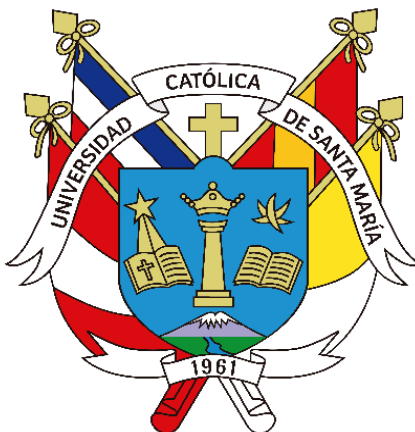


Universidad Católica de Santa María
Facultad de Enfermería
Escuela Profesional de Enfermería



**Características sociodemográficas de los cuidadores relacionadas con la
lonchera saludable en niños escolares de la Institución Educativa Privada
Alexander Friedman. Arequipa, 2024**

Tesis presentada por las Bachilleres:

Larico Arapa, Milagros del Pilar

ORCID: 0009-0002-2544-7143

Riquelme Condori, Sabrina Fiorella

ORCID: 0009-0001-9604-6657

para optar el Título Profesional de Licenciada en Enfermería

Asesora:

Mg. Orihuela Gárate, Milká Rosario

ORCID: 0009-0007-2543-0823

Arequipa - Perú

2025

UCSM-ERP

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

ENFERMERIA

TITULACIÓN CON TESIS

DICTAMEN APROBACIÓN DE BORRADOR

Arequipa, 06 de Enero del 2025

Dictamen: 012234-C-FENFER-2025

Visto el borrador del expediente 012234, presentado por:

2019244072 - LARICO ARAPA MILAGROS DEL PILAR

2019224582 - RIQUELME CONDORI SABRINA FIORELLA

Titulado:

CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS DE LOS CUIDADORES RELACIONADAS CON LA LONCHERA SALUDABLE EN NIÑOS ESCOLARES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PRIVADA ALEXANDER FRIEDMAN. AREQUIPA, 2024

Nuestro dictamen es:

APROBADO

Titulo Profesional/Titulo de Segunda Especialidad/Grado Académico a optar:

LICENCIADA EN ENFERMERÍA

**29526835 - BORJA VIZCARRA MARIA DEL PILAR SOFIA
DICTAMINADOR**



**29342153 - CUEVA QUISPE CELIA MARCELINA
DICTAMINADOR**



**29529537 - DELGADO DEL CARPIO MILNA MARJORIE
DICTAMINADOR**



Características sociodemográficas de los cuidadores relacionadas con la lonchera saludable en niños escolares de la Institución Educativa Privada Alexander Friedman. Arequipa, 2024

INFORME DE ORIGINALIDAD

26%

INDICE DE SIMILITUD

24%

FUENTES DE INTERNET

4%

PUBLICACIONES

13%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to Universidad Católica de Santa María Trabajo del estudiante	7%
2	tesis.ucsm.edu.pe Fuente de Internet	2%
3	hdl.handle.net Fuente de Internet	1%
4	repositorio.ucsm.edu.pe Fuente de Internet	1%
5	repositorio.unc.edu.pe Fuente de Internet	1%
6	repositorio.unfv.edu.pe Fuente de Internet	1%
7	Submitted to Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga Trabajo del estudiante	1%

DEDICATORIA

Culminar esta etapa más de nuestra vida, transmite una serie de emociones, la nostalgia de ver lo rápido que crecemos, la alegría de haber construido lazos que nos acompañaran toda la vida, la tristeza de dejar atrás momentos que marcaron nuestra formación, pero a la vez la motivación por querer saber lo que nos espera como enfermeras.

Ser enfermera conlleva una gran responsabilidad y saber que seremos parte del cuidado y apoyo de la salud de las personas nos llena de alegría. Aunque enfrentemos nuevos desafíos y altibajos, jamás debemos perder nuestra esencia.

Durante esta larga formación académica, adquirimos conocimientos, habilidades y formamos nuevos valores. Agradezco a las licenciadas, licenciados por sus consejos, dedicación y paciencia al guiarnos durante nuestras prácticas de enfermería.

Agradezco a mis padres, quienes, con su amor y valores lograron formarme quien soy, durante esta larga etapa de crecimiento y educación. Agradezco a mis abuelos por apoyarme y animarme desde pequeña en seguir mis sueños y a mi familia de 5 por haber creído en mí.

Agradezco a mi mejor amiga y a mi fiel compañera de 4 patas que me acompañó durante todas las noches de desvelo para poder culminar este trabajo.

Larico Arapa, Milagros del Pilar

DEDICATORIA

Ser enfermera no solo es un título, es un compromiso con la humanidad, y cada paso en este viaje ha sido impulsado por el amor y la pasión por cuidar de los demás. Este es mi inicio de una vida dedicada a servir, cuidar y sanar

Hoy termina un capítulo muy importante que no solo marco mi camino profesional, sino también mi crecimiento personal. Ha sido un viaje lleno de aprendizajes, desafíos, momentos inolvidables que siempre los llevaré en mi corazón. Hoy comienza el libro de mi vida, un camino lleno de oportunidades. Al mirar hacia atrás, me doy cuenta de que este camino no lo recorrí sola, y por eso dedico esta etapa tan importante a Dios por ser mi guía y fortaleza en cada paso. A mi Mamá, que ya no está conmigo físicamente, pero siempre me acompaña desde el cielo con su amor y sabiduría. Te dedico este logro con todo mi corazón, porque todo lo que soy y lo que he conseguido es gracias a tus enseñanzas y tu amor incondicional.

Agradezco a mis hermanas, a cada una de ellas por ser mi motivación y recordarme siempre la importancia de preservar. Kelly verte esforzarte con tanta disciplina me inspiró a seguir tus pasos, Kriss gracias por ser mi guía en este camino y por tu apoyo incondicional, Everlyn, gracias por creer en mí y recordarme siempre la importancia de luchar por mis sueños.

Agradezco a mis sobrinos Gabriel, Bastián, Anthonella, Matthew y Benjamín por ser una fuente constante de alegría y motivación en mi vida. A mis abuelitos que siempre estuvieron apoyándome en cada paso que daba. A mi Papá por ayudarme y acompañarme a cumplir mis metas. Agradezco a mis mejores amigas Samantha y Anamile por acompañarme en esta etapa, por sus mensajes de aliento y celebrar cada logro.

Riquelme Condori, Sabrina Fiorella

AGRADECIMIENTO

Gracias a Dios por su amor y apoyo, quien con su lampara alumbró nuestro largo camino para ser instrumentos de sanación y esperanza en la vida de los demás.

Gracias a nuestros padres, hermanos y hermanas por su apoyo constante y paciencia durante todo el proceso de este trabajo. Su apoyo inquebrantable ha sido clave para alcanzar este logro en nuestra vida.

Un agradecimiento especial a la Universidad Católica de Santa María y a las docentes de la Facultad de Enfermería por educarnos durante estos cinco años de formación, aun en tiempos complicados por la pandemia, donde demostraron su compromiso, dedicación por la profesión, preparando a futuras enfermeras para enfrentar nuevos desafíos de la salud.

A los padres y maestros de la Institución Educativa Privada Alexander Friedman por su participación en la presente investigación enfocada en el bienestar del crecimiento y desarrollo de los niños escolares.

RESUMEN

Características sociodemográficas de los cuidadores relacionadas con la lonchera saludable en niños escolares de la institución educativa privada Alexander Friedman, Arequipa – 2024.

Objetivo: Determinar la relación entre las características sociodemográficas de los cuidadores con la lonchera saludable en niños escolares.

Metodología: Estudio de tipo de campo, la técnica que se utilizó fue el registro de la ficha de recolección de datos y la observación directa, los instrumentos utilizados fueron la Ficha de recolección de datos de los cuidadores y una lista de chequeo para el cumplimiento de la lonchera saludable, se contó con una muestra total de 57 escolares de la institución educativa privada Alexander Friedman, la investigación tuvo un tiempo de duración de cinco meses, el cual inicio en Marzo del año 2024 y culminó en julio del 2024.

Resultados: Dentro de las características sociodemográficas destaca que la mayoría de los cuidadores pertenece al grupo de adultos, representando el 61.4%; en relación al grado de instrucción, el 52.6% ha completado la educación secundaria; respecto a la situación conyugal, el 54.4% de los cuidadores vive como convivientes; en el ingreso económico el 31.6% percibe ingresos mensuales menores o iguales a 1000; dentro de la situación laboral el 45.6% de los cuidadores trabaja de forma independiente; en cuanto al tipo de familia, predominan las familias nucleares, representando el 57.9% de los hogares y la mayoría de los hogares está conformada por entre 3 y 4 integrantes, representando un 66.7%. En la lonchera saludable encontramos que los 57 niños evaluados, el 24.6% lleva una lonchera considerada adecuada; un 54.4% de los niños lleva una lonchera de calidad regular y finalmente, un 21.1% de los niños lleva una lonchera inadecuada.

Conclusión: Se deduce que el grado de instrucción, el ingreso económico y situación laboral de acuerdo al programa SPSS se obtiene una correlación estadísticamente significativa de $p < 0.05$; por lo tanto se puede decir que existe una relación significativa y moderada entre las características sociodemográficas y una lonchera saludable.

Palabras clave: Factores sociodemográficos, lonchera saludable, cuidadores.

ABSTRACT

Sociodemographic Characteristics of Caregivers Related to Healthy Lunchboxes in School Children at Alexander Friedman Private Educational Institution, Arequipa – 2024.

Objective: To determine the relationship between caregivers' sociodemographic characteristics and healthy lunchboxes in school children.

Methodology: This was a field study. The techniques used were data collection records and direct observation. The instruments included the Caregivers' Data Collection Sheet and a Checklist to evaluate compliance with healthy lunchbox standards. The study involved a total sample of 57 students from the Alexander Friedman Private Educational Institution. The research was conducted over five months, starting in March 2024 and ending in July 2024.

Results: Among the sociodemographic characteristics, most caregivers belong to the adult age group, representing 61.4%; regarding their educational level, 52.6% have completed secondary education. Concerning marital status, 54.4% of caregivers are cohabiting. In terms of economic income, 31.6% earn monthly incomes of less than or equal to 1000 (currency unspecified). Regarding employment status, 45.6% of caregivers work independently. For family types, nuclear families predominate, representing 57.9% of households, and the majority of homes are composed of 3 to 4 members, representing 66.7%. Concerning healthy lunchboxes, among the 57 children evaluated, 24.6% carry what is considered an adequate lunchbox; 54.4% carry a lunchbox of regular quality, and finally, 21.1% carry an inadequate lunchbox.

Conclusion: It was concluded that educational level, economic income, and employment status exhibit a statistically significant correlation of $p < 0.05$ according to SPSS analysis. Therefore, there is a moderate and significant relationship between sociodemographic characteristics and a healthy lunchbox.

Keywords: Sociodemographic factors, healthy lunchbox, caregivers.

ÍNDICE

DEDICATORIA	
AGRADECIMIENTO	
RESUMEN	
ABSTRACT	
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I PLANTEAMIENTO TEÓRICO.....	2
1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	3
1.1. ENUNCIADO.....	3
1.2. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA.....	3
1.2.1. Ubicación del problema.....	3
1.2.2. Operacionalización de Variables.....	3
1.2.3. Interrogantes Básicas.....	4
1.2.4. Tipo y nivel de investigación.....	4
1.3. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA.....	5
2. MARCO TEÓRICO.....	6
3. OBJETIVOS.....	15
4. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	15
4.1. A NIVEL INTERNACIONAL.....	15
4.2. A NIVEL NACIONAL.....	16
4.3. A NIVEL LOCAL.....	17
5. HIPÓTESIS.....	17
CAPÍTULO II PLANTEAMIENTO OPERACIONAL.....	18
1. TÉCNICA E INSTRUMENTO.....	19
1.1. TÉCNICA.....	19
1.2. INSTRUMENTO.....	19
2. CAMPO DE VERIFICACIÓN.....	20
2.1. UBICACIÓN ESPACIAL.....	20

2.2. UBICACIÓN TEMPORAL.....	20
2.3. UNIDADES DE ESTUDIO.....	20
2.3.1. Universo	20
2.3.2. Criterios de inclusión.....	20
2.3.3. Criterios de exclusión	20
3. ESTRATEGIA DE RECOLECCIÓN DE DATOS	21
3.1. ORGANIZACIÓN.....	21
3.2. RECURSOS.....	22
3.2.1. Humanos.....	22
3.2.2. Materiales	22
3.2.3. Financiamiento	22
CAPÍTULO III RESULTADOS	23
CONCLUSIONES.....	52
RECOMENDACIONES	53
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	54
ANEXOS.....	59

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS GENERALES DE LA POBLACIÓN DE ESTUDIO	24
TABLA 2 CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS ECONÓMICAS DE LA POBLACIÓN DE ESTUDIO	26
TABLA 3 CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS RELACIONADAS A LA FAMILIA DE LA POBLACIÓN DE ESTUDIO	27
TABLA 4 LONCHERA SALUDABLE EN NIÑOS ESCOLARES	28
TABLA 5 TIPOS DE ALIMENTOS EN LA LONCHERA ESCOLAR.....	30
TABLA 6 PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LA LONCHERA ESCOLAR	33
TABLA 7 LONCHERA ESCOLAR SEGÚN LA EDAD DE LOS CUIDADORES	36
TABLA 8 LONCHERA ESCOLAR SEGÚN EL GRADO DE INSTRUCCIÓN DE LOS CUIDADORES	38
TABLA 9 LONCHERA ESCOLAR SEGÚN LA SITUACIÓN CONYUGAL DE LOS CUIDADORES	41
TABLA 10 LONCHERA ESCOLAR SEGÚN EL INGRESO ECONÓMICO DE LOS CUIDADORES.....	43
TABLA 11 LONCHERA ESCOLAR SEGÚN LA SITUACIÓN LABORAL DE LOS CUIDADORES	46
TABLA 12 LONCHERA ESCOLAR SEGÚN EL TIPO DE FAMILIA DE LOS CUIDADORES	48
TABLA 13 LONCHERA ESCOLAR SEGÚN EL NÚMERO DE INTEGRANTES POR FAMILIA DE LOS CUIDADORES	50

ÍNDICE DE GRAFICOS

GRÁFICO 1 LONCHERA SALUDABLE EN NIÑOS ESCOLARES.....	29
GRÁFICO 2 TIPOS DE ALIMENTOS EN LA LONCHERA ESCOLAR.....	32
GRÁFICO 3 PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LA LONCHERA ESCOLAR.....	35
GRÁFICO 4 LONCHERA ESCOLAR SEGÚN LA EDAD DE LOS CUIDADORES.....	37
GRÁFICO 5 LONCHERA ESCOLAR SEGÚN EL GRADO DE INSTRUCCIÓN DE LOS CUIDADORES.....	40
GRÁFICO 6 LONCHERA ESCOLAR SEGÚN LA SITUACIÓN CONYUGAL DE LOS CUIDADORES.....	42
GRÁFICO 7 LONCHERA SALUDABLE EN NIÑOS ESCOLARES SEGÚN EL INGRESO ECONÓMICO DE LOS CUIDADORES.....	45
GRÁFICO 8 LONCHERA ESCOLAR SEGÚN LA SITUACIÓN LABORAL DE LOS CUIDADORES.....	47
GRÁFICO 9 LONCHERA ESCOLAR SEGÚN EL TIPO DE FAMILIA DE LOS CUIDADORES.....	49
GRÁFICO 10 LONCHERA ESCOLAR SEGÚN EL NÚMERO DE INTEGRANTES POR FAMILIA DE LOS CUIDADORES.....	51

INTRODUCCIÓN

La lonchera saludable se ha convertido en una tarea vital de los cuidadores para garantizar que reciban todos los nutrientes que el cuerpo del escolar necesita para el crecimiento y desarrollo. La Organización Mundial de la Salud (OMS) afirma que la ingesta diaria máxima recomendada de azúcar para niños en etapa escolar no debe exceder los 50 gramos, o unas 10 cucharaditas, esta debe contener una cantidad suficiente de carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales (1).

Según Perez F, Uriel S y Vigo R, Los cuidadores tienen un rol esencial en la educación y la preparación de los alimentos para los niños, seleccionando tipos de alimentos apropiados en cantidades necesarias para complementar una alimentación equilibrada (2).

Según Villafranqui R, Organización Panamericana de la Salud (OPS) evidencia que el 54% de niños en etapa escolar en el Perú consumen una vez o varias veces al día refresco embotellado, del mismo modo, un 20% muestran un aumento de peso y un 3% desarrollo de obesidad (3).

Mientras según Armas D, Hoy en día, la tecnología facilita el acceso libre a la información a través de internet y dispositivos móviles. Sin embargo, en cuanto a nutrición infantil, el acceso a esta información no garantiza que los cuidadores preparen una correcta lonchera saludable para los niños. De acuerdo con el Banco Mundial, más de 7 millones de niñas y niños en América Latina padecen desnutrición crónica (4).

