

UNIVERSIDAD NACIONAL FEDERICO VILLARREAL
FACULTAD DE MEDICINA
SECCION DE GRADOS Y TITULOS



*RELACIÒN ENTRE LA COMPOSICIÒN DE LAS LONCHERAS Y EL ESTADO NUTRICIONAL,
EN PRE-ESCOLARES MENORES DE 5 AÑOS DE LA IEI ALEGRIA DE JESUS-SAN BORJA
2017*

RELATIONSHIP BETWEEN THE COMPOSITION OF THE LONCHERAS AND THE
NUTRITIONAL STATE, IN PRE-SCHOOLS UNDER 5 YEARS OF THE IEI ALEGRIA DE JESUS-
SAN BORJA

2017

TESIS

Para optar el Título de:

LICENCIADO DE NUTRICIÒN

FERNANDEZ REMON ERIKA RUTH

LIMA - PERÙ

2018

DEDICATORIA

A mis padres por haber contribuido en la realización de mis sueños, por su apoyo incondicional por haber trabajado arduamente durante mi vida y haberme brindado educación y valores durante mi crecimiento.

A mis hermanos por motivarme a seguir trazándome metas y su aliento a seguir adelante.

A mi hijo por demostrarme la verdadera fortaleza la perseverancia y la paciencia que vivía en mí para poder lograr mis objetivos y no darme por vencida en los momentos más difíciles en mi vida.

INDICE

Resumen.....	1
Abstract	2
Introducción	3
Antecedentes	3
Marco Teorico.....	5
Planteamiento del Problema:.....	8
Objetivos:	9
Métodos.....	9
Resultados	12
Discusión.....	28
Conclusiones	32
Referencias Bibliográficas	34
Anexos.....	35

Resumen

El objetivo fue determinar si existe una relación entre la composición de las loncheras y el estado nutricional en los preescolares menores de 5 años de edad asistentes a IEI Alegría de Jesús del distrito de San Borja, en agosto del año 2017. Se llevó a cabo un estudio de tipo descriptivo, correlacional, prospectivo y de corte transversal. La muestra estuvo conformada por 194 preescolares entre los 2 a 5 años de edad, que cumplían con los criterios de inclusión. Para la evaluación del estado nutricional se utilizaron los indicadores antropométricos: Peso para la talla (P/T), Peso para la Edad (P/E) y Talla para la Edad (T/E). Para conocer la composición de las loncheras se utilizó la Lista de Cotejo Para Tipo de Lonchera Escolar, los datos obtenidos se tabularon y procesaron en SPSS versión 23. Resultados: El 54,1% de preescolares presentan loncheras no saludables, el 45,9% presentan loncheras saludables. Así mismo según P/T, el 76,8% presentó un estado nutricional normal, el 2,1% desnutrición, el 14,9% sobrepeso y el 5,2% obesidad. Según P/E; el 91,8% presentó un estado nutricional dentro de lo normal; el 0,5% desnutrición y el 7,7% sobrepeso. Según T/E; el 93,3% de preescolares presentó un estado nutricional normal; el 5,7% talla baja y el 1% talla alta, Las correlaciones bivariadas entre las variables resultaron significativas ($p > 0.05$), por ello si existe una relación entre ambas. Se puede concluir, que resulta indispensable incluir estrategias en promoción de loncheras saludables que combatan problemas de malnutrición y poder así garantizar una buena calidad de vida general desde la infancia.

Palabras Clave: Preescolares, Loncheras, Saludable, estado nutricional

Abstract

The objective was to determine if there is a relationship between the composition of the lunch boxes and nutritional status in preschool children under 5 years of age attending IEI Alegría de Jesús in the district of San Borja, in August of the year 2017. A descriptive, correlational, prospective and cross-sectional study. The sample consisted of 194 preschoolers between 2 and 5 years of age, who met the inclusion criteria. For the evaluation of nutritional status, anthropometric indicators were used: Weight for height (P / T), Weight for Age (P / E) and Size for Age (T / E). To know the composition of the lunch boxes we used the Checklist for Type of School Lunch Box, the data obtained were tabulated and processed in SPSS version 23. Results: 54.1% of preschoolers present unhealthy lunch boxes, 45.9% they present healthy lunch boxes. Likewise according to P/T, 76.8% presented a normal nutritional status, 2.1% malnutrition, 14.9% overweight and 5.2% obesity. According to P/E; 91.8% presented a nutritional status within normal; 0.5% malnutrition and 7.7% overweight. According to T /E; 93.3% of preschoolers had a normal nutritional status; 5.7% short stature and 1% tall stature. The bivariate correlations between the variables were significant ($p > 0.05$), so if there is a relationship between both. It can be concluded that it is essential to include strategies to promote healthy lunch boxes that combat malnutrition problems and thus be able to guarantee a good quality of life in general since childhood.

Keywords: Preschoolers, Lunch Boxes, Healthy, nutritional status

Introducción

Antecedentes

Florián, N., Torres N. (2014). Lonchera Escolar y Estado nutricional de los niños (as) Pacasmayo, Trujillo 2014. UNT (Universidad Nacional de Trujillo)

El objetivo fue determinar la relación que existe entre el tipo de lonchera escolar con el estado nutricional de los niños y niñas de 3 a 4 años de edad en la IE N^a 81658 de Huáscar, Jequetepeque, Pacasmayo, 2013. Conclusión: si existe una relación entre el tipo de lonchera y el estado nutricional.

Este presente trabajo me ayudará a comparar los resultados obtenidos con mis resultados, además, utilizar los instrumentos para así tener una mayor validez.

Santillana, A. (2013). Relación entre el estado nutricional y el aporte calórico del contenido alimentario en los refrigerios de los preescolares del Jardín de niños Rosario Castellanos, de la población de 2da Manzana Santa Cruz Tepexpan, Jiquipilco, Mexico. 2013. UAEM (Universidad autónoma del estado de Mexico).

El objetivo fue determinar si existe una relación entre el estado nutricional de los preescolares del Jardín de niños Rosario Castellanos y el contenido calórico de los alimentos que llevan para la toma de su refrigerio. Conclusión: La mayoría de preescolares se encontró dentro del rango de normalidad, con respecto al estado nutricional, mientras que el contenido calórico de sus refrigerios estaba adecuado para su edad, por lo que se determinó que si existe una relación positiva entre ambas variables.

Este presente trabajo me ayudará a comparar los resultados obtenidos desde un enfoque internacional, con los que obtendré en el Perú.

Tevalan, B. (2015). Evaluación de la composición y el valor nutricional de las loncheras escolares, de cinco establecimientos educativos privados y cinco establecimientos públicos. La Asunción, Guatemala. (URL)Universidad Rafael Landívar

El objetivo fue evaluar la composición y el valor nutricional de las loncheras escolares, de primero a tercero primaria, de cinco establecimientos educativos públicos y cinco privados del departamento de Guatemala. Conclusiones: La cantidad de calorías que se encontró en mayor cantidad fueron en las escuelas privadas, pero en ambos establecimientos el valor nutricional de las loncheras se encuentra por encima de las recomendaciones.

Este presente trabajo me ayudará a comparar la composición de las loncheras y observar si existe una similitud entre ambas.

Vicente, I. (2015). Hábitos alimentarios y su relación con el estado nutricional de los estudiantes del V ciclo (5° y 6° grado) del nivel primario de la Institución Educativa N° 106 Abraham Valdelomar, Santa Anita, Perú, 2015. Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.

El objetivo fue determinar la relación entre los hábitos alimentarios y el estado nutricional de los alumnos del V Ciclo (5° y 6° grado) de primaria de la Institución Educativa. N° 106 Abraham Valdelomar del distrito de Santa Anita. Conclusiones: Existe relación entre los hábitos alimentarios y estado nutricional. Además se observa que los hábitos alimentarios son deficientes, ya que los estudiantes no incluyen alimentos proteicos ni vegetales; al contrario, prefieren alimentos azucarados como gaseosas o alimentos poco nutritivos.

Este trabajo me servirá para tener un panorama distinto entre diferentes etapas de vida, que a la vez son muy importantes.

Marco Teórico

La alimentación es una de las acciones indispensables para la supervivencia del ser humano; ya que provee al organismo todos los nutrientes necesarios para el crecimiento y desarrollo del hombre, a diario consumimos alimentos que condicionan nuestra salud. Una inadecuada alimentación, tanto por déficit o exceso puede ser causa para el desarrollo de enfermedades no transmisibles (diabetes, cáncer, cardiovasculares, respiratorias, etc.) como algunas afecciones (desnutrición, obesidad, anemia, etc.).

La malnutrición, se define como una condición fisiológica anormal, causado por el consumo insuficiente, desequilibrado, o excesivo de los macronutrientes y micronutrientes, el cual resulta ser un problema para la salud pública (OMS, 2014-2018). Uno de los problemas nutricionales más graves en el Perú es la desnutrición crónica; el cual se expresa como un retraso en el crecimiento del niño, bajo peso, cuya consecuencia mayormente conlleva al bajo rendimiento escolar (INEI, 2016).

Según la FAO (2014) a nivel mundial la mala nutrición afecta principalmente a los niños durante los primeros cinco años de vida, sentenciándolos a una serie de secuelas para el futuro, pues está comprobado que presentar alguna alteración nutricional en este periodo afecta negativamente el crecimiento además el desarrollo intelectual y en casos extremos puede causar la muerte.

En la actualidad estudios estadísticos determinaron que a nivel mundial 52 millones de niños menores de cinco años presentan emaciación, 17 millones padecen emaciación grave, y 155 millones sufren retraso del crecimiento, mientras que 41 millones tienen sobrepeso o son obesos. Alrededor del 45% de las muertes de menores de cinco años tienen que ver con la desnutrición. En su mayoría se registran en los países de ingresos bajos y medianos. Al

mismo tiempo, en esos países están aumentando las tasas de sobrepeso y obesidad en la niñez (OMS, 2014-2018).

Sin embargo, en el Perú, la desnutrición crónica muestra una tendencia decreciente en el último quinquenio. En el año 2009, el 23,8% niños menores de cinco años de edad presentaron desnutrición crónica a nivel nacional, en el 2011 se redujo a 19,5% y en el 2014, a 14,6%. No obstante, aún los problemas de desnutrición crónica están presentes, si bien se ha reducido en los últimos años, aún no se logra erradicarlo por completo de la población infantil, en el año 2016 según la Encuesta Demográfica y Salud Familiar (INEI, 2016), el 13,1% de niños menores de cinco años de edad, desarrollaron Desnutrición Crónica, cuyos departamentos más afectados fueron, Huancavelica (33,4%), Cajamarca (26%), Pasco y Ucayali (24,8%), Loreto (23,6%), Junín (20,5%) y los menos afectados Tacna (2,3%), Moquegua (4,5%), y Lima (5%).

