



Universidad Nacional
Federico Villarreal

Vicerrectorado de
INVESTIGACIÓN

Facultad de Medicina “Hipólito Unanue”

Escuela Profesional de Nutrición

**FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS
ULTRAPROCESADOS EN LOS ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN, 2018**

Tesis para obtener el grado de Licenciado en Nutrición

AUTORA

Príncipe Márquez, Rosario Estrella

ASESOR

Vilchez Dávila, Walter

JURADO

Dr. Gallardo Vallejo, Dubber Odilón

Dr. Panzera Gordillo, Dante

Lic. Márquez Rodríguez, Carmen

Lic. Ponce Castillo, Diana

LIMA – PERU

2019

DEDICATORIA

Mi tesis de grado se la dedico en primer lugar a Dios por darme las fuerzas, paz, luz, salud y fortaleza para poder seguir en cada momento.

A mis padres, hermanos, sobrinos y cuñadas por siempre apoyarme y estar conmigo.

A todos mis familiares que con su apoyo u orientación en estos 5 años pudieron incentivar me a seguir con mis estudios.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios por todo lo que me ha dado hasta ahora y también decir muchas gracias a mis padres que sin su apoyo y amor no podría estar en donde estoy, los amo.

Gracias a mis hermanos que sin su motivación me hubiera caído en este largo camino de mi vida.

A mis sobrinos y sobrina a quienes los adoro y los cuales su sonrisa me alegró todos los días.

A los licenciados del Hospital Loayza y del Hospital de Niño de Breña que se tomaron el tiempo para poderme orientar y en especial al licenciado PBA por su apoyo.

Agradecer a mis amigas y compañeros de aula que con sus explicaciones basadas en sus experiencias me ayudaron en el largo camino de este trabajo.

INDICE

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
I. Introducción	7
1.1. Descripción y formulación de problema	7
1.2. Antecedentes	8
1.3. Objetivos	11
1.3.1 Objetivo General.	11
1.3.2 Objetivos Específicos.	11
1.4. Justificación	12
II. Marco teórico	13
2.1 Bases	13
III. Método	18
3.1. Tipo de investigación	18
3.2. Ámbito temporal y espacial	18
3.3. Variables	18
3.4. Población y muestra	18
3.5. Instrumentos	19
3.6. Procedimientos	19
3.7. Análisis de datos	20
IV. Resultados	21
V. Discusión de resultados	36
VI. Conclusiones	39
VII. Recomendaciones	40
VIII. Referencias	41
IX. Anexos	46

Resumen

Introducción: Actualmente el comportamiento de los consumidores se ve afectado por el estilo de vida acelerada y por la poca disponibilidad de tiempo, siendo más propensos al consumo de alimentos ultraprocesados. Esto se evidencia en los universitarios con sus extensos horarios de clase y el insuficiente dinero para adquirir productos saludables. Objetivos: Determinar los factores que influyen en el consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición de la Universidad Federico Villarreal en el año 2018. Material y método: Estudio descriptivo, observacional, prospectivo y de corte transversal. La técnica utilizada para reunir los datos será la encuesta de elaboración propia y el instrumento, el cuestionario. La muestra estuvo conformada por 81 estudiantes de nutrición de la UNFV. Resultados: El 81.3% de los estudiantes del sexo masculino consumen alimentos ultraprocesados. Los estudiantes con conocimientos adecuados sobre las consecuencias para nuestra salud del consumo de estos productos fue de un 39.5% y de ellos el 78.1% manifestó consumir estos productos. El 95,1% consideran al precio como un factor que influye en su consumo de alimentos ultraprocesados. Conclusiones: El sexo masculino tiene más afinidad al consumo de alimentos ultraprocesados, los conocimientos sobre las consecuencias de esta mala práctica no influyen en el consumo de estos alimentos y el precio para la población estudiada es considerada influyente en su consumo de alimentos ultraprocesados.

Palabras clave: Estudiantes de nutrición, factores que influyen, consumo de alimentos ultra procesados

Abstract

Introduction: Currently, the behavior of consumers is affected by the accelerated lifestyle and by the limited availability of time, being more prone to the consumption of ultra-processed foods. This is evident in the university students with their extensive class schedules and insufficient money to purchase healthy products. Objectives: To determine the factors that influence the consumption of ultra-processed foods in the nutrition students of the Federico Villarreal University in 2018. Material and method: Descriptive, observational, prospective and cross-sectional study. The technique used to collect the data will be the self-made survey and the instrument, the questionnaire. The sample consisted of 81 nutrition students from the UNFV. Results: 81.3% of male students consume ultra-processed foods. Students with adequate knowledge about the consequences for our health of the consumption of these products was 39.5% and 78.1% of them said they consumed these products. 95.1% consider the price as a factor that influences their consumption of ultra-processed foods. Conclusions: The male sex has more affinity to the consumption of ultra-processed foods, knowledge about the consequences of this bad practice does not influence the consumption of these foods and the price for the population studied is considered influential in their consumption of ultra-processed foods.

Keywords: Nutrition students, influencing factors, consumption of ultra-processed foods

I. Introducción

En la actualidad el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles son un problema de salud pública en Perú. De acuerdo al Instituto Nacional de Estadística e Investigación (INEI, 2017) el porcentaje de sobrepeso es de 36.9 % y de obesidad de 21% en personas de 15 años a más, la cual ha tenido un incremento del año 2016 en 1.4% y 2.3% respectivamente. Estos padecimientos podrían prevenirse con buenos hábitos alimenticios y actividad física.

Actualmente la conducta alimentaria de nuestro país ha cambiado prefiriéndose los alimentos industrializados o listos para el consumo reemplazando alimentos naturales o con procesos industrializados mínimos, siendo algunos motivos como la disponibilidad, el precio, la inocuidad, el tiempo del consumidor, la vida útil, entre otros; las cuales hacen tomar mayor importancia a los alimentos procesados y ultraprocesados. Las industrias están generando productos prácticos y fáciles para los consumidores, pero con una alta densidad energética, presentando un exceso en el contenido de carbohidratos, grasas y sodio.

El propósito de este estudio es determinar los factores que intervienen para el consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición de la Universidad Nacional Federico Villarreal. Se escogieron los factores personales, psicológicos y económicos; por presentar mayor campo de referencia.

1.1. Descripción y formulación de problema

El comportamiento alimentario de los jóvenes universitarios se ve afectado por las largas horas de estudio, poca disponibilidad de dinero, tensiones psicológicas, el tiempo libre y los inadecuados hábitos alimentarios. (Becerra y Vargas, 2015)

Facilitando así el consumo de alimentos ultraprocesados por adecuarse a su ritmo de vida, ser prácticos y obtenerse rápidamente, puesto que en algunas circunstancias solo buscan satisfacer el hambre y así poder seguir con sus respectivas tareas. El propósito del estudio es describir los determinantes que influyen en el consumo de estos productos siendo futuros profesionales de salud.

En conclusión, determinar los factores que influyen en el consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de nutrición, permitirá establecer la magnitud real del problema para luego, planificar y jerarquizar las medidas encaminadas a mejorarla a través de una adecuada educación nutricional.

De lo presentado, surgieron algunas interrogantes:

- ¿Con qué frecuencia consumen alimentos procesados los estudiantes de nutrición, 2018?
- ¿Cuáles son las características sociodemográficas de los estudiantes de nutrición, 2018?
- ¿Cuáles son los conocimientos de las consecuencias para la salud del consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición, 2018?
- ¿Cuál es la cantidad obtenida que considera influyente al precio del producto sobre el consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición, 2018?

Por lo señalado, se plantea la siguiente pregunta de investigación

¿Cuáles son los factores que influyen en el consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición, 2018?

1.2. Antecedentes

La OPS (2015) manifiesta en su reciente documentación sobre productos industrializados que según el especialista Jean-Claude Moubarac refiere, que en el continente americano

principalmente en América Latina están transformándose en una atracción de compras o ventas de mercancía relacionada con la fabricación de alimentos industriales, existe las temporadas donde el mercado tiene elevadas ganancias ocurriendo una saturación o se comienza a disminuir la adquisición de esos productos. La comercialización de estos productos, se ha debido al cambio expansionista del desarrollo demográfico, de las nuevas urbes y al incremento de las ganancias, también las políticas fiscales que ayudan a definir los costos, que sean accesibles y disponibles para adquirir los alimentos. Estas causas determinaran que las personas puedan escoger que van a consumir para tener una alimentación adecuada y balanceada.

Según la Cámara de Comercio de Lima (CCL, 2018), en el II Foro Gastronómico Internacional donde Carlos Monteiro un experto en Salud Pública refirió, que la adquisición de productos ultraprocesados en Perú, en los cuales comprende líquidos gasificados y comida rápida alcanzó a sobrepasar los 52 kilos por poblador y el cual está en un incremento continuo. Asimismo, expreso que las bebidas gasificadas y snacks son los productos que más se consumen en el país y esta predisposición se observa en el resto de países con rentas medias y bajas.

En el foro se presentaron datos relevantes sobre el consumo per cápita en estos productos ultraprocesados donde en América Latina es México el principal consumidor seguido de Chile con 201 kilos, Argentina, Brasil y Colombia con 90 kilos, los cuales muestran como esta tendencia de alimentos procesados está incrementando. De igual forma Carlos Monteiro comento, que la cantidad obtenida por Perú es parcialmente menor en relación con los demás países cercanos al territorio peruano esta inclinación por esos productos seguirá acrecentándose en América Latina para los periodos posteriores.

Una investigación que tuvo como objetivo identificar los factores que influyen en las elecciones alimentarias extra-domésticas (EAED) de los estudiantes del Centro Universitario de Ciencias de la Salud (CUCS) de México usaron una metodología con grupos de discusión (GD) con estudiantes de diversas carreras, las cuales se formaron 9 grupos de los cuales el 28% cursaban estudios de psicología, 26% de medicina, 14% de enfermería, 11% de odontología y el 21% otras carreras en los resultados obtenidos destaca como factores influyentes el precio, tamaño de la porción, sabor y el antojo. También se encontró que el 47 % de los estudiantes dijo que sus conocimientos en nutrición eran adecuados para la toma de mejores decisiones alimentarias y el 16% señaló que muy seguido seleccionaban opciones más saludables (Salgado, López, Acosta y Ramírez, 2018).

Una investigación realizada en la Universidad de Buenos Aires con 198 alumnos de ciencias de salud de las áreas de Nutrición, Odontología y Farmacia/Bioquímica, en la cual se elaboró un cuestionario inicial para analizar los factores que influyen en la elección de alimentos en base a cuestionarios confeccionados anteriormente y luego se ejecutó una observación de los factores para corroborar la configuración del cuestionario donde los resultados fueron que la población estudiada le daba mayor importancia al atractivo sensorial, seguido por las causas relacionadas con la salud y el precio u accesibilidad en los comercios (Elorriaga, Colombo, Hough, Watson y Vázquez, 2012).

