



FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

LA CALIDAD ALIMENTARIA EN NIÑOS MENORES DE 11 AÑOS DE LOS
COMEDORES POPULARES DE LA ZONA T - HUAYCÁN ATE, 2024

Línea de investigación:
Procesos sociales, periodismo y comunicación

Tesis para optar el Título Profesional de Licenciada en Trabajo Social

Autora

Belleza Bernaola, Esthefanny Brigitte

Asesor

Moreno López, Wilder Emilio

ORCID: 0000-0003-3151-3848

Jurado

Barbarán Torres, Celia Hortencia

Orrego Vásquez, Angélica Bernardina Peregrina

Soto Hidalgo, Cinthya Virginia

Lima - Perú

2025

LA CALIDAD ALIMENTARIA EN NIÑOS MENORES DE 11 AÑOS DE LOS COMEDORES POPULARES DE LA ZONA T - HUAYCÁN ATE, 2024

INFORME DE ORIGINALIDAD

17%

INDICE DE SIMILITUD

16%

FUENTES DE INTERNET

6%

PUBLICACIONES

4%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

| | | |
|---|---|-----|
| 1 | hdl.handle.net Fuente de Internet | 3% |
| 2 | nanopdf.com Fuente de Internet | 2% |
| 3 | repositorio.unfv.edu.pe Fuente de Internet | 1% |
| 4 | cybertesis.unmsm.edu.pe Fuente de Internet | 1% |
| 5 | www.coursehero.com Fuente de Internet | 1% |
| 6 | Submitted to Universidad Nacional Federico Villarreal Trabajo del estudiante | 1% |
| 7 | html.rincondelvago.com Fuente de Internet | <1% |
| 8 | repositorio.uladech.edu.pe Fuente de Internet | <1% |



Universidad Nacional
Federico Villarreal

VRIN | VICERRECTORADO
DE INVESTIGACIÓN

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

LA CALIDAD ALIMENTARIA EN NIÑOS MENORES DE 11 AÑOS DE LOS
COMEDORES POPULARES DE LA ZONA T - HUAYCÁN ATE, 2024

Línea de investigación:

Procesos Sociales, Periodismo y Comunicación

Tesis para optar el Título Profesional de Licenciada en Trabajo Social

Autora

Belleza Bernaola, Esthefanny Brigitte

Asesor

Moreno López, Wilder Emilio

ORCID: 0000-0003-3151-3848

Jurado

Barbarán Torres, Celia Hortencia

Orrego Vásquez, Angélica Bernardina Peregrina

Soto Hidalgo, Cinthya Virginia

Lima – Perú

2025

DEDICATORIA

Este logro se lo dedico a María Luz y Richard, mis padres, porque siempre confiaron en mí. Gracias por su apoyo incondicional, cariño y protección durante mi proceso formativo.

A Fiorela, mi hermana, mi fortaleza y mi inspiración para seguir cumpliendo mis sueños.

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer a mi buen Dios, por guiarme en mi camino y permitir concluir mi objetivo. A mi familia, por ser mi soporte incondicional y mi inspiración para alcanzar mis metas. A calipso, por susurrarme cada día que me irá bien.

A mi alma máter, que se encargó de forjarme y marcar muchas experiencias buenas en mi desarrollo personal. Y, especialmente a mi asesor, por todas las orientaciones impartidas en cada sesión, el cual hicieron posible la elaboración de esta investigación.

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| RESUMEN | 8 |
| ABSTRACT..... | 9 |
| I. INTRODUCCIÓN..... | 10 |
| 1.1. Descripción y formulación del problema..... | 11 |
| 1.2. Antecedentes de la investigación | 13 |
| 1.3. Objetivos | 16 |
| 1.3.1. Objetivo general..... | 16 |
| 1.3.2. Objetivos específicos..... | 17 |
| 1.4. Justificación | 17 |
| II. MARCO TEÓRICO | 18 |
| 2.1. Bases teóricas..... | 18 |
| III. MÉTODO | 29 |
| 3.1. Tipo de investigación | 29 |
| 3.2. Ámbito temporal y espacial | 29 |
| 3.3. Variables..... | 30 |
| 3.4. Población y muestra..... | 32 |
| 3.5. Instrumentos de recolección de datos | 33 |
| 3.6. Procedimientos..... | 33 |

| | |
|-----------------------------------|-----|
| 3.7. Análisis de datos | 33 |
| 3.8. Consideraciones éticas | 34 |
| IV. RESULTADOS | 35 |
| V. DISCUSIÓN DE RESULTADOS | 43 |
| VI. CONCLUSIONES | 499 |
| VII. RECOMENDACIONES | 511 |
| VIII. REFERENCIAS | 533 |
| IX. ANEXOS | 611 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|-----|
| Tabla 1. Nivel de calidad alimentaria | 35 |
| Tabla 2. Nivel de seguridad alimentaria | 377 |
| Tabla 3. Categorías de índice de masa corporal..... | 38 |
| Tabla 4. Nivel de estado nutricional | 400 |
| Tabla 5. Nivel de accesibilidad y disponibilidad | 411 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|---|-----|
| Figura 1. Esquema Conceptual de Seguridad Alimentaria en los Hogares..... | 20 |
| Figura 2. Pirámide de la Alimentación Saludable (SENC)..... | 22 |
| Figura 3. Nivel de calidad alimentaria | 36 |
| Figura 4. Nivel de seguridad alimentaria | 37 |
| Figura 5. Categorías de índice de masa corporal | 399 |
| Figura 6. Nivel de estado nutricional..... | 40 |
| Figura 7. Nivel de accesibilidad y disponibilidad..... | 422 |

RESUMEN

El estudio tuvo como objetivo identificar la calidad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024. Se realizó una investigación bajo un enfoque cuantitativo de tipo básico, de nivel descriptivo y con un diseño no experimental. La población son 40 beneficiarias que tienen hijos menores de 11 años, con una muestra intencional. Entre los resultados se encontró que, el 57.5% de los niños beneficiarios de los comedores populares, perciben que sus alimentos siempre se entregan en buen estado y que, consumen de manera frecuente alimentos energéticos, alimentos constructores y alimentos reguladores, en sus menús. Se concluye que, existe una buena, adecuada y suficiente calidad alimentaria en los niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024.

Palabras claves: calidad alimentaria, pobreza, condiciones de vida, distribución del ingreso.

ABSTRACT

The objective of the study was to identify the nutritional quality in children under 11 years of age in the soup kitchens of the T zone - Huaycán Ate, 2024. A research was carried out under a basic quantitative approach, at a descriptive level and with a non-experimental design. The population is 40 beneficiaries who have children under 11 years of age, with an intentional sample. Among the results, it was found that 57.5% of the children who benefit from soup kitchens perceive that their food is always delivered in good condition and that they frequently consume energy foods, building foods, and regulating foods in their menus. It is concluded that there is good, adequate and sufficient food quality in children under 11 years of age in the soup kitchens in zone T – Huaycán Ate, 2024.

Keywords: food quality, food supplies, poverty, living conditions, income distribution.

I. INTRODUCCIÓN

La presente investigación busca conocer información sobre los estándares nutricionales y las medidas de protección alimentaria que deben presentar los productos de primera necesidad, para que sean considerados como alimentos saludables y de calidad en los comedores populares de la zona T, Ate.

Si partimos del hecho de que las madres de los niños beneficiarios de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate, opten por la opción de vivir saludablemente y mejoren sus hábitos alimentarios en sus hogares, se llegaría a la conclusión de que, sus menores hijos, elevarían su aporte nutricional y su calidad alimentaria.

Con relación a ello, Cavagnari et al. (2020), sostienen que, la calidad alimentaria depende de la obtención de alimentos con un alto nivel nutricional. Esto quiere decir que, la calidad alimentaria se encuentra ligada tanto a la cantidad de alimentos consumidos diariamente, como al valor nutricional que se le asigna a los mismos.

En tal sentido, es crucial este tema de estudio porque cuenta con una amplia revisión bibliográfica que permite comprender la calidad alimentaria en los niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate, y sus recursos para alcanzar el objetivo planteado.

De tal modo, el estudio tiene como objetivo identificar la calidad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024.

Para lograr comprender correctamente el contenido del presente trabajo, se ha desglosado en ocho capítulos, el cual se dan a conocer a continuación:

El primero se describe el planteamiento del problema, comenzando con la realidad problemática, la formulación de problema y los antecedentes internacionales y nacionales.

Además de los objetivos, tanto general como específicos y, la justificación trascendente, teórica, metodológica y social del estudio.

El segundo, muestra el marco teórico, las bases teóricas y las definiciones de las dimensiones.

El tercero se desarrolla la metodología compuesta por el tipo, nivel y diseño. Además del ámbito temporal y espacial, la variable, la operacionalización de variables, la población y muestra, los instrumentos de recolección de datos y su procesamiento, así como también, el análisis de datos y las consideraciones éticas.

El cuarto, evidencia los resultados después de haberse recopilado la información en la base de datos del paquete estadístico SPSS versión 26.

En el quinto se presenta la discusión de los resultados, comparando con antecedentes y teorías de otros estudios como medio de sustentación.

En el sexto y el séptimo se formulan las conclusiones y las recomendaciones del estudio.

Asimismo, en el octavo capítulo se presentan las referencias bibliográficas y los anexos como medio de prueba de estudio.

1.1. Descripción y formulación del problema

1.1.1. Descripción del problema

Uno de los impactos más abruptos y catastróficos ha sido la recesión económica, la falta de un trabajo estable y el poco acceso de productos básicos en la canasta familiar, debido al alza de los precios generado por esta nueva pandemia (Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, 2021, p. 8)

Esta situación, se ha visto reflejada en países de todo el mundo que han experimentado incertidumbres, sumado a las políticas de confinamiento, provocando la falta de disponibilidad e inaccesibilidad en los alimentos, así como también, la alteración en la calidad alimentaria.

A nivel mundial, fundamentalmente en Latinoamérica, producto de la pandemia se ha agudizado la crisis alimentaria, en donde la gran mayoría de la población percibe un ingreso desigual, que se obtiene por lo general, producto del trabajo informal de las personas. (Alvarado, 2021). Sin embargo, con la llegada de la devastadora pandemia de la COVID-19, las economías latinas se debilitaron y con ello se incrementaron los despidos y se disminuyeron los salarios, causando en la población la pobreza. Es por esta razón, que los hogares de ingreso medio – bajo de la región latinoamericana se muestran vulnerables ante la escasez de alimentos y la baja calidad en la ingesta de sus alimentos.

En la zona T - Huaycán Ate, los comedores populares desempeñan un papel crucial en la alimentación de niños menores de 11 años provenientes de familias de bajos recursos. Estos niños dependen en gran medida de las comidas proporcionadas en los comedores como fuente principal de nutrientes y energía para su adecuado crecimiento y desarrollo. Sin embargo, la calidad alimentaria de los alimentos servidos en estos comedores, puede ser variable y estar sujeta a diversas limitaciones y desafíos.

La evaluación de la calidad alimentaria en los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate, es fundamental porque una adecuada alimentación es crucial en la etapa de la infancia temprana. La falta de una alimentación equilibrada y nutritiva puede tener efectos perjudiciales en la salud y en el desarrollo físico e intelectual de los infantes, incrementando el riesgo de desnutrición, enfermedades y deficiencias nutricionales.

Además, es relevante considerar la diversidad de factores que pueden influir en la calidad alimentaria de los comedores populares, como la disponibilidad de alimentos frescos y

variados, las condiciones de higiene y salubridad en las instalaciones, así como la participación y percepción de los padres o tutores de los infantes respecto a la alimentación brindada en estos espacios.

Por tanto, la investigación sobre la calidad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate en el año 2024 busca identificar posibles áreas de mejora, establecer recomendaciones para promover una alimentación saludable y contribuir al bienestar y el desarrollo integral de esta población infantil vulnerable.

1.1.2. Formulación del problema

A. Problema general

¿Cómo es la calidad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate, 2024?

B. Problemas específicos

¿Cómo es la seguridad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate, 2024?

¿Cuál es el estado nutricional en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate, 2024?