Así mismo determinados hábitos han propiciado el incremento del sobrepeso y obesidad en la población infantil, solo en el año 2016 según el Observatorio de nutrición y estudio del sobrepeso y obesidad (Observa-T Perú, 2016), el 6.1% de niños menores de cinco años de edad, a nivel nacional presentó sobrepeso, mientras que la obesidad se presentó en el 1.6% de niños en esta etapa de vida; siendo los departamentos más afectados Tacna (57%), Moquegua (42%) y Lima (41%); es alarmante que las cifras cada año vayan incrementándose, pues la población infantil tiene más predisposición a padecer en la adultez enfermedades como: hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, aterosclerosis, diabetes, etc.).

Los hábitos alimentarios se establecen a partir de los dos primeros años de vida y se fortalecen en los primeros diez años (Lucas, et al., 2009). La edad preescolar es sinónimo de un crecimiento social, cognitivo y emocional, es por ello que, los hábitos alimentarios y los

estilos de vida desarrollados durante esta etapa serán reflejados a lo largo de la vida del niño (Vicario, 2007). Lamentablemente los hábitos que los padres de familia ofrecen a los niños, están asociados a los problemas nutricionales que presentan sus hijos; especialmente cuando son inadecuados y están relacionados a una alimentación incorrecta (Cattani, 2012), por ello es importante que conozcan la elaboración de una lonchera saludable.

Dentro del esquema de alimentación balanceada en el preescolar, depende en gran medida de las loncheras escolares, es una porción mínima a comparación de las comidas principales (desayuno, comida y cena) ya que es solo un complemento de éstas (Plazas, 2001). El refrigerio escolar tan solo debe cubrir de 10% a 15% de las recomendaciones diarias de energía y los nutrimentos de los alumnos preescolares. La cantidad de alimento que incluye una colación del preescolar debe caracterizarse por ser suficiente sana, equilibrada, completa y variada; pues así cubrimos las necesidades nutricionales, y aseguramos un rendimiento físico e intelectual óptimo en el centro educativo (Bravo, et al, 2011).

La lonchera escolar en la mayoría de las instituciones educativas del ámbito, sobre todo en aquellas donde se brinda educación preescolar, está constituida, siguiendo la cultura de alimentación inmediateista y comercialista, por gaseosas, chocolates, caramelos, chicles, galletas de relleno, frituras saladas con mayonesa etc. que no hace más que denominarse “lonchera chatarra” y que, en un futuro, genera malos hábitos alimenticios en los menores y lo que paralelamente podría llevar a contraerles enfermedades no transmisibles.

El CENAN (Centro Nacional de Alimentación y Nutrición), en la última Encuesta Global de Salud Escolar, menciona que los estudiantes que presentan loncheras no saludables, vienen consumiendo diariamente 75gr de azúcar, lo que equivale a 15 cucharaditas de azúcar, que supera las cantidades permitidos en el día. (INS, 2013).

Para un adecuado crecimiento y desarrollo del niño, es importante que los alimentos infaltables en la lonchera diaria sean 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). También se deben incluir alimentos lácteos; y alimentos que proporcionen vitaminas y minerales. Es fundamental además incluir agua (fruta al natural, jugo de frutas). También debe considerar incluir frutas cítricas para evitar la oxidación (MINSA, 2013).

Por tanto, conocer la composición de las loncheras y el estado nutricional en las instituciones educativas no solo nos mostraría el panorama actual, con respecto a la alimentación del niño, sino también ayudaría a promover intervenciones educativas sobre alimentación saludable, y la reducción de alimentos industrializados con alta prevalencia de azúcares simples, grasas trans, y sodio; para poder así mejorar el estado nutricional en esta etapa tan importante de la vida.

Planteamiento del Problema:

Problema general:

¿Cuál es la relación entre la composición de las loncheras y el estado nutricional, en preescolares menores de 5 años de edad de la IEI Alegría de Jesús-San Borja en el año 2017?

Problemas específicos:

1. ¿Cómo está compuesta la lonchera de los preescolares menores de 5 años de edad de la IEI Alegría de Jesús en el año 2017?
2. ¿Cuál es el estado nutricional en los preescolares menores de 5 años de edad de la IEI Alegría de Jesús en el año 2017?

Objetivos:

Objetivo general:

Determinar la relación que existe entre la composición de las loncheras y el estado nutricional, en preescolares menores de 5 años de edad de la IEI Alegría de Jesus-San Borja en el año 2017

Objetivos específicos:

1. Conocer la composición de las loncheras de los preescolares menores de 5 años de edad de la IEI Alegría de Jesus en el año 2017
2. Conocer el estado nutricional de los preescolares menores de 5 años de edad de la IEI Alegría de Jesus en el año 2017

Métodos

La presente investigación es de tipo descriptivo, correlacional, prospectivo y de corte transversal., se realizó entre los meses de agosto y diciembre del 2017.

Población: La IEI N°528 “Alegría de Jesús”, ubicado en el distrito de San Borja, con una totalidad de 300 alumnos el cual consta de 7 aulas en el turno mañana; 1 (2 años) , 2(3 años), 2 (4 años) , 2(5años); y 6 aulas en el turno tarde 1 (2 años) , 2(3 años), 2 (4 años), 1(5años) , fue elegido debido a que según zona geográfica este distrito se ubica dentro de los más “económicamente estables” por lo que se podría suponer que los padres de familia y/o tutores son más cuidadosos con la alimentación de sus hijos.

Muestra: El muestreo es probabilístico, con un nivel de confianza del 95% y un error relativo de 0.3, obteniéndose una muestra de 194 Preescolares, el cual se obtuvo mediante el muestreo probabilístico aleatorio simple

Criterios de inclusión:

- Niños con edades 2 a 5 años 0 meses de edad
- Niños que asisten a la institución y están matriculados en el respectivo año
- Niños que consuman la lonchera dentro de la institución
- Niños que presenten la firma del consentimiento informado que se adjuntó en la agenda escolar una semana antes de iniciar las evaluaciones.

Criterios de exclusión:

- Niños mayores de 5 años 1 mes de edad
- Niños que no asisten a la institución
- Niños que no consuman su lonchera dentro de la institución
- Padres que no hayan firmado el consentimiento informado.

Variable independiente: Estado Nutricional

Variable dependiente: Composición de las loncheras

Instrumentos: El instrumento para determinar la composición de las loncheras fue la Lista de Cotejo Para Tipo de Lonchera Escolar; el cual fue elaborado de acuerdo al “Proyecto de refrigerios y loncheras saludables en el marco de Modelo de Abordaje de Promoción de la Salud” (MINSA, 2006), el cual permitió clasificar las loncheras en saludables y no saludables; y para la determinación del estado nutricional se usó una ficha de registro con los datos personales de cada niño a evaluar.

El listado constará de 10 preguntas, las cuales son cerradas con dos únicas alternativas que son; afirmativa o negativa (Anexo N° 2)

Materiales: Para la determinación del estado nutricional, se utilizó una ficha de registro con los datos personales de cada niño a evaluar , para realizar las mediciones antropométricas se utilizaron balanzas digitales SECA para el peso y un tallimetro de madera portátil para evaluar la talla, los datos obtenidos se registraron en el programa *Who Anthro* de la OMS, 2006, para la obtención del estado nutricional se usaron los indicadores Peso para la talla (P/T), Talla para la edad (T/E) y el Peso para la edad (P/E). Para conocer la composición de las loncheras se utilizó una Lista de Cotejo Para Tipo de Lonchera Escolar, el cual clasificaba en saludable y no saludable, en virtud a los principios básicos , una lonchera saludable y a la relación de los alimentos que debe contener una lonchera saludable.

Proceso de recolección y análisis estadístico de los datos

Previo a la recolección de datos se realizaron los trámites administrativos pertinentes a través de un oficio remitido por el preventorio municipal para niñ@s, adolescentes y familia; en el cual iba dirigido a la Directora de la Institución Educativa Inicial “ Alegría de Jesus”, a fin de obtener la autorización respectiva.

Respectivamente se coordinó con la Directora encargada de dicha institución y con las docentes encargadas de los preescolares para tener acceso a las madres y explicarles el estudio a desarrollar.

Se elaboró un documento de consentimiento informado el cual se colocó en la agenda de cada alumno antes de iniciar las evaluaciones. (Anexo 1)

Se estableció el cronograma de recolección de datos; primero se asignó 4 días en el que se evaluó antropométricamente a los alumnos tanto del turno mañana como el de la tarde; para

la determinación del peso se utilizó la balanza SECA con resolución 0.1 calibrada y para la talla se necesitó la ayuda de un auxiliar, se cumplió con las técnicas del manual del antropometrista del MINSA(INEI, 2012). Se ingresaron los datos al programa *who anthro* para determinar el estado nutricional mediante los indicadores P/T, T/E y P/E siendo que,

P/ T: Obesidad ($> +3$ DE), Sobrepeso ($+2$ DE a $+3$ DE), Normal (entre $+2$ DE y -2 DE), Desnutrición Aguda (-2 DE a -3 DE) y Desnutrición severa (< -3 DE)

T/E: Talla Alta ($> +2$ DE), Normal (entre $+2$ DE a -2 DE) y Talla Baja (-2 DE a -3 DE).

P/E: Sobrepeso ($> +2$ DE) , Normal ($+2$ DE a -2 DE), Desnutrido (< -2 DE)

Luego se evaluaron las loncheras por 2 semanas no consecutivas con la ayuda de las profesoras a cargo de cada salón. Para ello se utilizó una Lista de Cotejo Para Tipo de Lonchera Escolar y se clasificó la calidad de loncheras en saludables, no saludables mediante una serie de preguntas

Resultados

El número de alumnos considerados en un principio fue de 200 preescolares; de acuerdo a los criterios de exclusión, de ellos quedaron fuera del estudio 6 ya que no asistieron a la institución en los días que se llevó a cabo la investigación, quedando un total de 194 alumnos de los cuales, 49% (n=95) fueron niños y 51% (n=99) niñas (Tabla 1).