De acuerdo con Tarqui C y Alvarez D, en el Perú el 5,4% de niños tuvieron loncheras saludables, así también, señalan que los niños arequipeños presentan una mayor prevalencia de 13.6% en la preparación de las loncheras (5).

Por tanto, expuesta la relevancia del presente tema como fenómeno determinante de la salud, se realiza este tipo de investigación en la institución educativa privada Alexander Friedman, en la ciudad de Arequipa 2024.

Nuestro estudio está dividido en tres capítulos, en el primer capítulo se encuentra el planteamiento teórico, está conformado por el problema de investigación, marco teórico, objetivos e hipótesis, segundo capítulo se encuentra planteamiento operacional, está conformado por técnica e instrumento, campo de verificación y estrategia de recolección de datos y en el tercer capítulo se encuentran los resultados, está conformado por conclusiones y recomendaciones.



CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO TEÓRICO

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Enunciado

Características sociodemográficas de los cuidadores relacionadas con la lonchera saludable en niños escolares. Institución educativa privada Alexander Friedman. Arequipa, 2024

1.2. Descripción del problema

1.2.1. Ubicación del problema

- **Campo:** Ciencias de la salud
- **Área:** Enfermería
- **Línea:** Salud infantil

1.2.2. Operacionalización de Variables

El estudio presenta dos variables:

- **Variable independiente:** Características sociodemográficas de los cuidadores.
- **Variable dependiente:** Lonchera saludable en niños escolares.

VARIABLES	INDICADORES	SUBINDICADORES
Variable Independiente: Características sociodemográficas de los cuidadores	1. Edad	<ul style="list-style-type: none"> - Joven (18 a 29 años) - Adulto (30 a 59 años) - Adulto mayor (60 a más años)
	2. Grado de instrucción	<ul style="list-style-type: none"> - Sin estudios - Primaria - Secundaria - Superior técnico - Superior universitario
	3. Situación conyugal	<ul style="list-style-type: none"> - Casados - Convivientes - Separados - Divorciados
	4. Ingreso económico familiar	<ul style="list-style-type: none"> - menos de s/.1000 - s/.1100 - s/.1600 - s/.1700 - s/. 2200 - s/.2300 a más

	5. Situación laboral	- No trabaja - Trabajo dependiente - Trabajo independiente
	6. Tipo de familia	- Nuclear - Monoparental - Ampliada - Extendida - Reconstituida - Equivalente familiar
	7. Número de integrantes en la familia	- De 3 a 4 - De 5 a 6 - De 7 a más
Variable Dependiente: Lonchera saludable en niños escolares	1. Tipos de alimentos	- Energéticos - Constructores - Reguladores - Líquidos - Alimentos no recomendables
	2. Presentación	- Temperatura - Almacenamiento
	3. Conservación	- Higiene - Recipiente

1.2.3. Interrogantes Básicas

- ¿Cuáles son las características sociodemográficas de los cuidadores de niños escolares de la Institución Educativa Privada Alexander Friedman?
- ¿Cómo se presenta la lonchera en los niños escolares de la Institución Educativa Privada Alexander Friedman?
- ¿Cuál es la relación entre las características sociodemográficas de los cuidadores con la lonchera en niños escolares de la Institución Educativa Privada Alexander Friedman?

1.2.4. Tipo y nivel de investigación

- **Tipo:**
De campo
- **Nivel:**
Relacional

1.3. Justificación del problema

El presente estudio tiene relevancia científica, puesto que en la actualidad el estado nutricional en niños es un problema de salud infantil. Donde a nivel global el estado nutricional de los niños impacta significativamente el bienestar integral de la población, según los cálculos. En 2022, se estimó que 149 millones de niños sufrían de desnutrición, sobrepeso y obesidad, problemas prevalentes que responden a factores socioculturales relacionados a la familia (1).

En México, se ha observado un aumento continuo de la obesidad en todos los niveles socioeconómicos, rangos de edad y regiones geográficas del país. Según el Gobierno Federal Mexicano (6). Esta situación es similar a la peruana según datos de la UNICEF, evidencia que en el año 2022 el 22.4% de niños presento sobrepeso y el 16% obesidad, observándose un crecimiento en las tasas de sobrepeso (7).

El estudio tiene relevancia social, ya que los niños escolares pasan una significativa parte del día en una institución educativa, donde se exponen a diversos factores que influyen en sus hábitos alimenticios.

Al identificar las características sociodemográficas pertenecientes del cuidador y su relación con la lonchera, permitiría proponer programas educativos y políticas para contribuir y mejorar la alimentación de los niños escolares, abordando así una problemática de salud pública.

La relevancia humana del presente estudio surge de nuestra vocación y compromiso con la profesión de enfermería, puesto que las investigadoras, sentimos una responsabilidad hacia la salud y el bienestar de los niños escolares, quienes representan el futuro de nuestra sociedad. Por lo cual consideramos contribuir al mejoramiento de la salud infantil y nutrición. Así mismo motivar al impulso de nuevas investigaciones sobre las características sociodemográficas de los cuidadores y la lonchera saludable en niños escolares.

El presente estudio se formula para obtener el Título profesional de Licenciadas en Enfermería, impulsadas por el deseo de mejorar la calidad de vida de los niños a través de una lonchera saludable (8).

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Características sociodemográficas de los cuidadores

Las características sociodemográficas, implican una variedad de atributos que caracterizan la perspectiva social y demográfica de cada cuidador, quienes representan la persona encargada de velar por el cuidado de los niños escolares. Donde se proporcionará una información esencial para entender la diversidad de nuestra población. Estas incluyen (9).

2.1.1. Edad

Es un indicador del periodo de tiempo del cual se utiliza para categorizar al cuidador en diferentes etapas de la vida, donde permite determinar la madurez física, emocional y social (9).

2.1.2. Grado de instrucción

El nivel de educación alcanzado por los padres puede tener un impacto significativo en diferentes áreas del desarrollo infantil, incluyendo la forma en que se aborda la alimentación de los niños en edad escolar (9).

Según Coronel L, Las madres con niveles educativos más altos probablemente preparan loncheras de mejor calidad, lo que significa un estado nutricional óptimo para sus hijos. A pesar de las dificultades en las zonas rurales para acceder a una educación más avanzada, las madres realizan grandes esfuerzos para garantizar la educación de sus hijos más jóvenes (10).

Sin embargo, de acuerdo con el INEI el nivel de educación alcanzado por la población en edad de trabajar en Arequipa, el 51,2% tienen nivel primaria o menor nivel, el 60,4%, ha logrado estudiar algún año de educación secundaria, el 75,3% cuenta con superior no universitaria y 69,6 con superior universitaria (11).

2.1.3. Situación conyugal

De acuerdo con el INEI, define el estado civil o conyugal, es la situación que tienen las personas de acuerdo con las leyes o costumbres del país en función del matrimonio o del parentesco, que establece ciertos derechos y deberes dentro de la sociedad (12).

Tomando en cuenta el último Censo los resultados, fueron incrementando progresivamente al pasar el 24.6% en 2007 a 26,7% en el 2017; mientras que, el porcentaje de casados/as ha disminuido en forma acentuada de 38,4% en el año 1981 a 25,7% en el 2017. En el período intercensal 2007 - 2017, la categoría de “separado/a” se incrementó de 3,4% en 2007 a 4,2% en el año 2017. Asimismo, la proporción de viudos/as se incrementó de 3,9% a 4,1%; mientras que, en la categoría “soltero/a” se observa un descenso de 0,5 punto porcentual en el mismo periodo, al bajar de 39,0% a 38,5%. De esta manera, la situación conyugal podría afectar el contenido por las decisiones alimentarias de los propios padres o cuidadores, reflejándose en la variedad, la calidad y el valor nutricional de la lonchera para sus hijos (13).

2.1.4. Ingreso económico familiar

El ingreso económico es la cantidad de recursos monetarios que recibe una familia durante un periodo mensual o anual, cubriendo las necesidades básicas de los integrantes de la familia. Según lo establecido por el estado peruano, la remuneración mínima vital (RMV) es el salario mínimo que un trabajador debe recibir por desempeñar una jornada laboral completa, que equivale a 8 horas diarias o 48 horas semanales. Actualmente, dicho monto respecta de S/ 1025 (14).

2.1.4.1. Canasta Familiar

La canasta básica constituye un componente esencial en la economía de subsistencia, ya que incluye los alimentos y bienes indispensables para garantizar la supervivencia de una persona o familia durante un período determinado. En el contexto del Perú, se entiende como un conjunto de bienes y servicios que permiten cubrir las necesidades fundamentales de una familia, asegurando así una vida digna. Esta canasta integra elementos como alimentos, vestimenta, transporte, educación y servicios de salud. Asimismo, se subraya la importancia de garantizar que sea accesible y económicamente asequible para las poblaciones más vulnerables (15).

Según Rodríguez D. indica que según el INEI el valor de la canasta básica familiar de 4 integrantes en el año 2021 era de S/ 1,512 y en el año 2022 se observa un incremento de S/1,631. Para el año 2023 debido a las presiones

que enfrenta la economía, la inflación sigue aumentando la canasta básica familiar incremento a S/ 1,670 (16).

2.1.5. Situación laboral

La situación laboral de los cuidadores abarca su condición de empleo o actividad laboral, contemplando aspectos como, el desempleo, trabajar de forma dependiente o independiente, entre otros. Según una encuesta realizada por Callupe E, Mamani O, Carranza R, reveló que los problemas más graves que afectan a las familias son la pérdida o falta de empleo con un 36.6 % y 29.4% de la falta de recursos económicos (17).

Cabe destacar que el déficit de empleos fue más alto en mujeres con un 14,1% y la tasa de empleo vulnerable en Perú ascendió a 47,3%; lo que indica que cerca de 1 de cada 2 personas ocupadas se encontraron laborando como trabajadores independientes, no remunerados. Esta situación puede afectar diversos aspectos de la vida familiar, como los ingresos económicos, la estabilidad emocional y la disponibilidad de tiempo para dedicarse a la crianza y cuidado de los hijos (18).

2.1.6. Tipo de familia

Los tipos de familia abarcan las distintas configuraciones familiares presentes en una sociedad, las cuales pueden diferir según aspectos culturales, sociales, económicos y legales (8).

Además, según Diaz J, Ledesma MJ, Diaz LP, Tito JV, En el caso del Perú, las estadísticas evidencian una crisis en el ámbito familiar, manifestada en un aumento de las uniones conyugales informales de convivencia. Simultáneamente, se observa una disminución en el número de matrimonios formales, mientras que las separaciones conyugales presentan una tendencia al alza. Estas dinámicas contribuyen al debilitamiento de la cohesión familiar en la sociedad peruana (19).

Según la ficha familiar del MINSA encontramos los modelos familiares más frecuentes se encuentran:

- **Nuclear:** Compuesta por la madre, padre, hijos biológicos o adoptivos.
- **Monoparental:** Compuesta solo por una madre o padre, que se encarga del cuidado y crianza de los hijos.

- **Ampliada:** Compuesta por ambos padres o uno de ellos, hijos y parientes como tíos, sobrinos, etc. que viven juntos o en estrecha proximidad y comparten responsabilidades.
- **Extendida:** Compuesta por ambos padres o uno de ellos, hijos y parientes en la tercera generación.
- **Reconstituida:** Compuesta un hombre o una mujer con hijos inician una convivencia y forman una nueva familia.
- **Equivalente familiar:** Compuesta por personas que no tienen ningún vínculo de sangre o matrimonio, conforman un vínculo de afecto como conjunto de amigos, hermanos, entre otras (20).

2.2. Lonchera saludable en niños escolares

2.2.1. Definición

La lonchera es un refrigerio con alimentos nutritivos, se ingiere entre las comidas y no sustituye al desayuno ni a las comidas principales. Su función es proporcionar nutrientes necesarios que los niños necesitan para un crecimiento y desarrollo saludable, así como para mantener los niveles adecuados de energía y concentración durante el día escolar. La preparación de una lonchera saludable debe complementarse con diversos alimentos, éstas caracterizan por ser un conjunto de alimentos equilibrados y nutritivos que se preparan y empacan para que los niños consuman durante su tiempo en la escuela. La Composición de una lonchera saludable Según MINSA, el contenido básico de una lonchera saludable es aquella que contiene alimentos nutritivos que permitan al escolar mantener su atención y aprendizaje (21).

2.2.2. Tipos de alimentos

Los tipos de alimentos son una clasificación según su composición nutricional. Cada uno de ellos cumple un rol específico en la dieta equilibrada y contribuye al mantenimiento de la salud (4).

2.2.2.1. Alimentos energéticos

Ofrecen la energía necesaria que requieren los niños, en este grupo incluye a los carbohidratos y grasas en su totalidad. Enfatiza la relevancia de los

carbohidratos complejos compuestos por fibra. Encontramos los carbohidratos y grasas, como el pan, las hojas de maíz, la avena, entre otros. Respecto a las fuentes de grasas, podemos mencionar: maní, palta, aceitunas, entre otros (22).

2.2.2.2. Alimentos constructores

Contribuyen en el desarrollo de tejidos (músculos, órganos, masa de huesos) y fluidos (sangre). En este grupo se incluyen proteínas de origen animal y vegetal, sin embargo, destacaremos más el consumo de proteínas de origen animal, debido a su calidad nutricional. Por ejemplo: derivados lácteos (yogurt, queso), huevo, carne, entre otros (22).

2.2.2.3. Alimentos reguladores:

Fortalecen el sistema inmunológico, brindando las defensas que los niños requieren para combatir las enfermedades. Se encuentran dentro de los alimentos que proveen fibra, vitaminas, minerales y oligoelementos, también tenemos a las frutas (naranja, manzana, pera, etc.) y verduras (zanahoria, lechuga, brócoli, etc.) (22).

2.2.2.4. Líquidos

Es necesario incorporar agua o cualquier preparación natural como los refrescos de frutas (como el refresco de manzana, piña, maracuyá, zumo, naranja, etc.), el cocimiento de cereales (como cebada, avena, quinua, etc.), las infusiones (como manzanilla, anís, etc., a excepción del té); añadiendo apenas un poco o nada de azúcar (22).

2.2.2.5. Alimentos no recomendables:

Considerados como las grasas saturadas o grasas trans, se deberán evitar o limitar el consumo de estos alimentos chatarra, que aportan grandes cantidades de azúcares y grasas, también el consumo de bebidas artificiales y embutidos que podrían resultar perjudiciales para salud (23).

2.2.3. Requerimiento nutricional en el niño escolares

Según Minsa y el Instituto Nacional de Salud, define que el organismo requiere energía y nutrientes esenciales para un buen estado nutricional, favoreciendo un crecimiento y desarrollo adecuado, previniendo enfermedades. Estas

necesidades varían según la edad, género, talla, peso, nivel de actividad física y estado fisiológico. Donde los escolares necesitan porciones importantes de alimentos para su consumo de energía, determinados en kilocalorías, calorías, lípidos, carbohidratos y proteínas. Conformando nutrientes y calorías necesarios (24).

Definiendo la energía como la relación de consumo de alimentos y la cantidad que el ser humano necesita para vivir, empleando la kilocaloría (kcal) como unidad de medida. Entre los elementos que establecen las demandas energéticas se incluyen principalmente la tasa de metabolismo basal, el grado de actividad física y el desarrollo (25).

Cuadro 1**Consumo de energía y proteína totales en escolares**

EDAD	ENERGÍA (kcal/día)	PROTEÍNAS (g/día)
6 a 9	1936,6 kcal	63.2 g/día
10 a 14	2026,7 kcal	67.1 g/día

Nota: Ministerio de Salud, (26).

2.2.4. Presentación de los alimentos**2.2.4.1. Temperatura**

Se deberá utilizar una lonchera con material aislante para poder conservar los alimentos calientes en una temperatura de 140°F (60°C) y los alimentos fríos 40°F (5°C). Las bacterias se desarrollan con rapidez entre 40 y 140°F (5 y 60°C), también es recomendable utilizar recipientes herméticos para evitar la contaminación cruzada y mantener la calidad de los alimentos (27).

2.2.4.2. Almacenamiento

La preparación de la lonchera para los escolares es importante considerar que son complementarias y el tamaño de las porciones no debe ser excesivo para su almacenamiento, aunque esto también depende de la edad del niño y del tiempo que lleva en el colegio. Las condiciones básicas que debe tener una lonchera saludable son:

- Inocuidad: Los alimentos tienen que ser manipulados con cuidado para que estos no sean contaminados por agentes.
- Practicidad: Preparación de los alimentos deben ser de forma sencilla y rápida, teniendo en cuenta la misma acción en su envasado
- Variedad: La presentación y creatividad es un método efectivo para promover el consumo de alimentos saludables y nutritivos

El Instituto Nacional de Salud, mediante la disco lonchera trae alimentos para los niños, los cuales estos ayudan al crecimiento y desarrollo (28).