¿Cómo es la accesibilidad y la disponibilidad de los alimentos en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate, 2024?

1.2. Antecedentes de la investigación

1.2.1. Antecedentes internacionales

Carrillo et al. (2023) tuvieron como objetivo plantear acciones que fomenten la limpieza, la salud y la correcta manipulación de alimentos. El estudio fue descriptivo y se aplicó una encuesta a 292 docentes y 202 trabajadores de la comunidad universitaria. El resultado señala que, un 53,2% de encuestados, no están de acuerdo con el producto que ofrece el

comedor, y que en un 65% existe la presencia de malos olores que provienen de las cocinas del comedor universitario. Se concluye que, no se aplican buenas prácticas en la preparación de los alimentos ni se realiza la limpieza necesaria que requiere el comedor universitario

Campoverde (2022) tuvo como objetivo valorar la calidad dietaria y su relación con el estado nutricional de infantes. El estudio fue cuantitativo, no experimental y se aplicó una encuesta a 250 niños. El resultado señala que, el 58,8% de los estudiantes presentaron una dieta deficiente y poco saludable. Se concluye que, cuanto más sana y óptima sea la alimentación, mejor será el estado nutricional del niño y, además, una alimentación saludable favorece el mejor desarrollo posible en la vida del hombre porque tiene efectos positivos en el estado nutricional.

Reyes & Pinanjota (2022) tuvieron como objetivo determinar la seguridad alimentaria y el estado nutricional de los infantes. El estudio fue descriptivo, cuantitativo y se aplicó una encuesta a 128 familias. El resultado presenta que, el 80% de las familias tienen inseguridad alimentaria leve, moderada y grave (48%, 17% y 15%), debido a la carencia de recursos económicos. Se concluye que, los hogares de los infantes no tienen acceso a una alimentación saludable por falta de dinero u otros recursos. Asimismo, los niños con baja talla y riesgo de desnutrición crónica severa se encuentran en situación de inseguridad alimentaria leve.

Scheffer (2019) tuvo como propósito relacionar el consumo de alimentos y el estado nutricional de los infantes. El estudio fue descriptivo, transversal y se aplicó una encuesta a 30 infantes y adolescentes. El resultado del estudio señala que, todos los infantes y adolescentes, no sólo aquellos con obesidad y sobrepeso, consumían menos frutas y verduras. Se concluye que, para reducir los riesgos nutricionales futuros es necesario comprender la importancia de mantener hábitos alimentarios saludables desde el inicio de la infancia.

Ambuludí (2018) tuvo como finalidad determinar el estado nutricional y los hábitos alimenticios de los estudiantes. El estudio fue descriptivo, transversal y se aplicó una encuesta a 119 escolares. El resultado del estudio señala que, los estudiantes no incluyen ensaladas, frutas ni verduras en sus hábitos alimenticios. Se concluye que, los hábitos alimenticios que siguen los estudiantes tienen un impacto en su estado nutricional.

1.2.2. Antecedentes nacionales

Álvaro (2023) tuvo como propósito determinar la relación que entre los hábitos alimentarios y el rendimiento académico de los alumnos. El estudio fue descriptivo, cuantitativo y se aplicó una encuesta a 70 escolares. El resultado señala que, los hábitos alimentarios saludables y no saludables varían entre 88,2% y 88,9%, respectivamente, en relación con el rendimiento académico. Se concluye que el consumo de alimentos con alto contenido de grasas saturadas puede tener un impacto en el desarrollo cognitivo de los estudiantes.

Muñoz (2022) tuvo como propósito determinar la calidad nutricional de recetas saludables de desayunos escolares y la calidad de su página web. El estudio fue descriptivo, no experimental y cuantitativo. Los resultados del estudio indican que más de la mitad de las recetas tenían una cantidad adecuada de energía, proteínas, carbohidratos y zinc, sin embargo, ninguna de las recetas de comida escolar clasificadas como saludables tuvo un aporte adecuado de todos los nutrientes y energía. Se concluye que la calidad nutricional de las recetas saludables en los almuerzos escolares mostró un aporte adecuado de energía, proteínas, carbohidratos y zinc, pero fueron deficientes en grasas, calcio y vitamina A.

Ríos (2021) tuvo como finalidad determinar la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores. El estudio fue cuantitativo y se aplicó una encuesta a 43 madres de familia. El

resultado señala que, el 62,80% de las madres de familia manifiestan tener un nivel regular de conocimientos sobre los aspectos de inocuidad necesarios para adquirir una variedad de alimentos saludables. Se concluye que en el 41,90% de las ocasiones se encontraron prácticas inocuas en la manipulación de productos alimenticios.

Maldonado (2020) tuvo como propósito explorar la realidad actual de la seguridad alimentaria en los comedores populares. El estudio fue hermenéutico y se aplicó una entrevista a 20 socias de los comedores populares. El resultado señala que, los participantes no están satisfechos con la calidad de los alimentos que les brinda el municipio, de tal forma que el 80 % de los alimentos son producidos por la propia junta directiva a través de autogestión. Se concluye que existe una falta de calidad en la gestión municipal de los comedores populares, lo que se traduce en un deterioro de la calidad de los alimentos y un deterioro del bienestar.

Ipurre (2019) tuvo como objetivo determinar la calidad de la dieta y el estado nutricional de los infantes. El estudio fue descriptivo y se aplicó una encuesta a 45 infantes. El resultado señala que, el 24.44% de infantes presentan desnutrición crónica, el 6.66% sobrepeso y el 64.44% estado nutricional normal. Se concluye que las dietas proporcionadas no cubren adecuadamente las necesidades calóricas de los infantes debido a que los principales nutrientes de la dieta se encuentran en un nivel inferior al 120 % del porcentaje adecuado, lo que indica exceso.

1.3.Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Identificar la calidad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024

1.3.2. *Objetivos específicos*

Analizar la seguridad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024

Definir el estado nutricional en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024

Determinar la accesibilidad y la disponibilidad de los alimentos en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate, 2024

1.4. Justificación

1.4.1. *Justificación trascendente*

Se realizó con el propósito de mejorar la calidad alimentaria mediante el conocimiento de los alimentos saludables y la seguridad alimentaria en los niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024; a fin de que las carencias y los desequilibrios nutricionales disminuyan en este grupo etario.

1.4.2. *Justificación teórica*

Se revisó las principales teorías sobre el Derecho Humano a la Alimentación, la Seguridad Alimentaria Familiar, el Estado Nutricional y la Pirámide de la Alimentación Saludable con la finalidad de crear un soporte teórico que valide la presente investigación.

1.4.3. *Justificación metodológica*

A nivel metodológico, se aplicaron herramientas metodológicas de la investigación científica, la cual se validaron a través del paquete estadístico SPSS V26.

1.4.4. *Justificación social*

A nivel social, los hallazgos de este estudio servirán de base para que las próximas investigaciones realicen seguimiento a la calidad alimentaria en niños menores de 11 años, además, contribuirá a mejorar la calidad de vida de la población beneficiaria de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate.

II. MARCO TEÓRICO

Variable: Calidad alimentaria

Zavala (2011) afirma que la calidad alimentaria es aquel factor clave que garantiza la salud y el bienestar a los consumidores al adquirir alimentos que son de utilidad para el organismo del ser humano. Por su parte, Cavagnari et. al (2020), sostienen que la calidad alimentaria depende de la obtención de los alimentos con un alto nivel nutricional.

En tal sentido, se podría afirmar que la calidad alimentaria es imprescindible en las decisiones saludables del hombre, dado que, buscan cumplir con los estándares de la dieta diaria de los alimentos. Cabe mencionar que, los alimentos con mayores valores nutricionales se caracterizan por su precio inaccesible en los mercados, lo cual ocasiona que personas con insuficiente solvencia económica no tengan la posibilidad de adquirir alimentos de calidad.

2.1. Bases teóricas

2.1.1. Enfoque del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (2013) citado en Ministerio de Agricultura y Riego (2013) señaló que, el derecho a una adecuada alimentación se ejerce cuando los grupos vulnerables tienen acceso a los recursos productivos y disponen de ingresos suficientes para poder alimentarse de una manera adecuada y suficiente.

En este sentido, este derecho se reconoce en la Convención sobre los Derechos del Niño y en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de las Naciones Unidas, la cual estableció cuatro obligaciones sobre el Derecho a la Alimentación:

1. Garantizar el acceso de una adecuada alimentación
2. Evitar que las empresas impidan el acceso a una alimentación adecuada en la población

3. Facilitar y promover recursos a la población vulnerable para el acceso a una alimentación saludable y digna
4. Garantizar que el Estado impulse programas relacionado al derecho a la alimentación adecuada sin importar la edad, sexo, religión o inclinación política de la población (Ministerio de Agricultura y Riego, 2013, pp. 7-10)

En otras palabras, el derecho a una alimentación adecuada se encuentra ligado a la vida digna del ser humano y al disfrute de una vida saludable, para lo cual será esencial incorporar alimentos que fortalezcan al desarrollo humano.

2.1.2. Teoría de la Seguridad Alimentaria Familiar (SAF)

Oenema et. al (2021) citado en Figueroa (2005), señala que se refiere a la capacidad que tienen las familias en poder acceder a una alimentación adecuada y saludable a fin de cubrir sus necesidades alimentarias.

Gross et al. (2001) sostienen que, para lograr la seguridad alimentaria familiar:

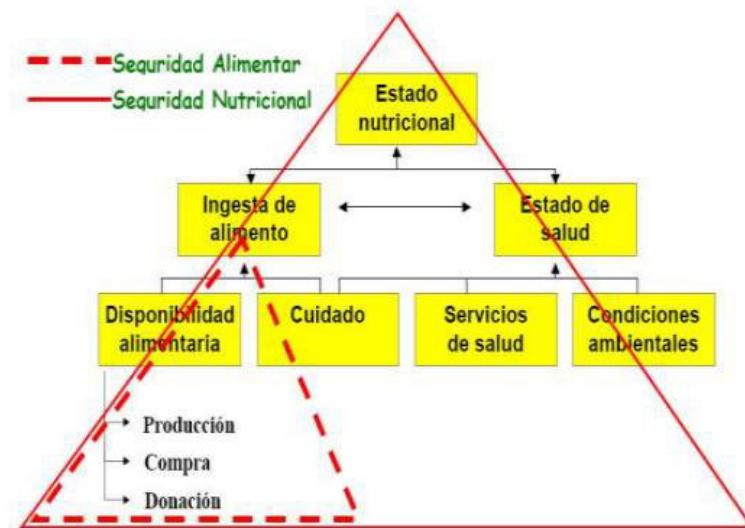
Las familias deben tener la facultad de poder comprar alimentos a un precio accesible, para ello, se requiere que sus ingresos sean adecuados y justos para que puedan abastecerse de alimentos nutritivos y seguros. Asimismo, los gobiernos desempeñan un papel fundamental en el ámbito local, nacional e internacional, puesto que son los encargados de implementar programas y políticas que garanticen la seguridad alimentaria sostenible. (pp. 4-5)

En este sentido, si nos preguntamos por qué es necesario que las familias dispongan de la capacidad de compra de sus alimentos a un costo bajo, es pues, para evitar precisamente el riesgo de que más hogares ingresen a una situación de pobreza y hambruna. Por eso, es esencial el apoyo gubernamental con programas en pro de la seguridad alimentaria, porque de este

modo, se podrá crear mejores oportunidades de empleo, desarrollo y educación, las cuales ayudarán a aumentar los ingresos de las familias.

Figura 1

Esquema Conceptual de Seguridad Alimentaria en los Hogares



Fuente: Gross et. al (2001)

2.1.3. Teoría del Estado Nutricional

La Organización Panamericana de la Salud (2011) señala que la teoría se basa entre la interacción del consumo de alimentos ricos en proteínas y la absorción de macronutrientes y micronutrientes que ayudarán al crecimiento y al desarrollo físico, según la edad, de las personas a lo largo de su vida.

