

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



TESIS

“RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO Y
ACTITUDES HACIA LA APLICACIÓN DE LA
PREPARACIÓN DE LONCHERAS SALUDABLES EN
MADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA BELEN
DE TINGO MARÍA - 2017”

**Para optar el Título Profesional de
Licenciada en Enfermería**

TESISTA:

Bach. PANDURO NOREÑA, Yanina Chesira

ASESOR:

Lic. Enf. REYES PAREDES, Hector Huido

TINGO MARÍA - PERU

2018

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERIA

“RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO Y ACTITUDES HACIA
LA APLICACIÓN DE LA PREPARACIÓN DE LONCHERAS
SALUDABLES EN MADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA
BELEN DE TINGO MARÍA - 2017”



UNIVERSIDAD DE HUANUCO



FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la ciudad de Tingo María, siendo las 11.00 horas del día 21 del mes de Junio del año dos mil dieciocho en el Auditorio de la Facultad de Ciencias de la Salud en cumplimiento de lo señalado en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad de Huánuco, se reunió el Jurado Calificador integrado por los docentes:

- | | |
|---|------------|
| • Lic. Enf. Lilia Céspedes y Argandoña | Presidente |
| • Lic. Enf. Cristóbal, Alegría Saldaña | Secretario |
| • Lic. Enf. Robert, Reátegui Ruiz | Vocal |
| • Lic. Enf. Héctor Huido, Reyes Paredes | Asesor |

Nombrados mediante Resolución N° 895--2018-D-FCS-UDH, para evaluar la Tesis intitolado. "RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO Y ACTITUDES HACIA LA APLICACIÓN DE LA PREPARACIÓN DE LONCHERAS SALUDABLES EN MADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA BELEN DE TINGO MARÍA - 2017" presentado por la Bachiller en Enfermería., Señorita. Yanina Chesira, PANDURO NOREÑA. Para optar el Título Profesional de Licenciada en Enfermería.

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

Habiendo absuelto las objeciones que le fueron formuladas por los miembros del jurado y de conformidad con las respectivas disposiciones reglamentarias, procedieron a deliberar y calificar, declarándolo (a) APROBADA por UNANIMIDAD con el calificativo cuantitativo de 15 y cualitativo de BUENO.

Siendo las 12:00 Horas del día 21 del mes de JUNIO del año 2018, los miembros del Jurado Calificador firman la presente Acta en señal de conformidad.


PRESIDENTE


SECRETARIO


VOCAL

DEDICATORIA

A DIOS,

*Por haberme permitido llegar hasta este punto
y haberme dado salud para lograr mis
objetivos, además de su infinita bondad y amor.*

A mis padres, por su apoyo moral, y por ser mi
motivación para lograr mis metas.

La autora;

AGRADECIMIENTO:

*Con eterno agradecimiento a **Dios** por iluminar mis pasos cada día, brindándome salud, fortaleza y esperanza para cumplir mis metas trazadas.*

*Con todo el amor y gratitud a mis padres **JHON KENEDY y TANIA** por su constante apoyo incondicional, comprensión y cariño para el logro de la culminación de mi formación profesional con éxito y la presentación del trabajo de tesis*

A todas las personas que me han animado en la lucha constante que es Enfermería; mis docentes y amigos.

La autora;

RESUMEN:

OBJETIVO: Determinar la relación entre el conocimiento y actitudes hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa Belén de Tingo María - 2017. **MÉTODOS:** Estudio descriptivo observacional, explicativo, prospectivo y corte transversal, con 120 madres. Se utilizó la encuesta y la Observación; los instrumentos: Cuestionario y guía de observación. Para análisis inferencial se utilizó Prueba Chi cuadrado.

RESULTADOS: El 44,2%(53) de las madres tienen entre 28 a 35 años, el 0,8%(1) 20 a 27; el 40,8%(49) alcanzó técnico o superior y el 1,7%(2) primaria incompleta; el 72,5%(87) procede de zona urbana, el 17,5%(21) urbano marginal y el 10,0%(12) de la zona rural; el 54,2%(65) tienen números de hijos de 2 a 3, el 1,7% (2) más de 5; el 48,3%(58) ocupación ama de casa y 5,0%(6) son estudiantes; el 69,2%(83) de madres tienen nivel de conocimientos medio sobre preparación de loncheras saludables, el 16,7%(20) bajo, el 12,5%(15) alto y 1,7%(2) muy bajo. El 49,2% de las madres tienen buena aplicación de conocimientos hacia preparación de loncheras saludables. Conclusiones: Al relacionar el nivel de conocimiento y la aplicación hacia preparación de loncheras saludables con prueba del Chi cuadrado, se encontró valor $X^2=7,382$ y $P = 0,831$; indicando que no existe relación significativa estadísticamente; por lo que se acepta la hipótesis nula y se rechaza la hipótesis alterna.

Palabras clave: Nivel de conocimientos, aplicación hacia la preparación, lonchera saludable, madres de familia.

ABSTRACT

OBJECTIVE: Determining the relation between the knowledge toward the application of the preparation of healthy lunch box in mothers of the educational institution Tingo María's Bethlehem - 2017. **Methods:** Descriptive study observacional, explanatory, prospective and transverse court, with 120 mothers. You utilized the opinion poll and the Observation; Instruments: Questionnaire and guide of observation. The liked Prueba Chi utilized inferencial herself for analysis.

RESULTS: The mothers' age, 44.2 % (53) have 28 to 35 years and 0.8 % (1) 20 to 27 and 52 to 59; I harrow of instruction 40.8 (49) technical % or superior and 1.7 % (2) primary incomplete; Procedence 72.5 % (87) of urban zone, 17.5 (21) urban marginal % and 10.0 % (12) of the rural zone; Children's numbers 54.2 % (65) 2 to 3 and 1.7 % (2) over 5; Occupation (58) loves 48.3 % of house and 5.0 % (6) are students; Level of knowledge on preparation of healthy lunch boxes, 69.2 % (83) half a knowledge, 16.7 (20) low %, 12.5 (15) tall % and 1.7 (2) very low %. Application of knowledge toward preparation of lunch boxes, 49.2 very good %, 22,5 good % and 28,3 % (Regulating, Malo and Very Bad). Findings: When relating the level of knowledge and the application toward preparation of healthy lunch boxes with proof of the liked Chi, value found $X^2=7,382$ and P 0.831; Indicating that significancia's grade statistical does not exist ; For which the null hypothesis is accepted and the alternating hypothesis is refused.

Key words: Level of knowledge, application toward preparation, healthy lunch box, housewives.

INTRODUCCION

Las loncheras saludables son alimentos que son preparados por las madres de familia en el propio domicilio para que los niños en edad escolar lleven a sus centros de estudios; los mismos que deben ser combinaciones saludables, para apoyar la nutrición del niño; ya que *“la nutrición es uno de los pilares fundamentales en el desarrollo de una persona, una adecuada alimentación en la etapa escolar permitirá al niño crecer adecuadamente y responder en forma óptima a las exigencias escolares”* ⁽¹⁾.

Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS); el Perú es un país donde radica la gastronomía mundial, pero a la vez es un lugar donde existen casos de malnutrición; motivo por el cual es sumamente importante que los niños ingieran alimentos que los mantengan sanos, activos y despiertos para que puedan aprovechar mejor el aprendizaje: *“Una alimentación sana unida a una actividad física regular es lo mejor que le podemos dar a nuestros niños”* ⁽²⁾.

Es por ello que fue necesario realizar el estudio para determinar si los conocimientos sobre lonchera saludable se relacionan con la aplicación de estas sapiencias en la preparación diaria por las encargadas de preparar dichos alimentos.

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

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

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

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

En su cuarto capítulo se exhibe los resultados de la investigación con su respectiva interpretación donde se presentan las tablas y graficas elaboradas. Y finalmente en el quinto capítulo se muestra la discusión del resultado; posteriormente se presentan las conclusiones y recomendaciones. También se incluyen las referencias bibliográficas y los anexos parte del presente trabajo de investigación.

INDICE

DEDICATORIA
AGRADECIMIENTOS

**RESUMEN
ABSTRACT
INTRODUCCIÓN**

CAPITULO I:

1. EL PROBLEMA DE INVESTIGACION:		Pág.
1.1.	Planteamiento del Problema.....	1
1.2.	Formulación del Problema.....	3
1.3.	Objetivo general.....	3
1.4.	Objetivos específicos.....	3
1.5.	Justificación de la investigación.....	4
1.6.	Limitaciones de la investigación	5
1.7.	Viabilidad de la investigación.....	5

CAPITULO II:

2. MARCO TEORICO

2.1	Antecedentes de la investigación.....	6
2.2.	Bases teóricas.....	13
2.3.	Definiciones conceptuales.....	15
2.4.	Hipótesis.....	23
2.5.	Variables.....	24
	2.5.1. Variables de estudio	24
2.6.	Operacionalización de las variables	25

CAPITULO III:

3. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

3.1.	Tipo de investigación	26
------	-----------------------------	----

3.1.1. Enfoque.....	26
3.1.2. Alcance o nivel.....	26
3.1.3. Diseño.....	27
3.2. Población y muestra.....	27
3.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.	29
3.3.1. Para la recolección de datos	31
3.3.2. Para la presentación de datos	31
3.3.3. Para el análisis e interpretación de los datos	32

CAPÍTULO IV:

4. RESULTADOS

4.1. Procesamiento de datos	34
4.2. Contrastación de hipótesis y prueba de hipótesis.....	41

CAPÍTULO V

5. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

5.1. Presentar la contrastación de hipótesis y prueba de hipótesis	43
Conclusiones	46
Recomendaciones	47
Referencias bibliográficas	48

Anexo

Resolución de aprobación del proyecto de trabajo de investigación...	52
--	----

Resolución de nombramiento de asesor	53
Instrumento de recolección de datos	54
Matriz de consistencia	61

CAPITULO I

1. EL PROBLEMA DE INVESTIGACION:

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Las grandiosas diferencias en la alimentación del mundo corresponden a limitaciones y oportunidades ecológicas que se modifican según las regiones. Algunos alimentos son muy nutritivos, pero la gente los desecha porque su producción exige demasiado tiempo o esfuerzo, o por sus efectos negativos sobre el suelo, la flora y fauna y sobre otros aspectos del medio ambiente ⁽³⁾, un estudio donde muestra cómo los alimentos preferidos son aquellos que presentan una relación de costos y beneficios prácticos más favorables que los alimentos evitados. Una buena alimentación es necesaria en la vida de la niña o del niño, esto permitirá tener un mejor desarrollo cognoscitivo, sin embargo con una mala alimentación no tienen un buen estado físico al igual que un buen desarrollo de habilidades y destrezas y más tarde un buen desenvolvimiento escolar, se ha comprobado que para tener un buen desempeño escolar depende mucho de que estén adecuadamente alimentados ⁽⁴⁾.

Mabel Gracia, presentó un libro titulado paradojas de la alimentación contemporánea, ya que estudia las tres últimas décadas, quien demuestra de alguna manera que los cambios en la alimentación y por consiguiente los motivos y las consecuencias son incesantes. Creemos que las

transformaciones de los hábitos alimentarios son cada vez más rápidas, conforme nos acercamos a nuestra época ⁽⁵⁾.

Asimismo “La alimentación es el factor más influyente en el crecimiento y desarrollo del niño, su déficit detiene ambos procesos” ⁽⁶⁾. De esta manera se sabe que la desnutrición crónica, o baja talla para la edad, se asocia con un anormal desarrollo del cerebro, lo que es probable que tenga consecuencias negativas en la vida de un niño a largo plazo o largo tiempo ⁽⁷⁾.

Por otro lado el Ministerio de Salud, a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) del instituto nacional de salud ⁽⁸⁾, recomienda a los padres de familia tener mucho cuidado con los alimentos que contiene la lonchera escolares de los niños y especifica que debe incluir productos con contenido que asocian proteínas de fácil digestión y manipulación. Asimismo el autor exhorta que; deben evitarse los refrigerios propensos a la fermentación porque podrían causar infecciones digestivas al menor y, por ende, influir en el rendimiento escolar del niño ⁽⁹⁾. Hace hincapié en el contenido alimenticio de la lonchera, siendo muy importante para el sustento de las necesidades nutritivas diarias del niño aproximadamente entre el 10 y 15% del valor calórico total (VCT); es por tal motivo que se planteó estudiar la relación que existe entre el conocimiento que tienen las madres de familia sobre la alimentación y su aplicación en la preparación de las loncheras de sus hijos para asistir a estudiar” en la Institución Educativa Belén de la ciudad de Tingo María. Por los fundamentos y sustentos anteriores se plantea la siguiente interrogante motivo de investigación y estudio.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA:

1.3. Problema General:

- ¿Cuál es la relación entre el conocimiento y actitudes hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa Belén de Tingo María - 2017?

1.3.1. Problemas Específicos:

- ¿Qué características sociodemográficos tienen las madres en estudio de la institución educativa **Belén de Tingo María - 2017**
- ¿Cuál es el nivel de conocimientos sobre la preparación de lonchera saludable en las madres de la institución educativa **Belén de Tingo María - 2017?**
- ¿Cuál es el nivel de actitud hacia la aplicación de los conocimientos en la preparación de lonchera saludable de las madres de la institución educativa **Belén de Tingo María - 2017?**

1.4. OBJETIVO GENERAL.

- Determinar la relación entre el conocimiento y actitudes hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa Belén de Tingo María - 2017.

1.5. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Describir los factores sociodemográficos de las madres en estudio de la institución educativa **Belén de Tingo María - 2017**
- Identificar el nivel de conocimientos sobre la preparación de lonchera saludable en las madres de la institución educativa Belén de Tingo María - 2017

- Identificar el nivel de las actitudes hacia aplicación de los conocimientos en la preparación de lonchera saludable de las madres de la institución educativa Belén de Tingo María – 2017.
- Identificar las diferencias entre el conocimiento y las actitudes hacia la aplicación en la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa Belén de Tingo María – 2017.

1.6. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACION:

- **A nivel Teórico:** En nuestro país a pesar de la información divulgada en los medios de comunicación y en los establecimientos de salud vemos que los casos de desnutrición o mala alimentación aún existen con prevalencia alta y que esta se puede prevenir incidiendo en la mejora del nivel de conocimiento de las madres y la práctica de preparación de los alimentos el cual está íntimamente relacionado con la problemática, considero que el presente estudio es de suma importancia, para determinar el nivel del conocimientos que poseen y la aplicación empleada por las madres de niños menores de 5 años de la Institución Educativa Belén de Tingo María y proponer acciones sobre las debilidades encontradas.
- **A nivel Práctico:** Para la profesión de Enfermería es un aporte valioso, conocer a través del presente estudio la relación entre el nivel de conocimientos y aplicación, sobre la preparación de loncheras saludables en madres con niños menores de 5 años que asisten a sus centro de enseñanza e identificar las prácticas de las madres de familia porque nos ayuda a evaluar la realidad de la familia y la comunidad,

brindándonos aportes para poder intervenir según la situación evidenciada o encontrada.

