Interpretación:

Según la Tabla N° 3, el nivel educativo de las madres evaluadas, se evidencio que el mayor porcentaje obtuvo el nivel secundario [59.1% (65)], seguido por el nivel primario [23.6% (26)]. A continuación, tenemos al nivel superior [17.3% (19)]. Por último, el menor porcentaje lo obtuvo el nivel sin instrucción [0% (0)].

Tabla N° 4: Descripción según procedencia de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019

Procedencia:	n=110	
	Frecuencia	Porcentaje
Urbano	90	81.8
Rural	20	18.2

Fuente: cuestionario elaborado y aplicado por BGLJ

INTERPRETACIÓN:

Como se pudo observar en la Tabla N° 4, respecto a la procedencia de las madres evaluadas, se evidencio que la mayoría obtuvo la procedencia urbana [81.8% (90)] y, el mínimo porcentaje obtuvo la procedencia rural [18.2% (20)].

Tabla N° 5: Descripción según ocupación de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019

Ocupación:	n=110	
	Frecuencia	Porcentaje
Estudiante	3	2.7
Ama de casa	58	52.7
Trabajo independiente	36	32,8
Trabajo dependiente	13	11.8

Fuente: cuestionario elaborado y aplicado por BGLJ

Interpretación:

Según la Tabla N° 5, relacionado a la ocupación de las madres se evidencio que el mayor porcentaje obtuvo la ocupación de ama de casa [52.7% (58)], seguido de la ocupación de trabajo independiente [32.7% (36)]. A continuación, tenemos a la ocupación de trabajo dependiente [11.8% (13)]. Por último, el menor porcentaje obtuvo la ocupación de estudiante [2.7% (3)].

Tabla N° 6: Descripción según número de hijos de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019

Número de Hijos	n=110	
	Frecuencia	Porcentaje
1 a 2	85	77.3
3 a 4	22	20
5 a más	3	2.7

Estadísticos números de hijos	
Media	1.89
Mediana	2.00
Desviación estándar	1.09
Varianza	1.181
Mínimo	1
Máximo	7

Interpretación:

De acuerdo a la Tabla N° 6, referente al número de hijos de las madres encuestadas, se evidencio que en su gran mayoría estuvieron en el grupo de 1 a 2 hijos [77.3% (85)]. A continuación, tenemos al grupo de 3 a 4 hijos [20% (22)]. Por último, el porcentaje mínimo lo obtuvo el grupo de 5 a más hijos [2,7% (3)]. Además, el mínimo número de hijos que tuvieron las madres evaluadas es de 1 hijo y el máximo es 7 hijos, con una media de 1.89 y una desviación estándar fue de 1.09.

Tabla N° 7: Conocimiento sobre importancia de la preparación de lonchera saludable en las madres de la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019

Conocimiento	N=110	
	Frecuencia	Porcentaje
Importancia de lonchera:		
Bajo	36	32.7
Medio	72	65.5
Alto	2	1.8

Fuente: cuestionario elaborado y aplicado por BGLJ

Interpretación:

De acuerdo a la Tabla N° 7, relacionado al conocimiento sobre la importancia en la preparación de loncheras saludables de las madres en estudio, se demostró que el mayor porcentaje lo obtuvieron las madres con un nivel de conocimiento medio [65.5% (72)]. A continuación, tenemos al nivel de conocimiento bajo [32,7% (36)]. Por último, el porcentaje mínimo lo obtuvieron las madres con un nivel de conocimiento alto [1.8% (2)].

Tabla N° 8: Conocimiento sobre agrupación de alimentos para la preparación de lonchera saludable en las madres de la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019

Conocimiento	N=110	
	Frecuencia	Porcentaje
Grupo de alimentos:		
Bajo	104	94.5
Medio	6	5.5
Alto	0	0

Fuente: cuestionario elaborado y aplicado por BGLJ

Interpretación:

Según la Tabla N° 8, referente al conocimiento de agrupación de alimentos para la preparación de loncheras saludables en las madres en estudio, se observaron que el mayor porcentaje lo obtuvieron las madres con un nivel de conocimiento bajo [94.5% (104)]. A continuación, tenemos al nivel de conocimiento medio [5.5% (6)]. Por último, el porcentaje mínimo lo obtuvieron las madres con un nivel de conocimiento alto [0% (0)].

Tabla N° 9: Conocimientos sobre preparación loncheras saludables de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019

Conocimiento	N=110	
	Frecuencia	Porcentaje
Preparación de Lonchera saludable:		
Bajo	62	56.4
Medio	46	41.8
Alto	2	1.8

Fuente: cuestionario elaborado y aplicado por BGLJ

Interpretación:

Según la Tabla N° 9, referente al conocimiento sobre preparación de loncheras saludables en las madres encuestadas, se evidencio que el mayor porcentaje obtuvieron las madres con un nivel de conocimiento bajo [56.4% (62)]. A continuación, tenemos al nivel de conocimiento medio [41.8% (46)]. Por último, el porcentaje mínimo lo obtuvieron las madres con un nivel de conocimiento alto [1.8% (2)].

4.2. ANÁLISIS INFERENCIAL

Tabla N° 10: Contraste ponderado del nivel de conocimientos sobre preparación de loncheras saludables de las madres en estudio de la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María- 2019

Conocimiento	Frecuencia	Porcentaje	X ²	p
Bajo	62	56.4	220.000	0.000
Medio	46	41.8		
Alto	2	1.8		
Total	110	100.0		

Fuente: cuestionario elaborado y aplicado por BGLJ

Interpretación

Al analizar, la variable en estudio nivel de conocimiento sobre preparación de lonchera saludable, se detalló que el nivel bajo alcanzó el 56.4%, mientras

que el 41,8% nivel medio y solo el 1.8% logró un nivel alto, mediante el estadístico Chi cuadrado se adquirió $X^2=220.000$ un valor $p =0,000$, con este resultado mencionamos que los niveles de conocimiento de las madres son del nivel bajo.

Tabla Nº 11: Ponderación del nivel de conocimientos sobre importancia de preparación de las loncheras saludables de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María- 2019

Conocimiento	Frecuencia	Porcentaje	X^2	p
Bajo	36	32.7		
Medio	72	65.5	220.000	0.000
Alto	2	1.8		
Total	110	100.0		

Fuente: cuestionario elaborado y aplicado por BGLJ

Interpretación

Al análisis del nivel de conocimiento sobre importancia de la preparación de loncheras saludables, se puntualizó que el nivel bajo alcanzó el 32.7%, mientras que el 65,5% un nivel medio y solo el 1.8% logró un nivel alto, mediante prueba estadístico del Chi cuadrado se adquirió un valor p de 220,000, con este resultado indicamos que los niveles de conocimiento de las madres son del nivel medio.

Tabla Nº 12: Ponderación del nivel de conocimientos sobre agrupación de alimentos para la preparación de loncheras saludables de las madres en estudio en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María- 2019

Conocimiento	Frecuencia	Porcentaje	X^2	p
Bajo	104	94.5		
Medio	6	5.5	110.000	0.000
Alto	0	0.0		
Total	110	100.0		

Fuente: cuestionario elaborado y aplicado por BGLJ

Interpretación

Dentro de la variable en estudio nivel de conocimiento sobre agrupación de alimentos para la preparación de loncheras saludables, se evidenció que el

nivel bajo alcanzó el 94.5%, mientras que el 5,5% un nivel medio y 0% logró nivel alto, mediante el estadístico del Chi cuadrado se adquirió $X^2=110.000$ un valor p de 0,000, con el resultado señalamos que los niveles de conocimiento de las madres son del nivel bajo.

CAPÍTULO V

DISCUSIÓN

5.1. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Una lonchera saludable es aquella que alberga dietas elementales para los pequeños que están en pleno crecimiento y desarrollo, y tienen como objetivo la aportación de energía y nutrientes necesarios para presentar óptimos horizontes de ejercicio corporal como cerebral, desarrollando salubridad en el niño; sabiendo que no reemplaza a las 3 comidas principales, sino que es un aperitivo entre las propias y puede suministrarse a media escala educativa ³⁸

El contenido de una lonchera saludable debe ir seguida del consumo del desayuno del niño el cual es su primera comida del día, por lo que la Organización Mundial de la salud ³⁹ refiere que el menor perderá bastante energía durante la faena educativa, incluso la energía guardada en las fibras de crecimiento.