Otra investigación elaborada en la provincia de Argentina, Tucumán, tuvo como propósito estimar la ingesta de alimento y las características de su régimen alimenticio en 329 universitarios. La recopilación de datos se efectuó por medio de una autoencuesta en los periodos de 1998 a 1999 y 2012 a 2013, se organizaron en dos grupos que fueron G1 y G2. Ha este

instrumento se sumaron las mediciones antropométricas como el IMC, donde los productos obtenidos nos mostraron que el Grupo 1 presento un elevado consumo de macronutrientes a excepción de los lípidos en relación al Grupo 2. Siendo este último superior en el consumo de grasas saturadas

A cerca de alimentos con mayor cantidad de azúcar refiere, que el 70,2% de la población estudiada se sobrepasó en el consumo aconsejado para la salud y el 39,5% ingirió mayor número de porciones de snacks (De Piero, Bassett, Rossi y Sammán, 2015).

Un estudio fue llevado a cabo en la Universidad Nacional de Colombia con la intención de diagnosticar su condición nutricional y consumo alimentario de los universitarios que cursaban los seis primeros meses de la profesión de Nutrición y que fueron aceptados durante los periodos del 2010 y 2011. Este estudio estuvo conformado por 70 universitarios quienes fueron evaluados a través de una encuesta y mediciones antropométricas, en donde se obtuvo que el 10% ingería alimentos ultraprocesados, como productos envasados y bebidas carbonatadas, todos los días y los que consumían comida rápida eran un 5% (Becerra y Vargas, 2015).

1.3. Objetivos

1.3.1 Objetivo General.

Determinar los factores que influyen en el consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición, 2018.

1.3.2 Objetivos Específicos.

- Determinar la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición.

- Identificar las características de la población (edad, sexo y año de estudio) con el consumo alimentos ultraprocesados.

- Determinar los conocimientos de las consecuencias para la salud del consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición.

- Identificar la cantidad de estudiantes de nutrición que consideran que el precio es decisivo sobre su consumo de alimentos ultraprocesados.

1.4. Justificación

La población con hábitos alimentarios inadecuados ha ido avanzando dando así un incremento en tasas de sobrepeso de un 2.5 % y obesidad de un 0.7 % que nos muestra un incremento respecto a los últimos 4 años en personas de 15 años a más. (INEI, 2017).

Parte de este inadecuado hábito alimentario es el consumo de productos industrializados, siendo los ultraprocesados con mayor demanda puesto que son más fáciles y accesibles para la población a estudiar.

En la realización de esta investigación respecto a los factores que influyen en el consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición, se ha tomado en consideración la problemática de los estudiantes universitarios que por su ritmo de vida acelerado se ven influenciados en su consumo alimentario por aspectos individuales, sociales, culturales, económicos, entre otros

Por tal razón esta investigación determinará algunos factores determinantes para así poder describir que los motiva a consumir estos alimentos, porque son ellos los que deben de promover y promocionar una adecuada alimentación.

II. Marco teórico

2.1 Bases

2.1.1 Alimentos ultraprocesados.

Según el Ministerio de Salud (MINSA, 2018) en las Guías alimentarias para la población peruana se encuentra el concepto de alimentos ultraprocesados, la cual se define como representaciones industrializadas elaboradas completamente o en su mayoría por elementos extraídos de alimentos o de derivaciones de estos como la grasa hidrogenada o por otra lado producidos en laboratorios mediante sustancias orgánicas como productos procedentes del petróleo y carbón que se transforman en aditivos para brindarles cualidades con mejor rasgo sensorial y atractivo.

Así mismo otro concepto fue la propuesta dada por una investigación en una Universidad de Brasil, en la ciudad de Sao Paulo, que consistía en el Sistema NOVA donde hay una clasificación para los alimentos a través de su naturaleza, grado de procesamiento y finalidad. La OPS (2015) en su último documento refiere que este sistema se engloba en cuatro clases, donde menciona los alimentos que no se procesan o que están poco procesados, sustancias culinarias industrializadas, alimento que no ha sido procesado y producto ultraprocesado. Considerando a esta última categoría como creaciones de la ciencia y la tecnología de los alimentos, siendo productos que presentan pocos alimentos enteros o ninguno y son productos listos para consumirse requiriendo una mínima o en casos hasta ningún método de preparación culinaria.

Algunos productos que están en esta clasificación son:

- Snacks (bocadito) dulce o salados envasados.
- Galletas (dulces, saladas y rellenas).
- Helados industriales con colorantes y saborizantes artificiales.

- Margarina, mantecas, con grasa trans.
- Caramelos y golosinas.
- Bebidas gasificadas, refrescos y jugos envasados.
- Cereales dulcificados.
- Yogurt y bebidas lácteas.

Según la OPS (2016) se realizó un Modelo de perfil de nutrientes para facilitar un instrumento en el momento de organizar los productos que comprendan una cantidad elevada de azúcar, grasa saturada, grasa trans y sal. Esto se puede apreciar en el anexo 5.

Este modelo de perfil de nutrientes está basado en las metas de ingesta de nutrientes de la población establecidas por la OMS para prevenir la obesidad y las enfermedades no transmisibles (ENT).

La OMS (2018) refiere que las ENT son conocidas como enfermedades crónicas por ser de larga duración y provenientes de una combinación de factores genéticos, ambientales, conductuales y fisiológicos.

2.1.2 Enfermedades no transmisibles.

Las ENT con mayores afecciones a las poblaciones son las enfermedades relacionadas al sistema cardiovascular, el cáncer, enfermedades al sistema respiratorio y la diabetes mellitus. Estas enfermedades se deben a factores de riesgo metabólicos como la hiperglucemia, aumento de la tensión arterial, hiperlipidemia, sobrepeso y obesidad. Así mismo hay factores de riesgo comportamentales modificables como las dietas inadecuadas, inactividad física, exposición al humo del tabaco y el consumo del alcohol. Estas dietas inadecuadas o malsanas reflejadas por el consumo cada vez más progresivo de los alimentos ultraprocesados sean probablemente la principal causa alimentaria del aumento de peso y las enfermedades crónicas (OPS, 2015).

2.1.3 Factores que influyen en el consumo de alimentos.

Unas variedades de factores influyeron en los últimos años para ir cambiando e impactando en nuestro estilo de vida cotidiana.

Cruz (s.f.) afirma que la alimentación es compleja y sufre varios cambios que están influenciados por factores como individuales, sociales, culturales, económicos, geográficos y climáticos.

Según Kotler, padre del marketing moderno, (como se citó en Raiteri, 2016) refiere que los factores que afectan el comportamiento de los consumidores se divide en factores en:

- Factores culturales como la cultura adquirida de la sociedad, subcultura y clase social.
- Factores sociales como grupos de referencia, familia, función y estatus que ocupa una persona en el grupo social.
- Factores personales como características sociodemográficas, ocupación, situaciones o circunstancias económicas, personalidad y concepto propio.
- Factores psicológicos como la motivación, percepción, aprendizaje, creencias y actitudes

Así mismo Callisaya (2016) refiere que los factores que intervienen en el consumo de alimentos es principalmente el biológico determinado por las necesidades fisiológicas o nutricionales. Aunque también están involucrados otros factores como:

- Factores económicos relacionados al precio, ingresos y disponibilidad en el mercado.
- Factores físicos relacionados a la educación, el acceso al alimento, las capacidades personales (por ejemplo, saber cocinar) y el tiempo disponible
- Factores sociales relacionados a la cultura, familia y los compañeros de trabajo
- Factores psicológicos como el estado de ánimo, aprendizaje, motivación, el estrés y la culpa.

En el presente estudio estudiaremos los siguientes factores ya mencionados anteriormente:

2.1.3.1. Factor Personal.

La edad y sexo son factores sociodemográficos, datos accesibles y efectivos utilizados para revelar las tendencias en los estudios. Las necesidades de los consumidores cambian y están ligadas al ciclo de vida por la que se encuentran (Corona, 2012).

Arellano (como se cita en Morales, 2016) considera a la edad como una variable biológica importante, ya que ocurren cambios significativos en las personas lo cual conlleva a repercusiones en el ámbito comercial.

2.1.3.2. Factor Psicológico referido al aprendizaje.

El comportamiento del consumidor ha sido un tema que lleva a mucha reflexión y la psicología busca descubrir las relaciones entre las decisiones y las estrategias del mercado frente a una sociedad tan activa y modificable como lo es nuestra época actual (Ponce, Besanilla y Rodríguez, 2012).

Como ya se mencionó antes el factor psicológico abarca la motivación, percepción, creencias, actitudes y aprendizaje. Este último y el cual se analizará según Raiteri (2016) nos refiere que el aprendizaje es un variable que toma relativa importancia pues lleva a realizar conductas. El comportamiento del consumidor se ve alterado por el refuerzo y la repetición, siendo un cambio permanente en su conducta.

Solomon (como se cita en Morales, 2016) nos manifiesta que el aprendizaje es un proceso continuo que se van actualizando por los conocimientos adquiridos mediante estímulos y retroalimentación induciendo a cambios en la conducta. La teoría cognitiva dice que los consumidores son sujetos que solucionan problemas y aprenden normas y conceptos subjetivos al observar a otros.

2.1.3.3. Factor Económico.

Juega un papel esencial en la cantidad y el tipo de alimentos que se consumen, siendo un factor determinante para la suficiente o insuficiente aporte nutricional. El alto costo de productos con un mayor valor nutritivo trae como consecuencia un desequilibrio en la alimentación (Rueda, 2010).

Urieta (2004) refiere que el precio interviene en el consumo de alimentos influyendo más en estudiantes, desempleados o jubilados pero su importancia disminuye cuando aumenta la renta.

III. Método

3.1. Tipo de investigación

El trabajo de investigación según su diseño de investigación es descriptivo, observacional, prospectivo y de corte transversal.

3.2. Ámbito temporal y espacial

Llevándose a cabo entre los meses de Octubre – Diciembre del año 2018, en la Universidad Nacional Federico Villarreal en la facultad de Medicina Hipólito Unanue, ubicada en el distrito del Agustino.

3.3. Variables

El estudio presenta 3 variables a investigar:

- Factor personal.
- Factor psicológico referido al aprendizaje.
- Factor económico.

3.4. Población y muestra

La población de estudio son todos los estudiantes de la carrera de nutrición que cursan el cuarto y quinto año de la profesión en la Universidad Nacional Federico Villarreal, escuela de Nutrición “Hipólito Unanue”.

3.4.1 Criterios de Inclusión.

- Estar matriculados en el año 2018 en 4° y 5° año de la carrera profesional.
- Ser mayores de 18 años.
- Deseen participar de la investigación.
- Asistan al día de toma de la encuesta.

