



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

**“CARACTERISTICAS DE QUIOSCOS ESCOLARES EN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS ESTATALES DEL NIVEL
PRIMARIA, DISTRITO DE HUANUCO – 2015”**

**TESIS PARA OPTAR EL TITULO DE LICENCIADA EN
ENFERMERÍA**

BACHILLER: GOMEZ VENTURA, ROSMERY

HUANUCO- PERU

2017

**“CARACTERISTICAS DE QUIOSCOS ESCOLARES EN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS ESTATALES DEL NIVEL
PRIMARIA, DISTRITO DE HUANUCO – 2015”**

DEDICATORIA

Dedicado al divino creador del universo por su inmenso amor y a mis padres por su esfuerzo y sacrificio que día en día me apoyan incondicionalmente, Lic. Tania Fernández por su apoyo para culminar el proyecto.

AGRADECIMIENTO

A mi familia, por su apoyo, motivación y guía de mis aspiraciones.

A la Universidad Alas Peruanas, alma máter de nuestra formación profesional

ALIC. ENF. TANIA FERNÁNDEZ GINÉS por su paciencia y orientación prestada para la realización de la investigación.

INDICE

	Pág.
CARATULA	
TÍTULO	
INDICE	I
INTRODUCCIÓN	iii
CAPITULO I: EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	
1.1. Planteamiento del problema	1
1.2. Formulación del problema	5
1.2.1. Problema General	5
1.2.2. Problemas Específicos	5
1.3. Objetivos de la investigación	5
1.3.1. Objetivo general	5
1.3.2. Objetivos específicos	5
1.4. Justificación del estudio	6
1.5. Limitaciones de la investigación	8
CAPITULOII: MARCO TEÓRICO	
2.1. Antecedentes del estudio	9
2.2. Base teórica	15
2.3. Definición de términos	24
2.4. Hipótesis de la investigación	25
2.5. Variables	25
CAPITULOIII: METODOLOGIA	
3.1. Tipo y nivel de investigación	31
3.2. Descripción del ámbito de la investigación	32
3.3. Población y muestra	32
3.4. Técnicas e instrumentos	33
3.5. Validez y confiabilidad del instrumento	34
3.6. Procesamiento para la recolección de datos	35

CAPÍTULO IV: RESULTADOS	38
CAPÍTULO V: DISCUSION	43
CONCLUSIONES	50
RECOMENDACIONES	52
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	53
ANEXOS	
Matriz	
Instrumento	

RESUMEN

La presente investigación tuvo como Objetivo: Determinar las características sanitarias de los quioscos escolares en instituciones educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, en el año 2015. Es una investigación descriptiva transversal, se trabajó con una muestra de 50 personas, para el recojo de la información se utilizó un cuestionario tipo Likert, la validez del instrumento se realizó mediante la prueba de concordancia del juicio de expertos obteniendo un valor de 0,86; la confiabilidad se realizó mediante el Alfa de Cronbach con un valor de 0,931.

CONCLUSIONES:

Las características sanitarias de los quioscos escolares en Instituciones Educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, el mayor porcentaje se presenta en la manipulación de alimentos, el expendedor no mantiene cabello corto recogido y cubierto con un gorro, además no mantiene las uñas cortas, limpias y sin barniz. Seguido de Mantenimiento y Conservación de alimentos, el expendedor no vende frutas frescas, frutas secas o semillas envasadas, tampoco vende ensalada de frutas, ensalada de vegetales y sin cremas. Seguidamente alimentos saludables, el expendedor no utiliza uniforme de color blanco, chaqueta y gorro, tampoco mantiene limpio las instalaciones externas. Finalmente, en menor porcentaje Infraestructura e Higiene, el expendedor no cuenta con servilletas, pinzas o utensilios, las galletas panes y tortas no están protegidas.

PALABRAS CLAVES: *Características sanitarias de los quioscos escolares, mantenimiento, conservación, higiene.*

ABSTRACT

The objective of the present investigation was to determine the health characteristics of school kiosks in state educational institutions at the primary level of the Huánuco district in 2015. It is a cross-sectional descriptive research, with a sample of 50 people, for the collection Of the information was used a Likert questionnaire, the validity of the instrument was performed by the test of agreement of the expert judgment obtaining a value of 0.86; Reliability was performed using the Cronbach Alfa with a value of 0.931.

CONCLUSIONS:

The sanitary characteristics of school kiosks in State Educational Institutions of the primary level of the district of Huanuco, the highest percentage is presented in food handling, the vendor does not keep short hair collected and covered with a cap, also does not keep the nails short, Clean and unglazed. Following maintenance and food preservation, the vendor does not sell fresh fruits, dried fruits or packaged seeds, nor sell fruit salad, vegetable salad and without creams. Following healthy food, the vendor does not wear white uniform, jacket and hat, nor does it keep the external facilities clean. Finally, to a lesser extent Infrastructure and Hygiene, the vendor does not have napkins, tweezers or utensils, the biscuits breads and cakes are not protected.

KEY WORDS: *Sanitary characteristics of school kiosks, maintenance, conservation, hygiene.*

INTRODUCCION

El quiosco escolar saludable es un espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, en el cual se brinda la oferta de alimentos sanos e inocuos, se implementan normas sanitarias de control y calidad de alimentos y además tiene el objetivo de promover estilos de vida saludables en la población escolar.

La escuela es uno de los principales escenarios donde los niños y niñas desarrollan sus vidas por lo tanto los quioscos se convierten en lugares estratégicos para la promoción de hábitos saludables de alimentación; con la ventaja adicional que la administración de la escuela es autónoma y permite que los directores y administradores de las mismas establezcan políticas públicas saludables a favor de la alimentación saludable de los niños y niñas.

Es importante la propuesta de Quioscos saludables en las escuelas, dado que los niños en edad escolar y los adolescentes necesitan alimentarse en forma sana y equilibrada, existiendo ya una preocupación por mejorar la calidad de los alimentos que los niños y jóvenes consumen en la escuela, con el fin de disminuir los factores de riesgo sobre todo para las enfermedades no transmisibles.

En un estudio Estadística del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA). El 60% de los niños disponía de dinero para comprar alimentos y los que compraban habitualmente eran productos envasados dulces (35%), jugos y helados (33%) y productos envasados salados (30%). El 11% compraba yogur y el 7% fruta. Los niños señalaron como motivaciones para comer alimentos no saludables: son ricos (82%), los venden en el kiosco (46%) y son baratos (38%). Esto significa que es necesario aumentar la oferta y generar estrategias que motiven a los niños a preferir alimentos saludables dentro de los recintos educacionales.

CAPITULO I: EL PROBLEMA DE INVESTIGACION

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El quiosco escolar saludable es un espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, en el cual se brinda la oferta de alimentos sanos e inocuos, se implementan normas sanitarias de control y calidad de alimentos y además tiene el objetivo de promover estilos de vida saludables en la población escolar.(1)

La población infantil y adolescente presenta serios problemas nutricionales, como el incremento del sobrepeso y la obesidad, problemas cada día más preocupantes en nuestro país y en el mundo, afectando tanto a la población adulta como a la infantil. Se destaca la importancia de la obesidad y el sobrepeso como causas de morbilidad y mortalidad, así como su relación con otras enfermedades crónicas, por ello existe la necesidad de dar una respuesta a este grave problema de salud pública desde distintos sectores. (2) Pero a su vez, en los países sub desarrollados aún existen alta prevalencia de desnutrición y anemia, problemas que afectan seriamente la salud de la población infantil.

El análisis de la nutrición en la niñez peruana, a través de los indicadores proporcionados por la ENDES (Encuesta Demográfica y de Salud

Familiar) 2013, nos permite evidenciar que la desnutrición crónica según el patrón de la OMS, viene disminuyendo paulatinamente, siendo en la actualidad 17.5% a nivel nacional, sin embargo aún se observa un alto incremento en el área rural (32.7%). Respecto a la anemia los indicadores a nivel nacional evidencian un incremento de la misma de 30.7%, en el año 2011 a un 34.0% en el año 2013, existiendo mayor proporción en el área rural y una tendencia creciente en el área urbana.(3)

Según los últimos estudios del sector Salud, el 62,3% de la población peruana, entre los 30 y 59 años, sufre sobrepeso u obesidad. En otras palabras, tres de cada cinco adultos tienen exceso de peso. César Domínguez Kouri, del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) del Ministerio de Salud (MINSA), afirma que estas no son las únicas cifras desalentadoras. Los reportes revelan también que uno de cada cuatro niños, entre 5 y 9 años, tiene este problema (24,4%), al igual que dos de cada cinco adultos jóvenes, entre 20 y 29 años (39,7%). Añade que una de cada dos mujeres en edad reproductiva también tiene varios kilos de más (52,3%). Los resultados de las investigaciones son contundentes: si no adquirimos pronto un estilo de vida saludable, en menos de tres décadas nuestro país tendrá uno de los más altos índices de la región con pacientes diabéticos, hipertensos, cardíacos, entre otras patologías. (4)

El Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de Chile presentó un estudio realizado en Macul en donde aparte de desarrollar los pilares fundamentales del proyecto de prevención y control de la salud infantil como la educación en nutrición y el aumento de la actividad física, se desarrolló un espacio saludable, un punto de venta de alimentos de bajo costo asociado a prácticas de actividad física donde se analizaba actitudes hacia los alimentos saludables y no saludables en escolares y profesores, comparando el modelo tradicional de kiosco y de rincón saludable. Lo que se evidenció fue que más del 69 % de los niños compraban en el kiosco y que con el dinero compraban los productos envasados dulces, jugos helados productos salados y bebidas gaseosas,

y entre la principal motivación que arrojaron para consumirlos fue que son ricos, los venden en el kiosco, son baratos, todos los compran, publicidad en la televisión, están de moda, tienen envases bonitos y traen regalos. La intervención consistió en la implementación del espacio saludable, capacitación del concesionario y docentes del colegio, clasificación nutricional de los alimentos expendidos, análisis de los alimentos expendidos en el mercado y la promoción de alimentos con bajo aporte calórico, grasa azúcar y sal.

Asimismo, otro estudio de sustentación de tesis realizado en la Universidad de Concepción de Uruguay , evaluó a 50 escolares durante el período de Abril a Mayo de 2009, y se encontró que un 66% tuvo normo peso; 20% sobrepeso y 14% obesidad, además que en la población infantil estudiada, el consumo excesivo de comidas rápidas y el desarrollo de sobrepeso u obesidad se encuentran directamente relacionados, existiendo una vinculación entre el consumo excesivo de comida rápida, snacks, gaseosas, golosinas en los kioscos escolares y el estado nutricional de los niños, con un nivel de confiabilidad del 99%.⁽⁵⁾

Para mejorar las condiciones de salud en los escolares, el Ministerio de Salud del Perú, implementó la estrategia de Escuelas Promotoras de la Salud que constituyen una propuesta de gestión desde la Escuela para contribuir y mejorar las condiciones de salud de los niños y niñas y adolescentes en edad escolar de los centros educativos estatales del país. Por su carácter participativo empodera a los actores en el manejo de la propuesta facilitando así, su transferencia y garantiza su sostenibilidad.⁽⁶⁾

Para fortalecer esta estrategia y dar una atención más focalizada a la población escolar, surgió en el año 2013, la estrategia intersectorial “Aprende Saludable”, iniciativa que se sustenta en la Ley N° 30061 y en base a ella el MINSA crea el Plan de Salud Escolar, que contempla dentro de sus componentes, la promoción de prácticas y entornos saludables. En

tal sentido los quioscos escolares deben ser espacios seguros y promocionar alimentos saludables.(7)

La escuela debe ser un lugar de aprendizaje integral, no un lugar donde se enseñe la teoría y se practique lo contrario en relación a la salud y alimentación. Debemos tomar en cuenta que los niños pasan entre 4, 6 y 8 horas en la escuela, (inicial, primaria y secundaria) respectivamente, durante 11 ó 12 años de su vida. En tal sentido, se debe considerar que definitivamente lo que comen en el colegio, tendrá un impacto determinante en su salud, porque las enfermedades relacionadas con la obesidad son las primeras causas de mortalidad y estas se generan desde la infancia. Por ello se les denomina también enfermedades crónicas. (8)

La desnutrición crónica infantil puede ocasionar un retraso en el crecimiento cerebral, reducción de su tamaño y el consecuente menor desarrollo intelectual, afectando el aprendizaje y rendimiento escolar

El nivel de salud está condicionado fundamentalmente por factores genéticos y ambientales, en donde la variable externa más importantes la alimentación. Una alimentación adecuada debe satisfacer diariamente todas las necesidades nutricionales e incorporar valores culturales, gastronómicos y de satisfacción personal. (9)

La infancia es la mejor etapa de la vida para adquirir buenos hábitos alimentarios ya que éstos, como los demás modelos del comportamiento, son adquiridos por repetición y casi o completamente de forma involuntaria. Por ello los hábitos adquiridos en la infancia se modifican muy poco en los siguientes años, ya que el aprendizaje inconsciente y la formación de las actitudes se producen, principalmente, en esta etapa de la vida.