- **A nivel metodológico:** El estudio se justifica metodológicamente porque los instrumentos utilizados para la recolección de datos serán un valioso aporte más para futuras investigaciones relacionadas a la problemática en estudio o afines, además por ser instrumentos confiables que fueron validados por jueces expertos y especialista en el tema de investigación realizada.

1.7. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACION.- Dentro de las limitaciones del estudio radica en que solo se trabajó con una muestra de 175 madres de una sola institución educativa y la recolección de datos en un solo momento; por lo que no permite generalizar el estudio para toda la población investigada.

1.8. VIABILIDAD DE LA INVESTIGACION.- El presente estudio fue viable por ser de interés para los docentes de la institución educativa y además del sistema de salud. En lo que concierne a la viabilidad económica ellas fueron tomadas por la investigadora. Del mismo modo se realizó con los recursos materiales y tecnológicos utilizados; haciendo posible el desarrollo en todas las etapas del proceso de la investigación. Finalmente respecto a los recursos humanos se contó con el apoyo del personal y los docentes que labora en la institución educativa.

CAPITULO II:

2. MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACION.

2.1.1. A NIVEL INTERNACIONAL:

- **En Tulcan-Ecuador en el 2013, Mejía Navarro DE., Portilla Delgado ST.⁽¹⁰⁾** Realizaron su estudio titulado “Conocimientos, actitudes y prácticas sobre los hábitos alimentarios en los/las niños y niñas que asisten a la Escuela Alejandro R. Mera de la ciudad de Tulcán relacionada con su estado nutricional. Objetivo: Identificar los conocimientos, actitudes y prácticas sobre los hábitos alimentarios en los/las niños/as en relación con su estado nutricional, mediante un estudio descriptivo, con el propósito de guiar a una alimentación saludable a la población en estudio. Línea de investigación: Salud Integral enfocada en Prevención. Método: Directa evaluación de peso y talla (Índice de Masa Corporal). Ficha de observación a 74 niñas entre primero y segundo año. La muestra para las encuestas fue realizada a 195 niñas distribuidas en los distintos paralelos entre tercero séptimo año. Resultados: Encontró que de las 269 estudiantes, 61% se halla dentro de los parámetros normales de nutrición y de la diferencia; con un riesgo de sobrepeso 22%, con sobrepeso 15% y bajo peso 3%. Este antecedente me permitió apoyar la discusión de los resultados con mis resultados encontrados.
- **En México en el 2010, Sánchez Chávez NP, Reyes Hernández D.⁽¹¹⁾** Realizaron el estudio “Conductas para Preparar Loncheras Mediante un Programa de Intervención Educativa Sobre Nutrición con Madres de Preescolares. Los objetivos que se plantearon fue Modificar las conductas para preparar loncheras mediante un

programa de intervención educativa sobre nutrición con madres de preescolares Material y Métodos: Estudio de correlación, con intervención educativa, longitudinal, cualitativo y cuantitativo. En 119 madres quienes eran las responsables de alimentar a los niños y niñas que asisten a un centro educativo. La intervención educativa realizó en la asistencia a los cursos y talleres programados por más de 1 curso (durante 6 semanas) El estudio consintió en tres etapas; diagnóstica, de intervención propiamente dicha y de evaluación. El coeficiente de fiabilidad Se efectuó con el programa SPSS, versión 11.5, realizado prueba de alfa. Con resultado de: Alfa = .9462, el mismo programa se utilizó para la elaboración de tablas, gráficas y comprobación de hipótesis estadísticas. Resultados: El coeficiente de determinación r^2 y la proporción de la varianza en común entre las variables predictoras y la variable de criterio se explican en un 75%. Por cada intervención educativa aumenta 1.2 puntos en conocimientos adquiridos en la etapa de evaluación, y los conocimientos posterior a las intervenciones educativas en la etapa de evaluación 117 prepararon loncheras saludables. Conclusión: Las intervenciones educativas sobre nutrición modifican las conductas alimenticias de las madres. Este trabajo de investigación me permitió fundamentar y enriqueció mi marco teórico conceptual.

- **En Bogotá en el 2014, Fuentes Contreras EP.** ⁽¹²⁾ Realizó un trabajo de investigación “Relación entre el aporte energético de las loncheras y el índice de masa corporal en un grupo de niños de transición del Colegio Champagnat en la ciudad de Bogotá” Cuyo Objetivo fué:

Relacionar el aporte nutricional de las loncheras y el Índice de Masa Corporal en un grupo de niños. Estudio de tipo descriptivo, corte transversal con muestra de 47 niños. Mediciones antropométricas, evaluación de los alimentos incluidos durante la lonchera y una encuesta. La tabulación lo realizó con hoja de cálculo de Microsoft Excel y el paquete estadístico PastProgram. Resultados: En promedio tenían 5,9 años de edad, 35 eran de sexo masculino (74,5%) y 12 femenino (25.5%). Para un total en exceso de peso del 29%(sobrepeso (23%) y obesidad (6%)). Al evaluar los alimentos incluidos en la lonchera se evidencio un aporte elevado de Energía, Proteína, Grasa, Carbohidratos, Vitamina A, Vitamina C, sin embargo el Zinc se encuentra bajo. Además en los criterios que influyen sobre la planeación de las loncheras por los padres de familia, el más importante era los requerimientos nutricionales del niño y tenían un presupuesto mayor de 5000 pesos para la compra de alimentos. Conclusiones: La malnutrición es un problema en los niños que hicieron parte del estudio, debido a una transición en la que se evidencia exceso y déficit de peso. Con los resultados del estudio he podido relacionar con mis resultados.

2.1.2. A NIVEL NACIONAL:

- **En Lima en el 2007, Solano Prieto CR.** ⁽¹³⁾. Realizó un estudio sobre “Factores que Influyen en la Preparación de la Lonchera Escolar de los Alumnos del Cuarto Grado A y B del Colegio Unión, 2007”, El estudio fue de tipo descriptivo de corte transversal. Los 34 estudiantes fueron elegidos en un muestreo no probabilístico por conveniencia. El instrumento empleado para la recolección de datos fue el cuestionario;

el primer formulario estuvo referido al nivel de conocimientos de los padres sobre la lonchera escolar y el segundo formulario para la valoración de la lonchera escolar en peso y medida. Resultados: La valoración cuantitativa de la lonchera no tuvo significancia con lugar de procedencia ($p = 0.91$); sí hubo significancia con grado de instrucción ($p = 0.029$); con el ingreso mensual no existe significancia ($p = 0.30$). Con el nivel de conocimientos de los padres se encontró una diferencia significativa de ($p = 0.006$), con la disponibilidad de tiempo no hubo significancia ($p = 0.18$); tampoco hubo significancia con las preferencias a alimentos industrializados ($p = 0.27$). Conclusión: Que la falta de conocimiento influye en la preparación de la lonchera escolar de los alumnos. El presente estudio me sirvió como parte de mis antecedentes nacionales.

- **En Juliaca en el 2014, Colquehuanca Colque ZI** ⁽¹⁴⁾. En su tesis titulado Conocimiento sobre preparación de loncheras nutritivas en madres con niños de 4 a 5 años de educación inicial de la Institución Educativa Adventista Túpac Amaru y la Institución Educativa N° 305 - Juliaca, 2014 El **objetivo** de la investigación fue determinar si existe diferencia entre el nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras nutritivas en madres con niños de 4 a 5 años de educación inicial. La **metodología** que utilizó en esta fue investigación de diseño no experimental tipo descriptivo, transversal, comparativo. La muestra de 147 madres, la técnica utilizada fue la encuesta y el instrumento el cuestionario. Llegó a los siguientes **resultados**, 54.4% presentan nivel de conocimiento medio sobre preparación de loncheras nutritivas, mientras que 67.3% de nivel de conocimiento bajo a un nivel de significancia 5%, es decir existe diferencia entre el nivel de conocimiento sobre preparación de loncheras nutritivas. En el nivel de

conocimiento de la importancia de las loncheras, 77.6% nivel de conocimiento medio; 58.2% presenta un nivel bajo es decir existe una diferencia entre el nivel de conocimiento de la importancia de la lonchera. En el nivel de conocimiento de importancia de los grupos de alimentos, en esta se evidencia 73.5% de las madres de la I.E.I. N° 305 tuvieron un nivel medio, y I.E.I. Adventista Túpac Amaru, 56.4% presenta un nivel bajo, es decir existe una diferencia entre el nivel de conocimiento de importancia de los grupos de alimentos. Este trabajo de investigación apporto a mi trabajo como insumo para el contraste y la discusión de los resultados.

- **En Lima en el 2010, Canales** ⁽¹⁵⁾. Realizó una investigación titulada “Efectividad de la sesión educativa "Aprendiendo a preparar Loncheras Nutritivas" en el incremento de conocimientos de madres de preescolares en la Institución Educativa San José, El Agustino, 2009” esta investigación se realizó en Lima-Perú. Cuyo objetivo fue: determinar la efectividad de la sesión educativa “Aprendiendo a preparar loncheras nutritivas” en el incremento de conocimientos de las madres de niños preescolares e identificar el nivel de conocimientos de las madres de niños preescolares sobre la preparación de loncheras antes y después de la aplicación de la sesión educativa. El estudio es de nivel aplicativo, tipo cuantitativo, método cuasi experimental. La población estuvo conformada por 200 madres de niños de 3 a 5 años y la muestra fue de 59 madres. Los resultados fueron que de 59 madres (100%); antes de la aplicación de la sesión educativa, 55 madres (93.22%) presentaron un nivel de conocimientos

bajo, 3 madres (5.08%) un nivel medio y 1 madre (1.70%) un nivel alto. Después de aplicada la sesión educativa, el porcentaje de madres con un nivel bajo decrece significativamente a 0% y asimismo el porcentaje de las madres con un nivel alto crece significativamente a 96%. Por lo que se concluye que se acepta la hipótesis de estudio: Es efectiva la sesión educativa "Aprendiendo a preparar loncheras nutritivas" en el incremento de los conocimientos de las madres de niños preescolares sobre la preparación de Loncheras nutritivas. Estudio que aportó a mi trabajo en cuanto al marco teórico en la parte de operacionalización de las variables.

2.1.3. A NIVEL REGIONAL Y/O LOCAL:

- **En Huánuco en el 2016, Palomino Escalante YR.** ⁽¹⁶⁾. Realizó un estudio titulado "Conocimientos sobre la preparación de loncheras pre escolares de madres del nivel inicial de la Institución educativa inicial n° 003 Laurita Vicuña Pino con el objetivo de determinar los conocimientos sobre la preparación de loncheras pre escolares en Madres de Nivel Inicial
Métodos: Estudio de tipo observacional, prospectivo, transversal y análisis estadístico univariado, con diseño descriptivo típico con una muestra de 80 Madres de pre escolar. Aplicó un cuestionario de conocimientos; previa validación (KR= 0.90). Tuvo en cuenta los aspectos éticos (beneficencia, no maleficencia, justicia y autonomía). En el análisis inferencial utilizó prueba no paramétrica del Chi cuadrado, con un valor $p < 0,05$.
Resultados: De acuerdo a lo planteado el estudio acerca de los conocimientos sobre preparación de las loncheras pre escolares en

madres, encontró los siguientes datos, 100% (80 madres), 57,5%(46) desconocen sobre lonchera escolar y 42,5%(34) conoce. Así mismo de acuerdo a las dimensiones 70,0% (56) desconoce sobre preparación y 30,0% (24) conoce; 66,3% (53) desconoce los tipos de alimentos y 33,8% (27) conoce; 50,0% (40) desconoce la higienización y 50,0% (40) conoce, por otro lado estos resultados no muestran diferencias significativas estadísticamente ($p < 0.005$). **Conclusiones:** Se encontró similares proporciones entre las madres que conocen y desconocen sobre la preparación de la lonchera pre escolar. Estudio que proporciona algunas variables e indicadores para mi trabajo de investigación.

- **En Huánuco en el 2017, Paredes Villanueva J. ⁽¹⁷⁾** Desarrolla un estudio titulado “Relación entre el nivel de conocimientos que tienen las madres sobre la alimentación infantil y el estado nutricional de los preescolares de la institución educativa inicial 104 – amarilis” **Con el objetivo de determinar** la relación entre el nivel de conocimientos que tienen las madres sobre alimentación infantil y el estado nutricional. Métodos: Llevó a cabo un estudio relacional con 80 madres, seleccionadas por muestreo aleatorio simple. Para el análisis inferencial de los resultados utilizó la Prueba Chi cuadrado **RESULTADOS:** 46,3% de madres tuvieron conocimientos buenos y 56,3% estado nutricional normal. Y en cuanto a sus dimensiones de la alimentación generalidades (0,020), frecuencia de la alimentación (0,009), consistencia de la alimentación (0,056) y cantidad de la alimentación (0,027), todas tuvieron un nivel de significancia $P < 0,05$ con lo que se evidencia una relación con los conocimientos de las madres. **Conclusiones:** El nivel de conocimientos que tienen las madres sobre

alimentación infantil se relacionan significativamente con el estado nutricional de los preescolares.

2.2. BASES TEORICAS:

2.2.1. TEORIA DE NOLA PENDER MODELO DE PROMOCION DE LA

SALUD ⁽¹⁸⁾. Esta teoría identifica en el individuo factores cognitivos-preceptuales que son modificados por las particularidades situacionales, personales e interpersonales, lo cual da como resultado la participación en conductas favorecedoras de la salud, cuando existe una pauta para la acción. El modelo de promoción de la salud sirve para identificar conceptos principales sobre las conductas de promoción de la salud y para integrar los hallazgos de investigación de tal manera que faciliten la generación de hipótesis comprobables. Esta teoría continua siendo perfeccionada y ampliada en cuanto su capacidad para explicar las relaciones entre los factores que se cree influye en las modificaciones de la conducta sanitaria. El modelo se basa en la educación de las personas sobre cómo cuidarse y tener una vida saludable. “hay que promover la vida saludable que es primordial antes que los cuidados porque de ese modo hay menos gente enferma, se gastan menos recursos, se le da independencia a la gente y se mejora hacia el futuro”

2.2.2. TEORIA DE VIRGINIA HENDERSON ⁽¹⁹⁾. Para Henderson, el individuo

sano o enfermo es un ser holístico o un ser integral, que presenta catorce necesidades fundamentales y el rol de la enfermera consiste en ayudarlo a recuperar su independencia o su autonomía lo más

rápidamente posible. Inspirándose en el pensamiento de esta autora, los principales conceptos son explicativos de la siguiente manera:

- **Necesidad fundamental.-** Considerado necesidad vital; es decir, todo aquello que es esencial al ser humano para mantenerse vivo o asegurar su bienestar.
- **Necesidad de Independencia.-** Satisfacción de una o de las necesidades del ser humano a través de las acciones adecuadas que realiza él mismo o que otros realizan en su lugar, según su fase de crecimiento y de desarrollo y por las normas y criterios de salud establecidos.
- **Necesidad de dependencia.-** No satisfacción de una o varias necesidades del ser humano por las acciones inadecuadas que realiza o por tener la imposibilidad de cumplirlas en virtud de una incapacidad o de una falta de suplencia.
- **Necesidad de conocimientos:** los relativos a las cuestiones esenciales sobre la propia salud, situación de la enfermedad, la propia persona y sobre los recursos propios y ajenos disponibles.
- **Necesidad de voluntad:** compromiso en una decisión adecuada a la situación, ejecución y mantenimiento de las acciones oportunas para satisfacer las catorce necesidades, se relaciona con el término motivación. Dichos postulados se resumen en: Cada persona quiere y se esfuerza por conseguir su independencia. Cada individuo es un todo compuesto y complejo con catorce necesidades. Cuando una necesidad no está satisfecha el individuo no es un todo completo e independiente de satisfacer sus propias necesidades.

