



**FACULTAD DE MEDICINA HUMANA Y CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA**

**“COMIDA CHATARRA Y FACTORES QUE SE ASOCIAN A SU
CONSUMO EN ESTUDIANTES DE 3ER AÑO DE
SECUNDARIA EN LA INSTITUCION EDUCATIVA
PARTICULAR SACO OLIVEROS, SEDE VILLA SOL , LOS
OLIVOS - 2014”**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA
EN ENFERMERÍA**

BACHILLER: MEJIA CARAMANTIN, EVELYN YANINA

LIMA – PERÚ

2017

**“COMIDA CHATARRA Y FACTORES QUE SE ASOCIAN A SU
CONSUMO EN ESTUDIANTES DE 3ER AÑO DE SECUNDARIA EN
LA INSTITUCION EDUCATIVA PARTICULAR SACO OLIVEROS,
SEDE VILLA SOL , LOS OLIVOS - 2014”**

RESUMEN

La presente investigación tuvo como Objetivo: Determinar el factor que se asocia al consumo de comida chatarra en estudiantes del 3er año de secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014. Es una investigación descriptiva transversal, se trabajó con una muestra de 116 estudiantes, para el recojo de la información se utilizó un Cuestionario de alternativa múltiple de 18 ítems, organizado por las dimensiones: publicidad, acceso, oferta, satisfacción. La validez del instrumento se realizó mediante la prueba de concordancia del juicio de expertos obteniendo un valor de (0,801); la confiabilidad se realizó mediante el alfa de Cronbach con un valor de (0,901).

CONCLUSIONES:

Sobre el Factor Consumo de comida chatarra, respondieron que frecuentemente consume comida rápida en KFC, Bembos u otras porque las hace una persona del mundo globalizado o actual, y frecuentemente consumen comida rápida en KFC, Bembos y otros, por las promociones que se pasan en la internet y TV o publicidad en paneles de las avenidas de la ciudad.

PALABRAS CLAVES: *Factor asociada al consumo de comida chatarra, publicidad, acceso, oferta, satisfacción.*

ABSTRACT

The objective of this study was to determine the factor associated with the consumption of junk food in 3rd year high school students at the Saco Oliveros Private Educational Institution, Villa Sol Headquarters, Los Olivos - 2014. It is a cross-sectional descriptive research. With a sample of 116 students, a questionnaire of multiple alternative of 18 items, organized by the dimensions: publicity, access, offer, satisfaction, was used to collect the information. The validity of the instrument was made by means of the concordance test of the expert judgment obtaining a value of (0,801); Reliability was performed using the Cronbach's alpha with a value of (0.901).

CONCLUSIONS:

On the Factor Consumption of junk food, they responded that they often eat fast food in KFC, Bembos or others because they are made by a person from the globalized or current world, and frequently consume fast food in KFC, Bembos and others, for the promotions that are spent in The internet and TV or advertising on panels of the city's avenues.

KEY WORDS: *Factor associated with the consumption of junk food, advertising, access, offer, satisfaction.*

ÍNDICE

Pág.

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

RESÚMEN

i

ABSTRAC

ii

ÍNDICE

iii

INTRODUCCIÓN

v

CAPITULO I: EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Planteamiento del problema

1

1.2. Formulación del problema

3

1.3. Objetivos de la investigación

4

1.3.1. Objetivo general

4

1.3.2. Objetivos específicos

4

1.4. Justificación del estudios

5

1.5. Limitaciones

6

CAPITULOII: MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes del estudio

7

2.2. Base teórica

13

2.3. Definición de términos

28

2.4. Hipótesis

29

2.5. Variables

29

2.5.1. Definición conceptual de las variables

29

2.5.2. Definición operacional de las variables

29

2.5.3. Operacionalización de la variable

30

CAPITULOIII: METODOLOGIA	32
3.1. Tipo y nivel de investigación	32
3.2. Descripción del ámbito de la investigación	33
3.3. Población y muestra	34
3.4. Técnicas e instrumentos para la recolección de datos	35
3.5. Validez y confiabilidad del instrumento	35
3.6. Plan de recolección y procesamiento de datos	36
CAPÍTULO IV: RESULTADOS	41
CAPÍTULO V: DISCUSION	45
CONCLUSIONES	47
RECOMENDACIONES	48
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	
ANEXOS	
Matriz	
Instrumento	

INTRODUCCIÓN

La comida chatarra ha tomado mayor posicionamiento en la sociedad latina, donde es conocida también como comida basura, a la cual se le reconoce principalmente por los altos contenidos desmedidos en grasas, sal, azúcares y diversos condimentos que estimulan el deseo de consumirlos con mayor frecuencia y grandes cantidades que a la vez generan sed, ya que están asociados a bebidas de similar composición.

El impacto de esta comida ha sido tal, que es considerado un estilo de vida para muchas personas, en especial de adolescentes, quienes llevan una vida sedentaria, por los diversos distractores como son las redes sociales, juegos en red, entre otras. La comida chatarra predispone a enfermedades crónicas y aumenta la morbimortalidad en adolescentes por lo que es de gran importancia tomar en consideración sus efectos, causas y consecuencias, como también determinar qué factores influyen en su consumo.

Para los adolescentes el término comida chatarra se relaciona con hamburguesas, pizzas, papas fritas, caramelos, dulces, entre otros, los cuales puede encontrar cualquier lado, empezado por la tienda cerca a su casa, supermercados, colegios tanto públicos como privados y por lo general tienen buen sabor, son baratas y fáciles de consumir en cualquier lugar.

El profesional de enfermería presenta gran relevancia con el tema, por la capacidad de cuidar, orientar y educar al adolescente de forma integral. La alimentación de los adolescentes constituye un tema de gran interés para enfermería, porque orientan las acciones de promoción de la salud y prevención de las enfermedades, evaluando el impacto que tienen en la salud actual y futura de estos adolescentes.

CAPITULO I: PROBLEMA DE INVESTIGACION

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La comida chatarra incluye aquellos alimentos industriales no saludables, nutricionalmente desequilibrados, con un alto contenido de azúcares, grasas y/o sal y baja en cantidad de fibra, minerales y vitaminas. Esta comida generalmente se asociaba a alimentos que se consumían fuera del horario de la comida formal. Sin embargo, en la actualidad, se ha convertido en el nuevo alimento básico en casi todo el mundo, convirtiéndolo en un estilo de vida para muchas personas, en su mayoría jóvenes. Por lo que el consumo de esta se ha vuelto un patrón alimenticio.

Según la Organización Mundial de la Salud, la población total de adultos (mayores de 15 años) eran de 1600 millones y al menos 400 millones eran obesos. Se estima que estas cifras aumentarán a 2300 millones y 700 millones respectivamente para el 2015.

Según estudios a nivel mundial las dietas basadas en alimentos industriales, tienen incidencia en el aumento de la tasa de sobrepeso, obesidad y anemia

así como riesgo de padecer enfermedades crónicas, como la diabetes o problemas cardiovasculares, hipertensión arterial entre otras.

Un estudio en doce países de América Latina con información completa de sobrepeso y obesidad, destaca una alta frecuencia en adolescentes Bolivianos, Peruanos y Chilenos y los que presentan los menores niveles son los países centroamericanos, con una prevalencia promedio de 3,5% sin embargo el nivel de prevalencia e incremento de exceso de peso y obesidad se observa en Nicaragua más de 3%, seguido de Guatemala 2% y el Salvador y Honduras menos del 2%.

En el Perú, el Ministerio de Salud debatió públicamente establecer un impuesto a la comida chatarra, por dos razones principales primero, porque estamos frente a una epidemia grave de sobrepeso y obesidad con serias consecuencias en la salud y economía de las personas. Esa epidemia toca a uno de cada cinco niños (20%) y a uno de cada dos adultos (50%) y está cada vez más presente en los hogares de modestos y bajos recursos. Y es bueno recordar que las personas con sobrepeso, comparadas a quienes tienen peso normal, tienen hasta 6 veces más riesgo de desarrollar enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedad biliar y varios cánceres. La segunda razón para entrar al debate público en cuestión, es porque pone en el tapete un asunto de fondo: de si el Estado debe ejercer un rol regulador cuando hace frente a problemas de salud o solamente debe educar. Hoy en día es consenso mundial que ambos recursos son legítimos. Otras epidemias, como las de tabaquismo, alcohol e inclusive las muertes en las pistas, han generado tanto acciones reguladoras (incluidos impuestos) como de educación simultaneas.

Por ello, en el colegio Saco Oliveros de la sede de Villa Sol en del distrito de los Olivos; se aprecia un buen grupo de estudiantes que tienen por opción el consumo de hamburguesas, papitas fritas gaseosas, chupetines, caramelos

etc. (comida chatarra). En los recreos o recesos de los estudiantes, se escucha la frase “que rico” que aduce al buen sabor de esta comida, otra observación es que van grupos de amigos del aula al kiosco y comprar lo mismo en su gran mayoría se puede inferir que no solo el consumo es en el colegio también son los fines de semana , familias y amigos; de tal manera que se busca determinar qué factores se asocian en el consumo de la comida chatarra según el acceso, oferta, publicidad y satisfacción.

1.2. FORMULACION DEL PROBLEMA

1.2.1 PROBLEMA GENERAL

¿Cuál es el factor que se asocia al consumo de comida chatarra en estudiantes del 3er año de secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos - 2014?

1.2.2 PROBLEMAS ESPECIFICOS:

¿Cuál es el grado de asociación según el factor acceso al consumo de comida chatarra en estudiantes del 3er año de secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014?

¿Cuál es el grado de asociación según el factor oferta al consumo de comida chatarra en estudiantes del 3er año de secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014?

¿Cuál es el grado de asociación según el factor publicidad al consumo de comida chatarra en estudiantes del 3er año de secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014?

¿Cuál es el grado de asociación según el factor satisfacción al consumo de comida chatarra en estudiantes del 3er año de secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014?

1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION

1.3.1. OBJETIVO GENERAL

Determinar el factor que se asocia al consumo de comida chatarra en estudiantes del 3er año de secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

Identificar el grado de asociación según el factor acceso al consumo de comida chatarra en estudiantes del 3er año de secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014.

Identificar el grado de asociación según el factor oferta al consumo de comida chatarra en estudiantes del 3er año de secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014.

Identificar el grado de asociación según el factor publicidad al consumo de comida chatarra en estudiantes del 3er año de secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014.

Identificar el grado de asociación según el factor satisfacción al consumo de comida chatarra en estudiantes del 3er año de

secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014.

1.4. JUSTIFICACION DEL ESTUDIO

El proyecto de investigación es de suma importancia, ya que permite realizar un análisis crítico de la realidad, que busca alternativas de solución para contribuir al desarrollo de programas, estrategias y políticas que puedan afrontar esta problemática,, tomando en conocimiento que la comida chatarra es dañina para cualquier edad, sobre todo en la adolescencia donde el cuerpo está atravesando diversos cambios que repercutirán en su desarrollo para cuando lleguen a su etapa adulta con enfermedades que enfermedades crónicas, limitaciones cardiovasculares entre otras. Esta investigación será de gran aporte a los profesionales de enfermería, ya que ellos son quienes proporcionan información, ejecutan y promueven las campañas de prevención sobre el autocuidado en la nutrición y adecuada alimentación del ser humano con la finalidad de contrarrestar la propagación de enfermedades crónicas y lograr el óptimo desarrollo del ser humano conociendo con mayor exactitud los factores que se asocian al consumo de la comida chatarra.

