

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
ESCUELA PROFESIONAL DE BIOLOGÍA, QUÍMICA Y CIENCIA DEL
AMBIENTE
CARRERA PROFESIONAL DE BIOLOGÍA, QUÍMICA Y CIENCIA DEL
AMBIENTE



**“ESTILOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y EL LOGRO DE COMPETENCIAS EN
EL ÁREA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ESTUDIANTES DEL CICLO VI DE
EDUCACIÓN SECUNDARIA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 65059-WALTER
PEÑALOZA RAMELLA, PADRE ABAD, UCAYALI-2021”**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: EDUCACIÓN DE CALIDAD E INVESTIGACIÓN DEL
APRENDIZAJE**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN
EDUCACIÓN ESPECIALIDAD: BIOLOGÍA, QUÍMICA Y CIENCIA DEL AMBIENTE**

TESISTAS:

CASALLA DOROTEO, VANESSA

JAPA HUAMAN, LIZ ELVIRA

JAPA OSCAR, LUZMILA TERESA

ASESORA:

Mg. ZEVALLOS ROSARIO, JULIA TEÓFILA

HUÁNUCO- PERÚ

2023

DEDICATORIA

Todo el mérito de mi éxito hasta ahora es de Dios, que me ha bendecido con la salud y la energía necesarias para perseguir mis ambiciones, y de mis padres, que me inculcaron los principios morales y el apoyo inquebrantable que me han convertido en quien soy hoy.

Casalla, Vanessa

Mi padre celestial forjó mi ruta, y mi padre y mi madre terrenales han sido mi inspiración, mi aliento y mi apoyo, y les doy las gracias por ello. Me han inculcado el deseo de triunfar, y se lo agradezco.

Japa, Liz

Le dedico a Dios por guiarme cada día, a mi abuelita que está en el cielo por haberme cuidado de niña, a mis padres por su ayuda e inculcarme valores, a mis hermanos menores Mayumi y James quienes son mis motivos para seguir adelante durante mi formación profesional.

Japa, Luzmila

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Nacional Hermilio Valdizán, que fue nuestro guía para alcanzar los objetivos propuestos y el impulso de fortaleza que nos ayudó a superar las complicaciones presentadas en nuestro camino.

A los docentes de la facultad de Biología, Química y Ciencia del Ambiente por habernos inculcado sus enseñanzas, sus consejos que nos sirvió para llegar a la cima del éxito.

Agradecer infinitamente a nuestra asesora Julia T. Zevallos R., a la Dra. Laura Barrionuevo T. y a la Mg. Doris G. Guzmán Soto, por guiarnos con sus conocimientos cada vez que lo requeríamos.

A nuestros padres, abuelos, tíos y primos, que han estado a nuestro lado en cada etapa de nuestra educación y desarrollo profesional, y sin los cuales nada de esto habría sido posible.

Tesistas

RESUMEN

La presente investigación tuvo la finalidad de determinar la relación que existe entre estilos de alimentación saludable y el logro de competencias en el área de ciencia y tecnología de los estudiantes del ciclo VI de educación secundaria de la institución educativa N° 65059 Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali-2021. La metodología de investigación fue básica, nivel descriptivo correlacional, diseño no experimental, muestra no probabilística por conveniencia a criterio de los investigadores, la muestra fue de 60 estudiantes a quienes se aplicó los cuestionarios; asimismo los instrumentos fueron validados por juicio de expertos y la confiabilidad se determinó mediante Alpha de cronbach. De los resultados obtenidos se aprecia que, existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y el logro de competencias del área de ciencia y tecnología de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria con una ($r = 0,651$ que corresponde a una correlación moderada positiva con $p = 0,000$),

Palabras claves: Alimentación saludable, competencias, ciencia, tecnología, desempeño, aprendizaje.

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine the relationship between healthy eating styles and the achievement of competencies in the area of science and technology of the students of cycle VI of secondary education of the educational institution N° 65059 Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali-2021. The methodology applied was basic research, descriptive correlational level, non-experimental design, non-probabilistic sample by convenience at the discretion of the researchers, the sample consisted of 60 students to whom the questionnaires were applied; also the instruments were validated by expert judgment and the reliability was determined by cronbach's Alpha. From the results obtained, it can be seen that there is a significant relationship between the healthy eating style and the achievement of competencies in the area of science and technology of cycle VI of secondary education of the high school students ($r = 0.651$, which corresponds to a moderate positive correlation with $p = 0.000$),

Keywords: healthy eating, competencies, science, technology, performance, learning.