En razón a ello, se hace muy importante que todas las madres conozcan acerca de cómo preparar adecuadamente una lonchera saludable.

Del estudio realizado con respecto a datos sociodemográficos de las madres en estudio, se identificó que mayoritariamente corresponden a la etapa joven 20 a 29 años y adulto joven de 30 a 39 años, edad en las que las madres si se les brinda conocimientos básicos muestran mayor responsabilidad en el cuidado de sus menores. Por otro lado, se evidencio que el mayor porcentaje corresponde a las madres con un nivel educativo de secundaria, alcanzando un 59,1% lo que pudo favorecer a la captación rápida de los conocimientos sobre alimentación de los niños si son brindados por los profesionales de la salud. Así mismo la gran parte de las madres en estudio se dedicaban a las labores del hogar en un 52,7%. Estos resultados se relacionaron con el estudio de Siña y Valencia ¹⁸ en la que refirió que el 49,1% de las madres tuvieron entre 25 a más años, asimismo demostró que el 51,8% de las madres obtuvieron el nivel pedagógico de secundaria, y por último refirió que el 45,6% tuvo trabajo dependiente lo cual difirió lo encontrado en nuestro estudio.

Asimismo, en relación a los resultados sociodemográficos, el estudio de Panduro²² demostró que el 44,2% de las madres tenían entre 28 a 35 años; el 40,8% alcanzó el horizonte educativo de técnico o superior y el 48,3% ocupación ama de casa.

La madre o el cuidador del niño preescolar debe tener conocimientos básicos sobre la elaboración de una lonchera saludable, con la finalidad de no mal nutrir al niño; un niño mal nutrido tiene dificultad en su aprendizaje, así como en la realización de sus actividades diarias. En razón a ello las madres o cuidadores deben saber cómo preparar una lonchera saludable para su menor hijo. En base a ello Meyer⁴⁰ refirió que la lonchera es “un estuche que sujeta provisiones que beneficiaron de forma nutritiva y balanceada la alimentación del niño, las cuales se incluyeron alimentos energéticos, reguladores y constructores que favorecieron al niño tener almacenamientos de sustentos entre la tarea del educando diariamente.

De nuestro estudio realizado se evidenció que mayoritariamente el 56,4% de las madres en estudio sus conocimientos fueron bajos respecto a la preparación de una lonchera saludable, el 41,8% alcanzó conocimiento medio y solo el 1,8% de las madres tuvieron conocimiento alto. Resultados que se asemejaron al estudio realizado por Choquehuanca⁽²¹⁾ en la que en una de sus instituciones educativas estudiadas las madres en un 67,3% alcanzaron un nivel de conocimiento bajo sobre preparación de viandas.

Así mismo Alvarado⁷ en su estudio realizado sobre Conocimiento de las madres de niños en edad preescolar sobre preparación de loncheras saludables encontró que el 57,0% de las madres desconocieron sobre la elaboración de vianda nutritiva.

A diferencia del estudio de Siña y Valencia¹⁸ sus resultados refirieron que el 64,0% de las madres tuvieron conocimiento medio, el 21,0% tuvieron conocimiento bajo y el 15,0% conocimiento alto, concluyendo que las mamitas de los colegiales de nivel primaria tuvieron un nivel de sensatez medio, con predisposición a conocimiento bajos.

En relación al nivel de conocimiento en la dimensión importancia de una lonchera saludable en nuestro estudio se evidencio que el 65,5% de las madres tiene conocimiento medio. Al respecto Colquehuanca²¹ en su estudio refirió que una lonchera saludable es significativo porque abastecería al cuerpo parte de las sustancias alimenticias que el niño(a) requiere durante el día y que estas provisiones para el plantel educativo debieron ser de cómoda asimilación, variedad y preparación; de sus resultados obtenidos encontró que una de sus instituciones educativas en estudio las madres tuvieron en un 77,6% conocimiento medio sobre importancia de las loncheras, mientras que en su segunda institución educativa las madres alcanzaron un 58,2% de conocimiento bajo en esta dimensión.

Los alimentos para una lonchera, debe prepararse de manera limpia, armónicas, adecuadas y suficientes. El colegial al abrir todos los días su taper debiendo encontrar provisiones múltiples y de contenido balanceado, así mismo debe de ser agradable para sus ojos de manera que esté contento de alimentarlos al instante de estar con ellos debiendo contener una provisión sólida, una fruta y una agüita⁴¹

Para la dimensión grupo de alimentos se encontró que un alto porcentaje de las madres tuvieron conocimiento bajo con el 94,5%. En base a ello se mencionó que una lonchera saludable debió estar compuesto por nutrimentos adecuados de tal forma que no impliquen riesgos en la salud³³. La Disposición desde el punto de vista nutritivo debió estar integrada por provisiones energéticas, constructores y reguladores; además de líquidos.

Finalmente, de los resultados obtenidos se consideró que las madres encuestadas de la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria-2019, sus conocimientos fueron bajos respecto a la preparación de lonchera saludable por lo que su aporte de este estudio radico en que los profesionales de la salud de la jurisdicción de Supte San Jorge debieron tomar estrategias para impartir conocimientos a las madres de manera que se prevenga una mal nutrición en el niño.

CONCLUSIONES

A perseverancia se detallan las conclusiones del presente trabajo de investigación:

- En relación a la variable sociodemográfica, el 46,4% de las madres tuvieron entre 20 a 29 años, el 64,5% están en condición de conviviente. El 59,1% alcanzaron el nivel educativo de secundaria, el 81,8% procedieron de zona urbana y el 52,7% tuvieron ocupación de ser ama de casa.
- En relación a conocimientos sobre la preparación de lonchera saludable, el 56,4% de las madres tuvieron conocimiento bajo.
- Relaciona a conocimientos sobre el grupo de alimentos que aportaría una lonchera saludable El 94,5% de las madres tuvieron conocimiento bajo.
- Los niveles de conocimiento sobre la importancia de preparación loncheras saludables de las madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María-2019 fueron diferentes con predominio de 65.5% tuvieron conocimiento medio

RECOMENDACIONES

- A los directivos del establecimiento de Salud y de la Red de Salud Leoncio Prado a cargo de la estrategia de Promoción de a la salud impleméntese programación de personal que realice acciones de promoción de la salud en las instituciones educativas iniciales sobre el preparado de loncheras saludables de esta manera mejorar los conocimientos de las madres.
- Corresponde al personal de salud de Supte San Jorge, realizar sesiones educativas, demostrativas a dirigido a las madres sobre elaboración de viandas saludables con la finalidad de incrementar sus conocimientos.
- A los profesionales de enfermería encargados de la atención a los niños menores de 5 años implementar actividades de promoción de la salud a través de talleres y sesiones educativas sobre preparación de loncheras saludables.
- Coordinar con las autoridades de la Institución Educativa Supte San Jorge para que en sus reuniones de padres de familia participe el personal de salud para impartir conocimientos sobre importancia y elaboración de loncheras saludables.
- Replicar esta investigación en otras instituciones educativas a fin de determinar la problemática real la cual permitirá a las autoridades correspondientes tomar acciones que prevengan mal nutrición en el niño(a).
- A las universidades con escuelas de enfermería continuar realizando estudios relacionados a la preparación loncheras saludables.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Piñero, L. Principales condicionantes del aprendizaje. Rev. Digital. Eduinnova. [Internet] 2010; 24:141-144. [Consultado 2020 Feb 20] Disponible en: <http://www.eduinnova.es/sep2010/22condicionantes.pdf>
2. Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición. Lineamientos de Gestión de la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable. [Internet]. [Consultado 2019 Set 19] Disponible en: http://www.minsa.gob.pe/portada/est_san/Lineamiento/ESN_ANS_FINAL.pdf
3. Valdivia G., Morán R., Quintanilla E., Valderrama M., Cardini, A., Hidalgo M. Punto Saludable: Manual del quiosco y Lonchera escolar saludable. [Internet] Lima; c2012. [Consultado 2019 Set 19] Disponible en: http://www.miraflores.gob.pe/Manual_del_kiosco_y_lonchera_saludable.pdf
4. Organización Mundial de la Salud. Estadísticas de nutrición a Nivel Mundial. [Internet]. [Consultado 2019 Set 20]. Disponible en: http://www.who.int/whosis/whostat/es_whs2011_full.pdf.
5. Fondo de las Naciones unidas para la Infancia. estado mundial de la infancia 2019. [Internet]. [Consultado 2019 May 05]. Disponible en: <https://www.unicef.org/media/62486/file/Estado-mundial-de-la-infancia-2019.pdf>.
6. Ministerio de Salud. Lineamientos para la promoción y protección de la alimentación saludable en las instituciones de educación básica. [Internet]. [Consultado 2019 May 05]. Disponible en: https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/296301/RM_N_195-2019-MINSA.PDF
7. Alvarado JM. Conocimiento de las Madres de niños en edad Preescolar sobre preparación de loncheras saludables en la Institución Educativa Inicial 115- 24 semillitas del saber. Cesar Vallejo – 2012. [Internet] Lima:BVS; 2013. [Consultado 2019 May 05]. <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-724533?lang=es>
8. Instituto Nacional de la Salud. Lonchera Escolar en Estudiantes de Nivel Primario. [Internet] [Consultado 2019 May 06]. Disponible en: https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/van/vigilancia_poblacion/Informe_de_Lonchera_Escolar_2013.pdf

9. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Lonchera inadecuada. 2013. [Internet] [Consultado 2019 May 20]. Disponible en: <http://www.ins.gob.pe/portal/home-cenan/>
10. Ramos CB. Evaluación de la lonchera escolar, con alimentos cultivados en el biohuerto escolar, y su influencia con el estado nutricional de los niños de tres y cuatro años de la institución educativa [Internet]. Arequipa: Universidad Nacional San Agustín de Arequipa; 2018. [Consultado 2019 May 20]. Disponible en: <http://repositorio.unsa.edu.pe/bitstream/handle/UNSA/8033/EDSralucb2.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
11. Diario la Republica. Loncheras nutritivas a bajo costo. <https://larepublica.pe/archivo/777439-loncheras-nutritivas-a-bajo-costo-son-ricas-en-proteinas-y-vitaminas>
12. Palomino YR. Conocimiento sobre la preparación de loncheras pre escolares de madres del nivel inicial de la I.E. 003 Laurita Vicuña Pino. [Internet]. Huánuco: Universidad de Huánuco; 2016. [Consultado 2019 May 20]. Disponible en: <http://200.37.135.58/handle/123456789/681>
13. Alvarado Y. Conocimiento de las Madres de niños en edad Preescolar sobre preparación de loncheras saludables en la Institución Educativa Inicial 115- 24 semillitas del saber. [Internet] Lima. 2013. [Consultado 2019 May 20]. Disponible en: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/?lang=es&q=au:%22Alvarado%20La%20Torre,%20Janeth%20Mercedes%22>
14. Requena LI. Conocimiento y prácticas que tienen las madres sobre el contenido de la lonchera y su relación con el estado nutricional del preescolar de la institución educativa [Internet]. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2006 [Consultado 2019 May 20]. Disponible en: https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/1000/Requena_rl.pdf?sequence=1
15. Jaramillo E. Características nutricionales de la lonchera escolar y el estado nutricional de los preescolares de la Escuela Modesto A. Peña herrera en Cotacachi. [Internet] Ecuador: Universidad Técnica del Norte; 2017. [Consultado 2019 Abr 30]. Disponible en: <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/7311>

16. Arauz G. Relación entre los conocimientos actitudes y prácticas alimentarias sobre el desayuno, lonchera y almuerzo de madres de niños preescolares de 2 a 5 años que asisten al Centro municipal de Educación Inicial Mundo Infantil y su estado nutricional. [Internet] Ecuador: Pontificia Universidad Católica del Ecuador; 2014 [Consultado 2019 Abr 20] disponible en: <http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/5994>
17. Fuentes. Relación entre el aporte nutricional de las loncheras y el índice de masa corporal en un grupo de niños del colegio Champagnat. [Internet] [Internet]. Colombia: Universidad Javeriana;2014. [Consultado 2019 May 06]. Disponible en: <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/16059/Fuente%20ContrerasEliePaolin2014.pdf?sequence=1>
18. Siña; Valencia. Conocimientos sobre lonchera saludable según características sociodemográficas de madres de niños del nivel primaria, Centro Educativo Particular Líder Ingenieros UNI. [Internet] Lima: Universidad Norbert Wiener; 2018 .[Consultado 2019 Abr 30]. Disponible en: <http://repositorio.uwiener.edu.pe/bitstream/handle/123456789/1988/TITU%20LO%20-%20Nelly%20Alejandra%20Valencia%20Alvarado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
19. Chunga CZ. Efectividad de una intervención educativa sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños en edad pre escolar de la I.E. Inicial N° 1447 San José. [Internet] Piura: Universidad Nacional de Piura; 2017. [Consultado 2019 Abr 30]. Disponible en: <http://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/UNP/1012/Med-Chu-Tum-17.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
20. Campos GC; Delgado FY. Conocimientos sobre loncheras saludables en docentes del nivel primario de una Institución Educativa Privada del distrito de Tucumé. [En línea] Chiclayo 2014. [Internet] [Consultado 2019 May 06]. Disponible en: <http://repositorio.umb.edu.pe/bitstream/UMB/57/1/Tesis%20Campos%20Castro%20-%20Delgado%20Gamonal.pdf>

21. Colquehuanca ZI. Conocimiento sobre preparación de loncheras nutritivas en madres con niños de 4 a 5 años de educación inicial de la I.E. Adventista Túpac Amaru y la I.E. N° 305 Juliaca. [Internet] Juliaca 2014 [Consultado 2019 May 07]. Disponible en: https://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/UPEU/225/Zenaida_Tesis_bachiller_2015.pdf?sequence=1&isAllowed=y
22. Panduro. Relación entre el conocimiento y actitudes hacia la aplicación de la preparación de loncheras saludables en madres de la I.E. Belén. [Internet]. Tingo María: Universidad de Huánuco; 2018. [Consultado 2019 May 06]. Disponible en: http://repositorio.udh.edu.pe/bitstream/handle/123456789/1085/T047_47843887_T.pdf?sequence=1&isAllowed=y
23. Palomino YR. Conocimiento sobre la preparación de loncheras preescolares de madres del nivel inicial de la I.E. I. N° 003 Laurita Vicuña Pino. [En línea] Huánuco 2016 [Internet] [Consultado 2019 May 06]. Disponible en: http://repositorio.udh.edu.pe/bitstream/handle/123456789/681/T047_73594973_T.pdf?sequence=1&isAllowed=y
24. Nola J. pender Teoría de la Promoción de la Salud sexta edición. Revista electrónica 2011; [Internet] [Consultado 2019 May 06]. Disponible en: [http://promocionsalud.ucaldas.edu.co/downloads/REVISTAS15\(1\)_9.pdf](http://promocionsalud.ucaldas.edu.co/downloads/REVISTAS15(1)_9.pdf)
25. Ministerio de Salud de Chile. Programa nacional de salud de la infancia con enfoque integral, 1 ed. [Internet] [Consultado 2019 May 06]. Disponible en: https://diprece.minsal.cl/wrdprss_minsal/wp-content/uploads/2015/10/2013_Programa-Nacional-de-Salud-de-la-infancia-con-enfoque-integral.pdf
26. UNESCO: Oficina Internacional de Educación. Florence Nightingale Perspectivas: revista trimestral de educación. [Internet]. 2000; 28 (1): 173-189 [Consultado 2019 May 06]. Disponible en: <http://www.ibe.unesco.org/sites/default/files/nightins.PDF>
27. Reyes. Efectividad de una intervención Educativa en el mejoramiento de los conocimientos y prácticas sobre la preparación de la lonchera, que tienen las madres de preescolares en una Institución Educativa Privada Santa Anita. [Internet] Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos;