Este proyecto de investigación se realiza con la finalidad de contribuir al bienestar familiar, social y gubernamental de nuestro país, inspirando a otros para lograr una réplica a nivel nacional, esta información también podrá ser considerada para contrastar datos en futuros proyectos de investigación para alumnos de enfermería, profesionales del sector salud y autoridades de las localidades, etc.

1.5. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACION

- Poco tiempo para aplicar la entrevista, ya que en algunos casos no disponían de tiempo.
- La distancia desde mi centro laboral hasta el lugar de la investigación.
- La falta de cooperación de algunos estudiantes.

CAPITULO II: MARCO TEORICO

2.1. ANTECEDENTES DEL ESTUDIO

2.1.1 ANTECEDENTES INTERNACIONALES

SOTO MAYOR BACA, Angélica Realizo la investigación titulada “Influencia de los anuncios televisivos en el consumo de alimentos publicitarios dirigidos a publico escolar del Distrito de Huanuco”, España - 2010, el cual tuvo como Objetivo: Analizar la influencia de los anuncios televisivos en el consumo de alimentos publicitados en escolares del Distrito de Huánuco durante el 2010. Métodos: Se realizó un estudio correlacional en una muestra de 120 escolares de las instituciones educativas Von Newman y Springfield, a quienes se aplicaron satisfactoriamente encuestas, entrevistas y guía de evaluación física. Se evaluó la publicidad emitida por los canales de televisión sobre alimentos y su contenido nutricional, en un registro. El análisis inferencial aplicado fue la Ji cuadrada. Resultados: El estado de salud de los escolares está afectado en cierto modo, siendo muy agudo respecto a la caries dental y se atribuye al

consumo de alimentos. Existe relación positiva con alta significancia estadística [(x² = 9,97 GL = 2; p=0,007)] entre la adherencia a los anuncios televisivos y el consumo de alimentos publicitados de alto contenido de sodio [(x² = 13,531 GL = 2; p=0,001)], de calcio [(x² = 11,059 GL = 2; p=0,004)], de azúcares [(x² = 7,621 GL = 2; p=0,022)] y de calorías [(x² = 11,229 GL = 2; p=0,004)] por los escolares estudiados. Contrariamente, existe independencia entre la adherencia a los anuncios televisivos y el consumo de alimentos con productos de alto contenido de grasa [(x² = 2,31 GL = 2; p = 0,315)]

Conclusiones: Existe relación positiva entre las variables adherencia a los anuncios televisivos y el consumo de alimentos publicitados que merecen ser vigilados y controlados por los responsables. ⁽¹⁾

CHIESA, María Elena, Realizo un estudio titulado “Consumo de comida chatarra y obesidad infantil”, Uruguay - 2010, objetivo del estudio está basado en determinar si el consumo excesivo de comida rápida y la obesidad, en niños de 8 a 11 años de una escuela de nivel primario de la ciudad de Junín se encuentran vinculados. Se extrajo una muestra de 50 niños de ambos sexos de 8 a 11 años de edad, que concurren a la Institución. Para el relevamiento de datos se utilizaron encuestas validadas de frecuencia de consumo de golosinas, snack, gaseosas y comidas rápidas. Las variables que se utilizaron para valorar el estado nutricional de los niños fueron: peso corporal, talla y perímetro de cintura. Los 50 escolares fueron evaluados durante el período de Abril a Mayo de 2009 (50% de sexo femenino y 50 % de sexo masculino). “El estudio concluye que el estado nutricional valorado por la relación peso/talla fue: 66% normo peso; 20% sobrepeso y 14% obesidad, una división según el sexo, el estado nutricional de las 25 niñas fue: 60% normo peso, 28% sobrepeso y 12 % obesidad, mientras que en el caso de los 25 niños fue: 72% normo peso; 12% sobrepeso y 16% obesidad. Se encontró

que en la población infantil estudiada, el consumo excesivo de comidas rápidas y el desarrollo de sobrepeso u obesidad se encuentran directamente relacionados, es decir, por medio del Test de Independencia Chi – Cuadrado”⁽²⁾

ALVARADO, L realizo un estudio titulado “Hábitos alimenticios y riesgos nutricionales adolescentes del Recinto El Deseo de Yaguachi” Argentina - 2009, El objetivo del estudio es identificar en las familias que habitan en el recinto “El Deseo” del cantón Yaguachi las causas que con llevan a riesgos nutricionales por hábitos alimenticios inadecuados probablemente por el desconocimiento sobre la correcta alimentación familiar, debido a que los niños consumen alimentos apetecibles pero con poco valor nutricional lo cual repercute en el desarrollo físico intelectual de los niños y adolescentes, cuyas familias múltiples son bajos recursos económicos, es por este motivo que prefieren comercializar sus productos cosechados antes de consumirlos, otra causa es el incremento de los costos de los víveres de primera necesidad y el poco dinero que ganan para la obtención consumo de los alimentos, desde agosto 2008 – agosto 2009. La metodología empleada fue un diseñó un estudio descriptivo, operativo, y cuantitativo, de carácter documental y de campo, aplicando el método descriptivo, analítico. La muestra de estudio estuvo compuesta de 50 pre-escolares y 220 adolescentes estudiantes de la Escuela Fiscal Mixta N° 5 Antonio Ante, constituida por 270 escolares, de los cuales 133 son mujeres y 137 varones. A los sujetos de la muestra de estudio se aplicaron formularios diseñados de acuerdo a las variables y sus indicadores. “El estudio concluye que entre las principales conclusiones a las que se ha llegado en este estudio se mencionan las siguientes: Los niños y adolescentes que asisten a esta escuela se sirven en su gran mayoría las comidas que se expenden en el cafetín prefiriendo el

consumo de dulces y comidas chatarra, las personas que expenden estos productos consideran bueno el servicio que prestan a la escuela debido a que no tienen la educación adecuada y el control de las autoridades para expender este tipo de alimentos además de la falta de medidas de higiene para la preparación de las comidas y que no cuentan con la infraestructura adecuada para la preparación y venta de los alimentos que consumen los niños y adolescentes de dicha escuela.”⁽³⁾

2.1.2 ANTECEDENTES NACIONALES

HERRERA T, Realizo un estudio titulado “Estandarización para Lima Metropolitana del Inventario sobre Trastornos Alimentarios (ITA) de Joan Harley” Lima – 2010, El objetivo del estudio consistió en diseñar un inventario y validar un inventario de trastornos alimentarios (ITA) para estudiantes preuniversitarios en una Muestra de adolescentes varones universitarios y Pre Universitarios de Lima Metropolitana. 2008, con el objetivo de adaptar el Inventario Sobre Trastornos Alimentarios (ITA) a una población de varones adolescentes. La muestra estuvo compuesta de 64 estudiantes de la facultad de ciencias y de la academia preuniversitaria de la Pontificia Universidad católica del Perú. “El estudio concluyó que el inventario sobre trastornos alimentarios (ITA) de Joan Harley (1999) al aplicarse en una muestra de varones alcanzó una confiabilidad adecuada, sin embargo no sucedió lo mismo con la validez. El análisis factorial realizado en el ITA demostró que las áreas propuestas por la autora original no se replican en una muestra de varones, debido a problemas en tono a la redacción y pertenencia de los ítems a las áreas. validez y confiabilidad, se llegó a la conclusión de que debían ser eliminados 29 de los 50 ítems que componía la versión original. Como alternativa, surge la versión reorganizada del Inventario Sobre Trastornos Alimentarios que consta de 21 ítems y 4 áreas, las cuales

permiten evaluar este tipo de patología, logrando valores altos de validez y confiabilidad. ⁽⁴⁾

ALVAREZ RENGIFO, Gearsson Ricardo; BENDEZU SANCHES, Rosario Mercedes, Realizaron el estudio titulado “Estado nutricional y su relación con los hábitos alimenticios de los internos de la EAP de Enfermería de la Universidad Wiener” Lima - 2011. Tuvo como objetivo establecer la relación entre el estado nutricional y los hábitos alimenticios de los internos de la Escuela Académico Profesional de Enfermería de la Universidad Privada Norbert Wiener. Se realizó un estudio descriptivo y correlacional. La muestra estuvo conformada por 50 internos de Enfermería, adultos jóvenes. La técnica que se utilizó fue la entrevista, y el instrumento, un cuestionario con 34 preguntas de opción múltiple sobre los hábitos alimenticios, para determinar el IMC de los encuestados. Como resultado, se encontró que, en cuanto al estado nutricional y los hábitos alimenticios de los internos, el 30 % (15) de estos presentan hábitos mayormente regulares, el 18 % (9) con tendencia a malos y el 14 % (7), buenos hábitos. De entre aquellos con sobrepeso y obesidad, 9 tienen hábitos alimenticios regulares (18 %), 7 presentan malos hábitos (14 %) y 3 de ellos ostentan buenos hábitos (6 %). En relación al estado nutricional, el 62 % (31) tuvo un nivel normal, el 32 % (16), sobrepeso; y solo el 6 % (3) presentó obesidad. Con respecto a los hábitos alimenticios, en el 48 % (24) fueron regulares, en el 32 % (16) fueron malos, y en el 20 % (10) fueron buenos. En conclusión, se determinó que no existe relación entre el estado nutricional y los hábitos alimenticios de los internos de Enfermería. ⁽⁵⁾

ARBAIZA Lydia; CANEPA Marco; CORTEZ Oscar; LEVANO Gabriel; Realizaron el estudio titulado “Análisis prospectivo del Sector de Comida Rápida en Lima 2014 - 2030” Lima - 2014. En

términos económicos, el sector es aún incipiente en el Perú, pues el consumo per cápita tiene una enorme oportunidad de crecimiento si se compara con otros mercados de América Latina; su situación es de desarrollo. En los últimos años ha registrado un crecimiento anual a una tasa de entre un 15% y un 20% en términos de ventas, alcanzado una facturación anual de cerca de US\$ 600 millones y ha aumentado el número de locales de expendio. También ha experimentado en estos últimos dos años cambios estructurales para su desarrollo acelerado y su futuro. El principal promotor de este cambio ha sido el ingreso del grupo empresarial Intercorp, el cual ha invertido en el sector a través de la adquisición de empresas en marcha y el lanzamiento (start-up) de nuevas marcas de comida rápida mediante la adquisición de licencias de operación de franquicias internacionales. En términos sociales, la fast food ha calado en la población no solo como respuesta a una necesidad, la del consumo rápido de alimentos, sino también como un lugar de entretenimiento familiar. En este estudio, gracias al aporte de los especialistas del sector, se ha podido determinar que las principales variables que influyen y son relevantes para el sector en Lima son: ubicación de los locales, calidad de los productos, calidad de la atención, calidad de los servicios y monto del ingreso familiar, entre otros. Algunas variables externas (más globales), incluso propuestas por los investigadores, las eliminaron los especialistas; por ejemplo, una desaceleración del crecimiento del Perú por menor exportación de minerales y disminución de su precio. Los resultados más relevantes de la proyección al 2030 para el sector de fast food son:

- Continuidad de un crecimiento sostenido del sector.
- Baja posibilidad de la promulgación de leyes que afecten el crecimiento del sector.
- Auge en el desarrollo urbano con zonas comerciales, centros comerciales y cambios de zonificación.
- Muchas posibilidades de incremento del ingreso familiar, parte del cual se invertiría en

consumo y entretenimiento. • Alta probabilidad de que cambien los hábitos de consumo locales como producto de las tendencias mundiales que se orientan al consumo de comida más saludable. • Desarrollo de tecnología especializada que permitirá mejorar los precios y la calidad de los alimentos en el horizonte propuesto. ⁽⁶⁾

2.2. BASES TEÓRICAS

2.2.1 COMIDA

Se conoce como comida al conjunto de sustancias alimenticias que se comen y se beben para subsistir. Al ser ingerida, la comida provee elementos para la nutrición del organismo vivo. ⁽⁷⁾

Las personas realizan varias comidas al día. Su contenido y número variará de acuerdo a una serie de factores sociales, culturales, estacionales y geográficos. Las comidas más usuales son el desayuno (se realiza después de dormir por la noche), el almuerzo (al mediodía), la merienda (a media tarde) y la cena (al anochecer, suele ser la última comida del día). Más allá de las cuatro comidas mencionadas, que son las recomendadas por los nutricionistas, existen otras ingestas, como el aperitivo (que se consume antes del almuerzo o la cena) y las colaciones, refrigerios o tentempiés (comidas ligeras sin horario fijo).

Las comidas principales (almuerzo y cena) suelen estar compuestas por una entrada o primer plato (frío o caliente, como un fiambre o una sopa), un plato principal o segundo plato (suele ser caliente y contener mayor contenido que la entrada) y un postre (un plato dulce). Es importante subrayar que al hablar de comida desde un punto de vista culinario es necesario que demos cuenta de la utilización de una serie de términos que usamos de manera diaria en

nuestro vocabulario y que giran en torno a la misma. Así, por ejemplo, está la llamada comida rápida que es aquella que, como su propio nombre indica, se elabora de un modo inmediato y que además se consume igualmente rápido.⁽⁸⁾

Las hamburguesas, por ejemplo, son unas de las comidas rápidas más generalizadas y a ellas acuden muchas personas no sólo porque les gusten sino también por el hecho de que al ser preparadas de manera tan rápida les permite alimentarse en momentos donde están muy apuradas de tiempo pues tienen una cita importante o cuentan en su trabajo con un descanso muy breve para poder almorzar. Muchos son los establecimientos que están especializados en este tipo de comida y todos ellos tienen en común el hecho de que no cuentan con servicio de mesa, carecen de camareros, son los clientes quienes recogen sus propias mesas y además estos tienen que hacer cola para poder comprar y obtener su pedido.

Pizzas, tacos, sándwiches, kebab, burritos, quesadillas o patatas fritas son otros de los productos que se incluyen también dentro de lo que denominamos comida rápida.⁽⁹⁾ Asimismo tampoco podemos pasar por alto la existencia de lo que se conoce como comida a domicilio. En este caso bajo dicha denominación se encuentran establecimientos que reciben los pedidos de sus clientes vía teléfono o Internet y se los llevan directamente a sus hogares.

Además de los alimentos en sí mismos, se conoce como comida a la acción de comer (“La comida con mi jefe duró más de dos horas”) y a la reunión de personas para almorzar o cenar (“La semana que viene tengo una comida con unos amigos que llegan desde el interior”). Cabe destacar que la gastronomía es la disciplina que

estudia la relación del hombre con la alimentación y su entorno. Por otra parte, existen infinidad de recetas con diversas preparaciones para la comida.

Clasificación de las comidas

Los alimentos se pueden clasificar en panes y cereales, leguminosas o legumbres, tubérculos y rizomas, frutas y verduras, carne, pescado, huevos; leche y derivados, grasas y aceites, y azúcares, confituras y almíbares.

El grupo de panes y cereales incluye el trigo, arroz, maíz y mijo. Son ricos en almidones y constituyen una fuente fácil y directa de suministro de calorías. Aunque la proteína no abunda en los cereales integrales, la gran cantidad que se consume aporta cantidades significativas, las cuales, sin embargo, deben complementarse con otros alimentos ricos en proteínas para obtener todos los aminoácidos esenciales. La harina de trigo blanco y el arroz refinado son bajos en nutrientes, pero, como todos los cereales enteros que contienen el germen y la capa exterior de la semilla, el trigo y el arroz aportan fibra al cuerpo: las vitaminas B tiamina, niacina y riboflavina, y los minerales cinc, cobre, manganeso y molibdeno.⁽¹⁰⁾

Las legumbres o leguminosas abarcan una amplia variedad de frijoles o judías, chícharos o guisantes, lentejas y granos, e incluso el maní. Todos ellos son ricos en almidón, pero aportan bastante más proteína que los cereales o tubérculos. La proporción y el tipo de aminoácidos de las leguminosas es similar a los de la carne. Sus cadenas de aminoácidos a menudo complementan a las del arroz, el maíz y el trigo, que constituyen los alimentos básicos de muchos países.

Los tubérculos y los rizomas incluyen varios tipos de papa o patata, la mandioca y el taro. Son ricos en almidón y relativamente bajos en proteína, pero aportan gran variedad de vitaminas y minerales. Las frutas y verduras son una fuente directa de muchos minerales y vitaminas que faltan en las dietas de cereales, en especial la vitamina C de los cítricos y la vitamina A procedente del caroteno de las zanahorias y verduras con hoja. En las verduras están presentes el sodio, cobalto, cloro, cobre, magnesio, manganeso, fósforo y potasio. La celulosa de las verduras, casi imposible de digerir, proporciona el soporte necesario para hacer pasar la comida por el tracto digestivo. Muchas de las vitaminas más frágiles hidrosolubles se encuentran en las frutas y verduras, pero se destruyen con gran facilidad con el exceso de cocción. ⁽¹¹⁾

La carne, el pescado y los huevos aportan todos los aminoácidos esenciales que el cuerpo necesita para ensamblar sus propias proteínas. La carne contiene un 20% de proteína, 20% de grasa y 60% de agua. Las vísceras son fuentes ricas en vitaminas y minerales. Todos los pescados contienen un alto porcentaje de proteínas, y los aceites de algunos de ellos son ricos en vitaminas D y A. La clara del huevo es la forma más concentrada de proteína que existe. La leche y sus derivados incluyen la leche entera, el queso, el yogur y los helados, todos ellos conocidos por su abundancia en proteína, fósforo y en especial calcio. La leche también es rica en vitaminas pero no contiene hierro y, si es pasteurizada, carece de vitamina C. Aunque la leche es esencial para los niños, su excesivo consumo por parte de los adultos puede producir ácidos grasos insaturados que se acumulan en el sistema circulatorio. Las grasas y aceites incluyen la mantequilla, manteca, sebo y aceites vegetales. Todos ellos tienen un alto

contenido de calorías, pero, aparte de la mantequilla y algunos aceites vegetales como el de palma, contienen pocos nutrientes. ⁽¹²⁾

Los azúcares, confituras y almíbares se consumen en grandes cantidades en algunos países, donde constituyen una gran parte del aporte de hidratos de carbono. La miel y el jarabe de arce están compuestos de más de un 75% de azúcar y contienen pocos nutrientes. El consumo excesivo de azúcar provoca caries.

2.2.2 COMIDA CHATARRA

El término “comida chatarra” se usa para describir los alimentos con poca cantidad de nutrientes que el cuerpo necesita y con un alto contenido de grasa, azúcar y sal, elementos que el cuerpo puede obtener en exceso con mucha facilidad. La comida chatarra se relaciona con la obesidad, con las enfermedades cardíacas, la diabetes tipo II, las caries, la celulitis y otros males. ⁽¹³⁾

La comida chatarra por lo general:

- Tiene buen sabor, pero no es de calidad, tampoco nutritivo.
- Es barata y accesible a la economía familiar.
- Es fácil de preparar, es decir es precocida.
- Es cómoda de ingerir en la calle o lugares públicos.
- Cuenta con amplia distribución comercial.
- Tiene publicidad agresiva.
- Su empaque permite ingerirla en cualquier lugar.

Esta comida es la que se vende más en restaurantes o tiendas que ofrecen una rápida preparación y servicio. Son alimentos procesados de tal manera que son rápidamente servidos una vez disueltos en líquidos con corto período de cocción.

2.2.3 CLASIFICACION Y COMPOSICION DE LA COMIDA CHATARRA

Clasificación

La comida chatarra se clasifica de la siguiente manera: ⁽¹⁴⁾

- Ensaladas y emparedados pre-preparados:
- Sándwiches, bocadillos rellenos y productos similares.
- Pizzas
- Comidas preparadas o listas ya sea caliente o frías (por ejemplo: ensalada de fideos).
- Sopas instantáneas.
- Salchichas – Salchipapa y papa pollos.
- Comidas pre cocidas.
- Pasteles.
- Gaseosas.
- Empanadas, Nuggets de pollo.
- Cereales envasados para el desayuno.
- Postres.
- Hamburguesas.
- Pollo broaster

Composición de los alimentos procesados o comida chatarra ⁽¹⁵⁾

En los alimentos procesados por las empresas multinacionales aparecen en la etiqueta información respecto al contenido del producto, valor nutricional, origen y otros datos, que una mayoría de los consumidores no dan la importancia necesaria. En algunos casos leemos el contenido de la información del producto, pero por los nombres no usuales, no sabemos qué significan y cuál es su procedencia. Los alimentos procesados contienen ingredientes que

le otorgan el olor a vainilla a las galletas o hacen que los cereales sean más crujientes, pero ¿conocemos estas sustancias?, a continuación se muestra algunos componentes en los alimentos procesados:

Pelo:

Este elemento aparece en la lista de ingredientes como L-cisteína. Es un aminoácido no esencial que se incluye en varios productos horneados como acondicionador de la masa para uso industrial y se utiliza como potenciador del sabor. Se encuentra en alimentos como pasteles, bollos, dulces empaquetados, masa para pizzas, entre otros. La L-cisteína se sintetiza en laboratorios después de extraerla de una fuente natural: el cabello humano.

Alquitrán:

Esta sustancia se presenta bajo el nombre de “colorante alimenticio”. El alquitrán es un componente que se obtiene de la destilación de algunas materias inorgánicas como el petróleo y le proporciona el color a ciertos alimentos, desde bebidas hasta gelatinas.

Secreciones de castor:

Se utiliza como saborizante y se denomina castoreum. Este líquido, que se acumula en los folículos vaginales o prepuciales de los castores se usa con frecuencia como sustituto del aroma natural a vainilla y también en la fabricación de chicles.

Productos ignífugos:

Este tipo de material figura en las etiquetas de los alimentos como aceite vegetal bromado, BVO. La bromina es un compuesto químico que mejora la resistencia al fuego de los muebles y puede ser tóxica.

La consumimos en bebidas gaseosas con sabor a cítricos e incluso en bebidas energéticas.

Anticongelante:

Se lo puede encontrar como “glicol de propileno” o “propylene glycol”. Este líquido, inodoro e incoloro, se usa como disolvente y anticongelante para vehículos. Se emplea en el color de margarinas y mantequillas, como saborizante y espesante alimentario en salsas.

Biodiésel:

Es un compuesto químico sintético con propiedades antioxidantes. Este elemento extiende la vida útil de los alimentos procesados y evita la oxidación de las grasas y aceites. Se usa para productos como chicles, galletas con sabor a queso y nuggets.

Arena:

Se encuentra en los alimentos en forma de dióxido de silicio. Se ocupa como agente de control de humedad, tiende a capturarla y concentrarla. Los fabricantes lo usan para mantener la consistencia de sus productos y se consume como sal y en sopas.

Combustible para aviones:

Aunque no lo crea, este elemento se halla como agente antioxidante sintético. Se usa para prevenir la rancidez de los productos y mantener los alimentos frescos por más tiempo. Lo consumimos en chicles, cereales, galletas y dulces.

Bórax o tetraborato de sodio:

Es un conservante que se utiliza en la alimentación con el nombre de E-285. El bórax se obtiene de depósitos naturales de los desiertos salados y lagunas salinas y se emplea en la industria

nuclear y química. Esta sustancia está presente en el caviar y en las latas de mariscos.

2.2.4 CONSECUENCIAS DEL CONSUMO DE LA COMIDA CHATARRA

En la actualidad, la prevalencia de enfermedades relacionadas con la alimentación es uno de los problemas de salud más alarmantes – y prevenibles – en muchos países del mundo, en los cuales la dieta típica está basada en alimentos altos en calorías, grasa saturada, grasas trans, sodio y azúcar agregada. Además, es baja en fibra y micronutrientes, principalmente proporcionados por vegetales, frutas y granos integrales así como por alimentos ricos en calcio. También se observa que los niños y niñas son más altos que los de generaciones anteriores, lo que significa que están consumiendo suficientes calorías que favorecen su crecimiento, sin embargo, eso no evidencia que sean más saludables.

Gran parte de las calorías que consumen provienen de alimentos altos en grasa y azúcar, comúnmente conocidos como alimentos chatarra, que al consumirse con frecuencia y en forma desmesurada, condiciona una baja ingesta de alimentos que aportan los nutrientes necesarios para mantener una buena salud. ⁽¹⁶⁾ Una dieta no saludable, sumada a malos hábitos alimentarios, aumenta el riesgo de padecer enfermedades crónicas y fallecer prematuramente.

Entre estas enfermedades condicionadas por una mala alimentación y que amenazan la vida se incluyen: la hipertensión, dislipidemias, infartos, embolias, diabetes tipo 2, osteoporosis, enfermedad diverticular, caries dental, ciertos tipos de cáncer, sobrepeso y

obesidad, esta última interrelacionada con la depresión y la discriminación social. ⁽¹⁷⁾

En el caso de la niñez, el problema más importante es el sobrepeso, con la probabilidad de mantenerse como adultos obesos y su salud se deteriore por enfermedades asociadas. ⁽¹⁸⁾ El resto de niñas y niños que padecen sobrepeso desarrollan enfermedades tales como diabetes y asma. Asimismo, esta condición de sobrepeso tiene implicaciones psicológicas, ya que estas personas son blancos de comentarios ofensivos, discriminación, y otras manifestaciones de rechazo que favorecen el desarrollo de una autoestima baja.

Las nuevas generaciones crecen con malos hábitos alimentarios, establecidos durante el período de la infancia. ⁽¹⁹⁾ Sin embargo, es importante señalar que al permanecer por mucho tiempo frente a la televisión, observan muchos comerciales relacionados con alimentos altos en azúcar y en grasa, como boquitas y bebidas azucaradas, mientras, los padres y madres no se percatan de la forma en que estos hábitos y estilo de vida contribuyen a generar una serie de problemas de salud en niños y jóvenes.

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud, en el año 2005, la población total de adultos (mayores de 15 años) era de 1600 millones y al menos 400 millones eran obesos. Se estima que para el 2015 estas cifras aumentarán a 2300 millones y 700 millones, respectivamente. Por otro lado, para el año 2005, también se reportó que, al menos, 20 millones de menores de 5 años tenían sobrepeso. ⁽²⁰⁾

2.2.5 FACTORES ASOCIADOS AL CONSUMO DE LA COMIDA CHATARRA

La comida rápida es una de las preferencias para muchos a la hora de comer. Su precio accesible y su fácil obtención son propiedades que la caracterizan.

Cadenas nacionales, como internacionales, ofrecen actualmente este tipo de comida. Además, se la puede encontrar en las afueras de las instituciones educativas donde niños y jóvenes acuden en su búsqueda. Puestos de hamburguesas, papas fritas y hot dogs en las calles y paradas de buses se suman a la oferta que influye que esta comida sea de gran consumo, según Will Waters, sociólogo y co-director del Instituto de Investigación en Salud y Nutrición de la USFQ. ⁽²¹⁾

Además, se la puede encontrar en cualquier momento del día, lo que la hace más solicitada ya que el horario de universidad o trabajo impide que las personas puedan tener un tiempo fijo destinado a la comida. El proceso de la globalización, acceso, satisfacción y el sedentarismo son algunos de los factores que han influenciado en el cambio en los patrones de consumo, explica Waters.

Actualmente hay muchas opciones en comida que no es hecha en casa. También se ha intensificado la oferta de entregas a domicilio, el servicio al auto o la alternativa de comer rápidamente afuera del local sin tener que sentarse.

El surgimiento de estas opciones y hábitos también responde al aumento de una población más urbana en el país que invierte menos tiempo en cocinar en el hogar y opta por alternativas rápidas. Este

ritmo de vida hace que las personas consuman más calorías que las que realmente gastan cada día. Además, los ingredientes presentes en la comida chatarra cambian el flujo hormonal logrando que las personas sigan comiendo, aun cuando ya están satisfechas. ⁽²²⁾

Los altos niveles de azúcar y sal que se agregan a estos alimentos y bebidas, inhiben la sensación de saciedad en el organismo. Los “mal llamados jugos” o gaseosas también son grandes portadores de estos ingredientes, afectando al cuerpo humano y creando una sensación de adicción.

Factores como la publicidad y oferta de estos productos, inclusive en las perchas de las farmacias, es otro de los estímulos que reciben las personas para consumirlos, según el sociólogo. Un estudio comprueba que un niño promedio en Estados Unidos está expuesto a 10 000 horas al año de publicidad en la televisión, de esta cifra, el 90% corresponde a anuncios de comida chatarra o bebidas azucaradas. Para Waters es difícil promover una dieta saludable frente al poder de mercado que tienen estas compañías. ⁽²³⁾

Aunque no se le atribuye directamente, la comida chatarra está asociada con el surgimiento de enfermedades crónicas como diabetes tipo 2, hipertensión y 15 diferentes tipos de cáncer, como el de próstata o mama. Además, la obesidad cobra más de 3, 4 millones de muertes al año en el mundo.

2.2.6 ROL DE LA ENFERMERA EN LA PROMOCION DE LA SALUD

La enfermería de salud pública tiene dentro del equipo de salud una función doble: suministra cuidado de salud y al mismo tiempo desarrolla un programa de educación para la salud. Su función es

esencialmente de naturaleza educativa, su objetivo es mejorar el nivel de salud de la población inculcando prácticas y hábitos saludables, su método de trabajo es la visita al hogar, a los colegios y a la comunidad para enseñar al grupo cómo cuidar su salud mediante las entrevistas, las demostraciones, lluvia de ideas, talleres y trabajos de grupo a fin de promover el aprendizaje de la persona a través de un proceso simple interactivo y enfocado hacia el logro de los objetivos. En síntesis, la enfermera de salud pública o comunitaria trabaja muy cerca de la comunidad, conoce los problemas médicos, sociales, culturales y familiares del sector de población asignado a su cuidado y siempre está tratando de ayudar a solucionar las dificultades existentes. ⁽²⁵⁾

2.2.7 TEORIA DE ENFERMERIA: NOLA PENDER

Una de las teorías de enfermería que se encuentra relacionada al tema es la de Nola Pender, llamada “Modelo de Promoción de la Salud, que refleja las interrelaciones que existen entre los factores cognitivos perceptivos y los factores modificantes que influyen en las conductas favorecedoras de la salud.” Sirve como base para el estudio de cómo las personas toman decisiones, sobre su propio cuidado de la salud, y de las personas que tienen a su cargo, en este caso, sus hijos. ⁽²⁶⁾

- Los factores personales lo relacionaremos con características de las madres, entre ellos los biológicos (edad), psicológicos (el estado de salud percibido y la definición de salud) y sociocultural (raza, etnia, formación y conocimientos).
- Beneficios percibidos de acción, son los resultados positivos que se producirán de la conducta de salud, en este caso un crecimiento y

desarrollo óptimo del niño, así como la detección temprana de alteraciones.

- Barreras percibidas, como el tiempo de espera para ser atendida, desinterés, falta de tiempo entre otros.
- La auto-eficacia percibida disminuirá las barreras presentes.
- Afecto relacionado con la actividad, mientras la madre crea que el control es importante para la salud futura de su niño, su actitud será positiva.
- Influencias interpersonales, la influencia de los que se encuentran en su entorno frente al control de CRED.
- Influencias Situacionales, está relacionado al consultorio de CRED, a la sala de espera, experiencias anteriores tanto positivas y negativas relacionadas con el control.

La teoría de Nola Pender, las personas buscan crear condiciones de vida mediante las cuales puedan expresar su propio potencial de la salud humana; además, tienen la capacidad de poseer una auto conciencia reflexiva en la que el profesional sanitario forma parte de su entorno interpersonal ejerciendo influencia a lo largo de sus vidas. En este sentido el rol educativo de Enfermería, desempeña un papel importante en la promoción a través de una educación expresada en actividades diseñadas para cada tipo de usuario según sus características personales. Así permitirá que el usuario (madre) pueda estar capacitada para realizar una autoevaluación sobre su estado de salud y la de su hijo. ⁽²⁷⁾

2.2.8 TEORIA DE ENFERMERIA: MADELEINE LEININGER

Madeleine Leininger es la fundadora de la enfermería transcultural y líder en la teoría de los cuidados a las personas y de la enfermería

transcultural. Fue la primera enfermera profesional con preparación universitaria en enfermería que obtuvo un doctorado en Antropología Cultural y Social. ⁽²⁸⁾

La teoría de Leininger se basa en las disciplinas de la antropología y de la enfermería. Ha definido la enfermería transcultural como un área principal de la enfermería que se centra en el estudio comparativo y en el análisis de las diferentes culturas y subculturas del mundo con respecto a los valores sobre los cuidados, la expresión y las creencias de la salud y la enfermedad y el modo de conducta. El propósito de la teoría era describir las particularidades y las universalidades de los cuidados humanos según la visión del mundo, la estructura social y así poder descubrir formas de proporcionar cuidados culturalmente congruentes a personas de culturas diferentes o similares para mantener o recuperar su bienestar, salud o afrontamiento con la muerte de una manera culturalmente adecuada como se menciona.

El objetivo de la teoría es mejorar y proporcionar cuidados culturalmente congruentes a las personas que les sean beneficiosas, se adapten a ellas y sean útiles a las formas de vida saludables del cliente, la familia o el grupo cultural. La teoría de Leininger afirma que la cultura y el cuidado son medios más amplios y holísticos para conceptualizar y entender a las personas, este saber es imprescindible para la formación y las prácticas enfermeras. ⁽²⁹⁾ Considerando lo mencionado, se relaciona esta teoría con el tema a investigar, ya que busca determinar el factor asociado al consumo de comida chatarra en estudiantes del 3er año de secundaria de la Institución Educativa Particular Saco Oliveros Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014.

2.3 DEFINICION DE TERMINOS

COMIDA CHATARRA

Es un término usado en forma coloquial, que se utiliza para referirse a productos que aportan algunos nutrientes pero que, además, contienen ingredientes que pueden afectar la salud, cuando son ingeridos con cierta frecuencia o en forma regular

FACTOR DE ACCESO

Es la facilidad con la que se distribuye, comercializa y procesa el producto para el consumo.

FACTOR DE OFERTA

Es la diversidad con la que se ofrece el producto considerando lugar, forma, empaque, entre otras.

FACTOR PUBLICITARIO

Es la combinación de estratégica mediante diversos canales y medio para lograr un alto impacto en los consumidores.

FACTOR DE SATISFACCION

Es la sensación de saciedad al consumir el producto ya sea por su sabor, color, textura, entre otros.

CONSUMO

Acción o efecto de adquisición de bienes o servicios que satisfacen una necesidad.

2.4 HIPOTESIS

Hp. Si existe asociación entre la comida chatarra y los factores de consumo en estudiantes de 3er año de secundaria de la Institución Educativa Particular Saco Oliveros Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014.

Ho. No existe asociación entre la comida chatarra y los factores de consumo en estudiantes de 3er año de secundaria de la Institución Educativa Particular Saco Oliveros Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014.

2.5 VARIABLES

2.5.1 DEFINICION CONCEPTUAL DE LA VARIABLE

COMIDA CHATARRA

Es aquella forma de tener una dieta con alimentos que tienen exceso de azúcares y grasas como las hamburguesas, papas fritas, etc.

FACTORES ASOCIADOS

Son las variables que determinan el consumo de comida chatarra.

2.5.2 DEFINICION OPERACIONAL DE LA VARIABLE

COMIDA CHATARRA

Es aquella forma de tener una dieta con alimentos que tienen un exceso de azúcares y grasas como las hamburguesas, papas fritas, etc., en estudiantes de 3er año de secundaria de la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014.

FACTORES ASOCIADOS

Son las variables que determinan el consumo de comida chatarra. Se ha considerado cuatro: acceso, oferta, publicidad y consumo.

2.5.3 OPERACIONALIZACION DE LA VARIABLE

Variable	Dimensiones	Indicadores
Factores asociados	Acceso	-Corto y accesibilidad -Magnitud de oferta -Rapidez atención -Existencia
	Oferta	-Variedad lugares -Variedad alternativas -Elegibilidad
	Publicidad	-Promoción -Variedad de medios -Eleva el ego -Moda

CAPITULO III: METODOLOGÍA

3.1 TIPO Y NIVEL DE INVESTIGACION

La investigación es de tipo no experimental de enfoque cuantitativo y nivel descriptivo – correlacional, Descriptivo porque pretende realizar la descripción del fenómeno de interés, en la investigación. Correlacional porque pretende determinar la relación de las variables en la investigación, de corte transversal y por número de variables es bivariable.

3.2 DESCRIPCION DEL AMBITO DE INVESTIGACION

El presente proyecto de investigación se lleva a cabo en la Institución Educativa Privada Saco Oliveros, sede de Villa Sol ; del distrito de los Olivos dicha institución tiene un área de 1000m².cuadrados , construida de material noble y cuenta con tres niveles de educación inicial, primaria y secundaria ; presenta corriente eléctrica agua y desagüe sistema de conexión de internet , además cuenta con una sala de computo, área de Psicología donde lo dirigen dos profesionales del área un polideportivo un cafetín para los tres niveles ,dentro de ello esta dirigidos por dos directores uno para el nivel inicial y primaria y otro para el nivel secundaria, cuenta con una población escolar de 169 estudiantes de inicial, 289 primaria y 560 del nivel secundaria

y además con una plana de docente de diversas disciplinas que dictan clases.

3.3 POBLACION Y MUESTRA

La población de estudio es de 147 estudiantes de 3er año secundaria de la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, está compuesta por 5 secciones y la distribución es como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 2. Distribución de la población

Sección	Fr	%
A	30	20,5
B	29	19,6
C	35	23,8
D	26	17,7
E	27	18,4
Total	147	100,0

Fuente: Elaboración propia

La muestra está conformada por 116 estudiantes del 3ro año de secundaria de la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, (n= 147), ya que se eliminaron 31 individuos por no haber contestado las pruebas y por no haber asistido el día de la evaluación.

Criterio de Inclusión:

- ✚ Estudiantes matriculados en el presente año 2014.
- ✚ Estudiantes que cursan el tercer año de secundaria
- ✚ Estudiantes que asisten regularmente
- ✚ Estudiantes que hayan firmado el consentimiento informado.

Criterio de Exclusión:

- ✚ Estudiantes no matriculados en el presente año 2014
- ✚ Estudiantes que no cursan el tercer año de secundaria
- ✚ Estudiantes que no asisten regularmente
- ✚ Estudiantes que no se encuentren en las edades de 14 -15 años

3.4 TECNICAS E INSTRUMENTO PARA LA RECOLECCION DE DATOS

El instrumento que se utiliza para la recolección de datos es la encuesta, como técnica el cuestionario, que permite obtener información de fuente directa a través de ítems para identificar los factores asociados al consumo de comida chatarra en estudiantes de secundaria.

Dicho instrumento consta de introducción, instrucciones, datos generales de los participantes y la sección de información específica que explora la relación entre las dos variables.

El cuestionario fue redactado mediante el método de escalamiento de Likert, por lo tanto el cuestionario será de selección simple, es decir con tres alternativas de respuestas, en donde el encuestado deberá elegir una de acuerdo a su criterio, el mismo tendrá 16 ítems y tres (3) alternativa de respuesta.

Se usó escalamiento de Likert de cuatro puntos tanto para la variable comida chatarra como en sus dos dimensiones: 1 = Nunca; 2 = rara vez, 3 = frecuentemente

3.5 VALIDEZ Y CONFIABILIDAD DEL INSTRUMENTO

La validez del instrumento se verificó con el Juicio de Expertos que fue conformado por 4 Licenciadas en Enfermería con experiencia en el área de Prevención y e Investigación. Para establecer la confiabilidad se aplicó la prueba estadística de alfa de Cronbach.

3.6 PLAN DE RECOLECCION Y PROCESAMIENTO DE DATOS

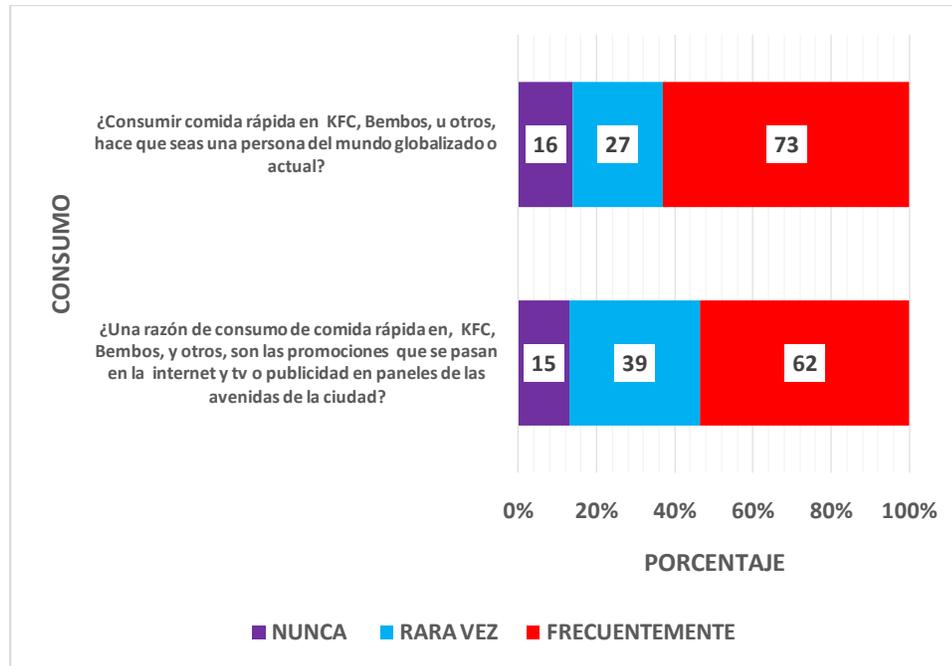
Para la recolección de datos se coordinó y realizó los trámites administrativos correspondientes con el Director de la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los olivos, mediante una carta de presentación de la autoridad máxima de la Escuela Profesional de Enfermería, posteriormente se determinó el día de la aplicación del instrumento, con el consentimiento informado se procede a dar las indicaciones y entregar los instrumentos. El tiempo que demandó resolver el cuestionario fue aproximadamente de 15 a 20 minutos.

La recolección de datos se inició en el mes de Marzo a agosto del 2014 durante los días de clases. Los datos se procesarán a través de una tabla Matriz y Hoja de Codificación utilizando para ello el programa estadístico SPSS versión 21.0 y el programa Excel 2013, se utilizó estadísticos de prueba de normalidad, regresión lineal múltiple y la prueba de Rho de Spearman. Asimismo, se utiliza descripción de niveles de las variables y dimensiones. Para la presentación de datos en tablas y gráficos para su correspondiente análisis e interpretación.

CAPITULO IV: RESULTADOS

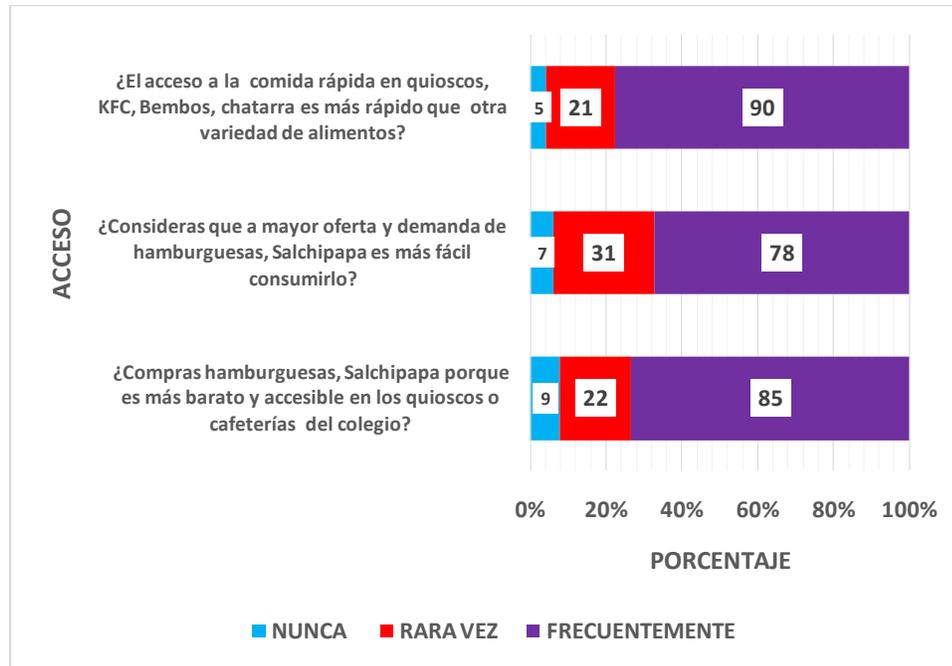
GRAFICO 1

FACTOR QUE SE ASOCIA AL CONSUMO DE COMIDA CHATARRA EN ESTUDIANTES DEL 3ER AÑO DE SECUNDARIA EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PARTICULAR SACO OLIVEROS, SEDE VILLA SOL, LOS OLIVOS – 2014.