2.2.5. Conservación de los alimentos

2.2.5.1. Higiene

El Ministerio de Salud destaca la relevancia de que los padres de familia y/o cuidadores encargados de la preparación de los alimentos para la lonchera escolar adopten prácticas higiénicas rigurosas. Estas incluyen el lavado de manos antes y después de manipular los alimentos destinados a los niños, así como la limpieza adecuada de los mismos, con especial énfasis en frutas y verduras. Además, para prevenir la proliferación de microorganismos nocivos que puedan afectar la salud infantil, se recalca la necesidad de mantener limpios y desinfectados tanto los utensilios utilizados como los recipientes en los que se transportarán los alimentos (24).

2.2.5.2. Recipiente

Según Abu S. nutricionista indica que las loncheras y envases deben cumplir ciertas características para que permitan mantener los alimentos en buen estado, estos tienen que ser ligeros para que los escolares no carguen un peso excesivo. Para proteger los alimentos del polvo o los insectos, los envases deben estar hechos de materiales resistentes. La especialista afirmó que las botellas de vidrio son ideales para llevar bebidas u alimentos, ya que es uno de los mejores contenedores porque conserva mejor los alimentos y evita el intercambio de olores. Los tomatodos con lámina interior de acero también están disponibles, lo que los hace excelentes para transportar líquidos porque pueden mantener diferentes temperaturas, también tienen una tapa hermética que evita que el líquido se derrame (29).

2.3. Rol de la enfermera en la alimentación saludable del niño en etapa escolar

El rol de la enfermera en la alimentación saludable del niño en etapa escolar involucra diversas responsabilidades y acciones para promover hábitos alimenticios adecuados en el entorno escolar y contribuir al bienestar general del niño (30).

Según Ayala M, enfermería desempeña diversas funciones, donde se incluye su labor como educadora hacia los padres dentro del marco del programa del niño sano en los centros de salud, donde se abordan temas esenciales. Permitiendo establecer canales de comunicación efectivos, para que los padres como los niños en edad preescolar se sientan cómodos y seguros al acudir a la consulta de enfermería. Favoreciendo la ayuda a concienciar a los padres sobre la importancia de una alimentación saludable (31).

2.4. Modelo de cuidado integral por ciclo de vida (MINSA)

Según MINSA el Modelo de Cuidado Integral de salud por Ciclo de Vida, consiste en un conjunto de tácticas, reglas, métodos, instrumentos y materiales que, al combinarse, satisfacen las demandas de salud tanto a nivel personal, familiar y comunitario. Donde encontramos una serie de paquetes integrales que necesita por curso de vida. Durante la provisión del paquete de cuidado integral de salud del niño de 0 a 11 años, encontraremos una serie de actividades específicas a realizar. Además, este grupo se prioriza por la serie de políticas a nivel global y nacional, donde es necesario considerar cuidados para los niños que se adapten a las necesidades específicas de esta población en nuestro país, como medidas para prevenir la obesidad. Un análisis exhaustivo encontró beneficios en el desarrollo cognitivo y psicomotor de los niños en edad temprana que participaron en la práctica de actividad física (32).

2.4.1. Durante el paquete de atención integral en el eje alimentación se realizan una serie de actividades:

Dentro del crecimiento, se tomará, el peso, la talla, se procederá a graficar el peso para la edad y talla para la edad, adecuados según género, donde encontraremos los percentiles para su calificación. Dentro del desarrollo evaluaremos la parte física, ósea psicomotor, cognitivo y lenguaje, social y emocional. Realizaremos el esquema de vacunación vigente para el niño – Según Norma Técnica N°196-MINSA/DGIESP-2022 (33).

2.4.1.1. Ejes de abordaje

2.4.1.1.1. Alimentación y nutrición

El personal de salud llevará a cabo una consejería nutricional hacia a los padres de toda niña y niño con dificultad de alimentación y nutrición (33)

2.4.1.1.2. Sesión demostrativa:

Durante la sesión demostrativa, el personal de salud abordará los ejes temáticos necesarios según las necesidades específicas de la familia o encargados del cuidado del niño, incluyendo alimentación y nutrición, higiene, prevención y manejo inicial frente a urgencias y emergencias, salud sexual y reproductiva, actividad física, habilidades sociales y salud bucal (34).

2.4.2. Intervenciones de enfermería en el cuidado del niño en etapa escolar: familia, modelo de cuidado de enfermería y teorías de enfermería

2.4.2.1. Teoría de Nola Pender Modelo Promoción de la Salud

La Teoría de Nola Pender, también conocida como el Modelo de Promoción de la Salud, proporciona una comprensión integral de los factores que influyen en la adopción de comportamientos saludables. Esta teoría se basa en que las personas tienen la capacidad de controlar su propio comportamiento y tomar decisiones saludables para mejorar su bienestar. El modelo de Promoción de la Salud de Pender destaca la importancia de factores como las creencias personales, la percepción de la autoeficacia, el apoyo social y el entorno en la adopción de comportamientos saludables. Propone que las personas están motivadas para adoptar comportamientos saludables cuando perciben que tienen la capacidad para hacerlo, creen en la eficacia de esos comportamientos y valoran los beneficios que obtendrán. Este modelo también enfatiza la importancia de intervenir no solo a nivel individual, sino también a nivel interpersonal, comunitario y político para promover la salud. Propone estrategias de promoción de la salud que van más allá de simplemente proporcionar información, como el fortalecimiento de habilidades, la creación de entornos de apoyo y la movilización social (35).

3. OBJETIVOS

- Identificar las características sociodemográficas en cuidadores de niños escolares de la Institución Educativa Privada Alexander Friedman.
- Evaluar la lonchera que presentan los niños escolares de la Institución Educativa Privada Alexander Friedman.
- Determinar la relación entre las características sociodemográficas de los cuidadores con la lonchera saludable en niños escolares de la Institución Educativa Privada Alexander Friedman.

4. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

4.1. A nivel internacional

Elizabeth R, “Conocimientos y práctica sobre lonchera saludable en madres de niños de nivel inicial en la Escuela de Educación General Básica Abdón Calderón, Montúfar-Carchi, Chile 2021”

Los resultados obtenidos revelan que la mayoría de la población estudiada correspondió a adultos jóvenes, representando el 90,48 %. Dentro de este grupo, el 49,21 % alcanzó un nivel alto de conocimiento sobre la preparación de una lonchera saludable, mientras que un 38,10 % evidenció un nivel adecuado de preparación en esta área. En relación con las prácticas, se observó una ligera predominancia del 46,03 %, seguida por un nivel de preparación excelente con un 34,92 %. En conclusión, se determinó que el nivel de conocimiento de las madres tiene una influencia significativa en la preparación de loncheras saludables, evidenciándose una relación estadísticamente significativa ($p \leq 0,05$) entre el nivel de conocimiento y las prácticas observadas (36).

Paulina M, Patricia G, María S, Marcela V, María C, Andiaría S, “Influencias familiares en las prácticas de alimentación materna a niños preescolares de familias vulnerables de la región metropolitana de Chile 2021”

Los resultados obtenidos describen la influencia familiar en las prácticas alimentarias para sus hijos en edad preescolar varían según la estructura y la cercanía familiar. Algunas influencias afectaban directamente al comportamiento alimentario del niño, especialmente en familias juntas, mientras que otras estaban influidas por las

relaciones entre padres y miembros de la familia. En conclusión, la influencia de los familiares y sus interacciones en las prácticas alimentarias de los padres y la alimentación de los niños en edad preescolar cambia dependiendo de la proximidad o convivencia entre los miembros de la familia. Es crucial adoptar un enfoque centrado en la familia al desarrollar estrategias para la prevención y tratamiento de la obesidad infantil en familias vulnerables (37).

4.2. A nivel nacional

Wendy C, Susan M. “Nivel de conocimiento sobre loncheras saludables en madres de niños de la Institución Educativa Privada Virgen Del Rosario, Végueta – 2020”

El estudio resultó en que el 94.6 % poseen conocimientos de nivel medio, en las dimensiones de las loncheras saludables, composición y almacenamiento se obtuvo un nivel de conocimiento medio con 80.6 %, 59.1 % y 75.3 % respectivamente. Concluyendo que las madres encuestadas poseen conocimientos de nivel medio en loncheras saludables (38).

Luzmiler C, “Conocimiento de las madres sobre loncheras saludables y estado nutricional en los niños preescolares. Caserío de colpa Tuapampa, Chota – 2021”

Los datos revelan que el 71,4% de las madres tienen educación primaria, mientras que el 52,4% cuentan con un conocimiento moderado sobre loncheras saludables. Respecto al estado nutricional de los niños preescolares, el 85,7% tiene un peso adecuado para su edad, el 83,3% para su talla y el 78,6% para su edad. En conclusión, se observa una relación significativa entre el nivel de conocimiento de las madres sobre loncheras saludables y el estado nutricional de los niños preescolares (10).

Bazan G, Leny J, “Conocimiento sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la institución educativa N° 346 Supte San Jorge Tingo Maria – 2021”

Los resultados obtenidos de la investigación fue que el nivel de conocimiento de las madres sobre las loncheras saludables es bajo, ya que el 94,5%, tienen un bajo conocimiento en los diferentes grupos de alimentos que requiere una lonchera saludable y el 56,4% de madres presenta un bajo conocimiento en la 'preparación de una lonchera saludable (39).

4.3. A nivel local

Blanca B. “Nivel de conocimientos del valor nutritivo de los alimentos en los alumnos de primaria de la Institución Educativa San Juan Bautista de Characato Arequipa – 2020”

Concluye que nivel de conocimiento del valor nutritivo de los alimentos en los de los escolares es bajo, el 83% de alumnos del nivel primario presentan problemas nutricionales. Los padres de familia, maestros, personal de salud, comunidad en general cumplen un rol fundamental en los conocimientos que tienen los estudiantes y así mismo ellos puedan aplicarlo en la vida diaria (22).

5. HIPÓTESIS

Dado que las características sociodemográficas, implican una variedad de atributos que caracterizan la perspectiva social y demográfica de cada cuidador y que la lonchera saludable compone una variedad de alimentos que puede proporcionar un valor nutritivo en el escolar.

Es probable que las características sociodemográficas de los cuidadores influyan directamente en la calidad de lonchera en niños escolares de la Institución Educativa Privada Alexander Fried.



CAPÍTULO II

PLANTEAMIENTO OPERACIONAL

1. TÉCNICA E INSTRUMENTO

1.1. Técnica

- Para la variable independiente: Características sociodemográficas de los cuidadores, se aplicó la ficha de recolección de datos.
- Para la variable dependiente: Lonchera saludable en niños escolares, se empleó la observación directa, mediante una lista de chequeo para el cumplimiento de la lonchera saludable.

1.2. Instrumento

- Para la variable independiente: Características sociodemográficas de los cuidadores, se aplicó una ficha de recolección de datos, la cual, por la naturaleza de los datos obtenidos, no precisa de validación.
- La ficha de recolección de datos recaba la siguiente información: Edad, grado de instrucción, situación conyugal, ingreso económico familiar, situación laboral, tipo de familia y número de integrantes en la familia.
- Para la variable dependiente: Lonchera saludable en niños escolares, se aplicó una lista de chequeo para el cumplimiento de la lonchera saludable, realizando en base por Villanueva (40).
- El instrumento ha sido validado a través del juicio de 5 expertos del área de salud, en lo cual se demostró su confiabilidad a través del alfa de Cronbach de 0.81 (41).

La lista de chequeo para el cumplimiento de la lonchera saludable presenta 9 ítems, la puntuación se divide en 2 secciones y se realiza según escala dicotómica.

Los rangos para la calificación son:

RANGOS	DENOMINACIÓN	PUNTAJE
PRIMERA PARTE	SI	2
	NO	0
SEGUNDA PARTE	SI	1
	NO	0

Según baremo la puntuación corresponde a:

- Lonchera adecuada: 10 -14 puntos
- Lonchera regular: 5 - 9 puntos
- Lonchera inadecuada: 0 – 4 puntos

2. CAMPO DE VERIFICACIÓN

2.1. Ubicación Espacial

El estudio se realizó en la Institución Educativa Privada Alexander Friedman., el cual se encuentra ubicado en Sector VI, Autopista. Arequipa - La Joya, José Luis Bustamante y Rivero 04017, departamento de Arequipa, distrito de Cerro colorado

2.2. Ubicación Temporal

El estudio tuvo una duración de 9 meses desde Marzo hasta Noviembre del año 2024.

2.3. Unidades de Estudio

Las unidades de estudio estuvieron conformadas por los cuidadores de niños de 6 a 11 años, que corresponden a los niveles de 1er grado a 5to grado de primaria de la Institución Educativa Privada Alexander Friedman.

2.3.1. Universo

El universo estuvo conformado con un total de 63 cuidadores (1 cuidador por cada niño) correspondiente al 100% de los niveles de 1er grado a 5to grado de primaria de la Institución Educativa Privada Alexander Friedman

2.3.2. Criterios de inclusión

- Cuidadores que acepten participar en el estudio.
- Cuidadores con niños matriculados en los niveles de 1er grado a 5to grado de primaria
- Niños que lleven lonchera escolar

2.3.3. Criterios de exclusión

- Cuidadores que tengan 2 niños matriculados, solo se realizará una encuesta por el hijo menor.
- Cuidadores que no deseen participar del estudio.

- Niños que no tengan el consentimiento firmado por su cuidador.
- Niños que no se encuentren al momento de la ejecución del estudio.
- Niños que no desean participar del estudio.
- Niños que no lleven lonchera escolar.

3. ESTRATEGIA DE RECOLECCIÓN DE DATOS

3.1. Organización

- El proyecto de tesis fue presentado a la Facultad de Enfermería con el propósito de que la Decana designara al jurado encargado de emitir el dictamen correspondiente. Posteriormente, tras subsanar las observaciones realizadas por dicho jurado, se gestionó ante el mismo despacho la asignación del asesor de tesis.
- Se entregó la carta de presentación al director de la Institución Educativa Privada Alexander Friedman para su aprobación en la aplicación del estudio.
- En cuanto la ejecución del estudio, primero se coordinó con la dirección para la asignación de salones, fechas y hora, para la aplicación de nuestro proyecto.
- De acuerdo al programa acordado se aplicó el instrumento de la variable independiente, comenzando con el consentimiento informado dirigido a los cuidadores de los niños matriculados en la Institución Educativa Privada Alexander Friedman.
- Posteriormente se realizó una entrega personalizada de un cuestionario a cada cuidador denominado ficha de recolección de datos (Anexo 2) y por último se procedió a resolver cualquier duda durante el llenado del cuestionario dentro de las instalaciones de la Institución Educativa.
- En cuanto la toma de datos de la variable dependiente: Lonchera saludable, se coordinó con los docentes de cada aula para la hora de nuestra aplicación de nuestro instrumento.
- Se ingresó a los salones de 1 y 5 de primaria de acuerdo con la coordinación acordada para la aplicación de nuestro instrumento.

- Posteriormente se realizó la lista de chequeo mediante la observación de cada una de las loncheras de los niños de 1er grado a 5to grado de primaria, antes de su consumo.
- Para el análisis de los datos, se empleó el programa estadístico SPSS V.24, la información obtenida de los resultados está presentada en tablas y gráficos (41)

3.2. Recursos

3.2.1. Humanos

Investigadoras y asesora de tesis

3.2.2. Materiales

Se precisó paquetes informáticos Office (Excel y Word) y SPSS (41).

3.2.2.1. Materiales de escritorio

Papel bond, lapiceros y corrector

3.2.3. Financiamiento

Autofinanciado por las investigadoras.



CAPÍTULO III RESULTADOS

Tabla 1

Características sociodemográficas generales de la población de estudio

Variable	Frecuencia	%
Edad		
Joven (18 a 29 años)	21	36,8
Adulto (30 a 59 años)	35	61,4
Adulto mayor (60 a más años)	1	1,8
Grado de instrucción		
Sin estudios	1	1,8
Primaria	6	10,5
Secundaria	30	52,6
Superior técnico	18	31,6
Superior universitario	2	3,5
Situación conyugal		
Casado	11	19,3
Conviviente	31	54,4
Separado	15	26,3
TOTAL	57	100,0

Fuente: Elaboración propia

La Tabla 1 presenta una descripción detallada de las características sociodemográficas de los cuidadores de los niños escolares en la Institución Educativa Privada Alexander Friedman. En cuanto a la edad, se observa que el grupo de adultos representa el 61.4%, mientras que un 36.8% corresponde a jóvenes y 1.8% adultos mayores. Esto sugiere que la mayoría de los cuidadores se encuentra en una etapa madura de la vida, con una menor representación de generaciones mayores. En relación con el grado de instrucción, el 52.6% ha completado la educación secundaria, seguido de un 31.6% que ha cursado estudios superiores técnicos. Solo un 5.3% ha alcanzado el nivel universitario, mientras que un 10.5% solo ha completado la primaria, y un 1.8% no posee estudios formales. Estos datos muestran

una diversidad en los niveles educativos, aunque predominan aquellos con educación secundaria. Respecto a la situación conyugal, el 54.4% son convivientes, un 19.3% está casado y un 26.3% se encuentra separado, lo que refleja la presencia de diversas configuraciones familiares entre los cuidadores.