- 2015 [Consultado 2019 May 06]. Disponible en: <https://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/20.500.12672/4168>
28. Chávez. Aplicación del Programa Educativo Escolar sano con alimentación saludable y su influencia en el nivel cognitivo y en las prácticas nutricionales de las Madres de la I.E. [Internet] Huaura:2010. [Consultado 2019 Abr 30]. Disponible en: <https://es.scribd.com/doc/204642234/APLICACION-DEL-PROGRAMA-EDUCATIVO-ESCOLAR-SANO-CON-ALIMENTACION-SALUDABLE-Y-SU-INFLUENCIA-EN-EL-NIVEL-COGNITIVO-Y-EN-LAS-PRACTICAS-NUTRICIONALES-D>
29. Ministerio de Salud. Proyecto de refrigerios y loncheras saludables dentro del marco del modelo de abordaje de promoción de la salud. [Consultado 2019 Abr 30]. Disponible en: http://www.minsa.gob.pe/portada/Especiales/2013/quiosco/archivos/doco nsul/ manual_discolonchera.pdf
30. Mora J, Mora O. Deficiencias de micronutrientes en América Latina y el Caribe: alimentación preescolar. Revista Chilena de Nutrición [Internet] 2012. [Consultado 2019 May 20]. Disponible en http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S071775182012000300006&script=sci_arttext
31. Carrasco M. Contenido de loncheras de pre escolares de la Institución Educativa Miguel Grau. Rev, Kiru [Internet] 2006;3(2):60-63. [Consultado 2019 Abr 30]. Disponible en <http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/handle/usmp/1692>
32. Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud. Refrigerio escolar saludable. Transparencia Instituto Nacional de Salud Perú [Internet]. Perú: INS; 2015 . [Consultado 2019 Abr 30]. Disponible en <http://www.minsa.gob.pe/index.asp?op=51¬a=16196>
33. Palomino; Vargas. Factores sociodemográficos y el nivel de conocimiento de las madres sobre preparación de loncheras saludables. [Internet]. Cajamarca 2018 [Consultado: 2019 Abr 20] Disponible en: <http://repositorio.unc.edu.pe/bitstream/handle/UNC/2139/TESIS.PDF?sequence=1&isAllowed=y>

34. Lozano N. Preparación de loncheras nutritivas en madres de niños de 4 y 5 años de la I.E. N° 1370. [Internet]. Cajamarca: Universidad San Pedro; 2017. [Consultado 2020 Ene 20]. Disponible en: http://repositorio.usanpedro.edu.pe/bitstream/handle/USANPEDRO/5318/Tesis_5835_0.pdf?sequence=1&isAllowed=y
35. Flores U. Gestión del conocimiento organizacional en el taylorismo y en la teoría de las relaciones humanas. Rev Esp. [Internet] 2005 26(22). [Consultado 2020 Ene 20]. Disponible en: <http://www.revistaespacios.com/a05v26n02/05260242.html>
36. Bunge M. El conocimiento Humano. Revista del Ministerio. Vol. 7. Brasil: ITA – Humanidades; 1971. [Consultado 2020 Ene 20]. Disponible en: https://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/publicaciones/rfcs/n1_1988/16.pdf
37. Martínez A, Ríos F. Los conceptos de conocimiento, epistemología y paradigma, como base diferencial en la orientación metodológica del trabajo de grado. Cinta moebio [Internet] 2006;25:111-121. [Consultado 2020 Ene 20]. Disponible en: <https://revistas.uchile.cl/index.php/CDM/article/view/25960/27273>
38. Canales OO. Efectividad de la sesión educativa: Aprendiendo a preparar loncheras nutritivas en el incremento de conocimientos de madres de preescolares en la Institución Educativa San José [Internet]. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2009. http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/548/Canales_ho.pdf?sequence=1&isAllowed=y
39. Organización Mundial de la Salud. Alimentos nutritivos. Asamblea mundial de la salud [Internet] 2010;16(13):6 [Consultado 2020 Ene 20]. Disponible en https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/44422/9789243500218_spa.pdf;jsessionid=D23124A6952236B28A72E76E7A81ED37?sequence=1
40. Meyer M. Conocimientos y prácticas que tienen las madres sobre el contenido de la lonchera y su relación con el estado nutricional [Internet] 2005 [Consultado 2020 Ene 20]. Disponible en: http://www.cybertesis.edu.pe/sisbib/2006_rl-TH.1.pdf
41. Ministerio de Salud. Aportes para la operativización del modelo de atención Integral de salud basado en familia y comunidad en el primer nivel [Internet]. Lima-Perú: Ministerio de Salud; 2012 [Consultado 2020 Ene 20]. Disponible en: <http://bvs.minsa.gob.pe/local/minsa/1880.pdf>.

ANEXOS

Anexo N° 1

MATRIZ DE CONSTANCIA

TÍTULO DEL ESTUDIO.						
“CONOCIMIENTO SOBRE PREPARACION DE LONCHERAS SALUDABLES EN MADRES DE NIÑOS DEL NIVEL INICIAL EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 346 SUPTÉ SAN JORGE TINGO MARIA - 2019”						
Problema general	Objetivo general	Hipótesis general	Variables e indicadores			
			Variable 1: Nivel de conocimiento			
			Dimensiones	Indicadores	Ítems	Escala de medición
¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019?	Determinar el nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019.	Hi: El nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019 es bajo. Ho: El nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019 es medio.	Importancia de la lonchera	Según respuesta de cuestionario	Alto Medio Bajo	Ordinal
			Grupos de alimentos	Según respuesta de cuestionario		
Problemas específicos	Objetivos específicos	Hipótesis específicas	Variables de caracterización			
			Características sociodemográficas			
			Dimensiones	Indicadores	Ítems	Escala de medición
•¿Qué características socio demográficas presentaron las madres	Describir las características socio demográficas que	Ha1: Las características sociodemográficas que presentaron las madres de niños del nivel inicial en la	Socio demográficas	Edad	Años cumplidos	De razón
				Estado civil	Soltera Casada	Nominal

de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019?	presentan las madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019.	Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019 son comunes entre sí. Ho1: Las características sociodemográficas que presentaron las madres de niños del nivel inicial, Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019 no son comunes entre sí.			Conviviente Viuda Divorciada	
				Nivel educativo	Sin instrucción Primaria Secundaria Superior	Nominal
				Procedencia	Urbana Rural	Nominal
				Ocupación	Estudiante Ama de casa Trabajo independiente Trabajo dependiente	Nominal
				N° hijos	Número hijos vivos	Razón

<p>¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre la importancia de una lonchera escolar saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019?</p>	<p>Establecer el nivel de conocimiento sobre la importancia de una lonchera escolar saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019.</p>	<p>Hi2: El nivel de conocimiento sobre la importancia de una lonchera escolar saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María – 2019 es medio.</p> <p>Ho2: El nivel de conocimiento sobre la importancia de una lonchera escolar saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María – 2019 es bajo.</p> <p>Ha2: El nivel de conocimiento sobre la importancia de una lonchera escolar saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María – 2019 es alto.</p>				
<p>¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre el grupo de alimentos que debe contener las loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019?</p>	<p>Identificar el nivel de conocimiento sobre el grupo de alimentos que debe contener una lonchera saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019.</p>	<p>Hi3: El nivel de conocimiento sobre los grupos alimentarios en una lonchera saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019 es bajo.</p> <p>Ho3: El nivel de conocimiento sobre los grupos alimentarios en una lonchera saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa</p>				

		<p>N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019 es medio.</p> <p>Ha3: El nivel de conocimiento sobre los grupos alimentarios en una lonchera saludable en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María - 2019 es alto.</p>				
Tipo de estudio	Población y muestra	Técnicas e instrumentos	Aspectos éticos	Estadística descriptiva e inferenciales		
estudio será observacional; tipo prospectivo, transversal; descriptivo univariado.	La población fue accedida por mamitas o cuidadores de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María, teniendo como población a 110 madres	<p>La Técnica: La técnica a utilizar será la Encuesta Y el Instrumento es un cuestionario.</p>	En el presente estudio se consideran los principios bioéticos	Descriptiva: Análisis descriptivo de frecuencias y proporciones de las enfermedades crónicas	Inferencial: Se utilizará la prueba Chi cuadrado X ² .	
Nivel del estudio						
Descriptivo						
Diseño del estudio						
Descriptivo						

Anexo N° 2:

INSTRUMENTO DE RECOLECCION DE DATOS ANTES Y DESPUES DE LA VALIDACION

CODIGO

Fecha: ----/----/----

Cuestionario para determinar aspectos generales de la población en estudio

Esperando su participación, confesando con franqueza el actual cuestionario. El ensayo es anónimo.