3.4.2 Criterios de Exclusión.

- No estar matriculados en el año 2018 en 4 y 5 año de la carrera profesional.
- Tener menos de 18 años.
- No deseen participar en la investigación.
- No asistan al día de la toma de la encuesta.

La muestra estuvo conformada por estudiantes mayores de 18 años, matriculados en el año de elaboración de la tesis y que hayan aceptado voluntariamente la realización de la encuesta, siendo el muestreo no probabilístico de tipo por conveniencia.

3.5. Instrumentos

El método e instrumento utilizado fue adecuado para conocer los factores que influyen en el consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición del cuarto y quinto año de la Universidad Federico Villarreal, ya que, nos brindaron de manera exacta, válida y confiable todos los datos necesarios.

Para esta investigación se está tomando como instrumentos de recolección de datos un cuestionario (Anexo 3); el cual consta de presentación de instrucciones, datos específicos, con una encuesta de preguntas y respuestas cerradas de acuerdo a los objetivos del estudio donde se abarcaron: Factores personales, psicológicos referido al aprendizaje y económicos.

La validación del instrumento fue técnica, mediante un juicio de expertos y la confiabilidad mediante el Alfa de Cronbach. (Anexo 4)

3.6. Procedimientos

Paso 1: Se determinaron las variables a estudiar. Variables personales, psicológicas y económicas.

Paso 2: Elaboración del cuestionario para poder obtener la información requerida

Paso 3: Realizar pruebas de confiabilidad y validez del instrumento.

Paso 4: Modificaciones y ajustes según a sugerencias

Paso 5: Coordinación para seleccionar un día para la toma del cuestionario

Paso 6: Entrega a los estudiantes de la escuela nutrición de la facultad de Medicina Humana “Hipólito Unanue” de cuarto y quinto año para la recolección de datos

Paso 7: Después de la realización del cuestionario se pasó a procesar los datos mediante Microsoft Excel para luego poder plasmarlos en gráficas y tablas.

Paso 8: Analizar e interpretar de la información obtenida.

3.7. Análisis de datos

La información recolectada fue procesada mediante la estadística descriptiva. Utilizándose para describir los factores personales, psicológicos referidos al aprendizaje y económicos en el consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición, para lo cual se utilizó indicadores de frecuencias absolutas y porcentuales; estos resultados se presentan en cuadros y gráficos, los que sirven como base para la evaluación del efecto de la intervención. La cual se aplicó el programa Microsoft Excel y SPSS Statistics versión 25. Se efectuó el análisis descriptivo e interpretación de los resultados consignados en cuadros y gráficos.

IV. Resultados

4.1 Características de la sociodemográficas de la muestra

La muestra es de 81 estudiantes de nutrición de la Universidad Federico Villarreal del 4° y 5° año mayores de 18 años. Se analizaron variables de caracterización como sexo, edad y año de estudio; las cuales nos dieron a conocer el factor personal de la población a estudiar.

Referente a la variable sexo se obtuvo 80.2% (n=65) del sexo femenino, siendo el sexo más representativo de la muestra y un 19.8% (n=16) del sexo masculino, como se observa en la tabla 1 y figura 1.

Tabla 1
Sexo de los estudiantes de nutrición de la UNFV

	Frecuencia	Porcentaje
Femenino	65	80,2%
Masculino	16	19,8%
Total	81	100,0%

Nota: Autoría propia.

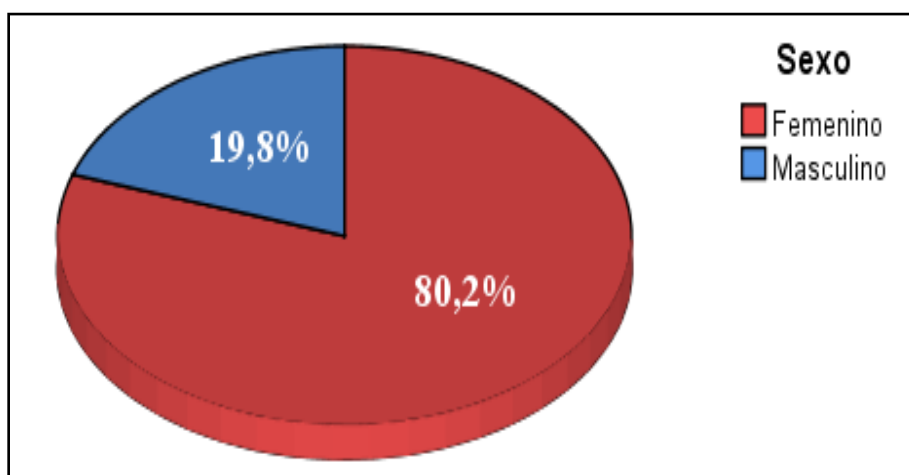


Figura 1. Distribución porcentual del sexo de los estudiantes de nutrición de la UNFV. Autoría propia.

En la tabla 2 podemos ver la cantidad de varones y mujeres que consumen y no consumen alimentos ultraprocesados, 45 (69.2%) de los encuestados del sexo femenino dieron una respuesta positiva y 20 una negativa y del mismo modo los del sexo masculino 13 optaron por la respuesta positiva y 3 por la negativa.

Tabla 2

Sexo y consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición de la UNFV

		¿Consumen alimentos ultraprocesados?				Total
		Si		No		
		F	%	F	%	
Sexo	Femenino	45	69,2	20	30,8	65
	Masculino	13	81,3	3	18,7	16
Total		58	100,0	23	100,0	81

Nota: Autoría propia.

Así mismo las edades de los estudiantes de nutrición de 4° y 5° año estuvieron entre el rango de 20 a 29 años con una media de 23.22, una mediana de 23 años y una moda de 24 años. Los que tienen 20 años representan el 1.2% (n=1), los de 21 años es 9.9% (n=8), los de 22 años con 21% (n=17), los de 23 años con 24.7% (n=20), los de 24 años con 29.6%(n=24), los de 25 años con 7.4% (n=6), los de 26 años con 4.9% (n=4) y los de 29 años con 1.2% (n=1).

Tabla 3
Edades de los estudiantes de nutrición de la UNFV

	Frecuencia	Porcentaje
20	1	1,2%
21	8	9,9%
22	17	21,0%
23	20	24,7%
24	24	29,6%
25	6	7,4%
26	4	4,9%
29	1	1,2%
Total	81	100,0%

Nota: Autoría propia.

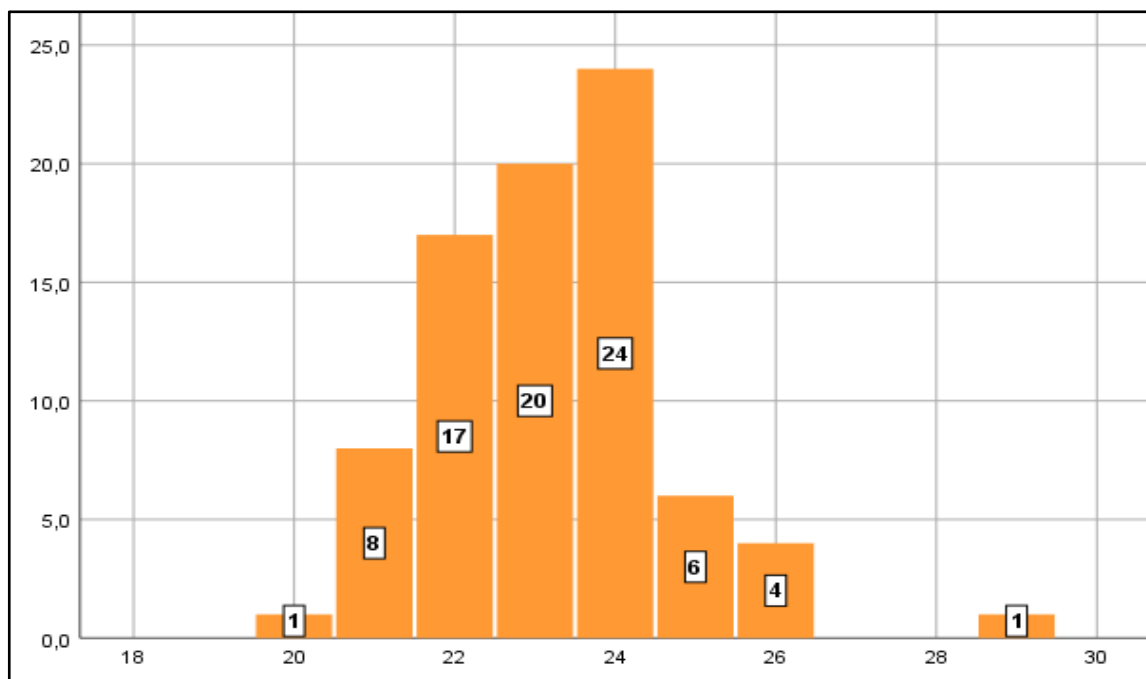


Figura 2. Distribución de frecuencia de edades de los estudiantes de nutrición de la UNFV.
 Autoría propia.

En la tabla 4 se aprecia la cantidad de encuestados según sus edades que consumen alimentos ultraprocesados y los que no lo consumen, donde en las edades de 20 años y 29 años con un solo encuestado con esas edades para ambos casos la respuesta obtenida fue de “Si consumen esos productos”, los de 21 años 7 encuestados contestaron “Si” y 1 “No”, en los de 22 años 13 manifestaron consumir estos productos y 4 no, en los de 23 años 14 de ellos dijeron si consumir y 6 no, en los de 24 años 16 optaron por el “Sí” y 8 por el “No”, los de 25 años refieren 4 si consumir y 2 no y los de 26 años obtuvieron 2 repuestas positivas y 2 respuestas negativas.

Tabla 4
Edades y consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición de la UNFV

		¿Consumen alimentos ultraprocesados?				Total
		Si		No		
Edad		F	%	F	%	
20		1	100,0	0	0	1
21		7	87,5	1	12,5	8
22		13	76,5	4	23,5	17
23		14	70	6	30,0	20
24		16	66,7	8	33,3	24
25		4	66,7	2	33,3	6
26		2	50,0	2	50,0	4
29		1	100,0	0	0	1
Total		58		23		81

Nota: Autoría propia.

Respecto al año de estudio la muestra es de 81 estudiantes de nutrición de la UNFV, siendo representado por los alumnos del 4° año con un 48.1% (n=39) y de 5° año con un 51.9% (n=42). La población total de estudiantes es 91 de los cuales no participaron en la investigación 4 alumnos de 4° año y 6 alumnos de 5° año.

Tabla 5
Año de estudio de los estudiantes de nutrición de la UNFV

	Frecuencia	Porcentaje
4°	39	48,1%
5°	42	51,9%
Total	81	100,0%

Nota: Autoría propia.

