

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



TESIS

“Consumo de alimentos ultra procesados y dispepsia funcional en los estudiantes de obstetricia, Universidad de Huánuco, 2023”

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN
ENFERMERÍA

AUTORA: Regalado Huamán, Rosa Anais

ASESORA: Alvarado Rueda, Silvia Lorena

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

D

DATOS DEL PROGRAMA:

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

Código del Programa: P03

Tipo de Financiamiento:

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

DATOS DEL AUTOR:

Documento Nacional de Identidad (DNI): 46865022

DATOS DEL ASESOR:

Documento Nacional de Identidad (DNI): 45831156

Grado/Título: Maestra en ciencias de la salud con mención en: salud pública y docencia universitaria

Código ORCID: 0000-0001-9266-6050

H

DATOS DE LOS JURADOS:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	DNI	Código ORCID
1	Rodriguez De Lombardi, Gladys Liliana	Doctora en ciencias de la salud	22404125	0000-0002-4021-2361
2	Serna Roman, Bertha	Licenciado en enfermería	22518726	0000-0002-8897-0129
3	Rojas Espinoza, Antonia	Especialista en enfermería en salud mental y psiquiatría	22431753	0000-0001-9833-7039



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

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



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la ciudad de Huánuco, siendo las 15:00 am horas del día 17 del mes de noviembre 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:

- **DRA. GLADYS LILIANA RODR DE LOMBARDI** (PRESIDENTE)
- **LIC. ENF. BERTHA SERNA ROMAN** (SECRETARIA)
- **LIC. ENF, ANTONIA ROJAS ESPINOZA** (VOCAL)
- **MG. SILVIA LORENA ALVARADO RUEDA (ASESORA)** (ASESORA)

Nombrados mediante Resolución N°2844-2023-D-FCS-UDH, para evaluar la Tesis intitulo: **"CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN LOS ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO, 2023"** por la Bachiller en Enfermería **Bachiller. ROSA ANAIS, REGALADO HUAMAN**, se desarrolló en dos etapas: exposición y absolución de preguntas, procediéndose luego a la evaluación por parte de los miembros del Jurado.

Habiendo absuelto las objeciones que le fueron formuladas por los miembros del jurado y de conformidad con las respectivas disposiciones reglamentarias, procedieron a deliberar y calificar, declarándolo (a) *aprobado*.....Por *unanimidad*, con el calificativo cuantitativo de *Distinto*..... y cualitativo de *muy bueno*.....

Siendo las, *16:00*.... horas del día *17*.... del mes de *noviembre* del año 2023, los miembros del Jurado Calificador firman la presente Acta en señal de conformidad.


PRESIDENTE

DRA. GLADYS LILIANA RODR DE LOMBARDI
Cod: 0000-0002-4021-2361
DNI: 22404125


SECRETARIO

LIC. ENF. BERTHA SERNA ROMAN
Cod. 0000-0002-8897-0129
DNI: 22518726


VOCAL

LIC. ENF, ANTONIA ROJAS ESPINOZA
Cod. 0000-0001-9833-7039
DNI: 22431753



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD

Yo, **SILVIA LORENA ALVARADO RUEDA**, asesor(a) del PA **ENFERMERIA** y designado(a) mediante documento: **RESOLUCION N° 1274 – 2017 – D – FCS -UDH** de la estudiante **REGALADO HUAMAN, ROSA ANAIS** de la investigación titulada **“CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN LOS ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUANUCO, 2023”**.

Puedo constar que la misma tiene un índice de similitud del **23%** 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, 21 de noviembre del 2023

SILVIA LORENA ALVARADO RUEDA

45831156

CÓDIGO ORCID 0001-92666050

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN LOS ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO, 2023

INFORME DE ORIGINALIDAD

23%	21%	11%	9%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	repositorio.untumbes.edu.pe Fuente de Internet	6%
2	repositorio.unfv.edu.pe Fuente de Internet	3%
3	Submitted to Universidad Cooperativa de Colombia Trabajo del estudiante	1%
4	Submitted to Universidad Femenina del Sagrado Corazón Trabajo del estudiante	1%
5	repositorio.upch.edu.pe Fuente de Internet	1%
6	www.nutricionhospitalaria.org Fuente de Internet	1%
7	repositorio.upao.edu.pe Fuente de Internet	1%
8	repositorio.utn.edu.ec	

Silvia L. Alvarado Rueda
Silvia L. Alvarado Rueda
Lic. Enfermería
CEP. 60000

DNI 45831156
orcio 0000-0001-9266-6050

DEDICATORIA

A mis padres por ser el soporte principal que me inspira a seguir adelante, pues sin ellos no lo habría logrado, incluyendo la obtención de este logro profesional.

AGRADECIMIENTOS

En principio, agradecer a Dios por sus bendiciones y por darme la fortaleza de seguir adelante.

A toda mi familia por su comprensión y apoyo incondicional a lo largo de mis estudios.

A mi asesora, Mg. Silvia Alvarado Rueda por el acompañamiento metodológico brindado en el desarrollo de ésta investigación y presentación del informe.

Gracias a la Universidad de Huánuco, por darme una formación integral para mi desarrollo profesional.

ÍNDICE

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTOS.....	III
ÍNDICE.....	IV
ÍNDICE DE TABLAS.....	VII
ÍNDICE DE ANEXOS.....	VIII
RESUMEN.....	IX
ABSTRACT.....	X
INTRODUCCIÓN.....	XI
CAPÍTULO I.....	12
EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	12
1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA.....	12
1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	15
1.2.1. PROBLEMA GENERAL.....	15
1.2.2. PROBLEMAS ESPECÍFICOS.....	15
1.3. OBJETIVOS.....	16
1.3.1. OBJETIVO GENERAL.....	16
1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	16
1.4. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO.....	17
1.4.1. JUSTIFICACIÓN TEÓRICA.....	17
1.4.2. JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA.....	17
1.4.3. JUSTIFICACIÓN METODOLÓGICA.....	17
1.5. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN.....	18
1.6. VIABILIDAD DE LA INVESTIGACIÓN.....	18
CAPÍTULO II.....	19
MARCO TEÓRICO.....	19
2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN.....	19
2.1.1. ANTECEDENTES INTERNACIONALES.....	19
2.1.2. ANTECEDENTES NACIONALES.....	21
2.1.3. ANTECEDENTES LOCALES.....	23
2.2. BASES TEÓRICAS.....	25
2.2.1. MODELO DE PROMOCIÓN DE LA SALUD.....	25
2.3. DEFINICIONES CONCEPTUALES.....	26

2.3.1.	CONSUMO DE ALIMENTOS.....	26
2.3.2.	ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS.....	27
2.3.3.	CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS	28
2.3.4.	NUTRIENTES CRÍTICOS	30
2.3.5.	DISPEPSIA FUNCIONAL.....	31
2.4.	HIPÓTESIS.....	33
2.4.1.	HIPÓTESIS GENERAL	33
2.4.2.	HIPÓTESIS ESPECÍFICAS	33
2.5.	VARIABLES.....	34
2.5.1.	VARIABLE INDEPENDIENTE.....	34
2.5.2.	VARIABLE DEPENDIENTE	34
2.6.	OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.....	34
CAPÍTULO III.....		35
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....		35
3.1.	TIPO DE INVESTIGACIÓN.	35
3.1.1.	ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN	35
3.1.2.	ALCANCE O NIVEL DE LA INVESTIGACIÓN	35
3.1.3.	DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	36
3.2.	POBLACIÓN Y MUESTRA	36
3.2.1.	POBLACIÓN	36
3.2.2.	MUESTRA.....	37
3.3.	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	38
3.3.1.	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	38
3.3.2.	VALIDEZ Y CONFIABILIDAD DE LOS INSTRUMENTOS	39
3.3.3.	PROCEDIMIENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	41
3.4.	TÉCNICAS PARA EL PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE INFORMACIÓN	42
3.4.1.	TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE DATOS.....	42
3.4.2.	PARA EL ANALISIS E INTERPRETACION DE DATOS.....	42
3.5.	ASPECTOS ETICOS	43
CAPÍTULO IV.....		44
RESULTADOS.....		44

4.1. PROCESAMIENTO DE DATOS	44
4.2. CONTRASTACIÓN Y PRUEBA DE HIPÓTESIS.....	51
CAPÍTULO V.....	54
DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	54
5.1. CONTRASTACIÓN DE RESULTADOS.....	54
CONCLUSIONES	58
RECOMENDACIONES.....	59
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	60
ANEXOS.....	72

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Distribución de características generales de los estudiantes de Obstetricia de la UDH 2023	44
Tabla 2. Características de la frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados por parte de estudiantes de Obstetricia de la UDH 2023	45
Tabla 3. Características de los alimentos ultra procesados de mayor frecuencia por parte de estudiantes de Obstetricia de la UDH 2023	46
Tabla 4. Características de los alimentos ultra procesados con un nutriente crítico en estudiantes de Obstetricia de la UDH 2023.....	47
Tabla 5. Características de los alimentos ultra procesados con dos nutrientes crítico en estudiantes de Obstetricia de la UDH 2023.....	48
Tabla 6. Consumo de alimentos ultra procesados con un nutriente crítico y dos nutrientes por parte de estudiantes de Obstetricia de la UDH 2023	49
Tabla 7. Características de la Dispepsia funcional en estudiantes de Obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023	50
Tabla 8. Consumo de alimentos ultra procesados y dispepsia funcional en estudiantes de obstetricia, Universidad de Huánuco 2023	51
Tabla 9. Frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados con 1 nutriente crítico y dispepsia funcional en estudiantes de obstetricia, Universidad de Huánuco 2023.....	52
Tabla 10. Frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados con 2 nutriente crítico y dispepsia funcional en estudiantes de obstetricia, Universidad de Huánuco 2023.....	53

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1 MATRIZ DE CONSISTENCIA	73
ANEXO 2 INSTRUMENTOS ANTES DE LA VALIDACIÓN.....	77
ANEXO 3 INSTRUMENTOS DESPUES DE LA VALIDACIÓN.....	82
ANEXO 4 CONSENTIMIENTO INFORMADO	87
ANEXO 5 CONSTANCIAS DE VALIDACIÓN	89
ANEXO 6 DOCUMENTO SOLICITANDO PERMISO PARA EJECUCIÓN DE ESTUDIO.....	94
ANEXO 7 DOCUMENTO AUTORIZACIÓN PARA EJECUCIÓN DE ESTUDIO.....	95
ANEXO 8 BASE DE DATOS.....	96
ANEXO 9 CONSTANCIA DE VALIDACIÓN	102
ANEXO 10 CONSTANCIA DE TURNITIN	103

RESUMEN

Objetivo: Determinar el consumo de alimentos ultra procesados que se relacionan con la dispepsia funcional en estudiantes de obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023, **Métodos:** Se realizó un estudio descriptivo correlacional, prospectivo, transversal desarrollado en 150 estudiantes de obstetricia que respondieron las preguntas de una guía de entrevista general y dos cuestionarios de consumo de alimentos ultra procesados y dispepsia funcional. El proceso de contraste de hipótesis se realizó con el Chi Cuadrado con una significancia $p < 0,05$. **Resultados:** En cuanto a las características generales de la muestra en estudio se identificó que 52,7% tuvieron de 18 a 22 años, 83,3% fueron del género femenino, 48,7% son procedentes del mismo Huánuco; 60,0 % pertenecen al IV ciclo. Respecto al consumo de alimentos ultra procesados el 67,3 % tuvieron alto consumo de alimentos ultra procesados y 64,7% presentaron dispepsia funcional. Las características del alto consumo de alimentos procesados indicaron 50,5 % para un nutriente crítico ($p \leq 0,027$) ;y 38,8 % ($p \leq 0,029$) para dos nutrientes críticos y dispepsia funcional.

Palabras clave: alimentos ultra procesados, dispepsia funcional nutrientes críticos, salud pública, estudiantes.

ABSTRACT

Objective: Determine the relationship between the consumption of ultra-processed foods and functional dyspepsia in obstetrics students at the University of Huanuco.2023. **Methods:** A descriptive, correlational, prospective, cross-sectional study was carried out in 150 students who answered the questions of an interview guide of general characteristics and two questionnaires on the consumption of ultra-processed foods and functional dyspepsia. The hypothesis contrast process was carried out with the Chi Square with a significance $p < 0.05$. **Results:** Regarding the general characteristics, it was identified that 52.7% were between 18 and 22 years old, 83.3% were female, 48.7% were from Huánuco; and 60.0% were in the IV cycle. Regarding the consumption of ultra-processed foods, 74.0% presented high consumption of ultra-processed foods and 64.7% showed functional dyspepsia. A relationship was found between the consumption of ultra-processed foods with 1 critical nutrient and functional dyspepsia ($p = 0.027$) and the consumption of ultra-processed foods with 2 critical nutrients and functional dyspepsia (0.029). **Conclusion:** The consumption of ultra-processed foods is related to Functional dyspepsia in obstetrics students at the University of Huánuco.

Keywords: ultra-processed foods, functional dyspepsia critical nutrients, public health, students

INTRODUCCIÓN

Esta investigación se realiza buscando determinar el consumo de alimentos ultra procesados y dispepsia funcional en estudiantes de obstetricia en el año 2023; cuya importancia radica en que permite brindar información a las autoridades de la Universidad de Huánuco para que a través de ello se pueda efectuar el control de expendio de alimentos al entorno de la universidad ya que mediante la información presentada en este informe de tesis se puedan implementar diversas estrategias con enfoque preventivo promocional que permitan promover conductas saludables con la intención de mejorar el bienestar integral de la población estudiantil.

Por ello, se cumple con presentar este informe de tesis, clasificado estructuralmente en cinco capítulos: el primer capítulo abarca la descripción de los aspectos relacionados a la descripción del problema de investigación; el segundo capítulo que se relaciona con la exposición del marco teórico del estudio; y el tercer capítulo que aborda la metodología aplicada en el trabajo investigativo.

Se continúa presentando el cuarto capítulo con los resultados identificados en el estudio con su proceso de comprobación de hipótesis estadísticas y en el quinto capítulo se realiza la discusión de los resultados; se finaliza el estudio presentando las conclusiones, recomendaciones, referencia y anexos del informe de tesis.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Las circunstancias actuales como la globalización y la pandemia por COVID-19, han afectado a la población en los diversos ámbitos de la vida en lo económico, cultural, educativo, alimentario y otros. (1-2) , encontrando el caso de la alimentación, que se ha manifestado en cambios conductuales que repercuten al momento de su ingesta. (3)

Los Alimentos ultra procesados se han adaptado perfectamente al mundo globalizado; además, dominan los mercados debido a su fácil adquisición. Estos alimentos poseen pocas o nulas propiedades nutricionales y se caracterizan por contribuir a una mayor prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles. Es así que, la predilección por alimentos naturales se ha visto desplazada. (4) (5)

Por otro lado, es cada vez más común la presencia de síntomas gastrointestinales en los diversos grupos poblacionales y muchas veces no son considerados relevantes por quién los padece. (6)

Los síntomas gastrointestinales son manifestaciones que causan molestias y encajan perfectamente en la definición de la dispepsia, lo que dentro de la clasificación de dispepsia podemos encontrar a la dispepsia funcional, que es las más frecuentes en la población (7) y afectan a uno de cada cinco personas y donde no se encuentra alguna causa que la explique. Cabe resaltar que, la Dispepsia funcional interfiere negativamente en la calidad de vida. (8)

Diversos estudios reportan que los estudiantes sobre todo en las universidades presentan un alto consumo de alimentos ultra procesados con alto contenido de ciertos nutrientes, que hoy en día son conocidos como nutrientes críticos, los cuales se han asociado como contribuyentes de ciertas enfermedades de alta mortalidad. (9)

Así mismo bajo este contexto, también se ha reportado altas prevalencias de Dispepsias funcionales en el mismo grupo de estudiantes. Sin embargo, poco se ha trabajado en internos (estudiantes de CS que cursan su último año de estudios), a pesar de ser un grupo población propensa a dichas características.

En este sentido, a nivel mundial, se ha reportado una transición alimentaria con predilección por alimentos poco saludables con escasas o nulas propiedades nutricionales. (10) Nos referimos a los alimentos ultra procesados, que se elaboran a partir de derivados alimenticios e imitan a los alimentos naturales. (11)

Es así que, el consumo de alimentos saludables se ha reducido en un 25% en relación a la década pasada (12), esto se evidencia con una mayor tasa en la venta de AUP, ya que cada vez su consumo se agudiza. (13) Además, debido a la situación pandémica que atraviesa el mundo, se han reportado mayores cambios (emocionales, físicos y conductuales) que repercuten negativamente en los patrones alimentarios. (14)

Así mismo Sánchez et al (15), refieren que el consumo de alimentos ultra procesados se ha incrementado en la sociedad siendo cada vez mayor las personas que consumen estos alimentos sin considerar el daño que pueden estar causando en su salud y estado nutricional.

En ese mismo contexto Cahuapaza (16), menciona que los alimentos ultra procesados son aquellos productos alimenticios que tienen un escaso valor nutricional y alta densidad energética conteniendo también sodio, azúcares y grasas trans que tienen una gran aceptación en los adolescentes y que incrementar el riesgo de que presenten problemas de exceso de peso.

Mara (17), afirma que esto es reconocido por diversos investigadores quienes señalan que la ingesta de productos alimenticios ultra procesados se ha elevado exponencialmente en la población siendo los adolescentes los que tienen un mayor consumo de estos alimentos en su vida cotidiana.

Torres (18), señala que esto se ve reflejado en los resultados de un informe mundial divulgado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) 2019 donde establece que una cantidad mayor de 350 millones de jóvenes en todo el mundo presentan problemas de sobrepeso u obesidad, causadas por la práctica del sedentarismo y una alta ingesta de productos ultra procesados.

Una de las medidas tomadas por la mayoría de los países, para combatir la pandemia, ha sido el confinamiento, Perú ha sido uno de estos. Esta medida trajo consigo el cierre de colegios, universidades, centros laborales, etc. Todo ello ha tenido efectos contraproducentes, uno de los más graves y menos estudiados son los cambios en los hábitos alimentarios de los individuos.