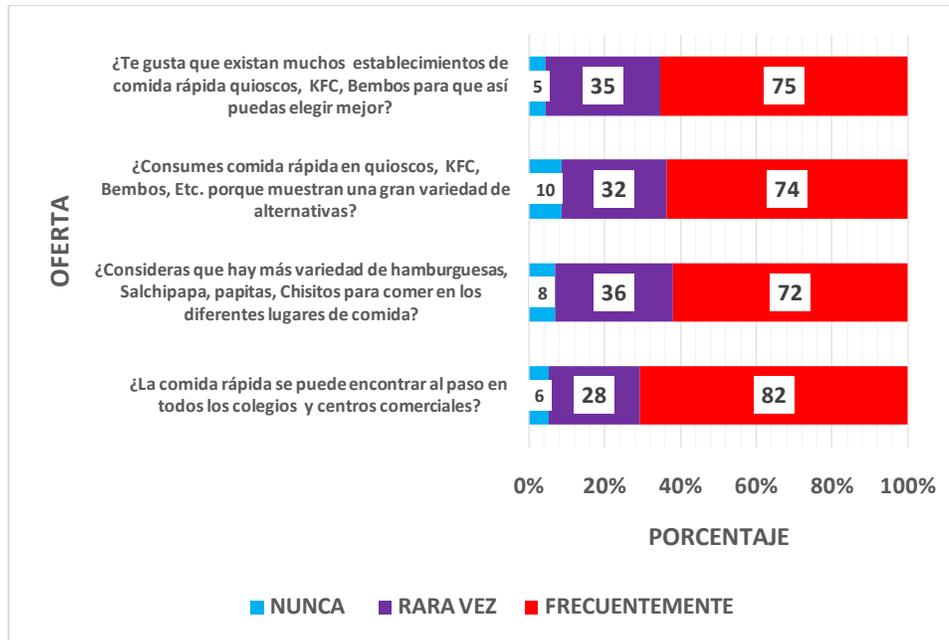
Según los resultados presentados en la Grafica 1, sobre el Factor Consumo, ante la pregunta si consume comida rápida en KFC, Bambos u otras hace que seas una persona del mundo globalizado o actual, el 63%(73) respondieron frecuentemente y si una razón de consumo de comida rápida en KFC, Bambos y otros, son las promociones que se pasan en la internet y TV o publicidad en paneles de las avenidas de la ciudad, el mayor porcentaje respondieron frecuentemente en un 53%(62).

GRAFICO 2
FACTOR ACCESO AL CONSUMO DE COMIDA CHATARRA EN ESTUDIANTES DEL 3ER AÑO DE SECUNDARIA EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PARTICULAR SACO OLIVEROS, SEDE VILLA SOL, LOS OLIVOS – 2014.



Según los resultados presentados en la Grafica 2, sobre el Factor Acceso al Consumo, ante la pregunta al acceso al consumo de comida rápida en quioscos, KFC, Bombos u otras es más rápido que otra variedad de alimentos, el 78%(90) respondieron frecuentemente, ante la pregunta si consideras que a mayor oferta y demanda de hamburguesas, salchipapas es más fácil consumirlo, en mayor porcentaje respondieron frecuentemente en un 67%(78) y ante la pregunta si compras hamburguesa, salchipapas porque es más barato y accesible en los quioscos o cafeterías del colegio 73%(85).

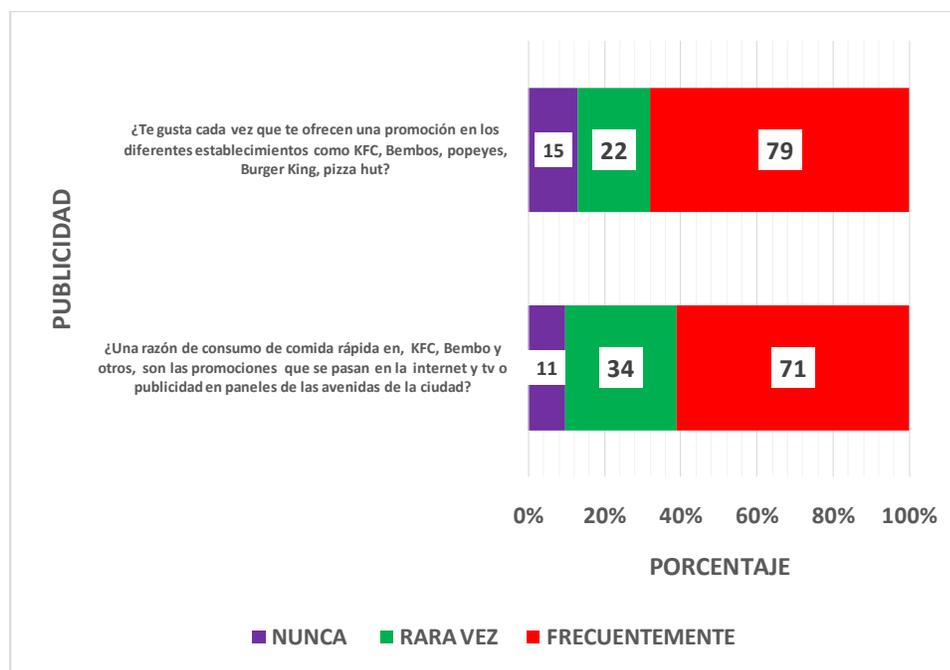
GRAFICO 3
FACTOR OFERTA AL CONSUMO DE COMIDA CHATARRA EN ESTUDIANTES DEL 3ER AÑO DE SECUNDARIA EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PARTICULAR SACO OLIVEROS, SEDE VILLA SOL, LOS OLIVOS – 2014.



Según los resultados presentados en la Grafica 3, sobre el Factor Oferta al Consumo, ante la pregunta si te gusta que existan muchos establecimientos de comida rápida quioscos, KFC, Bombos u otras para que así puedas elegir mejor, el 65%(75) respondieron frecuentemente, ante la pregunta si consume comida rápida en quioscos, KFC, Bombos porque muestran una gran variedad de alternativas, en mayor porcentaje respondieron frecuentemente en un 64%(74), consideras que hay más variedad de hamburguesas. Salchipapas, papitas, chizitos, para comer en los diferentes lugares de comida, 62%(72) y ante la pregunta la comida rápida se puede encontrar al paso en todos los colegios y centros comerciales, 71%(82).

GRAFICO 4

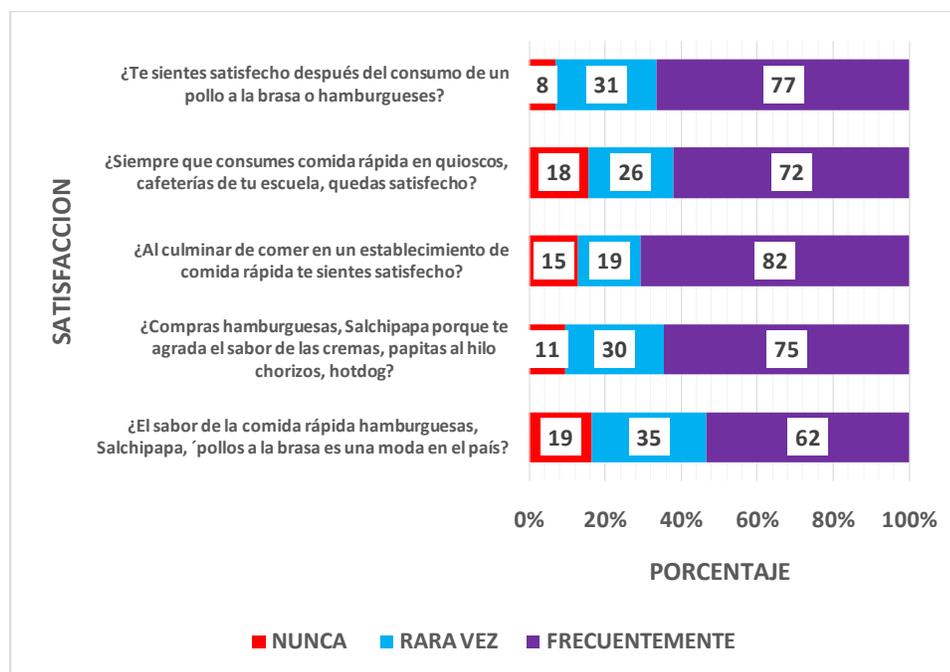
FACTOR PUBLICIDAD AL CONSUMO DE COMIDA CHATARRA EN ESTUDIANTES DEL 3ER AÑO DE SECUNDARIA EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PARTICULAR SACO OLIVEROS, SEDE VILLA SOL, LOS OLIVOS – 2014.



Según los resultados presentados en la Grafica 4, sobre el Factor Publicidad al Consumo, ante la pregunta si te gusta cada vez que te ofrecen una promoción en los diferentes establecimientos como KFC, Bombos, Popeye, Burguer King, Pizza hut, el 68%(79) respondieron frecuentemente, ante la pregunta si una razón de consumo de comida rápida KFC, Bombos y otros son las promociones que se pasan en la internet y la publicidad en paneles en las avenidas de la ciudad, 61%(71).

GRAFICO 5

FACTOR SATISFACCIÓN AL CONSUMO DE COMIDA CHATARRA EN ESTUDIANTES DEL 3ER AÑO DE SECUNDARIA EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PARTICULAR SACO OLIVEROS, SEDE VILLA SOL, LOS OLIVOS – 2014.



Según los resultados presentados en la Grafica 4, sobre el Factor Satisfacción al Consumo, ante la pregunta si te sientes satisfecho después del consumo de un pollo a la brasa o hamburguesa, el 66%(77) respondieron frecuentemente, ante la pregunta si siempre que consumes comida rápida en quioscos, cafeterías de tu escuela quedas satisfecho, 62%(72). Al culminar de comer en un establecimiento de comida rápida te sientes satisfecho, 71%(82), compra hamburguesas, salchipapas porque te agrada el sabor de las cremas, papitas al hilo, chorizos, hotdog, 65%(75) y el sabor de la comida rápida hamburguesa, pollos a la brasa es una moda en el país, 53%(62).

