

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



Prácticas alimentarias de las madres de la Institución Educativa Inicial
“Gotitas de Miel “en el distrito de San Jacinto; Tumbes, 2020.

TESIS

Para optar la licenciatura en Nutrición y Dietética

AUTORA:

Br. Tatiana Yaqueline Aguilar Peña

TUMBES – PERÚ

2020

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



Prácticas alimentarias de las madres de la Institución Educativa Inicial
“Gotitas de Miel” en el distrito de San Jacinto; Tumbes, 2020.

TESIS APROBADA EN FORMA Y ESTILO POR:

Mg. Ezequiel Altamirano Jara (presidente):

Mg. Rodolfo Arredondo Nontol (secretario):

Mg. Felicita Tapia Cabrera (vocal):

TUMBES – PERÚ

2020

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



Prácticas alimentarias de las madres de la Institución Educativa Inicial
“Gotitas de Miel” en el distrito de San Jacinto; Tumbes, 2020.

**Los suscritos declaramos que la tesis es original en su contenido
y forma.**

Br. Tatiana Yaqueline Aguilar Peña (Autora): _____

Mg. Victor Santos Guzmán Tripul (Asesor): _____

TUMBES – PERÚ

2020



UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Creada por Ley N^o24894-11 de octubre 1988
Ciudad Universitaria -Barrio Pampa Grande

Av. Tumbes N^o863
Tumbes- Perú

ACTA N^o006-2021/UNTUMBES-FCS
ACTA DE SUSTENTACION DE TESIS PARA OBTENER
EL TITULO DE LICENCIADA EN NUTRICION Y DIETETICA
A LA BACHILLER: AGUILAR PEÑA TATIANA YAQUELINE.

Mediante la plataforma virtual denominada Zoom, que está comprendida para uso de la Universidad Nacional de Tumbes-ubicada en la Ciudad Universitaria -Tumbes, siendo las 16.00 horas del día viernes 23 de abril del 2021, se reunieron los miembros de jurado calificador. **Mg. Ezequiel Altamirano Jara** (presidente), **Mg. Rodolfo Felrrod Arredondo Nontol** (secretario) y la **Mg. Felicita Eumelia Tapia Cabrera** (vocal) y el **Mg. Víctor Santos Guzmán Tripul** (asesor) con el propósito de evaluar y calificar la Sustentación de Tesis Titulada **“PRACTICAS ALIMENTARIAS DE LAS MADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA INICIAL GOTITAS DE MIEL EN EL DISTRITO DE SAN JACINTO; 2020”**. Presentada por la Bachiller en Nutrición y Dietética. **AGUILAR PEÑA TATIANA YAQUELINE.**

Luego de la exposición de la Bachiller, los miembros del jurado procedieron a las preguntas pertinentes.

- Siendo las ...16.... horas con ...45...m.....del mismo día, se dio por concluida la exposición, invitando a la Bachiller a esperar su calificativo.
- Después de las deliberaciones y realizada la votación se obtuvo el siguiente calificativo.

NOMBRE	CALIFICATIVO
Bach. Nut. AGUILAR PEÑA TATIANA YAQUELINE.	BUENO

De inmediato se comunica el resultado de la evaluación

Siendo las ...16.... horas con ...55...m..... se dio por concluido el acto virtual. Para mayor constancia firmamos la presente acta.

Mg. Ezequiel Altamirano Jara
DNI: 00215398
Presidente

Mg. Rodolfo Felrrod Arredondo Nontol
DNI: 18100082
secretario

Mg. Felicita Eumelia Tapia Cabrera
DNI: 18090530
Asesor

Mg. Víctor Santos Guzmán Tripul
DNI: 18842939
Asesor.

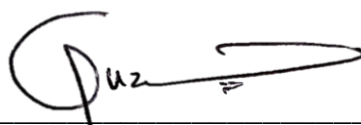
CERTIFICACIÓN DE ASESORIA

Yo, Mg. Víctor Guzmán Tripul (asesor), docente adscrito al departamento de Biología y Bioquímica de la Facultad de Ciencias de la Salud, de la Universidad Nacional de Tumbes.

CERTIFICO:

Que el informe de tesis presentado por Tatiana Yaqueline Aguilar Peña (autor), bachiller en Nutrición y Dietética, titulado “Prácticas alimentarias de las madres de la Institución Educativa Inicial Gotitas de Miel en el distrito de San Jacinto; Tumbes, 2020”, está siendo asesorado y guiado por mi persona. Por tal motivo, suscribo el presente autorizando su presentación al jurado evaluador para su revisión y aprobación correspondiente.

Tumbes, diciembre del 2020.



Mg. Víctor Guzmán Tripul
Asesor

DEDICATORIA

A mis padres, por el apoyo y motivación que me brindan para seguir adelante con mi formación profesional.

A mis hermanas y a mi novio por su apoyo incondicional.

Tatiana Yaqueline Aguilar Peña

AGRADECIMIENTO

A Dios, ser divino por darme la vida y guiar mis pasos día a día.

A mi docente asesor Mg. Víctor Guzmán Tripul, por su paciencia, dedicación y enseñanza en este trabajo de investigación.

Al equipo de trabajo de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de Miel “por brindarme las facilidades para la realización de mi investigación.

Tatiana Yaqueline Aguilar Peña

DECLARACION DE ORIGINALIDAD

Yo, Tatiana Yaqueline Aguilar Peña, identificado con DNI N.º 71415869, bachiller de la Escuela Profesional de Nutrición y Dietética de la Facultad de Ciencias de la salud de la Universidad Nacional de Tumbes, al amparo de la ley N.º 27444, Ley de Procedimientos Administrativos Generales, declaro bajo juramento lo siguiente:

- 1) El proyecto de investigación titulado "Prácticas alimentarias de las madres de la Institución Educativa Inicial "Gotitas de miel "en el distrito de San Jacinto; Tumbes, 2020.es de mi autoría.
- 2) Se han respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas. Por tanto, el proyecto de investigación plagiado.
- 3) El proyecto de investigación no ha sido plagiado, es decir, no ha sido publicado ni presentado anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.
- 4) Los datos y contenidos a presentarse en los resultados de tesis, no serán falseados, ni duplicados, ni copiados y por tanto constituirán en aportes a la realidad investigada.

De identificarse la falla de fraude, plagio, autoplagio o piratería; asumo la consecuencia y sanciones de mis acciones para que se deriven, sometiéndome a la normativa vigente de la Universidad Nacional de Tumbes.

Tumbes, 28 Setiembre 2020



Br. Tatiana Yaqueline Aguilar Peña
Autor

PRESENTACIÓN

Miembros del jurado, presento ante ustedes el informe de investigación intitulado “Prácticas alimentarias de las madres de la Institución Educativa Inicial Gotitas de Miel en el distrito de San Jacinto; Tumbes, 2020”, el cual está en cumplimiento del reglamento de la Universidad Nacional de Tumbes para optar el título profesional de Licenciada en Nutrición y Dietética.

Espero cumplir con todos los requisitos de aprobación.

Tumbes, diciembre del 2020

La autora

ÍNDICE

RESUMEN	IX
ABSTRACT	X
I. INTRODUCCIÓN	15
II. ESTADO DEL ARTE	18
2.1 Base teórico – científicas	18
2.2 Antecedentes	26
III. MATERIALES Y MÉTODOS	31
3.1 Tipo de estudio.....	31
3.2 Diseño de investigación	31
3.3 identificación de la variable de estudio.....	31
3.4 Operacionalización de la variable	32
3.4 Población, muestra y muestreo.....	33
3.5 Criterios de selección.....	33
3.5.1. Criterios de Inclusión	33
3.5.2. Criterios de Exclusión	33
3.6 Técnicas e Instrumento de recolección de datos	33
3.6.1 Técnica: La técnica utilizada en el presente estudio será la entrevista. 33	
3.6.2 Instrumento.....	33
3.7 Procesamiento y Análisis de Datos.....	35
IV. RESULTADOS	36
V. DISCUSIÓN	42
VI. CONCLUSIONES	45
VII. RECOMENDACIONES	46
VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	47
ANEXOS	50

ÍNDICE DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Identificar prácticas alimentarias de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de miel “	32
Tabla 2. Descripción de los Factores demográfico de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de miel” en el distrito de San Jacinto.....	33
Tabla 3. Identificar los factores económicos de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de miel” en el distrito de San Jacinto.....	34
Tabla 4. Identificar los factores socioculturales de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de miel” en el distrito de San Jacinto.....	35
Tabla 5. Identificar los factores sanitarios de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de miel” en el distrito de San Jacinto.....	36

ÍNDICE DE GRÁFICOS

	Pág.
Gráfico 1. Identificar prácticas alimentarias de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de miel”	32
Gráfico 2. Identificar los factores económicos de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de miel” en el distrito de San Jacinto.....	34
Gráfico 3. Identificar los factores socioculturales de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de miel” en el distrito de San Jacinto.....	35
Gráfico 4. Identificar los factores sanitarios de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de miel” en el distrito de San Jacinto.....	37

ÍNDICE DE ANEXOS

	Pág.
Anexo 1. Matriz de consistencia	46
Anexo 2. Cuestionario	47
Anexo 3. Evidencias	50

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo general, Identificar prácticas alimentarias de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de miel” en el distrito de San Jacinto; Tumbes, 2020. La metodología utilizada fue de enfoque cuantitativo, de tipo descriptivo - diseño no experimental – transversal – prospectivo y microsociológico. La muestra estuvo constituida por 74 madres de familia de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de Miel”. Es así que los resultados obtenidos fueron que, existe un 95% de madres que realizan prácticas alimentarias adecuadas, en cuanto a sus dimensiones como: factores demográficos; el 73% fueron amas de casa, el 36% de las madres comprendieron la edad de 16 a 35 años, 35% con grado superior técnico culminada y menor porcentaje (23%) tuvo secundaria completa. Factores económicos el 96% presentaron una disponibilidad a los alimentos de manera adecuada, 89% canasta familiar adecuada y el 92% tuvieron acceso de alimentos. Factores socioculturales el 86% las encuestadas preparan sus alimentos de manera adecuada, 14% inadecuado; el 92% en frecuencia de consumo fue adecuado sin embargo el 8% presentó de manera inadecuada. Factores sanitarios el 84% conservan de manera adecuada sus alimentos, 99% presentó adecuada higiene de alimentos y materiales de cocina, el 82% presentó adecuada manipulación de los alimentos. En conclusión, el mayor porcentaje de participantes presentaron prácticas adecuadas de alimentación. Asimismo, se logró identificar que el grupo etario predominante en los participantes se encontraba en el rango 16 y 35 años de edad, la mayoría de participantes era ama de casa con estudios técnicos culminados. En cuanto a factores socioculturales se presentaron adecuadas prácticas alimentarias en relación a las preparaciones y frecuencia de consumo de alimentos. Finalmente, el factor sanitario también evidenció cumplir con adecuadas prácticas de alimentación.

PALABRAS CLAVES: Prácticas alimentarias, Factor Demográfico, Sanitario, Sociocultural.