Así también Mejía et al (19) afirma que la alimentación y nutrición podrían verse afectadas en los grupos más vulnerables, mientras que para los grupos privilegiados podría significar disponer de más tiempo para elaborar alimentos con mayor valor nutricional

Uno de los grupos más afectados por esta modificación de la rutina diaria, son los estudiantes universitarios, específicamente los de las carreras de ciencias de la salud, quienes durante los 3 últimos años realizaron sus semestres académicos de manera remota. Todo ello ha podido haber afectado los hábitos alimentarios, ya que esta situación no solo modifica la rutina diaria, sino que también aumenta el sedentarismo en los estudiantes, debido a la cantidad de horas que deben pasar sentados interactuando con la computadora, ocasionando que estén más propensos a distintas enfermedades. A esto se le suma que en su mayoría los estudiantes de los últimos ciclos provienen de distintas provincias de la región, es decir en algunos casos se encuentran lejos de sus familias, ocasionando que tengan que preparar sus propios alimentos, lo que pudo haber causado la omisión de comidas producto de la carga académica.

Por ello, en los universitarios que se encuentran cursando los últimos años de sus carreras, se ha evidenciado, un mayor consumo de estos alimentos alrededor de la universidad, y, aún más, durante la coyuntura actual

por COVID 19. (20) Entre los mayormente consumidos se encuentran los snacks, bebidas energizantes, bocadillos dulces, salados, entre otros.

El fácil acceso de su adquisición y sus características organolépticas podría explicar su mayor consumo. (21) (22)

Por otro lado, las Dispepsias funcionales, son trastornos gastrointestinales al cual no se ha identificado una causa estructural u orgánica que lo explique y que aqueja a uno de cada cinco personas, afectando la calidad de vida y repercutiendo negativamente a nivel Socioeconómicas y afectivo. (23)

Además, se ha asociado a diversos factores que podrían desencadenarla, entre ellos los hábitos alimentarios (donde se incluye algunos alimentos ultra procesados).

Los estudiantes de la universidad de Huánuco, no son ajenos a la Dispepsia funcional, por ello se han reportado porcentajes que varían entre 7% a 44%. Asimismo, cuando se buscó determinar la prevalencia en internos se reportaron resultados similares. (24). En base a ello se consideró importante realizar este trabajo de investigación buscando determinar la relación entre los alimentos ultraprocesados y la dispepsia funcional en los estudiantes de Obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.2.1. PROBLEMA GENERAL

¿Cuál es la relación entre los alimentos ultraprocesados y la dispepsia funcional en los estudiantes de Obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023?

1.2.2. PROBLEMAS ESPECÍFICOS

1. ¿Cuál es la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de Obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023?

2. ¿Cómo se manifiesta la presencia de la dispepsia funcional en alumnos de Obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023?
3. ¿Cuál es la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados con un nutriente crítico en los estudiantes de Obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023?
4. ¿Cuál es la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados con dos nutrientes críticos en los estudiantes de Obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023?

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVO GENERAL

Determinar la relación entre el consumo de alimentos ultraprocesados y la dispepsia funcional en los estudiantes de Obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Identificar la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de Obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023.
2. Establecer la presencia de la dispepsia funcional en los estudiantes de Obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023.
3. Identificar la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados con 1 nutriente crítico en los estudiantes de Obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023.
4. Valorar la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados con 2 nutrientes críticos en los estudiantes de Obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023.

1.4. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

1.4.1. JUSTIFICACIÓN TEÓRICA

Esta investigación se justifica en el contexto teórico porque aporta conocimientos sobre el consumo de alimentos procesados como factor que contribuye para desarrollar dispepsia funcional. Los resultados servirán de fundamento para realizar futuros estudios sobre dispepsia en estudiantes u otros grupos de similares características, así como también tomar medidas que contribuyan a mejorar la calidad de vida de dichos grupos

1.4.2. JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA

El estudio pertenece a la línea de “Promoción de la Salud y Prevención de las Enfermedades” y se justifica en el contexto práctico porque los resultados de este trabajo de investigación permitirán establecer de manera pertinente la relación que se manifiesta entre el consumo de alimentos ultra procesados y la dispepsia funcional en los estudiantes de obstetricia de la Universidad de Huánuco; y en base a la realidad apreciada en el ámbito de análisis se podrán proponer e implementar estrategias educativas y programas de capacitación orientados al consumo de alimentos saludables y prevenir las enfermedades digestivas como la dispepsia funcional en nuestra **región**.

1.4.3. JUSTIFICACIÓN METODOLÓGICA

El presente estudio de investigación representa un antecedente importante para futuras investigaciones relacionadas a la problemática del consumo de alimentos ultra procesados y la dispepsia funcional en los estudiantes aspira a dejar una base estadística y se justifica en el contexto metodológico porque se utilizarán instrumentos de investigación que serán validados por la evaluación de los jueces y la determinación del valor de confiabilidad para poder medir adecuadamente las variables en estudio.

1.5. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN

Las limitaciones que se identificaron en el presente estudio se relacionan con la falta de antecedentes locales relacionados al consumo de alimentos ultra procesados y dispepsia funcional en el contexto local, otra limitante que se identificó en el estudio, es que los resultados obtenidos solo serán válidos para la muestra en estudio no siendo inferenciales a poblaciones de mayor tamaño muestral.

1.6. VIABILIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

La ejecución de este trabajo de investigación fue viable porque se contó con una población accesible donde se realizó la medición de las variables de estudio, contando con los recursos humanos, materiales y financieros necesarios para realizar favorablemente cada una de las fases de este trabajo de investigación.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

2.1.1. ANTECEDENTES INTERNACIONALES

En Pamplona (España ,2021), Marti et al (25) realizaron el estudio” Consumo de alimentos ultraprocesados y obesidad “El objetivo de esta revisión sistemática fue recopilar la información existente en la literatura sobre la relación entre alimentos ultra procesados y obesidad, se realizó una revisión sistemática en la base de datos PubMed. Se siguieron los criterios PRISMA para identificar los artículos publicados desde el año 2000 hasta abril de 2020 que cumplían los siguientes criterios: eran artículos originales (en inglés o español), realizados en sujetos humanos y excluyendo a mujeres embarazadas. La búsqueda se realizó utilizando los términos "Ultra-processed food and obesity" y "ultra-processed food and overweight", de manera que se incluyeron un total de 12 artículos: 7 estudios transversales, 3 estudios prospectivos de cohortes y 2 estudios ecológicos, entre los resultados se encontró una asociación positiva entre el consumo de ultra procesados y la obesidad en 9 de los 12 artículos incluidos en la revisión. Sin embargo, existen limitaciones con respecto a la heterogeneidad de las metodologías de los diversos estudios o la utilización de distintos sistemas de clasificación de alimentos en función del grado de procesamiento., en las conclusiones se indica que es necesario realizar más estudios que permitan establecer con mayor evidencia la relación entre el consumo de ultraprocesados y la prevalencia e incidencia de la obesidad.

En Montes Claros (Brasil, 2019), Da Cruz et al (26) realizaron el estudio: “Consumo de alimentos ultraprocesados por adolescentes” buscando evaluar la ingesta de productos alimenticios ultraprocesados en los adolescentes y establecer cómo repercute en su estado nutricional, realizando una investigación descriptiva correlacional,

transversal en 1475 adolescentes del Municipio de Montes Claros, encuestados con la aplicación de un cuestionario y empleando una ficha nutricional para la toma de medidas antropométricas, sus hallazgos más importantes mostraron que 33,7% de adolescentes evaluados consumían golosinas todos los días, 12,5% bebían gaseosas y 11,3% embutidos, 55,8% consumieron alimentos salados antes de la ejecución del estudio, 61,2% mostraron altas proporciones de ingesta de productos ultra procesados, en relación al estado nutricional, 48,3% tuvo estado normal, 28,6% presentaron sobrepeso y 23,1% obesidad; concluyendo que existe una prevalencia alta de consumos de alimentos ultra procesados que influye para que las alteraciones nutricionales por exceso sean frecuentes en este grupo poblacional.

En Francia, 2018, Schnabel y col (27), buscaron evaluar la asociación entre el consumo de Alimentos Ultraprocesados y trastornos gastrointestinales funcionales (SII, DF, constipación funcional y diarrea funcional) en 33.343 adultos que respondieron un cuestionario autoadministrado de consumo de 24 horas, durante mayo del 2009. Los participantes presentaron un alto consumo de AUP que representó el 33% del valor calórico total (VCT) y una mayor prevalencia de SII (10.5%) en comparación de la DF (3,9%). A pesar de ello, se encontró una asociación entre el alto consumo de AUP y DF, cuando esta última se superpuso con SII. Aun así, se sugiere mayores estudios para confirmar lo hallado.

En Córdoba, Argentina, 2017, Monteles et al (28), realizaron el estudio: "Consumo de productos ultra procesados y su relación con el sobrepeso y la obesidad en adolescentes escolarizados de Córdoba" proponiéndose establecer la relación entre la ingesta de productos alimenticios ultra procesados y los casos de sobrepeso u obesidad en los adolescentes, realizando una investigación analítica, prospectiva, transversal en 281 adolescentes evaluados categóricamente con un cuestionario y aplicando una ficha en la valoración del estado nutricional; reflejando sus resultados que 66,6% tuvieron un adecuado estado

nutricional, 17,4% obesidad y 16,0% sobrepeso, identificándose que 38,0 % consumían alimentos ultra procesados de manera frecuente; identificando relación significativa entre el consumo de carbohidratos, lípidos, ácidos grasos insaturados, colesterol y sodio con el sobrepeso u obesidad en los adolescentes; concluyendo que el consumo de alimentos ultra procesados tiene relación significativa con el sobrepeso u obesidad en los adolescentes.

2.1.2. ANTECEDENTES NACIONALES

En Perú (Lima), 2023 Rojas (29) efectuó el estudio: “Consumo de alimentos ultra procesados y dispepsia funcional en internos de ciencias de la Salud de Lima, Perú-2021” proponiéndose establecer la relación entre consumo de AUP y DF en internos de CS de Lima, Perú durante el año 2021. Se llevó a cabo un estudio cuantitativo, no experimental, transversal y correlacional. Fue necesario un muestreo no probabilístico mixto (por conveniencia y en cadena “bola de nieve”) para cumplir nuestros objetivos. Se contó con la participación de 300 internos. Se usaron los instrumentos Frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados (CPRc=0,69) y Un nuevo cuestionario para el diagnóstico de Dispepsia (UNCDD) validado en español. Además, el análisis descriptivo se llevó a cabo mediante el cálculo de frecuencias y para determinar asociación entre nuestras variables se aplicó la prueba estadística Chi cuadrado (χ^2). El 42.7% de internos presentó alto consumo de AUP y el 30.7% manifestó DF. Se encontró asociación entre el consumo de AUP y DF ($p=0,00001$). El consumo de AUP guarda relación estadísticamente significativa con la Dispepsia funcional en internos de ciencias de la salud.

En Tumbes – Perú, 2020, Marchán y Mendoza (30) hicieron la investigación: “Relación del consumo de alimentos ultra procesados con el estado nutricional y riesgo cardiovascular en los alumnos de la Institución Educativa Secundaria República del Perú” proponiéndose relacionar la ingesta de productos alimenticios ultra procesados con el riesgo cardiovascular y estado nutricional de los adolescentes;

realizando un estudio de enfoque cuantitativo, analítico, transversal en 82 escolares de nivel secundario empleando como instrumentos de análisis un cuestionario y una ficha de valoración nutricional; evidenciando sus reportes que 51,2 % tuvo un consumo bajo de alimentos ultra procesados, 45,1 % consumo moderado y 3,7 % consumo alto; en cuanto al estado nutricional, 43,9% tuvo estado nutricional normal, 36,6% tuvo sobrepeso y 8,5% obesidad; y en relación al riesgo cardiovascular, 65,9% tuvo bajo riesgo, 28,0% tuvo riesgo alto y 6,1% riesgo muy alto; su conclusión fue que no hay relación entre la ingesta de productos alimenticios ultra procesados y la condición nutricional de alumnos de educación secundaria.

En Juliaca – Perú, 2020, Mara(31) desarrollaron la investigación que tuvo como título: “Consumo de alimentos ultra procesados en relación al estado nutricional en estudiantes del nivel secundario del Colegio Particular Nuevo Horizonte”; proponiéndose relacionar la ingesta de productos alimenticios ultra procesados con la valoración nutricional de los adolescentes, efectuando un estudio cuantitativo, prospectivo, analítico en 119 adolescentes de educación secundaria evaluados a través del cuestionario de frecuencia de ingesta de alimentos y una ficha de valoración antropométrica; sus resultados mostraron que 55,0% de escolares tuvieron un diagnóstico nutricional normal; 34,5% tuvieron sobrepeso y 10,0% obesidad; en la valoración del consumo de alimentos ultra procesados; asimismo 80,7% presentaron una ingesta alta de este tipo de alimentos y 19,3% tuvo ingesta baja de alimentos ultra procesados; y respecto al perímetro abdominal, 63,0% presentó riesgo bajo, 32,0% evidenció tener riesgo alto y 5,0% presentó riesgo bajo; estableciendo como conclusión que el consumo de alimentos ultra procesados se asoció con la condición nutricional de la población escolar.

En la ciudad de Lima – Perú, 2019, Lozano et al (32) realizaron el estudio: “Relación entre ingesta de alimentos ultra procesados y los parámetros antropométricos en escolares”, buscando relacionar la

ingesta de alimentos ultra procesados con la valoración antropométrica de los escolares de educación secundaria, realizando una investigación analítica en 110 alumnos evaluados con una encuesta y realizando el registro de las medidas antropométricas en una ficha de valoración nutricional, mostrando sus resultados que 58,2% de escolares evaluados tuvieron un bajo consumo de alimentos procesados y 41,8 % consumo alto de estos productos, respecto a los parámetros antropométricos, 52,7% mostró una adecuada condición nutricional, 21,8% tuvieron problemas de sobrepeso y 24,5 % presentaron obesidad; concluyendo que la ingesta de alimentos ultra procesados se relaciona con la valoración nutricional antropométrica de los escolares.

En Puno, 2018, Cahuapaza (33) efectuó la investigación: “Relación entre la ingesta de alimentos ultra procesados y el IMC en estudiantes de la institución educativa primaria N° 70801 Nuestra Señora de Guadalupe” buscando asociar el consumo de alimentos ultra procesados con el IMC en escolares de nivel primario; efectuando un estudio analítico en 49 estudiantes; los cuales contestaron las preguntas de un cuestionario de consumo de alimentos ultra procesados y luego registraron sus indicadores antropométricos en una ficha nutricional; sus resultados mostraron que 65% de escolares encuestados mostraron una ingesta alta de productos alimenticios ultra procesados; y 35% tuvieron consumo bajo de estos productos alimenticios; respecto al diagnóstico del IMC/Edad, 73% de estudiantes tuvieron un adecuado estado nutricional, 14% presentaron sobrepeso y 13,0% obesidad; siendo su conclusión que hay relación significativa entre el consumo de productos alimenticios ultra procesados y el IMC en estudiantes de nivel primario.

2.1.3. ANTECEDENTES LOCALES

En Huánuco Perú , 2019 ,(34) Valderrama, en su estudio titulado “Consumo de alimentos ultra procesados y su relación con el estado nutricional en adolescentes del Centro Educativo Parroquial María auxiliadora Huánuco 2022” tuvo como objetivo :determinar la relación entre consumo de alimentos ultra procesados y el estado nutricional de

las adolescentes del Centro Educativo Parroquial (C.E.P.) María Auxiliadora, la investigación fue prospectiva, analítica, observacional en una población muestral de 140 adolescentes, evaluadas con una escala de consumo de alimentos ultra procesados previamente fiabilizada y una ficha de estado nutricional. Entre los resultados En la valoración del consumo de alimentos ultra procesados, 66,4 % de adolescentes tuvieron un consumo bajo, 27,2 % presentaron un consumo medio y 6,4 % presentaron un consumo alto de productos alimenticios ultra procesados. En cuanto a la evaluación del estado nutricional, 72,9% presentaron estado nutricional normal, 24,3% tuvo sobrepeso y 2,8% fueron diagnosticados con obesidad. Inferencial mente los resultados del contraste de hipótesis mostraron que el consumo de alimentos ultra procesados se relacionó significativamente con el estado nutricional de los adolescentes, identificándose alta correlación ascendente entre estas variables [Rho = 0,738; p = 0,000]. También se halló relación estadística relevante entre el consumo de galletas (p = 0,000) snacks (p = 0,000) chocolates (p = 0,000) bebidas ultra procesadas (p = 0,000) con el estado nutricional de las adolescentes. Se concluye que el consumo de alimentos ultra procesados tiene relación significativa con el estado nutricional de las adolescentes del C.E.P. María Auxiliadora, aceptándose la hipótesis formulada en el estudio.

En Huánuco Perú, 2019, Canales y Carhuaricra (35), en su estudio titulado Dispepsia funcional en estudiantes de medicina de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán, 2017. Tuvo como objetivo determinar la asociación entre ansiedad, depresión y hábitos alimenticios con la dispepsia funcional en los estudiantes del primero a sexto año de la EP. Medicina Humana de la UNHEVAL – Huánuco 2017. La metodología fue cuantitativa de estudio observacional, analítico y transversal y con la utilización instrumento de cuestionario. Entre los resultados se observó que en cuanto a la asociación de la ansiedad, depresión y hábitos alimenticios con la dispepsia funcional si existió una asociación significativa entre estas variables. La ansiedad se presentó un porcentaje de 26,5%, de los cuales el 51,3% padecieron. La

depresión se presentó en un 12,1%, de los cuales el 38,5% de los estudiantes padecieron. Los hábitos alimenticios están asociados a la DF; en lo cual se observó que un 51,3% omitieron el desayuno, un 61,5% omitieron el almuerzo, un 56,4% omitieron la cena, un 51,3% tuvieron un volumen de ingesta inadecuada, un 53,8% tuvieron una velocidad de alimentación inadecuada y un 51,3% tuvieron una temperatura de alimentos inadecuada tuvieron una relación significativa. Se concluyó que sí hay asociación significativa entre la ansiedad, depresión y hábitos alimenticios con la dispepsia funcional.