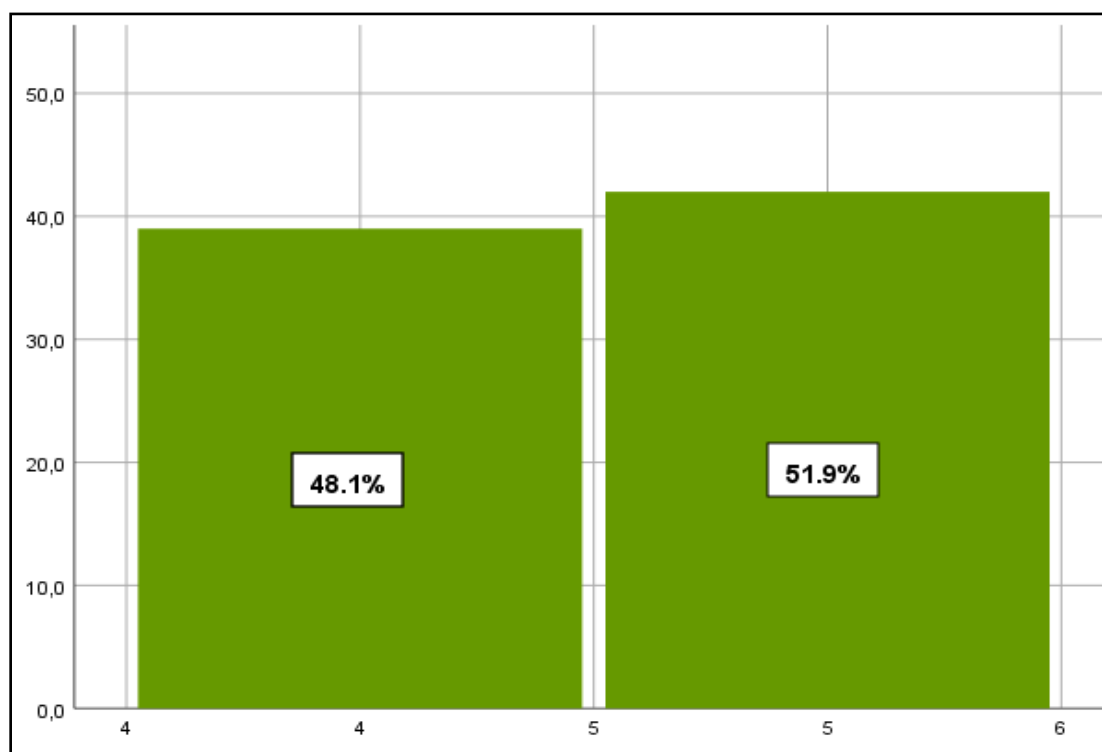


Figura 3. Distribución porcentual de edades de los estudiantes de nutrición de la UNFV.
Autoría propia.

En la tabla 6 podemos ver la cantidad de estudiantes según año de estudio que consumen y no consumen alimentos ultraprocesados, donde 24 de los encuestados de 4° año dieron una respuesta positiva y 15 una negativa y del mismo modo los del 5° año 34 optaron por la respuesta positiva y 8 por la negativa.

Tabla 6
Año de estudio y consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición de la UNFV

		¿Consumen alimentos ultraprocesados?				Total
		Si		No		
		F	%	F	%	
Año de estudio	4°	24	61,5	15	38,5	39
	5°	34	80,9	8	19,1	42
Total		58		23		81

Nota: Autoría propia

4.2 Características sobre el consumo de alimentos ultraprocesados

Respecto al consumo de alimentos ultraprocesados los estudiantes de nutrición de 4° y 5° año se obtuvo que el 71.6% (n=59) si consume estos productos y el 28.4% (n=23) no los consume.

Tabla 7
Consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición de la UNFV

	Frecuencia	Porcentaje
Si	58	71,6%
No	23	28,4%
Total	81	100,0%

Nota: Autoría propia.

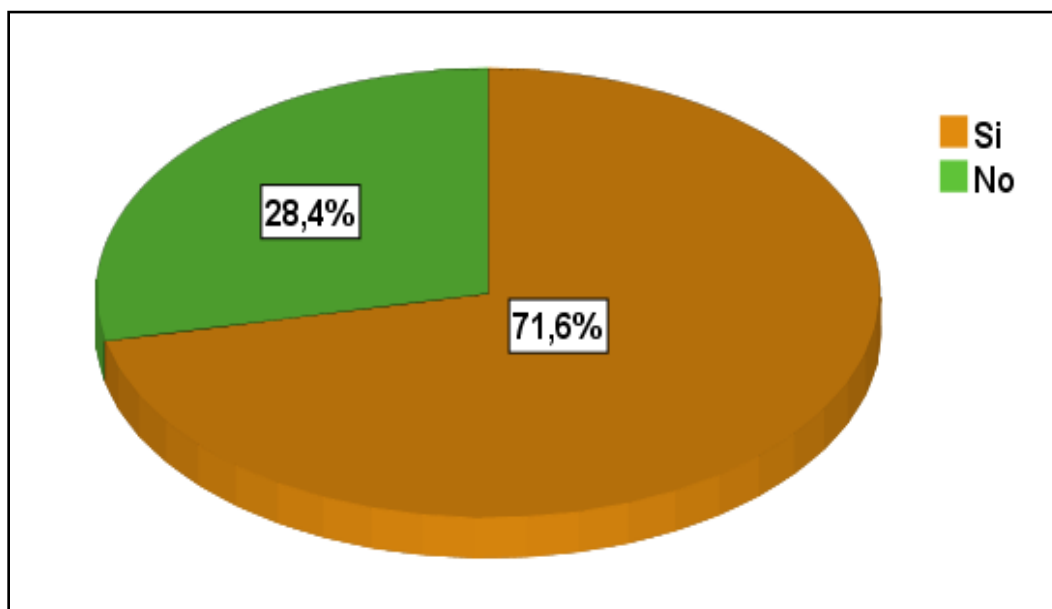


Figura 4. Distribución porcentual del consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición de la UNFV.
Autoría propia.

Se observa que la frecuencia de consumo de los 58 alumnos que si consumen alimentos ultraprocesados es del 84.5% (n=49) en la frecuencia de 1 a 2 veces por semana, en el periodo de 3 a 4 veces por semana presenta un 12.1% (n=7), el de 5 a 6 veces por semana es de un 3.4% (n=2) y ninguno manifestó consumir todos los días de la semana.

Tabla 8
Frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados

	Frecuencia	Porcentaje
1 a 2 veces por semana	49	84,5%
3 a 4 veces por semana	7	12,1%
5 a 6 veces por semana	2	3,4%
Todos los días	0	0%
Total	58	100,0%

Nota: Autoría propia.

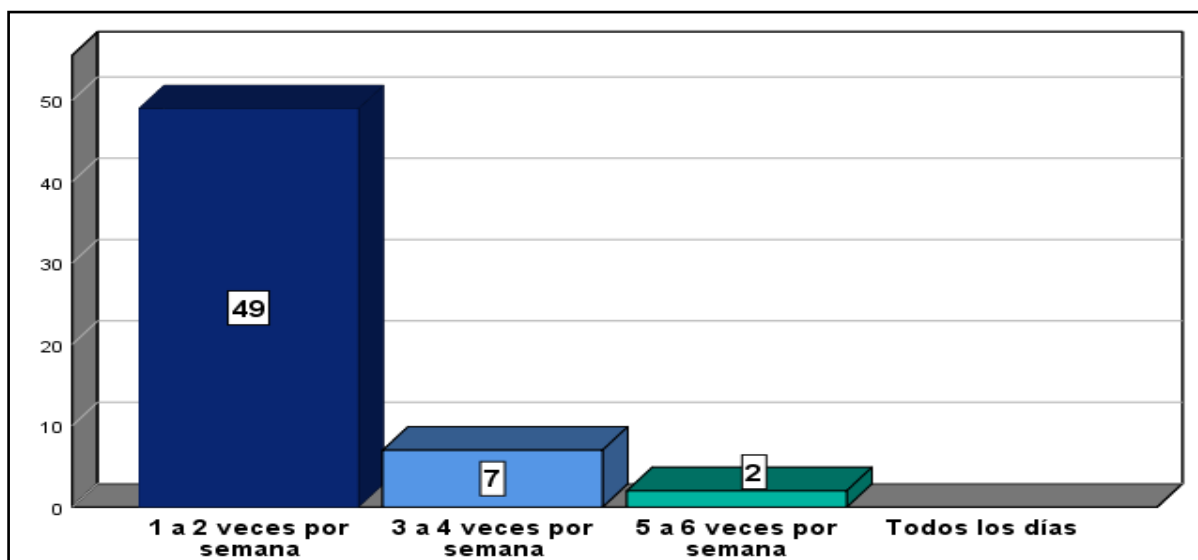


Figura 5. Frecuencia de consumo de consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición de la UNFV.

Autoría propia

Respecto a la razón por la cual consumen estos alimentos ultraprocesados los resultados fueron del 43.1% (n=25) para la opción de “fácil adquisición”, la opción “me gusta la marca” fue de 24.1% (n=14), las cantidades fueron iguales para las opciones “es barato” y “no encuentro alimentos saludables cerca” con un 12.1% (n=7) y la opción “conozco la marca” obtuvo 8.6% (n=5), siendo la de menor frecuencia.

Tabla 9

La razón por la cual consumen alimentos ultraprocesados

	Frecuencia	Porcentaje
Es de fácil adquisición	25	43,1%
Es barato	7	12,1%
Me gusta la marca	14	24,1%
Conozco la marca	5	8,6%
No encuentro alimentos saludables cerca	7	12,1%
Total	58	100,0%

Nota: Autoría propia.