Asimismo, el Ministerio de Salud de la Presidencia de la Nación (2009) menciona que, para evaluar el estado nutricional se debe recurrir a indicadores directos que evalúan al individuo, ya que estos, permiten sospechar la prevalencia de los problemas nutricionales y detectar si hay un defecto o exceso de alimentación en el organismo. Por ello, las evaluaciones necesarias que se toman en cuenta son: los valores antropométricos (sexo, edad, peso y talla), las pruebas bioquímicas, los datos clínicos y el consumo diario de los alimentos.

En este sentido, es importante tener en cuenta que el estado nutricional puede ser diferente en la vida de los individuos, por ello, es recomendable realizarse evaluaciones nutricionales periódicas para determinar, fundamentalmente, si un niño se encuentra en un rango de peso saludable y en una talla adecuada para su edad y sexo.

Estas evaluaciones permitirán identificar posibles deficiencias nutricionales y tomar medidas para una mejor alimentación y desarrollo integral.

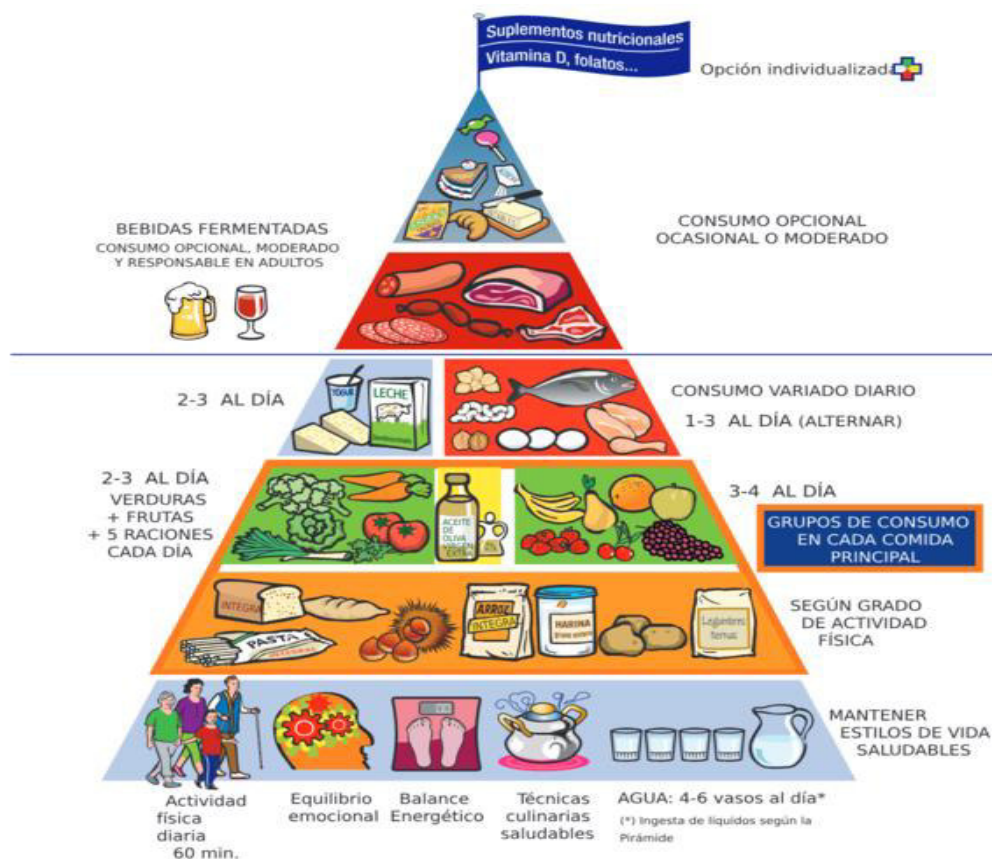
2.1.4. Pirámide de la Alimentación Saludable

Según Roper (s.f.) menciona que la pirámide de los alimentos (fig. 2) es una representación visual que nos explica qué alimentos consumir para conseguir una alimentación adecuada, sana y de calidad.

La pirámide nutricional se divide en dos grupos: consumo diario y consumo ocasional, en donde se recomienda cantidades de alimentos aproximados en cada franja. Además, conforme se vayan analizando y subiendo los niveles de cada franja se deberán de reducir los grupos de alimentos.

Figura 2

Pirámide de la Alimentación Saludable (SENC)



Fuente: Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (2015)

A. Recomendaciones nutricionales diarias

Base: estilos de vida saludable

En la base de la pirámide no se aprecia ningún grupo de alimento, sino consejos relacionados a un adecuado estilo saludable. Entre ellos, se indica que debemos mantener nuestra actividad diaria física y energética con el fin de conseguir un equilibrio emocional, asimismo, se recomienda beber agua diariamente (entre 4 a 6 vasos como mín.), y cocinar de forma proporcional y saludable.

B. Grupos de consumo de comida principal

Primer nivel: hidratos de carbono

En la segunda franja, se incluyen alimentos que aportan energía y fibra al organismo, entre ellos: los cereales, el pan, la pasta, las legumbres, las harinas, entre otras.

Segundo nivel: frutas, verduras y hortalizas

En la tercera franja de la pirámide nutricional se incluyen aquellos alimentos ricos en vitaminas y minerales: frutas (consumir entre 3-4 raciones al día) y verduras (consumir entre 2-3 raciones diarias).

Tercer nivel: lácteos y pescado

En la cuarta franja se incluye la principal fuente de calcio: los lácteos, que deberán ingerirse entre 2 a 3 veces al día, mientras que las proteínas de origen no lácteo: huevos, frutos secos y la carne blanca (pescado, pavo o pollo), se recomienda comer de forma alternada entre 1 a 3 veces al día.

C. Consumo ocasional en la pirámide nutricional

Cuarto nivel: carnes rojas

Casi en la última franja de la pirámide alimenticia, se recomienda consumir de forma ocasional o moderada aquellos alimentos con alto contenido en grasa saturada.

Vértice piramidal: grasas y azúcares

En la cima de la pirámide nutricional, se pone énfasis en restringir al máximo, aquellos alimentos o bebidas que no aportan nutrientes saludables en el organismo: dulces, bebidas alcohólicas y aquellos alimentos con altos niveles de calorías.

En pocas palabras, se podría decir que, la pirámide nutricional es una herramienta didáctica que nos orienta a mantener una dieta equilibrada y energética, además, nos ayuda a mantener nuestro cuerpo y mente con óptimos hábitos alimentarios saludables.

2.2. Dimensión: Seguridad alimentaria

2.2.1. Definición

Maletta (2003) señala que, la seguridad alimentaria busca acceder y abastecer de alimentos a la población a nivel local, regional y nacional de forma equitativa. Por su parte, la ONU (s.f.), sostiene que, la seguridad alimentaria se consigue cuando el hombre y su familia tienen la capacidad de comprar alimentos a un precio asequible para su economía. A fin de reducir las desigualdades en torno a la alimentación y promover entornos saludables para mejorar el desarrollo nutricional en su cotidianidad.

Por otro lado, Piccoli et al. (2023) indica que, el cumplimiento de estándares de la seguridad alimentaria, presenta que la calidad alimentaria implica garantizar que los alimentos cumplan con los estándares de seguridad establecidos para proteger la salud de la sociedad, además, esto incluye la manipulación adecuada de alimentos, la higiene en la preparación y el almacenamiento de alimentos, etc., dado a que el cumplimiento de estos estándares contribuye a evitar la contaminación alimentaria y a proteger la salud de los niños que consumen alimentos en los comedores populares; no obstante, la ausencia de contaminantes y agentes patógenos se suscita en que la calidad alimentaria también se relaciona con la ausencia de contaminantes y agentes patógenos en los alimentos, implicando asegurarse de que los alimentos estén libres de sustancias nocivas, como pesticidas, metales pesados o microorganismos patógenos que puedan causar enfermedades transmitidas por alimentos, garantizándose la seguridad alimentaria en este aspecto, siendo crucial para proteger la salud de los infantes y prevenir enfermedades asociadas con la ingesta de alimentos contaminados; del mismo modo, en el cumplimiento de regulaciones y normativas de salud en la que la calidad alimentaria debe

cumplir con las regulaciones y normativas de salud establecidas por las autoridades competentes, incluyendo leyes y disposiciones relacionadas con la producción, distribución, comercialización y consumo de alimentos, así como normativas específicas sobre la calidad y seguridad alimentaria, incluso, el cumplimiento de estas regulaciones garantiza que los alimentos ofrecidos en los comedores populares sean seguros y saludables para el consumo de los niños.

2.3. Dimensión: Estado nutricional

2.3.1. Definición

Según Ruiz (2010) el estado nutricional se relaciona con la ingesta en cantidad y calidad de los alimentos, el cual es crucial para el desarrollo físico, mental y productivo del hombre. Sin embargo, el consumo deficiente o excedente de nutrientes repercute negativamente en la sociedad.

Bajo este sentido, la FAO (2011) sostiene que el estado nutricional se relaciona directamente con los riesgos de la salud, por ello, las mediciones de crecimiento (peso y talla) son fundamentales para determinar si una persona se encuentra en un estado nutricional adecuado o si necesita realizar cambios en su dieta para mejorar su salud.

Según lo dicho, el estado nutricional es crucial en la salud de los individuos porque, gracias a sus mediciones físicas se puede determinar el nivel de desnutrición u obesidad en la población, asimismo, se puede prevenir el aumento de enfermedades crónicas que afectan el desarrollo humano.

Sharif (2021) reiteran que en mención al contenido nutricional equilibrado, que la calidad alimentaria implica que los alimentos proporcionados en los comedores populares contengan un equilibrio adecuado de nutrientes esenciales, además, el contenido nutricional equilibrado es fundamental para satisfacer las necesidades nutricionales de los infantes en

crecimiento y garantizar su adecuado desarrollo físico y cognitivo, además en cuanto a la presencia de nutrientes esenciales: La calidad alimentaria también se relaciona con la presencia de nutrientes esenciales en los alimentos, como hierro, calcio, zinc, ácido fólico, entre otros, en la que estos nutrientes son fundamentales para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la salud en niños y adultos, por lo tanto, es importante que los alimentos servidos en los comedores populares contengan una variedad de nutrientes esenciales en cantidades adecuadas. Del mismo modo, el cumplimiento de estándares nutricionales garantiza una alimentación saludable, siendo necesario que los alimentos proporcionados en los comedores populares cumplan con estándares nutricionales establecidos por las autoridades competentes, dado a que estos estándares pueden incluir recomendaciones dietéticas específicas para niños en edad escolar, límites de sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas, y pautas para el tamaño de las porciones debido a que el cumplimiento de estos estándares nutricionales es crucial para asegurar que los niños reciban una dieta balanceada y saludable.

2.4. Dimensión: Accesibilidad y disponibilidad

2.4.1. Accesibilidad económica de los alimentos

La oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos (2024), señala que, la accesibilidad de los alimentos se refiere a que todos los individuos tengan la posibilidad de alcanzar una alimentación adecuada y saludable para su bienestar y desarrollo físico – mental.

Por otro lado, el informe del Gobierno Regional de Puno (2021), señala que la accesibilidad se logra cuando el nivel de ingreso es suficiente para obtener alimentos de calidad o cuando los alimentos se encuentran disponibles para su consumo según la temporada de año.

En mención de Brouwer et al. (2021) indican que se debe de entender que, el salario juega un papel fundamental, puesto que ella, es la que condiciona la capacidad adquisitiva de

los alimentos y la obtención por querer incrementar y mejorar la calidad de vida de la sociedad. Sin embargo, el ingreso económico no será suficiente para acceder a la alimentación, sobre todo, en la población altamente vulnerable en donde predomina la hambruna, la pobreza y el desempleo. En este sentido, Wahbeh et al. (2022) manifiesta que para que se logre garantizar un bienestar alimentario sostenible, es preciso que, los altos niveles del gobierno estatal realicen intervenciones focalizadas, en donde se fomenten técnicas de producción alimentaria familiar, con el objetivo que los hogares puedan acceder y consumir sus alimentos de manera autosuficiente.