En Tingo María, 2018, Paredes (36) realizó la investigación titulada: “Consumo de alimentos superfluos y su relación con el estado nutricional en niños en edad preescolar de la Institución Educativa Ricardo Palma”; buscando relacionar el consumo de alimentos superfluos con el estado nutricional de los preescolares; el estudio fue de tipo analítico, prospectivo, de corte transversal; la muestra estuvo conformada por 72 preescolares utilizando un cuestionario y una hoja nutricional para la valoración antropométrica; sus resultados mostraron que 65,3% del total de preescolares consumía alimentos y comidas superfluas y 34,7% no lo consumían; 58,3% consumían comidas rápidas, 61,1% consumía bebidas gaseosas; 65,3% consumía alimentos dulces y 62,5% alimentos salados; en cuanto a la valoración nutricional, el 62,5% presentó un estado nutricional dentro de los parámetros normales, 29,2% tuvo obesidad y 8,3% presentó delgadez; concluyendo que la ingesta de alimentos superfluos se asoció significativamente con la condición nutricional en los niños en edad preescolar.

2.2. BASES TEÓRICAS

2.2.1. MODELO DE PROMOCIÓN DE LA SALUD

Aristizabal et al (37) señalan que este modelo teórico conceptualiza al término promoción de salud como el comportamiento que los seres humanos realizan para conseguir el bienestar y actualizar su potencial humano; afirmando que esto se logra aplicando medidas que permiten

la realización y fomento de comportamientos saludables en el hogar, entidad educativa y comunidad.

Al respecto, Bejarano y Tarazona (38) mencionan que las conductas promotoras de salud dependen de la interacción de factores cognitivos, conductuales y actitudinales; que permiten que las personas incrementen los factores protectores y disminuyan los factores de riesgo, basándose en la mejora de las potencialidades como ser humano para conseguir una óptima salud. En esta perspectiva Martínez (39) establece que la promoción de la salud es una estrategia efectiva utilizada por los profesionales de Enfermería para difundir las estrategias de prevención de las enfermedades; estableciendo que la modificación del comportamiento humano es un componente importante en la prevención de problemas físicos y psicológicos.

En este contexto, Bonal (40) señala que este modelo teórico se basa en la educación sanitaria de las personas para que aprenden a cuidarse y tener una vida saludable pues mediante ello las personas se enferman menos, tienen un menor gasto de recursos y adquieren autonomía, basándose en la premisa de que promocionar la salud implica aumentar los factores de protección y reducir las características de riesgo que permita evitar la incidencia de enfermedades y alcanzar una condición altamente positiva en el ámbito biopsicosocial. En referencia a este estudio, este paradigma teórico expone la importancia que tiene una alimentación saludable en la conservación de un adecuado estado de salud y también en la prevención de los problemas de digestivos en la población joven.

2.3. DEFINICIONES CONCEPTUALES.

2.3.1. CONSUMO DE ALIMENTOS

Según la Real Academia Española (RAE), el consumo de alimentos se define como la ingesta de alimentos que satisfacen nuestras necesidades. (41)

Además, no solo es el resultante de su adquisición; sino de quien compra y prepara los alimentos, los patrones alimentarios, la cultura en el que se encuentra inmersa, entre otros. (42)

Ciertos factores como la publicidad, estado de ánimo, influencia social, estado de salud, el hambre y el apetito podrían repercutir sobre el consumo de alimentos. (43) También, el elegir el tipo de alimento y su estado (según su procesamiento) dependen mucho de cuán cómodo y rápido es conseguirlos o prepararlos. (44)

El consumo de alimentos se puede evaluar mediante tres escalas de medición, las cuales son: "hojas de balance de alimentos" (HBA), "encuestas dietéticas individuales" (EDI) y "encuestas de gastos/presupuestos domésticos" (EGPD).

2.3.2. ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS

Según la OPS (45) el sistema NOVA clasifica los alimentos de acuerdo su nivel de procesamiento, propósito y naturaleza, señalando que los productos alimenticios ultra procesados pueden ser conceptualizados como formulaciones que se encuentran listas para ser ingeridas y que están elaboradas o producidas en base a componentes refinados que se combinan con aditivos, azúcares, grasas trans y sal.

En ese mismo contexto Marchan y Mendoza (46) refieren que son fórmulas elaboradas con componentes que provienen de productos alimenticios o son sacados de otras sustancias orgánicas cuya característica principal es que están listas para beber o comer, presentando grasas, azúcar y varios aditivos en su composición nutricional.

Debido al avance de la industrialización de los alimentos y las repercusiones sobre la salud, así como su clasificación desfasada según perfil de nutrientes y no acorde con lo que se expende en la actualidad, el sistema NOVA también nos brinda una forma de agrupar los alimentos

según su naturaleza, el alcance y el propósito del procesamiento. (47)
Para ello, propone cuatro grupos (48), los cuales son:

- Primer grupo: Alimentos no procesados o mínimamente procesados.
- Segundo grupo: Ingredientes culinarios procesados.
- Tercer grupo: Alimentos procesados.
- Cuarto grupo: Alimentos ultra procesados.

La globalización del mundo ha traído consigo la necesidad de la adquisición de nuevos alimentos, que han tenido mayor relevancia debido a su practicidad, características organolépticas, precio, entre otros. (49)

Tal es el caso de los que pertenecen al cuarto grupo, los cuales para su elaboración requieren técnicas industriales de procesamiento como el freír, la extracción, el ahumar, la extrusión, el curado, la maduración, entre otros, o una mezcla de todas.

Asimismo, se les adicionan aditivos, conservantes, e incluso con fines nutricionales, micronutrientes artificiales como vitaminas y minerales. (50). Con ello, lo que se busca es que estos alimentos sean no perecibles, económicos, atractivos y de fácil transporte, de tal manera, que puedan ser consumidos en cualquier lugar. (51)

2.3.3. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS

De acuerdo a lo señalado por Marchán y Mendoza (52), la OMS clasifica los alimentos procesados en dos grupos: el primero incluye las bebidas gaseosas, galletas, chocolates, dulces y snacks listos para su consumo final; y en cuanto al segundo grupo está representado por los alimentos preparados listos para ser calentados, que originalmente son ideados para sustituir las comidas que se realizan en el ambiente familiar. Los principales alimentos ultraprocesados consumidos por los adolescentes son:

2.3.3.1. CONSUMO DE GALLETAS

Según Collantes y Carranza (53) las galletas son pastas dulces o saladas elaboradas con una masa de harina, manteca, huevos y otros ingredientes artificiales que son cocidas en un horno hasta que resulten crujientes, presentándose en diversos tamaños, formas y sabores para su consumo. Bajo por esta línea Agama (54) señala que las galletas están compuestas fundamentalmente por harinas que son perjudiciales para el organismo de las personas pues son las fuentes principales de energía acumulable, además de contener alguno de ellos un alto nivel de azúcar, sal y grasas saturadas, estableciendo que mientras más procesado sean estos productos más dañinos son para la salud de las personas que lo consumen.

2.3.3.2. CONSUMO DE SNACKS

Fabres (55) señala que son productos alimenticios que tienen proporciones importantes de sal, edulcorantes, saborizantes, conservantes, y otros ingredientes, que tienen alto valor calórico y bajo contenido nutricional, así como también una alta cantidad de aditivos que proporcionan una elevada proporción de grasas perjudiciales para la salud de las personas favoreciendo que tengan sobrepeso y obesidad. Zegarra (56) en otro contexto indica que los snacks a menudo tienen una cantidad importantes de edulcorantes, conservantes, saborizantes, condimentos, sal, y otros aditivos que mayormente son utilizadas para satisfacer temporalmente el hambre pero que no tienen valor nutritivo cuyo consumo en exceso puede ser perjudicial para la salud de las personas, en especial de los grupos vulnerables como los adolescentes.

2.3.3.3. CONSUMO DE CHOCOLATE

Rojas (57) expone que los chocolates son sustancias alimenticias elaboradas a base de azúcar pulverizada y una pasta

de cacao en polvo, que se presentan en diversas variedades y formas de presentación de acuerdo a sus procesos de elaboración y los ingredientes añadidos.

Al respecto Panta y Vílchez (58) refieren que abusar del consumo de las grasas y chocolate induce comportamientos propios de la obesidad, pues su alto contenido en azúcares y elevado valor calórico, caracterizándose junto con las golosinas por ser productos nutricionales industrialmente balanceados y con alta cantidad de carbohidratos y sales, presentando colorantes artificiales y aditivos con un escaso valor nutritivo.

2.3.3.4. CONSUMO DE BEBIDAS ULTRAPROCESADAS

Fabres (59) sostiene que son bebidas saborizadas, hechas especialmente con edulcorantes naturales, agua carbonatada y otros materiales sintéticos como el ciclamato, acidulantes, colorantes, antioxidantes, estabilizadores de acidez y conservadores que tienen también componentes aditivos que provocan una mayor ingesta de estos productos.

Por otro lado, también Marchan y Mendoza (60) manifiestan que la ingesta rutinaria de estas bebidas se relaciona con una probabilidad incrementada de que las personas tengan problemas de sobrepeso u obesidad, por su alto contenido de azúcar que se almacenará en forma de grasa en el organismo, pudiendo causar también problemas de desórdenes digestivos, hígado graso, colesterol y de triglicéridos.

2.3.4. NUTRIENTES CRÍTICOS

De acuerdo a lo anunciado por la Oficina Panamericana de la salud (OPS), (61) son aquellos componentes alimentarios que exceden lo permitido, entre los cuales tenemos los siguientes:

- Sodio: Mayor e igual a 1 mg del sodio por cada 1 kcal consumida.

- Azúcares simples: Mayor e igual a 10% del total de calorías consumidas en un día.
- Edulcorantes: Cantidad no determinada de cualquier tipo de edulcorantes consumido.
- Grasas totales: Mayor e igual a 30% del total de calorías consumidas en un día.
- Grasas saturadas: Mayor e igual a 10% del total de calorías consumidas en un día.
- Grasas trans: Mayor e igual a 1% del total de calorías consumidas en un día.
- Además, aquellos nutrientes se encuentran presentes en la mayoría de los alimentos ultra procesados que suelen expendirse en diversos puntos de venta. (62)

2.3.5. DISPEPSIA FUNCIONAL

La dispepsia es catalogada como un conjunto de signos y síntomas (síndrome) que afecta la epigástrica. (63) Es así que, en el 2016, en un consenso realizado en México refieren que, posiblemente, tengan un origen común; y, entre los signos y síntomas más comunes destacan el dolor, ardor, distensión, saciedad temprana,

plenitud, eructos o náuseas. (64)

Se conocen tres tipos de dispepsia, los cuales son:

- La dispepsia no investigada: Hace referencia cuando el origen del síndrome no se ha estudiado.
- La dispepsia secundaria u orgánica: Cuando en los exámenes diagnósticos se encuentra una lesión estructural aparente que lo justifique.
- La dispepsia funcional: Es cuando tras realizarse exámenes diagnósticos no se encuentra etiología alguna que explique el síndrome. (65)

En el último consenso de enfermedades funcionales de Roma IV, para establecer el diagnóstico de Dispepsias funcionales se debe cumplir lo siguiente:

1. Al menos uno de los siguientes síntomas:
 - a) Plenitud luego de comer molesta.
 - b) Llenura temprana molesta.
 - c) Dolor en abdomen superior molesto.
 - d) Ardor en abdomen superior molesto
2. Que no haya evidencia de enfermedad estructural que justificara la presencia de los síntomas (por lo general a través de una prueba endoscópica oral).

Cabe resaltar que, los criterios deben cumplirse durante los últimos 3 meses y la sintomatología debe haber iniciado como mínimo 6 meses previo al diagnóstico. (66)

2.3.5.1. CRITERIOS DE DIAGNÓSTICOS DE DISPEPSIAS FUNCIONALES

Los criterios diagnósticos de ROMA IV para la Dispepsias funcionales encajan perfectamente en dos subtipos, los cuales son:

Síndrome de distrés postprandial (SDP): considera los dos primeros síntomas diagnósticos (a y b), el o los cuales deben presentar una frecuencia como mínimo de 3 veces por semana.

- ✓ Síndrome de dolor epigástrico (SDP): considera los dos últimos síntomas diagnósticos (c y d), el o los c

Además, pueden presentarse otros síntomas como náuseas, sensación subjetiva de distensión abdominal, pirosis y eructos, no confundiéndolos con otras de patologías con causa identificada. (99)

Se ha tratado de diagnosticar las dispepsias funcionales a través de diversas metodologías en base a definiciones, las cuales se han modificados a través del tiempo.

2.4. HIPÓTESIS

2.4.1. HIPÓTESIS GENERAL

Hi: El consumo de alimentos ultra procesados se relaciona con la dispepsia funcional en los estudiantes de obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023.

Ho: El consumo de alimentos ultra procesados no se relaciona con la dispepsia funcional en los estudiantes de obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023.

2.4.2. HIPÓTESIS ESPECÍFICAS

Hi₁: La frecuencia de alimentos ultra procesados alto se relaciona con la dispepsia funcional en los estudiantes de obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023.

Ho₁: La frecuencia de alimentos ultra procesados alto no se relaciona con la dispepsia funcional en los estudiantes de obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023.

Hi₁: La frecuencia de alimentos ultra procesados alto en 1 nutriente critico se relaciona con la dispepsia funcional en los estudiantes de obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023.

Ho₁: La frecuencia de alimentos ultra procesados alto en 1 nutriente critico no se relaciona con la dispepsia funcional en los estudiantes de obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023.

Hi₁: La frecuencia de alimentos ultra procesados alto en 2 nutrientes críticos se relaciona con la dispepsia funcional en los estudiantes de obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023.

Ho₂: La frecuencia de alimentos ultra procesados alto en 2 nutrientes critico no se relaciona con la dispepsia funcional en los estudiantes de obstetricia, de la Universidad de Huánuco, 2023.

2.5. VARIABLES

2.5.1. VARIABLE INDEPENDIENTE

Consumo de alimentos ultra procesados.

2.5.2. VARIABLE DEPENDIENTE

Dispepsia funcional.

2.6. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLE	DIMENSION	TIPO VARIABLE	INDICADORES	ESCALA EDICION
VARIABLE INDEPENDIENTE				
Consumo de alimentos ultra procesados	Frecuencia	Categórica	Alto >= 7 puntos Alto en 1 nutriente crítico: >=3.5 puntos Alto en 2 nutrientes críticos: >=3.5 puntos Bajo < 7 puntos Bajo en 1 nutriente crítico: <3.5 puntos Bajo en 2 nutrientes críticos <3,5 puntos	Ordinal
VARIABLE DEPENDIENTE				
Dispepsia Funcional	Síntomas gastro intestinales	Categórica	Presencia > 3 síntomas Ausencia < 3 síntomas	Nominal
VARIABLES DE CARACTERIZACIÓN				
Características sociodemográficas	Edad	Numérica	En años	De razón
	Genero	Categórica	Masculino Femenino	Nominal
	Lugar procedencia	Categórica	Urbano Rural	Nominal
	Ciclo que cursa	Categórica	IV Ciclo V Ciclo VI Ciclo VII Ciclo	Ordinal

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN.

Según el tipo de intervención el estudio es observacional, porque los resultados propios de las variables de análisis se presentaron tal y como se presenten en su contexto natural sin ser manipulados intencionalmente.

De acuerdo a la planificación del estudio, es de tipo prospectivo, porque los datos se registraron en tiempo presente según los hallazgos identificados en la muestra participante del estudio.

En base al número de mediciones de las variables, es transversal porque las variables de estudio se midieron una sola vez en un periodo de tiempo determinado.

Y según el número de variables, la investigación es analítica porque se aplicaron la estadística bivariada para establecer de manera pertinente la relación entre el consumo de alimentos ultraprocesados y dispepsia funcional en los participantes de ésta investigación.

3.1.1. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

Este trabajo de investigación es de enfoque cuantitativo porque se basó en la aplicación de los instrumentos de investigación; y en el uso de fórmulas estadísticas, para dar a conocer la realidad presentada en el ámbito de estudio.

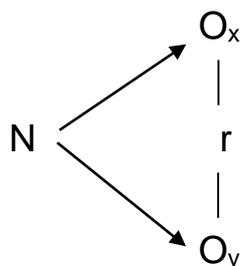
3.1.2. ALCANCE O NIVEL DE LA INVESTIGACIÓN

El estudio pertenece al nivel relacional, pues se encuentra orientado a determinar la relación entre el consumo de alimentos ultraprocesados y dispepsia funcional en los estudiantes de Obstetricia en el año 2023.

3.1.3. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

En esta investigación se aplicó el diseño correlacional como se presenta a continuación:

ESQUEMA



Donde:

- n : Estudiantes de obstetricia.
- O_x : Consumo de alimentos ultra procesados.
- O_y : Dispepsia funcional.
- r : Relación entre las variables.

3.2. POBLACIÓN Y MUESTRA

3.2.1. POBLACIÓN

La población estuvo conformada por la totalidad de alumnos de Obstetricia de la Universidad de Huánuco, que se encuentran cursando del IV al VII ciclo, que según información proporcionada por la coordinación de la escuela son en total 150 alumnos que se encuentran en forma regular en el presente semestre.

a) CRITERIOS DE INCLUSIÓN: Se incluyeron en el estudio a los estudiantes que:

- Estudiantes de obstetricia matriculados en el año académico 2023
- Que se encuentren cursando del IV al VII ciclo de estudios.
- Aparentemente sanos.
- Acepten participar del estudio mediante la firma del consentimiento informado.

b) CRITERIOS DE EXCLUSIÓN: Se excluyeron del estudio a los estudiantes que:

- Alumnos con diagnóstico reciente de patologías gastrointestinales.
- Alumnos con diagnóstico reciente de estrés, ansiedad y depresión.
- Alumnos que no estuvieron presentes durante el periodo de recolección de datos.
- No acepten participar del estudio.
- No cumplan con llenar la totalidad de preguntas formuladas en los instrumentos de investigación.

c) UBICACIÓN EN EL ESPACIO: La investigación se realizó en la Universidad de Huánuco en el pabellón 3 de la Escuela de Obstetricia, ubicado geográficamente en la Ciudad Universitaria carretera central Km 2,6 -Huánuco

d) UBICACIÓN EN EL TIEMPO: El estudio se realizó durante los meses de mayo del 2023 a diciembre del 2023.