Tabla 1. Género del alumno

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	95	49,0	49,0	49,0
	Femenino	99	51,0	51,0	100,0
	Total	194	100,0	100,0	

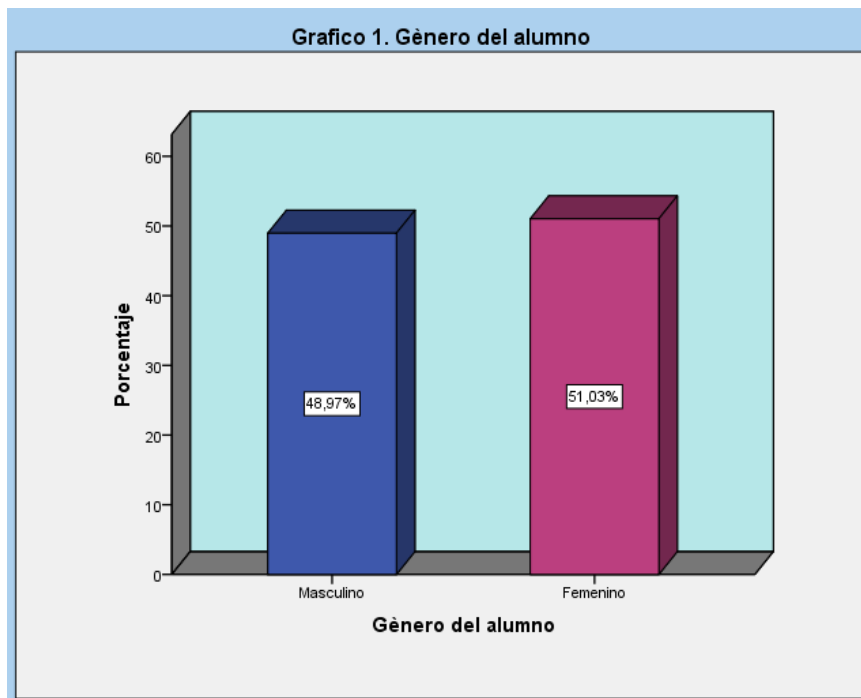


Figura 1. Preescolares asistentes a la IEI estatal Alegría de Jesús

En general el promedio de edad de la población total analizada fue de 3.4 años, siendo en niñas de 3,4 años y en niños de 3,39 años. La moda fue de 4 años por lo que se infiere mayor incidencia en éste grupo de edad.

Tabla 2. Edad del alumno

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	2	23	11,9	11,9	11,9
	3	77	39,7	39,7	51,5
	4	88	45,4	45,4	96,9
	5	6	3,1	3,1	100,0
	Total	194	100,0	100,0	

Gráfico 2. Edad del alumno

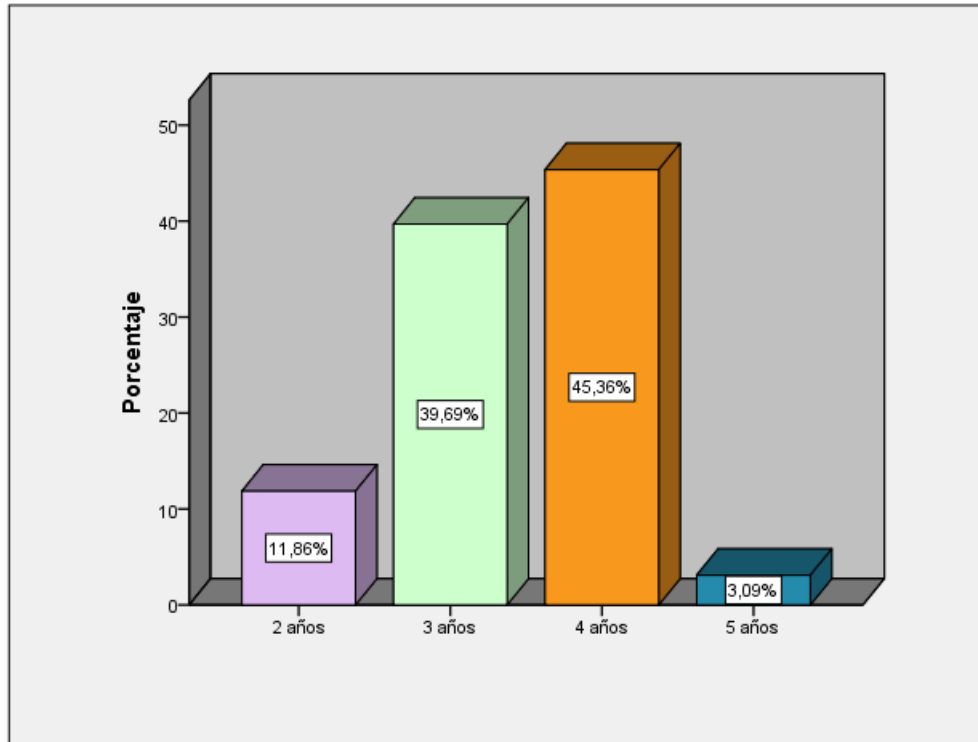


Figura 2. Edad del alumno asistente al IEI Alegría de Jesús durante el año 2017

Con respecto a la composición de las loncheras se realizó una Lista de Cotejo Para Tipo de Lonchera Escolar con modelo del MINSA, el cual contiene 10 preguntas; que clasifica las loncheras en saludables y no saludables. En la Tabla 3, se observa que el 69,6% de preescolares presenta alimentos constructores en su lonchera; mientras que el 30,4% no consumen estos alimentos durante el recreo.

Tabla 3. Contenido de alimentos constructores en loncheras preescolares

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NO	59	30,4	30,4	30,4
	SI	135	69,6	69,6	100,0
	Total	194	100,0	100,0	

Gráfico 3. Alimentos constructores en la lonchera del preescolar

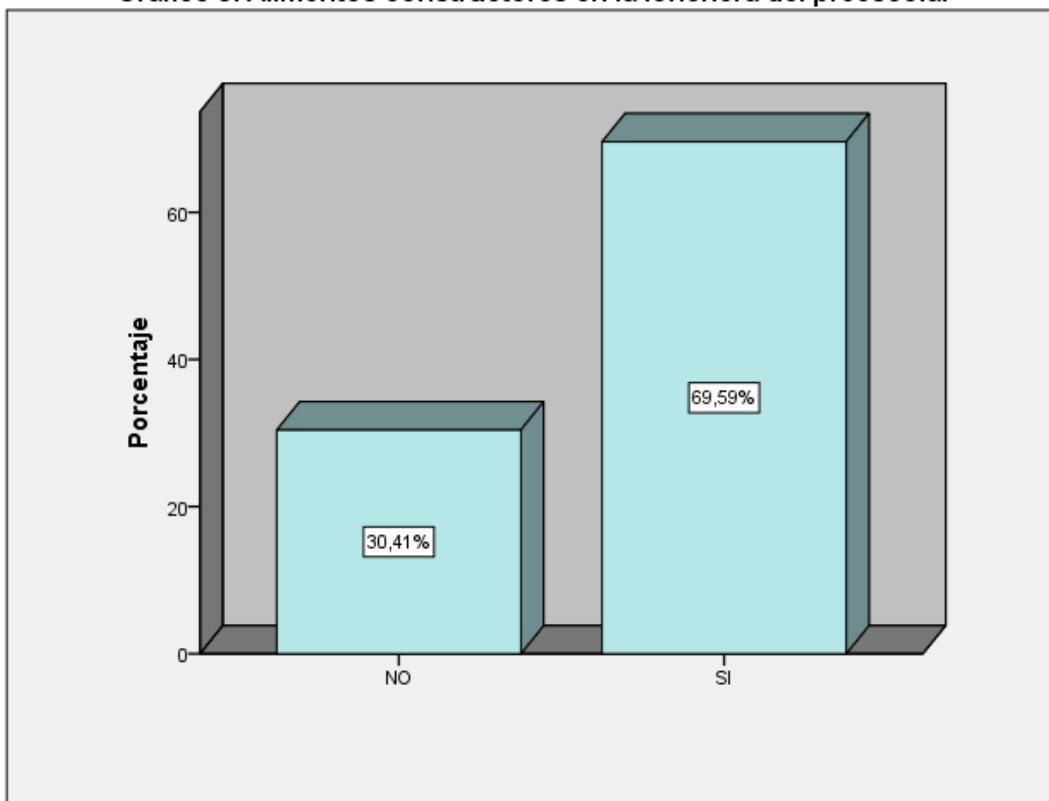


Figura 3. Presencia de alimentos constructores como lácteos, carnes y/o huevo en la lonchera del preescolar de la IEI Alegría de Jesús

En la tabla 4. Se puede observar que el 93,3% de preescolares si llevan alimentos energéticos en sus loncheras mientras que un porcentaje menor 66,7% muestra una negativa ante este tipo de alimento.

Tabla 4. Contenido de alimentos energéticos en loncheras preescolares

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NO	13	6,7	6,7	6,7
	SI	181	93,3	93,3	100,0
	Total	194	100,0	100,0	

Gráfico 4. Contenido de alimentos energéticos en las loncheras preescolares

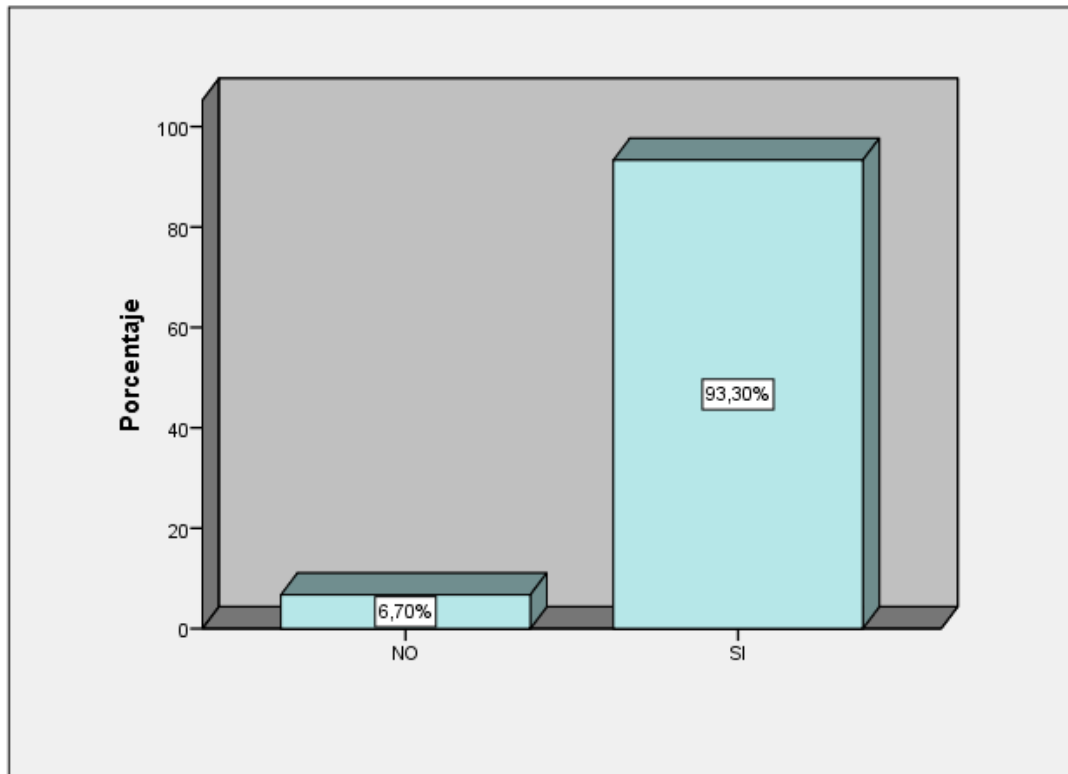


Figura 4. Presencia de alimentos energéticos como Harinas y/o cereales en la lonchera del preescolar de la IEI Alegría de Jesús

En la Tabla 5. Se observa que 53,1% de preescolares asistentes a la IEI Alegría de Jesús tienen en sus loncheras alimentos protectores y el 46,9% no presentan alimentos de este tipo.