Se deduce que, más de la mitad de los cuidadores aplicados se encuentran en una etapa madura de la vida, predominando la edad adulta, más de la cuarta parte son de edad joven y se observa un mínimo porcentaje de adultos mayores. En cuanto al nivel educativo, más de la mitad de los cuidadores tiene secundaria completa, más de la cuarta parte tiene nivel superior técnico completo, menos de la quinta parte de los cuidadores aplicados representan solo primaria completa, nivel universitario completo y sin estudios. Respecto a la situación conyugal de los cuidadores aplicados, más de la mitad son convivientes, más de la cuarta parte son separados y menos de la quinta parte son casados.

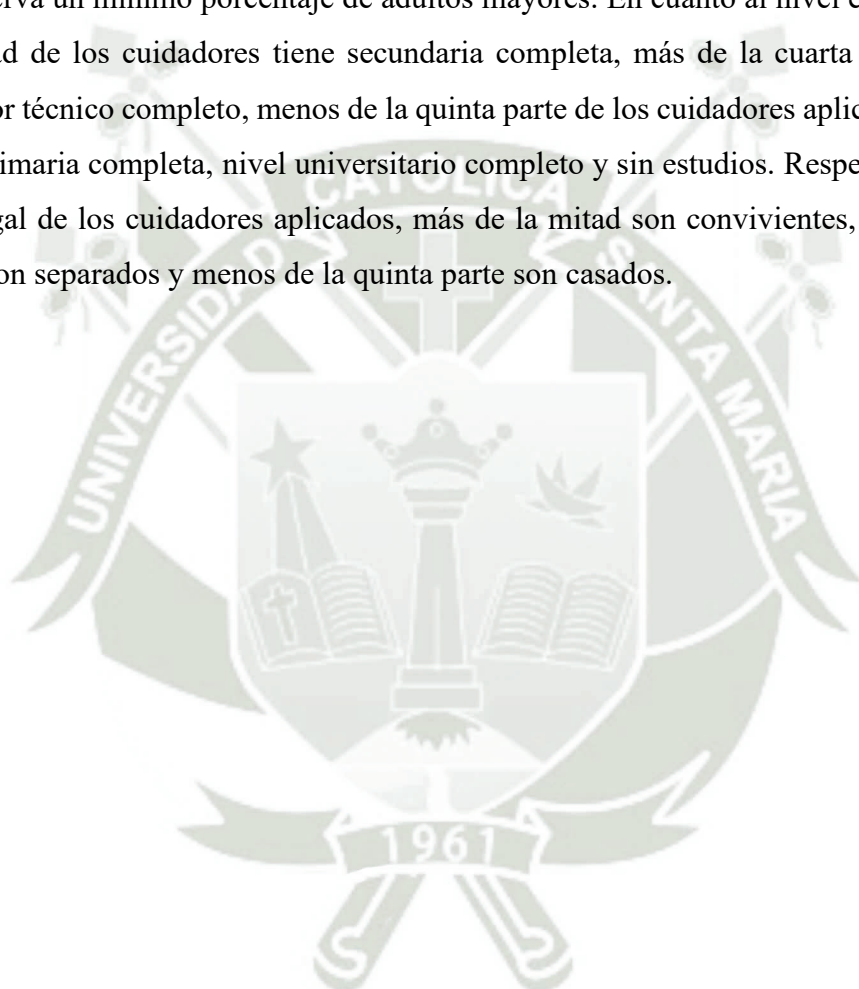


Tabla 2

Características sociodemográficas económicas de la población de estudio

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Ingreso económico		
S/.1000 o menos	18	31,6
De S/.1100 a S/.1600	16	28,1
De S/.1700 a S/. 2200	13	22,8
S/. 2300 a más	10	17,5
Situación laboral		
No trabaja	15	26,3
Trabajo dependiente	16	28,1
Trabajo independiente	26	45,6
TOTAL	57	100,0

Fuente: Elaboración propia

La tabla 2 analiza el ingreso económico, el 31.6% percibe ingresos mensuales menores o iguales a 1000, mientras que el 28.1% gana entre 1100 y 1600 soles. Un 22.8% reporta ingresos de 1700 a 2200 soles, y solo el 17.5% tiene ingresos mayores o iguales a 2300 soles. Esta distribución sugiere una relativa estabilidad económica en una porción significativa de los cuidadores. En lo que respecta a la situación laboral, el 45.6% de los cuidadores trabaja de forma independiente, mientras que el 208.1% tiene un empleo dependiente y el 26.3% no trabaja. Esto indica que una parte importante de la población es económicamente activa, aunque hay un número considerable que no se encuentra en el mercado laboral.

Se deduce que, dentro del ingreso económico, más de la cuarta parte tiene un ingreso de S/.1000 o menos, y más de la quinta parte tiene S/.1700 a S/. 2200 y dentro de la situación laboral, menos de la mitad tiene trabajo independiente y más de la cuarta parte no trabajan.

Tabla 3

Características sociodemográficas relacionadas a la familia de la población de estudio

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Tipo de familia		
Nuclear	33	57,9
Mono parenteral	13	22,8
Ampliada	8	14,0
Extendida	2	3,5
Reconstituida	1	1,8
Número de integrantes de la familia		
De 3 a 4	38	66,7
De 5 a 6	16	28,1
De 7 a más	3	5,3
TOTAL	57	100,0

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 3, se observa que, el tipo de familia, predominan las familias nucleares, representando el 57.9% de los hogares. El resto de las familias se distribuye entre monoparentales (22.8%), ampliadas (14.0%), extendidas (3.5%) y reconstituidas (1.8%). Además, dentro del hogar predomina entre 3 y 4 integrantes (66.7%), después con 5 o 6 miembros (28.1%) y solo un 5.3% tiene 7 o más integrantes.

Se deduce que, más de la mitad de la muestra estudiada forman parte de familias nucleares, menos de la cuarta parte forman parte de la familia monoparentales, y la presencia de otros tipos de familias como las ampliadas, extendidas y reconstituidas representan menos de la tercera de la muestra de estudio. Además, la distribución de los tamaños de hogares se observa que predomina con más de la mitad 3 a 4 integrantes en el hogar, las familias con 5 a 6 integrantes son menos comunes representando más de la cuarta parte, mientras aquellas con más de 7 integrantes representa menos de la quinta parte de la muestra de estudio siendo un grupo minoritario.

Tabla 4
Lonchera saludable en niños escolares

Lonchera saludable	Frecuencia	Porcentaje
Adecuada	14	24,6
Regular	31	54,4
Inadecuada	12	21,1
TOTAL	57	100,0

Valores del puntaje de la lista de chequeo para el cumplimiento de la lonchera saludable

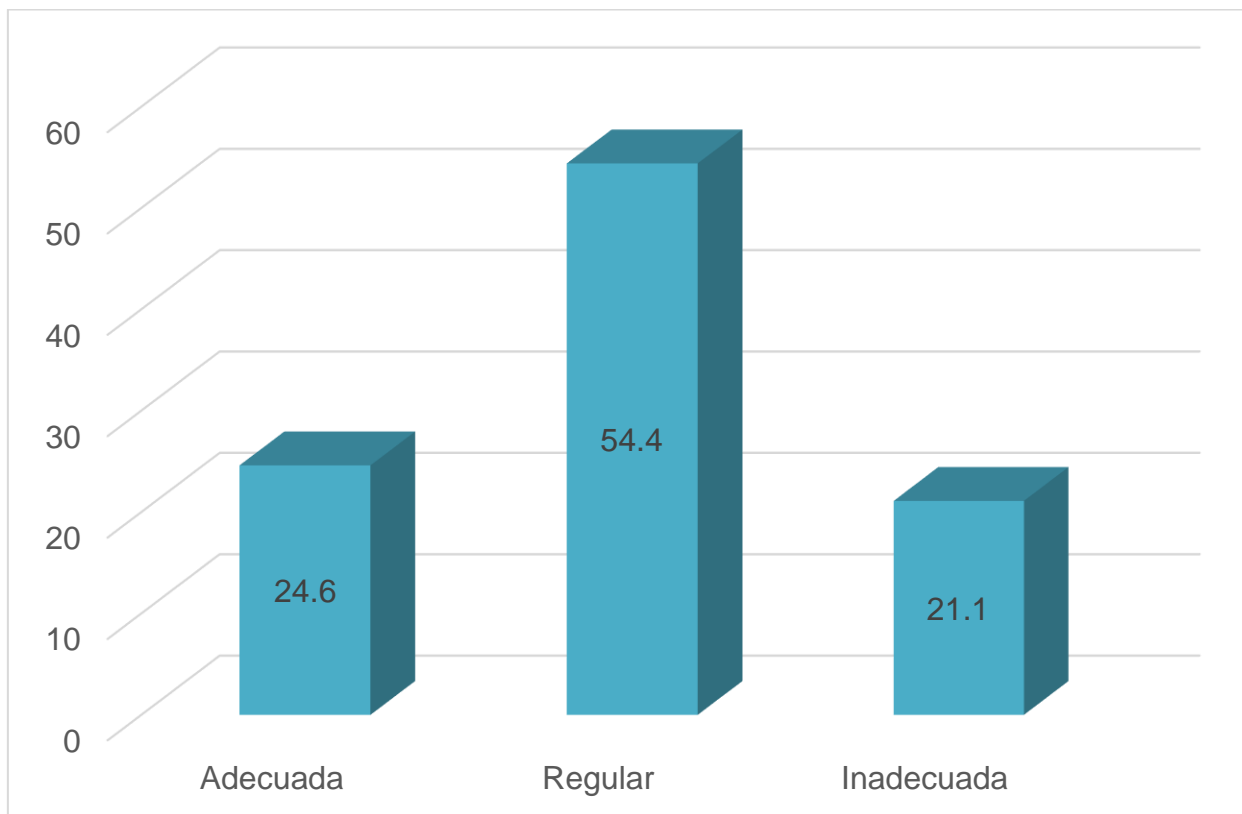
Puntaje	N	Mínimo	Máximo	Media	DS
	57	4,0	14,0	8,3	2,8

Fuente: Elaboración propia

La Tabla 4 presenta los datos relacionados con la calidad de la lonchera que llevan los niños escolares de la Institución Educativa Privada Alexander Friedman, clasificándola en tres categorías: adecuada, regular y inadecuada. De los 57 niños evaluados, el 24.6% lleva una lonchera considerada adecuada, un 54.4% de los niños lleva una lonchera de calidad regular, lo que sugiere que cumple en parte con los requisitos nutricionales, pero podría mejorarse. Finalmente, un 21.1% de los niños, lleva una lonchera inadecuada, es decir, que no cumple con los estándares nutricionales adecuados para una alimentación saludable.

Se deduce que, la cuarta parte de niños escolares evaluados llevan una lonchera adecuada, mientras que, más de la mitad de los escolares llevan una lonchera de calidad regular y por último más de la quinta parte llevan loncheras inadecuadas.

Gráfico 1
Lonchera saludable en niños escolares



Fuente: Elaboración propia

Tabla 5
Tipos de alimentos en la lonchera escolar

ALIMENTOS/CONTENIDO		F	%
Energéticos	CONTIENE	42	73.7
	NO CONTIENE	15	26.3
	TOTAL	57	100,0
Constructores	CONTIENE	27	47.4
	NO CONTIENE	30	53.6
	TOTAL	57	100,0
Reguladores	CONTIENE	38	66.7
	NO CONTIENE	19	33.3
	TOTAL	57	100,0
Líquido	CONTIENE	53	93.0
	NO CONTIENE	4	7.0
	TOTAL	57	100,0
Alimentos no recomendables	CONTIENE	23	40.4
	NO CONTIENE	34	59.6
	TOTAL	57	100,0

Fuente: Elaboración propia

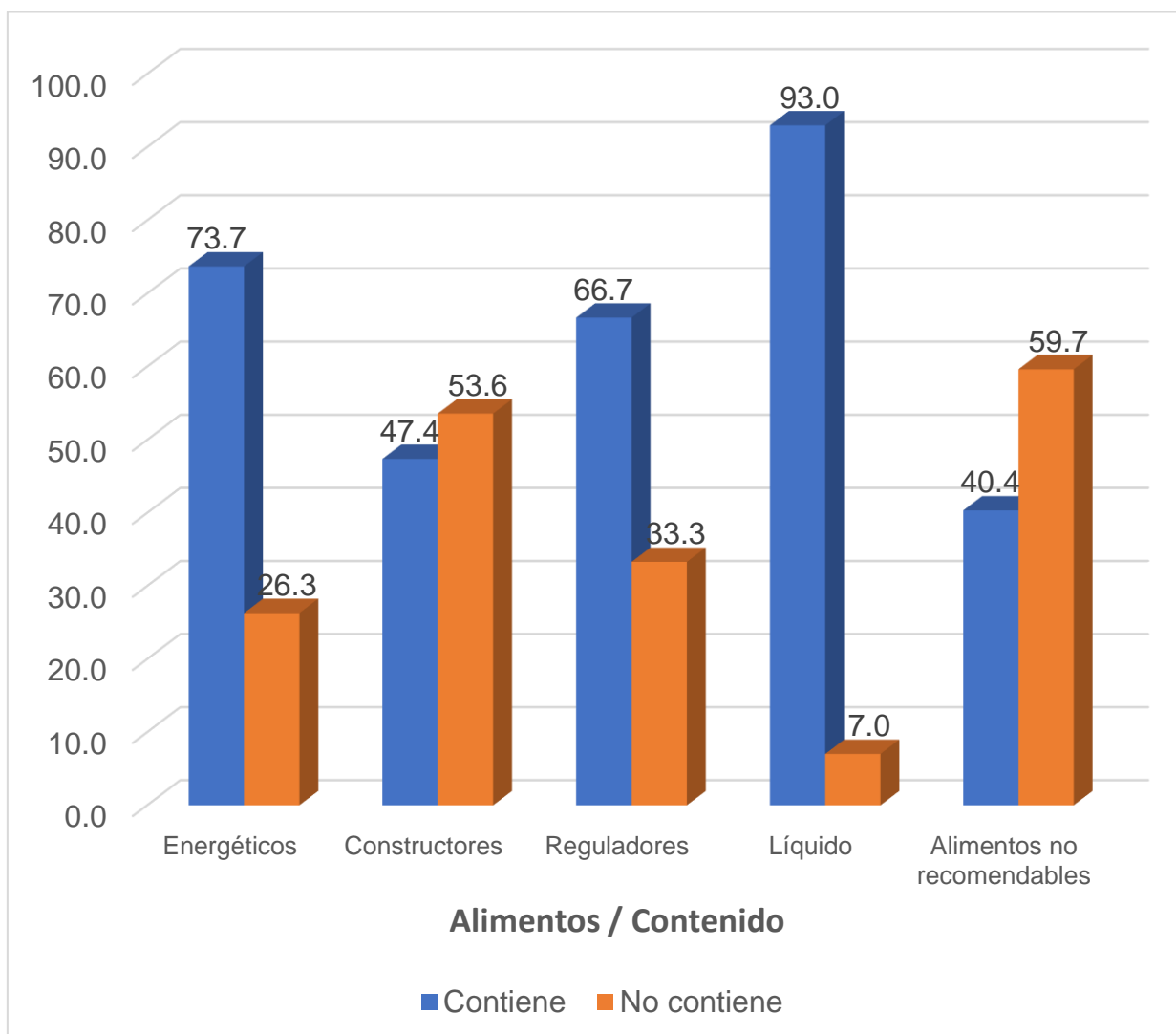
La tabla 5 se observa los alimentos que contienen las loncheras de los niños escolares, dentro del ítem alimentos energéticos, el 73.7% incluye estos alimentos, lo que indica que la mayoría de los niños tienen acceso a alimentos que les proporcionan energía para sus actividades diarias y el 26,3% no los incluye. El 47,4% contiene alimentos constructores, pero el 53,6% no los incluye lo que sugiere una carencia preocupante para su crecimiento y desarrollo. Además, dentro de los alimentos reguladores el 66,7% los incluye y el 33,3% no los incluye, presentando una carencia para el funcionamiento del organismo y el fortalecimiento del sistema inmunológico. El 93,0% contiene líquidos, lo cual es positivo, ya que la hidratación es fundamental para los niños escolares, pero solo el 7,0% no incluye líquidos, un porcentaje bajo pero que aún requiere atención para evitar casos de deshidratación. Por último, el 40,4% incluye alimentos no recomendables, como aquellos

altos en azúcar, grasas o procesados, lo que podría implicar problemas de obesidad infantil y en su educación. El 59,65% no tiene este tipo de alimentos, un dato favorable que refleja cierta conciencia en la selección de alimentos.

Se deduce que, la mayoría de los escolares llevan alimentos energéticos y la cuarta parte no los incluye; mientras que los alimentos constructores más de la mitad no los incluyen y más de la cuarta parte si los incluye; dentro de los alimentos reguladores más de la mitad los incluye y más de la cuarta parte no; se destaca que cerca de la totalidad contienen líquidos, mientras que una minoría relativa no lo incluyen; por último dentro de los alimentos no recomendables más de la mitad no contienen, mientras que una proporción menor si los incluye.