3.2.2. MUESTRA

a) UNIDAD DE ANÁLISIS: Alumnos de obstetricia.

b) UNIDAD DE MUESTREO: Será igual que la unidad de análisis.

c) MARCO MUESTRAL: Registro de estudiantes de la escuela de obstetricia.

d) POBLACIÓN MUESTRAL: Por ser una población pequeña la muestra estuvo conformada por la totalidad de la muestra de estudio que como se mencionó previamente son 150 alumnos.

e) TIPO DE MUESTREO: No se determinó ningún tipo de muestreo porque se trabajó con la totalidad de la población de análisis.

3.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

3.3.1. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

FICHA TÉCNICA DEL INSTRUMENTO Nº 01	
Nombre del instrumento	Cuestionario de características general
Autor	Elaboración Propia
Descripción del instrumento	Identificar las características de los alumnos de obstetricia de la Universidad de Huánuco
Estructura (dimensiones, ítems)	El instrumento consta de 04 preguntas con consideraciones de caracterización de la muestra y 2 preguntas de inicio para seleccionar la muestra
Técnica de administración	La técnica de administración es la encuesta
Momento de aplicación del instrumento.	Durante el periodo de descanso de los estudiantes
Tiempo de aplicación del instrumento	15 minutos por cada estudiante participante del estudio.

FICHA TÉCNICA DEL INSTRUMENTO Nº 02	
Nombre del instrumento	Cuestionario de consumo de alimentos ultra procesados
Autor	García (67)
Descripción del instrumento	Identificar el consumo de alimentos ultra procesados en los estudiantes de obstetricia.
Estructura (dimensiones, ítems)	El instrumento consta de 22 ítems clasificados de acuerdo a la medición en una sola dimensión <ul style="list-style-type: none">• Frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados. agrupadas en Galletas, Snacks, Bebidas y Variados
Técnica de administración	La técnica de administración es la encuesta
Medición del instrumento.	“Alto” cuando la sumatoria de todas las preguntas fueron ≥ 7 puntos (consumo de por lo menos un alimento ultra procesados diariamente) y “bajo” cuando fueron < 7 puntos.
Momento de aplicación del instrumento.	Durante el periodo de descanso de los estudiantes
Tiempo de aplicación del instrumento	15 minutos por cada participante del estudio.

FICHA TÉCNICA INSTRUMENTO 3	
Nombre	Cuestionario de dispepsia funcional
Autor	Bisbal, Barúa, Berendson y Biber (68)
Técnica	Psicometría
Objetivo.	Identificar la presencia de signos de dispepsia funcional en los estudiantes de obstetricia.
Estructura	El instrumento consta de 09 ítems clasificados de acuerdo a la medición en una sola dimensión

Medición de instrumentos de instrumento	Los ítems fueron cuantificados en cuatro niveles de sensación. Siendo el valor final: Presente: al menos dos síntomas presentes y como mínimo uno de ellos de ser clasificado con una sensación de “medianamente” (>= a 3 puntos).
Momento de aplicación.	Durante el periodo de descanso de los estudiantes
Tiempo de aplicación.	15 minutos por cada participante del estudio.

3.3.2. VALIDEZ Y CONFIABILIDAD DE LOS INSTRUMENTOS

Los instrumentos de recolección de datos utilizados en este estudio fueron sometidos a las siguientes pruebas de validación cualitativa y cuantitativa en la forma siguiente

➤ VALIDEZ DE CONTENIDO POR JUICIO DE EXPERTOS:

Los instrumentos de medición de las variables consumo de alimentos ultra procesados y dispepsia funcional de la muestra de análisis se sometieron a la evaluación de 5 expertos con experiencia profesional en la problemática en estudio, quienes evaluaron el contenido de cada uno de los ítems considerando los criterios de estructura, forma, suficiencia, claridad y pertinencia de cada uno de ellos; dando sugerencias para conseguir una mejor medición de las variables, quienes consideraron que los instrumentos estaban encaminados a una adecuada identificación de las variables de estudio; finalmente cada uno de ellos firmaron la constancia de evaluación tal como se resume en el presente cuadro.

Nº	Nombres y apellidos	Cuestionario de Consumo alimentos procesados	de ultra dispepsia funcional
1	Lic. Wilmer Espinoza Torres	Aplicable	Aplicable
2	Mg. Eler Borneo Cantalicio	Aplicable	Aplicable
3	Mg. Evelyn Encinas Barrionuevo	Aplicable	Aplicable
4	Lic. David Barrueta Santillán	Aplicable	Aplicable

- **CONFIABILIDAD ESTADÍSTICA DE INSTRUMENTOS**

Una vez concluida la validez de contenido por el juicio de expertos se procedió a determinar la confiabilidad de los instrumentos mediante la realización de una prueba piloto con estudiantes de psicología de la Universidad de Huánuco , realizada el día 10 de Junio del 2023 en una muestra de 10 estudiantes con características similares a la muestra de estudio y en quienes se realizó la aplicación de los instrumentos siguiendo los protocolos propuestos para la recolección de datos, permitiendo este proceso evaluar la metodología aplicada para la ejecución del estudio.

La prueba piloto se desarrolló sin mayores inconvenientes o contratiempos en el ámbito de estudio cumpliéndose cabalmente con los objetivos propuestos en la planificación de la misma, y cuyo proceso de evaluación de indicadores de análisis arrojó los siguientes resultados estadísticos:

Tasa de participación: Se consiguió la participación del 100% de alumnos que formaron parte del estudio piloto.

Tasa de respuesta: Se obtuvo una tasa de respuesta del 100% pues todos los alumnos que formaron parte de la prueba piloto cumplieron con firmar el consentimiento informado.

Tasa de respuesta por ítems: En la prueba piloto se consiguió una tasa de respuesta de 97,1%, pudiéndose evidenciar que, de los 310 ítems formulados, 301 se contestaron de manera adecuada, 5 fueron respondidos de manera inexacta y 4 se dejaron sin contestar.

Tiempo de aplicación de instrumentos: Los instrumentos en el estudio piloto fueron aplicados en un tiempo promedio de 30 a 35 minutos por cada alumno participante de la prueba piloto. Con los resultados encontrados en la aplicación de esta prueba diagnóstica se

elaboró la base de datos del estudio piloto en el programa Excel 2020 donde mediante la aplicación de diversas fórmulas estadísticas se determinó la confiabilidad de los instrumentos de medición mediante coeficiente de consistencia interna de KR de Kuder Richardson identificándose que el instrumento “Consumo de alimentos ultra procesados ” obtuvo un valor de confiabilidad de 0,856 y el “Cuestionario de dispepsia funcional ” alcanzó un valor de confiabilidad de 0,823, corroborándose que ambos instrumentos alcanzaron una alta confiabilidad estadística, viabilizando su utilización en la ejecución de este trabajo de investigación.

3.3.3. PROCEDIMIENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

La etapa de ejecución del estudio se inició el 28 de junio del 2023 con la respuesta de autorización para la ejecución del estudio (Ver Anexo 6), mediante documento emitido el 27 junio del 2023 (Ver Anexo 7).

Posteriormente se recaudaron los materiales requeridos para la ejecución del estudio y también se buscó el apoyo de dos personas para que se encarguen de la aplicación de los instrumentos, quienes durante los días 30 y 31 de junio del 2023 recibieron asistencia técnica sobre los protocolos a realizar durante la aplicación de los instrumentos y luego de verificar que estaban aptos para desarrollar este proceso sin inconvenientes se programó la fecha de comienzo de aplicación de instrumentos. En este sentido, el trabajo de campo propiamente dicho empezó el 03 de Julio, donde el equipo de investigación, debidamente identificado ingresó a los salones y con la venia de cada docente de aula, explicando los objetivos de la investigación y solicitando cordialmente su participación en la ejecución del estudio. Seguidamente a los estudiantes que estuvieron interesados en participar del estudio se le hizo entrega del consentimiento informado para su lectura respectiva y rubricado correspondiente, luego se aplicó los instrumentos de investigación en el aula, finalizando agradeciendo a cada estudiante por la colaboración brindada.

Se repitió este procedimiento hasta completar la muestra planificada en el estudio y una vez logrado este propósito se finalizó el estudio el 21 Julio del 2023

3.4. TÉCNICAS PARA EL PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE INFORMACIÓN

3.4.1. TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE DATOS

a) CONTROL DE DATOS

En esta etapa los encargados del equipo de investigación realizaron el control de calidad de todos los instrumentos aplicados en el estudio verificando que todas las preguntas se recogieron adecuadamente, cumpliendo todos los instrumentos con este requisito.

b) CODIFICACIÓN DE DATOS

Con la información recolectada en los instrumentos se realizó la codificación respectiva de todas las respuestas brindadas por los alumnos encuestados en el proceso de recolección de información, proceso a través del cual se elaboró la base de datos del trabajo de investigación (Anexo 8)

c) PROCESAMIENTO DE LOS DATOS

Los resultados identificados en la ejecución del trabajo de campo se procesaron estadísticamente con el programa SPSS 25.0.

d) PRESENTACIÓN DE DATOS

La presentación de los resultados obtenidos en este estudio se realizó mediante la utilización de tablas de frecuencias y porcentajes siguiendo los estándares establecidos en las Normas Vancouver.

3.4.2. PARA EL ANALISIS E INTERPRETACION DE DATOS

Análisis descriptivo: Se realizó mediante la aplicación de estadísticos descriptivos de frecuencias y porcentajes, que fueron

interpretados y analizadas considerando el marco teórico referente a los hábitos alimentarios y síndrome metabólico de las tesis de investigación desarrollada.

Análisis inferencial: El proceso de contraste de hipótesis estadística se efectuó siguiendo el ritual estadístico de significancia utilizando la prueba de Chi Cuadrado de Independencia y considerando un valor $p < 0,05$ como criterio de aceptación de las hipótesis de estudio; este análisis se efectuó con el SPSS 25.0

3.5. ASPECTOS ETICOS

En este estudio se cumplió con aplicar los principios éticos y deontológicos que norman la realización de investigaciones científicas, basándose esencialmente en la aplicación del consentimiento informado a cada uno de los participantes, por el cual se respetó su decisión de participar voluntariamente del estudio; asimismo se aplicó el principio de beneficencia por el cual se buscó maximizar los beneficios de la participación en el estudio porque la información recolectada puede servir de base para la implementación de estrategias que promuevan el cuidado de la salud en la población

También se aplicó el principio de no maleficencia no causándose ninguna afectación en la integridad física o emocional de las personas participantes del estudio, dándoles un trato equitativo y respetuoso a cada uno de ellos, cumpliendo además con los criterios de integridad científica y aplicando una conducta responsable en todas las etapas del trabajo de investigación.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

4.1. PROCESAMIENTO DE DATOS

Tabla 1. Distribución de características generales de los estudiantes de Obstetricia de la UDH 2023

Características sociodemográficas	n = 150	
	fi	%
Edad en años		
18 a 22	79	52,7
23 a 27	50	33,3
28 a 32	12	8,0
33 a 37	6	4,0
38 a mas	3	2,0
Género		
Masculino	25	16,7
Femenino	125	83,3
Procedencia		
Huánuco	73	48,7
Pucallpa	42	28,0
Pasco	16	10,7
Otros lugares	19	12,7
Ciclo que cursa		
IV CICLO	90	60,0
V CICLO	23	15,3
VI CICLO	26	17,3
VII CICLO	11	7,3

Al analizar la distribución de las características sociodemográficas de los estudiantes de Obstetricia se evidenció que un alto porcentaje de ellos tuvieron de 18 a 22 años, sobresaliendo las del género femenino, procedentes de la ciudad de Huánuco y que se encuentran cursando el IV Ciclo de estudios

Tabla 2. Características de la frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados por parte de estudiantes de Obstetricia de la UDH 2023

Frecuencia del consumo de alimentos ultra procesados	n = 150	
	fi	%
Consumo de Galletas		
Diario	46	30,7
2-6 veces a la semana	31	20,7
1 vez a la semana	29	19,3
1 a 3 veces al mes	19	12,7
No consume	25	16,7
Bebidas		
Diario	66	44,0
2-6 veces a la semana	15	10,0
1 vez a la semana	11	7,3
1 a 3 veces al mes	29	19,3
No consume	29	19,3
SNACKS		
Diario	66	44,0
2-6 veces a la semana	18	12,0
1 vez a la semana	4	2,7
1 a 3 veces al mes	29	19,3
No consume	33	22,0
VARIADOS		
Diario	53	35,3
2-6 veces a la semana	43	28,7
1 vez a la semana	6	4,0
1 a 3 veces al mes	23	15,3
No consume	25	16,7

En cuanto a las características de la frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados se identificó que una elevada proporción de estudiantes de obstetricia refirieron consumo de galletas en forma diaria, identificándose que la mayoría de ellos consume bebidas gaseosas; con consumo diario de snacks

Respecto al consumo de variados como chocolates, queques mayonesa y caldos estos refirieron un predominio de consumo diario.

Tabla 3. Características de los alimentos ultra procesados de mayor frecuencia por parte de estudiantes de Obstetricia de la UDH 2023

Alimentos de Mayor consumo	Diario	2-6 veces Sem	1 vez Sem	1 a 3 veces M	No consume
	%	%	%	%	%
Galletas Rellenitas	26,7	22,7	18,0	18,0	14,7
Galletas Choco Soda	36,0	22,0	18,0	9,3	14,7
Gaseosas	53,3	12,0	9,3	12,0	13,3
Yogurt	50,7	10,7	6,7	17,3	14,7
Jugos procesados	37,3	10,7	6,0	23,3	22,7
Bolt	34,7	7,3	7,3	23,3	27,3
Tortess	34,0	6,0	6,0	24,7	29,3
Chifles	56,7	17,3	2,0	14,7	9,3
Chizitos	53,3	9,3	2,0	12,0	23,3
Chocolates	46,7	23,3	2,0	13,3	14,7
Helados de crema	45,3	25,3	3,3	10,7	15,3
Mayonesa	29,3	32,0	5,3	14,7	18,7
Sopas instantáneas	26,7	39,3	6,0	16,0	12,0

En cuanto al mayor consumo de alimentos ultra procesados, se evidencia predominio de uno en promedio diario de galletas rellenas, bebidas gaseosas, yogurt, jugos procesados, diversos snacks, chocolates, helados de crema, mayonesa y sopas instantáneas.

Tabla 4. Características de los alimentos ultra procesados con un nutriente crítico en estudiantes de Obstetricia de la UDH 2023

Consumo de alimentos procesados con 1 nutriente crítico	n = 150	
	n	%
Volt	52	34,7
Tampico	56	37,3
Sopa instantánea	40	26,7
Cereal Ángel	62	41,3
Vainilla	53	35,3
Casino	58	38,7
Soda V/San Jorge	40	26,7
Chifles	85	56,7
Mayonesa	44	29,3
Gaseosa	80	53,3
Yogurt	76	50,7

El consumo de alimentos ultra procesados con 1 nutriente crítico, evidencia un predominio mayormente de chifles, gaseosas, yogurt, cereales, jugos envasados y bebidas energizantes como el Volt.,

Tabla 5. Características de los alimentos ultra procesados con dos nutrientes crítico en estudiantes de Obstetricia de la UDH 2023

Consumo de alimentos procesados con 2 nutriente crítico	n = 150	
	n	%
Club Social	56	37,3
Wafer	22	14,7
Tor-tees	51	34,0
Queque Bimbo	43	28,7
Chizitos/Chetos	80	53,3
Rellenitas	40	26,7
Choco Soda	54	36,0
Alfajores	52	34,7
Helados	68	45,3
Sublime	70	46,7

El consumo de alimentos ultra procesados con 2 nutriente crítico, evidencia un predominio mayormente de chizitos, helados de crema, chocolates, tortees y galletas Club social.

Tabla 6. Consumo de alimentos ultra procesados con un nutriente crítico y dos nutrientes por parte de estudiantes de Obstetricia de la UDH 2023

Consumo de Alimentos ultra procesados con nutriente(s) crítico(s)	N	%
Alto	92	61,3
Alto en 1 nutriente critico	52	34,7
Alto en 2 nutriente critico	40	26,7
Bajo	30	20,0
Bajo en 1 nutriente critico	18	12,0
Bajo en 2 nutriente critico	12	8,0

Respecto al consumo de alimentos ultra procesados con 1 o 2 nutrientes críticos se puede evidenciar que existe un predominio de consumo alto de alimentos ultra procesados, siendo mayor la presencia de 1 nutriente críticos en la concentración.

Tabla 7. Características de la Dispepsia funcional en estudiantes de Obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023

Dispepsia funcional	n	%
Presencia > 3 síntomas	97	64,7
Ausencia :< 3 síntomas	53	35,3
Total	150	100,0

En general, casi más de la mitad de los alumnos de obstetricia manifestaron dos síntomas y al menos uno de ellos, existiendo un predominio mayor en presencia de dispepsia funcional.

