

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA

ESCUELA DE POSGRADO



UNIDAD DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE EDUCACIÓN

PROGRAMA DE MAESTRÍA EN CIENCIAS

TESIS:

**CULTURA ALIMENTICIA Y LOGROS DE APRENDIZAJE EN EL ÁREA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ESTUDIANTES DE
EDUCACIÓN PRIMARIA DE LA I.E. N° 82740 DEL CENTRO
POBLADO DE CHUAD, PROVINCIA DE SAN MIGUEL: AÑO 2021**

Para optar el Grado Académico de

MAESTRO EN CIENCIAS

MENCIÓN: DOCENCIA E INVESTIGACIÓN EDUCATIVA

Presentado por:

DIN MARLÉN DÍAZ CUBAS

Asesor:

M.Cs. CECILIO ENRIQUE VERA VIERA

Cajamarca, Perú

2024



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
Licenciada con Resolución de Consejo Directivo N° 080-2018-SUNEDU/CD
Escuela de Posgrado
Resolución Rectoral N° 22056-90 UNC



El Director de la Unidad de Posgrado de la Facultad de Educación de la Universidad Nacional de Cajamarca expide, la siguiente:

CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD:

Al Bach. en Educación **Din Marlén Díaz Cubas**, quien ha sustentado la tesis de maestría titulada: **“CULTURA ALIMENTICIA Y LOGROS DE APRENDIZAJE EN EL ÁREA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ESTUDIANTES DE EDUCACIÓN PRIMARIA DE LA I.E. N° 82740 DEL CENTRO POBLADO DE CHUAD, PROVINCIA DE SAN MIGUEL: AÑO 2021”**; de manera **presencial**, acto que se realizó con fecha 16 de enero de 2024.

Que, el M.Cs. Cecilio Enrique Vera Viera en su calidad de Asesor del sustentante, ha adjuntado el Informe antiplagio de la tesis, donde se indica que, según el reporte del programa **TURNITIN**, existe un **12%** de coincidencia de la tesis antes mencionada.

Es todo cuanto se cumple con establecer para los fines pertinentes.

Cajamarca, 7 de marzo de 2024



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
UNIDAD DE POSTGRADO DE LA FACULTAD DE EDUCACIÓN

Dr. Ricardo Cabanillas Aguilar
DIRECTOR

COPYRIGHT © 2024 by
DIN MARLÉN DÍAZ CUBAS
Todos los derechos reservados



Universidad Nacional de Cajamarca
LICENCIADA CON RESOLUCIÓN DE CONSEJO DIRECTIVO N° 080-2018-SUNEDU/CD

Escuela de Posgrado
CAJAMARCA - PERU



PROGRAMA DE MAESTRÍA EN CIENCIAS

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

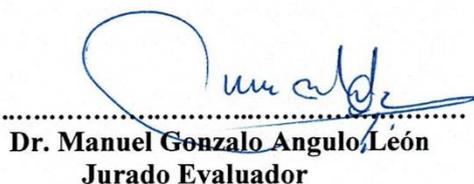
Siendo las 6:00 pm horas, del día 16 de enero de dos mil veinticuatro, reunidos en el Auditorio de la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Cajamarca, el Jurado Evaluador presidido por la **Dra. IRMA AGUSTINA MOSTACERO CASTILLO, Dr. MANUEL GONZALO ANGULO LEÓN Dra. MARÍA ELIZABETH ZAVALETA CHANG**, y en calidad de Asesor el **M.Cs. CECILIO ENRIQUE VERA VIERA** Actuando de conformidad con el Reglamento Interno y el Reglamento de Tesis de Maestría de la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Cajamarca, se dio inicio a la Sustentación de la Tesis titulada **“CULTURA ALIMENTICIA Y LOGROS DE APRENDIZAJE EN EL ÁREA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ESTUDIANTES DE EDUCACIÓN PRIMARIA DE LA I.E. N° 82740 DEL CENTRO POBLADO DE CHUAD, PROVINCIA DE SAN MIGUEL: AÑO 2021”**, presentada por el **Bachiller en Educación DIN MARLÉN DÍAZ CUBAS**

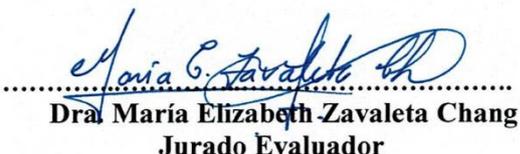
Realizada la exposición de la Tesis y absueltas las preguntas formuladas por el Jurado Evaluador, y luego de la deliberación, se acordó APROBARLO con la calificación de Quince (15) la mencionada Tesis; en tal virtud, el **Bachiller en Educación DIN MARLÉN DÍAZ CUBAS**, está apto para recibir en ceremonia especial el Diploma que lo acredita como **MAESTRO EN CIENCIAS**, de la Unidad de Posgrado de la Facultad de Educación, con Mención en **DOCENCIA E INVESTIGACIÓN EDUCATIVA**

Siendo las 8:00 pm horas del mismo día, se dio por concluido el acto.


.....
M.Cs. Cecilio Enrique Vera Viera
Asesor


.....
Dra. Irma Agustina Mostacero Castillo
Jurado Evaluador


.....
Dr. Manuel Gonzalo Angulo León
Jurado Evaluador


.....
Dra. María Elizabeth Zavaleta Chang
Jurado Evaluador

DEDICATORIA

A Dios, por darme la oportunidad de seguir cumpliendo cada reto que asumo, haberme dado la salud para seguir logrando mis objetivos, además de su infinita bondad y amor. Gracias por haberme regalado la oportunidad de vivir y brindarme la familia que tengo.

A mis padres Vidal y Baseliza, por darme la vida por estar conmigo en todo momento compartiendo buenos y malos momentos apoyándome de forma incondicional, guiándome con sus buenos ejemplos y sus sabios consejos. A mis hermanos Ronel y Enrique por compartir conmigo sus deseos y sus habilidades. Ustedes son mi inspiración, admiración y respeto. Los quiero con todo mi corazón y siempre son importantes en cada paso que dé en mi vida.

Gracias a ustedes por creer en mí y haber depositado su confianza en cada reto que asumo.

A mi esposa Gloria Cruzado Gómez a mi hijo Víctor H. Díaz Cruzado y mis primos; gracias por sus buenos consejos, compartir sus experiencias conmigo y sobre todo deseándome lo mejor en cada reto que asumía.

Din.

AGRADECIMIENTO

Expreso un agradecimiento muy especial a los docentes y al personal administrativo de la Escuela de Post Grado de la Universidad Nacional de Cajamarca por brindarme las herramientas necesarias para la realización de esta investigación.

A mi asesor M. Cs. Cecilio Enrique Vera Viera, mi pleno agradecimiento por su disponibilidad, colaboración, paciencia a nivel científico y personal. No cabe duda que su participación ha enriquecido la investigación para la redacción de esta tesis.

A cada maestro de la Escuela de Post grado por brindarme su colaboración y tiempo necesario para poder desarrollar mi tesis, mi más sincero agradecimiento a cada uno de ellos.

EL AUTOR

ÍNDICE

DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
ÍNDICE.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
LISTA DE FIGURAS	xii
LISTA DE ABREVIATURAS Y SIGLAS.....	xiv
GLOSARIO	xv
ABSTRACT	xvii
CAPÍTULO I EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	1
1. Planteamiento del problema	1
2. Formulación del problema.....	4
2.1 Problema principal.....	4
2.2 Problemas derivados.....	4
3. Justificación de la investigación.....	5
3.1 Teórica	5
3.2 Práctica.....	5
3.3 Metodológica.....	6
4. Delimitación de la investigación.....	6
4.1 Epistemológica	6
4.2 Espacial.....	6
4.3 Temporal	7
5. Objetivos de la investigación.....	7
5.1 Objetivo General	7
5.2 Objetivos específicos.....	7
CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO	9
1. Antecedentes de la investigación.....	9
1.1. A nivel internacional	9
1.2. A nivel nacional.....	11
1.3. A nivel regional	17
2. Marco teórico-científico	21
3. Definición de términos básicos.	47

CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO	52
1. Caracterización y contextualización de la investigación.	52
1.1. Descripción del perfil de la institución educativa o red educativa.....	52
1.2. Breve reseña histórica de la institución educativa.....	52
1.3. Características, demográficas y socioeconómicas.....	54
2. Hipótesis de investigación	55
2.1 Hipótesis general	55
2.2 Hipótesis específicas.....	55
3. Variable de investigación	56
3.1 Variable 1.....	56
3.2 Variable 2.....	56
4. Matriz de operacionalización de variables.....	57
5. Población y muestra.	59
5.1 Población.....	59
5.2 Muestra	60
6. Unidad de análisis	60
7. Métodos de investigación	61
8. Tipo de investigación	61
9. Diseño de Investigación.....	61
10. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	62
10.1 Técnicas	62
11. Técnicas para el procesamiento y análisis de los datos.....	62
12. Validez y confiabilidad.....	63
CAPÍTULO IV RESULTADOS Y DISCUSIÓN	65
1. Resultados por dimensiones de las variables de estudio	65
1.1 Variable 1: Cultura Alimenticia	65
1.2 Variable 2: Logros de Aprendizaje.....	71
2. Resultados a nivel global	76
2.1 Variable 1: Cultura Alimenticia	76
2.2 Variable 2: Logros de Aprendizaje.....	78
3. Resultados de la correlación entre Cultura Alimenticia y Logros de aprendizaje	80
3.1 Prueba de normalidad	80
3.2 Prueba de Correlación de Spearman.....	81

CAPITULO PROPUESTA DE MEJORA	83
CONCLUSIONES	90
RECOMENDACIONES Y SUGERENCIAS	91
LISTA DE REFERENCIAS	93
APÉNDICES/ANEXOS	97
VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO CUESTIONARIO DE ENCUESTA (JUICIO DE EXPERTOS)	112
VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO FICHA DE RECOLECCIÓN DE DATOS	114

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Matriz de operacionalización de variables	57
Tabla 2 Distribución de estudiantes de primero al sexto grado.	59
Tabla 3 Muestra de estudio	60
Tabla 4 Distribución de los niños estudiantes según Hábitos y costumbres alimentarias en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad. Provincia de San Miguel - 2021.	65
Tabla 5 Distribución de los niños estudiantes según Nivel de conocimientos Alimentarios en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad. Provincia de San Miguel - 2021.....	66
Tabla 6 Distribución de los niños estudiantes según Identidad Alimentaria en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.	68
Tabla 7 Distribución de los niños estudiantes según Frecuencia de Consumo Alimentario en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.	69
Tabla 8 Distribución de los niños estudiantes según Indaga mediante Métodos científicos en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021	71
Tabla 9 Distribución de niños estudiantes según Explica el Mundo Físico en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.	72
Tabla 10 Distribución de los niños estudiantes según Diseña y Construye soluciones técnicas para resolver problemas de su entorno en el área de Ciencia y	

Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.....	74
Tabla 11 Distribución de niños estudiantes a nivel global según Cultura Alimenticia en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.	76
Tabla 12 Distribución de niños estudiantes a nivel global según Logros de Aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.	78
Tabla 13 Prueba de normalidad.....	80
Tabla 14 Correlación de Spearman: cultura alimenticia y logros de aprendizaje	81
Tabla 15 Presupuesto para la ejecución de propuesta de mejora	88

LISTA DE FIGURAS

- Gráfico 1** Distribución de los niños estudiantes según Hábitos y costumbres alimentarias en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad. Provincia de San Miguel - 2021.65
- Gráfico 2** Distribución de los niños estudiantes según Nivel de conocimientos Alimenticios en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad. Provincia de San Miguel - 2021.67
- Gráfico 3** Distribución de los niños estudiantes según Identidad Alimentaria en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.68
- Gráfico 4** Distribución de los niños estudiantes según Frecuencia de Consumo Alimentario en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.70
- Gráfico 5.** Distribución de los niños estudiantes según Indaga mediante Métodos científicos en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 202171
- Gráfico 6** Distribución de niños estudiantes según Explica el Mundo Físico en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.73
- Gráfico 7** Distribución de los niños estudiantes según Diseña y Construye soluciones técnicas para resolver problemas de su entorno en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.75

Gráfico 8 Distribución de niños estudiantes a nivel global según Cultura Alimenticia en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.	77
Gráfico 9 Distribución de niños estudiantes a nivel global según Logros de Aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.	79

LISTA DE ABREVIATURAS Y SIGLAS

Capítulo:	cap.
Edición:	ed.
Edición revisada:	ed. Rev.
Editor (Editores):	ed.
Traductor (es):	trad.
Sin fecha:	s.f.
Página (páginas):	p. (pp.)
Volumen:	Vol.
Número:	núm.
Parte:	Pt.
Suplemento:	Supl.
Institución Educativa:	I.E.
Ministerio de Salud del Perú:	MINSA
Unidad de Gestión Educativa Local:	UGEL
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria:	DIGESA
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social:	MIDIS

GLOSARIO

Microred	Red eléctrica a pequeña escala, capaz de autogestionarse de manera independiente de la red eléctrica.
Qali Warma	Programa del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) que brinda alimentación variada y nutritiva a niñas y niños de nivel de educación inicial y primaria en las escuelas públicas de todo el Perú.
Ciencia y Tecnología	Es un área curricular de la educación básica regular. La ciencia y la tecnología se diferencian en su objetivo final: la primera busca comprender el universo y su funcionamiento, mientras que la segunda lo modifica para adaptarlo a las necesidades humanas.
Cultura alimenticia	formación de hábitos alimentarios necesarios para mejorar la calidad de vida y que sirva de base y permita a la población la adopción de actitudes y prácticas alimentarias adecuadas y saludables.
DIGESA	Dirección General de Saneamiento ambiental, que es el órgano técnico normativo del Ministerio de Salud, en los aspectos de saneamiento básico.
Zoonosis	Del griego zoon: animal, son enfermedades infecciosas transmisibles desde animales vertebrados al ser humano bajo condiciones naturales. Los agentes infecciosos involucrados incluyen bacterias, virus, parásitos, hongos y rickettsias, entre otros.

RESUMEN

El objetivo principal del estudio es determinar la relación entre la cultura alimenticia y el logro de aprendizaje del área de Ciencia y Tecnología en los estudiantes de educación primaria de la Institución Educativa N° 82740 del Centro Poblado Chuad, San Miguel, 2021, para ello se utilizó un enfoque cuantitativo, tipo de investigación básico, nivel descriptivo, no experimental, y un diseño correlacional descriptivo simple. La muestra fue determinada de manera probabilística, conformada por 40 niños. Para el estudio de la variable 1: cultura alimenticia, es un conjunto de prácticas nutricionales que se relaciona con sus cuatro dimensiones, hábitos y costumbres alimenticios, nivel de conocimientos alimenticios, identidad alimenticia, frecuencia de consumo alimenticio, se empleó como técnica de recolección de datos la Encuesta que utilizó como instrumento un Cuestionario, para la variable 2: logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología, se relaciona con sus dimensiones, Indaga mediante métodos científicos, explica el mundo físico, diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno, se empleó como técnica de recolección de datos la observación y como instrumento la Registro de evaluación del área curricular Ciencia y Tecnología, los instrumentos fueron validados, con óptimos niveles de confiabilidad; además, para el tratamiento estadístico de los resultados de la investigación se usó la Prueba de correlación de Spearman, donde se demostró que existe alta correlación positiva entre la cultura alimenticia y los logros de aprendizaje ($r = 0.741$), con una significación estadística alta ($p - \text{valor} < 0.05$). En conclusión, existe correlación significativa entre la cultura alimenticia y el nivel de logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología en los estudiantes de la Institución Educativa N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, año 2021.

Palabras clave: Cultura, Alimentaria, Aprendizaje, Área, Ciencia, Tecnología.

ABSTRACT

The main objective of the study is to determine the relationship between food culture and learning achievement in the area of Science and Technology in primary school students of the Educational Institution No. 82740 of the Chuad Urban Centre, San Miguel, 2021, for which a quantitative approach, basic research type, descriptive, non-experimental level, and a simple descriptive correlational design was used. The sample was determined probabilistically, consisting of 40 children. For the study of variable 1: food culture, which is a set of nutritional practices related to its four dimensions, food habits and customs, level of food knowledge, food identity, frequency of food consumption, a survey was used as a data collection technique, using a questionnaire as an instrument, for variable 2: Learning achievements in the area of Science and Technology, it is related to its dimensions, Inquire through scientific methods, explain the physical world, design and build technological solutions to solve problems in their environment, observation was used as a data collection technique and as an instrument the evaluation register of the curricular area Science and Technology, the instruments were validated, with optimal levels of reliability; Furthermore, for the statistical treatment of the research results, the Spearman correlation test was used, where it was shown that there is a high positive correlation between food culture and learning achievements ($r = 0.741$), with a high statistical significance ($p\text{-value} < 0.05$). In conclusion, there is a significant correlation between food culture and the level of learning achievement in the area of Science and Technology in the students of the Educational Institution N° 82740 of the Chuad Urban Centre, year 2021.

Key words: Culture, Food, Learning, Area, Science, Technology.

INTRODUCCIÓN

El trabajo de investigación titulada Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021. Uno de los factores que motivaron la decisión de investigar fue el hecho de observar en los estudiantes su nivel de cultura alimenticia, así como los variados niveles de logros de aprendizaje que alcanzan en el área de Ciencia y Tecnología, observándose que existe un bajo nivel de logro de aprendizaje debido al alto índice de desnutrición que presentan los niños de la región Cajamarca.

En el contexto de la Educación Alimentaria y Nutricional, el ser humano recibe, desde su nacimiento y durante toda su vida, una serie de normas de conducta y refuerzos, positivos o negativos, determinantes para la toma de decisiones en la elección y consumo de sus alimentos. Adicionalmente constituye una propuesta estratégica, en la formación humana para la vida. Es una línea de trabajo pedagógico que permite adquirir mayor consciencia acerca de la importancia de la primera necesidad humana y nos induce a revalorar la propia cultura alimentaria.

Por ello, la cultura alimentaria debe orientarse a potenciar o modificar los hábitos alimentarios, involucrando a todos los miembros de la comunidad educativa; niños, padres, maestros y directivos en el logro de los aprendizajes en forma específica en el área de Ciencia y Tecnología

Al aclarar que todos se alimentan, pero no necesariamente lo hacen correctamente, debido a que la nutrición es el conjunto de procesos fisiológicos por los cuales el organismo recibe, transforma y utiliza las sustancias químicas contenidas en los alimentos

ingeridos. Por consiguiente, fue necesario determinar si un adecuado nivel de cultura alimenticia guarda relación alguna con el nivel de logro de aprendizajes. Para su estudio, la investigación se desarrolló durante dos etapas, en la primera, se aplicó el cuestionario para conocer los hábitos y conocimientos de la cultura alimentaria, con la finalidad de demostrar el nivel de relación; en la segunda etapa, se observó los resultados de evaluación obtenidas en el área de Ciencia y Tecnología.

El presente trabajo de investigación tiene la siguiente estructura: El capítulo I, describe el problema objeto de la investigación, su formulación, los objetivos, la importancia y las limitaciones en el desarrollo de la misma. El capítulo II, comprende el marco teórico, sobre la base de cada una de las variables, tales como: cultura alimenticia y nivel de logro de aprendizaje. El capítulo III, propone las hipótesis, variables, y su operacionalización. El capítulo IV, explica el enfoque, tipo y diseño de la investigación, describe la población y muestra, así como las técnicas e instrumentos de recolección de información, el tratamiento estadístico, y sus procedimientos. El capítulo V, describe la validez y confiabilidad de los instrumentos utilizados en la investigación, la presentación y análisis de los resultados, así como su discusión, el establecimiento de conclusiones y las recomendaciones de la investigación.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1. Planteamiento del problema

La cultura alimenticia se vincula directamente con el aprendizaje, a través de diversos factores como; características personales, raza y género cultural, influencia de conceptos dietéticos, preferencias personales, hábitos estrictos, situación económica, prescripciones y tratamientos, bienestar, etc. En el contexto internacional tenemos factores que son perjudiciales para la salud, sino también con el desarrollo cognitivo de los estudiantes. De lo mencionado, a nivel mundial, Ramírez (2014) señala que “Los estudiantes bien nutridos con una relación músculo / grasa y volumen típico obtendrán mejores calificaciones”.

Por lo tanto, una buena alimentación en los primeros años de vida y una buena práctica de hábitos alimenticios en su proceso de vida mejora la capacidad intelectual de los estudiantes, lo que repercute en el desarrollo social de su comunidad y de su país. Así mismo la alimentación deficiente produce desnutrición durante la infancia en el desarrollo físico y cognitivo limitando al niño la capacidad de poder socializarse en su comunidad. (Ramírez, 2014)

En el contexto nacional el problema sobre una deficiente cultura alimenticia es un continuo; dicha problemática está presente en la costa, sierra y selva; siendo los sectores más golpeados la sierra y la selva; de acuerdo a lo afirmado, Barios & Frías (2016) en el Perú el 50% de los estudiantes están en estado carente de salud, por lo que su rendimiento académico no es normal.

Esto demuestra que puede mejorar su salud, mejorando así el rendimiento escolar en los logros de aprendizaje y reduciendo el riesgo de obstáculos físicos y académicos. El problema es que muchos alumnos van a la Institución Educativa sin desayunar por diferentes factores, como el horario de trabajo del tutor, malos hábitos alimenticios, situación económica, etc.

Educación sobre la necesidad e importancia de una buena alimentación implica: descubrir y erradicar creencias, mitos y conductas erróneas; promoviendo una mayor consciencia sobre las múltiples funciones o roles que juega o debe jugar la alimentación en las diversas esferas de la vida, la salud, los aprendizajes, la producción, distribución y consumo de alimentos; y el énfasis que la educación debe asumir, sobre todo en la infancia, en el fomento de conceptos, actitudes y conductas claras y fundamentales sobre la alimentación.

Desde el contexto regional en Cajamarca, tenemos que el Ministerio de Salud (MINSA 2016) expresa que la tasa de desnutrición crónica en estudiante de 6 a 9 años, a nivel nacional en la región de Cajamarca es de 31% de forma global y en la provincia de San Miguel es de 27% del global de la cifra regional, como se observa las cifras son muy alarmantes, podríamos decir para la desnutrición una de las causas es un mal hábito alimenticio y por ello captó interés para poder seguir averiguando, de cuál es la relación entre la cultura alimenticia y el rendimiento académico.

En el contexto de la Institución Educativa N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Distrito y Provincia de San Miguel, la problemática se expresa a partir de lo observado en los estudiantes del nivel primario, donde encontramos poca atención a las clases, apatía y desmotivación al momento de realizar y participar en diversas actividades, bostezos continuos y pesadez en los ojos; lo que llamó la atención e interés de querer investigar cual era el motivo de este fenómeno. Mientras seguíamos observando, descubrimos que muchos estudiantes no traían almuerzo para alimentarse en la escuela, solo se conforman por lo recibido en Qali Warma.

En la actualidad, los principales problemas nutricionales de los estudiantes objeto de estudio es debido a los niveles: sociales, culturales, económicos y educativos, las mismas carencias que derivan en distintos grados de desnutrición; y bajo logro de aprendizajes específicamente en el área de Ciencia y Tecnología. Por otro lado se observa en el desarrollo de las actividades de aprendizaje la carencia de promover estrategias que motiven el consumo de alimentos con valor nutritivo, lo que repercute en el logro de aprendizaje de los estudiantes, es decir los resultados de estudiantes de la I.E. 82740, Chual, San Miguel según niveles de logro de aprendizaje es el siguiente: solo un 4% se ubica en logrado, el 72% se ubican en proceso y 24% en inicio lo que indica que es necesario contribuir en establecer una cultura alimenticia que se relacione directa con el logro de los aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología.

2. Formulación del problema

2.1. Problema principal

¿Qué relación existe entre cultura alimenticia y el logro de aprendizajes en el área de Ciencia y Tecnología, de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año 2021?

2.2. Problemas derivados

-P1. ¿Cuál es el nivel de cultura alimenticia de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año 2021?

-P2. ¿Cuál es el nivel de logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año 2021?

-P3. ¿Qué tipo de relación existe entre el nivel de cultura alimenticia y el nivel de logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año 2021?

-P4. ¿Cómo mejorar el nivel de logro de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología relacionado con el nivel de cultura alimentaria en los estudiantes de la Institución Educativa primaria N° 82740, Centro Poblado Chuad, Provincia de San Miguel año 2021?

3. Justificación de la investigación

3.1. Teórica

Desde el punto de vista teórico se justifica el trabajo de investigación porque está sustentado en la construcción activa del conocimiento a partir de la curiosidad, la observación y el cuestionamiento que realizan los estudiantes al interactuar con el mundo. Así el Ministerio de Educación (2016) expresa; “En este proceso, exploran la realidad; expresan, dialogan e intercambian sus formas de pensar el mundo; y las contrastan con los conocimientos científicos” (p. 285). Por lo tanto, el desarrollo de este enfoque teórico de la indagación permite desarrollar habilidades que les permiten profundizar y construir nuevos conocimientos, resolver situaciones y tomar decisiones con fundamento científico; asimismo, les permiten reconocer los beneficios y limitaciones de la ciencia y la tecnología para comprender las relaciones que existen entre la ciencia, la tecnología y la sociedad.

3.2. Práctica

El presente estudio se justifica en la práctica porque buscó determinar la relación entre la cultura alimenticia y el logro de los aprendizajes el área de ciencia y tecnología, la cual fue demostrada mediante una correlación positiva entre ambas variables de estudio; por ello los resultados podrán ser utilizados en otros contextos educativos, que permitan mejorar de manera paralela las variables de estudio.

3.3. Metodológica

Igualmente, el estudio investigativo, metodológicamente utilizó como técnicas la encuesta para la variable de estudio 1 y la observación para la variable 2, las que fueron debidamente validadas y estandarizadas, para garantizar la objetividad metodológica del proceso de investigación. Así, los instrumentos podrán ser utilizados como referentes para otras investigaciones afines o en otros niveles educativos.

4. Delimitación de la investigación

4.1. Epistemológica

La presente investigación está enmarcada en el Paradigma Positivista llamado también Paradigma Racionalista, desde esta perspectiva el conocimiento se consigue de un modo empírico mediante métodos y procedimientos centrados en el proceso de la experimentación y el tratamiento estadístico descriptivo e inferencial. Este paradigma o modelo epistémico según varios autores, se caracteriza por usar predominantemente técnicas cuantitativas, aspira a ampliar el conocimiento teórico, se orienta a la formulación y comprobación de hipótesis y teorías, aspira a la precisión, al rigor, al control en el estudio de los fenómenos y define la vía hipotética-deductiva como válida para todas las ciencias.

4.2. Espacial

La investigación se desarrolló en la Institución Educativa N° 82740, ubicada en el Centro Poblado de Chuad, Distrito y Provincia de San Miguel, la Institución Educativa en referencia pertenece a la UGEL San Miguel que integra 208 Instituciones Educativas del nivel primario.

4.3. Temporal

La presente investigación abarcó un periodo de 8 meses, comprendido de abril del 2021 a diciembre del 2021.

5. Objetivos de la investigación

5.1. Objetivo General

Determinar la relación que existe entre la Cultura Alimenticia y logros de aprendizaje del área Ciencia y Tecnología, en los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, año 2021.

5.2. Objetivos específicos

-O1. Identificar el nivel de cultura alimenticia de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año 2021.

-O2. Analizar el nivel de logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año 2021.

-O3. - Describir la relación que existe entre el nivel de cultura alimenticia y nivel de los logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año 2021.

- 04.- Elaborar una propuesta de cultura alimenticia para mejorar el logro de los aprendizajes del área Ciencia y Tecnología, de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, año 2021.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

1. Antecedentes de la investigación

1.1. A nivel internacional

Vargas y Sayay (2018) en su tesis de maestría titulada. *“Los hábitos alimenticios y su incidencia en el desempeño de los estudiantes de primaria en la asignatura presentada a la Universidad pública de Guayaquil - Ecuador.* La investigación es de tipo biográfico, documental y de campo. La muestra está compuesta por 383 directivos, docentes, estudiantes y representantes legales. Los métodos utilizados son entrevistas y encuestas.

Como interrogantes, el entrevistado cree que, si es necesario, utilizar la orientación docente para mejorar el desempeño académico de los estudiantes, se recomienda que se comprenda los beneficios de una dieta saludable. Además, la mayoría de los entrevistados cree que las estrategias deben ser seleccionadas, controladas por el docente y vincularlas con el rendimiento académico y los altos hábitos alimentarios, y así todos los ecuatorianos pueden disfrutar de un buen plan de vida y un plan de alimentación nutritiva, se obtuvo las siguientes conclusiones:

- Existe una significativa asociación entre la cultura alimenticia y el estándar de aprendizaje de los estudiantes en la muestra seleccionada. Sea evidenciado que los estudiantes de sexo masculino y femenino mayormente tienen un nivel de cultura alimenticia es alta y positiva, lo que posibilita un buen rendimiento académico.

Jácome y Falcones (2018) en su tesis de maestría titulado, “*Medición de la seguridad alimentaria y nutricional en familias*”, con niños /as de primaria de la comunidad de Cerotal, Cantón Antonio Ante, provincia de Imbabura, tiene como objetivo medir la seguridad alimentaria y nutricional en los hogares de los niños menores de 5 años; el estudio fue de tipo descriptivo, transversal, para lo cual tuvieron una población de 110 familias con niños de primaria y una muestra de 70 familias con 19 niños de primaria. Encontraron como resultado que el 59% de los niños tienen déficit en el consumo de energía, la desnutrición crónica se presenta con el 63% de los niños de la comunidad de Cerotal Antonio Ante. También se encontró que el 11% de las familias tienen seguridad alimentaria, 23% inseguridad leve, 40% inseguridad moderada y el 26% inseguridad severa, obtuvo las siguientes conclusiones.

Restrepo (2013) el artículo científico titulado “*Alimentación y nutrición para escolares*”. El estudio se realizó con el objetivo de comprender las percepciones de escolares, padres y profesores sobre la alimentación y nutrición de los escolares, para lo cual se adoptó una perspectiva etnográfica focalizada. Este estudio se llevó a cabo en la Escuela Tomás Carrasqueira de la región de Aranjuez en Medellín - Colombia. Los informantes fueron 29 estudiantes de instituciones educativas, 16 madres de familia y 12 docentes.

Las investigaciones han encontrado que, en entornos de pobreza y altos niveles de violencia social, las personas desarrollan diferentes estrategias de vida para hacer frente a los problemas alimentarios en el hogar y en la escuela. Los niños que viven en estos entornos inestables tienen diferentes estados

nutricionales, lo que puede llevar a que los estudiantes tengan diferentes perspectivas sobre sus cuerpos y sus perspectivas de futuro.

Como resultado del estudio, se crearon cinco capítulos que ilustran la visión de los estudiantes de primaria sobre la alimentación y la nutrición: comer como una actividad diaria dependiendo del ambiente del hogar; la escuela como espacio donde se forman hábitos de socialización y alimentación; percepción corporal; preocupaciones sobre la dieta diaria, la salud y las percepciones de enfermedades, y finalmente el estado nutricional y las percepciones de los estudiantes sobre el futuro.

1.2. A nivel nacional

Rabanal (2017) en su tesis para optar el grado de Doctora en ciencias de la educación titulada “*Programa de Educación nutricional con abordaje Multidisciplinario, para desarrollar la cultura alimentaria en estudiantes de educación primaria, Provincia de Huamachuco, 2017*”. Fue presentada en la Facultad de Ciencias de la Comunicación- Universidad Nacional de Trujillo, obteniendo las siguientes conclusiones. (Rabanal, 2017)

El programa de Educación nutricional, con abordaje multidisciplinario mejoró significativamente el nivel de cultura alimentaria de los estudiantes del sexto año de educación primaria de la institución educativa “Florencia de Mora de Sandoval,” Huamachuco, obtuvo las siguientes conclusiones.

- El nivel de desarrollo de la cultura alimentaria antes de la aplicación del programa de Educación nutricional, con abordaje multidisciplinario de los estudiantes de educación primaria es muy bajo, por lo que existe un alto índice de desaprobación académica por los factores negativos que genera la

inadecuada alimentación.

- El nivel de desarrollo de la cultura alimentaria después de la aplicación del programa de Educación nutricional con abordaje multidisciplinario de los estudiantes de educación primaria, muestra un avance significativo al establecer la relación directa y positiva con el logro de los aprendizajes.

Méndez (2019) en su tesis doctoral titulada “*Cultura Alimentaria y Globalización en Pisac, Región Cuzco: Una etnografía comparativa*” presentada a la Pontificia Universidad Católica del Perú, concluye que:

- La alimentación cotidiana, viene transformándose en gran medida desde la época de la hacienda hasta la actualidad. En este contexto, la alimentación infantil también ha cambiado.
- El estudio busca conocer cómo se alimentan los niños y niñas de Pisac y Paru, el cual demostró que se nutren con una dieta balanceada en los alimentos, el estado ha optado por subvencionar la alimentación infantil a partir de Programas alimenticios como es Qali Warma en Paru, afirmando que al brindar un servicio alimentario es un complemento educativo a niñas y niños con el fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimenticios, así como proveer la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local.

Arévalo y Castillo (2016), en sus tesis de maestría “*El estado nutricional y el desempeño académico en los alumnos de la I E No. 0655 "José Enrique Celis Bardales". Mayo - diciembre. 2016*”, presentada a la Universidad Nacional de San Martín. Concluye que el estado nutricional, con el fin de comprender la relación entre el estado de salud y el rendimiento académico de

los escolares, no fue significativo por qué. En un 42,9% presentaba bajo peso, 39,7% presentaba estado nutricional dentro de los parámetros normales, 15,9% sobrepeso y solo 1,6% eran fuertes. El grado de desempeño escolar mostró que el 57,1% de las personas mostró un excelente desempeño académico en las asignaturas, mientras que en las distintas asignaturas presentaron resultados académicos normales. Lo que podemos concluir que existió una relación inversa en el estudio.

Caro (2018) realizó la investigación de maestría titulada “*Los hábitos alimenticios y el rendimiento académico de los estudiantes de la Institución Educativa Teresa Gonzales de Fanning de la provincia de Huacho, Lima-Perú, en el año 2018*”. Esta investigación se realizó para conocer la relación de las variables hábitos alimenticios y rendimiento académico, los niños y adolescentes en edad escolar necesitan consumir alimentos nutritivos, llevar una dieta balanceada, ellos requieren cubrir sus necesidades energéticas, proteicas y de micronutrientes para tener un buen desempeño académico y tener energía para las actividades deportivas y culturales que realicen en su colegio.

El Objetivo de la investigación fue Determinar la relación de los hábitos alimenticios con el rendimiento académico de los estudiantes. El Material y método utilizado, se realizó en la Institución Educativa. La población estuvo conformada por 170 estudiantes y la muestra por 29 estudiantes de la Institución educativa *Teresa Gonzales de Fanning*.

El tipo de investigación es Descriptivo correlacional y el instrumento empleado para medir los hábitos alimenticios y el rendimiento académico es la

encuesta. Los resultados y conclusiones que el 34% de los estudiantes tienen notas de 17 a 20 y el 29% de 14 a 16 que es un buen rendimiento, se debe incentivar el consumo de frutas y verduras porque el 50% solo lo consume a veces, concluyendo que los hábitos alimenticios si tienen relación con el rendimiento académico. Lo que se concluye que existe una relación directa.

Manturano (2017) realizó la investigación de maestría titulada “*Influencia de la alimentación en el aprendizaje de los alumnos de la IEI N° 57 de la Provincia De Calca, Región Puno, 2017*”. La investigación está orientada por la siguiente interrogante: ¿De qué manera influye la alimentación que tienen los alumnos de la IEI N°57 de la Provincia de Calca - Puno, 2017, en el aprendizaje de las áreas curriculares de lógico Matemática, Comunicación Integral y Ciencia y Ambiente?

- El objetivo general de la investigación es determinar la influencia de la alimentación en el aprendizaje de los alumnos en las áreas indicadas. La investigación es de tipo descriptivo de diseño causa – efecto, siendo los instrumentos de investigación utilizadas la encuesta dietética aplicados a los alumnos, registros de evaluación. La prueba estadística que se utilizó para probar la hipótesis es la prueba de chi cuadrada de independencia de 12 grados de libertad. La conclusión principal a la que se llegó es la siguiente: La alimentación que recibe los alumnos influye en el aprendizaje de las áreas curriculares de comunicación integral, lógico matemático y, ciencia y ambiente, lo que equivale a decir, que a niveles superiores de alimentación corresponde mejores niveles de aprendizaje.

Luna (2018) en su tesis de maestría titulado “*Hábitos alimentarios y nivel de rendimiento académico en los estudiantes del IV ciclo de la Institución Educativa N° 10471, Chaclacayo, Lima, 2018*”. Los estudios fueron realizados en la Universidad Nacional Enrique Guzmán y Valle. El objetivo principal de este estudio fue determinar la relación entre los hábitos alimentarios y el rendimiento académico. Nivel de logro académico de los estudiantes del IV ciclo. El estudio realizado tuvo un enfoque cuantitativo, de tipo básico, nivel de correlación, no experimental, diseño transversal. Se contó con un total de 225 estudiantes y una muestra probabilística de 142 estudiantes. Para la 1ª variable: el estudio de los hábitos alimentarios se utiliza como técnica de recogida de datos una encuesta con cuestionarios, para la 2ª variable: el nivel de rendimiento académico, se utiliza como técnica de recogida de datos la evaluación educativa.

Los resultados del estudio muestran que existe una correlación positiva muy fuerte ($r = 0,901$) y una correlación significativa ($p = 0,000$) entre los hábitos alimentarios y el rendimiento académico. Finalmente, la conclusión muestra que existe una correlación significativa entre los hábitos alimenticios y el aprendizaje de los estudiantes. En el ciclo académico de 2017, el nivel significativo es 0.05, Rho de Spearman = 0.901, valor $p = 0.000 < 0.05$.

Barrantes (2019) en la tesis de maestría titulada “*Relación de la cultura alimenticia y el rendimiento académico de los niños de la Institución Educativa “Ricardo Palma”, provincia de Bellavista, Región San Martín 2019*”. Tuvo como objetivo determinar la relación, de la cultura alimenticia y el rendimiento académico en los niños de la Institución Educativa “Ricardo Palma””. La

Investigación es un estudio descriptivo, del nivel correlacional la población estuvo constituida por 110 estudiantes que cursan el primer grado, además tuvo como muestra a 24 estudiantes entre hombres y mujeres, se empleó la técnica de la encuesta y la técnica documental.

Los instrumentos utilizados fueron el cuestionario de cultura alimenticia y la ficha de recolección de información de las actas de notas de los cursos del primer grado de educación primaria. Los datos fueron analizados en Excel y SPSS 21, se utilizó el estadístico de prueba de chi cuadrado.

Asimismo, el estudio plantea como hipótesis: “Existe relación significativa entre la cultura alimenticia con el rendimiento académico en los niños y niñas del primer grado de primaria de la Institución Educativa N° 0176, provincia de Bellavista, año 2019”. La investigación fue básica o pura, con un diseño de estudio descriptivo correlacional, la misma que permitió caracterizar las variables tomadas en cuenta, con respecto a los hábitos alimenticios en el rendimiento académico. El estudio concluye mencionando que los resultados muestran que con la prueba de Chi cuadrado calculado de 1,36 y un valor de Chi cuadrado de tabla = 16,91, no existe relación entre la cultura alimenticia y el rendimiento académico en los niños y niñas del primer grado de primaria de la Institución Educativa N° 0176, “Ricardo Palma”.

1.3. A nivel regional

Collantes (2016), en su tesis de maestría titulada: *“Influencia del estado nutricional en el rendimiento académico de los alumnos del primer grado de primaria de la institución educativa San Juan Chota -Cajamarca 2015 – 2016”*, concluye que la influencia del estado nutricional y el rendimiento académico de los estudiantes del primer grado de primaria, según datos estadísticos que sustentaron el trabajo se obtuvieron procesando los resultados de las actas de evaluación del educando, se aplicó un test, y se tuvieron en cuenta las tablas de valoración nutricional antropométrica, para determinar el estado nutricional de los 130 alumnos del primer grado.

Los resultados de la investigación demuestran que existe influencia significativa entre el estado nutricional y el rendimiento académico de los alumnos, se concluye que el bajo rendimiento académico de los alumnos de la institución educativa San Juan de Chota – Cajamarca 2015 – 2016, tiene influencia en su estado nutricional, de acuerdo al cruce de información de las variables.

Ángeles (2018) en su tesis de maestría titulada, *“Cultura de las familias frente al consumo de micronutrientes para prevenir la anemia ferropenia en niños. microred encañada Cajamarca, 2017”*, presentada ante la Universidad Nacional de Cajamarca, concluye que: Los conocimientos que tienen las familias encañadinas entorno al consumo de los micronutrientes es que les ayudan a desarrollarse, subir de “peso” pero no lo combinan con una alimentación balanceada esto se debe a factores como son el poco acceso a los

alimentos, el solo consumo de carbohidratos que reciben en sus hogares, la economía que juegan un papel importante en la alimentación y la religión.

Las familias de la Encañada tienen arraigados sus mitos y creencias en torno al consumo de micronutrientes, ya que muchas madres de familia creen en lo que les dicen sus amigos, familiares acerca de los micronutrientes en especial sobre el sabor y las reacciones que presentan, lo que trae consigo que en diversas oportunidades dejen de consumirlas o simplemente no le dan la importancia necesaria.

Las costumbres familiares en la alimentación diaria están orientada a los productos que producen en su zona como son: la papa, el maíz, frejol, la cebada, la avena. Lo que concluye que se debe consumir lo que se produce dándole un valor nutritivo a sus alimentos lo que repercute directamente en mejores resultados educativos.

Las familias tienen arraigada la religión evangélica, por la cual, dejan de consumir ciertos alimentos como las vísceras, sangrecita; las cuales son una fuente rica de hierro esencial para la alimentación de sus niños y eso hace que muchas madres de familia dejen de consumirlo porque manifiestan que es parte del alma y no debe ser consumido ya que son “alimentos prohibidos”. Y son excluidos en la alimentación, lo que repercute en un bajo nivel de alimentación por creencias religiosas y no razones científicas, lo que genera bajo logros de aprendizaje.

Díaz (2016), en su tesis de maestría titulada “*Estado nutricional y algunas características socioeconómicas y alimentarias de los preescolares*”

beneficiarios de la ONG civesmundi - Chota, 2016”, presentada ante la Universidad Nacional de Cajamarca, concluye que: La mayoría de preescolares tuvieron un estado nutricional normal; sin embargo, la desnutrición crónica es elevada (33,9%) y existen comunidades como Santa Isolina Alto, Paltarume y La Palma que tienen entre 60 y 71% de desnutrición crónica. Las características socioeconómicas y alimentarias, que la mayoría de preescolares presentaron, fueron: sexo femenino, pertenecieron a familias medianas de 5 a 8 miembros, ocuparon el último lugar dentro del número de hermanos, procedieron de madres con primaria incompleta entre 26 a 30 años, consumen agua de pozo o manantial, realizaban sus deposiciones en una letrina, las familias contaron con un ingreso económico familiar mensual menor al sueldo mínimo vital , la ocupación principal de sus madres fue ama de casa, el requerimiento calórico fue inadecuado o inferior en el desayuno y la cena y sólo el almuerzo brindado por la ONG Civesmundi fue adecuado y superior a 561 Kcal.

Existe relación significativa entre el estado nutricional con el ingreso familiar mensual y las características alimentarias (requerimiento calórico recibido en el desayuno y la cena), lo que significa que los preescolares provenientes de familias con mayores ingresos económicos y con el aporte calórico necesario tienen menor riesgo de contraer desnutrición crónica.

Rubio (2015) en su tesis titulada. *Desayunos escolares estado nutricional y el rendimiento académico de los escolares de la I.E.N°11039-Chota, 2014-2015*. Cuya investigación fue descriptivo, cuantitativo, transversal, y diseño Correlacional. La muestra estuvo constituida por 126 escolares entre 6 a 12 años. Los resultados demostraron: Respecto al Estado Nutricional de los

escolares, para el periodo 2010, su estado nutricional fue normal y de delgadez, para el periodo 2011, el estado nutricional fue normal para el total de escolares; es decir que en el periodo 2014 al 2015 existió una mejora en cuanto al estado nutricional. De igual forma, sucedió con los alumnos que se encontraban con el estado nutricional de delgadez, para el año 2015 hubo una baja en el porcentaje de alumnos afectados.

En cuanto al Rendimiento académico en el año 2015, los escolares obtuvieron un calificativo de A y D, y un porcentaje minoritario con calificativo de RR (Repitencia). Para el año 2016, su calificación fue A y C. Lo que significa que, en el año 2016, no hubo Repitencia, evidenciándose mejora en el rendimiento académico escolar. Se encontró relación estadística significativa, al ser sometida la variable estado nutricional y rendimiento académico a la prueba estadística chi-cuadrada siendo el valor de ($P=,0048$). Lo que significa que el estado nutricional tiene una relación muy estrecha con el rendimiento académico. El rendimiento académico depende del estado nutricional del escolar, a mejor estado nutricional mejor será el rendimiento académico. (Rubio, 2015)

2. Marco teórico-científico

2.1. La cultura alimenticia:

2.1.1. Concepto de cultura alimentaria

Centurión et al. (2003) mencionaron que el hecho de la cultura involucra muchos aspectos que se relacionan con el uso de los alimentos y, en la última etapa, con la salud del individuo. Además, nos brinda una definición de cultura alimentaria, está considerando el uso de diversas plantas y organismos, lo que conducirá a la captura de alimento, producción, uso de partes deliciosas y puesta en el plato con las cualidades que los humanos le dan a la comida y las características y tradiciones que la rodean (pp. 16-17).

La cultura alimentaria se refieren a las *habilidades y costumbres alimenticios* disponibles, información, cualidades, creencias y pensamiento sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué ciertos alimentos están disponibles en una sociedad en particular. La cultura alimentaria está estructurada por el método de la relación social-especial de una cultura específica, que depende del establecimiento de estándares, sean las reglas flexibles o adaptables. Observar que la cultura alimentaria consolida elementos, estrategias de generación y gestión, valores, creencias, tradiciones y estructuras diversas. (pág. 195)

La FAO (2018) indica que la calidad de la alimentación es como “conjunto de acciones que permiten introducir en el organismo humano los alimentos, o fuentes de las materias primas que precisa obtener, para llevar a cabo sus funciones vitales” La calidad de la alimentación es un aspecto muy importante, según algunas investigaciones refieren que “El consumo de alimentos es un

indicador que mide la calidad de la dieta y un determinante de la salud nutricional”, lo cual nos dice que un adecuado consumo de alimentos, se va a reflejar en el estado nutricional de las personas. El artículo científico publicado por Ratner (2016). menciona que *“los principales problemas alimentarios se vinculan con bajos consumo de frutas, verduras, leguminosas, pescados y lácteos y un elevado consumo de alimentos industrializados, que aportan un exceso de grasas, azúcar y sal”*. Son múltiples los factores que hacen que la calidad de la dieta varíe en cada persona, como lo indica el estudio, que tanto las prácticas agrícolas, clima, industrialización, comercialización y cultura, son factores importes. El consumo de alimentos se puede ver influenciado tanto por las propagandas de alimentos industrializados, como acceso a mercados internacionales e la inestabilidad social que se puede presentar en un momento dado.