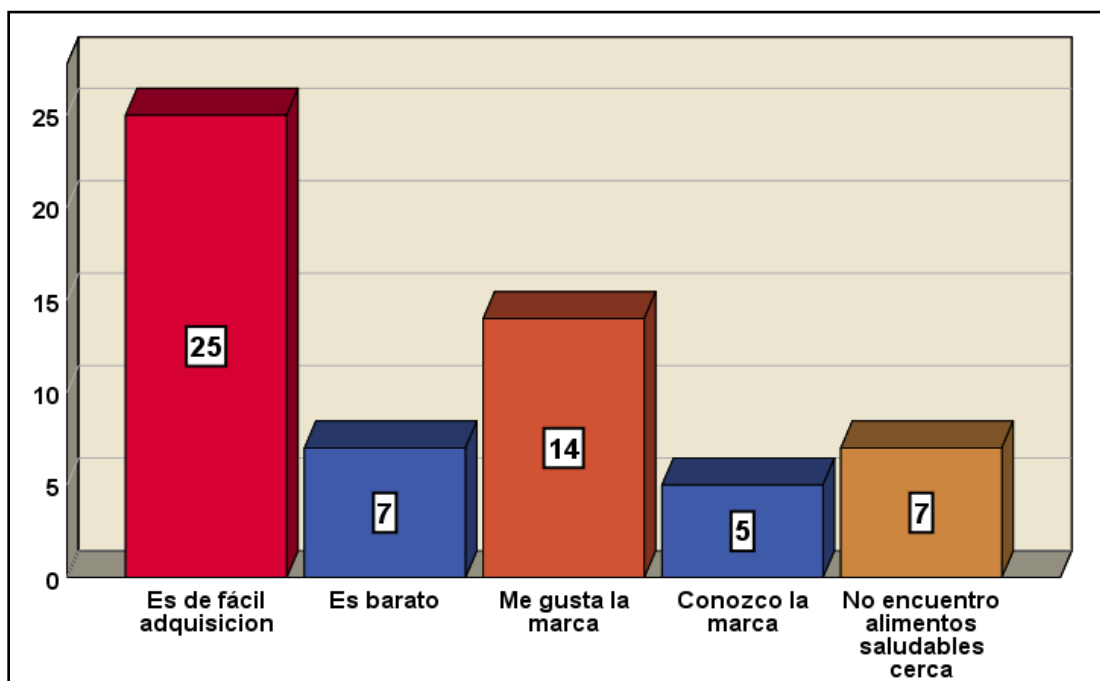


Figura 6. La razón por la cual consumen alimentos ultraprocesados los estudiantes de nutrición de la UNFV. Autoría propia.

4.3 Características sobre el factor psicológico referido al aprendizaje

Las consecuencias de consumir alimentos ultraprocesados para la mayoría de los encuestados fue la opción de “Hipertensión arterial, diabetes mellitus, sobrepeso u obesidad y dislipidemias” con 51.9% (n=42), la otra opción con un porcentaje alto fue “Hipertensión arterial, diabetes mellitus, sobrepeso u obesidad, dislipidemias y cáncer” con 39.5% (n=32), las opciones con menor resultados fueron las opciones “Hipertensión arterial, diabetes mellitus y sobrepeso u obesidad” con 7.4% (n=6) y “Sobrepeso u Obesidad” con 1.2% (n=1).

No se obtuvo ninguna respuesta en las opciones de “Hipertensión arterial”, “Diabetes Mellitus”, “Dislipidemias”, “Cáncer” y “Hipertensión arterial y diabetes mellitus”.

Tabla 10
Consecuencias del consumo de alimentos ultraprocesados

	Frecuencia	Porcentaje
Sobrepeso u Obesidad	1	1,2%
Hipertensión arterial, diabetes mellitus y sobrepeso u obesidad	6	7,4%
Hipertensión arterial, diabetes mellitus, sobrepeso u obesidad y dislipidemias	42	51,9%
Hipertensión arterial, diabetes mellitus, sobrepeso u obesidad, dislipidemias y cáncer	32	39,5%
Total	81	100,0%

Nota: Autoría propia.

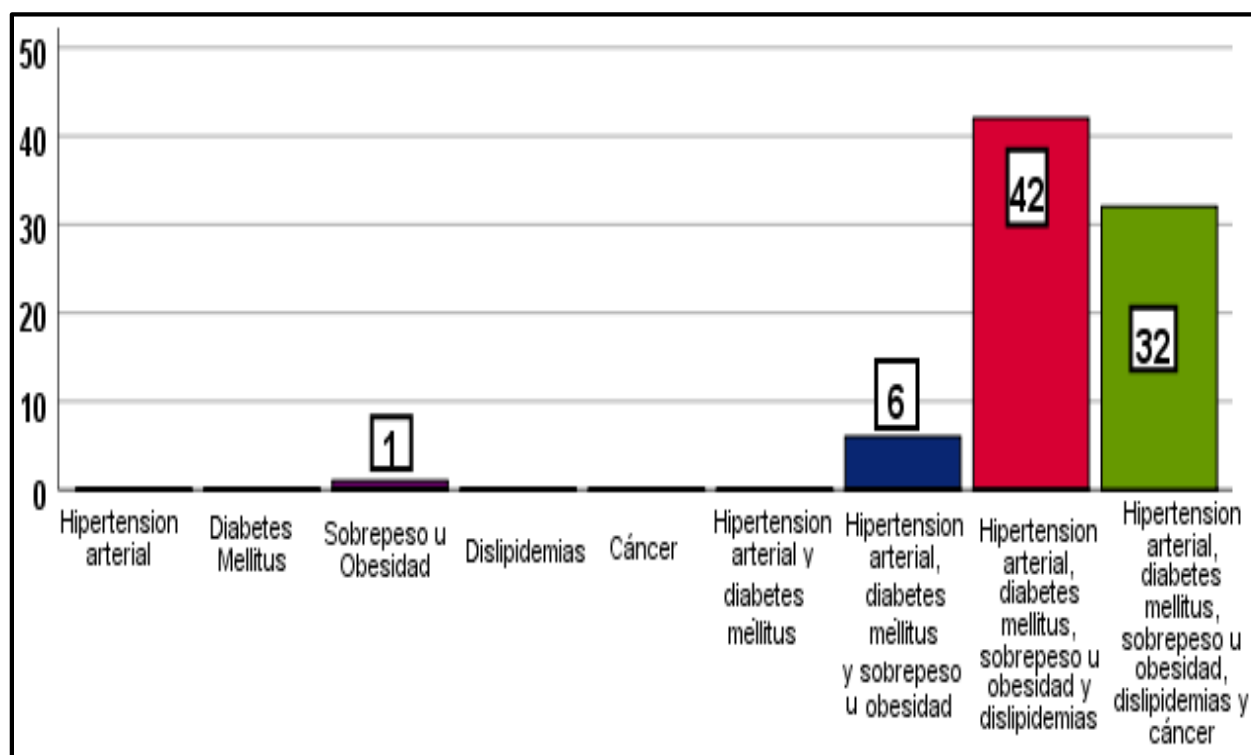


Figura 7. Las consecuencias del consumo de alimentos ultraprocesados para los estudiantes de nutrición de la UNFV.

Autoría propia.

En la tabla 11 observamos que solo una persona opto por la opción “Sobrepeso u Obesidad” y refiere no consume alimentos ultraprocesados, 3 de los encuestados que votaron por “Hipertensión arterial, diabetes mellitus y sobrepeso u obesidad” manifestaron que si consumen estos productos al igual que 3 estudiantes optaron por el “No”, de los que eligieron “Hipertensión arterial, diabetes mellitus, sobrepeso u obesidad y dislipidemias” 30 (71.4%) si consumen estos productos y 12 no los consumen así mismo los que optaron por la alternativa correcta “Hipertensión arterial, diabetes mellitus, sobrepeso u obesidad, dislipidemias y cáncer” 25 manifestaron si consumir los alimentos ultraprocesados y 12 manifestaron no consumirlos.

Tabla 11
Consecuencias y consumo de alimentos ultraprocesados

		¿Consume alimentos ultraprocesados?				Total
		Si		No		
		F	%	F	%	
Consecuencias del consumo de alimentos ultraprocesados	Sobrepeso u Obesidad	0	0	1	100,0	1
	Hipertensión arterial, diabetes mellitus y sobrepeso u obesidad	3	50,0	3	50,0	6
	Hipertensión arterial, diabetes mellitus, sobrepeso u obesidad y dislipidemias	30	71,4	12	28,6	42
	Hipertensión arterial, diabetes mellitus, sobrepeso u obesidad, dislipidemias y cáncer	25	78,1	7	21,9	32
Total		58		23		81

Nota: Autoría propia.

Para la siguiente pregunta desarrollada en la encuesta sobre los nutrientes críticos considerados en el perfil nutricional de los alimentos según la Organización Panamericana de Salud se obtuvo un 88.9% (n=72) en la opción “Azúcar, grasa trans, grasa saturada y sodio”,

siendo esa alternativa la correcta según la OPS. Se obtuvo 2.5% (n=2) en “Energía, grasa, azúcar y calcio”, un 1.2% (n=1) en “Azúcar, grasa, aditivos y fibra” y 7.4% (n=6) refirió que “Desconoce” cuáles son los nutrientes críticos.

Tabla 12
Nutrientes críticos según el perfil nutricional de los alimentos

	Frecuencia	Porcentaje
Azúcar, grasa, aditivos y fibra	1	1,2%
Energía, grasa, azúcar y calcio	2	2,5%
Azúcar, grasa trans, grasa saturada y sodio	72	88,9%
Desconoce	6	7,4%
Total	81	100,0%

Nota: Autoría propia.

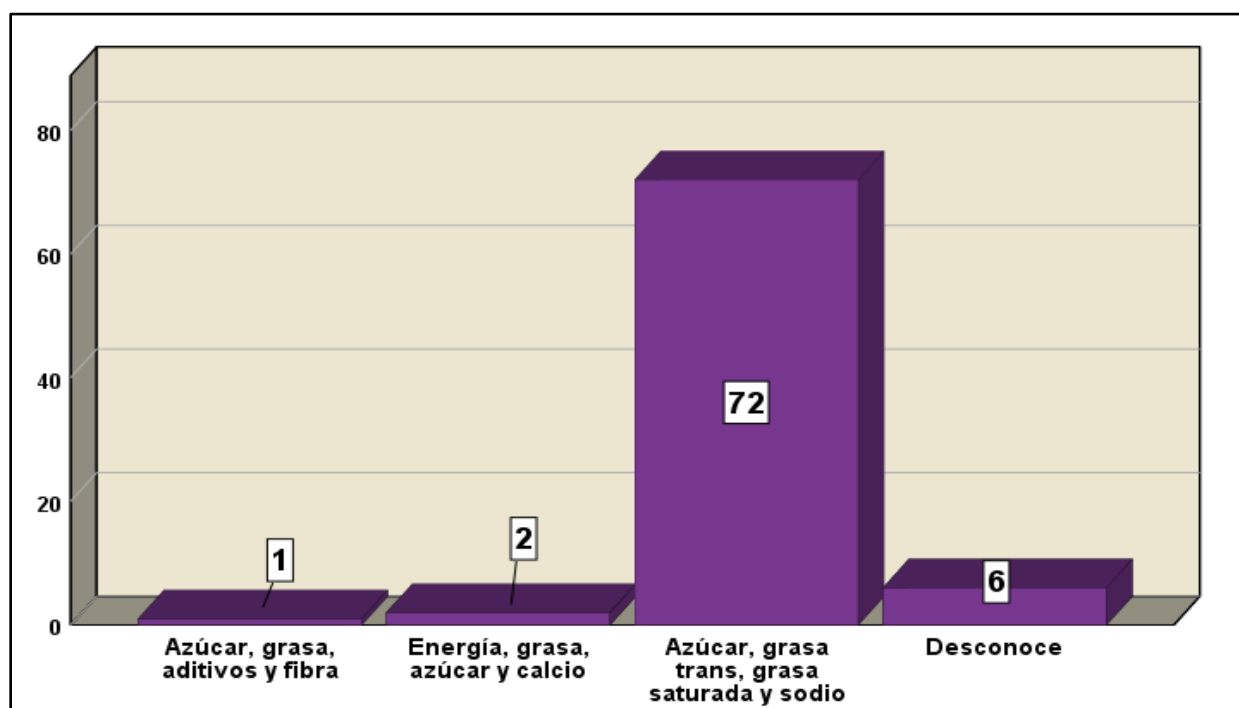


Figura 8. Nutrientes críticos según el perfil nutricional de alimentos ultraprocesados por los estudiantes de nutrición de la UNFV.