Gráfico 2
Tipos de alimentos en la lonchera escolar



Fuente: Elaboración propia

Tabla 6
Presentación y conservación de la lonchera escolar

PRESENTACIÓN / CONSERVACIÓN		F	%
Temperatura	CUMPLE	27	47,4
	NO CUMPLE	30	52,6
	TOTAL	57	100,0
Buen estado de almacenamiento	CUMPLE	36	63,2
	NO CUMPLE	21	36,8
	TOTAL	57	100,0
Limpieza	CUMPLE	14	24,6
	NO CUMPLE	43	75,4
	TOTAL	57	100,0
Envase de los alimentos	CUMPLE	27	47,4
	NO CUMPLE	30	52,6
	TOTAL	57	100,0

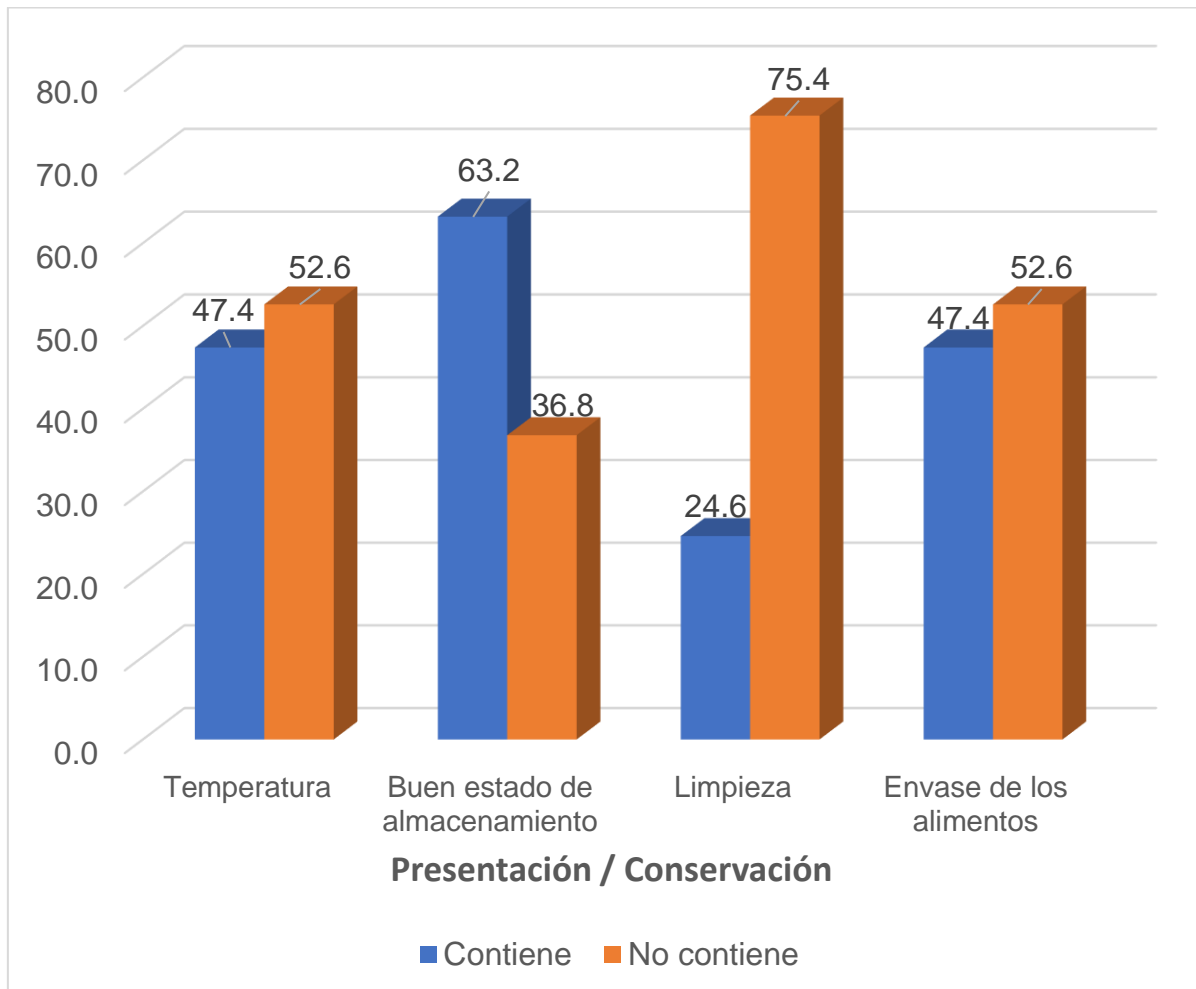
Fuente: Elaboración propia

La tabla 6 evalúa la presentación/conservación de los alimentos en las loncheras de niños escolares, considerando cuatro criterios. En cuanto a temperatura el 47,4% de loncheras cumplen con la temperatura adecuada y el 52,6% no cumplen una adecuada temperatura, lo que podría afectar en la calidad de los alimentos. Respecto al buen estado de almacenamiento de los alimentos el 63,2% de loncheras cumplen con este criterio, mientras el 36,8% no cumple con un buen almacenamiento, lo que asegura hay un bajo margen para mejorar. Respecto a la limpieza es el aspecto más preocupante ya que el 75,4% no cumplen con estándares básicos de limpieza, lo que puede poner en riesgo la salud de los niños, y un 24,6% cumplen los estándares básicos. En cuanto a los envases de los alimentos el 52,6% no utilizan envases adecuados para proteger los alimentos, lo que podría afectar la higiene y conservación. Se deduce que, menos de la mitad si cumple con una temperatura adecuada y más de la mitad no cumple, mientras que más de la mitad presenta un buen estado de almacenamiento y más de la cuarta parte no cumple. En el criterio de higiene se observa que más de las tres cuartas partes de la muestra de estudio no cumple con la limpieza básica de las loncheras y menos de la cuarta parte loncheras si cumple. Finalmente, más de la mitad

de las loncheras presentan un uso inadecuado de envases y menos de la mitad utilizan envases adecuados para los alimentos.



Gráfico 3
Presentación y conservación de la lonchera escolar



Fuente: Elaboración propia

Tabla 7
Lonchera escolar según la edad de los cuidadores

Edad		Lonchera saludable			TOTAL
		Adecuada	Regular	Inadecuada	
9 Joven (18 a 29 años)	F	5	10	6	21
	%	8,8	17,5	10,5	36,8
Adulto (30 a 59 años)	F	9	20	6	35
	%	15,8	35,1	10,5	61,4
Adulto mayor (60 a más años)	F	0	1	0	1
	%	0,0	1,8	0,0	1,8
TOTAL	F	14	31	12	57
	%	24,6	54,4	21,1	100,0

Chi-cuadrado = 1,906 **GL= 4** **p = 0,753**

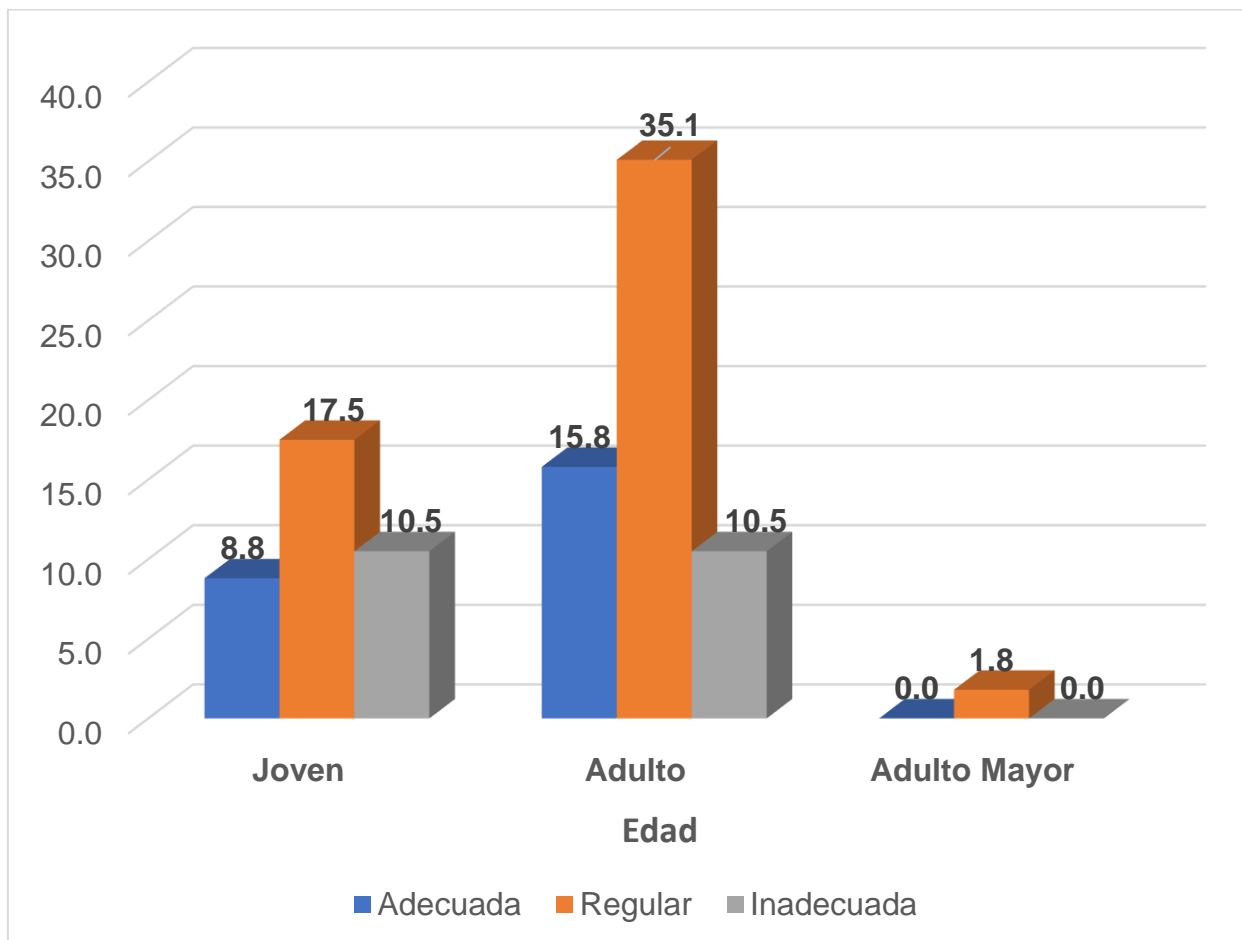
Fuente: Elaboración propia

La Tabla 7 evalúa la relación entre la edad de los cuidadores y la calidad de la lonchera de los niños escolares, se observa que en la edad joven (18 a 29 años), el 8,8% se clasifica como una lonchera adecuada, 17.5% regular y 10,5% inadecuada. En el adulto (30 a 59 años), se clasifica que el 15,8% tiene una lonchera adecuada, el 35,10% es regular, esto indica que los adultos proporcionan loncheras que cumplen con los estándares nutricionales recomendados y el 10,5% inadecuada. Por último, en la edad de adulto mayor (60 a más años) solo el 1,8% se clasifica en una lonchera regular.

Según el valor de chi cuadrado (X^2) es 1.906 con un $p = 0.753$ ($p > 0.050$) indica que no existe una asociación estadísticamente significativa entre ambas variables, aunque hay algunas variaciones en las loncheras según la edad de los cuidadores, estas diferencias no son lo suficientemente marcadas para establecer una relación causal.

Se deduce que, más de la mitad del total tiene una lonchera regular, menos de la cuarta parte tienen una lonchera adecuada y más de la quinta parte tienen una lonchera inadecuada

Gráfico 4
Lonchera escolar según la edad de los cuidadores



Fuente: Elaboración propia

Tabla 8

Lonchera escolar según el grado de instrucción de los cuidadores

Grado de instrucción	Lonchera saludable			TOTAL	
	Adecuada	Regular	Inadecuada		
Sin estudios	F	0	1	0	1
	%	0,0	1,8	0,0	1,8
Primaria	F	0	2	4	6
	%	0,0	3,5	7,0	10,5
Secundaria	F	4	19	7	30
	%	7,0	33,3	12,3	52,6
Superior técnico	F	9	8	1	18
	%	15,8	14,0	1,8	31,6
Superior universitario	F	1	1	0	2
	%	1,8	1,8	0,0	3,5
TOTAL	F	14	31	12	57
	%	24,6	54,4	21,1	100,0

Chi-cuadrado = 18,865 GL=8 p = 0,016

Fuente: Elaboración propia

La Tabla 8 analiza la relación entre el grado de instrucción de los cuidadores y la calidad de la lonchera de los niños escolares. En cuanto al grado de instrucción, sin estudios, solo representa un 1,8% en una lonchera regular. En primaria, una lonchera regular en un 3.5% y inadecuada en un 7,0%. En secundaria, una lonchera adecuada con un 7,0%, regular en un 33.3% e inadecuada en un 12.3%, representando un 52,6% de cuidadores. En superior técnico, una lonchera adecuada en un 15.8%, regular en un 14.0% e inadecuada en un 1.8%, representando un 31.6% de los cuidadores. Por último, en el grado de instrucción superior universitario tiene una lonchera adecuada en un 1.8% y regular en un 1.8%.

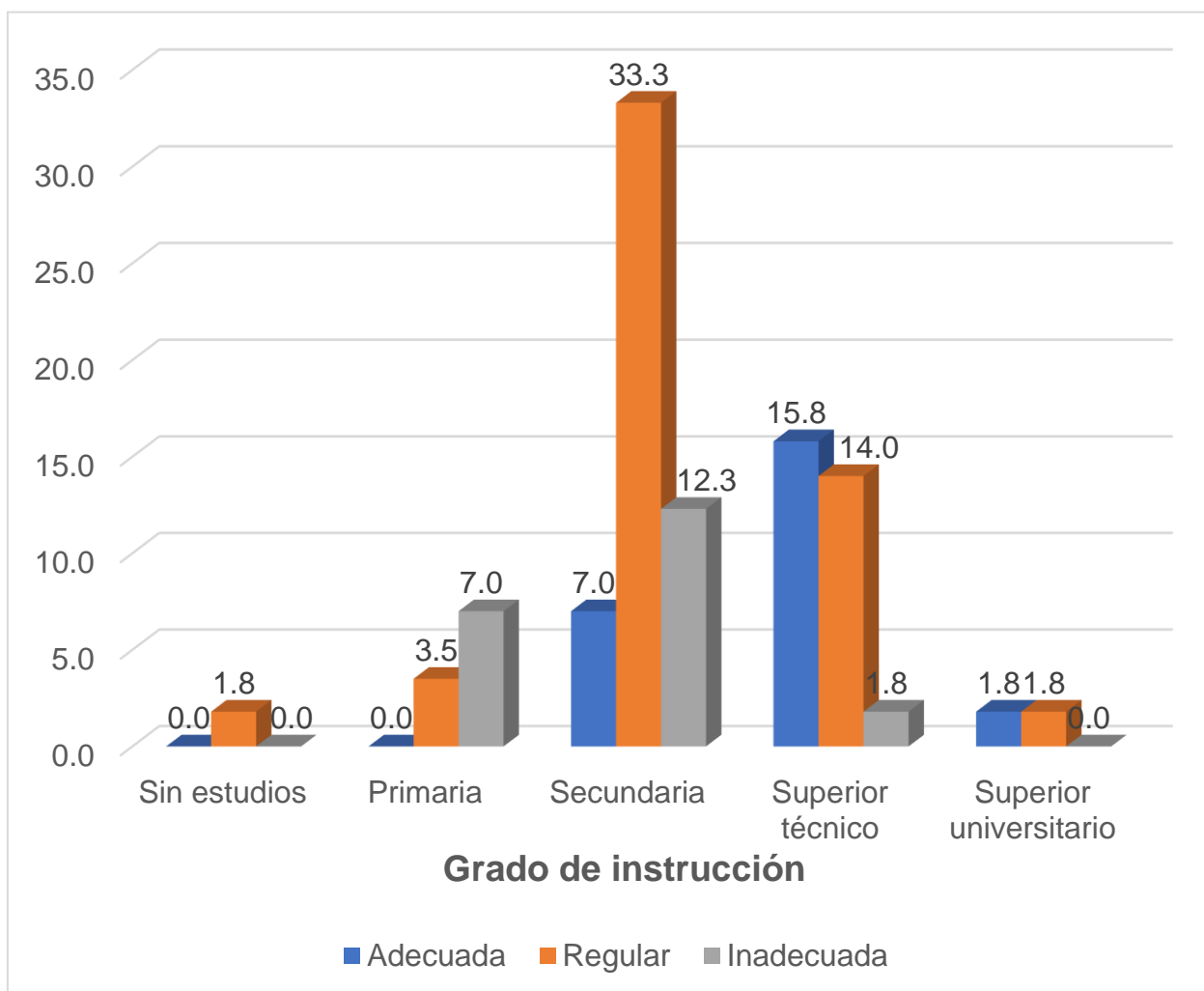
Según el análisis del valor de chi cuadrado (X^2) es 18.865 con un valor de $p = 0.016$ ($p > 0.05$), indica que si hay una relación significativa entre el grado de instrucción de los cuidadores y la calidad de la lonchera.

Se deduce que, en el grado de instrucción, más de la mitad de los cuidadores proporcionan una lonchera de calidad regular, menos de la cuarta parte proporcionan loncheras adecuadas y más de la quinta parte loncheras inadecuadas.



Gráfico 5

Lonchera escolar según el grado de instrucción de los cuidadores



Fuente: Elaboración propia

Tabla 9
Lonchera escolar según la situación conyugal de los cuidadores

Situación conyugal		Lonchera saludable			TOTAL
		Adecuada	Regular	Inadecuada	
Casado	F	5	5	1	11
	%	8,8	8,8	1,8	19,3
Conviviente	F	5	21	5	31
	%	8,8	36,8	8,8	54,4
Separado	F	4	5	6	15
	%	7,0	8,8	10,5	26,3
TOTAL	F	14	31	12	57
	%	24,6	54,4	21,1	100,0

Chi-cuadrado = 8,943

GL= 4

p = 0,063

Fuente: Elaboración propia

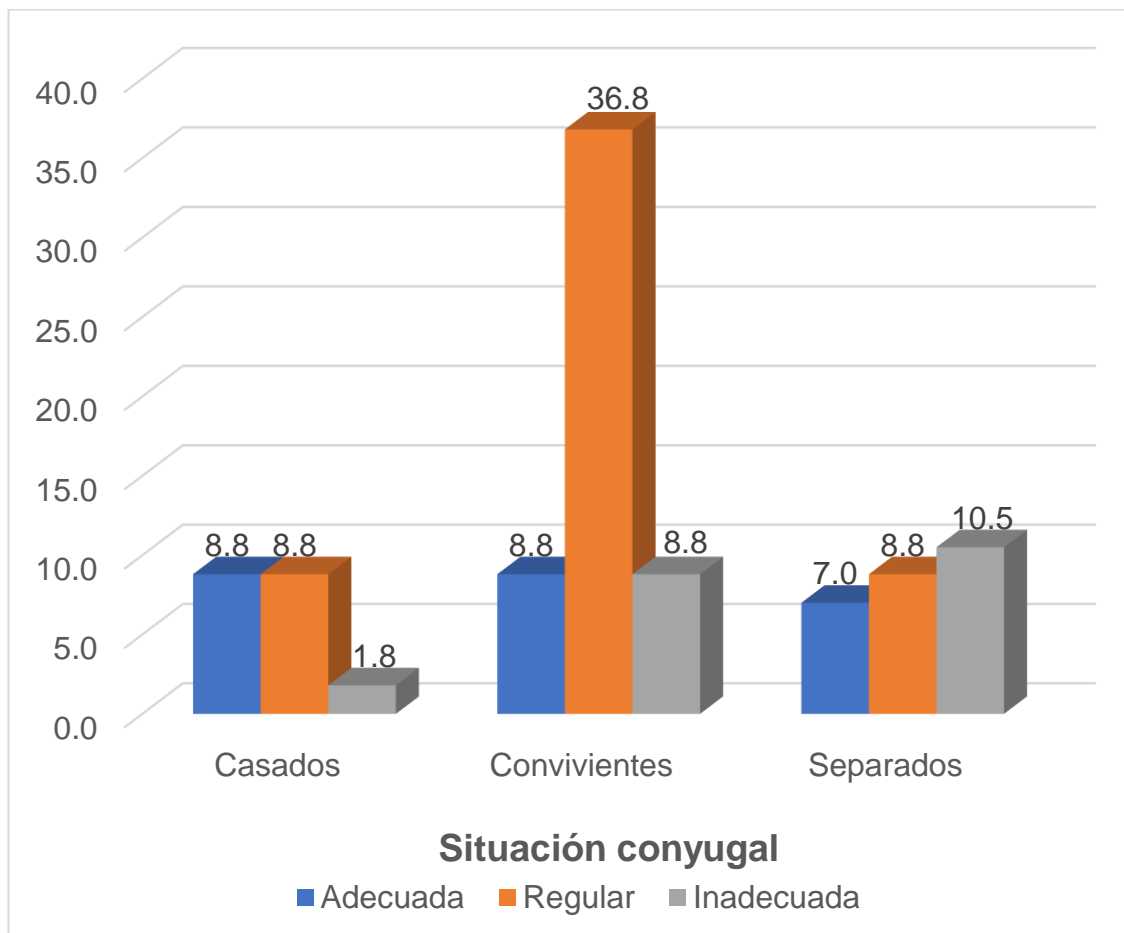
La Tabla 9 evalúa la relación entre la situación conyugal de los cuidadores y la calidad de la lonchera de los niños escolares, donde los cuidadores casados tienen una calidad de la lonchera adecuada de 8,8%, regular un 8.8% e inadecuada en un 1.8%, representando un total de 19,3%. Estos datos sugieren que los cuidadores casados tienen una tendencia ligeramente mayor a que cumplen con los estándares nutricionales. Por otro lado, los cuidadores que son convivientes tienen una lonchera adecuada en un 8.8%, regular un 36.8% e inadecuada en un 8.8%, representando el mayor número del total con un 54.4%. Los cuidadores separados, tienen una lonchera adecuada, con un 7.0%, regular en un 8.8% e inadecuada con un 10.5% siendo el porcentaje más alto entre los grupos de esta categoría.

Según el análisis de chi cuadrado (X^2) es 8.943 y un valor de $p = 0.063$ ($p > 0.05$) no existe una relación estadísticamente significativa entre la situación conyugal de los cuidadores y la calidad de la lonchera.

Se deduce que, en la situación conyugal de los cuidadores, más de la mitad de la población de estudio tienen una lonchera regular, menos de la cuarta parte tienen una lonchera adecuada y más de la quinta parte tienen una lonchera inadecuada.

Gráfico 6

Lonchera Escolar Según La Situación Conyugal De Los Cuidadores



Fuente: Elaboración propia

Tabla 10
Lonchera escolar según el ingreso económico de los cuidadores

Ingreso económico mensual		Lonchera saludable			TOTAL
		Adecuada	Regular	Inadecuada	
s/. 1000 o menos	F	0	8	10	18
	%	0,0	14,0	17,5	31,6
De S/.1100 a S/.1600	F	2	12	2	16
	%	3,5	21,1	3,5	28,1
De S/.1700 a S/. 2200	F	5	8	0	13
	%	8,8	14,0	0,0	22,8
S/. 2300 a más	F	7	3	0	10
	%	12,3	5,3	0,0	17,5
TOTAL	F	14	31	12	57
	%	24,6	54,4	21,1	100,0

Chi-cuadrado = 33,167 GL=6 p = 0,000

Fuente: Elaboración propia

La Tabla 10 examina la relación entre el ingreso económico de los cuidadores y la calidad de la lonchera de los niños escolares. Los cuidadores con ingresos de, S/. 1000 o menos, ninguno preparó loncheras adecuadas, un 14,0% fueron regulares y un 17.5% inadecuadas, representando el mayor porcentaje del total con un 31.6%. De S/. 1100 a S/. 1600, un 3.5% preparó loncheras adecuadas, el 21.1% regulares y un 3.5% inadecuadas. De S/. 1700 a S/. 2200, un 8.8% preparó loncheras adecuadas y el 14.0% regulares y hubo una notable ausencia de loncheras inadecuadas dentro de este grupo. De S/. 2300 a más, este grupo representó el mayor porcentaje de loncheras adecuadas (12,3%), el 5.3% preparó loncheras regulares y no se registró loncheras inadecuadas.

Según el análisis de chi cuadrado, con un valor de $X^2 = 33.167$ y un valor de $p = 0.00$ ($p > 0.05$), se indica una asociación significativa entre el ingreso económico de los cuidadores y la calidad de las loncheras. A medida que aumenta el ingreso económico mensual de los

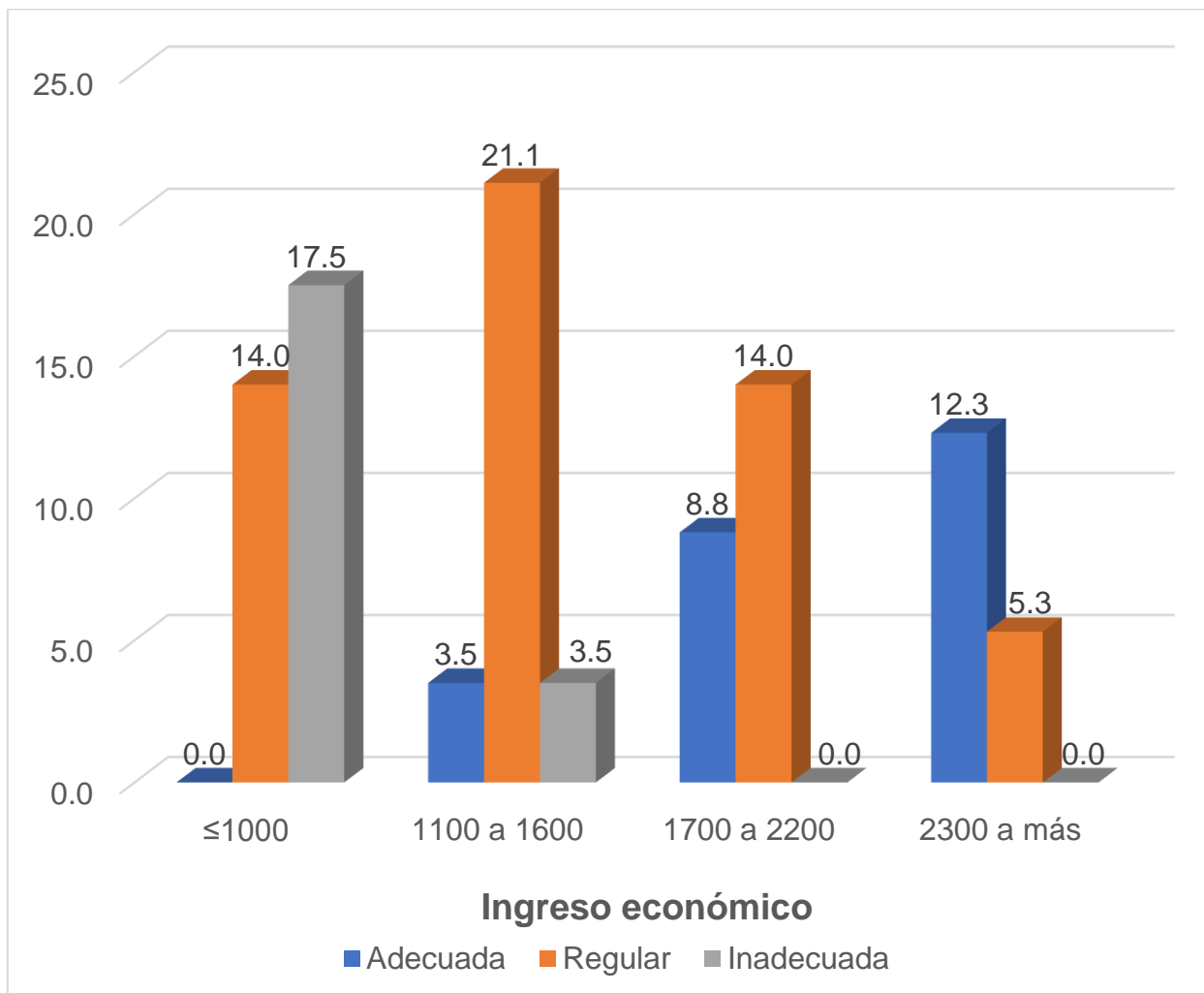
cuidadores, se incrementa la proporción de loncheras saludables adecuadas, mientras que aquellos con ingresos más bajos tienden a preparar loncheras inadecuadas.

Se deduce que, en el ingreso económico mensual, más de la mitad de los cuidadores proporcionan una lonchera de calidad regular, menos de la cuarta parte proporcionan loncheras adecuadas y más de la quinta parte loncheras inadecuadas.



Gráfico 7

Lonchera saludable en niños escolares según el ingreso económico de los cuidadores



Fuente: Elaboración propia

Tabla 11

Lonchera escolar según la situación laboral de los cuidadores

Situación laboral		Lonchera saludable			TOTAL
		Adecuada	Regular	Inadecuada	
No trabaja	F	2	10	3	15
	%	3,5	17,5	5,3	26,3
Trabajo dependiente	F	9	5	2	16
	%	15,8	8,8	3,5	28,1
Trabajo independiente	F	3	16	7	26
	%	5,3	28,1	12,3	45,6
TOTAL	F	14	31	12	57
	%	24,6	54,4	21,1	100,0

Chi-cuadrado = 12,331 GL= 4 p = 0,015

Fuente: Elaboración propia

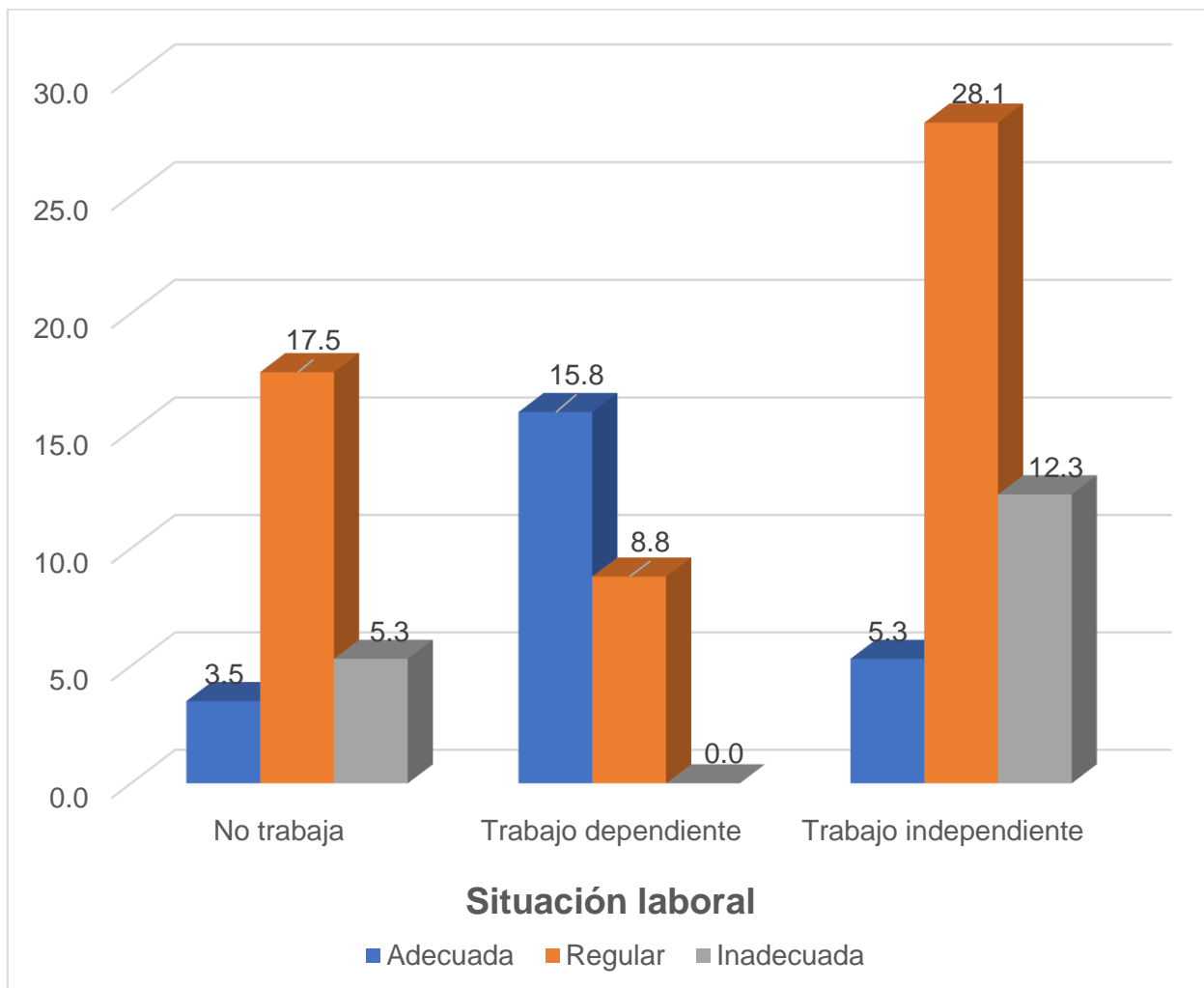
La Tabla 11 explora la relación entre la situación laboral de los cuidadores y la calidad de la lonchera de los niños escolares. Los cuidadores que no trabajan, el 3.5% prepara una lonchera adecuada, el 17.5% regular y el 5.3% inadecuada. Los de trabajo dependiente, el 15.8% son adecuadas, siendo la mayor cantidad en comparación con los demás grupos, el 8.8% regular y 3.5% inadecuada. Los de trabajo independiente, el 5,3% son adecuada, el 28.1% regular, siendo mayor en comparación con los demás grupos y el 12.3% inadecuadas, representando el mayor porcentaje.

