

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



TESIS

**“Consumo de alimentos chatarra y su relación con síntomas
gástricas en estudiantes de la Facultad de ciencias de la salud de la
Universidad de Huánuco 2019”**

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

AUTOR: Pardo Broncano, Miguel Angel

ASESORA: Flores Quiñonez, Emma Aida

HUÁNUCO – PERÚ

2023

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 Licenciado en Enfermería

Código del Programa: P03

Tipo de Financiamiento:

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

DATOS DEL AUTOR:

Documento Nacional de Identidad (DNI): 42784099

DATOS DEL ASESOR:

Documento Nacional de Identidad (DNI): 22407508

Grado/Título: Magister en ciencias de la salud salud pública y docencia universitaria

Código ORCID: 0000-0001-6338-955X

DATOS DE LOS JURADOS:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	DNI	Código ORCID
1	Alvarado Rueda, Silvia Lorena	Maestra en ciencias de la salud con mención en: salud pública y docencia universitaria	45831156	0000-0001-9266-6050
2	Jara Claudio, Edith Cristina	Doctor en ciencias de la educación	22419984	0000-0002-3671-3374
3	Salazar Rojas, Celia Dorila	Magister en educación gestión y planeamiento educativo	22415399	0000-0002-0562-3712

D

H



UDH
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

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



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la ciudad de Huánuco, siendo las 16:30 horas del día 12 del mes de julio del año dos mil veintitrés, en Auditorio de la Facultad de Ciencias de la Salud en cumplimiento de lo señalado en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad de Huánuco, se reunió el Jurado Calificador integrado por los docentes:

- **MG. SILVIA LORENA ALVARADO RUEDA** (PRESIDENTE)
- **DRA. EDITH CRISTINA JARA CLAUDIO** (SECRETARIA)
- **MG. CELIA DORILA SALAZAR ROJAS** (VOCAL)
- **MG. EMMA AIDA FLORES QUIÑÓNEZ** (ASESORA)

Nombrados mediante Resolución N°1439-2023-D-FCS-UDH, para evaluar la Tesis intitulado: "CONSUMO DE ALIMENTOS CHATARRA Y SU RELACION CON SINTOMAS GÁSTRICAS EN ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO 2019"; presentado por el Bachiller en Enfermería **Bachiller. MIGUEL ANGEL PARDO BRONCANO**, Para optar el Título Profesional de Licenciado en Enfermería.

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

Habiendo absuelto las objeciones que le fueron formuladas por los miembros del jurado y de conformidad con las respectivas disposiciones reglamentarias, procedieron a deliberar y calificar, declarándolo (a) *Aprobado*.....Por *Unanidad*....., con el calificativo cuantitativo de*14*..... y cualitativo de*Buena*.....

Siendo las,*18*..... horas del día ...*12*...del mes de*Julio*...del año 2023, los miembros del Jurado Calificador firman la presente Acta en señal de conformidad.

Silvia Lorena Alvarado Rueda
PRESIDENTE

MG. SILVIA LORENA ALVARADO RUEDA
Cod. 0000-0001-9266-6050
DNI: 22518726

Edith Cristina Jara Claudio

SECRETARÍA

DRA. EDITH CRISTINA JARA CLAUDIO
Cod. 0000-0002-3671-3374
DNI: 22419984

Celia Dorila Salazar Rojas
VOCAL

MG. CELIA DORILA SALAZAR ROJAS
Cod. 0000-0001-9810-2007X
DNI: 22415399

CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD

Yo, **EMMA AIDA FLORES QUIÑÓNEZ**, asesor(a) del PA de Enfermería y designada mediante **Resolución N° 2070-2019-D-FCS-UDH** del estudiante **PARDO BRONCANO MIGUEL ANGEL** de la investigación titulada “CONSUMO DE ALIMENTOS CHATARRA Y SU RELACIÓN CON SÍNTOMAS GÁSTRICAS EN ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO 2019”

Puedo constar que la misma tiene un índice de similitud del 24% verificable en el reporte final del análisis de originalidad mediante el Software Antiplagio Turnitin.

Por lo que concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio y cumple con todas las normas de la Universidad de Huánuco.

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

Huánuco, 14 de Julio 2023



Mg. EMMA AIDA FLORES QUIÑÓNEZ
CEP. 4146

FLORES QUIÑÓNEZ EMMA AIDA
22407508
Cod.: 0000-001-6338-955X

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO


CONSUMO DE ALIMENTOS CHATARRA Y SU RELACION CON SINTOMAS GÁSTRICAS EN ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO 2019

INFORME DE ORIGINALIDAD



FUENTES PRIMARIAS

1	repositorio.udh.edu.pe Fuente de Internet	11%
2	Submitted to Universidad de Huanuco Trabajo del estudiante	7%
3	repositorio.unicach.mx Fuente de Internet	2%
4	congresopsicologiacolombia.com Fuente de Internet	1%
5	core.ac.uk Fuente de Internet	<1%
6	repositorio.unac.edu.pe Fuente de Internet	<1%
7	repositorio.unsa.edu.pe Fuente de Internet	<1%
8	Submitted to Universidad de Ciencias y Humanidades	<1%



Mg. EMMA AIDA FLORES QUIÑÓNEZ
CEP. 4146

FLORES QUIÑÓNEZ EMMA AIDA
22407508
Cod.: 0000-001-6338-955X

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico:

Al creador, al todo poderoso por iluminarme mi camino hacia mi objetivo.

A mis familiares por su apoyo incondicional y permanente en todo el proceso de mi formación profesional.

A mi madre que está el cielo, que me encamina y me bendice

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento especial a mi madre por impulsarme a cumplir mis objetivos profesionales

A mis docentes de la Universidad de Huánuco por haber inculcado sus sabidurías en todo el proceso de mi formación profesional

A mi asesora FLORES QUIÑONEZ, EMMA AIDA por guiarme con sus sabidurías para la culminación de mi trabajo de investigación.

A mis jurados por la paciencia y sabias orientaciones para el desarrollo de mi tesis agradezco a la. DRA: GLADYS LILIANA RODRIGUEZ DE LAMBORDI Mg: EDITH CRISTINA JARA CLAUDIO MG. CELIA DORILA SALAZAR ROJAS

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. DESCRIPCION DEL PROBLEMA.....	14
1.2. FORMULACION DEL PROBLEMA.....	17
1.2.1. PROBLEMA GENERAL.....	17
1.2.2. PROBLEMAS ESPECÍFICOS:.....	17
1.3. OBJETIVOS.....	18
1.3.1. OBJETIVO GENERAL.....	18
1.3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	18
1.4. JUSTIFICACION DE LA INVESTIGACION.....	19
1.4.1. JUSTIFICACION TEÓRICA.....	19
1.4.2. JUSTIFICACION PRÁCTICA.....	19
1.4.3. JUSTIFICACION SOCIAL.....	20
1.4.4. JUSTIFICACION METODOLÓGICA.....	20
1.5. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACION.....	20
1.6. VIABILIDAD DE LA INVESTIGACION.....	20
CAPITULO II.....	22
MARCO TEORICO.....	22
2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACION.....	22
2.1.1. ANTECEDENTES INTERNACIONALES.....	22
2.1.2. ANTECEDENTES NACIONALES.....	24
2.1.3. ANTECEDENTES LOCALES.....	25
2.2. BASES TEÓRICAS.....	27

2.2.1.	TEORÍA DE LA PROMOCIÓN DE LA SALUD	27
2.2.2.	MODELO DE ADAPTACIÓN DE CALLISTA ROY	27
2.3.	DEFINICIONES CONCEPTUALES	28
2.3.1.	CONSUMO DE ALIMENTO CHATARRA.....	28
2.3.2.	ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO DE GRASA	28
2.3.3.	ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO DE AZÚCAR	28
2.3.4.	ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO DE SAL	28
2.3.5.	ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO DE PROCESADOS... 28	
2.3.6.	FACTORES DE LA MALA ALIMENTACIÓN	29
2.3.7.	NO TENER UN HORARIO	29
2.3.8.	COMER MÁS DE LA CUENTA	29
2.3.9.	COMER MUCHA CHATARRA	29
2.3.10.	SINTOMATOLOGÍA GÁSTRICA.....	29
2.4.	HIPOTESIS.....	30
2.4.1.	HIPÓTESIS GENERAL	30
2.4.2.	HIPÓTESIS ESPECÍFICAS.....	30
2.5.	VARIABLE	31
2.5.1.	VARIABLE INDEPENDIENTE:.....	31
2.5.2.	VARIABLE DEPENDIENTE.	32
2.5.3.	VARIABLES DE CARACTERIZACION:	32
2.6.	OPERACIONALIZACION DE VARIABLES.....	33
CAPITULO III		36
METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION		36
3.1.	TIPO DE INVESTIGACION	36
3.1.1.	ENFOQUE.....	36
3.1.2.	ALCANCE O NIVEL	36
3.1.3.	DISEÑO	37
3.2.	POBLACION Y MUESTRA	37
3.2.1.	POBLACION	37
3.2.2.	MUESTRA Y MUESTREO	38
3.3.	TECNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE DATOS	
	39
3.3.1.	PARA LA RECOLECCIÓN DE LOS DATOS.....	39
3.3.2.	PARA LA PRESENTACIÓN DE LOS DATOS.....	43

3.3.3. PARA EL ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS.....	43
CAPITULO IV.....	45
RESULTADOS.....	45
4.1. PROCESAMIENTO DE DATOS	45
4.2. CONTRASTACION DE HIPOTESIS Y PRUEBA DE HIPOTESIS..	57
CAPITULO V.....	63
DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	63
5.1. PRESENTAR LA CONTRASTACION DE LOS RESULTADOS DEL TRABAJO DE INVESTIGACION:	63
CONCLUSIONES	67
RECOMENDACIONES.....	69
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	70
ANEXOS	76

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Descripción de las características demográficas, de los estudiantes que consumen alimentos chatarra en la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019	45
Tabla 2. Distribución de las características académicas de los estudiantes que consumen alimentos chatarra en la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019	46
Tabla 3. Distribución de los estudiantes que consumen alimentos chatarra según síntomas gástricos, de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.....	47
Tabla 4. Distribución de los estudiantes que consumen alimentos chatarra según los signos gástricos, de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.....	48
Tabla 5. Distribución de los estudiantes que consumen alimentos chatarra según tratamiento de los síntomas gástricos, en la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.....	49
Tabla 6. Distribución de los estudiantes que consumen alimentos chatarra según diagnóstico médico de gastritis y como le diagnosticaron en facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.....	50
Tabla 7. Distribución de los estudiantes que consumen alimentos chatarra según comidas al día, en la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.....	51
Tabla 8. Distribución de los estudiantes que consumen alimentos chatarra, de acuerdo con el lugar de consumo de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019	52
Tabla 9. Distribución de los estudiantes que consumen alimentos chatarra de acuerdo a quien prepara sus alimentos, de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.....	53
Tabla 10. Distribución de los estudiantes que consumen alimentos chatarra de acuerdo con sus hábitos nocivos, de la facultad de Ciencia de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019	54
Tabla 11. Distribución de la muestra en estudio que consumen alimentos chatarra según tipo de seguro que poseen y donde acuden para atenderse	

los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.....	55
Tabla 12. Distribución de los estudiantes con síntomas gástricos, de acuerdo con consumo de comidas chatarra, de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019	56
Tabla 13. Relación entre síntomas gástricos y las características sociodemográficas, de los estudiantes de la facultad de Ciencia de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019	57
Tabla 14. Relación entre síntomas gástricos y el sexo, de los estudiantes de la facultad de Ciencia de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019	58
Tabla 15. Relación entre síntomas gástricos y el lugar de procedencia, de los estudiantes de la facultad de Ciencia de la Salud de la Universidad de Huánuco 2023.....	58
Tabla 16. Relación entre los síntomas gástricos y el consumo de alimentos chatarra con contenido de grasa, en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.....	59
Tabla 17. Relación entre los síntomas gástricos y el consumo de alimentos chatarra con contenido de azúcar, en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.....	60
Tabla 18. Relación entre los síntomas gástricos y el consumo de alimentos chatarra con contenido de sal, en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019	61
Tabla 19. Relación entre los síntomas gástricos y el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de aditivos, en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.....	62

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 MATRIZ DE CONSISTENCIA.....	77
Anexo 2 INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE LOS DATOS CUESTIONARIO DE CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA MUESTRA EN ESTUDIO	83
Anexo 3 CONSTANCIAS DE VALIDACION	95
Anexo 4 DOCUMENTOS DE PERMISO DE LA EJECUCION DEL ESTUDIO	100
Anexo 5 BASE DATOS.....	100
Anexo 6 CONSTANCIA DE REPORTE DE TURNITIN	121

RESUMEN

OBJETIVO: Determinar la relación entre el consumo de alimentos chatarra y los síntomas gástricos en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019. **MÉTODOS:** Estudio de tipo observacional prospectivo, transversal y analítico. La técnica utilizada fue la encuesta y el instrumento guía de entrevista; para la prueba estadística se utilizó la prueba Chi Cuadrado en SPSS V.22. **RESULTADOS:** La edad de la muestra estudiada el 62.50% son de 25 a 30 años, el 60.83% son femeninos y el 58.75% proceden de zonas rurales, el 55.83% estudiantes de enfermería, el 35.00% cursan el VI ciclo, el 17.92% perciben dolor estomacal y emaloniamiento, el 46.25% con signos de dolor estomacal, el 92.83% si tiene hábitos nocivos, el 89.58% consume alimento con grasa, el 91.17% alimento con azúcar, el 92.92% alimento con sal y el 65.83% alimento con aditivos. Al buscar relación entre el consumo de alimentos chatarra y los síntomas gástricos con la prueba chi – cuadrado, se obtuvo un valor menor a $p \leq 0,05$ del nivel significancia es decir existe diferencias estadísticas significativas en todas las variables; motivo por el cual se aceptan la hipótesis de investigación y se rechazan la hipótesis nula. **CONCLUSIONS:** Existen diferencias estadísticas significativas entre el consumo de alimentos chatarra y los síntomas gástricos.

PALABRAS CLAVES: consumo de alimentos chatarra, síntomas gástricos, alto contenido de grasa, alto contenido de sal, alto contenido de azúcar.

ABSTRACT

OBJECTIVE: To determine the relationship between the consumption of junk food and gastric symptoms in students of the Faculty of Health Sciences of the University of Huánuco 2019. **METHODS:** Prospective, cross-sectional and analytical observational study. The technique used was the survey and the interview guide instrument; For the statistical test, the Chi Square test was used in SPSS V.22. **RESULTS:** The age of the sample studied, 62.50% are from 25 to 30 years old, 60.83% are female and 58.75% come from rural areas, 55.83% are nursing students, 35.00% are in the VI cycle, 17.92% perceive stomach pain and stagnation, 46.25% with signs of stomach pain, 92.83% if they have harmful habits, 89.58% consume food with fat, 91.17% food with sugar, 92.92% food with salt and 65.83% food with additives. When looking for a relationship between the consumption of junk food and gastric symptoms with the chi-square test, a value less than $p \leq 0.05$ of the significance level was obtained, that is, there are significant statistical differences in all the variables; Therefore, the research hypothesis is accepted and the null hypothesis is rejected. **CONCLUSIONS:** There are significant statistical differences between the consumption of junk foods and gastric symptoms.

KEY WORDS: junk food consumption, gastric symptoms, high fat, high salt, high sugar.

INTRODUCCION

El presente informe final de tesis se desarrolló en la Universidad de Huánuco Filial Leoncio Prado, cuyo título es “Consumo de alimentos chatarra y su relación con síntomas gástricas en estudiantes de la facultad de ciencias de la salud de la Universidad de Huánuco 2019”; cuya intención fue saber de fuentes investigativas sobre el consumo de alimentos chatarra y su relación con los síntomas gástricas para lo cual se han planteado la siguiente interrogante de investigación ¿ Existirá relación entre el consumo de alimentos chatarra y los síntomas gástricas de los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019?.

La población que fue estudiada son de diferentes niveles socio económicos y culturales; además de las zonas esparces del ámbito de estudio la misma que se evidencia en este trabajo realizado con el propósito de estar al tanto en relación al consumo de alimentos chatarra y los síntomas gástricas en los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco quienes por diversos motivos como la recarga académica, facilidades para el consumo o el consumo rápido hace frecuente la alimentación con estos productos denominados comidas chatarra sin embargo ello trae consigo múltiples problemas de salud.

Asimismo, en respuesta a la interrogante el estudio ha buscado nivelar resultados de nuestro medio el cual podrían ser utilizado como evidencia, para plantear programas y estrategias de mejoras para hacer que se perfeccionen o se mejoren la la promoción de los estilos de vida saludables en estudiantes universitarios.

En tal sentido, el trabajo se encuentra descrito en cinco capítulos; estando el primer capítulo; que comprende a la descripción del problema, la justificación, los objetivos del estudio y de igual modo se consideran a las limitaciones y viabilidad respectivamente

En el segundo capítulo se describe el marco teórico, el cual contiene los antecedentes del trabajo de investigación, las bases teóricas para el sustento de dicho estudio y las definiciones conceptuales; además se consideran en

este apartado a las hipótesis, variables en estudio y su operacionalización respectiva.

El tercer capítulo compuesto por la metodología de la investigación, como tipo de investigación, su enfoque, el alcance y su diseño del estudio, también se considera, población y muestra, las técnicas e instrumentos de recolección de los datos.

En su cuarto capítulo se exhibe los resultados de la investigación con su respectiva interpretación donde se presentan las Tablas y graficas elaboradas.

Y finalmente en el quinto capítulo se muestran la discusión de los resultados; posteriormente se presentan las conclusiones y recomendaciones. También se incluyen las referencias bibliográficas y los anexos parte del presente trabajo de investigación.

CAPITULO I

PROBLEMA DE INVESTIGACION

1.1. DESCRIPCION DEL PROBLEMA

El Ministerio de Salud ⁽¹⁾ menciona que el consumo de alimentos chatarra o también conocidos como alimentos ultra procesados pueden generar enfermedades como obesidad, diabetes, hipertensión arterial y debilitar el sistema inmunológico, aumentando así el riesgo de contraer diversas enfermedades.

Arbeláez et al ⁽²⁾ mediante un estudio nos mencionan que los síntomas gástricos en estudiantes pueden estar asociada a diferentes factores como son los malos hábitos alimentarios y algunos desencadenantes emocionales como el estrés y la ansiedad.

La Asociación de consumidores Orgánicos ⁽³⁾ nos mencionan que el ingreso a la universidad genera una serie de cambios en la vida de los jóvenes, dentro de estos cambios, el consumo de sus alimentos resulta uno de los factores menos visibles en los estudiantes, pero que generan mayores problemas en la salud a mediano y largo plazo.

En tanto Morales ⁽⁴⁾ Señala que la comida chatarra se ha convertido en parte de los hábitos alimentarios de nuestra sociedad, siendo un factor determinante del sobrepeso y obesidad, entre otras enfermedades crónicas no transmisibles, que atentan contra la buena salud que deberían gozar los estudiantes para un óptimo rendimiento académico.

El Instituto Nacional de Diabetes y Enfermedades Digestivas y Renales ⁽⁵⁾ refiere que en la actualidad los jóvenes estudiantes universitarios están expuestos a un ritmo de vida altamente estresante, en donde las presiones en el trabajo, en el estudio dentro de la universidad, los conflictos existenciales, los malos hábitos alimenticios y los hábitos nocivos como el alcohol, tabaquismo; pueden conducir al deterioro de su organismo y la aparición de

distintas enfermedades orgánicas como los síntomas gástricos que es el motivo del presente estudio.

Mientras tanto Medrano ⁽⁶⁾ nos da a conocer en su estudio realizado en el 2021 en países de América Latina que, de los 2,254 estudiantes universitarios encuestados, Paraguay fue el país que tuvo mayor consumo de los seis tipos de alimentos no saludables; siendo el país que reportó porcentajes mayores de consumo de bebidas gaseosas con el 79%, bebidas azucaradas/néctares 92% y comida rápida 89%, los otros países que le siguieron en porcentajes altos fueron Ecuador que es el principal consumidor de bebidas energizantes, con el 42%, Panamá principal consumidor de snacks, con el 89% y Venezuela principal consumidor de golosinas, con el 87%.

Así mismo en Argentina en un estudio realizado por Moreno et al ⁽⁷⁾ refieren que en la facultad Ciencias de la Salud, el síntoma digestivo o gástrico alto más frecuente fue distensión abdominal, con 29,1% y las menos frecuentes anorexias 4,1% y vómito 1,4%.

En el estudio realizado por Ávila et al ⁽⁸⁾ en Perú, Lima en 2018, mencionan que el 48% de los alumnos encuestados presenta algún malestar estomacal con una duración de 1 día. Siendo los síntomas más comunes la inflamación y los eructos, encontró que sólo un 30% de los encuestados trae comida de su casa para consumir en la escuela y 70% compra comida.

Asimismo, Concepción ⁽⁹⁾ refiere en su estudio realizado en Lima-2018 que el síntoma gástrico que más presentaron los estudiantes encuestados fueron el dolor abdominal el 37,8%; seguidos de síntomas que se manifiestan casi proporcionalmente similares como: pérdida del apetito el 25,4%; reflujo gastroesofágico el 24,9%, acidez 24,4% y eructos 21,4%. Los demás síntomas se presentan en menor proporción como: náuseas 18,2% y flatulencia y distensión abdominal por gases 16,4%.

Y en nuestra región Huánuco Rojas ⁽¹⁰⁾ menciona en su estudio en el 2018, que los universitarios el 67,7% consumen frituras más de 1 a 4 por semana, el 79,2% bebidas alcohólicas varias veces por semana, el 52,8%

consume carnes fritas en el hogar, el 57,2% consumen té, café o gaseosas con las comidas.