Barrett (2021) plantea que la disponibilidad de alimentos saludables en mención a la calidad alimentaria está estrechamente vinculada a la disponibilidad de alimentos saludables en los comedores populares, implicando que estos establecimientos deban ofrecer una amplia gama de opciones de alimentos nutritivos debido a que la disponibilidad de alimentos saludables garantiza que los niños tengan acceso a opciones nutritivas que promuevan su crecimiento y desarrollo adecuados. Por otro lado, Vilar-Compte et. al (2021) indica que la accesibilidad económica a los productos de calidad es otro aspecto crucial en la disponibilidad y accesibilidad, debido a que en los comedores populares, deben ofrecer alimentos de calidad a precios accesibles para las familias asegurando que los infantes accedan a una alimentación adecuada, independientemente de su situación económica, del mismo modo, la disponibilidad de productos de calidad a precios asequibles promueve una alimentación equilibrada y contribuye al bienestar nutricional de los niños. A su vez, la variedad de opciones en el mercado refiere a la diversidad de alimentos disponibles para los consumidores en los comedores populares y otros establecimientos de venta de alimentos dado a que diversas opciones permiten a los infantes y sus familias elegir alimentos que se ajusten a sus preferencias dietéticas y culturales. Del mismo modo, una mayor variedad de opciones puede fomentar una

alimentación más equilibrada y nutritiva, ya que los niños tienen la oportunidad de probar diferentes alimentos y ampliar su dieta.

2.4.2. Disponibilidad de los alimentos

La oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos (2024) señala que, la disponibilidad se refiere al abastecimiento de productos básicos por parte de una entidad estatal o persona natural en un determinado territorio a través de recursos naturales o políticas gubernamentales, fin de que la población acceda a alimentos saludables y nutritivos a un precio asequible para su subsistencia.

Por su parte, la ONU (2023) menciona que, se refiere al suministro que las familias obtienen a través de la cosecha y almacenamiento de productos, así como las reservas y abastecimiento alimentario que otorga el gobierno a la población para un mejor desarrollo nutricional.

En este sentido, es indispensable que exista un equilibrado suministro de alimentos con especial atención a la población vulnerable (niños, niñas, adolescentes, embarazadas, discapacitados, adultos mayores, poblaciones indígenas), puesto que, en ellos recae las principales amenazas alimentarias: pobreza, hambruna, exclusión, desnutrición y falta de ingresos para adquirir alimentos.

Asimismo, se busca que los alimentos se encuentren fácilmente disponibles en la población para poder enfrentar problemas de desnutrición y malnutrición. Para la cual, se busca promover a nivel gubernamental, políticas y programas que fomenten mayor accesibilidad alimentaria en zonas urbanas y rurales, que han sido afectadas por la falta de abastecimiento y adquisición de productos alimenticios.

III. MÉTODO

3.1. Tipo de investigación

Es de tipo básica porque busca verificar los hechos de la realidad con teorías científicas. Muntané (2010) citado en Estela (2020), sostiene que la investigación básica tiene por finalidad generar o producir nuevos conocimientos científicos.

Además, el estudio presenta un enfoque cuantitativo, el cual ha permitido recolectar datos, describir y analizar la calidad alimentaria de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate. Según Sampieri (2014) el enfoque cuantitativo es aquel que busca formular preguntas e hipótesis lógico – deductivo, para posteriormente ser corroboradas.

3.1.1. Nivel de investigación

Es de nivel descriptivo porque busca detallar e identificar la calidad alimentaria de los niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate. En tal sentido, Sousa (2007) citado por Covinos (s.f.) señala que, es descriptiva porque busca observar, describir y predecir un evento sin manipular la variable.

3.1.2. Diseño de investigación

El diseño es no experimental de corte transversal. Hernández et. al (2014) citado por Mata (2019) indican que, el diseño no experimental se lleva a cabo sin manipular el contexto ni las variables. Es decir, el investigador no interfiere en los hechos, solo observa los acontecimientos en su estado natural.

3.2. Ámbito temporal y espacial

3.2.1. Ámbito temporal

Se realiza sobre los datos del año del 2024

3.2.2. Ámbito espacial

Ate, Huaycán. Comedores populares de sector de la zona “T”.

3.3. Variables

3.3.1. Variable

Calidad Alimentaria

Dimensiones

1. Seguridad alimentaria
2. Estado nutricional
3. Accesibilidad y Disponibilidad

Indicadores

1. Cumplimiento de estándares de seguridad alimentaria

Ausencia de contaminantes y agentes patógenos

Cumplimiento de regulaciones y normativas de salud

2. Contenido nutricional equilibrado

Presencia de nutrientes esenciales

Cumplimiento de estándares nutricionales

3. Disponibilidad de alimentos saludables

Accesibilidad económica de los alimentos

3.3.2. Operacionalización de variables

| VARIABLE | DIMENSIONES | INDICADORES |
|---------------------|--------------------------------|---|
| Calidad alimentaria | Seguridad alimentaria | <ul style="list-style-type: none"> • Cumplimiento de estándares de seguridad alimentaria • Ausencia de contaminantes y agentes patógenos |
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Cumplimiento de regulaciones y normativas de salud |
| | Estado nutricional | <ul style="list-style-type: none"> • Contenido nutricional equilibrado • Presencia de nutrientes esenciales • Cumplimiento de estándares nutricionales |
| | Accesibilidad y disponibilidad | <ul style="list-style-type: none"> • Accesibilidad económica de los alimentos • Disponibilidad de alimentos saludables |

3.4. Población y muestra

3.4.1. Población

La población está conformada por 40 madres de familias beneficiarias que tienen hijos menores de 11 años en los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate. Bajo esta premisa, se procedió a considerar una población de tipo censal, por contener unidades relativamente pequeñas para el estudio. Al respecto, Fidias (2012) citado en el texto Marco Metodológico: capítulo III (s.f.), señala que población censal *“busca recabar información acerca de la totalidad de una población finita”*.

3.4.2. Muestra

La muestra estará constituida por la totalidad de la población por ser una cantidad baja. Estará conformado por 40 madres de familias beneficiarias que tienen hijos menores de 11 años, bajo una muestra de tipo no probabilística - intencional. Según Manterola & Otzen (2017), el muestreo no probabilístico - intencional es aquel donde *“los elementos muestrales son escogidos en base a criterios del investigador”*. Esta investigación muestral, se emplea para identificar elementos que resulten de relevancia para el investigador, el cual deben ser incluidos en la muestra.

3.4.3. Criterios de selección de muestra

A. Criterios de inclusión

Residir en la zona T – Huaycán, Ate

Formar parte de los comedores populares “Los Luchadores” UCV 222 y “Julia Ortega” UCV 223 de la zona T - Huaycán Ate

Tener como beneficiarios del comedor a hijos(as) menores de 11 años

B. Criterios de exclusión

No residir en la zona T – Huaycán, Ate

No formar parte de los comedores populares “Los Luchadores” UCV 222 y “Julia Ortega” UCV 223 de la zona T - Huaycán Ate

Beneficiarias del comedor que no tengan niños(as) menores de 11 años.

3.5. Instrumentos de recolección de datos

Se elaboró un cuestionario (elaboración propia) en base de 26 preguntas, con el fin de recoger información relacionada a la calidad alimentaria en niños menores de 11 años, asimismo, se dio uso de la técnica de encuesta dirigida a los padres de los menores que representan la muestra de estudio. Adjunto parte de anexo.

3.6. Procedimientos

Luego de obtener el consentimiento de la institución, se solicitará el consentimiento informado de a los padres de familia de los 40 niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate. Posteriormente, se procederá a aplicar el instrumento y procesamiento de datos obtenidos.

3.7. Análisis de datos

La información fue procesada a través del paquete estadístico SPSS V26, los resultados permitieron observar, en términos descriptivos, el comportamiento de la variable calidad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024. Se identificó los valores de la media, mediana, moda y desviación estándar. Asimismo, se procedió a agrupar los indicadores de las dimensiones y las dimensiones de la variable, que son presentados en tablas y gráficos de barras.

3.8. Consideraciones éticas

Considerando que es un estudio de carácter académico, los datos y el informe final serán utilizados para fines exclusivos para la tesis, no siendo divulgada ni difundida sin la autorización de la población estudiada. Asimismo, se respetará los derechos de los autores al momento de mencionar sus bases teóricas y otros.

IV. RESULTADOS

A continuación, se analizan y se presentan los resultados obtenidos a partir de un detallado estudio que se enfocó en examinar las dimensiones de la calidad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024. Tales dimensiones como seguridad alimentaria, estado nutricional y accesibilidad de los alimentos y la disponibilidad de los alimentos.

La visualización de estos datos desempeña un papel fundamental en la comprensión de la calidad alimentaria, y en este contexto, las tablas presentadas emergen como herramientas efectivas para comunicar de manera clara la información y proporcionando una visión profunda de la relación entre la variable estudiada.

4.1. Estadística descriptiva

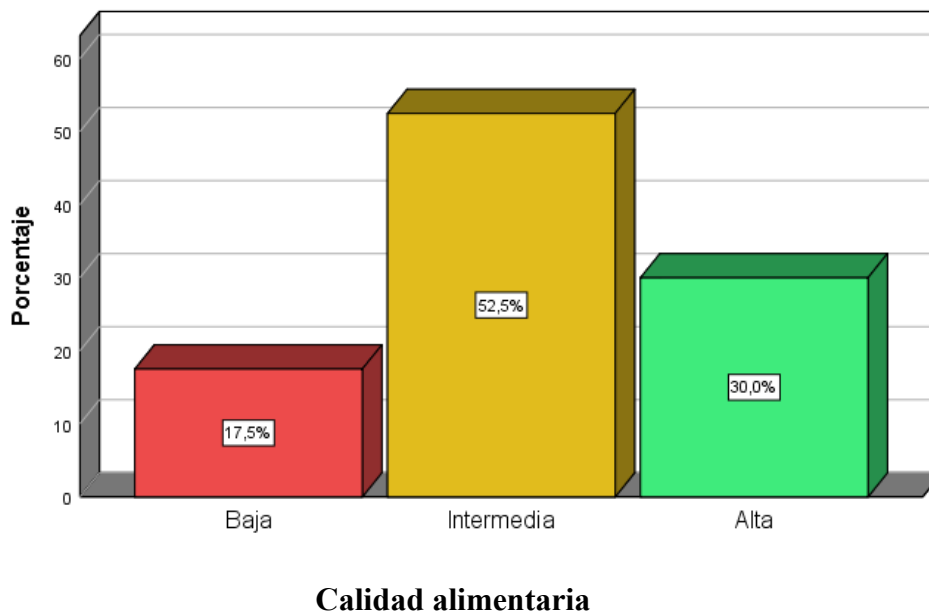
Calidad alimentaria

Tabla 1

Nivel de calidad alimentaria

| Calidad alimentaria | | | |
|----------------------------|------------|------------|-------|
| | | Frecuencia | % |
| Válido | Baja | 7 | 17,5 |
| | Intermedia | 21 | 52,5 |
| | Alta | 12 | 30,0 |
| | Total | 40 | 100,0 |

Fuente: Elaboración propia

Figura 3*Nivel de calidad alimentaria*

La tabla 1 y el gráfico 3 muestra la distribución porcentual de la calidad alimentaria en tres niveles: baja, intermedia y alta. Predomina la calidad alimentaria intermedia, con un 52.5%, lo que indica que más de la mitad de los participantes presentan una alimentación que no es ni deficiente ni óptima, sino en un rango medio. Por otro lado, el 30% de la muestra alcanza una calidad alimentaria alta, mientras que solo el 17.5% se ubica en el nivel bajo.