El actual estudio es objetivada, en determinar el nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María- 2019.

Analice usted con esmero y responda a los interrogatorios estampando con "x" en una sola alternativa o ultimando con frases en las líneas enmarcadas.

I: ASPECTOS GENERALES:

1. ¿Cuántos años tiene Ud.?.....

2. ¿Cuál es tu estado civil?

Soltera ()

Casada ()

Conviviente ()

3. ¿Cuál es su nivel educativo?

Sin instrucción ()

Primaria ()

Secundaria ()

Superior ()

4. ¿Cuál es su procedencia?

Urbana ()

Rural ()

5. ¿A qué se dedica Usted?

Estudiante ()

Ama de casa ()

Trabajo independiente ()

Trabajo dependiente ()

6 ¿Cuántos hijos vivos tiene?:.....

Código:

Fecha: ----/----/---

Cuestionario para medir conocimientos sobre preparación de Loncheras saludables en madres

Sra. lea cuidadosamente las siguientes preguntas y marque con una (x) según su criterio en cada una de las alternativas

I. Conocimientos sobre la Importancia de la preparación loncheras saludables

1. ¿Porque cree Ud. que es importante la preparación de una Lonchera saludable en niños escolares?

- a) Le permite desarrollar su actividad física y estar sano.
- b) Le permite crecer, estudiar, jugar y estar lleno.
- c) Le permite estudiar, crecer, hacer amigos y ser inteligente.
- d) Le permite estudiar, crecer, ser inteligente y estar saludable.
- e) Le permite no tener hambre

2. La función de la Lonchera escolar es:

- a) Mantener una dieta balanceada
- b) Satisfacer las necesidades del niño
- c) Reemplazar el desayuno del niño
- d) Reemplazar el almuerzo del niño
- e) Favorecer la memoria del niño

3. La lonchera escolar saludable debe contener lo siguiente:

- a) una cajita de frugos, una galleta salada y papas fritas
- b) una gaseosa, una galleta dulce y una fruta
- c) Un sándwich, una fruta y refresco natural
- d) Jugo de frutas, una galleta dulce y una golosina
- e) Sopa, segundo y refresco

4. Un ejemplo de lonchera saludable es:

- a) refresco natural de naranja, galleta dulce y pan
- b) gaseosa, galleta dulce y manzana
- c) gaseosa, naranja y pan
- d) pan con pollo, plátano y limonada

e) frugos, galleta dulce y manzana

5. Los alimentos que dan más energía al niño y que deben ser considerados en una Lonchera saludable son:

- a) manzana y mandarina
- b) limonada y naranjada
- c) pan y queque casero
- d) huevo sancochado y pollo deshilachado
- e) zumo de manzana y galleta soda

6. Los alimentos que favorecen el crecimiento del niño y que deben ser considerados en una Lonchera saludable son:

- a) plátano y naranja
- b) jugo de piña y zumo de manzana
- c) huevo sancochado y pollo deshilachado
- d) yogurt y mandarina
- e) manzana y queque casero

7. El alimento que contiene hierro y que debe ser considerado en una Lonchera saludable es:

- a) pan
- b) yema de huevo, sangre pollo
- c) mantequilla
- d) mermelada
- e) mandarina

8. El alimento que contiene calcio y que debe ser considerado en una Lonchera saludable es:

- a) manzana
- b) mermelada
- c) carne de pollo
- d) mantequilla
- e) naranjada

9. Que alimentos no debe colocar en la Lonchera de su niño?

- a) Pan con huevo y plátano.
- b) Manzana y leche.
- c) Frugos y lácteos.

d) Golosinas y gaseosa

10. Que alimentos incluye en la preparación de la Lonchera de su niño?

- a) Gaseosa, galletas y una naranja.
- b) Frugos, galletas y manzana
- c) Agua pura, huevo con arroz y gelatina.
- d) Fruta, verdura, pan refresco natural

II. Conocimientos sobre grupo de alimentos para la preparación de una Lonchera saludable

11. La bebida que debe estar presente en toda Lonchera escolar es:

- a) Gaseosa
- b) Frugos
- c) Refresco natural
- d) Café
- e) Té

12. Los carbohidratos (cereales, pan) tienen la función de:

- a) Formar y reparar células del cuerpo.
- b) Favorecer la digestión y asimilación de otros alimentos
- c) Controlar los ingresos y pérdidas de líquidos
- d) Transportar oxígeno y nutrientes a las células
- e) Brindar energía a las células del organismo

13. Las proteínas (carnes, huevo) tienen la función de:

- a) Brindar energía a las células del organismo
- b) Transportar oxígeno y nutrientes a las células
- c) Regular el equilibrio de líquidos
- d) Formar y reparar células del cuerpo
- e) Favorecer la digestión y absorción de otros alimentos

14. Las vitaminas y los minerales (hierro, calcio) tienen la función de:

- a) Transportar oxígeno y nutrientes a las células
- b) Favorecer la digestión y asimilación de otros alimentos.
- c) Regular el equilibrio de líquidos del cuerpo
- d) Brindar energía a las células del organismo e) Formar y reparar células del cuerpo

15. ¿Cuál de los alimentos cree Ud. que ayuden en el crecimiento de su hijo?

- a) Leche, huevo, queso, carnes
- b) Gaseosa, golosinas, pan.
- c) Frugos, galletas, chocolate.
- d) Pollo, golosinas y frugos

16. Marque usted el alimento que contiene un mineral

- a) Mantequilla
- b) Palta
- c) Hierro
- d) Huevo
- e) Queso

17. Marque usted el alimento que contiene vitamina A y que debe ser considerado en una lonchera nutritiva

- a) mantequilla
- b) naranja
- c) huevo sancochado
- d) mandarina
- e) naranjada

18. Marque usted el alimento que contiene vitamina C y que debe ser considerado en una lonchera nutritiva

- a) queso
- b) pan
- c) huevo sancochado
- d) mandarina
- e) mantequilla

CONSENTIMIENTO INFORMADO

TÍTULO DEL PROYECTO

Conocimiento sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 345 Supte San Jorge Tingo María-2019

Nombre de la investigadora y su número telefónico:

Bazan Gargate Leny Jhoana

Objetivo

Determinar el nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo María-2019

Participación

En esta monografía queremos la aportación con la veracidad en las respuestas de las tutoras de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N°346 Supte San Jorge Tingo María-2019

Los instrumentos a aplicarse son anónimos, no se requiere consignar su nombre

Procedimientos

Solo se aplicará un cuestionario, la cual le tomará un periodo próximo de 15 a 30 minutos.

Riesgos / incomodidades

No tendrá ninguna secuela perjudicial para usted o su niño, en cuestión de no admitir la participación. No adquirirá costo adicional en la fase monográfica.

Beneficios

El aporte que conseguirá por notificar en la monografía, es el de recoger averiguación acertada y renovada sobre conocimientos para preparación de loncheras saludables

Alternativas

Su cooperación es consciente. Usted puede decidir no integrar o puede desertar al estudio cuando desee. Al excluirse de la monografía no le causara ninguna contrariedad o desventaja de favores a los que posee inclusión.

Compensación

No recogerá subvención cualquiera por su integración por parte del investigador, ni de los establecimientos participantes. En el lapso de la monografía usted podrá pedir indagación renovada sobre el mismo, al sabio solidario.

Confidencialidad de la información

La averiguación recibida se conservará en privado en las colecciones de la institución de origen. No se divulgarán datos de ningún tipo. Así que obtenemos avalar en reserva total.