ÍNDICE

DEDICATORIA.....	II
AGRADECIMIENTO	III
RESUMEN	IV
ABSTRACT	V
INTRODUCCIÓN.....	IX
CAPÍTULO I. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	11
1.1. Fundamentación del problema de investigación	11
1.2. Formulación del problema de investigación general y específicos	12
1.2.1. <i>Problema general</i>	12
1.2.2. <i>Problemas específicos</i>	12
1.3. Formulación del objetivo general y específicos	13
1.3.1. <i>Objetivo general</i>	13
1.3.2. <i>Objetivos específicos</i>	13
1.4. Justificación	14
1.5. Limitaciones	14
1.6. Formulación de hipótesis general y específicos	15
1.6.1. <i>Hipótesis general</i>	15
1.6.2. <i>Hipótesis específicos</i>	15
1.7. Variables	16
1.7.1. <i>Variable 1:</i>	16
1.7.2. <i>Variable 2:</i>	16
1.8. Definición teórica y operacionalización de variables	17
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	19
2.1. Antecedentes de la investigación	19
2.1.1. <i>Antecedentes internacionales</i>	19

2.1.2.	<i>Antecedentes nacionales</i>	20
2.1.3.	<i>Antecedentes locales</i>	22
2.2.	Bases teóricas	24
2.2.1.	<i>Estilos de alimentación saludable</i>	24
2.2.2.	<i>Alimentos saludables en la etapa escolar</i>	26
2.2.3.	<i>Riesgos de una mala alimentación</i>	28
2.2.4.	<i>Una alimentación saludable en la adolescencia: tarea de todos</i>	28
2.2.5.	<i>Clasificación de los alimentos</i>	30
2.2.6.	<i>Competencias del área de ciencia y tecnología</i>	31
2.2.7.	<i>Logro de las competencias del área de Ciencia y Tecnología</i>	32
2.2.8.	<i>Enfoques que sustentan el desarrollo de las competencias del área de Ciencia y Tecnología</i>	34
2.3.	Bases conceptuales	37
2.4.	Bases epistemológicas, filosóficas o bases antropológicas	39
2.4.1.	<i>Teoría de Domingo García-Garza: La alimentación, cuestiones teóricas y empíricas en las Américas</i>	39
2.4.2.	<i>Teoría de Andrés Arriaga Arrizabalaga: Nutrición humana y dietética</i>	39
CAPÍTULO III. METODOLOGÍA		40
3.1.	Ámbito	40
3.2.	Población	40
3.3.	Muestra	41
3.4.	Criterios de inclusión y exclusión	41
3.5.	Nivel y tipo de estudio	42
3.5.1	Nivel de estudio	42
3.5.2	Tipo de estudio	42
3.6.	Diseño de investigación	42
3.7.	Métodos, técnicas e instrumentos	43
3.7.1.	Métodos	43

3.7.2.	Técnicas e instrumentos	43
3.8.	Validación y confiabilidad del instrumento	44
3.9.	Procedimiento	45
3.10.	Tabulación y análisis de datos	46
3.10.1.	<i>Presentación de datos</i>	46
3.10.2.	<i>Procesamiento de datos</i>	46
3.11.	Consideraciones éticas	46
CAPÍTULO IV. RESULTADOS		47
4.1	Descripción de dimensiones y variables	47
4.2	Análisis inferencial	56
CAPÍTULO V. DISCUSIÓN		61
CONCLUSIONES		64
RECOMENDACIONES Y SUGERENCIAS		65
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS		66
ANEXOS		70

INTRODUCCIÓN

Los estilos de alimentación saludable de los estudiantes de la I.E “Walter Peñaloza Ramella” en la actualidad está siendo descontrolado, ya que los padres no brindan una orientación adecuada a sus hijos sobre este tema, solo los dan su propina a diario para que compren algo de comer, pero sin embargo los estudiantes siempre terminan comprándose golosinas y bebidas que son productos industrializados que contienen preservantes y que causan daños al organismo. Es por ello que los estudiantes tienen una deficiencia en la parte de la actividad física tanto como en la cognitiva.

Por otra parte, el colegio se encuentra ubicado en un lugar que tiene productos muy nutritivos y gran cantidad de frutas, etc. A pesar de todo, los estudiantes sufren con enfermedades al estómago, sobrepeso, y una desnutrición.