Dimensión seguridad alimentaria

Tabla 2

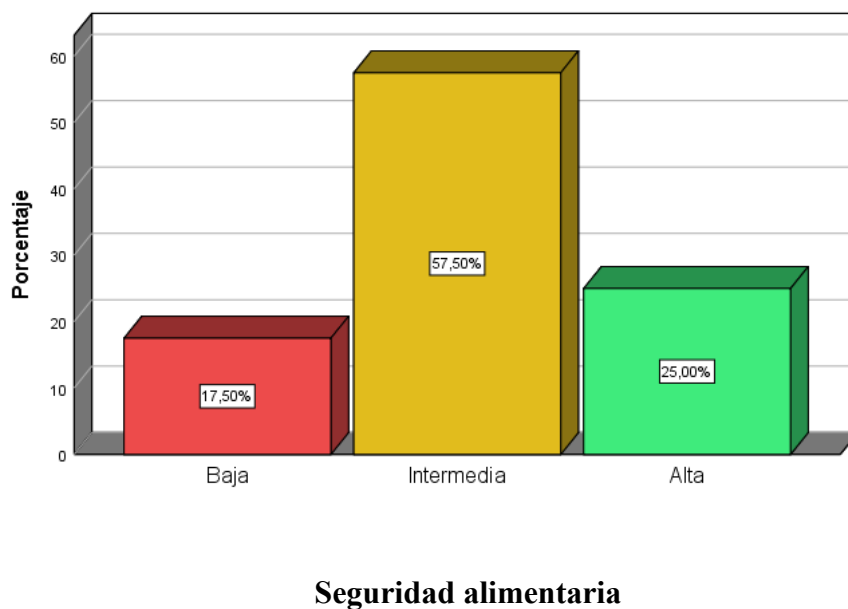
Nivel de seguridad alimentaria

| Seguridad alimentaria | | | |
|-----------------------|------------|------------|-------|
| | | Frecuencia | % |
| Válido | Baja | 7 | 17,5 |
| | Intermedia | 23 | 57,5 |
| | Alta | 10 | 25,0 |
| | Total | 40 | 100,0 |

Fuente: Elaboración propia

Figura 4

Nivel de seguridad alimentaria



La tabla 2 y el gráfico 4 presenta la distribución de la seguridad alimentaria en tres niveles: baja, intermedia y alta, expresados en porcentajes. La categoría predominante es la seguridad intermedia, con un 57.5%, lo que indica que más de la mitad de los individuos

evaluados tienen una seguridad alimentaria situada en un punto medio, ni óptima ni deficiente. La seguridad alta representa el 25% del total, mostrando que una cuarta parte de la muestra mantiene un buen nivel de seguridad alimentaria. Por otro lado, el 17.5% se encuentra en el nivel de seguridad baja.

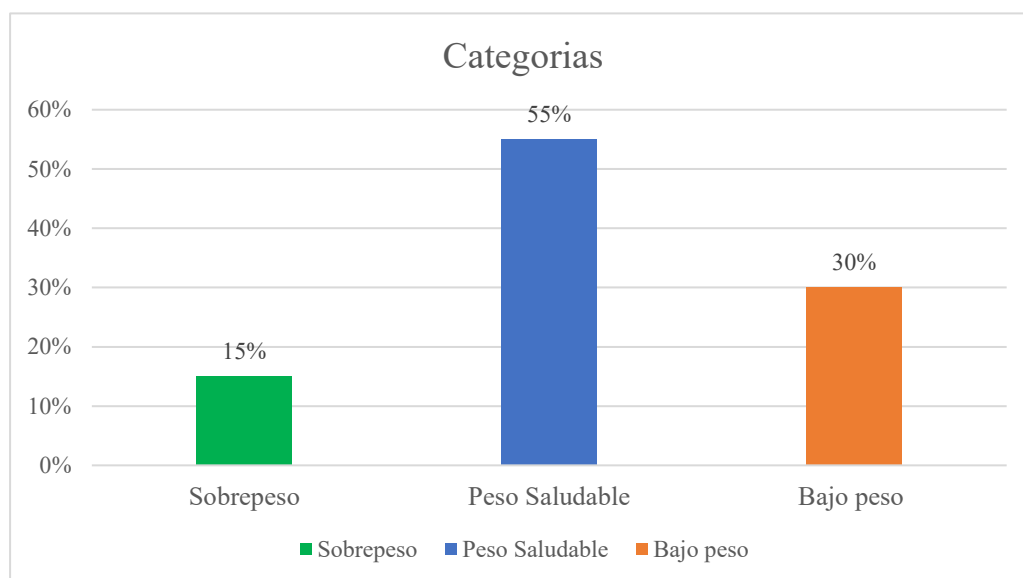
Dimensión estado nutricional

Tabla 3

Categorías de índice de masa corporal

| Índice de masa corporal (IMC) | | |
|--------------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Categoría | Número de personas | Porcentaje (%) |
| Sobrepeso | 6 | 15.0% |
| Peso Saludable | 22 | 55.0% |
| Bajo peso | 12 | 30.0% |

Fuente: Elaboración propia

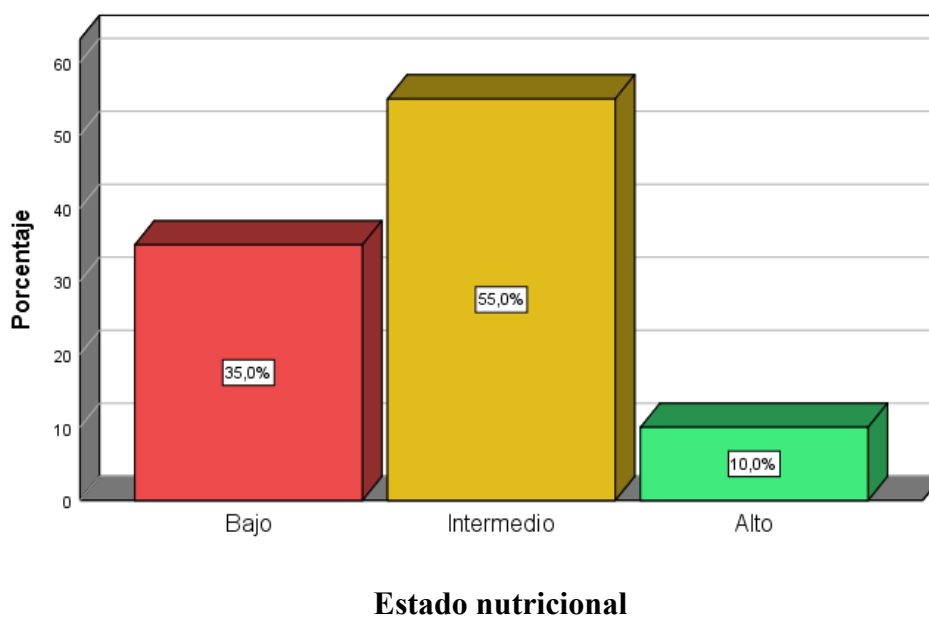
Figura 5*Categorías de índice de masa corporal***Índice de masa corporal**

En esta muestra de 40 personas, el 55% (22 individuos) tiene un peso saludable, lo que indica que su IMC está dentro del rango considerado óptimo para la salud. Por otro lado, un 30% (12 personas) se encuentra en bajo peso, con un IMC inferior, lo que puede implicar riesgos de malnutrición o deficiencia nutricional. Finalmente, el 15% (6 individuos) presenta sobrepeso, asociado con un mayor riesgo de problemas de salud relacionados con el exceso de peso.

Tabla 4*Nivel de estado nutricional*

| | | Estado nutricional | |
|--------|------------|---------------------------|-------|
| | | Frecuencia | % |
| Válido | Bajo | 14 | 35,0 |
| | Intermedio | 22 | 55,0 |
| | Alto | 4 | 10,0 |
| | Total | 40 | 100,0 |

Fuente: Elaboración propia

Figura 6*Nivel de estado nutricional*

La tabla 4 y el gráfico 6 presentan la distribución del estado nutricional clasificados en tres niveles: bajo, intermedio y alto. El nivel intermedio concentra la mayor proporción, con 22 casos, que representan el 55% del total. Esto indica que más de la mitad de las personas

evaluadas tienen un estado nutricional adecuado o dentro de un rango saludable medio. Por otro lado, el 35% de los individuos presenta un estado nutricional bajo, con 14 casos, lo que sugiere un grupo importante con riesgo potencial de malnutrición o insuficiente estado nutricional. Finalmente, solo el 10% de la muestra, equivalente a 4 personas, muestra un estado nutricional alto.

Dimensión accesibilidad y disponibilidad

Tabla 5

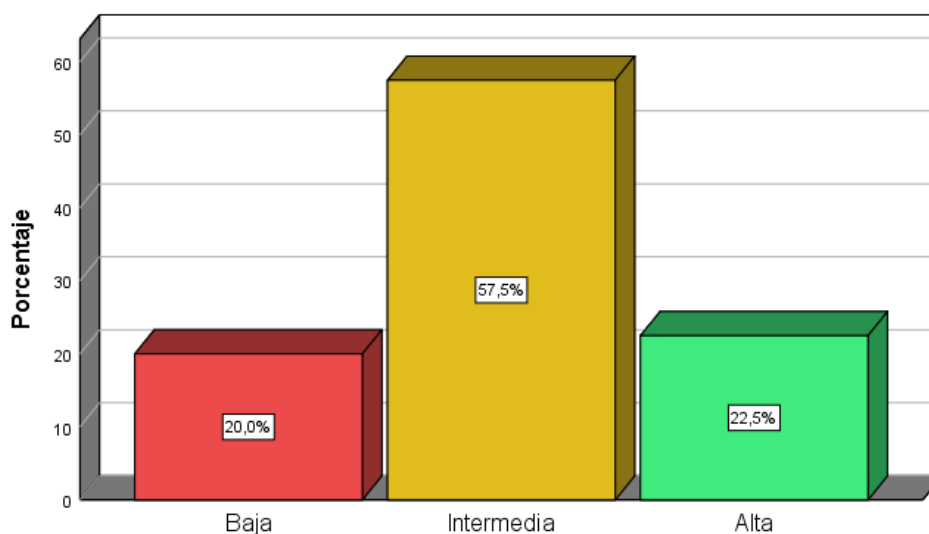
Nivel de accesibilidad y disponibilidad

| Accesibilidad y disponibilidad | | | |
|---------------------------------------|------------|------------|------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje |
| Válido | Baja | 8 | 20,0 |
| | Intermedia | 23 | 57,5 |
| | Alta | 9 | 22,5 |
| | Total | 40 | 100,0 |

Fuente: Elaboración propia

Figura 7

Nivel de accesibilidad y disponibilidad



Accesibilidad y disponibilidad

La tabla 5 y gráfico 7 refleja la distribución del nivel de accesibilidad y disponibilidad de alimentos en una muestra de 40 individuos. En la categoría intermedia se concentra la mayoría, con 23 casos, equivalente al 57.5%. El 22.5%, correspondiente a 9 casos, reporta un nivel alto de accesibilidad y disponibilidad, lo que sugiere que estos individuos tienen un acceso bueno y constante a los alimentos. Por último, el 20% de la muestra, 8 personas, está en la categoría baja, mostrando limitaciones en el acceso o disponibilidad adecuada de alimentos.

V. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

La investigación sobre la calidad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024, se enmarca en un contexto donde las madres de familias de los niños menores, son pertenecientes a las organizaciones sociales de base (Comedor Popular) de las UCVS 222 y 223, Los Luchadores y Julia Ortega respectivamente, zona T – Huaycán Ate. Cabe resaltar que, las madres usuarias son jóvenes que viven en condiciones de hacinamiento, lo cual se les dificulta preparar adecuadamente sus alimentos, optando por los servicios brindados de los comedores. Asimismo, se ha identificado una calidad de dieta adecuada y saludable en los niños participantes de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate. Los antecedentes internacionales y nacionales proporcionan un marco teórico sólido para comprender y abordar este fenómeno.

En relación con el objetivo general: *identificar la calidad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024*. El estudio demostró que la calidad alimentaria se encuentra en un nivel intermedio de un 52.5%, ello se infiere porque existen más experiencias buenas que malas donde la gestión, la diversificación alimentaria, la educación nutricional y la participación familiar les permiten alcanzar adecuados estándares de calidad nutricional. De acuerdo a ello, Zavala (2011) señala que la calidad de los alimentos es el elemento crucial que asegura la salud y el bienestar de los consumidores cuando adquieren alimentos beneficiosos para el cuerpo humano.