Problemas o preguntas

Para cualquier inconveniente o pregunta que desea realizar en cualquier momento de la investigación comuníquese con la investigadora o al Celular 972153569

Consentimiento / Participación voluntaria

Admitido mi persona: He leído la información dando la opción de interrogar mis dudas sobre ello y se me ha determinado con veracidad. Decidiendo ser parte del estudio, como también tengo la opción de excluirme, sin daño alguno.

- **Designaciones y rúbricas del contribuyente o comprometido legal**

Firma del participante: _____ DNI-----

Firma del investigador: _____

Huella digital si el caso lo amerita



Anexo N° 3

CONSTANCIAS DE VALIDACIÓN

TABLA PARA VALIDACION DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Estimado (a): *Lc. María del Carmen Muñoz Pando*

Teniendo como base los criterios que a continuación se presenta, se le solicita dar su opinión sobre el instrumento de recolección de datos que se adjunta. Marque con una (X) en SI o NO, en cada criterio, según su opinión.

CRITERIOS	SI	NO	OBSERVACION
1. El instrumento recoge información que permite dar respuesta al problema de investigación?	✓		
2. El instrumento propuesto responde a los objetivos del estudio?	✓		
3. Las preguntas del instrumento responde a la Operacionalización de la variable?	✓		
4. La estructura del instrumento es adecuado?	✓		
5. La secuencia presentada facilita el desarrollo del instrumento?	✓		
6. Las preguntas son claros y entendibles?	✓		
7. El número de preguntas es adecuado para su aplicación?	✓		
8. Se debe incrementar el número de ítems?		✓	
9. Se debe eliminar algunos ítems?		✓	

Sugerencias y/o aportes para mejorar el instrumento:

.....

.....

.....

FIRMA DEL EXPERTO:.....

M. Muñoz Pando
L.C. M. Muñoz Pando
 CIP 44087 POE 0071

TABLA PARA VALIDACION DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Estimado (a): *Lic. Lincker Tamani Murayari*

Teniendo como base los criterios que a continuación se presenta, se le solicita dar su opinión sobre el instrumento de recolección de datos que se adjunta. Marque con una (X) en SI o NO, en cada criterio, según su opinión.

CRITERIOS	SI	NO	OBSERVACION
1. El instrumento recoge información que permite dar respuesta al problema de investigación?	/		
2. El instrumento propuesto responde a los objetivos del estudio?	/		
3. Las preguntas del instrumento responde a la Operacionalización de la variable?	/		
4. La estructura del instrumento es adecuado?	/		
5. La secuencia presentada facilita el desarrollo del instrumento?	/		
6. Las preguntas son claros y entendibles?	/		
7. El número de preguntas es adecuado para su aplicación?	/		
8. Se debe incrementar el número de ítems?		/	
9. Se debe eliminar algunos ítems?		/	

Sugerencias y/o aportes para mejorar el instrumento:

.....

FIRMA DEL EXPERTO:.....


 Lic. Lincker Tamani Murayari
 BROMATÓLOGO - NUTRICIONISTA
 C.M.P. 6506

TABLA PARA VALIDACION DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Estimado (a): LIC. JOSE LUIS LOPEZ MARIANO

Teniendo como base los criterios que a continuación se presenta, se le solicita dar su opinión sobre el instrumento de recolección de datos que se adjunta. Marque con una (X) en SI o NO, en cada criterio, según su opinión.

CRITERIOS	SI	NO	OBSERVACION
1. El instrumento recoge información que permite dar respuesta al problema de investigación?	✓		
2. El instrumento propuesto responde a los objetivos del estudio?	✓		
3. Las preguntas del instrumento responde a la Operacionalización de la variable?		✓	En parte
4. La estructura del instrumento es adecuado?	✓		Requiere ajustes
5. La secuencia presentada facilita el desarrollo del instrumento?	✓		
6. Las preguntas son claros y entendibles?		✓	Para los Maestros los términos son muy técnicos.
7. El número de preguntas es adecuado para su aplicación?	✓		
8. Se debe incrementar el número de ítems?		✓	
9. Se debe eliminar algunos ítems?	✓		Hay dificultad.

Sugerencias y/o aportes para mejorar el instrumento:

Requiere ajustes respecto a MC, especificar e incluir.

FIRMA DEL EXPERTO:

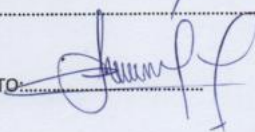


TABLA PARA VALIDACION DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Estimado (a): *Lic. Hector Huilido Reyes Paredes*

Teniendo como base los criterios que a continuación se presenta, se le solicita dar su opinión sobre el instrumento de recolección de datos que se adjunta. Marque con una (X) en SI o NO, en cada criterio, según su opinión.

CRITERIOS	SI	NO	OBSERVACION
1. El instrumento recoge información que permite dar respuesta al problema de investigación?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. El instrumento propuesto responde a los objetivos del estudio?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. Las preguntas del instrumento responde a la Operacionalización de la variable?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. La estructura del instrumento es adecuado?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. La secuencia presentada facilita el desarrollo del instrumento?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. Las preguntas son claros y entendibles?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. El número de preguntas es adecuado para su aplicación?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8. Se debe incrementar el número de ítems?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9. Se debe eliminar algunos ítems?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Sugerencias y/o aportes para mejorar el instrumento:

.....

FIRMA DEL EXPERTO:.....

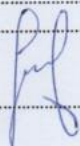


TABLA PARA VALIDACION DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Estimado (a): *Lic. Carmen Merino Gasteló.*

Teniendo como base los criterios que a continuación se presenta, se le solicita dar su opinión sobre el instrumento de recolección de datos que se adjunta. Marque con una (X) en SI o NO, en cada criterio, según su opinión.

CRITERIOS	SI	NO	OBSERVACION
1. El instrumento recoge información que permite dar respuesta al problema de investigación?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. El instrumento propuesto responde a los objetivos del estudio?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. Las preguntas del instrumento responde a la Operacionalización de la variable?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. La estructura del instrumento es adecuado?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. La secuencia presentada facilita el desarrollo del instrumento?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. Las preguntas son claros y entendibles?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. El número de preguntas es adecuado para su aplicación?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8. Se debe incrementar el número de ítems?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9. Se debe eliminar algunos ítems?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Sugerencias y/o aportes para mejorar el instrumento:

.....

FIRMA DEL EXPERTO:.....

Cmgs
 Lic. Carmen Merino Gasteló
 Esp. en Geriátrica Intensiva - Adulto
 CEP. 43732 RNE 6712

TABLA PARA VALIDACION DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Estimado (a): **Mg. WALTER HUGO MASGO CASTRO**

Teniendo como base los criterios que a continuación se presenta, se le solicita dar su opinión sobre el instrumento de recolección de datos que se adjunta. Marque con una (X) en SI o NO, en cada criterio, según su opinión.

CRITERIOS	SI	NO	OBSERVACION
1. El instrumento recoge información que permite dar respuesta al problema de investigación?	/		
2. El instrumento propuesto responde a los objetivos del estudio?	/		
3. Las preguntas del instrumento responde a la Operacionalización de la variable?	/		
4. La estructura del instrumento es adecuado?	/		
5. La secuencia presentada facilita el desarrollo del instrumento?	/		
6. Las preguntas son claros y entendibles?	/		
7. El número de preguntas es adecuado para su aplicación?	/		
8. Se debe incrementar el número de ítems?		/	
9. Se debe eliminar algunos ítems?		/	

Sugerencias y/o aportes para mejorar el instrumento:

.....

.....

.....

.....

FIRMA DEL EXPERTO: **Mg. WALTER HUGO MASGO CASTRO**

JEFE UNIDAD DE PLANEAMIENTO Y CALIDAD
HOSPITAL I TINGO MARIA



**ANEXO 03:
TABLA DE VALIDACION DE LOS INSTRUMENTOS**

Estimado (a):

Teniendo como base los criterios que a continuación se presenta, se le solicita dar su opinión sobre el instrumento de recolección de datos que se adjunta.