2.3. DEFINICIONES CONCEPTUALES:

Niveles del conocimiento, Metodología Científica. El hombre nunca actúa directamente sobre las cosas. Siempre hay un intermediario, un instrumento entre él y sus actos. En el proceso del conocimiento, el sujeto se apropia, en cierta forma, del objeto conocido. El conocimiento siempre implica una dualidad de realidades de un lado, el sujeto cognoscente y, del otro, el objeto conocido, que es poseído en cierta manera, por el sujeto cognoscente. El pensamiento es un conocimiento intelectual. Mediante el conocimiento, el ser humano penetra las diversas áreas de la realidad para tomar posesión de ella. Ahora bien, la propia realidad presenta niveles y estructuras diferentes en su constitución. Se tienen así cuatro especies de consideraciones sobre la misma realidad, el hombre, y, en consecuencia, tenemos cuatro niveles diferentes de conocimiento ⁽²⁰⁾:

- **Conocimiento empírico.-** También llamado vulgar, es el conocimiento popular, obtenido por azar, luego de innumerables tentativas. A través del conocimiento empírico, el hombre común conoce los hechos y su orden aparente, tiene explicaciones concernientes a las razones de ser de las cosas y de los hombres, todo ello logrado a través de experiencias cumplidas al azar, sin método y mediante investigaciones personales cumplidas al calor de las circunstancias de la vida; o valido del saber de otros y de las tradiciones de la colectividad; e, incluso, extraído de la doctrina de una religión positiva ⁽²¹⁾.

- **Conocimiento científico.**- Este conocimiento va más allá del empírico: por medio de él, trascendido el fenómeno, se conocen las causas y las leyes que lo rigen. Es metódico. Conocer verdaderamente, es conocer por las causas. De ahí las características del conocimiento científico: Es cierto, porque sabe explicar los motivos de su certeza, lo que no ocurre con el empírico. Es general, es decir, conoce en lo real lo que tiene de más universal, válido para todos los casos de la misma especie. La ciencia, partiendo de lo individual, busca en él lo que tiene en común con los demás de la misma especie ⁽²²⁾.
- **Conocimiento filosófico.**- Este conocimiento se distingue del científico por el objeto de la investigación y por el método. El objeto de las ciencias son los datos próximos, inmediatos, perceptibles por los sentidos o por los instrumentos, pues, siendo de orden material y físico, son por eso susceptibles de experimentación. El objeto de la filosofía está constituido por realidades inmediatas, no perceptibles por los sentidos, las cuales, por ser de orden suprasensible, traspasan la experiencia. En la acepción clásica, la filosofía estaba considerada como la ciencia de las causas por sus causas supremas. Modernamente, se prefiere hablar del filosofar ⁽²³⁾.
- **Conocimiento teológico.**- El conocimiento relativo a Dios, aceptado por la fe teológica, constituye el conocimiento teológico. Es aquel conjunto de verdades a las cuales los hombres llegan, no con el auxilio de su inteligencia, sino mediante la aceptación de los datos de la revelación divina. Se vale, de modo especial, del argumento

de autoridad. Son los conocimientos adquiridos a través de los libros sagrados y aceptados racionalmente por los hombres, después de haber pasado por la crítica histórica más exigente ⁽²⁴⁾.

Definición de Conocimiento.- Es el acopiado de información almacenada mediante la experiencia o el aprendizaje (a posteriori), o a través de la introspección (a priori). En el sentido más amplio del término, se trata de la posesión de múltiples datos interrelacionados que, al ser tomados por sí solos, poseen un menor valor cualitativo. Para el filósofo griego Platón, el conocimiento es aquello necesariamente verdadero (*episteme*). En cambio, la creencia y la opinión ignoran la realidad de las cosas, por lo que forman parte del ámbito de lo probable y de lo aparente. El conocimiento tiene su origen en la percepción sensorial, después llega al entendimiento y concluye finalmente en la razón. Se dice que el conocimiento es una relación entre un sujeto y un objeto. El proceso del conocimiento involucra cuatro elementos: sujeto, objeto, operación y representación interna ⁽²⁵⁾.

Otra definición de conocimiento.- Es un conjunto de información que la persona adquiere como resultado de la experiencia y la práctica diaria, también se le define como la sumatoria de saberes que se poseen sobre un aspecto de la realidad obtenida a través de un proceso de aprendizaje que ayudará a cambiar las opiniones. Todo conocimiento es objetivo y subjetivo a la vez; objetivo, porque corresponde a la realidad; subjetivo, porque está impregnado de elementos pensantes implícitos en el acto cognoscitivo. El conocimiento vincula procedimientos mentales con actividades prácticas de la vida ⁽²⁶⁾.

La lonchera escolar debe ser nutritiva.- Según el Instituto Nacional de Nutrición (INN) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), la lonchera ideal debe contener un lácteo, cereal, una proteína y alguna fruta. Así se integran todas las secciones del trompo de los alimentos y se brinda la energía necesaria para que los niños enfrenten su jornada escolar ⁽²⁷⁾.

Lonchera Saludable.- Los alimentos infaltables en la lonchera diaria deben ser los energéticos que aportan calorías para jugar y estudiar (pan y cereales), los ricos en proteínas para el crecimiento y desarrollo (lácteos, huevos, carnes) y los que contienen vitaminas y minerales que regulan y protegen nuestro cuerpo (frutas y verduras) ⁽²⁸⁾.

Lonchera escolar nutritiva.- Las loncheras escolares son importantes y necesarias para los niños en las etapas pre-escolar y escolar, porque permiten cubrir las necesidades nutricionales, asegurando así un rendimiento óptimo en el centro educativo ⁽²⁹⁾.

- **Objetivos** ⁽³⁰⁾, se plantea los siguientes:
- Brindar un aporte energético y preparar al niño para sus actividades diarias en la escuela como el juego y el estudio, por eso se debe priorizar los alimentos saludables y prescindir de la comida chatarra y las calorías vacías, es decir aquellas que no tienen proteínas”.
- Finalmente, una lonchera sana debe contener una fruta de estación no muy madura (para evitar la fermentación) y con cáscara para evitar que se contamine

¿Cómo se clasifican los alimentos?.- Los alimentos se clasifican en tres grandes grupos básicos, según la función que cumplen los nutrientes que contienen ⁽³¹⁾:

- **Alimentos plásticos o reparadores.** - Contienen en mayor cantidad proteínas; la leche, carnes (de res, aves, cacería), huevos, pescado, embutidos, queso, yogurt.
- **Alimentos reguladores.** - Contienen en mayor cantidad vitaminas y minerales. Las frutas (melón, patilla, naranja, manzana) y las hortalizas (lechuga, zanahoria, repollo, tomate).
- **Alimentos energéticos.-** Contienen en mayor cantidad carbohidratos y grasas. Los cereales (maíz, arroz, trigo, sorgo), granos (caraotas, frijoles, lentejas), tubérculos (también llamadas verduras como ocumo, papa, yuca), plátano, aceites, margarina, mantequilla, mayonesa.

Composición de la lonchera escolar.- Una lonchera escolar debe contener un alimento de cada grupo (energético, constructor y regulador); es muy importante saber preparar cada uno de los alimentos para que la lonchera resulte atractiva y sea consumida en su totalidad. Tener en cuenta el tamaño de la porción de cada alimento, según la edad y nivel de actividad física del escolar ⁽³²⁾.

PRINCIPIOS BÁSICOS DE UNA LONCHERA SALUDABLE ⁽³³⁾.- Una lonchera saludable es aquella que contiene alimentos que aportan los nutrientes necesarios y que no suponen riesgos para la salud:

- **Composición.-** Desde el punto de vista nutricional debe ser integrada por alimentos energéticos, constructores y reguladores; además de líquidos.
- **Inocuidad.-** Todos los alimentos deberán de ser manipulados con el mayor cuidado para que éstos no se constituyan como agentes contaminantes. Del mismo modo, es importante tener en cuenta los envases a utilizar ya que los utilizados deberán ser los más apropiados para no deteriorar el alimento.
- **Practicidad.-** La preparación de los alimentos debe ser rápida y sencilla, a modo de que podamos asegurarnos que son colocados en condiciones óptimas en la lonchera. Por su parte, los envases deben ser herméticos e higiénicos garantizando que sean fáciles de portar.
- **Variedad.-** Uno de las técnicas más efectivos para promover el consumo de alimentos saludables y nutritivos es la creatividad y variedad en las presentaciones enviadas, tanto en colores, como texturas y combinaciones. Por ello, la lonchera debe ser planificada con tiempo para tener todos los alimentos adecuados a nuestro alcance y lograr enviar una lonchera saludable.
- **Idoneidad.-** La lonchera debe ser pensada y elaborada según la edad del niño, su grado de actividad y el tiempo que éste permanece fuera de casa, así tenemos que:

Que no debe contener una Lonchera Escolar ⁽³⁴⁾.- En la lonchera escolar no se deben incluir los siguientes alimentos:

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

Recomendaciones para preparar la lonchera ⁽³⁵⁾.- Los alimentos deben ser de fácil digestión, variedad y preparación y tener en cuenta que:

- La lonchera escolar no debe remplazar a ninguna de las tres comidas.
- En toda lonchera saludable debe incluir alimentos de cada grupo (constructor, energético y regulador); además de líquidos con poca azúcar o sin azúcar (de preferencia los refrescos de frutas porque son más aceptados por los niños)
- La cantidad de alimentos destinado para la lonchera debe ser relacionado con la edad, peso, talla, calidad nutricional del desayuno, cantidad de horas en la escuela y actividad física del niño.
- La fruta que se envía en la lonchera debe ser entera o en trozos, manteniendo su cáscara para aprovechar la fibra.

- Planificar con anticipación la lonchera del escolar para no improvisar y enviar alimentos no nutritivos y/o saludables.

BENEFICIOS DE UNA LONCHERA SALUDABLE ⁽³⁶⁾.- Una lonchera saludable nos brinda los siguientes beneficios:

- Establece adecuados hábitos alimenticios.
- Fomenta la toma de conciencia de una alimentación saludable.
- Proporciona nutrientes necesarios para un adecuado crecimiento.
- Promueve el consumo de alimentos saludables y nutritivos desde la niñez.

2.4. HIPOTESIS:

HIPOTESIS GENERAL

H_i: Existe relación entre el conocimiento y las actitudes hacia la aplicación en la preparación de lonchera saludable en las madres de la institución educativa Belén de Tingo María - 2017.

H₀: No existe relación entre el conocimiento y las actitudes hacia la aplicación en la preparación de lonchera saludable en las madres de la institución educativa Belén de Tingo María - 2017.

HIPOTESIS ESPECÍFICA:

H_{i1}: Existen factores sociodemográficos en las madres en estudio que se relacionan con los conocimientos y aplicación en la preparación de lonchera saludable en la institución educativa **Belén de Tingo María – 2017**.

H₀₁: No existen factores sociodemográficos en las madres en estudio que se relacionan con los conocimientos y aplicación en la preparación de lonchera saludable en la institución educativa **Belén de Tingo María - 2017**

H_{i2}: El nivel de conocimientos sobre la preparación de lonchera saludable es bajo y muy bajo en las madres de la institución educativa Belén de Tingo María – 2017.

H_{o2}: El nivel de conocimientos sobre la preparación de lonchera saludable es medio y alto en las madres de la institución educativa Belén de Tingo María – 2017.

H_{i3}: El nivel de las actitudes hacia la aplicación de los conocimientos en la preparación de lonchera saludable es muy mala, malo y regular de las madres de la institución educativa Belén de Tingo María – 2017.

H_{o3}: El nivel de las actitudes hacia la aplicación de los conocimientos en la preparación de lonchera saludable es buena y muy buena de las madres de la institución educativa Belén de Tingo María – 2017.

H_{i4}: Existe diferencias entre el conocimiento y las actitudes hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa Belén de Tingo María - 2017.

H_{o4}: No existe diferencias entre el conocimiento y las actitudes hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa Belén de Tingo María - 2017.

2.5. IDENTIFICACION DE VARIABLES:

VARIABLES INDEPENDIENTES:

- Conocimiento.
- Actitudes.

VARIABLES DEPENDIENTES:

- Loncheras Saludables

VARIABLES INTERVINIENTES:

- Edad
- Grado de instrucción
- Lugar de procedencia
- Ocupación
- N° de hijos
- Ocupación actual

2.6. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES:

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	VALOR FINAL	ESCALA
Variable independiente: Conocimiento de la madre sobre Preparación de Loncheras saludables	Cultural	*Muy Bajo Nivel de conocimiento *Bajo nivel de conocimiento * Medio nivel conocimiento * Alto nivel de conocimiento	Puntos Nivel de conocimiento Muy Bajo ≤ a 5 Puntos bajo : 6– 10 Puntos Medio : 11 – 15 Puntos Alto : 16 – 20 Puntos	ORDINAL
VARIABLE DEPENDIENTE: Actitudes hacia la aplicación de conocimientos de las madres en la preparación de Loncheras Saludables	Operacional	<ul style="list-style-type: none"> • La madre se lava las manos antes de manipular alimentos. • La lonchera del niño contiene alimentos nutritivos. • La lonchera tiene combinado alimentos: Constructores, reguladores y energéticos • La madre a utilizado envase para los alimentos fraccionados. • Selecciona las bebidas en base a productos naturales 	Muy mala: 0- 2 puntos Mala. 2 a 4 puntos Regular: 4 a 6 Buena: 6 a 8 puntos Muy buena: 8-10 puntos	ORDINAL
Edad	Demográfica	Años	Años cumplidos	
Grado de instrucción	Cultural	Nivel de estudios alcanzado	Primaria Completa Primaria incompleta Secundaria incompleta Secundaria completa Técnico o superior	Nominal
Lugar de procedencia	Sociodemográfica	Zona	Rural Urbano marginal Urbano	Nominal
Nº de hijos	Sociodemográfica	Cantidad de hijos en la actualidad	1 2-3 4-5 Más de 5	Intervalo
Ocupación	Sociodemográfica	Ocupación de la madre	Ama de casa Trabajo dependiente. Comerciante. Estudia Otros	Nominal

CAPITULO III

3. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

3.1 TIPO DE INVESTIGACION:

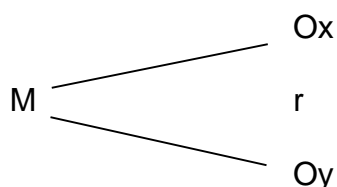
- Por el tipo de análisis y alcance de los resultados el estudio es descriptivo, observacional explicativo; ya que los resultados se describen tal y conforme se encuentran en la recolección de los datos y además no se manipuló las variables, salvo que se realizó la relación entre el nivel de conocimiento hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén.
- Según el tiempo de ocurrencia de los hechos y los registros de los datos, el estudio es de tipo prospectivo, debido a que los datos se recolectaron en el mismo instante verificando el comportamiento de la variable en estudio.
- Según el periodo y secuencia del estudio; el estudio es de tipo transversal por lo que se estudió las variables en un solo momento.