Asimismo, el estudio encontró que el 57.5% de los niños de los comedores populares de la zona T – Huaycán, Ate, consideran que la calidad de los alimentos siempre es buena, adecuada y suficiente debido a que los niños consumen diariamente alimentos energéticos (carbohidratos y grasas), alimentos constructores (proteínas) y alimentos reguladores (vitaminas, minerales y fibra). Lo anterior, se ve reflejado en el estilo de vida saludable que presentan las familias de los niños beneficiarios de los comedores populares de la zona T -

Huaycán Ate, a fin de mejorar su bienestar social entorno a su alimentación. Este hallazgo se contradice con lo planteado por Campoverde (2022), quien señala que el 58,8% de los infantes presentaron una dieta poco saludable y de calidad, debido al consumo elevado de alimentos con azúcares y grasas saturadas que forman parte de su alimentación. No obstante, el presente estudio, concuerda con Muñoz (2022), quien señala que más del 50% de los encuestados en la página web de recetas saludables para los desayunos escolares de Lima, presentan una buena y adecuada calidad nutricional, puesto que en sus desayunos se incluyen adecuadas cantidades de energías, proteínas y nutrientes para el desarrollo físico y mental de los escolares.

En relación con al primer objetivo específico: *analizar la seguridad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024*. El estudio demostró respecto a la seguridad alimentaria, que el 57.5% de los niños evaluados, se ubican en un nivel intermedio, debido a que los comedores son capaces de ofrecer una alimentación regular, suficiente y variada gracias a una combinación de apoyo social, buena gestión comunitaria y compromiso familiar. Asimismo, Gross et. al (2001) afirmaron que, es crucial que las familias tengan la capacidad de comprar alimentos a un precio razonable, por ende, sus ingresos deben ser suficientes y justos para permitirse alimentos sanos y seguros. También, Ruiz (2010) manifiesta que, tanto a nivel individual y familiar, la seguridad alimentaria se produce cuando todos tienen acceso físico y financiero a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades y preferencias alimentarias con el objetivo de llevar una vida activa y saludable.

De igual manera el estudio obtuvo que, los niños de los comedores populares de la zona T, perciben que siempre existe una adecuada limpieza e higiene en la preparación de sus los alimentos y, que siempre se cumplen con los protocolos de bioseguridad (57.5% y 35.0 % respectivamente). Lo anterior, se ve reflejado en las socias de cocina, quienes cumplen un rol fundamental en las organizaciones sociales de base, ya que, no solo son las encargadas de

mantener el orden, la limpieza y la desinfección de los alimentos, sino que también, son mujeres organizadas que dedican la mayor parte de su tiempo en atender a la población más vulnerable de su comunidad a fin de que mejoren su calidad de vida entorno a la alimentación. Estos hallazgos difieren con Carrillo (2023), quien señala que, los encuestados del comedor universitario, perciben que existe la presencia de malos olores de las cocinas y, que el personal de servicio no hace uso de uniformes, dando mucho que desear en la salubridad del comedor universitario (65% y 45% respectivamente). En cuanto al ámbito nacional, nuestro estudio coincide con (Ríos, 2021), quien reafirma que, en los comedores populares, se cumplen con las prácticas de higiene y limpieza en la preparación de alimentos (41,9 %) y que, además, se respetan las medidas de salubridad, protección, almacenamiento y servido de comidas (39.5%).

En relación con el segundo objetivo específico: *definir el estado nutricional en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024*. El estudio determinó respecto que el 55% de niños se ubican en un nivel intermedio en su estado nutricional, se demuestra que los comedores populares tienen un papel crucial para garantizar una alimentación mínima y reducir el riesgo de desnutrición severa. Además, Álvaro (2023) señala que, una nutrición adecuada es crucial para una buena salud, no sólo porque promueve el crecimiento y el desarrollo sino también maximiza el rendimiento protege contra enfermedades, incluso las crónicas transmisibles. También, Scheffer (2019) señala que, la evaluación del estado nutricional del niño permite implementar el tratamiento adecuado, si es necesario, y obtener el diagnóstico nutricional del niño.

Asimismo, el estudio encontró que, el 55.0% de los niños presentan un peso saludable, dado que, registran un índice de masa corporal (IMC) normal, además, consumen alimentos ricos en proteínas, carbohidratos, vitaminas y minerales que potencian su estado nutricional. Lo anterior, se ve reflejado en el fortalecimiento alimenticio de los niños de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate, la cual traerá como efectos positivos el mejoramiento

de su rendimiento escolar y la de su bienestar social. Estos hallazgos se relacionan con Ambuludí (2018), quien señala que el 68% de los infantes presentan un estado nutricional normal, puesto que sus hábitos alimenticios son saludables. En cuanto al ámbito nacional, los resultados de nuestro estudio, se contradicen con Ipurre (2019), quien señala que el 24.44% de los infantes se encuentran en estado de desnutrición crónica debido a que las dietas servidas no satisfacen las necesidades calóricas, siendo el género masculino el más afectado a nivel nutricional (15.55%)

En relación con el tercer objetivo específico: *determinar la accesibilidad y la disponibilidad de los alimentos en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate, 2024*. El estudio encontró que el 57.5% de los participantes se encuentra en un nivel intermedio porque los comedores populares desempeñan un papel importante al momento de garantizar cierta accesibilidad y disponibilidad de alimentos. De acuerdo a ello, Wahbeh et al. (2022) demuestran que, para garantizar la accesibilidad de los alimentos, el gobierno estatal debe implementar intervenciones específicas que fomenten las técnicas de producción familiar de alimentos con el objetivo de permitir que los hogares accedan y consuman sus alimentos de manera autónoma. También, Barrett (2021) afirma que, la disponibilidad de los alimentos saludables en relación con la calidad de los alimentos está asociada con la disponibilidad de alimentos saludables en los comedores populares, lo que sugiere que estos establecimientos deben brindar una amplia variedad de opciones de alimentos ricos en nutrientes porque la disponibilidad de alimentos saludables garantiza que los niños tengan acceso a opciones ricas en nutrientes que apoyen su crecimiento y desarrollo.

Asimismo, el estudio mostró que el 35,0% de los niños que asisten a los comedores populares de la zona T perciben que sus familias han enfrentado, en ocasiones, dificultades económicas para acceder al comedor. No obstante, el 72,5% señaló que nunca han dejado de recibir su almuerzo por falta de raciones. Sin embargo, los niños manifestaron que, durante las

tres últimas semanas, sus familias han reducido la cantidad de alimentos consumidos debido a limitaciones económicas y que, además, han dejado de recoger su menú del comedor por la misma razón, en un 37,5% y 32,5% respectivamente. Lo anterior, se ve reflejado en las madres de los niños beneficiarios de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate, dado que, a pesar de presentar dificultades por satisfacer sus necesidades alimentarias por la falta de recursos económicos, las madres de familias, han logrado mejorar la calidad de vida y el bienestar social en sus hogares, gracias a los bajos costos en las raciones de los comedores populares. Estos hallazgos se relacionan con Reyes & Pinanjota (2022) quienes señalan que, el 80% de las familias no tienen acceso a una saludable alimentación por carencia de dinero, lo cual, esta situación pone en riesgo la salud y el estado nutricional de los infantes. En cuanto al ámbito nacional, los resultados de nuestro estudio, difieren con los hallazgos de Maldonado (2020), quien señala que, existe una deficiente disponibilidad de alimentos por parte de la gestión municipal de los comedores populares puesto que, solo el 20% es gestionado por la entidad estatal y los otros 80 % de alimentos lo genera la propia junta directiva por medio de la autogestión. De tal forma que, las participantes socias, se les dificulta acceder a los comedores populares por falta de dinero o desabastecimiento de insumos por parte de la Municipalidad.

En base a lo detallado anteriormente y, a partir de los resultados obtenidos en la investigación, se puede determinar que, la calidad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate, 2024; juega un papel fundamental en el rol profesional del trabajador social, ya que se ha podido identificar los diferentes problemas y necesidades que aquejan a las madres de los niños beneficiarios de los comedores populares, para lo cual, se busca intervenir a través de la sensibilización en las madres de familias para con la búsqueda de las posibles soluciones que afectan a su entorno social, asimismo, la presente investigación busca conocer las prácticas nutricionales de las familias beneficiarias de

la zona T- Huaycán Ate, con el fin de poder implementar técnicas bajo el ámbito del trabajador social que ayuden a mejorar su bienestar social.

VI. CONCLUSIONES

6.1 Se concluye que la calidad alimentaria de los niños menores de 11 años que asisten a los comedores populares de la zona T del distrito de Ate Huaycán no es del todo adecuada. El 52.5% de los niños tiene una alimentación de calidad intermedia, lo que indica que su alimentación no es mala, pero tampoco es la mejor. Por otro lado, el 30% de los niños presenta una calidad alimentaria alta, lo cual es positivo, ya que demuestra que una parte importante está recibiendo una buena alimentación. Sin embargo, también se encontró que el 17.5% de los niños tiene una calidad alimentaria baja, lo cual es preocupante, ya que puede afectar su crecimiento, salud y desarrollo. Estos resultados muestran que, aunque los comedores populares cumplen una función importante, aún es necesario mejorar la calidad de los alimentos que brindan, para que todos los niños puedan alimentarse bien y desarrollarse de manera saludable.

6.2 Se concluye que, el 57.5% de los niños menores de 11 años que asisten a los comedores populares de la zona T – Huaycán, Ate, en el año 2024, presenta un nivel de seguridad alimentaria intermedia lo que indica que más de la mitad de los niños evaluados no se encuentra en una situación crítica, pero tampoco accede a una alimentación completamente adecuada. Además, el 25% tienen un nivel alto, mientras que, el 17.5% un nivel bajo. Estos resultados muestran que, si bien los comedores populares de la zona T cumplen un rol importante en el acceso a la alimentación infantil, aún existen limitaciones que deben ser atendidas. Por ello, es necesario fortalecer estos espacios comunitarios mediante una mejor planificación nutricional, mayor apoyo institucional y acciones concretas que aseguren una alimentación adecuada para todos los niños.

6.3 Se concluye que la mayoría de los niños menores de 11 años que asisten a los comedores populares de la zona T – Huaycán, Ate, en 2024, tienen un estado nutricional intermedio

(55%), lo que significa que su alimentación es regular, pero puede mejorar. El 35% tienen un estado nutricional bajo y solo el 10% tienen un buen estado nutricional. En cuanto al peso, el 55% tienen un peso adecuado, el 30% bajo peso y el 15% sobrepeso. Esto muestra que muchos niños aún necesitan mejorar su alimentación. Su estado nutricional refleja no solo lo que comen en los comedores, sino también la situación económica de sus familias y los hábitos que aprenden. Una buena nutrición en esta etapa es muy importante para que puedan crecer sanos, aprender bien y evitar enfermedades.

6.4 Se concluye que el 57.5% de los niños menores de 11 años que asisten a los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate en 2024 tienen un nivel intermedio de accesibilidad y disponibilidad de alimentos, lo cual demuestra que, en general cuentan con un acceso regular y constante a los alimentos básicos. Además, el 22.5% presenta un nivel alto y el 20% un nivel bajo, lo que refleja que, aunque la mayoría tiene acceso regular, aún hay niños que enfrentan dificultades para obtener alimentos. Esto confirma que la disponibilidad y accesibilidad de alimentos en los comedores populares es clave para asegurar la nutrición y el desarrollo adecuado de los niños, ya que estos espacios juegan un papel fundamental en apoyar a familias con dificultades económicas y garantizar que los menores reciban comidas regulares y nutritivas.