Autoría propia.

4.4 Características sobre el factor económico

Respecto a este factor los estudiantes de nutrición consideran que el precio si influye en el consumo de alimentos ultraprocesados con un 95.1% (n=77), solo el 4.9% (n=4) considera que el precio no influye y ningún encuestado marco la opción “No sabe, no opina”.

Tabla 13
Consideran al precio influyente en el consumo de alimentos ultra procesados

	Frecuencia	Porcentaje
Si influye	77	95,1%
No influye	4	4,9%
No sabe, no opina	0	0%
Total	81	100,0%

Nota: Autoría propia.

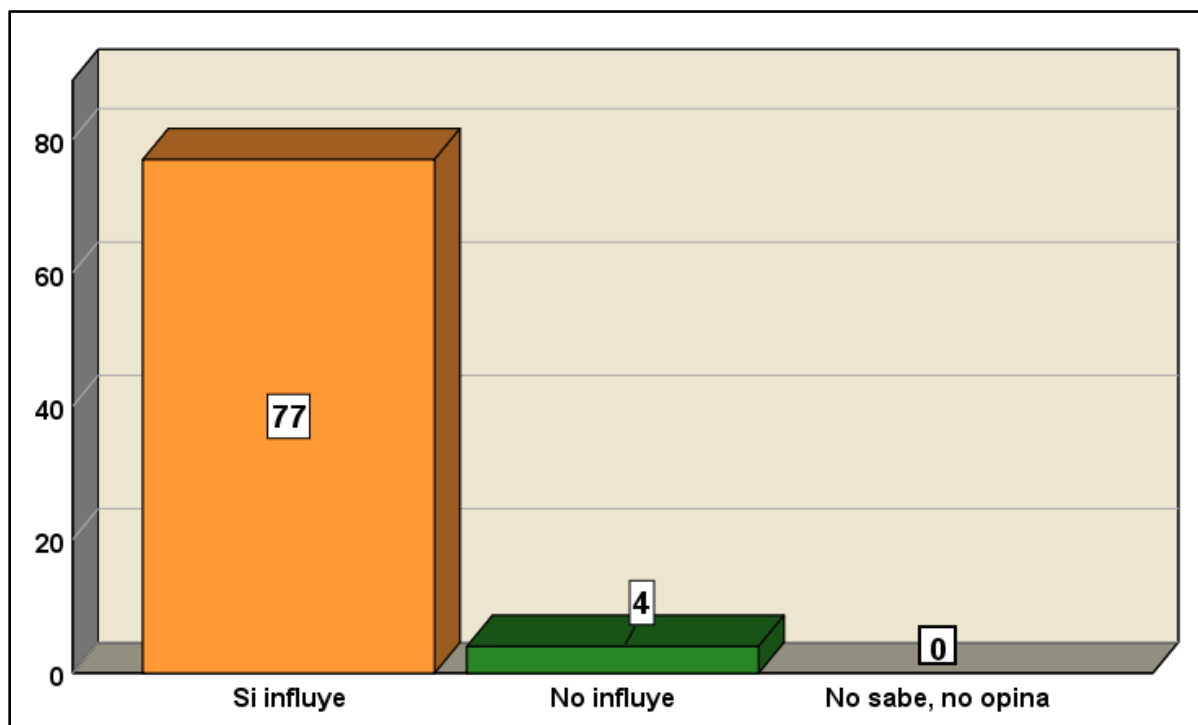


Figura 9. El precio es considerado influyente en el consumo de alimentos ultraprocesados para los estudiantes de nutrición de la UNFV.

Autoría propia

Se encontró que los encuestados que si consideran que el precio influye en su consumo de alimentos ultraprocesados son 57 que si consumen estos productos y 20 que no los consumen y los que consideran que el precio no les influye manifestaron 3 no consumir alimentos ultraprocesados y un encuestado refiere si consumirlos.

Tabla 14
El precio considerado influyente y el consumo de alimentos ultraprocesados

		¿Consume alimentos ultraprocesados				Total
		Si		No		
		F	%	F	%	
Precio	Si influye	57	74	20	26	77
	No influye	1	25	3	75	4
Total		58		23		81

Nota: Autoría propia.

En esta pregunta se indago por la cantidad de dinero destinado a la compra de alimentos ultraprocesados en la universidad siendo la opción de mayor resultado “1.10 a 2.00 soles” con un 32.1% (n=26), seguida por la opción “0.60 a 1.00 sol” con 29.6% (n=24), la opción “Más de 2.00 soles” obtuvo un 6.2% (n=5) y la opción “0.10 a 0.50 céntimos” con un 3.7% (n=3).

La alternativa “No destina nada de dinero” tuvo como resultado el 28.4% (n=23), la cual pertenece al grupo de encuestados que manifestó que no consume alimentos ultraprocesados.

Tabla 15

Cantidad de dinero destinada al consumo de alimentos ultraprocesados en la universidad

	Frecuencia	Porcentaje
0.10 a 0.50 céntimos	3	3,7%
0.60 a 1.00 sol	24	29,6%
1.10 a 2.00 soles	26	32,1%
Más de 2.00 soles	5	6,2%
No destina nada de dinero	23	28,4%
Total	81	100,0%

Nota: Autoría propia.

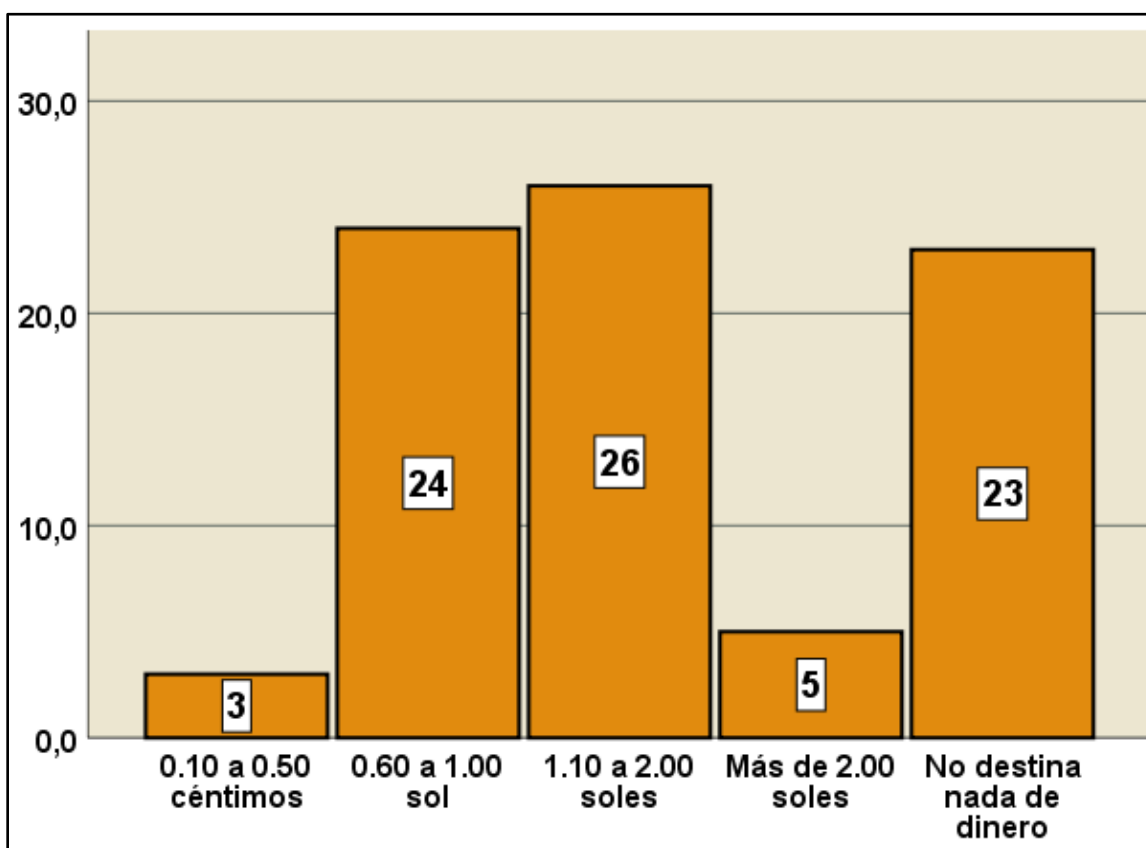


Figura 10. Cantidad de dinero destinado al consumo de alimentos ultraprocesados en la universidad por los estudiantes de nutrición de la UNFV.

Autoría propia.

V. Discusión de resultados

En el trabajo de investigación encontramos que en el 4° y 5° año sobresale el consumo de alimentos ultraprocesados con 61.5% (n=24) y 80.9% (n=34), respectivamente. Así mismo en la edad obtuvimos que los encuestados con 21 años el 87.5% manifestó consumir estos productos. Respecto al sexo de los estudiantes el sexo masculino fue el que obtuvo un mayor porcentaje en consumir los alimentos ultraprocesados con un 81.3% a diferencia del sexo femenino con 69.2%, similares resultados podemos encontrar en el estudio de Sainz, Ferrer y Sánchez (2016) quienes indican que obtuvieron una asociación significativa respecto al consumo de alimentos procesado y el sexo masculino, semejantes resultados se obtuvo por Lema, Salazar, Varela, Tamayo, Rubio y Botero (2009) y Moreno (2008) donde los universitarios de sexo masculino tienen más afinidad por el consumo de productos ultraprocesados que el sexo femenino, quienes manifestaron consumir más frutas y verduras.

Respecto a la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados los resultados fueron de un 89.5% de 1 a 2 veces por semana, un caso semejante se identificó en el trabajo realizado en Chile por Crovetto, Figueroa, Gonzáles, Jeria y Ramírez (2015) donde los estudiantes universitarios tenían una frecuencia de 1 a 2 veces por semana en el consumo de alimentos con grasas saturadas y grasas trans. Por el contrario, según Becerra y Vargas (2015) en la investigación realizada en los estudiantes universitarios colombianos la frecuencia con más respuestas fue 2 a 3 veces por semana. También podemos observar en el trabajo de Moreno (2008) donde refiere que los estudiantes universitarios evaluados de la Isla de Baleares consumen casi a diario los snacks y refrescos procesados.

