

UNIVERSIDAD NACIONAL JORGE BASADRE GROHMANN - TACNA

Facultad de Ciencias de la Salud

Escuela Profesional de Enfermería

CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE
LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES
I.E.I. N° 309 JARDÍN PILOTO, TACNA - 2018

TESIS

Presentada por:

Bach. Flor María Isabel Blas Alvaro

Para optar el Título Profesional de:

LICENCIADA EN ENFERMERÍA

TACNA - PERÚ

2018

UNIVERSIDAD NACIONAL JORGE BASADRE GROHMANN - TACNA

Facultad de Ciencias de la Salud

Escuela Profesional de Enfermería

**CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE
LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES**

I.E.I. N° 309 JARDÍN PILOTO, TACNA-2018

TESIS

Presentada por:

BACH. FLOR MARÍA ISABEL BLAS ALVARO


Para optar el Título Profesional de:

LICENCIADA EN ENFERMERÍA

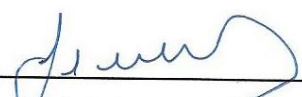
Aprobado por UNANIMIDAD, ante el siguiente jurado:



Dra. Victoria Nora Vela Paz de Córdova
PRESIDENTA



Dra. Elena Cachicatari Vargas
SECRETARIA



Dra. María del Carmen Silva Cornejo
VOCAL



Dra. Ingrid María Manrique Tejada
ASESORA

DEDICATORIA

A mis Padres

Jesús Blas Ordaya Y Teofila Alvaro Paredes, por darme su amor, cariño, comprensión y fuerza. Por ser el motor de mis logros y sobre todo por motivarme en cada paso que doy en mi vida.

A mis amistades y familiares

Por brindarme su apoyo incondicional y alentarme a cumplir con mis objetivos planteados.

Bach. Flor María Isabel Blas Alvaro

AGRADECIMIENTO

A Dios

Por darme cada oportunidad de la vida para lograr mis objetivos y metas, por ser la luz que en todo momento guía mi camino.

A mis Padres

Por darme el apoyo necesario para alcanzar mis objetivos, por brindarme su amor y confianza.

A mis docentes

Por la confianza y la formación profesional brindada, dándonos la confianza necesaria para ser grandes profesionales. A la Dra. Ingrid María Manrique Tejada por impulsarme a seguir con mis objetivos y brindarme su apoyo incondicional en cada momento del proceso profesional.

A las entidades

A la Directora y profesores de la I.E.I. N° 309 Jardín Piloto por el apoyo y las facilidades brindadas para la ejecución del presente trabajo.

Bach. Flor María Isabel Blas Alvaro

ÍNDICE

	Pág.
RESUMEN.....	xi
ABSTRACT.....	xii
INTRODUCCIÓN.....	xiii
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	
1.1. Descripción del problema.....	1
1.2. Formulación del problema.....	4
1.3. Objetivos.....	5
1.3.1. Objetivo General.....	5
1.3.2. Objetivos específicos.....	5
1.4. Justificación.....	5
1.5. Hipótesis.....	8
1.5.1. Hipótesis alterna.....	8
1.5.2. Hipótesis nula.....	8
1.6. Variables de estudio.....	9
1.7. Operacionalización de las variables.....	10
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	
2.1. Antecedentes del estudio.....	12
2.2. Bases teóricas.....	19
2.2.1 Teoría general y/o de Enfermería.....	19

	Pág.
2.2.2 Mapa conceptual	21
2.3. Definición de Términos Básicos.....	43

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Enfoque de investigación	44
3.2. Tipo de investigación	44
3.3. Método de la investigación.....	45
3.4. Población	45
3.4.1. Criterios de inclusión y exclusión.....	45
3.5. Muestra	46
3.5.1. Tamaño de muestra	46
3.5.2. Muestreo.....	46
3.6. Unidad de análisis.....	46
3.7. Técnica e instrumento de recolección de datos	46
3.8. Validez y confiabilidad.....	51
3.9. Procedimiento de recolección de datos	49
3.10. Técnica de procesamiento y análisis de datos	52
3.11. Consideraciones éticas.....	52

CAPÍTULO IV: DE LOS RESULTADOS

4.1. Presentación de los resultados en tablas y gráficos	56
4.2. Prueba de hipótesis	68
4.3. Discusión de los resultados	71

	Pág.
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	
5.1. Conclusiones.....	75
5.2. Recomendaciones	76
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	77
ANEXOS.....	87

ÍNDICE DE TABLAS

		Pág.
TABLA N°1	Nivel de conocimiento sobre loncheras saludables en las madres. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna - 2018.	57
TABLA N°2	Conocimiento sobre las loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna - 2018.	59
TABLA N°3	Cumplimiento de las loncheras saludables en las madres. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna- 2018.	60
TABLA N°4	Cumplimiento de las loncheras saludables en las madres según ítems. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna- 2018.	62
TABLA N°5	Dimensiones del cumplimiento de las loncheras saludables en las madres. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna – 2018.	63

		Pág.
TABLA N°6	Relación entre el conocimiento y cumplimiento de loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna - 2018.	65

ÍNDICE DE GRÁFICOS

		Pág.
GRÁFICO N°1	Nivel de conocimiento sobre loncheras saludables en las madres. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna - 2018.	58
GRÁFICO N°3	Cumplimiento de las loncheras saludables en las madres. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna - 2018.	61
GRÁFICO N°5	Dimensiones del cumplimiento de las loncheras saludables en las madres. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna – 2018.	64
GRÁFICO N°6	Relación entre el conocimiento y cumplimiento de loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna -2018.	67

RESUMEN

Este estudio de investigación tiene por finalidad proveer conocimientos adecuados sobre loncheras saludables el cual dará a los niños, nutrientes y energías que son necesarias para cubrir sus necesidades nutricionales para desempeñarse física e intelectualmente en el ámbito estudiantil. El Objetivo es establecer la relación entre el conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres. La Metodología es una Investigación de enfoque y el tipo descriptivo correlacional – transversal. La población de estudio estuvo constituida por las madres de familia de los niños que asisten a la institución. La técnica de recolección de datos fue la encuesta y la observación. Los instrumentos fueron un cuestionario y lista de chequeos. Los datos fueron tabulados en el paquete estadístico SPSS versión 19,0, mediante la estadística. Los Resultados se observan que, de 31 madres con bajo nivel de conocimiento, el 71% no cumple con enviar una lonchera saludable y 29 % si cumple. De 67 madres con nivel de conocimiento medio, el 52,2 % si cumple con enviar una lonchera saludable a la I.E.I. N° 309 Jardín Piloto y 47,8 % no cumple. Y, de 73 madres con nivel de conocimiento alto, el 57,5% si cumple con enviar una lonchera saludable y 42,5% no cumple. Se Concluye que existe relación significativa entre el nivel de conocimiento y cumplimiento sobre loncheras saludables en las madres.

Palabra clave: Conocimiento, cumplimiento, loncheras saludables, madres, pre escolar.

ABSTRACT

This research study aims to provide adequate knowledge on healthy lunch boxes which will give the children, nutrients and energy that are necessary to meet their nutritional needs to perform physically and intellectually in the student field. The objective is to establish the relationship between knowledge and compliance with healthy lunch boxes in mothers. The Methodology is a research approach and the descriptive type correlational - transversal. The study population consisted of the mothers of the children who attend the institution. The technique of data collection was the survey and observation. The instruments were a questionnaire and checklist. The data were tabulated in the statistical package SPSS version 19,0, through statistics. The results show that, of 31 mothers with low level of knowledge, 71% do not comply with sending a healthy lunch box and 29% if it complies. Out of 67 mothers with an average level of knowledge, 52,2% did send a healthy lunch box to the I.E.I. No. 309 Pilot Garden and 47,8% does not comply. And, of 73 mothers with a high level of knowledge, 57,5% did send a healthy lunch box and 42,5% did not comply. It is concluded that there is a significant relationship between the level of knowledge and compliance on healthy lunch boxes in mothers.

Keywords: Knowledge, compliance, healthy lunch boxes, mothers, preschool

INTRODUCCIÓN

El presente estudio tiene como objetivo establecer la relación entre el conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna -2018.

El crecimiento y adecuado desarrollo del niño es de suma importancia para garantizar la madurez del organismo humano en el futuro, por tanto, la alimentación y todo lo que conlleve a una vida saludable debe de comenzar desde la infancia siendo estos fundamentales para tener una vida saludable.

Los padres deben proporcionarle al niño una dieta apropiada para cada edad y ofrecerle una amplia variedad de alimentos para garantizar una nutrición adecuada, el aumento regular de peso y talla es el indicador más confiable de que el niño goza de un buen estado general de salud y se desarrolla adecuadamente.

Por tanto, la alimentación saludable ayuda a proteger la salud del niño, basada en una alimentación rica y equilibrada por sus beneficios nutricionales.

La lonchera debe caracterizarse por ser nutritiva y poseer los elementos básicos para el desarrollo del niño.

La investigación se divide en cinco capítulos:

En el primer capítulo, se plasma el planteamiento del problema, tomando en cuenta la realidad en la que se realizó el estudio, así mismo presento los objetivos, la justificación, formulación de hipótesis y por último operacionalización de las variables.

En el segundo capítulo se describe el marco teórico comenzando con los antecedentes del estudio, así como la base teórica y definición de términos básicos.

En el tercer capítulo se desarrolla la metodología del estudio donde se incluye el tipo y diseño de la investigación, población muestra y muestreo donde incluimos los criterios de inclusión y exclusión, técnicas e instrumento de recolección de datos, procedimiento, plan de procesamiento y análisis de datos.

En el cuarto capítulo se plasman los resultados mediante tablas y la discusión.

En el quinto capítulo se finaliza con las conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DE PROBLEMA

1.1. Descripción del problema

En la actualidad la malnutrición y obesidad han ido avanzando ferozmente, el exceso de peso y la obesidad aumentan en la mayoría de las regiones, en el caso de los niños. En el 2016, 41 millones de niños menores de cinco años tenían sobrepeso (3).

La ingesta elevada de energía, los hábitos alimenticios deficientes y los trastornos del metabolismo conducen a un conjunto totalmente distinto de problemas. La malnutrición también representa una amenaza para los niños debido a que son uno de los segmentos más vulnerables de la población (3).

La nutrición es el factor más influyente en el crecimiento y desarrollo de los niños, su déficit detiene ambos procesos; por ello, el proporcionarla higiénica y balanceada constituye un elemento importante para disminuir el índice de morbilidad en la infancia (3).

En la institución educativa inicial Jardín Piloto no se realizó algún estudio referente al tema, se evidencia que en las afueras de la institución hay carretas donde expenden alimentos poco nutritivos, las cuales son acudidas por los padres de familia en apuro para completar la lonchera del estudiante.

Por otro lado, la lonchera saludable está compuesta por alimentos que proporcionan energía, los cuales son más beneficiosos al combinarse con algún alimento de origen animal, el queso, la tortilla de huevo, hígado frito, entre otros. También se sugiere enviar una fruta de la estación como plátano, uva, manzana, durazno, destacando los cítricos como las naranjas, mandarinas. Dichos alimentos deben ser de fácil digestión, variedad y preparación y que en ningún caso debe reemplazar al desayuno ni al almuerzo del niño (1).

La lonchera escolar recarga las energías del alumno, contribuyendo a un buen rendimiento físico y mental durante el horario escolar y debe cubrir del 10 al 15% de los requerimientos calóricos que el alumno necesita diariamente. El desayuno es muy importante para el alumno ya que le permitirá estar atento en clase, no mostrar cansancio y tener un mejor rendimiento escolar y este no es remplazado por el refrigerio. Cuando se prescinde de estos, los escolares pueden mostrar signos de cansancio y poca motivación en las horas de clases (2).

El dominio de estos temas pudiera hacer cambiar el comportamiento de las madres hacia la alimentación de sus hijos. La sociedad actual ha experimentado una transformación notable en los hábitos alimenticios

como consecuencia del impacto de nuevos estilos de vida. Los últimos datos publicados por los organismos sanitarios y las asociaciones de consumidores exponen que las tendencias actuales son la ingesta de comida rápida precocinada y conservas, debido a la reducción del tiempo destinado a la elaboración de las comidas y su incorporación a nuestra dieta (2).

Por tanto, para considerar una lonchera saludable, esta tiene que ser nutritiva y que se adecúe a las necesidades nutricionales de los niños, que contenga alimentos con una correcta higiene y que estos no incluyan ninguna clase de químicos, tóxicos o sustancias extrañas. Los padres de familia hoy en día cometen errores muy frecuentes al preparar los alimentos para el colegio, enviando golosinas, gaseosas y alimentos con alto contenido en grasas, los cuales generan malos hábitos alimenticios en los niños (4).

En tal sentido el Ministerio de Salud, en coordinación con el Ministerio de Educación a través del Programa de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas viene trabajando articuladamente con el objetivo de promover prácticas y entornos saludables en la comunidad escolar (4).

Por otro lado, la Institución Educativa Inicial N° 309 Jardín Piloto es una institución educativa pública de nivel inicial de formación pre-escolar ubicado en la Av. Pinto s/n de la ciudad de Tacna. Su atención y formación estudiantil son en las mañanas y alberga a 179 niños y niñas de la jurisdicción. Tiene como directora a la Prof. Lourdes Calderón Ticona quien ocupa dicho cargo por más de 7 años.

La distribución de los ambientes de la Institución son dirección, 8 aulas de enseñanza, 6 baños (3 para niñas y 3 para niños) distribuidos en uniformidad en la institución, sala de profesores, área de juegos, área verde, patio, cocina, área de limpieza.

Las aulas se dividen por edades comprendiendo desde los 3 años hasta los 5 años, cada uno con un nombre particular de sección.

La presente investigación está basada en conocimiento relacionado al cumplimiento de loncheras saludable en las madres contribuyendo para el avance de investigaciones relacionadas a la nutrición, mejorando de esta manera la alimentación de toda la población comenzando en una etapa importante como es la infancia. Así mismo contribuye a los profesionales de la salud en especial para Enfermería ya que son los pioneros en educación para la salud y están presentes en todas las etapas de vida.

1.2. Formulación del problema

Ante la situación planteada, se formula la siguiente interrogante de investigación:

¿Existe relación entre el conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna- 2018?

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo General

Establecer la relación entre el conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna - 2018.

1.3.2. Objetivos específicos

- Identificar el nivel de conocimiento sobre loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto.
- Identificar el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto.
- Determinar la relación entre el conocimiento y cumplimiento sobre loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto.

1.4. Justificación

La obesidad y el sobrepeso en el Perú están alcanzando niveles alarmantes. Según el Observatorio de Nutrición y Estudio del Sobrepeso y Obesidad, el 53,8% de la población peruana tiene un exceso de grasa corporal, es decir que una de cada dos personas pesa más de lo que debe. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación

y la Agricultura (FAO), el Perú ha alcanzado el tercer lugar en sobrepeso y obesidad. Resulta aún más preocupante que, según la Organización Panamericana de la Salud (OPS), el Perú sea el país de América donde la obesidad infantil creció más rápido en los últimos años. Entre los niños de 0 a 5 años la obesidad y el sobrepeso afectan al 7,6%, lo que significa 1 de cada 10 niños ya tiene un problema de peso.

La investigación se realizó en las madres de niños que se encuentran en la etapa pre escolar y la cual nos permitirá identificar el nivel de conocimiento que tienen las madres en relación a alimentación saludable y así mismo al cumplimiento de las loncheras saludables, siendo preparadas por las madres de familia u otras personas del órgano familiar.

El propósito de la investigación es prevenir complicaciones de salud futuras; y de esta manera mejorar el contenido de las loncheras mediante las buenas prácticas alimentarias y medidas de higiene en las madres al momento de preparar los alimentos para los menores hijos.

Por otra parte, la presente investigación nos brindará información necesaria que permitirá identificar los factores de riesgo de salud a la que se predispone la población infantil estudiada por la inadecuada preparación de loncheras, influyendo negativamente en el estado nutricional del menor; conllevando a la malnutrición y/o obesidad, las cuales en la actualidad se han convertido en un problema a nivel mundial.

La presente investigación responde a los objetivos que tiene el Ministerio de Salud (MINSA) según la estrategia de Promoción de la Salud, porque nos recomienda ofrecer a las personas los medios

necesarios para mejorar su salud (alimentación, vestimenta, etc.) y ejercer un control sobre ella misma; esto con el objetivo de tener principalmente niños y niñas sanas.

Esta investigación también da un aporte considerable al programa de Escuelas Saludables, ya que su principal función es contribuir al desarrollo del pre escolar y escolar, mejorando la calidad de vida del educando en su entorno familiar, de escuela, social.

Este estudio de investigación es útil para el Centro de Salud La Esperanza, ya que, con los resultados obtenidos, se podrá establecer acciones de Enfermería en promoción de la salud. En tal sentido el enfermero (a) cumple la función de docente respecto a este tema de investigación ya que se educa a las madres de familia sobre conocimientos necesarios en la preparación de loncheras saludables, fomentando principalmente hábitos alimenticios correctos y requerimientos nutricionales necesarios de acuerdo a cada etapa de vida.

Es importante comenzar con la infancia, siendo esta necesaria asumirla desde esta etapa, ya que todo niño tiene la capacidad de captar la información, procesarla y almacenarla en su memoria para que en un futuro pueda aplicarla, favoreciendo su crecimiento y desarrollo en las diferentes etapas de vida y al llegar a la adultez no padecer enfermedades relacionadas con una inadecuada alimentación.

Así mismo la presente investigación beneficiaría a la Institución Educativa Inicial Jardín Piloto ya que es la primera investigación realizada en la entidad con respecto a loncheras saludables, dando un aporte

importante de nutrición y con esto poder influir en las madres de familias para mejorar los contenidos de las loncheras que se envían a los niños.

De esta manera también beneficiara al Establecimiento de Salud mediante la cual se podrá realizar actividades como campañas de salud, sesiones educativas, sesiones demostrativas entre otras, que favorezcan las conductas o acciones que contribuyen a la salud, mejorando en gran medida la conducta de las madres en la preparación de las loncheras saludables.

Por otro lado, beneficiara al programa de Promoción de la Salud siendo esta una estrategia fundamental para proteger y mejorar la salud de las personas, promoviendo estilos de vida saludable que ofrecen protección al estudiante

1.5. Hipótesis

1.5.1. Hipótesis alterna

Existe relación significativa entre el conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres I.E.I. N°309 Jardín Piloto, Tacna - 2018.

1.5.2. Hipótesis nula

No existe relación significativa entre el conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna -2018.

1.6. Variables de estudio

Variable independiente: Conocimiento sobre las loncheras saludables

Variable dependiente: Cumplimiento de las loncheras saludables en las madres

1.7. Operacionalización de las variables

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEMS	ESCALA VALORATIVA	NIVEL DE MEDICIÓN
Conocimiento sobre las loncheras saludables	<p>Consiste en el resultado de la experiencia organizada y almacenada en nuestra mente (5).</p> <p>El conocimiento se deriva del avance en la producción del saber y representan un incremento en la complejidad con que se explica o comprende la realidad (6).</p> <p>La lonchera escolar representa el 30% del total del aporte calórico-proteico (31).</p>	<p>Generalidades de la lonchera</p> <p>Composición de los alimentos</p> <p>Almacenamiento de los alimentos de la lonchera saludable</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición ▪ Características ▪ Frecuencia ▪ Alimentos energéticos ▪ Alimentos constructores ▪ Alimentos reguladores ▪ Líquidos ▪ Alimentos no recomendados ▪ Envase ideal 	<p>Cuestionario</p> <p>Consta de 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11.</p>	<p>- Nivel bajo: 0 a 4</p> <p>- Nivel medio: 5 a 8</p> <p>- Nivel alto: 9 a 11</p>	Ordinal

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes del estudio

De acuerdo a la revisión bibliográfica realizada por la investigadora, se presenta los resultados de investigación que son más relevantes para el objetivo investigado en el presente estudio:

Aráuz, G. (9), en su investigación titulada *“Relación entre los conocimientos actitudes y prácticas alimentarias sobre el desayuno, lonchera y almuerzo, de las madres de los niños preescolares de 2-5 años que asisten al centro municipal de educación inicial mundo infantil y su estado nutricional durante el segundo quimestre del periodo escolar 2012-2013, Ecuador. 2013”*, su Objetivo fue demostrar si los conocimientos, actitudes y prácticas alimentarias de las madres de niños preescolares influyen en el estado nutricional de los mismos. La Metodología fue observacional, analítico, Transversal, con una muestra de 111 madres y sus hijos preescolares. Los Resultados mostraron que, los conocimientos alimentarios de las madres no se relacionan con el estado nutricional de los hijos, En Conclusión, los conocimientos nutricionales de las madres sobre grupos de alimentos y su relación con el estado nutricional de sus hijos, se pudo identificar que estos no influyen en que los niños presenten un buen estado nutricional.

Baracco, Ochoa, Romero (10), en su investigación titulada *“Conocimiento de los padres sobre la alimentación en niños en edad escolar Mendoza, Argentina – 2014”*, su Objetivo es determinar el conocimiento de los padres de los niños en estudio y la relación con el estado nutricional de los mismos. La Metodología es de tipo cuantitativo de corte transversal- descriptiva, la muestra está conformada por 53 niños de la escuela N° 306, y sus respectivos padres o tutores. Los Resultados se evidenciaron que una gran cantidad de los alumnos cumplen con cinco comidas diarias. En conclusión, se comprobó que los niños mantienen una adecuada alimentación ya que respetan los horarios y raciones de comidas diarias a pesar de no tener al alcance una variedad de alimentos debido a que los ingresos económicos de sus tutores no son elevados y se encuentran a grandes distancias de los mercados centrales.

Colquehuanca, Z. (11), en su investigación titulada *“Conocimiento sobre preparación de loncheras nutritivas en madres con niños de 4 a 5 años de educación inicial de la I.E.A. Túpac Amaru y la I.E. N° 305 Juliana, Perú – 2014”*, cuyo Objetivo es determinar si existe diferencia entre el nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras nutritivas en madres con niños de 4 a 5 años de Educación inicial y la I.E. Adventista Túpac Amaru y la I.E. N° 305, La Metodología fue de diseño descriptivo, transversal y comparativo, con una muestra de 147 madres de la I.E.I. N°305, y 55 madres de la I.E.I.A. Túpac Amaru. Los Resultados fueron que el 54% de madres de niños de la I.E.I. N°305 presentan un nivel de conocimiento medio, mientras que el 67.3% de madres de niños de la I.E.I. Adventista Túpac Amaru presenta un nivel de conocimiento bajo. En Conclusión, existe diferencia significativa en el nivel de conocimiento que presentan las madres de niños de educación inicial, presentando un nivel mejor de conocimiento las madres de niños de la I.E.I. N° 305 en comparación con las madres de la I.E.I.A. Túpac Amaru.

Reyes, S. (12), en su investigación titulada *“Efectividad de una intervención educativa en el mejoramiento de los conocimientos y prácticas sobre la preparación de la lonchera, que tienen las madres de preescolares en una I.E.P. en Santa Anita. Lima, Perú - 2015”*, su Objetivo es determinar la efectividad de una intervención educativa en el mejoramiento de los conocimientos y prácticas sobre la preparación de la lonchera que tienen las madres de preescolares en una I.P. en Santa Anita. La Metodología es de tipo cuantitativo, nivel aplicativo, método cuasi – experimental, de un solo diseño y de corte transversal, conformada con una muestra de 40 madres de familia en totalidad. Los Resultados posteriormente a la intervención del programa educativo se encontró que del 100% (27), el 70% (19) conocen y practican sobre los tipos de alimentos que debe contener una lonchera. En Conclusión, el Programa educativo sobre la preparación de lonchera nutritiva fue efectivo en el mejoramiento de conocimientos y prácticas por lo que se comprueba la efectividad de la intervención educativa.

Pérez, Vásquez, Minaya (13), en su investigación titulada *“Relación entre el nivel de conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial Nuestra Señora de Fátima, Comas. Lima, Perú- 2015”*, su Objetivo es determinar la relación que existe entre el nivel de conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres. La Metodología es de tipo cuantitativo, descriptivo, correlacional y de corte transversal, contando con una muestra de 80 madres de familia. Los Resultados respecto al nivel de conocimiento el 50% de las madres presentaron un nivel alto, mientras el 46,2% de las madres presentó un nivel medio, respecto al cumplimiento de las loncheras saludables, el 61% sí cumple con la lonchera saludable y el 39% no cumple con las loncheras saludables. En Conclusión, no existe relación entre el nivel de conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las

madres de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial Nuestra Señora de Fátima en el distrito de Comas en el año 2015.

Andrade, M. (14), en su investigación titulada *“Determinación de la composición nutricional de los refrigerios enviados por los padres de familia con los parámetros del Ministerio de Salud Pública y su relación con el estado nutricional en la ciudad de Quito, periodo enero – febrero 2016, Ecuador”*. Su Objetivo determinar la composición nutricional de los refrigerios enviados por los padres de familia de los niños entre 5 a 7 años de la escuela Experimental Quintiliano Sánchez, con los parámetros del Ministerio de Salud Pública y su relación con el estado nutricional. La Metodología es de tipo cuantitativo, observacional, analítico prospectivo de corte transversal teniendo una muestra de 102 estudiantes de entre 5 a 7 años. En Resultados observamos que el 100% de los refrigerios no cumplen con dicha recomendación para calorías, carbohidratos, proteínas y grasas. Concluyendo el no cumplimiento de las recomendaciones nutricionales establecidas por Ministerio de Salud Pública para los refrigerios de los niños.

Mendoza, M. (15), en su investigación titulada *“Conocimiento de las madres sobre la alimentación infantil y su impacto en el estado nutricional del pre escolar. Hospital Santa Gema – Yurimaguas, Perú- 2016”*; su Objetivo es evaluar la asociación entre el nivel de conocimiento de las madres y el estado nutricional del hijo, La Metodología es de diseño correlacional, no experimental, cuantitativo, de caso control, constituida por una muestra conformada por 30 madres de niños en edad preescolar con obesidad y/o sobrepeso (caso) y 60 madres de niños en edad preescolar sin obesidad y/o sobrepeso (control). Los Resultados demuestran que el nivel de conocimientos sobre alimentación infantil de madres de niños con estado

nutricional normal fue adecuado en 81,7%, y en madres de niños con sobrepeso fue adecuado en 59,1%. En Conclusión, se demuestra que existe conocimientos adecuados de las madres sobre alimentación infantil.