3.1.1. ENFOQUE: El presente estudio tiene un enfoque cuantitativo; debido a que en su análisis e interpretación se utilizó la estadística descriptiva y para el contraste de la hipótesis el análisis inferencial no paramétrica.

3.1.2. ALCANCE O NIVEL: Los resultados del presente trabajo de investigación serán generalizados a la población en estudio, sin embargo tiene un alcance limitado debido a que se trabajó con una sola institución educativa de la ciudad, sin embargo puede servir de

insumos para otros estudios correlacionales o causales relacionados al tema.

3.1.3. DISEÑO DEL ESTUDIO.- El diseño que se utilizó en la presente investigación fue el diseño observacional correlacional, representado en el siguiente esquema:



Dónde:

M = Población

Ox = Conocimientos de la Madre.

Oy = Aplicación del conocimiento de la madre en la preparación de loncheras saludables

r = Relación entre las variables planteadas

3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA:

POBLACIÓN.- Se ha considerado como grupo de estudio a todas las madres de familia de los niños que estudian en la Institución Educativa Belén de Tingo María que son en total 175.

CRITERIOS DE INCLUSIÓN Y EXCLUSION:

CRITERIOS DE INCLUSIÓN:

- Madres de familia de niños que estudian en la I.E Belén..
- Madres que aceptaron participar en el estudio.
- Madres que firmaron el consentimiento informado.
- Madres que completaron el llenado del instrumento de recolección de datos.

CRITERIOS DE EXCLUSIÓN:

- Personas o mujeres que no son las madres de los niños (abuelas, cuidadoras del hogar, empleadas del hogar, etc.).
- Madres de familias que no aceptan participar en el estudio.
- Madres de Familia que no firman el consentimiento informado.

UBICACIÓN DE LA POBLACIÓN EN ESPACIO Y TIEMPO:

- **UBICACIÓN EN ESPACIO.-** La I.E Belén se encuentra ubicado en la Av. Alameda Perú cuadra 6 N° 661 de la ciudad de Tingo María.
- **SEGÚN EL TIEMPO.-** El estudio fue realizado entre los meses de Enero a Julio del año 2017.

MUESTRA Y MUESTREO:

- **Unidad de Análisis.-** Lo conformaron las madres, de los niños que estudian en la I. E. Belén, en quienes se determinara la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación en la preparación de Loncheras Saludables.
- **Unidad de Muestreo .-** La unidad de muestreo para el trabajo de investigación fueron las madres de los niños que estudian en la I.E. Belén, en quienes se medirá si interviene en el estado nutricional del niño el nivel de conocimiento de las madres hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable.
- **Marco Muestral .-** El marco muestral se ha construido del registro de los niños y sus respectivas madres, que asisten a las clases de manera regular a partir de ello se elaboró una matriz en Excel.

- **Tamaño de la muestra.**- Para el cálculo del tamaño de la muestra, se tomó con el 95% de nivel de confianza y un margen de error del 5%, aplicando la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N * Z\alpha^2 * p * q}{e^2x(N - 1) + Z\alpha^2 * p * q}$$

DONDE:

N = Total de la población

Zα= 1.96 al cuadrado (si la seguridad es del 95%)

p = proporción esperada (en este caso 50% = 0.50)

q = 1 – p (en este caso es = 0.50)

e = precisión (en su investigación use un 5%)

Reemplazando datos para la población descrita tenemos:

$$n = \frac{175 * 1.96^2 * 0.50 * 0.50}{0.05^2x(175 - 1) + 1.96^2 * 0.50 * 0.50}$$

n = 120. Se estudio a 120 madres que cumplan con los criterios de inclusión.

- **Tipo de muestreo.**- Se efectuó el muestreo probabilístico al azar simple.

3.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS:

La técnica utilizada en el estudio es la observación y encuesta, en la que se clasificó priorizo las variables para cada instrumento:

- **CUESTIONARIO ESTRUCTURADO.**- Nos permitió determinar el nivel de conocimiento de las madres que tienen sobre loncheras

saludables, que consta de 20 preguntas y con un puntaje de uno para cada ítem.

- **GUÍA DE OBSERVACIÓN O LISTA DE COTEJO.**- Sirvió para evaluar la aplicación de los conocimientos de las madres en la preparación de las loncheras saludables de esta manera relacionar los resultados, el cual se evaluó con preguntas dicotómicas.
- **Validez y confiabilidad de los instrumentos.**- El instrumento utilizado fué validado a través del juicio de expertos, para ello se determinará 07 especialistas en el tema quienes validaran los ítems del instrumento de investigación; al encontrarse errores esta fue modificada antes de su aplicación a los investigados. Así mismo se validó calculando a través del coeficiente V de AIKEN, el cual se aplica sobre la opinión de los expertos mencionados sobre la validez del cuestionario de preguntas. Este coeficiente fue una de las técnicas que me sirvió para cuantificar la validez de contenido o relevancia de cada ítem respecto a un dominio de cada contenido en los 7 jueces, cuya magnitud va desde 0.00 hasta 1.00; el valor 1.00 es la mayor magnitud posible que indica un perfecto acuerdo entre los jueces respecto a la mayor puntuación de validez de los contenidos evaluados. En la interpretación del coeficiente se usó la magnitud hallada y la determinación de la significancia estadística mediante las tablas de valores críticos que se pueden hallar en Aiken que debe ser mayor de 0.60 para ser válido y la consiguiente aplicación en la recolección de los datos en la muestra en estudio en este caso fue 0.94.

3.3.1. RECOLECCION DE LOS DATOS:

• PROCEDIMIENTO DE RECOLECCION DE DATOS:

Para llevar a cabo el presente estudio, se realizó lo siguiente pasos:

- Se presentó oficio dirigido al Director de la I.E. Belen a fin de obtener el permiso para la ejecución.
- Coordinaciones con los docentes responsables de los niños para la aplicación en fechas establecidas el instrumento de recolección de datos.
- Aplicación del consentimiento informado.
- La aplicación del instrumento para recolección de datos ha tenido una duración de 30 minutos en el domicilio de las madres.
- Tabulación de los datos obtenidos.
- Elaboración de una base de datos en Excel y SPSS..

3.3.2. PRESENTACION DE LOS DATOS: Para la presentación de datos de la presente investigación se consideró las siguientes etapas:

Revisión de los datos

- Se exploraron en forma crítica cada uno de los instrumentos de recolección de datos que se utilizaron en el presente estudio; asimismo, se efectuó una inspección de calidad de los datos a fin de hacer las correcciones si fueran necesarias.

Codificación de los datos

- Se realizó la codificación en la etapa de recolección de datos, transformándose en códigos numéricos de acuerdo a las respuestas esperadas del instrumento de recolección de datos, según las variables del estudio.

- Los datos se clasificaron de acuerdo a las variables de forma categórica, numérica y ordinal.
- Los resultados se presentan en tablas y gráficos para su análisis e interpretación. Para ello se hizo uso del marco teórico según variables de estudio y los objetivos planteados.

3.3.3. ANALISIS E INTERPRETACION DE LOS DATOS.- En este estudio se utilizó la estadística descriptiva para la interpretación por separado de cada variable, de acuerdo a los objetivos de la investigación.

- Asimismo se utilizó las medidas de tendencia central y dispersión (desviación estándar) para las variables cuantitativas y de proporciones para las variables categóricas.
 - Para medir las variables se asignó un puntaje a las respuestas de las madres para los conocimientos y aplicación. Para esto se elaborará un patrón de respuestas.
 - La categorización de la variable conocimientos y aplicación se realizará mediante una escala de puntuación que va desde 0 a 20 puntos según la operacionalización de las variables.
 - Los hallazgos son presentados en tablas estadísticas de doble entrada para su análisis e interpretación.
 - Se utilizó el paquete estadístico SPSS versión 20, el cual los resultados se consideran con un nivel de confianza del 95% y una precisión de $p < 0.05$.
- **ASPECTOS ÉTICOS DE LA INVESTIGACIÓN:** Previo a la aplicación de los instrumentos se coordinó con los docentes a fin de que se pueda realizar una sesión con las madres de familia para hacerles conocer los objetivos, importancia y propósitos del presente trabajo de investigación, brindando una información completa de acuerdo al nivel educativo de los participantes y respetando sus creencias y costumbres respectivamente, luego se procedió a despejar las dudas y

contestando las interrogantes que ellos expresen al respecto; una vez explicado esto se procedió a solicitar que cada madre de familia firme el consentimiento informado quienes proporcionaron la autorización respectiva para participar en el presente estudio; asimismo se consideran los principios bioéticos aplicados siguientes:

- **Principio de Autonomía.-** Los participantes de la investigación fueron seleccionados teniendo cuidado la integridad, la dignidad y la información completa a través del consentimiento informado.
- **Principio de beneficencia.-** Es la protección y defensa de los derechos de los demás, prevenir de un posible daño a otros; eliminar aquellas condiciones que lo pudieran provocar un peligro.
- **Principio de no maleficencia.-** Si se presentan indicios de algunas consecuencias negativas producto de la investigación inmediatamente se procede a suspender el trabajo; sin embargo no se presentó ninguno.
- **Principio de Justicia.-** Por justicia todos las madres tuvieron la oportunidad de ser seleccionados para participar en el estudio; sin distinción de raza, sexo, condición económica, lugar de procedencia y de ninguna otra índole.

CAPITULO IV

4. RESULTADOS:

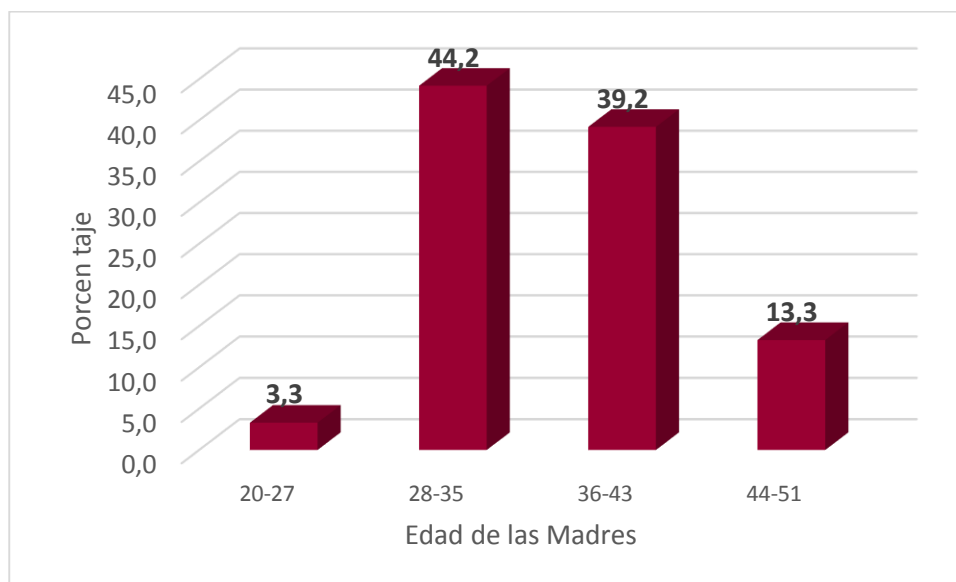
4.1. Procesamiento de los datos (Cuadros estadísticos con sus respectivos análisis e interpretación):

Tabla 01: Edad en años de las madres en estudio de la Institución Educativa Belén 2017.

Edad en Años	N°	%
20-27	4	3.3
28-35	53	44.2
36-43	47	39.2
44-51	16	13.3
Total	120	100,0

FUENTE: Encuesta Elaborada/PNYC//2017.

Gráfico 01: Porcentaje de la Edad en años de las madres en estudio de la Institución Educativa Belén 2017.



En cuanto a la edad en años de las madres de la institución educativa Belén, se encontró que el 44,2% (53 madres) tuvieron edades entre 28 a 35 años y en menor porcentaje el 0,8% (1 madre) de las edades entre 20 a 27 y 52 a 59 años.

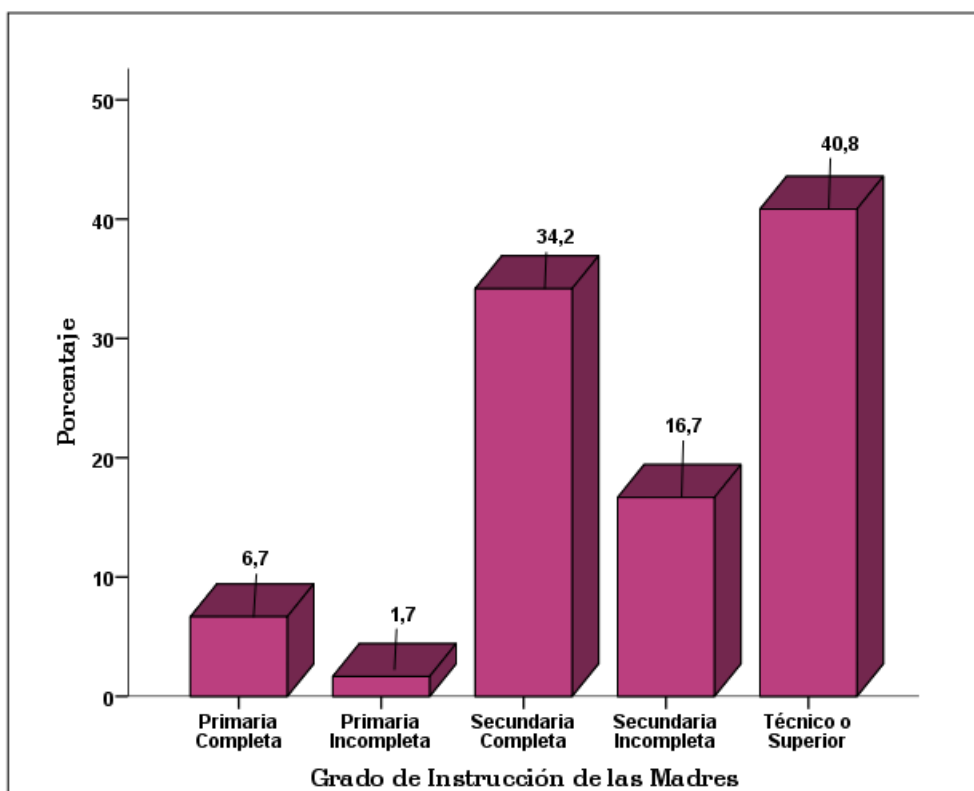
Tabla 02: Grado de Instrucción de las madres en estudio de la Institución Educativa Belén 2017.

Grado de Instrucción	N°	%
Primaria Completa	8	6,7

Primaria Incompleta	2	1,7
Secundaria Completa	41	34,2
Secundaria Incompleta	20	16,7
Técnico o Superior	49	40,8
Total	120	100,0

FUENTE: Encuesta Elaborada/PNYC//2017.

Gráfico 02: Porcentaje del Grado de Instrucción de las madres en estudio de la Institución Educativa Belén 2017.



Respecto al grado de instrucción de las madres de la institución educativa Belén, se encontró que el 40,8% (49 madres) alcanzaron el grado técnico o superior, y en menor porcentaje el 1,7% (2 madres) tuvieron primaria incompleta.

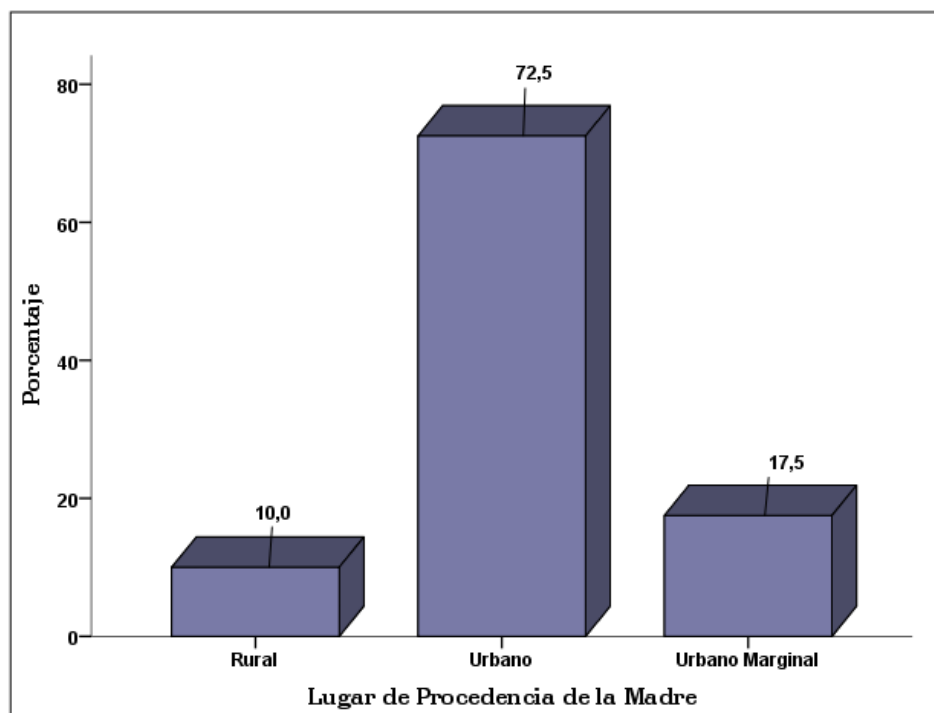
Tabla 03: Lugar de Procedencia de las madres en estudio de la Institución Educativa Belén 2017.

Lugar de Procedencia	N°	%
Rural	12	10,0

Urbano	87	72,5
Urbano Marginal	21	17,5
Total	120	100,0

FUENTE: Encuesta Elaborada/PNYC//2017.

Gráfico 03: Porcentaje del Lugar de Procedencia de las madres en estudio de la Institución Educativa Belén 2017.



En correspondencia a la procedencia de las madres de la institución educativa Belén, se encontró que la mayoría el 72,5% (87 madres) provenían de la zona urbana, el 17,5% (21 madres) de la zona urbano marginal y el 10,0% (12 madres) fueron de la zona rural.

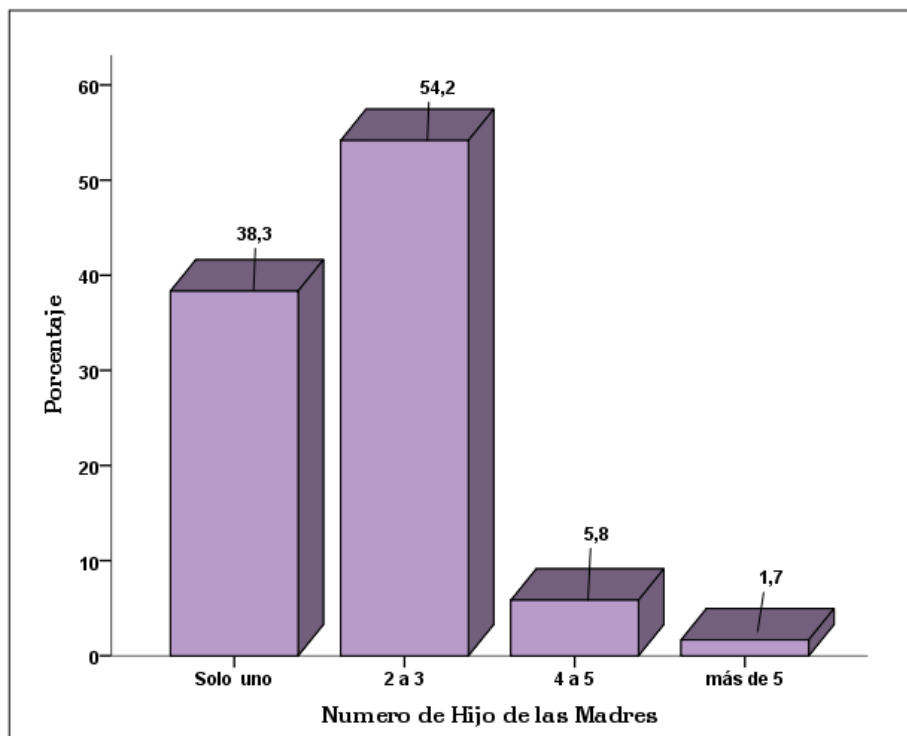
Tabla 04: Números de hijos de las madres en estudio de la Institución Educativa Belén 2017.

Número de hijos	N°	%
Solo uno	46	38,3
2 a 3	65	54,2

4 a 5	7	5,8
más de 5	2	1,7
Total	120	100,0

FUENTE: Encuesta Elaborada/PNYC//2017.

Gráfico 04: Porcentaje de Números de hijos de las madres en estudio de la Institución Educativa Belén 2017.



Referente a números de hijos de las madres de la institución educativa Belén, se encontró que el 54,2% (65 madres) tuvieron entre 2 a 3 hijos y en menor porcentaje el 1,7% (2 madres) tuvieron más de 5 hijos.

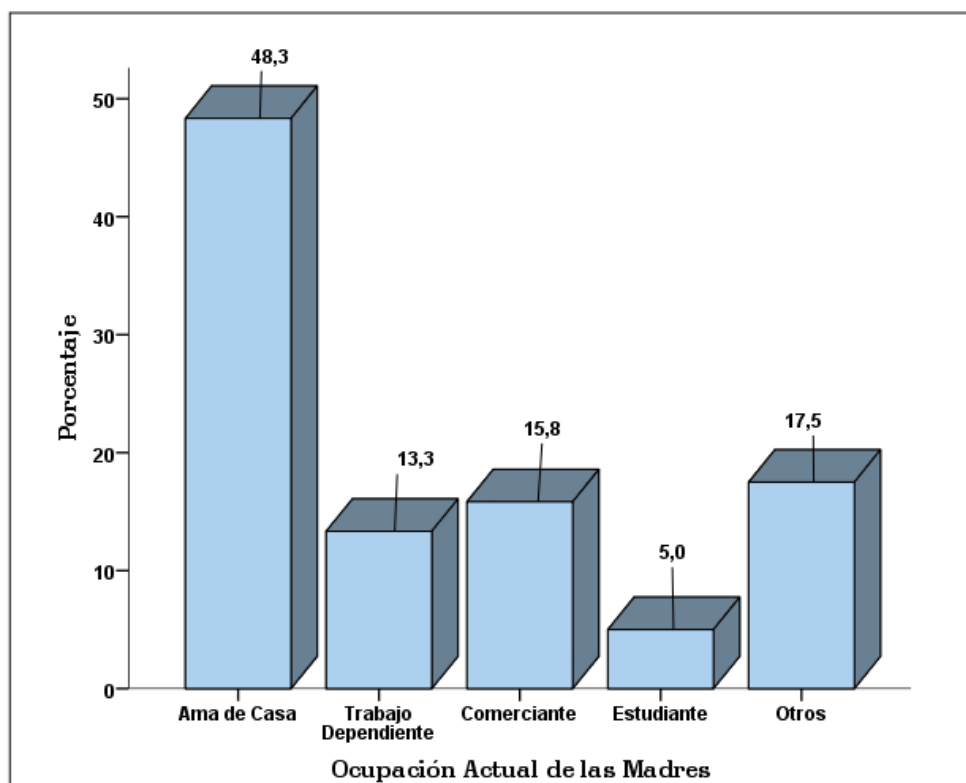
Tabla 05: Ocupación Actual de las madres en estudio de la Institución Educativa Belén 2017.

Ocupación	N°	%
Ama de Casa	58	48,3
Trabajo Dependiente	16	13,3
Comerciante	19	15,8

Estudiante	6	5,0
Otros	21	17,5
Total	120	100,0

FUENTE: Encuesta Elaborada/PNYC//2017.

Gráfico 05: Porcentaje de la Ocupación Actual de las madres en estudio de la Institución Educativa Belén 2017.



Concerniente a la ocupación de las madres de la institución educativa Belén, se encontró que el 48,3% (58 madres) fueron ama de casa y en menor porcentaje el 5,0% (6 madres) son estudiantes.

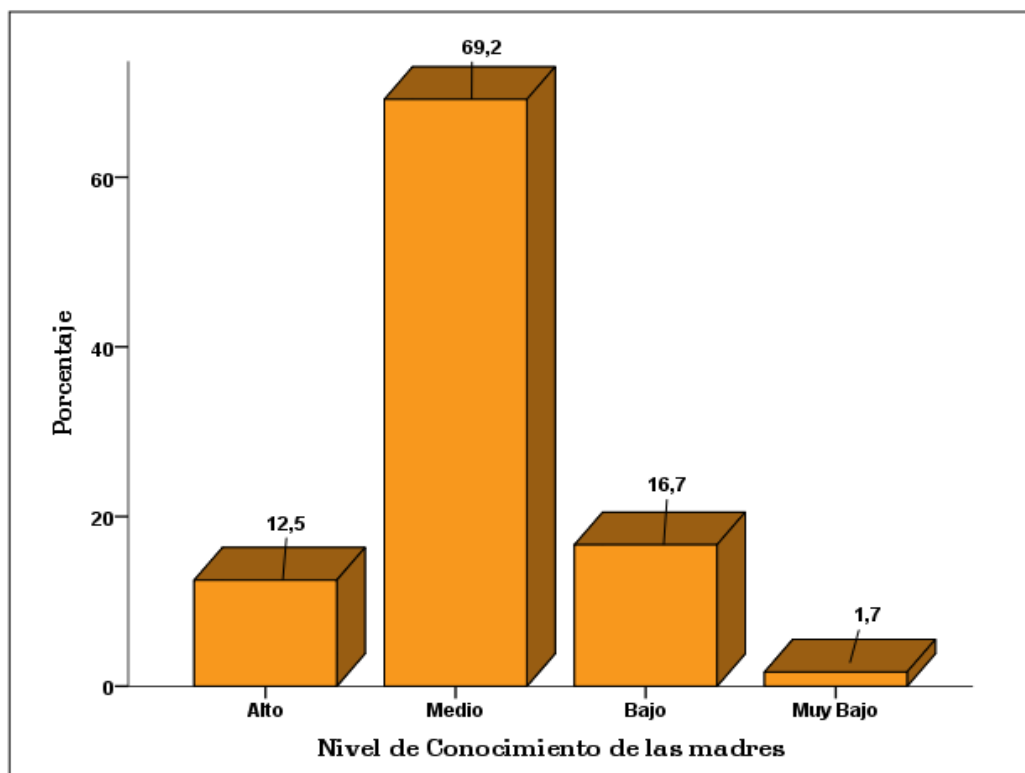
Tabla 06: Nivel de Conocimiento de las madres en estudio de la Institución Educativa Belén 2017.

Nivel de Conocimiento	N°	%
Alto	15	12,5
Medio	83	69,2
Bajo	20	16,7

Muy Bajo	2	1,7
Total	120	100,0

FUENTE: Encuesta Elaborada/PNYC//2017.

Gráfico 06: Porcentaje del Nivel de Conocimiento de las madres en estudio de la Institución Educativa Belén 2017.



Referente al nivel de conocimientos de las madres de la institución educativa Belén, se obtuvo que el 69,2% (83 madres) poseen un conocimiento medio, el 16,7% (20 madres) conocimiento bajo, el 12,5% (15 madres) un conocimiento alto y por último el 1,7% (2 madres) poseen conocimiento muy bajo en la preparación de loncheras saludables en dicha institución educativa.

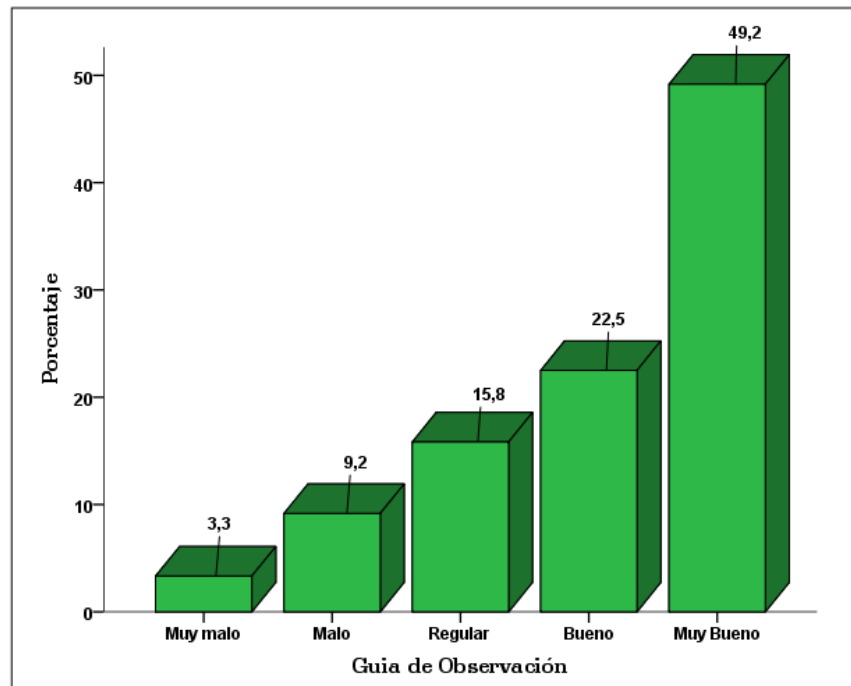
Tabla 07: Nivel de actitudes hacia la aplicación de la preparación de loncheras saludables de las madres en estudio de la Institución Educativa Belén 2017.