A los estudiantes de nutrición de la UNFV se les preguntó sobre las consecuencias para la salud del consumo de los alimentos ultraprocesados y el 51.9% (n=42) optó por la opción “Hipertensión arterial, diabetes mellitus, sobrepeso u obesidad y dislipidemias” donde el 71.4 % (n=30) de ellos aun sabiendo los problemas que puede ocasionar consumen estos productos. El 39.5% (n=32) marcaron “Hipertensión arterial, diabetes mellitus, sobrepeso u obesidad, dislipidemias y cáncer” que según la OMS son las consecuencias para nuestra salud de consumir estos productos y de este resultado el 78.1% (n=25) dijeron que los consumen, por tal motivo se puede observar que, aunque tengamos el conocimiento sobre las consecuencias del consumo de estos productos igual se llegan a consumirlos en una cantidad elevada. Para López, Acosta y Ramírez (2018) quienes realizaron un estudio en la Universidad de Guadalajara en México obtuvieron que el 47% de los estudiantes indicaban tener adecuados conocimientos sobre nutrición para poder seleccionar sus alimentos y de ellos solo el 16% manifestaron que habitualmente escogían productos más beneficiosos para la salud. Por otro lado, para Crites y Aikman (como se cita en Loria, 2011) concluyen que en la selección de alimentos en principio al impacto hacia la salud se ve afectado notablemente por los elevados conocimientos sobre nutrición, circunstancia que no ocurre cuando los conocimientos son bajos o modestos.

En relación al factor económico respecto a la cantidad de estudiantes de nutrición que consideran influyente al precio en el consumo de alimentos ultraprocesados fue de un 95.1% (n=77), en semejanza por lo estudiado por Duarte, Ramos, Latorre y González (2015) donde nos informaron que estudiantes de una universidad de Argentina consideran como factor destacado el costo de alimentos, donde refiere que se consume un producto dependiendo de la disponibilidad económica, aunque se inclinasen por otra clase de alimento. Asimismo D. García, G. García, Tapiero y Ramos (2012) en su trabajo de revisión de 33 escritos científicos manifestaron que el

carácter socioeconómico es un componente predominante en los universitarios, pues ellos buscan comidas con precios módicos. Similares resultados obtuvieron Elorriaga, Colombo, Hough, Waston y Vázquez (2012) donde de 9 factores que influyen en la elección de alimentos en universitarios de áreas de salud de Buenos Aires, el precio fue el tercer componente más importante. En la misma investigación se evidencio que los estudiantes de Farmacia y Bioquímica respecto a los de Nutrición manifestaron menores resultados para el precio.

VI. Conclusiones

- En el estudio la mayor parte de la población estuvo conformado por mujeres con un 80.2%, las edades de los encuestados fluctuaron entre 20 a 29 años con una mediana de 23 años y una moda de 24 años. La cantidad de estudiantes de nutrición de 5° año fue ligeramente mayor con un 3.8% (n=3) al de 4° año.
- La frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados por parte de los estudiantes de nutrición de la UNFV fue de 1 a 2 veces por semana con un 84.5 % (n=49). Además, se encontró que ningún estudiante manifestó consumir estos productos todos los días.
- En las consecuencias del consumo de alimentos ultraprocesados los universitarios en su mayoría opto por la opción “Hipertensión arterial, diabetes mellitus, sobrepeso u obesidad y dislipidemias” con un 51.9% (n=42) y de esta cantidad de estudiantes el 71.4 % consumen alimentos ultraprocesados, aunque según investigaciones la opción correcta es “Hipertensión arterial, diabetes mellitus, sobrepeso u obesidad, dislipidemias y cáncer” la cual consiguió un 39.5% (n=32), donde en este caso el 78,1% consume alimentos procesados. Siendo estas enfermedades crónicas no transmisibles y factores de riesgo que conllevan a estos problemas de salud.
- Los estudiantes de nutrición expresaron que el precio interviene en el consumo de alimentos ultraprocesados con un 95.1% esto nos manifiesta que el precio es un factor que define el consumo de estos productos.

VII. Recomendaciones

- Se debe de incentivar el sector de Bienestar Universitario para brindar información necesaria sobre una adecuada y balanceada alimentación, enfatizando que productos son los más saludables en los refrigerios y los tiempos de comida principales. Promocionando 5 raciones de frutas y verduras al día
- Coordinar con las autoridades de la universidad modelos de quioscos saludables donde el usuario pueda elegir productos saludables. Empezando por el comedor de la universidad.
- Establecer un diálogo con los expendedores de los quioscos cercanos a la universidad promoviendo alimentos naturales y saludables, donde se realicen capacitaciones y concientización en una alimentación beneficiosa para sus clientes.
- Fomentar habilidades en los estudiantes para que puedan mejorar sus prácticas alimentarias como por ejemplo entender y procurar el uso del modelo de etiquetado octogonal de los alimentos envasados, donde nos muestran que productos contienen una cantidad elevada en nutrientes críticos que son perjudiciales para la salud y que nos conllevan a enfermedades crónicas no transmisibles.

VIII. Referencias

- Becerra, F. y Vargas, M. (2015). Estado nutricional y consumo de alimentos de estudiantes universitarios admitidos a nutrición y dietética en la Universidad Nacional de Colombia. *Rev. Salud Publica*, 17(5), 762-775. doi: 10.15446/rsap.v17n5.4357. Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/rsap/v17n5/v17n5a10.pdf>
- Callisaya, L. (2016). *Hábitos alimentarios de riesgo nutricional en estudiantes de primer año de la carrera ciencias de la educación en la Universidad Mayor de San Andrés de la ciudad de la Paz*. (Tesis de grado). Universidad Mayor de San Andrés. Bolivia. Recuperado de <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/11157/CCLM.pdf?sequence>
- Cámara de Comercio de Lima (2018). *Consumo per cápita de alimentos ultraprocesados en Perú supera los 52 kilos*. Recuperado de <https://www.camaralima.org.pe/principal/noticias/noticia/consumo-per-capita-de-alimentos-ultraprocesados-en-peru-supera-los-52-kilos/1175>
- Corona, G. (2012). *Comportamiento del consumidor*. Recuperado de http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Comportamiento_del_consumidor.pdf
- Crovetto, M., Figueroa, B., González, L., Jeria, A. y Ramírez, N. (2015). Guías alimentarias y su cumplimiento en estudiantes universitarias, Valparaíso, 2013, Chile. *Rev. chil. Nutrición*, 42(2), 164-172. Recuperado de https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-75182015000200008&script=sci_arttext
- Cruz, S. (Sin fecha). *Unidad II: Aspectos sociológicos. Factores que influyen en la conducta alimentaria*. Recuperado de

http://cvonline.uaeh.edu.mx/Cursos/Licenciatura/Enfermeria/ProgramaNivelacion/A14/Unidad%201/lec_22_factores_conducta_alimentaria_0513.pdf

De Piero, A., Bassett, N., Rossi, A. y Sammán, N. (2015). Tendencia en el consumo de alimentos de estudiantes universitarios. *Nutrición Hospitalaria*, 31(4), 1824-1831. doi: 10.3305/nh.2015.31.4.8361. Recuperado de <http://www.nutricionhospitalaria.com/pdf/8361.pdf>

Duarte, C., Ramos, D., Latorre, A. y González, P. (2015). Factores relacionados con las prácticas alimentarias de estudiantes de tres universidades de Bogotá. *Rev. Salud Pública*, 17(6), 925-937. Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/rsap/v17n6/v17n6a09.pdf>

Elorriaga, N., Colombo, M., Hough, G., Watson, D. y Vásquez, M. (2012). ¿Qué factores influyen en la elección de alimentos de los estudiantes de Ciencias de la Salud?. Revista científica de la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas-Dietistas, 30(141), 16-24. Recuperado de <http://www.scielo.org.ar/pdf/dieta/v30n141/v30n141a03.pdf>

García, D., García, G., Tapiero, Y. y Ramos, D. (2012). Determinantes de los estilos de vida y su implicación en la salud de jóvenes universitarios. *Revista Hacia la Promoción de la Salud*, 17(2), 169-185. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=309126826012>

Instituto Nacional de Estadística e Investigación. (2017). *PERÚ: ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES Y TRANSMISIBLES, 2017*. Recuperado de https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitaless/Est/Lib1526/libro.pdf

- Lema, L., Salazar, I., Varela, M., Tamayo, J., Rubio, A. y Botero, A. (2009). Comportamiento y salud de los jóvenes universitarios: satisfacción con el estilo de vida. *Pensamiento Psicológico*, 5(12), 71-88. Recuperado de <http://www.uss.cl/biblioteca/wp-content/uploads/2016/02/Comportamiento-y-salud-de-los-j%C3%B3venes-universitarios-Satisfacci%C3%B3n-con-el-estilo-de-vida.-Pensamiento-psicol%C3%B3gico..pdf>
- Loria, V. (2011). Una visión global de los factores que condicionan la ingesta. Instrumentos de medida. *Nutrición Hospitalaria*, 4(2), 14-24. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/3092/309226781001.pdf>
- Ministerio de Salud. (2018). *Guías alimentarias para la población peruana*. Recuperado de https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/274420/RM_1353-2018-MINSA.PDF
- Morales, A. (2016). Factores que influyen en el comportamiento del consumidor del servicio de residencias para adultos mayores en Lima Metropolitana. (Tesis de grado). Universidad de Lima. Perú. Recuperado de http://repositorio.ulima.edu.pe/xmlui/bitstream/handle/ulima/3074/Morales_Puch_Andrea.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Moreno, C. (2008). *Factores que influyen en la actividad física y en los hábitos alimentarios de los estudiantes universitarios*. (Tesis de doctorado). Universidad de las Islas Baleares. España. Recuperado de http://dspace.uib.es/xmlui/bitstream/handle/11201/2578/Moreno_Gomez_Carlos.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Organización Mundial de la Salud. (2018). *Alimentación sana*. Recuperado de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

Organización Panamericana de Salud. (2015). *Los alimentos ultra procesados son motor de la epidemia de obesidad en América Latina, señala un nuevo reporte de la OPS/OMS.*

Recuperado de

https://www.paho.org/per/index.php?option=com_content&view=article&id=3070:los-alimentos-ultra-procesados-son-motor-de-la-epidemia-de-obesidad-en-america-latina-senala-un-nuevo-reporte-de-la-opsoms&Itemid=900

Organización Panamericana de Salud. (2015). *Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas.*