ABSTRACT

The present investigation had as general objective, Identify feeding practices of the mothers of the Initial Educational Institution "Droplets of honey" in the district of San Jacinto; Tumbes, 2020. The methodology used was a quantitative approach, descriptive - non-experimental - cross-sectional - prospective and microsociological design. The sample consisted of 74 mothers from the Initial Educational Institution "Gotitas de Miel". Thus, the results obtained were that there are 95% of mothers who carry out adequate eating practices, in terms of their dimensions such as: demographic factors; 73% were housewives, 36% of the mothers were between the ages of 16 and 35, 35% had completed a higher technical degree and a lower percentage (23%) had completed secondary school. Economic factors 96% had adequate food availability, 89% adequate family basket and 92% had access to food. Sociocultural factors 86% of those surveyed prepare their food properly, 14% inadequately; 92% in frequency of consumption was adequate, however 8% presented in an inadequate way. Sanitary factors 84% conserve their food in an adequate way, 99% presented adequate hygiene of food and kitchen materials, 82% presented adequate food handling. In conclusion, the highest percentage of participants presented adequate feeding practices. Likewise, it was possible to identify that the predominant age group in the participants was in the range 16 and 35 years of age, most of the participants were housewives with completed technical studies. Regarding sociocultural factors, adequate food practices were presented in relation to the preparations and frequency of food consumption. Finally, the health factor also evidenced compliance with adequate feeding practices.

KEY WORDS: Food practices, Demographic, Health, Sociocultural Factor.

I. INTRODUCCIÓN

Durante los últimos años, los gobiernos vienen ejecutando diversos programas de alimentación y nutrición en la primera etapa escolar, como consecuencia de los signos y síntomas que se observan en los antecedentes probabilísticos, su bajo rendimiento escolar, actitudinal y crecimiento corporal de los niños y niñas.

La Organización Mundial de la salud (OMS) ha desarrollado estudios relacionados a las malas prácticas alimentarias, donde se llegó a conocer en el año 2016, cómo debe crecer un niño o niña y cuándo se le brindará una dieta saludable y adecuada para su etapa de desarrollo. Así también, ha determinado en que se debería establecer una inversión correcta en la primera etapa de crecimiento y en los escolares para lograr que más niñas, niños y comunidades logren un progreso físico y mental apropiado. Es así que se estima que un 43% - 249 millones de niños y niñas menores de 5 años de edad que en países de ingresos bajos y medianos, corren riesgo de padecer menoscabo en su desarrollo como resultado de la pobreza extrema y un atraso en su crecimiento (1)

El Fondo de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) estableció que en América Latina y el Caribe, la malnutrición afecta a 39 millones de personas en el 2017 a diferencia del año 2016 donde se evidenció que el hambre afectó a 38.5 millones de la población. Además, la desnutrición infantil fue equivalente a 700.000 niños y niñas menores de cinco años, logrando estar debajo del promedio global de 7.5.

El retardo del crecimiento en las niñas y niños ha disminuido, desde un 11,4 % en el 2012 a 9,6 % en el 2017, afectando últimamente a 5,1 millones de escolares en la región. Sin embargo, según el Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo (SOFI) nos dice en el año 2018, que uno de cada cuatro niños y niñas en América Latina padecen de obesidad, revertiendo otro problema de malnutrición, que trae consigo una población que padezca de enfermedades crónicas no transmisibles, las cuales son hoy en día, una de las principales causas de muerte en el mundo ocasionado por las malas prácticas alimentarias que promueven un estado nutricional desfavorable (2).

La situación nutricional en el Perú es uno de los factores que también nos evitan desarrollarnos de una manera óptima, puesto que existe una gran parte de la población que presentan problemas de malnutrición debido a las malas prácticas alimentarias, lo cual está evitando que existan ciudadanos competentes en nuestro país. Según el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), la desnutrición crónica en el año 2017, abarco al 12,9 % de los niños y niñas menores de cinco años de edad, lo cual para el último quinquenio ha logrado disminuir en 5.2 puntos porcentuales. Por otro lado, se precisó que los índices de desnutrición crónica, fueron mayores en el área rural 25,3 % y en el área urbana 8,2 %. Asimismo, los índices de desnutrición crónica en menores de 5 años con mayor tasa porcentual, se dieron en Huancavelica, alcanzado un 31,2 %, siguiéndole Cajamarca con un 26,6 %, Loreto 23,8 % y Ayacucho con un 20.0 %. Del mismo modo, se dió a conocer que existe un mayor indicador de desnutrición en los niños y niñas que tienen madres sin educación y con solo estudios primarios 27, 6 %.

La malnutrición es producto del nivel de conocimiento sobre unas buenas prácticas alimentarias de las madres de los menores, ya que existen muchas estrategias de conocimiento empírico que sirven para una supuesta “alimentación saludable” de los niños y niñas, este conocimiento es basado en inadecuados hábitos o costumbres que va de la mano con el nivel de formación. Sin embargo, el gobierno viene promoviendo programas de prevención para reducir el problema que desencadena muchas situaciones inadecuadas de salud, solo por un desconocimiento o falta de una educación nutricional adecuada.

En consecuencia, de lo expuesto las prácticas alimentarias inadecuadas en la niñez y la juventud se verán reflejados en la edad adulta, los cuales se transmitirán de generación en generación y, por lo tanto, las enfermedades provocadas por una inadecuada ingesta de alimentos, seguirán incrementando y afectando a más personas a nivel mundial, nacional y local (3).

Esta situación problemática, no es ajena a la realidad local, ya que existe una gran cantidad de niños y niñas con madres que no cuentan con una educación nutricional adecuada para realizar unas buenas prácticas alimentarias, este problema se ve reflejado en las loncheras que los niños y niñas suelen consumir en su institución

educativa y en su bajo rendimiento académico. Asimismo, se observan madres adolescentes y hogares con una baja condición económica.

En este sentido, se pretendió realizar un estudio sobre las Prácticas alimentarias de las madres de la Institución Educativa Inicial Gotitas de Miel en el distrito de San Jacinto, puesto que son consideradas como parte esencial en la alimentación de los niños y niñas.

En este sentido, acorde a las condiciones que se han identificado anteriormente, se realizó un estudio acorde a la variable planteada, lo que llevó a formular la siguiente pregunta: ¿Cuáles son las prácticas alimentarias de las madres de la institución educativa inicial “Gotitas de Miel”, en el distrito de San Jacinto; Tumbes 2020?

De esta manera, la investigación se realizó con el fin de aportar nuevos conocimientos a la comunidad científica sobre las prácticas alimentarias de las madres de familia de la Institución Educativa “Gotitas de Miel”; Es por ello que la presente investigación permitirá promover programas y desarrollar una cultura nutricional basada en óptimas prácticas alimentarias para mejorar el estado nutricional de los preescolares.

Asimismo, la investigación tiene utilidad metodológica porque pretende recolectar y obtener información bajo criterios específicos, cuyos resultados favorezcan una visión de la realidad problemática; Es así que se ha elaborado un cuestionario que permitirá recolectar los datos del presente estudio. De igual forma, dicho instrumento podrá ser utilizado en futuras investigaciones relacionadas con la variable de la presente investigación, con la finalidad de promover y continuar una cultura de investigación.

La investigación es relevante de carácter práctico, porque favorecerá la comprensión del problema que enfrentan los diferentes centros de estudios de preescolares; Además será de beneficio para las familias que desconocen la importancia de realizar prácticas alimentarias adecuados para sus hijos.

De igual modo, la investigación es relevante socialmente porque propicio desarrollo de nuevos conocimientos de las familias, de los niños y niñas que asisten a la institución educativa inicial “Gotitas de Miel”, De la misma manera, se beneficiarán

otras familias y/o cuidadores de niños y niñas, de esta forma se promoverá una cultura saludable de alimentación.

De acuerdo con los fines que pretendió la presente investigación, se ha podido determinar que el objetivo general planteado fue: Identificar prácticas alimentarias de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de miel “en el distrito de San Jacinto; Tumbes 2020. Asimismo, como objetivos específicos se establecieron: describir los factores demográficos de las madres, identificar las prácticas alimentarias de las madres en relación a los factores económicos, identificar las prácticas alimentarias de las madres en relación a los factores socioculturales; e, identificar las prácticas alimentarias de las madres en relación a los factores sanitarios.

II. ESTADO DEL ARTE

2.1 Base teórico – científicas

Prácticas alimentarias, según el Fondo de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), establece que las prácticas de alimentación son los comportamientos específicos que caracterizan a las interacciones durante la alimentación. Estas interacciones están más relacionadas a la alimentación, la frecuencia de cada comida, la cantidad, los horarios que se establecen, la forma como se preparan las comidas, pero también influye el entorno donde se encuentran, las costumbres y con los alimentos que se encuentran en la zona donde habitan. Para que la alimentación no solo sea agradable y placentera, si no también sea saludable debe basarse en la variedad y el equilibrio, así como adaptarse a las necesidades individuales (2).

Asimismo, para Aybar (2017) las prácticas alimentarias de las madres, son aquellas destrezas que las madres realizan en la alimentación de sus familias, poniendo en práctica conocimientos científicos o empíricos. Las decisiones de las madres sobre alimentación en los niños y niñas, es producto de procesos complejos en donde intervienen las recomendaciones de la familia, suegras y madres, las cuales tienen el conocimiento de creencias erróneas, de su propia naturaleza o cultura que influyen negativamente en realizar buenas prácticas alimentarias. Comúnmente, las madres frente a un inconveniente nutricional, suelen optar por poner en práctica las

creencias y hábitos de alimentación que muchas veces suele ser perjudicial para la salud y nutrición de los niños (4).

Factores que influyen en las Practicas Alimentarias, según Aybar son los siguientes:

Factor demográfico, se determina que los factores sociodemográficos son las características que describen la edad, educación, sexo, ingresos, estado civil de cada miembro de la población (3).

Asimismo, Aybar sostiene que los factores demográficos tienen que ver con la información general sobre la población. Dependiendo del propósito, los datos pueden incluir atributos como edad, sexo y lugar de residencia, así como características sociales como ocupación, situación familiar o ingresos (4).

Edad y grado de instrucción, el mismo autor considera que la edad es aquel número de años de vida de un ser vivo y el nivel de educación de una persona es el grado más alto completado o en progreso, independientemente de si se completó o de manera temporal o absolutamente incompleta. Es así, que se ha llegado a observar que, en el Perú, la posibilidad de que los escolares presenten un mal estado nutricional se ve aumentada en madres jóvenes entre los 15 y 19 años. Además, se evidenció que, si el grado de instrucción de la madre disminuye, el estado nutricional del niño o niña se ve afectado, alcanzando la desnutrición crónica si la madre no presenta ningún nivel de instrucción (4).

Ocupación, es el trabajo de una persona en un momento dado, es decir, la forma en que ocupa su tiempo de trabajo. La gente suele cambiar de trabajo. La especialidad se caracteriza por los conocimientos técnicos adquiridos a través de la formación y / o la experiencia. Y según Agüero & Cambillo (2013), establecen que en el Perú el 30, 5% de las madres nunca laboro y un 38,4% labora actualmente, por otro lado, el 66,2% son amas de casa, el 56,5 % son convivientes y el 29,3% son casadas legalmente (5).

Factor Económico, según Rolandi (2014), la falta de ingresos económicos y la elevación de los precios hace que algunas familias no tengan acceso a todo tipo de alimentos. Sin embargo, para los pobres la situación económica es una gran limitación para que puedan adquirir alimentos que permitan llevar una dieta

adecuada y para quienes cuentan con una situación económica estable, no suelen tener una buena elección de alimentos que favorezcan a su salud. Es significativo indicar que muchas familias eligen los alimentos en el mercado fundamentalmente por el precio, en las distinciones culturales y familiares, sin tomar en cuenta el valor nutritivo de los mismos (6).