4.2. CONTRASTACIÓN Y PRUEBA DE HIPÓTESIS.

Tabla 8. Consumo de alimentos ultra procesados y dispepsia funcional en estudiantes de obstetricia, Universidad de Huánuco 2023

Consumo de alimentos ultra procesados	Dispepsia funcional				Total		χ^2	P Valor
	n = 150							
	presente		Ausente		Nº	%		
Nº	%	Nº	%	Nº	%			
Consumo de Galletas								
Diario	37	24,7	9	11,9	46	30,7	5,845	0,002
2-6 veces a la semana	18	12,0	13	17,2	31	20,7	4,574	0,032
1 vez a la semana	22	14,7	7	9,3	29	19,3	6,371	0,012
1 a 3 veces al mes	10	6,7	9	11,9	19	12,7	2,365	0,124
No consume	10	6,7	15	19,9	25	16,7	1,368	0,642
Bebidas								
Diario	52	34,7	14	9,3	66	44,0	6,781	0,000
2-6 veces a la semana	10	6,7	5	3,3	15	10,0	3,500	0,041
1 vez a la semana	7	4,7	4	2,7	11	7,3	7,614	0,276
1 a 3 veces al mes	24	16,0	5	3,3	29	19,3	4,372	0,037
No consume	4	2,7	25	16,7	29	19,3	1,188	0,006
SNACKS								
Diario	48	32,0	18	12,0	66	44,0	2,454	0,117
2-6 veces a la semana	12	8,0	6	4,0	18	12,0	1,403	0,236
1 vez a la semana	3	2,0	1	0,7	4	2,6	2,816	0,003
1 a 3 veces al mes	25	16,7	4	2,7	29	19,3	9,923	0,002
No consume	9	6,0	24	16,0	33	22,0	7,248	0,007
VARIADOS								
Diario	42	28,0	11	7,3	53	35,3	5,848	0,016
2-6 veces a la semana	35	23,3	8	5,3	43	28,7	4,663	0,031
1 vez a la semana	4	2,7	2	1,3	6	4,0	1,630	0,202
1 a 3 veces al mes	10	6,7	13	8,7	23	15,3	10,009	0,002
No consume	6	4,0	19	12,7	25	16,7	3,404	0,065

Al evaluar inferencialmente la frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados en los estudiantes de obstetricia, se identificó que, de todas las variables analizadas resultaron significativas, el consumo de galletas en forma diaria ($p \leq 0,002$), el consumo de gaseosas ($p \leq 0,000$), también los snacks consumidos ($p \leq 0,117$) y finalmente dentro de los variados también se encontró significancia estadística. ($p \leq 0,016$), lo que nos permite aceptar que el consumo de alimentos ultra procesados se relaciona con la dispepsia funcional en alumnos de obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023.

Tabla 9. Frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados con 1 nutriente crítico y dispepsia funcional en estudiantes de obstetricia, Universidad de Huánuco 2023

Frecuencia del consumo de alimentos ultra procesados con 1 nutriente crítico	Dispepsia funcional						χ^2	P Valor
	n = 150				Total			
	presente		Ausente		Nº	%		
	Nº	%	Nº	%				
Alto en 1 nutriente critico	44	42,7	8	7.8	52	50,5	1,458	0,227
Bajo en 1 nutriente critico	14	13,6	4	3.9	18	17,5		

En la frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados con 1 nutriente crítico, se observa que existe predominio de consumo alto ($p \leq 0,227$), por lo que nos permite indicar que la frecuencia de alimentos ultra procesados alto en 1 nutriente se relaciona con la dispepsia funcional en alumnos de obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023.

Tabla 10. Frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados con 2 nutriente crítico y dispepsia funcional en estudiantes de obstetricia, Universidad de Huánuco 2023

Frecuencia del consumo de alimentos ultra procesados con 2 nutrientes críticos	Dispepsia funcional				Total		X ²	P Valor
	n = 150							
	presente		Ausente					
	Nº	%	Nº	%	Nº	%		
Alto en 2 nutriente critico	28	27,2	12	11,7	40	38,8	3,091	0,029
Bajo en 2 nutriente critico	11	10,7	1	1,0	12	11,7		

En la frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados con 2 nutriente crítico, se observa que existe predominio de consumo alto ($p \leq 0,029$), por lo que nos permite indicar que la frecuencia de alimentos ultra procesados alto en 2 nutrientes se relaciona con la dispepsia funcional en alumnos de obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023.

CAPÍTULO V

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

5.1. CONTRASTACIÓN DE RESULTADOS

Los reportes presentados en este informe de tesis evidenciaron que existe consumo de alimentos ultra procesados en los estudiantes de Obstetricia de la UDH durante el año 2023; evidenciándose que hubo predominio de frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados con 1 nutriente crítico con un mayor nivel de significancia estadística ($p < 0,05$).

En esta perspectiva los resultados de este estudio demostraron que el consumo de alimentos ultra procesados que se relacionan con la dispepsia funcional, el consumo de galletas en forma diaria ($p \leq 0,002$); consumo de bebidas sobre todo gaseosas ($p \leq 0,000$), consumo de snacks sobre todo los chifles ($p \leq 0,002$) y el consumo de otros productos varios como chocolates ($p \leq 0,016$); siendo las relaciones significativas.

Estos resultados concuerdan con los presentados por Cuba (68), quien en su trabajo de investigación también evidenciaron que fueron las galletas de vainilla, galletas de soda, gaseosas, chocolates y chizitos, los más consumido.

Baños (69), coincidió también en afirmar que el consumo de alimentos ultra procesados es independiente del grupo etario, encontrando al igual que en nuestro estudio que. que fueron las galletas de vainilla, galletas de soda, gaseosas, chocolates y chizitos, fueron los más consumido.

Nuestra investigación encontró que los alimentos ultra procesados con el contenido de un nutriente crítico más consumidos fueron el yogurt, la gaseosa y la mayonesa, respecto a dos nutrientes críticos fueron el chocolate y el helado de crema. No se han encontrado estudios que analicen la relación del consumo de alimentos ultra procesados respecto a uno y dos nutrientes críticos en estudiantes.

Sin embargo, en relación a ello, lo que se han reportado son diversos estudios que concuerdan con nuestra investigación, donde resaltan el consumo de ciertos alimentos y aunque no son clasificados según contenido de nutrientes críticos, para la Oficina Panamericana de la salud (OPS) sí son considerados (70).

Por otro lado, Mamani et al (71), en estudiantes universitarios, encontró que entre los Alimentos ultra procesados más consumidos se encontraron galletas y yogures. Asimismo, Ruíz et al, (72) encontró que entre los más consumidos estuvieron las gaseosas.

En cuanto a la Dispepsia funcional, uno de los trastornos de carácter funcional más frecuente y que afecta a diversos grupos etarios, en los países occidentales varía entre 10-40%, resaltando que es limitada la cantidad de estudios en Dispepsia funcional aplicados a estudiantes universitarios (73).

La presente investigación encontró que casi la mitad (64,7%) de los estudiantes tuvieron Dispepsia funcional, lo que concuerda con lo reportado por Mejía et al, (74), en su estudio aplicado a internos de Medicina Humana, encontraron que el 32% de los internos presentaron Dispepsia funcional.

Asimismo, Vargas. et al (75) en estudiantes de Medicina Humana de 8 facultades (en su mayoría de los últimos años), hallaron que casi la cuarta parte de estudiantes presentó Dispepsia funcional.

En esa misma línea Veliz (76), en estudiantes de pregrado de Medicina Humana, encontró que la prevalencia de Dispepsia funcional fue de 46.1%. resultado que difieren con lo reportado en nuestro estudio, probablemente esto se deba a que se evaluaron a estudiantes de pre internado (menor promedio de edad), y según diversos estudios reportan que la prevalencia de consumo de AUP es superior en edades más tempranas, dando una posible explicación a mayores prevalencias de Dispepsia funcional.

En contraposición a lo mencionado anteriormente, en el estudio de Canales y Carhuaricra (77) en estudiantes universitarios de Medicina Humana, encontraron que el 17 % de ellos presentó DF, lo cual difiere con

nuestros resultados, esto podría deberse a que consideró otro criterio de clasificación para la Dispepsia funcional.

Al relacionar las variables del presente estudio se encontró relación estadísticamente significativa entre el consumo de alimentos ultra procesados y dispepsia funcional en alumnos de obstetricia, esto puede deberse a que actualmente estos alimentos tienden a ser muy promocionados a través de diversos medios de comunicación; además, lo práctico y económico que es conseguirlo (78).

En la actualidad la población joven es cada vez más prevalente las enfermedades crónicas no transmisibles (79), dentro de las cuales estarían presentes los síntomas gastrointestinales. Por ende, cabe la posibilidad que la Dispepsia funcional pudiera ser ocasionado por el excesivo consumo de alimentos ultra procesados que predominan en los estudiantes en estudio, según lo encontrado en la presente investigación.

Existen estudios como el de Seale et.al (80), en donde buscó conocer la relación entre el consumo de Alimentos ultra procesados y enfermedades funcionales usando una metodología diferente para la variable consumo, encontrando asociación entre el consumo de alimentos ultra procesados y dispepsias funcionales cuando se superponía con el síndrome del intestino irritable.

Es así que, en un trabajo de investigación realizado por Vargas et al. (81), buscaron determinar la relación del síndrome del intestino irritable y dispepsias funcionales en estudiantes, encontrando relación entre ambas variables y que la dispepsia funcional estuvo presente en más de la mitad de las personas con Síndrome de intestino irritable.

Por otra parte, se han reportado diversos estudios que no relacionan exactamente el consumo de Alimentos altamente procesados y Dispepsia funcional, sino que se basan en hábitos alimentarios de estudiantes universitarios, donde se evidencia una cierta predisposición hacia los alimentos no nutritivos, en su mayoría procesados y algunos Alimentos ultra procesados; y, su relación positiva con Dispepsia funcional. (82)

Probablemente, esto se deba a la poca concientización, la desmedida promoción y deficiente regulación en su comercialización de aquellos alimentos y su repercusión sobre la salud. (83)

Respecto a la relación entre el consumo de Alimentos ultra procesados con uno y dos nutrientes críticos y dispepsia funcional en los estudiantes de obstetricia, se halló relación estadísticamente significativa; pero, no se han reportado otros estudios donde relacionen dichas variables.

Sin embargo, lo que podría ser similar a la relación mencionada, lo Ramírez (84), en donde buscó conocer cuáles eran los factores asociados a la dispepsia funcional en trabajadores de comida rápida, encontrando que el consumo de comida rápida guardaba cierta asociación con Dispepsia funcional.

La presente investigación tuvo como limitante, no encontrar suficiente literatura que haya trabajado con estudiantes universitarios y que asocien las dos variables estudiadas (Alimentos ultra procesados y Dispepsia funcional), siendo complicado comparar los resultados obtenidos. Además, no se pudo incluir a todas las escuelas profesionales de la Universidad de Huánuco. Así también, una limitante en el estudio fue no ser estadísticamente representativo debido a que el tipo de muestreo se realizó por conveniencia, lo cual puede contribuir un sesgo.

Por último, se culmina este estudio indicando que es importante que las autoridades universitarias diseñen estrategias encaminadas a la Promoción de la alimentación saludable, a nivel de la Universidad, fomentando espacios de consumo de alimentos nutritivos.

CONCLUSIONES

Considerando los objetivos planteados inicialmente en el estudio se identificaron las siguientes conclusiones

1. El consumo de alimentos ultra procesados y la dispepsia funcional guardan una relación estadísticamente significativa en alumnos de Obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023.
2. El 46.7 % de alumnos de obstetricia que conformaron la muestra, presentaron un alto consumo de alimentos ultra procesados.
3. El 64,7 % de estudiantes de obstetricia presentan dispepsia funcional en la Universidad de Huánuco 2023.
4. La frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados con 1 nutriente crítico fue del 34,7 % en los estudiantes de obstetricia presentan dispepsia funcional en la Universidad de Huánuco 2023.
5. La frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados con 2 nutrientes críticos fue del 26,7 % en los estudiantes de obstetricia presentan dispepsia funcional en la Universidad de Huánuco 2023.

RECOMENDACIONES

A las autoridades universitarias de la UDH

1. Regular el expendio de alimentos ultra procesados implementando y promocionando espacios de venta y consumo de alimentos saludables a través de un comedor o cafetín en la Universidad.
2. Implementar y promocionar la salud gastrointestinal en las intervenciones preventivas promocionales.
3. Delegar a la Facultad de Ciencias de la Salud la regulación de la comercialización de alimentos ultra procesados e implementar y promocionar en zonas estratégicas la venta de alimentos saludables.
4. Realizar campañas multidisciplinarias de salud, capacitaciones y talleres donde se incluya la salud gastrointestinal.

A los estudiantes de Ciencias de la Salud

5. Informarse y concientizarse sobre los perjuicios del excesivo consumo de alimentos ultra procesados y elegir alimentos saludables.
6. Dar la debida importancia a los síntomas gastrointestinales mediante una evaluación médica y frecuente.
7. Organizar las horas de estudio, con el tiempo de preparación y servido de alimentos saludables.
8. Continuar con las investigaciones sobre el consumo de alimentos ultra procesados, reestructurando el instrumento de investigación de manera que se incorpore mayor diversidad de alimentos y se aplique en diversas escuelas profesionales
9. Continuar con la investigación sobre dispepsia funcional considerando las repercusiones sobre la salud y relación con el consumo de alimentos ultra procesados, así como con el contenido de nutrientes críticos.
10. Se recomienda a los estudiantes considerar la importancia que tiene la alimentación en la salud, y como se conoce la exigencia de su carrera este aspecto será clave para un desarrollo pleno.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Mesino L. La globalización económica y sus implicaciones socio-culturales en América Latina. Revista de Ciencias Sociales (Ve) [Internet]. 2009 [citado 13 de Mayo 2023] ;15(1):126-138. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28011674009>
2. Ayuso G, Castillo M. Globalización y nostalgia. Cambios en la alimentación de familias yucatecas. Estud. soc [Internet]. 2017 [citado 23 de enero 2022]; 27(50). Disponible en: <https://www.ciad.mx/estudiosociales/index.php/es/article/view/479>
3. Martínez, AG, Lopez-Espinoza, Antonio. La transición del comportamiento alimentario: una explicación desde la teoría de la conducta. Univ. Psychol.[Internet]. 2016 [Internet]; 15(4):1-10. Disponible en: <https://doi.org/10.11144/Javeriana.upsy15-4.tcae>
4. OPS/OMS. Los alimentos ultra procesados son motor de la epidemia de obesidad en América Latina, señala un nuevo reporte de la OPS/OMS [Internet].2015 [citado 15 de mayo 2023]. Disponible en: https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=111
5. OPS. Consumo de productos ultraprocesados y procesados con exceso de nutrientes asociados con enfermedades crónicas no transmisibles y la alimentación insalubre en las Américas [Internet]. 2022 [citado 15 de enero 2022]. Disponible en: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/55547>
6. Bernal-Reyes R, Monzalvo A Bernal-Serrano M. Prevalencia de síntomas gastrointestinales en personas con sobrepeso y obesidad. Estudio epidemiológico en una población mexicana Revista de Gastroenterología de México [Internet]. 2013 [citado 30 de enero 2023];78(1):28-34. Disponible en: <https://doi.org/10.1016/j.rgmx.2012.10.006>.
7. Kumar A, Pate J, Sawant P. Epidemiology of functional dyspepsia. J Assoc Physicians India. [Internet] 2012 [citado 30 Mayo del 2023];60(1):9-12. Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23155797/>
8. Caballero-Mateos AM, Redondo-Cerezo E. Dispepsia, dispepsia funcional y criterios de Roma IV. Rev. esp. enferm. dig. [Internet]. 2018 [citado 26

- de enero]; 110(8): 530-531. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1130-
9. OPS. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. [Internet]. 2016 [citado 27 enero del 2022]. Disponible en: <https://www.paho.org/es/perfil-de-nutrientes>
 10. Baker P, Machado P, Santos T, Sievert K, Backholer K, Hadjikakou M, et al. Ultra-processed foods and the nutrition transition: Global, regional and national trends, food systems transformations and political economy drivers. *Obes Rev.* [Internet] 2020 [citado 28 de mayo];21(12):1-22. Disponible en: <https://doi.org/10.1111/obr.13126>
 11. OPS. Consumo de alimentos y bebidas ultra-procesadas en América Latina: Tendencias, impacto en obesidad e implicaciones de política pública. [Internet] Washington, D.C.; 2015. Disponible en: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/51523>
 12. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. XVIII Congreso Latinoamericano de Nutrición: Transformar los Sistemas Alimentarios para Erradicar la Malnutrición. [Internet]; 2018. Disponible en: <https://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/1169626/>
 13. Popkin BM, Reardon T. Obesity and the food system transformation in Latin America. *Obes Rev.* [Internet] 2018 [citado febrero 3 del 2022];19(8):1028-1064. Disponible en: <https://doi.org/10.1111/obr.12694>
 14. Espinosa Y, Mesa D, Díaz Y, Caraballo L, Mesa MÁ. Estudio del impacto psicológico de la COVID-19 en estudiantes de Ciencias Médicas, Los Palacios. *Rev Cubana Salud Pública* [Internet]. 2020 [citado 3 mayo del 2023]; 46(Supl 1): e2659. Disponible en: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-34662020000500006&lng=es
 15. Sánchez S, Romero-Hernández EY, González KD, Avelino SJ, Hernández ZN. Consumo de alimentos ultraprocesados y su relación con sobrepeso y obesidad en estudiantes universitarios. *UVserva* [Internet]. 2022 [citado 1 junio del 2023];(13):244-52. Disponible en: <https://uvserva.uv.mx/index.php/Uvserva/article/view/2831>
 16. Cahuapaza C. Relación entre la ingesta de alimentos ultraprocesados y el IMC en estudiantes de la institución educativa primaria N° 70801

- Nuestra Señora de Guadalupe [Internet]. Puno: Universidad Nacional de Puno; 2018 [Consultado 2022 Mayo 24] Disponible en: <http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/9708>
17. Mara B. Consumo de alimentos ultra procesados en relación al estado nutricional en estudiantes del nivel secundario del Colegio Particular Nuevo Horizonte, Juliaca [Internet]. Puno: Universidad Nacional de Puno; 2018 [Consultado 2022 jun 24] Disponible en: <http://tesis.unap.edu.pe/handle/UNAP/16410>
 18. Torres D: Relación entre las técnicas de Marketing dirigido a niños y niñas en etiquetado y el contenido de nutrientes cítricos en productos procesados y ultraprocesados expendidos en Perú. [Internet] Lima: Universidad Científica del Sur; 2020 [Consultado 2022 Mayo 24] Disponible en: <https://repositorio.cientifica.edu.pe/handle/20.500.12805/1523>
 19. Mejia C, Quezada-Osoria C, Verastegui-Díaz A, Cárdenas MM, García-Moreno KM, Quiñones-Laveriano. Factores psicosociales y hábitos asociados con dispepsia funcional en internos de un hospital nacional en Piura, Perú. Rev Col Gastroenterol [Internet] 2016 [citado 12 febrero del 2023]; 31(4):354-359. Disponible en: <https://doi.org/10.22516/25007440.110>
 20. Mamani VA, Dominguez CH, Sosa MA, Torres LF, Bustamante A. Estudio exploratorio sobre conocimientos y frecuencia de consumo de productos procesados y ultraprocesados en estudiantes universitarios de Perú. Rev Esp Nutr Comunitaria [Internet]. 2022 [citado 1 Mayo del 2023];28 (1). Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8402239>
 21. Ashton LM, Hutchesson MJ, Rollo ME, Morgan PJ, Collins CE. Motivators and Barriers to Engaging in Healthy Eating and Physical Activity. Am J Mens Health. [Internet]. 2017 [citado 2 febrero del 2023];11(2):330-343. Disponible en: <https://doi.org/10.1177/1557988316680936>
 22. Monteiro CA, Moubarac JC, Cannon G, Ng SW, Popkin B. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. Obes Rev. [Internet].2013 [citado 12 febrero del 2023];14 (Suppl 2):21-8. Disponible en: <https://doi.org/10.1111/obr.12107>