Recuperado de

http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/7698/9789275318645_esp.pdf

Organización Panamericana de Salud. (2016). *Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de Salud*. Recuperado de http://www.dinta.cl/wp-content/uploads/2016/10/Modelo-Perfil-de-Nutrientes-OPS-2016_spa.pdf

Ponce, M., Besanilla, T. y Rodríguez, H. (2012). *Factores que influyen en el comportamiento del consumidor*. Revista Académica Contribuciones a la economía. Recuperado de <http://www.eumed.net/ce/2012/dhi.pdf>

Raitei, M. (2016). *El comportamiento del consumidor actual*. (Tesis de grado). Universidad de Cuyo. Argentina. Recuperado de http://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/8046/raiteri-melisa-daniela.pdf

Rueda, C. (2010). *Guía alimentaria para la selección y compra de alimentos procesados. Orientada a las madres de familia del área urbana de la ciudad de Ibarra*. (Tesis de maestría). Universidad Técnica del Norte. Ecuador. Recuperado de

<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/317/2/PG%20159%20TESIS%20FINAL%20POSGRADO.pdf>

Sainz, P., Ferrer, M. y Sánchez, E. (2016). Competencias culinarias y consumo de alimentos procesados o preparados en estudiantes universitarios de Barcelona. *Rev. Esp. Salud Pública*, 90, 1-13. Recuperado de <http://scielo.isciii.es/pdf/resp/v90/1135-5727-resp-90-e40017.pdf>

Salgado, López, Acosta y Ramírez. (2018). Factores que influyen en los consumos alimenticios extra domésticos de estudiantes universitarios. En J. Rivera (Presidencia), *Alimentación saludable para un planeta sostenible*. Conferencia llevado a cabo en el XVIII Congreso Latinoamericano de Nutrición, Guadalajara, Jalisco, México. Recuperado de <https://www.slaninternacional.org/congreso2018/avisos/docs/LibroResumenesSLAN.pdf>

Urieta, I. (2004). *Consumo de alimentos e ingesta y nutrientes en adultos residentes en Vizcaya. Condicionantes antropométricos y sociodemográficos*. (Tesis doctoral). Universidad Complutense de Madrid. España. Recuperado de <https://eprints.ucm.es/5369/1/T27621.pdf>

IX. Anexos

Anexo 1 – Operacionalización de variables

Variable	Definición Operacional	Tipo de Variable	Escala de Medición	Valores de Medición
Factor personal	El sexo se determinará mediante el cuestionario	Cualitativa	Nominal	Según su sexo biológico
	La edad se determinará mediante el cuestionario	Cuantitativa	Discreta	18, 19, 20... (años)
	El año de estudio se determinará mediante el cuestionario	Cualitativa	Nominal	4 año 5 año
Factor psicológico referido al aprendizaje	Se determinará mediante las preguntas respecto al conocimiento del consumo de alimentos ultraprocesados	Cualitativa	Nominal	Mediante el cuestionario
Factor económico	Se determinará la opinión del precio en el consumo de alimentos ultraprocesados	Cualitativa	Nominal	Mediante el cuestionario
	Se determinará la cantidad de dinero que destinan a comprar estos productos	Cuantitativa	De razón	0.10 a 0.50 céntimos. 0.60 a 1.00 sol 1.10 a 2.00 soles. Más de 2.00 soles

Anexo 2 - Matriz de consistencia

PROBLEMA	OBEJTIVO	HIPÓTESIS	VARIABLES	DISEÑO DE ESTUDIO
¿Cuáles son los factores que influyen en el consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición, 2018?	Determinar los factores que influyen en el consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición.			
<p>Problemas Específicos:</p> <p>¿Con qué frecuencia consumen alimentos ultraprocesados los estudiantes de nutrición?</p> <p>¿Cuáles son las características sociodemográficas de los estudiantes de nutrición, 2018?</p> <p>¿Cuáles son los conocimientos de las consecuencias para la salud del consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición?</p> <p>¿Cuántos estudiantes de nutrición consideran al precio como decisivo en el consumo de alimentos ultraprocesados?</p>	<p>Objetivos Específicos:</p> <p>Determinar la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición.</p> <p>Identificar las características de la población (edad, sexo y año de estudio) con el consumo de alimentos ultraprocesados.</p> <p>Determinar los conocimientos de las consecuencias para la salud del consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de nutrición.</p> <p>Identificar la cantidad de estudiantes de nutrición que consideran que el precio es decisivo en el consumo de alimentos ultraprocesados.</p>	No presenta hipótesis la investigación por ser un trabajo netamente descriptivo.	<p>Factor personal</p> <p>Factor psicológico</p> <p>Factor económico</p>	<p>Descriptivo</p> <p>Observacional</p> <p>Prospectivo</p> <p>Transversal</p>

Anexo 3 - Consentimiento y Cuestionario

Autorización y Consentimiento Informado a los estudiantes de Nutrición de la UNFV

Reciba mis cordiales saludos estudiante de nutrición del ____ año, me dirijo ante usted mediante la presente carta, para presentarme formalmente.

Yo Rosario Estrella Príncipe Márquez identificado con DNI N° 74132495, estudiante del último año de la carrera de Nutrición de la Universidad Nacional Federico Villarreal, le informo a su persona acerca del trabajo de investigación que estaré realizando en la Universidad mencionada.

El objetivo de esta presente investigación es determinar el **“FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS EN LOS ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN, 2018”** de dicha institución.

Por lo cual solicito la autorización de manera voluntaria de usted y su participación, ya que se efectuarán algunas preguntas y cada una de sus respuestas será completamente confidencial, sólo los miembros del equipo de trabajo conocerán los resultados obtenidos de la encuesta.

Espero haberle brindado la información suficiente y necesaria.

Firma del encuestado

Firma del investigador

CUESTIONARIO

Responda con una X y escriba en los cuadros correspondientes de las siguientes preguntas, las respuestas serán confidenciales y anónimas.

		CODIGO	
1	¿En qué año de estudio de la carrera de nutrición se encuentra?	4 año.	1
		5 año.	2
2	Sexo	Femenino.	1
		Masculino.	2
3	Edad		
4	¿Consume usted alimentos ultraprocesados como snack, gaseosa, dulces, galletas y bollerías? (Si la respuesta es No consumo, pasar a la pregunta 7)	Si	1
		No	2
5	¿Con qué frecuencia consume alimentos ultraprocesados como snack, gaseosa, dulces, galletas y bollerías?	1 a 2 veces por semana.	1
		3 a 4 veces por semana.	2
		5 a 6 veces por semana.	3
		Todos los días.	4
6	¿Por qué razón consume alimentos ultraprocesados como snack, gaseosa, dulces, galletas y bollerías? Marcar solo una opción	Es de fácil adquisición.	1
		Es barato.	2
		Me gusta ese producto.	3
		Conozco la marca.	4
		No encuentro comida saludable cerca.	5
7	¿Cuáles son las enfermedades crónicas no transmisibles relacionadas al consumo de alimentos ultraprocesados como snack, gaseosa, dulces, galletas y bollerías?	1. Hipertensión arterial.	1
		2. Diabetes Mellitus.	2
		3. Sobrepeso u Obesidad.	3
		4. Dislipidemias.	4
		5. Cáncer.	5
		1 y 2.	6
		1, 2 y 3.	7
		1, 2, 3 y 4.	8
Todas las opciones.	9		

8	Según el perfil nutricional de los alimentos ¿Qué nutrientes son considerados críticos según la Organización Panamericana de Salud (OPS)?	Azúcar, grasa, aditivos, fibra.	1
		Energía, grasa, azúcar, calcio.	2
		Azúcar, grasa trans, grasa saturada, sodio.	3
		Desconoce.	4
9	¿Usted considera que el precio del producto influye en el consumo de alimentos ultraprocesados como snack, gaseosa, dulces, galletas y bollerías?	Si influye.	1
		No influye.	2
		No sabe, no opina	3
10	¿Cuánto dinero destina usted al día de lo que trae a la universidad para comprar snack, gaseosa, dulces, galletas y bollerías?	0.10 a 0.50 céntimos.	1
		0.60 a 1.00 sol.	2
		1.10 a 2.00 soles.	3
		Más de 2.00 soles	4
		No destino nada de dinero.	5

Anexo 4 - Validación y confiabilidad del instrumento

Tabla de Concordancia
PRUEBA BINOMIAL: Juicio de Expertos

JUECES	JUEZ 1	JUEZ 2	JUEZ 3	JUEZ 4	JUEZ 5	PROBABILIDAD
ITEM 1	1	1	1	1	1	0.03125
ITEM 2	1	1	1	1	1	0.03125
ITEM 3	1	1	1	1	1	0.03125
ITEM 4	1	1	1	1	1	0.03125
ITEM 5	1	1	1	1	1	0.03125
ITEM 6	1	1	1	1	1	0.03125
ITEM 7	1	1	1	1	1	0.03125
ITEM 8	1	1	1	1	1	0.03125
ITEM 9	0	1	0	1	0	0.03125
ITEM 10	0	1	0	1	0	0.03125
ITEM 11	1	1	1	1	1	0.03125
ITEM 12	1	1	1	1	1	0.03125

Se consideró:

0: Si la respuesta es negativa

1: Si la respuesta es positiva

Si $p < 0,05$; el grado de concordancia es significativa.

P: 0,03125 = 0,03

Por lo tanto, la concordancia es significativa. **El instrumento es válido**

COEFICIENTE DE ALFA DE CRONBACH

$$a = \frac{K}{K - 1} \left[1 - \frac{\sum S_i^2}{S_T^2} \right]$$

Donde:

K = número de ítems del instrumento

S_i^2 = varianza de cada ítem

S_T^2 = varianza del instrumento

Interpretación del coeficiente de confiabilidad

Rangos	Magnitud
0,81 – 1,00	Muy alta
0,61 – 0,80	Alta
0,41 – 0,60	Moderada
0,21 – 0,40	Baja
0,01 – 0,20	Muy Baja

Reemplazando los valores resulta para el instrumentó:

Alfa de Cronbach	N° de ítems
0.88	12

Por lo tanto, el instrumento es confiable y aplicable para la investigación

Anexo 5 - Modelo de Perfil de Nutrientes por la OPS

CRITERIOS USADOS EN EL MODELO DE PERFIL DE NUTRIENTES DE LA OPS

Panel C. Criterios del modelo de perfil de nutrientes de la OPS para indicar los productos procesados y ultraprocesados que contienen una cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, otros edulcorantes, grasas saturadas, total de grasas y grasas trans

Sodio	Azúcares libres	Otros edulcorantes	Total de grasas	Grasas saturadas	Grasas trans
≥ 1 mg de sodio por 1 kcal	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	Cualquier cantidad de otros edulcorantes	≥ 30% del total de energía proveniente del total de grasas	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans