



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Carrera de Enfermería

“CONOCIMIENTOS Y PRÁCTICAS DE LONCHERAS SALUDABLES EN MADRES DE PREESCOLARES DE UNA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PRIVADA DE CAÑETE, 2025”

Tesis para optar al título profesional de:

Licenciada en Enfermería

Autor:

Brenda Sophia Lopez Marcos Ibañez

Asesor:

Dra. Luz Olinda Fernández Henríquez

<https://orcid.org/0000-0003-1409-9761>

Lima - Perú

2025

JURADO EVALUADOR

Jurado 1 Presidente(a)	Carmen Lidia Monserrate Hernandez
	Nombre y Apellidos

Jurado 2	Oscar Oswaldo Claros Chavez
	Nombre Y Apellidos

Jurado 3	Gaby Monica Felipe Bravo
	Nombre y Apellidos

Informe de Similitud



Página 2 de 68 - Descripción general de integridad




4% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- ▶ Bibliografía
- ▶ Texto citado

Fuentes principales

- 4%  Fuentes de Internet
 - 1%  Publicaciones
 - 4%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)
-

Dedicatoria

A Dios quien es el dueño de nuestra vida y me ha dado la fuerza para poder continuar a pesar de innumerables obstáculos que haya tenido en esta etapa.

A mi Madre que me apoyó desde el principio y en todas las circunstancias de mi vida, que confió en mi capacidad y me motivo a fortalecer mi fuerza de voluntad para que pudiera culminar mis estudios.

A mi Padre por su apoyo y confianza.

Agradecimiento

Deseo agradecer de manera muy especial a mi asesora por el apoyo brindado en el transcurso de mi investigación para poder obtener el Título de Licenciada en Enfermería. Así mismo a mis docentes quienes me formaron e inculcaron valores para seguir adelante en el futuro como profesional y por brindarme sus consejos y conocimientos durante la vida universitaria.

Tabla de contenidos

Índice de tablas.....	7
Resumen.....	8
Abstract.....	9
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN.....	10
1.1. Realidad problemática.....	10
1.2. Formulación del problema	23
1.3. Objetivos	24
1.4. Hipótesis.....	25
CAPÍTULO II: METODOLOGÍA.....	26
CAPÍTULO III: RESULTADOS.....	32
CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES.....	37
REFERENCIAS.....	44
ANEXOS	51

Índice de tablas

Tabla 1. <i>Cantidad de población</i>	27
Tabla 2. <i>Distribución de características de las madres de preescolares</i>	32
Tabla 3. <i>Relación entre el Conocimiento de lonchera saludable y práctica de lonchera saludable</i>	33
Tabla 4. <i>Relación entre el Conocimiento Alimentos energéticos práctica de lonchera saludable</i>	34
Tabla 5. <i>Relación entre el Conocimiento Alimentos constructores práctica de lonchera saludable</i>	35
Tabla 6. <i>Relación entre el Conocimiento Alimentos reguladores práctica de lonchera saludable</i>	36

Resumen

Introducción: El estudio expresa que las prácticas de loncheras saludables en la primera etapa escolar son fundamental para la base no solo del crecimiento, sino también cognitiva del menor, ya que aporta al cuerpo los beneficios nutricionales que necesita.

Objetivo: determinar la relación entre los conocimientos y las prácticas de loncheras saludables de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025. **Metodología:** El método aplicado presentó un diseño no experimental de corte transversal, el alcance fue correlacional y mantuvo un enfoque cuantitativo. La muestra estuvo conformada por 68 madres de niños preescolares y la técnica aplicada para recabar información fue la encuesta. **Resultados:** Los resultados evidenciaron de las madres que tuvieron un nivel medio de conocimiento, el 38.2% (26) tiene una práctica incorrecta y el 22.1% (15) una práctica correcta. Asimismo, se identificó un coeficiente de correlación de Rho de Spearman de 0.537 y un nivel de significancia de 0.000 menor a 0.05, lo que demostró una correlación positiva moderada entre el conocimiento y las prácticas de lonchera saludable.

Palabras Claves: Conocimiento, prácticas de lonchera, alimentos energéticos, constructores, formadores.

Abstract

Introduction: This study states that healthy lunchbox practices in the early school years are fundamental not only for the child's growth but also for their cognitive development, as they provide the body with the necessary nutritional benefits. Objective: To determine the relationship between knowledge and practices regarding healthy lunchboxes at a private educational institution in Cañete, 2025. Methodology: The study employed a non-experimental, cross-sectional design with a correlational scope and a quantitative approach. The sample consisted of 68 mothers of preschool children, and the data collection technique was a survey. Results: The results showed that among the mothers with an average level of knowledge, 38.2% (26) had incorrect practices, while 22.1% (15) had correct practices. Additionally, a Spearman's Rho correlation coefficient of 0.537 and a significance level of 0.000 less than 0.05 were identified, demonstrating a moderate positive correlation between knowledge and healthy lunchbox practices.

Keywords: Knowledge, lunchbox practices, energy foods, building blocks, shapers.

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

A nivel global la alimentación se ha vuelto la fuente principal para enfrentar enfermedades no transmisibles que han tomado relevancia en los últimos años, siendo un problema social que aqueja al mundo la malnutrición, alterando así la salud pública. De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS) en el 2021, en el mundo a través de una alimentación saludable se puede prevenir los 8 millones de muertes que se dan cada año, por ello, insta a los gobiernos a establecer planes de acción y políticas públicas que permitan la disponibilidad de alimentos saludables, supervisión, distribución y promoción en los establecimientos públicos, a fin de evitar el consumo elevado de grasas (1).

Por otro lado, el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) en el 2022 refiere que una alimentación insalubre puede provocar irreparables daños a la salud de los niños en sus primeros 5 años de vida, entre ellas el deterioro de la función cognitiva, retraso en el crecimiento y mortalidad prematura, siendo los más afectados los sectores en situación de pobreza; por ello es necesario una actuación conjunta entre las instituciones gubernamentales, comunidades y sistemas de salud (2).

Ante ello, la etapa preescolar es considerada la base para el desarrollo de habilidades, crecimiento y desarrollo adecuado de los niños, por ello es necesario cuidar de su alimentación como en el contenido de las loncheras, en cuanto al consumo de minerales, vitaminas y proteínas que son la fuente para satisfacer las necesidades biológicas y sociales (3). Es así que la calidad nutricional de las loncheras en preescolares es un apoyo a la contribución de micro y macronutrientes, sin embargo, esto requiere de factores decisivos que son el conocimiento del cuidador, el tiempo, la economía y la facilidad de preparación (4).

En los últimos años el estado nutricional de los niños se ha convertido en un tema de interés en las instituciones educativas públicas y privadas para asegurar el buen estado de salud de sus estudiantes, más aún en la etapa preescolar que es la base para desarrollo mental y físico, por ello, es necesario brindar un buen desayuno y una nutritiva lonchera que contenga reguladores, energéticos y constructores para el complemento alimenticio del niño (5).

A nivel mundial un problema social que afecta a las poblaciones es la desnutrición, la cual, según la OMS en el 2022, existe alrededor de 52 millones de niños menores a 5 años que tienen emaciación y es el causante del 45% de muertes de niños de esa edad, siendo los más afectados países de bajos ingresos económicos (6). Al respecto, la UNICEF en el 2022, sostiene que la crisis alimentaria mundial ha afectado considerablemente a 15 países, entre ellos Chad, Kenya, Haití, Afganistán, Niger, Sudán, Yemen, etc., esto provocado por las guerras y el alza de alimentos, asimismo, se estima que aproximadamente 40 millones de niños en el mundo padecen de inseguridad alimentaria (7).

Por otro lado, otros factores importantes que conllevan a la mala alimentación son la pobreza y las malas decisiones alimentarias por parte del cuidador, en referencia a este último, la falta de conocimiento y tiempo obliga a brindar dietas poco saludables que afectan el desarrollo cerebral, debilitan el sistema inmunológico, interfiere en el aprendizaje, incrementa riesgos de infección, produce sobrepeso y retrasa el crecimiento (8). Asimismo, un error que cometen los padres es pensar que las loncheras no son de importancia y solo lo consideran como un pequeño refrigerio, sin darse cuenta de que es un complemento alimenticio dado a los valores nutricionales que aporta, prefiriendo algunos la comodidad y facilidad enviando dentro de las loncheras productos ultra procesados, sin imaginar el daño que hacen a la parte física y psicológica del niño (9).

En el contexto Latinoamericano para la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en el 2020 la malnutrición es un problema social que está presente en la mayoría de sus países, el cual ha sido intensificado por la pandemia a diferencia de otras regiones, provocando que las familias tengan dificultades para adquirir alimentos saludables, siendo más graves en zonas rurales, de bajos niveles de escolaridad (10). Asimismo, el Banco de Desarrollo de América Latina (CAF) en el 2020, devela que hay más de 4.8 millones de niños menores a 5 años que presentan baja talla, por ello se requiere que existan acciones de mejora en los entornos que permitan la promoción sostenible de cuidado y estimulación en la niñez y a su vez fortalecer las capacidades institucionales (11).

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas (ONU) en el 2021, en Sudamérica existe la mayor prevalencia de niños con sobrepeso (8.2%), seguida del Caribe (6.6%) y Mesoamérica con el 6.3%, siendo en relación al promedio mundial 7.5% de niños preescolares con sobrepeso (12). Siendo las principales causas del sobrepeso y obesidad, el consumo de bebidas azucaradas y productos ultra procesados, dado a su bajo precio, fácil acceso y masiva promoción, por ello es necesario implementar acciones regulatorias que involucre hoy en día a las escuelas para garantizar la calidad en la alimentación escolar (13).

A nivel nacional el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) en el 2021, afirmó que el 12.1% de la población menor a 5 años sufrió de desnutrición crónica, siendo más frecuente en el área rural del 24.7% a diferencia del área urbana con el 7.2%, siendo los departamentos con mayor índice de desnutrición Huancavelica (31.5%), Loreto y Cajamarca con 25% y 24% respectivamente; y con menores niveles Lima metropolitana (4.6%), Tacna (1.9%), Moquegua (2.2%), Tacna (1.9%), etc (14). Asimismo, en el Perú existen diversos programas para mejorar la alimentación de los niños, entre ellas el Concurso Nacional Escolar de Quioscos y Loncheras Saludables con apoyo del Ministerios de Salud, con el propósito de

promover hábitos de alimentación saludable, fomentando el uso de alimentos nutritivos en las loncheras para mantener activos y sanos a los estudiantes (15).

Sin embargo, la realidad peruana muestra que existen carencias nutritivas en las loncheras escolares, en un informe por el Instituto Nacional de Salud (INS) En el 2020 develó que el 50% de loncheras excede el consumo de azúcar, siendo lo permitido no mayor a 50 gramos, es decir, de 10 cucharaditas al día, esta situación puede acarrear no solo sobrepeso, sino también otras enfermedades como diabetes, cardiopatías, cáncer, etc., por ello, se inculca a los padres incluir en la loncheras pan, choclo, huevo, bebidas de frutas naturales, verduras, etc (16). Asimismo, el Seguro Integral de Salud (SIS) en el 2021, refiere que una lonchera con altos índices de grasa y azúcares incrementa el aporte calórico, lo cual lo hace propenso a contraer enfermedades, asimismo, se identifica que la lonchera aporta entre 150 y 300 calorías, por ello este no reemplaza al desayuno, pero contribuye al rendimiento físico y mental (17).

En este sentido, el cuidado parental es fundamental para garantizar una buena nutrición infantil, por ello es competencia y deber de los padres adquirir conocimientos para velar por el estado nutricional de sus hijos, asimismo, la preparación de las loncheras saludables requieren de imaginación y conocimiento de las propiedades nutricionales que permita el buen rendimiento en horas de clase, entre ellas se debe evitar el consumo de embutidos, cereales azucarados, bebidas artificiales y pasteles (18).

Por otro lado, en el Perú se lleva a cabo el Programa Nacional de Alimentación Escolar en el 2021 Qali Warma, en la cual se proporciona alimentos nutritivos para los alumnos de inicial y primaria en las instituciones nacionales, lo cual tiene vigencia en la Ley N°300021 que es la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, además, existe la Protección de la Alimentación Saludable en los Colegios, el cual regula la

comercialización de productos chatarra que lleven octógonos, por ello existe una fiscalización dentro y fuera de las instituciones (19).

Por todo lo antes mencionado, el estudio tiene como propósito concientizar a los padres de lo necesario que es la alimentación saludable a través de las loncheras en los niños preescolares, asimismo, establecer nuevos hábitos e incrementar el conocimiento de los alimentos necesarios en esta etapa de la infancia.

A continuación, se presentan diversos estudios que han analizado la relación entre las variables, entre ellas antecedentes internacionales y nacionales.

Maa et al. en el 2023 en su estudio desarrollado en China, determinó el estado y los factores que contribuyen a los CAP en nutrición entre padres de niños y adolescentes. Desarrolló un método cuantitativo de nivel correlacional, la muestra la conformaron 1746 padres. Los resultados mostraron un conocimiento nutricional alto del 56.47%, en la que se conoce sobre los alimentos ricos en calcio del 92.5%, sobre los componentes alimentarios que previenen el estreñimiento del 82.7% y sobre métodos de nutrientes del 94.4%, sin embargo, los padres desconocían sobre los alimentos ricos en hierro y la ingesta máxima de aceites y grasas. Finalmente, identificó un coeficiente de correlación de Pearson de 0.16 y un Sig.<0.05, lo que demostró relación entre las variables (20).

Rodríguez en el 2022 en su estudio desarrollado en Colombia en, identificó las concepciones y prácticas del contenido de las loncheras en el grado jardín y su relación con el proceso nutricional de los niños. La metodología fue desarrollada bajo un diseño no experimental de enfoque cuantitativo, la muestra estuvo conformada por 14 estudiantes. Los resultados mostraron que solo a veces el 57.1% de padres ha recibido asesoría profesional para la alimentación, asimismo el 42.9% casi siempre lee los contenidos nutricionales de los alimentos. Por otro lado, identificó que el 57.1% de padres siempre planea la lonchera, teniendo

en cuenta la higiene, el empaque y el tamaño de la porción de los alimentos, además, los alimentos más enviados fueron el huevo, galletas integrales y agua (21).

Hansena, et al. en el 2022 en Estados Unidos, determinó el conocimiento nutricional e identificar si los cuidadores tenían conocimientos y actitudes relacionados con sus prácticas de preparación de loncheras. El método aplicado fue bajo un enfoque cuantitativo y diseño no experimental, la muestra la conformaron 1286. Los resultados evidenciaron que los cuidadores tuvieron un nivel de conocimiento del 55.6% para el desayuno y un 73.1% para loncheras, en la que el 83.8% de madres utilizaba leche baja en grasa y sabían que la fibra es necesario en un desayuno, la mayoría de niños recibía leche (75%), cereales en un 51.4%, el 59.4% consume pan integral, el 63.2% huevos y el 57.2% come queso. Por otro lado, el 95.7% proporcionaba diariamente lonchera a sus hijos, siendo las madres mayores a 35 años quienes tenían conocimiento de la cantidad de porciones, por ello, el 54.2% buscó que sus loncheras sean saludables (22).

Por otro lado, Mohamend et al. en el 2021 en Egipto en, evaluó el efecto de los conocimientos, actitudes y prácticas nutricionales. La metodología desarrollada fue bajo un enfoque cuantitativo y de corte transversal, además, la muestra estuvo conformada por 100 madres y como instrumento se aplicó un cuestionario estructurado. Los resultados evidenciaron que más de un tercio de madres mostraron tener un buen conocimiento de nutrición, el 63% sienten seguras al preparar la comida y el 78% se sienten satisfechas por brindarles un alimento variado cada día, por lo tanto, la mayoría mostró una actitud positiva hacia la nutrición. Finalmente, determinó una relación positiva de $R=0.263$ y $Sig.= 0.001$ (23).

Ipiál en el 2021 en su investigación realizada en Ecuador, determinó el nivel de conocimientos y práctica sobre loncheras saludables según características socioeconómicas y culturales en madres de niños de nivel inicial. La metodología fue bajo un nivel correlacional

de enfoque cuantitativo, la muestra a 63 madres y se aplicó la encuesta. Resultados: evidenció que el 49.21% de las madres mostraron tener un nivel de conocimiento alto, siendo las prácticas al realizar las loncheras saludables en un nivel bueno con el 44.4%, asimismo, identificó características de las madres de acuerdo al nivel de conocimiento, evidenciando que las mujeres jóvenes tienen mayor conocimiento (44%), asimismo, las que son Mestizas, de estado civil casadas, las que tienen de un a dos hijos y de residencia urbano (24).

En cuanto a los antecedentes nacionales, el estudio de Muñoz y Huamán en el 2025 en su estudio en Lima-Perú. Determinó la relación entre conocimientos y prácticas sobre loncheras saludables en padres de preescolares. La metodología mantuvo un diseño no experimental de enfoque cuantitativo, la muestra estudio confirmada por 178 padres y como instrumento se aplicó un cuestionario. Los resultados mostraron que los padres que tenían un conocimiento medio del 71,35% tenían prácticas no adecuadas, mientras que los que si tenían conocimiento alto mantenían prácticas adecuadas. Asimismo, los padres comprendían en un 91.01% de los beneficios y significado de loncheras saludables, mientras que la composición de las loncheras presenta más alimentos constructores, líquidos y energéticos (25).

Además, Rojas en el 2024 en su estudio desarrollado en Cajamarca, Perú, determinó la relación entre el nivel de conocimientos de las madres sobre el contenido y las características de la lonchera de los preescolares. La metodología fue bajo un nivel correlacional de corte transversal y la muestra la conformaron 37 madres. Los resultados mostraron un nivel de conocimiento medio del 56.8%, y el 100% de loncheras eran no saludables. Asimismo, se determinó una relación directa, por lo que, a mayor conocimiento, más correctas serán las prácticas y características de la lonchera, en este caso, el nivel de conocimiento fue medio, por lo tanto, hubo aun inseguridades que conllevaban loncheras con características poco saludables (26).

Zambrano en el 2024 en su estudio, relacionó el conocimiento de las madres y el cumplimiento de lonchera escolar saludable. La metodología fue bajo un diseño no experimental de nivel correlacional, la muestra la conformaron 108 madres. Los resultados evidenciaron un nivel de conocimiento medio del 48.1% y un nivel de cumplimiento del 69.4%, determinando que aquellos padres que tienen un nivel de conocimiento medio y alto cumplen con las loncheras saludables. Por lo tanto, determinó un Sig. = 0.000 y un $X^2=62.051$ lo que demostró una relación positiva (27).

Asimismo, Quispe en el 2024 en su estudio desarrollado de Juliaca-Perú, analizó los conocimientos y su influencia en la preparación de lonchera saludable. La metodología fue bajo un enfoque cuantitativo de diseño no experimental y la muestra estuvo conformada por 60 madres. Los resultados mostraron que aquellos que tuvieron un conocimiento bueno, el 70% tuvieron prácticas correctas, asimismo, las madres conocen sobre los beneficios en un 73.3%, saben la importancia de la lonchera saludable del 73% y conoce sobre los grupos de alimentos necesarios que debe incluir una lonchera saludable, siendo los alimentos energéticos en un 53%, constructores en un 48.3% y reguladores en un 47%. Por otro lado, las prácticas evidenciaron un conocimiento bueno de la higiene y almacenamiento, por lo que se evidenció prácticas correctas en la preparación de alimentos del 73.3% (28).

Díaz en el 2022 en su estudio, determinó el nivel de conocimiento sobre lonchera saludable en madres y su relación al estado nutricional. La metodología mantuvo un enfoque cuantitativo, nivel correlacional y un diseño no experimental, la muestra estuvo conformada por 67 escolares. Los resultados mostraron que las madres mantienen un nivel de conocimiento medio del 58% sobre loncheras saludables, asimismo, se determinó el estado nutricional de los escolares, evidenciando que el 71% mantienen un estado normal, y el 21.70% tienen delgadez, esto estuvo direccionado al conocimiento de las madres, ya que las que tuvieron conocimiento

entre alto y medio tuvieron un estado nutricional normal del 36.7% y 55% respectivamente, sin embargo, las madres con conocimiento medio también mostraron un estado nutricional de delgadez y sobrepeso 73.3% y 33.3% respectivamente, ante ello se demostró que no existe relación directa y significativamente entre el conocimiento materno y el estado nutricional en los escolares (29).

Seguidamente, se presenta el marco teórico que expone las teorías y definiciones de las variables:

Además, se sustenta en la Teoría de Adopción de Rol Materno por Ramona T. Mercer, la cual se basa en el proceso interactivo y desarrollo del vínculo de la madre con su hijo, en donde la intervención de los profesionales de enfermería debe tener en cuenta el entorno familiar, por ello, se considera importante al microsistema, mesosistema y macrosistema como factores influyentes en el rol, asimismo, se considera necesario evaluar las competencias, confianza, satisfacción y unión al niño, ya que esto permite obtener resultados en el desarrollo cognitivo, conducta, salud y competencia social del menor (30).

Esta teoría promueve el cuidado de la madre hacia el niño, en la cual estas desarrollan competencias de un comportamiento de responsabilidad en el cuidado para que los niños puedan crecer física, social y emocionalmente estables. Para ello, la madre y el padre deben adoptar tareas de cuidado y la enfermería debe considerar tener en cuenta al entorno familiar, la escuela, la iglesia y otras entidades que contribuyan a este rol (31).

En cuanto al conocimiento es vista desde diversas perspectivas tiene su origen en la razón, para luego pasar al empirismo, en donde se supone que el conocimiento se basa en la objetividad que se da a través de las sensaciones externas, así como desde un aspecto intelectual, se sostiene que las ideas son conceptos mentales direccionados en lo real, por ello

es necesario conocer las causas (32). Asimismo, es considerado la información que maneja el individuo respecto a un hecho que almacena en su mente, por ello se caracteriza por ser subjetiva, personalizada y está relacionada a los juicios, conceptos, procedimientos e ideas, todo ello produce información que se transforma en conocimiento una vez la persona lo procese en su mente (33).

Por otro lado, también desde otras perspectivas lo consideran como un proceso estático y formal, centrandolo a la verdad como un atributo fundamental, asimismo, puede ser visto de forma dinámica, basada en el compromiso y creencias de la persona; ante ello, el conocimiento está arraigado a las experiencias y capacidades de la persona, sea de forma individual o grupal, por ello se le considera un activo intangible (34).

En este sentido, el conocimiento sobre loncheras saludables contempla el cuidado de los hábitos de vida en la etapa preescolar de 3 a 5 años donde se inicia el periodo de crecimiento, desarrollo psicomotor y social, repercutiendo esto en la etapa adulta; por ello hay que tener en cuenta las necesidades calóricas, que se estiman entre 1000 Kcal a 1400 Kcal; hidrato de carbono que es necesario 130 g por día; con respecto a las proteínas se requiere en esta etapa 13g al día; vitaminas liposolubles (K,A,D,E) e hidrosolubles (B y C), por último, es necesario que los niños consuman entre medio y litro de lácteos, moderar el consumo de carnes, embutidos y azúcares (35).

Por otro lado, la alimentación en la etapa preescolar permite la prevención de enfermedades en la adultez (Osteoporosis, hipertensión, obesidad, enfermedades coronarias, trastornos de aprendizaje, etc.) y forma parte del eslabón nutricional, por ello es vital restringir la ingesta de productos procesados como dulces, frituras y refresco azucarados(36). Ante ello, realizar buenas prácticas de alimentación en la edad preescolar permite minimizar el riesgo, ya

que es considerado una etapa crítica donde se busca el equilibrio entre lo físico y mental que permita el desarrollo de habilidades motoras gruesas y finas, desarrollo cognitivo y emocional; asimismo, es recomendable para ello promover una dieta variada y completa, evitar premios y chantajes, modelar conductas saludables y promover la socialización (37).

Para Vásquez y Romero los hábitos de alimentación de los preescolares “se caracterizan por su independencia, tanto en habilidades físicas que le permiten movilidad y autoalimentarse, así como destrezas en el lenguaje que los hace capaz de expresar verbalmente sus necesidades y preferencias en la alimentación” (38). Asimismo, se define a loncheras saludables como un complemento de la alimentación diaria de una persona, por ello debe cumplir con las necesidades nutricionales del niño para mejorar la concentración y capacidad física, por ello es importante seleccionar productos nutritivos y considerar aspectos como la higiene, a la cantidad de calorías, la cual no debe pasar de 300 calorías (39).

Por otro lado, la lonchera saludable tiene que ser equilibrada y componer cuatro tipos de alimentos: los protectores, que proporcionan vitaminas y minerales para el correcto funcionamiento y protección ante diversas enfermedades; los alimentos energéticos, que proporcionan energía durante el día; formadores, los cuales aportan proteínas y permiten el desarrollo y crecimiento del niño y finalmente, los hidratantes, quienes facilitan la eliminación de toxinas (40). Además, la alimentación saludable implica el reconocimiento de una alimentación balanceada, que implica conocer los beneficios de los alimentos, disfrutar los alimentos naturales, tener una hidratación adecuada y con ello poder desarrollar actitudes saludables (41).

En cuanto a las loncheras saludables, de acuerdo a Franco existe una división de alimentos de acuerdo a las distintas funciones que atribuyen al organismo: la primera,

conocimiento de grupo de alimentos energéticos, que comprende aquellos alimentos que aportan energía para mantenerse despierto todo el día, siendo considerado el combustible para las funciones mentales, musculares y orgánicos, siendo ricos en hidratos de carbono, cereales, tubérculos y frutas (42).

En segundo lugar, conocimiento de grupo de alimentos constructores son aquellos alimentos que permiten reconstruir el tejido músculo esquelético, puede ser de origen animal o vegetal que comprende alimentos aminoácidos y proteínas, siendo los alimentos divididos en cuatro grupos: los lácteos, las carnes de pescado, pollo, res, menestras y frutos secos que contienen proteínas, calcio y hierro. Y en tercer lugar la dimensión conocimiento de grupo de alimentos reguladores, que son considerados alimentos protectores que proviene de las hortalizas frutas y el agua que aportan una función hormonal, digestiva y neuronal (42).

Por otro lado, la variable prácticas de loncheras saludables son las intervenciones efectivas del padre o cuidador de los niños menores de 5 años, el cual es el encargado de establecer hábitos y prácticas de alimentación(43). Asimismo, es mejorar la calidad de la dieta ofrecida y enfocarse en la responsabilidad y elección de alimentos, por lo cual es recomendable dentro de la preparación el consumo moderado de grasas menor o igual al 30%, comer cinco raciones a la fía entre verduras y frutas, alimentos con contenido alto en fibra y evitar productos ultra procesados para no contribuir al sobrepeso y obesidad infantil (38).

En cuanto a las dimensiones de prácticas de loncheras saludables, según Valdivia existen principios básicos de la preparación de una lonchera saludable, siendo estas las que aportan nutrientes y para ello se debe evitar riesgos para la salud del niño (44).

En primer lugar, la dimensión práctica de inocuidad que consta en manipular cuidadosamente a los alimentos, evitando todo tipo de agentes patógenos, considerando los

utensilios, el lavado y la mochila del menor, para tener la seguridad que los alimentos se mantendrán apropiadamente durante el horario escolar. Por otro lado, se considera una de las condiciones básicas de la preparación de la lonchera escolar y preescolar, ya que debe cumplir con el mayor cuidado en cuanto a los contaminantes que afecten su consumo (45).

En segundo lugar, la dimensión selección de alimentos nutritivos la cual consiste en la elección de alimentos nutritivos que deben ser pensada y elaborada según la edad del niño y la actividad y tiempo que dedica fuera de casa, asimismo, para promover su consumo es necesario que el cuidador utilice creatividad y variedad en cuanto a colores, texturas y combinaciones. Además, consiste en seleccionar alimentos que contribuyan a la salud de los niños, la cual busca mejorar el acceso al derecho de alimentación saludable que contribuya al desarrollo físico y mental para establecer hábitos desde la infancia, eligiendo alimentos de fácil digestión y en cantidades proporcionadas (46).

En tercer lugar, la dimensión composición de loncheras saludables, en la cual la preparación debe ser rápida y sencilla, de modo que asegurar que el niño pueda consumirlo en el tiempo que tiene de receso y este pueda encontrarse en óptimas condiciones, por ello su practicidad es fundamental (44).

Finalmente, el estudio se justifica desde un aspecto teórico ya que se consideran diversas teorías para el análisis del rol del profesional de enfermería como guía de ayuda a los padres en cuanto a la alimentación saludable, esto permitirá generar nuevos conocimientos en la literatura que sirva como apoyo a otras investigaciones. Además, a pesar de la evidencia que se muestra aun existe un vacío de conocimiento sobre cómo estas variables interactúan en niños preescolares, los cuales son una población con necesidades nutricionales específicas debido a sus características sociales y fisiológicas que son cruciales para un adecuado desarrollo en el

futuro.

Asimismo, una justificación práctica dado a que los resultados obtenidos servirán como base para que el personal de enfermería pueda realizar intervenciones coordinada con los especialistas, así como se dé a conocer la importancia y necesidad de brindar loncheras saludables a sus niños, en cuanto al higiene, composición y elección de alimentos nutritivos, lo cual contribuye a que más instituciones públicas identifiquen la necesidad de los estudiantes por contar con una alimentación balanceada y cuanto aporta en el aprendizaje y concentración de estos.

También, se justifica de forma metodológica ya que permitirá no solo analizar de forma descriptiva sino también determinar la relación a través de la estadística inferencial, asimismo, los instrumentos están debidamente validados, lo cual permitirá tener resultados confiables que puedan ser usados para futuras investigaciones, asimismo, la validez y confiabilidad del instrumento por lo que pueda reapplicares en otros estudios de la investigación. Finalmente, existe una relevancia social ya que en la actualidad existe en la población infantil una deficiente capacidad nutricional que afecta a la salud de los infantes, siendo un factor importante en este aspecto la labor y conocimientos de cuidador que por diversos factores limitan la ingesta de alimentos nutritivos, siendo suplantados por alimentos que perjudican el crecimiento y desarrollo de los niños en edad preescolar. Asimismo, servirá de apoyo ya que los niños regresaron a clases y necesitarán estar bien alimentados para desarrollar sus actividades de la mejor forma.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema general

- ¿Cuál es la relación entre los conocimientos y las prácticas de loncheras saludables de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025?

1.2.2. Problemas específicos

- ¿Cuál es la relación entre los conocimientos en su dimensión grupos de alimentos energéticos y las prácticas de loncheras saludables de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025?
- ¿Cuál es la relación entre los Conocimientos en su dimensión grupos de alimentos constructores y las prácticas de loncheras saludables de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025?
- ¿Cuál es la relación entre los Conocimientos en su dimensión grupos de alimentos reguladores y las prácticas de loncheras saludables de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025?

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

- Determinar la relación entre los conocimientos y las prácticas de loncheras saludables de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025.

1.3.2. Objetivos específicos

- Demostrar la relación entre los conocimientos en su dimensión grupos de alimentos energéticos y las prácticas de loncheras saludables de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025.
- Identificar la relación los conocimientos en su dimensión grupos de alimentos constructores y las prácticas de loncheras saludables de una institución educativa privada de Cañete, 2025.
- Establecer la relación entre los conocimientos en su dimensión grupos de alimentos reguladores y las prácticas de loncheras saludables en madres de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025.

1.4. Hipótesis

1.4.1. Hipótesis general

Ha) Existe relación significativa entre el conocimiento y las Prácticas de Loncheras Saludables en Madres de Preescolares de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025.

H1: Existe relación significativa entre el conocimiento en su dimensión grupos de alimentos energéticos y las prácticas de loncheras saludables de una institución educativa privada de cañete, 2025.

1.4.2. Hipótesis específicas

- Existe relación significativa entre el conocimiento en su dimensión grupos de alimentos energéticos y las prácticas de loncheras saludables de una institución educativa privada de cañete, 2025.
- Existe relación significativa entre los conocimientos en su dimensión grupos de alimentos constructores y las prácticas de loncheras saludables de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025.
- Existe relación significativa entre los conocimientos en su dimensión grupos de alimentos reguladores y las prácticas de loncheras saludables de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025.

CAPÍTULO II: METODOLOGÍA

En cuanto al enfoque fue **cuantitativo**, ya que se emplearon métodos estadísticos para dar a conocer los resultados sobre el nivel de conocimiento y las prácticas de loncheras saludables. Este enfoque se basa en criterios probabilísticos a través de una medición numérica y objetiva que muestra los resultados con el uso de la estadística descriptiva e inferencial (47).

Por otro lado, el tipo o propósito de la investigación fue **básico**, ya que existió la intención de ampliar conocimientos, ya que no mantiene propósitos prácticos. Para Cabezas, este tipo de estudios se orienta ampliar y producir nuevos conocimientos (48).

Asimismo, presentó un nivel **relacional**, dado a que buscó medir cuantitativamente la relación, el grado de asociación o vinculación entre dos variables, en la que se aplica estadística para probar hipótesis que midan asociación, por ello se considera un estudio de nivel o alcance relacional (47).

El diseño que corresponde al estudio fue **No experimental**, ya que se analizó el estado natural o real de las variables, no existiendo grupos de control ni experimental. Según Ñaupas, Valdivia y Dueñas, este diseño no se manipula de forma intencional a las variables, sino que se observa y se muestra tal cual se presenta para poder llegar a la conclusión del estudio (49). Además, según la secuencia corresponde a un **corte transversal**. Para Hernández et al. este proceso de recolección de datos será realizado en un solo periodo de tiempo, a diferencia de los estudios longitudinales que aplican dos o más momentos(50).

La población fue considerada como el total o conjunto de elementos con características en común (51). Para el estudio la población estuvo conformada por todas las madres de niños preescolares de una Institución Educativa Privada de Cañete en el periodo 2025, en el cual se consideró un tamaño poblacional de $N= 68$ madres de familia. Tal como lo detalla la tabla.

Tabla 1.

Cantidad de población

Grados	Cantidad
3 años	25
4 años	20
5 años	23
Total	68

Nota: Registros de matrícula

Por otro lado, la muestra fue considerada como un fragmento representativo de la población que mantienen características similares (52). Para determinar la muestra, dado a que la población es pequeña, se consideró una muestra censal, es decir a toda la población como muestra. $n=68$ madres de familia.

Criterios de inclusión

- Madres de niños preescolares 3-5 años.
- Madres de niños que estudien en una Institución Educativa Privada de Cañete.
- Madres mayores de 18 años.
- Madres que acepten participar voluntariamente en el estudio.

Criterios de exclusión

- Madres de niños de primaria o secundaria.
- Madres de otros colegios.

- Madres menores adolescentes.
- Madres que se nieguen a participar.

El muestreo aplicado en el presente estudio fue el muestreo no probabilístico de tipo censal, esto debido a que el investigador puede tomar la decisión considerar tomar a toda la población como muestra, por motivo de que la población es pequeña (53). En este sentido, se conoció que las madres por lo general asisten al colegio los días lunes y viernes a la hora de salida, por lo cual se tomará en cuenta ese detalle para aplicar las encuestas.

La técnica de recolección de datos fue la encuesta. Al respecto, Baena (54) la encuesta es la técnica de recolección de información para conocer la opinión de una población existente. Por otro lado, también se utiliza como técnica la observación, la cual pertenece a las técnicas de campo que consiste en un registro sistemático en base a situaciones observables (52). Asimismo, el instrumento fue considerado el cuestionario y a la ficha de observación, ya que consta de un conjunto de preguntas que responden a las dimensiones identificadas y miden a la variable en análisis(55).

Para medir la variable conocimiento de lonchera saludable se tomó el cuestionario del estudio de Vallejos (2019), la cual consta de 20 ítems, asimismo, está distribuido en conocimiento de grupos energéticos (5 ítems); conocimiento de alimentos constructores (4 Ítems) y Conocimiento de alimentos reguladores (11 ítems), además, la escala de medida fue de tipo nominal. Asimismo, se ha considerado como rangos para recodificación de la variable a Conocimiento Bajo 0 – 7, Conocimiento Medio 8 – 14 y Conocimiento Alto 15 – 20. En cuanto a la validez, el instrumento fue validado por el autor original, por 3 expertos en áreas de nutrición clínica, y Nutrición asistencial en la que determinaron una calificación de 701%, 85% y 65%; en cuanto a la confiabilidad el autor determinó un alfa de Cronbach de 0.748, cabe mencionar que usará la versión original sin hacer modificaciones (56).

Para medir la variable Prácticas de lonchera saludable, se tomó el instrumento de Vallejos Alondra (2019), al cual consta de 15 enunciados, cuyas opciones de respuesta son Si y No, lo que refiere que son de escala nominal, distribuida de la siguiente manera: Inocuidad (3 ítems), selección de alimentos (7 ítems) y composición de lonchera (5 ítems). Asimismo, se ha considerado como rangos a Práctica Correcta: 9-15 puntos y Práctica Incorrecta: 0-8 puntos. En cuanto a la validez, el proceso de validación del instrumento se consideró la validación externa mediante el juicio de expertos por tres licenciados expertas en áreas de nutrición clínica, y Nutrición asistencial en el cual fue por 3 expertos para evaluar la claridad, objetividad y coherencia de cada uno de los ítems del cuestionario, con una calificación de 85%, 70% y 65%, además, se determinó una confiabilidad de alfa de Cronbach de 0.741, cabe mencionar que se usará la versión original del instrumento, sin hacer modificaciones (56).

Para llevar a cabo el proceso de recolección de datos, primero se presentó la debida información al director de la Institución educativa para solicitar la autorización de permitir ejecutar el estudio en su Institución educativa, asimismo, se habló con las madres de familia de la intención del estudio, explicándoles que su participación es totalmente voluntaria y anónimo.

Asimismo, para el procesamiento de datos se creó un cuestionario aplicado de forma presencial, asimismo se coordinó con el director el día de la aplicación del instrumento, ya que hay eventos en el colegio para fomentar la lonchera saludable. Cabe mencionar que la aplicación de los instrumentos duró entre 10 a 15 minutos.

Para el análisis de datos se inicia colocando los códigos a las respuestas, las cuales fueron tabuladas en una hoja en Excel versión 13 para ser ingresado en el Software estadístico SPSSS versión 30.

Luego de tener toda la información de la muestra, los datos recolectados son copiados al Software estadístico SPSS versión 30 para realizar el análisis estadístico que corresponde.

Con respecto a la estadística descriptiva se realizó un análisis de las distribuciones y frecuencias de los datos obtenidos para determinar el nivel de cada variable y dimensión, esto se mostró a través de gráficos y tablas.

Por otro lado, se llevó a cabo la estadística inferencial iniciando por la prueba de normalidad a través de la prueba de Kolgomorov-Smirnov, dado a que la muestra es mayor a 50 elementos, con ello, se determinó que prueba emplear en la contrastación de hipótesis, para establecer la veracidad mediante un estadígrafo correlacional

El presente estudio cumplió con los aspectos éticos exigidos por la Universidad Privada del Norte, en la que se alineó al código de ética de investigación. Asimismo, se respaldó en los Principios Éticos de Helsinki de Corea del 2008, en la cual se expone que se debe promover la investigación médica bajo estándares éticos como es el respeto a los derechos y salud de todos los participantes, esto a través de la confidencialidad, la autonomía, la integridad y dignidad de la persona (57).

Por otra parte, se basó en la Ley N°29414 en la que establece los derechos de las personas usuarias de los servicios de salud, tanto en el acceso a la información oportuna y al consentimiento informado en procedimientos o intervenciones médicas (58). Asimismo, la Declaración Universal sobre la Bioética y Derechos Humanos por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura [UNESCO], que sostiene que se debe dar prioridad a los intereses y bienestar de la persona, velando por la igualdad, justicia y equidad (59).

Además, el estudio se respaldó en la Ley N° 29733, la cual refiere la protección de los

datos personales, en la que no debe extenderse con otra finalidad que no haya sido su fin inicial de recopilación (60).

Asimismo, el estudio cumplió con los principios biomédicos que comprende:

La Autonomía: se respeta la decisión de las madres en participar de forma voluntaria en el estudio, esto a través de un consentimiento informado, no obligando y sin ningún acto de coacción que haga sentir a las madres presionadas.

No maleficencia: se cuidó de cualquier riesgo que atente en contra del bienestar físico o emocional de las madres, por lo que se protege a las participantes minimizando cualquier riesgo.

Beneficencia: En este sentido la investigación se basó en determinar la relación entre el conocimiento y las prácticas de loncheras saludables, con el fin de mejorar la preparación de las loncheras a favor de la salud física y mental de sus pequeños hijos.

Justicia: Se respetó cualquier diferencia cultural del participante, con un trato justo sino discriminación o diferencias entre ellas.

Confidencialidad: Comprende a la anonimidad y confidencialidad de la información y datos personales de las madres.

CAPÍTULO III: RESULTADOS

Análisis de datos generales

Tabla 2.

Distribución de características de las madres de preescolares

	Características	F	%
Edad	20-28	15	22%
	29-35	26	38%
	36-40	17	25%
	Más de 41	10	15%
Estado civil	Madre soltera	13	18%
	Casada	25	37%
	Viuda	13	19%
	Conviviente	18	26%
Instrucción	Primaria	12	18%
	Secundaria	21	31%
	Técnica	23	34%
	Profesional	12	18%
Número de hijos	1	24	35%
	2-3	29	43%
	Más de 3	15	22%
Ocupación	Ama de casa	24	35%
	Independiente	15	22%
	Dependiente	29	43%
Total		68	100

Nota: Datos de las madres de una Institución Educativa de Cañete.

Se identificó que el 38% (26) de las madres encuestadas tienen edades entre 29 a 35 años, mientras que solo un 15% (10) tienen más de 41 años. Por otro lado, el 37% (25) fueron madres casadas y en un 19% (13) son madres viudas. Asimismo, el 34% (23) de las madres tienen un grado de instrucción técnico, mientras que solo el 18% (12) tienen solo estudios primarios o de nivel profesional.

En cuanto al número de hijos el 43% (29) de madres tiene de 2 a 3 hijos, mientras que el 22% (15) tienen más de 3 hijos. Finalmente se evidenció que el 43% (29) son madres dependientes.

Análisis inferencial

Tabla 3.

Relación entre el Conocimiento de lonchera saludable y práctica de lonchera saludable

			Práctica de lonchera saludable		Total	Correlación
			Incorrecto	Correcto		
Conocimiento de lonchera saludable	Bajo	Recuento %	6 8.80%	0 0.00%	6 8.80%	Sig.= 0.000 Rho=0.537
	Medio	Recuento %	26 38.20%	15 22.10%	41 60.30%	
	Alto	Recuento %	3 4.40%	18 26.50%	21 30.90%	
Total		Recuento %	35 51.50%	33 48.50%	68 100.00%	

Nota: Esta tabla muestra la relación estadística de las variables.

En la tabla 4 se observa que de las madres que tienen un conocimiento de lonchera saludable en un nivel bajo, el 8.8% (6) tiene una incorrecta práctica de lonchera saludable. Por otro lado, de las madres que tuvieron un nivel medio de conocimiento, el 38.2% (26) tiene una práctica incorrecta y el 22.1% (15) una práctica correcta; por último, las madres que tienen un conocimiento alto, el 26.5% (18) tienen una práctica correcta y el 4.4% (3) una incorrecta práctica.

Asimismo, se identificó un coeficiente de correlación de Rho de Spearman de 0.537 y un nivel de significancia de 0.000 menor a 0.05, lo que demostró una correlación positiva moderada entre el conocimiento y las prácticas de lonchera saludable; por lo tal, se acepta la hipótesis de la investigación y se rechaza la hipótesis nula.

Tabla 4.

Relación entre el Conocimiento Alimentos energéticos práctica de lonchera saludable

			Práctica de lonchera saludable		Total	Correlación
			Incorrecto	Correcto		
Conocimiento - Alimentos energéticos	Bajo	Recuento	4	0	4	Sig.= 0.000 Rho=0.433
		% del total	5.90%	0.00%	5.90%	
	Medio	Recuento	28	19	47	
		% del total	41.20%	27.90%	69.10%	
	Alto	Recuento	3	14	17	
		% del total	4.40%	20.60%	25.00%	
Total	Recuento	35	33	68		
	% del total	51.50%	48.50%	100.00%		

Nota: Esta tabla muestra la relación estadística de las variables.

En la tabla 5 se observa que de las madres que tienen un conocimiento de alimentos energéticos en un nivel bajo, el 5.9% (4) tiene una incorrecta práctica. Por otro lado, de las madres que tuvieron un nivel medio de conocimiento sobre alimentos energéticos, el 41.2% (28) tiene una práctica incorrecta y el 27.9% (19) una práctica correcta; por último, las madres que tienen un conocimiento alto, el 20.6% (14) tienen una práctica correcta y el 4.4% (4) una incorrecta práctica.

Asimismo, se identificó un coeficiente de correlación de Rho de Spearman de 0.433 y un nivel de significancia de 0.000 menor a 0.05, lo que demostró una correlación positiva moderada entre el conocimiento de alimentos energéticos y las prácticas de lonchera saludable; por lo tal, se acepta la hipótesis de la investigación y se rechaza la hipótesis nula.

Tabla 5.

Relación entre el Conocimiento Alimentos constructores práctica de lonchera saludable

		Práctica de lonchera saludable			Total	Correlación
		Incorrecto	Correcto			
Conocimiento - Alimentos constructores	Bajo	Recuento	13	0	13	Sig.= 0.011 Rho=0.308
		% del total	19.10%	0.00%	19.10%	
	Medio	Recuento	22	26	48	
		% del total	32.40%	38.20%	70.60%	
	Alto	Recuento	0	7	7	
		% del total	0.00%	10.30%	10.30%	
Total	Recuento	35	33	68		
	% del total	51.50%	48.50%	100.00%		

Nota: Esta tabla muestra la relación estadística de las variables.

En la tabla 6 se observa que de las madres que tienen un conocimiento de alimentos constructores en un nivel bajo, el 19.1% (13) tiene una práctica incorrecta. Por otro lado, de las madres que tuvieron un nivel medio de conocimiento, el 32.4% (22) tiene una práctica incorrecta y el 38.2% (26) una práctica correcta; por último, las madres que tienen un conocimiento alto, el 10.3% (2) una correcta práctica.

Asimismo, se identificó un coeficiente de correlación de Rho de Spearman de 0.308 y un nivel de significancia de 0.011 menor a 0.05, lo que demostró una correlación positiva moderada entre el conocimiento de alimentos constructores y las prácticas de lonchera saludable; por lo tal, se acepta la hipótesis de la investigación y se rechaza la hipótesis nula.

Tabla 6.

Relación entre el Conocimiento Alimentos reguladores práctica de lonchera saludable

			Práctica de lonchera saludable		Total	Correlación
			Incorrecto	Correcto		
Conocimiento - Alimentos reguladores	Medio	Recuento	35	17	52	Sig.= 0.000 Rho=0.571
		% del total	51.50%	25.00%	76.50%	
	Alto	Recuento	0	16	16	
		% del total	0.00%	23.50%	23.50%	
Total		Recuento	35	33	68	
		% del total	51.50%	48.50%	100.00%	

Nota: Esta tabla muestra la relación estadística de las variables.

En la tabla 7 se observa que de las madres que tienen un conocimiento de alimentos reguladores en un nivel medio, el 51.5% (35) tiene una práctica incorrecta y el 25% (17) una práctica correcta; por último, las madres que tienen un conocimiento alto, el 23.5% (16) una correcta práctica.

Asimismo, se identificó un coeficiente de correlación de Rho de Spearman de 0.571 y un nivel de significancia de 0.000 menor a 0.05, lo que demostró una correlación positiva moderada entre el conocimiento de alimentos reguladores y las prácticas de lonchera saludable; por lo tal, se acepta la hipótesis de la investigación y se rechaza la hipótesis nula.

CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Discusión

Los hallazgos encontrados en el tratamiento de información permitieron determinar la relación entre los conocimientos y las prácticas de loncheras saludables de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025. Evidenciando que de las madres que tienen un nivel de conocimiento medio de lonchera saludable, el 38.20% mantienen prácticas incorrectas y solo el 22.10% prácticas correctas. Asimismo, estadísticamente se determinó que existe una relación directa con un Sig.= 0.000 y un Rho= 0.537. Estos resultados son similares al estudio de Maa et al. en el 2023, en la que identificaron un conocimiento medio, pues la mayoría demostraron tener un bajo nivel de familiarización con una dieta equilibrada y las prácticas nutricionales, además, determinó un coeficiente de correlación de Pearson de 53,98 y un $p < 0,01$, en el que se conocía sobre los alimentos ricos en hierros y el método apropiado para obtener nutrientes (20). Por otro lado, difiere del estudio de Rodríguez en el 2022 en el que identificó que el 42.9% de padres tiene en cuenta el contenido nutricional de la lonchera y el 57.1% planea que alimentos contendrán, las porciones y la frecuencia de cada alimento, por lo cual muestran prácticas adecuadas en cuanto a higiene y preparación de alimentos (21). Esta diferencia podría deberse a que la poca información que reciben los padres, en la desorientación y en el ahorro de los cuidadores a pesar de las propiedades nutricionales. Ello se sustenta en lo que sostiene Di Marco, que detalla que el conocimiento permite que el individuo pueda tener una postura sobre un hecho o evento, lo que lo hace reconocer una afirmación y este se refleja en la experiencia y en las acciones que ejecuta (32). Asimismo, Cubero et al., afirma que en la edad preescolar la funcional parental es esencial para un desarrollo adecuado, por lo que la alimentación infantil será vital para aportar requerimientos nutricionales de energía, proteínas, grasas, minerales y vitaminas no solo en las comidas esenciales, sino también en los complementarios (35).

Con respecto al objetivo específico 1, se determinó la relación entre el conocimiento alimentos energéticos y práctica de lonchera saludable, identificando que las madres que tienen un nivel de conocimiento medio, el 41.20% mantiene prácticas incorrectas. Asimismo, estadísticamente se determinó que existe una relación directa con un Sig.= 0.000 y un Rho= 0.433. Estos resultados son similares a lo encontrado por Zambrano, en el que determinó un nivel medio de conocimiento del 48.1% y un nivel de incumplimiento de lonchera saludable del 39%, identificando un p-valor=0.000, por lo que existe una relación significativa (27). Por otro lado, difieren en lo encontrado por Ipial en el 2021, en el que identificó que el promedio de madres tiene prácticas de preparación buena y un alto conocimiento, determinado por un p de 0,042, en el que los alimentos que comprende la lonchera estaban basados en carbohidratos en un 79.3%, frutas del 92% y verduras del 39% (24). Asimismo, difiere del estudio de Mohamed et al, en el que el 63% de madres se sentían seguras de la preparación de alimentos, además, el 78% consideró que se tienen que dar diferentes tipos de alimentos, por lo que el 67% consumió tubérculos, cereales, legumbres y granos (23). Estas diferencias pueden deberse a que las madres que tienen mayor soporte económico tienen mayor disposición en brindar una calidad alimentaria mayor a las que no. Esto se sustenta en lo que dice Franco J. en la que se afirma que la buena alimentación debe contar con todo lo que el organismo requiere, entre ellos los alimentos energéticos que contienen hidratos de carbono, aceites y grasas, que brindan calor al cuerpo; por lo tanto, entre las prácticas se debe considerar a los cereales, manteca y algunas hortalizas (42).

Con respecto al objetivo específico 2, se determinó la relación entre el conocimiento alimentos constructores y práctica de lonchera saludable, identificando que las madres que tienen un nivel de conocimiento medio, el 32.40% mantiene prácticas incorrectas. Asimismo,

estadísticamente se determinó que existe una relación directa con un Sig.= 0.011 y un Rho= 0.308. Estos resultados son similares al del estudio de Rojas, en la que identificó un nivel medio de conocimiento del 56.8% y un nivel de prácticas no saludables del 100%, por lo que encontraron una relación directa (26). Por otro lado, difieren del estudio de Díaz, en el que identificó un nivel medio de conocimiento del 58%, lo que provocó que los niños tengan un estado nutricional normal, por ello, no se encontró relación estadística $p=0.244$ (29). Asimismo, difiere del estudio de Hansen en el 2022, en la que encontró que el 83.8% de los padres proporcionaban desayunos bajo en grasa y conocían que la fibra era un componente necesario en el desayuno, por lo que el 75% de niños recibió leche, el 63.2% recibió huevos y el 57.2% queso como aporte proteico más frecuente, asimismo, el 54.2% de padres se preocupaba por enviar una lonchera diaria y saludable (22). Estas diferencias podrían darse dado a que los cuidadores mayores presentan mayor conocimiento que los más jóvenes dado a la experiencia con otros hijos, asimismo, está en relación a la actitud que presenta. Además, que el bajo nivel de instrucción de las madres conlleva a tener desconocimiento y la mayoría se dedica a diversos quehaceres para la crianza y economía del hogar lo cual limita en la atención a preparar loncheras saludables. Por lo tanto, Valdivia refiere que las prácticas en la lonchera saludable fomentan al menor una conciencia de alimentación adecuada, siendo el caso de los alimentos constructores quienes ayudan a la formación de tejidos y fluidos (44).

Con respecto al objetivo específico 3, se determinó la relación entre el conocimiento alimentos reguladores y práctica de lonchera saludable, identificando que las madres que tienen un nivel de conocimiento medio, el 51.50% mantiene prácticas incorrectas. Asimismo, estadísticamente se determinó que existe una relación directa con un Sig.= 0.000 y un Rho= 0.571. Estos resultados son similares al estudio de Muñoz, en la que se identificó que los padres que tienen prácticas inadecuadas el 71.35% tienen un conocimiento medio de loncheras saludables, por lo que desconocen de los beneficios, importancia y características de los

alimentos constructores en un 46.6%, por lo que las prácticas al respecto son incorrectas en un 80.34% (25). Asimismo, difiere del estudio de Quispe, en el que identificó que aquellas madres tuvieron un nivel de conocimiento bueno en un 70% y prácticas correctas del 78.3% brindando a los niños alimentos constructores, por lo que determinó un $p < 0,05$, con una $X^2_{cal} = 33,320$ (28)-. Estas diferencias se manifiestan porque muchos padres por la premura del tiempo envían alimentos envasados. Por lo que sustenta Valdivia, que incluir alimentos reguladores en la alimentación proporciona defensas ante las enfermedades, por lo que regulan el intestino, aportan defensas a través de alimentos como hortalizas, frutas y verduras (44).

Limitaciones

Durante el desarrollo de la investigación se identificó limitaciones, una de ellas fue la dificultad para aplicar los cuestionarios, ya que las madres que dejaban a sus hijos en el colegio estaban apuradas y no les daba tiempo para enseñar la lonchera y menos llenen los formularios de conocimiento, ya que mencionaban que debían ir a trabajar y que están tarde, por ello se programó con la docente del salón que haya una reunión en la hora del receso con el fin de poder tener las respuestas de todas madres y de esta manera realizar una charla identificando los alimentos que envían para sus hijos.

Otra de las limitaciones fue que había niños que no llevaban lonchera solo una propina para comprar en la tienda del colegio, o en todo caso las madres encaraban a la tienda que los lleven a su salón lo que preparaban, esto limitó a llegar a algunas madres.

Asimismo, dado a la muestra que es relativamente pequeña, se tenían que encuestar a todas las madres, lo que fue difícil que todos asistieran por lo que se tuvo que acudir varios días al colegio, con el fin de llegar a todas las madres del colegio.

Finalmente, en la revisión de la literatura en cuanto a antecedentes internacionales se

identificaron diversos estudios con un nivel de investigación descriptivo, lo cual dificultó la contrastación de resultados, ya que el presente estudio mantiene un nivel correlacional y requiere de estadística inferencial para realizar la comparación de los estudios en cuanto al coeficiente de correlación existente.

Implicancias

La investigación presenta implicancias teóricas, dado a que para argumentar las definiciones conceptuales se ha revisado la literatura, identificando que algunas investigaciones toman en cuenta a la importancia, el contenido y el valor nutritivo de las loncheras saludables, asimismo, el estudio tiene como fin profundizar y ampliar la información, ya que se ha identificado diversas dimensiones que permiten poder evaluar de manera más profunda al conocimiento de loncheras saludables.

Por otro lado, mantiene implicancias metodológicas ya que el estudio buscó determinar la relación entre el conocimiento y las prácticas de loncheras saludables, por lo que no solo se analiza de forma descriptiva sino también de forma inferencial en la contrastación de hipótesis, asimismo, los resultados son confiables ya que los instrumentos tomados tienen una validez y fiabilidad, de esta manera el estudio puede ser considerado como referencia para futuras investigaciones, ya que evidenció relaciones positivas entre las dimensiones tomadas y la variable prácticas. Asimismo, como oportunidades de mejora para investigaciones a futuro intervenir de forma aplicada.

Finalmente, el estudio al obtener información confiable, presenta implicancias prácticas, ya que conocer la realidad del nivel de conocimiento de las madres y saber de qué manera alimentan a sus hijos permitirá que la institución tome medias a partir de los resultados obtenidos, de esta manera se mejore la calidad de alimentación en las horas de

recreo, ya que este es un alimento importante y necesario para el desarrollo cognitivo y físico de los preescolares, teniendo esto consecuencias directa en el crecimiento y aprendizaje del menor. Asimismo, permitirá una orientación al conocimiento de las madres que favorecerá a los niños en su primera etapa de la infancia puedan consumir todos los alimentos necesarios con los aportes nutricionales para el desarrollo intelectual, ya que al estar en la etapa de aprendizaje necesitan contar con las provisiones para cubrir el desgaste físico e intelectual que hacen en sus clases.

Conclusiones

Conclusión 1: Se determinó que existe una relación significativa directa entre el conocimiento y las prácticas (Rho=0.537 y Sig.= 0.000), es decir, a medida que las madres incrementen su conocimiento, también mejorarán las prácticas de lonchera saludable a diferencia de las que desconocen sobre el valor nutricional de este alimento.

Conclusión 2: Se determinó que existe una relación significativa directa entre el conocimiento sobre alimentos energéticos y las prácticas de lonchera saludable (Rho=0.433 y Sig.= 0.000), es decir, a medida que las madres conozcan sobre los beneficios que proporcionan estos alimentos en las actividades diarias escolares a través de la concentración y rendimiento, habrá mejores prácticas en las loncheras; de lo contrario, es probable que los escolares tengan poca energía para aprender y jugar.

Conclusión 3: Se determinó que existe una relación significativa directa entre el conocimiento sobre alimentos constructores y las prácticas de lonchera saludable (Rho=0.308 y Sig.= 0.011), es decir, a medida que las madres conozcan sobre la importancia de estos alimentos para el crecimiento y desarrollo de los niños preescolares, incluirán alimentos proteicos en las loncheras; de lo contrario se expone a los niños a reducir su masa muscular.

Conclusión 4: Se determinó que existe una relación significativa directa entre el conocimiento sobre alimentos reguladores y las prácticas de lonchera saludable (Rho=0.571 y Sig.= 0.000), es decir, a medida que las madres conozcan sobre el aporte nutricional en la digestión y metabolismo de los niños, mejores serán las prácticas en las loncheras saludables; de lo contrario, es posible que los niños presenten bajas defensas o exista deficiencias en el funcionamiento del cuerpo.

REFERENCIAS

1. Organización Mundial de la Salud. La OMS insta a los gobiernos a fomentar la alimentación saludable en los establecimientos públicos [Internet]. OMS. 2021 [cited 2022 Oct 20]. Available from: <https://www.who.int/es/news/item/12-01-2021-who-urges-governments-to-promote-healthy-food-in-public-facilities>
2. Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia. Recomendaciones para evitar malnutrición en niñas, niños y adolescentes [Internet]. UNICEF. 2020 [cited 2022 Oct 20]. Available from: <https://www.unicef.org/mexico/informes/recomendaciones-para-evitar-malnutricion-en-niñas-niños-y-adolescentes>
3. Sagñay G, Ocaña J. Análisis de la alimentación contextualizada en niños prescolares y escolares en Latinoamérica: revisión sistemática. *Polo del Conoc* [Internet]. 2024;9(1):633–58. Available from: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9281997.pdf>
4. Yasira N, Medina C, Aida E, Capcha H, Yessy Y, Rutti G, et al. Prácticas alimentarias maternas y estado nutricional del preescolar en Lima. *Nutr Clín Diet Hosp* [Internet]. 2025;45(1):382–90. Available from: <https://revista.nutricion.org/index.php/ncdh/article/view/856/599>
5. Quilca G, Ramírez R, Gómez W. Efectividad de una intervención educativa en el conocimiento de loncheras saludables y su contenido en las madres de preescolares. *Rev Científica Ágora* [Internet]. 2016;3(1):320–8. Available from: <https://www.revistaagora.com/index.php/cieUMA/article/view/45>
6. Organización Mundial de la Salud. Malnutrición [Internet]. OMS. 2021 [cited 2022 Oct 20]. Available from: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>
7. Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia. Cada minuto, un niño sufre malnutrición grave en 15 países afectados por la crisis mundial del hambre [Internet]. UNICEF. 2022 [cited 2022 Oct 21]. Available from: <https://www.unicef.org/es/comunicados-prensa/cada-minuto-nino-sufre-malnutricion-grave-15-paises-afectados-crisis-mundial-hambre>
8. Fondo de Naciones Unidas para la Infancia. La mala alimentación perjudica la salud de los niños en todo el mundo, advierte UNICEF [Internet]. UNICEF. 2019 [cited 2022 Oct 21]. Available from: <https://www.unicef.org/es/comunicados-prensa/la-mala-alimentacion-perjudica-la-salud-de-los-niños-en-todo-el-mundo-advierte>
9. Jimenez D. La importancia de una lonchera balanceada en el desarrollo escolar de los niños [Internet]. *El Universal*. 2018. Available from: <https://www.eluniversal.com.co/salud/la-importancia-de-una-lonchera-balanceada-en->

el-desarrollo-escolar-de-los-ninos-LUEU404492

10. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2020 [Internet]. 2020. Available from: <https://www.fao.org/3/cb2242es/cb2242es.pdf>
11. Banco de desarrollo de América Latina. El flagelo de la desnutrición infantil en América Latina [Internet]. CAF. 2020. Available from: <https://www.caf.com/es/conocimiento/visiones/2020/03/el-flagelo-de-la-desnutricion-infantil-en-america-latina/>
12. Organización de las Naciones Unidas. El hambre aumenta un 30% en América Latina para alcanzar el mayor nivel en 20 años [Internet]. ONU. 2021 [cited 2021 Nov 30]. Available from: <https://news.un.org/es/story/2021/11/1500722>
13. Banco Mundial. 3 de cada 10 niños, niñas y adolescentes en América Latina y el Caribe viven con sobrepeso [Internet]. UNICEF. 2021 [cited 2022 Oct 21]. p. 13–5. Available from: <https://www.unicef.org/lac/comunicados-prensa/3-de-cada-10-ninos-ninas-y-adolescentes-en-america-latina-y-el-caribe-viven-con-sobrepeso>
14. Instituto Nacional de Estadística e Informática. El 12,1% de la población menor de cinco años de edad del país sufrió desnutrición crónica en el año 2020 [Internet]. INEI. 2021 [cited 2022 Oct 21]. Available from: <https://m.inei.gov.pe/prensa/noticias/el-121-de-la-poblacion-menor-de-cinco-anos-de-edad-del-pais-sufrio-desnutricion-cronica-en-el-ano-2020-12838/>
15. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Concurso nacional escolar de quioscos y loncheras saludables [Internet]. FAO. 2020 [cited 2022 Oct 21]. Available from: <https://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/230044/>
16. Instituto Nacional de Salud. Lonchera de los escolares excede en 50% el límite del consumo azúcar [Internet]. Ministerio de Salud. 2020 [cited 2022 Oct 21]. Available from: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/27072-lonchera-de-los-escolares-excede-en-50-el-limite-del-consumo-azucar>
17. Seguro Integral de Salud. Loncheras no saludables podrían causar sobrepeso y obesidad en niños [Internet]. Andina. 2021 [cited 2022 Oct 21]. Available from: <https://andina.pe/agencia/noticia-loncheras-no-saludables-podrian-causar-sobrepeso-y-obesidad-ninos-700141.aspx>
18. Rojas A, Toapanta D, Córdova R. Estilos de educación parental, horarios de alimentación y uso de dispositivos tecnológicos: Estudio transversal. Rev Española Nutr Humana y Dietética [Internet]. 2024;28(4):299–307. Available from: <https://www.renhyd.org/renhyd/article/view/2211/1293>

19. Ministerio de Salud. Alimentación Escolar Saludable [Internet]. El Peruano. 2021 [cited 2022 Oct 22]. Available from: <https://www.elperuano.pe/noticia/76405-alimentacion-escolar-saludable>
20. Ma L, Xu H, Zhang Z, Li L, Lin Z, Qin H. Nutrition knowledge , attitudes , and dietary practices among parents of children and adolescents in Weifang , China : A cross-sectional study. *Prev Med Reports* [Internet]. 2023;35(9):1–7. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.pmedr.2023.102396>
21. Rodríguez L. Concepciones y prácticas del contenido de las loncheras de los niños y niñas del colegio los Sagrados Corazones de la ciudad de Ibagué [Internet]. Tesis para licenciatura, Corporación Universitaria Minuto de Dios; 2022. Available from: <https://repository.uniminuto.edu/server/api/core/bitstreams/3b0ec071-a56d-48e4-b36c-0caa0b76de0f/content>
22. Hansen T, Tolt E, Rooyen L. Breakfast and lunchboxes provided to foundation phase learners : do caregivers ’ knowledge and attitude re fl ect their practices ? *J Clin Nutr* [Internet]. 2022;35(2):51–8. Available from: <https://sajcn.co.za/index.php/SAJCN/article/view/1602/1400>
23. Mohamed M, Kamel A, Masoed F. Effect of Mothers ’ Nutritional Knowledge , Attitude , and Practices in Childcare on the Growth of Children. *Egypt J Heal Care* [Internet]. 2021;12(2):371–82. Available from: https://ejhc.journals.ekb.eg/article_161003_cd2f409edfce63003675e75ea6ae9981.pdf
24. Ipiál E. Conocimientos y práctica sobre lonchera saludable en madres de niños de nivel inicial en la Escuela de Educación General Básica Abdón Calderón, Montúfar-Carchi, 2021. (Tesis de Maestría). Universidad Técnica del Norte. Ecuador; 2021.
25. Muñoz L, Huamán N. Conocimientos y prácticas sobre loncheras saludables en padres de preescolares de una Institución Pública. *Univ Nac Mayor San Marcos* [Internet]. 2025;1. Available from: https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC-D-24-0042._Final.pdf
26. Rojas S. Nivel De conocimiento de las madres sobre contenido y características de la lonchera saludable de preescolares de la institución Educativa Inicial N.º 913 “Shilla Moyococha” de la ciudad de Cajamarca, 2023 [Internet]. Tesis de licenciatura, Universidad Nacioal Federico Villareal; 2024. Available from: <https://repositorio.unc.edu.pe/handle/20.500.14074/6852>
27. Zambrano E. conocimiento de las madres y el cumplimiento de lonchera escolar saludable en la institución educativa inicial 312 Jesús nazareno Tacna, 2023. [Internet]. Tesis de licenciatura, Universidad Nacional Jorge Basadre Grohman; 2024. Available from: <https://repositorio.unjbg.edu.pe/items/6d621610-8a22-49b9-9fb2-ed0fea697d4c>

28. Quispe W. Conocimientos y su influencia en la preparación de lonchera saludable en madres de niños(as) de 3 a 5 años que asisten a controles en el Centro De Salud Pucara 2024 [Internet]. Tesis de licenciatura, Universidad Andina Néstor Cáceres Velasquez; 2024. Available from: <https://repositorio.uancv.edu.pe/server/api/core/bitstreams/2688d3d5-08e0-4ac4-a8cc-39c36330698b/content>
29. Diaz E. Nivel de conocimiento sobre lonchera saludable en madres y su relación con el estado nutricional de escolares - IEP N° 10432 Lajas, 2021. (Tesis de Maestría). Universidad Nacional de Cajamarca. Perú; 2020.
30. Raile M, Marriner A. Modelos y Teorías en Enfermería. Modelos y teorías en enfermería. 2011. 797 p.
31. Estefanía OME, Torres NC. Teoría de la adopción del rol maternal para cuidado del prematuro en la instancia domiciliaria. Brazilian J Heal Rev [Internet]. 2023;6(1):1608–20. Available from: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/view/56633/41538>
32. Di Marco R. En busca del origen del conocimiento: el dilema de la realidad. Praxis (Bern 1994) [Internet]. 2015;11:150–62. Available from: <http://revistas.unimagdalena.edu.co/index.php/praxis/article/view/1561>
33. Maneiro R. El proceso de creación del conocimiento: una reflexión a través de autores de referencia. apeles Salmantinos de Educación [Internet]. 2023;27:125–146. Available from: <https://revistas.upsa.es/index.php/papeleseducacion/article/view/936/650>
34. Segarra M, Bou J. La esencia del conocimiento. El problema de la relación sujeto-objeto y sus implicaciones en la teoría educativa / The essence of knowledge. The problem of the subject-object relationship and its implications for educational theory. RIDE Rev Iberoam para la Investig y el Desarro Educ [Internet]. 2017;8(15):25–57. Available from: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2274043>
35. Cubero J, Cañada F, Costillo E, Franco L, Calderón M, Santos AL, et al. La alimentación preescolar: educación para la salud de los 2 a los 6 años. Enfermería Glob. 2012;11(27):337–45. http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1695-61412012000300018
36. Quintana L. Alimentación del preescolar y escolar. PubMed [Internet]. 2018;2:321–8. Available from: eped.es/sites/default/files/documentos/3-alimentacion_escolar.pdf
37. Vargas M. Alimentación del niño y la niña preescolar y escolar. Incap [Internet]. 2012;120. Available from: <http://www.incap.int/dmdocuments/inf-edu-alimnut-COR/temas/3.alimentacióndelniñoyniñaescolarypreescolar/pdf/3.alimentacióndelniñoyniñaescolarypreescolar.pdf>

38. Vásquez E, Romero E. Esquemas de alimentación saludable en niños durante sus diferentes etapas de la vida. 2008;65:9–10. Available from: <https://www.scielo.org.mx/pdf/bmim/v65n6/v65n6a16.pdf>
39. Bastidas V, Sulca J, Gomez Y, Vidal F. Estado nutricional de los escolares y conocimientos sobre lonchera saludable de las madres, Lima-Perú Nutritional status of schoolchildren and mothers' knowledge of healthy lunch. *Nutr Clin Diet y Hosp* [Internet]. 2024;44(2):47–54. Available from: <https://revista.nutricion.org/index.php/ncdh/article/view/560/418>
40. Nestle. La lonchera: 20 en nutrición Los pilares de la lonchera. *Mater Nutr*. 2018;20. https://www.nestle.com.pe/sites/g/files/pydnoa276/files/nestle-en-la-sociedad/para-las-personas-y-familias/nutricion-salud-y-bienestar/nutrigroup/documents/actualizacion_2018/boletin-18.pdf
41. Fundación FEMSA. Guía para facilitadores y facilitadoras del programa de promoción de hábitos saludables. Unicef. 2018. <https://www.unicef.org/bolivia/media/251/file/bol-unicef-sesamo-listos-a-jugar-2018.pdf>
42. Franco J. Estudio de las tendencias alimenticias en estudiantes de educación física en contexto de Covid – 19 en Perú. *Arrancada* [Internet]. 2021;21:124–41. Available from: <https://huertasescolares.files.wordpress.com/2010/02/la-buena-alimentacion-formosa.pdf>
43. Nuñez B, Meza E, Sanabria T, Agüero F. Asociación entre nivel de conocimiento y prácticas de cuidadores de niños de 2 a 5 años sobre la alimentación infantil. *Memorias del Inst Investig en Ciencias la Salud*. 2020;18(1):47–54. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8599952>
44. Valdivia G. Manual del kiosco y lonchera escolar saludable. *Gerenc Desarro Hum* 2012 Munic Miraflores [Internet]. 2012; Available from: http://www.miraflores.gob.pe/Gestorw3b/files/pdf/5944-3141-manual_del_kiosco.pdf
45. Nalima I. Preparación de la lonchera preescolar y escolar. *Univ Nac del Cent del Perú (UNCP)*, [Internet]. 2022;9–12. Available from: https://www.researchgate.net/publication/358996121_preparacion_de_la_lonchera_pre_escolar_y_escolar/link/62217a5697401151d2faa410/download
46. Serafin P. Manual de la alimentación escolar saludable. *Inst Nac Aliment y Nutr* [Internet]. 2012;1–78. Available from: <https://www.fao.org/3/as234s/as234s.pdf>
47. Ñaupas H, Valdivia M, Dueñas J. Metodología de la investigación cuantitativa-cualitativa y redacción de la tesis. 5ta. ed. Ediciones de la U: Colombia, editor. *Journal of Chemical Information and Modeling*. 2018. http://www.biblioteca.cij.gob.mx/archivos/materiales_de_consulta/drogas_de_abuso/ar

ticulos/metodologiainvestigacionnaupas.pdf

48. Carrasco S. Metodología de la Investigación científica. San Marcos, editor. 2006.
49. Cabezas E, Andrade D, Torres J. Introducción a la metodología de la investigación Científica [Internet]. Universidad de las Fuerzas Armadas: Ecuador; 2018. 282 p. Available from: <https://calidadsinlagrimas.com/wp-content/uploads/2024/01/Introduccion-a-la-Metodologia-de-la-investigacion-cientifica.pdf>
50. Carhuancho I, Nolzco F, Mnteberde L, Guerrero M, Casana K. Metodología para la investigación holística [Internet]. Universidad Internacional del Ecuador: Ecuador; 2019. Available from: <https://www.studocu.com/latam/document/universidad-central-de-venezuela/metodologia-de-la-investigacion/metodologia-para-la-investigacion-holistica/82634954>
51. Ventura J. ¿Población o muestra?: Una diferencia necesaria. Rev Cuba Salud Publica [Internet]. 2017;43(4):648–9. Available from: <https://www.redalyc.org/pdf/214/21453378014.pdf>
52. Hernandez R, Fernandez C, Baptista P. Metodología de la investigación. Ed., 6a. Mc Graw Hill Educación: México; 2014.
53. Otzen T, Manterola C. Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. Int J Morphol [Internet]. 2017;35(1):227–32. Available from: <https://scielo.conicyt.cl/pdf/ijmorphol/v35n1/art37.pdf>
54. Baena G. Metodología de la investigación. 3a. ed. Grupo editorial Patria: Mexico, editor. 2017.
55. Bernal C. Administración, Economía, Humanidades. ea. ed. México P, editor. 2010.
56. Vallejos N. Conocimiento y la preparación de loncheras saludables en madres de niños de 4 años de educación inicial de la institución educativa 079 “Virgen Morena de Guadalupe”, La Pradera, 2018-2019. (Tesis de Maestría). Universidad Seños de Sipán. Perú; 2019.
55. Declaración de Helsinki. Declaración de Helsinki de la AMM- Principios éticos para las investigaciones con seres humanos [Internet]. Asociación Médica Mundial. 2013. Available from: <https://www.wma.net/es/polices-post/declaracion-de-helsinki-de-la-amm-principios-eticos-para-las-investigaciones-medicas-en-seres-humanos/>
56. Ley N°29414. Ley 29414 - Ley que establece los derechos de las personas usuarias de los servicios de salud. In: Congreso de la República [Internet]. 2009. Available from: <https://diariooficial.elperuano.pe/normas>

57. Organización de las Naciones Unidas. Declaración Universal sobre Bioética y Derechos Humanos [Internet]. Actas de la Conferencia General. 2005. Available from: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000146180_spa
60. Ley 29733. Ley de Protección de Datos Personales [Internet]. El Peruano. 2011. Available from: http://www.pcm.gob.pe/transparencia/Resol_ministeriales/2011/ley-29733.pdf

ANEXOS

Anexo 1. Matriz de Consistencia Interna

Formulación del Problema	Objetivos	Hipótesis	Variables	Método
<p>Propósito: Relacional</p> <p>Problema general ¿Cuál es la relación entre los Conocimientos y las prácticas de loncheras saludables en madres de Preescolares de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025?</p> <p>Problemas específicos</p> <p>¿Cuál es la relación entre los Conocimientos en su dimensión grupos de alimentos energéticos y las prácticas de loncheras saludables en madres de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025?</p> <p>¿Cuál es la relación entre los Conocimientos en su dimensión grupos de</p>	<p>Objetivo Principal</p> <p>Determinar la relación entre los Conocimientos y las prácticas de loncheras saludables en madres de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025.</p> <p>Objetivos Secundarios</p> <p>Determinar la relación entre los Conocimientos en su dimensión grupos de alimentos energéticos y las prácticas de loncheras saludables en madres de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025.</p> <p>Determinar la relación los Conocimientos en su dimensión grupos de alimentos constructores y las prácticas de loncheras</p>	<p>Hipótesis general: Existe relación significativa entre los Conocimientos y las prácticas de loncheras saludables en madres de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025.</p> <p>H1: Existe relación significativa entre los Conocimientos sobre grupos de alimentos energéticos y las prácticas de loncheras saludables en madres de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025.</p> <p>H2: Existe relación significativa entre los conocimientos sobre grupos de alimentos constructores y las prácticas de loncheras saludables en madres de Preescolares de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025.</p>	<p>Variable 1: Conocimiento de Loncheras saludables</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensión 1: Conocimiento de grupo de alimentos energéticos. • Dimensión 2: Conocimiento de grupo de alimentos constructores. • Dimensión: Conocimiento de grupo de alimentos reguladores Prevención de la anemia. 	<p>Diseño</p> <p>No experimental – corte transversal Enfoque cuantitativo Nivel correlacional</p> <p>Población</p> <p>N= 68 madres de familia.</p> <p>Mediciones</p> <p>Escala de los conocimientos sobre loncheras saludables Ficha de observación de Practica de lonchera de alimentos.</p> <p>Procedimiento</p> <p>Se presentó la solicitud de autorización al director del colegio, en la que se llevó a cabo el procesamiento de recolección de datos a través de cuestionario</p>

<p>alimentos constructores y las prácticas de loncheras saludables en madres de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025?</p> <p>¿Cuál es la relación entre los Conocimientos en su dimensión grupos de alimentos reguladores y las prácticas de loncheras saludables en madres de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025?</p>	<p>saludables en madres de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025.</p> <p>Determinar la relación entre los Conocimientos en su dimensión grupos de alimentos reguladores y las prácticas de loncheras saludables en madres de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025.</p>	<p>H3: Existe relación significativa entre los conocimientos sobre grupos de alimentos reguladores y las prácticas de loncheras saludables en madres de preescolares de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025.</p>	<p>Variable 2: Prácticas de Loncheras Saludables</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensión 1: Práctica de Inocuidad • Dimensión 2: Selección de alimentos nutritivos. • Dimensión 3: Composición de loncheras saludables 	<p>presencial, la cual durará entre 10 a 15 minutos.</p> <p>Análisis de Datos</p> <p>Los datos recolectados son copiados al Software estadístico SPSS versión 28 para realizar el análisis estadístico que corresponde, tanto estadística descriptiva y estadística inferencial.</p>
--	---	---	---	---

Anexo 2. Matriz de Operacionalización de las Variables

Variables	Definición Conceptual	Definición Operacional	Indicador	Valor final	Tipo de Variable
Variable 1: Conocimiento de Loncheras saludables	Se considera como un proceso estático y formal, centrandose a la verdad como un atributo fundamental.	Puntaje obtenido en la escala X de 20 preguntas	Suma total de las respuestas de los ítems 1 a 20	Alto Medio Bajo	Ordinal
Variable 2: Prácticas de Loncheras Saludables	Las prácticas de alimentación saludable en la etapa de la infancia son las intervenciones efectivas del padre o cuidador de los niños menores de 5 años.	Puntaje obtenido en la escala Y de 15	Suma total de las respuestas de los ítems 1 a 15	Adecuado Inadecuado	Nominal
Dimensión 1 Conocimiento de grupo de alimentos energéticos V1	Comprende a aquellos alimentos que aportan energía para mantenerse despierto todo el día.	Puntaje obtenido en la escala X de las preguntas 1 al 5	Suma total de las respuestas de los ítems 1 a 5	Alto Medio Bajo	Ordinal
Dimensión 2 Conocimiento de grupo de alimentos constructores V1	Son aquellos alimentos que permiten reconstruir el tejido músculo esquelético, puede ser de origen animal o vegetal que comprende alimentos aminoácidos y proteínas.	Puntaje obtenido en la escala X de las preguntas 6 al 9	Suma total de las respuestas de los ítems 6 a 9	Alto Medio Bajo	Ordinal
Dimensión 3 Conocimiento de grupo de alimentos reguladores V1	Considerados alimentos protectores que proviene de las hortalizas frutas y el agua que	Puntaje obtenido en la escala X	Suma total de las respuestas	Alto Medio Bajo	Ordinal

	aportan una función hormonal, digestiva y neuronal.	de las preguntas 10 al 20	de los ítems 10 a 20		
Dimensión 1 Práctica de Inocuidad V2	Consta de manipular cuidadosamente a los alimentos, evitando todo tipo de agentes patógenos.	Puntaje obtenido en la escala Y de las preguntas 1 al 4	Suma total de las respuestas de los ítems 1 a 4	Adecuado Inadecuado	Nominal
Dimensión 2 Selección de alimentos nutritivos V2	Consiste en la elección de alimentos nutritivos que deben ser pensada y elaborada según la edad del niño y la actividad y tiempo que dedica fuera de casa.	Puntaje obtenido en la escala X de las preguntas 5 al 9	Suma total de las respuestas de los ítems 5 a 9	Adecuado Inadecuado	Nominal
Dimensión 3 Composición de loncheras saludables V2	En este aspecto la preparación debe ser rápida y sencilla, de modo que asegurar que el niño pueda consumirlo en el tiempo que tiene de receso.	Puntaje obtenido en la escala X de las preguntas 10 al 15	Suma total de las respuestas de los ítems 10 a 15	Adecuado Inadecuado	Nominal

Anexo 3. Cuestionarios

UNIVERSIDAD PRIVADA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA
Cuestionario sobre Conocimiento de Loncheras Saludables

I: DATOS GENERALES

1. Institución educativa
2. Fecha de aplicación

II. OBJETIVO

Recopilar información sobre el conocimiento que posee Ud. con respecto a las loncheras saludables.

III. INSTRUCCIONES

Estimada señora a continuación le presentamos un conjunto de preguntas, orientadas a conocer el nivel de preparación de la lonchera saludable que Ud. posee; para lo cual le solicitamos según corresponda, llenar los espacios en blanco o marcar con un aspa (X) una sola alternativa de cada pregunta. Este cuestionario tiene carácter de anónimo, motivo por lo cual le solicito que responda con sinceridad

IV. DATOS SOCIODEMOGRÁFICOS

- i. Edad de la madre _____ Años
- ii. Estado civil:
a) Madre soltera () b) Casada () c) Viuda () d) Conviviente ()
- iii. Grado de Instrucción
a) Primaria () b) Secundaria () c) Técnica () d) Profesional ()
- iv. Número de hijos: _____
- v. Ocupación laboral: _____

A. CONOCIMIENTO DEL GRUPO DE ALIMENTOS ENERGÉTICOS

1.

1. Los carbohidratos son nutrientes y nos dan:
a) Energía a nuestro organismo.

- b) Brinda proteínas.
 - c) Por qué nos protege de las enfermedades
 - d) Proporciona nutrientes al organismo.
2. ¿Qué alimentos son ricos en carbohidratos?
- a) Zanahoria, mandarina, pasas.
 - b) Avena, arroz, cebada, maíz, trigo.
 - c) Leche, huevo, pescado.
 - d) Fresa, yogurt, queso.
3. El alimento que contienen más grasa
- a. Chirimoya, mango.
 - b. Maní, pasas.
 - c. Chocolate, caramelo
 - d. Aceite, mantequilla.
4. Las grasas dan a nuestro organismo:
- a) Energía y calor.
 - b) Frio.
 - c) Cansancio.
 - d) Estrés.
5. ¿Cuántas veces su niño (a) tiene que llevar en la lonchera alimentos que dan energía?
- a) Una vez a la semana
 - b) Interdiario
 - c) Todos los días
 - d) No debe llevar.

B. CONOCIMIENTO DEL GRUPO DE ALIMENTOS CONSTRUCTORES

6. Las proteínas son necesarias para:
- a) Proporcionar energía.
 - b) Proporcionar vitaminas.
 - c) Proporcionar minerales
 - d) Crecimiento y desarrollo.
7. Los alimentos más ricos en proteínas son:
- a) Pescado y huevo.
 - b) Mandarina y plátano.
 - c) Pan y papa.
 - d) Zapallo y pollo.
8. Las proteínas (menstras, huevo y queso) son de origen:
- a) Animal y vegetal.
 - b) Mineral.

- c) Vegetal
- d) Animal.

9. ¿Cuántas veces a la semana su niño (a) tiene que llevar alimentos que contengan proteínas?

- a) Una vez.
- b) Dos veces a la semana.
- c) Todos los días.
- d) Interdiario

C. CONOCIMIENTO DEL GRUPO DE ALIMENTOS REGULADORES

10. Los alimentos que contiene vitamina A y tiene que ser considerado en lonchera es:

- a) Mango, espinaca y zanahoria
- b) Galleta, chizito y frugos.
- c) Gelatina, gaseosa y chifle.
- d) Chicharos, frijoles, ajonjolí.

11. La vitamina que fortalece los huesos, dientes y tejidos es la:

- a) Vitamina Q.
- b) Vitamina H.
- c) Vitamina C.
- d) Vitamina B1.

12. La vitamina K es fundamental:

- a) Para la digestión.
- b) Para el metabolismo de las células.
- c) Para regenerar los huesos.
- d) Necesarias para la coagulación normal de la sangre.

13. La bebida que tiene que estar en la lonchera es:

- a) Frugos.
- b) Gaseosa.
- c) Refresco natural.
- d) Café

14. ¿Qué alimentos tienen gran contenido de agua?:

- a) Avena, trigo.
- b) Pan, frugos.
- c) Frutas, verduras.
- d) Quinoa, gelatina.

15. El refresco que ayuda en la absorción del hierro es:

- a) Refresco de naranja.
- b) Leche.
- c) Agua mineral.

d) Gelatina.

16. Los alimentos que contienen calcio y tiene que estar presente en la lonchera:

- a) Manzana, yogurt.
- b) Fresa, limón.
- c) Papa, camote.
- d) Leche y queso.

17. Los alimentos que contengan hierro y tienen que estar en la lonchera son:

- a) Huevo frito y yogurt.
- b) Pan con mermelada y frugos
- c) Pan con pollo y jugo de mango.
- d) Papa y queso.

18. La fruta que aporta más potasio y tiene que estar presente en la lonchera es:

- a) Durazno.
- b) Plátano.
- c) Manzana.
- d) Chirimoya.

19. El mineral principal para la hemoglobina en la sangre es:

- a) Potasio.
- b) calcio.
- c) Zinc.
- d) Hierro.

20. ¿Qué ejemplo de lonchera tiene que llevar su niño (a) al colegio?:

- a) Pan con tortilla de verduras + refresco de naranja + manzana.
- b) Papitas fritas + huevo frito+ galleta.
- c) Leche + pan con huevo + chocolate.
- d) Gaseosa +galleta + chizito.

GUÍA DE OBSERVACIÓN PARA DETERMINAR LA PREPARACIÓN DE LA LONCHERA SALUDABLE

I. DATOS GENERALES

Nombre y Apellidos de la madre:

Nombre y Apellidos del niño(a):

II. OBJETIVO

Conocer la selección de ingredientes alimenticios que utilizan las madres de niños preescolares de la Institución Educativa, durante la preparación de loncheras saludables en concordancia a las normas alimenticias para preescolares.

III. INSTRUCCIONES:

La investigadora observará los procedimientos que utiliza cada una de las madres de la muestra de estudio y marcará en cada proceso con una “X”, si el proceso realizado por la madre es correcto (SI) o incorrecto (NO).

IV. PROCEDIMIENTOS

N°	PROCESO A EVALUAR	REGISTRO DE APLICACIÓN		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Se lava las manos antes de manipular los alimentos.			
2	La lonchera del niño contiene alimentos de acuerdo a su contenido nutricional.			
3	La lonchera contiene alimentos constructores.			
4	La lonchera contiene alimentos reguladores			
5	La lonchera contiene alimentos energéticos.			
6	La lonchera contiene alimentos líquidos			
7	La lonchera tiene una combinación proporcional de alimentos constructores, reguladores, energéticos y líquidos.			

8	La madre ha utilizado envase para los alimentos fraccionados.			
9	La madre selecciona la bebida en base a productos naturales.			
10	Con los ingredientes alimenticios presentes prepare una lonchera saludable.			
11	¿Cuál de las siguientes loncheras se le muestra considera Ud. que es saludable?			
12	La lonchera del niño contiene alimentos ricos en hierro.			
13	La lonchera del niño contiene muchos carbohidratos			
14	La madre antes de preparar la lonchera del niño lava los alimentos.			
15	La lonchera contiene un jugo de fruta o la fruta al natural.			

Anexo 4. Consentimiento informado

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA MAYORES DE EDAD

Propósito del estudio:

He sido invitado a participar del estudio titulado “Conocimientos y prácticas de loncheras saludables en madres de preescolares de una Institución Educativa Privada de Cañete, 2025” a realizarse por *Brenda Sophia López Marcos Ibáñez de la investigación de la Universidad Privada del Norte*. El objetivo es determinar el nivel de conocimiento de las madres para que estas puedan corregir sus prácticas al hacer las loncheras de los niños preescolares, donde intervenga también la institución educativa para promover la alimentación saludable.

Procedimientos:

Me han informado que, después del proceso de selección, he sido elegido para participar en este estudio. De aceptar participar, mediante la técnica de (*Encuesta*) se me aplicarán los instrumentos (*Cuestionario y ficha de observación*) para recoger los datos. Dicha aplicación se realizará *a través de un cuestionario presencial* y durará aproximadamente *entre 10 a 15 minutos*.

Riesgos:

He sido informado que no existe riesgo para mí por participar en este estudio.

Beneficios:

Recibiré como beneficio indirecto favorecer e incrementar mi conocimiento sobre una alimentación saludable en la lonchera de mi hijo, lo cual permitirá mejorar las prácticas alimentarias.

Costos e incentivos:

No debo pagar nada por participar en este estudio y recibiré como incentivo/no recibiré algún incentivo.

Uso de la información:

No se utilizará posteriormente la información obtenida solo será utilizada para la presente investigación.

Conflicto de intereses:

Se declara que las investigadoras no tienen ningún conflicto de interés para el desarrollo de la investigación.

Confidencialidad:

El investigador utilizará todas las herramientas posibles para proteger la confidencialidad y el anonimato del participante. La información que brinde solo será conocida por el investigador arriba señalado; y, solo se utilizará con fines de investigación.

Presentación del informe:

Sé que el informe con los resultados del estudio se presentará en el repositorio institucional de la Universidad Privada del Norte mediante la publicación de la tesis.

Derechos del participante:

Mi participación en este estudio es voluntaria. Si durante el recojo de información decido interrumpir o no continuar con el proceso, puedo retirarme del estudio sin que eso tenga ninguna consecuencia negativa para mí o para mi familia.

Si tengo alguna duda, puedo preguntar al personal del estudio o contactar a ***Brenda Sophia López Marcos Ibáñez, al teléfono 944638364***

En caso crea haber sido tratado injustamente puedo comunicarme con Contacto Ética y Propiedad Intelectual de la Universidad Privada del Norte, al correo [electrónico contacto.epi@upn.edu.pe](mailto:electrónico_contacto.epi@upn.edu.pe)

CONSENTIMIENTO:

Comprendo la información expuesta arriba y ACEPTO participar en este estudio, sabiendo que, si así lo decido, puedo interrumpir mi participación con libertad y sin que eso tenga consecuencias negativas para mí o para mi familia.

Firma del Participante

Nombre:

Firma del

Investigador(a)

Nombre: _____

DNI: _____

Fecha: ____/____/____

Prueba de normalidad

Se realizó la prueba de normalidad a través de la prueba Kolmogorov-Smirnov dado a que la muestra fue mayor de 50 elementos, esta prueba permitirá determinar si existe distribución normal o no, donde:

H1= Los datos provienen de una distribución normal.

H0= Los datos no provienen de una distribución normal.

Tabla 7. *Prueba de normalidad Kolmogorov-Smirnov*

	Pruebas de normalidad		
	Kolmogorov-Smirnov ^a		
	Estadístico	gl	Sig.
CONOCIMIENTO DE LONCHERA SALUDABLE	,336	68	,000
Conocimiento - Alimentos energéticos	,392	68	,000
Conocimiento - Alimentos constructores	,374	68	,000
Conocimiento - Alimentos reguladores	,474	68	,000
PRACTICA DE LONCHERA SALUDABLE	,347	68	,000
Práctica de Inocuidad	,347	68	,000
Selección de alimentos nutritivos	,423	68	,000
Composición de loncheras saludables	,362	68	,000

a. Corrección de significación de Lilliefors

La tabla 3 evidencia que las variables y dimensiones no provienen de una distribución normal, ya que el nivel de significancia Sig.=0.000, lo cual fue menor a 0.05. Por lo tanto, se entiende que no existe normalidad, por ello, se tiene que aplicar una prueba no paramétrica en la contrastación de hipótesis.



“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Carta N° 0494-2025-CIEI-NI

Lima, 10 de diciembre del 2025

Señorita
Brenda Sophia López Marcos Ibáñez

Referencia: Proyecto N° 1504 y Expediente N° 0500-2025 -CIEI NI

Asunto: Aprobación de proyecto de investigación

Es grato dirigirme a usted para saludarla cordialmente y comunicarle la aprobación de su proyecto de investigación denominado “Conocimientos y prácticas de loncheras saludables en madres de preescolares de una institución educativa privada de Cañete, 2025”; al cumplir con las normas del Código de ética para la Investigación Científica en UPN aprobado por Resolución Rectoral N° 008 2024 UPN.

Se solicita a la investigadora que, al finalizar su investigación, proceda con la entrega del documento final, así como con los instrumentos utilizados para la recolección de datos, base de datos y otros documentos que la sustenten. Asimismo, se le comunicará oportunamente la realización de los requerimientos para el control de avances de su investigación.

Atentamente,



Christian Mesía Montenegro
Director de Investigación, Innovación y Sostenibilidad
christian.mesia@upn.edu.pe



“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Carta N° 00259-2025-CIEI-NI

Lima, 10 de diciembre del 2025

Señores
IEPAC MARY LAND BILINGUAL HIGH SCHOOL
WJ86+H9P, San Vicente de Cañete 15701

Atención: Ovidio Espinoza Escajadillo
Director

Asunto: Carta de Presentación

Es grato dirigirme a usted, en mi condición de director de Investigación, Innovación y Sostenibilidad de la Universidad Privada del Norte-UPN para saludarlo cordialmente y presentar a Brenda Sophia López Marcos Ibáñez de nuestra universidad para que con su autorización proceda a ejecutar en su institución su investigación “Conocimientos y prácticas de loncheras saludables en madres de preescolares de una institución educativa privada de Cañete, 2025”; que les servirá para su titulación.

Solicitamos a su persona brindarle las facilidades del caso para que la señorita López pueda cumplir con su investigación, quedando muy agradecido de antemano.

Atentamente,



Christian Mesía Montenegro
Director de Investigación, Innovación y Responsabilidad Social
christian.mesia@upn.edu.pe

CARTA DE AUTORIZACIÓN DE USO DE INFORMACIÓN DE EMPRESA PARA OBTENCIÓN DE GRADO DE BACHILLER Y TÍTULO PROFESIONAL					
Yo <u>Andrés Espinoza Escaradillo</u> <small>(Nombre del representante legal o persona facultada en periodo de uso de datos)</small>					
identificado con DNI <u>15356533</u> en mi calidad de <u>Director</u> <small>(Nombre del punto de representación legal o persona facultada en periodo de uso de datos)</small>					
del área de _____ <small>(Nombre del área de la empresa)</small>					
de la empresa/institución <u>Maryland Bilingual High School - colegio de aplicación bilingüe</u> <small>(Nombre de la empresa)</small>					
don R.U.C N° _____ ubicada en la ciudad de <u>Cañete en el distrito de San Vicente</u>					
OTORGO LA AUTORIZACIÓN.					
A la Señora <u>Brenda sophia Lopez Marcos Ibañez</u> <small>(Nombre completo del Egresado/Bachiller)</small>					
identificado con DNI N° <u>70263597</u> egresado/bachiller de la carrera de <u>Enfermería</u> <small>(Nombre de la carrera profesional)</small>					
para que utilice la siguiente información de la empresa: <u>Para ser uso del nombre de la institución</u>					
<small>(Detallar la información a entregar)</small>					
con la finalidad de que pueda desarrollar su Trabajo de Investigación para optar el grado de bachiller () o Tesis () o Trabajo de Suficiencia Profesional () para optar al grado de Bachiller () o el Título Profesional (x).					
Adjunto a esta carta, está la siguiente documentación: <input type="checkbox"/> Ficha RUC (Para Tesis o Investigación para grado de bachiller) <input type="checkbox"/> Vigencia de Poder (Para Informes de Suficiencia profesional) <input type="checkbox"/> Otro (ROF, MOF, Resolución, etc. para el caso de empresas públicas válido tanto para Tesis, Investigación para grado de bachiller e informe de Suficiencia Profesional)					
Indicar si el Representante que autoriza la información de la empresa, solicita mantener el nombre o cualquier distintivo de la empresa en reserva, marcando con una "X" la opción seleccionada. <input type="checkbox"/> Mantener en Reserva el nombre o cualquier distintivo de la empresa; o <input type="checkbox"/> Mencionar el nombre de la empresa.					
 Firma y sello del Representante Legal DNI: 15356533					
El Egresado o Bachiller declara que los datos emitidos en esta carta y en el Trabajo de Investigación, en la Tesis o Trabajo de Suficiencia Profesional son auténticos. En caso de comprobarse la falsedad de datos, el Egresado será sometido al inicio del procedimiento disciplinario correspondiente, y asimismo, asumirá toda la responsabilidad ante posibles acciones legales que la empresa, obligante de información, pueda ejecutar.					
Firma del Egresado o Bachiller DNI:					
CÓDIGO DE DOCUMENTO	COR-F-REC-VAC-05.04	NÚMERO VERSIÓN	03	PÁGINA	Página 1 de 1
FECHA DE VIGENCIA	10/11/2025				