Tabla 5. Contenido de alimentos protectores en las loncheras preescolares

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido NO	91	46,9	46,9	46,9
SI	103	53,1	53,1	100,0
Total	194	100,0	100,0	

Gráfico 5. Contenido de alimentos protectores en las loncheras preescolares

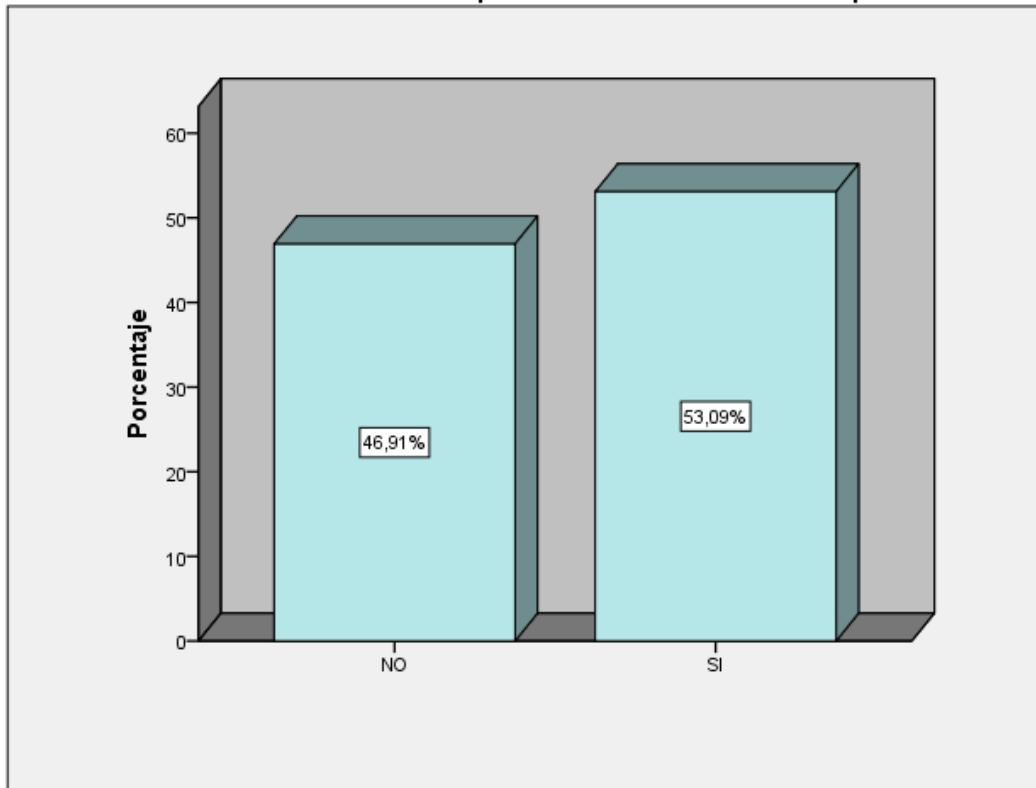


Figura 5. Presencia de alimentos protectores como frutos y/o verduras en la lonchera del preescolar de la IEI Alegría de Jesús

En la Tabla 6, se puede observar que 56,7% de preescolares asistentes a la IEI Alegría de Jesús no presentan alimentos industrializados en sus loncheras, mientras el 43,3% presenta alimentos con alto contenido de azúcares simples, grasas trans y sodio.

Tabla 6. Contenido de alimentos industrializados en las loncheras preescolares

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NO	110	56,7	56,7	100,0
	SI	84	43,3	43,3	43,3
	Total	194	100,0	100,0	

Gráfica 6. Contenido de alimentos industrializados en las loncheras preescolares

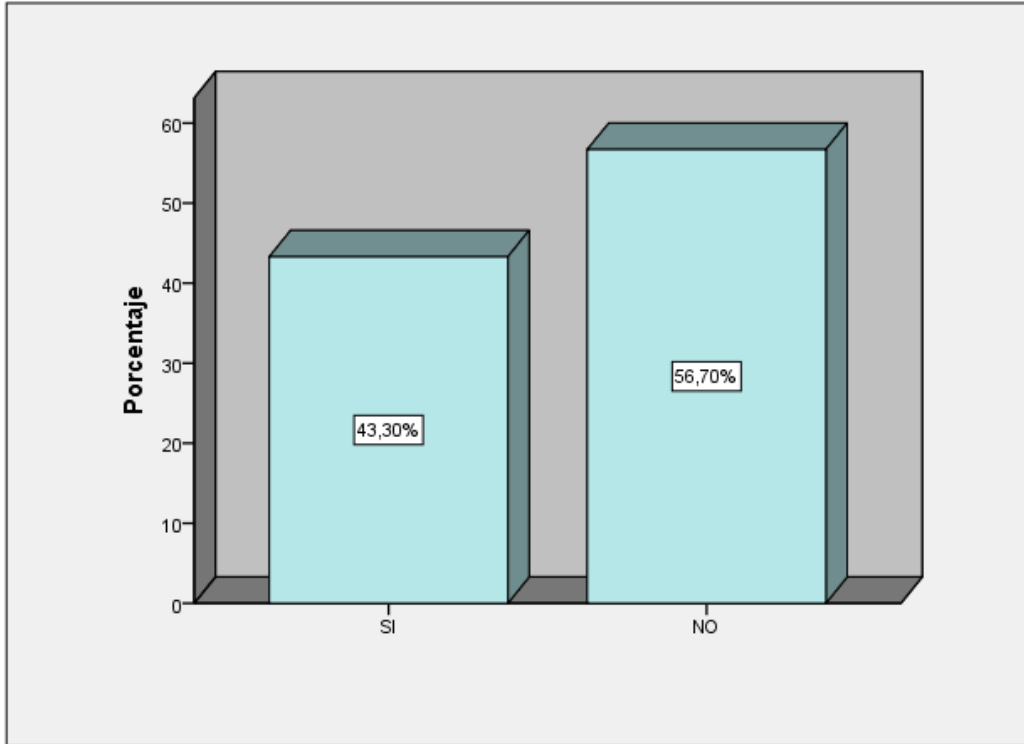


Figura 6. Presencia de alimentos industrializados como azúcares simples, grasas trans o sodio en la lonchera del preescolar de la IEI Alegría de Jesús

En los siguientes resultados se pueden observar que el 97,4% de los preescolares contienen en sus loncheras alimentos frescos y que fácilmente pueden ser manipulados, (Tabla 7); además el 58,2% de las loncheras guardan una proporción adecuada de alimentos de acuerdo a la edad, peso, talla y actividad física del niño; mientras el 41,8% no guarda una proporción entre estos puntos ya mencionados (Tabla 8).

Tabla 7. En la lonchera existen alimentos frescos de fácil manipulación y consumo

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NO	5	2,6	2,6	2,6
	SI	189	97,4	97,4	100,0
	Total	194	100,0	100,0	

Gráfica 7. En la lonchera existen alimentos frescos de fácil manipulación y consumo

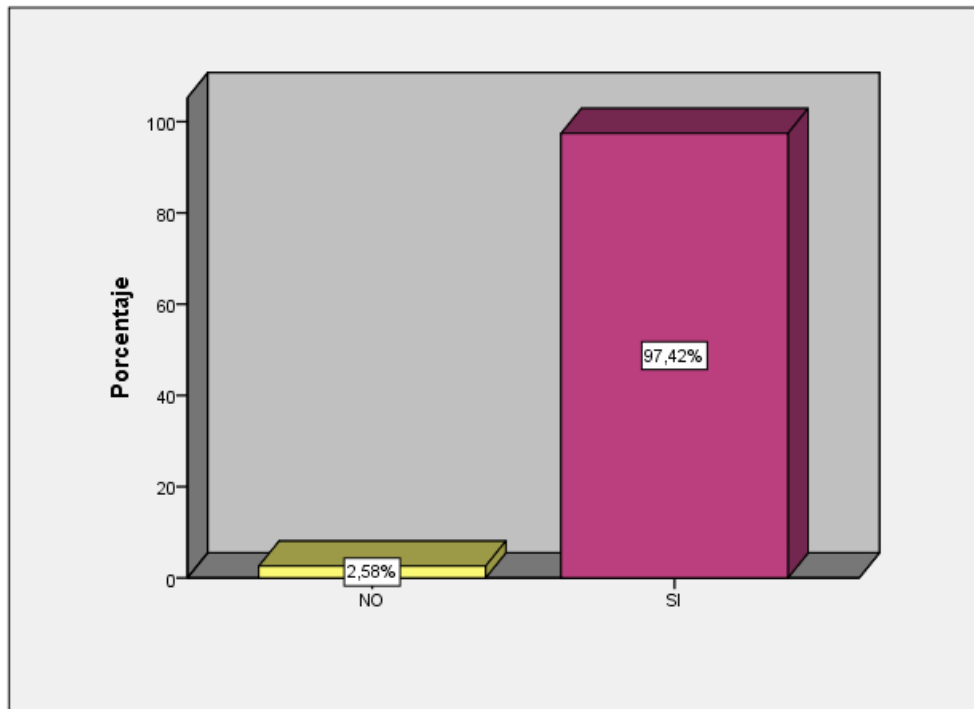
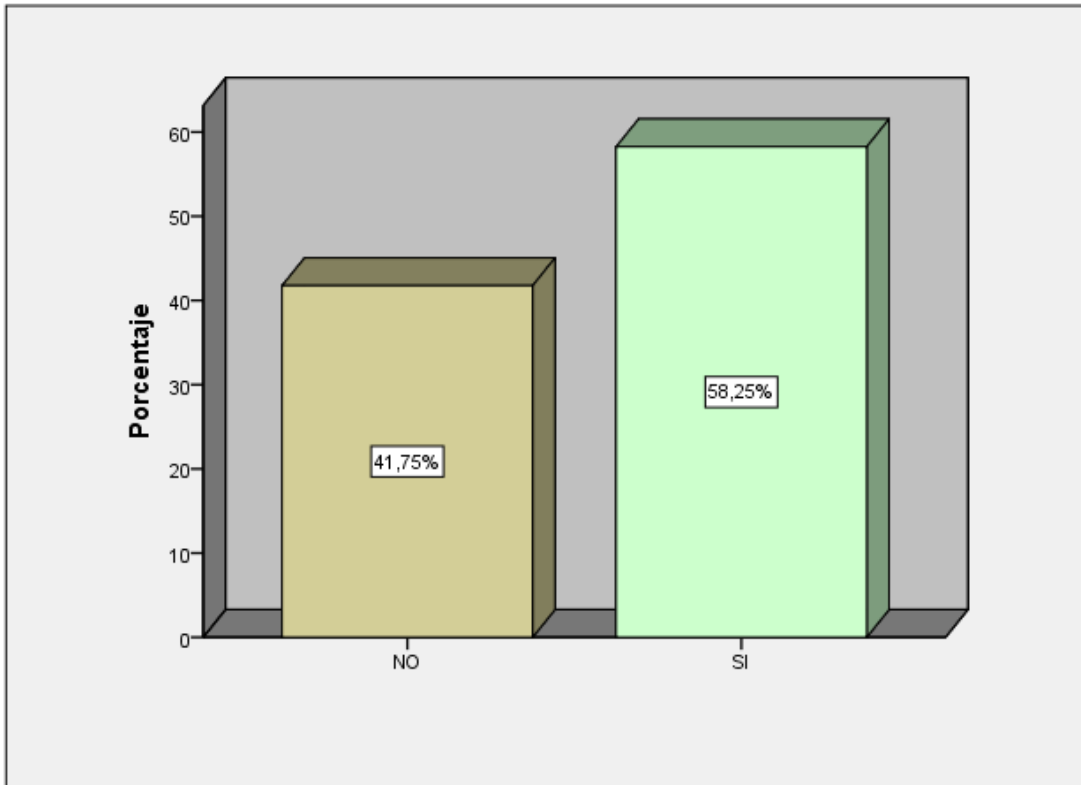