2.1.2. El enfoque de la cultura alimentaria

López (2023) expresa, “En primera instancia se puede conceptualizar a la cultura como un **nivel de conocimiento alimenticio** adquiridos a través del tiempo y que forman parte de la **identidad** de una comunidad o sociedad” (p.27). Desde esta categorización podemos decir que la cultura alimenticia se sustenta a través del tiempo histórico de los pueblos; por esa razón los patrones alimentarios de nuestra población de estudio tienen que ver con su proceso histórico.

La cultura alimenticia se orienta en un enfoque pedagógico, es decir que la educación alimentaria y nutricional en la escuela consiste en estrategias educativas y actividades de aprendizaje que respaldadas por un entorno alimentario saludable, ayudan a los escolares y sus comunidades a mejorar su

alimentación y elecciones alimentarias, así como a desarrollar su capacidad para adaptarse al cambio y actuar como agentes de cambio.

La FAO promueve un enfoque que abarca a toda la escuela en relación con la educación escolar en materia de alimentación y nutrición, que implica activamente a todas las personas que interactúan en el entorno escolar, a saber, los niños, sus familias, los maestros, el personal escolar, los agricultores locales, el personal de servicios alimentarios, los vendedores de alimentos y los funcionarios públicos.

Las escuelas brindan una oportunidad única para fomentar la buena nutrición y el desarrollo adecuado de los niños y los adolescentes. El entorno escolar es un lugar de aprendizaje estructurado, donde interactúan quienes influyen en las percepciones, las prácticas y los hábitos de los niños, por una parte, y se toman decisiones y hacen elecciones sobre los alimentos, por otra. La educación alimentaria y nutricional en la escuela aprovecha ese entorno y crea oportunidades de aprendizaje y experiencias que pueden moldear patrones alimentarios más saludables, especialmente cuando están respaldados por un entorno alimentario saludable.

Los países van integrando cada vez más la educación alimentaria y nutricional como un elemento central de sus planes de estudio nacionales y sus políticas escolares en materia de alimentación y salud. Sin embargo, aún queda mucho por hacer para lograr el máximo potencial de la educación alimentaria y nutricional en la escuela. Actualmente, la FAO busca entender cómo se integra la educación escolar en materia de alimentación y nutrición en los sistemas

educativos nacionales de todo el mundo y cuáles son las capacidades y los recursos necesarios en todo el sistema.

Dado que los alimentos son un elemento central en relación con numerosos retos actuales del desarrollo sostenible, se necesita una nueva visión y un nuevo enfoque respecto a la educación escolar tradicional en materia de alimentación y nutrición, de forma que los niños y sus comunidades desarrollen capacidades que respalden su salud y su bienestar y dispongan de los medios para convertirse en agentes activos del cambio en sus sistemas alimentarios locales.

Para hacer realidad esta visión, se necesitan nuevos paradigmas que vayan más allá de la transmisión en el aula de información nutricional básica y genérica, hacia otros que promuevan el aprendizaje práctico y el desarrollo de habilidades, el uso de diferentes medios y tecnologías, y oportunidades diversas para tratar de la alimentación y practicar en condiciones reales (en cantinas, mercados y patios de recreo, así como en el hogar y la comunidad).

2.1.2. Perspectiva de la promoción de la salud y cultura alimenticia según Nola Pender.

Perder (2011) aporta el Modelo de Promoción de la Salud (MPS), y expresó que la conducta está motivada por el deseo de alcanzar el bienestar y el potencial humano. Se interesó en la creación de un modelo enfermero que diera respuestas a la forma cómo las personas adoptan decisiones acerca del cuidado de su propia salud y los *efectos que genera la frecuencia de consumo alimenticio*.

Giraldo y Cols (2011) refieren que el modelo de la promoción de la salud y la cultura alimenticia identifica en el individuo factores cognitivo perceptuales, que son modificados por las características situacionales, personales e interpersonales, lo cual da como resultado la participación en conductas favorables de la salud en relación a la cultura alimenticia es una de las más importantes condiciones que llevan a las personas a adoptar un estilo de vida saludable. La evolución en los hábitos de alimentación es un factor clave en el desarrollo cultural humano, desde la caza y las técnicas culinarias primitivas orientadas a la mera supervivencia a la aparición de nuevos patrones de alimentación como la comida rápida, pasando por la sofisticación de algunas tradiciones gastronómicas, nuestra forma de comer dice mucho de quiénes somos.

Es así como en algunas culturas el alimento, la forma en cómo se consumen y se combinan, está por encima del teatro, la música, la danza y la poesía. Sin embargo, a lo largo de los años este arraigo por los alimentos y su significado se ha ido perdiendo o bien modificado por la adopción de nuevas culturas (costumbres) que van desde la eliminación de ingredientes hasta la adición de los mismos, todo ello por exigencias de las comunidades y consumidores que han transformado las necesidades básicas de nutrición en deseos o gusto por ciertos sabores. (Giraldo & Cols, 2011)

La promoción de la salud y los estilos de vida de acuerdo a la alimentación, están divididos en: factores cognitivos perceptuales, entendidos como aquellas concepciones, *creencias, ideas que tienen las personas sobre la*

salud que la llevan o conducen a conductas favorecedoras de la cultura alimenticia. La valoración de las creencias en salud relacionadas con los conocimientos y experiencias previas, determinan las conductas adoptadas por la persona, estas creencias están dadas por:

- Edad, particularmente tiene que ver en gran medida por la etapa específica del ciclo vital en el cual se encuentre la persona; a partir de la etapa en la que la persona se encuentre se verá afectado el estilo de vida.
- Género, Es un determinante del comportamiento de la persona, ya que el ser hombre o ser mujer hará que el individuo adopte determinada postura respecto a cómo actuar, además implica la prevalencia de algunas enfermedades que se verán reflejadas en mayor proporción en un género específico.
- Clase o nivel económico, es un factor fundamental al momento de desarrollar un estilo de vida saludable; ya que, si se pertenece a una clase media o alta se tendrán muchas más alternativas al momento de poder elegir una alimentación adecuada, y no sólo la alimentación sino el acceso a la salud; mientras que, para una persona de un nivel económico bajo, sus opciones se verán limitadas por la escasez de sus recursos económicos.

El aporte teórico se orienta en el *nivel de conocimientos alimentarios* consciente de comprensión, entendimiento, que es propio del pensamiento, percepción, inteligencia y razón, acerca del suministro de sustancias alimenticias que proporciona al estudiante nutrientes: proteínas, grasas, carbohidratos, minerales, necesarios para la subsistencia del niño o niña entre

6 a 12 años, haciendo que los niños reconozcan el valor nutritivo de los alimentos que consumen en su dieta mesa familiar, así mismo reconozcan el valor nutritivo de los alimentos que producen en su localidad, identificando el valor agregado de los productos que producen y los productos procesados.

2.1.3. La identidad cultural alimentaria

Mera (2015) al referirse a la identidad cultural alimentaria indica que es un producto de sedimentación cultural a largo plazo; se funda en una rica herencia cultural, interna a un grupo, y en un conjunto de representaciones de sí mismo y del otro, acumuladas al capricho de los cambios de ideología, el estudio busca crear mayor conocimiento teórico sobre las diferentes variables que pueden estar relacionadas con la cultura alimentaria con mayor o menor significancia y los cambios que deben realizarse para lograr una mejor calidad de vida de los escolares en esta zona del país, es decir lo sustenta así:

Indica que los escolares tienen que comer de todo, pues cuanto mayor variedad de alimentos exista en su dieta, mayor es la posibilidad de que sea equilibrada y contenga los nutrientes que necesitan, a una mejor alimentación en los estudiantes mejores resultados en los logros de aprendizaje al finalizar los ciclos de educación básica regular. La cultura alimenticia en condiciones normales es la resultante del balance entre lo consumido y lo requerido de nutrientes en la dieta. Es el correcto funcionamiento y composición del cuerpo, conseguido por una adecuada Alimentación y nutrición; logrando mejores resultados en los logros de aprendizaje de los estudiantes. (Mera, 2015)

La frecuencia de consumo alimentario es una herramienta dentro de la evaluación nutricional que permite medir el consumo calórico y la porción

consumida según la frecuencia de consumo de grupos de alimentos en una persona en días, semanas, meses o años, teniendo en cuenta el número de veces, tipos de alimentos y cantidades relativas de alimentos que consumen.

En este contexto la mala nutrición por déficit, desnutrición y carencias específicas o por exceso, la obesidad, tiene una alta prevalencia y ella condiciona la morbilidad en los pacientes, es muy importante la evaluación del estado nutricional, lo que ocasiona un bajo rendimiento académico en el logro de competencias y capacidades de los estudiantes.

UNICEF (2016) la buena nutrición empieza desde la etapa fetal, el desarrollo en el útero, y se extiende particularmente desde la niñez hasta la adolescencia, terminando en la etapa adulta. Se estima que el número de niñas y niños menores de cinco años que muere cada año en América Latina, es de un millón. Muchas de estas muertes podrían evitarse si esas niñas y niños tuvieran un estado nutricional adecuado y se mejora el nivel intelectual en los estudiantes obteniendo mejores resultados en los estándares de aprendizaje.

Para mantener un estado nutricional dentro de los parámetros normales es necesario ingerir los nutrientes en cantidades recomendadas de acuerdo a la edad, y satisfacer las necesidades: biológicas, psicológicas y sociales. La ingesta recomendada de nutrientes depende de muchos factores, pero a medida general, los requerimientos básicos que una persona necesita para mantener un equilibrio saludable en el organismo, lo constituyen los micronutrientes, macronutrientes y las energías. (UNICEF, 2016)

Los micronutrientes son aquellos nutrimentos que se requieren en cantidades muy limitadas, pero que son absolutamente necesarios; entre estos tenemos: Vitaminas y minerales. Por ejemplo, la vitamina C aumenta la absorción intestinal del hierro cuando los dos nutrientes se ingieren juntos. La deficiencia de hierro es la causa principal de anemia nutricional, también se asocia a alteraciones del sistema inmunológico, apatía, cansancio, debilidad, dolor de cabeza, palidez y bajo rendimiento escolar; además ocasiona que no llegue suficiente oxígeno a los tejidos del cuerpo. Los macro nutrientes son aquellos nutrimentos que se requieren en grandes cantidades para el buen funcionamiento del organismo y son: carbohidratos, lípidos y proteínas. (UNICEF, 2016)

2.1.3. Teoría del estado nutricional

Martínez et al (2004), establecieron que la nutrición es un aspecto fundamental para el desarrollo integral de la persona, es decir, su desarrollo biológico, psíquico y emocional. La nutrición se ve determinada por la alimentación, ya que en los alimentos la persona ingiere los nutrientes que su organismo requiere.

El estado nutricional es definido como el estado de salud de un ser humano, determinado por la ingestión de nutrientes a través de los alimentos. De acuerdo con Martínez et al (2004), los elementos a tener en cuenta en el análisis del estado nutricional de una persona es la talla, el peso y grasa tricípital. Para Hernández (1982), el estado nutricional es influenciado por la alimentación, pues de la alimentación adecuada o inadecuada determinan los valores de talla y peso para su determinada edad de la persona.

En los alimentos se encuentran los nutrientes que el cuerpo necesita para su crecimiento y desarrollo. Según el Ministerio de Salud (2004) el crecimiento es el aumento o evolución de los órganos biológicos, la talla y el peso; y el desarrollo es la maduración de los órganos del cuerpo para realizar sus funciones correspondientes. En el análisis del estado nutricional se relacionan la talla el peso y la edad de la persona.

Según la Secretaría de Salud (2002) la talla, llamada también estatura, se refiere a la altura en centímetros que tiene el ser humano. Para obtener los datos sobre la talla el instrumento utilizado es el estadímetro. El peso es la masa del cuerpo de la persona que se mide en kilogramos, para obtener los datos sobre el peso el instrumento utilizado es la báscula. A la relación del peso y la talla se denomina índice de masa corporal (IMC).

El valor del índice de masa corporal señala peso bajo, peso normal, sobrepeso y obesidad. La fórmula para determinar el índice de masa corporal de una persona, establece la relación en una división, en la que el valor del peso es dividido entre el valor de la talla. $IMC = \text{Peso (kg)} / \text{Talla (m)}$.

La edad se trata de una variable cuantitativa, continua. Se refiere al tiempo que está viviendo una persona. Es el número de años cumplidos, según fecha de nacimiento. Según Ministerio de Salud (2004) para monitorear el crecimiento y desarrollo el peso y la talla son utilizados para determinar el estado nutricional, usando la desviación estándar se puede categorizar al estado nutricional en normal,

De acuerdo con Martínez et al. (2004) existen diversos procedimientos para determinar y jerarquizar el estado nutricional utilizando los valores de la talla, el peso y la edad. Con algunas de las medidas se pueden calcular índices derivados que permiten clasificar el estado de nutrición y evaluarlo. Los índices de mayor aplicación práctica, la fórmula de obtención y sus límites, son las siguientes: Relación peso talla. Se calcula en la curva percentilada, puntuación Z. Se calcula en normal: percentil (P) 90 – P10 ($Z \pm 1,28$) Valorar la progresión hacia arriba o hacia abajo; riesgo de sobrenutrición/subnutrición: $P > 90 / P < 10$; sobrenutrición: $P > 97 (Z > 1,88)$; subnutrición: $P < 3 (Z < 1,88)$. % peso estándar.

Según Méndez (1994) uno de los factores que afecta al adecuado estado nutricional es el escaso consumo de alimentos con alto valor nutricional. La persona puede alimentarse, pero si no lo hace con una dieta balanceada afecta a su crecimiento y desarrollo, manifestando la persona peso bajo, talla baja para su edad. La inadecuada alimentación lleva a la desnutrición.

Según Pérez (1997) hay un tipo de desnutrición crónica armónica que se caracteriza porque el peso y la talla no están acorde con la edad del niño, pero si ambos valores corresponden para una edad determinada. Por ejemplo, un niño de 6 años puede tener un peso y una talla para una edad de 4 años. Valenzuela (1984) se refiere sobre la desnutrición crónica descompensada en la talla no corresponde a la edad, pero que el peso es muy inferior a su edad.

Por ejemplo, un niño de 6 años puede tener la talla de 4 años, pero que su peso es para la edad de 3 años. De acuerdo con Martínez (2004), el retraso es la desproporción que hay entre la talla y peso para la edad correspondiente. Por lo

tanto, se dice que hay un retraso respecto a su crecimiento y desarrollo. Este retraso, como dicen Pedrón y Díaz (2001), es la consecuencia de una inadecuada alimentación, caracterizada por el consumo de alimentos sin una dieta balanceada, en la que los alimentos consumidos son pobres en nutrientes

2.1.5. Programa nacional de alimentación escolar QALI WARMA:

En nuestro país, el programa de alimentación escolar Qali Warma, ha sido seriamente cuestionado no solo por la deficiente cadena de inocuidad de los alimentos sino por problemas en su diseño inicial, los cuales se arrastran hasta el día de hoy. Sobre la base del diagnóstico y análisis realizado, se plantean propuestas de mejoras al diseño del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma con el uso de herramientas de gestión, además de información obtenida de diversas fuentes primarias y secundarias, para obtener propuestas concretas que a la larga contribuyan a la eficacia y eficiencia en la gestión del Programa. Estas propuestas de mejora planteadas buscan un cambio drástico pero progresivo de la gestión del Programa, que permita no sólo cumplir sus objetivos sino también generar valor público.

Este programa garantiza brindar sus servicios cotidianamente durante el año escolar a todos sus usuarios de acuerdo a las características y lugares donde vivan, de esta manera se vincula con la cultura alimenticia, es decir cada lugar propone sus dietas alimentarias a ser atendidas *La cultura alimentaria se entiende como los usos (lujo, placer), tradiciones (religión), costumbres (estatus social, interacción social) y elaboraciones simbólicas de los alimentos) y donde además influye el ciclo productivo de los alimentos del contexto en*

particular, por ejemplo en Puno se propone el consume del cereal no es solo un alimento milenario, sino también nutritivo. Brinda una importante cantidad de carbohidratos y aminoácidos esenciales para el organismo. Mientras que, en Puno, se distribuye la quinua considerada un súper alimento por su alto contenido de proteínas y vitaminas aporta y ayuda al desarrollo integral de los niños beneficiarios del programa.

El Programa de Alimentación Escolar Qali Warma, fue creado de acuerdo con el Decreto Supremo N°008-2012-MINDIS como Programa Social del Ministerio de desarrollo e Inclusión Social con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionando con la comunidad, sostenible y saludable para niños y niñas del nivel de educación inicial a partir de los tres años de edad y del nivel de educación primaria de la educación Básica en Instituciones Educativas Públicas.

Bitler y Wide (2011) indican que, los infantes y niños no tendrían la capacidad de tomar decisiones racionales para optimizar su bienestar. Por otro lado, otra limitación se refiere a la existencia de información imperfecta, por lo que no se pueden conocer todos los atributos de los bienes, como su aporte nutricional. Una tercera limitante se relaciona a las externalidades; en el caso de la nutrición infantil, se puede considerar que estas existen cuando los futuros problemas de salud causados por deficiencias en la nutrición temprana deberán ser asumidos por terceros. En ese sentido, es posible que el Estado pueda corregir estas fallas de mercado en cuanto a la nutrición, en especial en el caso de los infantes y niños.

Buttenheim et al. (2012), plantean que un objetivo de los programas de alimentación escolar es "mejorar el estatus macro y micro-nutricional de largo plazo mediante la provisión de calorías y alimentos fortificados adicionales, reduciendo la desnutrición y sus efectos negativos en la salud y productividad futuras" (2011, p. 522). Ha resumido la discusión académica en el Perú sobre los programas de alimentación y clasificó los programas alimentarios en programas asistencialistas y programas nutricionales: "los programas de alimentación escolar podrían pertenecer a los dos grupos anteriores (...) consisten en la entrega de alimentos en la escuela para promover la asistencia a esta, aliviar el hambre de corto plazo y, de esta manera, aportar al aprendizaje de los alumnos". En muchos casos, tienen también objetivos nutricionales y, como parte del programa, entregan alimentos fortificados o suplementos nutricionales.

Un estudio pionero para el Perú confirmó que el objetivo se cumplía para los desayunos escolares entregados con fortificación de hierro: Pollit, Jacoby y Cueto (1996) encontraron efectos nutricionales, en especial sobre la anemia. A pesar de ello, existe discusión científica internacional sobre si los programas de alimentación escolar tienen impacto nutricional. También, hay discusión sobre qué tipo de programa tiene mayor efecto. Según Alderman y Bundy, "los programas de alimentación escolar pueden ser una forma de mejorar el estado de micronutrientes si las comidas o raciones son fortificadas o contribuyen a una mayor diversidad de la dieta. Los estudios a menudo muestran beneficios de incluir carne en los programas de alimentación escolar" (2011, p. 210). En el caso específico de Qali Warma, no hemos encontrado ningún estudio para el Perú en relación al impacto del programa en niños de 3 a 9 años, lo que en parte puede deberse a que recién en la última década se ha logrado una cobertura amplia en este nivel educativo.

Además, tampoco se ha discutido en la literatura precedente sobre los efectos diferenciados según la modalidad o forma de entrega de los alimentos.

2.1.4. Teoría de la Pedagogía liberadora de Paulo Freire

Freire (1990) frente a la “Educación Bancaria”, cuyo propósito es la domesticación social, se propone la “Educación Liberadora” la misma que debe comenzar por la superación de la contradicción educador-educando, sujetos que intercomunicados, juntos aprenden, juntos buscan y construyen el conocimiento en la medida en que sientan que tienen un compromiso para hacerlo, la libertad y la capacidad de crítica, es decir aquí los estudiantes y docentes interactúan de acuerdo con sus necesidades e intereses y uno de ellos es por tener mejor calidad de vida, esto pasa por saber cómo me estoy alimentando, desde una mirada educativa, qué consumo desde una perspectiva cultural y cómo mejorar mi cultura alimentaria desde un enfoque pedagógico, cuyo resultado se refleja en los logros de aprendizaje. Aquí se fundamenta la capacidad crítica para entender que los alimentos son dañinos y que son beneficiosos para su desarrollo, de ahí la importancia de formas con pensamiento libre que conlleve **al logro de los aprendizajes.**

Se trata de una educación que siendo no-autoritaria es directiva, como lo expresa Freire, y en donde “el maestro es al mismo tiempo estudiante, ambos aprenden en función a sus necesidades tomando como referencia el contexto sociocultural, aquí el estudiante es simultáneamente maestro porque enseña su cultura, a través de sus manifestaciones diversas entre ellas su cultura alimenticia; la naturaleza de sus conocimientos es lo que difiere. Sin embargo, la educación involucra el acto de conocer y no la mera transmisión de datos. De esta manera maestros y estudiantes comparten un mismo status, construido conjuntamente en un diálogo pedagógico que se caracteriza por la horizontalidad de sus relaciones, que repercute en el logro de los aprendizajes.

Esta “Educación Liberadora” o “Educación Problematicadora”, como también la denomina Paulo Freire, se identifica con lo propio de la conciencia y tiene como objetivo fundamental la organización reflexiva del conocimiento, es así que necesitamos reflexionar a partir de la información que recibimos y como la transformamos en conocimiento profunda para mejorar la calidad de vida, por otro lado, el desarrollo de un acto cognoscente en la afirmación del diálogo y de esta manera, el educador no es sólo el que educa sino que a la par que educa es educado en el diálogo con el educando, conociendo la cultura en que se desenvuelve el estudiante.

La “Educación Liberadora” se sustenta en que desmitifica la realidad (considerándola como tal sin ocultar aspectos de la misma), promueve el diálogo, a través de la palabra, como lo fundamental para realizar el acto cognoscente, despierta la creatividad y la crítica reflexiva en el educando, refuerza el carácter histórico del hombre, promueve el cambio y la lucha por la emancipación, fortalece el humanismo y la capacidad para dar respuesta a los desafíos de la realidad. Una clara evidencia que enfrenta la educación es el desafío de una educación para la vida y esto pasa por entender que aspectos ayudan y contribuyen a una educación saludable, desde una mirada de la cultura alimenticia que tienen los actores educativos.

Este tipo de Educación, surge, entonces, sobre todo en estos tiempos de conflictos, incertidumbres y globalización, como una alternativa, quizá utópica si no hay un cambio de actitud mental en los docentes, para la transformación e innovación del proceso educativo en la búsqueda de la “formación integral” del sujeto que involucra la salud y la armonía con su cultura.

La convergencia entre la propuesta de Paulo Freire y el psicoanálisis se da en muchos aspectos. Su propuesta de dar primacía al diálogo es esencial en la propuesta

psicoanalítica. Podríamos decir que el psicoanálisis consiste en un encuentro entre personas que se proponen un diálogo, una conversación especial donde se busca el deseo, donde se busca la palabra verdadera que construya la realidad, al igual que Freire busca la construcción de la realidad social. Así, el psicoanálisis es una educación libertaria en la medida en la que su práctica se propone superar la acción repetitiva y enajenada para alcanzar la relación y la vivencia que acompaña una acción creativa

2.4.5. Teoría del aprendizaje humanista de Maslow y Rogers

Maslow y Rogers (1998), la teoría humanista es una corriente de la psicología que se centra en el estudio de las experiencias subjetivas y el potencial humano para alcanzar niveles más elevados de funcionamiento. Entre las teorías humanistas destacan la de Maslow y Rogers. El primero desarrolló una teoría de la motivación basada en la idea de que los seres humanos tienen necesidades jerárquicas que deben satisfacer para alcanzar la autorrealización, por otro lado, Rogers desarrollo la teoría de la personalidad basada en la idea de que los seres humanos tienen tendencia innata hacia el crecimiento y la autorrealización

Zambrano (2014) esta teoría tiene algunas aplicaciones interesantes para la educación. Sugiere entre otras cosas, que los alumnos pueden ser aprendices activos y entusiastas, más que entes pasivos a los cuales hay que forzar a aprender. Afirma que los profesores son una parte dinámica de la transacción enseñanza/aprendizaje. (Ministerio de Educación, 2016)

En su teoría afirma que los logros de aprendizaje Son pautas, conductas o acciones que deben manifestar los estudiantes mediante el desarrollo de conocimientos, hábitos, habilidades, capacidades y actitudes, a través del proceso de enseñanza – aprendizaje, aplicado posteriormente a su ámbito

familiar, laboral y comunal, durante el proceso de aprendizaje la evaluación se da de forma continua pues a partir de ella que obtenemos información para la mejora constante en el proceso de aprendizaje de los/las estudiantes y de la práctica docente.

En ese marco se requiere determinar los momentos en los que se registra información sobre los avances y dificultades y para ello el /la docente debe hacer un corte para informar el nivel de logro alcanzado hasta ese momento a partir de un análisis de las evidencias con las que cuente. Se registrarán solo conclusiones descriptivas por cada competencia desarrollada y niveles de logro AD, A, B, C (La nueva escala de calificación será: AD (logro destacado), A (logro esperado), B (en proceso) y C (en inicio). Estas descripciones alfabéticas sirven para identificar cuán cerca o lejos se encuentra el estudiante en relación con lo que se espera logre al final de cada ciclo, respecto de una determinada competencia.

La teoría del aprendizaje humanista propone en sus principales postulados que la conciencia, la ética y la experiencia emocional son los elementos más importantes para fijar todo tipo de conocimiento en los individuos. En ese sentido, más que una teoría del aprendizaje se trata de una forma de entender la educación que se superpone a la técnica e incluso a la ciencia pedagógica. El pensamiento humanista, iluminado por las artes, la historia y la filosofía de siglos anteriores, propone la formación de niños y adolescentes con amplitud de criterio, tolerancia, valores espirituales y respeto por los demás. (Zambrano, 2014)

La teoría humanista propone un aprendizaje significativo y vivencial, y lo define como el proceso que modifica la percepción que los individuos tienen de la realidad, y deriva de la reorganización del yo. Para hacer posible este tipo de aprendizaje, el estudiante debe tener libertad de acción para alcanzar confianza en sí mismo. Por lo tanto, debe poder escoger un plan de estudios, realizar actividades elegidas por él mismo, determinar sus calificaciones de acuerdo a los logros personales.

Se busca que el estudiante descubra libremente sus objetivos, sus necesidades, sus sentimientos y sus ideas. (Zambrano, 2014). La teoría humanista define los logros de aprendizaje como la expresión de capacidades y de características psicológicas del estudiante desarrolladas y actualizadas a través del proceso de enseñanza – aprendizaje que le posibilita obtener un nivel de funcionamiento y logros académicos a lo largo de un período o semestre, que se sintetiza en un calificativo final, cuantitativo en la mayoría de los casos, evaluador del nivel alcanzado. Los logros de aprendizaje son expresados, como una medida de las capacidades respondientes o indicativas que manifiestan, en forma estimativa, lo que una persona ha aprendido como consecuencia de un proceso de instrucción o formación.

El mismo autor, ahora desde una perspectiva propia del alumno, define el logro de aprendizaje como una capacidad respondiente de este frente a estímulos educativos, susceptible de ser interpretado según objetivos o propósitos educativos pre-establecidos. Este tipo de aprendizaje puede ser entendido en relación con un grupo social que fija los niveles mínimos de

aprobación ante un determinado cúmulo de conocimientos o aptitudes.
(Zambrano, 2014)

Resumiendo, los niveles de logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología, es un indicador del rendimiento académico alcanzado por el estudiante, por ello, el sistema educativo brinda tanta importancia a dicho indicador. En tal sentido, los logros de aprendizaje se convierten en el resultado de las competencias y capacidades de los estudiantes, *teniendo en cuenta los criterios de evaluación del nivel destacado y el nivel esperado, de acuerdo a la Escala literal de evaluación*, para el aprendizaje logrado en el aula, que constituye el objetivo central de la educación. Sin embargo, en los logros de aprendizaje, intervienen otros factores externos al sujeto, como la calidad del maestro, el ambiente de clase, la familia, el programa educativo, la alimentación, entre otros; y variables psicológicas o internas, como la actitud hacia la asignatura, la inteligencia, la personalidad, el auto concepto del alumno, la motivación, etc. (Zambrano, 2014)

2.2. Aprendizaje del área de Ciencia y Tecnología

En esta área, el marco teórico y metodológico que orienta la enseñanza – aprendizaje corresponde al enfoque de indagación y alfabetización científica y tecnológica.

La indagación científica, desde la escuela implica que los estudiantes construyan y reconstruyan sus conocimientos científicos y tecnológicos a partir de su deseo por conocer y comprender el mundo que les rodea y del placer por aprender a partir del cuestionamiento del mismo. Involucra también una reflexión sobre los procesos que se llevan a cabo durante la indagación, a fin de entender a la ciencia y a la tecnología

como proceso y producto humano que se construye en colectivo.

La alfabetización científica y tecnológica, implica que los estudiantes usen el conocimiento en su vida cotidiana para comprender el mundo que le rodea, el modo de hacer y pensar de la ciencia, de tal forma que se garantice su derecho a acceder a una formación que les permita desenvolverse como ciudadanos responsables, críticos y autónomos frente a situaciones personales o públicas que influyan en su calidad de vida y del ambiente en su comunidad o país.

2.3. Orientaciones generales para desarrollar competencias en el área de Ciencia y Tecnología

- El punto de partida de los estudiantes es la curiosidad, su deseo por comprender el mundo y el placer por aprender a partir del cuestionamiento del ambiente, que se traduce en la construcción de conocimientos científicos y tecnológicos.
- El aprendizaje de la ciencia y la tecnología se desarrolla desde edades tempranas, por ello las competencias se desarrollan progresivamente desde los diferentes niveles de la educación básica.
- El aprendizaje de la ciencia y la tecnología no puede limitarse al laboratorio, pueden considerarse otros espacios como el jardín, el campo, un río, entre otros.
- Se hace uso de contextos reales o verosímiles que permiten a los estudiantes enfrentarse a experiencias y problemáticas cercanas a las que suceden en su vida, movilizand o conocimientos previos y que resultan pertinentes a sus necesidades e intereses.
- El aprendizaje de la ciencia y la tecnología promueve la construcción de modelos que representan la naturaleza y su funcionamiento, que lleva al estudiante a

admirarla y protegerla.

- Los recursos y materiales educativos son importantes en el aprendizaje – enseñanza la ciencia y la tecnología, al considerar los estilos de aprendizaje de los estudiantes y al permitirles reconstruir y comprender los fenómenos que acontecen en la naturaleza, que son complicados de reproducir y que un simulador puede ayudar en su reconstrucción y comprensión.
- En la enseñanza y aprendizaje de la ciencia y la tecnología, el docente debe comprender la importancia de contar con marcos teóricos sobre procesos de aprendizaje. Esto le permitirá abordar las preconcepciones de sus estudiantes, plantear situaciones de aprendizaje significativas, saber que los conocimientos son respuestas a preguntas y que la construcción del conocimiento tiene carácter social.
- En las situaciones de aprendizaje, se debe considerar que las competencias del área se articulan entre sí. Además, estas competencias se articulan con competencias de otras áreas.

2.4.6. Competencias, capacidades y estándares de aprendizaje de Ciencia y Tecnología

Los estándares de aprendizaje constituyen criterios precisos y comunes para reportar no solo si se ha alcanzado el estándar, sino para señalar cuán lejos o cerca está cada estudiante de alcanzarlo. De esta manera ofrecen información valiosa para retroalimentar a los estudiantes sobre su aprendizaje y ayudarlos a avanzar, así como, para adecuar la enseñanza a los requerimientos de las necesidades de aprendizaje identificadas. Asimismo, los estándares de aprendizaje sirven como referente para la programación de actividades que permitan demostrar y desarrollar competencias de los estudiantes.

2.4.7. Competencia Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos.

El estudiante es capaz de construir su conocimiento acerca del funcionamiento y estructura del mundo natural y artificial que le rodea, a través de procedimientos propios de la ciencia, reflexionando acerca de lo que sabe y de cómo ha llegado a saberlo poniendo en juego actitudes como la curiosidad, asombro, escepticismo, entre otras.

El ejercicio de esta competencia por parte del estudiante implica la combinación de las capacidades siguientes:

- Problematiza situaciones para hacer indagación: Es plantear preguntas sobre hechos y fenómenos naturales, interpretar situaciones y formular hipótesis.
- Diseña estrategias para hacer indagación: Es proponer actividades que permitan construir un procedimiento, seleccionar materiales, instrumentos e información para comprobar o refutar la hipótesis.
- Genera y registra datos o información: Es obtener, organizar y registrar datos fiables en función de las variables, utilizando instrumentos y diversas técnicas, que permitan comprobar o refutar la hipótesis.
- Analiza datos e información: Es interpretar los datos obtenidos en la indagación, contrastarlos con las hipótesis e información relacionada al problema para elaborar conclusiones, que comprueban o refutan la hipótesis.

- Evalúa y comunica el proceso y resultados de su indagación: Es identificar y dar a conocer las dificultades técnicas y los conocimientos logrados para cuestionar el grado de satisfacción que la respuesta da a la pregunta de indagación.

Competencia Indaga mediante métodos científicos para construir conocimientos

Cuando el estudiante Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos combina las siguientes capacidades:

Problematiza situaciones para hacer indagación

Diseña estrategias para hacer indagación

Genera y registra datos o información

Analiza datos e información

Evalúa y comunica el proceso y resultados de su indagación

2.2.1. Proceso del logro de los aprendizajes.

-Dimensiones de los logros de aprendizaje, propuesta del MINEDU: La evaluación de los logros de aprendizaje se realiza durante el periodo del año académico, para identificar si los estudiantes poseen las capacidades, conocimientos y experiencias previas que les permitan comprender y desarrollar, en forma significativa, los nuevos aprendizajes. (Sarmiento, 2007)

-Escala de Calificación: RM- N°0234-2005, Lima 14-04-2005: La escala de calificación primaria de la EBR y descriptiva, de acuerdo con Los siguientes criterios: (Sarmiento, 2007)

-Aprendizaje: El concepto de aprendizaje, como cambio, está profundamente ligado a la metáfora de la adquisición. Se habla de aprendizaje cuando alguien tiene algo adicional a lo que ya tenía. En este sentido, aprender se vuelve sinónimo de adquirir algo nuevo (Sarmiento, 2007)

-Acta de evaluación final: Definición conceptual. Resumen estadístico emitido por el profesor al finalizar el año académico y comprende: (Sarmiento, 2007)

AD: logro destacado: Cuando el estudiante evidencia el logro de los aprendizajes previstos. Demostrando incluso un manejo solvente y muy satisfactorio en todas las tareas propuestas.

A: Logro previsto: Cuando el estudiante evidencia el logro de los aprendizajes previstos en el tiempo programado. (Sarmiento, 2007)

-B: En proceso: Cuando el estudiante está en camino de lograr los aprendizajes previstos, para lo cual requiere acompañamiento durante un tiempo razonable para lograrlo. (Sarmiento, 2007)

-C: En inicio: Cuando el estudiante está empezando a desarrollar los aprendizajes previstos o evidencia dificultades para el desarrollo de estos, necesitando mayor tiempo de acompañamiento e intervención del docente de acuerdo a su ritmo y estilo de aprendizaje. (Sarmiento, 2007)

2.2.2. De los Requisitos de Promoción, Repitencia, y Recuperación de la evaluación.

-Promoción al grado superior:

a. Los estudiantes de primer grado son promovidos al grado superior en forma automática.

b. Cuando al término del año escolar los estudiantes obtienen “A” en todas las áreas curriculares incluidas las áreas o talleres creados como parte de las horas de libre disponibilidad.

c. Los estudiantes de 2°, 3° y 4° grados obtienen como mínimo “A” en las áreas curriculares de comunicación integral, Lógico Matemática las otras y como mínimo “B” en las otras áreas y talleres curriculares creados como parte de las horas de libre disponibilidad. (Sarmiento, 2007)

d. Los estudiantes de 5° y 6° grado obtienen como mínimo “A” en las áreas curriculares de Comunicación Integral, Lógico Matemática, Personal Social y Ciencia y Tecnología, y como mínimo “B” en las otras áreas y talleres curriculares creados como parte de las horas de libre disponibilidad.

e. Los estudiantes con “A” en comunicación integral deben tener como mínimo en la lengua Materna “A” y en la Segunda Lengua “A”. (Sarmiento, 2007)

-RR: Repitencia.

Repiten de grado automáticamente los estudiantes de 2°,3°,4°.5° y 6° que al término del año escolar obtienen “C” en dos áreas curriculares: lógico matemática y Comunicación integral.

f. Repiten de grado los estudiantes que en el programa de Recuperación o en la Evaluación de recuperación no alcanzan los calificativos requeridos tal como lo disponen los incisos c y d del numeral 6.2.5.1 de la presente resolución respecto a la evaluación. (Resolución Ministerial N°0234-2005-ED).

2.3. Definición de términos básicos por variables

Cultura: Según (Mindful Eating, 2014), mencionan que la cultura son conductas aprendidas precozmente por lo tanto enseñarlos precozmente contribuirá al fomento de una vida más saludable. Cultura podría ser definido como el modo de actuar adquirido por la frecuente práctica de un acto. Siguiendo esta idea, podríamos aceptar que la cultura alimenticia son hábitos alimentarios son los alimentos que consumimos con mayor frecuencia considerando las circunstancias en que lo hacemos (cómo, dónde, cuándo, con quién, etc.).

Cultura alimenticia: Es el conjunto de prácticas alimenticias que mantienen y modelan la conducta alimentaria del hombre, su identidad y sus hábitos alimentarios. Su núcleo esencial consta de las ideas, valores creencias y prácticas tradicionales a cerca de alimentación de los pueblos (Mindful Eating, 2014)

Logro de aprendizaje: Los logros de aprendizaje deben ser interpretados como aquellos que son alcanzados por los estudiantes, durante y al término de las diferentes experiencias de aprendizaje, a través de los procesos de enseñanza y de aprendizaje. Estos logros sirven de reflexión tanto para docentes y estudiantes de cómo se alcanzaron los conocimientos, se lograron habilidades, se convirtieron en destrezas haciendo uso de tres subcategorías no previstas apriorísticamente; las cuales fueron: las capacidades, aptitudes y potencialidades. (Fernández, Banay, De la Cruz y Alegre, 2022)

Competencia: Currículo Nacional (Ministerio de Educación, 2016), La competencia se define como la facultad que tiene una persona de combinar un

conjunto de capacidades a fin de lograr un propósito específico en una situación determinada, actuando de manera pertinente y con sentido ético. Ser competente supone comprender la situación que se debe afrontar y evaluar las posibilidades que se tiene para resolverla. Esto significa identificar los conocimientos y habilidades que uno posee o que están disponibles en el entorno, analizar las combinaciones más pertinentes a la situación y al propósito, para luego tomar decisiones; y ejecutar o poner en acción la combinación seleccionada. (Ministerio de Educación, 2016). Asimismo, ser competente es combinar también determinadas características personales, con habilidades socioemocionales que hagan más eficaz su interacción con otros. Esto le va a exigir al individuo mantenerse alerta respecto a las disposiciones subjetivas, valoraciones o estados emocionales personales y de los otros. (Ministerio de Educación, 2016)

Competencia 2, Área Ciencia y Tecnología: Currículo Nacional (Ministerio de Educación, 2016), Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo. -El estudiante es capaz de comprender conocimientos científicos relacionados a hechos o fenómenos, construyendo representaciones del mundo natural y artificial. Esta representación del mundo le permite evaluar situaciones sobre la aplicación de la ciencia y la tecnología se encuentran en debate, para construir argumentos que lo conlleva a participar, deliberar y tomar decisiones en asuntos personales y públicos, mejorando su calidad de vida, así como conservar el ambiente.

Educación Primaria: La Educación Primaria tiene carácter obligatorio y gratuito. Comprende seis cursos académicos, que se seguirán ordinariamente

entre los seis y los doce años de edad. Con carácter general, los alumnos y las alumnas se incorporarán al primer curso de la Educación Primaria en el año natural en el que cumplan seis años. (Ministerio de Educación, 2016). La finalidad de la Educación Primaria es facilitar a los alumnos y las alumnas los aprendizajes de la expresión y comprensión oral, la lectura, la escritura, el cálculo, la adquisición de nociones básicas de la cultura, y el hábito de convivencia así como los de estudio y trabajo, el sentido artístico, la creatividad y la afectividad, con el fin de garantizar una formación integral que contribuya al pleno desarrollo de la personalidad de los alumnos y las alumnas y de prepararlos para cursar con aprovechamiento la Educación Secundaria Obligatoria. (Ministerio de Educación, 2016). La acción educativa en esta etapa procurará la integración de las distintas experiencias y aprendizajes del alumnado y se adaptará a sus ritmos de trabajo. (Ministerio de Educación, 2016). La Educación Primaria se organiza en asignaturas y áreas con un carácter global e integrador y es impartida por maestros que tienen competencia en todas las áreas de este nivel. La enseñanza de la música, de la educación física y de los idiomas extranjeros la imparten los maestros con la especialización o cualificación correspondiente. (Ministerio de Educación, 2016)

Alimentos Constructores: Según Zanin (2022), comenta que los alimentos constructores sirven para crecer ya que contiene en gran cantidad proteínas. Su función principal es formar y reparar los tejidos del cuerpo: muscular, nervioso, óseo, etc. Los alimentos de origen animal contienen las proteínas de buena calidad y en mayor cantidad. Conforman este grupo la leche, queso, huevo y las carnes (incluyendo pescados, mariscos, vísceras y embutidos). (Zanin, 2022). Las legumbres secas o menestras también son ricas en proteínas, pero

de calidad inferior; los cereales las contienen en menor cantidad y de menor valor nutritivo, pero la combinación de menestras y cereales mejora la calidad de las proteínas. Entre los granos que poseen proteínas de buena calidad se encuentran: la quinua, la cañihua, el fríjol, la soya y el tarwi o chocho. (Blogger, 2008). Nuestro organismo no puede almacenar mucho tiempo las proteínas, por eso es importante ingerirlas diariamente en nuestra alimentación. (Zaragoza, 2016)

Alimentos Energéticos: Tirado (2013), indica que son aquellos que aportan una dosis extra de vitalidad cuando se hace un esfuerzo físico grande o cuando el cuerpo se ha quedado sin fuerzas para seguir adelante. Son de gran utilidad porque estimulan la concentración, la capacidad mental y la energía muscular, además de generarnos una rápida y necesaria sensación de bienestar.

Alimentos Protectores: Según Prezy (2014) indica que son indispensables para asegurar el buen funcionamiento de los órganos y sistemas del cuerpo. Se encargan de proteger el cuerpo de las enfermedades y lo mantienen en buena salud. Favorecen la visión y conservan la salud de la piel y las encías. Este grupo de alimentos contiene como nutrientes principales las vitaminas y minerales, además contienen el agua necesaria para transportar las sustancias nutritivas por todo el cuerpo y para limpiar el organismo. También contienen fibra, que ayuda a la digestión y previene el estreñimiento. (Prezy, 2014) Nuestro cuerpo utiliza calorías de muchas formas: para formar estructuras corporales, para producir calor, para generar movimiento o para guardarla en forma de grasa para su uso posterior. (Prezy, 2014)

Dieta alimenticia diaria: Según Izquierdo & Borrell (2004) nos dicen que es indispensable que, para el normal desarrollo del ser humano, para cumplir las

funciones vitales, para realizar cualquier actividad intelectual o físico como la práctica de los deportes, etc., es necesario ingerir alimentos balanceados que contengan elementos nutritivos necesarios y en cantidades que la dieta diaria contenga: proteínas, calorías, minerales, vitaminas, etc, para una buena dieta se les convierta en un hábito.

Dieta sana: Según Rubio (2015), menciona que la comida que consumimos a lo largo del día debe estar distribuida en cinco tomas:

-Desayuno. - El desayuno es muy importante, ya que nos proporciona la energía que necesitamos para realizar nuestras actividades a lo largo de la mañana y el resto del día. Entre sus beneficios están: asegura la ingesta adecuada de nutrientes; ayuda regular el peso ya que evita el picoteo a lo largo de la mañana; mejora el rendimiento físico y mental. Un buen desayuno debería incluir: leche o yogur, cereales, tostadas o galletas y fruta o zumo.

-Media mañana. - A media mañana se recomienda una merienda, para coger fuerzas hasta la comida. Cómete un bocadillo, una fruta o un yogur. (Rubio, 2015)

-El almuerzo. - Es la segunda toma más importante, generalmente consta de un primer plato de pasta, arroz o verduras; un segundo que puede ser carne, pescado o huevo y el postre a elegir entre fruta o yogur. La comida siempre la podemos acompañar con pan. (Rubio, 2015)

-Media tarde. - Por la tarde, no te olvides de la merienda: bocata, zumo, batido, galletas o fruta. (Rubio, 2015)

-Cena. - Por la noche no te acuestes sin cenar. La cena es parecida a la comida, pero un poco más ligera. Aprovecha y elige pescado, pollo o tortilla. Si tienes hambre antes de dormir, tómate un vaso de leche. (Rubio, 2015)

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

1. Caracterización y contextualización de la investigación

1.1. Descripción del perfil de la Institución educativa

La Institución Educativa N° 82740, del Centro Poblado de Chuad, distrito y provincia de San Miguel; se encuentra ubicado al **OESTE** de la ciudad de San Miguel, Comprensión del Distrito y Provincia de San Miguel, Región Cajamarca, a 7.0 km de la ciudad de San Miguel distrito y Provincia del mismo nombre, su relieve es accidentado con pendientes moderadas a una altitud de 2 800 m.s.n.m., su pico más elevado es el Cerro de Mutish. Tiene un clima templado con una temperatura promedio anual de 16 c°. en su suelo existen bosques, pastizales, quebradas y por la parte inferior discurre el río Nitisuyo en la que se halla una catarata denominada Chorro blanco. Tiene como límites: Por el **NORTE** limita con los Caseríos de la Ramada y Nitisuyo Alto; por el **SUR** limita con los caseríos de Tayaloma, Catamucho y Yamalan; por el **ESTE** con los Caseríos de Nitisuyo Bajo y Chalaques; por el **OESTE** con el caserío de La Succha. La educación se inicia en forma secuencial, Inicial, Primaria y Secundaria en un 100%, donde toda la niñez y juventud tienen acceso a la educación; funciona en dos pabellones, con una población estudiantil de 36 estudiantes matriculados, siendo como director asignado el Lic. Cesar Malca Hernández, 4 docentes nombrados y un administrativo, así mismo existe un Puesto de Salud al servicio de toda la comuna.

1.2. Breve reseña histórica de la Institución educativa

La Institución Educativa Pública N° 82740 se localiza en el Centro Poblado Chuad, Distrito y Provincia de san Miguel, Región de Cajamarca, la que vigila

el servicio educativo, pertenece a la Dirección regional de educación Cajamarca.

Las actividades Educativas se inician a partir de los primeros días del mes de enero, de 1910 cuando por iniciativa de muchos padres de familia y por la educación de sus hijos deciden fundar una escuela del nivel primaria que funcionó como particular o privada, sus honorarios o sueldos de los maestros eran financiados con recursos propios de los padres de familia, luego en 1918 gracias a la gestión de muchos padres de familia, presentaron memoriales solicitando la creación de escuela estatal, donde en esa época pertenecía a la Dirección Regional de Educación de Trujillo. El 15 de febrero de 1920 con la creación de escuela estatal, muchas escuelas unidocentes de los caseríos vecinos en donde sólo se impartía educación primaria hasta el 2do año, los estudiantes pasaron a continuar sus estudios en la escuela estatal N° 82740 Chuad se matricularon gran cantidad de estudiantes, donde estudiaban hasta el 6to grado, los estudiantes que ingresaban al primer año de Educación Básica regular se llamaba transición y luego podían continuar sus estudios, donde la escuela estatal N° 82740 chuad funciono como escuela de varones y escuela de mujeres.

Antes de la creación de la escuela estatal en Chuad, cientos de niños y adolescentes Chuadinos y sus caseríos aledaños como: Lachepampa, Yamalan, Quebadahonda, Succha Alta Sucha Baja, La Ramada, Nitisuyo Alto, se quedaban sin estudios de primaria por falta de recursos económicos de sus padres, quienes no tenían dinero suficiente para enviarlos a ciudades como San Miguel, Cajamarca, Chiclayo, Trujillo a proseguir sus estudios.

En Chuad había dos escuelas la N° 76 de Varones y la N° 78 de Mujeres, egresaban muchos alumnas y alumnos, pero cada año sólo a uno le otorgaban una beca para proseguir estudios en el Colegio San Ramón y Santa Teresita de Cajamarca, los demás alumnos concluían toda su educación y aprendían algún oficio de sastre, costura, carpinteros, herreros, o se dedicaban los del campo a la agricultura o ganadería. o viajaban los varones a postular a la escuela de la Guardia Civil.

En la institución Educativa Primaria N° 82740 del Centro Poblado Chuad, buscamos evolucionar personas calificadas con una aumentada autoestima, razón, habilidades sociales y una firme enseñanza académica, moral y emocional para que puedan llegar el éxito personal y profesional dentro de una sociedad moderna y cambiante.

En la Institución Educativa. N° 82740 Chuad, discernimos que en el Centro Poblado Chuad, distrito y provincia de San Miguel esta institución otorga una educación de alta calidad en un estado de estudio seguro, en donde nuestros alumnos logran su pleno crecimiento intelectual, moral, físico, espiritual, social y emocional, guiada a conseguir lo mejor de cada uno de los alumnos.

1.3. Características, demográficas y socioeconómicas

La economía de los habitantes está en función de la ganadería, agricultura y comercio basada especialmente en la venta de leche fresca a las empresas de GLORIA y NESTLE; además produce papa, maíz, alverja, trigo, que se dedica al consumo doméstico y solo una pequeña fracción se dedica al mercado para su comercialización, del mismo modo existe la artesanía como: tejidos a callhua como cubrecamas, chales, ponchos; además su población se dedica al trabajo

de obreros en forma temporal ya sea en la ciudad de San Miguel.

2. Hipótesis de investigación

2.1. Hipótesis general

Existe una relación significativa entre la cultura alimenticia y los logros de aprendizaje de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E.P N° 82740 Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, año 2021.

2.2. Hipótesis específicas

H1. El nivel de cultura alimenticia de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año2021, es alto.

H2. Los niveles de los logros de aprendizaje de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E.P N° 82740, Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, año 2021, se ubican en logrado y proceso.

H3. El tipo de relación que existe entre el nivel de cultura alimenticia y los niveles de logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año 2 021, es directa.

H4. La elaboración de una Propuesta pedagógica, permitió la relación directa entre la cultura alimentaria y el logro de aprendizaje, en el área de Ciencia Tecnología de los estudiantes de Educación Primaria de la Institución Educativa N° 82740, Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, año 2021.

3. Variable de investigación

3.1. Variable 1: Nivel de cultura Alimenticia

3.2. Variable 2: Nivel de logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología

4. Matriz de operacionalización de variables

Tabla 1

Matriz de operacionalización de variables

Variables	Definición Conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnica/ Instrumento
Cultura alimenticia	La cultura alimenticia es el conjunto de conocimientos adquiridos a través del tiempo histórico de los pueblos; por esa razón los patrones alimentarios de nuestra población tienen que ver con procesos históricos (López, 2023)).	Es un conjunto de prácticas nutricionales, traducidas como hábitos, conocimientos, características de los alimentos, y frecuencia de consumo de alimentos producidos. La variable se relaciona con las cuatro dimensiones cada una con sus respectivos indicadores, los que figuran en el respectivo Cuestionario	Hábitos y costumbres alimenticios	Los productos alimenticios de la localidad son saludables	1 – 3	Encuesta/ Cuestionario
				Acostumbra consumir alimentos preparados en casa.		
				Practica hábitos higiénicos al comer.		
			Nivel de conocimientos alimenticios	Reconoce el valor nutritivo de los alimentos que se consumen en la localidad.	4 – 6	
				Consume dietas alimenticias balanceadas.		
				Valora a los productos nutritivos de los alimentos procesados que consume.		
			Identidad alimenticia	Reconoce el valor nutritivo de los alimentos de su localidad.	7 – 9	
				Prefiere consumir los alimentos procesados o preparados en casa		
				Identifica los alimentos nativos en tu localidad.		
			Frecuencia de consumo alimenticio	Consume alimentos en cualquier horario	10 - 13	
				Consume alimentos en la hora de refrigerio		
				Consume alimentos del Programa Qali Warma.		
				Consume alimentos procesados		

Variables	Definición Conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnica/ Instrumento
Logros de Aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología	Son descripciones de niveles cada vez más complejos de desarrollo competencial en el área de Ciencia y Tecnología desde el inicio hasta el final de la educación primaria, según la secuencia que siguen la mayoría de los estudiantes que progresan en determinadas competencias (MINEDU, 2016)	Conductas o acciones que deben manifestar los estudiantes mediante el desarrollo de conocimientos, hábitos, habilidades, capacidades y actitudes, a través del proceso de enseñanza aprendizaje, de las dimensiones, indaga, explica y diseña. Para la descripción de esta variable, se consideraron los siguientes <i>Niveles de logro de aprendizaje</i> en el área de Ciencia y Tecnología: AD= Logro Destacado A= Logro Esperado. B= En Proceso C =En Inicio	Indaga mediante métodos científicos	Identifica los alimentos que producen en la localidad son saludables.		Observación/ Registro de evaluación
				Propone hipótesis basados en sus concepciones previas al consumir alimentos de la localidad.		
				Práctica hábitos de higiene al consumir los alimentos.		
				Establece relaciones que expliquen el valor nutritivo de los alimentos orgánicos y procesados		
			Explica el mundo físico	Describe las características de los alimentos.		
				Relaciona la importancia de consumir alimentos balanceados.		
				Describe el valor nutritivo de los alimentos procesados que consume.		
				Explica el valor nutritivo de los platos típicos.		
			Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno	propone ideas de cómo se debe preparar los alimentos de la localidad.		
				Hace preguntas que, si es recomendable consumir alimentos en cualquier horario.		
				Identifica que alimentos consumen en la hora de refrigerio.		
				Observa los alimentos del programa Qali Warma, si son nutritivos.		

5. Población y muestra.

5.1. Población

Según Stracuzi (2012) la población en una investigación está constituida por el conjunto de elementos que tienen características comunes, de las que se va a obtener información sistematizada a partir de las cuales se obtienen conclusiones valederas y confiables, esta población puede ser finita o infinita.

La población la conforma los estudiantes de los seis grados de la Institución Educativa N° 82740-Chuad. San Miguel, región Cajamarca. En función de ello en la presente investigación la población estadística bajo estudio estuvo constituida por todos estudiantes hombres: 25, mujeres: 15, matriculados en el presente año lectivo, constituido por 40 estudiantes en los seis grados de la Institución Educativa N° 82740-Chuad.

Tabla 2

Distribución de estudiantes de primero al sexto grado.

Grado de estudios	Sexo		TOTAL
	Hombres	Mujeres	
1°	4	0	4
2°	6	3	9
3°	5	5	10
4°	5	5	10
5°	1	1	2
6°	4	1	5
Total	25	15	40

Fuente: Nómina de matrícula de la Institución Educativa SIAGIE. MINEDU.

5.2. Muestra

La muestra expresada en términos matemáticos y de una fácil comprensión puede considerarse como un subconjunto de la población, una de las características fundamentales es que se trata de un número finito de elementos (Arias, 2012)

La muestra considerada para el estudio fue emplear el método no probabilístico, por libre determinación del investigador, considerando las características de la población y la zona donde se ubica la I.E. Así mismo, por el tipo de estudio correlacional que requiere de una muestra amplia, por esa razón se considera la población muestral. Compuesta por 40 estudiantes de primero a sexto grado de la institución educativa No. 82740 en el centro poblado de Chuad.

Tabla 3

Muestra de estudio

Grado de estudios	Sexo		TOTAL
	Hombres	Mujeres	
1°	4	0	4
2°	6	3	9
3°	5	5	10
4°	5	5	10
5°	1	1	2
6°	4	1	5
TOTAL	25	15	40

Fuente: Nómina de matrícula de la Institución Educativa SIAGIE. MINEDU.

6. Unidad de análisis

Según (Chaccha, Espinoza, Torres, & Zárate, 2019), la unidad de análisis de la presente investigación está constituida por cada uno de los estudiantes de primaria, del primero al sexto grado de la Institución Educativa N° 82740 del Centro Poblado Chuad, Provincia de San Miguel

7. Métodos de investigación

Desde la perspectiva metodológica, el método que se emplea es el analítico, sintético, porque se requiere iniciar con la identificación de cada una de las partes que caracteriza la realidad, para poder establecer la relación entre los componentes de la investigación. El método de síntesis permite comprender la realidad desde lo simple a lo complejo, con estos dos métodos se requiere comprender mejor la realidad de estudio.

8. Tipo de investigación

El presente trabajo de investigación es de tipo no experimental porque no se van a manipular las variables, más bien se busca establecer la correlación de las dos variables, es decir establecer el grado de correlación entre las variables, las mismas que pueden hallarse estrecha o parcialmente relacionadas entre sí.

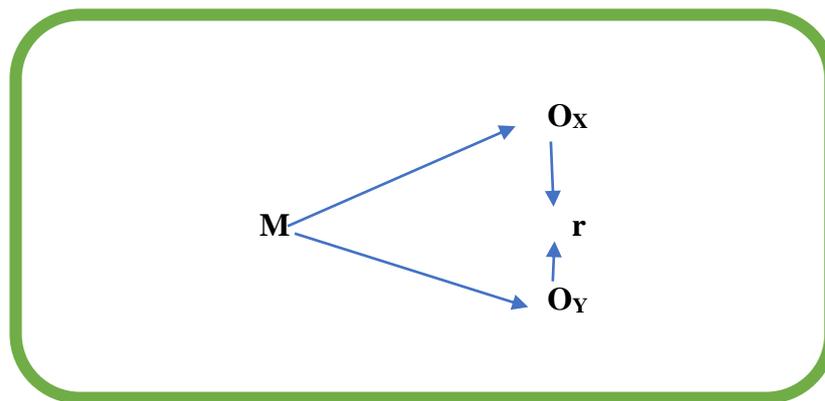
Es *descriptivo* porque se realizó un análisis del estado del objeto de estudio, determinando sus características y propiedades, pero no se profundizó el estudio sobre las causas internas o externas que lo condicionan.

Por su temporalidad es *Transversal*, porque la información fue tomada en un solo momento en este caso el año 2021, la información fue recopilada al inicio del proceso de investigación y la última semana del año escolar.

9. Diseño de Investigación

El diseño es *correlacional simple*, debido a que se establecieron correlaciones entre variables y comparaciones entre los elementos de cada variable. no se ha manipulado ninguna de las variables, sino solo se ha descrito cada variable.

Su esquema es:



Dónde:

M: Muestra de estudios

O_X: Observaciones de la variable 1 “cultura alimenticia”

O_Y: Observaciones de la variable 2 “Logros de Aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología”

r: coeficiente de correlación de Spearman.

10. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

10.1. Técnicas

De acuerdo a las características de la investigación y el enfoque desarrollado, se utilizaron las técnicas de la *Encuesta* y la *Observación sistemática* respectivamente, para cada variable estudiada.

10.2. Instrumentos.

Los instrumentos, utilizados fueron el *cuestionario* (Cuenta con 13 Ítems) para la variable 1 y el *Registro de notas* para la recolección de datos para la variable 2 respectivamente.

11. Técnicas para el procesamiento y análisis de los datos.

Luego de la recolección de la información, fue necesario someterla a un proceso de elaboración técnica: depuración, recuento y resumen, que facilitaron su análisis

estadístico y permitieron obtener resultados válidos para la elaboración de nuestras conclusiones objetivas.

En el procesamiento de los datos y la respectiva Prueba de hipótesis estadística, se aplicaron las técnicas de la Estadística Descriptiva y la indispensable Estadística Inferencial. Para la tabulación y la obtención de los resultados primero se vaciaron los datos obtenidos en Excel y SPSS 25.0.

Para la contrastación de nuestra hipótesis de investigación y de acuerdo a la naturaleza de las variables investigadas y a los objetivos de la presente tesis, se aplicó la *Prueba de correlación de Spearman*, a un nivel de confiabilidad del 95% y para procesar los datos se utilizó el Programa estadístico SPSS, versión 25.0.

12. Validez y confiabilidad

La técnica utilizada para la confiabilidad fue el Alfa Crombach, cuyo resultado debe ser igual o superior a 0,7. Para esta investigación referente a la relación entre Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N.º 82740 del Centro Poblado de Chuad, se consideró una muestra piloto de 10 estudiantes de primaria con características similares o iguales a los estudiantes de la muestra seleccionada.

Alfa de Cronbach – SPSS v. 25.0
CONFIABILIDAD
Resumen de procesamiento de casos

		N	%
Casos	Válido	10	100,0
	Excluido	0	0.0
	Total	10	100,0

Estadística de
confiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
0.700	13

Se elaboró una base de datos en Excel, las cuales se procesaron usando el software estadístico SPSS versión 25.0.

La confiabilidad del cuestionario que consta de 4 dimensiones presentó un *coeficiente alfa de Cronbach* de **0.700**, lo cual indica suficiente consistencia interna del instrumento; es decir, reúne las condiciones necesarias para el trabajo de campo respectivo.

CAPÍTULO IV RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Resultados por dimensiones de las variables de estudio

1.1 Variable 1: Cultura Alimenticia

1.1.1 Dimensión 1: Hábitos y costumbres alimentarias

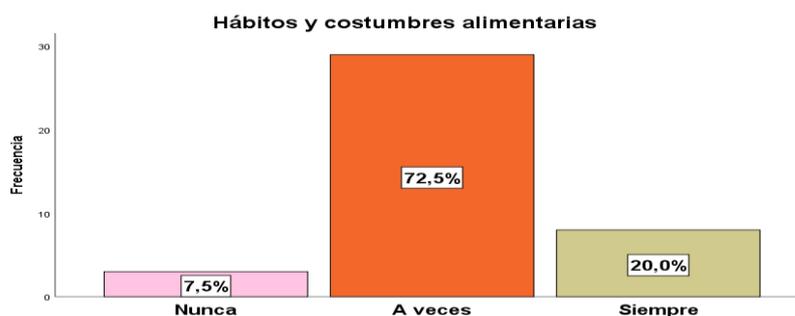
Tabla 4

Distribución de los niños estudiantes según Hábitos y costumbres alimentarias en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad. Provincia de San Miguel - 2021.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Nunca	3	7.5
A veces	29	72.5
Siempre	8	20.0
Total	40	100.0

Gráfico 1

Distribución de los niños estudiantes según Hábitos y costumbres alimentarias en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad. Provincia de San Miguel - 2021.



Según las respuestas de los 40 niños estudiantes, sobre la cultura alimenticia de la I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad. Provincia de San Miguel, se encontró que el 7,5%, nunca tienen una cultura alimentaria adecuada, un 72,5% a veces tienen una cultura alimenticia adecuada y un 20,0% expresan que siempre tienen una cultura alimentaria adecuada, en la dimensión hábitos y costumbres que tienen los niños.

Dichos resultados concuerdan con los obtenidos por Vargas y Sayay (2015), en su tesis de maestría titulada. *“Los hábitos alimenticios y su incidencia en el desempeño de los estudiantes de primaria en la asignatura presentada a la Universidad de Guayaquil Ecuador”* quien llegó a las siguientes conclusiones; Existe una significativa asociación entre la cultura alimenticia y el estándar de aprendizaje de los estudiantes en la muestra seleccionada de la I.E N° 82740 del centro Poblado de Chuad. Sea evidenciado que los estudiantes de sexo masculino y femenino mayormente tienen un nivel de cultura alimenticia muy bajo, lo que posibilita un bajo rendimiento académico desconocen el valor nutritivo de los alimentos que producen en su zona.

1.1.2 Dimensión 2: Nivel de conocimientos alimentarios

Tabla 5

Distribución de los niños estudiantes según Nivel de conocimientos Alimentarios en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad. Provincia de San Miguel - 2021.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Nunca	4	10.0
A veces	33	82.5
Siempre	3	7.5
Total	40	100.0

Gráfico 2

Distribución de los niños estudiantes según Nivel de conocimientos Alimenticios en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad. Provincia de San Miguel - 2021.



Según las respuestas de los 40 estudiantes, acerca de la variable cultura alimenticia de la I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad. Provincia de San Miguel, se obtuvo que el 10%, de los niños tienen ningún conocimiento sobre la cultura alimentaria, un 82,5% a veces se preocupan por conocer sobre la cultura alimentaria y un 7,5% de estudiantes siempre conocen de la cultura alimentaria; en la dimensión nivel de conocimientos alimenticios. Estos resultados concuerdan con el trabajo de Restrepo (2019), en su artículo titulado: *Alimentación y nutrición para escolares*; aporta que es importante comer como una actividad diaria dependiendo del ambiente del hogar, es decir el grado de cultura alimenticia que tienen las familias favorecen una buena alimentación; por otro lado, la escuela como espacio donde se forman hábitos de socialización y alimentación debe recurrir al hogar rescatando los hábitos saludables de alimentación, para obtener una adecuada forma de interrelacionar escuela y

hogar.

Otro aporte del estudio se relaciona con la dieta diaria, la salud y las percepciones de enfermedades, y finalmente el estado nutricional y las percepciones de los estudiantes sobre el futuro; desde esta perspectiva los niños no tienen una adecuada orientación sobre la cultura alimenticia, lo que ocasiona problemas de salud lo que repercute en el logro de los aprendizajes.

1.1.3 Dimensión 3: Identidad alimentaria

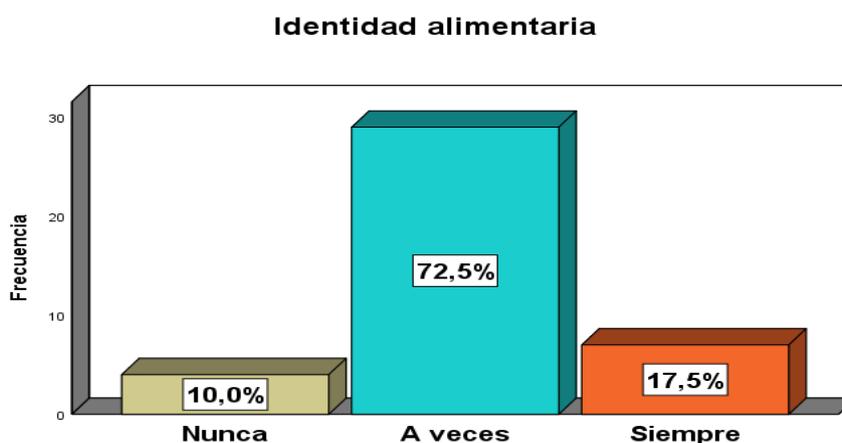
Tabla 6

Distribución de los niños estudiantes según Identidad Alimentaria en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Nunca	4	10.0
A veces	29	72.5
Siempre	7	17.5
Total	40	100.0

Gráfico 3

Distribución de los niños estudiantes según Identidad Alimentaria en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.



Según las respuestas de los 40 estudiantes de la I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad. Provincia de San Miguel, sobre la identidad alimenticia, se encontró que el 10%, nunca ha conocido que es una identidad alimenticia adecuada, un 72,5% respondió que a veces conoce lo que es una identidad alimenticia y un 17,5% siempre tienen una conocimiento de una identidad alimenticia adecuada; estos resultados concuerdan con el informe de Rabanal (2017), “Programa de Educación nutricional. con abordaje Multidisciplinario, para desarrollar la cultura alimentaria en estudiantes de educación primaria-Huamachuco, 2017”; quien concluye; El programa de Educación nutricional, con abordaje multidisciplinario mejoró significativamente el nivel de cultura alimentaria de los estudiantes del sexto año de educación primaria de la institución educativa “Florencia de Mora de Sandoval,” Huamachuco; de esta manera el programa de educación nutricional permite fortalecer la identidad cultural alimentaria.

1.1.4 Dimensión 4: Frecuencia de consumo alimentario

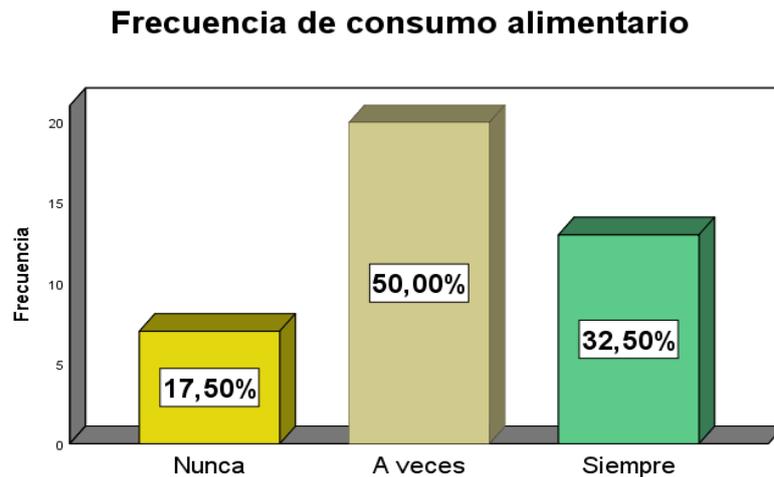
Tabla 7

Distribución de los niños estudiantes según Frecuencia de Consumo Alimentario en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Nunca	7	17.5
A veces	20	50.0
Siempre	13	32.5
Total	40	100.0

Gráfico 4

Distribución de los niños estudiantes según Frecuencia de Consumo Alimentario en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.



Según las respuestas de los 40 estudiantes, sobre el consumo alimenticio de la I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad. Provincia de San Miguel, se encontró que un 17,50%, no tienen un buen consumo alimenticio, un 50,00% tienen a veces un consumo alimenticio adecuado y un 32,50% siempre tienen un adecuado consumo alimenticio. Estos resultados concuerdan con el trabajo de Luna (2018) titulado: *Hábitos alimentarios y nivel de rendimiento académico* quién llega a la siguiente conclusión; Los resultados del estudio muestran que existe una correlación positiva muy fuerte ($r = 0,901$) y una correlación significativa ($p = 0,000$) entre los hábitos alimentarios y el rendimiento académico. Finalmente, se demuestra que existe una correlación significativa entre los hábitos alimenticios y el aprendizaje de los estudiantes. En el ciclo académico de 2017, el nivel significativo es 0.05, Rho de Spearman = 0.901, valor $p = 0.000 < 0.05$. (Luna, 2018).

1.2 Variable 2: Logros de Aprendizaje

1.2.1 Dimensión 1: Indaga mediante métodos científicos

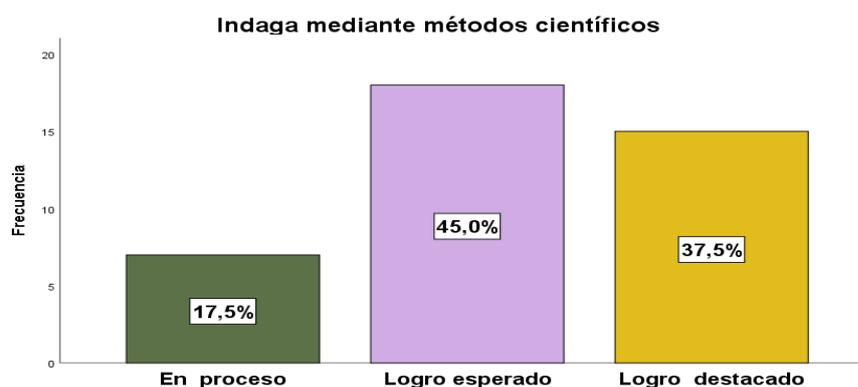
Tabla 8

Distribución de los niños estudiantes según Indaga mediante Métodos científicos en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
En proceso	7	17.5
Logro esperado	18	45.0
Logro destacado	15	37.5
Total	40	100.0

Gráfico 5.

Distribución de los niños estudiantes según Indaga mediante Métodos científicos en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021



Según los resultados obtenidos sobre logro de aprendizaje en Indaga mediante Métodos científicos del área de ciencia y tecnología; un 17.5% de niños alcanzan un nivel En Proceso (B), un 45,0 %, alcanzan un nivel de Logro esperado (A) y un 37.5% obtuvieron nivel de logro destacado (AD) de la

dimensión indaga mediante métodos científicos del área de ciencia y tecnología. Estos resultados concuerda con el trabajo De Rubio (2015) en su tesis *Desayunos escolares estado nutricional y el rendimiento académico de los escolares de la I.E.N°11039-Chota*, concluye que el Rendimiento académico, los escolares obtuvieron un calificativo de A y D, evidenciándose mejora en el rendimiento académico escolar. Se encontró relación estadística significativa, al ser sometida la variable estado nutricional y rendimiento académico a la prueba estadística chi-cuadrada siendo el valor de (P=,0048). Lo que significa que el estado nutricional tiene una relación muy estrecha con el rendimiento académico. El rendimiento académico depende del estado nutricional del escolar, a mejor estado nutricional mejor será el rendimiento académico. (Rubio, 2015)

1.2.2 Dimensión 2: Explica el mundo físico

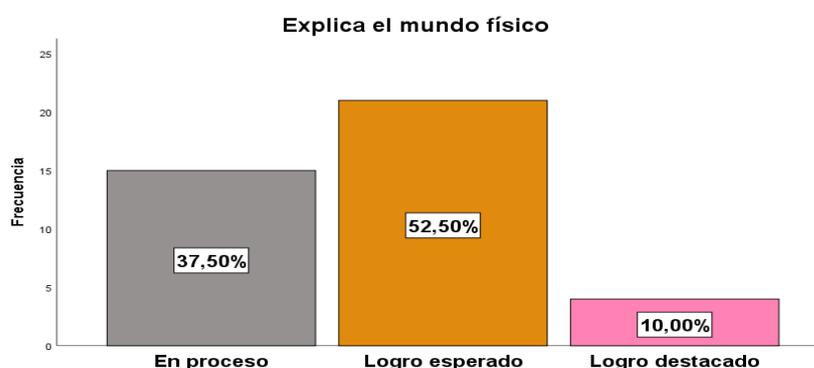
Tabla 9

Distribución de niños estudiantes según Explica el Mundo Físico en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
En proceso	15	37.5
Logro esperado	21	52.5
Logro destacado	4	10.0
Total	40	100.0

Gráfico 6

Distribución de niños estudiantes según Explica el Mundo Físico en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.



Según los resultados obtenidos sobre explica el mundo físico un 37.50% de niños alcanzó un nivel En Proceso (B), un 52,50 %, alcanzo un nivel de Logro esperado (A), finalmente un 10.00% logro un nivel destacado (AD) sobre la dimensión explica el mundo físico. Estos resultados concuerdan con Caro (2018) titulada “*Los hábitos alimenticios y el rendimiento académico de los estudiantes de la Institución Educativa Teresa Gonzales de Fanning de la provincia de Huacho*”. Esta investigación se realizó para conocer la relación de las variables hábitos alimenticios y rendimiento académico, los niños y adolescentes en edad escolar necesitan consumir alimentos nutritivos, llevar una dieta balanceada, ellos requieren cubrir sus necesidades energéticas, proteicas y de micronutrientes para tener un buen desempeño académico y tener energía para las actividades deportivas y culturales que realicen en su colegio.

La población estuvo conformada por 170 estudiantes y la muestra por 29 estudiantes de la Institución educativa *Teresa Gonzales de Fanning*. El tipo de investigación es Descriptivo correlacional y el instrumento empleado para medir

los hábitos alimenticios y el rendimiento académico es la encuesta. Los resultados y conclusiones que el 34% de los estudiantes tienen notas de 17 a 20 y el 29% de 14 a 16 que es un buen rendimiento, se debe incentivar el consumo de frutas y verduras porque el 50% solo lo consume a veces, concluyendo que los hábitos alimenticios si tienen relación con el rendimiento académico. Lo que se concluye que existe una relación directa.

1.2.3 Dimensión 3: Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno

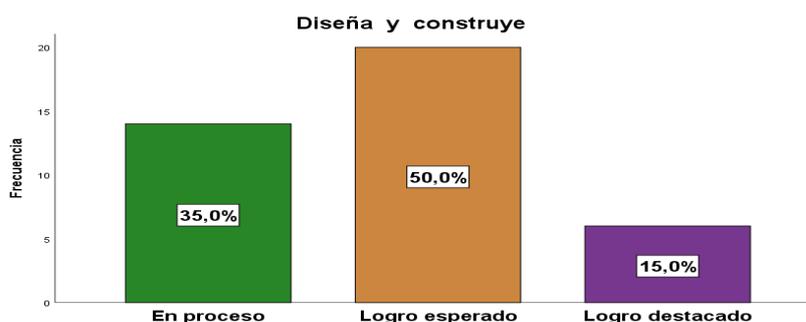
Tabla 10

Distribución de los niños estudiantes según Diseña y Construye soluciones técnicas para resolver problemas de su entorno en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
En proceso	14	35.0
Logro esperado	20	50.0
Logro destacado	6	15.0
Total	40	100.0

Gráfico 7

Distribución de los niños estudiantes según Diseña y Construye soluciones técnicas para resolver problemas de su entorno en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.



Según los resultados obtenidos en el logro de aprendizaje de los estudiantes sobre soluciones técnicas para resolver problemas de su entorno en el área de Ciencia y Tecnología se obtuvo que un 35.0% de niños estuvieron en el nivel de Proceso (B), lo que indica 14 estudiantes lograron aprender de forma regular o necesitan de mayor apoyo para lograr la competencia, por otro lado un 50,0 %, estuvieron con un nivel de Logro esperado (A), lo que se refleja que alcanzaron lo esperado, es decir que la competencia se ha desarrollado con un aceptable desarrollo de capacidades y un 15.0% en un nivel de logro destacado (AD), esto indica que se ha logrado la competencia y desarrollo de capacidades de forma óptima y adecuada mostrando evidencias exitosas de aprendizaje. En la dimensión soluciones técnicas para resolver problemas de su entorno en el área de Ciencia y Tecnología. Estos resultados concuerdan con el informe de Barrantes (2019) en la tesis *“Relación de la cultura alimenticia y el rendimiento académico de los niños de la Institución Educativa “Ricardo Palma”*. La Investigación es un estudio descriptivo, del nivel correlacional la población estuvo constituida por 110 estudiantes que cursan el primer grado, además tuvo como muestra a 24

estudiantes entre hombres y mujeres, se empleó la técnica de la encuesta y la técnica documental. Los datos fueron analizados en Excel y SPSS 21, se utilizó el estadístico de prueba de chi cuadrado. Asimismo, el estudio plantea como hipótesis: “Existe relación significativa entre la cultura alimenticia con el rendimiento académico en los niños y niñas. El estudio concluye mencionando que los resultados muestran que con la prueba de Chi cuadrado calculado de 1,36 y un valor de Chi cuadrado de tabla = 16,91, no existe relación entre la cultura alimenticia y el rendimiento académico en los niños y niñas del primer grado de primaria de la Institución Educativa N° 0176, “Ricardo Palma”.

1.2.4. Resultados a nivel global

12.1. Variable 1: Cultura Alimenticia

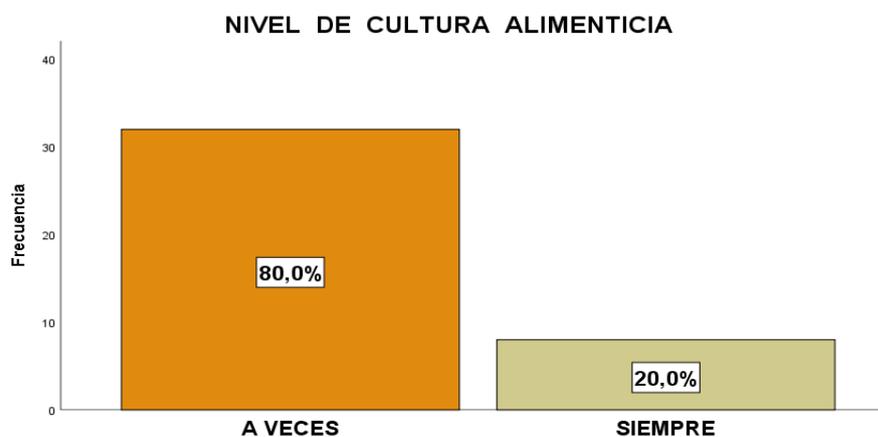
Tabla 11

Distribución de niños estudiantes a nivel global según Cultura Alimenticia en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
A VECES	32	80.0
SIEMPRE	8	20.0
Total	40	100.0

Gráfico 8

Distribución de niños estudiantes a nivel global según Cultura Alimenticia en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.



En la tabla se observa que a nivel global sobre la variable cultura alimenticia se obtuvo que los estudiantes respondieron que a veces en un 80% relacionan el conocimiento de la cultura alimenticia con las competencias del área Ciencia y Tecnología, estos resultados en síntesis se puede decir que los niños no practican una cultura alimenticia adecuada; en cambio solo un 20,0% respondieron que siempre, lo cual indica que los niños si practican una cultura alimenticia, esto según la tabla y la gráfica. Este resultado concuerda con el informe de Ángeles (2018), en su tesis “Cultura de las familias frente al consumo de micronutrientes para prevenir la anemia ferropénica en niños. microred Encañada Cajamarca, 2017; quién concluye; Los conocimientos que tienen las familias encañadinas entorno al consumo de los micronutrientes es que les ayuda a desarrollarse, subir de “peso” pero no lo combinan con una alimentación balanceada esto se debe a factores como son el poco acceso a los alimentos, el solo consumo de carbohidratos que reciben en sus hogares, la economía que juegan un papel

importante en la alimentación y la religión.

Las familias de la Encañada tienen arraigados sus mitos y creencias en torno al consumo de micronutrientes, ya que muchas madres de familia creen en lo que les dicen sus amigos, familiares acerca de los micronutrientes en especial sobre el sabor y las reacciones que presentan, lo que trae consigo que en diversas oportunidades dejen de consumirlas o simplemente no le dan la importancia necesaria. Las costumbres familiares en la alimentación diaria están orientada a los productos que producen en su zona como son: la papa, el maíz, frejol, la cebada, la avena, la leche entre otros. Las familias tienen arraigada la religión evangélica, por la cual, dejan de consumir ciertos alimentos como las vísceras, sangrecita; las cuales son una fuente rica de hierro esencial para la alimentación de sus niños y eso hace que muchas madres de familia dejen de consumirlo porque manifiestan que es parte del alma y no debe ser consumido ya que son “alimentos prohibidos”. Y son excluidos en la alimentación diaria.

Variable 2: Logros de Aprendizaje

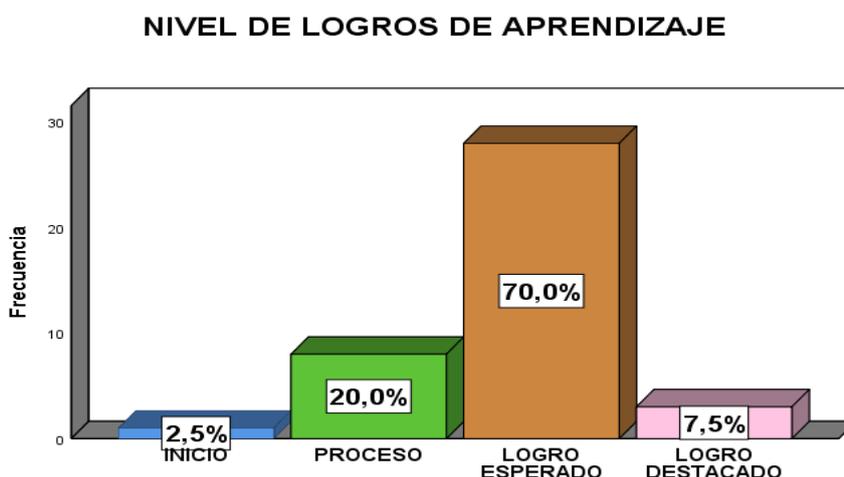
Tabla 12

Distribución de niños estudiantes a nivel global según Logros de Aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
INICIO	1	2.5
PROCESO	8	20.0
LOGRO ESPERADO	28	70.0
LOGRO DESTACADO	3	7.5
Total	40	100.0

Gráfico 9

Distribución de niños estudiantes a nivel global según Logros de Aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología. I.E. primaria N° 82740. Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel - 2021.



Según los resultados en la variable nivel de logro de aprendizaje de los niños estudiantes, se obtuvo que un 2,5 % de niños alcanzaron el nivel de inicio, un 20,0%, estuvieron en proceso, un 70,0% en el logro esperado y un 7,5 % logro destacado; esto significa que solamente un 77.5% lograron el aprendizaje de la competencia en Ciencia y Tecnología, frente un 22.5% que están en inicio y proceso. Dichos resultados concuerdan con los obtenidos por; Collantes (2016), en su tesis “*Influencia del estado nutricional en el rendimiento académico de los alumnos del primer grado de primaria de la institución educativa San Juan Chota -Cajamarca*”, concluye que la influencia del estado nutricional y el rendimiento académico de los estudiantes del primer grado de primaria, es muy influyente puesto que a mayor valor nutritivo mejor rendimiento académico, según datos estadísticos que sustentaron el trabajo se obtuvieron procesando los resultados de las actas de evaluación del educando, se aplicó un test, y se tuvieron

en cuenta las tablas de valoración nutricional antropométrica, para determinar el estado nutricional de los 130 alumnos del primer grado.

Los resultados de la investigación demuestran que existe influencia significativa entre el estado nutricional y el rendimiento académico de los alumnos, se concluye que el bajo rendimiento académico de los alumnos de la I.E, tiene influencia en su estado nutricional, de acuerdo al cruce de información de las variables.

1.3. Resultados de la correlación entre Cultura Alimenticia y Logros de aprendizaje

1.4. Prueba de normalidad

Tabla 13

Prueba de normalidad

	Kolmogórov-Smirnov			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	Gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
CULTURA ALIMENTICIA	0.171	40	0.005	0.923	40	0.01
LOGROS DE APRENDIZAJE	0.163	40	0.009	0.908	40	0.003

a. Corrección de significación de Lilliefors

La tabla 13, muestra informa que los datos presentan una distribución no normal (Según Shapiro – Wilk, el p – valor es < 0.05) por eso usaremos la Estadística No paramétrica, luego para el cálculo de la correlación entre variables usaremos el coeficiente de correlación de Spearman.

1.5. Prueba de Correlación de Spearman

Tabla 14

Correlación de Spearman: cultura alimenticia y logros de aprendizaje

Rho de Spearman		CULTURA ALIMENTICIA	LOGROS DE APRENDIZAJE
CULTURA ALIMENTICIA	Coeficiente de correlación	1	0.741
	Sig. (bilateral)		0.031
	N	40	40
LOGROS DE APRENDIZAJE	Coeficiente de correlación	0.741	1
	Sig. (bilateral)	0.031	
	N	40	40

*. La correlación es significativa en el nivel 0,05 (bilateral).

Según la tabla 14, nos muestra que existe una correlación positiva entre cultura alimenticia y logros de aprendizaje ($r = 0.741$), con una significación estadística alta ($p - \text{valor} < 0.05$), es decir a mayor cultura alimenticia mayor es el logro de aprendizaje. Estos resultados de la investigación se vinculan con los estudios realizados por Arévalo y Castillo (2016) “*El estado nutricional y el desempeño académico en los alumnos de la I E No. 0655*” en donde se concluye que la relación entre el estado de salud y el rendimiento académico de los escolares, no fue significativo por qué. en un 42,9% presentaba bajo peso, 39,7% presentaba estado nutricional dentro de los parámetros normales, 15,9% sobrepeso y solo 1,6% eran fuertes. El grado de desempeño escolar mostró que el 57,1% de las personas mostró un excelente desempeño académico en las áreas curriculares, mientras que en las distintas áreas se presentaron resultados académicos normales. Por otro lado los antecedentes de la investigación muestran resultados similares en los planteados por Caro (2018) en la investigación hábitos alimenticios y el rendimiento académico de los estudiantes, en donde concluye que el tipo de investigación es Descriptivo correlacional y el instrumento

empleado para medir los hábitos alimenticios y el rendimiento académico es la encuesta. Los resultados y conclusiones indican que el 34% de los estudiantes tienen notas de 17 a 20 y el 29% de 14 a 16 que es un buen rendimiento, se debe incentivar el consumo de frutas y verduras porque el 50% solo lo consume a veces, concluyendo que los hábitos alimenticios si tienen relación con el rendimiento académico.

CAPITULO V PROPUESTA DE MEJORA

1. **Título:**

“Cultura alimenticia para mejores logros de aprendizajes”

2. **Fundamentación:**

La propuesta de mejora se fundamenta en la teoría Giraldo & Cols (2011), quién refieren que el modelo de la promoción de la salud y la cultura alimenticia de la Dra. Nola Pender, identifica en el individuo factores cognitivo perceptuales, que son modificados por las características situacionales, personales e interpersonales, lo cual da como resultado la participación en conductas favorecedoras de la salud en relación a la cultura alimenticia, lo cual también en su propuesta nos presenta en todo momento el respeto por el derecho del cuidado de la salud y la alimentación. Cultura, es una de las más importantes condiciones que llevan a las personas a adoptar un estilo de vida saludable, en ésta se incluyen los aspectos **hábitos de alimentación**.

Los hábitos de alimentación es un factor clave en el desarrollo cultural humano: desde la caza y las técnicas culinarias primitivas orientadas a la mera supervivencia a la aparición de nuevos patrones de alimentación como la comida rápida, pasando por la sofisticación de algunas tradiciones gastronómicas, nuestra forma de comer dice mucho de quiénes somos. Es así como los *niveles de conocimiento de alimenticios* en algunas culturas el alimento, la forma en cómo se consumen y se combinan, está por encima del teatro, la música, la danza y la poesía. Sin embargo, a lo largo de los años este arraigo por los alimentos y su significado se ha ido perdiendo o bien modificado por la adopción de nuevas culturas (costumbres) que van desde *identidad alimenticia* y la eliminación de ingredientes hasta la adición de los mismos, todo ello por exigencias de las comunidades y consumidores que han transformado las necesidades básicas de nutrición en deseos o gusto por ciertos sabores. (Giraldo & Cols, 2011).

Desde esta concepción de la cultura alimenticia, es fundamental promoverla para fortalecer los hábitos alimenticios en los niños, porque según los resultados obtenidos según el nivel correlación entre ambas variables de estudio; se demuestra que una correlación positiva entre la cultura alimenticia y el aprendizaje del área de ciencia y tecnología.

Las mejoras en la cultura alimentaria han demostrado que comer desayunos, almuerzos y cenas nutritivos y de calidad no sólo puede proporcionar a los niños energía a corto plazo, sino también mejorar su estado nutricional a largo plazo y, en última instancia, mejorar su salud, estos estudios se reflejan en la *frecuencia de consumo de alimentos*. Por ejemplo, los desayunos escolares suelen cubrir al menos un tercio de las necesidades nutricionales diarias de los escolares y, en el caso de minerales como el hierro, el 100% de sus necesidades diarias. El impacto de los desayunos y almuerzos escolares es evidente al aumentar los niveles de micronutrientes de los niños (principalmente hierro y yodo), lo que mejorará su comprensión y habilidades de aprendizaje y mejorará el rendimiento académico durante un período de tiempo más largo. También se evidencia los aportes del Programa de QALI WARMA.

En este sentido, la mejora en el rendimiento académico de los niños gracias al suministro de alimentos en las escuelas es evidente a largo plazo, ya que no es posible mejorar la nutrición a corto plazo, porque sigue un proceso. (Salamanca, 1995).

Además, los resultados están respaldados por teorías de la educación científica que valoran el proceso de aprendizaje. Según Chiroque, S; Rodríguez (2000). Se puede observar que en el proceso de evaluación del aprendizaje se considera la teoría cognitiva conductual y la teoría humanista de Rogers, cuyo enfoque central no es cómo aprender,

sino cuál es el propósito del aprendizaje. En este sentido, asumen que el aprendizaje juega un papel en el desarrollo integral de una persona. Por tanto, es necesario cultivar no sólo la racionalidad, sino también los sentimientos y los valores. Esta teoría tiene algunas aplicaciones interesantes en educación. Entre otras cosas, demuestra que los estudiantes pueden ser aprendices activos y entusiastas en lugar de entidades pasivas a las que hay que obligar a aprender. Señalar que los docentes son una parte dinámica de la sociedad en su conjunto.

3. Objetivos

3.1. Objetivo general

Determinar el conocimiento de la cultura alimenticia para mejorar los aprendizajes de 40 estudiantes de educación primaria de la I.E. N° 82740 del centro poblado de Chuad, provincia de San Miguel: Año 2021.

3.2. Objetivo específico:

Conseguir la incorporación de la propuesta de mejora “Cultura alimenticia para mejores aprendizajes”, en los 40 estudiantes de educación primaria de la I.E. N° 82740 del centro poblado de Chuad, provincia de San Miguel: Año 2021.

Desarrollar competencias de una cultura alimenticia en 40 estudiantes de la IE. N° 82740 del centro poblado de Chuad, provincia de San Miguel, para el logro de los aprendizajes en el área de Ciencia y Tecnología

Evaluar la Propuesta de Mejora acerca de cultura alimenticia para los mejores logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los 40 estudiantes en la IE. N° N° 82740 del centro poblado de Chuad, provincia de San Miguel.

4. Administración del proyecto

La distribución de las actividades seleccionadas está en función al tiempo, responsables, estrategias y recursos necesarios para la ejecución de la propuesta de mejora, y que se especifica en la tabla:

Metodología para la ejecución de la propuesta de mejora

Actividad	Responsable	Estrategias	Recursos	Cronograma
Incorporación de la propuesta de mejora “Cultura alimenticia para mejores aprendizajes”, en los 40 estudiantes de educación primaria de la I.E. N° 82740 del centro poblado de Chuad, provincia de San Miguel.	Responsable de la investigación y Equipo Directivo IE. N° 82740	Sustentar, sensibilizar y solicitar la incorporación de la propuesta de mejora en el proyecto educativo de la I.E. N° 82740 del Centro poblado de Chuad, provincia de San Miguel	<ul style="list-style-type: none"> • Proyector multimedia • Dípticos 	Del 02-06-21 al 28-06-21
Jornadas de sensibilización en cultura alimenticia a los docentes y estudiantes de la IE. N°82740 en el desarrollo de las competencias de una cultura alimentaria en la IE. N° 82740 del Centro poblado de Chuad, provincia de San Miguel.	Responsable de la investigación y un responsable de la institución educativa	Capacitación crítica reflexiva en el desarrollo de competencias de una cultura alimenticia.	<ul style="list-style-type: none"> • Proyector multimedia • Papelotes • Papel bond • Plumones • USB 	Del 01-07-21 al 31-07-21
Taller de aprendizajes activos a los 40 estudiantes de la IE. N° 82740 en el desarrollo de competencias de una cultura alimenticia para una eficiente evaluación de los aprendizajes.	Responsable de la investigación y un responsable de la institución educativa	Capacitación a través de juego de roles en el desarrollo de competencias de una cultura alimenticia para una eficiente evaluación de los aprendizajes	<ul style="list-style-type: none"> • Proyector multimedia • Papelotes • Papel bond • Plumones • USB 	Del 01-08-21 al 31-08-21
Actividad	Responsable	Estrategias	Recursos	Cronograma
Feria gastronómica lo que la zona produce en la IE. N° 82740 en el desarrollo de competencias de una cultura alimenticia	Responsables de la Investigación Especialista de UGEL-SAN MIGUEL	Festival gastronómico en el desarrollo de competencias de una cultura alimenticia	<ul style="list-style-type: none"> • Proyector multimedia • Platos de la zona • Están de promociones de alimentos 	Del 01-09-21 al 30-09-21
Evaluar la propuesta de Mejora en el desarrollo de competencia de una cultura alimenticia para la mejora de los aprendizajes en los alumnos de la IE. N° 82740	Responsable de la investigación y Equipo Directivo IE. N° 82740.	Jornadas de reflexión y evaluación de la Propuesta de Mejora	<ul style="list-style-type: none"> • Proyector multimedia • Papelotes • Papel bond • Plumones • USB 	Al finalizar cada actividad: <ul style="list-style-type: none"> • 28-10-21 • 31-10-21 • 31-10-21 • 30-10-21 • 28-10-21

5. Logros esperados

Se espera obtener la incorporación de la propuesta de mejora “Cultura alimenticia para mejores aprendizajes”

Se espera desarrollar competencias de una cultura alimenticia en los 40 estudiantes de la IE. N° 82740 del centro poblado de Chuad, provincia de San Miguel, para un eficiente logro de aprendizajes, aplicación de estrategias metodológicas y didácticas, a través de la propuesta de mejora

Se espera evaluar la propuesta de mejora en el desarrollo de competencias de cultura alimenticia en los 40 estudiantes de la IE. N° 82740 del centro poblado de Chuad, provincia de San Miguel para conocer los resultados de la mejora de los aprendizajes.

6. Beneficios:

40 estudiantes que gocen de una cultura alimenticia apropiada para el consumo de alimentos nutritivos lo que repercute en el logro de los aprendizajes en el área de Ciencia y Tecnología.

Docentes fortalecidos en el desarrollo de sus competencias de una cultura alimenticia para mejorar el aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología

Personal educativo con mejor desempeño en sus funciones en el desarrollo de las diversas actividades pedagógicas desde una buena cultura alimentaria

Evaluación oportuna al finalizar cada actividad presentada en la propuesta de mejora implementado en la institución educativa N° 82740, lo que permitió superar deficiencias en la cultura alimenticia.

7. Presupuesto

Tabla 15

Presupuesto para la ejecución de propuesta de mejora

Materiales y/o servicios	Cantidad	Costo Unitario (S/.)	Costo Total (S/.)
Proyector multimedia	06 alquileres	80.00	480.00
Díptico “Consume alimentos nutritivos”	100 unidades	2.00	200.00
Papelotes	100 unidades	0.50	50.00
Plumones	100 unidades	3.50	350.00
Papel bond	4 millares	15.00	60.00
Lapiceros	100 lapiceros	2.50	250.00
USB	45 unidades	30.00	1 350.00
Refrigerio para los talleres y actividades programadas	4 unidades	25.00	100.00
Organización de la Feria gastronómica	180 unidades	10.00	1 800.00
Pasaje del traslado de Están para la feria	02 unidades	25.00	50.00
Materiales para la colocación de estáns	02 unidades	25.00	50.00
TOTAL			4 740.00

I. Evaluación de la Propuesta

Objetivo general	Resultados de aprendizaje	Evidencias (indicadores de desempeño)	Instrumento de evaluación	Valor	Semana
Determinar el conocimiento de la cultura alimenticia para mejorar los aprendizajes de 40 estudiantes de educación primaria de la I.E. N° 82740 del centro poblado de Chuad, provincia de San Miguel: Año 2021	Identifica las características de la cultura alimenticia	Clasifica a los alimentos por sus propiedades nutritivas	Ficha de Observación	20%	02
	Diferencia de las comidas procesadas y las realizadas en casa	Conoce la diferencia nutritiva de un alimento procesado y uno realizado en casa	Ficha de Observación	20%	04

	Analiza la importancia de los alimentos en el logro de sus aprendizajes	Identifica que alimentos son altos en azúcar y grasas.	Ficha de Observación	20%	06
	Evaluación	Evidencia el desarrollo de la competencia e indicadores	Encuesta	40%	08

Requisitos de evaluación

En esta sección se precisan, algunos requisitos complementarios de la evaluación.

Por ejemplo:

- a) Asistir puntualmente a las actividades y talleres de aprendizaje, con un mínimo del 90%.
- b) Participar activamente en las actividades programadas.
- c) Presentar oportunamente y sustentar adecuadamente sus evidencias de aprendizaje

CONCLUSIONES

- Se establece que existe alta correlación positiva entre cultura alimenticia y logros de aprendizaje ($r = 0.741$), con una significación estadística alta ($p - \text{valor} < 0.05$); es decir, a mayor cultura alimenticia mayor logro de aprendizaje, estos resultados se obtuvieron en los estudiantes de educación primaria de la I.E. N° 82740, centro Poblado Chuad, provincia San Miguel.
- A nivel global, sobre la cultura alimenticia de los estudiantes de educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, corresponde a un 80% respondieron que a veces conocen la cultura alimenticia y un 20% de estudiantes siempre conocen la cultura alimenticia, lo que indica la necesidad de impulsar el valor nutritivo de los alimentos de la zona se relacionan con el logro de los aprendizajes
- Se establece la determinación del tipo de relación entre cultura alimenticia y los logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, están en un 2,5 % en inicio, en un 20,0% en proceso en un 70,0% logro esperado y un 7,5 % logro destacado. Por lo tanto, existe relación entre cultura alimenticia y logros de aprendizaje de los niños y niñas del primero al sexto grado de educación primaria.
- El logro de aprendizaje, en el área de Ciencia Tecnología de los estudiantes de educación primaria de la Institución Educativa N° 82740, centro poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, el logro de aprendizaje de los estudiantes corresponde a un 35.0% en un nivel En Proceso (B) con calificativo de 11 a 12, un 50,0 %, con un nivel de Logro esperado (A) con calificativos de 13-16. Asimismo, un 15.0% en nivel de logro destacado (AD) con calificativo de 17 a 20 puntos de la dimensión diseña y construye.

RECOMENDACIONES Y SUGERENCIAS

-Que los programas de desayunos y almuerzos escolares se deben seguir brindando a las Instituciones Educativas de la UGEL San Miguel, que más lo necesitan previo diagnóstico de necesidades; ya que, de una u otra manera se debe mejorar la cultura alimenticia para obtener mejores logros de aprendizaje de los alumnos de educación básica regular.

-Que no solamente el Gobierno Central a través del PRONAA, brinde los desayunos y almuerzos escolares, si no también que los Gobiernos Regionales, Gobiernos Municipales Provinciales y Distritales, Direcciones Sub Regionales de Salud, Ugeles y demás Instituciones que participen en mejorar, supervisar, monitorear este programa para que se brinde de la mejor manera.

-Para que el Perú supere el problema de la Desnutrición de los alumnos en edad escolar y el bajo rendimiento en los logros de aprendizaje, es necesario que impulse una política más agresiva en estos componentes: educación, salud y alimentación para lograr mejorar el nivel de cultura alimenticia de los educandos.

Que el Ministerio de Salud a través de los responsables de los establecimientos de salud en el ámbito local, tomen con responsabilidad su participación en la ejecución de las actividades preventivo promocional en cuanto a supervisar que los alimentos que son brindados a los niños y niñas se encuentren en óptimas condiciones desde su almacenamiento, conservación y preparación, así evitar problemas sanitarios en la población beneficiaria.

Es importante la participación del personal de salud en la implementación, ejecución y evaluación de programas educativos dirigidos a la población, especialmente el consumo de una alimentación balanceada teniendo en cuenta los productos de la zona, muy importante para superar los problemas en el estado nutricional de los niños y niñas, y poder superar los indicadores negativos en cuanto a logros de aprendizaje; asimismo detectar de manera temprana algún problema en cuanto a agudeza visual y protección de enfermedades a través

de la vacunación, lo que mejorará sus niveles de vida en la población especialmente los niños en etapa escolar.

A la Universidad Nacional de Cajamarca, docentes y alumnos, realizar investigaciones relacionadas a cultura alimenticia y logros de aprendizaje de los escolares ya que desde el año 2012, se implementaron cambios en esta estrategia de intervención a través de la firma del Convenio específico de cooperación interinstitucional entre el ministerio de salud y el programa de alimentación escolar QALI WARMA, con la intervención del ministerio de desarrollo e inclusión social.

LISTA DE REFERENCIAS

- Ángeles, L. (2018). *Cultura de las familias frente al consumo de micronutrientes para prevenir la anemia ferropénica en niños menores de 3 años. Microred Encañada Cajamarca, 2017*. Encañada: Universidad Nacional de Cajamarca. Tesis.
- Ardón, C. (2012). *La formación de recursos humanos como estrategia de apoyo a la Seguridad Alimentaria y nutricional (SAN). El caso de la educación superior de Honduras*. Madrid: Escuela Técnica de Ingenieros Agrónomos.
- Arias, P. (2012). Métodos y análisis de investigación científica. Obtenidos del <https://www.fen.org.es/blog/Investigación.científica>.
- Arévalo, J. y Castillo, J. (2016). *Relación entre el estado nutricional y el rendimiento académico en los escolares de la Institución Educativa n° 0655 "José Enrique Celis Bardales, Mayo •Diciembre 2011*. Tarapoto: Universidad Nacional de San Martín - Tarapoto. Tesis.
- Barrantes (2019). *“Relación de la cultura alimenticia y el rendimiento académico de los niños de la Institución Educativa “Ricardo Palma”, provincia de Bellavista, Región San Martín 2019”*. Tesis.
- Barrios, M., & Frías, M. (2016). *Factores que Influyen en el Desarrollo y Rendimiento Escolar de los estudiantes*. Colombia: Universidad Nacional de Colombia.
- Bazán, A. (2018). *El estudio titulado “Estado Nutricional y Rendimiento Académico en los estudiantes de la I.E. Nuestra Señora del Carmen*. Celendín: Universidad San Pedro.
- Bitler C. y Wide B. (2011) La cultura alimenticia en el contexto educativo. Obtenida de: <https://www.fen.org.es/blog/cultura-educativa>.
- Blogger, G. (2008). *Alimentos Constructores*. Universidad Autónoma de Chile.
- Buttenheim, Pazconsuelo, Diaz y Part. (2012) *Programas de Alimentación escolar*. Salud. Argentina. Andes.
- Caro, K. (2018). *Los hábitos alimenticios y el rendimiento académico de los estudiantes de la Institución Educativa Teresa Gonzales de Fanning de la UGEL 09*. Huacho: Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión. Tesis.
- Carrión, C. y Zabala, I. (2018). *El estado nutricional asociado a los hábitos alimentarios y el nivel de actividad física de los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Católica Sedes Sapientiae en el periodo 2016-II*. Lima: UCSS. Tesis.
- Casteñeda B.; Olga. (2020). *A.B.P. como estrategia para lograr la competencia indagadora en ciencia y tecnología en el VI ciclo de la I.E. Callao*. Universidad César Vallejo. Lima. Perú.
- Centurión, Espinoza, Poot, Cázares (2003). *Cultura alimentaria en Latinoamérica*. Santiago : SciELO.

- Chaccha, J., Espinoza, E., Torres, J., & Zárate, J. (2019). *Índice de Progreso Social del Distrito de Tongod*. Lima: PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ.
- Cigarroa, I., Sarqui, C., Palma, D., Figueroa, N., Castillo, M., Zapata, R., & Escorihuela, R. (2017). *Estado nutricional, condición física, rendimiento escolar, nivel de ansiedad y hábitos de salud en estudiantes de primaria de la provincia del Bio Bío (Chile): Estudio transversal*. Santiago : SciELO.
- Collantes, J. (2016). *Influencia del estado nutricional en el rendimiento académico de los alumnos del primer grado de secundaria de la institución educativa San Juan Chota -Cajamarca 2015 – 2016*. Chota: Universidad Nacional de Cajamarca. Tesis.
- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y Cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel.
- Díaz, G. (2016). *Estado nutricional y algunas características socioeconómicas y alimentarias de los preescolares beneficiarios de la ONG CIVISMUNDI-Chota, 2007*. Cajamarca: Universidad Nacional de Cajamarca. Tesis.
- Giraldo, L. & Cols, B. (2011). *El modelo de promoción de la salud de Nola Pender. Una reflexión en torno a su comprensión*. Enfermería Universitaria.
- Fernández L.; Duslen; Banay Z.; Jonathan; De la Cruz C.; Dante y Alegre H.; Jesús. (2022). Universidad San Ignacio de Loyola. Lima. Perú.
- Freire (1990) frente a la “Educación Liberadora”, Brasil. Scielo
- Izquierdo, A. & Borrell, A. (2004). *Alimentación saludable*. La Habana: SciELO.
- Jácome, I. y Falcones, A. (2018). *Medición de la seguridad alimentaria y nutricional en familias con niños/as menores de 5 años de la comunidad el cerotal, cantón antonio ante, provincia de imbabura*. Ibarra: universidad técnica del norte.
- Jara, R. (2021). *Cultura alimentaria y calidad de vida en el aprendizaje de los estudiantes de instituciones educativas públicas de S.M.P. 2021*. Lima: Universidad Nacional de Cajamarca. Tesis.
- López. G. (2023). "La cultura e identidad de una comunidad o sociedad" Artículo Científico - p.27. Obtenido de: https://prezi.com/gcekri_b3nen/que-es-la-cultura/
- Luna, L. (2018). *Hábitos alimenticios y nivel de logro de aprendizaje de los estudiantes del del IV ciclo de la Institución Educativa N° 10471, Chaclacayo, Lima, 2018*. De la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, 2017. Lima: Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle . Tesis.
- Manturano, R. (2017). *Influencia de la alimentación en el aprendizaje de los alumnos de la IEI N° 57 de la Provincia De Calca 2017*. Puno: Universidad Nacional del Altiplano.
- Martel F.; Lilia. (2021). *El programa exploradores en el aprendizaje de indagación científica y el mundo físico de la institución educativa N° 160 Solidaridad I, 2020*. Universidad César Vallejo. Lima. Perú.

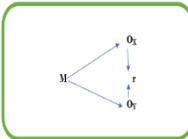
- Maslow A y Rogers C. (1998) Teoría humanista del aprendizaje. Extraído de:
<https://tiposdepersonalidad.com/teoria-humanista-de-maslow-y-rogers/>
- Martínez P. Rodríguez L. Guevara P. (2004). "Nutrición del desarrollo integral de la persona" Lima: ASKHA E.I.R.L.
- Méndez, P. (2019). "*Cultura Alimentaria y Globalización en Pisac, Región Cuzco: Una etnografía comparativa*" presentada a la Pontificia Universidad Católica del Perú
- Mera, M. (2015). *La nutrición y su incidencia en el rendimiento académico de los niños de cuarto año paralelo "a" de la unidad educativa "luis a. Martínez" del cantón ambato, provincia tungurahua*. Ambito: Universidad Técnica de Ambato .
- Mindful Eating. (1 de octubre de 2014). *FEN*. Obtenido de
<https://www.fen.org.es/blog/habitos-alimentarios/>
- Ministerio de Educación. (2016). Program curricular de Educación Primaria. Lima. Perú.
- Ministerio de Salud. (2016). *SALUD AMBIENTAL*. Lima: ASKHA E.I.R.L.
- Organización de Naciones Unidas para la agricultura y Alimentación (FAO). Informe Anual 2018 sobre de la situación de alimentación en la educación latinoamericana. Extraída de <https://www.fao.org/3/ca4222es/ca4222es.pdf>
- Palomino H.; Edith. (2019). *Estrategia de aprendizaje en el área de ciencia tecnología y ambiente para la mejora del rendimiento académico escolar*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima. Perú.
- Pérez J. (1997). Estudios estadísticos de las condiciones alimenticias en el Perú. Obtenido de: <https://www.fen.org.es/blog/Estadistica/Perú>.
- Pedron P. y Díaz C. (2001). Metodología de la Investigación. Obtenido de:
<https://www.fen.org.es/blog/pura-investigación>.
- Pollit, Jacoby y Cueto (1996). Cultura alimenticia en Latinoamérica. Artículo. Colombia. Obtenido de: <https://www.fen.org.es/blog/Articulo/cultura>.
- Perder N. (2011). *Modelo de Promoción de la Salud (MPS)*. Extraído de
https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-70632011000400003
- Prezy. (25 de Septiembre de 2014). *¿Qué son los alimentos?* Obtenido de:
https://prezi.com/gcekri_b3nen/que-son-los-alimentos/
- Rabanal, J. (2017). *Programa de Educación Nutricional, con abordaje multidisciplinario, para desarrollar la cultura alimentaria en estudiantes de Educación Secundaria-Huamachuco, 2017* . Huamachuco: Revista Cubana de Salud Pública.Tesis
- Ramírez, D. (2014). *Estado nutricional y rendimiento académico en estudiantes de educación media de los colegios IPARM*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

- Restrepo, S. (2013). *La alimentación y la nutrición del escolar*. Medellín : Universidad Antioquía .
- Rubio, W. (2015). *Desayunos escolares estado nutricional y el rendimiento académico de los escolares de la I.E. N° 11039-Chota, 2010-2011*. Chota: Universidad Nacional de Cajamarca.
- Sarmiento, J. (2007). Niveles de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología. Artículo Científico. Perú.
- Sánchez, K. (2019). *Relación de la cultura alimenticia y el rendimiento académico de los niños de la Institución Educativa “Ricardo Palma”, provincia de Bellavista, 2019*. Tarapoto: Universidad César Vallejo.
- Silva, J. (2018). *Estilos de aprendizaje y rendimiento académico en los estudiantes de la Escuela Profesional de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Tumbes, 2019*. Piura: Universidad de Piura .
- Stracuzi, W. (2012). Nutrición y alimentación. Revista Médica. Lima: SciELO.
- Tirado, A. (2013). *El azúcar y el ejercicio físico: su importancia en los deportistas*. Madrid: SciELO.
- UNICEF. (2016). *Niños, alimentos y nutrición. Crecer bien en un mundo en transformación*. UNICEF.
- Vargas, L. y Sayay J. (2015). *Los hábitos alimenticios y su incidencia en el desempeño de los estudiantes en la signatura de ciencias naturales de la Unidad Educativa Fiscal San Jacinto*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación.
- Zambrano, A. (2014). *Prácticas evaluativas para la mejora de la calidad del aprendizaje: Un estudio contextualizado en la Unión - Chile*. Bellaterra: Universidad Autónoma de Barcelona.
- Zanin, T. (2022). *Alimentos constructores: qué son, cuáles son y ejemplos*. TUASaúde.
- Zaragoza, E. (18 de octubre de 2016). *El central de Zaragoza*. Obtenido de <https://elcentral.mercadocentralzaragoza.com/funciones-de-las-proteinas-y-metabolismo/>

APÉNDICES/ANEXOS

Matriz de consistencia

(Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021).

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES	TÉCNICA/ INSTRUMENTO	METODOLOGÍA
Problema principal	Objetivo General	Hipótesis de investigación	Variable 1		Los productos alimenticios de la localidad, son saludables.	Encuesta/ Cuestionario	 <p>El método aplicado en la presente investigación es el método descriptivo-correlacional, no experimental.</p>
¿Qué relación existe entre cultura alimenticia y el logro de aprendizajes en el área de Ciencia y Tecnología de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año 2021?	Determinar la relación, que existe, entre la Cultura Alimenticia y logros de aprendizaje del área Ciencia y Tecnología en los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, año 2021.	Existe, una relación significativa entre la cultura alimenticia y los logros de aprendizaje de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E.P N° 82740 Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, año 2021.	Nivel de Cultura alimenticia	Hábitos y costumbres alimenticios	Acostumbra a consumir alimentos preparados en casa.	observación / Registro de evaluación	
					Practica hábitos de higiene al comer		
					Reconoce el valor nutritivo de los alimentos que se consumen en la localidad.		
Problemas derivados	Objetivos específicos	Hipótesis específicas	Nivel de Cultura alimenticia	Nivel de conocimientos alimenticios	Consume dietas alimenticias balanceadas.	observación / Registro de evaluación	
					Reconoce el valor nutritivo de alimentos procesados que consume.		
P1. ¿Cuál es el nivel de cultura alimenticia de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año2021?	O1. Identificar el nivel de cultura alimenticia de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año2021.	H1. El nivel de cultura alimenticia de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año2021, es alto.	Nivel de Cultura alimenticia	Identidad alimenticia.	Reconoce el valor nutritivo de los alimentos de su localidad.	observación / Registro de evaluación	
					Prefiere consumir los alimentos procesados o preparados en casa.		

<p>P2. ¿Cuáles es el nivel de logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año 2 021?</p>	<p>O2. Analizar el nivel de logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año 2 021.</p>	<p>H2. Los niveles de los logros de aprendizaje de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E.P N° 82740, Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, año 2021, se ubican en logrado y proceso.</p>		<p>Frecuencia de consumo alimenticio.</p>	<p>Identificas los alimentos nativos en tu localidad. Consume alimentos en cualquier horario Consume alimentos en la hora de refrigerio Consume alimentos del Programa Qali Warma. Consume alimentos procesados.</p>		
<p>P3. ¿Qué tipo de relación existe entre el nivel de cultura alimenticia y el nivel de logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año 2 021?</p>	<p>O3. Describir la relación que existe entre el nivel de cultura alimenticia y nivel de los logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año 2 021.</p>	<p>H3. El tipo de relación que existe entre el nivel de cultura alimenticia y los niveles de logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740, Centro Poblado Chuad, provincia San Miguel, año 2 021, es directa.</p>	<p>Variable 2</p>	<p>Indaga mediante métodos científicos</p>	<p>Identifica los alimentos que producen en la localidad son saludables. Propone hipótesis basados en sus concepciones previas al consumir alimentos de la localidad. Práctica hábitos de higiene al consumir los alimentos. Establece relaciones que expliquen el valor nutritivo de los alimentos orgánicos y procesados</p>		
<p>P4. ¿Cómo mejorar el nivel de logro de aprendizaje, en el área de Ciencia Tecnología relacionado con el nivel de cultura alimentaria en</p>	<p>O4. Elaborar una propuesta de cultura alimenticia para mejorar el logro de los aprendizajes, en el área de Ciencia Tecnología de los</p>	<p>H4. La elaboración de una propuesta pedagógica permitió la relación directa entre la cultura alimentaria y el logro de aprendizaje, en el área de Ciencia</p>	<p>Nivel de logros de aprendizaje</p>	<p>Explica el mundo físico</p>	<p>Describe las características de los alimentos. Relaciona la importancia de consumir alimentos balanceados. Describe el valor nutritivo de los</p>		

los estudiantes de la Institución Educativa primaria N° 82740, Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, año 2021?	estudiantes de Educación Primaria de la I. E. N° 82740, Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, año 2021.	Tecnología de los estudiantes de Educación Primaria de la Institución Educativa N° 82740, Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, año 2021.	Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno	alimentos procesados que consume.	
				Explica el valor nutritivo de los platos típicos.	
				propone ideas de cómo se debe preparar los alimentos de la localidad.	
				Hace preguntas que, si es recomendable consumir alimentos en cualquier horario.	
				Identifica que alimentos consumen en la hora de refrigerio.	
Observa los alimentos del programa Qali Warma, si son nutritivos.					