En este sentido los quioscos escolares deben constituir espacios adecuados para el consumo de alimentos saludables y la adopción de

hábitos alimentarios que contribuyan a mejorar el estado nutricional y la salud de las y los escolares, por ello es elemental su evaluación continua, para garantizar que en ellos se promocióne una alimentación saludable y se cumplan las normas sanitarias de control y calidad de alimentos, en base a la política de la promoción de la seguridad alimentaria y nutricional, como una propuesta para garantizar una vida activa y saludable.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.2.1. Problema general

¿Cuáles son las características de los quioscos escolares en las instituciones educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco en el año 2015?

3.1. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

3.1.1. Objetivo general

Determinar las características sanitarias de los quioscos escolares en instituciones educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, en el año 2015.

3.1.2. Objetivo específico

Determinar las características sanitarias del expendedor en los quioscos escolares en instituciones educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, en el año 2015.

Determinar la ejecución de prácticas sanitarias saludables para el expendio de alimentos del expendedor en los quioscos escolares en instituciones educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, en el año 2015.

Determinar las características de la infraestructura de los quioscos escolares. en instituciones educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, en el año 2015.

Determinar las características de saneamiento de los quioscos escolares, en instituciones educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, en el año 2015.

1.4. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

Justificación Teórica

Los resultados del presente estudio nos permite contar con información real sobre la situación de los quioscos escolares en el distrito de Huánuco año 2015, esta información permitirá adoptar medidas correctivas desde la Dirección Regional de Salud, entidades que efectúa un trabajo articulado, para la promoción de comportamiento y entorno saludable dentro de los quioscos.

La escuela es uno de los principales escenarios donde los niños y niña desarrollan sus vidas por lo tanto los quioscos se convierten en lugares estratégicos para la promoción de hábitos saludables de alimentación; con la ventaja adicional que la administración de la escuela es autónoma y permite que los directores y administradores de las mismas establezcan políticas públicas saludables a favor de la alimentación saludable de los niños y niñas.

Justificación Práctica

El estudio responde a una problemática sanitaria ya priorizada por el Ministerio de Salud, a través del Programa de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas, en coordinación con el Ministerio de Educación, que vienen trabajando articuladamente con el objetivo de contribuir al desarrollo integral de las y los estudiantes, promoviendo una cultura de salud en el ámbito escolar, a través de la alimentación saludable entre los

diversos actores de la comunidad educativa: directivos, docentes, escolares y padres de familia.

Por eso, los quioscos escolares deben constituir espacios adecuados para el consumo de alimentos saludables y la adopción de hábitos alimentarios que contribuyan a mejorar el estado nutricional y la salud de las y los escolares. En tal sentido, es imprescindible su evaluación continua, a fin de adoptar medidas correctivas que disminuyan los riesgos para la población escolar.

Justificación Social

Según el análisis de la nutrición en la niñez peruana, a través de los indicadores proporcionados por la ENDES (Encuesta Demográfica y de Salud Familiar) 2013, nos permite evidenciar que la desnutrición crónica según el patrón de la OMS, viene disminuyendo paulatinamente, siendo en la actualidad 17.5% a nivel nacional, sin embargo aún se observa un alto incremento en el área rural (32.7%). Respecto a la anemia los indicadores a nivel nacional evidencian un incremento de la misma de 30.7%, en el año 2011 a un 34.0% en el año 2013, existiendo mayor proporción en el área rural y una tendencia creciente en el área urbana.

El Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil (CESNI) informó que un 75 % de los alimentos que se venden en las escuelas tiene un alto contenido en grasas, calorías y sodio, y que el consumo exagerado de estos alimentos favorece la aparición de enfermedades crónicas no transmisibles tales como obesidad, diabetes, hipertensión. Por ello, existe una necesidad de implementar acciones para combatir estas enfermedades, concientizando a la comunidad de las instituciones educativas de que es ineludible abordar esta problemática, tanto a padres, niños, concesionarios de quioscos y docentes.

Dichas acciones educativas estarían destinadas a promover hábitos alimentarios más saludables, el establecimiento de quioscos saludables,

lo cual se espera que redunde en la mejora de la calidad de vida de los niños. Las políticas públicas también deben propiciar que la escuela se transforme en un ambiente saludable, a través de acciones educativas sobre una alimentación saludable, organización del quiosco, talleres de educación para salud a alumnos, padres, docentes y concesionarios.

Educación Alimentaria y Nutricional adquiere un rol esencial, la cual debe considerarse como un proceso multidisciplinario que involucra la transferencia de informaciones, el desarrollo de actitudes y la modificación de prácticas alimentarias, cuando sea necesario, para promover el buen estado de nutrición y salud. La recuperación de una alimentación saludable en y desde el ámbito escolar, considerando a las personas en su contexto familiar, comunitario, educativo y social, puede impulsar el crecimiento y desarrollo de conocimientos, habilidades y destrezas para el autocuidado de la salud, la alimentación y el ambiente.

Es importante la propuesta de quiosco saludable en la escuela, dado que los niños en edad escolar y los adolescentes necesitan alimentarse en forma sana y equilibrada, existiendo ya una preocupación por mejorar la calidad de los alimentos que los niños y jóvenes consumen en la escuela, con el fin de disminuir los factores de riesgo sobre todo para las enfermedades no transmisibles.

La Educación Alimentaria y Nutricional promoverá el impulso a acciones destinadas al apoyo de la producción, comercialización, publicidad y consumo de alimentos saludables.

1.5. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN.

- Los problemas a los que nos enfrentamos al realizar esta investigación son principalmente la falta de información de los antecedentes locales sobre los quioscos saludables.
- Dificil acceso a la información de carácter local.
- Dificultad para ingresar en los colegios.

CAPITULO II MARCO TEORICO

2.1. ANTECEDENTES DEL ESTUDIO.

2.1.2. Antecedentes Internacionales

Araya B. Marcela, Atalah S. Eduardo (1). Factores que determinan la selección de alimentos en familias de sectores populares determina que las siguientes conclusiones que el 41% de las familias eran indigentes, el 42% pobres no indigentes y el 17%no pobres. El ingreso promedio per cápita fue \$26.200 ± 15.760 y el 55,9 ± 24,6% de los ingresos se destinaba a alimentación. El 27% había recibido información sobre alimentación en el colegio y el 37% en el consultorio, especialmente por dieto terapia. Las guías y la pirámide alimentaria eran conocidas por el 4 y 26% de las madres respectivamente. Sobre el 80% de las familias consumía bebidas gaseosas y golosinas. Los principales factores para seleccionar los alimentos fueron: económicos, preferencias sensoriales, comodidad, mejor alimentación familiar o mejor crecimiento de los hijos. En las familias pobres la razón económica tuvo mayor importancia (84,6%) y disminuyó la motivación por mejorar alimentación (8,3%) y por preferencias sensoriales (7,1%) (p

<0,05). Conclusiones: Un bajo % de estas madres conoce las guías y pirámide alimentaria. La principal razón para seleccionar los alimentos en estas familias son los factores económicos. Aún en estas condiciones tan adversas sería posible orientar una mejor selección de alimentos con educación alimentaria.

Ibarra P Jacqueline, Alarcón R Mari (2). EL autor obtuvo las siguientes conclusiones. Estas intervenciones colaborativas entre el sector salud y educación logran resultados positivos en disminuir la mal nutrición por exceso en la población escolar.

Bustos Z Nelly, Karin B Juliana, Ley ton D Bárbara, Olivares C Sonia, Vio del R Fernando (3). Colaciones habitualmente consumidas por niños de escuelas municipalizadas: motivaciones para su elección. El autor tiene como conclusiones Se estudiaron las preferencias de compra de alimentos en el kiosco en escolares de 2 colegios de Chile. Se encuestaron 668 niños entre 10 y 13 años, 355 (53.1%) de sexo masculino, sobre los alimentos que llevaban de colación, los que compraban con su dinero y las motivaciones para la compra de alimentos. Los datos fueron analizados en forma descriptiva en la Unidad de Estadística del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA). El 60% de los niños disponía de dinero para comprar alimentos y los que compraban habitualmente eran productos envasados dulces (35%), jugos y helados (33%) y productos envasados salados (30%). El 11% compraba yogur y el 7% fruta. Los niños señalaron como motivaciones para comer alimentos no saludables: son ricos (82%), los venden en el kiosco (46%) y son baratos (38%). Esto significa que es necesario aumentar la oferta y generar estrategias que motiven a los niños a preferir alimentos saludables dentro de los recintos educacionales.

Olivares Sonia, Yáñez Rossana, Díaz Nora. Publicidad de alimentos y conductas alimentarias en escolares de 5^o a 8^o

básico. Rev.Chile. Nutrí (4). El investigador obtuvo las siguientes conclusiones que éste, como otros estudios nacionales, confirman el alto consumo de productos de alta densidad energética y elevado contenido de grasas, con azúcar o sal, que contribuyen en forma importante a la ingesta energética total y a la creciente prevalencia de sobrepeso y obesidad infantil observados en Chile en los últimos años. Esto pone de relieve una vez más, no sólo la necesidad de educar en nutrición a la población escolar y su familia, sino también la de mejorar las condiciones ambientales adversas relacionadas con la baja oferta, alto precio y escasa o nula publicidad de los alimentos saludables. Esto adquiere particular relevancia en lo referido a la venta de alimentos poco saludables, tanto en el interior de las escuelas como en su entorno. En la medida que se logre contar con recursos humanos capacitados en educación y, en forma muy importante, con el apoyo de los niveles de decisión que sustenten actividades de promoción en forma permanente, será posible revertir la tendencia que muestran los factores de riesgo de las enfermedades crónicas observada en la actualidad, que de mantenerse continuarán aumentando en forma inexorable.

Crovetto Mirta, Zamorano Nancy, Medinilla S Angelina. Estado nutricional, conocimientos y conductas en escolares de kínder y primer año básico en 3 escuelas focalizadas por obesidad infantil en la comuna de Valparaíso, Chile estado nutricional, conductas y conocimientos. 1) en Chile, la malnutrición por exceso en los escolares en edad temprana es un problema de salud pública. Se dispone de suficiente información sobre los afectados, la dimensión y severidad del problema de malnutrición por exceso. 2) Se han implementado diversas estrategias a nivel público y privado relacionadas con la promoción de la salud sin lograr el impacto deseado. 3) Los resultados de este estudio y otros indican que existe un cierto nivel de conocimientos en los escolares del nivel de kínder y primer año básico, sobre los

alimentos saludables y no saludables, pero que los comportamientos y conductas frente a la elección de los alimentos no refleja los conocimientos que se poseen. 4) A nivel de kínder, el Jardín Infantil contribuiría a la promoción de conductas saludables en los alumnos y padres, ejerciendo una acción protectora a través de la planificación diaria de la colación que los padres deben seleccionar y enviar al jardín infantil y la ausencia de kioscos al interior de los recintos; la pérdida de esta acción protectora que ejerce el jardín infantil al ingreso de los alumnos al ciclo básico, estaría reflejada en el aumento en la elección de alimentos no saludables que los alumnos llevan o compran para la colación escolar. 6) Lo anterior, señala que se requiere avanzar en reunir información sobre conocimientos, actitudes y comportamientos en alimentación y nutrición de los escolares en distintos niveles, reforzar los conocimientos que existen en los padres y entregar capacitaciones permanentes a la familia sobre el rol protector de la salud de una alimentación saludable. 6) Alertar a la comunidad sobre el efecto de la publicidad y los medios de comunicación sobre la elección de los alimentos (35). 7) Se deben realizar esfuerzos para lograr una planificación anticipada de las acciones que el sector salud desarrolla al interior de las escuelas, para lograr un mayor impacto de las intervenciones que ejecuta en el ámbito de la promoción de la salud, para lograr los impactos esperados con los esfuerzos invertidos.

Macmillan k norman. Evaluación del estado nutricional, hábitos de alimentación y actividad física en escolares de 1º básico de isla de Pascua. En autor tiene las siguientes conclusiones los resultados del estudio confirman que este grupo de escolares de la isla de Pascua presenta menores niveles de obesidad en relación a los datos conocidos de población escolar del continente chileno. los datos recogidos por las encuestas sugieren además un perfil de alimentación saludable y de actividad física regular. Esta situación

está condicionada por un programa de educación física escolar adecuado y por un buen manejo de las raciones alimentarias dentro del colegio, así como hábitos alimentarios y de actividad física sanos.

2.1.2. Antecedentes Nacionales

Pajuelo, Jaime; Rocca, Jesús y Gamarra. El investigador tiene las siguientes conclusiones existe una amplia evidencia que la obesidad en los niños está asociada a factores de riesgo Dentro de las dislipidemias, la de mayor prevalencia encontrada es la hipertrigliceridemia; prácticamente cardiovascular, entre ellos las dislipidemias. Uno de cada dos niños presenta valores dentro de lo que se considera riesgo alto: uno de cada tres presenta hipercolesterolemia y uno de cada cuatro dislipidemia mixta. Esto debe llamar la atención, por cuanto el riesgo para la salud de los niños se ve incrementado no sólo por la obesidad sino también por la alteración en los lípidos, y estos riesgos se potencian por la edad que tienen. En The Bogalusa Heart Study (16) se reportó que la prevalencia de lesiones en la coronaria se incrementaba conforme avanzaba la edad y esta asociación se hacía más objetiva en aquellos que presentaban factores de riesgo, entre los cuales están el IMC elevado y colesterol y triglicéridos altos, entre otros. Existen algunos estudios que muestran prevalencias mucho menores de dislipidemias; por ejemplo, un estudio realizado en niños Saudí de 1 a 6 años muestra una prevalencia de 1,55 y 1,20% de hipercolesterolemia e hipertrigliceridemia, respectivamente (17). En este estudio tomaron los mismos criterios diagnósticos. Es necesario remarcar que los niños fueron producto de una muestra poblacional y no una dirigida, como la del presente trabajo. Sin embargo, se debe pensar que debe encontrarse prevalencias más altas si sólo se hubiera estudiado a los obesos. En el estudio RICARDIN (18) se encontró un valor promedio de colesterol total de 164 mg/ dL; este estudio se hizo en niños de 6 a 18 años, sin discriminar su situación nutricional.

Un hecho similar se reportó en un estudio en Valencia (España) (19). La razón fundamental por lo cual sus valores son menores a los reportados en este estudio es que ambos estuvieron dirigidos a toda la población, sin tener en cuenta su situación nutricional. Existen estudios realizados en niños obesos que reportan prevalencias de hipercolesterolemia (>200 mg/dl) de 25% (20) y 24,5% (21). Lamentablemente, estas prevalencias no pueden ser comparadas, por cuanto el criterio diagnóstico empleado para identificar la obesidad es diferente; en el primero se hizo siguiendo la clasificación de adecuación porcentual (peso mayor al 10% del peso ideal) y en el segundo utilizando el $>$ de 85 percentil de la clasificación. El problema de la obesidad no sólo se encuentra relacionado a las enfermedades crónicas no transmisibles, sino que lo hace también con los micronutrientes, específicamente con las vitaminas antioxidantes que son solubles en grasa, como el alfa tocoferol y el beta carotenos. Decís (22) demostró que los valores de estas vitaminas serán menores en niños obesos que en los no obesos. Strauss (23) confirmó los hallazgos de Deysi e hipotéticamente atribuyó que esto podría deberse a que la mayor cantidad de tejido graso “secuestra” este tipo de vitaminas, lo que incrementa el riesgo de las enfermedades cardiovasculares. No sólo las vitaminas mencionadas se encuentran disminuidas en los obesos. Mor de Burgos y col. (24) reportaron lo mismo, sino que además incorporaron a su estudio otras vitaminas, señalando que el ácido ascórbico disminuía conforme incrementaba el índice de masa corporal, o sea que a mayor severidad de la obesidad menor concentración de ácido ascórbico en el suero. Lo interesante de este estudio es que la diferencia encontrada con las vitaminas hidrosolubles entre obesos y no obesos no tiene significación estadística.

No se encontraron antecedentes locales del presente estudio

2.2. BASES TEÓRICA

2.2.1. Definición de quiosco saludable

El quiosco escolar saludable es un espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, en el cual se brinda la oferta de alimentos sanos e inocuos, se implementan normas sanitarias de control y calidad de alimentos y además tiene el objetivo de promover estilos de vida saludables en la población escolar.

En la mente de los consumidores, la alimentación se está convirtiendo en una herramienta para prevenir enfermedades y encontrar bienestar y calidad de vida en el futuro, más que en un medio para cubrir las necesidades inmediatas de nutrición.

Según la teoría de las necesidades humanas propuesta por Abraham Maslow en la obra Una teoría sobre la motivación humana (A Teoría of Human Motivación) escrita en 1943, la alimentación se encuentra en la base de la pirámide de necesidades, y mantener el equilibrio en nuestro organismo. En las últimas décadas, la alimentación ha recorrido todos los niveles de la pirámide de Maslow en las necesidades de la población occidental. Ha pasado de simplemente cubrir una necesidad fisiológica a exigir condiciones de seguridad (con la creación de organismos como la AESAN), ser una forma de pertenecer a un grupo (ejemplo de ello son los restaurantes, las comidas de negocios o para festejar días señalados...) y constituir un elemento de reconocimiento (reflejo de ello es la frase “eres lo que comes” y los análisis de los diferentes hábitos dietéticos según el nivel socioeconómico de la población). Finalmente, podemos decir que la alimentación se encuentra en el nivel de la autorrealización, en el que es una herramienta que nos

hace ser conscientes de la necesidad de cuidar nuestro cuerpo y espíritu para tener una vida más satisfactoria, sana y con mayor bienestar.

En relación a esta percepción actual de la alimentación, la comunicación de los beneficios para la salud (actualmente en fase de regulación de la AESAN) irá derivando a beneficios para el bienestar principalmente enfocados a las necesidades de autorrealización de los individuos. Creo que este será el camino en los próximos años.

2.2.2. importancia de un quiosco saludable

Es importante la propuesta de kiosco saludable en la escuela, dado que:

- Los niños en edad escolar y los adolescentes necesitan alimentarse en forma sana y equilibrada.
- Existe desde hace tiempo una preocupación por la calidad, cantidad y frecuencia de los alimentos que los niños y jóvenes consumen en la escuela.
- La industria, los medios de comunicación y la sociedad han llevado hacia una elección alimentaria donde se privilegia el consumo y el placer por sobre la salud, la familiar y cultural.
- Es necesario promover desde la escuela un menor consumo de golosinas, snacks y gaseosas.
- El excesivo consumo de alimentos con alta densidad de energía, azúcares y grasas y bajos en nutrientes esenciales, contribuye entre otros factores a aumentar el riesgo de sobrepeso, obesidad, caries y otras enfermedades en niños y adolescentes.
- Es importante la Educación Alimentaria y Nutricional para dar el impulso a acciones destinadas al apoyo de la producción, comercialización, publicidad y consumo de alimentos saludables.

2.2.3. Tipos de quioscos escolares saludables:

- Definición Quiosco Tipo A – Básico: carente de agua, lavamanos, desagüe de alcantarillado y energía eléctrica.

Este tipo de quiosco sólo podrá expender alimentos y bebidas envasados, que provengan de fábricas autorizadas, que no requieran de protección especial de frío o del calor. Las bebidas serán vendidas en su envase original.

Las frutas enteras, verduras, semillas y otros alimentos similares que se expendan deberán almacenarse en buenas condiciones sanitarias.

Este tipo de quiosco no está autorizado para elaborar ningún tipo de alimento como sándwich, completos, sopa pillas u otros que contengan salsas o aderezos.

Para la disposición de la basura, deberá contar con receptáculos con tapa y bolsa plástica en su interior y su contenido deberá retirarse cada vez que se requiera y al menos una vez al día.

Alimentos no perecibles en envase individual y procedentes de fábricas autorizadas Todo tipo de productos lácteos de larga vida en envases individuales: leche larga vida sola, con o sin azúcar, yogurt larga vida con edulcorante artificial, yogurt con o sin azúcar. Néctares y jugos de fruta, larga vida, en envase individual con azúcar o con edulcorante artificial, agua mineral con o sin gas, en envase individual, galletas integrales, galletas de agua y soda, galletas y queques dulces en envase individual sin relleno ni recubiertos. queques con fruta, verduras o frutos secos, cereales inflados, en envases individuales, frutos secos: orejones, ciruelas, higos, pasas, damascos, etc. semillas: almendras, maní, nueces, avellanas (no salados).Fruta natural y verdura entera, previamente lavada con agua potable.

Definición quiosco Tipo B – Intermedio: cuenta con agua potable, eléctrica (instalación debidamente autorizada) y un refrigerador.

Este tipo de quiosco puede vender alimentos perecibles, pero no elaborarlos en el mismo kiosco. Para la disposición de la basura, deberá contar con receptáculos con tapa y bolsa plástica en su interior y su contenido deberá retirarse cada vez que se requiera y al menos una vez al día.

Este quiosco podrá ofrecer: Alimentos no perecibles en envase individual y procedentes de fábricas autorizadas. Todo tipo de productos lácteos de larga vida en envases individuales: leche larga vida sola, con o sin azúcar, yogurt larga vida con edulcorante artificial, yogurt con o sin azúcar, néctares y jugos de fruta, larga vida, en envase individual con azúcar o con edulcorante artificial, o mezclas de los mismos, agua mineral con o sin gas, en envase individual, galletas integrales, galletas de agua y soda galletas y queques dulces en envase individual sin relleno ni recubiertos. queques con fruta, verdura o frutos secos, cereales laminados e inflados, en envases individuales. Frutos secos: orejones, ciruelas, higos, pasas, damascos, etc. semillas: almendras, maní, nueces, avellanas (no salados) fruta natural y verdura entera, previamente lavada con agua potable. Más: Sándwich proveniente de fábricas autorizadas y debidamente rotulados, en pan integral o marraqueta, con agregado de pavo, pollo, atún, jamón, huevo, queso bajo en grasa, palta, tomate, porotos verdes, lechuga, mermelada, dulce de membrillo, helado de paleta o en vasito, proveniente de fábricas autorizadas y siempre que cuente con un equipo de congelación exclusivo (con registro de Temperatura) para la conservación n de los mismos.

Definición quiosco Tipo C o Cafetería: cumple con las exigencias establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, D.S.

Nº977/96 y Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los Lugares de Trabajo, D.S. Nº 745/92 ambos del Ministerio de Salud.

Este quiosco está autorizado para preparar, fraccionar y vender alimentos preparados en el mismo recinto, por lo que debe disponer de lavaplatos, lavamanos, refrigerador y todos los equipos, utensilios e instalaciones que sean necesarios para una adecuada preparación que dé cumplimiento a las normas sanitarias. Podrá ofrecer todos los productos señalados en los quioscos A – Básico y B – Intermedio, más otros que se indican.

Este quiosco podrá ofrecer: Alimentos no perecibles en envase individual y procedentes de fábricas autorizadas. Todo tipo de productos lácteos de larga vida en envases individuales: Leche larga vida sola, con o sin azúcar, yogurt larga vida con edulcorante artificial, yogurt con o sin azúcar, néctares y jugos de fruta, larga vida, en envase individual con azúcar o con edulcorante artificial, o mezclas de los mismos, agua mineral con o sin gas, en envase individual, galletas integrales, galletas de agua y soda, galletas y queques dulces en envase individual sin relleno ni recubiertos, queques con fruta, verdura o frutos secos, cereales laminados e inflados, en envases individuales Frutos secos: orejones, ciruelas, higos, pasas, damascos, etc. semillas: almendras, maní, nueces, avellanas (no salados) fruta natural entera, previamente lavada con agua potable, sándwich proveniente de fábricas autorizadas y debidamente rotulados o preparados en el mismo quiosco, en pan integral o marraqueta, con agregado de pavo, pollo, atún, jamón, huevo, queso bajo en grasa, palta, tomate, porotos verdes, lechuga, mermelada, dulce de membrillo, helado de paleta o en vasito, proveniente de fábricas autorizadas y siempre que cuente con un equipo de congelación exclusivo (con registro de temperatura) para la

conservación de los mismos, jugos naturales y leches con fruta con azúcar o edulcorantes, preparados en el mismo kiosco.

2.2.4. Beneficios de un quiosco escolar saludable

Un quiosco escolar saludable brinda los siguientes beneficios:

- Promueve el consumo de alimentos saludables y nutritivos.
- Fomenta la toma de conciencia de una adecuada alimentación.
- Brinda una alternativa saludable dentro de las instituciones educativas.
- Posiciona y aumenta la demanda de productos naturales, nutritivos y saludables.
- Mejora los hábitos alimenticios.

2.2.5. Base legal

- Ley de la Alimentación Saludable
- Ley de Inocuidad de los Alimentos: Decreto Legislativo N° 1062.
- Ley General de Salud: Ley N° 26842.
- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas:
 - Decreto Supremo N° 007-98-Sa.
 - Ordenanza de salud y salubridad municipal: Ordenanza 082.
 - Ordenanza sobre obligatoriedad de portar Carné de Salud: Ordenanza 141.
- Ley Orgánica de Municipalidades: Ley N° 27972
- Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Ordenanza N° 1568: Ordenanza que establece el nuevo régimen municipal que regula la comercialización, consumo y publicidad de bebidas alcohólicas, alcohol metílico y bebidas adulteradas.

2.2.6. Principios básicos de un quiosco escolar saludable

- Tómese en cuenta las siguientes características o consejos en relación al desarrollo de un quiosco saludable, pues son aspectos relevantes para que el trabajo llegue a un buen puerto y se mantenga en el tiempo.
- Todo quiosco saludable deberá promover la alimentación sana y balanceada, mediante el expendio de productos nutritivos e inocuos, que incluyan frutas, verduras, bebidas naturales, snacks saludables y preparaciones balanceadas.
- Los productos expendidos deberán contar con registro sanitario, etiquetado correspondiente y dentro de la fecha de vencimiento.
- Los productos nutritivos que se expendan deberán contar con un lugar preferencial en su exhibición, de modo que se difunda e impulse su consumo y sus beneficios.
- Los productos nutritivos se exhibirán en estantes y/o vitrinas dispuestas de tal forma que se garantice la protección de los mismos (se incluirán cámaras de frío para los alimentos que lo requieran).
- Las frutas expendidas deberán ser variadas, frescas, en buen estado, previamente lavadas, y empaquetada individualmente (las que lo requieran).
- Los quioscos saludables deberán dar a la venta bebidas alternativas bajas en azúcar como los refrescos naturales.
- Se deberán expender “snacks saludables” que incluyan alimentos autóctonos como kiwi ha, quinua, cañahua, frutos secos, entre otros.
- Los sándwiches se deberán vender sin complementos con alto contenido de calorías (papas fritas, cremas y similares); para lo cual se proporcionarán alternativas saludables.
- Los sándwich deberán incluir entre sus ingredientes porciones generosas de verduras frescas, previamente lavadas y en condiciones inocuas.

2.2.7. Alimentos se recomiendan expender en un quiosco

De acuerdo a la Resolución Ministerial 908-2012-MINSA, se recomienda el expendio de alimentos saludables en los quioscos escolares de las instituciones educativas.

Cereales Cereal es los refinados: kiwi, chá, quinua, cañihua, Centeno, trigo, cevada, arroz, maíz y sus productos derivados en preparaciones bajas en sal, bajas en aceite, y/o bajas en azúcar. Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan francés, entre otros, así como panes, tostadas y galletas con bajo contenido en sal.

Lácteos y derivados leches enteras, semidescremadas o descremadas pasteurizadas, no saboreadas, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar, yogures semidescremados o descremados con bajo contenido de azúcar, quesos frescos pasteurizados u otro bajo en sal y grasas.

Alimentos preparados: Ensalada de frutas, ensalada de vegetales preparados y sin cremas, plátano asado, entre otras, carnes frescas o secas preparadas para sándwiches u otros: pescado, pollo, pavo, res, pota, majas, sajino u otros; guisadas, sancochadas, horneadas o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni ají, vísceras preparadas para sándwiches u otros: sangrecita, mollejititas, hígado, corazón, entre otros; guisadas, sancochadas, horneadas o a la plancha.

2.2.8. Recomendaciones que se deben tener en cuenta para implementar un quiosco escolar saludable.

- Debe ser de material resistente, ubicado en una zona alejada de fuentes de contaminación: servicios higiénicos, animales domésticos, acopio de residuos sólidos, entre otros.
- Los pisos y paredes, techos y ventanas deben ser lisos y fáciles de limpiar.

- Para la exhibición y mantenimiento de los alimentos se recomienda contar con depósitos que permitan mantener la higiene y protección contra las moscas e insectos.
- Los colectores de residuos sólidos (tachos de basura) deben contar con bolsa interna y tapa.
- Cuando el quiosco expendía alimentos preparados debe contar con un lavadero y desagüe para facilitar la preparación higiénica de los mismos.
- Dependiendo del clima, es necesario disponer de un refrigerador en caso de vender alimentos de fácil descomposición.
- Al término de la atención, el quiosco debe mantenerse cerrado y con barreras de protección para el ingreso de roedores, insecto y otros

2.2.9. En relación a los manipuladores de alimentos

- Deberán encontrarse libre de enfermedades infectocontagiosas, debiendo para ello contar con el carné sanitario vigente.
- Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar los alimentos y después de ir al baño o sacar la basura.
- Realizar las buenas prácticas de: cubrirse con el antebrazo para toser, no escupir dentro del ambiente de trabajo.
- Usar el cabello recogido y cubrirlo con un gorro, uñas cortas, limpias y sin barniz, las manos libres de objetos (joyas, relojes, etc.).
- En lo posible, el manipulador debe recibir el dinero con una mano y con la otra entregar el producto.
- Mantener limpias las instalaciones del quiosco y/o cafetín escolar.
- Usar uniforme completo de color blanco: chaqueta, gorro y zapatos cerrados y en buen estado de conservación.

2.2.10. En relación a la higienización de equipos y utensilios.

- Las cucharas, vasos, ollas, tabla de picar, vaso de licuadora, etc. deberán ser lavados a chorro de agua, utilizando para ello lavavajilla y luego ser desinfectados con agua caliente o solución clorada.
- Las superficies de preparación y exhibición de alimentos deben lavarse a diario con agua y detergente y desinfectarse con una solución clorada o agua hirviendo.
- Si el quiosco atiende dos turnos, este proceso de limpieza debe efectuarse después de cada turno.

2.2.11. En relación al procedimiento para limpieza del local.

- ✓ Barrer el piso cada día y los mostradores especialmente al término de la atención.
- ✓ Las paredes, ventanas y puertas deben ser limpiadas semanalmente y el techo cada 15 días.
- ✓ Guardar los productos de limpieza y desinfección debidamente rotulados en sus envases originales y almacenarse en un gabinete cerrado y alejado de los alimentos.

2.3. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS.

Quioscos: El quiosco escolar saludable es un espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, en el cual se brinda la oferta de alimentos sanos e inocuos, se implementan normas sanitarias de control y calidad de alimentos y además tiene el objetivo de promover estilos de vida saludables en la población escolar

Saludable: Es un estado de bienestar o de equilibrio que puede ser visto a nivel subjetivo o a nivel objetivo.

Nutrición: es principalmente el aprovechamiento de los nutrientes, manteniendo el equilibrio homeostático del organismo a nivel molecular y macro sistémico.

Alimentación saludable: Una alimentación saludable es aquella que aporta la energía y los nutrientes esenciales que toda persona necesita para mantener un buen estado de salud y a la vez permite la realización de las diferentes actividades diarias.

Alimentación: es la forma de proporcionar al organismo los alimentos indispensables para mantener la salud. Constituye un acto voluntario e influido por factores socioeconómicos, culturales, religiosos y psicológicos desde la elección del alimento, su preparación, hasta su consumo

Desnutrición infantil: Es un estado patológico provocado por la falta de ingesta o la absorción de alimentos balanceados o por incremento de gasto cardíaco.

Anemia: Toda condición en la cual el número o volumen de glóbulos rojos y la cantidad de hemoglobina en sangre son inferiores a lo normal.

Saneamiento: Es la recogida y transporte del agua residual y el tratamiento tanto de ésta como de los subproductos generados en el curso de esta actividad, de forma que su evacuación produzca el mínimo impacto en el medio ambiente.

Enfermedades no Transmisibles: son todas aquellas enfermedades que no son contagiosas, pero que son perjudiciales para la vida de cualquier persona que ha sido diagnosticada por un especialista.

2.4. HIPÓTESIS

No lleva hipótesis porque las características del trabajo de investigación son descriptivas.

2.5. Variable

2.5.1. Definición conceptual de la variable.

Se entiende por quiosco saludable: al recinto, establecimiento o local que cumpla con las normas sanitarias para la venta de variedad de alimentos saludables a la comunidad, esta variedad de alimentos saludables deberá constituir al menos un 70% del volumen total de alimentos que se ofrece en el quiosco saludable,

permitiendo de esta manera, a la comunidad acceder voluntaria y responsablemente a una alimentación variada, concordante a las guías alimentarias.

2.5.2. Definición operacional de la variable.

Los kioscos saludables son un espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, los cuales serán evaluados en los colegios estatales del nivel primario con las dimensiones: manipulación de alimentos, alimentación saludable, infraestructura., almacenamiento y conservación de alimentos, limpieza de local, características del expendedor, a través del cual se va evaluar mediante la observación y aplicando la lista de chequeo.

2.5.3. Operacionalización de variable.

VARIABLE	DIMENSION	TIPO DE VARIABLE	INDICADORES	NIVEL DE MEDICION	INSTRUMENTO
Evaluación de kioscos	Manipulación de alimentos.	Cualitativa.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar los alimentos y después de ir al baño o sacar la basura. ▪ Realizar las buenas prácticas de: cubrirse con el antebrazo para toser, no escupir dentro del ambiente de trabajo. ▪ Usar el cabello recogido y cubrirlo con un gorro, uñas cortas, limpias y sin barniz, las manos libres de objetos (joyas, relojes, etc.). ▪ En lo posible, el manipulador debe recibir el dinero con una mano y con la otra entregar el producto con otra mano. 	Nominal	Lista de chequeo y observación.
	Alimentos saludables	Cualitativa.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cereales los refinados: kiwicha, quinua, cañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados en preparaciones bajas en sal, bajas en aceite, y/o bajas en azúcar. Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan francés, entre otros, así como panes, tostadas y galletas con bajo contenido en sal. ▪ Lácteos y derivados Leches enteras, semidescremadas o descremadas pasteurizadas, no saboreadas, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar. Yogures semidescremados o descremados con bajo contenido de azúcar. Quesos frescos pasteurizados u otro bajo 	Nominal	

			<p>en sal y grasas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentos preparados: Ensalada de frutas. Ensalada de vegetales preparados y sin cremas. Chapo, plátano asado, entre otras. Carnes frescas o secas preparadas para sándwiches u otros: pescado, pollo, pavo, res, pota, majas, sajino u otros; guisadas, sancochadas, horneadas o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni ají. Vísceras preparadas para sándwiches u otros: sangrecita, mollejititas, hígado, corazón, entre otros; guisadas, sancochadas, horneadas o a la plancha. ▪ Frutas, vegetales y tubérculos. Frutos secos o semillas envasadas: maní, pecanas, veces, habas, pasas, guíndones, ajonjolí, almendras, castañas, entre otros; al natural o tostados Sin adición de azúcar o sal 		
	infraestructura	Cualitativo.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Debe ser de material resistente, ubicado en una zona alejada de fuentes de contaminación: servicios higiénicos, animales domésticos, acopio de residuos sólidos, entre otros. ▪ Los pisos y paredes, techos y ventanas deben ser lisos y fáciles de limpiar. ▪ Para la exhibición y mantenimiento de los alimentos se recomienda contar con depósitos que permitan mantener la higiene y protección contra las moscas e insectos. ▪ Los colectores de residuos sólidos (tachos de basura) deben contar con bolsa interna y tapa. 	Nominal.	

			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuando el quiosco expendiera alimentos preparados debe contar con un lavadero y desagüe para facilitar la preparación higiénica de los mismos. ▪ Dependiendo del clima, es necesario disponer de un refrigerador en caso de vender alimentos de fácil descomposición. ▪ Al término de la atención, el quiosco debe mantenerse cerrado y con barreras de protección para el ingreso de roedores, insecto y otros. ▪ Mantener limpias las instalaciones del quiosco y/o cafetín escolar. ▪ Usar uniforme completo de color blanco: chaqueta, gorro y zapatos cerrados y en buen estado de conservación. 		
	Limpieza del local.	Cualitativo.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Barrer el piso cada día y los mostradores especialmente al término de la atención. Las paredes, ventanas y puertas deben ser limpiadas semanalmente y el techo cada 15 días. ▪ Guardar los productos de limpieza y desinfección debidamente rotulados en sus envases originales y almacenarse en un gabinete cerrado y alejado de los alimentos. 	Nominal	
	Mantenimiento y Conservación de alimentos	Cualitativa	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentos no perecederos: ▪ Utilizar estantes o tarimas para depositar los alimentos, nunca colocarlos directamente sobre el piso. ▪ Los alimentos como galletas, panes y tortas deberán protegerse de los agentes Contaminantes, para lo cual deberán utilizarse envases con tapa. ▪ Los alimentos nunca deben almacenarse 	Nominal.	

			<p>en un lugar común junto a productos o materiales de limpieza o químicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ No tocar el alimento directamente con las manos, estos deben tener envoltura y además emplear servilletas o pinzas para su manipulación. 		
	Características del expendedor		<ul style="list-style-type: none"> ▪ El expendedor cuenta con carné sanitario vigente. ▪ El expendedor recibió capacitación sobre higiene y manipulación de alimentos. 	Nominal.	

CAPITULO III: MATERIAL Y METODO

3.1.- TIPO Y NIVEL DE INVESTIGACIÓN

El presente estudio de investigación es de tipo cuantitativo, ya que permitirá medir y cuantificar numéricamente las variables en estudio, existiendo un manejo estadístico de los datos.

Según la intervención del investigador el presente estudio será de tipo observacional, ya que el investigador simplemente observará la unidad en estudio, tal como se presenten.

De acuerdo a la planificación de la medición de la variable el estudio será de tipo prospectivo, ya que los datos se recogerán en tiempo presente, siendo la recolección de datos a través de una fuente primaria.

Según el periodo y secuencia del estudio, será de tipo transversal, ya que la variable se medirá en un solo momento, haciendo un corte en el tiempo.

Según el número de variables el estudio es de tipo descriptivo, porque estudia una sola variable, por lo que se le considera univariado.

La presente investigación, corresponde al nivel descriptivo, ya que permitirá conocer y describir un fenómeno en una determinada circunstancia temporal.

Diseño de estudio

El diseño de investigación será de tipo descriptivo, como se muestra a continuación:

O → n1

Dónde:

O = Observación de la variable

n1 = Quioscos escolares de instituciones educativas estatales de nivel primario, distrito de Huánuco.

3.2. DESCRIPCIÓN DEL AMBITO DE LA INVESTIGACIÓN

El estudio se llevará a cabo en: Las instituciones educativas de nivel primario año 2015, pertenecientes a la UGEL Huánuco, donde existen quioscos escolares

El **distrito de Huánuco** que es uno **de** los once distritos **de** la Provincia **de Huánuco**, ubicado en el Departamento **de Huánuco**. Municipalidad **de Huánuco**.

3.3. POBLACIÓN Y MUESTRA

3.3.1 POBLACIÓN

El universo de estudio estará constituido por todas las instituciones educativas estatales de nivel primario del Distrito de Huánuco, pertenecientes a la UGEL Huánuco. Año 2015

Criterios de inclusión: Se incluirá en el estudio a los expendedores de quioscos escolares que:

- Firmen el consentimiento informado
- Pertenzcan a la UGEL Huánuco
- Que tengan un tiempo de funcionamiento de 6 meses.

Criterios de exclusión. No se considerara a los expendedores de quioscos escolares que:

- No acepten firmar el consentimiento informado.
- Quioscos que no pertenezcan a las Instituciones de la UGEL Huánuco
- No tiene un tiempo de funcionamiento mayor de 6 meses.

3.2.1. Muestra y muestreo

Unidad de análisis

Los quioscos escolares de nivel primario del distrito de Huánuco.

Unidad de muestreo

La unidad seleccionada fue igual que la unidad de análisis

Marco muestral.

La relación de instituciones educativas públicas de nivel primario del distrito de Huánuco.

Tipo de muestreo

La selección de la muestra será obtenida mediante el muestreo Probabilístico.

3.4. TECNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS

3.2.2. Técnica

La técnica que se empleará en el presente estudio será la observación. **Instrumentos de recolección de datos**

Los instrumentos de recolección de datos serán los siguientes:

- Lista de chequeo (Anexo 01). Dicho instrumento incluye la presentación, datos generales y datos específicos, su diseño se

hizo de forma estructurada de acuerdo a las dimensiones e indicadores de estudio. Se presenta en el Anexo 0.

3.5. VALIDEZ Y CONFIABILIDAD DEL INSTRUMENTO

- Validez Delfos o de jueces: Para validar el contenido de los instrumentos del presente estudio serán sometidos a un juicio de expertos, a quienes se les planteará una serie de cuestiones en cuanto al contenido del instrumento y a su estructura. A cada juez se le proporcionará una documentación respectiva: oficio, hoja de instrucciones, constancia de validación, matriz de consistencia y los respectivos instrumentos, con la finalidad de realizar la validez de contenido de cada uno de ellos, emitiendo su punto de vista con respecto a las dimensiones y reactivos del instrumento. Las recomendaciones se usarán para mejorar el instrumento. Se aplicará la prueba binomial para determinar la significancia de los reactivos.
- Validez de confiabilidad: Para estimar la confiabilidad de los instrumentos inferenciales del presente estudio de investigación, se realizarán los siguientes procedimientos:
 - En primer lugar se realizará la prueba pre-piloto para someter a todos los instrumentos de recolección de datos a prueba en nuestro contexto e identificar principalmente dificultades de carácter ortográfico, palabras poco comprensibles, ambigüedad de las preguntas, redacción y coherencia de los reactivos, y el control del tiempo necesario para cada instrumento; esta pequeña pre-prueba piloto se realizará en los institutos de educación superior de Huánuco pero en estudiantes que no se encuentren dentro de la muestra.
 - Para la validez de la confiabilidad se usará la prueba estadística de Alfa de Crombach.

3.6. PLAN DE RECOLECCIÓN Y PROCESAMIENTO DE DATOS

3.2.3. Procedimientos de recolección de datos

- Se solicitará la autorización y los permisos respectivos para la ejecución del estudio, a través de las coordinaciones con las autoridades responsables de las instituciones educativas estatales.
- Capacitación al equipo de encuestadores para la aplicación de los instrumentos.
- Antes de la aplicación de los instrumentos se obtendrá el permiso de los coordinadores de la carrera profesional de enfermería técnica de ambos institutos, asimismo se solicitará el consentimiento informado y la autorización de los participantes, coordinándose la fecha con las autoridades de los institutos para la aplicación de los instrumentos.
- Aplicación de instrumentos en base a las fechas programadas. Luego de la aplicación de los mismos se agradecerá la participación de la muestra en estudio. La identidad de los encuestados será manejada a través de códigos.
- El control de calidad de los instrumentos de recolección de datos será continuo durante todo el estudio de investigación.
- La supervisión y coordinación con el equipo de investigación y con el personal de las instituciones involucradas será permanente, para asegurar el cumplimiento del plan de recolección.

3.2.4. Elaboración de datos

- **Revisión de los datos.** Se examinará en forma crítica cada uno de los instrumentos de recolección para el control de calidad.
- **Codificación de los datos.** Se codificarán los datos en la etapa de recolección para poder diferenciar los diferentes tipos de datos y variables en estudio.
- **Clasificación de los datos.** Se clasificarán los datos en variables cualitativas y cuantitativas.
- **Procesamiento de los datos.** Para dicho procedimiento se utilizará el programa SPSS 20 for Windows.
- **Plan de tabulación.** Con la base de los datos que se obtengan y para responder al problema y objetivos planteados en el presente proyecto de investigación, se tabularán los datos en tablas de frecuencia y porcentajes, para la parte descriptiva de la investigación, lo cual facilitará la observación de la variable determinantes sociales de la salud en los estudiantes considerados en el presente estudio.
- **Presentación de los datos.** Se presentaron los datos en tablas académicas y en figuras para su respectivo análisis e interpretación.

3.2.5. Análisis de los datos

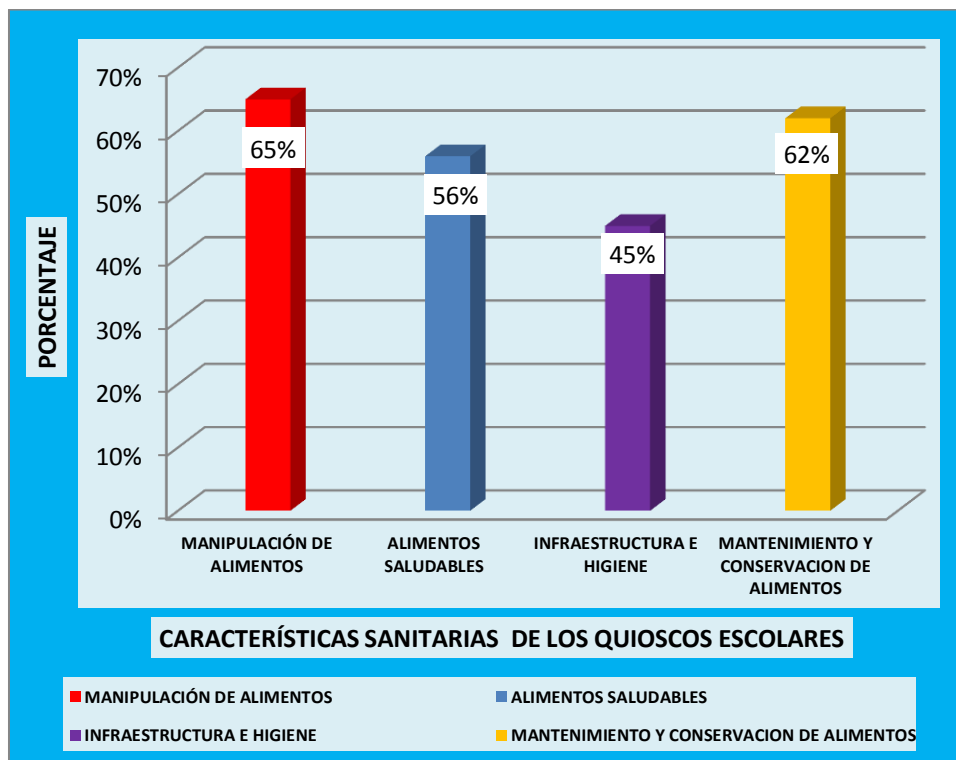
Análisis descriptivo

Se usará un análisis descriptivo, para las variables categóricas se utilizaran las medidas de tendencia central y de dispersión de acuerdo a la necesidad del estudio, también se aplicará las

medidas de posición y forma (cuartiles, percentiles, dóciles, etc.) y su respectiva gráfica.

CAPITULO IV
RESULTADOS
GRAFICA 1

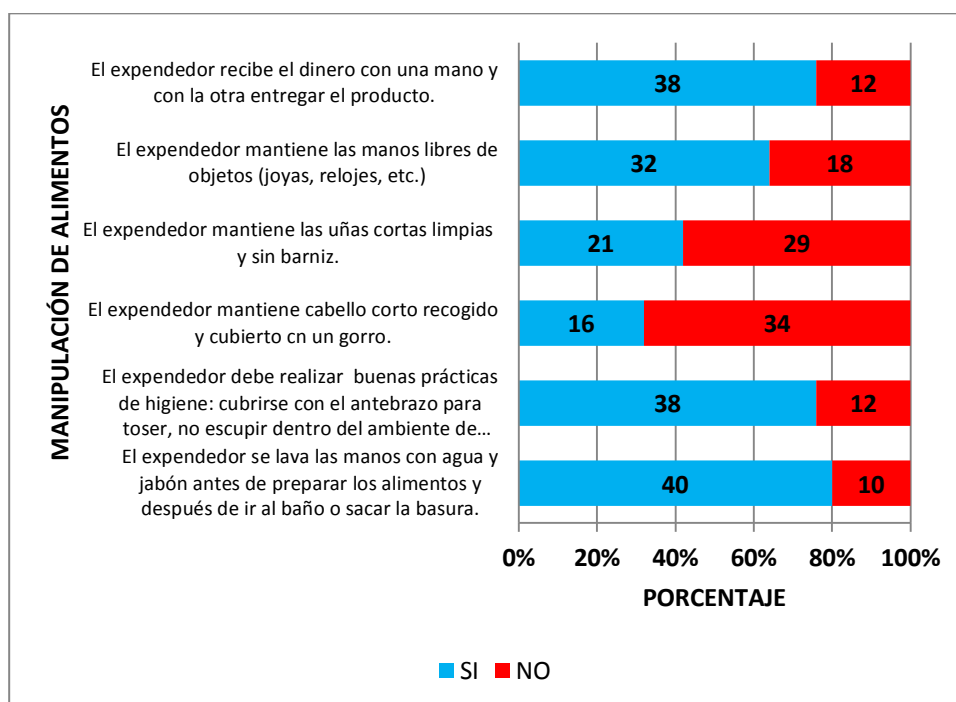
CARACTERÍSTICAS SANITARIAS DE LOS QUIOSCOS ESCOLARES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS ESTATALES DEL NIVEL PRIMARIO DEL DISTRITO DE HUÁNUCO, EN EL AÑO 2015.



De acuerdo a los resultados presentados en la Grafica 1, Las características sanitarias de los quioscos escolares en Instituciones Educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, el mayor porcentaje se presenta en la manipulación de alimentos 65%, seguido de Mantenimiento y Conservación de alimentos 62%, luego alimentos saludables en un 56% y finalmente en menor porcentaje Infraestructura e Higiene 45%.

GRAFICA 2

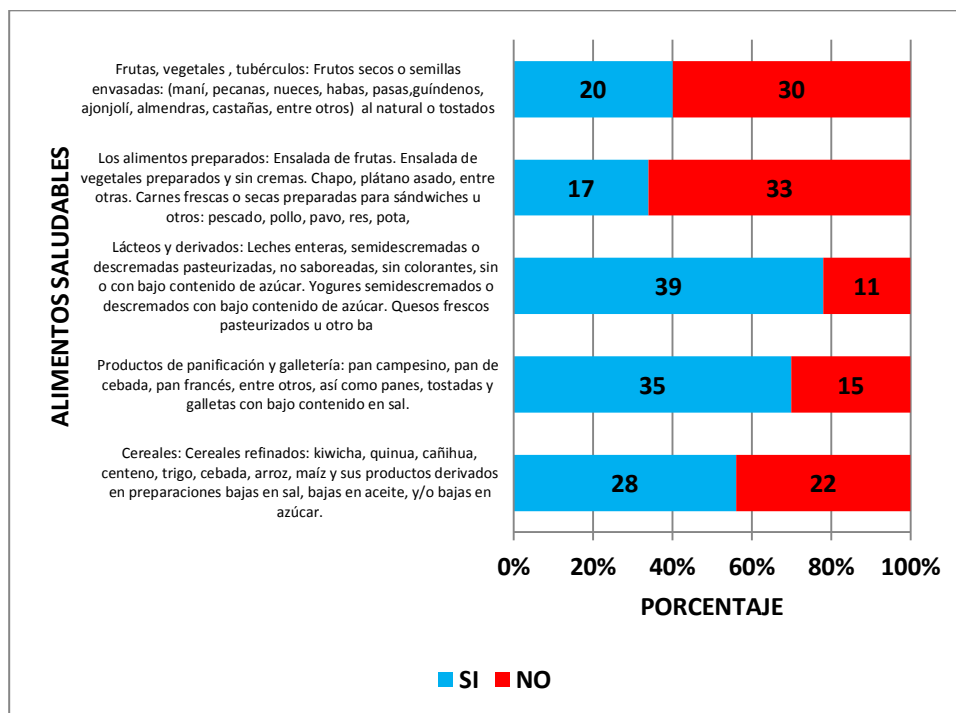
CARACTERÍSTICAS SANITARIAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DEL EXPENDEDOR EN LOS QUIOSCOS ESCOLARES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS ESTATALES DEL NIVEL PRIMARIO DEL DISTRITO DE HUÁNUCO, EN EL AÑO 2015.



De acuerdo a los resultados presentados en la Grafica 2, Las características sanitarias en la manipulación de alimentos en los quioscos escolares en Instituciones Educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, el expendedor no mantiene cabello corto recogido y cubierto con un gorro 68%(34), el expendedor no mantiene las uñas cortas, limpias y sin barniz 58%(29).

GRAFICA 3

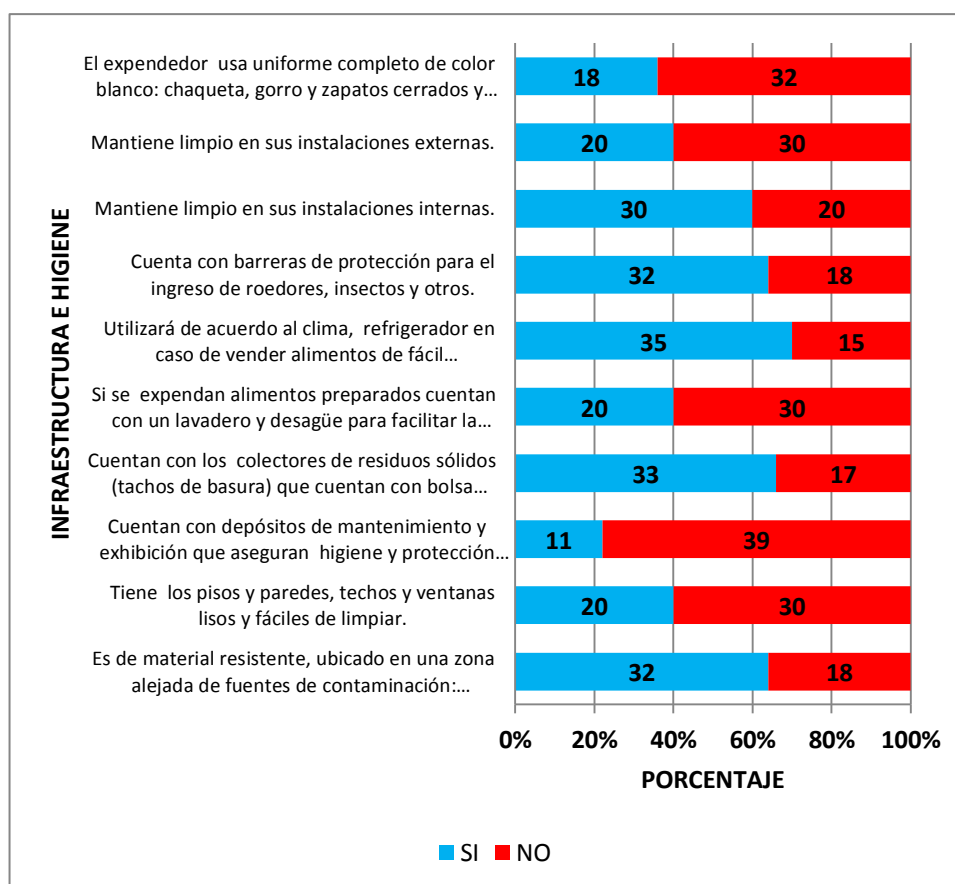
PRÁCTICAS SANITARIAS EN EL EXPENDIO DE ALIMENTOS SALUDABLES DEL EXPENDEDOR EN LOS QUIOSCOS ESCOLARES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS ESTATALES DEL NIVEL PRIMARIO DEL DISTRITO DE HUÁNUCO, EN EL AÑO 2015.



De acuerdo a los resultados presentados en la Grafica 3, Las características sanitarias en el expendio de alimentos saludables en los quioscos escolares en Instituciones Educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, el expendedor no vende frutas frescas, frutas secas o semillas envasadas 60%(30), el expendedor tampoco vende ensalada de frutas, ensalada de vegetales y sin cremas 66%(33).

GRAFICA 4

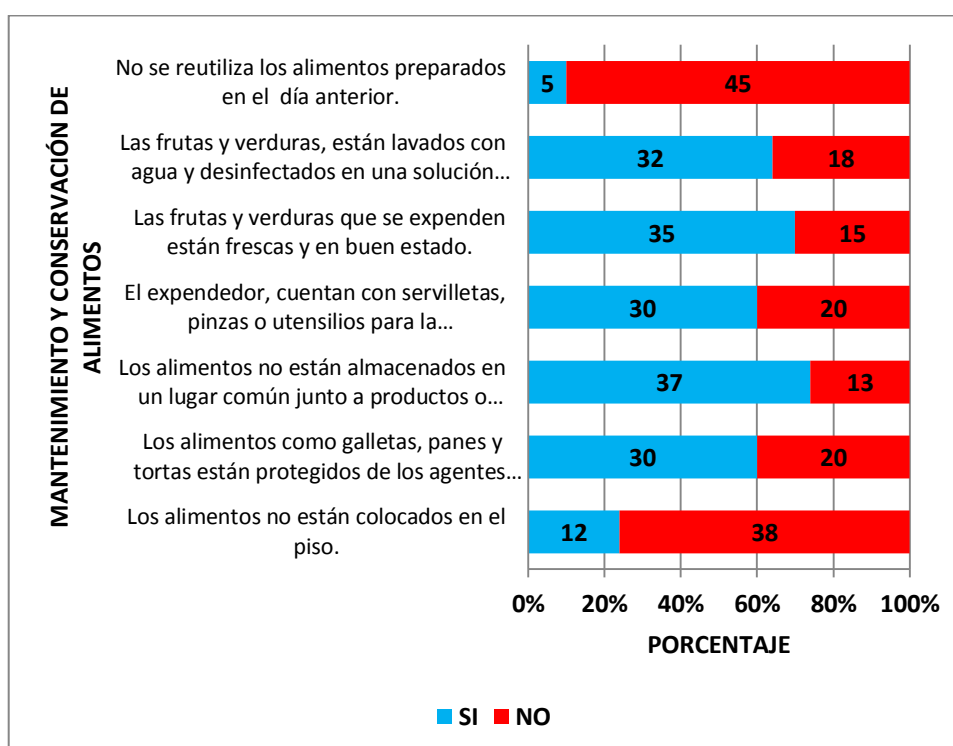
CARACTERÍSTICAS DE LA INFRAESTRUCTURA E HIGIENE DE LOS QUIOSCOS ESCOLARES. EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS ESTATALES DEL NIVEL PRIMARIO DEL DISTRITO DE HUÁNUCO, EN EL AÑO 2015.



De acuerdo a los resultados presentados en la Grafica 4, Las características de la Infraestructura e Higiene en el expendio de alimentos saludables en los quioscos escolares en Instituciones Educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, el expendedor no utiliza uniforme de color blanco, chaqueta y gorro 64%(32), el expendedor tampoco mantiene limpio las instalaciones externas 60%(30), además no cuentan con depósitos de mantenimiento y exhibición que asegure higiene y protección 78%(39).

GRAFICA 5

CARACTERÍSTICAS DEL MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LOS QUIOSCOS ESCOLARES, EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS ESTATALES DEL NIVEL PRIMARIO DEL DISTRITO DE HUÁNUCO, EN EL AÑO 2015



De acuerdo a los resultados presentados en la Grafica 5, Las características del mantenimiento y conservación de los alimentos, en los quioscos escolares en Instituciones Educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, el expendedor no cuenta con servilletas, pinzas o utensilios 40%(20) las galletas panes y tortas no están protegidos 40%(20).

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

OBJETIVO GENERAL

Las características sanitarias de los quioscos escolares en Instituciones Educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, el mayor porcentaje se presenta en la manipulación de alimentos 65%, seguido de Mantenimiento y Conservación de alimentos 62%, luego alimentos saludables en un 56% y finalmente en menor porcentaje Infraestructura e Higiene 45%. Coincidiendo con Araya, Atalah (2013) Conclusiones: Un bajo % de estas madres conoce las guías y pirámide alimentaria. La principal razón para seleccionar los alimentos en estas familias son los factores económicos. Aún en estas condiciones tan adversas sería posible orientar una mejor selección de alimentos con educación alimentaria.