DISCUSION DE RESULTADOS

OBJETIVO GENERAL

Sobre el Factor Consumo, ante la pregunta si consume comida rápida en KFC, Bambos u otras hace que seas una persona del mundo globalizado o actual, el 63%(73) respondieron frecuentemente y si una razón de consumo de comida rápida en KFC, Bambos y otros, son las promociones que se pasan en la internet y TV o publicidad en paneles de las avenidas de la ciudad, el mayor porcentaje respondieron frecuentemente en un 53%(62). Coincidiendo con SOTOMAYOR (2010) Conclusiones: Existe relación positiva entre las variables adherencia a los anuncios televisivos y el consumo de alimentos publicitados que merecen ser vigilados y controlados por los responsables.

OBJETIVO ESPECIFICO 1

Sobre el Factor Acceso al Consumo, ante la pregunta al acceso al consumo de comida rápida en quioscos, KFC, Bambos u otras es más rápido que otra variedad de alimentos, el 78%(90) respondieron frecuentemente, ante la pregunta si consideras que a mayor oferta y demanda de hamburguesas, salchipapas es más fácil consumirlo, en mayor porcentaje respondieron frecuentemente en un 67%(78) y ante la pregunta si compras hamburguesa, salchipapas porque es más barato y accesible en los quioscos o cafeterías del colegio 73%(85). Coincidiendo con ALVARADO (2009), “El estudio concluye que entre las principales conclusiones a las que se ha llegado en este estudio se mencionan las siguientes: Los niños y adolescentes que asisten a esta escuela se sirven en su gran mayoría las comidas que se expenden en el cafetín prefiriendo el consumo de dulces y comidas chatarra, las personas que expenden estos productos consideran bueno el servicio que prestan a la escuela debido a que no tienen la educación adecuada y el control de las autoridades para expender este tipo de alimentos además de la falta de medidas de higiene para la preparación de las comidas y que no cuentan con la infraestructura adecuada para la preparación y venta de los alimentos que consumen los niños y adolescentes de dicha escuela.”

OBJETIVO ESPECIFICO 2

Sobre el Factor Oferta al Consumo, ante la pregunta si te gusta que existan muchos establecimientos de comida rápida quioscos, KFC, Bombos u otras para que así puedas elegir mejor, el 65%(75) respondieron frecuentemente, ante la pregunta si consume comida rápida en quioscos, KFC, Bombos porque muestran una gran variedad de alternativas, en mayor porcentaje respondieron frecuentemente en un 64%(74), consideras que hay más variedad de hamburguesas. Salchipapas, papitas, chizitos, para comer en los diferentes lugares de comida, 62%(72) y ante la pregunta la comida rápida se puede encontrar al paso en todos los colegios y centros comerciales, 71%(82). Coincidiendo con CHIESA (2010). Se encontró que en la población infantil estudiada, el consumo excesivo de comidas rápidas y el desarrollo de sobrepeso u obesidad se encuentran directamente relacionados, es decir, por medio del Test de Independencia Chi – Cuadrado”

OBJETIVO ESPECIFICO 3

Sobre el Factor Publicidad al Consumo, ante la pregunta si te gusta cada vez que te ofrecen una promoción en los diferentes establecimientos como KFC, Bombos, Popeye, Burguer King, Pizza hut, el 68%(79) respondieron frecuentemente, ante la pregunta si una razón de consumo de comida rápida KFC, Bombos y otros son las promociones que se pasan en la internet y la publicidad en paneles en las avenidas de la ciudad, 61%(71). Coincidiendo con HERRERA (2010) llegó a la conclusión de que debían ser eliminados 29 de los 50 ítems que componía la versión original. Como alternativa, surge la versión reorganizada del Inventario Sobre Trastornos Alimentarios que consta de 21 ítems y 4 áreas, las cuales permiten evaluar este tipo de patología, logrando valores altos de validez y confiabilidad.

OBJETIVO ESPECIFICO 4

Sobre el Factor Satisfacción al Consumo, ante la pregunta si te sientes satisfecho después del consumo de un pollo a la brasa o hamburguesa, el 66%(77) respondieron frecuentemente, ante la pregunta si siempre que consumes comida rápida en quioscos, cafeterías de tu escuela quedas satisfecho, 62%(72). Al culminar de comer en un establecimiento de comida rápida te sientes satisfecho, 71%(82), compra hamburguesas, salchipapas porque te agrada el sabor de las cremas, papitas al hilo, chorizos, hotdog, 65%(75) y el sabor de la comida rápida hamburguesa, pollos a la brasa es una moda en el país, 53%(62). Coincidiendo con ALVAREZ y BENDEZU (2011) encontró que, en cuanto al estado nutricional y los hábitos alimenticios de los internos, el 30 % (15) de estos presentan hábitos mayormente regulares, el 18 % (9) con tendencia a malos y el 14 % (7), bueno hábitos. De entre aquellos con sobrepeso y obesidad, 9 tienen hábitos alimenticios regulares (18 %), 7 presentan malos hábitos (14 %) y 3 de ellos ostentan buenos hábitos (6 %). En relación al estado nutricional, el 62 % (31) tuvo un nivel normal, el 32 % (16), sobrepeso; y solo el 6 % (3) presentó obesidad. Con respecto a los hábitos alimenticios, en el 48 % (24) fueron regulares, en el 32 % (16) fueron malos, y en el 20 % (10) fueron buenos. En conclusión, se determinó que no existe relación entre el estado nutricional y los hábitos alimenticios de los internos de Enfermería. Coincidiendo además con ARBAIZA; CANEPA; CORTEZ; LEVANO (2014) se ha podido determinar que las principales variables que influyen y son relevantes para el sector en Lima son: ubicación de los locales, calidad de los productos, calidad de la atención, calidad de los servicios y monto del ingreso familiar, entre otros. Algunas variables externas (más globales), incluso propuestas por los investigadores, las eliminaron los especialistas; por ejemplo, una desaceleración del crecimiento del Perú por menor exportación de minerales y disminución de su precio. Los resultados más relevantes de la proyección al 2030 para el sector de fast food son:

- Continuidad de un crecimiento sostenido del sector.
- Baja posibilidad de la promulgación de leyes que afecten el crecimiento del sector.
- Auge en el desarrollo urbano con zonas comerciales, centros comerciales y cambios de zonificación.
- Muchas posibilidades de incremento del

ingreso familiar, parte del cual se invertiría en consumo y entretenimiento. • Alta probabilidad de que cambien los hábitos de consumo locales como producto de las tendencias mundiales que se orientan al consumo de comida más saludable. • Desarrollo de tecnología especializada que permitirá mejorar los precios y la calidad de los alimentos en el horizonte propuesto.

CONCLUSIONES

PRIMERO

Sobre el Factor Consumo, ante la pregunta si consume comida rápida en KFC, Bambos u otras hace que seas una persona del mundo globalizado o actual, respondieron frecuentemente y si una razón de consumo de comida rápida en KFC, Bambos y otros, son las promociones que se pasan en la internet y TV o publicidad en paneles de las avenidas de la ciudad, también respondieron frecuentemente.

SEGUNDO

Sobre el Factor Acceso al Consumo, ante la pregunta al acceso al consumo de comida rápida en quioscos, KFC, Bambos u otras es más rápido que otra variedad de alimentos, respondieron frecuentemente, ante la pregunta si consideras que a mayor oferta y demanda de hamburguesas, salchipapas es más fácil consumirlo, en mayor porcentaje respondieron frecuentemente y ante la pregunta si compras hamburguesa, salchipapas porque es más barato y accesible en los quioscos o cafeterías del colegio respondieron frecuentemente.

TERCERO

Sobre el Factor Oferta al Consumo, ante la pregunta si te gusta que existan muchos establecimientos de comida rápida quioscos, KFC, Bambos u otras para que así puedas elegir mejor, respondieron frecuentemente, ante la pregunta si consume comida rápida en quioscos, KFC, Bambos porque muestran una gran variedad de alternativas, en mayor porcentaje respondieron frecuentemente, ante la pregunta consideras que hay más variedad de hamburguesas. Salchipapas, papitas, chizitos, para comer en los diferentes lugares de comida, en su mayoría respondieron frecuentemente y ante la pregunta si la comida rápida se puede encontrar al paso en todos los colegios y centros comerciales, respondieron frecuentemente.

CUARTO

Sobre el Factor Publicidad al Consumo, ante la pregunta si te gusta cada vez que te ofrecen una promoción en los diferentes establecimientos como KFC, Bombos, Popeye, Burguer King, Pizza hut, respondieron frecuentemente, ante la pregunta si una razón de consumo de comida rápida KFC, Bombos y otros son las promociones que se pasan en la internet y la publicidad en paneles en las avenidas de la ciudad, también respondieron frecuentemente.

QUINTO

Sobre el Factor Satisfacción al Consumo, ante la pregunta si te sientes satisfecho después del consumo de un pollo a la brasa o hamburguesa, respondieron frecuentemente, ante la pregunta si siempre que consumes comida rápida en quioscos, cafeterías de tu escuela quedas satisfecho, respondieron en su mayoría frecuentemente. Al culminar de comer en un establecimiento de comida rápida te sientes satisfecho, respondieron frecuentemente, compra hamburguesas, salchipapas porque te agrada el sabor de las cremas, papitas al hilo, chorizos, hotdog, respondieron frecuentemente y el sabor de la comida rápida hamburguesa, pollos a la brasa es una moda en el país, respondieron frecuentemente.

RECOMENDACIONES

Promover la elaboración y la ejecución de actividades educativas sobre la importancia de una alimentación nutritiva y equilibrada para los estudiantes del 3er año de secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, sede Villa Sol, Los Olivos

Proponer la coordinación con los docentes responsables del curso de CTA, para la elaboración de actividades con los alumnos, con el objetivo de que se internalice la importancia de los buenos hábitos alimenticios y el consumo de alimentos nutritivos, estableciendo además el DÍA DE LA FRUTA.

Promover que las autoridades de la institución Educativa, a través de alianzas con el Centro Médico y Municipio, supervisen y capaciten a los dueños o al personal de los quioscos y las cafeterías que existen dentro de las instalaciones de la Institución, con el fin de que se promueva la oferta de frutas, jugos, combos de frutas y jugos, y alimentos nutritivos en base a la quinua y otros productos saludables, para satisfacción de los estudiantes.

Exhortar a los docentes y auxiliares para realizar campañas de publicidad de la alimentación saludable, mediante afiches, volantes, gigantografías y el uso de la radio escolar para la concientización

Promover que el profesional de enfermería y el equipo de salud organicen y ejecuten actividades preventivas-promocionales en la Institución Educativa previa coordinación con las autoridades de la Institución educativa logrando promover la alimentación saludable de los adolescentes y sus familias.