ENCUESTA

TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN

Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021.

Instrumento de recolección de datos

Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021.

Cuestionario de cultura alimenticia.

Variable 1 Cultura alimenticia

GRADO

SECCIÓN

FECHA

SEXO

CICLO

Masculino ()

III () IV () o V ()

Femenino ()

INSTRUCCIÓN: Marcar con un aspa, la alternativa escogida que consideres conveniente.

Indicación: Estimado estudiante, solicito tu colaboración, para que realices el análisis de los ítems, “**CUESTIONARIO DE ENCUESTA CULTURA ALIMENTICIA**” que te muestro, marque con un aspa (X) el casillero que crees conveniente de acuerdo a su criterio, la información recabada será utilizada con absoluta confidencialidad.

Nunca	A veces	Siempre
1	2	3

N°	ITEMS	PUNTAJE		
		1	2	3
	Dimensión 1: Hábitos y costumbres alimenticios			
1	¿Los productos alimenticios de la localidad son saludables?			
2	¿Acostumbra consumir alimentos preparados en casa?			
3	¿Practica hábitos higiénicos al comer?			
	Dimensión 2: Nivel de conocimientos alimenticios	1	2	3
4	¿Reconoce el valor nutritivo de los alimentos que se consumen en la			

	localidad?			
5	¿Consume dietas alimentarias balanceadas?			
6	¿Valora a los productos nutritivos de los alimentos procesados que consume?			
	Dimensión 3: Identidad alimenticia	1	2	3
7	¿Reconoce el valor nutritivo de los alimentos de la localidad?			
8	¿Prefiere consumir los alimentos procesados o preparados en casa?			
9	¿Identifica los alimentos nativos en tu localidad?			
	Dimensión 4: Frecuencia de consumo alimenticio	1	2	3
10	¿Consume alimentos en cualquier horario?			
11	¿Consume alimentos en la hora de refrigerio?			
12	¿Consume alimentos del programa Qali Warma?			
13	¿Consume alimentos procesados?			
	TOTAL			

FICHA DE EVALUACIÓN

TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN

Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021.

Variable 2: logros de aprendizaje

Recolección de datos de los estudiantes de 1er. al 6to grado de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado Chuad año 2021.

Valoración de escala

Nivel de Logro Destacado (AD) 17-20	Nivel de Logro Esperado(A) 13-16	Nivel de logro en Proceso (B) 11-12	Nivel de logro en Inicio (C) 0-10
4	3	2	1

N°	Estudiante	Indaga				Explica				Diseña			
		I1	I2	I3	I4	I1	I2	I3	I4	I1	I2	I3	I4
01		4	4	3	2	4	4	2	3	3	3	4	2
02		3	3	4	4	4	4	3	3	4	1	3	3
03		4	4	3	4	3	3	2	2	1	2	2	4
04		3	3	4	3	3	3	1	2	3	4	4	2
05		4	2	1	4	2	2	4	4	4	3	4	3
06		2	2	2	2	2	2	1	4	1	2	3	4
07		4	3	4	3	2	1	4	4	2	3	2	2
08		1	3	3	4	1	1	3	1	3	4	1	1
09		4	4	3	3	2	3	1	3	4	4	2	3
10		1	4	4	3	3	4	2	2	3	3	2	1
11		2	1	3	3	3	3	3	1	4	2	3	3
12		3	4	4	4	4	4	4	4	2	3	4	4
13		2	3	4	2	4	3	1	4	3	4	4	4
14		4	2	1	4	2	2	4	4	4	3	4	3
15		2	2	2	2	2	2	1	4	1	2	3	4
16		4	3	4	3	2	1	4	4	2	3	2	2
17		1	3	3	4	1	1	3	1	3	4	1	1
18		4	4	3	3	2	3	1	3	4	4	2	3
19		4	4	3	2	4	4	2	3	3	3	4	2
20		3	3	4	4	4	4	3	3	4	1	3	3
21		4	4	3	4	3	3	2	2	1	2	2	4
22		3	3	4	3	3	3	1	2	3	4	4	2
23		4	2	1	4	2	2	4	4	4	3	4	3
24		2	2	2	2	2	2	1	4	1	2	3	4
25		4	3	4	3	2	1	4	4	2	3	2	2
26		1	3	3	4	1	1	3	1	3	4	1	1

27		4	4	3	3	2	3	1	3	4	4	2	3
28		1	4	4	3	3	4	2	2	3	3	2	1
29		2	1	3	3	3	3	3	1	4	2	3	3
30		3	4	4	4	4	4	4	4	2	3	4	4
31		2	3	4	2	4	3	1	4	3	4	4	4
32		4	4	3	4	3	3	2	2	1	2	2	4
33		3	3	4	3	3	3	1	2	3	4	4	2
34		4	2	1	4	2	2	4	4	4	3	4	3
35		2	2	2	2	2	2	1	4	1	2	3	4
36		4	3	4	3	2	1	4	4	2	3	2	2
37		1	3	3	4	1	1	3	1	3	4	1	1
38		4	4	3	3	2	3	1	3	4	4	2	3
39		1	4	4	3	3	4	2	2	3	3	2	1
40		2	1	3	3	3	3	3	1	4	2	3	3

LEYENDA:

COMPETENCIA: INDAGA

- I1: Identifica los alimentos que producen en la localidad son saludables.
- I2: Propone hipótesis basados en sus concepciones previas al consumir alimentos de la localidad.
- I3: Practica hábitos de higiene al consumir los alimentos.
- I4: Establece relaciones que expliquen el valor nutritivo de los alimentos orgánicos y procesados.

COMPETENCIA: EXPLICA

- I1: Describe las características de los alimentos.
- I2: Relaciona la importancia de consumir alimentos balanceados.
- I3: Describe el valor nutritivo de los alimentos procesados que consume.
- I4: Explica el valor nutritivo de los platos típicos.

COMPETENCIA: DISEÑA

- I1: propone ideas de cómo se debe preparar los alimentos de la localidad.
- I2: Hace preguntas que, si es recomendable consumir alimentos en cualquier horario.
- I3: Identifica que alimentos consumen en la hora de refrigerio.
- I4: Observa los alimentos del programa Qali Warma, si son nutritivos.

Cajamarca, 20 de junio del 2021.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
ESCUELA DE POSTGRADO



UNIDAD DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE EDUCACIÓN

VALIDACIÓN DE ENCUESTA
(JUICIO DE EXPERTOS)

Yo, Cecilio Enrique Vera Viera, identificado con DNI N°26628216, con Grado Académico de Maestría en Ciencias mención Educación línea de Planificación y Administración de la Educación, obtenido en la Universidad Nacional de Cajamarca, hago constar que he leído y revisado los 15 ítems del Cuestionario de la Tesis de Maestría : **“Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021”**, del maestrante Din Marlén Díaz Cubas.

Los ítems del cuestionario de Investigación están distribuidos en 04 dimensiones: Hábitos y costumbres alimentarias, (03 ítems), Nivel de conocimientos alimentarios (03 ítems), Identidad alimentaria (03 ítems) y Frecuencia de consumo alimentario (04 ítem). El instrumento corresponde a la tesis: **“Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021”**. Luego de la evaluación de cada ítem y realizada las correcciones respectivas, los resultados son los siguientes:

FICHA DE TRABAJO		
N° ítems revisados	N° de ítems válidos	% de ítems válidos
13	13	13

Cajamarca, 20 de junio del 2021.

Nombres y Apellidos: Cecilio Enrique Vera Viera

.....
FIRMA DEL EVALUADOR



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
ESCUELA DE POSTGRADO
UNIDAD DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE EDUCACIÓN
VALIDACIÓN DEL ENCUESTA
(JUICIO DE EXPERTOS)



Apellidos y Nombres del Evaluador: Cecilio Enrique Vera Viera

Grado académico: Maestría en Ciencias mención Educación línea de Planificación y Administración de la Educación.

Título de la investigación: “Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021”

Autor: Din Marlén Díaz Cubas.

Instrumento: Cuestionario de encuesta.

N° Ítem	CRITERIOS DE EVALUACIÓN							
	Pertinencia con el problema, objetivos e hipótesis		Pertinencia con la variable y dimensiones		Pertinencia con el dimensión/indicador		Pertinencia con la redacción científica (propiedad y coherencia)	
	apropiado	Inapropiado	Apropiado	Inapropiado	Apropiado	inapropiado	Apropiado	inapropiado
1	X		X		X		X	
2	X		X		X		X	
3	X		X		X		X	
4	X		X		X		X	
5	X		X		X		X	
6	X		X		X		X	
7	X		X		X		X	
8	X		X		X		X	
9	X		X		X		X	
10	X		X		X		X	
11	X		X		X		X	
12	X		X		X		X	
13	X		X		X		X	

EVALUACIÓN.

No válido, Mejorar ()

Válido, Aplicar (X)

Nota: La validez exige el cumplimiento del 100%
Cajamarca, 20 de junio del 2021.

FIRMA

DNI: 26628216



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
ESCUELA DE POSTGRADO



UNIDAD DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE EDUCACIÓN

VALIDACIÓN DE LA FICHA DE EVALUACIÓN
(JUICIO DE EXPERTOS)

Yo, Cecilio Enrique Vera Viera, identificado con DNI N°26628216, con Grado Académico de Maestría en Ciencias mención Educación línea de Planificación y Administración de la Educación, obtenido en la Universidad Nacional de Cajamarca, hago constar que he leído y revisado las 3 dimensiones de la Ficha de Registro de la Tesis de Maestría: **“Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021”**, del maestrante Din Marlén Díaz Cubas.

Las dimensiones de la Ficha de registro están distribuidos en 03 dimensiones: Indaga mediante métodos científicos (04 indicadores), Explica el mundo físico (04 indicadores) Diseña y construye (04 indicadores). El instrumento corresponde a la tesis: **“Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021”**. Luego de la evaluación de cada indicador y realizada las correcciones respectivas, los resultados son los siguientes:

FICHA DE TRABAJO

N° dimensiones revisadas	N° de Dimensiones validas	% de indicadores válidos
3	3	100

Cajamarca, 20 de junio del 2021.

Nombres y Apellidos: Cecilio Enrique Vera Viera


.....
FIRMA DEL EVALUADOR



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
ESCUELA DE POSTGRADO
UNIDAD DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE EDUCACIÓN
VALIDACIÓN DE LA FICHA DE EVALUACIÓN
(JUICIO DE EXPERTOS)



Apellidos y Nombres del Evaluador: Cecilio Enrique Vera Viera

Grado académico: Maestría en Ciencias mención Educación línea de Planificación y Administración de la Educación.

Título de la investigación: “Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021”

Autor: Din Marlén Díaz Cubas.

Instrumento: Ficha de recolección de datos .

N° Ítem	CRITERIOS DE EVALUACIÓN							
	Pertinencia con el problema, objetivos e hipótesis		Pertinencia con la variable y dimensiones		Pertinencia con la dimensión/indicador		Pertinencia con la redacción científica (propiedad y coherencia)	
	apropiado	Inapropiado	Apropiado	Inapropiado	Apropiado	inapropiado	apropiado	inapropiado
1	X		X		X		X	
2	X		X		X		X	
3	X		X		X		X	
4	X		X		X		X	
5	X		X		X		X	
6	X		X		X		X	
7	X		X		X		X	
8	X		X		X		X	
9	x		X		X		X	
10	X		X		X		X	
11	X		X		X		X	
12	x		X		X		x	

EVALUACIÓN.

No válido, Mejorar ()

Válido, Aplicar (x)

Nota: La validez exige el cumplimiento del 100%
 Cajamarca, 20 de junio del 2021

FIRMA

DNI DNI N°26628216

	consume?			
	Dimensión 3: Identidad alimentaria	1	2	3
7	¿Reconoce el valor nutritivo de los alimentos de su localidad ?			
8	¿Prefiere consumir los alimentos procesados o preparados en casa?			
9	¿Identifica los alimentos nativos en tu localidad?			
	Dimensión 4: Frecuencia de consumo alimentario	1	2	3
10	¿Consume alimentos en cualquier horario?			
11	¿Consume alimentos en la hora de refrigerio?			
12	¿Consume alimentos del programa Qali Warma?			
13	¿Consume alimentos procesados?			
	TOTAL			

Cajamarca, 20 de junio del 2021.



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
ESCUELA DE POSTGRADO**



UNIDAD DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE EDUCACIÓN

FICHA DE EVALUACIÓN

TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN
Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021.

Variable 2: logros de aprendizaje

Recolección de datos de los estudiantes de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado Chuad año 2021.

Valoración de escala

Nivel de Logro Destacado (AD) 17-20	Nivel de Logro Esperado(A) 13-16	Nivel de logro en Proceso (B) 11-12	Nivel de logro en Inicio (C) 0-10
4	3	2	1

N°	Estudiante	Indaga				Explica				Diseña			
		I1	I2	I3	I4	I1	I2	I3	I4	I1	I2	I3	I4
01		4	4	3	2	4	4	2	3	3	3	4	2
02		3	3	4	4	4	4	3	3	4	1	3	3
03		4	4	3	4	3	3	2	2	1	2	2	4
04		3	3	4	3	3	3	1	2	3	4	4	2
05		4	2	1	4	2	2	4	4	4	3	4	3
06		2	2	2	2	2	2	1	4	1	2	3	4
07		4	3	4	3	2	1	4	4	2	3	2	2
08		1	3	3	4	1	1	3	1	3	4	1	1
09		4	4	3	3	2	3	1	3	4	4	2	3
10		1	4	4	3	3	4	2	2	3	3	2	1
11		2	1	3	3	3	3	3	1	4	2	3	3
12		3	4	4	4	4	4	4	4	2	3	4	4
13		2	3	4	2	4	3	1	4	3	4	4	4
14		4	2	1	4	2	2	4	4	4	3	4	3
15		2	2	2	2	2	2	1	4	1	2	3	4
16		4	3	4	3	2	1	4	4	2	3	2	2
17		1	3	3	4	1	1	3	1	3	4	1	1
18		4	4	3	3	2	3	1	3	4	4	2	3
19		4	4	3	2	4	4	2	3	3	3	4	2
20		3	3	4	4	4	4	3	3	4	1	3	3
21		4	4	3	4	3	3	2	2	1	2	2	4
22		3	3	4	3	3	3	1	2	3	4	4	2
23		4	2	1	4	2	2	4	4	4	3	4	3

24		2	2	2	2	2	2	1	4	1	2	3	4
25		4	3	4	3	2	1	4	4	2	3	2	2
26		1	3	3	4	1	1	3	1	3	4	1	1
27		4	4	3	3	2	3	1	3	4	4	2	3
28		1	4	4	3	3	4	2	2	3	3	2	1
29		2	1	3	3	3	3	3	1	4	2	3	3
30		3	4	4	4	4	4	4	4	2	3	4	4
31		2	3	4	2	4	3	1	4	3	4	4	4
32		4	4	3	4	3	3	2	2	1	2	2	4
33		3	3	4	3	3	3	1	2	3	4	4	2
34		4	2	1	4	2	2	4	4	4	3	4	3
35		2	2	2	2	2	2	1	4	1	2	3	4
36		4	3	4	3	2	1	4	4	2	3	2	2
37		1	3	3	4	1	1	3	1	3	4	1	1
38		4	4	3	3	2	3	1	3	4	4	2	3
39		1	4	4	3	3	4	2	2	3	3	2	1
40		2	1	3	3	3	3	3	1	4	2	3	3

LEYENDA:

COMPETENCIA: INDAGA

- I1: Identifica los alimentos que producen en la localidad son saludables
- I2: Propone hipótesis basados en sus concepciones previas al consumir alimentos de la localidad
- I3: Practica hábitos de higiene al consumir los alimentos
- I4: Establece relaciones que expliquen el valor nutritivo de los alimentos orgánicos y procesados

COMPETENCIA: EXPLICA

- I1: Describe las características de los alimentos.
- I2: Relaciona la importancia de consumir alimentos balanceados
- I3: Describe el valor nutritivo de los alimentos procesados que consume
- I4: Explica el valor nutritivo de los platos típicos.

COMPETENCIA: DISEÑA

- I1: propone ideas de cómo se debe preparar los alimentos de la localidad
- I2: Hace preguntas que, si es recomendable consumir alimentos en cualquier horario
- I3: Identifica que alimentos consumen en la hora de refrigerio
- I4: Observa los alimentos del programa Qali Warma, si son nutritivos

Cajamarca, 20 de junio del 2021.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
ESCUELA DE POSTGRADO



MAESTRÍA: DOCENCIA E INVESTIGACIÓN EDUCATIVA

VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO ENCUESTA
(JUICIO DE EXPERTOS)

Yo, Elmer Luis Pisco Goicochea, identificado con DNI N°26714773, con Grado Académico de Maestro en Ciencias, obtenido en la Universidad Nacional de Cajamarca, hago constar que he leído y revisado los trece (13) ítems del instrumento Cuestionario de Encuesta, correspondiente a la Tesis de Maestría: : **“Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2022”**, del maestrante Din Marlén Díaz Cubas.

Los ítems del están distribuidos en cuatro (04) dimensiones: Hábitos y costumbres alimentarias, (03 ítems), Nivel de conocimientos alimentarios (03 ítems), Identidad alimentaria (03 ítems) y Frecuencia de consumo alimentario (04 ítems).

Luego de la evaluación de cada ítem y realizada las correcciones respectivas, los resultados son los siguientes:

Ficha de observación		
N° ítems revisados	N° de ítems válidos	% de ítems válidos
13	13	100

Cajamarca 20 de junio de 2021.

.....
FIRMA DEL EVALUADOR

CÓDIGO SUNEDU: UNC 0005529



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
ESCUELA DE POSTGRADO**



**MAESTRÍA: DOCENCIA E INVESTIGACIÓN EDUCATIVA
FICHA DE EVALUACIÓN (JUICIO DE EXPERTOS)**

Apellidos y Nombres del Evaluador: Pisco Goicochea, Elmer Luis

Grado académico: Maestro en Ciencias

Título de la investigación: “Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021”

Autor: Din Marlén Díaz Cubas

Instrumento: Cuestionario de Encuesta

N.º Ítem	CRITERIOS DE EVALUACIÓN							
	Pertinencia con el problema, objetivos e hipótesis		Pertinencia con la variable y dimensiones		Pertinencia con la dimensión/indicador		Pertinencia con la redacción científica (propiedad y coherencia)	
	apropiado	inapropiado	Apropiado	Inapropiado	apropiado	inapropiado	apropiado	inapropiado
1	X		X		X		X	
2	X		X		X		X	
3	X		X		X		X	
4	X		X		X		X	
5	X		X		X		X	
6	X		X		X		X	
7	X		X		X		X	
8	X		X		X		X	
9	X		X		X		X	
10	X		X		X		X	
11	X		X		X		X	
12	X		X		X		X	
13	X		X		X		X	

EVALUACIÓN. No válido, Mejorar ()

Válido, Aplicar (X)

Nota: La validez exige el cumplimiento del 100%

FECHA: 20 de junio de 2021



FIRMA

CÓDIGO SUNEDU: UNC 0005529



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
ESCUELA DE POSTGRADO



MAESTRÍA: DOCENCIA E INVESTIGACIÓN EDUCATIVA
VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO FICHA DE EVALUACIÓN

(JUICIO DE EXPERTOS)

Yo, Elmer Luis Pisco Goicochea, identificado con DNI N°26714773, con Grado Académico de Maestro en Ciencias, obtenido en la Universidad Nacional de Cajamarca, hago constar que he leído y revisado los trece (12) ítems del instrumento Ficha de Registro, correspondiente a la Tesis de Maestría: : **“Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021”**, del maestrante Din Marlén Díaz Cubas.

Los ítems del están distribuidos en cuatro (03) dimensiones: Indaga, Explica y Diseña, cada una de ellas con cuatro (04) ítems.

Luego de la evaluación de cada ítem y realizada las correcciones respectivas, los resultados son los siguientes:

Ficha de observación		
N° ítems revisados	N° de ítems válidos	% de ítems válidos
12	12	100

Cajamarca 05 de julio de 2021.

.....
FIRMA DEL EVALUADOR

CÓDIGO SUNEDU: UNC 0005529



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
ESCUELA DE POSTGRADO**



**MAESTRÍA: DOCENCIA E INVESTIGACIÓN EDUCATIVA
FICHA DE EVALUACIÓN (JUICIO DE EXPERTOS)**

Apellidos y Nombres del Evaluador: Pisco Goicochea, Elmer Luis

Grado académico: Maestro en Ciencias

Título de la investigación: “Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021”

Autor: Din Marlén Díaz Cubas

Instrumento: Ficha de Recolección de datos

N.º Ítem	CRITERIOS DE EVALUACIÓN							
	Pertinencia con el problema, objetivos e hipótesis		Pertinencia con la variable y dimensiones		Pertinencia con la dimensión/indicador		Pertinencia con la redacción científica (propiedad y coherencia)	
	apropiado	inapropiado	Apropiado	inapropiado	Apropiado	Inapropiado	apropiado	inapropiado
1	X		X		X		X	
2	X		X		X		X	
3	X		X		X		X	
4	X		X		X		X	
5	X		X		X		X	
6	X		X		X		X	
7	X		X		X		X	
8	X		X		X		X	
9	X		X		X		X	
10	X		X		X		X	
11	X		X		X		X	
12	X		X		X		X	

EVALUACIÓN. No válido, Mejorar () Válido, Aplicar (X)

Nota: La validez exige el cumplimiento del 100%

FECHA: 05 de julio de 2021

FIRMA
CÓDIGO SUNEDU: UNC 0005529



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
ESCUELA DE POSTGRADO**



UNIDAD DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE EDUCACIÓN

AUTORIZACIÓN DEL DIRECTOR DE LA I.E. N° 82740-Chuad

Yo, Cesar Alfonso Malca Hernández, Director de la Institución Educativa N° 82740, del Centro Poblado Chuad. Otorgo mi Autorización voluntaria para que se ejecute El Trabajo de Investigación Titulado: **“Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021”**.

. Chuad, 12 de julio del 2022.



H.C. César A. Malca Hernandez
DIRECTOR

Director I.E. N° 82740- chuad



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
ESCUELA DE POST GRADO



UNIDAD DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE EDUCACIÓN

**CONSENTIMIENTO INFORMADO DE LA PRESIDENTA DE LA
ASOCIACIÓN DE PADRES DE FAMILIA DE LA I.E. N° 82740-CHUAD**

Yo, Yaquelin Cortez Iñigo , en mi condición de presidenta de la Asociación de Padres de Familia, de la Institución Educativa N° 82740, del Centro Poblado Chuad. Otorgo mi Autorización voluntaria para que se ejecute El Trabajo de Investigación Titulado: **“Cultura alimenticia y logros de aprendizaje en el área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes de Educación Primaria de la I.E. N° 82740 del Centro Poblado de Chuad, Provincia de San Miguel, Año 2021”.**

Chuad, 12 de julio del 2021.

Yaquelin Cortez Iñigo

DNI N° 46829485

Presidenta APAFA I.E. N° 82740- Chuad