OBJETIVO ESPECIFICO 1

Las características sanitarias en la manipulación de alimentos en los quioscos escolares en Instituciones Educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, el expendedor no mantiene cabello corto recogido y cubierto con un gorro 68%(34), el expendedor no mantiene las uñas cortas, limpias y sin barniz 58%(29). Coincidiendo con Ibarra, Alarcón (2013). EL autor obtuvo las siguientes conclusiones. Estas intervenciones colaborativas entre el sector salud y educación logran resultados positivos en disminuir la mal nutrición por exceso en la población escolar

OBJETIVO ESPECIFICO 2

Las características sanitarias en el expendio de alimentos saludables en los quioscos escolares en Instituciones Educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, el expendedor no vende frutas frescas, frutas secas o semillas envasadas 60%(30), el expendedor tampoco vende ensalada de frutas, ensalada de vegetales y sin cremas 66%(33). Coincidiendo con Bustos y Otros (2013) tiene como conclusiones Se estudiaron las preferencias de compra de alimentos en el kiosco en escolares de 2 colegios de Chile. Se encuestaron 668 niños entre 10 y 13 años, 355 (53.1%) de sexo masculino, sobre los alimentos que llevaban de colación, los que compraban con su dinero y las motivaciones para la compra de alimentos. Los datos fueron analizados

en forma descriptiva en la Unidad de Estadística del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA). El 60% de los niños disponía de dinero para comprar alimentos y los que compraban habitualmente eran productos envasados dulces (35%), jugos y helados (33%) y productos envasados salados (30%). El 11% compraba yogur y el 7% fruta. Los niños señalaron como motivaciones para comer alimentos no saludables: son ricos (82%), los venden en el kiosco (46%) y son baratos (38%). Esto significa que es necesario aumentar la oferta y generar estrategias que motiven a los niños a preferir alimentos saludables dentro de los recintos educacionales.

OBJETIVO ESPECIFICO 3

Las características de la Infraestructura e Higiene en el expendio de alimentos saludables en los quioscos escolares en Instituciones Educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, el expendedor no utiliza uniforme de color blanco, chaqueta y gorro 64%(32), el expendedor tampoco mantiene limpio las instalaciones externas 60%(30), además no cuentan con depósitos de mantenimiento y exhibición que asegure higiene y protección 78%(39). Coincidiendo con Olivares, Yáñez, Díaz (2014) obtuvo las siguientes conclusiones que éste, como otros estudios nacionales, confirman el alto consumo de productos de alta densidad energética y elevado contenido de grasas, con azúcar o sal, que contribuyen en forma importante a la ingesta energética total y a la creciente prevalencia de sobrepeso y obesidad infantil observados en Chile en los últimos años. Esto pone de relieve una vez más, no sólo la necesidad de educar en nutrición a la población escolar y su familia, sino también la de mejorar las condiciones ambientales adversas relacionadas con la baja oferta, alto precio y escasa o nula publicidad de los alimentos saludables. Esto adquiere particular relevancia en lo referido a la venta de alimentos poco saludables, tanto en el interior de las escuelas como en su entorno. En la medida que se logre contar con recursos humanos capacitados en educación y, en forma muy importante, con el apoyo de los niveles de decisión que sustenten actividades de promoción en forma permanente, será posible revertir la tendencia que muestran los factores de riesgo de las enfermedades crónicas observada en la actualidad, que de mantenerse continuarán aumentando en forma inexorable.

OBJETIVO ESPECIFICO 4

Las características del mantenimiento y conservación de los alimentos, en los quioscos escolares en Instituciones Educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, el expendedor no cuenta con servilletas, pinzas o utensilios 40%(20) las galletas panes y tortas no están protegidos 40%(20). Coincidiendo con Crovetto, Zamorano, Medinilla (2014). Estado nutricional, conocimientos y conductas en escolares de kínder y primer año básico en 3 escuelas focalizadas por obesidad infantil en la comuna de Valparaíso, Chile estado nutricional, conductas y conocimientos. 1) en Chile, la malnutrición por exceso en los escolares en edad temprana es un problema de salud pública. Se dispone de suficiente información sobre los afectados, la dimensión y severidad del problema de malnutrición por exceso. 2) Se han implementado diversas estrategias a nivel público y privado relacionadas con la promoción de la salud sin lograr el impacto deseado. 3) Los resultados de este estudio y otros indican que existe un cierto nivel de conocimientos en los escolares del nivel de kínder y primer año básico, sobre los alimentos saludables y no saludables, pero que los comportamientos y conductas frente a la elección de los alimentos no refleja los conocimientos que se poseen. 4) A nivel de kínder, el Jardín Infantil contribuiría a la promoción de conductas saludables en los alumnos y padres, ejerciendo una acción protectora a través de la planificación diaria de la colación que los padres deben seleccionar y enviar al jardín infantil y la ausencia de kioscos al interior de los recintos; la pérdida de esta acción protectora que ejerce el jardín infantil al ingreso de los alumnos al ciclo básico, estaría reflejada en el aumento en la elección de alimentos no saludables que los alumnos llevan o compran para la colación escolar. 5) Lo anterior, señala que se requiere avanzar en reunir información sobre conocimientos, actitudes y comportamientos en alimentación y nutrición de los escolares en distintos niveles, reforzar los conocimientos que existen en los padres y entregar capacitaciones permanentes a la familia sobre el rol protector de la salud de una alimentación saludable. 6) Alertar a la comunidad sobre el efecto de la publicidad y los medios de comunicación sobre la elección de los alimentos (35). 7) Se deben realizar esfuerzos para lograr una planificación anticipada de las acciones que el sector salud desarrolla al interior de las escuelas, para

lograr un mayor impacto de las intervenciones que ejecuta en el ámbito de la promoción de la salud, para lograr los impactos esperados con los esfuerzos invertidos.

CONCLUSIONES

PRIMERO

Las características sanitarias de los quioscos escolares en Instituciones Educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, el mayor porcentaje se presenta en la manipulación de alimentos, el expendedor no mantiene cabello corto recogido y cubierto con un gorro, además no mantiene las uñas cortas, limpias y sin barniz. Seguido de Mantenimiento y Conservación de alimentos, el expendedor no vende frutas frescas, frutas secas o semillas envasadas, tampoco vende ensalada de frutas, ensalada de vegetales y sin cremas. Seguidamente alimentos saludables, el expendedor no utiliza uniforme de color blanco, chaqueta y gorro, tampoco mantiene limpio las instalaciones externas. Finalmente, en menor porcentaje Infraestructura e Higiene, el expendedor no cuenta con servilletas, pinzas o utensilios, las galletas panes y tortas no están protegidas.

SEGUNDO

Las características sanitarias en la manipulación de alimentos en los quioscos escolares en Instituciones Educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, el expendedor no mantiene cabello corto recogido y cubierto con un gorro, además el expendedor no mantiene las uñas cortas, limpias y sin barniz.

TERCERO

Las características sanitarias en el expendio de alimentos saludables en los quioscos escolares en Instituciones Educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, el expendedor no vende frutas frescas, frutas secas o semillas envasadas, el expendedor tampoco vende ensalada de frutas, ensalada de vegetales y sin cremas.

CUARTO

Las características de la Infraestructura e Higiene en el expendio de alimentos saludables en los quioscos escolares en Instituciones Educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, el expendedor no utiliza uniforme de color blanco, chaqueta y gorro, el expendedor tampoco mantiene limpio las

instalaciones externas, además no cuentan con depósitos de mantenimiento y exhibición que asegure higiene y protección.

QUINTO

Las características del mantenimiento y conservación de los alimentos, en los quioscos escolares en Instituciones Educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, el expendedor no cuenta con servilletas, pinzas o utensilios, las galletas panes y tortas no están protegidos.

RECOMENDACIONES

Promover que se estipule en el Plan Anual de Trabajo (PAT) de las Instituciones Educativas de nivel Primario del distrito de Huánuco, los proyectos de “Quioscos saludables”, a fin de brindar un mejor servicio con alimentos nutritivos

Realizar capacitaciones al personal encargado de los quioscos, sea por Redes Educativas o por la UGEL de Huánuco, en temas de salud, manejo e higiene de alimentos, en coordinación con personal de enfermería de los Centros de Salud cercanos.

Promover el mejoramiento de la Infraestructura de los quioscos escolares, a través de las APAFA, Recursos Propios o comisiones encargadas para tal fin, para tener un ambiente saludable, higiénico y acogedor para los niños.

Monitorear en forma sistemática, una o dos veces por mes, a los quioscos escolares, con la finalidad de asegurar una alimentación saludable para los niños.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Sonia Lethey calderón campo verde facultad de ciencias sociales y comunicación escuela de nutrición de los niños de cuatro a cinco años en los centros infantiles universidad tecnológica equinoccial quito, junio del 2009.
2. Araya B. Marcela, Atalah S. Eduardo. FACTORES QUE DETERMINAN LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS EN FAMILIAS DE SECTORES POPULARES. Rev. chil. nutr. [revista en la Internet]. 2002 Dic [citado 2014 Nov 03]; 29(3): 308-315. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182002000300006&lng=es. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182002000300006>.
3. Ibarra P Jacqueline, Alarcón R Mari. Malnutrition by Excess Among School-Age Children. Rev. Chil. pediatr. [revista en la Internet]. 2010 Dic [citado 2014 Nov 03]; 81(6): 506-514. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0370-41062010000600004&lng=es
4. Bustos Z Nelly, Kain B Juliana, Leyton D Bárbara, Olivares C Sonia, Vio del R Fernando. COLACIONES HABITUALMENTE CONSUMIDAS POR NIÑOS DE ESCUELAS MUNICIPALIZADAS: MOTIVACIONES PARA SU ELECCIÓN. Rev. chil. nutr. [revista en la Internet]. 2010 Jun [citado 2014 Nov 03]; 37(2): 178-183. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182010000200006&lng=es. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182010000200006>

5. Olivares Sonia, Yáñez Rossana, Díaz Nora. PUBLICIDAD DE ALIMENTOS Y CONDUCTAS ALIMENTARIAS EN ESCOLARES DE 5º A 8º BÁSICO. Rev. chil. nutr. [revista en la Internet]. 2003 Abr [citado 2014 Nov 17]; 30(1): 36-42. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182003000100005&lng=es. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182003000100005>.
6. Crovetto M Mirta, Zamorano F Nancy, Medinilla S Angelina. ESTADO NUTRICIONAL, CONOCIMIENTOS Y CONDUCTAS EN ESCOLARES DE KINDER Y PRIMER AÑO BÁSICO EN 3 ESCUELAS FOCALIZADAS POR OBESIDAD INFANTIL EN LA COMUNA DE VALPARAÍSO, CHILE. Rev. Chil. nutr. [revista en la Internet]. 2010 Sep [citado 2014 Nov 17]; 37(3): 309-320. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182010000300006&lng=es. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182010000300006>.
7. Mac Millán K Norman. EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL, HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA EN ESCOLARES DE 1º BÁSICO DE ISLA DE PASCUA. Rev. Chile. Nutrí. [revista en la Internet]. 2005 Dic [citado 2014 Nov 17]; 32(3): 232-237. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182005000300008&lng=es. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182005000300008>
8. Gaudí Valdivia Asencio manual de kiosco y lonchera escolar saludable Municipalidad de Miraflores, año 2012. Dirección: Av. José Larco 400 P:5 www.miraflores.gob.pe
9. IBID.P: 5

10. Instituto Nacional de Estadística e Informática Av. General Garzón N° 658, Jesús María, Lima 11 PERÚ año 2014 Web: www.inei.gob.pe Mayo 2014.