Merino, B. (16), en su investigación titulada *“Efectividad de un programa educativo en el conocimiento materno sobre alimentación saludable y estado nutricional de preescolares. Trujillo, Perú -2016”*, su Objetivo es determinar la efectividad del programa educativo “Comiendo Sano, desarrollo y Crezco Mejor” en el nivel del conocimiento materno sobre alimentación saludable y estado nutricional de pre escolares de la I.E.I. Barro Negro N° 1739. La Metodología es de tipo pre experimental con diseño pre prueba y post prueba con grupo único, la muestra estuvo constituida por 20 pre escolares y sus madres. Los Resultados de la prueba conducen a rechazar la hipótesis nula en favor de la alternativa, lo que significa, que la intervención educativa sobre preparación de loncheras saludables mejoró significativamente (Sig. <0,05) el nivel de conocimientos en las madres de familia. Concluyendo que después de la aplicación del programa educativo, el 80 por ciento de las madres tienen un nivel alto de conocimientos.

Chunga, C. (17), en su investigación titulada *“Efectividad de una intervención educativa sobre preparación de loncheras saludables en las madres de niños en edad preescolar de la institución educativa inicial N° 1447 San José, Piura- Perú, 2017”*; su Objetivo es determinar la efectividad de una intervención educativa sobre preparación de loncheras saludables en las madres. La Metodología es de tipo cuantitativo de método pre experimental prospectivo con una muestra de 40 madres de familia en totalidad. Los Resultados de la prueba conducen a rechazar la hipótesis nula en favor de la alternativa, lo que significa, que la intervención educativa sobre

preparación de loncheras saludables mejoró significativamente (Sig.<0,05) el nivel de conocimientos en las madres de familia. Concluyéndose que después de aplicar la intervención educativa sobre loncheras saludables, la mayoría de las madres de familia, 84%, evidencia un alto nivel de conocimientos sobre la forma de elaborar dichas loncheras.

Garibay, L. (18), en su investigación titulada *“Conocimientos de las madres sobre la preparación de loncheras escolares de niños en edad preescolar, en el PRONOEI Aldeas Infantiles, San Juan de Lurigancho Lima, Perú – 2017”*, su Objetivo es determinar el nivel de conocimientos de las madres sobre las preparaciones de loncheras escolares. La Metodología es de tipo cualitativo, de nivel aplicativo y el diseño utilizado fue el descriptivo de corte transversal. Constituida por 109 madres de familia. Los Resultados demuestran que del 100% de las madres el 72,5% (79) presento un nivel de conocimiento inadecuado sobre la preparación de la lonchera escolar. En Conclusión, los conocimientos de las madres de niños pre escolares tienen la mayoría de ellas un nivel inadecuado sobre preparación de loncheras escolares.

Vásquez, K. (19), en su investigación titulada *“Efecto de una Intervención Educativa en el nivel de conocimiento de las madres y el valor nutritivo de las loncheras en los niños de 6 a 7 años de la Institución Educativa “Fe y Alegría N°63. Alto Trujillo, Perú - 2016”*. Su Objetivo es evaluar el efecto de una intervención educativa sobre el nivel de conocimiento de las madres y el valor nutritivo de las loncheras de los niños de 6 a 7 años de la Institución Educativa “Fe y Alegría N°63”. La Metodología fue de nivel aplicativo, tipo cuantitativo, de diseño pre experimental. Los Resultados son que mejoró en un nivel el conocimiento de las madres, pues

antes de la intervención educativa el 51,5% de las madres presentaba nivel de conocimiento bajo, y después de la intervención el 54,5% de madres presentó nivel de conocimiento medio. Se concluye que la intervención educativa, tuvo un efecto favorable sobre el nivel de conocimiento de las madres y el contenido nutricional de las loncheras de los niños de 6 a 7 años de la Institución Educativa “Fe y Alegría N°63” de Alto Trujillo.

Huayllacayán, Mora (20), En su investigación titulada “*Relación entre conocimiento materno sobre loncheras escolares y estado nutricional de estudiantes de primaria de la Institución Educativa N° 6069 Pachacútec*”, su Objetivo es determinar la relación entre las nociones maternas sobre loncheras escolares y estado nutricional de estudiantes. La Metodología es de enfoque cuantitativo, diseño descriptivo correlacional, de corte transversal, la población de estudio estuvo constituida por alumnos del cuarto grado de primaria de las secciones A, B, C y D. Los Resultados demuestran que el conocimiento materno sobre loncheras escolares tiene relación significativa con el estado nutricional de los estudiantes de primaria. Se Concluye que si existe relación significativa entre las nociones maternas sobre loncheras escolares y el estado nutricional de los estudiantes.

2.2. Bases teóricas

2.2.1 Teoría general y/o de Enfermería

Modelo de Promoción de la Salud de Nola Pender

Nola Pender en 1996, enfermera, autora del modelo de Promoción de la Salud (MPS), expresó que la conducta está motivada por el deseo de alcanzar el bienestar y el potencial humano. Se interesó en la creación de un modelo enfermero que diera respuestas a la forma cómo las personas adoptan decisiones acerca del cuidado de su propia salud (21).

El Modelo de Promoción de Nola Pender enfatiza el nexo entre características personales y experiencias, conocimientos, creencias y aspectos situacionales vinculados con los comportamientos o conductas de salud que se pretenden lograr (20).

Nola Pender planteó que promover un estado óptimo de salud era un objetivo que debía anteponerse a las acciones preventivas. Su objetivo es integrar a la enfermera(o) como a la persona respecto a las conductas que promueven el bienestar humano tanto físico, mental y social; pues el profesional de Enfermería debe ser el principal motivador para el usuario en cuanto a mantener su salud personal (22).

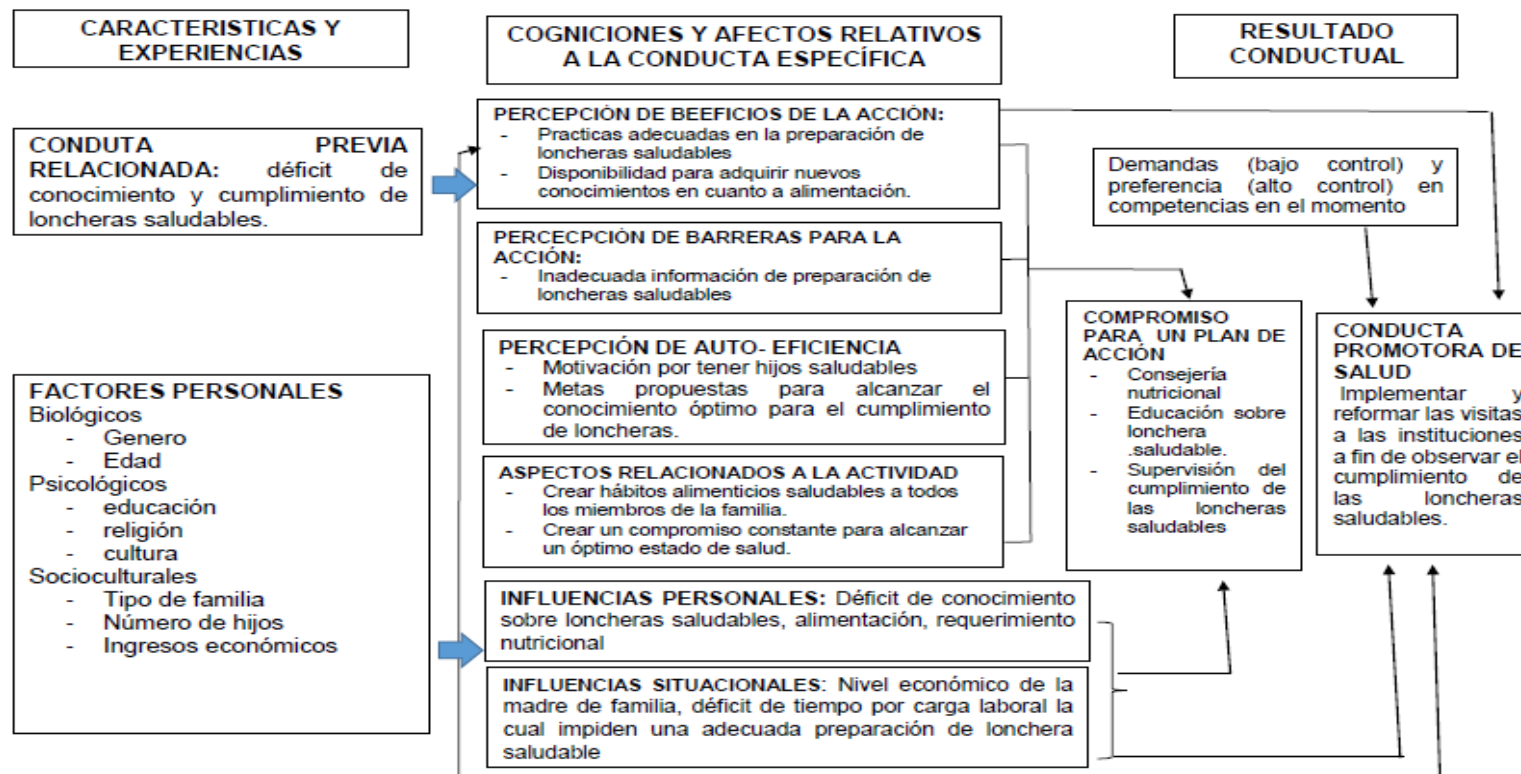
Este modelo es uno de los más importantes ya que se aplica en todas las etapas de vida, así mismo se utiliza en una variedad de situaciones.

Aporta una solución enfermera a la política sanitaria, y a su vez es de suma importancia para la valoración en el individuo de los factores que se creen que influyen en los cambios de conductas de salud.

Así mismo parece ser una poderosa herramienta utilizada por las(os) enfermeras(os) para comprender y promover las actitudes, motivaciones y acciones de las personas particularmente a partir del concepto de autoeficacia, señalado por Nola Pender en su modelo, el cual es utilizado por los profesionales de enfermería para valorar la pertinencia de las intervenciones y las exploraciones realizadas en torno al mismo (21).

En tal sentido el modelo de Promoción de la Salud de Nola Pender tiene una relevante relación con el conocimiento relacionado al cumplimiento de las loncheras saludables de las madres, puesto que la conducta está motivada por alcanzar el bienestar, en este caso el de los menores hijos, satisfaciendo sus necesidades básicas para alcanzar un estado óptimo de salud. El cuidado de Enfermería a través de un sistema de educación, aumentaría los conocimientos de las madres respecto a loncheras saludables y mejoraría la nutrición de los infantes.

2.2.2 Modelo de Promoción de la Salud de Nola Pender relacionado con el conocimiento relacionado al cumplimiento de las loncheras saludables en las madres.



Elaborado por Bach. Blas, Fl.

2.2.3. Conocimiento

El conocimiento es lo que pensamos que son las cosas, la relación entre sujeto y objeto que se aproxima a lo que es la realidad. No es la realidad misma, es un acercamiento a ella, condición que hace que el conocimiento se distinga de la verdad.

El conocimiento se encuentra entre el saber absoluto y la ignorancia absoluta, pero sirve para el progreso de los conocimientos (23).

Según autores

- Platón: Diferencia dos ámbitos del conocimiento. Uno es el de lo opinable, aquellos conocimientos a los que damos nuestro asentimiento sin exigirles demostración, aquellos conocimientos que nos guían en nuestra vida cotidiana, el conocimiento del medio que nos rodea y de las personas. El otro ámbito de lo ilegible, el verdadero conocimiento que incluye el conocimiento matemático y el filosófico, Platón establece una gradación en el conocimiento humano, que podría marcarse como un ascenso desde la ignorancia hacia un conocimiento más completo (24).
- Kant: Filósofo alemán define que el conocimiento requiere siempre una crítica, porque las cosas no suelen ser como parecen o como creían que eran. La posición crítica es la que examina, se

pregunta el porqué de todo. Se diferencia de la actitud natural en aceptar sin preguntarse nada (24).

- Michel Foucault: produce una modificación sustancial en la interpretación tradicional del conocimiento, el prefiere hablar de una Arqueología del saber. El instrumento es el análisis del discurso, y los conceptos o aspectos sobre los cuales recae ese análisis son: el conocimiento, el saber y la verdad (24).

Conocimiento filosófico

Se obtiene a través de documentos, razonamiento sistemático y metódico acerca de la naturaleza y existencia humana. El conocimiento filosófico es racional, analítico, totalizador, crítico e histórico (25).

Las características son las siguientes:

- Es Racional: Porque es un conocimiento superior, constituido por conceptos, juicios y raciocinios, y no simplemente por sensaciones o imágenes.
- Es sistemático: Porque es un conocimiento ordenado y posee consistencia.
- Es Objetivo: Porque es un saber de la realidad y puede admitir deducciones racionales de objetos y hechos que se presentan.

- Es Necesario: Se fundamenta en principios lógicos, se conceptúa como un conocimiento que tiene que ser de una manera y no de otra.
- Es Trascendente: Porque es un conocimiento importante, notable y tiene un sentido histórico.
- Es General: Porque es una concepción del mundo, trata de los principios primeros y generales (26).

Conocimiento científico

Es aquel que se adquiere a través de medios metódicos con el fin de explicar el porqué de las cosas y sus acontecimientos. El conocimiento científico es demostrable ya que cualquier persona o científico puede verificar las afirmaciones o falsedad de los hechos, así mismo, es crítico, racional, universal y objetivo.

Las características son las siguientes (27):

- Crítico: Porque distingue entre lo verdadero y lo falso, lo cierto y lo discutible.
- Fundamentado: Porque basa sus conocimientos en pruebas y datos obtenidos mediante análisis metódico y riguroso.
- Metódico: Porque se vale de métodos de investigación y determinados procedimientos que dotan de rigor el estudio, la observación y el análisis.
- Verificable: Porque puede ser comprobado mediante la experiencia.

- Sistemático: Porque constituye un sistema de ideas interrelacionadas y conectadas entre sí.
- Unificado: Porque su objeto son los conocimientos generales y no singulares.
- Universal: Porque su validez es igual para todos, no hay cabida para la relatividad cultural.
- Objetivo: Porque los hallazgos tienen un valor general y no individual o subjetivo.
- Comunicable: Porque puede ser comunicado mediante lenguaje científico.
- Racional: Porque en él es fundamental la inteligencia y la razón humana.
- Provisorio: Porque el hallazgo de hoy puede ser refutado mañana por medio de otra teoría más precisa.
- Explicativo: Porque explica los hechos y fenómenos de la realidad y la naturaleza mediante leyes o principios que son comunes y constantes.

Conocimiento empírico

Es aquel que se adquiere a través de las vivencias y experiencias propias, del medio donde el hombre se desenvuelve, es un conocimiento que se obtiene sin haberlo estudiado ni aplicado ningún método (28).

Las características son las siguientes (27):

- **Sensitivo:** Aunque parte de los hechos el conocimiento se estructura con lo aparente, no trata de buscar relación con los hechos.
- **Superficial:** Aunque parte de los hechos el conocimiento se estructura con lo aparente, no tratar de buscar relación con los hechos.
- **Subjetivo:** La descripción y aplicación de los hechos depende del capricho y arbitrariedad de quien los observes.
- **Dogmático:** Este sostiene en la aceptación táctica de actitudes corrientes o en nuestra propia suposición irreflexiva se apoya en creencias y supuestos no verificables o no verificados.
- **Estático:** Los procedimientos para lograr los conocimientos se basan en la tenacidad y el principio de autoridad, carecen de continuidad e impide la verificación de los hechos.
- **Particular:** Agota su esfera de validez en sí mismo, sin ubicar los hechos singulares es esquemas más amplios.
- **Asistemático:** Porque las apariencias y conocimientos se organizan de manera no sistemática, sin obedecer a un orden lógico.
- **Inexacto:** Sus descripciones y definiciones son pocas precisas.
- **No acumulativo:** La aplicación de los hechos es siempre arbitraria, cada cual emite su opinión, sin considerar otras ideas ya formuladas

Nivel de conocimiento

- **Alto:** Considerado un conocimiento completo sobre loncheras saludables y todo lo relacionado al respecto.
- **Medio:** Tiene noción de lo que debe contener una lonchera saludable, pero no lo aplica en su totalidad.
- **Bajo:** El conocimiento en relación al contenido de una lonchera saludable es deficiente

2.2.4. Cumplimiento de las loncheras saludables

Las loncheras saludables son un conjunto de alimentos que aportan al organismo los nutrientes, las vitaminas, las calorías y demás componentes necesarios para tener un rendimiento óptimo a lo largo del día ya que están llenos de nutrientes que son beneficios para la salud (28).

Las loncheras permiten complementar las necesidades nutricionales del niño durante el día permitiéndole reponer la energía gastada durante las actividades diarias, y mejorar su concentración durante el estudio (29).

Debe estar compuesta de alimentos ricos en calcio como leche, queso y yogur, que ayudan al desarrollo de huesos sanos hasta aproximadamente los 18 años. Vitaminas A, C y D que mantienen en

un nivel óptimo el sistema inmunológico. La fuente de vitamina D es la leche. Las demás vitaminas las encuentra en las hortalizas y frutas. Los minerales como el potasio que se encuentran en jugos de piña y guineo son importantes para el desarrollo muscular y un crecimiento normal. Lo que el pre escolar consuma durante su día escolar no debe ser “algo” para salir del paso, ya que el valor nutritivo de las meriendas es clave para la salud de los niños.

Por último, se puede encontrar vitaminas y minerales en los alimentos reguladores grupo al que pertenecen las frutas y verduras. El líquido también es un elemento indispensable de las loncheras saludables, de preferencia refrescos de frutas naturales, infusiones o agua (29).

Composición de una lonchera saludable

Desde el punto de vista nutricional estará integrada por alimentos energéticos, constructores y reguladores; además de líquidos.

- **Alimentos energéticos:** Aportan la energía que los niños necesitan. Consideramos dentro de este grupo a los carbohidratos y grasas en general. Ejm: pan (blanco, integral), hojuelas de maíz, avena, maíz, etc. En cuanto a las grasas: maní, pecanas, palta, aceitunas, etc (30).
- **Alimentos constructores:** Ayudan a la formación de tejidos (músculos, órganos, masa ósea) y fluidos (sangre). En este grupo encontramos a las proteínas de origen animal y vegetal, pero

daremos mayor énfasis al consumo de proteínas de origen animal, por su mejor calidad nutricional y mejor utilización en el organismo en crecimiento. Ejm: derivados lácteos (yogurt, queso), huevo, carnes, etc (30).

- **Alimentos reguladores:** Proporcionan las defensas que los niños necesitan para enfrentar las enfermedades. Ejm: Frutas (naranja, manzana, pera, etc.) y verduras (zanahoria, lechuga, brócoli, etc.) (30).

- **Líquidos:** Se deberá incluir agua o toda preparación natural como los refrescos de frutas (refresco de manzana, de piña, de maracuyá, limonada, naranjada, etc.), cocimiento de cereales (cebada, avena, quinua, etc.), infusiones (manzanilla, anís, etc., excepto té); adicionando poco o nada de azúcar (30).

- **Alimentos no recomendados**
 - Alimentos chatarra: Caramelos, chupetines, chicles, grageas, gomitas, estos no aportan ningún valor nutricional, sólo aportan cantidades elevadas de azúcares y grasa.
 - Bebidas artificiales: gaseosas y jugos artificiales, debido a que contienen colorantes y azúcares, que causan alergias y favorecen la obesidad en los niños.
 - Alimentos con salsa: Como mayonesa o alimentos muy condimentados, debido a que ayudan a la descomposición del alimento.
 - Embutidos: Como hot dog, salchichas, mortadelas, ya que contienen mucha grasa y colorante artificial (30).

Conservación de los alimentos

- **Temperatura:** La lonchera debe presentar una temperatura óptima. Los alimentos calientes deben estar calientes y los alimentos fríos deben estar frío, de tal manera que conserven sus propiedades.
- **Estado de almacenamiento:** Es de suma importancia en este aspecto los alimentos deben estar frescos, sin malos olores, sin abolladura y sobre todo protegidos.
- **Limpieza:** La lonchera debe estar limpia por fuera y por dentro, garantizando las óptimas condiciones de los alimentos que contenga.
- **Envase de los alimentos:** Los envases deben estar cerrados de forma hermética, envueltos, protegidos; los cubiertos deberán estar limpios.

Características de una adecuada lonchera saludable

- Ser de fácil digestión
- Su preparación en casa debe ser sencilla
- El niño o niña debe tener facilidad para su manipulación e ingestión.
- Tiene que estar compuesta de alimentos libres de bacterias u otros contaminantes que no fermenten con facilidad

- Debe tener el 30% de aporte calórico- proteico del total en 24 horas
- Contener alimentos saludables y nutritivos con presentaciones
- Creativos tantos de colores, texturas y combinaciones (30).

Estrategia Sanitaria Nacional de Alimentación y Nutrición Saludables

La Estrategia Sanitaria Nacional de Alimentación y Nutrición Saludable se crea en el marco de la función que cumple el MINSA, para lograr la atención integral y universal de la salud de la población. Fue creada el 18 de Marzo del 2011, con Resolución Ministerial N°771-2004/MINSA, entre otras, la estrategia sanitaria nacional de alimentación y nutrición saludable disponiendo como órgano responsable de la misma al Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del instituto Nacional de Salud y están dirigidas a la reducción de la morbi-mortalidad materna e infantil y a la reducción de las deficiencias nutricionales, debiendo generar las sinergias necesarias para conseguir los resultados esperados según R.M. N° 701-2004/MINSA, debe coordinar, supervisar y monitorear las diversas actividades relacionadas a la alimentación y nutrición que ejecutan los establecimientos de salud (31).

Su objetivo general es mejorar el estado nutricional de la población peruana a través de acciones integradas de salud y

nutrición, priorizadas los grupos vulnerables y en pobreza extrema y exclusión.

Sus objetivos específicos son:

- Promover el desarrollo de comportamientos saludables de alimentación y nutrición en la en la atención integral de la salud, con la participación de instituciones públicas, privadas, organizaciones de base y comunidad en general.
- Desarrollar la normatividad en alimentación y nutrición de acuerdo al modelo de atención integral de salud para proteger el estado nutricional de la población.
- Fortalecer las competencias en alimentación y nutrición del potencial humano del sector salud, educación, gobiernos locales y agentes comunitarios de salud, según el modelo de atención integral de salud.
- Contribuir con el fortalecimiento de la gestión de los Programas de Complementación Alimentaria dirigidos a los grupos vulnerables en riesgo nutricional de las poblaciones de extrema pobreza.
- Monitorear y evaluar las intervenciones desarrollados en alimentación y nutrición en el contexto del modelo atención integral de salud.
- Proponer y desarrollar investigaciones en alimentación y nutrición según etapas de vida, a nivel local, regional y nacional, en función de las prioridades nutricionales.

- Generar y fortalecer los espacios de concertación y de articulación intra, Inter. y multi-institucional para la atención de los problemas nutricionales prioritarios.

Su perspectiva es promover una adecuada nutrición de los peruanos para reducir principalmente la desnutrición crónica infantil y la desnutrición materna, así como la obesidad, mediante educación en nutrición a los prestadores de salud, agentes comunitarios y comunidad en general (31).

2.2.5. El Pre escolar

También llamada Niñez temprana abarca de los dos a los seis años de edad (Minsa), donde el desarrollo del niño es más lento, adquieren más destrezas físicas, tienen mayores competencias intelectuales y sus relaciones sociales se hacen más complejas. Las capacidades de comunicarse aumentan a medida que dominan el lenguaje y a cómo mantener las conversaciones. A esta edad los niños demuestran sus emociones en sentido de que se identifican con los demás y comienzan a mostrar conciencia social (32).

Desarrollan una inmunidad activa al exponerse a enfermedades. Enfermedades más frecuentes: Resfríos, catarrros, sarampión y paperas (33).

Teorías sobre el desarrollo del pre escolar

- **Piaget** (desarrollo cognitivo): En la etapa pre operacional el niño utiliza las habilidades de la imaginación y la memoria. El aprendizaje está condicionado y se hace de memoria. El niño aún exhibe un desarrollo cognitivo y de lenguaje egocéntrico, pero empieza a asimilar de forma gradual los puntos de vista de otros (34).
- **Erikson** (desarrollo personal social): Iniciativa versus culpa, caracterizada por un niño pequeño que aprende a ajustarse a las reglas de comportamiento y apariencia. El niño debe mostrar iniciativa, curiosidad, deseo de explorar y alegría sin sentirse culpable ni inhibido (35).
- **Freud** (etapas sicosexuales): La etapa anal tardía infiere que los problemas de desarrollo en esta etapa están vinculados con posesividad y rechazo a soltar objetos o personas. La etapa fálica describe el período avanzado de los años preescolares como una etapa de orgullo por su cuerpo y su desarrollo. La etapa de Edipo o fálica se refiere a un sentimiento de cercanía del niño con un amor romántico por el progenitor del sexo opuesto. Freud creía que esto era necesario para que el niño se identificara con el padre (o madre) del mismo sexo y comenzara a desarrollar su propia imagen de sexualidad como niño o niña (36).
- **Kohlberg** (desarrollo moral): Se desarrolla la moralidad convencional temprana a medida que el egocentrismo da paso al deseo de agradar a los padres y a otras personas importantes, lo

que comúnmente se conoce como la etapa del "niño bueno" o "niña buena (37).

Características del pre escolar

- **Crecimiento:** Los niños en edad pre escolar, aumentan aproximadamente 2 kilogramos por año. Aumenta un promedio de 5 a 6 centímetros por año. A los 2 años y medio, tiene aproximadamente la mitad de la talla que tendrá en la vida adulta. Desaparecen las almohadillas de las plantas de los pies, con lo cual se hace visible el arco plantar. A los tres años de vida, el cerebro ha alcanzado aproximadamente el 75% de su crecimiento y a los 6 años el 90%. El perímetro cefálico aumenta solo 2 centímetros en este periodo.

- **Desarrollo Psicomotor**
 - Desarrollo motor grueso
 - El niño, a partir de los dos años va mejorando habilidades como correr, saltar, trepar, bailar. A los 3 años, ya tiene adquiridas muchas de las capacidades motoras de un adulto. A partir de entonces seguirá perfeccionándolas de forma progresiva (38).
 - Todos estos avances permiten desarrollar lo que se llama “esquema corporal” es decir, cómo ve el niño su propio cuerpo y sus distintas partes (38).