Tabla 8. La lonchera tiene una proporción adecuada de alimentos de acuerdo a la edad, peso, talla y actividad física del niño (a) (02-05 años)

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NO	81	41,8	41,8	41,8
	SI	113	58,2	58,2	100,0
	Total	194	100,0	100,0	

Se observa en la tabla que existe un mayor porcentaje (58,2%) de preescolares que presentan alimentos de acuerdo a la edad, peso, talla, y actividad física, en las loncheras, mientras el 41,8% no contienen alimentos adecuados según las características ya mencionadas.

Gráfico 8. La lonchera tiene una proporción adecuada de alimentos de acuerdo a la edad, peso, talla y actividad física del niño (a) (02-05 años)

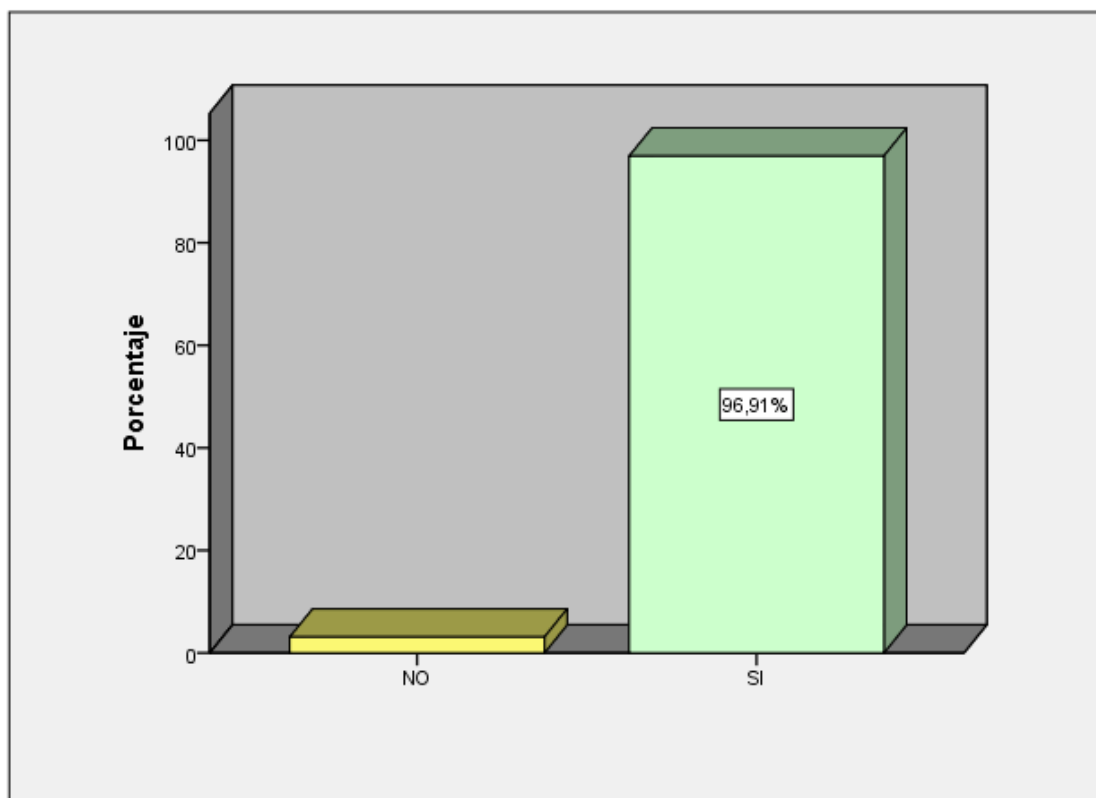


En la Tabla 9 se observa que el 96,9% de preescolares asistentes a la Institución, contienen en sus loncheras bebidas naturales, agua natural o jugos de fruta; a diferencia del 3,1% que muestra una negativa ante esta pregunta

Tabla 9. La lonchera contiene agua pura, bebidas naturales o jugos de fruta

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NO	6	3,1	3,1	3,1
	SI	188	96,9	96,9	100,0
	Total	194	100,0	100,0	

Gráfico 9. La lonchera contiene líquidos como agua, refrescos naturales o jugo de frutas

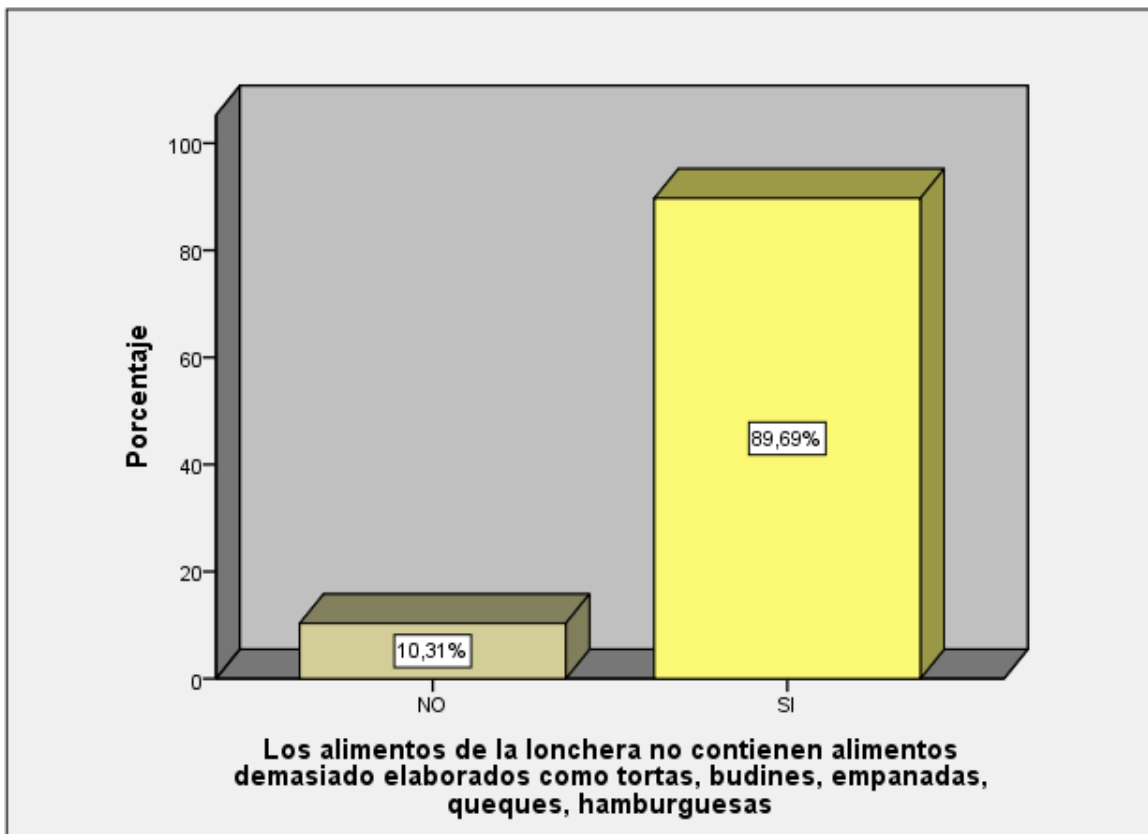


En la Tabla 10, los resultados muestran que el 89,7% de preescolares no presentan en sus loncheras alimentos elaborados como tortas, budines, etc.