11. Roxana Silva Sologuren tres de cada cinco peruanos tienen sobrepeso u obesidad jueves 22 de mayo del 2014 | 08:53 artículo (comercio lima). <http://elcomercio.pe/lima/ciudad/tres-cada-cinco-peruanos-tienen-sobrepeso-obesidad-noticia-1731163>

12. OP.CIT.P:7Gaudí Valdivia Asencio

13. Escuelas promotoras de salud en el Perú www.kallpa.org.pe.

14. SEGÚN MINSA www.who.int/mediacentre/factsheets/fs328/es/

ANEXO

MATRIZ DE CONSISTENCIA

TITULO: CARACTERÍSTICAS DE LOS QUIOSCOS ESCOLARES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS ESTATALES DEL NIVEL PRIMARIA, DISTRITO DE HUÁNUCO -2015

BACHILLER: GOMEZ VENTURA, ROSMERY

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVO DE LA INVESTIGACIÓN	HIPÓTESIS	VARIABLE	DIMENSIONES E INDICADORES	METODOLOGIA	POBLACION Y MUESTRA	TECNICA
¿Cuáles son las características de los quioscos escolares en las instituciones educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco en el año 2015?	<p>Objetivos de la investigación</p> <p>Objetivo general</p> <p>Determinar las características sanitarias de los quioscos escolares en instituciones educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, en el año 2015.</p> <p>Objetivo específico</p> <p>Determinar las características sanitarias del</p>	No lleva hipótesis porque las características del trabajo de investigación son descriptivas	<p>Definición conceptual de la variable.</p> <p>Se entiende por quiosco saludable: al recinto, establecimiento, local que cumpla con las normas sanitarias para la venta de variedad de alimentos</p>	<p>Manipulación de alimentos</p> <p>✓ Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar los alimentos y después de ir al baño o sacar la basura.</p> <p>✓ Realizar las buenas prácticas de: cubrirse con el antebrazo para toser, no escupir dentro del ambiente de trabajo.</p> <p>✓ Usar el cabello recogido y cubrirlo con un gorro, uñas cortas, limpias y sin barniz, las manos libres de objetos (joyas, relojes, etc.).</p> <p>✓ En lo posible, el manipulador debe recibir el dinero con una mano y con la otra entregar el producto con otra mano.</p>	<p>Tipo de estudio</p> <p>Descriptiva</p> <p>observacional</p> <p>El diseño de investigación será de tipo descriptivo, como se muestra a continuación:</p> <p>○ → n1</p> <p>Dónde:</p> <p>O=Observación de la variable</p> <p>n1 = Quioscos escolares de instituciones</p>	<p>Población</p> <p>El universo de estudio estará constituido por todas las instituciones educativas estatales de nivel primario del Distrito de Huánuco, pertenecientes a la UGEL Huánuco.</p> <p>Criterios de inclusión:</p> <p>Se incluirá en el estudio a los expendedores de quioscos escolares que:</p> <ul style="list-style-type: none"> Firmen el 	<p>TECNICA:</p> <p>Observación</p> <p>las características de los quioscos</p> <p>2.INSTRUMENTO</p> <p>Lista de chequeo</p>

<p>expendedor en los quioscos escolares en instituciones educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, en el año 2015.</p> <p>Determinar la ejecución de prácticas sanitarias saludables para el expendio de alimentos del expendedor en los quioscos escolares en instituciones educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, en el año 2015.</p> <p>Determinar las características de la infraestructura de los quioscos escolares en instituciones educativas estatales</p>			<p>saludables a la comunidad, esta variedad de alimentos saludables deberá constituir al menos un 70% del volumen total de alimentos que se ofrece en el kiosco saludable, permitiendo de esta manera, a la comunidad acceder voluntaria y responsablemente a una alimentación variada,</p>	<p>Alimentos saludables</p> <p>Cereales lós refinados: kiwicha, quinua, cañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados en preparaciones bajas en sal, bajas en aceite, y/o bajas en azúcar. Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan francés, entre otros, así como panes, tostadas y galletas con bajo contenido en sal.</p> <p>▪ Lácteos y derivados Leches enteras, semidescremadas o descremadas pasteurizadas, no saboreadas, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar. Yogures semidescremados o descremados con bajo contenido de azúcar. Quesos frescos pasteurizados u otro bajo en sal y grasas.</p> <p>▪ Alimentos preparados: Ensalada de frutas. Ensalada de vegetales preparados y sin cremas. Chapo, plátano asado, entre otras. Carnes frescas o secas preparadas para sándwiches u otros: pescado, pollo, pavo, res, pota, majas, sajino u otros; guisadas, sancochadas, horneadas o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni ají. Vísceras preparadas para sándwiches u otros: sangrecita, mollejititas, hígado, corazón, entre otros; guisadas, sancochadas, horneadas o a la</p>	<p>educativas estatales de nivel primario, distrito de Huánuco.</p>	<p>consentimiento informado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pertenecan a la UGEL Huánuco • Que tengan un tiempo de funcionamiento de 6 meses. <p>Criterios de exclusión. No se considerara a los expendedores de quioscos escolares que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No acepten firmar el consentimiento informado. • Quioscos que no pertenezcan a la UGEL Huánuco • No tiene un tiempo de funcionamiento mayor de 6 meses. 	
--	--	--	---	---	---	---	--

<p>del nivel primario del distrito de Huánuco, en el año 2015.</p> <p>Determinar las características de saneamiento de los quioscos escolares, en instituciones educativas estatales del nivel primario del distrito de Huánuco, en el año 2015.</p>			<p>concordante a las Guías Alimentarias.</p> <p>Definición operacional de la variable.</p> <p>Los kioscos saludables son un espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, los cuales serán evaluados en los colegios estatales del nivel primario</p>	<p>plancha.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frutas, vegetales y tubérculos. Frutos secos o semillas envasadas: maní, pecanas, veces, habas, pasas, guíndenos, ajonjolí, almendras, castañas, entre otros; al natural o tostados Sin adición de azúcar o sal <p>Infraestructura</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Debe ser de material resistente, ubicado en una zona alejada de fuentes de contaminación: servicios higiénicos, animales domésticos, acopio de residuos sólidos, entre otros. ▪ Los pisos y paredes, techos y ventanas deben ser lisos y fáciles de limpiar. ▪ Para la exhibición y mantenimiento de los alimentos se recomienda contar con depósitos que permitan mantener la higiene y protección contra las moscas e insectos. ▪ Los colectores de residuos sólidos (tachos de basura) deben contar con bolsa interna y tapa. ▪ Cuando el quiosco expenda alimentos preparados debe contar con un lavadero y desagüe para facilitar la preparación higiénica de los mismos. ▪ Dependiendo del clima, es necesario disponer de un refrigerador en caso de vender alimentos de fácil 		<p>La muestra: estuvo compuesta por 18 colegios estatales en el distrito Huánuco, quienes han sido elegidos por el método probabilístico. No se aplicara la formula por que la población es pequeña.</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

			<p>con las dimensiones: manipulación de alimentos, alimentación saludable, infraestructura , almacenamiento y conservación de alimentos, limpieza de local, a través del cual se va evaluar mediante la observación y cuestionarios.</p>	<p>descomposición.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Al término de la atención, el quiosco debe mantenerse cerrado y con barreras de protección para el ingreso de roedores, insecto y otros. ▪ Mantener limpias las instalaciones del quiosco y/o cafetín escolar. <p>Usar uniforme completo de color blanco: chaqueta, gorro y zapatos cerrados y en buen estado de conservación.</p> <p>Limpieza de local</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Barrer el piso cada día y los mostradores especialmente al término de la atención. Las paredes, ventanas y puertas deben ser limpiadas semanalmente y el techo cada 15 días. <p>Guardar los productos de limpieza y desinfección debidamente rotulados en sus envases originales y almacenarse en un gabinete cerrado y alejado de los alimentos.</p> <p>Mantenimiento y conservación de los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentos no perecederos: ▪ Utilizar estantes o tarimas para depositar los alimentos, nunca colocarlos directamente sobre el piso. 		
--	--	--	--	---	--	--

			<ul style="list-style-type: none">▪ Los alimentos como galletas, panes y tortas deberán protegerse de los agentes Contaminantes, para lo cual deberán utilizarse envases con tapa.▪ Los alimentos nunca deben almacenarse en un lugar común junto a productos o materiales de limpieza o químicos.▪ No tocar el alimento directamente con las manos, estos deben tener envoltura y además emplear servilletas o pinzas para su manipulación. <p>Características del expendedor.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ El expendedor cuenta con carné sanitario vigente. <p>El expendedor recibió capacitación sobre higiene y manipulación de alimentos.</p>			
--	--	--	---	--	--	--

Código

Fecha: ----/---/---

ANEXO 1

LISTA DE CHEQUEO

Título de Estudio: CARACTERÍSTICAS DE QUIOSCOS ESCOLARES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS ESTATALES DEL NIVEL PRIMARIA, DISTRITO DE HUÁNUCO -2015

Instrucciones: La presente evaluación forma parte de un estudio orientado a obtener información las características de los quioscos escolares. Sírvase marcar con una (x) en el casillero pertinente de acuerdo a las características observados en cada quiosco. Por favor aplique el instrumento con veracidad y responsabilidad.

Gracias por su colaboración.

ITEMS	INDICADORES	SI	NO
I	MANIPULACION DE ALIMENTOS		
1.	El expendedor se lava las manos con agua y jabón antes de preparar los alimentos y después de ir al baño o sacar la basura.		
2.	El expendedor debe realizar buenas prácticas de higiene: cubrirse con el antebrazo para toser, no escupir dentro del ambiente de trabajo.		
3.	El expendedor mantiene cabello corto recogido y cubierto con un gorro.		
4.	El expendedor mantiene las uñas cortas limpias y sin barniz.		
5.	El expendedor mantiene las manos libres de objetos (joyas, relojes, etc.)		
6.	El expendedor recibe el dinero con una mano y con la otra entregar el producto.		
II	ALIMENTOS SALUDABLES: El quiosco escolar expende alimentos saludables según la siguiente clasificación :		
7.	Cereales: Cereales refinados: kiwicha, quinua, cañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados en preparaciones bajas en sal, bajas en aceite, y/o bajas en azúcar.		
8.	Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan francés, entre otros, así como panes, tostadas y galletas con bajo contenido en sal.		
9.	Lácteos y derivados: Leches enteras, semidescremadas o descremadas pasteurizadas, no saboreadas, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar. Yogures semidescremados o descremados con bajo contenido de		

	azúcar. Quesos frescos pasteurizados u otro bajo en sal y grasas.		
10.	Los alimentos preparados: Ensalada de frutas. Ensalada de vegetales preparados y sin cremas. Chapo, plátano asado, entre otras. Carnes frescas o secas preparadas para sándwiches u otros: pescado, pollo, pavo, res, pota, majas, sajino u otros; guisadas, sancochadas, horneadas o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni ají. Vísceras preparadas para sándwiches u otros: sangrecita, mollejas, hígado, corazón, entre otros; guisadas, sancochadas, horneadas o a la plancha.		
11.	Frutas, vegetales , tubérculos: Frutos secos o semillas envasadas: (maní, pecanas, nueces, habas, pasas, guíndenos, ajonjolí, almendras, castañas, entre otros) al natural o tostados Sin, adición de azúcar o sal.		
	INFRAESTRUCTURA E HIGIENE: El quioscos escolares tiene las siguientes características.		
12.	Es de material resistente, ubicado en una zona alejada de fuentes de contaminación: servicios higiénicos, animales domésticos, acopio de residuos sólidos, entre otros		
13.	Tiene los pisos y paredes, techos y ventanas lisos y fáciles de limpiar.		
14.	Cuentan con depósitos de mantenimiento y exhibición que aseguran higiene y protección contra las moscas e insectos.		
15.	Cuentan con los colectores de residuos sólidos (tachos de basura) que cuentan con bolsa interna y tapa.		
16.	Si se expendan alimentos preparados cuentan con un lavadero y desagüe para facilitar la preparación higiénica de los mismos.		
17.	Utilizará de acuerdo al clima, refrigerador en caso de vender alimentos de fácil descomposición.		
18.	Cuenta con barreras de protección para el ingreso de roedores, insectos y otros.		
19.	Mantiene limpio en sus instalaciones internas.		
20.	Mantiene limpio en sus instalaciones externas.		
21.	El expendedor usa uniforme completo de color blanco: chaqueta, gorro y zapatos cerrados y en buen estado de conservación.		
III	LIMPIEZA DE LOCAL		
22.	El piso, mostradores, paredes, ventanas y puertas se mantienen limpios.		
23.	El techo se mantiene limpio.		
24.	Los productos de limpieza están rotulados, guardados en un ambiente cerrado y alejado de los alimentos.		
IV	MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS		
25.	Los alimentos no están colocados en el piso.		
26.	Los alimentos como galletas, panes y tortas están protegidos de los agentes contaminantes, para lo cual usa envases con tapa.		
27.	Los alimentos no están almacenados en un lugar común junto a productos o materiales de limpieza o químicos.		
28.	El expendedor, cuentan con servilletas, pinzas o utensilios para la manipulación de alimentos.		

29.	Las frutas y verduras que se expenden están frescas y en buen estado.		
30.	Las frutas y verduras, están lavados con agua y desinfectados en una solución de 2 a 4 gotas de cloro en un litro de agua para la venta.		
31.	No se reutiliza los alimentos preparados en el día anterior.		
V	CARACTERISTICAS DEL EXPENDEDOR		
32.	Se evidencia que el expendedor cuenta con carné sanitario vigente.		
33.	Cuenta con certificación o documentos de capacitación sobre higiene y manipulación de alimentos.		