Actitudes	N°	%
Muy malo	4	3,3
Malo	11	9,2
Regular	19	15,8

Bueno	27	22,5
Muy Bueno	59	49,2
Total	120	100,0

FUENTE: Encuesta Elaborada/PNYC//2017.

Gráfico 07: Porcentaje Nivel de actitudes hacia la aplicación de la preparación de loncheras saludables de las madres en estudio de la Institución Educativa Belén 2017.



Referente a la guía de observación de las actitudes hacia la aplicación de la preparación de loncheras saludables de las madres de la institución educativa Belén, se encontró que el 49,2% acciones muy bueno, seguido de 22,5% bueno y 28,3 entre regular, Malo y Muy malo en la preparación de las loncheras saludables.

4.2. Contrastación de Hipótesis y Prueba de Hipótesis:

Tabla 08: Relación entre el Conocimiento y las actitudes hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable en madres de la Institución Educativa Belén 2017.

Nivel de Conocimien	Aplicación de la preparación de lonchera saludable en las madres	Total	Prueba de Chi-Cuadrado	Significancia
---------------------	--	-------	------------------------	---------------

FUENTE: Encuesta Elaborada/PNYC//2017.

Nivel de las madres	Muy malo		Malo		Regular		Bueno		Muy Bueno					
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%		
Alto	0	0,0	0	0,0	2	1,7	5	4,2	8	6,7	15	12,5		
Medio	4	3,3	9	<u>7,5</u>	13	<u>10,8</u>	19	<u>15,8</u>	38	<u>31,7</u>	83	69,2		
Bajo	0	0,0	2	1,7	4	3,3	3	2,5	11	9,2	20	16,7	7,382	0,831
Muy Bajo	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	1,7	2	1,7		
Total	4	3,3	11	9,2	19	15,8	27	22,5	59	49,2	120	100,0		

Respecto a la relación entre el nivel de conocimiento y las actitudes hacia la aplicación en la preparación de loncheras saludables en las madres en estudio, se pudo identificar que 69,2% de las madres presentaron conocimiento medio sobre las loncheras saludables, de los cuales el 31,7% de las madres presentaron Muy buena aplicación de la preparación de la lonchera saludable y el 7,5% presentaron malo en la aplicación de la lonchera saludable. Asimismo se pudo apreciar que el 12,5% de las madres presentaron un nivel de conocimiento alto en las loncheras saludables; de los cuales el 6,7% de las madres presentaron muy buena la aplicación de la preparación de la lonchera saludable y el 1,7% restante de las madres presentaron regular aplicación de la preparación de la lonchera saludable.

Al analizar la relación entre el nivel de conocimiento y la aplicación de la preparación de loncheras saludables en las madres en estudio con la prueba del Chi cuadrado, se encontró un valor de 7,382 y una $P \leq 0,831$; indicando que no existe grado de significancia estadísticamente; en consecuencia, el nivel de conocimiento de las madres no se relaciona con la aplicación de la preparación de loncheras saludables considerados en el presente estudio; por lo que se acepta la hipótesis nula y se rechaza la hipótesis de investigación en esta dimensión.

CAPITULO V

5. DISCUSION DE RESULTADOS:

5.1 Presentación de la Contrastación de los Resultados del Trabajo de Investigación:

Son muchos casos en que las madres de familia trabajan, y busquen formas fáciles de preparar la lonchera de sus hijos. Muchos recurren a

alimentos ricos en calorías pero pobres en nutrientes, como bebidas azucaradas, golosinas, snacks, entre otros.

Especialistas de la Dirección de Educación para la Salud del Ministerio de Salud, explicaron que la lonchera saludable permite asegurar el aporte de energía y nutrientes que necesitan durante las horas de estudio ⁽³⁷⁾.

La lonchera saludable debe ser fácil de preparar, práctico de llevar, ligero, nutritivo, económico y sobretodo, gustoso; solo es un complemento pero no reemplaza las tres comidas principales. Debe prepararse con alimentos variados, naturales y de alto valor nutricional. De preferencia sin preservantes, ni aditivos y con baja cantidad de sal y/o azúcar, según sea el caso.

En el presente estudio se determinó la relación entre el conocimiento las actitudes hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén de Tingo María - 2017.

En los resultados encontrados en los factores sociodemográficos de las madres en estudio muestran que el grupo etario que más predomina es de 28-25 años (44,2%), según el grado de instrucción se encontró que alcanzaron un nivel técnico o superior (40,8%), respecto a la procedencia la mayoría provenían de la zona urbana (72,5%), en cuanto a la ocupación de las madres se halló que la mayoría son amas de casa (48,3%) y según números de hijos de las madres mayormente tuvieron entre 2 a 3 hijos (54,2%); sin embargo los resultados obtenidos

por **Ramírez** ⁽³⁸⁾ Con respecto al número de hijos que tienen las madres, 33,3% tienen tres hijos y más de tres hijos 22.2%.

Los resultados obtenidos por **Canales** ⁽³⁹⁾ tuvieron similitud, concluyendo que el 35.6% de la población en estudio tienen edades entre 21-25 años, el 69.5% culminaron la secundaria, el 64,4% proceden de la costa y el 40,7% se desempeñan como amas de casa.

En relación al nivel de conocimiento que presentan las madres sobre la preparación de las loncheras saludables poseen un conocimiento medio (69,2%), un conocimiento bajo (16,7%), un conocimiento alto (12,5%) y un conocimiento muy bajo (1,7%) sobre la lonchera saludable; relacionándose con el estudio de Huayllacan ⁽⁴⁰⁾; quien encontró un conocimiento medio de las madres sobre loncheras escolares de la Institución Educativa N° 6069 Pachacutec con (76%), aunque fue superior al presente estudio que difiere con los resultados del estudio realizado por **Ramírez**⁽⁴¹⁾ donde el nivel de conocimiento de las madres en la preparación de loncheras escolares de una Institución Educativa encontró que el 51.5% tiene un nivel de conocimiento medio, el 31.3% un nivel bajo y finalmente 17.2% un nivel alto.

En relación a la guía de observación de las actitudes hacia la preparación de lonchera saludable se encontró que el 49,2% tienen una muy buena preparación de la lonchera, un 22,5% buena preparación, 15,8% regular preparación, 9,2% una mala preparación y por ultimo un 3,3% una muy mala preparación de la loncheras saludables.

Resultados que difieren con los resultados encontrados por **Colquehuanca** ⁽⁴²⁾, concluyendo que el 54.4% de madres tuvieron un nivel de conocimiento medio en la preparación de loncheras nutritivas, seguido de un 25.2% de madres que tuvieron un nivel de conocimiento alto y finalmente un 20.4% madres tuvieron un nivel de conocimiento bajo; mientras que en la Institución Educativa Inicial Adventista Túpac Amaru, el 67.3% presenta un nivel de conocimiento bajo, seguido del 25.5% presenta un nivel de conocimiento medio y finalmente sólo el 7.3% presenta un nivel de conocimiento alto; y el 57% desconoce sobre la preparación de loncheras saludables y el 43% conoce.

En cuanto a la relación entre el nivel de conocimiento y la aplicación de la preparación de loncheras saludables en madres de la Institución Educativa Belén de Tingo María -2017, se evidenció a través de la prueba de Chi cuadrado que no existe significancia estadística [$X^2=7,382$ y $p=0,831$], permitiendo aceptar la hipótesis nula y rechazar la hipótesis de investigación, concluyendo que no existe relación entre las 2 variables en la muestra en estudio.

CONCLUSIONES:

Luego de los cálculos realizados y el análisis respectivo de la población en estudio se llega a la siguiente conclusión:

- El 44,2% de las madres en estudio tienen 28 a 35 años; grado de instrucción que más predomina es el 40,8% grado técnico o superior; el 72,5% proceden de la zona urbana; números de hijos que tienen el 54,2% 2 a 3 hijos y el 48,3% de las madres son ama de casa.

- Las madres poseen nivel de conocimientos medio sobre la preparación de loncheras saludables haciendo el 69,2%.
- Las actitudes hacia la aplicación de los conocimientos de las madres en la preparación de loncheras, se encontró 49,2% muy bueno.
- No existe relación estadística entre el nivel de conocimiento y las actitudes hacia la aplicación en la preparación de lonchera saludable.

RECOMENDACIONES

Luego de haber realizado el análisis y el contraste del estudio se recomienda:

A las Docentes de la Institución Educativa:

- Estar pendiente de los niños con problemas nutricionales y relacionar con la lonchera.
- Conversar constantemente con los padres de familia de los niños sobre el contenido que debe tener sus loncheras.

- Explicar a los padres de familia de los niños sobre la importancia de una alimentación saludable.

A los Estudiantes de las Universidades:

- Efectuar estudios similares de tipo explicativo a fin de poder generalizar los resultados.
- Estudiar y profundizar este tema ya que se encuentra como línea de investigación el de promoción de la salud, en el cual estamos inmersos como futuros profesionales para prevenir futuros padecimientos y problemas en el crecimiento y desarrollo de los niños.
- Realizar estudios similares de conocimientos y su relación con prácticas aplicativas en la preparación de loncheras saludables en las madres de familia de las instituciones educativas particulares y estatales, con el fin de comparar resultados.

A las Profesionales de Enfermería

- Implementar talleres y sesiones en las instituciones educativas, para poder de manera didáctica explicar a las madres sobre la alimentación que deben recibir los niños por etapas de vida de esta manera mejorar el porcentaje de aplicación de los conocimientos.
- Realizar trabajos de investigación aplicada en relación al tema estudiado.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS:

1. Ministerio de Salud. Informe Técnico Lonchera Escolar en Estudiantes de Nivel Primario. [Internet]. [Consultado 2018 Mar 02]. Disponible en: <http://www.portal.ins.gob.pe/en/component/rsfiles/preview?path=cenan%252FVigilancia%2BAalimentaria%2By%2BNutricional%252FPeru%2BLonchera%2BEscolar%2Bprimaria%2B2013.pdf>.
2. Organización Panamericana de la Salud. [Internet]. Lima: MINSA; c2013. [Consultado 2018 Mar 02]. Disponible en: http://www.paho.org/per/index.php?option=com_content&view=article&id=2132:lanzamiento-primer-concurso-escolar-nacional-nuestro-quiosco-lonchera-saludable-&Itemid=900.

3. Harris M. Bueno Para Comer: Enigmas de Alimentación y Cultura. [Internet]. Madrid: Alianza editorial S.A; 2010 [Consultado 2018 Mar 10]. Disponible en: http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/LibroBuenoparacomerMarvinHarris_30755.pdf.
4. Rojas Cachipueno CE. La alimentación en el desarrollo cognoscitivo de las niñas y niños de cuatro años de edad del centro infantil. [Proyecto de investigación previo a la obtención del Grado de Licenciatura en Ciencias de la Educación]. **Quito: Universidad Central del Ecuador; 2011.**
5. Gracia M. Paradojas de la alimentación contemporánea: Algunos dilemas del comensal moderno. Rev. Alim. Hoy [Internet] 2011; 20(22): 1-2. [Consultado 2018 Mar 10]. Disponible en: <http://alimentos hoy.acta.org.co/index.php/hoy/article/view/31>.
6. Sánchez NP, Reyes D, Reyes U, Maya A, Reyes HU, Reyes KL. Conductas para preparar Loncheras mediante un Programa de Intervención Educativa Sobre Nutrición con Madres Preescolares. Bol. Cli. Infant. Edo Son [Internet]. 2010; 27(1):30-34. [Consultado 2018 Mar 10]. Disponible en: <http://www.medigraphic.com/pdfs/bolclinhosinfson/bis-2010/bis101f.pdf>.
7. El Fondo de las Naciones Unidas para la infancia. [Internet]. Panamá: Unicef; c2010. [Consultado 2018 Mar 10]. Disponible en: www.unicef.org/argentina/spanish/UNICEF_Reporte_Nutricion_ESP_15-4.pdf.
8. Solano Prieto CR. Factores que Influyen en la Preparación de la Lonchera Escolar de los Alumnos del Cauto grado A y B del colegio Unión. Rev. Cient. Cienc Sal. [Internet]. 2009; 2(2): 46-52 [Consultado 2018 Mar 10]. Disponible en: http://revistascientificas.upeu.edu.pe/index.php/rc_salud/article/view/139/629.
9. Ibid.,p.47.
10. Mejía Navarro DE., Portilla Delgado ST. Conocimientos, actitudes y prácticas sobre Hábitos Alimentarios en niños y niñas que asisten a la escuela. [Tesis para obtener el Título de Licenciada en Enfermería]. Tulcán- Ecuador: Universidad Politécnica Estatal del Carchi. Carrera de Enfermería; 2013.
11. Sánchez NP, Reyes D, Reyes U, Maya A, Reyes HU, Reyes KL. Op.Cit.p.30.
12. **Fuentes Contreras EP.** Relación entre el aporte energético de las loncheras y el índice de masa corporal en un grupo de niños de transición del Colegio Champagnat en la ciudad de Bogotá. [Trabajo de grado para optar al título de Nutricionista Dietista]. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana. Carrera de Nutrición y Dietética; 2014.
13. Solano Prieto CR. Op.Cit.,p.46.
14. Colquehuanca Colque ZI. Conocimiento sobre preparación de loncheras nutritivas en madres con niños de 4 a 5 años de educación inicial de la Institucion Educativa Adventista Túpac Amaru y la Institución Educativa N° 305. [Tesis para optar el título profesional de Licenciada en Enfermería]. Juliaca: Universidad Peruana Union. Escuela Académico Profesional de Enfermería; 2014.