- Se da cuenta de lo que puede hacer con él y de sus limitaciones
- Desarrollo motor fino
- El niño entre los 2 y los 3 años adquiere nuevas habilidades para utilizar sus manos.
 - Manipula objetos pequeños con mayor destreza y coordinación.
 - Puede pasar perfectamente las páginas de los cuentos, abrir y cerrar tapones, jugar con juguetes más complicados (construcciones, piezas, entre otros).
 - Las muñecas, los dedos y las palmas de las manos pueden realizar funciones concretas como comer y beber solos.
 - Estos nuevos avances le dan cada vez más autonomía.
 - Entre los 3 a 5 años perfecciona todo lo anterior. Empieza a garabatear. Hace trazos verticales, horizontales o circulares cada vez más pequeñas y precisas. Esto marca el inicio del aprendizaje de la escritura (38).
- **Desarrollo Cognitivo:** El inicio de la escolarización, el desarrollo del lenguaje y el desarrollo psicomotor potencian el desarrollo cognitivo en esta etapa. El niño preescolar pregunta mucho. Se interesa por todo lo que hay a su alrededor. Los porqués iniciales

son seguidos por preguntas mucho más elaboradas. Intenta comprender el mundo que le rodea. Comienza a distinguir algunas propiedades de los objetos (colores, tamaños, formas geométricas). A comprender conceptos abstractos (frío, hambre, calor). A contar y a entender el concepto de cantidad (hasta tres a los 3 años, cuatro a los 4 años y 10 o más a los 5). Aumenta su memoria. Aprende modos de memorizar, como repetir o narrar lo que ha de recordar. La memoria autobiográfica (recuerdos de la propia existencia) es la que se desarrolla en primer lugar. Empezará a centrar la atención y a poder planificar acciones. La mejora de sus habilidades favorece el gusto por el uso del lápiz. Hace círculos, después cruces y finalmente líneas oblicuas. Colorea. Intenta copiar dibujos. A los 5 años los dibujos son muy elaborados. En la figura humana diferenciará varias partes (cabeza, tronco y extremidades). Al final de esta etapa, muchos niños, aprenden ya a copiar letras y a memorizar su forma. Es el inicio de la escritura y la lectura (39).

- **Desarrollo del lenguaje:** El vocabulario, la gramática y el uso de la lengua muestran una marcada y rápida mejoría. Un niño de 2 años dice frases de dos palabras (sujeto y verbo). Y usa o entiende entre 20 y 200 palabras. Después de los 2 años la adquisición de palabras va a un ritmo vertiginoso. A los 3 años puede llegar a utilizar 1000. Poco a poco el niño irá utilizando conceptos cada vez más complejos. Conjugando los verbos de forma apropiada. Introduciendo adjetivos, primero de uso general

para después especializarlos. Podrá construir frases completamente correctas en torno a los 5 años y medio (40).

- **Desarrollo sexual:** En esta etapa se produce un hito importante en la sexualidad infantil. Se establece su identidad de género. Es decir, se identifica a sí mismo como niño o como niña. Entre los dos y tres años el niño aprende a conocer su cuerpo. Se interesa por todas sus partes incluidas los genitales. Su curiosidad le lleva a manipularlos. Más adelante puede mostrar interés en los genitales de otros niños o de sus padres, y en querer tocarlos. Hacen preguntas sobre el porqué de las diferencias entre sexos. Sobre la reproducción. Sobre el origen de los bebés. Observan con atención lo que sucede entre los adultos que los rodean, tanto en la propia familia como en la televisión o en el cine. Y es normal que a partir de los cuatro años tengan lugar los juegos sexuales infantiles (jugar a médicos o a papás y mamás (41)).
- **Comportamiento:** El niño en edad preescolar aprende las habilidades sociales necesarias para jugar y trabajar con otros niños. A medida que crece, su capacidad de cooperar con una cantidad mayor de compañeros aumenta. Aunque los niños de 4 a 5 años pueden ser capaces de participar en juegos que tienen reglas, estas probablemente cambien con frecuencia a voluntad del niño dominante. Es normal que los niños en edad preescolar pongan a prueba sus límites físicos, conductuales y emocionales.

Sin embargo, los niños en edad preescolar necesitan límites bien definidos. El niño debe demostrar iniciativa, curiosidad, deseo de explorar y gozo sin sentirse culpable ni inhibido (42).

Alimentación en el pre escolar

Los niños deben recibir una serie de nutrientes que se adapten a sus necesidades y que les proporcionen energía duradera. Además de esto, los alimentos integrales les aportan fibra (43).

Al igual que los adultos, los niños necesitan alimentos nutritivos, pero con diferentes proporciones y cantidades de calorías en función de sus edad, sexo y actividad, eligiendo alimentos como frutas y verduras, productos frescos, cereales, lácteos bajos en grasa, carnes magras, entre otros (43).

Los niños en edad preescolar tienen un índice de crecimiento menor, por lo que es normal que el apetito disminuya. En promedio pueden crecer 2.5 centímetros y aumentar de 2 a 5 de peso al año. Los niños en esta edad deben comer lo mismo que el resto de la familia (44).

Lo que el niño consuma en esta etapa va repercutir en su salud en el futuro. Por lo tanto, debe consumir una alimentación balanceada con el fin de tener un adecuado crecimiento y desarrollo, prevenir enfermedades como la osteoporosis, diabetes, obesidad, entre otras. Los padres tienen la tarea de educar a sus hijos y enseñarles la base

de una buena nutrición. Las comidas familiares son un excelente momento para poner en práctica los buenos hábitos alimentarios y para compartir en familia (44).

En tal sentido inculcarle una alimentación saludable desde la infancia es de vital importancia teniendo como objetivo futuros adultos saludables.

Requerimientos nutricionales del pre escolar

Una buena alimentación en la etapa preescolar asegura un estado nutricional adecuado, ayudando a prevenir las enfermedades originadas por una malnutrición sea por defecto o exceso (43).

Los requerimientos de energía se van incrementando conforme avanza la edad, para lo cual tiene un aporte diario que debería cubrirse a través del consumo alimentario, según sexo y rangos de edad (31).

En la etapa pre escolar su requerimiento de energía en las mujeres es de 1260kcal al día y en los varones es de 1350 kcal al día. Esto según el Minsa (31).

Con respecto al aporte proteico, los requerimientos están basados en el documento propuesto por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Organización

Mundial de la Salud (OMS) del año 2007, cuyos valores expresados en g/kg de peso varía según edad para ambos sexos, siendo estos los siguientes:

- 3 años: 0,90 g/Kg de peso
- 4 años: 0,86 g/Kg de peso
- 5 años: 0,85 g/Kg de peso

Alimentos permitidos

Para que la alimentación no tan solo sea agradable y placentera, sino que también sea saludable debe basarse en la variedad y en el equilibrio, así como adaptarse a las necesidades individuales. Adecuándose en calidad y cantidad junto con unos buenos hábitos alimentarios, se obtendrá un óptimo desarrollo y crecimiento, que ayudaran a evitar enfermedades a lo largo de nuestras vidas (30).

- **Carbohidratos:** compuesto por cereales en general, legumbres, tubérculos, azúcares. Su principal función es suministrar la energía necesaria para realizar las funciones de la vida diaria como correr, caminar, moverse, respirar, pensar, etc.
- **Proteínas:** Compuesta por carnes, pollo, pescado, productos lácteos. Su principal función es que intervienen en la construcción de las estructuras corporales, en el mantenimiento y en la reparación de los tejidos, en el crecimiento y desarrollo de los niños.

- **Grasas:** Aceites, frutos secos. Su función es suministrar energía al igual que los carbohidratos.
- **Vitaminas y minerales:** incluye todo tipo de verduras y frutas. Su función es intervenir en los procesos de regulación del organismo.

Alimentos no permitidos

- Pastelería grasa
- Chocolate en gran cantidad.
- Fritos.
- Carnes en salsa.
- Bebidas azucaradas.
- Bebidas excitantes: té, café y refrescos de cola con cafeína

2.3. Definición de Términos Básicos

- Conocimiento: Es un proceso en virtud del cual la realidad se refleja y reproduce en el pensamiento humano. (45).
- Nivel de conocimiento: Es el nivel de comprensión de todo aquello que es percibido y aprendido por la mente humana, su contexto y su alcance son ilimitados.
- Cumplimiento: Es hacer aquello que determina una obligación, una ley, una orden, un castigo, un compromiso, una promesa (46).
- Loncheras saludables: Es un complemento de la alimentación diaria de un niño o un adolescente, y esta no reemplaza a otras comidas como el desayuno o el almuerzo (29).
- Cumplimiento de loncheras saludables: Es la acción de cumplir con la preparación de una lonchera nutritiva con el aporte caloría que necesita el estudiante.
- Madres: Es el ser vivo, hembra, que ha tenido descendencia, que ha parido a otro ser vivo luego de un tiempo apropiado de gestación que varía de acuerdo al tipo de ser vivo al que hagamos referencia (47).
- Pre escolar: Es el nombre del ciclo educativo que se imparte a los niños menores de 5 años, que precede a la educación primaria obligatoria, en donde simplemente se les dan las herramientas básicas para afrontar con más facilidad la escuela (48).

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Enfoque de investigación

El presente estudio reúne las condiciones metodológicas de una investigación de enfoque cuantitativo.

3.2. Tipo de investigación

De acuerdo a la naturaleza del estudio de la investigación es de tipo descriptivo, correlacional – transversal.

El tipo es descriptivo correlacional, según Dankhe va determinar el grado de relación o asociación entre ambas variables. Y es transversal porque se realizará en un tiempo determinado con una población definida (49).

3.3. Método de la investigación

La presente investigación demostró ser un método deductivo y analítico, la cual se desarrolló con total normalidad

3.4. Población

La población de estudio estuvo constituida por todas las madres de los hijos que asisten a la Institución Educativa Inicial N°309 Jardín Piloto, conformado por 179 madres de familia (Anexo N°1)

3.4.1. Criterios de inclusión y exclusión

Se tuvo en cuenta los siguientes criterios de inclusión y exclusión:

a. Criterios de inclusión

- Madres de los hijos que asistan regularmente a clases.
- Madres de los hijos que deseen participar del estudio.

b. Criterios de exclusión

- Madres de los hijos que no asisten regularmente a clases.
- Madres de los hijos que no deseen participar del estudio.

3.5. Muestra

3.5.1. Tamaño de muestra

La muestra fue el 100% de las madres que tienen hijos que asisten a la Institución Educativa Inicial N°309 Jardín Piloto. Esta estuvo constituida por 179 madres de familia (Anexo N°1).

3.5.2. Muestreo

El tipo de muestreo fue probabilístico aleatorio simple, tomando a todas las madres de hijos que asisten a la Institución Educativa Inicial N°309 Jardín Piloto.

3.6. Unidad de análisis

La unidad de análisis está representada por todas las madres de los hijos que asisten a la Institución Educativa Inicial Jardín Piloto

3.7. Técnica e instrumento de recolección de datos

Para llevar a cabo el presente trabajo de investigación se utilizó una fuente primaria, cuya técnica fue la encuesta en su modalidad de cuestionario, permitiendo obtener información necesaria sobre aspectos a

considerar en el conocimiento de la madre sobre lonchera saludable, mediante la formulación de preguntas basadas en las variables de estudio. A su vez se aplicó la lista de chequeo siendo utilizada la técnica de la observación.

Los instrumentos que se utilizaron fue elaborada por Lucio Minaya Martínez, Jhonatan Pérez Alvarado y Sonia Vásquez Vásquez, 2017- Perú, la cual fue modificada por la investigadora Flor Blas Alvaro para que se adapte mejor a los objetivos del estudio.

Primer instrumento: (Cuestionario), consta de dos partes:

- Datos generales: Consta de 7 preguntas las cuales fueron estructuradas para recoger los factores que pueden influir en la preparación de las loncheras; siendo el grado de instrucción, edad de la madre, lugar de procedencia, número de hijos entre otros aspectos relevantes para la investigación.
- Datos específicos: Consta de 11 preguntas las cuales fueron estructuradas para obtener información específica y necesaria en relación a los conocimientos de lonchera saludable.
- El cuestionario es anónimo para proteger la integridad de la madre de familia.

El puntaje de la encuesta es de 11 puntos en total, está dividido según niveles de conocimiento obteniendo como resultado los siguientes niveles (Anexo N°2-A):

- Nivel bajo: 0 a 4 puntos
- Nivel medio: 5 a 7 puntos
- Nivel alto: 8 a 11 puntos

Segundo instrumento: (lista de chequeo), consta de dos partes

- La primera parte se enfoca en el contenido de las loncheras saludables, se considera a los alimentos energéticos, constructores, reguladores, líquidos y alimentos no recomendables para una lonchera saludable.
- La segunda parte se enfoca específicamente en la presentación y conservación de los alimentos que contengan la lonchera. Se considera la temperatura, el buen estado de almacenamiento, limpieza y envase de los alimentos

- El puntaje de la lista de chequeo es de 18 puntos en total, las cuales se dividen según cumplimiento obteniendo como resultado los siguientes puntajes: (Anexo N°2-B).
 - No cumple: 0 a 10 puntos
 - Si cumple: 11 a 18 puntos

Los instrumentos se sometieron a pruebas de confiabilidad, y validación mediante la prueba piloto, juicio de expertos de acuerdo a las sugerencias nos permitió mejorar los instrumentos.

3.8. Validez y confiabilidad

3.8.1. Validez

Validez de criterio:

Para el primer instrumento, cuestionario de conocimiento de loncheras saludables. Se midió a través del coeficiente de proporción de rangos (CPR), el resultado obtenido fue de 0,72 esto quiere decir que el instrumento presenta una validez de criterio alta. (Anexo N°5-A).

Para el segundo instrumento que fue la lista de chequeo, según el juicio de cinco expertos estadísticamente, el resultado obtenido fue de 0,76 esto quiere decir que el instrumento presenta una validez de criterio alta (Anexo N°5-B).

Validez de contenido:

Se utilizó la prueba binomial para la calificación. Para el primer instrumento que es la encuesta de conocimiento de loncheras saludables, el resultado obtenido es 0,03125, por ser menor que 0,05 si hay concordancia entre los jueces, la estructura del instrumento es la adecuada y aceptable (Anexo N° 6).

Para el segundo instrumento que es la lista de chequeo para el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres, el resultado obtenido es 0,03128, por ser menor que 0,05 si hay concordancia entre los

jueces, la estructura del instrumento es la adecuada y aceptable (Anexo N° 6).

Validez de constructo:

Ambos instrumentos establecen y especifican la relación teórica entre los conceptos, a su vez se correlacionan los conceptos y se analizan cuidadosamente, interpretándose con la evidencia empírica.

Según la prueba Káiser-Meyer-Olkin y la prueba de esfericidad de Bartlett, indica que el cuestionario sobre conocimiento de loncheras saludables presenta un (0,567) lo que significa una regular adecuación muestral, como también según la prueba de esfericidad de Bartlett presenta un p valor = 0,00, que es menor al nivel de significancia ($p < 0,05$) por lo cual el análisis factorial si es útil para los datos (Anexo N° 7).

Según la prueba Káiser-Meyer-Olkin y la prueba de esfericidad de Bartlett, indica que el instrumento sobre cumplimiento de loncheras saludables presenta un (0,557) lo que significa una regular adecuación muestral, como también según la prueba de esfericidad de Bartlett presenta un p valor = 0,00, que es menor al nivel de significancia ($p < 0,05$) por lo cual el análisis factorial si es útil para los datos. (Anexo N° 7).

3.8.2. Confiabilidad

Se realizó la confiabilidad a través de la prueba piloto a las madres de los hijos que asisten a la Institución educativa inicial N° 300 Santa María de

la Esperanza. En primer lugar, se realizó las coordinaciones con la directora de la institución, para posteriormente aplicar el instrumento con previo consentimiento informado. Esta fue aplicada a 20 madres y se revisó la lonchera de 20 estudiantes.

De los cuales se obtuvo los resultados siguientes de acuerdo al Alfa de Cronbach:

- Conocimiento de las loncheras saludables, tiene un Alfa de Cronbach de 0,8333, indicando una buena confiabilidad por consistencia interna. (Anexo N°8).
- Cumplimiento en la preparación de las loncheras saludables, tiene un Alfa de Cronbach de 0,777, indicando una buena confiabilidad por consistencia interna (Anexo N°8).

3.9. Procedimiento de recolección de datos

Para la aplicación de los instrumentos se presentó una solicitud de permiso elaborada por la Directora de la Escuela Profesional de Enfermería dirigido a la Prof. Lourdes Calderón Ticona Directora de la I.E.I. Jardín Piloto, donde se le explica los objetivos y el tiempo que durara dicha investigación. El proceso de recolección de datos del estudio estuvo a cargo de la investigadora. (Anexo N°10)

Se aplicaron dos instrumentos de recolección, el primero fue la encuesta, la cual estaba dirigida a las madres de los hijos que acuden a la I.E.I. Jardín Piloto. El instrumento de cuestionario fue aplicado después de

haber aceptado el consentimiento informado, con el tiempo aproximado de 10 a 15 minutos en horarios de la mañana en el transcurso del mes de setiembre. El segundo instrumento fue la lista de chequeo en la cual se observaron las loncheras de todos los niños que asisten a la Institución, con un tiempo aproximado de 1 min por cada lonchera

3.10. Técnica de procesamiento y análisis de datos

Una vez obtenida la información necesaria, fue revisada, ordenada, codificada y vaciada en la base de datos elaborado por el programa de Excel 2010 y posteriormente procesado estadísticamente.

En el análisis bivariado se utilizó la prueba estadística chi cuadrado para medir la relación de ambas variables, con un nivel de significancia de $p < 0,05$ y una confianza de 95% para aprobar la Hipótesis de investigación.

Para la presentación de información, se generaron tablas, en base a los objetivos de la investigación, con sus respectivos gráficos.

3.11. Consideraciones éticas

Principio de autonomía

La investigación se realizó respetando los valores y opiniones de las madres de familia que participaron de la encuesta, siendo esta voluntaria para las madres de familia que desearon participar.

Consentimiento informado

Se aplicó los instrumentos de recolección de datos con un previo consentimiento informado, donde se brindó información acerca del objetivo, procedimiento y la confidencialidad de los datos propiciados por los participantes (Anexo N° 3).

Principio de beneficencia

La investigación se realizó con el fin de proporcionar un beneficio a la población investigada, ya que mediante los resultados se tomarán acciones positivas para mejorar o fortalecer los hábitos saludables de loncheras saludables.

Confidencialidad de los datos

Para la presente investigación se aplicó los instrumentos en anonimato, esto con el fin de proteger la identidad del participante.

Evaluación de los beneficios del estudio y sus destinatarios.

El beneficio del presente trabajo de investigación resulta de los datos obtenidos, siendo relevantes para la investigación y que aportan a las entidades para una mayor acogida, así mismo beneficio a las madres de familia, docentes y personal que labora en dicha institución para realizar o mejorar cambios para la salud de los menores hijos.

Protección de grupos vulnerables

La investigación se realizó en las madres de familia de los estudiantes que asisten a la institución protegiendo su autonomía e integridad. No se realizó ninguna manipulación invasiva de la muestra, por el contrario, se respetó los derechos fundamentales de las personas.

Principio de justicia

Se realizó un juicio razonable, tomando las precauciones necesarias y limitaciones para que no den lugar a prácticas injustas en el presente trabajo de investigación. Las madres de familia que participaron tienen derecho a acceder a los resultados obtenidos.

La selección de seres humanos o sin discriminación

Se seleccionó a los participantes de la investigación considerando el objetivo de estudio, siendo este la participación de todas las madres de hijos que asisten a la institución. Al momento de aplicar la encuesta no se discrimino ni por edad, condición económica, entre otros. Siendo ese realizado de forma justa.

Los beneficios potenciales serán para los individuos y los conocimientos para la sociedad.

El desarrollo de la presente investigación brindo resultados importantes para la institución, ya que permitió conocer el conocimiento y

cumplimiento de las madres en cuanto a las loncheras saludables que envían a sus hijos.

Así mismo brindo conocimientos necesarios para la comunidad a la que atiende la institución, reforzando de esta manera conocimientos necesarios para tener en el futuro, niños saludables en su totalidad.

CAPÍTULO IV

DE LOS RESULTADOS

4.1. Presentación de los resultados en tablas y gráficos

En este capítulo se presentarán los resultados en tablas y gráficos que corresponden a la información como resultado de la investigación.

TABLA N° 1

**NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LONCHERAS SALUDABLES EN
LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDÍN PILOTO, TACNA - 2018.**

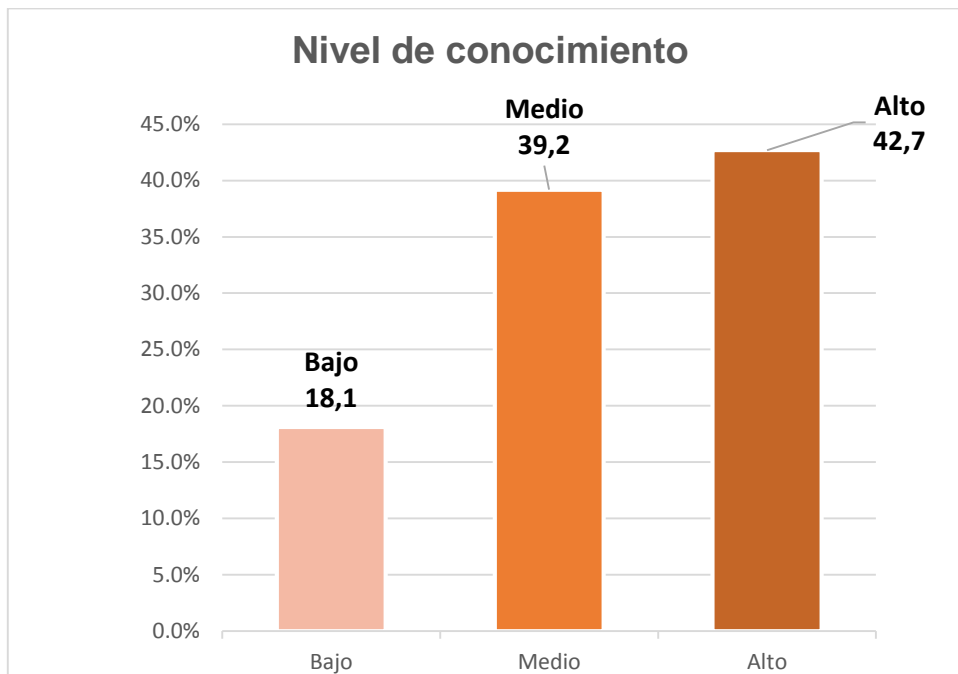
Nivel de conocimiento en lonchera saludable	N°	%
Bajo	31	18,1
Medio	67	39,2
Alto	73	42,7
Total	171	100,0

Fuente: Instrumento de recopilación de datos en las madres. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto
Elaborado por: Minaya, L. Pérez, J. Vásquez, S. modificado por Blas Fl. - 2018

En la Tabla N° 1, se muestra que, de 171 madres encuestadas, el 42,7% obtuvo un nivel alto de conocimiento sobre las loncheras saludables, un 39,2% calificó con nivel medio y 18,1% con nivel bajo.

GRÁFICO N° 1

NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDÍN PILOTO, TACNA- 2018.



Fuente: Tabla N° 1

TABLA N° 2

**CONOCIMIENTO SOBRE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS
MADRES I.E.I. N° 309 JARDÍN PILOTO TACNA - 2018**

Conocimiento sobre lonchera saludable	Incorrecto		Correcto		Total
	Nº	%	Nº	%	
La Lonchera es un grupo de alimentos que ayudan al niño a:	48	28,1	123	71,9	171
¿Cuáles son los alimentos recomendados para una lonchera saludable?	36	21,1	135	78,9	171
Los alimentos que aportan energía al niño son:	79	46,2	92	53,8	171
Los alimentos que contribuyen al crecimiento del niño son:	43	25,1	128	74,9	171
Alimentos que protegen a los niños de las enfermedades son:	82	48,0	89	52,0	171
El consumo de queso puede ser reemplazado por:	56	32,7	115	67,3	171
La bebida que debe enviar a los niños en la lonchera es:	29	17,0	142	83,0	171
Tomar líquidos son importantes para los niños, porque les ayudan a:	72	42,1	99	57,9	171
¿Cuántas veces a la semana le envías la lonchera a tu niño?	45	26,3	126	73,7	171
¿Cuál de estos alimentos no son recomendados?	52	30,4	119	69,6	171
El envase de los alimentos de la lonchera debe ser:	97	56,7	74	43,3	171

Fuente: Instrumento de recopilación de datos en las madres. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto.
Elaborado por: Minaya,L. Pérez,J. Vásquez,S. modificado por Blas Fl. - 2018

TABLA N° 3

**CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS
MADRES I.E.I. N° 309 JARDÍN PILOTO, TACNA- 2018.**

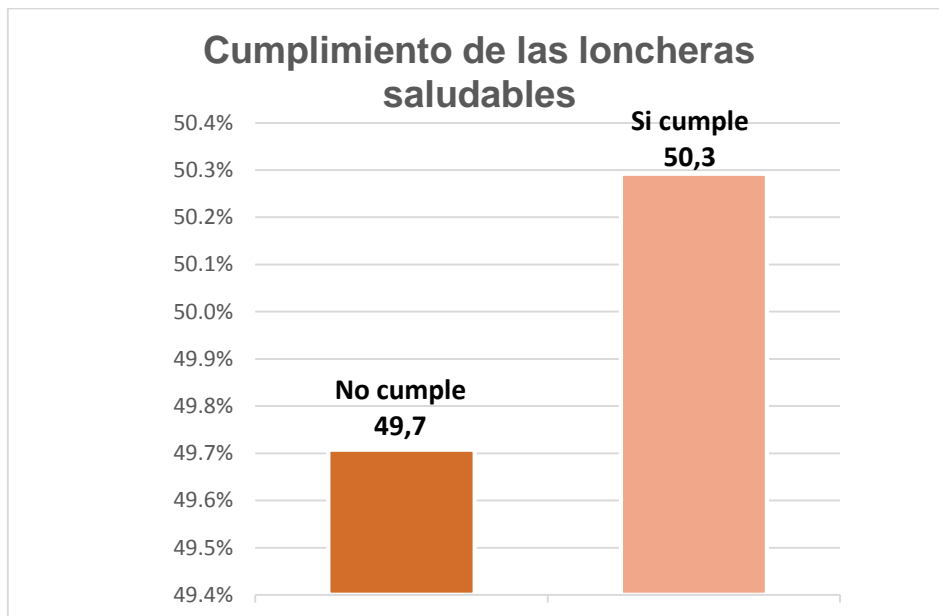
Cumplimiento de Lonchera Saludable	N°	%
No cumple	85	49,7
Si cumple	86	50,3
Total	171	100,0

Fuente: Instrumento de recopilación de datos en las madres. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto.
Elaborado por: Minaya,L. Pérez,J. Vásquez,S. modificado por Blas Fl. - 2018

En la Tabla N° 3, se muestra que, de 171 madres encuestadas en la I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, el 50,3% sí cumple con una lonchera saludable y el 49,7% no cumple.

GRÁFICO N° 3

CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES. I.E.I. N° 309 JARDÍN PILOTO, TACNA- 2018.



Fuente: Tabla N° 3

TABLA N° 4

**CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS
MADRES SEGÚN ÍTEMS. I.E.I. N° 309 JARDÍN PILOTO,
TACNA- 2018**

N°	CONTENIDO DE LOS ALIMENTOS	No cumple		Si cumple		Total
		N°	%	N°	%	
1	ENERGÉTICOS: Trigo, arroz, maíz, avena, maca, quinua, pan, galleta, fideo, papa, camote, yuca, mantequilla, mermelada, manjar blanco y otros.	88	51,5	83	48,5	171
2	CONSTRUCTORES: Soya, leche de soya, habas, pescado, atún, pollo, carne, huevo, sangrecita, hígado, leche, queso, yogurt natural, almendras	120	70,2	51	29,8	171
3	REGULADORES: Todo tipo de fruta: Naranja, plátano, uva, mango, manzana, pera, piña, sandía, granadilla, papaya, mandarina, chirimoya, melón, durazno y otros. Todo tipo de verdura: Espinaca, lechuga, brócoli, zanahoria, tomate, cebolla y otros.	53	31,0	118	69,0	171
4	LIQUIDOS: Jugo de frutas, agua de frutas, agua hervida, avena, infusiones de hierbas naturales, agua mineral, bebidas hidratantes, manzana con quinua, otros.	32	18,7	139	81,3	171
5	ALIMENTOS NO RECOMENDABLES: (Alimentos que no deberían contener en la lonchera) Gaseosa, yogurt artificial, agua de gelatina, refrescos instantáneos, galleta, chocolates, caramelo, chisitos, alcohol derivados, bebida energética, tortas, dulces y otros.	41	24,0	130	76,0	171
CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS						
6	TEMPERATURA: La lonchera deberá presentar una temperatura óptima. Los alimentos calientes deben estar calientes y los alimentos fríos deben estar fríos.	5	2,9	166	97,1	171
7	BUEN ESTADO DE ALMACENAMIENTO: Los alimentos deben estar frescos, sin malos olores, sin abolladura, protegidos.	13	7,6	158	92,4	171
8	LIMPIEZA: La lonchera deberá estar limpia por dentro y por fuera.	52	30,4	119	69,6	171
9	ENVASE DE LOS ALIMENTOS: Los envases deberán estar cerrados en forma hermética, envueltos con papel o papel aluminio, protegidos, así mismo los cubiertos deberán estar limpios.	49	28,7	122	71,3	171

Fuente: Instrumento de recopilación de datos en las madres. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto.
Elaborado por: Minaya, L. Pérez, J. Vásquez, S. modificado por Blas Fl. - 2018

TABLA N° 5

DIMENSIONES DEL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS

SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309

JARDÍN PILOTO, Tacna - 2018

	Cumplimiento de Lonchera Saludable					
	No cumple		Si cumple		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Contenido de los alimentos	112	65,5	59	34,5	171	100,0
Conservación de los alimentos	36	21,1	135	78,9	171	100,0

Fuente: Instrumento de recopilación de datos en las madres. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto.

Elaborado por: Minaya, L. Pérez, J. Vásquez, S. modificado por Blas Fl. - 2018

En la Tabla N° 5, se muestra sobre las dimensiones del cumplimiento de lonchera saludable, donde el 65,5% de madres encuestadas en la I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, no cumplen con los alimentos o contenido correcto de la lonchera y 34,5% sí cumple.

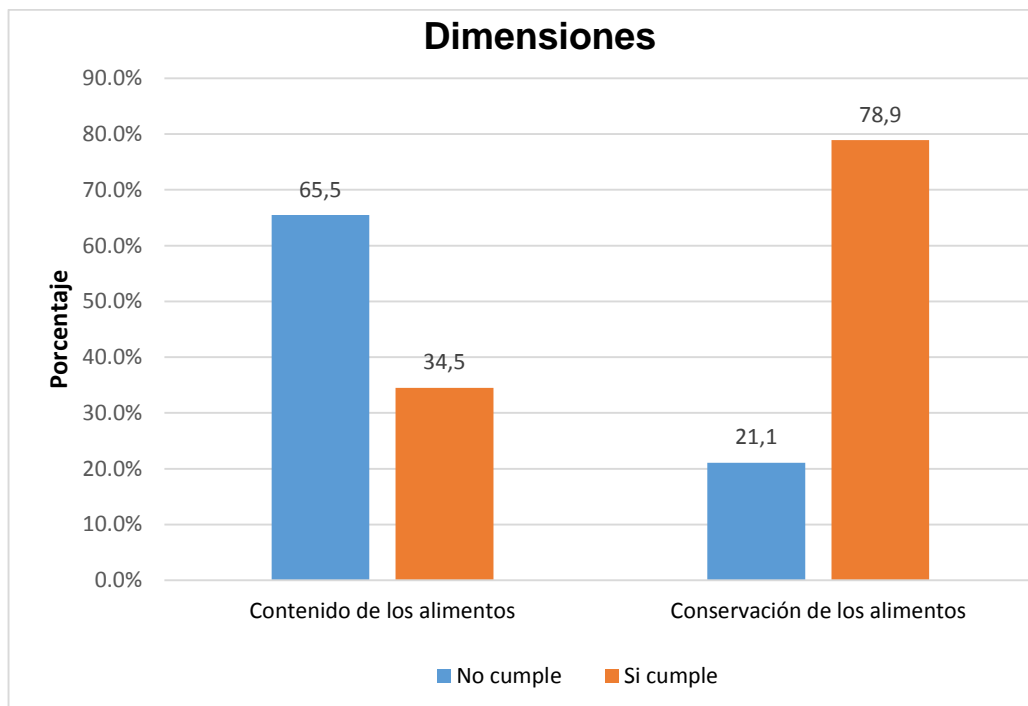
En cuanto a la presentación y conservación de la lonchera saludable, el 78,9% de madres no cumple con los parámetros básicos y 21,1% si cumple.

GRÁFICO N° 5

DIMENSIONES DEL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS

SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309

JARDÍN PILOTO, Tacna - 2018



Fuente: Tabla N° 5

TABLA N° 6

**RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE
LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309
JARDÍN PILOTO, TACNA -2018.**

Nivel de conocimiento	Cumplimiento de Lonchera Saludable					
	No cumple		Si cumple		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Bajo	22	71,0	9	29,0	31	100,0
Medio	32	47,8	35	52,2	67	100,0
Alto	31	42,5	42	57,5	73	100,0
Total	85	49,7	86	50,3	171	100,0

Fuente: Instrumento de recopilación de datos en las madres. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto.

Elaborado por: Minaya,L. Pérez,J. Vásquez,S. modificado por Blas Fl. - 2018

Prueba de Chi Cuadrado: $X^2 = 7,238$; G.L.= 2; $p=0,027 < 0,05$

En la Tabla N° 6, se observa que, de 31 madres con bajo nivel de conocimiento, el 71% no cumple con enviar una lonchera saludable y 29% si cumple.

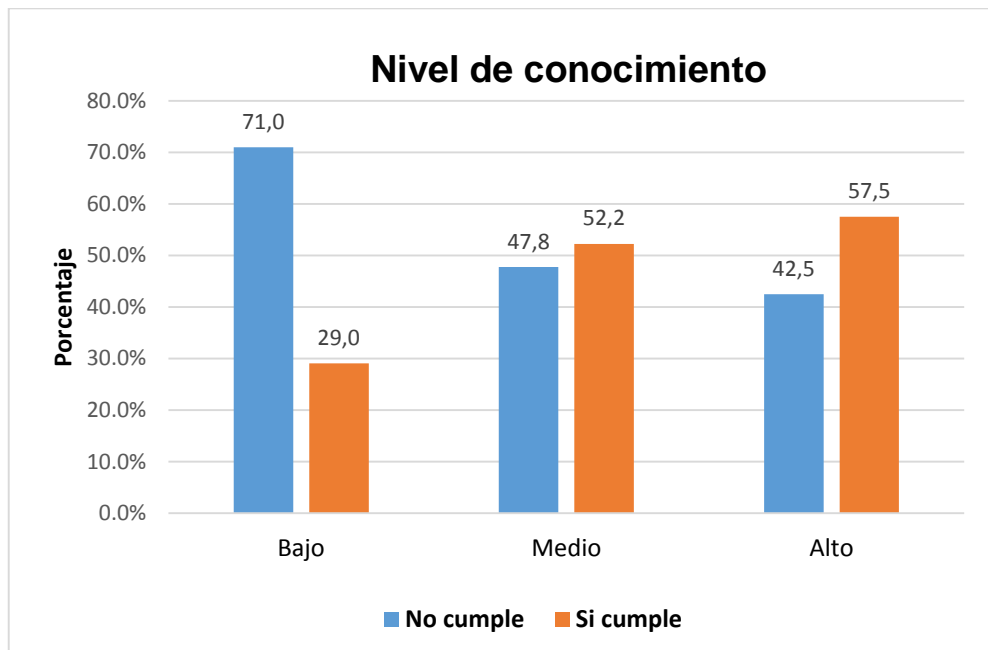
De 67 madres con nivel de conocimiento medio, el 52,2% si cumple con enviar una lonchera saludable a la I. E. I. N° 309 Jardín Piloto y 47,8% no

cumple. Y, de 73 madres con nivel de conocimiento alto, el 57,5% si cumple con enviar una lonchera saludable y 42,5% no cumple.

Al evaluar con la prueba Chi cuadrado de independencia de factores, se evidencia que existe relación estadística significativa ($p=0,027 < 0,05$) entre el nivel de conocimiento y el cumplimiento de lonchera saludable en madres de la I. E. I. N° 309 Jardín Piloto.

GRÁFICO N° 6

RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDÍN PILOTO, TACNA -2018.



Fuente: Tabla N° 6

4.2. Prueba de hipótesis

Hipótesis:

- H_0 = No Existe relación significativa entre el conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna -2018.
- H_1 = Existe relación significativa entre el conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres. I.E.I. N°309 Jardín Piloto, Tacna - 2018.

Sea $\alpha = 0,05$.

- **Prueba Estadística:** Chi cuadrado de independencia de factores

$$X^2 = \sum \frac{(O - E)^2}{E}$$

- **Distribución de la prueba estadística:** Cuando H_0 es verdadera, X^2 sigue una distribución aproximadamente X^2 con $(r-1)(c-1) = 2$ grados libertad.
- **Regla de decisión:** Se rechaza H_0 si el valor de X^2 es mayor o igual que **5,99**.

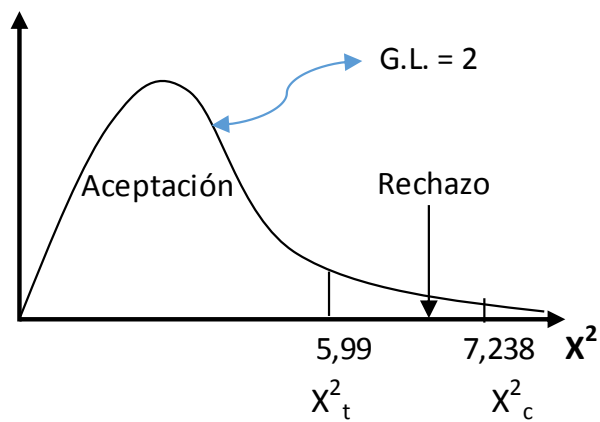
- **Cálculo de la Prueba estadística:**

Nivel de conocimiento y Cumplimiento de Lonchera Saludable

			Cumplimiento de Lonchera Saludable		Total
			No cumple	Si cumple	
Nivel de conocimiento en LS	Bajo	Observado	22	9	31
		Esperado	15,4	15,6	31,0
	Medio	Observado	32	35	67
		Esperado	33,3	33,7	67,0
	Alto	Observado	31	42	73
		Esperado	36,3	36,7	73,0
Total		Observado	85	86	171
		Esperado	85,0	86,0	171,0

Prueba de Chi-cuadrado $X^2=7,238$ **G.L.= 2** $p = 0,027 < 0,05$

- **Decisión estadística:** Se Rechaza H_0 porque **5,99** es menor que **7,238** y el valor p es $< 0,05$.



Conclusión:

Se concluye que H_0 es falsa, y que existe relación significativa entre el nivel de conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres I.E.I. N°309 Jardín Piloto, Tacna – 2018.

4.3. Discusión de los resultados

El tema de conocimientos y cumplimiento sobre lonchera saludarle es de suma importancia en la salud de los pre escolares, porque da un aporte considerable de nutrición que favorece a la población más joven con el fin de tener futura población sin problemas de peso, por lo que en nuestro análisis consideramos como referencia lo reportado en la literatura a nivel internacional, nacional y regional que han sido incluidos en los antecedentes de la investigación.

En la **tabla Nº 1**, se evidenció que hubo un predominio de madres con nivel de conocimiento alto sobre las loncheras saludables (42,7%) a nivel medio (39,2%), mientras que el nivel bajo fue representado por la minoría (18,1%).

El resultado difiere del obtenido por Colquehuanca, Z. (14), que en madres con niños de 4 a 5 años de educación inicial de la I.E.A. Túpac Amaru y la I.E. Nº 305 Juliana, concluyó que el 54,4% de madres de niños de la I.E.I. Nº305 presentaron un nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras nutritivas en un nivel de conocimiento medio, mientras que el 67,3% de madres de niños de la I.E.I. Adventista Túpac Amaru presentó un nivel de conocimiento bajo.

El resultado también difiere al reportado por Garibay, L. (15), San Juan de Lurigancho Lima”, quien concluyó que el 72,5% presento un nivel de conocimiento inadecuado sobre la preparación de la lonchera escolar.

Un resultado casi similar fue el de Mendoza, M. (16), quien concluyó que el nivel de conocimientos sobre alimentación infantil de madres de niños con estado nutricional normal fue adecuado en 81,7%, y en madres de niños con sobrepeso fue adecuado en 59,1%.

El resultado es casi similar al de Baracco, Ochoa, Romero (12), en padres sobre la alimentación en niños en edad escolar Mendoza, Argentina, concluyó que los niños mantienen una adecuada alimentación ya que respetan los horarios y raciones de comidas diarias a pesar de no tener al alcance una variedad de alimentos debido a que los ingresos económicos de sus tutores no son elevados y se encuentran a grandes distancias de los mercados centrales.

El conocimiento es lo que pensamos que son las cosas, la relación entre sujeto y objeto que se aproxima a lo que es la realidad. No es la realidad misma, es un acercamiento a ella, condición que hace que el conocimiento se distinga de la verdad (23).

Por tanto, se puede concluir que en la I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, es mayor el nivel de conocimiento de las madres sobre lonchera saludable, influyendo positivamente en la salud del niño. Además, se puede afirmar que quienes no tienen un completo conocimiento sobre loncheras saludables se verán afectado la salud de sus niños.

En la **tabla N° 3**, se resalta que el 50,3% de madres en la I. E. I. N° 309 Jardín Piloto de Tacna sí cumplen con enviar una lonchera saludable y el 49,7% no cumple. Analizando específicamente por dimensiones en la **tabla**

Nº 5, cabe destacar que el 65,5% de madres encuestadas no cumplen con los alimentos o contenido correcto de la lonchera. Y, respecto a la conservación de los alimentos de la lonchera saludable, el 78,9% de madres no cumple con los parámetros básicos.

El resultado difiere de lo reportado por Andrade, M. (11) que, en los padres de familia en la ciudad de Quito, concluyó que los resultados demuestran el no cumplimiento de las recomendaciones nutricionales establecidas por Ministerio de Salud Pública para los refrigerios de los niños.

El cumplimiento es hacer aquello que determina una obligación, una ley, una orden, un castigo, un compromiso, una promesa. Es la acción de cumplir con la preparación de una lonchera nutritiva con el aporte caloría que necesita el estudiante (46).

A pesar que la mayoría de madres cumplieron con enviar una lonchera saludable a sus hijos, existe otro porcentaje donde se puede observar que no cumplieron con enviar una lonchera saludable, esto podría ser relevante para el adecuado desempeño y desarrollo del pre escolar a nivel social, educativo, etc.

Entonces podemos concluir que las madres de la I.E.I. Nº 309 Jardín Piloto cumplieron con enviar una lonchera saludable y con esto se logra tener niños con requerimientos nutricionales adecuados para su desempeño escolar.

En la **tabla N° 6**, se evidenció que el nivel de conocimiento de las madres sobre lonchera saludable es alto (42,7%) en relación al cumplimiento de las loncheras saludables (57,5%).

El resultado difiere de lo reportado por Pérez, et al (20), que en madres de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial Nuestra Señora de Fátima, Comas. Lima, concluyeron que no existe relación entre el nivel de conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial Nuestra Señora de Fátima en el distrito de Comas.

También difiere de Aráuz, G. (10) en Ecuador, concluyó que los conocimientos alimentarios de las madres no se relacionan con el estado nutricional de los hijos.

Por tanto, se concluye que si existe relación entre el nivel de conocimiento y el cumplimiento de lonchera saludable en madres de la I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna-2018.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

Después de analizar los resultados de la presente investigación se llega a las siguientes conclusiones:

- El conocimiento sobre loncheras saludables que predominó en las madres. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto de Tacna, fue de nivel alto (42,7%).
- Las madres de la I.E.I. N° 309 Jardín Piloto de Tacna, si cumplen con enviar una lonchera saludable (50,3%).
- El nivel de conocimiento de las madres sobre lonchera saludable es alto (42,7%) en relación al cumplimiento de las loncheras saludables (57,5%). Se determinó que existe relación significativa entre el nivel de conocimiento y cumplimiento sobre loncheras saludables en las madres.

5.2. Recomendaciones

- Para mejorar y reforzar los conocimientos de las madres de familia con respecto a loncheras saludables, nutrición y alimentación, la enfermera debe realizar mensualmente sesiones educativas, campañas, entre otras actividades que plasmen el adecuado conocimiento del contenido de una lonchera saludable.
- Una de las principales funciones de la enfermera es ejecutar actividades de promoción y fomento de la salud de la persona, familia y comunidad, por tanto, la enfermera debe contribuir con las instituciones educativas, revisando las loncheras a la hora del recreo a fin de supervisar el cumplimiento de las loncheras saludables y de esta manera fomentar hábitos saludables en las madres de familia.
- Realizar estudios similares en diferentes poblaciones y en diversos estratos socioeconómicos para poder medir los niveles de conocimiento y cumplimiento de las loncheras saludables

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Santillana Marín E, Jiménez-Cruz A, Bacardí-Gascón M. *Programas para mejorar el contenido nutricional de las fiambreras (loncheras)*. [Online] Acceso 13 de junio de 2018. Disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/3092/309230209006.pdf>.
2. saludable INdSoapere. [Online] Acceso 13 de junio de 2018. Disponible en: <https://web.ins.gob.pe/es/prensa/noticia/instituto-nacional-de-salud-ofrece-alternativas-para-el-refrigerio-escolar-saludable>.
3. Conductas para Preparar Loncheras Mediante un Programa de Intervención Educativa Sobre Nutrición con Madres de Preescolares. [Online]. Acceso 13 de junio de 2018. Disponible en: <http://www.medigraphic.com/pdfs/bolclinhosinfson/bis-2010/bis101f.pdf>.
4. Abril-Valdez E. *Promoción de hábitos saludables en escolares de Hermosillo*. [Online]. Acceso 13 de junio de 2018. Disponible en: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1561-30032012000300010.
5. Luque Rodriguez J. *El conocimiento*. [Online]. Acceso 17 de junio de 2018. Disponible en:

<http://personal.us.es/jluque/Libros%20y%20apuntes/1994%20Conocimiento.pdf>.

6. Gonzales Sanchez J. *Los niveles de conocimiento El Aleph en la innovación curricular*. [Online]. Acceso 17 de junio de 2018. Disponible en: <http://www.scielo.org.mx/pdf/ie/v14n65/v14n65a9.pdf>.
7. ABC D. [Online] Acceso 17 de junio de 18. Disponible en: <https://www.definicionabc.com/general/cumplimiento.php>.
8. Definicion.de. [Online] Acceso 17 de junio de 2018. Disponible en: <https://definicion.de/cumplimiento/>.
9. Tobar Carzola Wj. *El nivel de conocimientos de las madres en la alimentación de niños de 1 a 5 años atendidos en el subcentro San Pedro N° 15, en la ciudad de guayaquil.- en el período de junio a septiembre del 2015*. Tesis Licenciatura. Universidad Católica de Santiago de Guayaquil , 2015.
10. Baracco AdV. *Conocimiento de los padres sobre la alimentación en niños en edad escolar*. Tesis Licenciatura. Universidad Nacional de Cuyo, 2014

11. Colquehuanca Colque Zi. *Conocimiento sobre preparación de loncheras nutritivas en madres con niños de 4 a 5 años de educación inicial de la Institucion Educativa Adventista Túpac Amaru y la Institución Educativa N° 305.* Tesis Licenciatura.Universidad Peruana Unión, 2014.
12. Reyes Oré Sk. *Efectividad de una intervención educativa en el mejoramiento de los conocimientos y prácticas sobre la preparación de la lonchera, que tienen las madres de preescolares en una institución educativa privada en Santa Anita-Lima.* Tesis Licenciatura.Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2015..
13. Minaya; Perez; Vásquez . *Relación entre el nivel de conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial Nuestra Señora De Fátima, Comas.* Tesis Licenciatura. Universidad de Ciencias y Humanidades,2015.
14. Andrade Mt. *Determinación de la composición nutricional de los refrigerios enviados por los padres de familia con los parámetros del Ministerio de Salud Pública y su relación con el estado nutricional en la ciudad de Quito, periodo enero – febrero 2016.* Tesis Licenciatura.Universidad Catolica de Ecuador, 2016

15. Mendoza Flores Me. *Conocimiento de las madres sobre la alimentación infantil y su impacto en el estado nutricional del pre escolar. Hospital Santa Gema – Yurimaguas.* Tesis grado academico. Universidad Cesar Vallejo, 2016.
16. Merino Valles Bsl. *Efectividad de un programa educativo en el conocimiento materno sobre alimentación saludable y estado nutricional de preescolares.* Tesis Maestria.Universidad Nacional de Trujillo, 2016.
17. Chunga Tume Cz. *Efectividad de una intervención educativa sobre preparación de loncheras saludables en las madres de niños en edad preescolar de la Institución Educativa Inicial N° 1447 San José - La unión.* Tesis Licenciatura.Universidad Nacional de Piura, 2017
18. Garibay Gonzales Lm. *Conocimientos de las madres sobre la preparación de loncheras escolares de niños en edad preescolar, en el PRONOEI Aldeas Infantiles, San Juan de Lurigancho .* Tesis Licenciatura. Univesridad Cesar Vallejo,2017.
19. Otiniano García Nme. *Efecto de una Intervención Educativa en el nivel de conocimiento de las madres y el valor nutritivo de las loncheras en los niños de 6 a 7 años de la Institución Educativa “Fe*

- y Alegría n°63” – Alto Trujillo*. Tesis Licenciatura. Universidad Cesar Vallejo, 2016.
20. Huayllacayán, Susan; Mora ,Yhovana. *Relación entre conocimiento materno sobre loncheras escolares y estado nutricional de estudiantes de primaria de la Institución Educativa N° 6069 Pachacútec*. Tesis Licenciatura. Escuela de Enfermería de Padre Luis Tezza, 2014.
21. Aristizábal Hoyos Gp. *El modelo de promoción de la salud de Nola Pender. Una reflexión en torno a su comprensión*. [Online].Acceso 23 de julio de 2018. Disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/3587/358741840003.pdf>.
22. Vasquez Mendez M. [Online].Acceso 24 de 07 de 2018. Disponible en: <http://teoriasdeenfermeriauns.blogspot.com/2012/06/nola-pender.html>.
23. Filosofía. [Online] Acceso 23 de julio de 2018. Disponible en: <https://filosofia.laguia2000.com/diccionario-de-filosofia/el-conocimiento>.
24. Conocimiento según Kant PAyF. [Online] Acceso 23 de julio de 2018. Disponible en: <https://www.taringa.net/posts/apuntes-y->

monografias/4816613/Conocimiento-segun-Kant-Platon-Aristoteles-y-Foucault.html.

25. Amaguaya Ve. *Características del Conocimiento Filosófico*. [Online] Acceso 23 de julio de 2018. Disponible en: <https://es.scribd.com/document/192618617/Caracteristicas-del-conocimiento-filosofico>.
26. Significados. [Online] Acceso 23 de julio de 2018. Disponible en: <https://www.significados.com/conocimiento-cientifico/>.
27. Bernardo Gómez J. *Conocimiento Vulgar*. [Online] Acceso 27 de 07de 2018. Disponible en: <https://es.scribd.com/document/266169029/Conocimiento-Vulgar>.
28. Aparco Quispe S. *Loncheras Nutritivas*. [Online] Acceso 27 de julio de 2018. Disponible en: <http://loncherasconalimentosnutritivos.blogspot.com/p/definicion.html>.
29. Huerta E. Rpp - *¿Qué es una lonchera saludable?* [Online] Acceso 27 de julio de 2018. Disponible en: <https://vital.rpp.pe/salud/que-es-una-lonchera-saludable-noticia-337797>.

30. Municipalidad de Miraflores - *Manual del kiosco y lonchera escolar saludable Gerencia de Desarrollo Humano* – 2012. [Online] Acceso 27 de julio de 2018. Disponible en: http://www.miraflores.gob.pe/Manual_del_kiosco_y_lonchera_saludable.pdf.
31. Ministerio De Salud - Documento Tecnico *Lineamientos De Gestion Dela Estrategia Sanitaria De Alimentacion Y Nutricion Saludable*. Lima – 2011 [Online] Acceso 03 de Agosto de 2018. Disponible en: https://www.minsa.gob.pe/portalweb/06prevencion/est_san/archivo/Lineamientos%20_ESNANS_FINAL.pdf.
32. Organización Panamericana De La Salud - *Investigaciones Operativas en Salud y Nutrición de la Niñez en el Perú 2008*. [Online] Acceso 03 de agosto de 2018. Disponible en: http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/490_MINSA1415.pdf.
33. Prescolar, Escolar, Adolescente, Adulto Sano Y Trabajador. [Online] Acceso 03 de agosto de 2018. Disponible en: <http://www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/pdvedado/prescolar.pdf>.
34. Las 4 etapas del desarrollo cognitivo de Jean Piaget. [Online] Acceso 08 de agosto de 2018. Disponible en:

<https://psicologiaymente.com/desarrollo/etapas-desarrollo-cognitivo-jean-piaget>.

35. Erikson E. *La Teoría del Desarrollo Psicosocial* . [Online] Acceso 08 de agosto de 2018. Disponible en: <https://psicologiaymente.com/desarrollo/teoria-del-desarrollo-psicosocial-erikson>.
36. Freud S. *Las 5 etapas del desarrollo psicosexual de Sigmund Freud*. [Online] Acceso 08 de agosto de 2018. Disponible en: <https://psicologiaymente.com/psicologia/etapas-desarrollo-psicosexual-sigmund-freud>.
37. Kohlberg L. *La teoría del desarrollo moral de Lawrence Kohlberg*. [Online] Acceso 08 de agosto de 2018. Disponible en: <https://psicologiaymente.com/desarrollo/teoria-desarrollo-moral-lawrence-kohlberg>.
38. Familia y Salud, DESARROLLO psicomotor en el preescolar (2 a 5 años). [Online] Acceso 11 de agosto de 2018. Disponible en: <http://www.familiaysalud.es/crecemos/el-preescolar-2-5-anos/desarrollo-psicomotor-en-el-preescolar-2-5-anos>.

39. Nuestros hijos; Desarrollo cognitivo en el niño preescolar. [Online] Acceso 11 de agosto de 2018. Disponible en: <http://www.nuestroshijos.do/formacion/colegios/desarrollo-cognitivo-en-el-nino-preescolar>.
40. Cervera J. *Adquisición y desarrollo del lenguaje en preescolar e inicial*. [Online] Acceso 11 de agosto de 2018. Disponible en: <http://biblioteca.org.ar/libros/132266.pdf>.
41. Nctsn. *Desarrollo Sexual y Conducta en los Niños*. [Online] Acceso 14 de agosto de 2018. Disponible en: <http://www.ncsby.org/sites/default/files/Spanish%20Sexual%20Development%20and%20Behavior%20in%20Children%20--%20NCTSN%20NCSBY.pdf>.
42. Medline Plus. [Online] Acceso 14 de agosto de 2018. Disponible en: <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/002013.htm>.
43. Mejor Salud. [Online] Acceso 14 de 08de 2018. Disponible en: <https://mejorconsalud.com/alimentacion-saludable-para-ninos/>.
44. Contigo Salud, Vivir Mejor. [Online] Acceso 14 de 08de 2018. Disponible en: <http://www.contigosalud.com/alimentacion-en-ninos-2-a-5-anos>.

45. EcuRed. [Online] Acceso 16 de 08de 2018. Disponible en:
<https://www.ecured.cu/Conocimiento>.
46. DefinicionABC. [Online] Acceso 17 de 08de 2018. Disponible en:
<https://www.definicionabc.com/general/implementar.php>.
47. DefinicionABC. [Online] Acceso 17 de 08de 2018. Disponible en:
<https://www.definicionabc.com/general/madre.php>.
48. ConceptoDefinicionDE. [Online] Acceso 17 de 08de 2018.
Disponible en: <https://conceptodefinicion.de/preescolar/>.
49. Manual metodologico para el investigador cientifico. [Online] Acceso
16 de agosto de 2018. Disponible en <http://www.eumed.net/libros-gratis/2010e/816/CLASIFICACION%20DE%20DANKHE%201986.htm>).

ANEXOS

ANEXO N°1

MUESTRA

DISTRIBUCION DE LA POBLACION DE ESTUDIO DE LA I. E. I. N° 309 JARDÍN PILOTO.TACNA-2018

Edad	Sección	Total de Matriculados	Número de encuestados	%
3 años	Los Talentosos	23	23	13,5
3 años	Rayitos de Luz	23	23	13,5
4 años	Niños Exploradores	23	23	13,5
4 años	Niños laboriosos	24	22	12,9
4 años	Líderes	22	21	12,3
5 años	Ositos amorosos	19	17	9,9
5 años	Semillitas de amor	22	21	12,3
5 años	Niños Creativos	23	21	12,3
Total		179	171	100,0

Fuente: Distribución de los pre escolares de la. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna- 2018.
Elaborado por: Blas F.

Para el tamaño de muestra se tomó el 100% de la totalidad de población. Las madres de familia de hijos que asisten a la I.E.I. N° 309 Jardín Piloto fueron de 179. Logando encuestar a 171 madres de familia dentro de los diferentes salones.

ANEXO N° 2

INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

INSTRUMENTO - A

**UNIVERSIDAD NACIONAL JORGE BASADRE GROHMANN
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA**

CUESTIONARIO DE CONOCIMIENTO DE LONCHERAS SALUDABLES

Estimada madre de familia: Buenos días, a continuación, se presentan una serie de preguntas que serán contestadas con sinceridad. La información que usted proporcione será de carácter anónimo, le agradezco anticipadamente su colaboración. Marque con un aspa (x), la respuesta que usted crea conveniente. (Solo 1 alternativa)

A. Datos Generales:

- ❖ Edad de la madre
 - a) 18 – 29
 - b) 30 – 59
 - c) 60 a más

- ❖ Grado de instrucción:
 - a) Primaria completa
 - b) Primaria incompleta
 - c) Secundaria completa
 - d) Secundaria incompleta
 - e) Universitario superior completa
 - f) Universitario superior incompleta

- ❖ Lugar de procedencia:
 - a) Tacna
 - b) Puno
 - c) Arequipa
 - d) Otros: _____

- ❖ Número de hijos:
 - a) 1

- b) 2
 - c) 3
 - d) De 4 a más
- ❖ Ocupación:
 - a) Dependiente
 - b) Independiente
 - c) Trabajo temporal
 - a) Ama de casa
 - ❖ ¿Quién prepara generalmente la lonchera?
 - a) Papá
 - b) Mamá
 - c) Hermanos mayores
 - d) Otros: _____
 - ❖ ¿Dónde prepara la lonchera?
 - a) En casa
 - b) El colegio le da los alimentos
 - c) Lo compra en la tienda/mercado
 - d) Lo compra en la carreta que está afuera de la institución
 - e) No lleva lonchera

B. Datos Específicos:

1. La Lonchera es un grupo de alimentos que ayudan al niño a:
 - a) Mejorar el rendimiento escolar
 - b) Calmar el hambre del día
 - c) Reemplazar al desayuno
 - d) Complementar al almuerzo
2. ¿Cuáles son los alimentos recomendados para una lonchera saludable?
 - a) Refresco de naranja, galletas envasadas y panetón
 - b) Gaseosa, galletas envasadas y manzana carameleada
 - c) Refresco de naranja/ agua, pan con tortilla de verduras y plátano
 - d) Gaseosa, naranja, pan con hamburguesa y mayonesa
3. Los alimentos que aportan energía al niño son:
 - a) Manzana y fresa
 - b) Quinua y trigo
 - c) Carne y pollo

- d) Pescado y pollo
4. Los alimentos que contribuyen al crecimiento del niño son:
 - a) Naranja y mango
 - b) Yuca y camote
 - c) Pan y guanábana
 - d) Pescado y huevo
 5. Alimentos que protegen a los niños de las enfermedades son:
 - a) Plátano y manzana
 - b) Avena y yuca
 - c) Fideos y pan
 - d) Atún y yogurt
 6. El consumo de queso puede ser reemplazado por:
 - a) Pollo, jamonada, hot dog
 - b) Camote, papa, choclo
 - c) Yogurt, leche
 - d) Arroz, harinas
 7. La bebida que debe enviar a los niños en la lonchera es:
 - a) Gaseosa
 - b) Aguas de fruta natural
 - c) Leche bebible envasada
 - d) Jugos de caja
 8. Tomar líquidos son importantes para los niños, porque les ayudan a:
 - a) Favorecer la digestión de los alimentos
 - b) Prevenir infecciones urinarias y gástricas
 - c) Favorecen la eliminación de orina corporal
 - d) Reponer los líquidos perdidos de la sudoración
 9. ¿Cuántas veces a la semana le envías la lonchera a tu niño?
 - a) Diario
 - b) 3 veces a la semana
 - c) Ocasionalmente
 - d) No quiere llevar lonchera
 10. ¿Cuál de estos alimentos no son recomendados?
 - a) Huevo, torreja de verduras
 - b) Mantequilla, aceitunas
 - c) Sangrecita, yogurt natural
 - d) Hot dog, mayonesa

11. El envase de los alimentos de la lonchera debe ser:
- a) Bolsa de papel
 - b) Envase de vidrio
 - c) Envase de acero inoxidable
 - d) Envase de plástico o bolsa con cierre herméticos

Elaborado por Minaya,L. Pérez,J y Vásquez,S. modificado por Blas,FI.

INSTRUMENTO- B

Lista de chequeo para el cumplimiento de las loncheras saludables

Aula:

Fecha :

Hora:

Instrucciones para el llenado del instrumento:

N°	CONTENIDO DE LOS ALIMENTOS	SI CUMPLE = (2)	NO CUMPLE = (0)
1	ENERGÉTICOS: Trigo, arroz, maíz, avena, maca, quinua, pan, galleta, fideo, papa, camote, yuca, mantequilla, mermelada, manjar blanco y otros.		
2	CONSTRUCTORES: Soya, leche de soya, habas, pescado, atún, pollo, carne, huevo, sangrecita, hígado, leche, queso, yogurt natural , almendras		
3	REGULADORES: Todo tipo de fruta: Naranja, plátano, uva, mango, manzana, pera, piña, sandilla, granadilla, papaya, mandarina, chirimoya, melón, durazno y otros. Todo tipo de verdura: Espinaca, lechuga, brócoli, zanahoria, tomate, cebolla y otros.		
4	LIQUIDOS: Jugo de frutas, agua de frutas, agua hervida, avena, infusiones de hierbas naturales, agua mineral, bebidas hidratantes, manzana con quinua, otros.		
5	ALIMENTOS NO RECOMENDABLES: (Alimentos que no deberían contener en la lonchera) Gaseosa, yogurt artificial, agua de gelatina, refrescos instantáneos, galleta, chocolates, caramelo, chisitos, alcohol derivados, bebida energética, tortas, dulces y otros.		
	CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	SI CUMPLE = (2)	NO CUMPLE = (0)
6	TEMPERATURA: La lonchera deberá presentar una temperatura óptima. Los alimentos calientes deben estar calientes y los alimentos fríos deben estar fríos.		
7	BUEN ESTADO DE ALMACENAMIENTO: Los alimentos deben estar frescos, sin malos olores, sin abolladura, protegidos.		
8	LIMPIEZA: La lonchera deberá estar limpia por dentro y por fuera.		
9	ENVASE DE LOS ALIMENTOS: Los envases deberán estar cerrados en forma hermética, envueltos con papel o papel aluminio, protegidos, así mismo los cubiertos deberán estar limpios.		

Elaborado por Minaya,L. Pérez,J y Vásquez,S. modificado por Blas,Fl.

ANEXO N° 3

CONSENTIMIENTO INFORMADO

UNIVERSIDAD NACIONAL JORGE BASADRE GROHMANN
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA

CONSENTIMIENTO INFORMADO

Por medio de la firma de este documento doy mi consentimiento para participar en la investigación científica Titulada **“CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDIN PILOTO, TACNA-2018”**, siendo desarrollado por la Bachiller de la U.N.J.B.G. Flor María Isabel Blas Alvaro.

Me han explicado con claridad los objetivos del estudio, también me han comunicado cómo será la aplicación de los instrumentos de investigación. Por otra parte, me explicaron que la información que yo proporcione será estrictamente de carácter confidencial para fines de investigación científica.

Por lo anterior acepto voluntariamente participar en dicho estudio.

Firma del participante

Firma del investigador

ANEXO N° 3

FORMATO DE VALIDACIÓN DE JUICIO EXPERTO DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

DATOS GENERALES:

1. **APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO:.....EDAD:.....**
2. **INSTITUCION DONDE LABORA:.....**
3. **TITULO PROFESIONAL:.....**
4. **GRADO ACADEMICO:..... MENCION EN:.....**
5. **TITULO DE LA INVESTIGACIÓN: “CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDÍN PILOTO, TACNA -2018”**

ASPECTOS DE VALIDACION:

	INDICADOR	CRITERIOS	DEFICIENTE 0-20%	REGULAR 21-40%	BUENO 41-60%	MUY BUENO 61-80%	EXCELENTE 81-100%
1.	CLARIDAD	Los ítems están formulados con lenguaje apropiado y entendible					
2.	OBJETIVIDAD	Esta expresado en conductas observables					
3.	PERTINENTE	Es útil y adecuada, las preguntas están relacionadas al tema de investigación					
4.	ORGANIZACIÓN	Hay una secuencia lógica en las preguntas					
5.	SUFICIENCIA	El número de preguntas es adecuado y tiene calidad en la transmisión de las mismas					
6.	INTENCIONALIDAD	El conjunto de ítems del cuestionario cumple en :registrar , estructurar las funciones, la finalidad, organización, tipo de pregunta , características y naturaleza, utilizando las estrategias científicas para alcanzar las metas del estudio de investigación					
7.	CONSISTENCIA	Existe solidez y coherencia entre sus preguntas en función al avance de la ciencia en estudio de la investigación					
8.	COHERENCIA INTERNA	Entre dimensiones, indicadores, ítems, escala y nivel de medición de las variables en estudio de la investigación.					
9.	METODOLOGÍA	Los ítems responden a la temática de estudio que está en relación al proceso del Método Científico(proceso de la investigación)					

10.	INDUCCIÓN A LA RESPUESTA	Entre la comprensión de los ítems y la expresión de la respuesta.					
11.	LENGUAJE	Esta acorde al nivel del que será entrevistado.					

6. **OPINION DE APLICABILIDAD:** a) deficiente..... b) Baja..... C) Regular.....
d) Buena..... e) Muy Buena

7. **PROMEDIO DE VALORACION:**.....**LUGAR Y FECHA:**.....

8. **OBSERVACIONES: General** (Si debe eliminarse o modificarse un ítem por favor indique)

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

FIRMA DEL EXPERTO
DNI:

VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO POR ITEMS

Por favor marque con una (x) la opinión que considere, debe aplicarse en cada ítem y realice si es necesario sus observaciones.

Título de investigación: “Conocimiento relacionado al cumplimiento de las loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna-2018”

INSTRUMENTO 1:

N°	ITEMS	ESCALA			OBSERVACIONES
		APLICABLE	CORREGIR	NO APLICABLE	
		1	2	3	
1	<p>La Lonchera es un grupo de alimentos que ayudan al niño a:</p> <p>e) Mejorar el rendimiento escolar f) Calmar el hambre del día g) Reemplazar al desayuno h) Complementar al almuerzo</p>				
2	<p>¿Cuáles son los alimentos recomendados para una lonchera saludable?</p> <p>e) Refresco de naranja, galletas envasadas y panetón f) Gaseosa, galletas envasadas y manzana carameleada g) Refresco de naranja/ agua, pan con tortilla de verduras y plátano h) Gaseosa, naranja, pan con hamburguesa y mayonesa</p>				
3	<p>Los alimentos que aportan energía al niño son:</p> <p>e) Manzana y fresa f) Quinoa y trigo g) Carne y pollo</p>				

	h) Pescado y pollo				
4	<p>Los alimentos que contribuyen al crecimiento del niño son:</p> <ul style="list-style-type: none"> e) Naranja y mango f) Yuca y camote g) Pan y guanábana h) Pescado y huevo 				
5	<p>Alimentos que protegen a los niños de las enfermedades son:</p> <ul style="list-style-type: none"> e) Plátano y manzana f) Avena y yuca g) Fideos y pan h) Atún y yogurt 				
6	<p>El consumo de queso puede ser reemplazado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> e) Pollo, jamonada, hot dog f) Camote, papa, choclo g) Yogurt, leche h) Arroz, harinas 				
7	<p>La bebida que debe enviar a los niños en la lonchera es:</p> <ul style="list-style-type: none"> e) Gaseosa f) Aguas de fruta natural g) Leche bebible envasada h) Jugos de caja 				
8	<p>Tomar líquidos son importantes para los niños, porque les ayudan a:</p> <ul style="list-style-type: none"> e) Favorecer la digestión de los alimentos f) Prevenir infecciones urinarias y gástricas g) Favorecen la eliminación de orina corporal h) Reponer los líquidos perdidos de la sudoración 				

9	<p>¿Cuántas veces a la semana le envías la lonchera a tu niño?</p> <p>e) Diario f) 3 veces a la semana g) Ocasionalmente h) No quiere llevar lonchera</p>				
10	<p>¿Cuál de estos alimentos no son recomendados?</p> <p>e) Huevo, torreja de verduras f) Mantequilla, aceitunas g) Sangrecita, yogurt natural h) Hot dog, mayonesa</p>				
11	<p>El envase de los alimentos de la lonchera debe ser:</p> <p>e) Bolsa de papel f) Envase de vidrio g) Envase de acero inoxidable h) Envase de plástico o bolsa con cierre herméticos</p>				

Firma y Nombre del Experto

VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO POR ITEMS

Por favor marque con una (x) la opinión que considere, debe aplicarse en cada ítem y realice si es necesario sus observaciones.

Título de investigación: “Conocimiento relacionado al cumplimiento de las loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna-2018”

INSTRUMENTO 2:

N°	ITEMS	ESCALA			OBSERVACIONES
		APLICABLE	CORREGIR	NO APLICABLE	
		1	2	3	
	CONTENIDO DE LOS ALIMENTOS				
1	ENERGÉTICOS: Trigo, arroz, maíz, avena, maca, quinua, pan, galleta, fideo, papa, camote, yuca, mantequilla, mermelada, manjar blanco y otros.				
2	CONSTRUCTORES: Soya, leche de soya, habas, pescado, atún, pollo, carne, huevo, sangrecita, hígado, leche, queso, yogurt natural, almendras				
3	REGULADORES: Todo tipo de fruta: Naranja, plátano, uva, mango, manzana, pera, piña, sandía, granadilla, papaya, mandarina, chirimoya, melón, durazno y otros. Todo tipo de verdura: Espinaca, lechuga, brócoli, zanahoria, tomate, cebolla y otros.				
4	LIQUIDOS: Jugo de frutas, agua de frutas, agua hervida, avena, infusiones de hierbas naturales, agua mineral, bebidas hidratantes, manzana con quinua, otros.				
5	ALIMENTOS NO RECOMENDABLES: (Alimentos que no deberían contener en la lonchera) Gaseosa, yogurt artificial, agua de gelatina, refrescos instantáneos, galleta, chocolates, caramelo,				

	chisitos, alcohol derivados, bebida energética, tortas, dulces y otros.				
	CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
6	TEMPERATURA: La lonchera deberá presentar una temperatura óptima. Los alimentos calientes deben estar calientes y los alimentos fríos deben estar fríos.				
7	BUEN ESTADO DE ALMACENAMIENTO: Los alimentos deben estar frescos, sin malos olores, sin abolladura, protegidos.				
8	LIMPIEZA: La lonchera deberá estar limpia por dentro y por fuera.				
9	ENVASE DE LOS ALIMENTOS: Los envases deberán estar cerrados en forma hermética, envueltos con papel o papel aluminio, protegidos, así mismo los cubiertos deberán estar limpios.				

Firma y Nombre del Experto

**VALIDACIÓN POR CRITERIO PARA INSTRUMENTO DE
CUESTIONARIO**

**ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA
VALIDACION DE JUICIO EXPERTO DESL INSTRUMENTO DE INVESTIGACION**

DATOS GENERALES:

1. APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: LOPEZ PUYCAN LIS ASUNCION EDAD: 57
2. INSTITUCION DONDE LABORA/CARGO: UN 3BG- TACNA
3. TITULO PROFESIONAL ESTADISTICO
4. GRADO ACADEMICO DOCTOR MENCION EN CIENCIAS AMBIENTALES
5. TITULO DE INVESTIGACION: "CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMINETO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDIN PILOTO, TACNA – 2018"
6. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

N°	INDICADORES	CRITERIO	DEFICIENTE 0-20%	BAJA 21-40%	REGULAR 41-60%	BUENA 61-80%	MUY BUENA 81-100%
1	Claridad de la redacción	Esta formulado con lenguaje apropiado y entendible				80	
2	Objetividad	Esta expresado en conductas observables y medibles hacia los objetivos de la investigación					96
3	Pertinencia	Es útil y adecuado, las preguntas están relacionadas al tema de investigación.				80	
4	Organización	Hay una secuencia lógica en las preguntas					97
5	Suficiencia	El número de preguntas es adecuado, tiene calidad en la transmisión de las mismas.				78	
6	Intencionalidad	El conjunto de ítems del cuestionario cumple en: registrar, estructurar las funciones, la finalidad, organización, tipo de preguntas características y naturaleza, utilizando las estrategias científicas para alcanzar las metas de estudio de investigación.				79	
7	Consistencia	Existe solidez y coherencia entre sus preguntas en función al avance de la ciencia en estudio de investigación					96
8	Coherencia interna	Entre dimensiones, indicadores, ítems, escala y nivel de medición de las variables en estudio de la investigación					98
9	Metodología	Los ítems responden a la temática de estudio que está en relación al proceso del método científico (proceso de investigación)				80	
10	Inducción a la respuesta	Entre la comprensión del ítem y la expresión de la respuesta					99
11	Lenguaje	Esta acorde al nivel del que será entrevistado					95

7. OPINION DE APLICABILIDAD: a) Deficiente _____ B) Baja _____ C) Regular _____ D) Buena _____ E) Muy buena

8. PROMEDIO DE VALORACION: 89.7 FECHA Y LUGAR 13-06-18

9. OBSERVACIONES: General (si debe eliminarse o modificarse un ítem por favor indique)

FIRMA Y SELLO DEL EXPERTO INFORMANTE

DNI: 32738182

**ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA
VALIDACION DE JUICIO EXPERTO DESL INSTRUMENTO DE INVESTIGACION**

DATOS GENERALES:


1. APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Flor de María Huenda EDAD: 65 años
2. INSTITUCION DONDE LABORA/CARGO: Red de Salud - Cono Sur
3. TITULO PROFESIONAL Lic. Enfermería
4. GRADO ACADEMICO Bachiller MENCION EN _____
5. TITULO DE INVESTIGACION: "CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDIN PILOTO, TACNA - 2018"
6. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

N°	INDICADORES	CRITERIO	DEFICIENTE 0-20%	BAJA 21-40%	REGULAR 41-60%	BUENA 61-80%	MUY BUENA 81-100%
1	Claridad de la redacción	Esta formulado con lenguaje apropiado y entendible				79	
2	Objetividad	Esta expresado en conductas observables y medibles hacia los objetivos de la investigación				80	
3	Pertinencia	Es útil y adecuado, las preguntas están relacionadas al tema de investigación.					96
4	Organización	Hay una secuencia lógica en las preguntas				80	
5	Suficiencia	El número de preguntas es adecuado, tiene calidad en la transmisión de las mismas.				76	
6	Intencionalidad	El conjunto de ítems del cuestionario cumple en: registrar, estructurar las funciones, la finalidad, organización, tipo de preguntas características y naturaleza, utilizando las estrategias científicas para alcanzar las metas de estudio de investigación.				80	
7	Consistencia	Existe solidez y coherencia entre sus preguntas en función al avance de la ciencia en estudio de investigación				80	
8	Coherencia interna	Entre dimensiones, indicadores, ítems, escala y nivel de medición de las variables en estudio de la investigación					97
9	Metodología	Los ítems responden a la temática de estudio que está en relación al proceso del método científico (proceso de investigación)					91
10	Inducción a la respuesta	Entre la comprensión del ítem y la expresión de la respuesta					96
11	Lenguaje	Esta acorde al nivel del que será entrevistado				80	

7. OPINION DE APLICABILIDAD: a) Deficiente _____ B) Baja _____ C) Regular _____ D) Buena _____ E) Muy buena 85%

8. PROMEDIO DE VALORACION: _____ FECHA Y LUGAR 3-06-18

9. OBSERVACIONES: General (si debe eliminarse o modificarse un ítem por favor indique) _____


 FIRMA Y SELLO DEL EXPERTO INFORMANTE
 DNI: 80472815

**ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA
VALIDACION DE JUICIO EXPERTO DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACION**

DATOS GENERALES:

1. APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Dra Elena Cachicari Vargas EDAD: 58
2. INSTITUCION DONDE LABORA/CARGO: ESEN - FACS - UNIBC
3. TITULO PROFESIONAL: lic Enfermería
4. GRADO ACADEMICO: Dra MENCION EN Enfermería
5. TITULO DE INVESTIGACION: "CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDIN PILOTO, TACNA - 2018"
6. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

N°	INDICADORES	CRITERIO	DEFICIENTE 0-20%	BAJA 21-40%	REGULAR 41-60%	BUENA 61-80%	MUY BUENA 81-100%
1	Claridad de la redacción	Esta formulado con lenguaje apropiado y entendible			60		
2	Objetividad	Esta expresado en conductas observables y medibles hacia los objetivos de la investigación			60		
3	Pertinencia	Es útil y adecuado, las preguntas están relacionadas al tema de investigación.		40			
4	Organización	Hay una secuencia lógica en las preguntas				80	
5	Suficiencia	El número de preguntas es adecuado, tiene calidad en la transmisión de las mismas.			60		
6	Intencionalidad	El conjunto de ítems del cuestionario cumple en: registrar, estructurar las funciones, la finalidad, organización, tipo de preguntas características y naturaleza, utilizando las estrategias científicas para alcanzar las metas de estudio de investigación.			60		
7	Consistencia	Existe solidez y coherencia entre sus preguntas en función al avance de la ciencia en estudio de investigación		40			
8	Coherencia interna	Entre dimensiones, indicadores, ítems, escala y nivel de medición de las variables en estudio de la investigación			60		
9	Metodología	Los ítems responden a la temática de estudio que está en relación al proceso del método científico (proceso de investigación)			60		
10	Inducción a la respuesta	Entre la comprensión del ítem y la expresión de la respuesta			60		
11	Lenguaje	Esta acorde al nivel del que será entrevistado			60		

7. OPINION DE APLICABILIDAD: a) Deficiente _____ B) Baja _____ C) Regular _____ D) Buena E) Muy buena _____

8. PROMEDIO DE VALORACION: 58.1 FECHA Y LUGAR 22/06/2018

9. OBSERVACIONES: General (si debe eliminarse o modificarse un ítem por favor indique) _____

Elena Cachicari Vargas

FIRMA Y SELLO DEL EXPERTO INFORMANTE

DNI: _____

**ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA
VALIDACION DE JUICIO EXPERTO DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACION**

DATOS GENERALES:

1. APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Novly Choque Mamani EDAD: 45a
2. INSTITUCION DONDE LABORA/CARGO: C.S. LA Esperanza - TACNA
3. TITULO PROFESIONAL Licenciada en Enfermería
4. GRADO ACADEMICO Bachiller MENCION EN Enfermería
5. TITULO DE INVESTIGACION: "CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDIN PILOTO, TACNA - 2018"
6. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

N°	INDICADORES	CRITERIO	DEFICIENTE 0-20%	BAJA 21-40%	REGULAR 41-60%	BUENA 61-80%	MUY BUENA 81-100%
1	Claridad de la redacción	Esta formulado con lenguaje apropiado y entendible			60	60	
2	Objetividad	Esta expresado en conductas observables y medibles hacia los objetivos de la investigación		40	50		
3	Pertinencia	Es útil y adecuado, las preguntas están relacionadas al tema de investigación.		0	60	60	
4	Organización	Hay una secuencia lógica en las preguntas			60	0	
5	Suficiencia	El número de preguntas es adecuado, tiene calidad en la transmisión de las mismas.			60	60	
6	Intencionalidad	El conjunto de ítems del cuestionario cumple en: registrar, estructurar las funciones, la finalidad, organización, tipo de preguntas características y naturaleza, utilizando las estrategias científicas para alcanzar las metas de estudio de investigación.			60	60	
7	Consistencia	Existe solidez y coherencia entre sus preguntas en función al avance de la ciencia en estudio de investigación			60		
8	Coherencia interna	Entre dimensiones, indicadores, ítems, escala y nivel de medición de las variables en estudio de la investigación			60		
9	Metodología	Los ítems responden a la temática de estudio que está en relación al proceso del método científico (proceso de investigación)			59		
10	Inducción a la respuesta	Entre la comprensión del ítem y la expresión de la respuesta			60		
11	Lenguaje	Esta acorde al nivel del que será entrevistado				80	

7. OPINION DE APLICABILIDAD: a) Deficiente _____ B) Baja _____ C) Regular - D) Buena _____ E) Muy buena _____
8. PROMEDIO DE VALORACION: 60 FECHA Y LUGAR 5/6/18 C.S. Esperanza
9. OBERVACIONES: General (si debe eliminarse o modificarse un ítem por favor indique) _____


 FIRMA Y SELLO DEL EXPERTO INFORMANTE
 DNI: 00445890

ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA
VALIDACION DE JUICIO EXPERTO DESL INSTRUMENTO DE INVESTIGACION

DATOS GENERALES:

1. APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Esobar Barnejo Ruth EDAD: 46a
2. INSTITUCION DONDE LABORA/CARGO: C.S. La Esperanza
3. TITULO PROFESIONAL Lic. en Nutrición Humana
4. GRADO ACADEMICO _____ MENCIÓN EN _____
5. TITULO DE INVESTIGACION: "CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CÚMPLIMNETO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDIN PILOTO, TACNA – 2018"

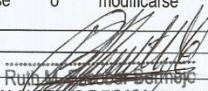
6. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

N°	INDICADORES	CRITERIO	DEFICIENTE 0-20%	BAJA 21-40%	REGULAR 41-60%	BUENA 61-80%	MUY BUENA 81-100%
1	Claridad de la redacción	Esta formulado con lenguaje apropiado y entendible			60		
2	Objetividad	Esta expresado en conductas observables y medibles hacia los objetivos de la investigación				80	
3	Pertinencia	Es útil y adecuado, las preguntas están relacionadas al tema de investigación.			60		
4	Organización	Hay una secuencia lógica en las preguntas				80	
5	Suficiencia	El número de preguntas es adecuado, tiene calidad en la transmisión de las mismas.			60		
6	Intencionalidad	El conjunto de ítems del cuestionario cumple en: registrar, estructurar las funciones, la finalidad, organización, tipo de preguntas características y naturaleza, utilizando las estrategias científicas para alcanzar las metas de estudio de investigación.				80	
7	Consistencia	Existe solidez y coherencia entre sus preguntas en función al avance de la ciencia en estudio de investigación				80	
8	Coherencia interna	Entre dimensiones, indicadores, ítems, escala y nivel de medición de las variables en estudio de la investigación			60		
9	Metodología	Los ítems responden a la temática de estudio que está en relación al proceso del método científico (proceso de investigación)			60		
10	Inducción a la respuesta	Entre la comprensión del ítem y la expresión de la respuesta				80	
11	Lenguaje	Esta acorde al nivel del que será entrevistado			60		

7. OPINION DE APLICABILIDAD: a) Deficiente _____ B) Baja _____ C) Regular _____ D) Buena E) Muy buena _____

8. PROMEDIO DE VALORACION: 69 % FECHA Y LUGAR 16-06-18 C.S. La Esperanza

9. OBERVACIONES: General (si debe eliminarse o modificarse un ítem por favor indique) _____


 FIRMA Y SELLO DEL EXPERTO INFORMANTE
 DNI: 01316035

**VALIDACIÓN POR CRITERIO PARA INSTRUMENTO DE LISTA DE
CHEQUEO**

**ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA
VALIDACION DE JUICIO EXPERTO DESL INSTRUMENTO DE INVESTIGACION**

DATOS GENERALES:

1. APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: LÓPEZ PUYCAN LUIS ASUNCIÓN EDAD: 57
2. INSTITUCION DONDE LABORA/CARGO: UNIBG-TACNA
3. TITULO PROFESIONAL: ESTADÍSTICO
4. GRADO ACADEMICO: DOCTOR MENCION EN CIENCIAS AMBIENTALES
5. TITULO DE INVESTIGACION: "CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDIN PILOTO, TACNA – 2018"
6. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

N°	INDICADORES	CRITERIO	DEFICIENTE 0-20%	BAJA 21-40%	REGULAR 41-60%	BUENA 61-80%	MUY BUENA 81-100%
1	Claridad de la redacción	Esta formulado con lenguaje apropiado y entendible					97
2	Objetividad	Esta expresado en conductas observables y medibles hacia los objetivos de la investigación					99
3	Pertinencia	Es útil y adecuado, las preguntas están relacionadas al tema de investigación.					96
4	Organización	Hay una secuencia lógica en las preguntas				79	
5	Suficiencia	El número de preguntas es adecuado, tiene calidad en la transmisión de las mismas.				75	
6	Intencionalidad	El conjunto de ítems del cuestionario cumple en: registrar, estructurar las funciones, la finalidad, organización, tipo de preguntas características y naturaleza, utilizando las estrategias científicas para alcanzar las metas de estudio de investigación.					95
7	Consistencia	Existe solidez y coherencia entre sus preguntas en función al avance de la ciencia en estudio de investigación					94
8	Coherencia interna	Entre dimensiones, indicadores, ítems, escala y nivel de medición de las variables en estudio de la investigación					99
9	Metodología	Los ítems responden a la temática de estudio que está en relación al proceso del método científico (proceso de investigación)					98
10	Inducción a la respuesta	Entre la comprensión del ítem y la expresión de la respuesta					99
11	Lenguaje	Esta acorde al nivel del que será entrevistado					99

7. OPINION DE APLICABILIDAD: a) Deficiente _____ B) Baja _____ C) Regular _____ D) Buena _____ E) Muy buena

8. PROMEDIO DE VALORACION: 93.1 FECHA Y LUGAR 13-06-18

9. OBSERVACIONES: General (si debe eliminarse o modificarse un ítem por favor indique)

FIRMA Y SELLO DEL EXPERTO INFORMANTE

DNI: 32738082


**ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA
VALIDACION DE JUICIO EXPERTO DESL INSTRUMENTO DE INVESTIGACION**

DATOS GENERALES:

1. APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Flor de María Miranda EDAD: 65 años
2. INSTITUCION DONDE LABORA/CARGO: Red de Salud - como suz
3. TITULO PROFESIONAL: Lic. en Enfermería
4. GRADO ACADEMICO: Bachiller MENCION EN _____
5. TITULO DE INVESTIGACION: "CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDIN PILOTO, TACNA - 2018"
6. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

N°	INDICADORES	CRITERIO	DEFICIENTE 0-20%	BAJA 21-40%	REGULAR 41-60%	BUENA 61-80%	MUY BUENA 81-100%
1	Claridad de la redacción	Esta formulado con lenguaje apropiado y entendible				80	
2	Objetividad	Esta expresado en conductas observables y medibles hacia los objetivos de la investigación					89
3	Pertinencia	Es útil y adecuado, las preguntas están relacionadas al tema de investigación.					90
4	Organización	Hay una secuencia lógica en las preguntas					81
5	Suficiencia	El número de preguntas es adecuado, tiene calidad en la transmisión de las mismas.				79	
6	Intencionalidad	El conjunto de ítems del cuestionario cumple en: registrar, estructurar las funciones, la finalidad, organización, tipo de preguntas características y naturaleza, utilizando las estrategias científicas para alcanzar las metas de estudio de investigación.				80	
7	Consistencia	Existe solidez y coherencia entre sus preguntas en función al avance de la ciencia en estudio de investigación					92
8	Coherencia interna	Entre dimensiones, indicadores, ítems, escala y nivel de medición de las variables en estudio de la investigación					96
9	Metodología	Los ítems responden a la temática de estudio que está en relación al proceso del método científico (proceso de investigación)				79	
10	Inducción a la respuesta	Entre la comprensión del ítem y la expresión de la respuesta					98
11	Lenguaje	Esta acorde al nivel del que será entrevistado					96

7. OPINION DE APLICABILIDAD: a) Deficiente _____ B) Baja _____ C) Regular _____ D) Buena _____ E) Muy buena X
8. PROMEDIO DE VALORACION: 87,27% FECHA Y LUGAR 3-06-2018
9. OBSERVACIONES: General (si debe eliminarse o modificarse un ítem por favor indique) _____


 FIRMA Y SELLO DEL EXPERTO INFORMANTE
 DNI: 00472815

ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA
VALIDACION DE JUICIO EXPERTO DESL INSTRUMENTO DE INVESTIGACION

DATOS GENERALES:

1. APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Dra Elena Calicutani Vargas EDAD: 58
2. INSTITUCION DONDE LABORA/CARGO: ESEN - FACS - UNJBB
3. TITULO PROFESIONAL: Lic. en enfermeria
4. GRADO ACADEMICO: Dra MENCION EN Enfermeria
5. TITULO DE INVESTIGACION: "CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMNETO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDIN PILOTO, TACNA - 2018"
6. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

N°	INDICADORES	CRITERIO	DEFICIENTE 0-20%	BAJA 21-40%	REGULAR 41-60%	BUENA 61-80%	MUY BUENA 81-100%
1	Claridad de la redacción	Esta formulado con lenguaje apropiado y entendible		40			
2	Objetividad	Esta expresado en conductas observables y medibles hacia los objetivos de la investigación			60		
3	Pertinencia	Es útil y adecuado, las preguntas están relacionadas al tema de investigación.			60		
4	Organización	Hay una secuencia lógica en las preguntas			60		
5	Suficiencia	El número de preguntas es adecuado, tiene calidad en la transmisión de las mismas.			60		
6	Intencionalidad	El conjunto de ítems del cuestionario cumple en: registrar, estructurar las funciones, la finalidad, organización, tipo de preguntas características y naturaleza, utilizando las estrategias científicas para alcanzar las metas de estudio de investigación.			60		
7	Consistencia	Existe solidez y coherencia entre sus preguntas en función al avance de la ciencia en estudio de investigación		40			
8	Coherencia interna	Entre dimensiones, indicadores, ítems, escala y nivel de medición de las variables en estudio de la investigación		40			
9	Metodología	Los ítems responden a la temática de estudio que está en relación al proceso del método científico (proceso de investigación)			60		
10	Inducción a la respuesta	Entre la comprensión del ítem y la expresión de la respuesta			60		
11	Lenguaje	Esta acorde al nivel del que será entrevistado			60		

7. OPINION DE APLICABILIDAD: a) Deficiente _____ B) Baja _____ C) Regular x D) Buena _____ E) Muy buena _____

8. PROMEDIO DE VALORACION: 50% FECHA Y LUGAR 22/06/2018

9. OBERVACIONES: General (si debe eliminarse o modificarse un ítem por favor indique) _____

Elena Calicutani
 FIRMA Y SELLO DEL EXPERTO INFORMANTE
 DNI: _____

**ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA
VALIDACION DE JUICIO EXPERTO DESL INSTRUMENTO DE INVESTIGACION**

DATOS GENERALES:

1. APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Choque Mamani Norly EDAD: 45 años
2. INSTITUCION DONDE LABORA/CARGO: C.S. La Esperanza - TILNSA
3. TITULO PROFESIONAL: Licenciada en Enfermería
4. GRADO ACADEMICO: Bachiller MENCIÓN EN: Enfermería
5. TITULO DE INVESTIGACION: "CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDIN PILOTO, TACNA - 2018"

6. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

N°	INDICADORES	CRITERIO	DEFICIENTE 0-20%	BAJA 21-40%	REGULAR 41-60%	BUENA 61-80%	MUY BUENA 81-100%
1	Claridad de la redacción	Esta formulado con lenguaje apropiado y entendible				80	
2	Objetividad	Esta expresado en conductas observables y medibles hacia los objetivos de la investigación					98
3	Pertinencia	Es útil y adecuado, las preguntas están relacionadas al tema de investigación.				80	
4	Organización	Hay una secuencia lógica en las preguntas				80	
5	Suficiencia	El número de preguntas es adecuado, tiene calidad en la transmisión de las mismas.				80	
6	Intencionalidad	El conjunto de ítems del cuestionario cumple en: registrar, estructurar las funciones, la finalidad, organización, tipo de preguntas características y naturaleza, utilizando las estrategias científicas para alcanzar las metas de estudio de investigación.				80	
7	Consistencia	Existe solidez y coherencia entre sus preguntas en función al avance de la ciencia en estudio de investigación			60		
8	Coherencia interna	Entre dimensiones, indicadores, ítems, escala y nivel de medición de las variables en estudio de la investigación				80	
9	Metodología	Los ítems responden a la temática de estudio que está en relación al proceso del método científico (proceso de investigación)				80	
10	Inducción a la respuesta	Entre la comprensión del ítem y la expresión de la respuesta			60		
11	Lenguaje	Esta acorde al nivel del que será entrevistado				80	

7. OPINION DE APLICABILIDAD: a) Deficiente _____ B) Baja _____ C) Regular _____ D) Buena E) Muy buena

8. PROMEDIO DE VALORACION: 78% FECHA Y LUGAR 5/6/18 C.S. La Esperanza

9. OBERVACIONES: General (si debe eliminarse o modificarse un ítem por favor indique)


FIRMA Y SELLO DEL EXPERTO INFORMANTE
DNI: 00445890

**ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA
VALIDACION DE JUICIO EXPERTO DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACION**

DATOS GENERALES:

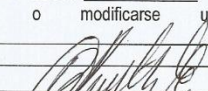
1. APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Escobar Bermejo Ruth EDAD: 46a
2. INSTITUCION DONDE LABORA/CARGO: C.S. La Esperanza
3. TITULO PROFESIONAL Lic. en Nutrición Humana
4. GRADO ACADÉMICO _____ MENCION EN _____
5. TITULO DE INVESTIGACION: "CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDIN PILOTO, TACNA - 2018"
6. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

N°	INDICADORES	CRITERIO	DEFICIENTE 0-20%	BAJA 21-40%	REGULAR 41-60%	BUENA 61-80%	MUY BUENA 81-100%
1	Claridad de la redacción	Esta formulado con lenguaje apropiado y entendible			60		
2	Objetividad	Esta expresado en conductas observables y medibles hacia los objetivos de la investigación			60		
3	Pertinencia	Es útil y adecuado, las preguntas están relacionadas al tema de investigación.			60		
4	Organización	Hay una secuencia lógica en las preguntas				80	
5	Suficiencia	El número de preguntas es adecuado, tiene calidad en la transmisión de las mismas.				80	
6	Intencionalidad	El conjunto de ítems del cuestionario cumple en: registrar, estructurar las funciones, la finalidad, organización, tipo de preguntas características y naturaleza, utilizando las estrategias científicas para alcanzar las metas de estudio de investigación.				80	
7	Consistencia	Existe solidez y coherencia entre sus preguntas en función al avance de la ciencia en estudio de investigación			59		
8	Coherencia interna	Entre dimensiones, indicadores, ítems, escala y nivel de medición de las variables en estudio de la investigación			60		
9	Metodología	Los ítems responden a la temática de estudio que está en relación al proceso del método científico (proceso de investigación)				79	
10	Inducción a la respuesta	Entre la comprensión del ítem y la expresión de la respuesta			60		
11	Lenguaje	Esta acorde al nivel del que será entrevistado				80	

7. OPINION DE APLICABILIDAD: a) Deficiente _____ B) Baja _____ C) Regular _____ D) Buena E) Muy buena _____

8. PROMEDIO DE VALORACION: 69% FECHA Y LUGAR 16-06-18

9. OBSERVACIONES: General (si debe eliminarse o modificarse un ítem por favor indique) _____


 FIRMA Y SELLO DEL EXPERTO INFORMANTE
 DNI: 01316035 C.N.P. 2481

**VALIDACIÓN POR CONTENIDO PARA INSTRUMENTO
CUESTIONARIO**

VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO POR ITEMS

Por favor marque con una (x) la opinión que considere, debe aplicarse en cada ítem y realice si es necesario sus observaciones.

Conocimiento relacionado al cumplimiento de las loncheras saludables en
 Título de investigación: Las madres I.EI N° 309 Jardín Piloto, Tarma - 2018
 INSTRUMENTO 1: Conocimiento de las loncheras saludables

N°	ITEMS	ESCALA			OBSERVACIONES
		APLICABLE	CORREGIR	NO APLICABLE	
		1	2	3	
1	La Lonchera es un grupo de alimentos que ayudan al niño a: a) Mejorar el rendimiento escolar b) Calmar el hambre del día c) Reemplazar al desayuno d) Complementar al almuerzo	x			
2	¿Cuáles son los alimentos recomendados para una lonchera saludable? a) Refresco de naranja, galletas envasadas y panetón b) Gaseosa, galletas envasadas y manzana carameleada c) Refresco de naranja/ agua, pan con tortilla de verduras y plátano d) Gaseosa, naranja, pan con hamburguesa y mayonesa		x		
3	Los alimentos que aportan energía al niño son: a) Manzana y fresa b) Quinua y trigo c) Carne y pollo d) Pescado y pollo			x	
4	Los alimentos que contribuyen al crecimiento del niño son: a) Naranja y mango b) Yuca y camote c) Pan y guanábana d) Pescado y huevo			x	
5	Alimentos que protegen a los niños de las enfermedades son:	x			

	<ul style="list-style-type: none"> a) Plátano y manzana b) Avena y yuca c) Fideos y pan d) Atún y yogurt 				
6	<p>El consumo de queso puede ser reemplazado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Pollo, jamonada, hot dog b) Camote, papa, choclo c) Yogurt, leche d) Arroz, harinas 	x			
7	<p>La bebida que debe enviar a los niños en la lonchera es:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Gaseosa b) Aguas de fruta natural c) Leche bebible envasada d) Jugos de caja 	x			
8	<p>Tomar líquidos son importantes para los niños, porque les ayudan a:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Favorecer la digestión de los alimentos b) Prevenir infecciones urinarias y gástricas c) Favorecen la eliminación de orina corporal d) Reponer los líquidos perdidos de la sudoración 	x			
9	<p>¿Cuántas veces a la semana le envías la lonchera a tu niño?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Diario b) 3 veces a la semana c) Ocasionalmente d) No quiere llevar lonchera 	x			
10	<p>¿Cuál de estos alimentos no son recomendados?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Huevo, torreja de verduras b) Mantequilla, aceitunas c) Sangrecita, yogurt natural d) Hot dog, mayonesa 	x			
11	<p>El envase de los alimentos de la lonchera debe ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Bolsa de papel b) Envase de vidrio c) Envase de acero inoxidable d) Envase de plástico o bolsa con cierre herméticos 	x			



Firma y nombre del Experto
 LUIS LÓPEZ PUYCAN

VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO POR ITEMS

Por favor marque con una (x) la opinión que considere, debe aplicarse en cada ítem y realice si es necesario sus observaciones.

Conocimiento relacionado al cumplimiento de las loncheras saludables
 Título de investigación: en las madres I.E.T. N° 309 Jardín Piloto, Tacna - 2018
 INSTRUMENTO 1: Conocimiento de las loncheras saludables

N°	ITEMS	ESCALA			OBSERVACIONES
		APLICABLE	CORREGIR	NO APLICABLE	
		1	2	3	
1	La Lonchera es un grupo de alimentos que ayudan al niño a: a) Mejorar el rendimiento escolar b) Calmar el hambre del día c) Reemplazar al desayuno d) Complementar al almuerzo	1			
2	¿Cuáles son los alimentos recomendados para una lonchera saludable? a) Refresco de naranja, galletas envasadas y panetón b) Gaseosa, galletas envasadas y manzana carameleada c) Refresco de naranja/ agua, pan con tortilla de verduras y plátano d) Gaseosa, naranja, pan con hamburguesa y mayonesa	1			
3	Los alimentos que aportan energía al niño son: a) Manzana y fresa b) Quinoa y trigo c) Carne y pollo d) Pescado y pollo	1			
4	Los alimentos que contribuyen al crecimiento del niño son: a) Naranja y mango b) Yuca y camote c) Pan y guanábana d) Pescado y huevo	1			
5	Alimentos que protegen a los niños de las enfermedades son:	1			

	<ul style="list-style-type: none"> a) Plátano y manzana b) Avena y yuca c) Fideos y pan d) Atún y yogurt 				
6	<p>El consumo de queso puede ser reemplazado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Pollo, jamonada, hot dog b) Camote, papa, choclo c) Yogurt, leche d) Arroz, harinas 	1			
7	<p>La bebida que debe enviar a los niños en la lonchera es:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Gaseosa b) Aguas de fruta natural c) Leche bebible envasada d) Jugos de caja 	1			
8	<p>Tomar líquidos son importantes para los niños, porque les ayudan a:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Favorecer la digestión de los alimentos b) Prevenir infecciones urinarias y gástricas c) Favorecen la eliminación de orina corporal d) Reponer los líquidos perdidos de la sudoración 	1			
9	<p>¿Cuántas veces a la semana le envías la lonchera a tu niño?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Diario b) 3 veces a la semana c) Ocasionalmente d) No quiere llevar lonchera 	1			
10	<p>¿Cuál de estos alimentos no son recomendados?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Huevo, torreja de verduras b) Mantequilla, aceitunas c) Sangrecita, yogurt natural d) Hot dog, mayonesa 	1			
11	<p>El envase de los alimentos de la lonchera debe ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Bolsa de papel b) Envase de vidrio c) Envase de acero inoxidable d) Envase de plástico o bolsa con cierre herméticos 	1			

REGISTRADO NACIONAL DE SALUD TACHA
 RD RED DONO SUR

 Miranda S.
 20-SEP-2014

Firma y nombre del Experto

VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO POR ITEMS

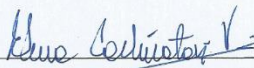
Por favor marque con una (x) la opinión que considere, debe aplicarse en cada ítem y realice si es necesario sus observaciones.

Título de investigación:

INSTRUMENTO 1:

N°	ITEMS	ESCALA			OBSERVACIONES
		APLICABLE	CORREGIR	NO APLICABLE	
		1	2	3	
1	La Lonchera es un grupo de alimentos que ayudan al niño a: a) Mejorar el rendimiento escolar b) Calmar el hambre del día c) Reemplazar al desayuno d) Complementar al almuerzo	X			
2	¿Cuáles son los alimentos recomendados para una lonchera saludable? a) Refresco de naranja, galletas envasadas y panetón b) Gaseosa, galletas envasadas y manzana carameleada c) Refresco de naranja/ agua, pan con tortilla de verduras y plátano d) Gaseosa, naranja, pan con hamburguesa y mayonesa	X			
3	Los alimentos que aportan energía al niño son: a) Manzana y fresa b) Quinoa y trigo c) Carne y pollo d) Pescado y pollo	X			
4	Los alimentos que contribuyen al crecimiento del niño son: a) Naranja y mango b) Yuca y camote c) Pan y guanábana d) Pescado y huevo	X			
5	Alimentos que protegen a los niños de las enfermedades son:	X			

	<ul style="list-style-type: none"> a) Plátano y manzana b) Avena y yuca c) Fideos y pan d) Atún y yogurt 				
6	<p>El consumo de queso puede ser reemplazado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Pollo, jamonada, hot dog b) Camote, papa, choclo c) Yogurt, leche d) Arroz, harinas 	X			
7	<p>La bebida que debe enviar a los niños en la lonchera es:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Gaseosa b) Aguas de fruta natural c) Leche bebible envasada d) Jugos de caja 	X			
8	<p>Tomar líquidos son importantes para los niños, porque les ayudan a:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Favorecer la digestión de los alimentos b) Prevenir infecciones urinarias y gástricas c) Favorecen la eliminación de orina corporal d) Reponer los líquidos perdidos de la sudoración 	X			
9	<p>¿Cuántas veces a la semana le envías la lonchera a tu niño?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Diario b) 3 veces a la semana c) Ocasionalmente d) No quiere llevar lonchera 	X			
10	<p>¿Cuál de estos alimentos no son recomendados?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Huevo, torreja de verduras b) Mantequilla, aceitunas c) Sangrecita, yogurt natural d) Hot dog, mayonesa 	X			
11	<p>El envase de los alimentos de la lonchera debe ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Bolsa de papel b) Envase de vidrio c) Envase de acero inoxidable d) Envase de plástico o bolsa con cierre herméticos 	X			


 Firma y nombre del Experto


VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO POR ITEMS

Por favor marque con una (x) la opinión que considere, debe aplicarse en cada ítem y realice si es necesario sus observaciones.

Título de investigación: *Conocimiento relacionado al cumplimiento de las loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna - 2018*

N°	ITEMS	ESCALA			OBSERVACIONES
		APLICABLE	CORREGIR	NO APLICABLE	
		1	2	3	
1	La Lonchera es un grupo de alimentos que ayudan al niño a: a) Mejorar el rendimiento escolar b) Calmar el hambre del día c) Reemplazar al desayuno d) Complementar al almuerzo	✓			
2	¿Cuáles son los alimentos recomendados para una lonchera saludable? a) Refresco de naranja, galletas envasadas y panetón b) Gaseosa, galletas envasadas y manzana carameleada c) Refresco de naranja/ agua, pan con tortilla de verduras y plátano d) Gaseosa, naranja, pan con hamburguesa y mayonesa		✓		
3	Los alimentos que aportan energía al niño son: a) Manzana y fresa b) Quinoa y trigo c) Carne y pollo d) Pescado y pollo		✓		
4	Los alimentos que contribuyen al crecimiento del niño son: a) Naranja y mango b) Yuca y camote c) Pan y guanábana d) Pescado y huevo	✓			
5	Alimentos que protegen a los niños de las enfermedades son:	✓			

	<ul style="list-style-type: none"> a) Plátano y manzana b) Avena y yuca c) Fideos y pan d) Atún y yogurt 				
6	<p>El consumo de queso puede ser reemplazado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Pollo, jamonada, hot dog b) Camote, papa, choclo c) Yogurt, leche d) Arroz, harinas 	/			
7	<p>La bebida que debe enviar a los niños en la lonchera es:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Gaseosa b) Aguas de fruta natural c) Leche bebible envasada d) Jugos de caja 	/			
8	<p>Tomar líquidos son importantes para los niños, porque les ayudan a:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Favorecer la digestión de los alimentos b) Prevenir infecciones urinarias y gástricas c) Favorecen la eliminación de orina corporal d) Reponer los líquidos perdidos de la sudoración 	/			
9	<p>¿Cuántas veces a la semana le envías la lonchera a tu niño?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Diario b) 3 veces a la semana c) Ocasionalmente d) No quiere llevar lonchera 	/			
10	<p>¿Cuál de estos alimentos no son recomendados?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Huevo, torreja de verduras b) Mantequilla, aceitunas c) Sangrecita, yogurt natural d) Hot dog, mayonesa 	/			
11	<p>El envase de los alimentos de la lonchera debe ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Bolsa de papel b) Envase de vidrio c) Envase de acero inoxidable d) Envase de plástico o bolsa con cierre herméticos 	/			



Firma y nombre del Experto

Norby Choque Mamani
00445890

VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO POR ITEMS

Por favor marque con una (x) la opinión que considere, debe aplicarse en cada ítem y realice si es necesario sus observaciones.

Título de investigación: *Conocimiento relacionado al cumplimiento de las loncheras saludables en las madres I.E. N° 309 Jardín Piloto*

INSTRUMENTO 1:

N°	ITEMS	ESCALA			OBSERVACIONES
		APLICABLE	CORREGIR	NO APLICABLE	
		1	2	3	
1	La Lonchera es un grupo de alimentos que ayudan al niño a: a) Mejorar el rendimiento escolar b) Calmar el hambre del día c) Reemplazar al desayuno d) Complementar al almuerzo	X			
2	¿Cuáles son los alimentos recomendados para una lonchera saludable? a) Refresco de naranja, galletas envasadas y panetón b) Gaseosa, galletas envasadas y manzana carameleada c) Refresco de naranja/ agua, pan con tortilla de verduras y plátano d) Gaseosa, naranja, pan con hamburguesa y mayonesa		X		
3	Los alimentos que aportan energía al niño son: a) Manzana y fresa b) Quinoa y trigo c) Carne y pollo d) Pescado y pollo	X			
4	Los alimentos que contribuyen al crecimiento del niño son: a) Naranja y mango b) Yuca y camote c) Pan y guanábana d) Pescado y huevo	X			
5	Alimentos que protegen a los niños de las enfermedades son:	X			

	<ul style="list-style-type: none"> a) Plátano y manzana b) Avena y yuca c) Fideos y pan d) Atún y yogurt 				
6	<p>El consumo de queso puede ser reemplazado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Pollo, jamonada, hot dog b) Camote, papa, choclo c) Yogurt, leche d) Arroz, harinas 	X			
7	<p>La bebida que debe enviar a los niños en la lonchera es:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Gaseosa b) Aguas de fruta natural c) Leche bebible envasada d) Jugos de caja 	X			
8	<p>Tomar líquidos son importantes para los niños, porque les ayudan a:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Favorecer la digestión de los alimentos b) Prevenir infecciones urinarias y gástricas c) Favorecen la eliminación de orina corporal d) Reponer los líquidos perdidos de la sudoración 	X			
9	<p>¿Cuántas veces a la semana le envías la lonchera a tu niño?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Diario b) 3 veces a la semana c) Ocasionalmente d) No quiere llevar lonchera 	X			
10	<p>¿Cuál de estos alimentos no son recomendados?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Huevo, torreja de verduras b) Mantequilla, aceitunas c) Sangrecita, yogurt natural d) Hot dog, mayonesa 	X			
11	<p>El envase de los alimentos de la lonchera debe ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Bolsa de papel b) Envase de vidrio c) Envase de acero inoxidable d) Envase de plástico o bolsa con cierre herméticos 	X			


RUIR...
...bar Benito
...I.P. 2481
 Firma y nombre del Experto

**VALIDACIÓN POR CONTENIDO PARA INSTRUMENTO DE LISTA DE
CHEQUEO**

VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO POR ITEMS

Por favor marque con una (x) la opinión que considere, debe aplicarse en cada ítem y realice si es necesario sus observaciones.

Conocimiento relacionado al cumplimiento de las loncheras saludables

Título de investigación: en las madres IEF N° 309 Saram Piloto MACA - 2018

INSTRUMENTO 1: Cumplimiento de las loncheras saludables en las madres

N°	ITEMS	ESCALA			OBSERVACIONES
		APLICABLE	CORREGIR	NO APLICABLE	
		1	2	3	
CONTENIDO DE LOS ALIMENTOS					
1	ENERGÉTICOS: Trigo, arroz, maíz, avena, maca, quinua, pan, galleta, fideo, papa, camote, yuca, mantequilla, mermelada, manjar blanco y otros.	X			
2	CONSTRUCTORES: Soya, leche de soya, habas, pescado, atún, pollo, carne, huevo, sangrecita, hígado, leche, queso, yogurt natural, almendras	X			
3	REGULADORES: Todo tipo de fruta: Naranja, plátano, uva, mango, manzana, pera, piña, sandía, granadilla, papaya, mandarina, chirimoya, melón, durazno y otros. Todo tipo de verdura: Espinaca, lechuga, brócoli, zanahoria, tomate, cebolla y otros.	X			
4	LIQUIDOS: Jugo de frutas, agua de frutas, agua hervida, avena, infusiones de hierbas naturales, agua mineral, bebidas hidratantes, manzana con quinua, otros.	X			
5	ALIMENTOS NO RECOMENDABLES: (Alimentos que no deberían contener en la lonchera) Gaseosa, yogurt artificial, agua de gelatina, refrescos instantáneos, galleta, chocolates, caramelo, chisitos, alcohol derivados, bebida energética, tortas, dulces y otros.	X			
CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS					
6	TEMPERATURA: La lonchera deberá presentar una temperatura óptima. Los alimentos calientes deben estar calientes y los alimentos fríos deben estar fríos.	X			
7	BUEN ESTADO DE ALMACENAMIENTO: Los alimentos deben estar frescos, sin malos olores, sin abolladura, protegidos.	X			
8	LIMPIEZA: La lonchera deberá estar limpia por dentro y por fuera.	X			
9	ENVASE DE LOS ALIMENTOS: Los envases deberán estar cerrados en forma hermética, envueltos con papel o papel aluminio, protegidos, así mismo los cubiertos deberán estar limpios.	X			



Firma y nombre del Experto
Luis López Puycan

VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO POR ITEMS

Por favor marque con una (x) la opinión que considere, debe aplicarse en cada ítem y realice si es necesario sus observaciones.

Título de investigación: *Conocimiento relacionado al cumplimiento de las loncheras saludables en las madres*
INSTRUMENTO 1: *Cumplimiento de las loncheras saludables en las madres*

N°	ITEMS	ESCALA			OBSERVACIONES
		APLICABLE	CORREGIR	NO APLICABLE	
		1	2	3	
CONTENIDO DE LOS ALIMENTOS					
1	ENERGÉTICOS: Trigo, arroz, maíz, avena, maca, quinua, pan, galleta, fideo, papa, camote, yuca, mantequilla, mermelada, manjar blanco y otros.	✓			
2	CONSTRUCTORES: Soya, leche de soya, habas, pescado, atún, pollo, carne, huevo, sangrecita, hígado, leche, queso, yogurt natural, almendras	✓			
3	REGULADORES: Todo tipo de fruta: Naranja, plátano, uva, mango, manzana, pera, piña, sandía, granadilla, papaya, mandarina, chirimoya, melón, durazno y otros. Todo tipo de verdura: Espinaca, lechuga, brócoli, zanahoria, tomate, cebolla y otros.	✓			
4	LIQUIDOS: Jugo de frutas, agua de frutas, agua hervida, avena, infusiones de hierbas naturales, agua mineral, bebidas hidratantes, manzana con quinua, otros.	✓			
5	ALIMENTOS NO RECOMENDABLES: (Alimentos que no deberían contener en la lonchera) Gaseosa, yogurt artificial, agua de gelatina, refrescos instantáneos, galleta, chocolates, caramelo, chisitos, alcohol derivados, bebida energética, tortas, dulces y otros.	✓			
CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS					
6	TEMPERATURA: La lonchera deberá presentar una temperatura óptima. Los alimentos calientes deben estar calientes y los alimentos fríos deben estar fríos.	✓			
7	BUEN ESTADO DE ALMACENAMIENTO: Los alimentos deben estar frescos, sin malos olores, sin abolladura, protegidos.	✓			
8	LIMPIEZA: La lonchera deberá estar limpia por dentro y por fuera.	✓			
9	ENVASE DE LOS ALIMENTOS: Los envases deberán estar cerrados en forma hermética, envueltos con papel o papel aluminio, protegidos, así mismo los cubiertos deberán estar limpios.	✓			

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD TACHA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Firma y nombre del Experto

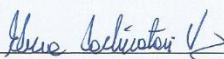
VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO POR ITEMS

Por favor marque con una (x) la opinión que considere, debe aplicarse en cada ítem y realice si es necesario sus observaciones.

Título de investigación:

INSTRUMENTO 2:

N°	ITEMS	ESCALA			OBSERVACIONES
		APLICABLE	CORREGIR	NO APLICABLE	
		1	2	3	
CONTENIDO DE LOS ALIMENTOS					
1	ENERGÉTICOS: Trigo, arroz, maíz, avena, maca, quinua, pan, galleta, fideo, papa, camote, yuca, mantequilla, mermelada, manjar blanco y otros.	x			
2	CONSTRUCTORES: Soya, leche de soya, habas, pescado, atún, pollo, carne, huevo, sangrecita, hígado, leche, queso, yogurt natural, almendras	x			
3	REGULADORES: Todo tipo de fruta: Naranja, plátano, uva, mango, manzana, pera, piña, sandía, granadilla, papaya, mandarina, chirimoya, melón, durazno y otros. Todo tipo de verdura: Espinaca, lechuga, brócoli, zanahoria, tomate, cebolla y otros.	x			
4	LIQUIDOS: Jugo de frutas, agua de frutas, agua hervida, avena, infusiones de hierbas naturales, agua mineral, bebidas hidratantes, manzana con quinua, otros.	x			
5	ALIMENTOS NO RECOMENDABLES: (Alimentos que no deberían contener en la lonchera) Gaseosa, yogurt artificial, agua de gelatina, refrescos instantáneos, galleta, chocolates, caramelo, chisitos, alcohol derivados, bebida energética, tortas, dulces y otros.	x			
CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS					
6	TEMPERATURA: La lonchera deberá presentar una temperatura óptima. Los alimentos calientes deben estar calientes y los alimentos fríos deben estar fríos.	x			
7	BUEN ESTADO DE ALMACENAMIENTO: Los alimentos deben estar frescos, sin malos olores, sin abolladura, protegidos.	x			
8	LIMPIEZA: La lonchera deberá estar limpia por dentro y por fuera.	x			
9	ENVASE DE LOS ALIMENTOS: Los envases deberán estar cerrados en forma hermética, envueltos con papel o papel aluminio, protegidos, así mismo los cubiertos deberán estar limpios.	x			


 Firma y nombre del Experto

VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO POR ITEMS

Por favor marque con una (x) la opinión que considere, debe aplicarse en cada ítem y realice si es necesario sus observaciones.

Título de investigación: *Conocimiento relacionado al cumplimiento de los loncheros saluables en las madres I.G.T. N°309 Jarcuñ Piloto, Tarma -2018*
INSTRUMENTO 2:

N°	ITEMS	ESCALA			OBSERVACIONES
		APLICABLE	CORREGIR	NO APLICABLE	
		1	2	3	
CONTENIDO DE LOS ALIMENTOS					
1	ENERGÉTICOS: Trigo, arroz, maíz, avena, maca, quinua, pan, galleta, fideo, papa, camote, yuca, mantequilla, mermelada, manjar blanco y otros.	/			
2	CONSTRUCTORES: Soya, leche de soya, habas, pescado, atún, pollo, carne, huevo, sangrecita, hígado, leche, queso, yogurt natural, almendras	/			
3	REGULADORES: Todo tipo de fruta: Naranja, plátano, uva, mango, manzana, pera, piña, sandilla, granadilla, papaya, mandarina, chirimoya, melón, durazno y otros. Todo tipo de verdura: Espinaca, lechuga, brócoli, zanahoria, tomate, cebolla y otros.	/			
4	LIQUIDOS: Jugo de frutas, agua de frutas, agua hervida, avena, infusiones de hierbas naturales, agua mineral, bebidas hidratantes, manzana con quinua, otros.	/			
5	ALIMENTOS NO RECOMENDABLES: (Alimentos que no deberían contener en la lonchera) Gaseosa, yogurt artificial, agua de gelatina, refrescos instantáneos, galleta, chocolates, caramelo, chisitos, alcohol derivados, bebida energética, tortas, dulces y otros.	/			
CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS					
6	TEMPERATURA: La lonchera deberá presentar una temperatura óptima. Los alimentos calientes deben estar calientes y los alimentos fríos deben estar fríos.	/			
7	BUEN ESTADO DE ALMACENAMIENTO: Los alimentos deben estar frescos, sin malos olores, sin abolladura, protegidos.	/			
8	LIMPIEZA: La lonchera deberá estar limpia por dentro y por fuera.	/			
9	ENVASE DE LOS ALIMENTOS: Los envases deberán estar cerrados en forma hermética, envueltos con papel o papel aluminio, protegidos, así mismo los cubiertos deberán estar limpios.	/			

Firma y nombre del Experto

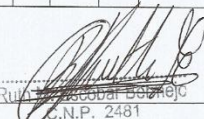
Nory Cheque Mamani
00445890

VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTO DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO POR ITEMS

Por favor marque con una (x) la opinión que considere, debe aplicarse en cada ítem y realice si es necesario sus observaciones.

Copocumento Relacionado al cumplimiento de las loncheros saludables
 Título de investigación: en las madres I.E.I N° 309 Jardín Piloto
INSTRUMENTO 2:

N°	ITEMS	ESCALA			OBSERVACIONES
		APLICABLE	CORREGIR	NO APLICABLE	
		1	2	3	
CONTENIDO DE LOS ALIMENTOS					
1	ENERGÉTICOS: Trigo, arroz, maíz, avena, maca, quinua, pan, galleta, fideo, papa, camote, yuca, mantequilla, mermelada, manjar blanco y otros.	X			
2	CONSTRUCTORES: Soya, leche de soya, habas, pescado, atún, pollo, carne, huevo, sangrecita, hígado, leche, queso, yogurt natural, almendras	X			
3	REGULADORES: Todo tipo de fruta: Naranja, plátano, uva, mango, manzana, pera, piña, sandía, granadilla, papaya, mandarina, chirimoya, melón, durazno y otros. Todo tipo de verdura: Espinaca, lechuga, brócoli, zanahoria, tomate, cebolla y otros.	X			
4	LIQUIDOS: Jugo de frutas, agua de frutas, agua hervida, avena, infusiones de hierbas naturales, agua mineral, bebidas hidratantes, manzana con quinua, otros.	X			
5	ALIMENTOS NO RECOMENDABLES: (Alimentos que no deberían contener en la lonchera) Gaseosa, yogurt artificial, agua de gelatina, refrescos instantáneos, galleta, chocolates, caramelo, chisitos, alcohol derivados, bebida energética, tortas, dulces y otros.	X			
CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS					
6	TEMPERATURA: La lonchera deberá presentar una temperatura óptima. Los alimentos calientes deben estar calientes y los alimentos fríos deben estar fríos.	X			
7	BUEN ESTADO DE ALMACENAMIENTO: Los alimentos deben estar frescos, sin malos olores, sin abolladura, protegidos.	X			
8	LIMPIEZA: La lonchera deberá estar limpia por dentro y por fuera.	X			
9	ENVASE DE LOS ALIMENTOS: Los envases deberán estar cerrados en forma hermética, envueltos con papel o papel aluminio, protegidos, así mismo los cubiertos deberán estar limpios.	X			



 C.N.P. 2481

Firma y nombre del Experto

ANEXO N° 5

VALIDEZ DE CRITERIO

PROCEDIMIENTO PARA EL INSTRUMENTO DE CUESTIONARIO

Indicador	Juez 1	Juez 2	Juez 3	Juez 4	Juez 5	Promedio
1	60	79	60	60	80	67,8
2	80	80	60	40	96	71,2
3	60	96	40	60	80	67,2
4	80	80	80	60	97	79,4
5	60	76	60	60	78	66,8
6	80	80	60	60	79	71,8
7	80	80	40	60	96	71,2
8	60	97	60	60	98	75,0
9	60	91	60	59	80	70,0
10	80	96	60	60	99	79,0
11	60	80	60	80	95	75,0

$$CPR = \frac{\sum Ppri/N = \left(\frac{67.8}{100}\right) + \left(\frac{71.2}{100}\right) + \left(\frac{67.2}{100}\right) + \left(\frac{79.4}{100}\right) + \left(\frac{66.8}{100}\right) + \left(\frac{71.8}{100}\right) + \left(\frac{71.2}{100}\right) + \left(\frac{75}{100}\right) + \left(\frac{70}{100}\right) + \left(\frac{79}{100}\right) + \left(\frac{75}{100}\right)}{11}$$

CPR $\frac{7,94}{11}$ **0,72** esto significa que es instrumento de buena validez y concordancia alta

PRI= proporción de rangos de cada ítem. Es el promedio de rango de cada ítem dividido entre el puntaje máximo de la escala evaluativa de los ítems.

$$CPR = \frac{\sum PRI / J}{K}$$

Donde:

CPR = Coeficiente de proporción de rango.

\sum PRI = sumatoria del promedio de rango.

J = N° de expertos o jueces.

K = N° de ítems.

< 0,40 Validez y concordancia baja
 0,40 -
 0,60 Validez y concordancia moderada
 0,60-0,80 Validez y concordancia alta
 > 0,80 Validez y concordancia muy alta

PROCEDIMIENTO PARA EL INSTRUMENTO DE LISTA DE CHEQUEO

Indicador	Juez 1	Juez 2	Juez 3	Juez 4	Juez 5	Promedio
1	60	80	40	80	97	7,4
2	60	89	60	98	99	8,2
3	60	90	60	80	96	77,2
4	80	81	60	80	79	76,0
5	80	79	60	80	75	74,8
6	80	80	60	80	95	79,0
7	59	92	40	60	94	69,0
8	60	96	40	80	99	75,0
9	79	79	60	80	98	79,2
10	60	98	60	60	99	75,4
11	80	96	60	80	99	83

$$CPR = \frac{\sum Ppri/N = \left(\frac{71.4}{100}\right) + \left(\frac{81.2}{100}\right) + \left(\frac{77.2}{100}\right) + \left(\frac{76}{100}\right) + \left(\frac{74.8}{100}\right) + \left(\frac{79}{100}\right) + \left(\frac{69}{100}\right) + \left(\frac{75}{100}\right) + \left(\frac{79.2}{100}\right) + \left(\frac{75.4}{100}\right) + \left(\frac{83}{100}\right)}{11}$$

CPR $\frac{8,412}{11}$ **0,76** esto significa que es instrumento de buena validez y concordancia alta

PRI= proporción de rangos de cada ítem. Es el promedio de rango de cada ítem dividido entre el puntaje máximo de la escala evaluativa de los ítems.

$$CPR = \frac{\sum PRI / J}{K}$$

Donde:

CPR = Coeficiente de proporción de rango.

\sum PRI = sumatoria del promedio de rango.

J = N° de expertos o jueces.

K = N° de ítems.

< 0,40 Validez y concordancia baja
 0,40 -
 0,60 Validez y concordancia moderada
 0,60-0,80 Validez y concordancia alta
 > 0,80 Validez y concordancia muy alta

ANEXO N° 6

VALIDEZ DE CONTENIDO

- CUESTIONARIO DE CONOCIMIENTO

N° de Ítems	validación por contenidos					Promedios
	Juez 1	Juez 2	Juez 3	Juez 4	Juez 5	
1. La Lonchera es un grupo de alimentos que ayudan al niño a:	1	1	1	1	1	0,03125
2. Cuáles son los alimentos recomendados para una lonchera saludable?	1	1	1	1	1	0,03125
3. Los alimentos que aportan energía al niño son:	1	1	1	1	1	0,03125
4. Los alimentos que contribuyen al crecimiento del niño son:	1	1	1	1	1	0,03125
5. Alimentos que protegen a los niños de las enfermedades son:	1	1	1	1	1	0,03125
6. El consumo de queso puede ser reemplazado por:	1	1	1	1	1	0,03125
7. La bebida que debe enviar a los niños en la lonchera es:	1	1	1	1	1	0,03125
8. Tomar líquidos son importantes para los niños, porque les ayudan a:	1	1	1	1	1	0,03125
9. ¿Cuántas veces a la semana le envías la lonchera a tu niño?	1	1	1	1	1	0,03125
10. ¿Cuál de estos alimentos no son recomendados?	1	1	1	1	1	0,03125
11. El envase de los alimentos de la lonchera debe ser:	1	1	1	1	1	0,03125
						0,34375

$$P = \frac{\text{Suma}}{11} = \frac{0,34375}{11} = 0,03125$$

Si P es menor de 0,05 entonces la prueba binomial es significativa

- LISTA DE CHEQUEO DE CUMPLIMIENTO

Nº de Ítems	validación por contenidos					Promedios
	Juez 1	Juez 2	Juez 3	Juez 4	Juez 5	
ENERGÉTICOS: Trigo, arroz, maíz, avena, maca, quinua, pan, galleta, fideo, papa, camote, yuca, mantequilla, mermelada, manjar blanco y otros.	1	1	1	1	1	0,03125
CONSTRUCTORES: Soya, leche de soya, habas, pescado, atún, pollo, carne, huevo, sangrecita, hígado, leche, queso, yogurt natural, almendras	1	1	1	1	1	0,03125
REGULADORES: Todo tipo de fruta: Naranja, plátano, uva, mango, manzana, pera, piña, sandilla, granadilla, papaya, mandarina, chirimoya, melón, durazno y otros. Todo tipo de verdura: Espinaca, lechuga, brócoli, zanahoria, tomate, cebolla y otros.	1	1	1	1	1	0,03125
LIQUIDOS: Jugo de frutas, agua de frutas, agua hervida, avena, infusiones de hierbas naturales, agua mineral, bebidas hidratantes, manzana con quinua, otros.	1	1	1	1	1	0,03125
ALIMENTOS NO RECOMENDABLES: (Alimentos que no deberían contener en la lonchera) Gaseosa, yogurt artificial, agua de gelatina, refrescos instantáneos, galleta, chocolates, caramelo, chisitos, alcohol derivados, bebida energética, tortas, dulces y otros.	1	1	1	1	1	0,03125
TEMPERATURA: La lonchera deberá presentar una temperatura óptima. Los alimentos calientes deben estar calientes y los alimentos fríos deben estar fríos.	1	1	1	1	1	0,03125
BUEN ESTADO DE ALMACENAMIENTO: Los alimentos deben estar frescos, sin malos olores, sin abolladura, protegidos.	1	1	1	1	1	0,03125
LIMPIEZA: La lonchera deberá estar limpia por dentro y por fuera.	1	1	1	1	1	0,03125
ENVASE DE LOS ALIMENTOS: Los envases deberán estar cerrados en forma hermética, envueltos con papel o papel aluminio, protegidos, así mismo los cubiertos deberán estar limpios.	1	1	1	1	1	0,03125
						0,28125

$$P = \frac{\text{Suma}}{9} = \frac{0,2815}{9} = 0,03128$$

Si P es menor de 0,05 entonces la prueba binomial es significativa

ANEXO N° 7

VALIDEZ DE CONSTRUCTO

- CUESTIONARIO DE CUMPLIMIENTO

Prueba de KMO y Bartlett		
Medida Kaiser-Meyer-Olkin de adecuación de muestreo		0,567
Prueba de esfericidad de Bartlett	Aprox. Chi-cuadrado	417,445
	gl	55
	Sig.	0,000

- LISTA DE CHEQUEO DE CUMPLIMIENTO

Prueba de KMO y Bartlett		
Medida Kaiser-Meyer-Olkin de adecuación de muestreo		0,557
Prueba de esfericidad de Bartlett	Aprox. Chi-cuadrado	147,985
	gl	36
	Sig.	0,000

ANEXO N° 8

CONFIABILIDAD DEL INSTRUMENTO (PRUEBA PILOTO)

Se utilizó la fórmula de alfa de Cronbach:

$$\alpha = \frac{k}{k - 1} \left[1 - \frac{\sum_{i=1}^k \sigma^2 (i)}{\sigma^2 (X)} \right]$$

Donde:

α : Coeficiente alfa de Cronbach

k : Cantidad de Items del test

$\sum \sigma^2 (X)$: Sumatoria de las varianzas al cuadrado de los puntajes totales (Items)

$\sigma^2 (X_1); \sigma^2 (X_2); \dots \sigma^2 (X_k)$: Varianza de la suma de los Items

Obteniéndose como resultado en el siguiente cuadro:

INSTRUMENTO	Alfa de Cronbach basada en los elementos tipificados	Nº de elementos
CONOCIMIENTOS SOBRE LAS LONCHERAS SALUDABLES	0,833	11
CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES	0,707	9

Tabla A:

Niveles de aceptación según Alfa Cronbach

VALORACIÓN	NIVELES DE ACEPTACIÓN
-1 a 0	No es confiable
0,01 - 0,49	Baja confiabilidad
0,50 - 0,69	Moderada confiabilidad
0,70 - 0,89	Fuerte confiabilidad
0,90 - 1,00	Alta confiabilidad

Fuente: Elaboración propia

FIABILIDAD DEL CUESTIONARIO DE NIVEL DE SATISFACCIÓN DEL USUARIO:

El resultado del coeficiente de Alpha de Cronbach para la variable conocimiento de lonchera saludable se visualiza en la ventana obtenida del Software SPSS V. 23.0

The screenshot shows the IBM SPSS Statistics interface. The main window is titled 'Análisis de fiabilidad' (Reliability Analysis). It contains two tables: 'Resumen del procesamiento de los casos' (Case Processing Summary) and 'Estadísticos de fiabilidad' (Reliability Statistics).

Resumen del procesamiento de los casos

	N	%
Casos Válidos	20	100,0
Excluidos ^a	0	,0
Total	20	100,0

a. Eliminación por lista basada en todas las variables del procedimiento.

Estadísticos de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,833	11

El coeficiente de alfa de Cronbach para la variable conocimiento de lonchera saludable es igual a **0,833**, indica fuerte nivel de confiabilidad del instrumento.