Tabla 10. Los alimentos de la lonchera no contienen alimentos demasiado elaborados como tortas, budines, empanadas, queques, hamburguesas

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NO	20	10,3	10,3	10,3
	SI	174	89,7	89,7	100,0
	Total	194	100,0	100,0	

Gráfico 10. Los alimentos de la lonchera no contienen alimentos elaborados

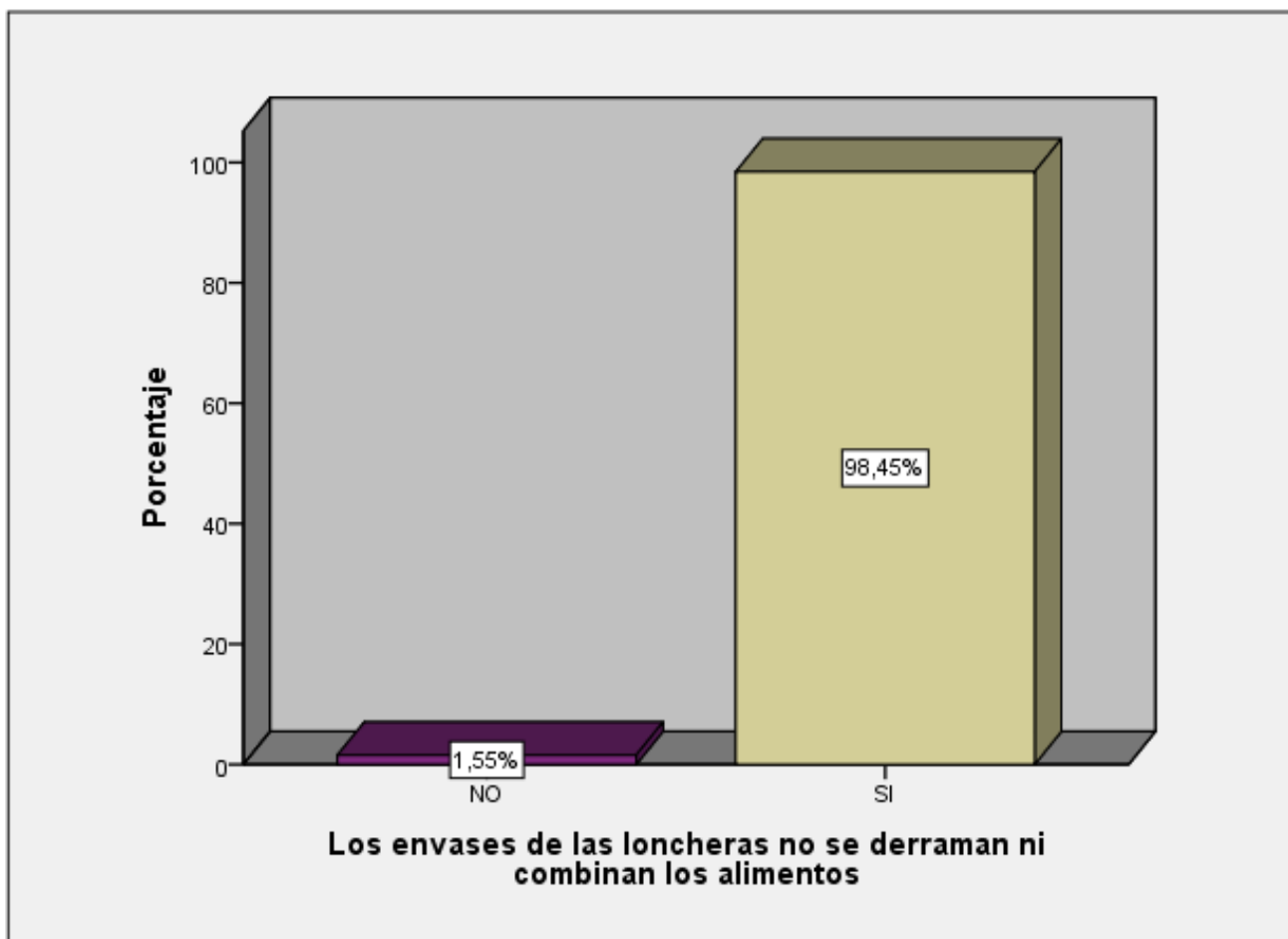


Además de ello el 98,5% de loncheras preescolares no mostraban combinación entre sus alimentos, y estaban bien higienizados (Tabla 11)

Tabla 11. Los envases de las loncheras son herméticos y seguros. No se derraman ni combinan los alimentos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NO	3	1,5	1,5	1,5
	SI	191	98,5	98,5	100,0
	Total	194	100,0	100,0	

Gráfico 11. Los envases de las loncheras son herméticos y seguros.

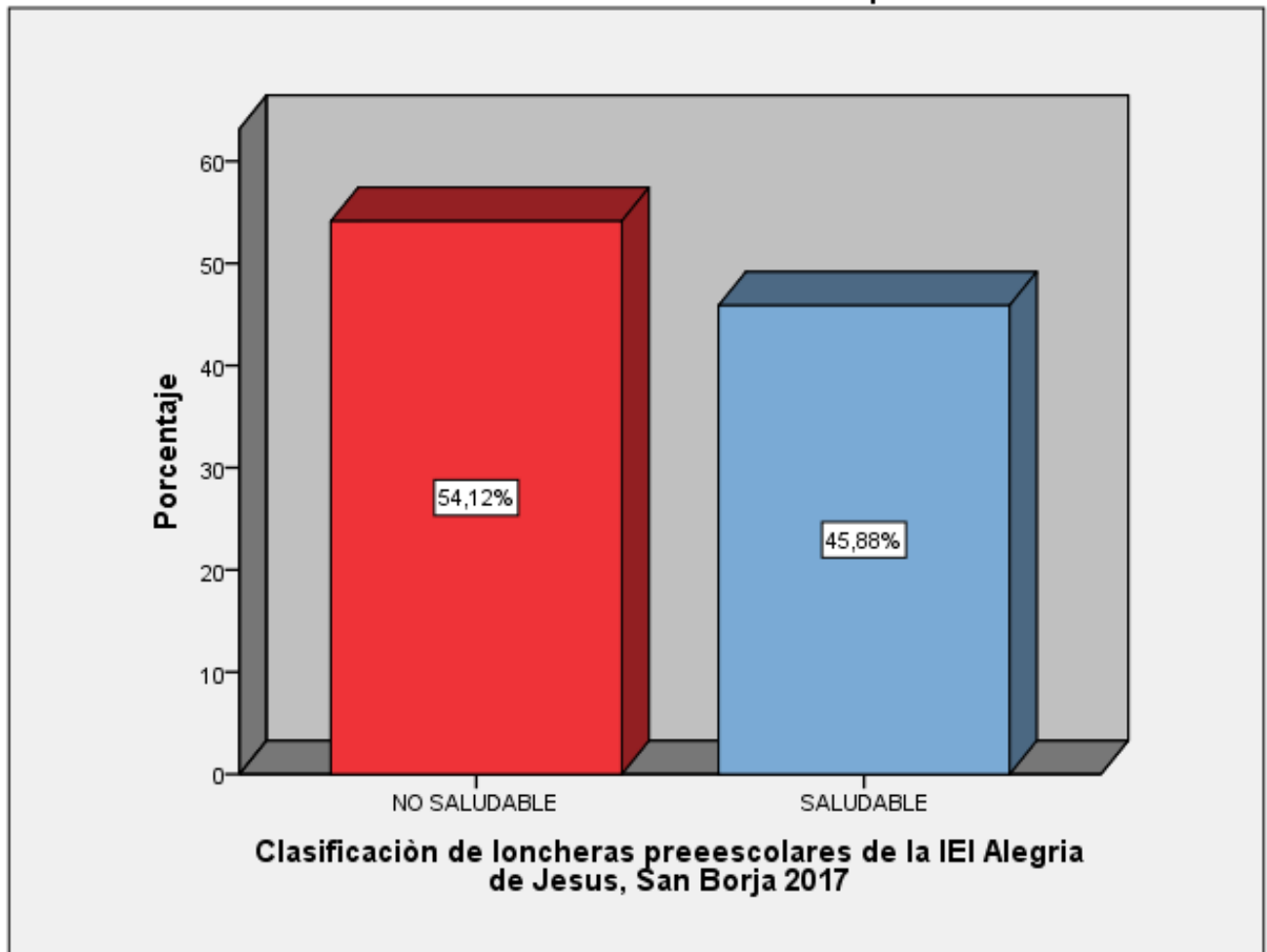


En la Tabla 12; se muestra el resultado de la clasificación de las loncheras preescolares donde aquellas loncheras no saludables representan el 54,1% y el saludable 45,9%.

Tabla 12. Clasificación de loncheras preescolares

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NO SALUDABLE	105	54,1	54,1	54,1
	SALUDABLE	89	45,9	45,9	100,0
	Total	194	100,0	100,0	

Gráfico 12. Clasificación de las loncheras preescolares



En la Tabla 13, se determinó el estado nutricional de los preescolares mediante los indicadores Peso para la Talla (P/T) cuyo resultado muestra que el 76,8% de los preescolares se encontraban dentro del rango normal, 1% presentó desnutrición severa, el 2,1% estuvo desnutrido, mientras que el 14,9% de preescolares presentó sobrepeso y el 5,2% obesidad. Mediante el indicador Peso para la Edad (P/E); el 91,8% de preescolares se ubican dentro de lo normal; el 0,5% presentan desnutrición y el 7,7% sobrepeso. Mediante el indicador Talla para la Edad (T/E); el 93,3% de preescolares se ubican dentro de lo normal; el 5,7% presenta talla baja y el 1% talla alta.

Tabla 13. Determinación del estado nutricional mediante Talla para la Edad (T/E), Peso para la Talla (P/T) Y Talla para la Edad (T/E)

Indicadores		Recuento	%
P/T	Normal	149	76,8%
	Desnutrido severo	2	1,0%
	Desnutrido	4	2,1%
	Sobrepeso	29	14,9%
	Obesidad	10	5,2%
P/E	Normal	178	91,8%
	Desnutrición	1	0,5%
	sobrepeso	15	7,7%
T/E	Normal	181	93,3%
	talla baja	11	5,7%
	Talla alta	2	1,0%

Figura 13. Estado nutricional mediante indicadores P/T, P/E y T/E en preescolares menores de 5 años asistentes a la IEI Alegría de Jesús durante el año 2017

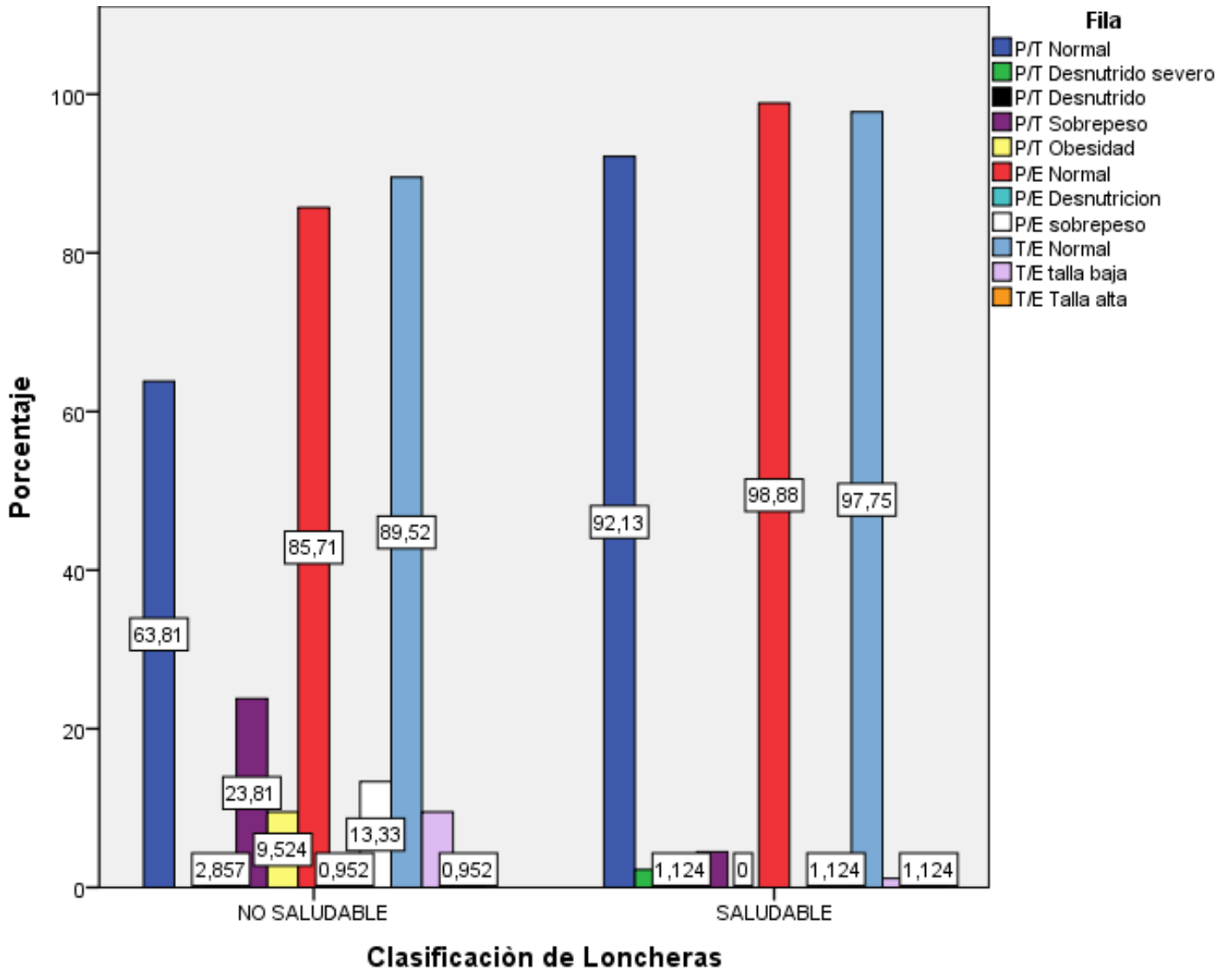
En la Tabla 14. Mediante la correlación de las variables se observa que los preescolares que consumen loncheras saludables según indicador P/T el 92,1% tienen diagnóstico nutricional normal, el 1,1% desnutrición y el 4,5% presentó sobrepeso, según el P/E el 98,9% son eutróficos, el 1,1% presentó sobrepeso y según indicador T/E, 97,8% de preescolares son eutróficos, el 1,1% de preescolares presentan talla baja y talla alta.

Por otro lado aquellos preescolares que consumen loncheras no saludables sus diagnósticos nutricionales según indicador P/T el 63,8% tienen diagnóstico nutricional normal, el 2,9% desnutrición, el 23,8% presentó sobrepeso y el 9,5% obesidad, según el P/E el 85,7% son eutróficos, 1% desnutrición, el 13,3% presentó sobrepeso; y según indicador T/E, 89,5% de preescolares son eutróficos, el 9,5% de preescolares presentan talla baja y el 1% talla alta.

Tabla 14. Determinación del estado nutricional mediante Talla para la Edad (T/E), Peso para la Talla (P/T) Y Talla para la Edad (T/E)

Indicadores		Evaluación Final de Loncheras			
		NO SALUDABLE		SALUDABLE	
		Recuento	%	Recuento	%
P/T	Normal	67	63,8%	82	92,1%
	Desnutrido severo	0	0,0%	2	2,2%
	Desnutrido	3	2,9%	1	1,1%
	Sobrepeso	25	23,8%	4	4,5%
	Obesidad	10	9,5%	0	0,0%
P/E	Normal	90	85,7%	88	98,9%
	Desnutrición	1	1,0%	0	0,0%
	sobrepeso	14	13,3%	1	1,1%
T/E	Normal	94	89,5%	87	97,8%
	talla baja	10	9,5%	1	1,1%
	Talla alta	1	1,0%	1	1,1%

Figura 14. Grafico para la determinación de la composición de las loncheras y el estado nutricional en preescolares de la IEI Alegría de Jesus, San Borja



Fuente de investigación: Chi Cuadrado (X_0^2) = 45,995

p=0,015

Discusión

Las loncheras escolares permiten complementar las necesidades nutricionales del niño, aporta el 10-15% de energía que se necesita durante el día, para el crecimiento y desarrollo óptimo, así poder realizar las actividades diariamente desarrolladas, además de mejorar su concentración en el establecimiento educativo. Dentro de los conceptos de (Florian y Torres, 2014) se expresa que la lonchera es, “La cajita portadora de alimentos que contribuyen a que el niño mantenga una dieta balanceada y nutritiva, debe incluir alimentos energéticos, reguladores y constructores. Sus funciones principales son mantener suficientes reservas de nutrientes durante el día escolar, suministrar alimentos nutritivos que al pequeño le gusten y crear hábitos saludables de alimentación”.

Con respecto a la Tabla 3, quien nos muestra los resultados de preescolares que llevan en sus loncheras alimentos constructores, el 69,6% si presenta alimentos constructores como lácteos, huevo o carnes y el 30,4% no presentó alimentos de este tipo. En la Tabla 4, quien nos muestra el contenido de alimentos energéticos en la lonchera preescolar, los resultados nos muestran que el 6,7% de niños no presentan alimentos energéticos, mientras que el 93,3% si los incluye. En la Tabla 5, nos muestra el contenido de alimentos protectores en la lonchera preescolar, los resultados nos indican que el 46,9% preescolares no incluyen alimentos protectores en sus loncheras frente al 53,1% que si las incluye, estos resultados guardan cierto grado de diferencia con los obtenidos por (Reyes, 2015) en el que en un estudio realizado a preescolares en una institución educativa privada determinó que el 63% y el 52% de los alumnos no contienen alimentos protectores y constructores respectivamente, en sus loncheras, y el 85% de la población no contenía alimentos energéticos en sus loncheras preescolares.

Con respecto a la Tabla 6, sobre el contenido de alimentos industrializados en las loncheras el resultado fue que el 43,3% de preescolares incluían en sus loncheras alimentos industrializados frente al 56,7 que no incluía alimentos de este tipo, este resultado es similar al reportado por (Rivasplata, 2016), donde en un estudio piloto realizado en un colegio particular de Lima, muestra el alto porcentaje de alimentos industrializados en las loncheras escolares (53,6%), por ello demostró que existe una relación entre el nivel de conocimiento de la madre y la calidad de las loncheras elaboradas., En el Perú, dentro de la cultura nutricional alimenticia familiar, el consumo de alimentos tradicionales ha ido decreciendo, y aumentando la cantidad de alimentos altamente procesados con poco valor nutricional este hecho podría haberse dado porque los padres ,por el menor costo y mayor accesibilidad de “alimentos chatarra”, propician en sus hijos la costumbre de observar esta clase de alimentos en sus loncheras, a esto va reforzado los excesivos avisos publicitarios, que promueven una alimentación infantil deficiente (De Rosa, 2003).

En la Tabla 8, nos muestra los resultados sobre si la proporción de alimentos era adecuada de acuerdo a la edad, peso, talla y actividad física del niño, el cual el 58,3% indica que si es adecuado, mientras el 41,7% indica que no es adecuado, si bien es cierto hay un mayor porcentaje que indica que si es adecuado, también se observa que la diferencia entre lo adecuado o no, no es muy amplia; estos resultados a diferencia de lo realizado por (Santillana, 2013) quien demuestra que existe un adecuado aporte calórico en las loncheras preescolares del jardín de niños Rosario Castellanos en México, a diferencia de nuestro estudio, si bien no se determinó la cantidad de kilocalorías presentes en cada lonchera, mediante los resultados obtenidos se puede deducir, por la gran cantidad de alimentos industrializados encontrados, que existe un gran porcentaje de alumnos que sobrepasaba alarmantemente la cantidad de calorías recomendadas por la FAO y el MINSA.

En la Tabla 12, se muestra la clasificación de las loncheras preescolares se determinó gracias al estudio realizado se observó que existe un gran porcentaje de alumnos que presentan una lonchera no saludable (54,1%), frente al 45,9% que si presentó loncheras saludables, estos resultados difieren al reportado por (Florián y Torres, 2014), quien realizo un trabajo de investigación en Pacasmayo, cuyo objetivo fue relacionar el estado nutricional de preescolares y las loncheras, en su estudio se encontró que el 71,4% de preescolares presentó una lonchera saludable frente al 28,6% que no era saludable.

De acuerdo con lo obtenido en la Tabla 13 se puede observar que según el indicador Peso para la Talla (P/T) el 76,8% presentó un estado nutricional normal, 1% presentó desnutrición severa, el 2,1% estuvo desnutrido, mientras que el 14,9% de preescolares presentó sobrepeso y el 5,2% obesidad. Mediante el indicador Peso para la Edad (P/E); el 91,8% de preescolares se ubican dentro de lo normal; el 0,5% presentan desnutrición y el 7,7% sobrepeso. Según el indicador Talla para la Edad (T/E); el 93,3% de preescolares se ubican dentro de lo normal; el 5,7% presenta talla baja y el 1% talla alta, estos resultados son ligeramente diferentes a los obtenidos por (Florián, et al 2014), que muestra que según indicador P/T, 88,6% de los preescolares presentan un estado nutricional normal, 5,7% desnutrición y sobrepeso y no se observaron casos de obesidad, según el indicador T/E el 85,7% presento un estado nutricional normal, 14,3% talla baja; ciertamente ambos resultados tienen una relación con los datos obtenidos por Observa-T Peru, 2016, Sistema De Información Del Estado Nutricional Del Niño Menor De Cinco Años Y Gestantes Que Acceden Al Establecimiento De Salud) Y ENDES 2016 (Encuesta Demográfica y Salud Familiar), quien nos habla que existe un alto porcentaje de niños menores de cinco años con problemas de sobrepeso y obesidad; además del problema de desnutrición que aún aqueja el país. El trabajo de investigación realizado por (Briceño, et al, 2011) sobre los factores biosocioculturales maternos y estado nutricional de los preescolares coinciden con nuestro trabajo, quien según el estado nutricional de niños

preescolares le mostró que el 15,8% fue hallado con desnutrición crónica, el 74,2% presentó un cuadro eutrófico y el 10% con sobrepeso.