15. Canales Huapaya O. Efectividad de la sesión educativa Aprendiendo a preparar loncheras nutritivas en el incremento de conocimientos de madres de preescolares en la Institución Educativa San José. [Tesis para optar el título profesional de Licenciado en Enfermería]. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Escuela Académico Profesional de Enfermería; 2010.
16. Palomino Escalante YR. Conocimientos sobre la preparación de loncheras pre escolares de madres del nivel inicial de la institución educativa inicial n° 003 Laurita Vicuña Pino. [Para optar el título profesional de licenciada en enfermería]. Universidad de Huánuco. Programa Académico de Enfermería; 2016.
17. Paredes Villanueva J. Relación entre el nivel de conocimientos que tienen las madres sobre la alimentación infantil y el estado nutricional de los preescolares de la institución educativa inicial 104 – amarilis. [Para optar el título profesional de licenciada en enfermería]. Universidad de Huánuco. Programa Académico de Enfermería; 2017.
18. Meiriño JL. Vásquez MM. Simonetti C. Palacio MM. [Internet]. [Consultado 2018 Mar 13]. Disponible en: <http://teoriasdeenfermeriauns.blogspot.pe/2012/06/nola-pender.html>
19. Universidad de Antioquia [Internet]. Medellín: Prog. Int. Tec. Doc. c2016. [Consultado 2018 Mayo 13] Disponible en: <http://aprendeenlinea.udea.edu.co/lms/moodle/mod/page/view.php?id=61971>
20. Navarro VR. *Niveles de Conocimiento*. [Consultado 2018 Mar 13]. Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos102/niveles-conocimiento/niveles-conocimiento.shtml#ixzz4GmgyjIUW>.
21. Ibid.,p.2.
22. Ibid.,p.2.
23. Ibid.,p.2.
24. Ibid.,p.2.
25. Pérez Porto Julián 2008. Definición de conocimientos Disponible en <http://definicion.de/conocimiento/>
26. Baila Risco BM, Quevedo Siesquén MM. Relación entre conocimientos y prácticas sobre lactancia materna en madres del programa de crecimiento y desarrollo. [Tesis para optar el título profesional de licenciada en enfermería]. Universidad Señor de Sipán. Escuela Académico profesional de Enfermería; 2016.
27. Ramirez A. [Internet]. Caracas: Salud al Dia; c2013. [Consultado 2018 Mar 13] Disponible en: <http://encartasaludaldia.com/la-lonchera-escolar-debe-ser-nutritiva/>.
28. Ministerio de Salud.[Internet].Lima:Minsa; c2013 [Consultado 2018 Mar 15] Disponible en: https://www.minsa.gob.pe/portada/Especiales/2013/utilesaludables/ues_06.html
29. Nutrición Perú. [Internet]. Lima: Nutrici; c2011 [Consultado 2018 Mar 15] Disponible en: http://nutrici-peru.blogspot.pe/2011/09/infantil_19.html.
30. Seguro Social de Salud. [Internet]. Lima: EsSalud [Consultado 2018 Mar 16] Disponible en: <http://www.essalud.gob.pe/loncheras-escolares-deben-aportar-del-10-al-20-de-calorias-que-necesita-un-nino-cada-dia/>.

31. De la Torre L. [Internet].c2010 [Consultado 2018 Mar 16] Disponible en: <http://vision404.blogspot.pe/2010/10/>.
32. Municipalidad de Miraflores. Manual de Kiosco y Lonchera Saludable. [Internet].c2010 [Consultado 2018 Mar 16] http://www.miraflores.gob.pe/Manual_del_kiosco_y_lonchera_saludable.pdf.
33. Ibid., p. 9.
34. Ibid., p. 12.
35. Reyes Oré SK. Efectividad de una intervención educativa en el mejoramiento de los conocimientos y prácticas sobre la preparación de la lonchera, que tienen las madres de preescolares en una institución educativa. [Tesis para optar Título Profesional de Licenciada en Enfermería]. Lima: Universidad Nacional Mayor de san Marcos. Escuela Académico Profesional de Enfermería; 2015.
36. Nutrición Perú. [Internet]. Lima: Nutrici; c2013 [Consultado 2018 Mar 17] Disponible en: <http://nutrici-peru.blogspot.pe/2013/02/loncheras-saludables.html>.
37. Ministerio de Salud. [Internet] Lima: MINSA; c2015 [Consultado 2018 Mar 17] Disponible en: <http://www.minsa.gob.pe/index.asp?op=51¬a=16085>.
38. Ramírez Montaña MR. Nivel de conocimiento de las madres y el valor nutritivo de las loncheras escolares de niños de nivel primaria de una Institución Educativa. [Tesis para optar el título de Licenciatura en Nutrición Humana] Lima: Universidad Peruana Unión. Facultad de Ciencia de la Salud. Escuela Profesional de Nutrición Humana; 2016
39. Canales Huapaya O. Op.Cit., p. 47.
40. Huayllacayán Ccoyllo SM., Mora Herrera Y. Relación entre conocimiento materno sobre loncheras escolares y estado nutricional de estudiantes de primaria de la institución educativa nº 6069pachacútec. [Tesis pregrado]. Lima: Escuela de Enfermeria de Padre Luis Tezza .Afiliada a la Universidad Ricardo Palma; 2014.
41. Ramírez Montaña MR. Nivel de conocimiento de las madres y el valor nutritivo de las loncheras escolares de niños de nivel primaria de una Institución Educativa. [Tesis para optar el título de licenciatura en Nutrición]. Universidad Peruana Unión. Facultad Ciencias de la Salud; 2016
42. Colquehuanca Colque ZI. Op.Cit. p. 53.

ANEXO



RESOLUCION N° 1462-2016-D-FCS-UDH

Huánuco, 28 de Setiembre del 2016

VISTO, la solicitud N° 1014-16-FCS de fecha 26/SET/16 presentado por doña **Yanina Chesira PANDURO NOREÑA** alumna de la Escuela Académico Profesional de Enfermería, Sede Tingo María Facultad de Ciencias de la Salud, quien solicita Aprobación del Proyecto de Investigación titulado: **"RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO Y ACTITUDES HACIA LA APLICACIÓN DE LA PREPARACIÓN DE LONCHERA SALUDABLE EN MADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA BELÉN, AGOSTO- DICIEMBRE 2016"**;

CONSIDERANDO:

Que, el recurrente ha cumplido con presentar la documentación exigida por la Comisión de Grado y Títulos de la EAP de Enfermería, Facultad de Ciencias de Salud, para ejecutar el Trabajo de Investigación conducente al Título Profesional;

Que, con Resolución N° 1342-2016-D-FCS-UDH, de fecha 14-09-16, se designa como Jurados Revisores a la LIC. ENF. LILIA CÉSPEDAS Y ARGANDOÑA, LIC. ENF. ROBERT REÁTEGUI RUIZ Y LIC. ENF. CRISTOBAL ALEGRÍA SALDAÑA encargados para la Revisión del Proyecto de Investigación de la Facultad de Ciencias de la Salud, Escuela Académico Profesional de Enfermería, de la Universidad de Huánuco;

Que, la Comisión de Revisión ha emitido la opinión sin observación alguna, recepcionado con fecha 26.09.16, por lo que se debe expedir la Resolución de aprobación, solicitada por la recurrente;

Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas por el Art. 46° del Estatuto de la Universidad de Huánuco y la Resolución N° 665-2016-R-UDH de fecha 25/AGO/16;

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- APROBAR el Proyecto de Investigación titulado: **"RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO Y ACTITUDES HACIA LA APLICACIÓN DE LA PREPARACIÓN DE LONCHERA SALUDABLE EN MADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA BELÉN, AGOSTO- DICIEMBRE 2016"** presentado por doña **Yanina Chesira PANDURO NOREÑA** alumna de la Escuela Académico Profesional de Enfermería, Sede Tingo María Facultad de Ciencias de la Salud, quien ejecutará el mencionado trabajo bajo la asesoría del LIC. ENF. HÉCTOR HUILDO REYES PAREDES.

Artículo Segundo.- Disponer que la Secretaría Académica de la Facultad de Ciencias de la Salud, registre el Proyecto arriba indicado en el Libro correspondiente.

REGISTRESE, COMUNIQUESE Y ARCHIVASE.


Dña. Julia M. Palacios Escobar
DECANA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Distribución: Fac./Exp. Grad./Interesada/EAPEnf/Archivo/JPZ /gtc.

ANEXO N° 01



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

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

RESOLUCION N° 992-2016-D-FCS-UDH

Huánuco, 13 de Julio del 2016

VISTO, el expediente con Registro N° 680-2016 de fecha 05/JUL/16, presentado por doña **Yanina Chesira PANDURO NOREÑA** alumna de la E.A.P. de Enfermería, Sede Tingo María quien solicita Cambio de Asesor del Trabajo de Investigación Titulado: **"RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO Y ACTITUDES HACIA LA APLICACIÓN DE LA PREPARACIÓN DE LONCHERA SALUDABLE EN MADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA BELÉN, AGOSTO – DICIEMBRE 2016"**, y;

CONSIDERANDO:

Que, según el Reglamento de Grados y Títulos de la Escuela Académico Profesional de Enfermería, Facultad de Ciencias de la Salud, en su Capítulo II, del Trabajo de Investigación o Tesis, Art 36º estipula que el interesado deberá solicitar asesor para obtener el Título Profesional de LICENCIADO DE ENFERMERIA, el cual será nombrado por la Facultad en Coordinación con la Escuela Académico Profesional de Enfermería, y a propuesta del o la interesado (a), y;

Que, con Resolución N° 031-16-D-FCS-UDH de fecha 26/ENE/16 se designó como asesora al **Lic. Enf. Tolomeo AVELINO NOLASCO**; quien por disponibilidad de tiempo no puede cumplir con lo dispuesto, por lo que deviene declarar precedente lo solicitado;

Que, según Oficio N° 190-2016-C/EAP- ENF./UDH-STM, de fecha 11/JUL/16, la Consejera Académica de la E.A.P de Enfermería, acepta lo solicitado por la recurrente, y propone como **Asesor al LIC. ENF. HECTOR HUILDO REYES PAREDES**;

Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas en el Art. 45º del Estatuto de a Universidad de Huánuco;

SE RESUELVE:

Artículo Único: DESIGNAR como nuevo **ASESOR** al **LIC. ENF. HECTOR HUILDO REYES PAREDES** en el contenido del Trabajo de Investigación Titulado: **"RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO Y ACTITUDES HACIA LA APLICACIÓN DE LA PREPARACIÓN DE LONCHERA SALUDABLE EN MADRES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA BELÉN, AGOSTO – DICIEMBRE 2016"**, presentado por doña **Yanina Chesira PANDURO NOREÑA** alumna de la Escuela Académico Profesional de Enfermería, para obtener el Título Profesional de LICENCIADA EN ENFERMERIA.

Tanto el Profesor Asesor y la alumna, se sobre entiende que se ajustarán a lo estipulado en el Reglamento de Grados y Títulos de la Escuela Académico Profesional de Enfermería, Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco.

REGISTRESE, COMUNIQUESE Y ARCHIVASE.


Dra. Julia M. Pelacios Leallos
DEANA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Distribución: EAPEnf/STM/Interesada/Asesor/Archivo/JPZ/gtc

ANEXO N° 01

INSTRUMENTO DE RECOLECCION DE DATOS

CUESTIONARIO

Buenos días señora, mi nombre es Panduro Noreña, Yanina Chesira, soy estudiante de enfermería de la UDH y en coordinación con la Institución Educativa Belén”, estoy realizando un estudio “RELACION ENTRE EL CONOCIMIENTO Y ACTITUDES HACIA LA APLICACIÓN DE LA PREPARACION DE LONCHERA SALUDABLE EN MADRES DE LA INSTITUCION EDUCATIVA BELÉN, TINGO MARIA 2017”. Por lo cual solicito que respondan con total sinceridad, ya que esto se realiza con la finalidad de obtener información oportuna y veraz, para poder orientarlos o brindarles estrategias que les permita a ustedes mejorar sus conocimientos y prácticas sobre la preparación de lonchera saludable.

Se garantiza la confidencialidad de los datos que Ud. proporcione.

I. Datos Generales:

1. Edad de la Madre:
2. Grado de Instrucción
 - a) Primaria Completa ()
 - b) Primaria Incompleta ()
 - c) Secundaria Completa ()
 - d) Secundaria Incompleta ()
 - e) Técnico o Superior ()
3. Lugar de Procedencia:
4. Número de hijos:
5. Ocupación Actual:

II. Datos Específicos:

INSTRUCCIONES

A continuación se presentan las siguientes interrogantes, responda marcando con un aspa en la alternativa que Usted piense la respuesta correcta.

1. La loncheras de los niños menores de 5 años es importante porque debe:
 - a) Ayudar a mantener despierto al niño.
 - b) Mejorar la atención del niño en clase.
 - c) Satisfacer el rendimiento del niño en clase.
 - d) Jugar con sus compañeros de clase.
2. Los alimentos que ayudan en el crecimiento son:
 - a) Leche, huevo, queso.
 - b) Gaseosa, golosinas, pan.
 - c) Frugos, galletas, chocolate.
 - d) Pollo, golosinas y frugos.
3. La función más importante de los alimentos que contienen proteínas es:
 - a) Proteger el organismo.
 - b) Recuperar energías.

- c) Formar y reparar tejidos del cuerpo.
 - d) Motivar al niño.
4. Los alimentos reguladores son los que contienen vitaminas y son:
 - a) Zanahoria, naranja.
 - b) Papa, camote.
 - c) Pan, mantequilla.
 - d) Golosina, gaseosa.
 5. La función más importante de los alimentos reguladores es:
 - a) Motivar al niño en clase.
 - b) Despertar interés en el niño.
 - c) Mantener un buen funcionamiento del cuerpo.
 - d) Favorecer el desarrollo del niño.
 6. Los alimentos energéticos los encontramos en los alimentos como:
 - a) Pastas, arroz, frutas secas.
 - b) Golosinas, carne, refrescos.
 - c) Aceite, golosinas, chocolates.
 - d) Pan, chocolates, cereales.
 7. Los alimentos energéticos los encontramos en algunos alimentos como:
 - a) Papa, camote.
 - b) Pan, golosinas.
 - c) Jugos, galletas.
 - d) Naranja, chocolate.
 8. Los alimentos energéticos cumplen una función importante:
 - a) Brindan energía para realizar actividades.
 - b) Brindan calorías.
 - c) Aumentan de peso.
 - d) Mantienen al niño despierto.
 9. En cuál de los siguientes alimentos encontramos alimentos energéticos:
 - a) Dulces, galletas.
 - b) Chocolate, papa.
 - c) Leche, naranja.
 - d) Huevos, lácteos.
 10. De los alimentos que se presentan a continuación, cuáles cree Ud. que debe contener una buena lonchera:
 - a) Gaseosa, naranja, golosinas.
 - b) Pan con mantequilla, golosinas, plátano.
 - c) Pan integral, huevo sancochado y leche.
 - d) Chocolate, frugos, panes.
 11. Qué alimentos se debe evitar colocar en la lonchera:
 - a) Gaseosa y dulces.
 - b) Chocolate y galletas.
 - c) Golosinas y gaseosa.
 - d) Chocolate y dulces.
 12. Las bebidas que debe contener la lonchera son:
 - a) Leche e infusiones.
 - b) Gaseosas y refrescos.
 - c) Yogurt y gaseosas.
 - d) Refrescos y gaseosas.
 13. Bebidas que se debe evitar en la lonchera es:
 - a) Gaseosa y leche.
 - b) Leche y yogurt.
 - c) Gaseosa y refrescos.
 - d) Leche y gaseosas.
 14. Las bebidas de la lonchera no deben contener demasiado:
 - a) Azúcar.
 - b) Agua.
 - c) Colorantes.
 - d) Endulzantes.