Estadísticos total-elemento

	Media de la escala si se elimina el elemento	Varianza de la escala si se elimina el elemento	Correlación elemento-total corregida	Alfa de Cronbach si se elimina el elemento
Co_1	29,35	46,239	0,405	0,828
Co_2	29,30	49,379	0,215	0,842
Co_3	29,35	52,345	0,015	0,855
Co_4	29,65	38,871	0,787	0,790
Co_5	29,60	48,358	0,245	0,842
Co_6	29,65	42,661	0,712	0,802
Co_7	29,40	44,253	0,532	0,817
Co_8	29,30	46,011	0,545	0,818
Co_9	29,70	43,168	0,700	0,804
Co_10	29,95	42,471	0,719	0,801
Co_11	29,75	39,987	0,720	0,798

Los estadísticos descriptivos y la correlación elemento-total corregida es:

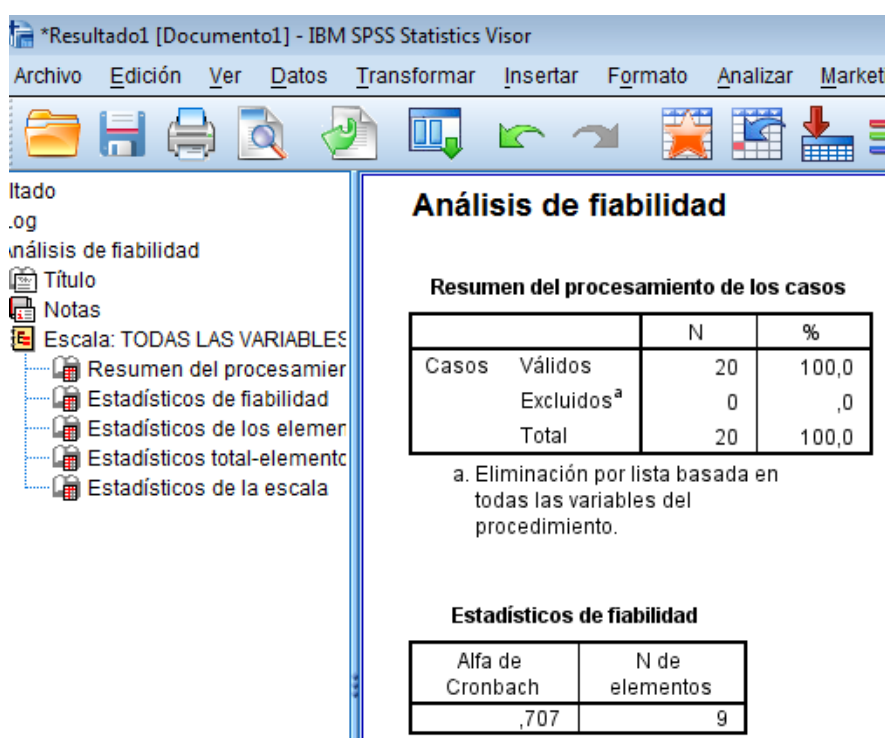
Estadísticos de la escala

Media	Varianza	Desviación típica	N de elementos
32,50	53,421	7,309	11

FIABILIDAD DEL INSTRUMENTO CUMPLIMIENTO DE LONCHERA SALUDABLE

El resultado del coeficiente de Alpha de Cronbach para la variable cumplimiento de lonchera saludable se visualiza en la ventana obtenida del Software SPSS V.

23.0



Análisis de fiabilidad

Resumen del procesamiento de los casos

	N	%
Casos Válidos	20	100,0
Excluidos ^a	0	,0
Total	20	100,0

a. Eliminación por lista basada en todas las variables del procedimiento.

Estadísticos de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,707	9

El coeficiente de alfa de Cronbach para la variable cumplimiento de lonchera saludable es igual a **0,707**, indica fuerte nivel de confiabilidad del instrumento.

Estadísticos total-elemento

	Media de la escala si se elimina el elemento	Varianza de la escala si se elimina el elemento	Correlación elemento-total corregida	Alfa de Cronbach si se elimina el elemento
CLS_1	4,40	5,095	0,167	0,739
CLS_2	4,60	4,147	0,349	0,687
CLS_3	4,80	3,432	0,679	0,613
CLS_4	4,80	3,958	0,373	0,684
CLS_5	4,85	3,608	0,567	0,640
CLS_6	4,85	3,292	0,763	0,592
CLS_7	4,45	4,892	0,008	0,733
CLS_8	5,05	3,945	0,434	0,671
CLS_9	5,00	4,316	0,207	0,716

Los estadísticos descriptivos y la correlación elemento-total corregida es:

Estadísticos de la escala

Media	Varianza	Desviación típica	N de elementos
5,35	4,976	2,231	9

ANEXO N° 9

MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	OPERACIONALIZACIÓN							DISEÑO METODOLÓGICO
			VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEMS	ESCALA VALORATIVA	NIVEL DE MEDICIÓN	
¿Existe relación entre el conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna-2018?	<p>GENERAL Establecer la relación entre el conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna -2018.</p> <p>ESPECIFICO -Identificar el conocimiento sobre loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna – 2018. -Identificar el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto. -Caracterización de las madres de la I.E.I. N° 309 Jardín Piloto. -Establecer la relación entre el conocimiento y cumplimiento sobre loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto.</p>	<p>HIPOTESIS ALTERNA: Existe relación significativa entre el conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres I.E.I. N°309 Jardín Piloto, Tacna – 2018.</p> <p>HIPOTESIS NULA: No existe relación significativa entre el conocimiento y el cumplimiento de las loncheras saludables en las madres I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna - 2018.</p>	<p>INDEPENDIENTE: Conocimiento sobre las loncheras saludables</p> <p>DEPENDIENTE: Cumplimiento de las loncheras saludables en las madres.</p>	<p>Consiste en el resultado de la experiencia organizada y almacenada en nuestra mente (45).</p> <p>Se refiere a la acción y efecto de cumplir con determinada cuestión.se entiende hacer aquello que se prometió o convino (46).</p>	<p>Generalidades de la lonchera</p> <p>Composición de los alimentos</p> <p>Almacenamiento de los alimentos de la lonchera saludable</p> <p>Contenido de los alimentos</p> <p>Conservación de los alimentos</p>	<p>-Definición, Característica, Frecuencia</p> <p>-Alimentos no recomendado, Alimentos energéticos, Alimentos constructores, Líquidos</p> <p>-Envase ideal</p> <p>-Energéticos, Constructores, Reguladores, Líquidos, Alimentos no recomendables</p> <p>-Temperatura , Estado de almacenamiento, Limpieza, Envase de los alimentos</p>	<p>Consta de 1,2,3,4, 5,6,7,8, 9,10,11</p> <p>Cuenta con 1,2,3,4, 5,6,7,8,9</p>	<p>Nivel bajo: 0 a 4 Nivel medio: 5 a 7</p> <p>Nivel alto: 8 a 11 No cumplen: 0-10 Cumplen: 11-14</p>	<p>ordinal</p> <p>ordinal</p>	<p>- ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN: Investigación de enfoque cuantitativo.</p> <p>- TIPO DE INVESTIGACIÓN: Descriptivo, conrelacional – transversal.</p> <p>- MÉTODO: Deductivo y analítico</p> <p>- POBLACIÓN: Conformado por 179 madres de familia.</p> <p>- CRITERIOS DE INCLUSIÓN: Madres de hijos que asisten regularmente a clases. Madres de hijos que deseen participar del estudio.</p> <p>- CRITERIOS DE EXCLUSIÓN: Madres de hijos que no asisten regularmente a clases. Madres de hijos que no deseen participar del estudio.</p> <p>- UNIDAD DE ANÁLISIS: Madres de hijos que asisten a la I.E.I. N° 309 Jardín Piloto</p> <p>- MUESTRA: La muestra la conforma el 100% de las madres de los estudiantes que asisten a la I.E.I. Jardín Piloto</p> <p>- MUESTREO: Probabilístico aleatorio simple.</p> <p>- ASPECTOS ÉTICOS: Para la aplicación de los instrumentos se aplicó antes el consentimiento informado.</p> <p>- TÉCNICA E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS: Aplicación de los dos instrumentos: un cuestionario, para la recolección de información con respecto al nivel de conocimiento de loncheras saludables de las madres, y una lista de chequeo, usado para observar el cumplimiento de las loncheras saludables.</p> <p>- TÉCNICAS PARA EL PROCESAMIENTO DE DATOS: La información recopilada fue revisada, ordenada, codificada y vaciada en la base de datos elaborado en el programa Excel 2010 y posteriormente procesado estadísticamente.</p> <p>- TÉCNICAS PARA EL INFORME FINAL: Se elaboraron tablas estadísticas donde se distribuyó la información de acuerdo a las variables de estudio, luego se procedió a la descripción, interpretación, discusión y conclusiones respectivas.</p> <p>- Se cumplió con el Protocolo de la Escuela Profesional de Enfermería</p>

ANEXO N° 10

PERMISOS RESPECTIVOS O SOLICITUDES



SOLICITO: CARTA DE PRESENTACION PARA EJECUCION DE PROYECTO DE INVESTIGACION

Sra.
Dra. Victoria Nora Vela De Córdoba
DIRECTORA DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA

Yo, Flor María Isabel Blas Alvaro con D.N.I. 70911575, egresada de la Escuela Profesional de Enfermería de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann. Ante Ud. Con el debido respeto me presento y expongo lo siguiente:

Que habiendo coordinado con la asesora designada la Dra. Ingrid Manrique Tejada sobre el proyecto de investigación "CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDIN PILOTO, TACNA -2018", según R.F. N°8447-2018-FACS-UNJBG se realizara la ejecución del proyecto de investigación , mediante encuestas a los padres de familia y a su vez una lista de chequeo a las loncheras de los niños que asisten a la I.E.I. jardín Piloto en el mes de agosto y setiembre en el horario de 8:30 hrs a 13 hrs, por lo que agradeceré se sirva a expedir carta de presentación dirigida a la Directora Lourdes Calderón Ticona de la I.E.I. N° 309 Jardín Piloto del Distrito Alto de la Alianza.

POR LO EXPUESTO:

Seguro de contar con vuestra amable atención y comprensión, pido acceder mi petición por ser de justicia.

Tacna 01 de agosto del 2018

Atentamente,

Egresada Flor María Isabel Blas Alvaro
DNI 70911575



UNIVERSIDAD NACIONAL JORGE BASADRE GROHMANN
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Escuelas Profesionales de: Obstetricia, Enfermería, Medicina Humana, Odontología,
Farmacia y Bioquímica

RESOLUCIÓN DE FACULTAD N° 8447-2018-FACS-UNJBG
Tacna, 18 de junio del 2018

VISTO:

El Oficio N° 216-2018-ESEN/FACS, remitido el 14.06.18, la Directora de la Escuela Profesional de Enfermería, solicitando designación de Asesor para el proyecto de tesis, y autorización para ejecución presentado por la Egr. FLOR MARÍA ISABEL BLAS ALVARO, y

CONSIDERANDO:

Que, la Egr. FLOR MARÍA ISABEL BLAS ALVARO, alumna de la Escuela Profesional de Enfermería, solicita se le asigne Asesor para el proyecto de tesis;

Que, mediante el Oficio N° 216-2018-ESEN/FACS, remitido el 14.06.18, la Directora de la Escuela Profesional de Enfermería, solicitando designación de Asesor para el proyecto de tesis titulado: CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDIN PILOTO, TACNA-2018, y autorización para ejecución presentado por la Egr. FLOR MARÍA ISABEL BLAS ALVARO, de la Facultad de Ciencias de la Salud, designando como Asesora a la Dra. Ingrid María Manrique Tejada, Que, teniendo opinión favorable de su Asesora se procede a dar continuidad de trámite;

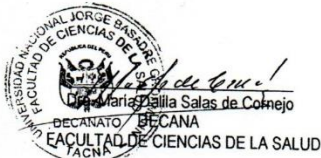
De conformidad con el Art. 70° numeral 70.2 de la Ley Universitaria N° 30220, en uso de las atribuciones conferidas a la Sra. Decana de la Facultad de Ciencias de la Salud;

SE RESUELVE:

ART. 1°: Oficializar la Designación como Asesora a la Dra. Ingrid María Manrique Tejada, para el Proyecto de Tesis titulado: **CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDIN PILOTO, TACNA-2018**, presentado por la Egr. FLOR MARÍA ISABEL BLAS ALVARO, de la Escuela Profesional de Enfermería.

ART. 2°: Autorizar la ejecución de Proyecto de Tesis presentado por la Egr. FLOR MARÍA ISABEL BLAS ALVARO, de la Escuela Profesional de Enfermería, de la Facultad de Ciencias de la Salud.

Regístrese, comuníquese y archívese.



DISTR. ESEN, INTERESADO, arch.



YDCBE/tr -



Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



"AÑO DEL DIÁLOGO Y LA RECONCILIACIÓN NACIONAL"

CARGO

OFICIO N° 385-2018-ESEN/FACS

Tacna, 2018 Agosto 09

Señora:

Prof. Gloria Rosa Mamani Mamani

DIRECTORA DE LA I.E.I. N° 300 SANTA MARIA DE LA ESPERANZA

Presente.-

ASUNTO : AUTORIZACIÓN PARA PRUEBA PILOTO


De mi consideración:

Por el presente me dirijo a Ud., con la finalidad de saludarla y, a la vez hacer de su conocimiento que la Egr. Flor María Isabel Blas Alvaro, viene ejecutando su proyecto de tesis titulado : "CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES. I.E.I. N° 309 JARDÍN PILOTO, TACNA – 2018, según R.F. N° 8447-2018-FACS-UNJBG, por lo que solicito su **AUTORIZACIÓN**, para que pueda realizar la Prueba Piloto, mediante encuestas dirigida a los padres de familia y lista de chequeo a las loncheras de los estudiantes de su institución que está bajo su cargo, por lo que agradeceré se sirva brindarle las facilidades que sean necesarias para la respectiva ejecución de su mencionado proyecto, las mismas que se llevarán a cabo a partir del 15 al 22 de agosto del año en curso, debiendo otorgarle las facilidades que requiera el caso.

Agradeciéndole por anticipado la atención que merezca el presente, reitero a Ud. mis saludos y estima personal.

Atentamente,




Dra. Victoria Nora Vela de Córdova
DIRECTORA E.P. ENFERMERÍA

Adj.: Lo indicado

Ccch.



Prof. Gloria Rosa Mamani Mamani
Directora
I.E.I. N° 300 - Santa María de la Esperanza

Teléfono: 583000 Anexo 2227 e-mail: esen@unjbg.edu.pe
Ciudad Universitaria Av. Cusco esquina con Av. Miraflores s/n Tacna - Perú



Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



"AÑO DEL DIÁLOGO Y LA RECONCILIACIÓN NACIONAL"

OFICIO N° 373-2018-ESEN/FACS
Tacna, 2018 Agosto 07

CARGO

Señora:
Lic. Lourdes Calderón Ticona
DIRECTORA DE LA I.E.I. N° 309 JARDÍN PILOTO
Presente.-

ASUNTO : AUTORIZACIÓN PARA APLICACIÓN DE INSTRUMENTO


De mi consideración:

Por el presente me dirijo a Ud., con la finalidad de saludarla y, a la vez hacer de su conocimiento que la Egr. Flor María Isabel Blas Alvaro, viene ejecutando su proyecto de tesis titulado : "CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES. I.E.I. N° 309 JARDÍN PILOTO, TACNA – 2018, según R.F. N° 8447-2018-FACS-UNJBG, por lo que solicito su AUTORIZACIÓN, para que pueda aplicar sus instrumentos mediante encuestas dirigida a los padres de familia y lista de chequeo a las loncheras de los estudiantes de su institución que está bajo su cargo, por lo que agradeceré se sirva brindarle las facilidades que sean necesarias para la respectiva ejecución de su mencionado proyecto, las mismas que se llevarán a cabo en los meses de agosto y setiembre del año en curso.

Agradeciéndole por anticipado la atención que merezca el presente, reitero a Ud. mis saludos y estima personal.

Atentamente,




Dra. Victoria Nora Vela de Córdova
DIRECTORA E.P. ENFERMERÍA



13-08-18
1.04 pm

Adj.: Lo indicado

Ccch.

Teléfono: 583000 Anexo 2227 e-mail: esen@unjb.edu.pe
Ciudad Universitaria Av. Cusco esquina con Av. Miraflores s/n Tacna - Perú

ANEXO N°11

OTROS



UNIVERSIDAD NACIONAL JORGE BASADRE GROHMANN
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Escuelas Profesionales de: Obstetricia, Enfermería, Medicina Humana, Odontología,
Farmacia y Bioquímica

RESOLUCIÓN DE FACULTAD N° 8749-2018-FACS-UNJBG
Tacna, 12 de noviembre del 2018

VISTO:

El Oficio N° 565-2018-ESEN/FACS, recibido el 09.11.18, la Directora de la Escuela Profesional de Enfermería, solicita designación de Jurado Dictaminador para el Informe Final presentado por la Bach. FLOR MARIA ISABEL BLAS ALVARO, y

CONSIDERANDO:

Que, mediante R.F. N° 8447-2018-FACS, de fecha 18.06.18, se designa como Asesora a la Dra. Ingrid Manrique Tejada del proyecto de tesis titulado: CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDIN PILOTO, TACNA-2018, presentado por la Bach. FLOR MARIA ISABEL BLAS ALVARO, de la Escuela Profesional de Enfermería, de la Facultad de Ciencias de la Salud;

Que, a través del Oficio N° 565-2018-ESEN/FACS, recibido el 09.11.18, la Directora de la Escuela Profesional de Enfermería, solicita la designación de Jurado Dictaminador para el Informe Final, presentado por la Bach. FLOR MARIA ISABEL BLAS ALVARO;

De conformidad con el Art. 70° numeral 70.2 de la Ley Universitaria N° 30220, en uso de las atribuciones conferidas a la Sra. Decana de la Facultad de Ciencias de la Salud;

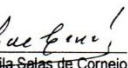
SE RESUELVE:


ART. 1°: Designar Jurado Dictaminador para el Informe Final titulado: CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N° 309 JARDIN PILOTO, TACNA-2018, presentado por la Bach. FLOR MARIA ISABEL BLAS ALVARO, bajo la Asesoría de la Dra. INGRID MANRIQUE TEJADA, y estará conformada por:

Dra. Victoria Nora Vela de Córdova	Presidenta
Dra. Elena Cachicatari Vargas	Miembro
Dra. María del Carmen Silva Comejo	Miembro

ART. 2°: El Jurado Dictaminador nombrado, deberá entregar el Dictamen y/u Observaciones del Informe Final de Tesis, en un plazo no mayor de 5 días hábiles

Regístrese, comuníquese y archívese.


Dra. María Galilea Celis de Cornejo
DECANA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
TACNA
DISTR. JURADO., ESEN., ARCH.


Secretaría Académica Administrativa
Mgr. Yemina Del Carmen Berrios Espejo
SECRETARIA ACADÉMICA ADMINISTRATIVA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

YDCBE/trr -

Av. Miraflores s/n Ciudad Universitaria - Central Telefónica 583000 Anexo 2226 Casilla Postal 316.

CARTA DE PRESENTACION

Sr.
Luis López Puican
Estadístico y Docente de la E.P. de Enfermería de la UNJBG

Presente:

Asunto: VALIDACION DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTOS

Es muy grato comunicarme con Ud., para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que sienta bachiller de la E.P. de Enfermería de la UNJBG, requiero validar los instrumentos con los cuales recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación y con la cual optare el grado de licenciada.

El título de mi proyecto de investigación es: **CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N°309 JARDÍN PILOTO, TACNA-2018** y siendo imprescindible contar con la aprobación de profesionales especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en el tema en mención.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

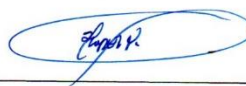
- Carta de presentación
- Matriz de consistencia
- Consentimiento informado
- Instrumentos
- Ficha de validación

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente;



Bach. Flor María Isabel Blas Alvaro
Dni 70911575



Estadístico Luis López Puican

CARTA DE PRESENTACION

Sra.
Flor de María Miranda
Lic. en Enfermería y Docente de la E.P. de Enfermería de la UNJBG

Presente:

Asunto: VALIDACION DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTOS

Es muy grato comunicarme con Ud., para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que sienta bachiller de la E.P. de Enfermería de la UNJBG, requiero validar los instrumentos con los cuales recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación y con la cual optare el grado de licenciada.

El título de mi proyecto de investigación es: **CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N°309 JARDÍN PILOTO, TACNA-2018** y siendo imprescindible contar con la aprobación de profesionales especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en el tema en mención.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación
- Matriz de consistencia
- Consentimiento informado
- Instrumentos
- Ficha de validación

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente;



Bach. Flor María Isabel Blas Alvaro
Dni 70911575



Lic. Flor de María Miranda

CARTA DE PRESENTACION

Sra.
Elena Cachicatari Vargas
Dra. en Enfermería y Docente de la E.P. de Enfermería de la UNJBG

Presente:

Asunto: VALIDACION DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTOS

Es muy grato comunicarme con Ud., para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que sienta bachiller de la E.P. de Enfermería de la UNJBG, requiero validar los instrumentos con los cuales recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación y con la cual optare el grado de licenciada.

El título de mi proyecto de investigación es: **CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N°309 JARDÍN PILOTO, TACNA-2018** y siendo imprescindible contar con la aprobación de profesionales especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en el tema en mención.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

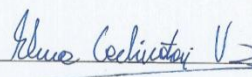
- Carta de presentación
- Matriz de consistencia
- Consentimiento informado
- Instrumentos
- Ficha de validación

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente;



Bach. Flor María Isabel Blas Alvaro
Dni 70911575



Dra. Elena Cachicatari Vargas

CARTA DE PRESENTACION

Sra.

Norly Choque Mamani

Lic. De Enfermería del área de Salud del niño del C.S. La Esperanza

Presente:

Asunto: VALIDACION DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTOS

Es muy grato comunicarme con Ud., para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siento bachiller de la E.P. de Enfermería de la UNJBG, requiero validar los instrumentos con los cuales recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación y con la cual optare el grado de licenciada.

El título de mi proyecto de investigación es: **CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N°309 JARDÍN PILOTO, TACNA-2018** y siendo imprescindible contar con la aprobación de profesionales especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en el tema en mención.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación
- Matriz de consistencia
- Consentimiento informado
- Instrumentos
- Ficha de validación

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente;



Bach. Flor María Isabel Blas Alvaro
Dni 70911575



Lic. Norly Choque Mamani

CARTA DE PRESENTACION

Sra.
Ruth Escobar Bermejo
Lic. En Nutrición Humana del C.S. La Esperanza

Presente:

Asunto: VALIDACION DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTOS

Es muy grato comunicarme con Ud., para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siento bachiller de la E.P. de Enfermería de la UNJBG, requiero validar los instrumentos con los cuales recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación y con la cual optare el grado de licenciada.

El título de mi proyecto de investigación es: **CONOCIMIENTO RELACIONADO AL CUMPLIMIENTO DE LAS LONCHERAS SALUDABLES EN LAS MADRES I.E.I. N°309 JARDÍN PILOTO, TACNA-2018** y siendo imprescindible contar con la aprobación de profesionales especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en el tema en mención.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

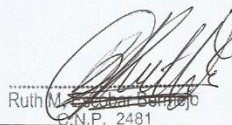
- Carta de presentación
- Matriz de consistencia
- Consentimiento informado
- Instrumentos
- Ficha de validación

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente;



Bach. Flor María Isabel Blas Alvaro
Dni 70911575



Ruth M. Escobar Bermejo
C.N.P. 2481

Lic. Ruth Escobar Bermejo

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS MADRES DE LOS
ESTUDIANTES DE LA I. E. I. N° 309 JARDÍN PILOTO,
TACNA - 2018**

Características		N•	%
Edad	18 a 29	67	39,2
	30 a 59	104	60,8
	60 a más	0	0,0
	Total	171	100,0
Grado de instrucción	Primaria	6	3,6
	Secundaria	104	60,8
	Superior técnico	42	24,6
	Superior universitario	19	11,1
	Total	171	100,0
Procedencia	Tacna	124	72,5
	Puno	38	22,2
	Arequipa	2	1,2
	Otros	7	4,1
	Total	171	100,0
Número de Hijo	1 Hijo	54	31,6
	2 a 3	107	62,6
	4 a más	10	5,8
	Total	171	100,0
Ocupación	Dependiente	39	22,8
	Independiente	77	45,0
	Trabajo temporal	16	9,4
	Ama de casa	39	22,8
	Total	171	100,0

Fuente: Instrumento de recopilación de datos en las madres. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna- autora Bach. Blas Fl. 2018

La Tabla N° 1, muestra las características generales de las madres de la I. E. I. N° 309 Jardín Piloto, donde predomina el grupo de edad adulto de 30 a 59 años con 60,8% frente a los jóvenes de 18 a 29 años con 39,2%.

Según el grado de instrucción, la mayor proporción de madres tienen secundaria con 60,8%, seguido de superior técnico con 24,6% y pocos alcanzaron el nivel superior universitario (11,1%).

Con relación a la procedencia, el 72,5% manifestó ser de Tacna, el 22,2% proviene de Puno y muy pocos proceden de Arequipa y otros departamentos.

Según el número de hijos, el 62,6% de madres tienen entre 2 a 3 hijos, el 31,6% sólo tiene un hijo y muy pocos de 4 a más hijos.

Respecto a la ocupación, el 45% de madres se dedican en forma independiente, el 22,8% son dependientes como amas de casa y sólo el 9,4% tienen trabajo temporal.

CARACTERISTICAS DE LAS LONCHERAS DE LAS MADRES

I. E. I. N° 309 JARDÍN PILOTO, TACNA - 2018.

Preparación de la lonchera		N°	%
Preparación de la lonchera	Papá	32	18,7
	Mamá	137	80,1
	Otros	2	1,2
	Total	171	100,0
Donde prepara	En casa	149	87,1
	El colegio le da los alimentos	8	4,7
	Compra en la tienda/mercado	14	8,2
	Total	171	100,0

Fuente: Instrumento de recopilación de datos en las madres. I.E.I. N° 309 Jardín Piloto, Tacna- autora Bach. Blas FI. 2018

La Tabla N° 2, muestra que de 171 madres encuestadas en la I. E. I. N° 309 Jardín Piloto, el 80,1% refirió que la lonchera es preparada por la madre y pocos por el padre (18,7%) u otros miembros de la familia.

Al tener en cuenta donde se prepara la lonchera, la mayoría manifestó que se hace en casa (87,1%), aunque algunos refieren que el colegio le da alimentos (4,7%), así como otros (8,2%) compran alimentos en la tienda o mercado para la lonchera.