Esta investigación es para dar a conocer los estilos de alimentación saludable que ayudarán a mejorar en la calidad en la salud de los estudiantes de la institución educativa Walter Peñaloza Ramella de Padre Abad, Ucayali, 2021 y así también los estudiantes podrán mejorar en la parte académica.

La alimentación en la etapa escolar es muy importante y fundamental para su desarrollo normal en el futuro, para que su vida esté sujeta a un mundo donde la alimentación es más importante y activa, y así podrán desarrollarse de manera adecuada, sin tener ninguna dificultad en su aprendizaje y en su salud. La alimentación saludable y el logro de competencia tienen bastante relación, ya que cuando los estudiantes

reflexionen de la importancia sobre la alimentación saludable, podrán practicarlo en su vida diaria y se sumaran a enseñar a los demás, por otro lado, tendrán una mayor capacidad de obtener mejores logros de competencia en las distintas áreas, evitando sentirse cansados, aburridos, estresados, prestaran más atención al desarrollo de cada tema, sin ningún problema.

El capítulo I está orientado a la fundamentación del problema de investigación, formulación del problema, objetivos, justificación, limitación, hipótesis, variables, definición teórica y operacionalización de variables.

El capítulo II está orientado al marco teórico, antecedentes, bases teóricas, bases conceptuales, bases epistemológicas.

El capítulo III está orientada a la metodología, ámbito, población, muestra, nivel y tipo de estudio, diseño de investigación, métodos, técnicas e instrumento, validación y confiabilidad del instrumento, procedimiento, tabulación y análisis de datos, consideraciones éticas.

El capítulo IV está orientado a los resultados obtenidos.

El capítulo V está orientado a la contratación o discusión de los resultados.

Finalmente se encuentra las conclusiones, recomendaciones o sugerencias, bibliografía y los anexos.

CAPÍTULO I. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Fundamentación del problema de investigación

Si nos referimos a la buena alimentación de los estudiantes, vamos a encontrar datos alentadores a nivel mundial porque hay estudios que indican problemas en los países subdesarrollados respecto a niños y adolescentes que afrontan adversidades económicas y familiares, esos mismos que no les permite acceder a una buena alimentación.

Ya, a nivel latinoamericano también hay demasiado déficit sobre este tema, donde se muestra mayor desatención por parte de las autoridades correspondientes que hicieron poco o nada para dar alternativas de solución, más aún si nos referimos a la situación de nuestro país.

En el Perú, hay un problema latente respecto a la alimentación saludable, por eso, de acuerdo al INEI, en el 2021 se registró el 14, 3% de la población menor de cinco años y adolescentes que sufrieron desnutrición crónica. Estos datos se incluye todos los departamentos que conforman esta patria.

Así mismo, en Huánuco se presenta los mismos problemas descritos sobre la desnutrición y la mala alimentación en estudiantes de diferentes colegios de esta parte del país. Por eso mismo, nuestro estudio se centra en el contexto de la I. E. Walter Peñaloza Ramella de Padre de Abad.

Durante nuestra jornada de investigación, se pudo observar que casi todos los estudiantes del colegio mencionado no tienen una buena alimentación, esto se pudo constatar en las horas de receso cuando ellos se acercan a los quioscos del colegio y prefieren consumir golosinas, dulces, gaseosas y toda comida chatarra, en lugar de frutas y comida saludable. Hay muchas razones que pueden explicar esta problemática.

En primer lugar, se supo por afirmaciones de los mismos estudiantes, que los padres de familia nunca le brindaron orientaciones sobre la alimentación saludable y solo se limitan a entregarles dinero como parte de su propina diaria.

Por otra parte, las autoridades, docentes y personal de salud no brindan charlas y orientaciones sobre alimentación saludable. Hay un descuido total por parte de toda la población y comunidad educativa.

La situación adversa descrita es muy preocupante porque afecta directamente el rendimiento psicofísico y académico de los estudiantes del ciclo VI de la I. E. Walter Peñaloza Ramella de Padre Abad, Ucayali 2021.

Ante ello, nosotros pretendemos presentar algunas alternativas con esta línea de investigación para mejorar la salud integral de los educandos; por ende, se espera que también haya una contribución en el desarrollo de las competencias del área de ciencia y tecnología.

1.2. Formulación del problema de investigación general y específicos

1.2.1. Problema general

¿Cuál es el grado de relación que existe entre estilos de alimentación saludable y el logro de las competencias del área de ciencia y tecnología en estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la I. E. Walter Peñaloza Ramella de Padre Abad, Ucayali-2021?

1.2.2. Problemas específicos

¿Cuál es el grado de relación que existe entre estilos de alimentación saludable y el logro de la competencia indaga mediante métodos científicos para construir conocimientos del área de ciencia y tecnología en estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la I. E. Walter Peñaloza Ramella de Padre Abad, Ucayali-2021?

¿Cuál es el grado de relación que existe entre estilos de alimentación saludable y el logro de la competencia explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, Tierra y universo del área de ciencia y tecnología en estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la I. E. Walter Peñaloza Ramella de Padre Abad, Ucayali-2021?

¿Cuál es el grado de relación que existe entre estilos de alimentación saludable y el logro de la competencia diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno del área de ciencia y tecnología en estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la I. E. Walter Peñaloza Ramella de Padre Abad, Ucayali-2021?

1.3. Formulación del objetivo general y específicos

1.3.1. Objetivo general

Determinar el grado de relación que existe entre estilos de alimentación saludable y el logro de las competencias del área de ciencia y tecnología en estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la I. E. Walter Peñaloza Ramella de Padre Abad, Ucayali-2021.

1.3.2. Objetivos específicos

Establecer la relación que existe entre estilos de alimentación saludable y el logro de la competencia indaga mediante métodos científicos para construir conocimientos del área de ciencia y tecnología en estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la I. E. Walter Peñaloza Ramella de Padre Abad, Ucayali-2021.

Establecer la relación que existe entre estilos de alimentación saludable y el logro de la competencia explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, Tierra y universo del área de ciencia

y tecnología en estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la I. E. Walter Peñaloza Ramella de Padre Abad, Ucayali-2021.

Establecer la relación que existe entre estilos de alimentación saludable y el logro de la competencia diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno del área de ciencia y tecnología en estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la I. E. Walter Peñaloza Ramella de Padre Abad, Ucayali-2021.

1.4. Justificación

Nuestra investigación aportará un gran alcance en el ámbito académico y sobre todo en el ámbito de la salud, contribuyendo de manera significativa para la integridad psicofísica y cognitiva de todos los estudiantes.

El presente trabajo de investigación pretende aportar los conocimientos teóricos y prácticos para el buen cuidado de nuestra salud alimenticia y diferentes estilos que se debe poner en práctica, junto con los estudiantes (nuestros alumnos) de EBR.

Además, esta línea servirá como un referente para las próximas investigaciones que se van a realizar en el área de ciencia y tecnología, ya que presenta estilos de alimentación, que vienen a ser alternativas ante un problema latente.

1.5. Limitaciones

Una de los limitantes fue al factor económico, ya que no se contó con una economía que sea necesario para la elaboración y ejecución de nuestra investigación. Otras limitantes fueron las pocas horas pedagógicas que se le dedica en las aulas respecto a los estilos de alimentación saludable, de acuerdo al temario establecido por el MINEDU para el desarrollo del área de Ciencia y Tecnología.

También falta de conciencia en los estudiantes y el poco interés de la comunidad educativa para el cuidado de su salud alimenticia, ya que en nuestro departamento se ha descuidado sobre el tema que estamos describiendo en líneas anteriores.

1.6. Formulación de hipótesis general y específicos

1.6.1. Hipótesis general

Existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y el logro de las competencias del área de ciencia y tecnología en estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la I. E. Walter Peñaloza Ramella de Padre Abad, Ucayali-2021.

1.6.2. Hipótesis específicos

Existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y el logro de la competencia indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos del área de ciencia y tecnología en estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la I. E. Walter Peñaloza Ramella de Padre Abad, Ucayali-2021.

Existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y el logro de la competencia explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, Tierra y universo del área de ciencia y tecnología en estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la I. E. Walter Peñaloza Ramella de Padre Abad, Ucayali-2021.

Existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y el logro de la competencia diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno del área de ciencia y tecnología en estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la I. E. Walter Peñaloza Ramella de Padre Abad, Ucayali-2021.

1.7. Variables

1.7.1. Variable 1:

Estilos de alimentación saludable.

1.7.2. Variable 2:

Logro de competencias del área de ciencia y tecnología.

1.8. Definición teórica y operacionalización de variables

VARIABLE DE LA INVESTIGACIÓN	DEFINICIÓN TEÓRICA	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS
Variable 1 ESTILOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE	El organismo de todo ser humano requiere de un buen funcionamiento y depende de la nutrición y alimentación que tenga durante su vida, alimentación en los alimentos de la dieta y la nutrición son los procesos que permiten que el organismo utilice los nutrientes que contiene los alimentos al realizar sus funciones. Bengoa (2005)	La importancia de llevar una vida saludable permite reducir las probabilidades de padecer enfermedades en el futuro tales como la Diabetes, hipertensión, etc.	Reparadores: Son los alimentos que tienen bastantes proteínas.	<ul style="list-style-type: none"> • Leche • Carne de res • Huevo • Pescado • Queso • Yogurt 	1,2,3,4,5 y 6
			Reguladores: Tienen bastantes vitaminas y minerales están en las frutas.	<ul style="list-style-type: none"> • Piña • Naranja • Papaya • Camu- Camu • Lechuga • Zanahoria • Repollo 	7,8,9,10,11,12 y 13
			Energéticos: Los que tienen mayor cantidad de carbohidratos y grasas están en los cereales, también en los tubérculos	<ul style="list-style-type: none"> • Maíz • Arroz • Plátano • Frijol • Lentejas • Yuca • Pituca 	14,15,16,17,18,19 y 20

VARIABLES DE LA INVESTIGACIÓN	DEFINICIÓN TEÓRICA	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	• INDICADORES	ITEMS
<p>Variable 2 COMPETENCIAS DEL ÁREA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA</p>	<p>“La ciencia y la tecnología están presentes en diversos contextos de la actividad humana y ocupan un lugar importante en el desarrollo del conocimiento y de la cultura de nuestras sociedades que han ido transformando nuestras concepciones sobre el universo y nuestras formas de vida” (MINEDU: 2016; p.45).</p>	<p>La educación en Ciencia y Tecnología contribuye a desarrollar cualidades innatas del ser humano, como la curiosidad y la creatividad.</p>	<p>Indaga mediante métodos científicos para construir conocimientos. Los estudiantes relacionan el problema con un conjunto de conocimientos establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Investigo sobre los alimentos naturales que consumo. • Planteo mi respuesta después de haber realizado mi pregunta de investigación • Sé diferenciar la causa y efecto cuando se vinagra la leche • Seleccione información sobre que vitaminas contiene los alimentos naturales. • Reviso mi respuesta con el resultado que obtuve sobre los alimentos saludables. • Comunico los resultados de mi investigación de la alimentación saludable a mis compañeros 	1,2,3,4,5 y 6
			<p>Explica el mundo físico, basado en conocimientos sobre los seres vivos, materia, energía, biodiversidad, tierra y universo. Desarrolla en los estudiantes capacidades que hacen posible la comprensión de conocimientos científicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Explico sobre las propiedades o beneficios en la salud de la lechuga. • Identifico y comparto los cambios del conocimiento científico con mis compañeros. • Sé explicar porque la piña es excelente dieta adelgazante. • Conozco qué ventajas tendría el consumo del camu-camu. • Describo con facilidad algunas propiedades de la zanahoria. • Tengo dificultades para describir la clasificación de los alimentos saludables. • Explico con facilidad el origen de los alimentos saludables. • Conozco sobre la alimentación saludable y explico las causas y consecuencias. • Explico los beneficios en la salud la zanahoria • Explico con facilidad los beneficios en la salud del plátano. 	7,8,9,10,11,12, 13,14,15 y 16
			<p>Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno. Hace que el estudiante construya una posición crítica sobre la ciencia y la tecnología en la sociedad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Describo las causas y consecuencias que generan el consumo exceso del arroz. • Tengo dificultades para llevar una alimentación saludable. • Describo que la lenteja contribuye en la alimentación con nutrientes necesarios para el cuerpo. • Tengo dificultades en consumir la cantidad de almidón que contienen los alimentos como la yuca, pituca en mi vida cotidiana. 	17, 18, 19 y 20

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

2.1.1. Antecedentes internacionales

Mesana, M. (2017) en su tesis doctoral: “Alimentación en adolescentes: Valoración del consumo de alimentos y nutrientes en España: estudio avena. Universidad de Zaragoza”. Llega a las siguientes conclusiones:

Un consumidor educado que aprovecha al máximo las opciones alimentarias disponibles para su salud y bienestar es lo que la sociedad espera de sus miembros. Para ello, es necesario ofrecer una intervención precoz y facilidades comunitarias, fruto de una política alimentaria y nutricional bien orientada, así como coordinar los esfuerzos en los múltiples entornos del sujeto.

Promover prácticas alimentarias saludables que permitan la autogestión y la autorresponsabilidad de la persona ampliando sus capacidades y recursos cognitivos debe ser el objetivo principal de los programas de educación nutricional.