Marque con una (X) en SI o NO, en cada criterio, según opinión:

CRITERIOS	SI	NO	OBSERVACION
1. ¿El instrumento recoge información que permite dar respuesta al problema de investigación?	✓		
2. ¿El instrumento propuesto responde a los objetivos del estudio?	✓		
3. ¿Las preguntas del instrumento responde a la Operacionalización de la variable?	✓		
4. ¿La estructura del instrumento es adecuado?	✓		
5. ¿La secuencia presentada facilita el desarrollo del instrumento?	✓		
6. ¿Las preguntas son claros y entendibles?	✓		
7. ¿El número de preguntas es adecuado para su aplicación?	✓		
8. ¿Se debe incrementar el número de ítems?		✓	
9. ¿Se debe eliminar algunos ítems?		✓	

Sugerencias y/o aportes para mejorar el instrumento:

.....
.....
.....

FIRMA DEL EXPERTO: 

CEP-19705
Lic. Enf. Robert Redtegui Ruiz
JEFE UNIDAD DE EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD AMBIENTAL


FIRMA Y SELLO
CEP-19705

Anexo N° 4

DOCUMENTOS DE PERMISO DE LA EJECUCION DEL ESTUDIO



UNIVERSIDAD DE HUANUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERIA



SR.
PROF. SANDRA MARIBEL BALDEON ESTEBAN
DIRECTOR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA INICIAL N°346 SUPTE SAN JORGE TINGO MARIA

SD

Yo, **LENY JHOANA BAZAN GARGATE**, identificada con DNI N°47435271 domiciliado en Av. Abelardo Quiñones N°108, egresada de la universidad de Huánuco de la escuela académico profesional de enfermería ante usted me presento y expongo lo siguiente:


Que con la finalidad de optar el título de Licenciado de Enfermería estoy realizando el trabajo de investigación titulado **"CONOCIMIENTO SOBRE PREPARACION DE LONCHERAS SALUDABLES EN MADRES DE NIÑOS DE NIVEL INICIAL, INSTITUCION EDUCATIVA N°346 SUPTE SAN JORGE TINGO MARIA -2019"** Dicho proyecto fue aprobado por mis tres jurados revisores, docentes de la Universidad de Huánuco, quienes dictaminaron la ejecución respectiva.

Para la cual solicito tenga a bien autorizar la ejecución del mencionado trabajo de investigación y la recolección de los datos, dichos datos a recolectarse son muy importantes para realizar mi tesis y optar el Título de Licenciada de enfermería. Para lo cual le informo que el estudio lo vengo realizando asesorado por el **Lic. Enf Robert Reategui Ruiz**, Docente de la Universidad de Huánuco Sede Tingo María.

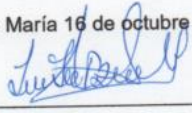
Por lo tanto, a Usted Señor Director solicito ordene a quien corresponde para acceder a mi solicitud por ser de justicia que espero alcanzar.

Para tal efecto adjunto la resolución de su aceptación.

Tingo María 16 de octubre del año 2019



RECIBIDO : 16-10-19
HORA : 9:40



LENY JHOANA BAZAN GARGATE
DNI N°47435271

NOTA: Cualquier, consulta al teléfono celular 972153569 LENY JHOANA BAZAN GARGATE.

TABLA DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO
MATRIZ DE ANALISIS DE LAS RESPUESTAS DE EXPERTOS
SEGÚN COEFICIENTE DE AIKEN

Items	JUECES							TOTAL		V
	Juez 1	Juez 2	Juez 3	Juez 4	Juez 5	Juez 6	Juez 7	Acuerdo	Desacuerdo	
1	1	1	1	1	1	0	1	6	1	0.86
2	1	1	1	1	1	0	1	6	1	0.86
3	0	1	0	0	1	1	1	4	3	0.57
4	1	1	1	1	1	1	1	7	0	1.00
5	1	1	1	1	1	1	1	7	0	1.00
6	1	1	1	1	0	0	1	5	2	0.71
7	1	1	0	1	1	1	1	6	1	0.86
Total	0.86	1.00	0.71	0.86	0.86	0.57	1.00	5.86	1.14	0.84

CONFIABILIDAD DEL INSTRUMENTO

Para conocimiento:

Nº de Preguntas

Alfa de Cronbach

18

0.84

Anexo N° 5
BASE DE DATOS

Id	Edad	EsCi	NivEduc	Proced	Ocupa	Nhijos	PuntPre	ConoPre	PuntGruAli	ConoGruAli	PuntGlob	ConoGlob
1	48	Casada	Secundaria	Urbana	Estudiante	2	12	Medio	6	Bajo	18	Medio
2	32	Conviviente	Secundaria	Urbana	Trabajo independiente	2	10	Medio	6	Bajo	16	Medio
3	31	Conviviente	Secundaria	Urbana	Trabajo	2	8	Medio	6	Bajo	14	Medio
4	37	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	1	10	Medio	6	Bajo	16	Medio
5	26	Conviviente	Primaria	Rural	Ama de casa	2	6	Bajo	6	Bajo	12	Bajo
6	32	Conviviente	Superior	Urbana	Trabajo	3	8	Medio	8	Medio	16	Medio
7	29	Conviviente	Secundaria	Urbana	Trabajo	1	12	Medio	6	Bajo	18	Medio
8	52	Soltera	Primaria	Urbana	Trabajo	2	8	Medio	4	Bajo	12	Bajo
9	31	Casada	Secundaria	Urbana	Ama de casa	1	6	Bajo	2	Bajo	8	Bajo
10	29	Soltera	Secundaria	Urbana	Trabajo	1	10	Medio	6	Bajo	16	Medio
11	55	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	3	12	Medio	4	Bajo	16	Medio
12	50	Conviviente	Primaria	Urbana	Ama de casa	3	4	Bajo	6	Bajo	10	Bajo
13	45	Conviviente	Primaria	Urbana	Ama de casa	4	6	Bajo	8	Medio	14	Medio
14	36	Soltera	Secundaria	Urbana	Ama de casa	1	12	Medio	4	Bajo	16	Medio
15	28	Conviviente	Primaria	Rural	Ama de casa	4	8	Medio	2	Bajo	10	Bajo
16	30	Conviviente	Primaria	Urbana	Ama de casa	6	10	Medio	4	Bajo	14	Medio

17	25	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	1	4	Bajo	4	Bajo	8	Bajo
18	27	Conviviente	Secundaria	Urbana	Trabajo	1	4	Bajo	8	Medio	12	Bajo
19	29	Casada	Superior	Urbana	Trabajo	2	16	Alto	10	Medio	26	Alto
20	22	Conviviente	Primaria	Rural	Ama de casa	1	6	Bajo	2	Bajo	8	Bajo
21	35	Conviviente	Secundaria	Urbana	Trabajo	2	10	Medio	6	Bajo	16	Medio
22	39	Casada	Secundaria	Urbana	Trabajo	3	10	Medio	4	Bajo	14	Medio
23	19	Soltera	Primaria	Rural	Ama de casa	1	8	Medio	6	Bajo	14	Medio
24	20	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	1	10	Medio	4	Bajo	14	Medio
25	25	Conviviente	Primaria	Urbana	Ama de casa	1	6	Bajo	4	Bajo	10	Bajo
26	23	Conviviente	Superior	Urbana	Estudiante	1	8	Medio	4	Bajo	12	Bajo
27	40	Conviviente	Superior	Rural	Trabajo	2	10	Medio	6	Bajo	16	Medio
28	34	Conviviente	Primaria	Urbana	Ama de casa	1	2	Bajo	2	Bajo	4	Bajo
29	37	Casada	Secundaria	Urbana	Ama de casa	1	8	Medio	6	Bajo	14	Medio
30	23	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	1	8	Medio	4	Bajo	12	Bajo
31	29	Conviviente	Primaria	Urbana	Ama de casa	2	10	Medio	4	Bajo	14	Medio
32	28	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	1	8	Medio	2	Bajo	10	Bajo
33	32	Conviviente	Primaria	Urbana	Ama de casa	3	6	Bajo	4	Bajo	10	Bajo
34	30	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	2	10	Medio	4	Bajo	14	Medio
35	32	Soltera	Secundaria	Urbana	Trabajo	3	0	Bajo	2	Bajo	2	Bajo
36	21	Soltera	Secundaria	Urbana	Ama de casa	1	2	Bajo	2	Bajo	4	Bajo
37	40	Conviviente	Primaria	Urbana	Ama de casa	1	0	Bajo	0	Bajo	0	Bajo
38	43	Conviviente	Secundaria	Rural	Trabajo	1	6	Bajo	2	Bajo	8	Bajo
39	40	Conviviente	Primaria	Urbana	Trabajo	3	10	Medio	2	Bajo	10	Bajo
40	32	Soltera	Secundaria	Urbana	Ama de casa	2	12	Medio	4	Bajo	16	Medio

41	23	Conviviente	Superior	Urbana	Trabajo	1	8	Medio	4	Bajo	12	Bajo
42	30	Conviviente	Secundaria	Rural	Trabajo	2	8	Medio	4	Bajo	12	Bajo
43	50	Soltera	Primaria	Urbana	Ama de casa	5	8	Medio	6	Bajo	14	Medio
44	34	Conviviente	Secundaria	Rural	Ama de casa	2	6	Bajo	6	Bajo	12	Bajo
45	22	Conviviente	Secundaria	Urbana	Trabajo	1	8	Medio	2	Bajo	10	Bajo
46	30	Casada	Superior	Urbana	Trabajo	1	10	Medio	2	Bajo	12	Bajo
47	25	Soltera	Secundaria	Urbana	Trabajo	1	4	Bajo	2	Bajo	6	Bajo
48	40	Soltera	Secundaria	Urbana	Trabajo	3	10	Medio	2	Bajo	12	Bajo
49	22	Conviviente	Secundaria	Rural	Trabajo	1	8	Medio	6	Bajo	14	Medio
50	22	Soltera	Secundaria	Urbana	Trabajo	1	12	Medio	6	Bajo	18	Medio
51	33	Conviviente	Primaria	Urbana	Ama de casa	4	4	Bajo	2	Bajo	6	Bajo
52	38	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	1	6	Bajo	2	Bajo	8	Bajo
53	38	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	2	10	Medio	2	Bajo	12	Bajo
54	24	Soltera	Primaria	Rural	Trabajo	1	4	Bajo	4	Bajo	8	Bajo
55	28	Soltera	Primaria	Urbana	Ama de casa	2	8	Medio	6	Bajo	14	Medio
56	41	Conviviente	Superior	Rural	Trabajo	3	14	Medio	4	Bajo	18	Medio
57	32	Conviviente	Primaria	Rural	Ama de casa	3	10	Medio	4	Bajo	14	Medio
58	28	Conviviente	Secundaria	Rural	Trabajo	2	10	Medio	4	Bajo	14	Medio
59	32	Conviviente	Superior	Urbana	Trabajo	2	8	Medio	4	Bajo	12	Bajo
60	36	Conviviente	Primaria	Urbana	Ama de casa	1	6	Bajo	2	Bajo	8	Bajo
61	46	Casada	Primaria	Urbana	Ama de casa	7	0	Bajo	0	Bajo	0	Bajo
62	30	Casada	Secundaria	Rural	Ama de casa	3	10	Medio	4	Bajo	14	Medio
63	34	Soltera	Superior	Urbana	Ama de casa	1	10	Medio	4	Bajo	14	Medio
64	26	Conviviente	Superior	Urbana	Ama de casa	1	10	Medio	2	Bajo	12	Bajo

65	38	Conviviente	Primaria	Urbana	Ama de casa	3	0	Bajo	0	Bajo	0	Bajo
66	32	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	3	10	Medio	4	Bajo	14	Medio
67	21	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	1	8	Medio	4	Bajo	12	Bajo
68	22	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	1	6	Bajo	2	Bajo	8	Bajo
69	22	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	2	8	Medio	4	Bajo	12	Bajo
70	28	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	2	6	Bajo	4	Bajo	10	Bajo
71	34	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	3	8	Medio	2	Bajo	10	Bajo
72	34	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	2	4	Bajo	4	Bajo	8	Bajo
73	34	Casada	Secundaria	Rural	Ama de casa	1	12	Medio	2	Bajo	14	Medio
74	22	Casada	Secundaria	Urbana	Ama de casa	1	6	Bajo	2	Bajo	8	Bajo
75	32	Soltera	Secundaria	Urbana	Trabajo	2	14	Medio	2	Bajo	16	Medio
76	31	Conviviente	Superior	Urbana	Estudiante	2	10	Medio	2	Bajo	12	Bajo
77	30	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	2	6	Bajo	2	Bajo	8	Bajo
78	33	Casada	Secundaria	Urbana	Ama de casa	2	12	Medio	4	Bajo	16	Medio
79	28	Conviviente	Secundaria	Urbana	Trabajo	2	6	Bajo	4	Bajo	10	Bajo
80	34	Conviviente	Superior	Rural	Ama de casa	3	8	Medio	6	Bajo	14	Medio
81	25	Conviviente	Secundaria	Urbana	Trabajo	1	6	Bajo	4	Bajo	10	Bajo
82	25	Soltera	Secundaria	Urbana	Trabajo	1	4	Bajo	4	Bajo	8	Bajo
83	27	Conviviente	Secundaria	Rural	Trabajo	2	10	Medio	2	Bajo	12	Bajo
84	28	Conviviente	Superior	Urbana	Trabajo	1	12	Medio	2	Bajo	14	Medio
85	44	Casada	Superior	Urbana	Trabajo	3	10	Medio	2	Bajo	12	Bajo
86	28	Casada	Superior	Urbana	Trabajo	2	8	Medio	2	Bajo	10	Bajo
87	28	Conviviente	Secundaria	Rural	Ama de casa	2	6	Bajo	2	Bajo	8	Bajo
88	24	Soltera	Primaria	Rural	Trabajo	2	8	Medio	6	Bajo	14	Medio

89	26	Conviviente	Secundaria	Urbana	Trabajo	2	8	Medio	6	Bajo	14	Medio
90	20	Soltera	Primaria	Urbana	Ama de casa	1	6	Bajo	8	Medio	14	Medio
91	30	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	2	16	Alto	10	Medio	26	Alto
92	28	Casada	Superior	Urbana	Trabajo	1	4	Bajo	4	Bajo	8	Bajo
93	23	Conviviente	Secundaria	Urbana	Trabajo	1	8	Medio	2	Bajo	10	Bajo
94	29	Conviviente	Secundaria	Urbana	Trabajo	2	6	Bajo	4	Bajo	10	Bajo
95	29	Soltera	Secundaria	Urbana	Trabajo	1	12	Medio	6	Bajo	18	Medio
96	20	Conviviente	Secundaria	Urbana	Trabajo	1	10	Medio	6	Bajo	16	Medio
97	24	Conviviente	Secundaria	Urbana	Trabajo	2	12	Medio	4	Bajo	16	Medio
98	28	Casada	Superior	Urbana	Trabajo	1	8	Medio	4	Bajo	12	Bajo
99	47	Casada	Secundaria	Urbana	Ama de casa	3	14	Medio	4	Bajo	18	Medio
100	32	Conviviente	Secundaria	Urbana	Trabajo	3	8	Medio	2	Bajo	10	Bajo
101	27	Conviviente	Superior	Urbana	Trabajo	1	12	Medio	4	Bajo	16	Medio
102	19	Conviviente	Primaria	Rural	Ama de casa	1	8	Medio	6	Bajo	14	Medio
103	25	Conviviente	Secundaria	Urbana	Trabajo	1	14	Medio	4	Bajo	18	Medio
104	29	Conviviente	Secundaria	Urbana	Trabajo	1	8	Medio	2	Bajo	10	Bajo
105	39	Casada	Superior	Urbana	Trabajo	2	8	Medio	4	Bajo	12	Bajo
106	25	Soltera	Secundaria	Urbana	Ama de casa	1	8	Medio	4	Bajo	12	Bajo
107	31	Conviviente	Secundaria	Urbana	Ama de casa	3	8	Medio	2	Bajo	10	Bajo
108	29	Conviviente	Primaria	Urbana	Ama de casa	2	2	Bajo	0	Bajo	2	Bajo
109	34	Soltera	Secundaria	Urbana	Trabajo	1	2	Bajo	0	Bajo	2	Bajo
110	36	Casada	Secundaria	Urbana	Ama de casa	2	8	Medio	6	Bajo	14	Medio