Y a nivel gástrico el 68,4% presentan sintomatología gástrica. Instituto Nacional de la Diabetes y las Enfermedades Digestivas y Renales ⁽¹¹⁾ entre las causas de los síntomas gástricos tenemos el uso excesivo alcohol, estrés, fumar, consumir por tiempo extenso medicamentos antiinflamatorios no esteroides, infecciones por bacterias como E. coli, Salmonella o Helicobacter pylori, desordenes autoinmunes y reflujo biliar.

Para la Caja de Seguro Social- Panamá ⁽¹²⁾ menciona que las consecuencias de las úlceras gástricas puede ser muy graves, por lo que es sustancial saber de buena fuente los síntomas y las causas de la enfermedad, el cual implica substancialmente el estómago y el esófago, mientras que el segundo tipo de síntomas puede alcanzar a involucrar otros órganos, conectado con el estómago.

Asimismo, para Cilleruelo ⁽¹³⁾ otra de las consecuencias es que los pacientes que sufren enfermedades gástricas, suelen desconocerse y así con el tiempo exterioriza síntomas. Esto podría no parecer grave, porque la gastritis es una situación progresiva, que si no es tratada apropiadamente puede traer consecuencias mayores para la salud tales como úlceras pépticas, gástricas o duodenales, entre otros.

La Clínica Mayo ⁽¹⁴⁾ menciona como posible alternativa de solución, una alimentación saludable ya que cumple un papel importante en la prevención de problemas de salud lo que favorece una disminución en el riesgo de padecer enfermedades como el sobrepeso u obesidad, una forma de garantizar que la población no esté en riesgo de contraer enfermedades no transmisibles es la inculcación de conocimientos nutricionales y, por lo tanto, se verán los cambios de hábitos alimentarios.

El Gobierno de España ⁽¹⁵⁾ propone que, una de las alternativas de solución a este problema en los estudiantes universitarios es conocer los determinantes respecto a los hábitos alimenticios asociados a sintomatologías gástricas por malos hábitos alimenticios y estrés siendo causas muy

frecuentes para el origen de estos síntomas o signos de diversos problemas gástricos.

Después de observar la problemática de los hábitos alimenticios es necesario intervenir en esta población vulnerable para determinar cuáles son las causas en una sintomatología gástrica en los estudiantes universitarios de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco.

Al observar estos datos y analizando la información se ha decidido plantear la siguiente interrogante de investigación:

1.2. FORMULACION DEL PROBLEMA

1.2.1. PROBLEMA GENERAL

- ¿Existirá relación entre el consumo de alimentos chatarra y los síntomas gástricos de los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019?

1.2.2. PROBLEMAS ESPECÍFICOS:

- ¿Cuáles son las características generales de los estudiantes con síntomas gástricos de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019?
- ¿Cuál es la relación entre las características de alimentación del consumo de comida chatarra y los síntomas gástricos de los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019?
- ¿Cuál será el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de grasa en los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019?
- ¿Cómo será el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de sal en los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la

Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019?

- ¿Cómo es el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de azúcar de los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019?
- ¿Cómo es el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de aditivos de los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019?
- ¿Cuáles son los síntomas gástricos en los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019?

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVO GENERAL

- Determinar la relación entre el consumo de alimentos chatarra y los síntomas gástricos en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Describir las características generales de los estudiantes con síntomas gástricas de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019
- Conocer la relación entre las características de alimentación del consumo de comida chatarra y los síntomas gástricos de los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019.
- Describir el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de grasa en los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la

Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019.

- Identificar el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de sal en los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019.
- Describir el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de azúcar en los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019.
- Describir el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de aditivos en los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019.
- Identificar los síntomas gástricos en los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.

1.4. JUSTIFICACION DE LA INVESTIGACION

1.4.1. JUSTIFICACION TEÓRICA

En la actualidad la gastritis es una enfermedad que con el tiempo se va desarrollando y trae consigo varias consecuencias irreparables. La mala alimentación, el consumo de comidas “chatarra”, el alcohol, el poco consumo de agua, son elementos normales dentro de la vida diaria de los estudiantes universitarios, que además pueden predisponer y causar síntomas gástricos ⁽¹⁶⁾.

1.4.2. JUSTIFICACION PRÁCTICA

El estudio pertenece al área de “Promoción de la Salud y Prevención de las enfermedades”, como profesional de enfermería nos sirve como esencia para contribuir con la salud de las personas

permitiendo y identificando desarrollar estrategias orientadas a detectar enfermedades gástricas oportunamente, Asimismo el personal de salud debe intervenir a través de la consejería enseñando a la familia y pacientes, de manera formal e informal.

1.4.3. JUSTIFICACION SOCIAL

Tiene una relevancia social porque no solo involucra a los estudiantes universitarios, sino que tiene un carácter regional y nacional. En esta parte social comienza desde la casa y la solución debe empezar de ahí buscando una solución influida entre los padres e hijos y valorar los alimentos y no ser utilizado para poder dañar la salud.

1.4.4. JUSTIFICACION METODOLÓGICA

En este estudio se busca solucionar una de las mayores problemáticas que está creciendo cada vez más en los jóvenes, que es el consumo de comida no saludable o llamada también comida chatarra. En sí, este trabajo trata de recopilar toda la información más sobresaliente del consumo de comida chatarra para futuras investigaciones.

1.5. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACION

Una de las limitaciones que podrían presentarse en el estudio sería la negatividad de los estudiantes, debido al estado en que llegan al servicio. Otra de las limitaciones es que debido a la falta de pocos datos estadísticos sobre este tema en internet se demore en realizar este estudio.

1.6. VIABILIDAD DE LA INVESTIGACION

Considero su viabilidad del estudio porque en el aspecto económico el presupuesto que se planificará estaría al alcance del investigador en el 100 por ciento del presupuesto panificado por ser de su interés académico personal.

Además, es viable porque se cuenta con información suficiente para el marco teórico respectivo; y en cuanto a los recursos humanos se contará con el apoyo de encuestadores para la recolección de los datos.

CAPITULO II

MARCO TEORICO

2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACION

2.1.1. ANTECEDENTES INTERNACIONALES

En Colombia, 2022, Jiménez et al ⁽¹⁷⁾ realizaron un estudio denominado “Relación ingesta alimenticia ultra procesada versus calidad de vida en población universitaria”, el objetivo fue evaluar el impacto de las comidas ultra procesadas y su prevalencia en la salud pública de los estudiantes universitario de la Fundación de Estudios Superior Comfanorte , Método: cuantitativa con un enfoque de tipo descriptivo transversal, por ser la caracterización de la población de 480 personas estudiantes-docente y administrativos en un momento específico de tiempo. Resultados: En análisis multivariable, el mayor consumo de alimentos ultra procesados, además asoció con un 37% de probabilidades altas de sobrepeso/obesidad total, debido a la concientización para la salud, sin desconocer la ausencia en su promoción y mantenimiento en salud con su EPS, y su sedentarismo. Conclusiones: Dentro de la población evaluada, los estudiantes universitarios de la FESC, quienes visitan y le dan poca importancia al tema de su salud ya que no toman como prioridad un control alimenticio con un especialista en nutrición y es que el sobrepeso en los estudiantes es algo muy contundente y notorio ya que siendo personas tan jóvenes llenos de mucha salud y buena fuerza física presentan hasta problemas cardiacos por tener malos hábitos alimenticios.

Este estudio aportara como un antecedente más a mi marco teórico y mis bases conceptuales.

En Bolivia, 2021, Jerez ⁽¹⁸⁾ realizaron un estudio denominado “Relación del acceso físico y consumo de alimentos con el estado nutricional de residentes de medicina del Hospital de Especialidades Materno Infantil de la Caja Nacional de Salud, La Paz, gestión 2020”, el

objetivo fue determinar la relación del acceso físico y consumo de alimentos con el estado nutricional de residentes de Medicina del Hospital de Especialidades Materno Infantil de la Caja Nacional de Salud, de la ciudad de La Paz. Materiales y Método: fue un estudio analítico y transversal. Resultados: encontró un porcentaje de malnutrición por exceso del 51,9%: sobrepeso 36,4% y obesidad 15,5%, acompañado con exceso de reserva de tejido graso del 51,9%, con un consumo de alimentos basado en una dieta inadecuada de características: hipocalórica, hiperproteica, hipergrasa e hipo hidrogenado, siendo los tiempos de comida más consumidos el desayuno 61% y el almuerzo 81%; según el acceso directo de alimentos en horarios de turno se tiene preferencia por la comida rápida 85,71%. Conclusiones: El estado nutricional y el consumo de una dieta ambos inadecuados están relacionados; pues un estado nutricional con sobrepeso u obesidad, con exceso de tejido adiposo, está determinado por una dieta insuficiente o excesiva, tornando a los residentes como grupo de riesgo de enfermedades crónico no transmisibles.

Este estudio aporta en a mi estudio como guía en mis bases conceptuales y en la discusión de mis resultados

En Achacachi-Bolivia 2019, Quispe ⁽¹⁹⁾ realizó un estudio denominado “*Reducción del consumo de comida chatarra en la Comunidad Educativa Virgen de Copacabana D-8 de la Ciudad de el Alto*” Con el objetivo de reducir el consumo de comida chatarra en los estudiantes de la Unidad Educativa para mejorar el estado nutricional de los mismos. Los resultados sobresalientes son preocupantes como el 100 % de los encuestados consume estas comidas, más del 75 % los consume por gusto, esto quiere decir que hay una preferencia por su sabor. La regularidad es lo que más llama la atención pues consumen entre 5 y 6 días a la semana entre padres y estudiantes. Lo que más consumen son pollos broaster, salchipapa y silpanchos. Y se concluye que hay muy pocos hábitos de consumo de comidas sanas pues el 90 %

de los estudiantes no tiene estos hábitos sanos de alimentación y muy poco se conoce acerca de las consecuencias de la comida chatarra.

Este estudio aportara en el planteamiento de mi objetivo y la guía para la elaboración de los indicadores de la variable.

2.1.2. ANTECEDENTES NACIONALES

En Arequipa, 2022, Becerra y Meza ⁽²⁰⁾ realizaron un estudio denominado “Influencia de hábitos alimentarios en la existencia de síntomas de gastritis en estudiantes de enfermería del x semestre de la UCSM, Arequipa 2021”, el objetivo fue identificar los hábitos alimentarios; determinar la existencia de síntomas de gastritis y establecer la relación que existe entre los hábitos alimentarios y la existencia de síntomas de gastritis en los Estudiantes del X Semestre de la Facultad de Enfermería de la UCSM de Arequipa 2021, Metodología: fue un estudio de campo, relacional y de corte transversal. La hipótesis refiere la probabilidad que los hábitos alimentarios tengan una relación directa en la generación de gastritis. Los instrumentos se aplicaron a 33 unidades de estudio, procesada la información, concluyó que los estudiantes de enfermería del X semestre de la Facultad de Enfermería de la UCSM, en más de la mitad tienen hábitos alimentarios saludables, y menos de la mitad presentan hábitos alimentarios no saludables.

Este estudio aportara en mi estudio como guía en mi discusión y realización de mis instrumentos.

En Trujillo; 2021, Mora de la Cruz ⁽²¹⁾ realizo un estudio titulado “Relación del consumo de comida rápida y alimentos ultraprocesados con el estado nutricional en adultos de la ciudad de Trujillo, 2021”, el objetivo fue de determinar la relación del consumo de comida rápida y alimentos ultra procesados con el estado nutricional en adultos de la ciudad de Trujillo, 2021, fue de tipo aplicativo, con diseño no experimental, correlacional. El análisis de los resultados: determinó que, los adultos con IMC normal, sobrepeso y obesidad tenían un 11.4%, 23.2% y 21.5 % respectivamente, presentaron un alto consumo de

comida rápida y alimentos ultra procesados. Así mismo en los adultos que tenían un perímetro abdominal normal y obesidad abdominal, el 16.6% y 39.5% presentó un consumo alto de comida rápida y alimentos ultra procesados; Al relacionar las variables se obtuvo un $p = 0,025$ y $0,155$. Concluyo que: si existe relación entre las variables de la comida rápida y alimentos ultra procesados con el estado nutricional según el IMC, con respecto a la variable de relación de comida rápida y alimentos ultra procesados con el perímetro abdominal en adultos no existe relación.

Este estudio aportara en mi estudio como guía en los ítems de mi instrumento sobre consumo de comida chatarra.

En Arequipa, 2019, Vargas y Solorsano ⁽²²⁾ realizaron un estudio titulado “Influencia del consumo de comida chatarra en los hábitos alimenticios de los estudiantes del segundo grado del nivel secundario de la institución educativa San Martín de Socabaya”, tiene como objetivo identificar la influencia que existe entre la comida chatarra y los hábitos alimenticios en los estudiantes, investigación de enfoque cuantitativo, descriptiva correlacional y el diseño no experimental, teniendo como población a 163 estudiantes. Para la recolección de datos se dio a través de una encuesta, como instrumento un cuestionario escala de Likert sobre comida chatarra y hábitos alimenticios que consta de 30 ítems. Los análisis estadísticos de los resultados fueron analizados mediante la Rho de Spearman, donde observaron que es de 0,00 menor a 0,05 indicando que la correlación establecida es cierta.

Este estudio aportara a mi estudio como guía en la utilización de mi estadística inferencial para relacionar mis variables.

2.1.3. ANTECEDENTES LOCALES

Huánuco, 2019, Vargas ⁽²³⁾ realizo un estudio titulado “Nivel de conocimientos sobre el tipo de alimentación y la actitud para el consumo de dietas saludables en los estudiantes de enfermería de la Universidad de Huánuco, 2017” el objetivo fue determinar el nivel de conocimientos

sobre el tipo de alimentación y la actitud para el consumo de dietas saludables en los estudiantes de Enfermería del primer ciclo de la Universidad de Huánuco. El método de investigación fue no experimental, tipo básica cuantitativa y de nivel descriptivo correlacional. Obtuvo como resultado: ($\chi^2=22.0$, GL: 2; $p < 0.05$ aceptando la hipótesis de investigación (H_i). Concluyo que: Un promedio de 71,7% (38) de estudiantes de enfermería estudiados presentaron un nivel de conocimiento regular sobre los tipos de alimentación del grupo I, II, III, IV, V, VI y VII. Al 100,0% de estudiantes de enfermería evaluados afirmaron tener una actitud positiva frente al consumo de dietas saludables.

Este estudio aportara al antecedente local de mi marco teórico así mismo en la discusión de los resultados.

Huánuco; 2018, Ruiz et al ⁽²³⁾ realizaron un estudio titulado “Consumo de alimentos chatarras y actitudes alimentarias en universitarios” con el objetivo de determinar la relación entre el consumo de alimentos chatarra y las actitudes alimentarias en los estudiantes de la Universidad de Huánuco. El estudio fue de tipo observacional, analítico y transversal; con diseño correlacional. La población estuvo constituida por 1342 universitarios; cuya muestra seleccionada probabilísticamente y estratificada fueron 298 estudiantes. Realizó el análisis descriptivo e inferencial mediante el coeficiente de correlación de Rho de Spearman, previa prueba de normalidad de kolmogorov-Smirnov. El 79,3% de la muestra, evidenció consumo de alimentos chatarras. Un 75,6% percibieron actitudes alimentarias positivas. En el análisis de correlación global, entre las variables: consumo de alimentos chatarras y actitudes alimentarias, hubo correspondencia significativa de nivel bajo ($Rho = 0,174$ y $p = 0,003$); también, con la misma tendencia, hubo relación entre el consumo de alimentos chatarras y la dieta, como dimensión de las actitudes alimentarias ($Rho = 0,195$ y $p = 0,001$).

Este estudio aportara como un antecedente local a mi marco teórico y en como guía en elaboración de mis recomendaciones.

2.2. BASES TEÓRICAS

2.2.1. TEORÍA DE LA PROMOCIÓN DE LA SALUD

Según Nola Pender, el modelo se basa en el aspecto educacional de las personas respecto a la manera particular de cuidarse y tener una vida saludable ya que este aspecto es esencial antes que los cuidados de salud porque de esa manera existen menos personas enfermas, se gastan menos recursos. El Modelo de Promoción de la Salud propuesto, es ampliamente utilizado por los profesionales de enfermería, ya que permite comprender comportamientos humanos relacionados con la salud.

En relación al presente estudio, el modelo de salud preventiva expone en forma amplia aspectos relevantes que intervienen en la modificación de la conducta de los universitarios, en este caso hábitos alimenticios y sintomatología gástrica, actitud y motivación hacia el accionar de prevenir su salud ⁽²⁵⁾.

2.2.2. MODELO DE ADAPTACIÓN DE CALLISTA ROY

describe al hombre como un ser Biopsico-social, que interactúa con el medio ambiente y se adapta según los cambios que presente este entorno para tratar de satisfacer sus necesidades básicas. Los enfermeros cumplen un papel muy importante en cuanto a la promoción, restablecimiento, cuidados y rehabilitación de la salud de los enfermos, debiendo cumplir a cabalidad con las acciones de atención integral, para así proporcionarle seguridad y bienestar elementos necesarios para el buen funcionamiento de cualquier institución.

Esta teoría aporta a mi estudio ya que mediante el estudio de los pacientes deben adaptarse a esta manera a de vivir y ser responsables al consumir sus alimentos de esta manera prevenir las enfermedades gástricas. ⁽²⁶⁾

2.3. DEFINICIONES CONCEPTUALES

2.3.1. CONSUMO DE ALIMENTO CHATARRA

La Organización Panamericana de la Salud ⁽²⁷⁾ menciona que son aquellos alimentos que presentan gran cantidad de azúcar grasa sal y procesados, tienen alta densidad calórica y pobre concentración de nutrientes esenciales. Dentro de comida chatarra se considera los alimentos industrializados, las golosinas, bebidas carbonatas y refrescos.

2.3.2. ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO DE GRASA

Cabezas et al ⁽²⁸⁾ Son aquellos alimentos que presentan grandes cantidades de azúcares, grasa y/o sal. Debido a sus componentes, la comida chatarra genera un efecto particular en quien la ingiere al incrementar su apetito y aumentar la sed.

2.3.3. ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO DE AZÚCAR

Alimentos con alto contenido de sacarosa o azúcar de mesa, glucosa, dextrosa, jugo de caña evaporado, melaza, jarabe de miel, sirope de arroz, o lactosa, entre otros incluidos en alimentos procesados y bebidas refrescantes ⁽²⁹⁾.

2.3.4. ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO DE SAL

Instituto de efectividad clínica y sanitaria ⁽³⁰⁾. Son los alimentos procesados de alto contenido de sal que más frecuentemente es más consumidos el queso, la pizza, los caldos y/o saborizantes en polvo y las empanadas.

2.3.5. ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO DE PROCESADOS

Comité de seguridad alimentaria mundial ⁽³¹⁾ Los alimentos procesados son aquellos que han pasado numerosas etapas de elaboración, y como resultado han perdido gran parte o todo su valor

nutricional. Sucede con todos los alimentos a base de harinas blancas o refinadas y los alimentos con azúcares y grasas trans.

2.3.6. FACTORES DE LA MALA ALIMENTACIÓN

Los malos hábitos alimenticios no son más que una mala rutina a la hora de comer, existen muchas formas de tener malos hábitos alimenticios y por lo regular nuestros malos hábitos vienen desde que somos niños ⁽³²⁾.

2.3.7. NO TENER UN HORARIO

El no tener un horario establecido para las comidas es uno de los malos hábitos alimenticios más frecuentes ⁽³³⁾

2.3.8. COMER MÁS DE LA CUENTA

A veces no sabemos hasta dónde llegar con la comida y comemos más de la cuenta. Para cambiar este mal hábito, come y mastica despacio para darle tiempo a tu cerebro de mandar la señal de "parar". Equilibra tus porciones. Olvidar la nutrición No hay que olvidar la nutrición al comer. Éste es uno de los malos hábitos alimenticios que más nos conviene modificar. Procura comer de todos los grupos alimenticios en las cantidades adecuadas. Raciona las grasas y carbohidratos para que luego no te jueguen sucio ⁽³⁴⁾.

2.3.9. COMER MUCHA CHATARRA

El comer chatarra es algo que no podemos evitar, pero sí podemos impedir que se vuelva una rutina o un mal hábito alimenticio ⁽³⁵⁾.

2.3.10. SINTOMATOLOGÍA GÁSTRICA

La Biblioteca nacional de medicina de los EE. UU ⁽³⁶⁾ menciona que son trastornos del aparato digestivo, que algunas veces se denomina tracto gastrointestinal (GI). Comprende los siguientes síntomas: estreñimiento, diarrea, acidez gástrica, náuseas, emaloramamiento y vómito.

2.4. HIPOTESIS

2.4.1. HIPÓTESIS GENERAL

H_a: Existe relación entre el consumo de alimentos chatarra y los síntomas gástricos en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.

H₀: No existe relación entre el consumo de alimentos chatarra y los síntomas gástricos en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.

2.4.2. HIPÓTESIS ESPECÍFICAS

H_{a1}: Existen características generales que se relacionan con los síntomas gástricos en los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

H_{a1}: No existen características generales que se relacionan con los síntomas gástricos en los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

H_{a2}: Existe, relación entre las características de la alimentación del consumo de alimentos chatarra con alto contenido de grasa y la sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.

H₀₂: No existe, relación entre las características de la alimentación del consumo de alimentos chatarra con alto contenido de grasa y la sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.

H_{a3}: Existe, relación entre el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de sal y la sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.

H₀₃: No existe, relación entre el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de sal y la sintomatología gástrica en los

estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.

H_{a4}: Existe, relación entre el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de azúcar y la sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.

H₀₄: No existe, relación entre el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de azúcar y la sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.

H_{a5}: Existe, relación entre el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de aditivos y la sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.

H₀₅: No existe, relación entre el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de aditivos y la sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.

H_{a6}: Existen sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.

H₀₅: No existen sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.

2.5. VARIABLE

2.5.1. VARIABLE INDEPENDIENTE:

- Consumo de alimentos chatarra.

2.5.2. VARIABLE DEPENDIENTE.

- Síntomas gástricos

2.5.3. VARIABLES DE CARACTERIZACION:

- Edad
- Genero
- Lugar de procedencia
- Escuela académico profesional
- Ciclo que cursa
- Tiene habito nocivo
- Habito nocivo
- Seguro de salud
- A donde acude cuando se enferma

2.6. OPERACIONALIZACION DE VARIABLES

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIÓN	TIPO DE VARIABLE	VALORES	INDICADOR	ESCALA DE MEDICIÓN	INSTRUMENTO
VARIABLE DE CONTROL (INDEPENDIENTE)								
Consumo de alimentos chatarra	Es la comida chatarra que contiene por lo general altos niveles de grasas, sal, azúcares y otros condimentos que estimulan el apetito y la sed	Consumo de comida chatarra con alto contenido de azúcar, sal, grasa y alimentos procesados por los estudiantes de ciencias de la salud	Características de Alimentación	Catagórico	Desayuno Refrigerio Almuerzo Merienda Cena	Horario de alimentación	Nominal Politómica	Cuestionario de consumo de alimentos chatarras
				Catagórico	En mi hogar En la universidad En los vendedores ambulantes Otros	Donde consume sus alimentos	Nominal Politómica	
				Catagórico	Yo mismo/a Mi madre Otros	Quién le prepara sus alimentos	Nominal Politómica	
			Alimento con alto contenido de grasa	Catagórico	Si No	Tipo Frecuencia Cantidad Presentación	Nominal Dicotómica	
			Alimentación con alto contenido en sal	Catagórico	Si No	Tipo Frecuencia Cantidad Presentación	Nominal Dicotómica	
			Alimentos en alto contenido en azúcar	Catagórico	Si No	Tipo Frecuencia Cantidad Presentación	Nominal Dicotómica	

			Alimentos en alto contenido aditivos	Catagórico	Si No	Tipo Frecuencia Cantidad Presentación	Nominal Dicotómica	
VARIABLE DE SUPERVISIÓN (DEPENDIENTE)								
Sintomatología gástrica	Trastornos del aparato digestivo	Trastornos digestivos que se presentan por consumo de alimentos chatarra en los estudiantes de ciencias de la salud de la Universidad de Huánuco	Características	Catagórico	Si No	Signos	Nominal Dicotómica	Cuestionario de sintomatología gástrica
				Catagórico	Si No	Síntomas	Nominal Dicotómica	
				Catagórico	Medico Plantas medicinales Ninguno	Tipo de tratamiento	Nominal Politómica	
			Medios de diagnóstico	Catagórico	Examen endoscópico cuadro sintomatológico examen de sangre Otros Ninguno	Presencia de gastritis con diagnóstico médico	Nominal Politómica	
VARIABLES DE CARACTERIZACIÓN								
Características generales de los estudiantes	Características que hacen referencia a la edad, sexo, caracteres de estudio y otros de una determinada población	Las características que presentan los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud considerados en la muestra de estudio	Sociodemográficas	Numérica	Edad años	Edad	De razón	Cuestionario de características sociodemográficas
				Catagórico	Masculino Femenino	Genero del estudiante	Nominal Dicotómica	
				Catagórico	Urbano Rural Urbano Marginal	Lugar de procedencia del estudiante	Nominal Politómico	
				Catagórico	Obstetricia Enfermería Odontología Psicología	Escuela académico profesional	Nominal Politómico	
			Académicas	Catagórico	VI VII VIII IX	Ciclo cursa que el estudiante	Ordinal Politómico	Cuestionario de características académicas

	Categorico	Si No	Tiene nocivo	habito	Nominal Dicotomica	
	Categorico	Fumar Consumo de alcohol Psicoestimulante Otros	Qué nocivo usted	habito tiene	Nominal Politomica	
Datos informativos	Categorico	Si No	Tiene seguro salud	algún de	Nominal Dicotomica	Cuestiona rio de datos informativ os
	Categorico	Al centro de salud Al hospital Al tópico de la universidad Al curandero A ningún lugar .Otros	A donde acude cuando se enferma		Nominal Politomica	

CAPITULO III

METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

3.1. TIPO DE INVESTIGACION

- Según el análisis, la intervención y alcance de resultados, este estudio fue observacional, porque no se observó intervención o manipulación alguna de la variable; los datos reflejan la evolución natural o descripción de las variables consumo de los alimentos chatarras y los síntomas gástricos.
- De acuerdo a la planificación de la toma de datos, el estudio fue de tipo prospectivo, porque los datos se recolectaron de fuentes primarias, es decir, de los estudiantes desde el sexto ciclo al décimo ciclo de la universidad de Huánuco de la facultad de ciencia de la salud.
- Según el número de ocasiones en que se midieron las variables, este estudio fue transversal, porque los instrumentos de recolección de datos, se aplicaron en un solo momento.
- Y, según el número de variables, de este estudio fue analítico: ya que el estudio tiene dos variables, es bivariado porque plantea y puso a prueba la hipótesis planteada.

3.1.1. ENFOQUE

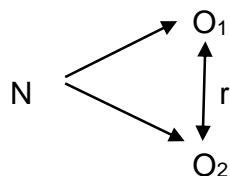
Estudio que corresponde al enfoque cuantitativo, porque se cuantifico la información recolectada y luego fue analizada utilizando la estadística descriptiva e inferencial.

3.1.2. ALCANCE O NIVEL

El nivel de la investigación, corresponde al nivel descriptivo relacional, ya que tiene como fin la relación entre la variable de control y la variable de supervisión.

3.1.3. DISEÑO

El tipo de diseño que se usará para procesar el presente trabajo de investigación, será el diseño relacional debido la cual se representará con la gráfica siguiente:



Donde:

N= Representa a la muestra en estudio alumnos.

O₁= Representa la variable independiente consumo de alimentos chatarra.

O₂= Representa la variable dependiente síntomas gástricos.

r = Representa la relación entre ambas variables.

3.2. POBLACION Y MUESTRA

3.2.1. POBLACION

La población estuvo constituida por los eestudiantes de la Universidad de Huánuco de la facultad de Ciencias de la Salud que fueron un total de 637

Criterios de Inclusión y Exclusión

Criterios de Inclusión. En el estudio fueron incluidos los estudiantes:

- Que estuvieron asistiendo de forma regular a sus clases.
- Que estuvieron presentes al momento de la recolección de los datos.
- Que aceptaron firmar el consentimiento informado y de participar de forma voluntaria en el presente trabajo de investigación y sin presión alguna.

Criterios de Exclusión. En el estudio fueron excluidos los estudiantes:

- Que no estuvieron asistiendo de forma regular a sus clases.
- Que estuvieron presentes al momento de la recolección de los datos.
- Que no aceptaron firmar el consentimiento informado y de no participar de forma voluntaria en el presente trabajo de investigación.

Ubicación de la Población en Espacio y Tiempo

a) Ubicación en el espacio: El presente estudio se llevo a cabo en la universidad de Huánuco, distrito de Huánuco, Provincia Huánuco y Departamento de Huánuco.

b) Ubicación en el Tiempo: La presente investigación se realizó entre los meses enero a marzo del 2019.

3.2.2. MUESTRA Y MUESTREO

- **Unidad de análisis.** La unidad de análisis estuvo conformada estudiantes de la facultad de las ciencias de la salud de la universidad de Huánuco.
- **Unidad de muestreo.** Estuvo conformada por los estudiantes que son descritos en la unidad de análisis a quienes se le administrará el instrumento de recolección de datos para determinar el consumo de alimentos chatarra y su relación con síntomas gástrica.
- **Marco Muestral.** El marco muestral estuvo constituido por el registro de estudiantes de la facultad de las ciencias de la salud de la universidad de Huánuco.
- **Tamaño de muestra.** Se realizo el cálculo del tamaño de la muestra para una población conocida; para lo cual se determinará la muestra de estudio utilizando la siguiente formula:

FORMULA:

$$n = \frac{Z \alpha^2 pqN}{e^2 (N - 1) + Z \alpha^2 pq}$$

N =	Total de la población	637
Zα=	1.96 al cuadrado (si la seguridad es del 95%)	1.96
p =	Proporción esperada (en 0.50)	0.50
q =	1 – p	0.50
e=	precisión o error esperado (5%)	0.05
Tamaño de muestra		n
		239.9

La muestra trabajada fue 240 estudiantes de la facultad de Ciencia de la Salud de la Universidad de Huánuco.

- **Tipo de muestreo:** Se realizó el muestreo probabilístico al azar simple; sin embargo, a ellos se les aplicará los criterios de inclusión y exclusión hasta lograr el tamaño de la muestra.

3.3. TECNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE DATOS

3.3.1. PARA LA RECOLECCIÓN DE LOS DATOS

La Técnica. La técnica utilizada será la encuesta para determinar el consumo de alimentos chatarra y su relación con síntomas gástrica en estudiantes de la facultad de las ciencias de la salud de la universidad de Huánuco.

El instrumento 1. El presente instrumento titulado cuestionario de características generales de la muestra en estudio elaborado por Pardo-MA-2019 con el propósito de determinar las características generales de

la muestra, de primer instrumento fue la guía de entrevista para determinar la sintomatología gástrica la cual está dividida en 5 partes, donde la primera son las características demográficas que consta de 3 preguntas 1 abierta y 2 cerradas; la segunda parte son las características académicas que consta de 2 preguntas cerradas con alternativas para marcar; la tercera parte son las características del estado de salud donde mediremos la variable sintomatología gástrica que consta de 3 preguntas donde marcaran los signos y síntomas gástricos que presentaron en los últimos 3 meses; también el tratamiento, diagnóstico que se les asignaron; la cuarta parte son las características de alimentación que consta de 2 preguntas cerradas; y la quinta parte consta de los datos informativos donde posee 3 preguntas cerradas con alternativas para marcar.

Instrumento 2. El segundo instrumento fue titulado como la escala de consumo de comidas chatarras, elaborado por Pardo-2019, con el objetivo de medir el consumo de comidas chatarra, la cual estuvo dividida en 4 dimensiones con 32 ítems entre todos y con alternativas de **Si y no**.

Validez y Confiabilidad de los instrumentos:

El instrumento utilizado fue validado a través del juicio de expertos, para ello se determinará 07 especialistas en el tema quienes validaran los ítems del instrumento de investigación; de encontrarse errores esta será modificada antes de su aplicación.

Así mismo se validó calculando a través del coeficiente V de AIKEN= 0,94 el cual se aplicó con la opinión de los expertos sobre la validez del cuestionario de preguntas. Este coeficiente es una herramienta para cuantificar la validez de contenido o relevancia de cada ítem respecto a un tema de cada contenido en los 7 jueces, cuya magnitud va desde 0.00 hasta 1.00; el valor 1.00 es la mayor magnitud posible que indica un perfecto acuerdo entre los jueces respecto a la mayor puntuación de validez de los contenidos evaluados.

ANALIS DE CONFIABILIDAD

Para el análisis de confiabilidad se realizó una prueba piloto en una muestra de 20 a los estudiantes de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, las mismas que fueron diferentes a la población de estudio, luego se procedió a codificar los ítems con alternativas dicotómicas y se procesó utilizando la prueba estadística Kuder y Richardson 20 el cual resulto un $KR_{20} = 0.782$ el cual determina que el instrumento utilizado para la recolección de los datos fue confiable.

Validez racional

El instrumento de medición, cuestionario de “Hábitos Alimenticios”, es un instrumento desarrollado por la Doctora Pilar Castro (Castro 2010), con el objetivo de medir las distintas variables los hábitos alimenticios desarrollada por dicha autora. El cuestionario de hábitos alimenticios está compuesto por 16 ítems.

Validación por jueces

Dicha validación se realizó teniendo en consideración el juicio de 5 jueces expertos con fines de juzgar, de manera independiente, la “bondad” de los ítems del instrumento, en términos de la relevancia o congruencia de 40 los reactivos con el universo de contenido, la claridad en la redacción y la tendenciosidad o sesgo en la formulación de los ítems. Conocimiento experto en metodología enfermera o docencia universitaria. En el caso de pertenecer al campo de la docencia, tener conocimiento de los sistemas de clasificación por niveles de dependencia en cuidados. Enfermeras colegiadas, con al menos cuatro años de experiencia asistencial. Perfil múltiple: Cuidados críticos, cuidados quirúrgicos, cuidados medios (plantas de hospitalización, de distintas especialidades médico quirúrgicas). Y que hubieran manifestado su voluntariedad y un importante grado de motivación e implicación en el estudio a realizar, una vez informadas. Dichos expertos fueron:

- Dra. Gladys Rodríguez de Lombardi (nutricionista clínica del Hospital Hermilio Valdizan Medrano)
- Lic. Enf. Silverio Bravo Castillo (Enfermero independiente metodólogo de investigación)

Cada experto recibió suficiente información escrita, plasmadas en una matriz de consistencia. Del mismo modo cada juez recibió un instrumento de 41 validación en el cual se recogió la información. Finalmente, se recogió dichos instrumentos para su respectiva corrección.

Validación cuantitativa. Para realizar el cálculo de la confiabilidad se aplicó a 20 pruebas pilotos ajenos a la muestra en estudio (Universidad Hermilio Valdizan) con características similares a la muestra en estudio. Con dichos datos se realizó una base de datos en Excel para luego ser procesados en el paquete estadístico SPSS vs 20 y proceder al cálculo de la confiabilidad a través de la prueba Alfa de Cronbach por tratarse de una escala con respuestas politómicas.

Procedimientos de recolección de Datos:

Los procedimientos que siguieron con la finalidad de recolectar los datos serán los siguientes:

- Solicitar autorización a la Decana de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco
- Con dicha autorización proceder a coordinar con las coordinadoras de las Escuelas académico profesional de Enfermería, Obstetricia y Odontología.
- Coordinar con los docentes de las diferentes asignaturas para darle a conocer los propósitos del estudio.
- Seguidamente se dió a conocer a todos los estudiantes sobre los objetivos y la importancia del estudio.
- Explicación a las estudiantes respecto al consentimiento informado.
- Solicitar la firma del consentimiento informado.

- Entrega de los instrumentos de recolección de datos a la unidad de estudio para resolver las interrogantes.
- Realizar el registro de los datos obtenidos.

3.3.2. PARA LA PRESENTACIÓN DE LOS DATOS

Elaboración de datos

- **Revisión de los datos.** Se reviso en forma crítica cada uno de los instrumentos de recolección de datos que se utilizaron y se hizo el control de calidad a fin de hacer las correcciones necesarias.
- **Codificación de los datos.** Se codifico cada respuesta que contiene los instrumentos de recolección de datos, con la finalidad de ingresar los datos al paquete estadístico, Excel o al SPSS, Versión 25.
- **Clasificación de los datos.** Todos los datos obtenidos se clasificaron según el tipo de variable: numérica o categórica.
- **Presentación de datos.** Se uso Tablas de distribución de frecuencias para el análisis inferencial y la Tabla de distribución múltiple para el análisis descriptivo.

3.3.3. PARA EL ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS

El análisis ha sido bivariado con la prueba estadística no paramétrica Chi Cuadrado.

- **Análisis descriptivo.** En el análisis descriptivo se utilizó proporciones para las variables categóricas y para las variables cuantitativas medidas de tendencia central.
- **Análisis inferencial.** Para la constatación de la hipótesis se utilizó la prueba de Chi cuadrado para establecer la relación entre ambas variables de estudio. En la significancia estadística de las pruebas se considera el valor $p \leq$ de 0,05. Asimismo, para el procesamiento de los datos se utilizó el programa SPSS versión 22.0 para Windows.

Aspectos éticos de la investigación

- **Principio de Autonomía.** Los participantes de la investigación fueron seleccionados cuidando la integridad, la dignidad y la información completa a través del consentimiento informado.
- **Principio de beneficencia.** Este estudio se garantizó en los participantes a no estar expuestos a experiencias que resulten en permanentes daños graves, de esta manera, para lo cual se tendrá en cuenta la aceptación del consentimiento informado.
- **Principio de no maleficencia.** Si se presentan sospechas de algunos efectos negativos resultado de la investigación inmediatamente se procede a suspender el trabajo.
- **Principio de Justicia.** Debido a este principio todos los estudiantes han tenido la posibilidad de ser seleccionado para participar en el estudio; sin discriminación de raza, sexo, condición económica, lugar de procedencia y de ninguna otra índole

CAPITULO IV

RESULTADOS

4.1. PROCESAMIENTO DE DATOS

Tabla 1. Descripción de las características demográficas, de los estudiantes que consumen alimentos chatarra en la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

Edad	n=240	
	Frecuencia	Porcentaje
18 a 24 años	40	16.67
25 a 30 años	150	62.50
30 años a más	50	20.83
Genero		
Masculino	94	39.17
Femenino	146	60.83
Lugar de procedencia		
Urbano	97	40.42
Rural	141	58.75
Urbano marginal	2	0.83

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Interpretación: En cuanto a las características demográficas de los estudiantes de la Universidad de Huánuco, se encontró que en mayor porcentaje el 62.50% son de 25 a 30 años, el 60.83% son femeninos y el 58.75% proceden de zonas rurales.

Tabla 2. Distribución de las características académicas de los estudiantes que consumen alimentos chatarra en la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

Escuela profesional	n=240	
	Frecuencia	Porcentaje
Obstetricia	32	13.33
Enfermería	134	55.83
Odontología	44	18.33
Psicología	30	12.50
Ciclo		
VI	84	35.00
VII	63	26.25
VIII	48	20.00
IX	45	18.75

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Interpretación: En cuanto a las características académicas de los estudiantes en estudio, se determinó que el 55.83% en su mayor son estudiantes de enfermería y el 35.00% de los estudiantes cursan el VI ciclo.

Tabla 3. Distribución de los estudiantes que consumen alimentos chatarra según síntomas gástricos, de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

Sintomatología	n= 240	
	Frecuencia	Porcentaje
Dolor estomacal	15	6.25
Acidez	21	8.75
Nauseas	3	1.25
Diarrea	5	2.08
Ardor	32	13.33
Embalonamiento	30	12.50
Náuseas y ardor	15	6.25
Dolor estomacal y embalonamiento	43	17.92
Acidez y ardor	39	16.25
Acidez y embalonamiento	34	14.17
Ninguno	3	1.25

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Interpretación: De acuerdo con su síntoma gástricos de los estudiantes, se encontró en mayor parte el 17.92% perciben dolor estomacal y embalonamiento; el 16.25% acidez y ardor; en menor parte con el 1,25% perciben de náuseas y el otro 1,25% de los estudiantes ningún síntoma.

Tabla 4. Distribución de los estudiantes que consumen alimentos chatarra según los signos gástricos, de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

Signos	n= 240	
	Frecuencia	Porcentaje
Dolor estomacal	111	46.25
Poco apetito	57	23.75
Bajo de peso	19	7.92
Malestar general	16	6.67
Vomito con sangre	3	1.25
Sangre en las heces fecales	7	2.92
Otros (Te de jengibre)	27	11.25

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Interpretación: De acuerdo con los signos gástricos de los estudiantes, se encontró en mayor parte el 46.25% con signos de dolor estomacal; el 23.75% poco apetito y en menor parte con el 1,25% presento signos de vomito con sangre.

Tabla 5. Distribución de los estudiantes que consumen alimentos chatarra según tratamiento de los síntomas gástricos, en la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

Tratamiento para su sintomatología gástrica	n= 240	
	Frecuencia	Porcentaje
Tratamiento Médico	129	53.75
Tratamiento con Plantas medicinales	111	46.25
Tipo de tratamiento que recibe		
Tratamiento farmacológico	76	31.67
Tratamiento con plantas medicinales	93	38.75
Otros	71	29.58

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Interpretación: En función al tratamiento de su síntoma gástrico de los estudiantes de la Universidad de Huánuco, se halló que el 53.75% de los estudiantes actualmente reciben tratamiento médico y el 38.75% de los estudiantes reciben tratamiento con plantas medicinales.

Tabla 6. Distribución de los estudiantes que consumen alimentos chatarra según diagnóstico médico de gastritis y como le diagnosticaron en facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

Diagnostico medico de gastritis	n= 240	
	Frecuencia	Porcentaje
Si	67	27.92
No	173	72.08
Cómo le diagnosticaron		
Examen endoscópico	15	6.25
Cuadro sintomatológico	38	15.83
Examen de sangre	31	12.92
Otros	156	65.00

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Interpretación: De acuerdo con el diagnóstico médico de los estudiantes de mi estudio realizado, se encontró que el 72.08% no tiene diagnóstico médico de gastritis y el 27.92% si tiene diagnóstico; por otro lado, el 65.00% le diagnosticaron por otros exámenes y en menor parte solo el 6.25% tienen examen endoscópico.

Tabla 7. Distribución de los estudiantes que consumen alimentos chatarra según comidas al día, en la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

Comidas al día consume	n=240	
	Frecuencia	Porcentaje
Desayuno, almuerzo y cena	17	7.08
Desayuno, refrigerio, almuerzo y cena	14	5.83
Desayuno, almuerzo, merienda y cena	19	7.92
Desayuno, refrigerio, almuerzo, merienda y cena	190	79.17

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Interpretación: En cuanto al consumo de alimentos al día de los estudiantes, se observó el 79.17% consume desayuno refrigerio almuerzo merienda y cena todo el día y en menor parte el solo 7.08% consume desayuno almuerzo y cena.

Tabla 8. Distribución de los estudiantes que consumen alimentos chatarra, de acuerdo con el lugar de consumo de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

Lugar de consumo de alimentos	n=240	
	Frecuencia	Porcentaje
En mi hogar	37	15.42
En la universidad	25	10.42
En los vendedores ambulantes	174	72.50
Otros	4	1.67

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Interpretación: De acuerdo del lugar donde consumen sus alimentos los estudiantes, se determinó que el 72.50% consumen en los vendedores ambulantes, el 15.42% en su hogar, el 10.42% en la universidad y el 1.67% en otro tipo de lugar.

Tabla 9. Distribución de los estudiantes que consumen alimentos chatarra de acuerdo a quien prepara sus alimentos, de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

n=240		
Quién le prepara sus alimentos	Frecuencia	Porcentaje
Yo misma	52	21.67
Madre	169	70.42
Otros	19	7.92

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Interpretación: En función de quien prepara sus alimentos de los estudiantes de la Universidad de Huánuco, se encontró que del 70.42% les prepara la madre, el 21.67% se preparan ellos mismos y el 7.92% otras personas.

Tabla 10. Distribución de los estudiantes que consumen alimentos chatarra de acuerdo con sus hábitos nocivos, de la facultad de Ciencia de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

Hábitos nocivos	n= 240	
	Frecuencia	Porcentaje
Tiene algún hábito nocivo		
Si	230	95.83
No	10	4.17
Tipo de hábito nocivo		
Fumar	47	19.58
Consumo de alcohol	188	78.33
Psicoestimulante	4	1.67
Otros	1	0.42

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Interpretación: En cuanto a los hábitos nocivos de los estudiantes de la Universidad de Huánuco, se halló que el 92.83% si tiene hábitos nocivos y el 4.17% no tienen esos hábitos; los siguientes hábitos con el 78.33% consumen alcohol, el 19.58% fuman, el 1.67% consumen psicoestimulantes y el 0.42% otros tipos de sustancias nocivas.

Tabla 11. Distribución de la muestra en estudio que consumen alimentos chatarra según tipo de seguro que poseen y donde acuden para atenderse los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

Seguro de salud	n= 240	
	Frecuencia	Porcentaje
Tiene algún seguro de salud		
Si	234	97.50
No	6	2.50
A donde suele acudir		
Al centro de salud	165	68.75
Al hospital	15	6.25
Al tópico de la universidad	3	1.25
Al curandero	9	3.75
Otros	48	20.00

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Interpretación: En cuanto al seguro de salud de los estudiantes de la Universidad de Huánuco, se halló que el 97.50% tiene seguro de salud y el 2.50% no tiene seguro; los estudiantes cuando se enferman acuden al centro de salud con el 68.75%; el 20.00% acuden a otro tipo de entidad de la salud y en menor porcentaje el 1.25% acude al tópico de la universidad.

Tabla 12. Distribución de los estudiantes con síntomas gástricos, de acuerdo con consumo de comidas chatarra, de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

CONSUMO DE COMIDAS CHATARRAS	n= 240	
	Frecuencia	Porcentaje
Alimentos con contenido de grasa		
Si	215	89.58
No	25	10.42
Alimentos con contenido de azúcar		
Si	226	94.17
No	14	5.83
Alimentos con contenido sal		
Si	223	92.92
No	17	7.08
Alimentos con contenido de aditivos		
Si	158	65.83
No	82	34.17

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Interpretación: En cuanto al consumo de comidas chatarra de los estudiantes de la Universidad de Huánuco, se observó que el 89.58% consume alimento con contenido de grasa, el 91.17% con contenido de azúcar, el 92.92% con contenido de sal y el 65.83% con contenido de aditivos en sus alimentos.

4.2. CONTRASTACION DE HIPOTESIS Y PRUEBA DE HIPOTESIS

Tabla 13. Relación entre síntomas gástricos y las características sociodemográficas, de los estudiantes de la facultad de Ciencia de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

Síntomas gástricos	Grupo de edad						Total	X ²	P
	18-24 años		25-30 años		30 años a +				
	f	%	f	%	f	%			
Dolor estomacal	2	0.83	12	5.00	1	0.42	15	6.25	
Acidez	7	2.92	11	4.58	3	1.25	21	8.75	
Nauseas	2	0.83	1	0.42	0	0.00	3	1.25	
Diarrea	0	0.00	3	1.25	2	0.83	5	2.08	
Ardor	3	1.25	13	5.42	16	6.67	32	13.33	
Embalonamiento	5	2.08	19	7.92	6	2.50	30	12.50	
Náuseas y ardor	5	2.08	10	4.17	0	0.00	15	6.25	43,673
Dolor estomacal y embalonamiento	4	1.67	34	14.17	5	2.08	43	17.92	
Acidez y ardor	7	2.92	22	9.17	10	4.17	39	16.25	
Acidez y embalonamiento	5	2.08	22	9.17	7	2.92	34	14.17	
Ninguno	0	0.00	3	1.25	0	0.00	3	1.25	
Total	40	16.67	150	62.50	50	20.83	240	100.0	

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Interpretación: Al buscar relación entre el síntoma gástrico y características sociodemográficas, se demostró que el 6.67% de 30 años a más presenta dolor estomacal; el 10.83% de féminas presentan acidez y ardor y el 11.25% de zonas rurales presentaron acidez y ardor. Al relacionar las variables de estudio mediante la prueba estadística de chi – cuadrada, se halló un valor de $x^2 = 43,673$ para edad; para sexo $x^2 = 28,549$; para lugar de procedencia $x^2 = 59,750$; con un valor de significancia siendo menor de $p \leq 0,05$ para todas las variables sociodemográficas, por el cual se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis nula.

Tabla 14. Relación entre síntomas gástricos y el sexo, de los estudiantes de la facultad de Ciencia de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

Síntomas gástricos	Sexo				Total		X ²	p
	Masculino		Femenino		f	%		
	f	%	f	%				
Dolor estomacal	4	1.67	11	4.58	15	6.25	28,549	0.001
Acidez	7	2.92	14	5.83	21	8.75		
Nauseas	0	0.00	3	1.25	3	1.25		
Diarrea	0	0.00	5	2.08	5	2.08		
Ardor	9	3.75	23	9.58	32	13.33		
Embalonamiento	8	3.33	22	9.17	30	12.50		
Náuseas y ardor	8	3.33	7	2.92	15	6.25		
Dolor estomacal y embalonamiento	19	7.92	24	10.00	43	17.92		
Acidez y ardor	13	5.42	26	10.83	39	16.25		
Acidez y embalonamiento	23	9.58	11	4.58	34	14.17		
Ninguno	3	1.25	0	0.00	3	1.25		
Total	94	39.17	146	60.83	240	100.00		

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Tabla 15. Relación entre síntomas gástricos y el lugar de procedencia, de los estudiantes de la facultad de Ciencia de la Salud de la Universidad de Huánuco 2023

Síntomas gástricos	Lugar de procedencia						Total		X ²	p
	Urbano		Rural		Urbano marginal		f	%		
	f	%	f	%	f	%				
Dolor estomacal	8	3.33%	7	2.92%	0	0.00%	15	6.25%	59,750	0.000
Acidez	11	4.58%	10	4.17%	0	0.00%	21	8.75%		
Nauseas	0	0.00%	2	0.83%	1	0.42%	3	1.25%		
Diarrea	2	0.83%	3	1.25%	0	0.00%	5	2.08%		
Ardor	11	4.58%	21	8.75%	0	0.00%	32	13.33%		
Embalonamiento	9	3.75%	21	8.75%	0	0.00%	30	12.50%		
Náuseas y ardor	11	4.58%	4	1.67%	0	0.00%	15	6.25%		
Dolor estomacal y embalonamiento	17	7.08%	26	10.83%	0	0.00%	43	17.92%		
Acidez y ardor	11	4.58%	27	11.25%	1	0.42%	39	16.25%		
Acidez y embalonamiento	14	5.83%	20	8.33%	0	0.00%	34	14.17%		
Ninguno	3	1.25%	0	0.00%	0	0.00%	3	1.25%		
Total	97	40.42%	141	58.75%	2	0.83%	240	100.0%		

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Tabla 16. Relación entre los síntomas gástricos y el consumo de alimentos chatarra con contenido de grasa, en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

Síntomas gástricos	Alimentos con alto contenido de grasa				Total		X ²	p
	Si		No		f	%		
	f	%	f	%				
Dolor estomacal	15	6.25	0	0.00	15	6.25		
Acidez	3	1.25	18	7.50	21	8.75		
Nauseas	0	0.00	3	1.25	3	1.25		
Diarrea	3	1.25	2	0.83	5	2.08		
Ardor	30	12.50	2	0.83	32	13.33		
Embalonamiento	30	12.50	0	0.00	30	12.50		
Náuseas y ardor	15	6.25	0	0.00	15	6.25	179,491	0.000
Dolor estomacal y embalonamiento	43	17.92	0	0.00	43	17.92		
Acidez y ardor	39	16.25	0	0.00	39	16.25		
Acidez y embalonamiento	34	14.17	0	0.00	34	14.17		
Ninguno	3	1.25	0	0.00	3	1.25		
Total	215	89.58	25	10.42	240	100.00		

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Interpretación: Al buscar relación entre el síntoma gástrico y el consumo de alimentos con contenido de grasa en el grupo del estudio realizado, se demostró que del total el 89.58% mencionan que sus alimentos contienen grasa, de modo que el 17,92% tuvo dolor estomacal y embalonamiento producto de las comidas con grasa. Asimismo, del total el 10.42% que no consumen grasa solo el 7.50% presenta acidez estomacal. Al relacionar las variables de estudio mediante la prueba estadística de chi – cuadrada, se halló un valor de $X^2= 179,491$ con un valor de significancia de $p = 0,000$; siendo $p \leq 0,05$; por el cual se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis nula.

Tabla 17. Relación entre los síntomas gástricos y el consumo de alimentos chatarra con contenido de azúcar, en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

Síntomas gástricos	Alimentos con alto contenido de azúcar				Total		X ²	p
	Si		No					
	f	%	f	%	f	%		
Dolor estomacal	15	6.25%	0	0.00%	15	6.25%		
Acidez	10	4.17%	11	4.58%	21	8.75%		
Nauseas	1	0.42%	2	0.83%	3	1.25%		
Diarrea	5	2.08%	0	0.00%	5	2.08%		
Ardor	31	12.92%	1	0.42%	32	13.33%		
Embalonamiento	30	12.50%	0	0.00%	30	12.50%		
Náuseas y ardor	15	6.25%	0	0.00%	15	6.25%	114,869	0.000
Dolor estomacal y embalonamiento	43	17.92%	0	0.00%	43	17.92%		
Acidez y ardor	39	16.25%	0	0.00%	39	16.25%		
Acidez y embalonamiento	34	14.17%	0	0.00%	34	14.17%		
Ninguno	3	1.25%	0	0.00%	3	1.25%		
Total	226	94.17%	14	5.83%	240	100.00%		

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Interpretación: Al buscar relación entre el síntoma gástrico y el consumo de alimentos con contenido de azúcar en el grupo de estudio, se determinó que del total el 94.17% que sus alimentos contienen azúcar, de modo que el 17,92% tuvo dolor estomacal y embalonamiento producto de las comidas con alto contenido en azúcar. Asimismo, del total el 5.83% que no consume alto contenido en azúcar solo el 4.58% presenta acidez estomacal. Al relacionar las variables de estudio mediante la prueba estadística de chi – cuadrada, se halló un valor de $X^2= 114,869$ con un valor de significancia de $p = 0,000$; siendo $p \leq 0,05$; por el cual se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis nula.

Tabla 18. Relación entre los síntomas gástricos y el consumo de alimentos chatarra con contenido de sal, en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

Síntomas gástricos	Alimentos con alto contenido de sal				Total		X ²	p
	Si		No		f	%		
	f	%	f	%				
Dolor estomacal	15	6.25%	0	0.00%	15	6.25%		
Acidez	14	5.83%	7	2.92%	21	8.75%		
Nauseas	1	0.42%	2	0.83%	3	1.25%		
Diarrea	5	2.08%	0	0.00%	5	2.08%		
Ardor	29	12.08%	3	1.25%	32	13.33%		
Embalonamiento	28	11.67%	2	0.83%	30	12.50%		
Náuseas y ardor	14	5.83%	1	0.42%	15	6.25%	45,527	0.000
Dolor estomacal y embalonamiento	42	17.50%	1	0.42%	43	17.92%		
Acidez y ardor	39	16.25%	0	0.00%	39	16.25%		
Acidez y embalonamiento	33	13.75%	1	0.42%	34	14.17%		
Ninguno	3	1.25%	0	0.00%	3	1.25%		
Total	223	92.92%	17	7.08%	240	100.00%		

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Al buscar relación el síntoma gástrico y el consumo de alimentos con contenido de sal en el grupo de estudio, se determinó que del total el 92.92% que sus alimentos contienen sal, de modo que el 17,50% tuvo dolor estomacal y embalonamiento producto de las comidas con alto contenido en sal. Asimismo, del total el 7.08% que no consume alto contenido en sal solo el 2.92% presenta acidez estomacal. Al relacionar las variables de estudio mediante la prueba estadística de chi – cuadrada, se halló un valor de $X^2=45,527$ con un valor de significancia de $p = 0,000$; siendo $p \leq 0,05$; por el cual se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis nula.

Tabla 19. Relación entre los síntomas gástricos y el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de aditivos, en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019

Síntomas gástricos	Alimentos con contenido de aditivos				Total		X ²	p
	Si		No					
	f	%	f	%	f	%		
Dolor estomacal	10	4.17%	5	2.08%	15	6.25%		
Acidez	16	6.67%	5	2.08%	21	8.75%		
Nauseas	3	1.25%	0	0.00%	3	1.25%		
Diarrea	2	0.83%	3	1.25%	5	2.08%		
Ardor	21	8.75%	11	4.58%	32	13.33%		
Embalonamiento	21	8.75%	9	3.75%	30	12.50%		
Náuseas y ardor	14	5.83%	1	0.42%	15	6.25%		
Dolor estomacal y embalonamiento	24	10.00%	19	7.92%	43	17.92%	23,921	0.008
Acidez y ardor	22	9.17%	17	7.08%	39	16.25%		
Acidez y embalonamiento	18	7.50%	16	6.67%	34	14.17%		
Ninguno	3	1.25%	0	0.00%	3	1.25%		
Total	154	64.17%	86	35.83%	240	100.00%		

FUENTE: Cuestionario elaborada por PBMA Anexo 01.

Interpretación: Al buscar relación entre el síntoma gástrico y el consumo de alimentos con contenido de aditivos en el grupo de estudio, se halló que del total el 64.17% que sus alimentos contienen aditivos, de modo que el 10.00% tuvo dolor estomacal y embalonamiento producto de las comidas con alto contenido en aditivos. Asimismo, del total el 35.83% que no consume alto contenido en aditivos solo el 7.92% también presenta dolor estomacal y embalonamiento. Al relacionar las variables de estudio mediante la prueba estadística de chi – cuadrada, se halló un valor de $X^2= 23,921$ con un valor de significancia de $p = 0,008$; siendo $p \leq 0,05$; por el cual se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis nula.

CAPITULO V

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

5.1. PRESENTAR LA CONTRASTACION DE LOS RESULTADOS DEL TRABAJO DE INVESTIGACION:

Analizado la Tabla 1; de acuerdo con las características demográficas de los estudiantes en estudio, se encontró que el 62.50% son de 25 a 30 años a diferencia del estudio realizado por **Gómez**⁽¹⁷⁾ donde refiere que el 43.57% de su población son de 14 a 15 años. En cuanto al sexo el 60.83% son femeninos en mi estudio a diferencia del estudio realizado **Gómez**⁽¹⁷⁾ donde sus resultados mostraron en mayor porcentaje con el 56% son masculinos. Del mismo modo con el lugar de procedencia se obtuvo el 58.75% proceden de zonas rurales, el estudio realizado por **Rojas**⁽⁸⁾ a diferencia a mi estudio el 42.0% proceden de zonas rurales. Resultados que contrastan mi estudio que no son similares.

Asimismo, la Tabla 2; en cuanto a las características académicas de los estudiantes que participaron en mi estudio, se halló con el 55.83% estudian enfermería, el 35.00% cursa el VI ciclo, siendo de resultados similares del estudio realizado por **Rojas**⁽⁸⁾ se encontró que el 39.8% estudian enfermería y a diferencia a mi estudio del estudio realizado por el mismo autor **Rojas**⁽⁸⁾ están cursando el IV ciclo. Resultados que no son similares a los de mi estudio.

Al analizar la Tabla 3; en cuanto los síntomas gástricos de los estudiantes en mi estudio, se encontró que el 17.92% presento síntomas de dolor estomacal y embalonamiento a diferencia en el estudio realizado por **Moreno, Pérez y Gómez**⁽⁵⁾ encontraron que el 29% de su población tienen distensión abdominal. Resultados que no son similares a los de mi estudio.

En cuanto a la Tabla 4; en los signos gástricos de los estudiantes, se determinó que el 45.25% presento signo de dolor estomacal a diferencia en el estudio realizado por **Moreno, Pérez y Gómez**⁽⁵⁾ encontraron que el 4% de

su población tienen vómito. Resultados que no son similares a los de mi estudio.

En función a la Tabla 7, en cuanto a su alimentación diaria de los estudiantes en mi estudio, se observó que el 79.17% consumen desayuno, refrigerio, almuerzo, merienda y cena a diferencia en el estudio realizado por **Vargas y Solorsano** ⁽¹⁶⁾ encontraron que el 38.7% de su población casi nunca consumen sus comidas diarias. Resultados que no son similares a los de mi estudio.

De acuerdo con la Tabla 8, en cuanto a su lugar de consumo de alimentos de los estudiantes en mi estudio, se observó que el 72.50% consumen en los vendedores ambulantes a diferencia en el estudio realizado por **Rojas** ⁽⁸⁾ encontraron que el 57.6% de su población consumen sus alimentos en su pensión. Resultados que contrastan mi estudio.

Al analizar la Tabla 10, en cuanto a sus hábitos nocivos de los estudiantes en mi estudio, se observó que el 78.33% consumen alcohol y el 19.58% fuman a diferencia en el estudio realizado por **Moreno, Pérez y Gómez** ⁽⁵⁾ encontraron que el 40.6% de su población consumen ocasionalmente alcohol 1 vez al día del mismo modo el estudio realizado por **Rojas** ⁽⁸⁾ el 65.1% no consume cigarrillos. Resultados que contrastan mi estudio.

De acuerdo con la Tabla 12, en cuanto al consumo de comidas chatarra de los estudiantes en mi estudio, se observó que el 89.58% consumen alimentos que contienen grasa y el 91.17% con contenido de azúcar a diferencia en el estudio realizado por **Ruiz, Acero, Arce, Alania** ⁽¹⁹⁾ encontraron en su estudio que el 84.9% de su población consumen sus alimentos con grasa en específico por a la parrilla, a la brasa y brochetas. Del mismo modo el estudio realizado por **Vargas y Solorsano** ⁽¹⁶⁾ determinaron en su población que el 47.9% a veces consume comidas con alto contenido en azúcar. Resultados que contrastan mi estudio.

En función a la Tabla 15; la relación entre la sintomatología gástrico y características sociodemográficas, al relacionar entre las variables de estudio

mediante la prueba estadística de chi – cuadrada, con el P valor menor a $p \leq 0,05$ para edad, sexo y lugar de procedencia; por la cual se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis nula. Por lo tanto, existe la relación entre la sintomatología gástrico y características sociodemográficas.

Cuando se analiza la Tabla 16; al buscar relación entre la sintomatología gástrico y el consumo de alimentos con alto contenido de grasa, al relacionar entre las variables de estudio mediante la prueba estadística de chi – cuadrada $X^2= 179,491$ con el valor de $p= 0,000$ siendo menor a $p \leq 0,05$; por la cual se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis nula. Por lo tanto, existe relación entre la sintomatología gástrico y el consumo de alimentos con contenido de grasa.

En función de la Tabla 17; al buscar relación entre la sintomatología gástrico y el consumo de alimentos con alto contenido de azúcar, al relacionar entre las variables de estudio mediante la prueba estadística de chi – cuadrada $X^2= 114,869$ con el valor de $p= 0,000$ siendo menor a $p \leq 0,05$; por la cual se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis nula. Por lo tanto, existe relación entre la sintomatología gástrico y el consumo de alimentos con contenido de azúcar.

De acuerdo con la Tabla 18; al buscar relación entre la sintomatología gástrico y el consumo de alimentos con alto contenido de sal, al relacionar entre las variables de estudio mediante la prueba estadística de chi – cuadrada $X^2= 45,527$ con el valor de $p= 0,000$ menor a $p \leq 0,05$; por la cual se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis nula. Por lo tanto, existe relación entre la sintomatología gástrico y el consumo de alimentos con contenido de sal.

Finalmente, en la Tabla 19; Al buscar relación entre la sintomatología gástrico y el consumo de alimentos con alto contenido de aditivos, al relacionar entre las variables de estudio mediante la prueba estadística de chi – cuadrada $X^2= 23,921$ con el valor de $p= 0,008$ menor a $p \leq 0,05$; por la cual se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis nula. Por lo tanto,

existe relación entre la sintomatología gástrico y el consumo de alimentos con contenido de aditivos.

CONCLUSIONES

Una vez realizado el análisis de los datos y los contrastes respectivos se llega a la siguiente conclusión:

- Existe relación entre los síntomas gástricos y las características sociodemográficas en el grupo del estudio verificado, mediante la prueba estadística de chi cuadrado, donde se halló valores de significancia de $p = 0.002$ para edad, $p = 0.001$ para sexo y $p = 0.000$ para lugar de procedencia; siendo menores a $p \leq 0,05$ para todos los ítems es decir existe diferencias estadísticas significativas; por lo tanto, se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis nula. Por la cual, existe relación entre el síntoma gástrico y características sociodemográficas.
- De acuerdo con la relación entre el síntoma gástrico y el consumo de alimentos con alto contenido de grasa, mediante la prueba estadística de chi cuadrado, se halló un valor de $X^2 = 179,491$ con un valor de significancia de $p = 0,000$; siendo menor a $p \leq 0,05$; por la cual existe diferencias estadísticas significativas donde se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis nula. Por lo tanto, hay relación entre el síntoma gástrico y el consumo de alimentos con contenido de grasa.
- Al analizar la relación entre los síntomas gástricos y el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de azúcar, mediante la prueba estadística de chi cuadrado, se halló un valor de $X^2 = 114,869$ con un valor de significancia de $p = 0,000$; siendo menor a $p \leq 0,05$; por la cual existe diferencias estadísticas significativas donde se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis nula. Por lo tanto, hay relación entre ambas variables.
- Al buscar relación entre el síntoma gástrico y el consumo de alimentos con alto contenido de sal en el grupo del estudio realizado, mediante la prueba estadística de chi cuadrado, se halló un valor de $X^2 = 45,527$ con un valor de significancia de $p = 0,000$; siendo menor a $p \leq 0,05$; por la cual existe diferencias estadísticas significativas donde se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis nula. Por lo tanto, hay relación entre el síntoma gástrico y el consumo de alimentos con contenido de sal.

- Al buscar relación entre el síntoma gástrico y el consumo de alimentos con alto contenido de aditivos en el grupo del estudio realizado, mediante la prueba estadística de chi cuadrado, se halló un valor de $X^2 = 23,921$ con un valor de significancia de $p = 0,008$; siendo menor a $p \leq 0,05$; por la cual existe diferencias estadísticas significativas donde se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis nula. Por lo tanto, hay relación entre el síntoma gástrico y el consumo de alimentos con contenido de aditivos.

RECOMENDACIONES

Luego de haber finalizado con el análisis y haber llegado a una conclusión se recomienda a:

- A la Red de salud y la Universidad de Huánuco se recomienda planificar talleres educativos y sesiones demostrativas primando la prevención de enfermedades relacionadas con el consumo de comidas chatarras, de esta manera colaborar en la promoción de la salud y social de los estudiantes.
- Se recomienda a los profesionales de la salud de la provincia de Leoncio Prado de los distintos nosocomios promover el método del Autocuidado de Dorothea Orem a través del sistema apoyo educativo para promocionar estilos de vida saludable relacionados no sólo al consumo de alimentos y hábitos nocivos, sino también sobre otros factores que son de riesgo para los síntomas gástricos en la población de estudiantes de la Universidad de Huánuco y población en general.
- A los docentes investigadores de las universidades y todos los estudiantes de Ciencias de la salud de la Universidad de Huánuco recomiendo, llevar a cabo estudios relacionados al tema tratado ya que es un área muy amplia y de suma importancia para evitar diferentes patologías en la población estudiantil.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Ministerio de Salud. Consumo de comida “chatarra” aumenta el riesgo de agravar los casos de Covid-19 [Internet] 2020 [Consultado 2022 setiembre 06] Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/212299-minsa-consumo-de-comida-chatarra-aumenta-el-riesgo-de-agravar-los-casos-de-covid-19>
2. Arbeláez k, Orozco ÑC, Zuluaga E. Hábitos alimentarios, factores emocionales y sintomatología gástrica en estudiantes de nutrición y dietética de la universidad católica de oriente en el semestre 1-2020 [Internet] 2020 [Consultado 2022 setiembre 06] Disponible en: <https://repositorio.uco.edu.co/handle/20.500.13064/642>
3. Asociación de consumidores orgánicos. Por qué el 90 % de las personas consumen comida chatarra [Internet] 2020 [Consultado 2022 setiembre 06] Disponible en: <https://consumidoresorganicos.org/2019/08/28/por-que-el-90-de-las-personas-consume-comida-chatarra/>
4. Morales E. Consumir comida rápida: posibles riesgos [Internet] 2020 [Consultado 2022 setiembre 06] Disponible en: <https://mejorconsalud.as.com/los-riesgos-de-consumir-comida-rapida/>
5. Instituto Nacional de Diabetes y Enfermedades Digestivas y Renales síntomas y causas de las úlceras pépticas [Internet] [Consultado 2022 setiembre 06] Disponible en: <https://www.niddk.nih.gov/health-information/informacion-de-la-salud/enfermedades-digestivas/ulceras-pepticas/sintomas-causas>
6. Medrano B. Consumo de comida chatarra según el estar en época de exámenes en estudiantes universitarios de cinco países en Latinoamérica [Internet] Huancayo: Universidad Continental [Consultado 2022 setiembre 06] Disponible en: https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/9154/1/IV_FCS_502_TE_Medrano_Velasquez_2021.pdf
7. Moreno M, Pérez CM, Gómez N. Hábitos alimentarios asociados a sintomatología digestiva alta en estudiantes sin patología del tracto digestivo superior. Rev. Colomb. Enferm. [Internet] 2018; 15 (1): 62 – 72

- [Consultado 2022 setiembre 06] Disponible en: <http://revistas.unbosque.edu.co/index.php/RCE>
8. Ávila EI, Domínguez RI, González C. Situaciones y factores al desarrollo de enfermedades gastrointestinales en estudiantes de la Universidad Tecnológica Fidel Velázquez [Internet] 2018; 2 (6) [Consultado 2022 setiembre 06] Disponible en: https://www.ecorfan.org/republicofperu/research_journals/Revista_de_Tecnicas_de_la_Enfermeria/vol2num6/Revista_de_T%C3%A9cnicas_de_Enfermer%C3%ADa_y_Salud_V2_N6_3.pdf
 9. Concepción L. Estilo de vida y trastornos gastrointestinales en estudiantes de una Universidad Privada de Lima, 2018 [Internet] Lima: Universidad Peruana de la Unión; 2019 [Consultado 2022 setiembre 06] Disponible en: <https://1library.co/document/zgwp5n8y-estilo-vida-trastornos-gastrointestinales-estudiantes-universidad-privada-lima.html>
 10. Rubio L. Determinantes en los hábitos alimenticios asociados a la sintomatología gástrica en estudiantes de ciencias de la salud de la universidad de Huánuco-2016 [Internet] Huánuco: Universidad de Huánuco; 2016 [Consultado 2022 setiembre 06] Disponible en: <https://docplayer.es/111092916-Universidad-de-huanuco.html>
 11. Instituto Nacional de la Diabetes y las Enfermedades Digestivas y Renales [Internet] Estados Unidos: Copyright; c2021 [Consultado 2022 setiembre 06] Disponible en: <https://www.niddk.nih.gov/health-information/informacion-de-la-salud/enfermedades-digestivas/gastritis-gastropatia/sintomas-causas>
 12. Caja de Seguro Social- Panamá. Conozcas sobre las causas y síntomas de las úlceras gástricas [Internet]. 2020 [Consultado 2022 setiembre 06] Disponible en: <https://prensa.css.gob.pa/2020/09/22/conozca-sobre-las-causas-y-sintomas-de-las-ulceras-gastricas/>
 13. Cilleruelo L, Fernández S. Gastritis. Úlcus gástrico y duodenal [Internet] [Consultado 2022 setiembre 06] Disponible en: <https://www.aeped.es/sites/default/files/documentos/gastritis.pdf>
 14. Clínica Mayo. Úlcera péptica duodenal [Internet] [Consultado 2022 setiembre 06] Disponible en: <https://www.mayoclinic.org/es-es/diseases-conditions/peptic-ulcer/symptoms-causes/syc-20354223>

15. Gobierno de España. Nutrición en salud pública Coordinador: Miguel Ángel Royo Bordonada [Internet] [Consultado 2022 setiembre 06] disponible en: <http://gesdoc.isciii.es/gesdoccontroller?action=download&id=11/01/2018-5fc6605fd4>
16. García C, García M. La comunicación visual como herramienta para mejorar los desórdenes alimenticios en los estudiantes de octavo a décimo curso de educación general básica de la unidad educativa particular "águilas de cristo" de la ciudad de Guayaquil en el periodo 2016-2017 [Internet] Ecuador: Universidad de Guayaquil; 2017 [Consultado 2022 setiembre 06] disponible en: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/22681/1/CAROLINA%20GARCIA%20CANTOS-%20MARIO%20GARCIA%20GONZABAY.pdf>
17. Jiménez L, Gamboa R, Ospina JS. Relación ingesta alimenticia ultra procesada versus calidad de vida en población universitaria [Internet] 2022 [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: <https://www.formacionestrategica.com/index.php/foes/article/view/103/71>
18. Jerez M. Relación del acceso físico y consumo de alimentos con el estado nutricional de residentes de medicina del Hospital de Especialidades Materno Infantil de la Caja Nacional de Salud, La Paz, gestión 2020 [Internet] Bolivia: Universidad Mayor de San Andrés; 2021 [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/27091/TM-1810.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
19. Quispe J. Reducción del consumo de comida chatarra en la Comunidad Educativa Virgen de Copacabana D-8 de la Ciudad de El Alto [Internet] Bolivia: Universidad Mayor De San Andrés; 2019 [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: <https://www.doccity.com/es/tesis-comida-chatarra/7575458/>
20. Becerra MA, Meza NY. Influencia de hábitos alimentarios en la existencia de síntomas de gastritis en estudiantes de enfermería del x semestre de la UCSM, Arequipa 2021 [Internet] Arequipa: Universidad Católica de Santa María; 2022 [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en:

<https://repositorio.ucsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12920/11544/60.1480.EN.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

21. Mora de la Cruz ZY. Relación del consumo de comida rápida y alimentos ultraprocesados con el estado nutricional en adultos de la ciudad de Trujillo, 2021 [Internet] Trujillo: Universidad Cesar Vallejo; 2021 [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/88686/Mora_DLCZY-Torres_FLT-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
22. Vargas R, Solarsano R. Influencia del consumo de comida chatarra en los hábitos alimenticios de los estudiantes del segundo grado del nivel secundario de la institución educativa San Martín de Socabaya – Arequipa 2019 [Internet] Arequipa: Universidad nacional de San Agustín de Arequipa; 2019 [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: <http://repositorio.unsa.edu.pe/bitstream/handle/UNSA/9879/EDvamarg.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
23. Vargas R. Nivel de conocimientos sobre el tipo de alimentación y la actitud para el consumo de dietas saludables en los estudiantes de enfermería de la Universidad de Huánuco, [Internet] Huánuco: Universidad de Huánuco; 2019 [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: <http://repositorio.udh.edu.pe/bitstream/handle/123456789/2124/VARGAS%20GAMARRA%2c%20Rosa%20Mar%c3%ada.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
24. Ruiz M, Acero H, Arce L, Alania R. Consumo de alimentos chatarras y actitudes alimentarias en universitarios. Socialium revista científica de Ciencias Sociales [Internet] 2018; 2 (1): 51 – 62 [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: <https://revistas.uncp.edu.pe/index.php/socialium/article/view/734/947>
25. Aristizábal-Hoyos GP, Blanco-Borjas DM, Sanchez-Ramos A, Ostiguiñ-Meléndez RM El modelo de promoción de la salud de Nola Pender. Una reflexión en torno a su comprensión. Rev. Enfer. [Internet] 2018 [Consultado 2022 Ene. 23]; 8(4). Disponible en: <https://revista-enfermeria.unam.mx/ojs/index.php/enfermeriauniversitaria/article/view/248>

26. Chang M. Cuidado de enfermería basado en el modelo de adaptación de Callista Roy disminuye el síndrome de burnout en las enfermeras de emergencia del hospital IV agosto Hernández Mendoza – Essalud Ica 2014 [Internet] Arequipa: Universidad nacional de San Agustín De Arequipa; 2014 [Consultado 2019 setiembre 08] disponible en: <http://repositorio.unsa.edu.pe/bitstream/handle/UNSA/5485/ENDchcame.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
27. Organización panamericana de la salud. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas [Internet] [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645_esp.pdf
28. Cabezas C, Hernández B, Vargas M. Aceites y grasas: efectos en la salud y regulación mundial. Rev. Fac. Med [Internet] 2016; 64 (4): 761 -768 [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: <http://dx.doi.org/10.15446/revfacmed.v64n4.53684>
29. Infosalus [Internet] Madrid: Europa Press; c2021 [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: <https://www.infosalus.com/nutricion/noticia-alimentos-tienen-mas-azucar-grasas-saturadas-20170728080305.html>
30. Instituto de efectividad clínica y sanitaria [Internet] Buenos Aires: IECS; c2021 [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: <https://www.iecs.org.ar/hipertension-cuales-son-los-alimentos-con-sal-mas-consumidos/>
31. Comité de seguridad alimentaria mundial. La nutrición y los sistemas alimentarios [Internet] [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: <http://www.fao.org/3/i7846es/i7846es.pdf>
32. Girón N, Plazas K. Los hábitos alimenticios en la familia y su incidencia en el desarrollo integral de los niños y niñas del preescolar del centro educativo rural el convento del municipio de Trinidad Casanare [Internet] Colombia: Universidad Santo Tomas De Aquino; 2019 [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: <https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/15918/2019KeniaPlazasNiniGiron.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

33. Pereira J, Ángeles M. Análisis de los hábitos alimenticios con estudiantes de décimo año de un Colegio Técnico en Pérez Zeledón basados en los temas transversales del programa de tercer ciclo de educación general básica de Costa Rica. Revista Electrónica Educare [Internet] [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: <https://www.redalyc.org/journal/1941/194154512011/html/>
34. Salinas L. Guía alimentaria como herramienta didáctica para el mejoramiento de hábitos alimenticios, en los estudiantes del décimo grado de educación general básica del colegio nocturno “Dr. Benjamín Carrión” de la ciudad de Loja, periodo 2014 – 2015 [Internet] Ecuador: Universidad Nacional de Loja; 2015 [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/19714/1/LUIS%20EUGENIO%20SALINAS%20AZUERO.pdf>
35. Pacífico [Internet] Lima: Copyright; c2021 [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: <https://www.pacifico.com.pe/noticias-informativas/article/-/blogs/consumo-de-comida-chatarra-una-mala-eleccion>
36. Biblioteca nacional de medicina de los EE.UU [Internet] Bethesda: ADAM; c2021 [Consultado 2022 setiembre 08] disponible en: <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/007447.htm>

COMO CITAR ESTE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

Pardo M. Consumo de alimentos chatarra y su relación con síntomas gástricas en estudiantes de la Facultad de ciencias de la salud de la Universidad de Huánuco 2019 [Internet] Huánuco: Universidad de Huánuco; 2023 [Consultado]. Disponible en: <http://...>

ANEXOS

Anexo 1

MATRIZ DE CONSISTENCIA

TÍTULO DEL ESTUDIO: "CONSUMO DE ALIMENTOS CHATARRA Y SU RELACIÓN CON SÍNTOMAS GÁSTRICAS EN ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE LA CIENCIAS DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO 2019."

Problema general	Objetivo general	Hipótesis general	Variables e indicadores			
			Variable 1: Consumo de alimentos chatarra			Escala de medición
			Dimensiones	Indicadores	Ítems	
¿Existe relación entre el consumo de alimentos chatarra y los síntomas gástricos de los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019?	Determinar la relación entre el consumo de alimentos chatarra y los síntomas gástricos en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.	<p>Ha:Existe relación entre el consumo de alimentos chatarra y los síntomas gástricos en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.</p> <p>H₀:No existe relación entre el consumo de alimentos chatarra y los síntomas gástricos en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.</p>	Consumo de alimentos chatarra y síntomas gástricos	Proporción de estudiantes con consumo de alimentos chatarra y los síntomas gástricos	Según cuestionario	Nominal
Problemas específicos	Objetivos específicos	Hipótesis específicas				
¿Existe relación entre las características del consumo de alimentos chatarra y los síntomas gástricos de los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019?	Determinar la relación entre las características de alimentación del consumo de alimentos chatarra y los síntomas gástricos en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.	<p>H_{a1}:Existe, relación entre las características de alimentación del consumo de alimentos chatarra con alto contenido de grasa y la sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.</p> <p>H₀₁:No existe, relación entre las características de alimentación del consumo de alimentos chatarra con alto contenido de grasa y la</p>	Características de alimentación	Horario de alimentación	Desayuno Refrigerio Almuerzo Merienda Cena	Nominal Politómica
				Donde consume sus alimentos	En mi hogar En la universidad En los vendedores ambulantes Otros	Nominal Politómica

		sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.	Quién le prepara sus alimentos	Yo mismo/a Mi madre Otros	Nominal Politómica	
¿Cómo es el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de grasa de los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019??	Describir el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de grasa en los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019.	H_{a2} :Existe, relación entre el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de grasa y la sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019. H_{o2} :No existe, relación entre el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de grasa y la sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.	Alimento con alto contenido de grasa	Tipo Frecuencia Cantidad Presentación	Si No	Nominal Dicotómica
¿Cómo es el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de sal de los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019??	Identificar el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de sal en los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019.	H_{a3} :Existe, relación entre el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de sal y la sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019. H_{o3} :No existe, relación entre el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de sal y la sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.	Alimentación con alto contenido en sal	Tipo Frecuencia Cantidad Presentación	Si No	Nominal Dicotómica
¿Cómo es el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de azúcar de los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la Facultad de	Describir el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de azúcar en los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la Facultad de Ciencias de la Salud de	H_{a4} :Existe, relación entre el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de azúcar y la sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.	Alimentos en alto contenido en azúcar	Tipo Frecuencia Cantidad Presentación	Si No	Nominal Dicotómica

Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019?	la Universidad de Huánuco, 2019.	H ₀₄ :No existe, relación entre el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de azúcar y la sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.				
¿Cómo es el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de aditivos de los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019?	Describir el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de aditivos en los estudiantes de los ciclos VI, VII, VIII, IX y X de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco, 2019.	H _{a5} :Existe, relación entre el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de aditivos y la sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019. H ₀₅ :No existe, relación entre el consumo de alimentos chatarra con alto contenido de aditivos y la sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.	Alimentos en alto contenido de aditivos	Piqueos Caldos magués Ajino moto Ahinojen Bromato de potasio Colorantes artificiales Propilo galato otros	Si No	Nominal Dicotómica
Variable 2: Sintomatología gástrica						
			Dimensiones	indicadores	Ítems	Escala de medición
¿Cuáles son los síntomas gástricos en los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019?	Identificar los síntomas gástricos en los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.	H _{a6} :Existen sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019. H ₀₅ :No existen sintomatología gástrica en los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019.		Signos	Si No	Nominal Dicotómica
			Características	Síntomas	Si No	Nominal Dicotómica
				Tipo de tratamiento	Medico Plantas medicinales Ninguno	Nominal Politómica

			Medios de diagnóstico	Presencia de gastritis con diagnóstico médico	Examen endoscópico cuadro sintomatológico o examen de sangre Otros Ninguno	Nominal Politómica
¿Cuáles son las características generales de los estudiantes con síntomas gástricos de los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019?	Describir las características generales de los estudiantes con síntomas gástricos de los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019	Ha1:Existen características generales que se relacionan con los síntomas gástricos en los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019 Ha1:No existen características generales que se relacionan con los síntomas gástricos en los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco 2019	Socio demográficas	Edad	Edad años	De razón
				Genero del estudiante	Masculino Femenino	Nominal dicotómico
				Lugar de procedencia del estudiante	Urbano Rural Urbano Marginal	Nominal politómico
	Académicas			Escuela académico profesional	Obstetricia Enfermería Odontología Psicología	Nominal politómico
				Ciclo que cursa el estudiante	VI VII VIII IX	Ordinal Politómico
	Informativos			Tiene habito nocivo	Si No	Nominal Dicotómico
				Qué habito nocivo tiene usted	Fumar Consumo de alcohol Psico Estimulante Otros	Nominal Politómico
				Tiene algún seguro de salud	Si No	Nominal

Tipo de estudio	Población y muestra	Técnicas e instrumentos	Aspectos éticos	Estadística descriptiva e inferenciales
Observacional, Prospectivo, Transversal y analítico	La población estará constituida por estudiantes de la universidad de Huánuco tomando como referencia la base de datos que hacen un total de 637 estudiantes. La muestra. Estará constituida por: n = 240 estudiantes.	La técnica a utilizar será la encuesta para determinar el consumo de alimentos chatarra y su relación con síntomas gástrica en estudiantes de la facultad de las ciencias de la salud de la universidad de Huánuco. Instrumentos de recolección de los datos. Se utilizará una guía de entrevista y escala de consumo de comidas chatarras	Se tendrá en cuenta y se aplicará los principios bioéticos aplicados en la investigación.	En este estudio se utilizará la estadística descriptiva para la interpretación de cada variable, de acuerdo a los objetivos de la investigación. Luego se utilizará las medidas de tendencia central y de proporciones para las variables categóricas. Para determinar la relación entre las variables en estudio se utilizará la estadística inferencial con la prueba estadística chi cuadrado en la que se tendrá en

cuenta un valor $p < 0,05$ como estadísticamente significativo

Nivel del estudio

Relacional

Diseño del estudio

Relacional

Anexo 2

INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE LOS DATOS CUESTIONARIO DE CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA MUESTRA EN ESTUDIO

TITULO DE LA INVESTIGACIÓN: “Consumo de alimentos chatarra y su relación con síntomas gástricas en estudiantes de la facultad de la ciencia de la salud de la Universidad de Huánuco 2019”

INSTRUCCIONES: estimado estudiante universitario buenos días tenga la amabilidad de responder las siguientes preguntas que a continuación se le formula una entrevista para conocer los alimentos que usted consume .la información será confidencial

Gracias por su

participación:

I. Características demográficas
--

1. ¿Cuántos años tienes?
.....
2. ¿A qué género pertenece usted?
 - a) Masculino
 - b) Femenino
3. ¿Cuál es tu lugar de procedencia? -----
 - a) Urbano
 - b) Rural
 - c) Urbano Marginal

II. Características académicas

4. ¿A qué Escuela Académica Profesional pertenece usted?
 - a) Obstetricia
 - b) Enfermería
 - c) Odontología
 - d) Psicología
5. ¿Actualmente que ciclo estás cursando?
 - a) VI:
 - b) VII:
 - c) VIII:

d) IX:

III. Características del estado de salud

6. En estos últimos tres meses ¿Qué sintomatología gástrica tiene usted

Sintomatología	si	No
Dolor estomacal		
Acidez		
Nauseas		
Diarrea		
Ardor		
Embalonamiento		
Náuseas y ardor		
Dolor estomacal y embalonamiento		
Acidez y ardor		
Acidez y embalonamiento		
Ninguno		

6.1. En estos últimos tres meses ¿Qué signos gástrica ha tenido usted?

Signos	si	No
Dolor estomacal		
Poco apetito		
Bajo de peso		
Malestar general		
Vomito con sangre		
Sangre en las heces fecales		

Otros especifiquen-----		
-------------------------	--	--

7. Actualmente ¿usted está recibiendo algún tratamiento para su sintomatología gástrica?

- a) Tratamiento Médico
- b) Tratamiento con Plantas medicinales

7.1. De ser afirmativa su respuesta indique ¿Qué tipo de tratamiento recibe usted?

- a) Tratamiento farmacológico
- b) Tratamiento con plantas medicinales
- c) Otros especifiquen-----

8. ¿Usted tiene diagnóstico médico de la gastritis?

- a) Si
- b) No

8.1. De ser afirmativa su respuesta indique ¿Cómo le diagnosticaron?

- a) Examen endoscópico
- b) Cuadro sintomatológico
- c) Examen de sangre
- d) Otro especifique-----

IV. Características de la alimentación

9. ¿Cuántas comidas al día consume usted?

Alimentación	Si	no
Desayuno		
Refrigerio		
Almuerzo		
Merienda		
Cena		

10. ¿Dónde suele consumir sus alimentos?

- a) En mi hogar
- b) En la universidad
- c) En los vendedores ambulantes
- d) Otros especifiquen-----

10.1. Si consume sus alimentos en su hogar ¿Quién le prepara sus alimentos?

- a) Yo misma
- b) Madre
- c) Otros especifiquen_____

V. DATOS INFORMATIVOS

11. ¿Usted tiene algún hábito nocivo?

- a) Si
- b) No

11.1. De ser afirmativa su respuesta indique ¿Qué hábito nocivo tiene usted?

- a) Fumar
- b) Consumo de alcohol
- c) Psicoestimulante
- d) Otros especifiquen-----

12. ¿Usted tiene algún seguro de salud?

- a) Si especifique-----
- b) No

13. ¿Cuándo usted se enferma a donde suele acudir?

- a) Al centro de salud
- b) Al hospital
- c) Al tópico de la universidad
- d) Al curandero
- e) No acudo a ningún lugar
- f) Otros especifiquen-----

CUESTIONARIO DE CONSUMO DE COMIDAS CHATARRAS

TITULO DE ESTUDIO:

“Consumo de alimentos chatarra y su relación con síntomas gástricas en estudiantes de la facultad de la ciencia de la salud de la Universidad de Huánuco 2019”

INSTRUCCIONES: estimado estudiante universitario buenos días tenga la amabilidad de responder las siguientes preguntas que a continuación se le formula una entrevista para conocer los alimentos que usted consume .la información será confidencial

Gracias por su participación:

I. Alimentos con alto contenido de grasa	SI	No
1.1. Frituras		
1.2. Mayonesa		
1.3. Hamburguesa		
1.4. Embutidos		
1.5. Grasas saturadas		
1.6. Grasas hidrogenadas		
1.7. Grasas trans		
1.8. Otros		

II. Alimentos con alto contenido de azúcar	SI	No
1.1. Golosinas		
1.2. Gaseosas		
1.3. Frugos		
1.4. Helados		
1.5. Chocolates		
1.6. Mermeladas		
1.7. Galletas		
1.8. Otros		

III. Alimentos con contenido sal	SI	No
1.9. Pan		
1.10. Hamburguesas		
1.11. Jamón y los embutidos		
1.12. Legumbres cocidas envasados		
1.13. Parmesano (queso)		
1.14. Mantequillas o margarina		
1.15. Postres salados		
1.16. Otros		

2.1 Alimentos con alto contenido de aditivos	SI	No
1.24. Piqueos		
1.25. Caldos magué		
1.26. Ajino moto		
1.27. Ahinojen		
1.28. Bromato de potasio		
1.29. Colorantes artificiales		
1.30. Propilo galato (cereales)		
1.31. Otros		

GRACIAS POR TU PATICIPACION

FECHA:/.../....

CODIGO:

CONSENTIMIENTO INFORMADO

CONSENTIMIENTO INFORMADO

Título del proyecto.

“Consumo de alimentos chatarra y su relación con síntomas gástricas en estudiantes de la facultad de la ciencia de la salud de la Universidad de Huánuco 2023”

Equipo de Investigadores

Pardo Broncano Miguel Angel Egresado del Programa Académica Profesional de Enfermería Universidad de Huánuco.

Introducción / Propósito

El objetivo del estudio es identificar el consumo de alimentos chatarra en estudiantes universitarios con la sintomatología gástrica Huánuco 2023. Con el propósito de hacer conocer los factores que influyen en las sintomatologías gástricas en los estudiantes universitario, con la finalidad de buscar alternativas de solución para disminuir sintomatología gástrica.

Participación

Participaran los estudiantes universitarios de Enfermería de la Universidad de Huánuco

Procedimientos

Se le aplicará una Guía de entrevista sociodemográfica los estudiantes universitarios, Cuestionarios de Hábitos alimenticios y una ficha de evaluación de la sintomatología gástrica en los estudiantes universitarios. Solo tomaremos un tiempo aproximadamente de 10 a 15 minutos.

Riesgos / incomodidades

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

Beneficios.

El beneficio que obtendrá por participar en el estudio, es el de recibir información oportuna y actualizada sobre la sintomatología gástrica en los estudiantes universitarios. Huánuco 2019

Alternativas

La participación en el estudio es voluntaria. El retirarse del estudio no le presentara ninguna penalidad o pérdida de beneficios a los que tiene derecho.

Le notificaremos sobre cualquier información nueva que pueda afectar su salud, bienestar o interés por continuar en el estudio.

Confidencialidad de la información

Los datos que se obtengan a lo largo del presente estudio son totalmente confidenciales, de modo que sólo se emplearán para cumplir los objetivos antes descritos. No se publicarán nombres de ningún tipo. Así que podemos garantizar confidencialidad absoluta.

Problemas o preguntas

Escribir al o comunicarse al Cel. 993889892

Consentimiento / Participación voluntaria

Acepto participar en el estudio: He leído la información proporcionada, o me ha sido leída. He tenido la oportunidad de preguntar dudas sobre ello y se me ha respondido satisfactoriamente. Consiento voluntariamente participar en este estudio y entiendo que tengo el derecho de retirarme en cualquier momento de la entrevista sin que me afecte de ninguna manera.

DNI y firma del participante y responsable de la investigación

DNI y firma de la

participante:.....

Firma del responsable de la

investigación:.....

La Esperanza, de noviembre del 2019.

TABLA DE VALIDACION DE LOS INSTRUMENTOS:

Ítems	Jueces							Total	V
	Juez 1	Juez 2	Juez 3	Juez 4	Juez 5	Juez 6	Juez 7	Acuerdo(S)	
1	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
2	1	1	1	0	1	1	1	6	0.86
3	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
4	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
5	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
6	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
7	1	1	1	1	1	0	0	5	0.71
8	1	1	1	1	1	0	1	6	0.86
9	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
10	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
Total	1.00	1.00	1.00	0.90	1.00	0.80	0.90	6.60	0.94

Se ha considerado la siguiente puntuación:

1 = Si la respuesta es correcta.

0 = Si la respuesta es incorrecta.

Se considera que existe validez de los instrumentos cuando el valor del coeficiente de AIKEN fuera mayor de 0.60. Con estos instrumentos se alcanzó un coeficiente de 0.94%; por lo que nos muestra que si es válido para su aplicación y se encuentra dentro del rango aprobado.

Sujetos	CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA MUESTRA EN ESTUDIO													SUMA
	ítems													
	P1	P1.1	P2	P2.1	P3	P3.1	P4	P5	P5.1	P6	P6.1	P7	P8	
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13
2	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	9
3	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	10
4	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	9
5	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	8
6	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	6
7	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	5
8	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	5
9	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	4
10	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	3
11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13
12	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	9
13	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	10
14	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	9
15	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	1	9
16	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	6
17	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	5
18	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	6
19	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	4
20	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	3
TOTAL	16	16	16	16	16	12	10	10	8	6	8	8	4	
P=	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.3	0.4	0.4	0.3	Vt= 8.71
q=	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4	0.5	0.5	0.6	0.7	0.6	0.6	0.7	
p*q	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.24	0.3	0.25	0.24	0.21	0.24	0.24	0.2	£p*q 2.68

n **15**
£pq **2.680**
Vt **8.71**
KR20 **0.742**

$$KR20 = \left(\frac{n}{n-1}\right) \left(\frac{Vt - \sum p.q}{Vt}\right) \qquad KR - 20 = \left(\frac{15}{15-1}\right) \left(\frac{12.19 - 3.090}{12.19}\right)$$

Donde:

- KR20 Coeficiente de confiabilidad (Kuder y Richardson)
- n= Numero de ítems que contiene el instrumento
- Vt= Varianza total de la prueba
- Sumatoria de la varianza individual de los
- £pq= ítems

ANALISIS DE CONFIABILIDAD CON KUDER Y RICHARDSON																																
Sujetos	CONSUMO DE COMIDAS CHATARRAS																															SUMA
	Ítems																															
	I1	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9	I10	I11	I12	I13	I14	I15	I16	I17	I18	I19	I20	I21	I22	I23	I24	I25	I26	I27	I28	I29	I30	I31	0
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	28
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	30
3	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	31
5	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	17	
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	19	
7	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	22
8	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	19
9	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	18
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	31
11	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	31
13	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	17	
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	19	
15	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	17	
16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	19	
17	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	22
18	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	19
19	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	16
20	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	16
P=	0.7	0.9	1.0	0.8	1.0	1.0	0.9	0.6	0.7	0.8	0.2	0.9	0.4	0.6	0.7	0.9	0.9	0.7	0.5	0.5	0.2	0.9	0.6	0.3	0.4	0.2	0.9	0.2	0.2	0.2	0.5	vt=
q=	0.3	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.1	0.4	0.2	0.1	0.7	0.1	0.5	0.3	0.2	0.1	0.1	0.2	0.4	0.4	0.8	0.1	0.3	0.6	0.6	0.7	0.1	0.8	0.7	0.8	0.5	20.00
p*q	0.2	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	0.1	0.1	0.1	0.0	0.2	0.2	0.1	0.0	0.0	0.1	0.2	0.2	0.1	0.0	0.2	0.2	0.2	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.2	p*q=
	1	9	0	3	0	0	9	4	9	3	9	9	5	3	9	9	9	9	5	5	6	9	3	3	4	9	9	6	9	6	5	4.86

n	31
Σpq	4.860
Vt	20.00
KR20	0.782

$$KR20 = \left(\frac{n}{n-1}\right) \left(\frac{Vt - \sum p.q}{Vt}\right) \quad KR - 20 = \left(\frac{31}{31-1}\right) \left(\frac{20 - 4.860}{20.00}\right)$$

Donde:

KR20	Coeficiente de confiabilidad (Kuder y Richardson)
n=	Numero de ítems que contiene el instrumento
Vt=	Varianza total de la prueba
Σpq=	Sumatoria de la varianza individual de los ítems

Anexo 3

CONSTANCIAS DE VALIDACION



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Mely Ruiz Agrero
De profesión Enfermera, actualmente ejerciendo el cargo de Presidencia Unversal de mva
por medio del presente hago constar que he

revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por pardo Broncano Miguel Ángel, con DNI 42784099, aspirante al título de Ic: Enfermero de la Universidad de Huánuco; el cual será utilizado para recabar información necesaria para su tesis titulado "Consumo de alimentos chatarra con sintomatología gástrica en estudiantes de la facultad ciencias de la salud de la Universidad de Huánuco 2019".

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1 GUIA DE ENTREVISTA DE LAS CARACTERISTICAS GENERALES DE LA MUESTRA EN ESTUDIO	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 2 CUESTIONARIO DE CONSUMO DE COMIDAS CHATARRAS	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador. Dr/ Mg:

DNI: 42382901

Especialidad del validador: Investigador

Firma/Sello



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
 ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA
 UNIDAD DE INVESTIGACIÓN



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Glades Leiana Román de Jansani

De profesión nutricionista, actualmente ejerciendo el cargo de nutricionista clínica HRRHU

----- por medio del presente hago constar que he revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por pardo Broncano Miguel Ángel, con DNI 42784099, aspirante al título de Lic: Enfermero de la Universidad de Huánuco; el cual será utilizado para recabar información necesaria para su tesis titulado "Consumo de alimentos chatarra con sintomatología gástrica en estudiantes de la facultad ciencias de la salud de la Universidad de Huánuco 2019".

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1 GUIA DE ENTREVISTA DE LAS CARACTERISTICAS GENERALES DE LA MUESTRA EN ESTUDIO	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 2 CUESTIONARIO DE CONSUMO DE COMIDAS CHATARRAS	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable

Apeellidos y nombres del juez/experto validador, Dr/Mg:

Glades Leiana Román de Jansani

DNI: 22404125

Especialidad del validador: nutricionista clínica

[Firma]
 Exp. Nut. Glades Leiana Román de Jansani
 ESP. NUT. CLÍNICA
 CIP 013 - HRRHU



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
 ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA
 UNIDAD DE INVESTIGACIÓN



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, ELEA BARRERA CANTALICIO

De profesión ENFERMERA, actualmente ejerciendo el cargo de DOCENTE UNIVERSITARIO

por medio del presente hago constar que he revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por pardo Broncano Miguel Ángel, con DNI 42784099, aspirante al título de Lic: Enfermero de la Universidad de Huánuco; el cual será utilizado para recabar información necesaria para su tesis titulado "Consumo de alimentos chatarra con sintomatología gástrica en estudiantes de la facultad ciencias de la salud de la Universidad de Huánuco 2019".


OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1 GUIA DE ENTREVISTA DE LAS CARACTERISTICAS GENERALES DE LA MUESTRA EN ESTUDIO	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 2 CUESTIONARIO DE CONSUMO DE COMIDAS CHATARRAS	<input checked="" type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador. Dr/ Mg:

E. Barrera Cantalicio E.A.

DNI: 7061374

Especialidad del validador: ESTADISTICA  PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERIA


 Mr. Eler Barrera Cantalicio
 DOCENTE UNIVERSITARIO
 UNIDAD DE INVESTIGACIÓN



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Graciela Maizta Ponceano Reyes
 De profesión Enfermera, actualmente ejerciendo el cargo de Coordinadora del Programa Articulado Nutricional Micro Red
Amuqes por medio del presente hago constar que he revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por pardo Broncano Miguel Ángel, con DNI 42784099, aspirante al título de Lic: Enfermero de la Universidad de Huánuco; el cual será utilizado para recabar información necesaria para su tesis titulado "Consumo de alimentos chatarra con sintomatología gástrica en estudiantes de la facultad ciencias de la salud de la Universidad de Huánuco 2019".

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1 GUIA DE ENTREVISTA DE LAS CARACTERISTICAS GENERALES DE LA MUESTRA EN ESTUDIO	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 2 CUESTIONARIO DE CONSUMO DE COMIDAS CHATARRAS	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador. Dr/ Mg:

Ponceano Reyes Graciela Maizta

DNI: 22435288

Especialidad del validador: Lic. Enfermera

Graciela
 Firma/sello

Graciela M. Ponceano Reyes
 LIC. ENFERMERÍA
 C.I. 274022



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Bertha Serna Román

De profesión Enfermera pediatra, actualmente ejerciendo el cargo de

..... por medio del presente hago constar que he revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por pardo Broncano Miguel Ángel, con DNI 42784099, aspirante al título de Ic: Enfermero de la Universidad de Huánuco; el cual será utilizado para recabar información necesaria para su tesis titulado "Consumo de alimentos chatarra con sintomatología gástrica en estudiantes de la facultad ciencias de la salud de la Universidad de Huánuco 2019".

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1 GUIA DE ENTREVISTA DE LAS CARACTERISTICAS GENERALES DE LA MUESTRA EN ESTUDIO	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 2 CUESTIONARIO DE CONSUMO DE COMIDAS CHATARRAS	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador. Dr/ Mg:

Serna Román Bertha

DNI: 22518726

Especialidad del validador:.....


 Firma/sello
 Dr. Bertha Serna Román
 CEP. 2101

Anexo 4

DOCUMENTOS DE PERMISO DE LA EJECUCION DEL ESTUDIO



"AÑO DE LA LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN E IMPUNIDAD"
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



OFICIO Mult. - N° 023 - 2019 - D/EAP – ENF - UDH

Señora:

Dra. Irma, PALACIOS ZEVALLOS

DIRECTORA DE LA E.A.P DE OBSTETRICIA

Presente:


De mi consideración:

Es grato dirigirme a usted para saludarle cordialmente y a la vez hacer de su conocimiento que el alumno **PARDO BRONCANO, Miguel Ángel** del Programa Académico de Enfermería de la Universidad de Huánuco, se encuentra desarrollando el trabajo de investigación titulado: "**Consumo de alimento chatarra con sintomatología gástrica en estudiantes de la facultad ciencias de la salud de la Universidad de Huánuco - Huánuco 2020.**" por lo que solicitó autorización para realizar el proceso de recolección de datos de dicho estudio, ya que tendrá como muestra a los estudiantes de la **E.A.P DE OBSTETRICIA** que usted dirige.

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

Atentamente




Dra. AMELIA V. LEIVA YARO
DIRECTORA E.A.P. DE ENFERMERIA





"AÑO DE LA LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN E IMPUNIDAD"
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



Huánuco, 25 de setiembre del 2019

OFICIO Mult. - N° 023 - 2019 - D/EAP – ENF - UDH

Señora:

Psc. Karina Vanessa, DIESTRO CALORETTI



COORDINADORA DE LA E.A.P DE PSICOLOGIA

Presente:

De mi consideración:

Es grato dirigirme a usted para saludarle cordialmente y a la vez hacer de su conocimiento que el alumno **PARDO BRONCANO, Miguel Ángel** del Programa Académico de Enfermería de la Universidad de Huánuco, se encuentra desarrollando el trabajo de investigación titulado: "**Consumo de alimento chatarra con sintomatología gástrica en estudiantes de la facultad ciencias de la salud de la Universidad de Huánuco - Huánuco 2020.**" por lo que solicité autorización para realizar el proceso de recolección de datos de dicho estudio, ya que tendrá como muestra a los estudiantes de la **E.A.P DE PSICOLOGIA** que usted dirige.

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

Atentamente



Dra. AMELIA V. LEIVA YARO
DIRECTORA E.A.P. DE ENFERMERIA

Anexo 5
BASE DATOS

I1	I 2	I 3	II 4	II 5	III 6	III 6-1	Ed ad Ag	III 7	III 7-1	III 8	III 8-1	IV 9	IV 10	IV 10-1	V 1	V1 1-1	V 1 2	V 1 3	A 1	A 2	A 3	A 4	A 5	A 6	A 7	A 8	
28	2	2	4	1	5	4	2	2	2	2	4	1	3	2	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	2	0	
27	2	2	4	2	8	7	2	2	2	2	4	4	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	1	2	0	
28	2	1	4	2	2	7	2	2	2	2	4	4	3	2	1	2	1	2	2	2	2	2	1	2	0	2	
30	2	2	4	3	10	7	3	2	2	2	4	4	3	2	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	2	0	
25	1	2	4	3	1	1	2	2	2	2	4	4	3	2	1	2	1	1	1	2	2	2	2	1	2	0	2
26	2	2	3	2	6	7	2	2	2	2	4	4	1	2	1	2	1	4	1	2	2	2	2	1	2	0	
29	1	2	1	1	10	7	2	1	2	2	4	4	3	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	1	2	0
32	2	2	3	1	5	1	3	2	2	2	4	4	1	1	1	2	1	1	1	2	2	2	2	1	2	0	
25	2	2	3	1	8	7	2	2	2	2	4	4	2	1	1	2	1	6	2	1	2	0	2	1	2	0	
38	2	2	3	1	9	7	3	2	2	2	4	4	3	1	1	2	1	1	2	2	1	2	2	1	2	0	
25	2	2	4	1	9	7	2	1	2	2	4	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	1	2	0	
27	2	2	3	2	1	1	2	2	2	2	3	3	3	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	2	1	2	0
27	1	2	3	2	6	7	2	1	2	2	4	4	1	1	1	2	1	4	1	2	1	2	1	2	2	0	
30	1	1	3	1	9	7	3	1	2	2	4	4	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	2	1	2	0
27	1	2	3	2	8	7	2	2	2	2	4	4	3	1	1	2	1	1	1	2	2	2	2	1	2	0	
30	2	2	3	2	4	1	3	1	2	2	4	4	1	1	1	2	1	1	1	2	2	2	2	1	2	0	
31	1	2	2	2	6	2	3	2	1	2	2	1	3	3	1	2	1	2	2	1	2	2	1	1	1	2	
25	1	1	2	2	8	3	2	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	2	
23	1	1	2	2	2	1	1	1	2	1	1	4	3	1	1	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	0	
19	2	2	2	1	10	4	1	2	1	2	4	3	3	1	1	2	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	
29	1	1	2	2	8	1	2	1	1	2	2	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	
26	1	1	2	2	9	2	2	2	1	2	1	4	2	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	
20	1	1	1	1	10	6	1	1	1	1	2	4	3	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	
25	1	2	2	2	6	1	2	1	2	1	4	4	3	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0	

25	1	1	2	2	6	2	2	1	1	1	4	4	3	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1
22	1	1	2	2	5	1	1	1	2	1	4	4	3	1	1	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	2
22	2	1	2	2	8	1	1	1	2	1	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
24	2	2	1	2	9	1	1	1	2	1	2	4	3	1	2	2	1	6	2	2	1	1	2	1	2	2
23	1	1	2	2	8	1	1	2	2	1	4	4	1	2	2	2	1	1	2	1	1	1	2	1	2	0
27	2	1	2	2	9	2	2	1	2	1	4	4	3	1	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
18	1	1	2	2	7	2	1	2	2	1	3	4	4	2	1	1	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
20	2	3	2	2	3	5	1	1	1	1	1	1	3	2	1	2	1	1	2	2	1	1	1	1	1	2
27	1	1	2	2	11	1	2	2	2	2	4	4	3	2	1	2	1	6	2	2	1	1	2	1	2	2
27	1	1	2	2	7	3	2	1	1	1	2	4	3	2	1	2	1	1	2	2	1	1	2	1	2	2
25	1	1	2	2	5	1	2	2	2	2	4	4	3	2	1	2	1	6	2	2	1	1	2	1	2	2
25	1	1	2	2	7	1	2	1	2	1	3	4	3	2	1	3	1	4	2	2	1	1	2	1	2	2
25	1	1	1	1	7	2	2	1	2	2	3	4	3	2	1	2	1	6	2	2	2	1	2	1	2	0
23	1	1	1	1	7	2	1	1	1	1	3	4	3	2	1	2	1	6	2	2	2	2	2	1	2	0
26	1	1	1	1	7	2	2	2	2	2	4	2	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0
31	2	1	1	1	9	1	3	1	2	2	4	4	3	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0
28	1	2	1	1	8	3	2	2	2	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0
27	1	2	1	1	10	3	2	1	2	2	4	4	3	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0
23	1	2	1	1	9	2	1	2	2	2	4	4	3	2	1	1	1	1	2	2	2	2	1	2	0	0
26	2	2	1	1	1	1	2	1	2	2	4	3	3	2	1	2	1	6	2	2	2	2	2	1	2	0
29	1	1	1	1	10	3	2	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0
24	2	2	1	1	8	6	1	1	3	2	4	4	1	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	0
23	2	2	1	1	7	1	1	2	2	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0
26	1	2	1	1	9	4	2	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0
25	1	2	1	1	10	1	2	1	2	2	4	4	1	2	2	2	1	6	2	2	2	1	2	1	2	0
25	2	2	1	1	8	1	2	2	2	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	1	1	2	1	2	0
27	1	2	1	1	8	1	2	2	2	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	0
22	1	2	1	1	9	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0

26	2	1	1	1	1	1	2	2	2	2	4	4	3	2	1	2	1	6	2	2	2	2	2	2	2	2	0
26	2	1	2	1	9	2	2	1	2	2	4	4	2	3	1	2	1	6	2	2	2	2	2	1	2	0	
26	2	2	1	1	9	1	2	2	2	2	4	4	3	1	1	2	1	4	2	2	2	2	2	1	2	0	
27	1	2	1	1	10	1	2	1	2	2	4	4	1	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	0	
27	2	2	2	1	5	1	2	2	2	2	4	4	2	2	1	1	1	1	1	2	1	2	2	1	2	0	
31	2	2	3	3	5	4	3	2	2	2	4	4	3	1	1	2	1	1	1	2	2	1	2	1	2	0	
30	2	2	3	1	5	1	3	1	2	2	4	4	3	2	1	2	1	6	1	2	1	2	2	1	2	0	
31	1	2	3	2	6	1	3	1	2	2	4	4	1	2	1	2	1	4	1	2	2	1	2	1	2	0	
20	2	1	2	2	2	1	1	2	2	2	4	4	3	1	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2	
25	2	2	2	2	2	1	2	1	3	1	3	3	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2	
28	2	2	2	2	5	1	3	1	1	1	1	1	3	3	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2	
22	2	1	1	2	1	1	1	2	2	2	4	4	3	3	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2	
20	2	1	2	2	6	7	1	1	1	1	2	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2	
19	2	1	2	2	7	3	1	1	1	1	4	1	3	3	1	2	1	1	2	2	2	1	1	1	1	0	
29	2	2	2	2	5	1	3	1	1	1	3	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2	
26	2	2	2	2	5	7	2	1	1	2	4	4	3	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	
19	1	2	2	2	2	1	1	1	2	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	1	2	
20	1	2	2	2	9	7	1	2	3	1	2	4	3	3	1	2	1	6	2	2	2	2	2	1	1	2	
25	2	1	2	1	6	2	2	1	3	2	1	4	3	1	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2	
27	2	1	2	1	8	1	2	1	1	1	1	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2	
25	2	2	2	1	6	1	2	1	1	2	2	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2	
33	2	2	2	1	5	2	3	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	6	2	2	2	1	2	1	2	2	
26	1	2	2	1	8	2	2	2	3	2	3	4	3	2	1	2	1	6	2	2	2	1	2	1	2	2	
20	2	2	2	1	6	3	1	1	2	1	2	4	3	2	1	2	1	1	2	2	1	1	2	1	2	2	
27	2	1	2	1	5	4	3	2	2	1	3	4	3	2	1	2	1	6	2	2	2	1	1	1	2	2	
20	1	1	2	1	9	3	1	1	1	1	2	4	3	2	1	2	1	1	2	1	2	1	2	1	2	2	
20	1	1	2	1	5	3	1	1	1	1	3	4	3	1	1	2	1	1	2	2	2	2	1	2	2	2	
20	2	1	2	1	6	3	1	2	2	1	2	4	3	3	1	2	1	6	2	2	2	1	2	1	2	2	

22	2	2	2	1	3	2	1	2	2	1	2	4	3	1	1	2	1	6	2	2	2	1	2	1	2	2
21	2	2	2	1	2	1	1	2	2	1	2	2	2	2	1	2	1	3	2	2	2	2	2	1	1	1
19	2	2	3	1	5	4	1	2	2	1	3	2	2	2	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	0
22	1	1	2	1	10	2	1	1	1	1	3	3	3	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1
24	1	1	2	1	7	1	1	1	1	1	4	2	3	3	1	2	1	1	2	1	2	1	2	1	2	2
22	1	2	2	1	6	1	1	2	2	1	4	2	2	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	1	0
25	2	1	2	1	8	4	2	1	1	1	2	4	3	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
35	1	1	2	1	6	4	3	1	1	1	4	4	3	1	1	2	1	2	2	2	2	2	2	1	1	1
24	2	1	2	1	9	2	1	1	2	1	2	4	2	2	1	2	1	2	2	2	2	2	2	1	1	1
35	2	1	2	1	5	1	3	2	2	2	4	4	3	1	1	2	1	1	2	2	1	1	2	1	2	1
28	2	2	3	2	6	1	2	1	2	2	4	4	1	2	1	1	1	6	1	2	1	2	1	1	2	0
27	2	2	4	3	5	1	2	2	2	2	4	1	1	2	1	1	1	4	2	1	2	1	2	1	2	0
28	2	2	4	3	8	1	2	1	2	2	4	1	1	2	1	1	1	4	1	1	0	2	2	1	2	0
30	1	2	2	1	10	1	3	2	2	1	4	3	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	2	1	2	0
25	2	2	3	4	6	1	2	2	2	2	4	4	3	2	1	2	1	4	1	1	1	2	2	1	2	0
26	2	2	4	3	4	6	2	1	1	1	2	1	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	2	2	0
28	1	2	3	3	9	2	2	2	2	2	4	4	3	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	1	2	0
29	2	2	3	3	8	2	2	1	1	2	2	4	3	2	1	1	1	1	2	1	2	2	1	2	2	0
30	2	2	3	3	9	1	3	1	1	2	2	4	3	2	1	2	1	1	2	1	2	1	2	1	2	0
28	2	2	3	3	6	2	2	2	2	2	2	4	3	2	1	2	1	1	2	2	1	1	2	1	2	0
29	2	2	3	4	6	1	2	1	1	2	2	4	3	2	1	2	1	1	2	1	1	2	2	1	2	0
27	2	2	3	3	9	2	2	2	2	2	2	4	1	2	1	1	1	6	2	1	1	2	1	2	2	0
25	1	2	3	4	10	1	2	1	1	2	2	4	1	2	1	2	1	1	2	1	1	1	2	1	2	0
28	2	2	3	4	6	1	2	1	1	2	4	4	3	2	1	1	1	6	2	2	2	1	2	2	2	0
29	2	2	3	4	8	1	2	1	1	2	2	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	0
25	2	2	3	3	9	2	2	1	1	2	2	3	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	2	2	0
26	1	2	3	2	8	1	2	1	1	2	2	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0
27	1	2	3	4	7	3	2	2	1	2	2	4	3	2	1	2	1	2	2	2	2	1	2	1	2	0

27	2	2	3	1	10	2	2	1	1	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	0	
27	2	2	3	2	8	1	2	1	1	2	2	4	3	3	1	2	1	6	2	2	2	2	2	1	2	0	
27	1	2	3	4	9	1	2	1	1	2	2	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0	
26	2	2	1	2	6	1	2	2	2	2	4	4	3	2	1	2	1	6	2	1	2	1	2	1	2	0	
25	2	2	3	1	5	2	2	2	2	2	4	4	3	2	1	2	1	1	1	1	2	1	2	1	2	0	
26	2	2	3	1	8	1	2	1	1	1	1	4	3	2	1	2	1	6	2	2	2	2	2	1	2	0	
25	1	2	3	1	10	2	2	2	2	2	4	4	3	3	1	1	1	6	2	2	2	1	2	1	2	0	
24	2	2	4	2	9	1	1	2	2	2	4	4	3	2	1	1	1	6	2	1	1	1	2	1	2	0	
26	1	2	3	3	8	1	2	1	2	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	0	
25	2	1	3	2	2	2	2	2	2	2	4	4	3	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0	
25	1	2	2	2	10	1	2	1	2	2	4	1	3	2	1	1	1	6	2	2	2	2	2	1	2	0	
27	2	2	1	3	1	1	2	2	2	1	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0	
25	2	1	1	1	8	2	2	1	1	2	2	4	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	1	1	2	0	
27	2	2	3	1	1	1	2	2	2	1	4	4	2	1	2	1	1	1	1	1	2	1	2	2	1	2	0
31	2	2	4	1	5	7	3	2	2	2	4	4	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	2	1	2	0	
26	2	2	3	2	6	1	2	1	1	2	3	4	1	2	1	2	1	1	2	2	1	1	2	1	2	0	
27	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	0	
25	2	2	3	3	6	2	2	1	1	1	3	4	3	2	1	2	1	6	2	2	2	2	2	1	2	0	
25	2	2	3	4	8	1	2	1	3	2	2	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0	
25	2	2	3	3	9	3	2	1	3	2	4	3	3	1	1	1	2	1	2	2	2	2	2	1	1	0	
27	2	2	3	2	2	1	2	1	1	2	4	4	3	2	1	1	1	6	2	1	1	1	1	1	1	0	
26	1	2	3	1	9	2	2	1	1	2	4	4	1	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	0	
29	2	2	4	1	5	1	2	1	3	2	4	4	2	2	2	3	1	1	2	1	1	1	2	1	0	0	
26	2	2	4	2	8	3	2	1	1	2	3	4	3	1	1	2	1	6	2	2	1	2	2	1	2	0	
27	2	2	4	3	9	1	2	2	2	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	0	
30	2	2	4	4	5	1	3	1	1	2	2	4	3	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	0	
32	2	2	2	3	2	1	3	1	1	1	3	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	0	
30	1	2	4	1	10	1	3	1	1	2	3	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	0	

28	1	2	4	1	10	1	2	1	1	2	4	4	3	2	1	2	1	6	2	2	2	2	2	1	2	2
30	2	2	4	2	9	1	3	1	1	2	4	4	3	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	0
27	2	2	4	4	8	2	2	1	3	2	4	4	1	1	1	1	1	6	2	1	2	1	1	2	0	0
28	2	2	4	4	1	2	2	2	2	1	3	4	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1	2	1	2	0
28	2	2	4	4	10	7	2	1	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	1	1	2	1	2	0
27	2	2	4	3	9	1	2	1	1	1	1	4	3	2	1	1	1	6	2	1	2	1	2	1	2	0
29	2	2	4	2	8	1	2	1	1	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	0
30	2	2	4	3	6	2	3	2	3	2	4	4	3	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0
33	2	2	4	2	9	1	3	1	1	2	4	3	2	3	1	2	1	1	2	1	2	1	2	1	2	0
30	1	2	4	1	10	1	3	1	1	2	4	1	3	2	1	2	1	1	2	2	1	2	2	1	2	0
28	2	2	4	1	5	2	2	1	1	2	4	3	3	2	1	1	1	1	2	2	1	1	2	1	2	0
29	1	2	4	1	8	1	2	1	3	2	4	3	3	3	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	0
28	2	2	4	1	10	1	2	1	1	1	4	1	3	2	1	2	1	6	2	1	2	1	2	2	2	0
28	2	2	4	2	9	1	2	1	1	2	4	1	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	1	2	2	0
30	1	2	2	1	1	4	3	1	1	1	3	4	3	2	1	2	1	1	2	1	2	1	2	1	2	0
23	2	1	2	1	6	4	1	1	1	1	3	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	1	1	1	0
34	1	1	2	1	8	4	3	1	1	2	2	4	3	1	2	4	1	1	2	2	2	2	1	1	1	0
29	2	1	2	1	7	2	2	1	1	1	4	4	3	1	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1
30	1	1	2	1	5	1	3	2	3	2	4	4	3	3	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1
33	2	2	2	1	6	2	3	2	2	2	4	4	3	1	1	2	1	6	2	2	2	2	2	2	2	0
29	1	1	2	1	11	2	2	2	2	2	4	4	3	3	1	2	1	4	2	2	2	2	2	1	2	0
27	2	1	1	1	10	1	2	2	3	2	4	4	2	3	1	2	1	1	2	2	2	2	1	1	2	0
23	1	2	1	1	10	2	1	1	3	2	4	4	2	3	1	1	1	1	2	2	2	1	2	1	1	0
22	2	1	2	1	2	1	1	2	2	2	4	4	2	1	1	2	1	6	2	2	2	0	1	0	1	0
28	1	2	2	2	10	1	2	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	6	2	2	2	2	2	1	2	0
25	2	2	2	3	8	2	2	1	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	0
25	1	1	1	4	10	1	2	2	3	2	4	4	1	2	1	1	1	1	2	2	2	1	2	1	2	0
26	1	1	2	1	10	2	2	2	2	2	4	4	1	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	0

28	2	2	2	3	9	1	2	1	2	2	4	4	1	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0
26	1	2	2	3	8	1	2	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0
27	1	1	2	1	8	1	2	2	3	2	4	4	1	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	0
25	2	2	2	2	9	2	2	1	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	0
27	2	1	2	2	6	6	2	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0
25	1	1	2	3	8	2	2	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	6	2	2	2	2	2	1	2	0
29	1	1	2	3	5	1	3	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	1	1	2	0
25	1	2	2	3	5	7	2	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	1	0	2	1	2	2
26	1	1	2	1	10	7	2	1	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2
27	2	2	2	3	8	1	2	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	1	1	2	2
27	1	1	2	1	10	7	2	2	3	2	4	4	2	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	2	2	0
30	1	1	2	3	9	2	3	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	1	2	2	2
30	2	2	2	2	9	1	3	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	1	1	2	1	2	2
30	2	1	2	1	10	7	3	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	1	1	2	2	2	2
25	2	1	2	3	7	2	2	1	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2
25	1	1	2	1	10	1	2	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2
25	2	1	2	2	8	1	2	2	3	2	4	4	3	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2
26	2	1	2	4	9	2	2	2	3	2	4	4	1	2	1	2	1	1	2	2	2	2	1	2	2	0
25	1	1	1	3	1	1	2	1	3	2	4	4	1	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	0
25	1	1	2	2	2	1	2	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2
25	1	1	2	2	10	1	2	1	3	2	4	4	1	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2
25	1	1	2	3	8	2	2	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	0
25	1	1	2	2	9	1	2	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	1	2	2	0
25	1	1	2	3	5	1	2	1	3	2	4	4	3	2	1	2	1	6	2	2	2	2	2	1	2	2
25	2	1	2	1	10	7	2	2	3	2	4	4	2	3	1	2	1	3	2	2	2	1	2	1	2	2
31	2	1	2	4	8	7	3	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2
26	1	1	2	4	9	2	2	2	3	2	4	4	1	2	1	1	1	6	2	2	2	1	2	1	2	2
30	2	2	2	4	6	1	3	1	3	2	4	4	3	2	1	2	1	6	2	2	2	1	2	1	2	2

31	2	1	2	4	4	1	3	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	2	2	2	2	1	2	1	2	2
29	2	2	1	2	7	2	2	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
27	2	1	2	4	10	5	2	2	3	2	4	4	2	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	2	2	0
25	2	1	2	4	8	4	2	2	3	2	4	4	3	2	1	3	1	6	2	2	2	1	2	1	2	2
29	2	2	2	4	9	6	2	1	2	2	4	4	4	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2
25	2	1	2	4	5	3	2	2	2	2	4	4	2	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
25	2	2	2	4	2	1	2	2	2	2	4	4	1	2	1	2	1	6	2	2	2	1	2	1	2	2
25	2	1	1	4	1	1	2	2	2	2	4	4	3	2	1	2	1	2	2	2	1	2	2	1	2	2
25	2	2	2	4	3	4	2	1	1	2	2	4	3	2	1	2	1	6	2	2	2	1	2	1	2	2
25	2	1	3	4	4	4	2	1	3	2	4	4	3	2	1	2	2	6	2	2	2	1	2	1	2	2
28	2	2	2	4	4	3	2	1	3	2	4	4	2	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
26	2	2	2	4	6	5	2	1	3	2	4	4	1	1	1	1	1	6	2	2	2	1	2	1	2	2
28	2	1	2	4	5	1	2	1	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
30	2	3	2	4	9	2	3	2	2	2	2	4	2	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
25	1	2	2	4	8	6	2	2	2	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
31	2	2	2	4	10	1	3	2	2	2	2	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
26	2	2	2	4	7	7	2	2	3	2	4	3	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
27	2	2	2	4	9	1	2	1	1	1	1	1	3	1	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
31	2	1	2	4	8	2	3	1	1	2	4	4	2	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
33	2	2	2	4	5	7	3	1	3	2	2	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
31	2	2	2	4	5	1	3	1	3	2	2	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
33	1	2	2	4	8	4	3	1	3	2	2	4	4	3	2	1	2	1	2	2	2	1	2	1	2	2
36	2	2	2	4	9	1	3	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
36	2	1	2	4	10	2	3	2	3	2	4	4	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	2	2	2
25	1	1	2	4	6	1	2	1	3	1	3	2	2	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2
30	2	1	2	4	2	7	1	1	1	1	3	4	3	2	1	2	1	6	2	2	2	1	2	1	2	2
24	1	2	2	4	10	2	1	2	3	2	3	4	2	2	1	1	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
30	2	2	2	4	8	1	3	1	1	2	4	4	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2

29	2	1	2	4	7	7	2	1	1	1	1	3	3	1	1	1	1	2	2	2	2	1	1	2	2	
25	2	2	2	3	6	3	2	2	3	2	4	2	2	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
27	1	1	2	3	1	3	2	2	3	1	4	1	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
23	2	1	2	3	1	3	1	1	1	1	1	2	3	2	1	2	1	6	2	2	2	1	2	1	2	2
30	2	1	2	3	2	1	3	1	1	1	3	4	3	2	1	2	1	2	2	2	1	1	2	2	2	2
26	2	1	2	2	2	2	2	1	1	1	1	3	3	1	1	2	1	1	2	2	1	1	2	0	2	2
28	2	2	2	3	5	1	2	1	1	1	3	1	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
28	1	1	2	3	8	2	2	2	3	2	4	3	3	2	1	2	1	3	2	2	2	1	2	1	2	2
25	1	1	2	2	2	1	2	1	1	1	3	3	1	1	1	3	1	2	2	2	2	2	2	2	2	0
27	1	2	2	2	2	4	2	1	1	1	1	2	3	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1
31	1	2	2	3	5	1	3	1	1	1	3	4	3	1	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
27	2	1	2	3	1	1	2	2	3	1	4	3	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
23	1	1	2	3	8	3	1	1	1	1	3	3	3	1	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
33	2	2	2	3	2	2	3	2	2	2	4	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	2
25	1	2	2	3	2	2	2	2	3	2	4	2	4	2	1	2	1	1	2	2	2	0	2	1	2	2
32	1	1	2	3	5	7	3	2	3	2	4	2	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
26	2	1	2	3	1	2	2	1	1	1	3	1	3	1	1	2	1	1	2	2	1	1	2	1	2	2
24	1	1	2	3	2	1	1	2	3	2	4	3	3	1	1	1	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
26	1	1	2	3	11	6	2	1	1	1	3	2	3	2	1	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2
26	2	1	2	3	6	2	2	1	1	1	3	2	3	2	1	2	1	6	2	2	2	1	2	1	2	2

B 1	B 2	B 3	B 4	B 5	B 6	B 7	B 8	C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6	C 7	C 8	D 1	D 2	D 3	D 4	D 5	D 6	D 7	D 8	AG Puntos	AA Puntos	AS Puntos	AAD Puntos	AG Agrupad	AA AGrupado	AS AGrupado	AAD AGrupado
1	2	2	1	2	2	2	0	1	2	1	1	2	2	1	0	1	2	1	2	1	1	1	0	10	12	10	9	1	1	1	1
1	2	2	2	2	2	2	0	1	2	1	1	2	1	2	0	1	2	0	2	1	1	1	0	11	13	10	8	1	1	1	2
1	2	2	2	2	2	2	0	1	2	1	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	8	7	10	8	2	2	1	2
1	2	2	2	2	2	2	0	2	1	1	1	1	1	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	11	13	8	8	1	1	2	2
1	2	2	2	2	2	2	0	2	1	1	1	2	1	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	13	13	9	10	1	1	1	1
1	2	2	2	2	2	2	0	1	2	1	2	2	2	2	0	1	2	0	2	2	2	1	0	12	13	12	10	1	1	1	1
1	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	1	1	1	0	1	2	1	2	1	1	1	0	12	15	9	9	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	0	1	2	1	0	2	1	1	0	1	2	0	2	2	1	1	0	12	14	8	9	1	1	2	1
1	2	1	2	2	2	2	0	1	2	1	1	2	2	1	0	1	2	1	2	1	2	1	0	10	12	10	10	1	1	1	1
1	2	1	2	2	2	2	0	1	2	1	1	2	2	1	0	1	2	1	2	1	2	2	0	12	12	10	11	1	1	1	1
1	2	2	2	2	1	2	0	1	2	1	2	0	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	12	12	9	8	1	1	1	2
1	2	1	2	2	1	2	0	1	2	1	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	2	11	11	10	10	1	1	1	1
1	1	1	2	2	2	2	0	1	2	1	1	2	2	2	0	1	2	1	2	1	1	1	0	11	11	11	9	1	1	1	1
2	1	1	2	1	2	2	0	1	2	1	2	2	2	2	0	1	2	0	2	1	1	1	0	11	11	12	8	1	1	1	2
1	2	2	2	2	2	2	0	1	2	1	1	2	2	2	0	1	2	0	1	1	1	1	0	12	13	11	7	1	1	1	2
1	2	2	1	1	2	1	0	1	2	1	2	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	8	10	11	8	2	1	1	2
1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	2	2	2	2	1	1	0	1	12	14	13	11	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	13	16	16	13	1	1	1	1
1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	6	8	8	16	2	2	2	2
2	1	2	1	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	1	1	12	13	14	13	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	1	13	14	15	14	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	13	15	15	16	1	1	1	1

2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	13	14	14	13	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	1	1	13	14	14	13	1	1	1	1
2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	0	2	2	2	2	2	1	1	1	13	13	13	13	1	1	1	1
1	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	0	0	0	13	13	14	10	1	1	1	1
2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	2	2	0	2	2	1	1	2	14	15	13	12	1	1	1	1
2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	0	2	0	2	1	1	1	2	13	14	14	9	1	1	1	1
2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	10	12	13	9	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	15	12	9	1	1	1	1
2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	15	13	9	1	1	1	1
2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	1	1	2	5	7	7	12	2	2	2	1
2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	13	14	13	15	1	1	1	1	
2	2	1	1	2	2	1	2	2	2	1	1	2	2	1	2	1	2	0	2	1	1	1	2	13	13	13	10	1	1	1	1
2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	2	1	1	2	8	7	7	10	2	2	2	1
2	1	2	1	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	1	2	2	1	1	1	2	13	14	13	10	1	1	1	1
2	2	1	1	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	0	12	12	14	14	1	1	1	1	
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	0	0	2	0	2	2	1	2	0	13	12	12	9	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	0	13	14	14	14	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	0	13	14	14	14	1	1	1	1	
2	2	1	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	0	2	2	1	1	0	13	13	14	8	1	1	1	2
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	0	2	2	2	0	13	14	14	12	1	1	1	1	
2	2	2	2	1	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	0	0	2	0	2	2	2	0	11	13	12	10	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	0	2	2	2	1	0	13	14	14	9	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	0	2	2	2	2	13	14	14	12	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	0	2	1	2	2	0	14	14	14	9	1	1	1	1
2	2	1	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	0	0	2	0	2	2	2	0	13	13	12	10	1	1	1	1	
2	2	1	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	2	0	2	2	0	2	2	1	1	0	13	13	13	10	1	1	1	1

2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	0	2	2	0	2	2	2	0	12	14	12	12	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	0	2	2	0	2	1	1	1	0	11	14	12	9	1	1	1	1
2	2	1	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	2	0	0	2	0	2	1	1	0	2	12	13	13	8	1	1	1	2
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	0	0	2	0	2	1	1	1	0	13	14	12	7	1	1	1	2
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	0	2	0	2	2	1	1	0	14	14	11	8	1	1	1	1
2	2	1	1	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	0	2	0	2	2	1	1	0	13	12	11	8	1	1	1	2
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	0	0	2	0	2	2	1	1	0	13	12	12	8	1	1	1	2
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	0	0	2	0	2	1	1	1	0	12	12	12	7	1	1	1	2
1	2	1	2	1	2	2	0	1	2	1	2	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	11	11	11	8	1	1	1	2
1	2	1	2	2	2	2	0	1	2	1	1	2	2	2	0	1	2	1	2	1	2	1	0	11	12	11	10	1	1	1	1
1	2	1	2	2	2	2	0	2	1	1	1	1	1	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	11	12	8	8	1	1	2	2
1	2	1	2	2	2	2	0	1	2	1	1	2	2	1	0	1	2	1	2	1	1	1	0	11	12	10	9	1	1	1	1
2	1	1	2	2	1	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	1	2	2	2	2	1	2	2	7	7	7	14	2	2	2	1
2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	1	2	2	2	1	1	1	2	8	8	14	12	2	2	1	1
2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	2	2	2	2	1	1	2	15	12	13	14	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2	1	1	2	15	16	14	14	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	1	1	2	15	16	15	13	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	1	1	1	2	10	15	14	13	1	1	1	1	
2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	0	2	2	2	2	1	1	2	14	12	15	12	1	1	1	1
2	2	1	1	1	2	1	2	2	2	1	1	1	2	1	2	0	2	2	2	1	2	1	2	16	12	12	12	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2	1	1	2	8	15	14	14	2	1	1	1	
2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	1	1	2	14	14	14	14	1	1	1	1	
2	2	2	2	0	2	0	2	2	1	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	12	12	9	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	0	0	2	0	2	1	1	1	2	14	14	12	9	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	2	1	2	2	14	14	13	11	1	1	1	1
2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	14	13	9	1	1	1	1

2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	12	13	9	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	13	16	13	9	1	1	1	1
2	1	2	2	1	2	1	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	13	13	13	9	1	1	1	1	
2	1	2	1	2	2	1	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	13	13	14	9	1	1	1	1	
2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	15	15	14	9	1	1	1	1	
2	0	0	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	2	1	1	2	14	10	13	10	1	1	1	1	
2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	0	2	0	2	2	1	1	2	7	14	15	10	2	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	1	0	8	14	14	13	2	1	1	1		
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	11	16	14	13	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	13	16	13	13	1	1	1	1	
2	1	2	1	2	2	1	2	2	2	2	1	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	0	13	13	13	14	1	1	1	1		
1	1	2	2	2	1	1	1	2	2	0	0	2	2	0	0	2	2	2	2	1	1	1	1	13	11	8	12	1	1	2	1	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	16	16	13	14	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	13	15	14	13	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	13	16	15	13	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	1	0	2	2	2	2	2	1	1	1	12	15	12	13	1	1	1	1	
1	2	1	2	2	2	2	0	1	2	1	1	2	2	1	0	1	2	1	2	1	1	1	0	10	12	10	9	1	1	1	1	
1	2	1	2	2	2	2	0	2	1	2	2	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	11	12	12	8	1	1	1	2	
1	2	2	1	2	2	2	0	1	2	1	1	2	1	2	0	1	2	0	2	1	1	1	0	9	12	10	8	1	1	1	2	
1	1	2	2	2	2	2	0	2	1	2	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	11	12	11	8	1	1	1	2	
2	1	1	2	2	1	2	0	1	1	2	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	10	11	10	8	1	1	1	2	
1	1	2	2	2	1	2	0	2	1	1	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	6	11	10	8	2	1	1	2	
2	1	2	1	2	1	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	12	11	11	8	1	1	1	2	
2	1	2	1	2	1	2	0	1	0	2	0	1	2	0	1	1	2	0	2	1	1	1	0	12	11	7	8	1	1	2	2	
2	1	1	2	2	1	2	0	2	1	1	2	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	11	11	11	8	1	1	1	2	
2	2	1	1	2	2	2	0	2	1	2	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	11	12	11	8	1	1	1	2	

2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	11	12	11	8	1	1	1	2	
2	1	1	2	2	2	2	0	0	2	1	0	2	1	2	1	1	2	0	2	1	1	1	0	11	12	9	8	1	1	1	2	
2	1	1	2	2	2	2	0	2	1	2	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	10	12	11	8	1	1	1	2	
2	1	1	1	2	2	2	0	2	1	1	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	2	2	0	13	11	10	10	1	1	1	1	
2	1	2	1	2	1	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	0	0	12	11	11	7	1	1	1	2	
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	2	2	0	13	12	11	10	1	1	1	1	
2	2	2	2	1	2	1	0	1	2	2	1	1	2	2	1	0	0	1	2	0	2	1	1	0	13	12	12	7	1	1	1	2
2	2	1	1	2	2	2	0	2	2	2	1	2	1	1	0	1	2	0	1	2	1	1	0	12	12	11	8	1	1	1	2	
2	2	1	1	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	12	12	12	8	1	1	1	2	
2	1	1	1	2	2	2	0	2	1	1	2	2	2	1	0	1	2	0	2	2	2	1	0	13	11	11	10	1	1	1	1	
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	1	1	0	1	2	0	2	2	1	1	0	13	12	12	9	1	1	1	1	
1	1	2	2	2	2	2	0	1	2	1	1	2	2	2	0	1	2	0	2	1	1	1	0	11	12	11	8	1	1	1	2	
2	1	2	2	2	2	1	0	2	1	1	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	2	1	0	10	12	10	9	1	1	1	1	
2	1	2	1	2	1	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	13	11	11	8	1	1	1	2	
2	2	2	1	1	2	1	0	2	2	2	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	2	1	0	12	11	12	9	1	1	1	1	
2	2	1	2	1	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	2	2	0	10	12	11	10	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	0	2	2	1	2	0	12	15	15	10	1	1	1	1	
2	1	2	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	2	0	2	2	0	2	1	2	2	0	7	13	13	11	2	1	1	1	
2	2	1	1	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	2	0	2	2	0	1	2	2	1	0	13	12	12	10	1	1	1	1	
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	0	1	2	0	1	2	1	2	0	13	12	12	9	1	1	1	1	
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	12	14	12	8	1	1	1	2	
1	2	1	2	2	2	2	0	1	2	1	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	11	12	10	10	1	1	1	1	
1	2	1	2	1	2	2	0	2	2	1	2	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	11	11	12	8	1	1	1	2	
2	1	1	2	1	1	2	0	2	1	1	1	2	1	1	0	0	2	0	2	1	1	1	0	11	10	9	7	1	1	1	2	
2	1	1	2	1	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	2	1	0	8	11	12	9	2	1	1	1	
2	0	0	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	0	2	0	2	1	1	1	0	13	10	11	7	1	1	1	2	

2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	1	1	0	0	2	0	2	1	1	1	0	13	14	12	7	1	1	1	2
2	2	2	1	1	2	1	0	2	2	2	2	2	2	1	0	0	2	0	2	1	1	1	0	12	11	13	7	1	1	1	2
2	0	0	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	0	2	0	2	1	2	1	0	8	10	11	8	2	1	1	2
2	0	0	2	2	2	2	0	2	2	1	2	2	2	2	0	2	2	0	2	2	2	2	0	14	10	13	12	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	2	0	0	2	0	1	1	1	1	0	8	12	13	6	2	1	1	2
2	1	2	1	2	2	1	0	2	2	1	1	2	2	1	0	2	2	0	2	1	1	1	0	12	11	11	9	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	1	0	2	2	1	0	2	2	0	2	2	1	1	0	12	12	10	10	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	0	2	1	1	2	2	2	2	0	1	2	0	1	1	1	1	0	14	12	12	7	1	1	1	2
2	2	1	1	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	12	12	11	8	2	1	1	2
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	1	1	2	0	12	12	14	10	1	1	1	1
1	2	2	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	15	13	11	8	1	1	1	2
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	1	2	0	2	1	1	1	0	14	14	11	8	1	1	1	2
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	0	2	0	2	1	1	1	0	9	14	11	7	1	1	1	2
2	2	1	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	2	0	1	2	0	1	1	1	1	0	11	13	13	9	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	0	1	2	0	2	2	1	1	0	11	12	12	9	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	2	1	1	2	1	1	1	0	11	12	11	9	1	1	1	1
2	2	1	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	1	2	0	2	2	2	2	0	12	13	11	11	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	0	2	0	2	1	1	1	0	13	12	11	7	1	1	1	2
2	1	2	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	2	0	0	2	0	2	1	1	1	0	11	13	12	7	1	1	1	2
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	0	2	0	1	1	1	1	0	12	12	11	6	1	1	1	2
2	1	1	1	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	0	2	0	2	2	1	1	0	11	11	11	8	1	1	1	2
2	2	1	1	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	0	2	0	2	1	1	1	0	12	12	11	7	1	1	1	2
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	2	0	0	0	2	0	2	2	1	0	12	12	13	8	1	1	1	2
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	1	2	2	2	0	0	1	2	0	2	1	1	1	0	13	12	11	8	1	1	1	2
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	11	16	13	13	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	10	15	14	12	1	1	1	1

2	1	1	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	0	2	1	1	1	1	1	1	0	11	13	14	8	1	1	1	2
2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	0	2	2	2	1	2	2	2	2	1	1	1	1	15	15	12	13	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	1	0	2	2	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	14	15	10	14	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	14	16	14	13	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	1	1	1	13	15	14	14	1	1	1	1
2	2	2	2	2	1	2	0	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	1	12	13	14	15	1	1	1	1
2	2	2	2	2	1	2	0	2	2	2	1	2	2	2	0	2	2	2	2	1	1	0	11	13	13	12	1	1	1	1	
2	2	1	2	2	1	2	0	2	2	1	1	2	1	1	0	2	2	2	1	1	1	0	8	12	10	11	2	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	2	0	0	2	0	2	1	1	1	0	13	14	13	7	1	1	1	2
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	0	0	0	2	0	2	2	2	0	12	14	12	10	1	1	1	1	
2	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	0	0	0	2	0	2	2	1	1	0	12	14	9	8	1	1	1	2
2	2	1	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	2	0	0	2	0	2	1	1	1	0	12	13	12	7	1	1	1	2
2	2	1	1	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	0	0	2	0	2	1	1	1	0	13	12	12	7	1	1	1	2
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	2	0	0	2	0	2	2	1	1	0	13	14	12	8	1	1	1	2
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	0	0	0	2	0	2	2	2	0	12	14	14	10	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	0	0	2	0	2	2	1	1	0	14	14	12	8	1	1	1	2
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	2	0	0	2	0	2	1	1	1	0	13	14	13	7	1	1	1	2
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	0	0	2	0	2	2	1	2	0	13	12	12	9	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	0	0	2	0	2	1	1	2	0	12	16	12	8	1	1	1	2
2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	2	0	12	15	14	8	1	1	1	2
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	0	15	14	13	7	1	1	1	2
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	0	0	2	0	2	1	1	2	0	14	16	12	8	1	1	1	2
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	13	14	14	9	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	0	15	12	14	7	1	1	1	2
2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	13	15	14	9	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	14	14	9	1	1	1	1

2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	15	14	14	9	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	0	2	0	2	2	1	1	0	15	16	15	8	1	1	1	2
2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	0	0	2	0	2	2	1	1	0	15	15	13	8	1	1	1	2	
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	0	2	2	1	1	0	13	14	16	8	1	1	1	2
2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	1	2	2	2	2	0	0	2	0	2	1	1	1	0	12	14	13	10	1	1	1	1	
2	2	1	1	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	0	2	0	2	1	1	2	0	8	8	8	8	2	2	2	2	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	0	0	2	0	2	1	1	2	0	15	16	12	8	1	1	1	2	
2	2	1	1	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	2	0	0	2	0	2	2	2	1	0	13	12	13	9	1	1	1	1	
2	2	1	1	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	1	0	0	2	0	2	1	1	1	0	13	12	12	7	1	1	1	2	
2	0	0	2	2	2	2	0	2	2	1	1	2	2	1	0	0	2	0	2	1	1	1	0	15	10	11	7	1	1	1	2	
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	0	1	2	0	1	1	1	2	2	14	14	13	10	1	1	1	1	
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	0	15	14	14	7	1	1	1	2	
2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	2	2	2	0	2	0	2	2	1	1	2	14	15	15	10	1	1	1	1	
2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	15	13	9	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	2	2	14	16	14	10	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	1	2	1	2	0	2	1	1	1	2	14	16	13	10	1	1	1	1	
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	0	2	0	2	1	1	1	0	13	14	14	7	1	1	1	2	
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	14	14	9	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	2	2	0	15	16	14	9	1	1	1	1	
2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	0	0	2	0	2	1	1	1	2	14	12	12	9	1	1	1	1	
2	1	1	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	8	8	8	9	2	2	2	1	
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	14	15	9	1	1	1	1	
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	7	7	7	9	2	2	2	1	
2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	15	14	9	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	2	1	1	0	14	16	14	8	1	1	1	2	
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	2	1	2	14	14	14	10	1	1	1	1	

2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	2	2	0	14	16	13	9	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	16	13	9	1	1	1	1
2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	0	2	0	2	1	2	2	0	14	15	15	9	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	0	2	1	1	2	2	14	14	14	12	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	14	14	9	1	1	1	1
2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	2	2	0	14	14	14	9	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	0	14	16	14	7	1	1	1	2
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	0	2	0	2	1	1	1	0	14	16	15	7	1	1	1	2
2	2	2	2	0	0	2	0	2	2	1	1	2	2	1	2	2	1	2	1	2	1	1	1	2	14	10	13	11	1	1	1	1
2	2	2	2	1	1	1	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	13	14	9	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	1	2	0	2	2	1	1	2	14	14	14	11	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	0	2	0	2	0	1	1	2	15	16	14	8	1	1	1	2
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	0	2	1	1	1	2	15	14	14	10	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	14	14	9	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	16	14	9	1	1	1	1
2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	14	14	9	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	0	1	1	0	0	1	1	2	1	2	2	1	1	0	14	16	6	10	1	1	2	1
2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	0	1	2	2	1	2	2	0	2	0	2	1	1	1	0	14	12	8	7	1	1	2	2
2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	12	14	9	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	0	0	0	2	0	2	1	1	1	2	14	14	10	9	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	1	2	2	2	1	1	1	0	8	8	13	10	2	2	1	1
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	0	0	2	0	2	1	1	1	2	7	7	11	9	2	2	1	1
2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	0	2	0	0	0	1	2	14	12	14	9	1	1	1	1
2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	2	2	1	2	14	12	13	11	1	1	1	1
2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	1	1	2	14	14	14	14	1	1	1	1	
2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	1	1	2	2	2	2	2	1	0	13	15	13	13	1	1	1	1	

2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	2	2	14	16	14	10	1	1	1	1
2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	12	14	9	1	1	1	1
2	0	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	13	14	9	1	1	1	1
2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	0	2	0	2	1	1	1	2	7	7	7	9	2	2	2	1
2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	0	2	1	1	1	2	7	7	7	9	2	2	2	1
2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	0	2	1	2	1	1	1	2	14	14	15	10	1	1	1	1
2	0	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	13	13	13	9	1	1	1	1
2	1	1	0	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	0	8	8	8	7	2	2	2	2	
2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	12	14	9	1	1	1	1
2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	2	0	2	0	2	1	1	1	2	14	12	13	9	1	1	1	1

Anexo 6

CONSTANCIA DE REPORTE DE TURNITIN



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

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

INFORME DE ORIGINALIDAD DOCUMENTO PARA TRAMITAR SUSTENTACIÓN

Yo, **EMMA AIDA FLORES QUIÑÓNEZ**, asesor(a) del PA de Enfermería y designada mediante **Resolución N° 2070-2019-D-FCS-UDH** del estudiante **PARDO BRONCANO MIGUEL ANGEL** de la investigación titulada "CONSUMO DE ALIMENTO CHATARRA CON SINTOMATOLOGÍA GÁSTRICA EN ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO 2019"

Puedo constar que la misma tiene un índice de similitud del 18%% verificable en el reporte final del análisis de originalidad mediante el Software Antiplagio Turnitin.

Por lo que concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio y cumple con todas las normas de la Universidad de Huánuco.

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

Huánuco, 13 de Abril 2023

M^g EMMA AIDA FLORES QUIÑÓNEZ
CIP. 4146

FLORES QUIÑÓNEZ EMMA AIDA
22407508