VII. RECOMENDACIONES

- 7.1 Se recomienda establecer alianzas estratégicas interinstitucionales entre los gobiernos locales y los establecimientos de salud del distrito de Ate para implementar programas de evaluación continua para mejorar la calidad de los alimentos. Estas alianzas no solo garantizarán el adecuado acceso de los alimentos con mayor valor nutricional, sino que también fortalecerán las habilidades de preparación alimentaria en los comedores populares, mejorando de esta manera el bienestar social y la seguridad nutricional de las beneficiarias y el de sus familias.
- 7.2 Se recomienda implementar programas de capacitación continua sobre las buenas prácticas de manipulación e higiene de alimentos para las beneficiarias de los comedores populares de la zona de T-Huaycán, Ate. Estas capacitaciones, buscan desarrollarse mediante sesiones teórico - prácticas y asistencia técnica, por ello, deben centrarse en garantizar la inocuidad de los alimentos desde su recepción hasta su consumo, reforzando los conocimientos sobre la higiene, el almacenamiento adecuado de los alimentos, el control de porciones y la prevención de la contaminación alimentaria a fin garantizar la seguridad alimentaria y la protección de la salud de los niños.
- 7.3 Se recomienda desarrollar campañas integrales para promover hábitos alimentarios saludables entre los comedores populares de la zona de T-Huaycán, Ate; a fin de mejorar el estado nutricional de los niños y sus familias. Estas campañas deben incluir el uso de recursos educativos de fácil acceso y actividades participativas lúdicas e informativas que permitan a la comunidad concientizar sobre la importancia de una dieta equilibrada, el consumo adecuado de frutas, verduras y proteínas, así como la reducción de

alimentos grasos y, de esta manera, se anima a que las beneficiarias de los comedores populares, logren adoptar un adecuado estilo de vida saludable.

7.4 Se recomienda implementar programas de capacitación orientados a la evaluación continua de la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos para las beneficiarias de los comedores populares de la zona T-Huaycán, Ate. Estos seminarios deben tener como finalidad verificar si los alimentos ofrecidos por el comedor popular se encuentran en cantidad suficiente y de manera constante, considerando factores económicos, físicos, sociales y culturales. De esta manera, se reforzará el bienestar nutricional de los niños y de sus familias. Asimismo, se busca que las beneficiarias aprendan a evaluar estos aspectos mediante prácticas de recolección de datos, que les permitan realizar una verificación adecuada y aplicada a su realidad.

VIII. REFERENCIAS

- Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos. (10 de Marzo de 2024-
a). *El ACNUDH y el derecho a la alimentación*. <https://www.ohchr.org/es/food>
- Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos. (10 de marzo de 2024-
b). *El ACNUDH y el derecho a la alimentación*. <https://www.ohchr.org/es/food>
- Alvarado, L. (7 de Febrero de 2021). *Pandemia del hambre en América Latina y COVID-19*.
Obtenido de Universidad Externado de Colombia: <https://derechos-humanos-y-empresas.uexternado.edu.co/2021/02/07/pandemia-del-hambre-en-america-latina-y-covid-19/>
- Álvaro, R. (2023). *Hábitos alimentarios y rendimiento académico de alumnos a nivel primaria de I.E. “Albert Einstein” – Satipo, 2021*. [Tesis de Titulación] Universidad Privada del Norte.
<https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/35542/Alvaro%20Valencia%2c%20Raul%20Fabrizzio.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ambuludí, C. (2018). *Estado nutricional y hábitos alimenticios en estudiantes de la escuela Alberto Cruz Murillo de la ciudad de Machala*. [Tesis de Titulación] Universidad Nacional de Loja.
<https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/20606/1/Tesis%20Estado%20nutricional%20y%20habitos%20alimenticios.pdf>
- Barrett, C. (2021). *Overcoming Global Food Security Challenges through Science and Solidarity*, 103(2), 422-447. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/ajae.12160>
- Brouwer, I. & Van Liere, M. & De Brauw, A. & Dominguez-Salas, P. & Herforth, A. & Kennedy, G. & Lachat, C. & Omosa, E. & Talsma, E. & Vandevijvere, S. & Fanzo, J. & Ruel, M. (2021). *Reverse thinking: taking a healthy diet perspective towards food*

systems transformations. Food Security, 13(6), 1497-1523.
doi:<https://doi.org/10.1007/s12571-021-01204-5>

Campoverde, R. (2022). *Valoración de la calidad dietaria y su relación con el estado nutricional de niños de 5 a 10 años atendidos en el Centro de Salud C-Naranjal, julio – octubre, 2021.* [Tesis de Magíster] Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/17666/1/20T01598.pdf>

Carrillo, L. & Galeas J. (2023). *Propuesta de aplicación de buenas prácticas de manufactura en los procesos de higiene y manipulación de alimentos en el comedor universitario de la universidad estatal Bolívar, año 2023* [Proyecto de Investigación para Titulación] Universidad Nacional de Bolívar. [https://dspace.ueb.edu.ec/bitstream/123456789/5836/1/Carrillo_Galeas_titulaci%
c3%b3nG4%20%282%29.pdf](https://dspace.ueb.edu.ec/bitstream/123456789/5836/1/Carrillo_Galeas_titulaci%c3%b3nG4%20%282%29.pdf)

Cavagnari, B., & Kovalskys, I., & Zonis, L., & Favieri, A., & Guajardo, V., & Gerardi, A. & Fisberg, M. (2020b). *La pobreza como determinante de la calidad alimentaria en Argentina. Nutrición Hospitalaria, 37(1), 114-122.*
https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112020000100016

Cavagnari, B., & Kovalskys, I., & Zonis, L., & Favieri, A., & Guajardo, V., & Gerardi, A. & Fisberg, M. (2020a). *La pobreza como determinante de la calidad alimentaria en Argentina. Nutrición Hospitalaria, 37(1), 144-122.*
https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112020000100016

Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (2021). *Los efectos de la COVID-19 en la seguridad alimentaria y la nutrición: elaboración de respuestas eficaces en materia de políticas para abordar la pandemia del hambre y la malnutrición.* Grupo de Alto Nivel de Expertos. <https://www.fao.org/3/cb6720es/cb6720es.pdf>

- Covinos, M. & Arias, J. (s.f.). *Diseño y Metodología de la Investigación*.
<https://blogs.ugto.mx/mdued/wp-content/uploads/sites/66/2022/10/Tipos-alcances-y-disenos-de-investigacion-paginas-66-79.pdf>
- Estela, R. (2020). *Módulo I: investigación propositiva*.
<https://www.calameo.com/read/006239239f8a941bec906>
- Fidias, G. (2012). *El Proyecto de Investigación: Introducción a la metodología científica 6ta edición*. Editorial Episteme CA.
http://www.formaciondocente.com.mx/06_RinconInvestigacion/01_Documentos/El%20Proyecto%20de%20Investigacion.pdf
- Figuroa, D. (2005). *Seguridad alimentaria y nutricional. Determinantes y vías para su mejora*. *Revista Salud Pública y Nutrición.*, 6(1), 6 – 10.
<https://www.medigraphic.com/pdfs/revsalpubnut/spn-2005/spn051g.pdf>
- Gobierno Regional de Puno (2021). *Estrategia y plan regional de seguridad alimentaria y nutricional 2016 - 2021*. Consejo Regional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Puno, Lima. <https://cepes.org.pe/wp-content/uploads/2016/06/estrategia-puno.pdf>
- Gross, R. & Schoeneberger, H. (2001). *Las cuatro dimensiones de la Seguridad Alimentaria Nutricional: definiciones y conceptos*.
https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE1/MSA/01/SAISE/unidad_01/descargables/10_CuatroDimensionesSAN.pdf
- Hernández, R. & Fernández, C. & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación: 6ta edición*. Mac Graw Hill Educación, Interamericana Editores SAC. México.
<https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Metodolog%C3%ADa%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf>

- Ipurre, R. (2019). *Calidad de la dieta y el estado nutricional en infantes beneficiarios del Programa Nacional Cuna Más, Huaya – Ayacucho, 2019*. [Tesis de Titulación] Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, Lima. <https://repositorio.une.edu.pe/server/api/core/bitstreams/07bbad76-683a-41a4-a571-b79634302130/content>
- Maldonado, M. (2020). *Gestión Municipal de Comedores Populares en el distrito de Villa el Salvador: una realidad de Seguridad Alimentaria, 2019*. [Tesis de Magíster] Universidad César Vallejo, Lima. https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/76983/Maldonado_DEE-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Maletta, H. (2003). *Una nota sobre los conceptos de Seguridad e Inseguridad Alimentaria: curso sobre políticas económicas y Seguridad Alimentaria*. [Proyecto Regional para la formación en economías y políticas agrarias y de desarrollo rural en América Latina] Universidad Politécnica de Madrid, España. <https://xdoc.mx/documents/una-nota-sobre-los-conceptos-de-seguridad-e-inseguridad-alimentarias-60542420e99a1>
- Manterola, C. & Otzen T. (2017). *Técnicas de muestreo sobre una población a estudio. International Journal of Morphology*, 35(1), 227 -232. https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-95022017000100037
- Marco Metodológico: capítulo III . (s.f.). <https://virtual.urbe.edu/tesispub/0093416/cap03.pdf>
- Mata, L. (30 de julio de 2019). *Investigación: diseños de investigaciones con enfoque cuantitativo de tipo no experimental. Investigalia*. <https://investigaliacr.com/investigacion/disenos-de-investigaciones-con-enfoque-cuantitativo-de-tipo-no-experimental/>

- Ministerio de Agricultura y Riego (2013). *Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013 – 2021. Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional*, p.9.
https://www.mesadeconcertacion.org.pe/sites/default/files/archivos/2015/documentos/11/minag_estrategia_nacional_de_seguridad_alimentaria_2013_2021.pdf
- Ministerio de Salud de la Presidencia de la Nación (2009). *Evaluación del estado nutricional de niños, niñas y embarazadas mediante antropometría*. Buenos Aires, Argentina.
<https://cesni-biblioteca.org/archivos/manual-evaluacion-nutricional.pdf?t=1587919707>
- Muntané, J. (junio de 2010). *ResearchGate*.
https://www.researchgate.net/publication/341343398_Introduccion_a_la_Investigacion_basica
- Muñoz, K. (2022). *Calidad nutricional de recetas saludables de desayunos escolares y calidad de su página web en español, Lima 2021*. [Tesis de Titulación] Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima.
https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/19138/Mu%C3%B1oz_rk.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Oenema, S. & Betül, U. & Vooris, E & Brouwer, I & Belton, B. & Shakuntala. H. (2021). *Aquatic foods in food-based dietary guidelines around the world*. Research Program on Fish. <https://digitalarchive.worldfishcenter.org/server/api/core/bitstreams/ef3e314e-68dc-4cc5-a3fb-cd132453966d/content>
- Organización de las Naciones Unidas [ONU] (2023). *Objetivos de Desarrollo Sostenible. Objetivo 2: Poner fin al hambre*.
<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/hunger/>

- Organización de las Naciones Unidas [ONU] (s.f.). *Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) Centroamérica*. <https://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO] (2011). *Nutrición: evaluación nutricional*. <https://www.fao.org/nutrition/evaluacion-nutricional/es/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (13 de mayo de 2013). *Base de datos FAOLEX*. <https://www.fao.org/faolex/results/details/es/c/LEX-FAOC130108/>
- Organización Panamericana de la Salud [OPS]. (2011). *Norma para la Vigilancia Nutricional de los Niños Menores de cinco años de edad*. Programa de Atención Integral a la Niñez. <https://www3.paho.org/hon/dmdocuments/6%20Norma%20de%20VN%20junio%202011.pdf>
- Piccoli, G & Cederholm, T. & Avesani, C. & Bakker, Bellizzi, S. & Cuerda, C. & Cupisti, A. & Sabatino, A. & Schneider, S. & Torreggiani, M. & Fouque, D. & Carrero J. & Barazzoni R. (2023). *Nutritional status and the risk of malnutrition in older adults with chronic kidney disease – implications for low protein intake and nutritional care: A critical review endorsed by ERN-ERA and ESPEN*. *Clinical Nutrition*, 42(4), 443-457. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2023.01.018>
- Reyes, L & Pinanjota, A. (2022). *Seguridad alimentaria y el estado nutricional de los niños/as menores de 5 años que asisten al Centro de Desarrollo Infantil Sara Espíndola y Construyendo Sueños, Tulcán, 2021*. [Tesis de Titulación] Universidad Técnica del Norte de Ecuador.