Incorporar en las Escuelas de Padres, en los Grupos de Interaprendizaje Familiar (GIA), temas de alimentación, nutrición y actividad física para que se involucren los padres en el cuidado de la salud de sus hijos; actúen oportunamente y mantengan una vida saludable.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- (1) Soto Mayor Baca, Angélica Realizo la investigación titulada “Influencia de los anuncios televisivos en el consumo de alimentos publicitarios dirigidos a público escolar del Distrito de Huanuco”, España – 2010.
- (2) Chiesa, María Elena, Realizo un estudio titulado “Consumo de comida chatarra y obesidad infantil”, Uruguay – 2010.
- (3) Alvarado, L realizo un estudio titulado “Hábitos alimenticios y riesgos nutricionales adolescentes del Recinto El Deseo de Yaguachi” Argentina – 2009.
- (4) Herrera T, Realizo un estudio titulado “Estandarización para Lima Metropolitana del Inventario sobre Trastornos Alimentarios (ITA) de Joan Hartley” Lima – 2010.
- (5) Alvarez Rengifo, Gearsson Ricardo; Bendezú Sánchez, Rosario Mercedes, Realizaron el estudio titulado “Estado nutricional y su relación con los hábitos alimenticios de los internos de la EAP de Enfermería de la Universidad Wiener” Lima - 2011.
- (6) Arbaiza Lydia; Canepa Marco; Cortez Oscar; Lévano Gabriel; Realizaron el estudio titulado “Análisis prospectivo del Sector de Comida Rápida en Lima 2014 - 2030” Lima - 2014.
- (7) (8) (9) OMS, (2006) WHO Global Database on Child Growth and Malnutrition. Disponible en de <http://www.who.int/nutgrowthdb/en/>
- (10) (11) (12) Zurschmitten, S. (2011) La dieta inteligente, Editorial El Manual Moderno, 2da edición, Buenos Aires
- (13) (14) (15) Consumo responsable para una correcta alimentación y nutrición, Norte de Potosí – Bolivia. http://prodii.org/images/libros/Cartilla_Nutricion_y_comida_chatarra.pdf.
- (16) Miguel Ángel Granados Chapa. Publicidad de alimentos chatarra [en línea]. México. 2009 <http://www.zocalo.com.mx/seccion/opinion-articulo/publicidad-de-alimentos-chatarra/>.
- (17) Olivier, S. Junk the junk food [en línea]. United Kingdom. 2009 http://www.ivillage.co.uk/parenting/school/schheat/articles/0,,186627_621403,00.html.

- (18)Sizer, F &E. Whitney. Nutrition, concepts and controversies. 9th ed. 2003 pp 397, 483.
- (19) World Health Organization. Launch of the WHO/FAO joint consultation report on diet, nutrition and the prevention of chronic diseases [en línea]. Italia. 2003 <http://www.who.int/dg/speeches/2003/rome/en/>
- (20) Harding, A. En las mujeres, obesidad, alcohol y depresión están relacionado [en línea]. Estados Unidos. 2009 http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/news/fullstory_90008.html
- (21) (22) (23) Diario el Comercio. <http://www.elcomercio.com/tendencias/razones-consumo-comida-chatarra.html>.
- (24) (25) (26) (27) Cisneros F. Teorías y Modelos de Enfermería, México; Servicio de publicación Universidad del Cuaca; 2002.
- (28) (29) Teoria Enfermeras, Marta Rogerts, Madeleine Leininger, <Http://Teoriasdeenfermeriauns.Blogspot.Pe/2012/06>.

ANEXOS

ANEXO 1: MATRIZ DE CONSISTENCIA

TITULO: “COMIDA CHATARRA Y FACTORES QUE SE ASOCIAN A SU CONSUMO EN ESTUDIANTES DE 3ER AÑO DE SECUNDARIA EN LA INSTITUCION EDUCATIVA PARTICULAR SACO OLIVEROS, SEDE VILLA SOL , LOS OLIVOS - 2014”

BACHILLER: MEJIA CARAMANTIN, Evelyn Yanina

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLE	DIMENSION	INDICADORES	METODOLOGÍA
<p>En el Perú, el Ministerio de Salud debatió públicamente establecer un impuesto a la comida chatarra, por dos razones principales primero, porque estamos frente a una epidemia grave de Obesidad y obesidad con serias consecuencias en la salud y economía de las personas.</p>	<p>OBJETIVO GENERAL:</p> <p>Determinar el factor que se asocia al consumo de comida chatarra en estudiantes del 3er año de secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014.</p>	<p>HIPOTESIS</p> <p>Hp. Si existe asociación entre la comida chatarra y los factores de consumo en estudiantes de 3er año de secundaria de la Institución Educativa Particular Saco Oliveros Sede</p>	<p>Factores asociados</p>	<p>Acceso</p> <p>Oferta</p> <p>Publicidad</p>	<p>-Corto y accesibilidad</p> <p>-Magnitud de oferta</p> <p>-Rapidez atención</p> <p>-Existencia</p> <p>-Variedad lugares</p> <p>-Variedad alternativas</p> <p>-Elegibilidad</p> <p>-Promoción</p> <p>-Variedad de medios</p> <p>-Eleva el ego</p> <p>-Moda</p>	<p>La investigación es de tipo no experimental de enfoque cuantitativo y nivel descriptivo – correlacional, Descriptivo porque pretende realizar la descripción del fenómeno de interés, en la investigación. Correlacional porque pretende determinar la relación de las variables en la investigación, de corte transversal y por número de variables es bivariable.</p>

<p>Esa epidemia toca a uno de cada cinco niños (20%) y a uno de cada dos adultos (50%) y está cada vez más presente en los hogares de modestos y bajos recursos. Y es bueno recordar que las personas con sobrepeso, comparadas a quienes tienen peso normal, tienen hasta 6 veces más riesgo de desarrollar enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedad biliar y varios cánceres. La segunda razón para entrar al debate público en cuestión, es porque pone en</p>	<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <p>Identificar el grado de asociación según el factor acceso al consumo de comida chatarra en estudiantes del 3er año de secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014.</p> <p>Identificar el grado de asociación según el factor oferta al consumo de comida chatarra</p>	<p>Villa Sol, Los Olivos – 2014.</p> <p>Ho. No existe asociación entre la comida chatarra y los factores de consumo en estudiantes de 3er año de secundaria de la Institución Educativa Particular Saco Oliveros Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014.</p>	<p>Comida Chatarra</p>	<p>Satisfacción</p> <p>Consumo</p>	<p>-Sabor agradable -Satisfacción</p> <p>-Fines de semana -Amistades -En colegio</p>	
--	---	---	------------------------	------------------------------------	--	--

<p>el tapete un asunto de fondo: de si el Estado debe ejercer un rol regulador cuando hace frente a problemas de salud o solamente debe educar. Hoy en día es consenso mundial que ambos recursos son legítimos. Otras epidemias, como las de tabaquismo, alcohol e inclusive las muertes en las pistas, han generado tanto acciones reguladoras (incluidos impuestos) como de educación simultaneas.</p> <p>Por ello, en el</p>	<p>en estudiantes del 3er año de secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014.</p> <p>Identificar el grado de asociación según el factor publicidad al consumo de comida chatarra en estudiantes del 3er año de secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014.</p>					
--	---	--	--	--	--	--

<p>colegio Saco Oliveros de la sede de Villa Sol en el distrito de los Olivos; se aprecia un buen grupo de estudiantes que tienen por opción el consumo de hamburguesas, papitas fritas gaseosas, chupetines, caramelos etc. (comida chatarra). En los recreos o recesos de los estudiantes, se escucha la frase “que rico” que aduce al buen sabor de esta comida, otra observación es que van grupos de amigos del aula al kiosco y comprar lo</p>	<p>Identificar el grado de asociación según el factor satisfacción al consumo de comida chatarra en estudiantes del 3er año de secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos – 2014.</p>					
--	--	--	--	--	--	--

<p>mismo en su gran mayoría se puede inferir que no solo el consumo es en el colegio también son los fines de semana , familias y amigos; de tal manera que se busca determinar qué factores se asocian en el consumo de la comida chatarra según el acceso, oferta, publicidad y satisfacción.</p>						
---	--	--	--	--	--	--

ANEXO 2

ENCUESTA



FACULTAD DE MEDICINA HUMANA Y CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA

ENCUESTA

Buenos días, mi nombre es Mejía Caramantin, Evelyn Yanina, soy estudiante de la Universidad Alas Peruanas, el presente proyecto de investigación titulado “Comida Chatarra y factores que se asocian a su consumo en estudiantes de 3er año de Secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos - 2014”

INSTRUCCIONES:

Marcar con un aspa (X), la respuesta correcta según lo que Ud. crea por conveniente. Este cuestionario es anónimo. Tomando en consideración la siguiente escala **1 = Nunca; 2 = rara vez, 3 = frecuentemente**; Solicitamos que responda con veracidad y precisión estas preguntas, agradeciendo de antemano su sinceridad y colaboración.

I. DATOS GENERALES:

Nombre:.....

Fecha:

Grado/sección:.....

Sexo: (M) (F)

Edad:.....

CUESTIONARIO

“Comida Chatarra y factores que se asocian a su consumo en estudiantes de 3er año de Secundaria en la Institución Educativa Particular Saco Oliveros, Sede Villa Sol, Los Olivos - 2014”

Nro.	ITEMS	ESCALA			
		1	2	3	4
1.	¿Compras hamburguesas, Salchipapa porque es más barato y accesible en los quioscos o cafeterías del colegio?				
2.	¿Consideras que a mayor oferta y demanda de hamburguesas, Salchipapa es más fácil consumirlo?				
3.	¿El acceso a la comida rápida en quioscos, KFC, Bombos, chatarra es más rápido que otra variedad de alimentos?				
4.	¿La comida rápida se puede encontrar al paso en todos los colegios y centros comerciales?				
5.	¿Consideras que hay más variedad de hamburguesas, Salchipapa, papitas, Chisitos para comer en los diferentes lugares de comida?				
6.	¿Consumes comida rápida en quioscos, KFC, Bombos, Etc. porque muestran una gran variedad de alternativas?				
7.	¿Te gusta que existan muchos establecimientos de comida rápida quioscos, KFC, Bombos para que así				

	puedas elegir mejor?				
8.	¿Una razón de consumo de comida rápida en, KFC, Bembo y otros, son las promociones que se pasan en la internet y tv o publicidad en paneles de las avenidas de la ciudad?				
9.	¿Te gusta cada vez que te ofrecen una promoción en los diferentes establecimientos como KFC, Bombos, popeyes, Burger King, pizza hut?				
10.	¿Una razón de consumo de comida rápida en, KFC, Bombos, y otros, son las promociones que se pasan en la internet y tv o publicidad en paneles de las avenidas de la ciudad?				
11.	¿Consumir comida rápida en KFC, Bombos, u otros, hace que seas una persona del mundo globalizado o actual?				
12.	¿El sabor de la comida rápida hamburguesas, Salchipapa, ´pollos a la brasa es una moda en el país?				
13.	¿Compras hamburguesas, Salchipapa porque te agrada el sabor de las cremas, papitas al hilo chorizos, hotdog?				
14.	¿Al culminar de comer en un establecimiento de comida rápida te sientes satisfecho?				
15.	¿Siempre que consumes comida rápida en quioscos, cafeterías de tu escuela, quedas satisfecho?				
16	¿Te sientes satisfecho después del consumo de un pollo a la brasa o hamburgueses?				