Según Gutiérrez (2014), nos dice que la población que muestra pobreza tiene conocimientos relacionados a una alimentación saludable, pero la falta de recursos económicos no les permite poner en prácticas sus conocimientos, por ello suelen consumir alimentos ricos en calorías y de bajo aporte nutricional, pero que satisfacen la sensación del hambre. Por otro lado, evidencia que la población joven con un ingreso económico adecuado, son quienes consumen más productos chatarra, mientras que las personas adultas, muchas de ellas con un ingreso básico, tienen una alimentación más saludable (7).

Canasta familiar, según Calvo (2017), el ingreso económico per cápita en las familias del Perú, se determina como el ingreso percibido por el hogar en los 30 días del mes, el cual puede provenir de distintas fuentes laboral. Además, establece que el ingreso aproximado es de s/145 soles por miembro del hogar. Por otra parte, el gasto en alimentos de las familias se evidencia un gasto aproximado de s/ 92.60 soles al mes por cada miembro del hogar (8).

Disponibilidad de los alimentos, se describe como la acción de abastecer en cantidades óptimas de los alimentos que necesita una población. Además, dentro de este concepto se deben considerar las fuentes provisión de los alimentos a nivel nacional o local, alimentos producidos en el hogar, la importancia de la alimentación, el adecuado almacenamiento y las ayudas alimentarias. Finalmente, la disponibilidad de los alimentos no solo se limita en la cantidad, sino que además abarca a la diversidad y calidad de los alimentos.

Acceso a los alimentos, es cuando se brinda la oportunidad del acceso a los alimentos a todas las familias y cada miembro del hogar, estos alimentos deben contar con condiciones apropiadas y deben ser altamente nutritivos. Es así que se dividen dos sub-componentes para el acceso a los alimentos: el acceso físico y el acceso económico. De este modo, se basa en dos sub-componentes: el acceso

físico que dispone la calidad y el abastecimiento de los mercados y el acceso económico es quien se basa en el precio de los productos alimenticios (9).

Factores socioculturales, según Carranzo, Gallardo & Lopez (2012), nos dice que estos factores son importantes al momento de realizar las prácticas alimentarias ya que las personas pertenecen a distintos grupos sociales, donde prevalecen preparaciones con cantidades excesivas de grasas o de carbohidratos, así también un elevado consumo de productos azucarados e incluso el consumo de alcohol. Hoy en día, la mercadotecnia de las comidas chatarra ha logrado tener un dominio social muy grande, siendo los principales objetivos de estos productos, la población infantil. Asimismo, En toda cultura, las oposiciones alimentarias son más importantes que las necesidades de nuestro organismo, pues se suele aceptar más los productos vegetales y menospreciar los productos animales (10).

Preparación de los alimentos, en el mismo contexto, los autores consideran que las madres son quienes comúnmente ofrecen una variedad de alimentos nutritivos a los niños y niñas, los cuales deben ser adecuados para su salud, pero, sin embargo, las madres suelen tomar decisiones equivocadas por una falta de educación nutricional, dentro de los errores más comunes tenemos: desayunos bajos en nutrientes esenciales y altos en azúcares, grasas y sal. Para evitar estas situaciones, es necesario aprender a seleccionar los alimentos, de forma variada y de gran calidad nutricional. Se debe empezar, por ejemplo: con un desayuno que brinda raciones de lácteos, frutas, cereales, los cuales nos brindaran las proteínas, carbohidratos y grasas saludables que los niños y niñas necesitan, así mismo en el almuerzo se debe brindar de forma variada con una porción de carnes (pollo, pescado, huevos), otra porción de carbohidratos (arroz, fideos, Legumbres, menestras) y su ensalada más una fruta. Entonces, la preparación general de los alimentos debe ser siempre balanceada, con el objetivo de cubrir todas las necesidades nutricionales y energéticas de los niños para el buen funcionamiento de sus órganos, el mantenimiento y formación de los tejidos (11).

Grupos de alimentos y su frecuencia de consumo, según Lema, Longo & Lopresti (2003), es necesario realizar una administración adecuada de alimentos de cada uno de los 6 grupos de alimentos presentes en la Olla Nutricional con las cantidades

y frecuencia de consumo adecuadas o recomendadas, es así como los autores realizan la siguiente división:

Grupo 1, se encuentran los cereales los cuales son proteínas de baja calidad e hidratos de carbono complejos (almidón). En los cereales integrales están las fibras, vitaminas del complejo B, vitamina A, vitamina E y minerales como hierro, dentro de los cuales se encuentran el maíz, arroz, avena, trigo, entre otros alimentos.

Tubérculos son hidratos de carbono complejos, contienen carotenos y vitamina C y se encuentran en el camote, la zanahoria, la yuca, la papa, entre otros. Es así, que en los escolares se indica su consumo de 4 a 6 raciones por día.

Grupo 2, las frutas son alimentos ricos en vitaminas, minerales, fibra y en agua. Para aprovechar todos sus nutrientes se recomienda comerlas enteras, recordando siempre el aseo adecuado. Otras formas de consumo son los jugos o ensaladas de frutas, sin embargo, se debe controlar el consumo de azúcar con este tipo de preparaciones debido a que aumenta el aporte calórico. Es recomendable preparar el jugo de fruta en el momento del consumo para evitar la pérdida de algunas vitaminas que estos contienen. Los nutrientes que las frutas nos aportan son la vitamina A y C, minerales como el potasio y fosforo, fibras, carbohidratos simples y complejos. Se recomienda el consumo mayor a 3 raciones diferentes de frutas en el día para los escolares (12).

En el mismo grupo, las verduras, son el conjunto de alimentos ricos en fibra, agua, vitaminas, minerales y grasas saludables. Los nutrientes que nos brindan en el caso de las verduras de hojas verdes oscuras son: hierro, calcio, complejo B, vitamina C y vitamina A. así mismo las verduras amarillas y rojas nos brindan: vitamina A, vitamina C y minerales. Además, las verduras también nos aportan antioxidantes como el caroteno, vitamina C y E. Se recomienda el consumo diario de 2 a más raciones diarias para los niños y niñas escolares.

Grupo 3, la leche y sus derivados constituyen este grupo de alimentos, que proteínas de buen valor biológico y minerales como el calcio. Así También, se resalta su contenido de magnesio, fosforo, potasio y zinc, además de vitaminas D,

A, tiamina, ácido fólico, niacina y rivotflabina. Su consumo recomendado en los niños y niñas del nivel inicial es de 2 a 4 raciones diarias.

Grupo 4, las carnes contienen proteínas de buena calidad y un porcentaje de grasa variado; se encuentran en todas las carnes como la de pollo, gallina, vaca, cerdo, pavo, etc. Además, en este grupo también se encuentran, las menudencias como el corazón, hígado y la sangrecita, o las legumbres secas como el garbanzo, lenteja, maní, soya. Los huevos también pertenecen a este grupo; ellos brindan proteínas de buena calidad, fosforo, hierro, potasio, complejos B, colesterol, ácidos grasos saturados y colesterol. De este grupo de alimentos la recomendación de su frecuencia de consumo es de 3 a 4 raciones semanales en escolares.

Grupo 5, en la misma clasificación, tenemos dentro de este grupo a los azúcares, los cuales se deben de consumir con moderación, porque aportan una gran cantidad de calorías con un bajo aporte de nutrientes y suelen contener una elevada cantidad de azúcares simples. Los derivados de este grupo son el Azúcar blanca que contribuye solo con azúcar simple, el Azúcar morena que además brinda cantidades de hierro y la Miel de caña o miel de abeja que también brindan azúcar simple, calcio, fósforo e hierro en pequeñas cantidades.

Grupo 6, los aceites y las grasas, pueden ser de origen animal y de origen vegetal, de este último, se recomienda la preparación de las comidas por carecer de triglicéridos y colesterol. Las grasas se encuentran en estado sólido como por ejemplo la grasa de cerdo, de vaca, margarina o manteca vegetal, y los aceites en estado líquido como el aceite de maíz, oliva, girasol, soja, etc.; ambos tienen que estar a temperatura ambiente (12).

En el mismo contexto, el número de comidas recomendadas para los escolares, según la ONU, establece que en la etapa escolar se debe tener un consumo de 5 comidas al día para obtener una adecuada distribución de nutrientes que apoyen en el crecimiento y desarrollo de niños y niñas:

El desayuno, es una de las comidas más importante del día y debe cubrir, entre el 20 a 25% de las necesidades nutricionales de las niñas y niños en edad escolar.

Se deben servir alimentos como lácteos, panes y frutas que les gusten a las niñas y niños para que no dejen de comer el desayuno.

La Media Mañana o Media Tarde, la merienda de la mañana o de la tarde es un tiempo de comida entre el desayuno y el almuerzo o entre el almuerzo y la cena. Tiene como función principal hacer que el niño o la niña no pasen por periodos de hambre entre el almuerzo o cena y además para que se pueda distribuir mejor durante el día el consumo de los nutrientes necesarios para el buen funcionamiento del cerebro y del cuerpo. Debe cubrir de 10 a 15% de las necesidades nutricionales de las niñas y niños.

Almuerzo, es la comida que más resalta en el día, debe ser consistente y cubrir entre el 35 y 25% de las necesidades nutricionales diarias de la niña o niño.

Cena, es la última comida del día, debe ser balanceada y de consistencia adecuada para evitar que su digestión impida las horas de sueño de las niñas y niños. Debe cubrir de 25 a 30% de las necesidades nutricionales (11).

Factor Sanitario, según las FAO (2012), es aquel riesgo sanitario que puede generar posibles perjuicios para la salud de la población, como las pandemias, enfermedades diarreicas, alergias o efectos adversos por factores ambientales (13). Según la Encuesta nacional de hogares (ENAHG) (2017), nos evidencia que “el 53% de hogares peruanos cuenta con agua potable, que provienen de la red pública dentro de la vivienda, fuera del hogar o dentro del edificio. Así mismo, El 76% de los hogares tiene servicios higiénicos: red pública de desagüe dentro del hogar, fuera del hogar, pero dentro del edificio, letrina o pozo séptico. Por otro lado, sólo la mitad de hogares peruanos tiene acceso a agua potable y alumbrado eléctrico. Finalmente, se destaca que aproximadamente unos de cada diez hogares no cuentan con alumbrado eléctrico ni agua potable” (8).

En el mismo contexto, según Moreno, establece tres puntos importantes para obtener un buen factor sanitario dentro de las prácticas de alimentación:

La conservación de los productos lácteos, cárnicos y alimentos preparados, deben ser refrigerados, las verduras y tubérculos deben mantenerse en ambientes frescos y recipientes con circulación de aire, las menestras y harinas en envases

apropiados; así mismo los ambientes tienen que estar limpios y libres de insectos y roedores.

La higiene, en la preparación de los alimentos es fundamental; el lugar debe mantenerse limpio y en orden, lavarse bien las manos con agua y jabón antes de manipular los alimentos, mantener las uñas cortas, utilizar recipientes y utensilios de cocina inocuos, lavar las verduras y frutas con agua a chorro, evitar preparar alimentos si presenta alguna enfermedad infectocontagiosa o alguna herida en las manos.

El agua y los alimentos son la principal fuente de vida por lo que no deben presentar microbios y parásitos.

La manipulación, comúnmente, puede permitir que los alimentos se contaminen mientras se realiza con las manos sucias o cuando tienen contacto con animales o insectos. El agua que no procede de una red de suministro de agua potable contiene microbios y causa enfermedades, especialmente diarrea; por ello, es necesario hervir el agua para el consumo de los niños y niñas (14).

La comida ya preparada se descompone mediante el tiempo y su consumo puede ocasionar enfermedades. Entonces la comida debe consumirse en el momento, o debe mantenerse en recipientes limpios, tapados y refrigerados. Al momento de servir se debe cocinar para matar los microbios que pudieran haberse producido; por esta razón es importante calentar bien la leche, carnes, pescado y mariscos.

Después de usar el baño o letrina, quedan en las manos invisibles de materia fecal; que al momento de manipular los alimentos sin lavarnos las manos se contagian con microbios que provocan enfermedades, especialmente diarreas. Asimismo, el autor considera que las normas de higiene en la cocina se deben centrar en los siguientes puntos: lavar los manteles de cocina con frecuencia, ya que suelen permanecer húmedos y se suelen utilizar para secar las manos o la vajilla por ello, se recomienda tener un paño distinto para cada uso y utilizar el papel absorbente; evitar las tablas de cortar y las espátulas de madera dado que estas conservan la humedad en sus estrías, lo que se convierten en lugares adecuados para la

proliferación de las bacterias; lavar los utensilios de cocina después de cada preparación o cuando este haya sido contaminado con otros productos; y, lavar la mesa o las superficies luego de manipular cada alimento con un producto detergente o lejía y, a continuación, secarlo (14).

2.2 Antecedentes

La exploración de investigaciones previas que se encuentren relacionadas a la variable de estudio, ha permitido brindar mayor sustento y confiabilidad al presente estudio, por ende, se derivó que:

En el ámbito internacional, Figueroa G. (2014) realizó una investigación titulada “Adherencia de las prácticas alimentarias en niños y niñas menores de 5 años con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS)”, en la Universidad Rafael Landívar, Guatemala. Cuyo objetivo principal fue establecer si existe adherencia de las prácticas alimentarias en niñas(os) menores de 5 años bajo las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Estudio con enfoque cuantitativo tipo descriptivo, la población estuvo conformada por 146 madres. Los resultados fueron que las practicas alimentarias en niños(as) menores de 6 meses, el 97% recibieron lactancia materna, 48% reciben bebidas junto con la lactancia materna y el 10% inició alimentación ante de los 6 meses de edad. En cuanto a los 6 a 8 meses indicaron que el 33% aún no iniciaron con la alimentación complementaria, el 100% continúan con lactancia materna y el 50% reciben las 3 comidas al día. De 9 a 11 meses el 53% no inició la alimentación complementaria a los 6 meses, 100% continua con lactancia materna y reciben más de tres tiempos de comida y por último la edad de 12 a 24 meses el 44% indica que no iniciaron con la alimentación complementaria a los 6 meses, el 94% recibe más de las tres comidas y el 89% continua con la lactancia materna. La autora concluyó lo siguiente: i) El estado nutricional según la relación del peso con la talla de la gran parte de los niños y niñas que participaron en dicho estudio, presentaron rangos normales. No obstante, en cuanto a la relación de la talla para la edad, gran parte presentó desnutrición crónica; ii) La alimentación en la población encuestada, consta en su gran mayoría, de alimentos ricos en hidratos de carbono, dado que son fáciles de obtener y son tradicionales; iii) La ingesta de verduras y frutas es

muy reducida, a pesar de tener árboles frutales de temporada y algunos cultivos de verduras en el hogar (15).

En el mismo ámbito, Auz N. (2014) en su trabajo de investigación titulada “Prácticas alimentarias de la población de Naranjillo-Loja, los factores relacionados y su influencia en el estado nutricional de los distintos grupos etáreos de la comunidad, en la Universidad Católica del Ecuador, Ecuador. El objetivo fue describir las prácticas alimentarias de la comunidad de Naranjillo, los factores que las determinan y el estado nutricional de la comunidad el estudio fue cualitativo/cuantitativo y exploratorio descriptivo. La población estuvo conformada por 2 tipos para el cualitativo se escogió por conveniencia a 6 personas que preparan alimentos en su hogar y cuantitativo se incluyó a toda la población de la Comunidad de Naranjillo constituida por 114 personas. Los resultados fueron que los factores que determinan la alimentación de la población de Naranjillo fueron la agricultura, la crianza de animales, la compra de alimentos y las creencias alimentarias, consumo de infusiones de plantas para curar enfermedades. Asimismo, la comunidad presentó problemas nutricionales en zonas rurales como malnutrición, desnutrición crónica en niños menores de 5 años. El autor concluyó en lo siguiente: i) Las madres suelen dar prioridad a las preparaciones sólidas para sus hijos; ii) El factor cultural es el que predomina en las prácticas alimentarias de las madres, debido a que muchas de ellas se alimentan según las creencias culturales. iii) las prácticas alimentarias de las madres en la comunidad de Naranjillo son adecuadas (16).

Asimismo, en el estudio de León E. (2014) titulado “Determinación del estado nutricional de niños menores de 2 años y prácticas alimentarias de niños con desnutrición aguda en el municipio de San Pedro Soloma, Huehuetenango, Guatemala”. El objetivo principal fue determinar el estado nutricional en niños menores de 2 años, prácticas alimentarias de niños con desnutrición aguda. El diseño de la investigación fue descriptivo, transversal, en los resultados se evidenció que, el indicador, pero para la edad el 79 % tuvo un buen peso, talla para la edad el 61% presentó desnutrición crónica, el peso para la talla el 0.21% padece de desnutrición aguda, 0.77% de sobrepeso y el 1.47% de obesidad. En cuanto a las prácticas alimentarias en niños(as) de 3 años con desnutrición aguda se

presento que ninguno cumple con las recomendaciones según las Guías Alimentarias de Guatemala, existe un déficit de las calorías según las recomendaciones dietéticas diarias del INCAP. La higiene es deficiente por que no se lavan las manos. El autor concluyó: i) Las practicas alimentarias de las madres de los niños con desnutrición aguda eran inadecuadas. ii) el factor cultural fue predominante en las practicas alimentarias de las madres. iii) la frecuencia de consumo de alimentos en los niños con desnutrición aguda fue baja en verduras, alta en azucares, cereales y café (17).

En el ámbito nacional, el estudio realizado por Poma (2014), titulado “Prácticas alimentarias de las madres relacionadas con el estado nutricional de preescolares en el puesto de salud Huacrapuquio”, en la Universidad Nacional del Centro del Perú. El objetivo principal fue determinar la relación que existe entre las prácticas alimentarias de las madres y el estado nutricional de niñas (os) preescolares que se atienden en el Puesto de Salud de Huacrapuquio-2014. La metodología tuvo un enfoque cuantitativo diseño no experimental, transversal y tipo correlacional. La muestra estuvo conformada por 35 niñas(os). Los resultados fueron que existe relación significativa de las practicas alimentarias de las madres y el estado nutricional de los niños (as) preescolares es decir que los que realizan prácticas alimentarias saludables tienen un estado nutricional adecuado. El autor concluye en: i) Las practicas alimentarias que prevalecen en las madres son adecuadas en un 62,86% y las practicas inadecuadas mostraron un 37,14%; ii) El consumo de los distintos grupos de alimentos son consumidos con una consistencia adecuada con solo segundos, las cantidades brindadas a los preescolares son cercanas a sus requerimientos y la frecuencia de sus comidas son las recomendadas (3 comidas principales y 2 secundarias); iii) Las practicas alimentarias de las madres se relacionaron significativamente con el estado nutricional de los preescolares(18).

En la investigación de Díaz M. (2017) intitulado “Prácticas alimentarias y su relación con su estado nutricional en preescolares de la institución educativa san Felipe en San Martin de Porres”, en la Universidad Cesar Vallejo, Perú. Cuyo objetivo general fue determinar la relación entre prácticas alimentarias y el estado nutricional en niñas(os) preescolares. El estudio tuvo un enfoque cuantitativo, descriptivo correlacional, diseño no experimental y corte transversal. La muestra estuvo constituida por 50 madres y sus hijos preescolares de la institución educativa San Felipe. Resultados: el 84% de madres con hijos preescolares presentaron practicas adecuadas mientras el 16% prácticas inadecuadas. Por otro lado, el estado nutricional de los preescolares presentó un estado adecuado y el 22% un estado nutricional inadecuado. El autor concluyó en: i) Las practicas alimentarias de las madres de familia de los preescolares, prevalecen los alimentos como las carnes, pescados, frutas y cereales y las verduras no son tan consideradas; ii) por otro lado, el manejo de los distintos alimentos fue adecuada en su totalidad, así también la frecuencia del consumo de alimentos y la practica alimentaria brindada por parte de las madres a los niños y niñas es apropiada; iii) asimismo, el estado nutricional de los preescolares mediante el indicar de peso para la talla se encontró un mayor porcentaje de niños con un estado normal, sin embargo también se evidencia casos con un sobrepeso y desnutrición aguda; iv) finalmente, concluye que las practicas alimentarias de las madres de familia se relaciona considerablemente de manera apropiada con el estado nutricional de los preescolares que estudian en la institución educativa San Felipe (19).

En el mismo ámbito, el estudio de Mamani E. (2014), titulado “Relación de las prácticas alimentarias de las madres con el estado nutricional de los niños (as) en preescolares y escolares de aldeas infantiles en Juliaca”. El objetivo principal fue determinar la relación de las practicas alimentarias de las madres con el estado nutricional de los niños (as) en la etapa preescolar y escolar de Aldeas Infantiles SOS Juliaca, septiembre – diciembre del 2013. La muestra estuvo conformada por 25 niños pre escolares y escolares en cuanto a metodología fue tipo descriptiva. Se obtuvo como resultado que, durante el desayuno 9 madres que representa el 90% acompañaron a sus hijos cuando ingieren sus alimentos. Refrigerio o media mañana 2 madres que representan el 20% acompañaron a sus hijos cuando ingieren sus alimentos. Almuerzo 7 madres que representa el 70% acompañan a

sus hijos para ingerir sus alimentos y por ultimo cena se obtuvo que 10 madres que representa el 100% acompañan a sus hijos cuando comen. 25% niños que representa el 100% consumen toda la ración. El autor concluyó: i) el 53% de las madres evaluadas ejercen adecuadas practicas alimentarias en los niños y niñas, mientras que el 48% de las madres ejercen inadecuadas practicas alimentarias. ii) el factor económico y cultural fueron los que lograron mayor asociación con las practicas alimentarias de las madres. iii) Existe una relación significativa entre las practicas alimentarias de las madres y el estado nutricional de los niños y niñas (20).

En el ámbito local o regional, no se ha logrado encontrar investigaciones relacionadas a la variable de estudio. Siendo así, parte de la motivación por la cual la autora ha decidido realizar la presente investigación.

III. MATERIALES Y MÉTODOS

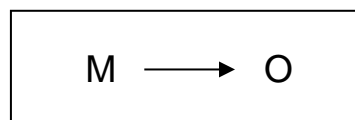
3.1 Tipo de estudio

El estudio de la presente investigación fue de enfoque cuantitativo – descriptivo. Se entiende por enfoque cuantitativo porque permite al análisis y evaluación de la variable, puesto que pretendió determinar las propiedades, características y perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos e incluso algún otro fenómeno que pueda ser sometido a análisis.

3.2 Diseño de investigación

El diseño de investigación es no experimental – transversal y micro sociológico, dado que las variables de estudio no han sido manipuladas por los investigadores y porque la recolección de datos se realizó en un periodo determinado de tiempo(21).

La representación del diseño de la investigación es la siguiente:



Donde:

M = Muestra.

O = Observación de la muestra.

3.3 identificación de la variable de estudio.

Variable: Prácticas alimentarias

3.4 Operacionalización de la variable

Variable	DEFINICIÓN Conceptual	DEFINICIÓN Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
Variable: Prácticas Alimentarias	Aybar E. “establece las practicas alimentarias como una serie de conductas y actitudes que tiene una persona al momento de la preparación y el consumo de alimentos” (4).	Es aquella alimentación que el niño o niña recibe según sea su factor sociodemográfico, económicos, socioculturales y sanitarios. El valor final será de prácticas alimentarias adecuadas e inadecuadas	Factores Demográficos	Edad Ocupación Grado	Escala de Likert
			Factores Económicos	Canasta familiar Disponibilidad de los alimentos Acceso a los alimentos	
			Factores Socioculturales	Preparación de los alimentos Frecuencia de consumo.	
			Factor Sanitario	Conservación Higiene Manipulación	

Fuente: Elaboración propia, 2020.

3.4 Población, muestra y muestreo

Población hace referencia al total de individuos a los cuales se les puede generalizar los resultados, puesto que están limitados por características similares y se especifican en el tiempo y el espacio. Es así que la población estuvo conformada por 74 madres de familia, registradas como apoderadas de los 80 niños y niñas matriculados en la Institución educativa inicial "Gotitas de miel" en el distrito de San Jacinto; Tumbes, 2020.

Es así que la muestra corresponde a la porción de la población anteriormente elegida, siendo considerada para el presente estudio un total de 74 madres que corresponden a la población total.

En referencia al contexto anterior, en la investigación se realizó un muestreo no probabilístico por conveniencia (28).

3.5 Criterios de selección

3.5.1. Criterios de Inclusión

Madres que firmen el consentimiento informado.

3.5.2. Criterios de Exclusión

Madres que no firmen el consentimiento informado.

3.6 Técnicas e Instrumento de recolección de datos

3.6.1 Técnica: La técnica utilizada en el presente estudio será la entrevista.

3.6.2 Instrumento

El instrumento de la presente investigación fue el cuestionario, el cual constituye un documento que recogió en forma organizada los indicadores de la variable de estudio.

Dicho instrumento fue elaborado y estuvo constituido de 32 preguntas, distribuidas por cada indicador y en él se consignan la siguiente escala de Likert:

1: Nunca 2: Casi nunca 3: A veces 4: Siempre

El instrumento fue sometido a Baremación para determinar su calificación:

Cuadro 1.

BAREMOS DE CALIFICACIÓN DE INDICADORES			
FACTORES	INDICADORES	INADECUADO	ADECUADO
FACTORES ECONÓMICOS	CANASTA FAMILIAR	2-4	5-8
	DISPONIBILIDAD DE LOS ALIMENTOS	2-4	5-8
	ACCESO A LOS ALIMENTOS	2-4	5-8
FACTORES SOCIOCULTURALES	PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS	4-9	10-16
	FRECUENCIA DE CONSUMO	8-19	20-32
FACTORES SANITARIOS	CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS	3-7	8-12
	HIGIENE DE ALIMENTOS Y MATERIALES DE COCINA	5-12	13-20
	MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS	3-7	8-12
PRACTICAS ALIMENTARIAS EN GENERAL		29-72	73-116

Fuente: Elaboración propia, 2020.

El instrumento que permitió recolectar información sobre el nivel de conocimiento de las madres de familia de la I.E.I “Gotitas de miel”, fue elaborado por los autores de la presente investigación y adaptado a la variable de estudio, utilizando la escala likert como método de medición. En este sentido, fue conveniente que el instrumento sea validado por juicio de expertos denominado “evaluación de expertos”, el cual estuvo conformado por 1 médico y 2 nutricionistas. Para la evaluación de cada ítem del instrumento los expertos consideraron evaluar mediante un puntaje deficiente de 0 a 20%, regular de 21 a 40%, bueno de 41 a 60 %, muy bueno de 61 a 80% y excelente de 81 a 100%. Es así, que la aceptación final de cada ítem evaluado fue calificada como excelente de manera unánime.

Para la confiabilidad del instrumento se realizó una prueba piloto a 10 madres de familia de la I.E.I “Gotitas de miel” para poder lograr el grado de precisión en los

resultados, de manera siguiente, para tener mayor fiabilidad del cuestionario que se utilizó en el desarrollo de este estudio, se aplicó la prueba estadística de Alpha de Cronbach, la cual arrojó como resultado el valor de 0.872, permitiendo así determinar que el instrumento aplicado es aceptable.

3.7 Procesamiento y Análisis de Datos

En primer lugar, se solicitó el permiso a las entidades correspondientes de la Institución Educativa para la ejecución del instrumento. Luego de obtener el permiso requerido, se procedió a visitar a las madres de familia para poder obtener los consentimientos informados de la aplicación del instrumento y de esta manera llevar a cabo la entrevista para la recolección de datos. Como siguiente paso, las participantes resolvieron el cuestionario, con el fin de obtener los datos de la variable de estudio. De esta manera, luego de haber recolectado la información suficiente según la muestra de estudio, se procedió a organizarlos en una tabla de frecuencias con el programa estadístico Microsoft Excel 2016 con el objetivo de obtener porcentajes determinantes para los resultados de la presente investigación; posterior a ello, se contrastó la hipótesis de investigación, procesándose con el programa estadístico SPSS Versión 22 donde se utilizó la prueba estadística descriptiva, lo cual permitió acceder y tramitar de una manera fácil la base de datos, con el fin de analizarlos y representarlos gráficamente.

IV. RESULTADOS

Tabla 1. Prácticas alimentarias de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de miel”

Calificación	Prácticas Alimentarias	
	f(x)	%
Adecuado	70	95
Inadecuado	4	5
Total	74	100

Fuente: Cuestionario aplicado a las madres de la I. E. Inicial “Gotitas de Miel” en el distrito de San Jacinto

Se observa que del 100% de las encuestadas, 95% realizan prácticas alimentarias adecuadas y el otro 5% inadecuadas prácticas alimentarias.

Gráfico 1.

PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE LAS MADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA INICIAL “GOTITAS DE MIEL” EN EL DISTRITO DE SAN JACINTO; TUMBES 2020.



Fuente: Tabla 1

Tabla 2. Factores demográficos de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de miel” en el distrito de San Jacinto.

DATOS	CATEGORÍA	N=74	100%
Edad	16 – 25	27	36%
	26 - 35	27	36%
	36 - 45	17	23%
	46 a más	3	4%
Ocupación	Ama de casa	54	73%
	Trabajadora	16	22%
	Estudiante	4	5%
Grado de instrucción	Primaria completa	5	7%
	Primaria incompleta	4	5%
	Secundaria completa	17	23%
	Secundaria incompleta	9	12%
	Superior técnica completa	26	35%
	Superior técnica incompleta	4	5%
	Superior universitaria completa	5	7%

Fuente: Cuestionario aplicado a las madres de la I. E. Inicial “Gotitas de Miel “en el distrito de San Jacinto

Se observan que el 36 % tiene entre 16 y 35 años de edad, asimismo, un 73 % de las madres encuestadas son amas de casa y un 22 % suele tener un trabajo. De la misma forma se evidencia que un 35 % de madres cuentan con el grado de superior técnica culminada y un 23 % tiene secundaria completa.

Tabla 3. Factores económicos de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de miel” en el distrito de San Jacinto.

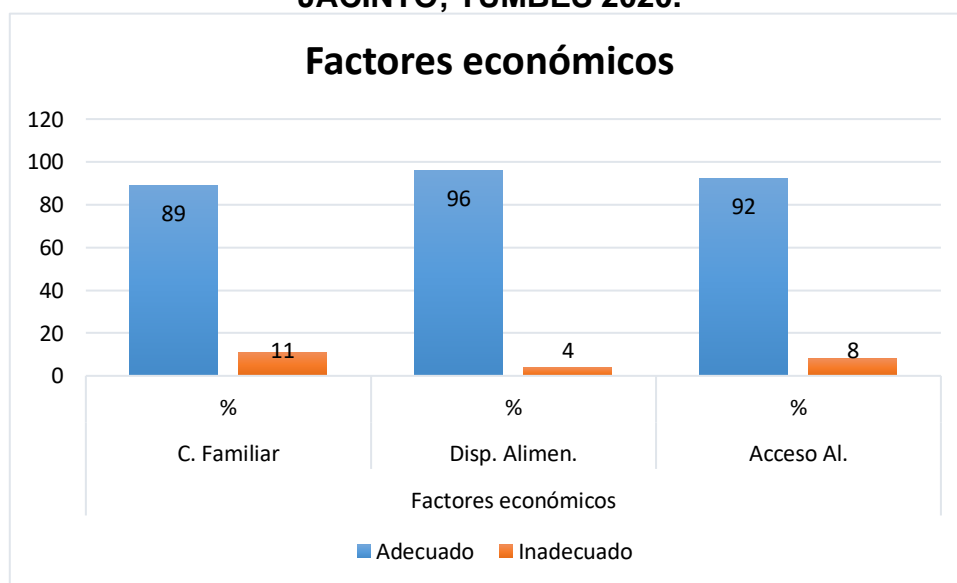
Calificación	Factores económicos					
	Canasta Familiar		Disponibilidad de los alimentos		Acceso a los alimentos	
	f(x)	%	f(x)	%	f(x)	%
Adecuado	66	89	71	96	68	92
Inadecuado	8	11	3	4	6	8
Total	74	100	74	100	74	100

Fuente: Cuestionario aplicado a las madres de la I. E. Inicial “Gotitas de Miel” en el distrito de San Jacinto

Se observa que el 89% presenta una canasta adecuada y el 11% presenta inadecuadas; en disponibilidad de los alimentos, se identificó que el 96% presentan adecuada disponibilidad y solo el 4% presenta inadecuadas; y, en lo que respecta al acceso de los alimentos, se identificó que el 92% presentan adecuadas prácticas y el 8% presenta inadecuadas.

Gráfico 2.

FACTORES ECONÓMICOS DE LAS MADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA INICIAL “GOTITAS DE MIEL” EN EL DISTRITO DE SAN JACINTO; TUMBES 2020.



Fuente: Tabla 3

Tabla 4. Factores socioculturales de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de miel” en el distrito de San Jacinto.

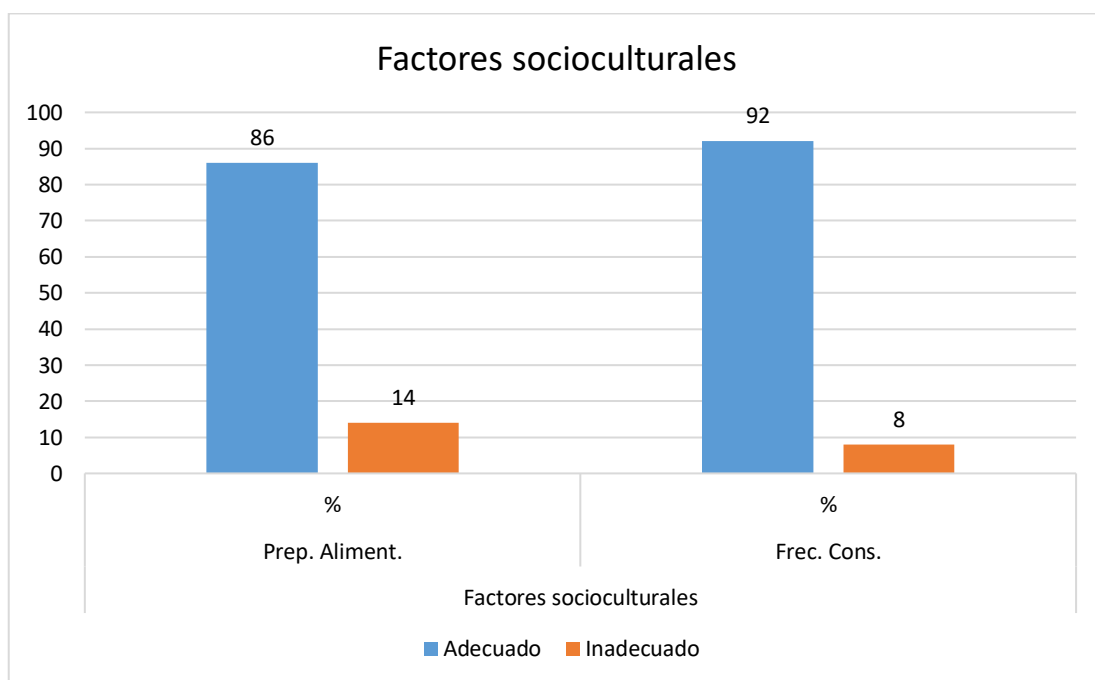
Calificación	Factores socioculturales			
	Preparación de los alimentos		Frecuencia de consumo.	
	f(x)	%	f(x)	%
Adecuado	64	86	68	92
Inadecuado	10	14	6	8
Total	74	100	74	100

Fuente: Cuestionario aplicado a las madres de la I. E. Inicial “Gotitas de Miel” en el distrito de San Jacinto

Se observa que en la preparación de los alimentos el 86% presenta adecuadas prácticas y el 14% inadecuadas; en lo referente a la frecuencia de consumo, se identificó que el 92% presentan adecuadas prácticas y el 8% presenta inadecuadas.

Gráfico 3.

FACTORES SOCIOCULTURALES DE LAS MADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA INICIAL “GOTITAS DE MIEL” EN EL DISTRITO DE SAN JACINTO; TUMBES 2020.



Fuente: Tabla 4

Tabla 5. Factores sanitarios de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de miel “en el distrito de San Jacinto.

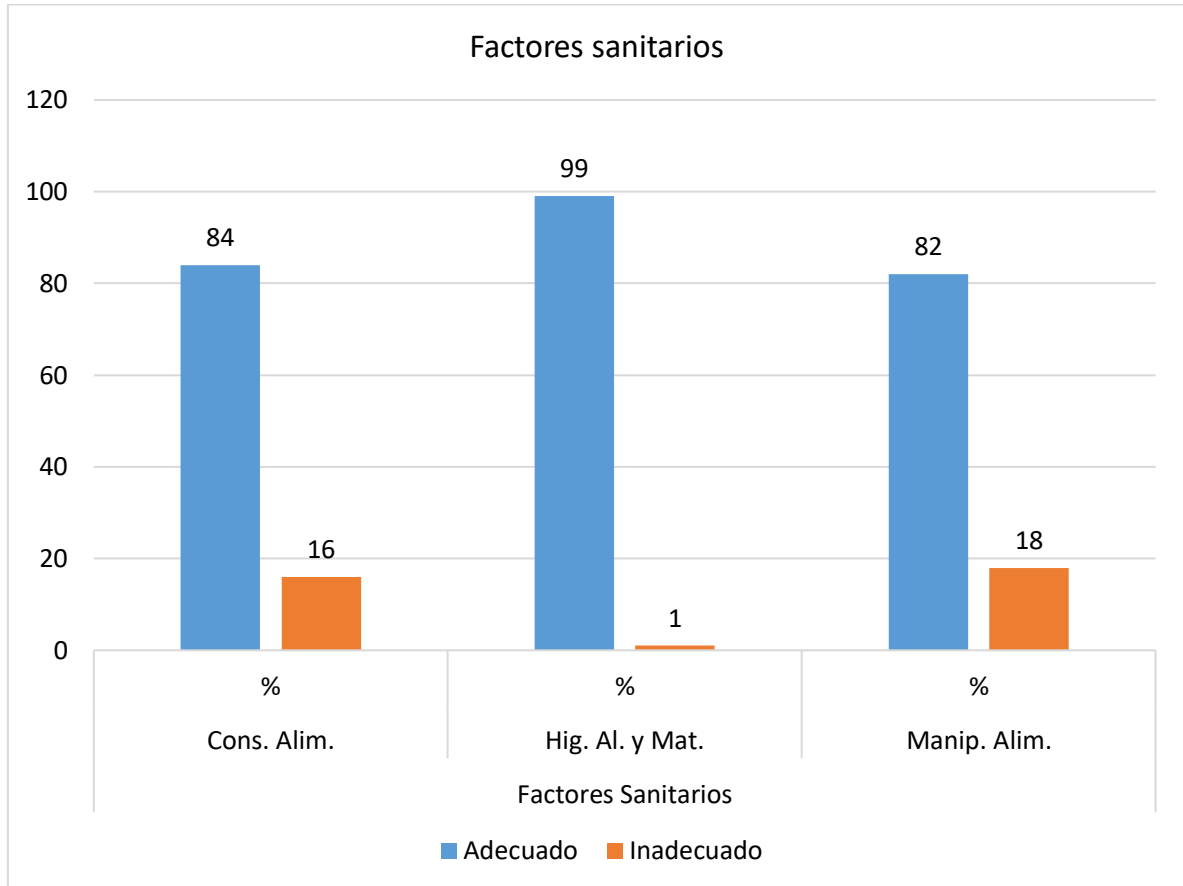
Calificación	Factores Sanitarios					
	Conservación de alimentos		Higiene de alimentos y materiales de cocina		Manipulación de alimentos.	
	f(x)	%	f(x)	%	f(x)	%
Adecuado	62	84	73	99	61	82
Inadecuado	12	16	1	1	13	18
Total	74	100	74	100	74	100

Fuente: Cuestionario aplicado a las madres de la I. E. Inicial “Gotitas de Miel “en el distrito de San Jacinto

Se observa que el 84% presenta una conservación de sus alimentos adecuadas y el 16% presenta inadecuadas; en lo referente a higiene de alimentos y materiales de cocina, se identificó que el 99% presentan adecuadas prácticas y tan solo el 1% presentaron inadecuadas practicas; y, en lo que respecta a la manipulación de alimentos, se identificó que el 82% presentan adecuadas prácticas y el 18% presentan inadecuadas.

Gráfico 4.

FACTORES SANITARIOS DE LAS MADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA INICIAL “GOTITAS DE MIEL “EN EL DISTRITO DE SAN JACINTO; TUMBES 2020.



Fuente: Tabla 5

V. DISCUSIÓN

En la presente investigación, las prácticas alimentarias son consideradas como el elemento central puesto que es un problema de educación nutricional que viene generando en la población distintos problemas de malnutrición a nivel mundial. Asimismo, las practicas alimentarias de las madres cumplen un rol importante en la salud de los niños y niñas menores de 5 años, ya que este grupo etario relaciona directamente su alimentación con los alimentos que la madre ponga a su disposición, siendo entonces un riesgo para el estado nutricional de los escolares, si las prácticas de alimentación que las madres realizan son inadecuadas.

Ante la situación planteada, se presentan los resultados obtenidos en la presente investigación, en la tabla 1: Prácticas alimentarias de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de Miel” en el distrito de San Jacinto se evidencia que existe un mayor porcentaje (95%) de prácticas adecuadas de alimentación y en menor porcentaje (5%) prácticas inadecuadas alimentarias. Datos que coinciden con Poma en su estudio “Prácticas alimentarias de las madres relacionadas con el estado nutricional de los preescolares en el puesto de Salud Huacrapuquio” donde refiere que las madres evaluadas mostraron tener prácticas alimentarias adecuadas en su mayoría con un 62,86% y el 37,14% presentó practicas inadecuadas (18). En el mismo sentido, León en su investigación que tuvo como objetivo determinar la relación entre el estado nutricional y las practicas alimentarias de niños y niñas en Guatemala, estableció que las madres de los menores que presentaron desnutrición aguda evidenciaron tener inadecuadas prácticas alimentarias (17). Estos resultados nos permiten suponer que el estado nutricional de los menores de 5 años de edad depende de la educación nutricional y de las practicas alimentarias que las madres presenten.

En la tabla 2, se evidenció que el 36 % de las madres de familia de la institución tienen entre los 16 y 25 años, Así también, el mismo porcentaje presenta el grupo de 26 a 35 años, considerando que las edades no pasaban los 30 años de edad y en el grupo anterior la mayoría de las madres tenían más de 20 años de edad. En el mismo contexto, el 73 % de las madres determinaron ser amas de casa, obteniendo un 22% de madres que salen a trabajar. De la misma manera, el grado

de instrucción que presento un porcentaje mayor fue el ítem superior técnica culminada con un 35 %, asimismo, un 23 % presento tener secundaria culminada. En relación a los resultados obtenidos se sustentan los altos porcentajes de niños y niñas con un estado nutricional adecuado, ya que, en el estudio de Agüero y Cambrillo, se concluyó que los niños y niñas con madres muy jóvenes se encontraban con desnutrición crónica y los escolares que tenían madres más adultas, tenían un adecuado estado nutricional como los resultados de la presente investigación, donde se observan madres que oscilan entre los 20 y 35 años de edad; De la misma manera, los autores evidenciaron que mientras mayor es el grado de instrucción de la madre, existen menos probabilidades de que sus hijos presenten un estado nutricional alterado, siendo el caso de las madres encuestadas, las cuales presentan estudios técnicos superiores culminados (5).

Asimismo, en la Tabla 3, se identificó el factor económico de las madres de la I.E. inicial “Gotitas de Miel” en donde se observó que las participantes manifestaron presentar una adecuada canasta familiar con un 89% del total. Asimismo, el 96 % de las madres evaluadas evidencio tener una adecuada disponibilidad de alimentos y el mismo porcentaje se evidenció en referencia al acceso de los alimentos. Frente a estos resultados, el estudio de Gutiérrez, nos dice que la población que muestra pobreza tiene conocimientos relacionados a una alimentación saludable, pero la falta de recursos económicos no les permite poner en prácticas sus conocimientos, por ello suelen consumir alimentos ricos en calorías y de bajo aporte nutricional, pero que satisfacen la sensación del hambre; sin embargo, esta teoría no se refleja en los resultados encontrados en la presente investigación, ya que, se puede observar que existe un sustento económico adecuado y los resultados obtenidos en la variable estado nutricional, evidencian que lo más importante es tener una educación nutricional adecuada (7).

En la Tabla 4, se identifican el factor sociocultural de las madres de la I.E. I “Gotitas de Miel” y se determinó que, en referencia a la frecuencia de consumo de alimentos, el 92% presento practicas adecuadas. Asimismo, en referencia a la preparación de alimentos se identificó que el 86% cumplía con preparaciones adecuadas. En el mismo contexto, el estudio de Díaz, evidencio que en las practicas alimentarias de

las madres prevalecen las carnes, pescados, cereales, tubérculos y las frutas con las verduras no suelen ser consideradas; estos resultados, no se reflejan en los ítems de este estudio, donde las madres brindan a sus hijos, los alimentos en una frecuencia de consumo adecuado y una variedad recomendada (19). Cabe resaltar que el estudio de León indicó que el factor sociocultural fue predominante en las prácticas de alimentación (17).

Finalmente, en la tabla 5 se describe el factor sanitario el cual obtuvo el mayor porcentaje en lo que respecta a la higiene y manipulación de alimentos. Asimismo, un 82% evidencia manipular adecuadamente los alimentos y un 84% estableció que sus alimentos los conservan adecuadamente. En ese sentido, Moreno determina que el cumplimiento de un adecuado factor sanitario es cuando existen adecuadas prácticas en referencia a la conservación, manipulación e higiene de los alimentos(14).

VI. CONCLUSIONES

En primera instancia se determinó que las madres de la I.E.I “Gotitas de Miel” evidencio tener adecuadas practicas alimentarias en mayor porcentaje, mientras que un porcentaje menor mostró tener inadecuadas prácticas de alimentación.

Asimismo, concluye que el factor demográfico permitió identificar que la mayor prevalencia de las madres evidencio ser ama de casa, tener entre 16 y 35 años, contar con estudios técnicos terminados y secundaria completa.

Además, se concluye que las madres de la I.E.I “Gotitas de Miel” mostraron presentar un adecuado factor económico, representado por una adecuada canasta familiar, adecuada disponibilidad de alimentos y adecuado acceso a los mismos.

De la misma manera, el factor sociocultural obtuvo una adecuada prevalencia mostrando que las madres evaluadas evidenciaron realizar adecuadas preparaciones de los alimentos y una adecuada frecuencia de consumo de alimentos.

Finalmente, se concluye que el factor sanitario mostró contar con unas adecuadas prácticas de alimentación en lo que se refiere a la conservación y preparación de alimentos. asimismo, un gran porcentaje presentó una higiene y manipulación adecuada de alimentos.

VII. RECOMENDACIONES

Se le recomienda a la Municipalidad de San Jacinto, generar sesiones educativas sobre alimentación saludable a la población, con el fin de poder multiplicar los resultados obtenidos en las distintas instituciones que se encuentran en este sector.

Se le recomienda al centro de salud de San Jacinto, realizar visitas domiciliarias para poder tener un control adecuado en el crecimiento y desarrollo de los niños y niñas, con el fin de tener una población sana y competente en un futuro.

De la misma manera, también recomendar al gobierno regional, brindar sesiones educativas sobre alimentación y nutrición de manera constante en todas las instituciones educativas del departamento de Tumbes, con el fin de intervenir en la adquisición de hábitos alimentarios inadecuados y de esta manera disminuir los índices de enfermedades crónicas no transmisibles, originadas por una mala alimentación.

Se recomienda a la universidad Nacional de Tumbes y en especial a la escuela de nutrición y dietética, salir a brindar conocimientos saludables a la población para poder contribuir en la disminución de los grandes porcentajes de desnutrición y de anemia en los niños y niñas que se encuentran en el departamento de Tumbes.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Organización Mundial de la Salud. Invertir en el desarrollo de la primera infancia es esencial para ayudar a que más niños y comunidades prosperen [Internet]; 2016. Disponible en: <http://www.who.int/news-room/detail/05-10-2016-investing-in-early-childhood-development-essential-to-helping-more-children-and-communities-thrive-new-lancet-series-finds>.
2. Fondo de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. El hambre avanza en América Latina [Internet]; 2018. Disponible en: <http://www.genteditalia.org/2018/09/13/informes-de-fao-el-hambre-avanza-en-america-latina>.
3. Instituto Nacional de Estadística e Informática. Desnutrición crónica en menores de 5 años [Internet]; 2017. Disponible en: <https://www.inei.gov.pe/prensa/noticias/desnutricion-cronica-afecto-al-131-de-menores-de-cinco-anos-disminuyendo-en-13-puntos-porcentuales-en-el-ultimo-ano-9599/>.
4. Aybar E. practicas alimentarias las madres y el estado nutricional de los preescolares de la institución educativa inicial comunal delicias de villa chorrillos. [tesis de licenciatura]. lima: universidad san juan bautista. facultad de ciencias de la salud; 2017.
5. Agüero Y, Cambillo E. Factores asociados con el estado nutricional de los niños y niñas en el Perú, *Pesquimat* 2013; 15 (1): 38-47.
6. Rolandi M. Creencias y prácticas alimentarias maternas y estado nutricional de niños de 6 a 24 meses [en línea]. Argentina: Buenos aires; 2014. [fecha de acceso 28 de octubre de 2020]. URL disponible en: http://redi.ufasta.edu.ar:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/488/2014_N_003.pdf?sequence=1.
7. Gutiérrez F. El factor económico es el culpable de una mala alimentación. *Pesquisa Javeriana*. 2014.
8. Calvo O. Factores socioeconómicos asociados a la inseguridad alimentaria en hogares de niñas y niños peruanos de 4 y 5 años. [tesis de licenciatura]. Lima: Escuela Académica Profesional de Nutrición y dietética, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2017.

9. FAO, FIDA,PMA. El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2014: fortalecimientos de un entorno favorable para la seguridad alimentaria y la nutrición. Roma: FAO; 2014.
10. Carranzo J, Gallardo C, López DM, Valdés M. Seguridad alimentaria para todos: conceptos y reflexiones. Madrid: visión libros; 2012.
11. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. La Alimentación Escolar como Oportunidad de Aprendizaje infantil [internet] Nueva York:2012 [fecha de acceso octubre 2018] disponible en: <http://www.fao.org/docrep/field/009/as231s/as231s.pdf>
12. Lema S, Longo E, Lopresti A. Guías alimentarias: manual de multiplicadores [en línea]. Buenos Aires: Asociación Argentina de dietistas y nutricionistas; 2003. [fecha de acceso 28 de octubre de 2018]. URL disponible en: <http://www.assal.gov.ar/la-cueva-de-las-brujas/materiales/guias-alimentarias.pdf>.
13. Fondo de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Glosario de terminología nutricional [Internet]; 2014. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s07.pdf>.
14. Tarazona E. Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de los Olivos, año 2007-2008. [tesis de licenciatura]. Lima: Escuela Académico Profesional de Enfermería, Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2008.
15. Figueroa M. Adherencia de las prácticas alimentarias en niños (as) menores de 5 años con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS). [Tesis de Licenciatura]. Quetzaltenango: Universidad Rafael Landívar. Facultad de Ciencias de la Salud; 2014.
16. Nohely A. Practicas alimentarias de la población de Naranjillo-Loja, los factores relacionados y su influencia en el estado nutricional de los distintos grupos etéreos de la comunidad. [Tesis de licenciatura]. Ecuador: Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Facultad de Ciencias de la Salud; 2014.
17. Diana L. Determinación del estado nutricional de niños menores de 2 años y prácticas alimentarias de niños con desnutrición aguda en el municipio de San Pedro Soloma, Huehuetenango, Guatemala. [Tesis de licenciatura]. Guatemala: Universidad Rafael Landívar. Facultad de Ciencias de la Salud; 2014.

18. Poma J. Prácticas alimentarias de las madres relacionadas con el estado nutricional de preescolares en el puesto de salud - Huacrapuquio. [Tesis de Licenciatura]. Huancayo: Universidad Nacional del Centro del Perú. Facultad de Enfermería; 2014.
19. Díaz M. Prácticas alimentarias y su relación con su estado nutricional en preescolares de la I.E San Felipe en SMP-Lima. [Tesis de Licenciatura]. Lima: Universidad César Vallejo. Facultad de Ciencias Médicas; 2017.
20. Mamani E. Relación de las prácticas alimentarias de las madres con el estado nutricional de los niños y niñas en la etapa pre escolar y escolar de aldeas infantiles SOS Juliaca. Perú; 2014. [Tesis licenciatura]. Disponible en: <https://es.slideshare.net/edithania1/practicas-alimentarias-y-estado-nutricional-fin>
21. Hernández R, Fernández C, Baptista P. Metodología de la investigación. Mexico: McGRAW-HILL; 2010.

ANEXOS

ANEXO 1 MATRIZ DE CONSISTENCIA

OBJETIVOS	PROBLEMA	METODOLOGÍA																								
<p>GENERAL</p> <p>Conocer las practicas alimentarias de las de la institución educativa inicial "Gotitas de miel" en el distrito de San Jacinto; Tumbes, 2020.</p>	<p>PRINCIPAL</p> <p>¿Cuáles son las practicas alimentarias de las madres de la institución educativa inicial "Gotitas de miel" en el distrito de San Jacinto; Tumbes, 2020?</p>	<p>Variable 1: Practicas Alimentarias</p> <table border="1" data-bbox="797 499 2045 1157"> <thead> <tr> <th data-bbox="797 499 1010 528">DIMENSIONES</th> <th data-bbox="1010 499 1507 528">INDICADORES</th> <th data-bbox="1507 499 1731 528">INSTRUMENTOS</th> <th data-bbox="1731 499 1928 528">ITEMS</th> <th data-bbox="1928 499 2045 528">ÍNDICE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="797 528 1010 655">Factores demográficos</td> <td data-bbox="1010 528 1507 655"> <ul style="list-style-type: none"> - Edad - Grado de instrucción - Ocupación - Estado civil </td> <td data-bbox="1507 528 1731 1157" rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;"> Encuesta Aplicada a las madres de los escolares de la institución educativa inicial Erick Estefano Silva Moran </td> <td data-bbox="1731 528 1928 655">1;2;3.</td> <td data-bbox="1928 528 2045 1157" rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Likert</td> </tr> <tr> <td data-bbox="797 655 1010 863">Factores económicos</td> <td data-bbox="1010 655 1507 863"> <ul style="list-style-type: none"> - Canasta familiar - Disponibilidad de los alimentos - Acceso a los alimentos </td> <td data-bbox="1731 655 1928 863">1;2;3;4;5;6.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="797 863 1010 1007">Factores socioculturales</td> <td data-bbox="1010 863 1507 1007"> <ul style="list-style-type: none"> - Preparación de los alimentos - Frecuencia de consumo </td> <td data-bbox="1731 863 1928 1007">1;2;3;4;5;6;7;8;9;10;11;12;13;14;15.</td> <td data-bbox="1928 863 2045 1007" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Likert</td> </tr> <tr> <td data-bbox="797 1007 1010 1157">Factores sanitarios</td> <td data-bbox="1010 1007 1507 1157"> <ul style="list-style-type: none"> - Conservación - Higiene - Manipulación </td> <td data-bbox="1731 1007 1928 1157">1;2;3;4;5;6;7;8;9;10;11.</td> <td data-bbox="1928 1007 2045 1157" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Likert</td> </tr> </tbody> </table>				DIMENSIONES	INDICADORES	INSTRUMENTOS	ITEMS	ÍNDICE	Factores demográficos	<ul style="list-style-type: none"> - Edad - Grado de instrucción - Ocupación - Estado civil 	Encuesta Aplicada a las madres de los escolares de la institución educativa inicial Erick Estefano Silva Moran	1;2;3.	Likert	Factores económicos	<ul style="list-style-type: none"> - Canasta familiar - Disponibilidad de los alimentos - Acceso a los alimentos 	1;2;3;4;5;6.	Factores socioculturales	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de los alimentos - Frecuencia de consumo 	1;2;3;4;5;6;7;8;9;10;11;12;13;14;15.	Likert	Factores sanitarios	<ul style="list-style-type: none"> - Conservación - Higiene - Manipulación 	1;2;3;4;5;6;7;8;9;10;11.	Likert
DIMENSIONES	INDICADORES					INSTRUMENTOS	ITEMS	ÍNDICE																		
Factores demográficos	<ul style="list-style-type: none"> - Edad - Grado de instrucción - Ocupación - Estado civil 	Encuesta Aplicada a las madres de los escolares de la institución educativa inicial Erick Estefano Silva Moran	1;2;3.	Likert																						
Factores económicos	<ul style="list-style-type: none"> - Canasta familiar - Disponibilidad de los alimentos - Acceso a los alimentos 		1;2;3;4;5;6.																							
Factores socioculturales	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de los alimentos - Frecuencia de consumo 		1;2;3;4;5;6;7;8;9;10;11;12;13;14;15.	Likert																						
Factores sanitarios	<ul style="list-style-type: none"> - Conservación - Higiene - Manipulación 		1;2;3;4;5;6;7;8;9;10;11.	Likert																						
<p>O. ESPECÍFICOS</p> <p>a. Identificar las practicas alimentarias de las madres en relación a los factores demográficos.</p> <p>b. Describir las practicas alimentarias de las madres en relación a los factores económicos.</p> <p>c. Identificar las practicas alimentarias de las madres en relación a los factores socioculturales.</p> <p>d. Conocer las practicas alimentarias de las madres en relación a los factores sanitarios.</p>	<p>HIPOTESIS</p> <p>H1: Existe adecuadas practicas alimentarias por parte de las madres de la institución educativa inicial "Gotitas de miel" en el distrito de San Jacinto; Tumbes, 2020</p> <p>H0: Existen inadecuadas practicas alimentarias por parte de las madres de la institución educativa inicial "Gotitas de miel" en el distrito de San Jacinto; Tumbes, 2020</p>																									