<https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/12037/2/06%20NUT%20411%20TRABAJO%20GRADO.pdf>

Ríos, C. (2021). *Relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021*. [Tesis de Titulación] Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión.

https://repositorio.unjfsc.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14067/7153/TESIS_compressed.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Ropero, L. (s.f). *Pirámide de la alimentación saludable*. Badali Editorial.
<https://badali.umh.es/assets/documentos/pdf/artic/piramide.pdf>

Ruiz, A. (2010). *Seguridad alimentaria y nutricional de las familias rurales de las comarcas: Los 24, Las Cortezas y La Montañita N°2 del Departamento de Masaya – Municipio de Tisma, Noviembre 2009 – Junio 2010*. [Tesis de Titulación] Universidad Nacional Agraria, Managua, Nicaragua. <https://cenida.una.edu.ni/Tesis/tne10r934.pdf>

Sampieri, R. (2014). *Metodología de la investigación: Sexta edición*. Mc Graw Hill Education - Interamericana Editores, SA de CV. [https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Metodolog%C3%ADa%20Investigacion%](https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Metodolog%C3%ADa%20Investigacion%20)

Scheffer, N. (2019). *Consumo alimentario y estado nutricional de los niños/as y adolescentes que asisten a la escuela de taekwondo “Sungkwondo” de la ciudad de General Roca, Río Negro, en el año 2019*. [Tesis de Titulación] Universidad Nacional de Córdoba. <https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/14065/Tesis%20Scheffer%20Noelia%20Mariel.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Sharif, M. & Zafar, M. & Aqib, A. & Saeed, M. & Farag, M. & Alagawany, M. (2021). *Single cell protein: Sources, mechanism of production, nutritional value and its uses in aquaculture nutrition. Aquaculture, 531*(Septiembre 2020), 735885. <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0044848620326648>
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (12 de Diciembre de 2015). *Pirámide de la alimentación Saludable SENC*. <https://www.nutricioncomunitaria.org/es/noticia/piramide-de-la-alimentacion-saludable-senc-2015>
- Sousa, V. & Driessnackll, M. & Amélia, I. & Mendes, C. (2007). *Revisión de diseños de investigación resaltantes para enfermería. Parte 1: diseños de investigación cuantitativa. Revista Latinoamericana de Enfermagem, 15*(3). <https://www.scielo.br/j/rlae/a/7zMf8XypC67vGPrXVrVFGdx/?lang=es>
- Vilar-Compte, M. & Burrola-Méndez, S. & Lozano-Marrufo, A & Ferré-Eguiluz, I. & Flores, D. & Gaitán-Rossi, P. & Teruel, G. & Pérez-Escamilla, R. (2021). *Urban poverty and nutrition challenges associated with accessibility to a healthy diet: a global systematic literature review, 20*(1), 40. <https://equityhealthj.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12939-020-01330-0>.
- Wahbeh, S., & Anastasiadis, F., & Sundarakani, B. & Manikas, I. (2022). *Exploration of Food Security Challenges towards More Sustainable Food Production: A Systematic Literature Review of the Major Drivers and Policies, 11*(23), 3804. <https://www.mdpi.com/2304-8158/11/23/3804>
- Zavala, M. (2011). *El concepto de calidad en los alimentos I: el bajo nivel de inocuidad de nuestros alimentos para el consumo interno constituye un serio obstáculo para nuestra competitividad.* Ministerio de Agricultura.

https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/direccionesyoficinas/dgca/concepto_calidad_alimentosI.pdf

IX. ANEXOS

ANEXO A: Matriz de Consistencia

Enunciado: *Calidad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024*

| PROBLEMA | OBJETIVO | HIPÓTESIS | VARIABLES | DIMENSION | INDICADOR | METODO |
|--|--|---|--|-------------------------------------|---|---|
| <p>Problema General</p> <p>¿Cómo es la calidad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024?</p> | <p>Objetivo general</p> <p>Identificar la calidad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024</p> <p>Objetivos específicos</p> <p>O.E.1. Analizar la seguridad</p> | <p>Hipótesis General</p> <p>No se hizo hipótesis</p> <p>Hipótesis Específicas</p> <p>No se hizo hipótesis</p> | <p>Calidad alimentaria</p> <p>Núñez (2017), menciona que la calidad alimentaria se encuentra determinada por las pautas alimentarias inculcadas por los padres de familia</p> | <p>Seguridad alimentaria</p> | <p>- Cumplimiento de estándares de seguridad alimentaria</p> <p>- Ausencia de contaminantes y agentes patógenos</p> <p>- Cumplimiento de regulaciones y</p> | <p>1. Enfoque:</p> <p>Cuantitativo</p> <p>2. Tipo: Básico</p> <p>3. Diseño de investigación:</p> <p>No experimental</p> <p>4. Nivel:</p> <p>descriptiva</p> |

| | | | | | | |
|--|--|--|---|----------------------------------|---|---|
| | <p>alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024</p> <p>O.E.2. Definir el estado nutricional en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024</p> | | <p>y/o cuidadores de los niños, afectando de manera positiva o negativa en su estado nutricional.</p> | <p>Estado nutricional</p> | <p>normativas de salud</p> <p>- Contenido nutricional equilibrado</p> <p>- Presencia de nutrientes esenciales</p> <p>- Cumplimiento de estándares nutricionales</p> | <p>5. Ámbito temporal: año 2024</p> <p>6. Ámbito espacial: ate Vitarte. Sector de la zona “T”</p> <p>7. Población: 40 madres de familias con niños menores de 11 años de la zona T, Huaycán – Ate</p> <p>8. Muestra: 40 de tipo intencional</p> |
|--|--|--|---|----------------------------------|---|---|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|
| | <p>O.E.3. Determinar la accesibilidad y la disponibilidad de los alimentos en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024</p> | | | <p>Accesibilidad y Disponibilidad</p> | <p>- Disponibilidad de alimentos saludables</p> <p>- Accesibilidad económica a productos de calidad</p> | <p>9. Instrumento: cuestionario</p> <p>10. Análisis de datos: resumen simple y gráfico de barras</p> |
|--|--|--|--|--|---|--|

4. ¿Cuál es tu nivel de estudios?

- a) Inicial ()
- b) Primaria ()
- c) Secundaria ()
- d) No estudio ()

5. ¿Qué año estás cursando?

- a) Entre 1° a 2° grado ()
- b) Entre 3° a 4° grado ()
- c) Entre 5° a 6° grado ()
- d) Inicial ()
- e) No estudio ()

6. ¿En qué comedor popular estás inscrito?

- a) Comedor “Los Luchadores” UCV 222 ()
- b) Comedor “Julia Ortega” UCV 223 ()

I. SEGURIDAD ALIMENTARIA

Cumplimiento de estándares de seguridad alimentaria, ausencia de contaminantes y agentes patógenos, cumplimientos de regulaciones y normativas de salud

7. ¿Consideras que la calidad de los alimentos que recibes en el comedor es buena, adecuada y suficiente?

- a) Siempre ()

- b) Casi siempre ()
- c) A veces ()
- d) Casi nunca ()
- e) Nunca ()

8. Los alimentos que consumes en el comedor ¿lo entregan en buen estado?

- a) Siempre ()
- b) Casi siempre ()
- c) A veces ()
- d) Casi nunca ()
- e) Nunca ()

9. ¿Existe limpieza e higiene (lavado de manos, uñas cortas, cabello recogido, etc.) para la preparación de los alimentos?

- a) Siempre ()
- b) Casi siempre ()
- c) A veces ()
- d) Casi nunca ()
- e) Nunca ()

10. ¿El comedor cumple con los protocolos de bioseguridad? (uso de mandiles, guantes, limpieza y desinfección de superficies, etc.)

- a) Siempre ()
- b) Casi siempre ()
- c) A veces ()

d) Casi nunca ()

e) Nunca ()

11. ¿Los servicios higiénicos están cerca al área donde se sirven los alimentos?

a) Siempre ()

b) Casi siempre ()

c) A veces ()

d) Casi nunca ()

e) Nunca ()

12. ¿Hay presencia de insectos o animales cerca al área donde se preparan los alimentos?

a) Siempre ()

b) Casi siempre ()

c) A veces ()

d) Casi nunca ()

e) Nunca ()

II. ESTADO NUTRICIONAL

Contenido nutricional equilibrado, presencia de nutrientes esenciales, cumplimiento de estándares nutricionales

13. IMC: _____

14. ¿El comedor cuenta con un rol de menú semanal establecido?

a) Siempre ()

b) Casi siempre ()

c) A veces ()

d) Casi nunca ()

e) Nunca ()

15. ¿El comedor cuenta con un horario establecido para la entrega de raciones?

a) Siempre ()

b) Casi siempre ()

c) A veces ()

d) Casi nunca ()

e) Nunca ()

16. ¿El comedor incluye en el menú carnes rojas, carnes blancas, conservas y menudencias?

(pollo, pescado, carne de res, chanco, atún, hígado, bofe, patita, etc.)

a) Siempre ()

b) Casi siempre ()

c) A veces ()

d) Casi nunca ()

e) Nunca ()

17. ¿El comedor incluye en el menú frutas y verduras?

a) Siempre ()

b) Casi siempre ()

c) A veces ()

d) Casi nunca ()

e) Nunca ()

18. ¿El comedor incluye en el menú cereales? (avena, trigo, cebada, arroz, menestras, etc.)

- a) Siempre ()
- b) Casi siempre ()
- c) A veces ()
- d) Casi nunca ()
- e) Nunca ()

19. ¿El comedor incluye en el menú lácteos y sus derivados? (leche, yogurt, huevo, mantequilla, queso, etc.)

- a) Siempre ()
- b) Casi siempre ()
- c) A veces ()
- d) Casi nunca ()
- e) Nunca ()

20. ¿En la media mañana y en la media tarde consumes frutas o jugos naturales?

- a) Siempre ()
- b) Casi siempre ()
- c) A veces ()
- d) Casi nunca ()
- e) Nunca ()

21. Los sábados y domingos ¿consumes alimentos altos en grasas y azúcares? (frituras y dulces)

- a) Siempre ()
- b) Casi siempre ()
- c) A veces ()

d) Casi nunca ()

e) Nunca ()

III. ACCESIBILIDAD Y DISPONIBILIDAD

Accesibilidad económica a productos de calidad y disponibilidad de alimentos saludables

22. ¿Alguna vez no alanzaste a recibir tu almuerzo por falta de raciones en el comedor?

a) Siempre ()

b) Casi siempre ()

c) A veces ()

d) Casi nunca ()

e) Nunca ()

23. ¿Alguna vez recibiste tu almuerzo incompleto porque se acabaron las raciones temprano?

a) Siempre ()

b) Casi siempre ()

c) A veces ()

d) Casi nunca ()

e) Nunca ()

24. ¿Se te ha dificultado tener acceso al comedor por falta de dinero?

a) Siempre ()

b) Casi siempre ()

c) A veces ()

d) Casi nunca ()

e) Nunca ()

25. En las tres últimas semanas ¿has dejado de servirte menos cantidad de alimentos o has dejado de comer algunas de tus comidas por falta de dinero en el hogar?

- a) Siempre ()
- b) Casi siempre ()
- c) A veces ()
- d) Casi nunca ()
- e) Nunca ()

26. En las tres últimas semanas ¿has dejado de recoger tu menú del comedor por falta de dinero?

- a) Siempre ()
- b) Casi siempre ()
- c) A veces ()
- d) Casi nunca ()
- e) Nunca ()

ANEXO C**Consentimiento Informado****(Para los apoderados)**

Estimado(a) participante:

Por medio del presente documento:

Yo _____, expreso mi aceptación para la participación en la investigación titulada: “Calidad alimentaria en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T – Huaycán Ate, 2024”.

Tomando en consideración que se me ha sido explicado la finalidad de la evaluación, así como la confidencialidad y su uso solo con fines académicos. Razón por lo cual decido participar libremente

Lima, ____ de _____ del 2024

Firma del participante

ANEXO D**Evidencias fotográficas**

Fotografía 1: *Visita a los comedores populares de la zona T – Huaycán, Ate para la aplicación de la encuesta*



Fotografía 2: *Visita a los comedores populares de la zona T – Huaycán, Ate para la aplicación de la encuesta*



Fotografía 3: *Aplicación de la encuesta en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate*



Fotografía 4: *Consentimiento de los padres de familia para aplicar la encuesta en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate*



Fotografía 5: *Evaluación del estado nutricional (peso) en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate*



Fotografía 6: *Evaluación del estado nutricional (talla) en niños menores de 11 años de los comedores populares de la zona T - Huaycán Ate*