23. Caballero-Mateos AM, Redondo-Cerezo E. Dispepsia, dispepsia funcional y criterios de Roma IV. Rev. esp. enferm. dig. [Internet]. 2018 [citado 26 de enero]; 110(8): 530-531. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1130-
24. Mejia C, Quezada-Osoria C, Verastegui-Díaz A, Cárdenas MM, García-Moreno KM, Quiñones-Laveriano. Factores psicosociales y hábitos asociados con dispepsia funcional en internos de un hospital nacional en Piura, Perú. Rev Col Gastroenterol [Internet] 2016 [citado 12 febrero del 2022]; 31(4):354-359. Disponible en: <https://doi.org/10.22516/25007440.110>
25. Marti A, Calvo C, Martínez A. Consumo de alimentos ultraprocesados y obesidad: una revisión sistemática. Nutr. Hosp. [Internet]. 2021 Feb [citado 2023 Jun 09] ; 38(1): 177-185. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112021000100177&lng=es. Epub 26-Abr-2021. <https://dx.doi.org/10.20960/nh.03151>.
26. Da Cruz J, Almeida D, De Pinho L. Consumo de alimentos ultraprocesados por escolares. Revista Adolescencia y Salud. [Internet]. 2019; 16(2): 23 – 28 [Consultado 2022 Mayo 24] Disponible en: http://adolescenciaesaude.com/audiencia_pdf.asp?aid2=784&nomeArquivo=v16n2a07.pdf
27. Schnabel L, Buscail C, Sabate JM, Bouchoucha M, Kesse-Guyot E, Allès B, et al. Association Between Ultra-Processed Food Consumption and Functional Gastrointestinal Disorders: Results From the French NutriNet-Santé Cohort. Am J Gastroenterol. [Internet]. 2018 [citado 20 febrero del 2023];113(8):1217-1228. Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29904158/>
28. Monteles L, Santos K, Gomes R, Pacheco M, Gonçalves K. El impacto del consumo de alimentos ultraprocesados en el estado nutricional de los adolescentes. Rev. Chil. Nutr. [Internet]. 2019 ago. [Consultado 2022 Oct 6]; 46(4): 429-435. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182019000400429&lng=es

29. Rojas J. Consumo de alimentos ultra procesados y dispepsia funcional en internos de Ciencias de la Salud de Lima, Perú-2021 [Tesis de pregrado]. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Medicina, Escuela Profesional de Nutrición; 2023.
30. Marchan A, Mendoza D. Relación del consumo de alimentos ultraprocesados con el estado nutricional y riesgo cardiovascular en los alumnos de la Institución Educativa Secundaria República del Perú [Internet]. Tumbes: Universidad Nacional de Tumbes; 2017 [Consultado 2023 Mayo 24] Disponible en: <http://repositorio.untumbes.edu.pe/handle/UNITUMBES/2229>
31. Mara B. Consumo de alimentos ultra procesados en relación al estado nutricional en estudiantes del nivel secundario del Colegio Particular Nuevo Horizonte, Juliaca [Internet]. Puno: Universidad Nacional de Puno; 2018 [Consultado 2022 jun 2] Disponible en: <http://tesis.unap.edu.pe/handle/UNAP/16410>
32. Lozano V, Hermoza R, Arellano C, Hermoza V. Relación entre ingesta de alimentos ultraprocesados y los parámetros antropométricos en escolares. Rev Med Hered. [Internet]. 2019 [Consultado 2023 mayo 24]; 30: 68 – 75. Disponible en: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1018-130X2019000200002&lng=es
33. Valderrama M. Consumo de alimentos ultra procesados y su relación con el estado nutricional en adolescentes del Centro Educativo Parroquial María auxiliadora Huánuco 2022” [Tesis de pregrado]. Huanuco: Universidad de Huanuco, Facultad de Ciencias de la Salud, Escuela Profesional de Enfermería; 2022.
34. Paredes S. Consumo de alimentos superfluos y su relación con el estado nutricional en niños en edad preescolar de la Institución Educativa Ricardo Palma – Tingo María 2017. [Internet] Huánuco: Universidad de Huánuco; 2018. [Consultado 2022 Mayo 24] Disponible en: <http://repositorio.udh.edu.pe/123456789/1242>
35. Berrospi M. Hábitos alimenticios en relación con la obesidad infantil en escolares de la institución Educativa Pública N° 32046 Daniel Alomía Robles [Internet]. Huánuco: Universidad de Huánuco; 2018. [Consultado

- 2022 Mayo 24] Disponible en:
<http://repositorio.udh.edu.pe/123456789/1745>
36. Fasanando L. Factores de riesgo de sobrepeso u obesidad en los alumnos del primer y segundo grado de secundaria de la Institución Educativa Parroquial Padre Abad [Internet]. Huánuco: Universidad de Huánuco; 2018. [Consultado 2022 Mayo 24] Disponible en:
<http://repositorio.udh.edu.pe/123456789/1038>
37. López M, Llanos I, Díaz J. La televisión y su relación con el estado nutricional y frecuencia de consumo en niños de un conjunto habitacional de Talca, Chile. Rev. Chil. Nutr. [Internet] 2012; 39(4): 129 – 134. [Consultado 2023 julio 12] Disponible en:
http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182012000400004&lng=es
38. Bonal R. Modelos sobre promoción de salud en medicina familiar internacional e implicaciones en medicina general integral. Edumecentro [Internet]. 2019 Jun [Consultado 2022 Mayo 24]; 11(2): 175 – 191 Disponible en:
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2077-28742019000200175&lng=es
39. RAE. «Consumo» [Internet]. 2022 [citado 25 febrero del 2023]. Disponible en: <https://dle.rae.es/consumo>.
40. Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social. Dimensiones de la seguridad alimentaria: Evaluación Estratégica de Nutrición y Abasto. [Internet]. 2010 [citado 26 febrero del 2023]. México D.F. Disponible en:
<https://www.coneval.org.mx/InformesPublicaciones/Paginas/Mosaicos/Evaluacion-Estrategica-de-Nutricion-y-Abasto.aspx>.
41. Instituto de Nutrición de Centro America y Panamá/OPS. Aceptabilidad y consumo de alimentos. Tercer eslabón del SAN. En: Instituto de Nutrición de Centro America y Panamá/OPS. Diplomado SAN. [Internet]. 2010 [citado 26 febrero del 2023]. Disponible en:
https://www.sica.int/documentos/diplomadosan-unidad-3-aceptabilidad-y-consumo-de-alimentos-tercer-eslabon-de-lasan_

42. Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social. Dimensiones de la seguridad alimentaria: Evaluación Estratégica de Nutrición y Abasto.[Internet]. 2010 [citado 26 febrero del 2022]. México D.F. Disponible en: <https://www.coneval.org.mx/InformesPublicaciones/Paginas/Mosaicos/Evaluacion-Estrategica-de-Nutricion-y-Abasto.aspx>.
43. OPS. Consumo de alimentos y bebidas ultra-procesadas en América Latina: Tendencias, impacto en obesidad e implicaciones de política pública. [Internet] Washington, D.C.; 2015. Disponible en: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/51523>
44. Marchan A, Mendoza D. Relación del consumo de alimentos ultraprocesados con el estado nutricional y riesgo cardiovascular en los alumnos de la Institución Educativa Secundaria República del Perú [Internet]. Tumbes: Universidad Nacional de Tumbes; 2017 [Consultado 2023 Mayo 24] Disponible en: <http://repositorio.untumbes.edu.pe/handle/UNITUMBES/2229>
45. Monteiro CA, Cannon G, Levy RB, Claro RM, Moubarac J-C. The Food System Ultra-processing. The big issue for nutrition, disease, health, wellbeing.[Commentary] World Nutrition December [Internet]. 2012 [citado 19 febrero del 2023];3(12):527-569. Disponible en: <https://worldnutritionjournal.org/index.php/wn/article/view/358>
46. INS. Clasificación NOVA para alimentos [En línea]. México: INSP, 2019 [citado 28 febrero del 2023]. Disponible en: <https://www.insp.mx/infografias/clasificacionnova-alimentos-2019.html>
47. Nieto-Orozcoa C, Chanin A, Tamborrel N, Vidal E, Tolentino-Mayo L, Vergara-Castañeda A. Percepción sobre el consumo de alimentos procesados y productos ultraprocesados en estudiantes de posgrado de la Ciudad de México. Journal of Behavior, Health & Social [Internet]. 2017 [citado 25 febrero del 2023];9(2):82–88. Disponible en: <https://doi.org/10.1016/j.jbhsi.2018.01.006>
48. Monteiro CA, Cannon G, Levy RB, Claro RM, Moubarac J-C. The Food System. Ultra-processing. The big issue for nutrition, disease, health, wellbeing.[Commentary] World Nutrition December [Internet]. 2012 [citado

- 19 febrero del 2023];3(12):527-569. Disponible en: <https://worldnutritionjournal.org/index.php/wn/article/view/358>
49. Nieto-Orozcoa C, Chanin A, Tamborrel N, Vidal E, Tolentino-Mayo L, Vergara-Castañeda A. Percepción sobre el consumo de alimentos procesados y productos ultraprocesados en estudiantes de posgrado de la Ciudad de México. *Journal of Behavior, Health & Social* [Internet]. 2017 [citado 25 febrero del 2023];9(2):82–88. Disponible en: <https://doi.org/10.1016/j.jbhsi.2018.01.006>
50. Marchan A, Mendoza D. Relación del consumo de alimentos ultraprocesados con el estado nutricional y riesgo cardiovascular en los alumnos de la Institución Educativa Secundaria República del Perú [Internet]. Tumbes: Universidad Nacional de Tumbes; 2017 [Consultado 2023 Mayo 24] Disponible en: <http://repositorio.untumbes.edu.pe/handle/UNITUMBES/2229>
51. Agama N. Estado nutricional y su relación con las conductas obesogénicas en adolescentes de la Institución Educativa Juana Moreno. [Internet] Huánuco: Universidad de Huánuco; 2017. [Consultado 2023 Mayo 24] Disponible en: <http://repositorio.udh.edu.pe/123456789/1109>
52. Fabres E. Consumo de golosinas, snacks y bebidas carbonatadas en adolescentes de 10 a 12 años de dos colegios de la ciudad de Rosario. [Internet] Rosario: Universidad Abierta Interamericana; 2011 [Consultado 2023 mayo 24] Disponible en: https://sistemamid.com/panel/uploads/biblioteca/2016-01-10_03-46-47131151.pdf
53. Zegarra E. Consumo de comida rápida, alimentos ultra procesados y su relación con el estado nutricional en estudiantes de la I.E. José Olaya, La Esperanza - Trujillo 2020. [Internet]. Trujillo: Universidad César Vallejo; 2020 [Consultado 2023 Mayo 24] Disponible en: https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/51365/Zegarra_LEG-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
54. Figueroa D. Estado nutricional como factor y resultado de la seguridad alimentaria y nutricional y sus representaciones en Brasil. *Revista de Salud Pública* [Internet] 2004. [Consultado 2023 Mayo 24]; 6(2): 140 – 155 Disponible en: <https://www.scielosp.org/pdf/rsap/2004.v6n2/140-155/es>

55. Panta P, Vílchez A. Consumo de la publicidad televisiva y los hábitos de conducta social en los jóvenes de Chiclayo. [Internet] Lambayeque: Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo; 2018. [Consultado 2023 Mayo 24] Disponible en: <http://repositorio.unprg.edu.pe/handle/UNPRG/2478>
56. Fabres E. Consumo de golosinas, snacks y bebidas carbonatadas en adolescentes de 10 a 12 años de dos colegios de la ciudad de Rosario. [Internet] Rosario: Universidad Abierta Interamericana; 2011 [Consultado 2023 Mayo 24] Disponible en: https://sistemamid.com/panel/uploads/biblioteca/2016-01-10_03-46-47131151.pdf
57. Marchan A, Mendoza D. Relación del consumo de alimentos ultraprocesados con el estado nutricional y riesgo cardiovascular en los alumnos de la Institución Educativa Secundaria República del Perú [Internet]. Tumbes: Universidad Nacional de Tumbes; 2017 [Consultado 2023 Mayo 24] Disponible en: <http://repositorio.untumbes.edu.pe/handle/UNITUMBES/2229>
58. OPS. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Internet]. 2016 [citado 27 enero del 2022]. Disponible en: <https://www.paho.org/es/perfil-de-nutrientes>
59. Meza ER, Nuñez BE. Nutrientes críticos de alimentos procesados y ultraprocesados destinados a niños y su adecuación al perfil de la Organización Panamericana de la Salud. Rev Esp Nutr Hum Diet [Internet]. 2021 [citado 3 febrero del 2023] ; 25(2): 128-142. Disponible en: <https://dx.doi.org/10.14306/renhyd.25.2.1085>.
60. Enck P, Azpiroz F, Boeckxstaens G, Elsenbruch S, Feinle-Bisset C, Holtmann G, Lackner JM, Ronkainen J, Schemann M, Stengel A, Tack J, Zipfel S, Talley NJ. Functional dyspepsia. Nat Rev Dis Primers. [Internet]. 2017 [citado 26 febrero del 2023];3(17081):1-20. Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29099093/>
61. R. Carmona-Sánchez, O. Gómez-Escudero, M. Zavala-Solares, M.V. Bielsa-Fernández, E. Coss-Adamee, A.I. Hernández-Guerrero, et al. Consenso mexicano sobre dispepsia. Revista de Gastroenterología de México. [Internet]. 2017 [citado 27 febrero del 2023];82(4):309-327. Disponible en: <https://doi.org/10.1016/j.rgmx.2017.01.001>

62. Borda A, Estremera F. Dispepsia. Clasificación y manejo diagnóstico-terapéutico. *Medicine* [Internet]. 2016 [citado 27 febrero del 2023];12(02):57-65. Disponible en: <https://doi.org/10.1016/j.med.2016.01.010>
63. Caballero-Mateos AM, Redondo-Cerezo E. Dispepsia, dispepsia funcional y criterios de Roma IV. *Rev. esp. enferm. dig.* [Internet]. 2018 [citado 26 de enero]; 110(8): 530-531. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1130-01082018000800014&lng=es.
64. Bisbal-Murrugarra O, León-Barúa R, Berendson-Seminario R, Biber Poillevard M. A new questionnaire for the diagnosis of dyspepsia. *Acta Gastroenterol Latinoam* [Internet]. 2002 [citado 3 marzo del 2023]; 32(1):25-28. Disponible en: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-316195>
65. Cubas L. Estrés académico y consumo de alimentos ultra procesados en estudiantes de nutrición de una universidad pública. Tesis de Licenciatura. Lima, Perú. Universidad Nacional Federico Villarreal [Internet]. 2019 [citado 5 agosto del 2023]. Disponible en: https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/RUNF_8d7cd5e1f755e4c880ce8948c17bdcf1
66. Baños J. Ingesta de sodio y razones del consumo de productos alimenticios ultraprocesados en el entorno escolar en adolescentes, Callao-2017. Tesis de Licenciatura. Lima, Perú. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. [Internet]. 2017 [citado 5 agosto del 2023]. Disponible en: <https://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/20.500.12672/10099>
67. OPS. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones [Internet]. Washington, D.C.: OPS; 2019. Disponible en: <https://doi.org/10.37774/9789275320327>
68. Mamani VA, Dominguez CH, Sosa MA, Torres LF, Bustamante A. Estudio exploratorio sobre conocimientos y frecuencia de consumo de productos procesados y ultraprocesados en estudiantes universitarios de Perú. *Rev Esp Nutr Comunitaria* [Internet]. 2022 [citado 1 julio del 2023];28 (1). Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8402239>

69. Ruiz-Aquino M, Acero H, Arce L, Alania Contreras RD. Consumo de alimentos chatarras y actitudes alimentarias en universitarios. Socialium [Internet]. 2018 [citado 12 agosto del 2023];2(1), 51–62. Disponible en: <https://doi.org/10.26490/uncp.sl.2018.2.1.734>
70. Mahadeva S, Goh KL. Epidemiology of functional dyspepsia: a global perspective. World J Gastroenterol [Internet]. 2006 [citado 18 febrero del 2022];12(17):2661-6. Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/16718749/>
71. Mejia C, Quezada-Osoria C, Verastegui-Díaz A, Cárdenas MM, García-Moreno KM, Quiñones-Laveriano. Factores psicosociales y hábitos asociados con dispepsia funcional en internos de un hospital nacional en Piura, Perú. Rev Col Gastroenterol [Internet] 2016 [citado 12 agosto del 2023]; 31(4):354-359. Disponible en: <https://doi.org/10.22516/25007440.110>
72. Vargas M, Talledo-Ulfe L, Samaniego RO, Heredia P, Rodríguez CA, Mogollón CA, et al. Dispepsia funcional en estudiantes de ocho facultades de medicina peruanas. Influencia de los hábitos. Acta Gastroenterológica Latinoamericana [Internet]. 2016 [citado 8 setiembre del 2023];46(2):95-101. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199346231004>
73. Veliz P. Asociación de la dispepsia funcional con el estrés y hábitos alimentarios en estudiantes de Medicina Humana. Tesis de Licenciatura. Huancayo, Perú. Universidad de los andes de Perú. [Internet]. 2019 [citado 7 setiembre del 2023]. Disponible en: <https://repositorio.upla.edu.pe/handle/20.500.12848/534>
74. Canales-Pichén D, Carhuaricra-Atahuaman J. Dispepsia funcional en estudiantes de medicina de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán, 2017. Rev Peru Investig Salud [Internet]. 2019 [citado 1 junio del 2023];3(1):36-42. Disponible en: <https://doi.org/10.35839/repis.3.1.253>
75. Louzada ML, Baraldi LG, Steele EM, Martins AP, Canella DS, Moubarac JC, et al. Consumption of ultra-processed foods and obesity in Brazilian adolescents and adults. Prev Med. [Internet]. 2015 [citado 10 setiembre del 2022];81:9-15. Disponible en: <https://doi.org/10.1016/j.ypmed.2015.07.018>

76. INEI. PERÚ: Enfermedades No Transmisibles y Transmisibles, 2020.[Internet]. Disponible en:https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1796/
77. Seale E, Greene-Finestone LS, de Groh M. Examining the diversity of ultra-processed food consumption and associated factors in Canadian adults Appl Physiol Nutr Metab. Internet]. 2020 [citado 17 julio del 2023];45(8):857-864.Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32073881/>
78. Vargas M, Talledo-Ulfe L, Samaniego RO, Heredia P, Rodríguez CA, Mogollón CA, et al. Dispepsia funcional en estudiantes de ocho facultades de medicina peruanas. Influencia de los hábitos. Acta Gastroenterológica Latinoamericana [Internet]. 2016 [citado 8 agosto del 2023];46(2):95-101. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199346231004>
79. Torres-Mallma C, Trujillo-Valencia C, Urquiza-Díaz AL, Salazar-Rojas R, Taype-Rondán A. Hábitos alimentarios en estudiantes de medicina de primer y sexto año de una universidad privada de Lima, Perú. Rev. chil. nutr. [Internet]. 2016 [citado 2 setiembre del 2023]; 43(2): 146-154. Disponible en:<http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182016000200006>
80. OPS. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Internet]. 2016 [citado 27 enero del 2022]. Disponible en: <https://www.paho.org/es/perfil-de-nutrientes>
81. Ramírez-Vásquez J, Mejía CR. Factores asociados con dispepsia funcional en trabajadores de establecimientos de comida rápida en un centro comercial de Huancayo, Perú. Rev Col Gastroenterol [Internet]. 2018 [citado 25 agosto del 2023]; 33(4): 404-410. Disponible en: <https://doi.org/10.22516/25007440.266>

COMO CITAR ESTE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

Regalado R. Consumo de alimentos ultra procesados y dispepsia funcional en los estudiantes de obstetricia, Universidad de Huánuco, 2023 [Internet] Huánuco: Universidad de Huánuco; 2024 [Consultado].
Disponible en: <http://...>

ANEXOS

ANEXO 1

MATRIZ DE CONSISTENCIA

Título del estudio: "Consumo de alimentos ultraprocesados y dispepsia funcional en los estudiantes de obstetricia, Universidad de Huánuco, 2023".						
Problema general	Objetivo general	Hipótesis general	Variables e indicadores Variable independiente: Consumo de alimentos ultraprocesados.			
			Dimensiones	Indicadores	Ítems	Escala de medición
¿Cuál es la relación entre los alimentos ultraprocesados y la dispepsia funcional en alumnos de Obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023?	Determinar la. relación entre los alimentos ultraprocesados y la dispepsia funcional en alumnos de Obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023	Hi: El consumo de alimentos ultra procesados se relaciona con la dispepsia funcional en alumnos de obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023. Ho: El consumo de alimentos ultra procesados no se relaciona con la dispepsia funcional en alumnos de obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023.	Frecuencia	Alto ≥ 7 puntos Alto en 1 nutriente crítico: ≥ 3.5 puntos Alto en 2 nutrientes crítico: ≥ 3.5 puntos Bajo < 7 puntos Bajo en 1 nutriente crítico: < 3.5 puntos Bajo en 2 nutrientes críticos $< 3,5$ puntos	1.- Consumo de galletas 2, Consumo de bebidas 3.-Consumo de snacks. 4.-Consumo variados	Nominal I
Problemas específicos	Objetivos Específicos	Hipótesis Específicas				
- ¿Cuál es el consumo de alimentos ultraprocesados en alumnos de Obstetricia de la	- Identificar el consumo de alimentos ultraprocesados en los alumnos de Obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023	Hi₁: La frecuencia de alimentos ultra procesados alto se relaciona con la dispepsia funcional en alumnos de obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023. Ho₁: La frecuencia de alimentos ultra procesados alto no se relaciona con				

Universidad de
Huánuco 2023?

la dispepsia funcional en alumnos de obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023.

Hi₁: La frecuencia de alimentos ultra procesados alto en 1 nutriente critico se relaciona con la dispepsia funcional en alumnos de obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023.

Ho₁: La frecuencia de alimentos ultra procesados alto en 1 nutriente critico no se relaciona con la dispepsia funcional en alumnos de obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023.

Hi₁: La frecuencia de alimentos ultra procesados alto en 2 nutrientes críticos se relaciona con la dispepsia funcional en alumnos de obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023.

Ho₂: La frecuencia de alimentos ultra procesados alto en 2 nutrientes critico no se relaciona con la dispepsia funcional en alumnos de obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023.

-¿Cuál es la presencia de la dispepsia funcional en alumnos de Obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023?

- Establecer la presencia de la dispepsia funcional en los alumnos de Obstetricia de la Universidad de Huánuco 2023

Variable dependiente: Dispepsia Funcional

- | | | |
|---------------------|--|---|
| Dispepsia Funcional | Presencia > 3 síntomas
Ausencia :< 3 síntomas | <ul style="list-style-type: none"> 1.- Sensación de llenura 2. Sensación de llenura o pesadez 3.- Vinagreras o sensación de ardor 4.- Regreso desde el estómago hasta la garganta de contenido ácido 5.- Náuseas o ganas de vomitar 6.- Vómitos de alimentos 7.- Dolor o ardor en la "boca del estómago" 8.- Tres o más eructos después de las comidas 9.- Dolor o ardor en la "boca del estómago" |
|---------------------|--|---|

Tipo de estudio	Población y muestra	Técnicas e instrumentos	Aspectos éticos	Estadística descriptiva e inferencial
-----------------	---------------------	-------------------------	-----------------	---------------------------------------

Según intervención
Observacional

Según planificación
Prospectivo.

Según mediciones
Transversal

Según variables:
Analítico

Nivel estudio
Relacional

Población muestral:
150 alumnos de la escuela de obstetricia.

Técnicas:
Encuesta y psicometría.

instrumentos:
Cuestionario de características generales.
Cuestionario de consumo de alimentos ultra procesados.
Cuestionario de dispepsia funcional.

Se aplicará el consentimiento informado a cada una de los alumnos participantes del estudio considerándose también la aplicación de los principios bioéticos de autonomía, justicia, maleficencia y beneficencia.

Estadística descriptiva:
Se aplicaron medidas descriptivas de frecuencia y proporciones en la descripción de la variable en estudio.

Estadística inferencial:
Las hipótesis de estudio se comprobaron aplicando el coeficiente de correlación de Spearman considerando el p valor < 0.05 como criterio para rechazar la hipótesis nula y establecer las conclusiones del estudio.

Diseño del estudio
Correlacional

Donde:
n: Estudiantes de obstetricia
 O_x : Consumo de alimentos ultraprocesados
 O_y : Dispepsia funcional
r : Relación entre las variables.

ANEXO 2

INSTRUMENTOS ANTES DE LA VALIDACIÓN

CUESTIONARIO DE CARACTERÍSTICAS GENERALES

TÍTULO: “CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUANUCO 2023.”

INSTRUCCIONES. Estimado(a) alumnos. El presente cuestionario forma parte de un estudio orientado a obtener información sobre sus características generales; por tanto, sírvase responder marcando con un aspa (x) dentro de los paréntesis según las respuestas que usted considere pertinente, agradezco su gentil colaboración.

I. CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS:

1. ¿Cuál es su edad?

2. ¿Cuál es su género?

- a) Masculino ()
b) Femenino ()

3. ¿Cuál es su lugar de procedencia?

- a) Urbana ()
b) Rural ()

4. ¿Cuál es su ciclo de estudios?

- a) IV Ciclo ()
b) V Ciclo ()
c) VI Ciclo ()
d) VII Ciclo ()

Antes de Empezar		SI	NO
Tiene diagnóstico médico de alguna enfermedad gastrointestinal reciente (no más de dos semanas)			
Tiene diagnóstico médico de estrés, ansiedad o depresión (no más de 6 meses)			

CUESTIONARIO DE CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS

TÍTULO INVESTIGACIÓN: “CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUANUCO 2023.”

INSTRUCCIONES. Estimado(a) estudiante: El presente cuestionario forma parte de un estudio orientado a obtener información sobre su consumo de alimentos ultraprocesados, por tanto, sírvase responder marcando con un aspa (x) dentro de los paréntesis según las respuestas que usted considere pertinente, agradezco su gentil colaboración.

I.FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS

Nº	ITEMS	Diario	2-6 veces a la semana	1 vez a la semana	1 a 3 veces al mes	No consume
1	Consumo de Galletas					
1	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de galleta casino?					
2	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de galleta vainilla?					
3	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de galleta soda?					
4	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de galletas rellenas o similares?					
5	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de galletas Choco soda o similares?					
6	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de galletas Club social ?					
7	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de wafer ?					

II	BEBIDAS					
8	¿Con qué frecuencia consume 1 botella de gaseosa ?					
9	¿Con qué frecuencia consume 1 botella o cajita de yogurt ?					
10	¿Con qué frecuencia consume 1 botella de jugos artificiales ?					
11	¿Con qué frecuencia consume 1 botella de bolt?					
III	SNACKS					
12	¿Con qué frecuencia consume 1 bolsita de papitas Tor-tees o similares?					
13	¿Con qué frecuencia consume 1 bolsita de Picke o Snax?					
14	¿Con qué frecuencia consume 1 bolsita de chifles o similares?					
15	¿Con qué frecuencia consume 1 bolsita de de Cheetos o similares?					
16	¿Con qué frecuencia consume 1 bolsita de de cereales Ángel o similares?					
IV	VARIADOS					
17	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de Sublime, princesa, Vicio o similares?					

18	¿Con qué frecuencia consume 1 unidad de helados de crema?					
19	¿Con qué frecuencia consume 1 bolsita de keke de chocolate o vainilla Bimbo?					
20	¿Con qué frecuencia consume 1 a más unidades medianas a grandes de alfajores?					
21	¿Con qué frecuencia consume 1 a mas sachets de mayonesa?					
22	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de sopa instantánea ¿Ajino men o similar?					

- Diario.....7 puntos
- 2-6 veces a la semana.....4 puntos
- 1 vez a la semana.....1 punto
- 1 a 3 veces al mes.....0.5 punto
- No consume.....0 punto

CUESTIONARIO DE DISPEPSIA FUNCIONAL

TÍTULO INVESTIGACIÓN: “CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUANUCO 2023.”

INSTRUCCIONES. Estimado(a) estudiante: El presente cuestionario forma parte de un estudio orientado a obtener información sobre la dispepsia funcional, por tanto, sírvase responder marcando con un aspa (x) dentro de los paréntesis según las respuestas que usted considere pertinente, agradezco su gentil colaboración.

Síntomas en los dos últimos meses	Nunca o raramente	Poco	Medianamente	Mucho
1. Sensación de llenura fácil, con menos cantidad que de costumbre.				
2. Sensación de llenura o pesadez en la “boca del estómago” después de comer.				
3. Vinagreras o sensación de ardor que sube de la “boca del estómago” hacia el pecho.				
4. Regreso desde el estómago hasta la garganta de contenido ácido (avinagrado) o amargo, o de alimentos.				
5. Náuseas o ganas de vomitar				
6. Vómitos de alimentos, jugo ácido, o bilis amarilla y amarga				
7. Dolor o ardor en la “boca del estómago” inmediatamente (o menos de una hora) después de comer.				
8. Tres o más eructos después de las comidas, o eructos sin haber comido.				
9. Dolor o ardor en la “boca del estómago” con estómago vacío y que calma al comer.				

Valoración

Nunca o raramente.....1 punto
 Poco.....2 puntos
 Medianamente..... 3 puntos
 Mucho..... 4 puntos

ANEXO 3

INSTRUMENTOS DESPUES DE LA VALIDACIÓN

CUESTIONARIO DE CARACTERÍSTICAS GENERALES

TÍTULO: “CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUANUCO 2023.”

INSTRUCCIONES. Estimado(a) alumnos. El presente cuestionario forma parte de un estudio orientado a obtener información sobre sus características generales; por tanto, sírvase responder marcando con un aspa (x) dentro de los paréntesis según las respuestas que usted considere pertinente, agradezco su gentil colaboración.

II. CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS:

5. ¿Cuál es su edad?

6. ¿Cuál es su género?

c) Masculino ()

d) Femenino ()

7. ¿Cuál es su lugar de procedencia?

c) Urbana ()

d) Rural ()

8. ¿Cuál es su ciclo de estudios?

e) IV Ciclo ()

f) V Ciclo ()

g) VI Ciclo ()

h) VII Ciclo ()

CUESTIONARIO DE CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS

TÍTULO INVESTIGACIÓN: “CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUANUCO 2023.”

INSTRUCCIONES. Estimado(a) estudiante: El presente cuestionario forma parte de un estudio orientado a obtener información sobre su consumo de alimentos ultraprocesados, por tanto, sírvase responder marcando con un aspa (x) dentro de los paréntesis según las respuestas que usted considere pertinente, agradezco su gentil colaboración.

II.FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS

Nº	ITEMS	Diario	2-6 veces a la semana	1 vez a la semana	1 a 3 veces al mes	No consume
1	Consumo de Galletas					
1	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de galleta casino?					
2	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de galleta vainilla?					
3	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de galleta soda?					
4	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de galletas rellenas o similares?					
5	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de galletas Choco soda o similares?					
6	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de galletas Club social ?					
7	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de wafer ?					

II BEBIDAS						
8	¿Con qué frecuencia consume 1 botella de gaseosa ?					
9	¿Con qué frecuencia consume 1 botella o cajita de yogurt ?					
10	¿Con qué frecuencia consume 1 botella de jugos artificiales ?					
11	¿Con qué frecuencia consume 1 botella de bolt?					
III SNACKS						
12	¿Con qué frecuencia consume 1 bolsita de papitas Tor-tees o similares?					
13	¿Con qué frecuencia consume 1 bolsita de Picke o Snax?					
14	¿Con qué frecuencia consume 1 bolsita de chifles o similares?					
15	¿Con qué frecuencia consume 1 bolsita de de Cheetos o similares?					
16	¿Con qué frecuencia consume 1 bolsita de de cereales Ángel o similares?					
IV VARIADOS						
17	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de Sublime, princesa, Vicio o similares?					

18	¿Con qué frecuencia consume 1 unidad de helados de crema?					
19	¿Con qué frecuencia consume 1 bolsita de keke de chocolate o vainilla Bimbo?					
20	¿Con qué frecuencia consume 1 a más unidades medianas a grandes de alfajores?					
21	¿Con qué frecuencia consume 1 a mas sachets de mayonesa?					
22	¿Con qué frecuencia consume 1 paquete de sopa instantánea ¿Ajino men o similar?					

Alto ≥ 7 puntos Alto en 1 nutriente critico: ≥ 3.5 puntos Alto en 2 nutrientes critico: ≥ 3.5 puntos
Bajo < 7 puntos Bajo en 1 nutriente critico: < 3.5 puntos Bajo en 2 nutrientes críticos : $< 3,5$ puntos

CUESTIONARIO DE DISPEPSIA FUNCIONAL

TÍTULO INVESTIGACIÓN: “CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUANUCO 2023.”

INSTRUCCIONES. Estimado(a) estudiante: El presente cuestionario forma parte de un estudio orientado a obtener información sobre la dispepsia funcional, por tanto, sírvase responder marcando con un aspa (x) dentro de los paréntesis según las respuestas que usted considere pertinente, agradezco su gentil colaboración.

Síntomas en los dos últimos meses	Nunca o raramente	Poco	Medianamente	Mucho
1. Sensación de llenura fácil, con menos cantidad que de costumbre.				
2. Sensación de llenura o pesadez en la “boca del estómago” después de comer.				
3. Vinagreras o sensación de ardor que sube de la “boca del estómago” hacia el pecho.				
4. Regreso desde el estómago hasta la garganta de contenido ácido (avinagrado) o amargo, o de alimentos.				
5. Náuseas o ganas de vomitar				
6. Vómitos de alimentos, jugo ácido, o bilis amarilla y amarga				
7. Dolor o ardor en la “boca del estómago” inmediatamente (o menos de una hora) después de comer.				
8. Tres o más eructos después de las comidas, o eructos sin haber comido.				
9. Dolor o ardor en la “boca del estómago” con estómago vacío y que calma al comer.				

Presencia > 3 síntomas

Ausencia :< 3 síntomas

ANEXO 4

CONSENTIMIENTO INFORMADO

- **Título del proyecto.**

“CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUANUCO 2023”.

- **Responsable de la investigación.**

Regalado Huamán Rosa Anais; alumna de la Escuela Académica Profesional de Enfermería de la Universidad de Huánuco, celular N° 915308146

Introducción / Propósito.

El propósito de esta investigación es determinar la relación que existe entre los alimentos ultra procesados y la dispepsia funcional en los estudiantes

- **Participación**

Participaran los alumnos de obstetricia de la Universidad de Huánuco.

Procedimientos

Se aplicará una guía de entrevista de características generales, un cuestionario de consumo de alimentos ultra procesados y un cuestionario de dispepsia funcional; solo se tomará un tiempo aproximado de 30 minutos por cada estudiante participante del estudio.

- **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.

- **Alternativas**

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

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

- **Compensación**

No recibirá pago alguno por su participación, ni de parte de la investigadora ni de las instituciones participantes. En el transcurso del estudio usted podrá solicitar información actualizada sobre el mismo, a la investigadora responsable.

- **Confidencialidad de la información**

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

- **Problemas o preguntas**

Escribir al email: yulissa_1006@hotmail.com; o comunicarse con el N° de celular : N. ° 915308146

- **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.

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

Firma del estudiante

Firma de la tesista

Huánuco, a los días del mes

ANEXO 5

CONSTANCIAS DE VALIDACIÓN



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, **Eler Borneo Cantalicio**. De profesión Enfermero, actualmente ejerciendo el cargo de Docente de la Universidad de Huánuco por medio del presente hago constar que he revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por **REGALADO HUAMAN ROSA ANAIS**, con DNI 46865022 aspirante al título de Licenciado en Enfermería de la Universidad Huánuco; el cual será utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulado: **“CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUANUCO 2023”**

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1 "Cuestionario de características generales"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 2 "Cuestionario de consumo de Alimentos Ultra procesados"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 3 "Cuestionario de Dispepsia Funcional"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador. Mg. Eler Borneo Cantalicio

DNI: 40613742

Especialidad del validador: Estadística


 PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA
 Mg. Eler Borneo Cantalicio
 DOCENTE UNIVERSITARIO
 BIODIAGNÓSTICA E INVESTIGACIÓN
 Firma y sello



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, **Wilmer Espinoza Torres**. De profesión Enfermero, actualmente ejerciendo el cargo de Jefe de Microred Aparicio Pomares por medio del presente hago constar que he revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por **REGALADO HUAMAN ROSA ANAIS**, con DNI 46865022 aspirante al título de Licenciado en Enfermería de la Universidad Huánuco; el cual será utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulado: **"CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUANUCO 2023"**

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1 "Cuestionario de características generales"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 2 "Cuestionario de consumo de Alimentos Ultra procesados"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 3 "Cuestionario de Dispepsia Funcional"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador. Lic. Wilmer Espinoza Torres

DNI: 22513741

Especialidad del validador: Salud familiar y comunitaria

Firma y sello



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, **David Barrueta Santillán**. De profesión Enfermero Asistencial, actualmente ejerciendo el cargo de Docente de la Universidad de Huánuco por medio del presente hago constar que he revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por **REGALADO HUAMAN ROSA ANAIS**, con DNI 46865022 aspirante al título de Licenciado en Enfermería de la Universidad Huánuco; el cual será utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulado: **"CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUANUCO 2023"**

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1 "Cuestionario de características generales"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 2 "Cuestionario de consumo de Alimentos Ultra procesados"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 3 "Cuestionario de Dispepsia Funcional"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador: Lic. Enf. David Barrueta Santillán

DNI: 22416110

Especialidad del validador:


LIC. DAVID BARRUETA SANTILLAN
SERVICIO DE ENFERMERIA
C.F.P. 03117
HOSPITAL ENSEÑANZA HUÁNUCO - HANU




UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, **Evelyn Encinas Barrionuevo**. De profesión Nutricionista, actualmente ejerciendo el cargo de Nutricionista Asistencial por medio del presente hago constar que he revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por **REGALADO HUAMAN ROSA ANAIS**, con DNI 46865022 aspirante al título de Licenciado en Enfermería de la Universidad Huánuco; el cual será utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulado: **"CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUANUCO 2023"**

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1 "Cuestionario de características generales"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 2 "Cuestionario de consumo de Alimentos Ultra procesados"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 3 "Cuestionario de Dispepsia Funcional"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador. Mg. Evelyn Encinas Barrionuevo

DNI: 41335450

Especialidad del validador: Nutrición y Dietética

GOBIERNO REGIONAL HUÁNUCO
Dirección Regional de Salud
Hospital Regional "Torresola-Mariano Medrano"
Mg. Evelyn Encinas Barrionuevo
NUTRICIONISTA
DNI 41335450

Firma y sello



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, **Jubert Vigilio Villegas**. De profesión Enfermero, actualmente ejerciendo el cargo de Enfermero asistencial por medio del presente hago constar que he revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por **REGALADO HUAMAN ROSA ANAIS**, con DNI 46865022 aspirante al título de Licenciado en Enfermería de la Universidad Huánuco; el cual será utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulado: **“CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUANUCO 2023”**

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1 "Cuestionario de características generales"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 2 "Cuestionario de consumo de Alimentos Ultra procesados"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 3 "Cuestionario de Dispepsia Funcional"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador. Lic. Jubert Vigilio Villegas

DNI: 40739162

Especialidad del validador: Cuidados intensivos

GOBIERNO REGIONAL HUÁNUCO
Dirección Regional de Salud
Hospital Regional "Mariano Valdivia Medrano"
Jubert Vigilio Villegas
Jubert Vigilio Villegas
ENFERMERO INTENSIVISTA
CER. 41702 - RNE 9009

Firma y sello

ANEXO 6

DOCUMENTO SOLICITANDO PERMISO PARA EJECUCIÓN DE ESTUDIO

**UDH**
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

“AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO”
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA



Huánuco, 14 de Junio del 2023

OFICIO N°060 -2023 – C/PA – ENF – UDH

Dra. JUANA IRMA PALACIOS ZEVALLOS
COORDINADORA DEL P.A DE OBSTETRICIA.

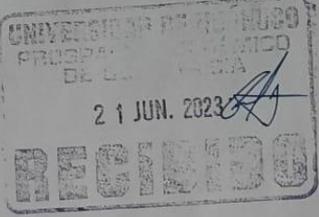
Presente:

De mi consideración:

Es grato dirigirme a usted para saludarle cordialmente y a la vez hacer de su conocimiento que la alumna **REGALADO HUAMÁN, ROSA ANAIS** del programa Académico de Enfermería de la Universidad de Huánuco se encuentra desarrollando el trabajo de investigación titulado: **“CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN LOS ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO, 2023”**, por lo que solicito autorización para realizar el proceso de recolección de datos de dicho estudio, ya que tendrá como muestra a los estudiantes de Obstetricia de la escuela 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. LEYVA YARO
COORDINADORA DEL P.A DE ENFERMERÍA

ANEXO 7

DOCUMENTO AUTORIZACIÓN PARA EJECUCIÓN DE ESTUDIO



Huánuco, 30 de junio de 2023

OFICIO N.º 311-2023-C.A. P.A. -OBST-FCS-UDH-HCO.

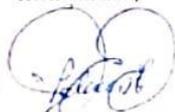
SEÑORA:
DRA. AMELIA V. LEYVA YARO
COORDINADORA DEL P.A. DE ENFERMERÍA
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

De mi consideración:

Visto la solicitud presentado por la alumna **Regalado Huamán, Rosa Anais**, para la recolección de datos del trabajo de informe final de tesis titulado: "CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN LOS ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO, 2023", según se considera que es factible y procedente autorizar para que la mencionada realice el proceso de recolección de datos de dicho estudio.

Se comunica a la interesada para su trámite correspondiente.

Atentamente,


Dra. Irma Palacios Zevallos
COORDINADORA
PROGRAMA ACADÉMICO DE OBSTETRICIA



Jr. Hermilio Valdizán N° 871 – Jr. Progreso N° 650 – Teléfono La Esperanza: (062) 518452 – (062) 515151 Anexo 331
Telefax: 062 513154 – E-mail: udocv@terra.com.pe

HUÁNUCO – PERÚ

ANEXO 8

BASE DE DATOS

CARACTERISTICAS GENERALES					CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS																	DISPEPSIA FUNCIONAL															
CO	EDA	GEN	PROCE	CICL	CON																		DISPE														
d	D	ERO	D	O	SUM	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	PSIA	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	1	2	4	1	1	1	2	2	1	1	1	2	1	2	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	2	1	2	1	1	1	1	1
2	1	2	4	1	1	1	2	2	1	1	1	4	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	2	1	2	1	1	1	1	
3	1	2	4	1	1	1	2	5	1	1	2	4	1	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	
4	1	1	1	1	1	1	2	5	1	1	2	4	1	1	1	2	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	3	1	1	1	2	1	1	1	2	1	
5	1	1	1	3	3	1	2	5	1	1	2	4	3	1	1	1	1	3	1	2	2	2	2	2	1	1	3	1	2	1	1	2	1	1	2	1	
6	1	2	1	1	1	1	2	5	4	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	
7	1	2	4	1	1	1	2	5	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
8	1	2	4	1	1	1	1	1	4	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	
9	1	2	1	1	1	1	1	3	4	1	1	4	1	1	1	1	2	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	
10	2	2	1	1	1	1	1	3	4	1	1	4	1	1	1	1	2	1	2	2	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	
11	2	2	4	2	2	1	1	3	4	1	1	4	2	2	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
12	2	2	4	4	4	1	1	1	1	1	1	1	4	2	1	1	2	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	
13	1	2	2	4	4	2	1	1	1	1	1	1	4	2	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1	1	2	1	
14	1	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2	1	
15	4	2	4	2	2	2	1	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1	2	1	2	1	2	2	1	1	1	2	1	
16	1	2	2	3	3	2	1	2	1	2	1	1	3	1	1	1	1	3	1	1	1	1	2	1	1	2	1	2	1	2	2	1	1	1	2	1	
17	1	2	2	3	1	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	
18	2	2	2	3	1	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	

73	1	2	2	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	4	5	5	5	1	1	1	2	5	5	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
74	4	2	2	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	5	4	1	1	4	2	5	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
75	2	2	2	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	5	4	1	2	4	2	5	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
76	2	2	2	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	5	5	5	1	2	4	2	5	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
77	3	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	5	3	3	2	5	5	2	2	4	4	5	5	5	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	
78	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	5	2	5	5	2	2	5	4	5	5	5	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	
79	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	3	5	2	4	5	2	2	5	4	5	5	5	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	
80	3	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	4	5	2	4	4	2	2	5	4	2	2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
81	2	2	1	2	5	2	2	2	2	2	2	2	2	5	2	3	4	5	5	4	4	2	2	5	5	4	4	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
82	1	2	1	1	5	2	2	2	2	2	2	2	2	5	2	3	5	4	5	4	4	2	2	5	5	4	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
83	1	2	3	3	5	2	2	2	2	2	2	2	2	5	3	4	5	4	5	3	4	2	5	5	5	4	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
84	3	2	3	3	5	2	2	2	2	2	2	2	2	5	3	4	5	4	5	3	3	2	4	5	5	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
85	3	2	3	3	5	2	2	2	2	2	2	2	2	5	3	5	5	4	5	3	5	2	4	2	5	5	5	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
86	1	2	3	3	5	2	2	2	2	2	2	2	2	5	3	5	5	3	5	3	5	2	4	2	5	5	5	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
87	3	2	3	3	5	2	2	2	2	2	2	2	2	5	3	5	5	3	5	3	5	2	4	2	5	5	5	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
88	1	2	3	3	5	3	3	3	3	3	3	3	3	5	3	5	5	5	5	3	5	2	3	2	2	5	5	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
89	3	2	3	3	5	3	3	3	3	3	3	3	3	5	1	5	5	5	5	5	4	2	5	2	4	5	5	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
90	2	2	3	3	5	3	3	3	3	3	3	3	3	5	1	2	2	5	5	5	4	2	5	2	4	5	5	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
91	1	2	2	1	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	1	1	1	5	2	5	5	5	5	2	4	5	5	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
92	1	2	2	1	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	1	1	1	4	2	5	4	4	5	5	4	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
93	1	2	2	1	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	1	1	1	4	2	4	4	4	4	4	5	2	3	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
94	1	2	2	1	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	1	1	5	4	2	4	4	4	4	4	5	2	2	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
95	1	2	2	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	5	4	1	4	4	4	5	4	5	5	2	4	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	
96	2	2	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	5	3	1	4	3	3	4	4	5	5	2	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
97	1	2	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	5	3	1	3	5	5	4	2	5	5	2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
98	1	2	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	5	5	1	5	5	5	4	2	5	5	2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
99	1	2	1	1	1	3	3	3	3	3	3	5	1	5	1	5	5	1	5	5	5	4	2	5	5	2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	

126	1	2	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	1	2	5	4	5	1	5	4	2	1	5	3	2	2	5	1	1	2	1	1	1	1	1	2	1
127	1	2	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	1	4	4	4	5	1	4	2	2	1	5	2	3	2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
128	2	2	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	1	4	4	5	5	1	4	2	2	1	5	2	2	2	5	1	1	1	1	1	2	2	2	2	
129	2	2	1	1	2	3	5	5	5	5	5	5	2	5	4	5	5	2	4	2	5	1	5	2	2	2	5	1	1	1	1	1	2	2	2	2	
130	1	2	1	1	2	3	5	5	5	5	5	5	2	5	4	5	5	2	4	5	4	1	4	2	5	2	5	1	1	1	1	1	2	2	2	2	
131	1	2	1	1	2	3	4	4	4	4	4	4	2	4	5	5	5	2	5	4	4	5	4	2	2	2	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	
132	2	2	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	1	4	4	5	5	1	5	4	4	5	1	2	2	2	4	1	1	1	1	1	2	1	1	1	
133	1	2	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	1	4	4	5	4	1	5	4	2	5	2	2	2	2	4	1	1	1	1	1	2	1	1	1	
134	1	2	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	1	4	5	5	4	1	5	4	2	5	2	5	2	2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	
135	1	2	1	1	1	3	5	5	5	5	5	5	1	5	4	5	4	1	5	4	2	5	2	4	5	4	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	
136	1	2	1	2	1	3	5	5	5	5	5	5	1	4	4	4	4	1	5	2	5	5	5	4	4	4	2	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1
137	1	2	1	2	1	3	5	5	5	5	5	5	1	4	5	4	5	1	5	2	4	5	4	4	4	4	2	1	1	1	2	1	1	2	2	2	2
138	5	2	1	2	2	3	5	5	5	5	5	5	2	5	5	4	5	2	4	2	4	5	4	4	4	4	2	1	1	1	2	1	1	2	2	2	2
139	1	2	1	1	2	3	5	5	5	5	5	5	2	5	4	4	4	2	4	5	4	5	4	3	4	5	2	1	1	1	2	1	1	2	2	2	2
140	2	2	4	1	2	3	5	5	5	5	5	5	2	4	4	5	4	2	4	4	1	5	1	1	3	5	2	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1
141	1	2	1	1	1	4	5	5	5	5	5	5	1	4	4	5	4	1	4	4	1	5	1	1	2	5	2	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1
142	4	2	1	1	1	4	5	5	5	5	5	5	1	4	4	4	4	1	5	4	1	5	1	1	3	5	2	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1
143	1	2	2	1	1	4	5	5	5	5	5	5	1	4	5	4	5	1	5	4	1	5	1	1	2	5	4	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1
144	5	2	2	1	1	4	5	5	5	5	5	5	1	5	5	4	5	1	4	4	1	5	1	1	2	5	4	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1
145	1	2	2	1	1	5	4	4	4	4	4	4	1	4	4	4	4	1	4	5	1	5	1	1	2	5	4	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1
146	1	2	2	1	1	5	4	4	4	4	4	4	1	4	4	4	4	1	4	5	5	5	5	5	2	2	4	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1
147	1	2	2	1	2	3	4	4	4	4	4	4	2	4	4	5	4	2	4	4	4	5	5	5	2	4	5	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1
148	1	2	1	1	2	3	4	4	4	4	4	4	2	4	4	5	4	2	4	4	4	5	5	5	2	4	5	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1
149	1	2	1	1	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	4	5	2	5	5	5	5	5	5	2	4	5	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1
150	3	2	1	1	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1

ANEXO 9

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, **David Barrueta Santillán**. De profesión Enfermero Asistencial, actualmente ejerciendo el cargo de Docente de la Universidad de Huánuco por medio del presente hago constar que he revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por **REGALADO HUAMAN ROSA ANAIS**, con DNI 46865022 aspirante al título de Licenciado en Enfermería de la Universidad Huánuco; el cual será utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulado: **"CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUANUCO 2023"**

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1 "Cuestionario de características generales"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 2 "Cuestionario de consumo de Alimentos Ultra procesados"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable
Instrumento 3 "Cuestionario de Dispepsia Funcional"	<input type="checkbox"/> Aplicable después de corregir <input checked="" type="checkbox"/> Aplicable <input type="checkbox"/> No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador: Lic. Enf. David Barrueta Santillán

DNI: 22416110

Especialidad del validador:

LIC. DAVID BARRUETA SANTILLAN
TÍTULO DE HOSPITALIZACIÓN
E.F. 02317
HOSPITAL DR. S. HUÁNUCO, HUÁNUCO

ANEXO 10

CONSTANCIA DE TURNITIN



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD

Yo, **SILVIA LORENA ALVARADO RUEDA**, asesor(a) del PA **ENFERMERIA** y designado(a) mediante documento: **RESOLUCION N° 1274 – 2017 – D – FCS -UDH** de la estudiante **REGALADO HUAMAN, ROSA ANAIS** de la investigación titulada **“CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN LOS ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUANUCO, 2023”**.

Puedo constar que la misma tiene un índice de similitud del **23%** 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, 21 de noviembre del 2023

SILVIA LORENA ALVARADO RUEDA

45831156

CÓDIGO ORCID 0001-92666050

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS Y DISPEPSIA FUNCIONAL EN LOS ESTUDIANTES DE OBSTETRICIA, UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO, 2023

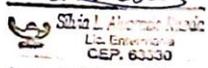
INFORME DE ORIGINALIDAD



FUENTES PRIMARIAS

1	repositorio.untumbes.edu.pe Fuente de Internet	6%
2	repositorio.unfv.edu.pe Fuente de Internet	3%
3	Submitted to Universidad Cooperativa de Colombia Trabajo del estudiante	1%
4	Submitted to Universidad Femenina del Sagrado Corazón Trabajo del estudiante	1%
5	repositorio.upch.edu.pe Fuente de Internet	1%
6	www.nutricionhospitalaria.org Fuente de Internet	1%
7	repositorio.upao.edu.pe Fuente de Internet	1%

8 repositorio.utn.edu.ec

Silvia L. Alvarado Huarc

 DNI 45831156
 Orcid 0000-0001-9266-6050