ANEXO 2

ENCUESTA PARA LAS MADRES

INDICADORES PARA MEDIR LAS PRACTICAS ALIMENTARIAS DE LAS MADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA INICIAL N° 041 “Gotitas de Miel”, TUMBES 2020.

I. DATOS GENERALES:

1. Edad:.....

2. Grado de Instrucción:

- a) Primaria (Culminada) (Incompleta)
- b) Secundaria (Culminada) (Incompleta)
- c) Superior Técnica (Culminada) (Incompleta)
- d) Superior Universitaria (Culminada) (Incompleta)

3. Ocupación: a) Ama de casa b) Trabajadora C) Estudiante

OBJETIVO:

Conocer las prácticas alimentarias de las madres de la Institución Educativa Inicial N° 041 “Gotitas de miel”; distrito de San Jacinto, Tumbes 2020.

II. INDICACIONES:

Este cuestionario constata de 32 interrogaciones, y en él se consigna la siguiente escala de Likert.

1: Nunca 2: Casi nunca 3: A veces 4: Siempre

Lea con atención las preguntas y marque con un aspa dentro de una de las puntuación de la manera más de la escala (1; 2; 3; 4).

INSTRUMENTO DE APLICACIÓN: CUESTIONARIO

PRACTICAS ALIMENTARIAS DE LAS MADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA INICIAL N° 041 “GOTITAS DE MIEL”, 2020.

VARIABLE: PRACTICAS ALIMENTARIAS

DIMENSIÓN: FACTORES ECONÓMICOS

Escala Valorativa 1= NUNCA 2= CASI NUNCA 3= CASI SIEMPRE 4= SIEMPRE

INDICADOR / ÍTEMS	Escala valorativa			
INDICADOR: CANASTA FAMILIAR				
1. Su ingreso cubre sus necesidades básicas del hogar				
2. Mensualmente, le alcanza el dinero destinado a la compra de sus alimentos				
INDICADOR: DISPONIBILIDAD DE LOS ALIMENTOS				
3. El mercado o tienda donde realiza sus compras, le brinda todos los alimentos que necesita en el hogar.				
4. Las compras que realiza frecuentemente, alcanza para alimentar a todos los miembros del hogar				
INDICADOR: ACCESO A LOS ALIMENTOS				
5. El mercado o tienda donde asiste regularmente, vende los alimentos a un precio accesible.				
6. El mercado o tienda donde acude, le ofrece alimentos en buen estado (Frescos y Limpios).				

DIMENSIÓN: FACTORES SOCIOCULTURALES

INDICADOR / ÍTEMS	Escala valorativa			
INDICADOR: PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
1. Incluye en el desayuno alimentos como la leche, quesos, frutas, avena, quinua, soya.				
2. Prepara sopas en el almuerzo				
3. Elabora ensaladas de verduras en el almuerzo				
4. Evita reutilizar el aceite sobrante de preparaciones previas				
INDICADOR: FRECUENCIA DE CONSUMO				
5. Le brinda a su niño o niña, pescados.				
6. Su niño o niña consume productos lácteos (leche, queso, yogurt).				
7. Su niño o niña consume huevos cocidos o sancochados				
8. Le brinda a su niño o niña carnes rojas (res)				
9. Su niño o niña consume sangrecita, hígado de pollo o res.				
10. Le brinda a su niño o niña ensalada de verduras 2 a 3 porciones al día.				
11. Suele ofrecer a su niño o niña de 3 a 5 tipos de fruta al día.				

12.	Su niño o niña consume papa, camote, yuca durante la semana.				
DIMENSIÓN: FACTORES SANITARIOS		Escala Valorativa			
-	INDICADOR: CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
1.	Suele refrigerar los productos lácteos, las carnes y pescados.				
2.	Mantiene las verduras y tubérculos en ambientes frescos o en recipientes con circulación de aire.				
3.	Suele conservar las harinas y menestras en recipientes limpios.				
INDICADOR: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y MATERIALES DE COCINA					
4.	Cuenta con agua potable en su hogar				
5.	Suele lavar los alimentos antes de su preparación				
6.	Lava las frutas y verduras con agua a chorro				
7.	Lava los utensilios antes de la preparación de los alimentos				
8.	Mantiene los alimentos crudos y los alimentos cocinados en un solo ambiente.				
INDICADOR: MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS					
9.	Suele lavarse las manos antes de manipular los alimentos				
10.	Descongela los alimentos como las carnes y los pescados a temperatura ambiente.				
11.	Prepara los alimentos cuando presenta alguna enfermedad (gripe, diarreas, tos, etc.)				

ANEXO 3
Evidencias



Prácticas alimentarias de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de Miel “en el distrito de San Jacinto; Tumbes, 2020.

por Tatiana Yaqueline Aguilar Peña

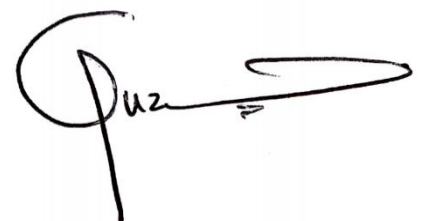
Fecha de entrega: 04-jun-2021 04:35a.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 1600262433

Nombre del archivo: INFORME_DE_TESIS_-_TATIANA_AGUILAR_PE_A-2021-ESTE.docx (442.31K)

Total de palabras: 9983

Total de caracteres: 53027



Prácticas alimentarias de las madres de la Institución Educativa Inicial “Gotitas de Miel “en el distrito de San Jacinto; Tumbes, 2020.

INFORME DE ORIGINALIDAD

23%

INDICE DE SIMILITUD

22%

FUENTES DE INTERNET

0%

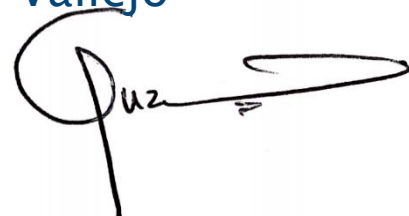
PUBLICACIONES

12%

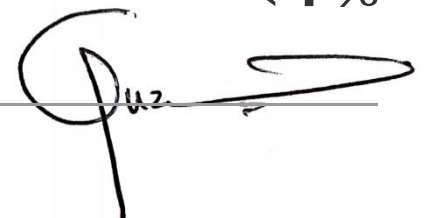
TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	4%
2	repositorio.untumbes.edu.pe Fuente de Internet	2%
3	repositorio.ug.edu.ec Fuente de Internet	2%
4	dspace.unitru.edu.pe Fuente de Internet	2%
5	200.37.135.58 Fuente de Internet	1%
6	repositorio.unapiquitos.edu.pe Fuente de Internet	1%
7	es.slideshare.net Fuente de Internet	1%
8	Submitted to Universidad Cesar Vallejo Trabajo del estudiante	1%



9	repositorio.uncp.edu.pe Fuente de Internet	1 %
10	Submitted to Universidad Andina del Cusco Trabajo del estudiante	1 %
11	repositorio.unac.edu.pe Fuente de Internet	1 %
12	laalimentacionsegunminsa.blogspot.com Fuente de Internet	1 %
13	Submitted to Universidad Nacional de Tumbes Trabajo del estudiante	1 %
14	repositorio.unjbg.edu.pe Fuente de Internet	1 %
15	1 library.co Fuente de Internet	< 1 %
16	repositorio.ausjal.org Fuente de Internet	< 1 %
17	cybertesis.unmsm.edu.pe Fuente de Internet	< 1 %
18	www.unicef.org.co Fuente de Internet	< 1 %
19	Submitted to Universidad Nacional del Centro del Peru Trabajo del estudiante	< 1 %



20	dspace.utb.edu.ec Fuente de Internet	< 1 %
21	www.scribd.com Fuente de Internet	< 1 %
22	repositorio.une.edu.pe Fuente de Internet	< 1 %
23	repositorio.upsjb.edu.pe Fuente de Internet	< 1 %
24	repositorio.utn.edu.ec Fuente de Internet	< 1 %
25	liceoguatemalag5.blogspot.com Fuente de Internet	< 1 %
26	Submitted to UDELAS: Universidad Especializada de las Americas Panama Trabajo del estudiante	< 1 %
27	benson.byu.edu Fuente de Internet	< 1 %
28	disaster-info.net Fuente de Internet	< 1 %
29	repositorio.uap.edu.pe Fuente de Internet	< 1 %
30	Submitted to Universidad Nacional Abierta y a Distancia, UNAD, UNAD Trabajo del estudiante	< 1 %



31	repositorio.puce.edu.ec Fuente de Internet	< 1 %
32	repositorio.udh.edu.pe Fuente de Internet	< 1 %
33	studylib.es Fuente de Internet	< 1 %
34	Submitted to ISM International Academy Trabajo del estudiante	< 1 %
35	recursosbiblio.url.edu.gt Fuente de Internet	< 1 %
36	Submitted to Universidad de Huanuco Trabajo del estudiante	< 1 %
37	repositorio.unsa.edu.pe Fuente de Internet	< 1 %
38	tesis.usat.edu.pe Fuente de Internet	< 1 %

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias < 15 words

Excluir bibliografía

Activo