Según el análisis de chi cuadrado, $(X^2) = 12.331$ y el valor de $p = 0.015$ ($p < 0.05$) lo que indica que la relación es estadísticamente. Esto sugiere que la estabilidad y el tipo de empleo pueden influir en la calidad de las loncheras que preparan para los niños escolares.

Se deduce que, en la situación laboral, más de la mitad de los cuidadores proporcionan una lonchera de calidad regular, menos de la cuarta parte proporcionan loncheras adecuadas y más de la quinta parte loncheras inadecuadas.

Gráfico 8

Lonchera escolar según la situación laboral de los cuidadores



Fuente: Elaboración propia

Tabla 12
Lonchera escolar según el tipo de familia de los cuidadores

Tipo de familia	Lonchera saludable			TOTAL	
	Adecuada	Regular	Inadecuada		
Nuclear	F	10	19	4	33
	%	17,5	33,3	7,0	57,9
Monoparental	F	3	5	5	13
	%	5,3	8,8	8,8	22,8
Ampliada	F	1	5	2	8
	%	1,8	8,8	3,5	14,0
Extendida	F	0	2	0	2
	%	0,0	3,5	0,0	3,5
Reconstituida	F	0	0	1	1
	%	0,0	0,0	1,8	1,8
TOTAL	F	14	31	12	57
	%	24,6	54,4	21,1	100,0

Chi-cuadrado = 10,302 GL=8 p = 0,244

Fuente: Elaboración propia

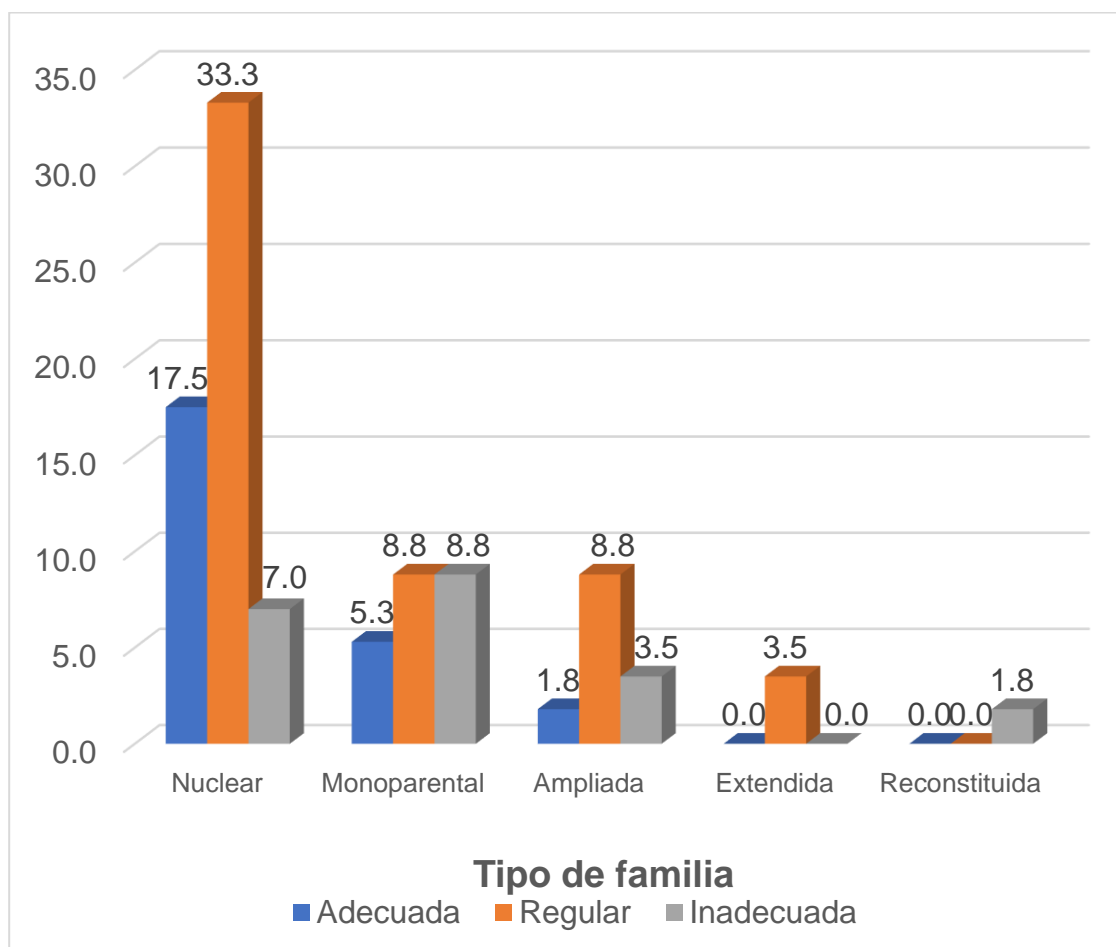
La Tabla 12 analiza la relación entre el tipo de familia de los cuidadores y la calidad de la lonchera de los niños escolares. Los cuidadores de familias nucleares, el 17.5% de las loncheras son adecuadas, el 33.3% son regulares y el 7.0% son inadecuadas. Las familias monoparentales, el 5.3% de las loncheras son adecuadas, el 8.8% son regulares y el 8.8% son inadecuadas. Las familias ampliadas, el 1.8% de las loncheras son adecuadas, el 8.8% son regulares y el 3.5% son inadecuadas. Las familias extendidas, no presentan ningún tipo lonchera, adecuada e inadecuada, sólo el 3.5% son regulares. Las familias reconstituidas, no presentan ningún tipo, adecuada o regular, el 1.8% son inadecuadas.

Según el análisis de chi cuadrado, el valor de $X^2 = 10.32$ y el valor de $p = 0.244$ ($p > 0.05$) indican que no existe una relación estadísticamente significativa entre el tipo de familia y la calidad de la lonchera.

Se deduce que, en el tipo de familia, más de la mitad de los cuidadores proporcionan una lonchera de calidad regular, menos de la cuarta parte proporcionan loncheras adecuadas y más de la quinta parte loncheras inadecuadas.

Gráfico 9

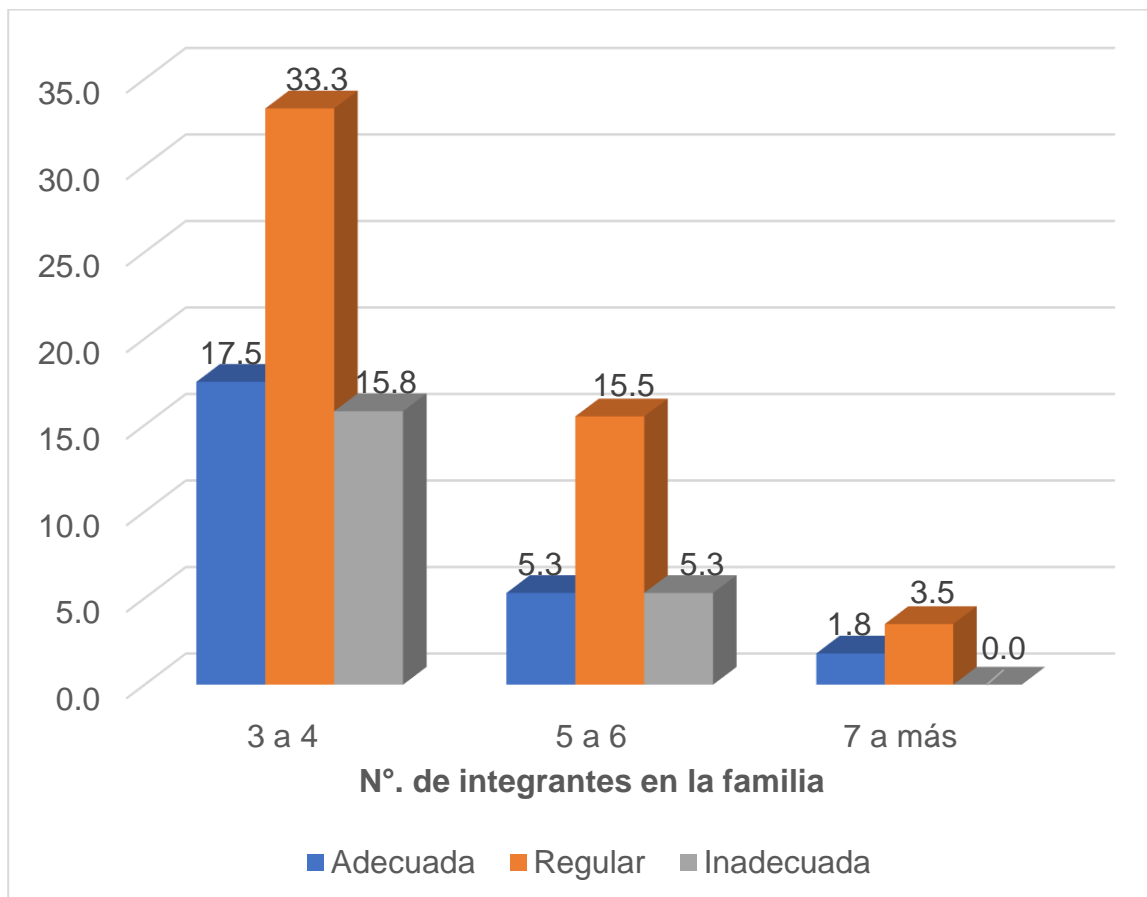
Lonchera escolar según el tipo de familia de los cuidadores



Fuente: Elaboración propia

Gráfico 10

Lonchera escolar según el número de integrantes por familia de los cuidadores



Fuente: Elaboración propia

CONCLUSIONES

PRIMERA: Según las tablas de características sociodemográficas generales, económicas y relacionadas a la familia de la población de estudio, de acuerdo a la edad se observa que más de la mitad de los cuidadores (61,4%) constituyen una etapa de adulto (30 a 59 años), lo que indica que predominan los cuidadores en una etapa de madurez. En cuanto al grado de instrucción el 52,6% de los cuidadores tiene un nivel secundario, representando más de la mitad de los cuidadores encuestados. En la situación conyugal el 54,4% representado más de la mitad son convivientes. Respecto al ingreso económico, más de la cuarta parte de los cuidadores (31,6%) reporta un ingreso de S/.1000 o menos, lo que refleja un ingreso económico menor que el sueldo mínimo. En lo que refiere a la situación laboral, el 45,6% de los cuidadores siendo casi menos de la mitad tiene trabajo independiente. En relación con el tipo de familia y el número de integrantes de la familia, más de la mitad de los encuestados son familias nucleares con un 57,9% y el 66,7% son entre 3 a 4 integrantes.

SEGUNDA: Según la evaluación estadística se concluye que, la cuarta parte de niños escolares evaluados llevan una lonchera adecuada (24,6%), mientras que el 54,4% más de la mitad de los niños escolares tienen un gran porcentaje significativo de lonchera regular, y por último el 21,1% más de la quinta parte llevan loncheras inadecuadas.

TERCERA: De acuerdo a las tablas de la lonchera escolar según las características sociodemográficas, se concluye que el nivel educativo, los ingresos económicos y la situación laboral, tienen relación significativa en la preparación de las loncheras para los niños en etapa escolar.

RECOMENDACIONES

- PRIMERA:** Al director de la institución educativa privada Alexander Friedman, se recomienda, realizar capacitaciones a los docentes para ejecutar talleres a los cuidadores, enfatizando el uso de los tipos de alimentos accesibles a la situación económica de las familias, promoviendo actividades temáticas dentro y fuera de las aulas sobre el “Día de la lonchera saludable”, para una mayor involucración de los cuidadores y escolares.
- SEGUNDA:** Al director de la institución educativa privada Alexander Friedman, se recomienda implementar un sistema de monitoreo periódico, involucrando al profesional de enfermería, con la finalidad de evaluar el paquete de atención integral. Esto permitirá una mejora en la nutrición y salud de los escolares durante su crecimiento y desarrollo.
- TERCERA:** A los futuros profesionales de enfermería, se recomienda realizar investigaciones científicas, para poder identificar diferencias o similitudes en las prácticas alimentarias, teniendo en cuenta diversos contextos socioeconómicos y educativas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

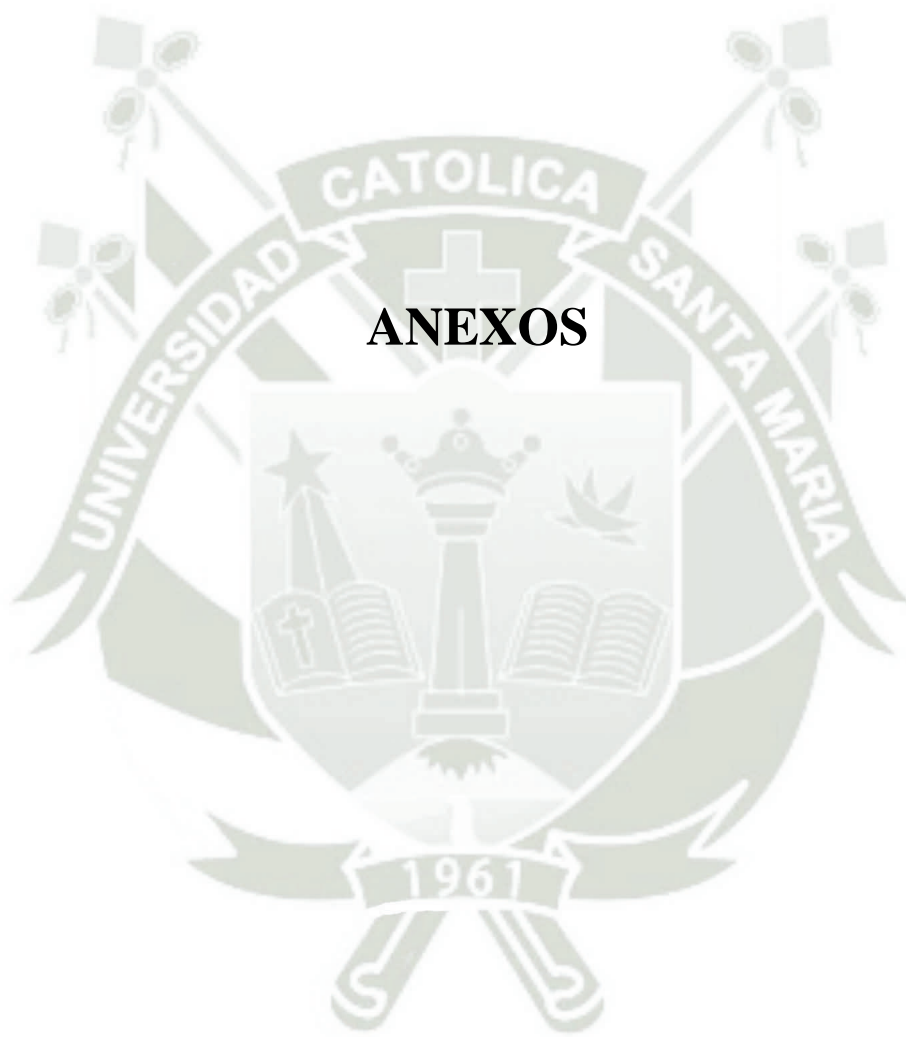
1. Organización Mundial de la Salud. Malnutrición. [Online].; 2024. Available from: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>.
2. Perez et al. Loncheras saludables para niños de educación inicial: [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Educación Inicial]; 2023.
3. Villafranqui R. Conocimiento de lonchera saludable en madres de niños del tercero y cuarto de primaria institución educativa SJL: [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Enfermería]; 2020 Disponible en: https://repositorio.uwiener.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13053/4136/T061_0813610_2_T.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
4. Armas D. Influencia de los factores socioculturales en la elaboración de loncheras nutritivas para estudiantes de educación preescolar: [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Educación Inicial]; 2021 Disponible en: <https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/c249e6af-a83b-4b73-9c71-bebf050d0f3d/content>.
5. Tarqui Mamani C, Alvarez Dongo D. Prevalencia de uso de loncheras saludables. Salud Pública. 2018 junio; 20 (3)(7) Disponible en: https://www.scielosp.org/article/ssm/content/raw/?resource_ssm_path=/media/assets/rsap/v20n3/0124-0064-rsap-20-03-319.pdf.
6. Instituto Nacional de Estadística y Geografía. [Online].; 2020 [cited 2024 febrero 15. Available from: https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/aproposito/2020/EAP_Obesidad20.pdf.
7. Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF). Análisis del panorama del sobrepeso y la obesidad infantil y adolescente en Perú. Resumen ejecutivo. Panamá: Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia, Oficina Regional para América Latina y el Caribe; 2023. Report No.: 0843-03045.
8. Guillén C, Quispe N. Características sociodemográficas en el riesgo de la salud familiar total en familias de niños menores de 5 años en la población urbano marginal de Chivay-Arequipa, 2023: [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Enfermería];

- 2024 Disponible en:
<https://repositorio.ucsm.edu.pe/server/api/core/bitstreams/a72a4d4a-099d-4f3d-a8db-d1ac395feab1/content>.
9. Nole C. Efectividad de una intervención educativa sobre loncheras en cuidadores de preescolares de una institución educativa inicial N161 Mi Peru-Ventanilla 2019: [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Enfermería]; 2021 Disponible en:
<https://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13084/4776/NOLE%20CHACALIAZA%20CAROLINE%20WENDY%20%20-%20TITULO%20PROFESIONAL.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
10. Coronel L. Conocimiento de las madres sobre loncheras Saludables y estado nutricional en los niños preescolares. Caserío de Colpa Tuapampa, Chota -2021: [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Enfermería]; 2023 Disponible en:
https://repositorio.unach.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14142/394/Coronel_Fernandez_L.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
11. Instituto Nacional de Estadística e Informática. Indicadores del mercado laboral a nivel departamental y de principales ciudades. Primera ed. Empleo e ingresos ep, editor. Perú; 2022 Disponible en:
https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1905/libro.pdf.
12. Instituto Nacional de Estadística e Informática. Definición de indicadores sociodemográficos. [Online].; 2024. Available from:
https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1753/definiciones.pdf.
13. Instituto Nacional de Estadística e Informática. Cambios en el estado civil o conyugal; 2020.
14. Gobierno del Perú. Valor Remuneración Mínima Vital (sueldo mínimo). [Online].; 2024. Available from: <https://www.gob.pe/476-valor-remuneracion-minima-vital-sueldo-minimo>.
15. Preciado et al. La economía de subsistencia en hogares pobres: El papel crucial de la canasta básica como estrategia de supervivencia. Pol. Con. 2023 Abril; 8(4) Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9152259>.