15. Ud. cree que la lonchera de su niño es la adecuada
- a) Siempre.
 - b) A veces.
 - c) Nunca.
 - d) No sabe, no responde.
16. ¿Quién prepara la lonchera de su niño?
- a) Mamá.
 - b) Papá.
 - c) Papá y Mamá.
 - d) Otro familiar.
17. ¿Cuántas veces a la semana lleva lonchera su niño?
- a) 1 vez a la semana.
 - b) 2 veces a la semana.
 - c) 3 veces a la semana.
 - d) + 4 veces a la semana.
18. Las bebidas que lleva el niño en la lonchera se debe preparar con agua:
- a) Hervida caliente.
 - b) Hervida tibia.
 - c) Hervida fría.
 - d) Sin hervir.
19. Los alimentos en la lonchera deben contener alimentos balanceados como:
- a) Un cereal, una fruta y un refresco.
 - b) Una golosina, una fruta y un refresco.
 - c) Una fruta, un chocolate y agua.
 - d) Un cereal, una golosina y agua.
20. La lonchera debe contener una alimentación balanceada que permita:
- a) Mantener al niño despierto.
 - b) Prevenir de enfermedades.
 - c) Brindar energía necesaria.
 - d) No sabe, no responde.

GUIA DE OBSERVACION LISTA DE COTEJO

GUIA DE OBSERVACIÓN

PARA DETERMINAR LAS ACTITUDES HACIA LA APLICACIÓN EN LA PREPARACION DE LA LONCHERA SALUDABLE

TÉCNICA DE OBSERVACION EN EL CONOCIMIENTO SOBRE LONCHERA SALUDABLE EN MADRES DE NIÑOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DATOS GENERALES

Nombre y Apellidos de la madre: _____

Nombre y Apellidos del niño(a): _____

Fecha: __/__/__

APLICACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS HACIA LA PREPARACION DE LA LONCHERA SALUDABLE

No	ACCIONES A EVALUAR	REGISTRO DE APLICACIÓN		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Se lava las manos antes de manipular los alimentos			
2	La lonchera del niño contiene alimentos de acuerdo a su contenido nutricional			
3	La lonchera tiene combinando alimentos constructores, reguladores, energéticos y líquidos.			
4	La madre a Utilizado envase para los alimentos fraccionados.			
5	Selecciona la bebida en base a productos naturales			

ANEXO N°02:

CONSENTIMIENTO INFORMADO:

OBJETIVOS DE ESTE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Determinar la relación entre el conocimiento y actitudes hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén, Tingo María 2017.

DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

En este estudio ingresan aproximadamente madres de niños menores 5 años de la I.E Belén, por lo que se le solicita que consienta en participar, ya que usted ha cumplido con todos los criterios de inclusión y exclusión planteados en el estudio. Si acepta se le aplicara un cuestionario que consta de preguntas de fácil respuesta.

BENEFICIO:

Su participación en este estudio puede o no brindarle un beneficio directo. El cuestionario que reciba nos ayudara a determinar cuál es relación entre el conocimiento hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa Belén.

PARTICIPACIÓN / INTERRUPCIÓN VOLUNTARIA:

Su decisión de participar en el presente trabajo de investigación es completamente voluntaria. Usted es libre de elegir cualquiera de las dos opciones: ingresar o no ingresar en el estudio. Si decide no participar, no recibirá ninguna sanción alguna. Aun después de haber aceptado formar parte del estudio de investigación podrá retirarse en cualquier momento.

RIESGOS DEL ESTUDIO:

Este estudio no representa ningún tipo de riesgo para Ud., ya que el cuestionario es anónimo. Beneficios del estudio: Con este estudio, Ud. Nos permitirá saber relación entre el conocimiento hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén.

Declaración Voluntaria Yo,
..... he sido informada del objetivo del estudio, conocido los riesgos, beneficios y la confidencialidad de la información obtenida. Entiendo que la participación en el mismo es gratuita. He sido informada de la forma como se tomarán los datos. Estoy enterada también que puedo abandonar mi participación en el momento que considere necesario, o por alguna razón específica, sin que esto represente algún pago de mi parte o represalia de parte del investigador u otro.

Por lo anterior acepto voluntariamente participar en la investigación.

PERSONA CON QUIEN COMUNICARSE:

La persona que está a cargo de esta investigación es:

Tesista Enfermería, **YANINA CHESIRA PANDURO NOREÑA**. A quien podrás consultar cualquier duda llamando al Celular: 986386804 o en su domicilio en: PP.JJ. Alberto Paez Jr. Los mártires Mz. L1 Lote 5

NOMBRE DE LA PARTICIPANTE: _____

FECHA: ____ / ____ / _____

FIRMA O HUELLA DIGITAL DEL PARTICIPANTE

ANEXO 03:

TABLA DE VALIDACION DE LOS INSTRUMENTOS:

Items	Jueces							Total	V
	Juez 1	Juez 2	Juez 3	Juez 4	Juez 5	Juez 6	Juez 7	Acuerdo	
1	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
2	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
3	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
4	1	1	1	1	0	1	1	6	0.86
5	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
6	1	1	1	1	0	1	1	6	0.86
7	1	1	1	1	1	1	0	6	0.86
Total	1.00	1.00	1.00	1.00	0.71	1.00	0.86	6.57	0.94

Se ha considerado la siguiente puntuación:

1 = Si la respuesta es correcta.

0 = Si la respuesta es incorrecta.

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

ANEXO N°06: MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES	VALOR FINAL	METODOLOGIA
<p>¿Cuál es la relación entre el conocimiento y actitudes hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén, Tingo María 2017?</p> <p>¿Qué características sociodemográficas tienen las madres en estudio de la institución educativa Belén de Tingo María - 2017</p> <p>¿Cuál es el nivel de conocimientos sobre la preparación de lonchera saludable en las madres de la institución</p>	<p>OBJETIVO GENERAL.</p> <ul style="list-style-type: none"> Determinar la relación entre el conocimiento y actitudes hacia la aplicación en la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén, Tingo María - 2017. <p>OBJETIVOS ESPECIFICOS.</p> <ul style="list-style-type: none"> Identificar la relación entre el conocimiento y actitudes hacia la aplicación en la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén Tingo María - 2017. Medir las diferencias entre el conocimiento y las actitudes hacia la aplicación en la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén, Tingo María - 2017. Explicar si Influye el conocimiento hacia la aplicación de la 	<p>HIPOTESIS GENERAL</p> <p>H_A: Existe relación entre el conocimiento y actitudes hacia la aplicación en la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén, Tingo María - 2017.</p> <p>H₀:No existe relación entre el conocimiento y actitudes hacia la aplicación en la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén, Tingo María - 2017.</p> <p>HIPOTESIS ESPECIFICAS:</p> <p>H_{A1}:Existe diferencias entre el conocimiento y las actitudes hacia la aplicación en la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén, Tingo María - 2017.</p>	<p>CONOCIMIENTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Muy Bajo conocimiento *Bajo conocimiento * Medio conocimiento * Alto conocimiento <p>ACITUDES HACIA LA APLICACION</p> <p>Aplicación de conocimientos de las madres en la preparación de Loncheras Saludables</p>	<p>Puntos conocimiento</p> <p>Muy Bajo ≤ a 5 puntos</p> <p>Conocimiento bajo : 6– 10 Puntos</p> <p>Conocimiento Medio : 11 – 15 puntos</p> <p>Conocimiento Alto : 16 – 20 puntos</p> <p>Muy mala: 0- 2 puntos</p> <p>Mala. 2 a 4 puntos</p> <p>Regular: 4 a 6</p> <p>Buena: 6 a 8 puntos</p>	<p>TIPO DE ESTUDIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> DESCRIPTIVO.- Se identificara la población en estudio el cual me permitirá recolectar datos y procesar en forma clara y ordenada las características relevantes del problema que nos permitirá determinar la relación entre el nivel de conocimiento hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén Explicativo.- A través del presente estudio se me permitirá explicar la relación entre el conocimiento hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén. TRANSVERSAL.- El estudio se realizara en una sola etapa

<p>educativa Belén de Tingo María - 2017? ¿Cuál es el nivel de las actitudes hacia la aplicación de los conocimientos en la preparación de lonchera saludable de las madres de la institución educativa Belén de Tingo María - 2017?</p>	<p>preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén, Tingo María - 2017.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinar el nivel de conocimiento hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén y el estado nutricional del niño, Tingo María - 2017. 	<p>H₀₁: No existe diferencias entre el conocimiento y actitudes hacia la aplicación en la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén, Tingo María - 2017.</p> <p>H_{A2}: Influye el conocimiento en las actitudes hacia la aplicación en la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén, Tingo María - 2017.</p> <p>H₀₂: No influye el conocimiento en las actitudes hacia la aplicación en la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén Tingo María - 2017.</p> <p>H_{A3}: Interviene en el estado nutricional del niño el conocimiento y actitudes hacia la aplicación en la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa</p>	<p>Dimensión Cultural: Nivel de estudios alcanzado</p> <p>Procedencia</p> <p>Nº de Hijos</p> <p>Ocupación de la madre</p>	<p>Muy buena: 8-10 puntos Primaria Completa Primaria incompleta Secundaria incompleta Secundaria completa Técnico superior</p> <p>Rural Urbano marginal Urbano</p> <p>1 2-3 4-5 Más de 5</p> <p>Ama de casa Trabajo dependiente. Comerciante. Estudia Otros</p>	<p>determinada para recolectar datos</p> <p>POBLACION MUESTRA: Se ha considerado como grupo de estudio a todas las madres de familia de los niños que estudian en la Institución Educativa Belén de Tingo María que son en total 177 distribuidos en 07 salones.</p> <p>TECNICAS E INSTRUMENTOS.</p> <p>Es la encuesta estructurada, la técnica a utilizar en el estudio es la observación y encuesta, en la que se clasificó priorizo las variables para cada instrumento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ENCUESTA ESTRUCTURADA.- Que determina el conocimiento de las madres que tienen sobre loncheras saludables. - GUÍA DE OBSERVACIÓN O LISTA DE COTEJO.- Para evaluar la aplicación de los conocimientos de las madres en la preparación de las loncheras saludables de
--	---	---	---	---	--

		<p>belén, Tingo María - 2017.</p> <p>H₀₃:No Interviene en el estado nutricional del niño el conocimiento y actitudes hacia la aplicación de la preparación de lonchera saludable en madres de la institución educativa belén, Tingo María - 2017.</p>			esta manera relacionar los resultados
--	--	--	--	--	---------------------------------------



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERIA



SOLICITO: AUTORIZACION PARA EJECUCIÓN DE
TRABAJO DE INVESTIGACION.

SRA.
DOC. ALEJANDRINA CRUZ CORTEZ
DIRECTORA DE LA INSTITUCION EDUCATIVA INICIAL 017

SD.

Yo, **PANDURO NOREÑA, YANINA CHESIRA** Identificada con DNI N° 47843887 domiciliada en P.J. Alberto Páez jr. Los mártires mz1 lt5, egresada de la Universidad de Huánuco de la Escuela Académico Profesional de Enfermería ante usted me presento y expongo lo siguiente:

Que con la finalidad de optar el título de Licenciada en Enfermería vengo realizando el Trabajo de Investigación titulado **“RELACION ENTRE EL CONOCIMIENTO Y ACTITUDES HACIA LA APLICACIÓN DE LA PREPARACION DE LONCHERA SALUDABLE EN MADRES DE LA INSTITUCION EDUCATIVA BELEN-2017”**

. Para lo cual solicito tenga a bien autorizar la Ejecución del mencionado Trabajo de Investigación y la recolección de los datos de las madres que acuden a la institución educativa inicial 017. Los datos a recolectarse son muy importantes para realizar mi tesis y optar el Título de Licenciada en Enfermería. Dicho estudio lo vengo realizando asesorado por el Lic. HECTOR HUILDO REYES PAREDES Docente de la Universidad de Huanuco Sede Tingo María.

Por lo tanto a usted señora Directora solicito ordene a quien corresponde para acceder a mi solicitud por ser de justicia que espero alcanzar.

Tingo María 23 de mayo del 2017

PANDURO NOREÑA, YANINA CHESIRA
DNI N° 47843887





INSTITUCION EDUCATIVA INICIAL 017



Cronograma de ejecución de tesis

TURNO	EDAD		
	3 AÑOS	4 AÑOS	5 AÑOS
MAÑANA	29/05/17	30/05/17	31/05/17
	CREATIVOS	HUELLITAS DE AMOR	CARIÑOSITOS
TARDE	06/06/17	01/06/17	02/06/17
	CREATIVOS	ESTRELLITAS	ANGELITOS
		05/06/17	
	HUELLITAS DE AMOR		

Alumna:

PANDURO NOREÑA YANINA CHESIRA

TINGO MARIA- PERU

2017



CITACION

Señor padre de familia se cita a una reunión de carácter urgente para el día.....alás.....

Espero su puntualidad.

Agenda:

1. HABLAR SOBRE LA IMPORTANCIA "RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO Y ACTITUDES HACIA LA APLICACIÓN DE LA PREPARACION DE LONCHERA SALUDABLE".
2. RELLENAR UN CUESTIONARIO PARA EVALUAR LOS CONOCIMIENTOS Y ACTITUDES HACIA LA APLICACIÓN DE LA PREPARACION DE LONCHERA SALUDABLE.
3. HABLAR SOBRE LA IMPORTANCIA DE KALI WUARMA.

CITACION

Señor padre de familia se cita a una reunión de carácter urgente para el día.....alás.....

Espero su puntualidad.

Agenda:

1. HABLAR SOBRE LA IMPORTANCIA "RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO Y ACTITUDES HACIA LA APLICACIÓN DE LA PREPARACION DE LONCHERA SALUDABLE".
2. RELLENAR UN CUESTIONARIO PARA EVALUAR LOS CONOCIMIENTOS Y ACTITUDES HACIA LA APLICACIÓN DE LA PREPARACION DE LONCHERA SALUDABLE.
3. HABLAR SOBRE LA IMPORTANCIA DE KALI WUARMA.

CITACION

Señor padre de familia se cita a una reunión de carácter urgente para el día.....alás.....

Espero su puntualidad.

Agenda:

1. HABLAR SOBRE LA IMPORTANCIA "RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO Y ACTITUDES HACIA LA APLICACIÓN DE LA PREPARACION DE LONCHERA SALUDABLE".
2. RELLENAR UN CUESTIONARIO PARA EVALUAR LOS CONOCIMIENTOS Y ACTITUDES HACIA LA APLICACIÓN DE LA PREPARACION DE LONCHERA SALUDABLE.
3. HABLAR SOBRE LA IMPORTANCIA DE KALI WUARMA.