Según los resultados obtenidos se determinó que si existe una relación entre la composición de las loncheras y el estado nutricional de los preescolares en la IEI Alegría de Jesús en el distrito de San Borja, estos resultados son similares a los obtenidos por (Florián, et al, 2014), donde en su estudio titulado, Lonchera escolar y estado nutricional en los niñ@s, Pacasmayo, 2013, se evidenciaron que mediante un estudio parecido existía una relación significativa entre sus variables. También los resultados son cercanos al trabajo de (Villagrán, 2009) quien en su investigación sobre alimentación, nutrición y desarrollo en niños y niñas de 04 años, encontró una relación significativa entre la alimentación y nutrición con la lonchera escolar estudios anteriores para determinar esta relación. Estos resultados al igual que los obtenidos por (Aymar, 2017) en su trabajo titulado Estado nutricional su relación con hábitos alimenticios y actividad física en escolares de 8 a 11 años IEI. N° 111 san José de artesanos., desarrollado en Lima, nos muestra que el estado nutricional está relacionado estadísticamente a los hábitos alimentarios y la actividad física de estos escolares. Es necesario evaluar continuamente el estado nutricional en niños, considerando otros aspectos, como los que hemos trabajado para obtener datos más exactos sobre el estado en que se encuentran éstas personas y proponer alternativas de solución en virtud de ser ellos la semilla que se ha de encargar de los destinos de nuestro país en un tiempo no muy lejano, por lo que se espera que el presente trabajo sirva de base para otros estudios científicos, que se desarrolle en un futuro.

Conclusiones

Se puede concluir gracias a los resultados que, existe un problema creciente del consumo de alimentos industrializados, además de la poca práctica de loncheras saludables, además de ello hay un gran porcentaje de niños con problemas de desnutrición, sobrepeso y obesidad, que presenta este grupo etáreo tan importante, si bien ya se han elaborado infinidad de estrategias para este grupo de edad aún se evidencian alimentos industrializados por lo que resulta indispensable incluir no solo estrategias en promoción de loncheras saludables sino también un monitoreo constante para poder así, combatir problemas de malnutrición y poder garantizar una buena calidad de vida general desde la infancia.

Recomendaciones

Es muy importante la composición de una lonchera, en cualquier etapa de la vida escolar, pues puede determinar a corto o largo tiempo problemas de sobrepeso, obesidad u otro tipo de enfermedades no transmisibles. Gracias a este trabajo se espera que la población tome conciencia de los diversos daños causados por la abundancia de alimentos industrializados que puede contener una lonchera escolar y también pueda incluir alimentos saludables a una lonchera; además de ello sería importante también que nosotros, profesionales de la salud, brindemos sesiones educativas y demostrativas de una lonchera saludable para que la población lo practique en su vida diaria con sus hijos.

Referencias Bibliográficas

- Aymar, R. (2017). *Estado nutricional su relación con hábitos alimenticios y actividad física en escolares de 8 a 11 años. I.E.E. N°111 San José de Artesanos*. Tesis de licenciatura no publicada, Universidad de San Martín de Porres, Lima, Perú.
- Bravo, A., Bravo, M., Mora, C., Rosas, M., García, A. (2011). Estado Nutricional antropométrico, preferencias alimentarias y contenido de macro y micronutrientes en “loncheras” de niños preescolares. *Med ULA*. 20 (1), 117-123.
- Briceño, E. (2001). *Nutrición y dietética*. Guayaquil, Ecuador: FUDACA
- Cattani, A. (2012). *Características del crecimiento y desarrollo físico*. Recuperado de <http://escuela.med.puc.cl/paginas/publicaciones/manualped/crecdess.html>.
- De Rosa, R. (2003). *Pediatría el niño sano, El niño enfermo*. Buenos Aires: Edit. Grupo Guía S.A.
- Documento Técnico “Modelo de abordaje de de Promoción de la Salud. Acciones a desarrollar en el eje temático de Alimentación y Nutrición saludable. Dirección general de Promoción de la Salud” MINSA (2006). *Promoción de Alimentación y Nutrición Saludable en las Instituciones Educativas Proyecto de loncheras y Refrigerios Saludables*. Recuperado de <http://www.minsa.gob.pe/portada/especiales/2007/nutricion/archivos/lonchera-escolar3a5anos.pdf>

- FAO (2014). *Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-as603s.pdf>.
- Florián, N., Torres N. (2014). *Lonchera Escolar y Estado nutricional de los niños (as) Pacasmayo*. Tesis de licenciatura no publicada, Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, Perú.
- INEI, (2012). *Manual de la Antropometrista*. Recuperado de <http://proyectos.inei.gob.pe/web/biblioineipub/bancopub/Est/Lib1075/Bddatos/Documentos/Manuales/MANUAL%20DE%20LA%20ANTOPOMETRISTA%202012.pdf>.
- INEI. (2016). *Encuesta Demográfica y de Salud Familiar*. Recuperado de https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1433/index.html.
- INS, (2013). Estado Nutricional en el Perú por etapas de vida. Recuperado de [http://www.ins.gob.pe/repositorioaps/0/5/jer/encu_vigi_cenan/ENUTRICIONAL%20EVIDA%202012-13%20\(CTM\)%20080515.pdf](http://www.ins.gob.pe/repositorioaps/0/5/jer/encu_vigi_cenan/ENUTRICIONAL%20EVIDA%202012-13%20(CTM)%20080515.pdf)
- Lucas, B., Feucht, S. (2009). *Nutrición en la infancia*. España: ElsevierMasson
- MINSA (2013). *Útiles escolares saludables*. Recuperado de https://www.minsa.gob.pe/portada/Especiales/2013/utilesaludables/ues_06.html.
- Observa-T Perú. (2016). *Observatorio de Nutrición y Estudio del Sobrepeso y Obesidad*. Recuperado de <http://www.observeperu.gob.pe/>.
- OMS (2009). *Desarrollo en la primera infancia*. Recuperado de <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs332/es/index.html>.

OMS (2014-2018). *Malnutrición*. Recuperado de <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/malnutrition/es/>.

Plazas, M. (2001). Nutriología Médica. En Casanueva, E. Kaufer, Pérez A. (Ed.), *Nutrición del preescolar y escolar* (pp. 58-86). México: Medica Panamericana.

Reyes, S. (2015). *Efectividad de una intervención educativa en el mejoramiento de los conocimientos y prácticas sobre la preparación de la lonchera, que tienen las madres de preescolares en una institución educativa privada en Santa Anita*. Tesis de licenciatura no publicada, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú.

Rivasplata, L., Castro, S., García G. (2016). Características de la lonchera del preescolar y conocimiento nutricional del cuidador. *Revista Chilena de Pediatría*, 88(2), 299-300. Doi: 10.4067/S0370-41062017000200019

Santillana, A. (2013). *Relación entre el estado nutricional y el aporte calórico del contenido alimentario en los refrigerios de los preescolares del Jardín de niños Rosario Castellanos, de la población de 2da Manzana Santa Cruz Tepexpan, Jiquipilco*. Tesis de licenciatura no publicada, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.

Vicario, M., Hidalgo M. (2007). *Nutrición en la edad preescolar, escolar y adolescente*. Madrid, España: SERMAS.

Vicente, I. (2015). *Hábitos alimentarios y su relación con el estado nutricional de los estudiantes del V ciclo (5° y 6° grado) del nivel primario de la Institución Educativa N° 106 Abraham Valdelomar, Santa Anita*. Tesis de maestría no

publicada, Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle,
Lima, Perú.

Villagrán, S. (2009). *Nutrición y Alimentación en el desarrollo de niños y niñas de 04 años de os centros educativos fiscales de la Parroquia San Antonio de Pichincha*. Pichincha: Facultad de Ciencias Sociales y Comunicación. Universidad Tecnológica Equinoccial.

ANEXOS

ANEXO 1

Consentimiento informado

**SEÑOR
PADRE DE FAMILIA Y/O TUTOR**

De mi consideración:

Yo, Erika Ruth Fernandez Remón, identificado con Documento Nacional de Identidad N°48290354, domiciliado en MZ U Lote 10 A San Carlos del distrito de Santa Anita

Expongo:

Que actualmente culminando el Internado en Nutrición y proveniente de la Universidad Nacional Federico Villareal, solicito a Ud. de la manera más cordial, solicíteme que su niño(a) sea participante de un estudio de investigación, el cual se titula **RELACIÓN ENTRE LA COMPOSICIÓN DE LAS LONCHERAS Y EL ESTADO NUTRICIONAL, EN PRE-ESCOLARES MENORES DE 5 AÑOS DE LA IEI ALEGRÍA DE JESUS-SAN BORJA 2017** en el cual lo que se desea es obtener su peso, talla, con el único propósito es determinar su estado Nutricional, además de ello autorizar la evaluación de las loncheras que se le envía diariamente.

Una vez culminado el estudio se pone a disposición los resultados obtenidos, de esta manera formar parte del desarrollo social y la buena nutrición.

La colaboración en este estudio es estrictamente voluntaria

Sin más que citar me despido de usted, no sin antes agradecer de antemano su tiempo.

.....
FIRMA DEL PADRE O APODERADO

ANEXO N°2

LISTA DE COTEJO PARA TIPO DE LONCHERA ESCOLAR

Aula del alumno:.....

Edad:

Nº	Condiciones de salubridad	Si	No
1	La lonchera contiene alimentos constructores (lácteos, huevos y carnes)		
2	La lonchera contiene alimentos energéticos (harinas y cereales)		
3	La lonchera contiene al menos una porción de frutas y verduras		
4	La lonchera tiene una proporción adecuada de alimentos de acuerdo a la edad, peso, talla y actividad física del niño (a) (02-05 años)		
5	En la lonchera existen alimentos frescos de fácil manipulación y consumo		
6	La lonchera contiene líquidos como agua, refrescos naturales o jugo de frutas		
7	Los alimentos de la lonchera no contienen alimentos demasiado elaborados como tortas, budines, empanadas, queques, hamburguesas		
8	Si la lonchera contiene un producto industrializado, éste viene etiquetado y con fecha d vencimiento		
9	La lonchera no contiene productos envasados que tienen en su composición grasas trans, y altos contenidos de sal y azúcar		
10	Los envases de las loncheras son herméticos y seguros. No se derraman ni combinan los alimentos		
Total de respuestas			

Fuente: Ministerio de Salud: Proyecto de refrigerios y loncheras saludales en el marco del “Modelo de Abordaje de Promoción de la Salud”, 2006

ANEXO N°3

FICHA DE REGISTRO DEL ESTADO NUTRICIONAL DEL PREESCOLAR

Aula del alumno:.....

Sexo: ----- Fecha

de Nacimiento: ----- Fecha de

Evaluación: -----

Edad cronológica: ----- Peso:

Talla: -----

Clasificación del Estado Nutricional

P/T

- Obesidad
- Sobrepeso
- Eutrófico
- Desnutrición aguda
- Desnutrición severa

T/E

- Talla Alta
- Normal
- Talla Baja

P/E

- Sobrepeso
- Normal
- Desnutrido