16. Gamboa G. ¿A cuánto subió el costo de la canasta básica familiar?; 2023.
17. Callupe et al. Funcionamiento familiar y afrontamiento resiliente en padres de familia peruanos: estudio realizado durante la pandemia COVID-19. Propósitos y Representaciones. 2022 Agosto; 10(2) Disponible en: <https://revistas.usil.edu.pe/index.php/pyr/article/view/1419>.
18. Ministerio de trabajo y promoción del empleo. Informe Anual del Empleo 2022 Lima; 2023 Disponible en: <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/5398388/4790054-informe-anual-del-empleo-2022.pdf>.
19. Diaz et al. Importancia de la familia: Un análisis de la realidad a partir de datos estadísticos. Horizonte de la Ciencia. 2020 Enero; 10(8) Disponible en: <http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/59/59952014/index.html>.
20. Ministerio de Salud. Guía para el llenado de la Ficha Familiar; 2015 Disponible en: <https://www.redsaludlaconvencion.gob.pe/contenido/Programa-Presupuestal/Direccion%20Atencion%20Integral%20Salud/Normas%20y%20Resoluciones/FICHA%20FAMILIAR%20DIRECTIVA.pdf>.
21. Ministerio de Salud. ¿Qué es el refrigerio escolar saludable? [Online].; 2024 [cited 2024 Abril 3. Available from: <https://www.gob.pe/55348-que-es-el-refrigerio-escolar-saludable>.
22. Bravo B. Nivel de conocimientos del valor nutritivo de los alimentos en los alumnos de primaria de la Institución Educativa San Juan Bautista de Characato Arequipa-2020: [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Enfermería]; 2023 Disponible en: http://publicaciones.usanpedro.edu.pe/bitstream/handle/20.500.129076/21665/Tesis_76359.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
23. Valdivia, Gaudy. Manual del kiosco y lonchera escolar saludable Lima; 2022 Disponible en: https://www.academia.edu/22662495/Manual_lonchera_saludable.
24. Ministerio de Salud. Alimentación Saludable. [Online].; 2024. Available from: <https://alimentacionsaludable.ins.gob.pe/ninos-y-ninas/requerimientos-nutricionales>.
25. Ministerio de Salud. Requerimiento de energía para la población peruana; 2012 Disponible en: <https://lamejorreceta.ins.gob.pe/sites/default/files/2020->

- 12/Requerimiento%20de%20energ%C3%ADa%20para%20la%20poblaci%C3%B3n%20peruana.pdf.
26. Ministerio de Salud. Informe técnico de la Vigilancia Alimentaria y Nutricional por Etapas de vida escolares de primaria. ; 2015.
27. Gobierno de los Estados Unidos. Food Safety and Inspection Service. [Online].; 2024. Available from: [https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/manipulacion-adecuada-de#:~:text=Para%20mantener%20seguros%20los%20alimentos,4.4%20y%2060%20grados%20C\).](https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/manipulacion-adecuada-de#:~:text=Para%20mantener%20seguros%20los%20alimentos,4.4%20y%2060%20grados%20C).)
28. Mallma I, Chuquillanqui E. Preparación de la lonchera preescolar y escolar. [Online].; 2022. Available from: https://www.researchgate.net/publication/358996121_PREPARACION_DE_LA_LONCHERA_PREESCOLAR_Y_ESCOLAR.
29. Gallegos A. ¿Qué envases debemos utilizar al armar la lonchera escolar? [Online].; 2024.
30. Mestas A, Valencia M. Efectividad de un Programa Educativo Sobre Implementación de Loncheras Saludables en Madres de Niños de Nivel Inicial de la Institución Educativa León XIII Circa Arequipa 2018: [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Enfermería]; 2019.
31. Ayala M. Nivel de conocimiento sobre loncheras saludables en madres de preescolares en una I.E.I Privada y una I.E.I Pública- 2019: [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Enfermería]; 2020 Disponible en: <https://repositorio.upla.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12848/1923/TESIS%20FINAL.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
32. Ministerio de Salud. Manual de implementación del modelo de cuidado integral de salud por curso de vida para la persona, familia y comunidad; 2021.
33. Ministerio de salud. Norma técnica de salud que establece el esquema nacional de vacunación; 2022.
34. Ministerio de Salud. Norma técnica de salud "Atención integral de salud de la niña y el niño; 2008 Disponible en: <https://bvs.minsa.gob.pe/local/minsa/2089.pdf>.

35. Aristizábal et al. El modelo de promoción de la salud de Nola Pender. Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal. 2011 Junio; 8(4): 16-23 Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=358741840003>.
36. Ipial, E. Conocimientos y práctica sobre lonchera saludable en madres de niños de nivel inicial en la Escuela de Educación General Básica Abdón Calderón Montúfar-Carchi, 2021: [Tesis para obtener el Grado Magíster en Salud Pública - Mención Enfermería Familiar y Comunitaria]; 2021 Disponible en: <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11687/2/PG%20923%20TRABAJO%20GRADO.pdf>.
37. Molina et al. Influencias familiares en las prácticas de alimentación materna a niños preescolares de familias vulnerables de la región metropolitana. Atención Primaria. 2021 Junio 16; 53(9): 102122 Disponible en: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0212656721001566?ref=pdf_download&fr=RR-2&rr=880e2929aa29a58e.
38. Collantes W, Mejia S. Nivel de conocimiento sobre loncheras saludables en madres de niños de la Institución Educativa Privada Virgen Del Rosario Végueta. 2020: [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Enfermería]; 2021 Disponible en: https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/64614/Collantes_BWM-Mejia_GSL-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
39. Bazan L. Conocimiento sobre preparación de loncheras saludables en madres de niños del nivel inicial en la Institución Educativa N° 346 SUPTE San Jorge Tingo Maria - 2019: [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Enfermería]; 2021 Disponible en: https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/UDHR_675db72b08a70ad0d9877f4ab80d0b9a/Details.
40. Villanueva. Conocimiento de los maestros de instituciones educativas sobre loncheras saludables y su relación con la calidad nutricional de la lonchera escolar, Lince - 2018: [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciada en Nutrición]; 2019 Disponible en: https://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13084/3011/UNFV_VILLANU EVA_BUSTINZA_STEPHANIE_IVETTE_TITULO_PROFESIONAL_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
41. Hernández et al. Metodología de la Investigación: McGraw-Hill; 2014.



ANEXOS

ANEXO 1
CONSENTIMIENTO INFORMADO

El presente proyecto de investigación busca determinar las **CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS DE LOS CUIDADORES RELACIONADAS CON LA LONCHERA SALUDABLE EN NIÑOS ESCOLARES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PRIVADA ALEXANDER FRIEDMAN. AREQUIPA, 2024.** La investigación será realizada por las bachilleres de enfermería de la UCSM.

La participación en esta investigación es completamente voluntaria(o), la información recolectada será confidencial y contribuirá al cuidado de una alimentación saludable escolar. Se obtendrá la información necesaria de usted como cuidador de su menor hijo(a) mediante una encuesta y se revisará la lonchera escolar de su menor hijo(a) para el desarrollo de nuestro presente estudio, esperamos su completa disponibilidad. Si usted permite ser parte del estudio, se le pedirá firmar y dar la autorización.

Yo.....de..... años, cuidador de mi menor hijo(a)de.....grado permito que se le realice dicha investigación. Actuó de manera libre y voluntaria(o).

FIRMA:

DNI:

ANEXO 2
FICHA DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Instrucciones: Estimado(a) participante, a continuación, se realizará una serie de preguntas, requiriendo de su apoyo leyendo y marcando con sinceridad la respuesta correcta, Toda respuesta es de suma confidencialidad. Antemano agradecemos su participación.

● **CUIDADOR**

1. EDAD: _____

2. GRADO DE INSTRUCCIÓN

- Sin estudios ()
- Primaria ()
- Secundaria ()
- Superior técnico ()
- Superior universitario ()

3. Situación conyugal

- Casados ()
- Convivientes ()
- Separados ()
- Divorciados ()

4. Ingreso económico familiar mensual: _____

5. Situación laboral

- No trabaja ()
- Trabajo dependiente ()
- Trabajo independiente ()

6. Tipo de familia

- Nuclear ()
- Monoparental ()
- Ampliada ()
- Extendida ()
- Reconstituida ()
- Equivalente familiar ()

7. Número de integrantes en la familia

- De 3 a 4 ()
- De 5 a 6 ()
- De 7 a más ()

ANEXO 3
LISTA DE CHEQUEO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA LONCHERA
SALUDABLE

El niño lleva lonchera si () no ()

Edad del niño: _____

Grado: ____ Sección: ____

N°	ALIMENTOS/CONTENIDO	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 y otros.		
3	REGULADORES: Todo tipo de fruta: Naranja, plátano, uva, pera, piña, sandía, granadilla, papaya, mandarina, chirimoya, melón, durazno y otros. Todo tipo de verdura: Espinaca, lechuga, brócoli, zanahoria, tomate, cebolla y otros.		
4	LIQUIDO: Jugo de frutas, refresco de frutas, agua hervida, avena, infusiones de hierba naturales, agua mineral, bebidas hidratantes y otros		
5	ALIMENTOS NO RECOMENDABLES: (Alimentos que no deberían contener en la lonchera). Gaseosa, yogurt artificial, agua de gelatina, refrescos instantáneos, galleta, chocolates, caramelos, chisito, alcoholes derivados, bebida energéticas, tortas, dulces y otros		
	PRESENTACIÓN / CONSERVACIÓN	SI CUMPLE =(1)	NO CUMPLE =(0)
6	TEMPERATURA: La lonchera deberá presentar una temperatura óptima. Los alimentos calientes deben estar calientes y alimentos fríos deben estar fríos.		
7	BUEN ESTADO DE ALMACENAMIENTO: Los alimentos deben estar frescos, sin malos olores, sin abolladura y 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, protegidos, los cubiertos deberán estar limpios.		

Nota: Villanueva, (40).

ANEXO 4
MATRIZ DE DATOS CARACTERISTICAS SOCIODEMOGRAFICAS Y LONCHERA SALUDABLE

Nro.	PUNTAJE	RANGO	EDAD	GRADO INSTRUCCIÓN	SITUACIÓN CONYUGAL	INGRESO ECONÓMICO	SITUACIÓN LABORAL	TIPO FAMILIA	NRO INTEGRANTES
1	9	2	1	3	3	1	3	2	1
2	14	1	2	4	2	4	3	1	3
3	9	2	2	3	1	1	3	1	2
4	10	1	2	4	2	3	2	1	1
5	4	3	1	3	2	1	1	1	1
6	9	2	2	3	2	3	3	1	1
7	4	3	1	2	2	1	2	1	1
8	14	1	1	4	3	3	2	2	1
9	9	2	1	3	2	3	3	1	1
10	9	2	2	3	2	4	1	1	2
11	8	2	1	3	3	1	3	2	2
12	11	1	1	4	2	2	2	1	1
13	4	3	1	2	2	1	2	2	1
14	7	2	2	3	2	2	1	1	2
15	8	2	2	3	2	2	1	4	3
16	9	2	2	2	2	2	3	1	1
17	10	1	1	4	3	3	2	2	1
18	4	3	2	3	2	1	3	5	2
19	10	1	2	4	3	2	3	3	1
20	4	3	1	3	3	1	3	2	1
21	14	1	2	4	1	4	2	1	2
22	4	3	2	3	3	1	3	2	1
23	9	2	1	4	2	3	2	1	1
24	13	1	2	3	1	3	2	1	1

25	7	2	2	4	2	1	3	1	1
26	6	2	1	3	2	1	1	1	1
27	11	1	1	3	3	3	2	2	1
28	7	2	1	4	2	1	1	1	1
29	9	2	1	4	2	2	1	4	1
30	10	1	2	4	1	4	2	1	2
31	9	2	2	3	2	2	3	3	3
32	4	3	1	3	1	2	1	1	2
33	9	2	2	3	1	2	2	1	1
34	4	3	2	3	3	1	3	2	1
35	9	2	1	3	2	2	2	1	2
36	9	2	2	3	2	2	2	3	1
37	8	2	2	5	1	4	2	1	1
38	9	2	2	3	1	3	1	1	1
39	12	1	2	5	2	4	1	1	1
40	4	3	2	4	3	1	3	2	1
41	9	2	2	4	3	3	3	2	2
42	8	2	2	3	2	4	3	1	2
43	12	1	1	3	1	4	2	1	1
44	7	2	2	4	2	3	3	3	2
45	8	2	1	3	2	2	1	3	1
46	11	1	2	3	1	4	1	1	1
47	9	2	1	4	2	2	3	1	1
48	4	3	2	2	3	1	3	3	1
49	8	2	2	4	2	2	3	1	1
50	7	2	2	3	3	2	3	2	1
51	8	2	2	3	1	1	3	1	2
52	9	2	2	2	2	1	3	1	1
53	8	2	2	1	2	3	1	2	2

54	4	3	1	3	2	2	3	1	2
55	4	3	2	2	3	1	1	3	1
56	9	2	3	3	3	3	1	3	1
57	12	1	2	4	2	4	3	1	2

RANGO	EDAD	GRADO INSTRUCCIÓN	SITUACIÓN CONYUGAL	INGRESO ECONÓMICO	SITUACIÓN LABORAL	TIPO FAMILIA	NRO INTEGRANTES
1= Adecuada	1 = Joven	1 = Sin estudios	1 = Casados	1 = s/. 1000 o menos	1 = No trabaja	1 = Nuclear	1 = de 3 a 4
2 = Regular	2 = Adulto	2 = Primaria	2 = Convivientes	2 = s/. 1100 a 1600	2 = Trabajo dependiente	2 = Monoparental	2 = de 5 a 6
3 = Inadecuada	3 = Adulto mayor	3 = Secundaria	3 = Separados	3 = s/. 1700 a 2200	3 = Trabajo independiente	3 = Ampliada	3 = de 7 a más
		4 = Superior técnico	4 = Divorciados	4 = s/. 2300 a más		4 = Extendida	
		5 = Superior universitario				5 = Reconstituida	
						6 = Equivalente	

ANEXO 5
CONSTANCIA DE EJECUCION

INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 780606
"ALEXANDER FRIEDMAN"
CERRO COLORADO

*Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho*

CONSTANCIA

EL DIRECTOR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PRIVADA "ALEXANDER FRIEDMAN", CON CÓDIGO MODULAR 780606 DEL DISTRITO DE CERRO COLORADO, JURISDICCIÓN DE LA UGEL AREQUIPA NORTE.

HACE CONSTATAR QUE, Las señoritas:

- **Milagros del Pilar Larico Arapa con DNI-72087214**
- **Sabrina Fiorella Riquelme Condori con DNI-70598332**

Egresadas de la escuela profesional de enfermería de la Universidad Católica de Santa María, han aplicado estrategias orientadas al desarrollo del trabajo de investigación denominado: "CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS DE LOS CUIDADORES RELACIONADAS CON LA LONCHERA SALUDABLE EN NIÑOS ESCOLARES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PRIVADA ALEXANDER FRIEDMAN, AREQUIPA 2024" demostrando responsabilidad y compromiso en las actividades desarrolladas, no habiéndose generado ningún inconveniente durante su ejecución.

Las actividades de coordinación y aplicación se desarrollaron en la institución educativa privada en el mes de Septiembre del año 2024.

Se expide la presente a solicitud de las interesadas para los fines que considere pertinente.

Arequipa, 7 de Noviembre del 2024.




Sr. Nils Franco Ulloa
Director