Sin duda, el entorno escolar es perfecto para estos programas, ya que en él se puede desarrollar una dinámica participativa que incluya a niños y adolescentes, y en la que todos los implicados compartan un entusiasmo común.

Fuentes, E. (2013) en su tesis doctoral titulado: “Adquisición y mantenimiento de hábitos de vida saludables en los escolares del primer ciclo de educación secundaria obligatoria de Jerez de la frontera, Granada”. Universidad de Granada, España.” Concluye:

Más de un tercio de los alumnos encuestados indican que consumen dulces y/o golosinas todos los días, mientras que los profesores creen que el consumo de estas

sustancias es mayor de lo que indican los alumnos. La mayoría de los alumnos come una o dos piezas de fruta al día, mientras que sólo un 5% indica comer cuatro o cinco piezas al día.

Según las citas, podemos deducir que las conclusiones ofrecidas por los numerosos escritores implican que existen dificultades alimentarias en varias naciones de todo el mundo.

Preocupantemente, estas naciones están más avanzadas que la nuestra. Por último, las citas corresponden al tema de nuestra investigación y a las variables que

2.1.2. Antecedentes nacionales

Morales, S. y Flores, R. (2019) en su tesis de pregrado titulado: “Relación de alimentación y rendimiento escolar de estudiantes del nivel secundario que realizan jornada escolar completa del colegio Independencia Americana”. Universidad Nacional San Agustín, Arequipa, Perú.” Arriban a las siguientes conclusiones:

Sólo el 23,23% de los niños examinados tenían una dieta sana, y un número considerable de los niños evaluados (51,57%) entra en la categoría de calidad alimentaria que requiere una mejora inmediata.

Existe una correlación entre la calidad de la alimentación y el rendimiento escolar en tres de las cuatro categorías analizadas, a saber, matemáticas, comunicación, ciencia, tecnología y medio ambiente, así como en la media general de las áreas revisadas, pero no en el área de historia y geografía.

Arteaga, K. y Ramos, G. (2018) en su tesis titulado: “Logro de la competencia indaga mediante métodos científicos en situaciones que pueden ser investigadas por la ciencia que presentan los estudiantes del 2º año de secundaria en las instituciones

educativas de Pamplona Alta de San Juan de Miraflores. Universidad Mayor de San Marcos, Lima, Perú”. Concluyen:

Una de las consideraciones más importantes a la hora de determinar el nivel de la competencia investiga, a través de métodos científicos, situaciones susceptibles de ser investigadas por la ciencia, que presentan los alumnos de segundo de bachillerato, es la necesidad de que los alumnos tengan una familiaridad más profunda con los sucesos que les rodean.

Para que los alumnos sean capaces de reconocer los problemas medioambientales y aportar soluciones viables, es fundamental que estudien de forma que se les anime a dedicarse a la observación crítica, el cuestionamiento, la formulación de hipótesis, la experimentación, el análisis y la comunicación de los resultados.

Loayza, D. y Muñoz, J. (2017) en su tesis de pregrado: “*Estilos de vida y estado nutricional en los estudiantes de la institución educativa América Huancavelica*. Universidad de Huancavelica, Perú.” Llegan a las siguientes conclusiones:

En lo que respecta a su dieta, el 26,67% de los niños corren peligro de padecer sobrepeso porque consumen comida rápida, como salchichas, hamburguesas y fritos, en lugar de productos frescos de la cafetería del colegio". "Como no suelen practicar deportes continuos ni participar en ninguna actividad que les suponga un desgaste físico; prefieren utilizar medios de transporte en lugar de caminar, los estudiantes tienden a tener sobrepeso y corren el riesgo de padecer afecciones como enfermedades cardiovasculares y diabetes".

Las respuestas de los alumnos en la dimensión de autocuidado y estado nutricional indican que corren el riesgo de tener un estado nutricional de sobrepeso

debido a su propensión a la automedicación y a la falta de seguimiento a lo largo de la adolescencia.

Las dificultades planteadas por muchos investigadores son coherentes con nuestro método de abordar los retos de la investigación, como muestran los trabajos citados. Las tres citas muestran una correlación directa con las variables de nuestro modelo.

2.1.3. Antecedentes locales

Huamancayo, A. y Pérez, L. (2020) “Prevalencia y factores asociados al bajo consumo de frutas y verduras en alumnos de la carrera profesional de medicina humana de la UNHEVAL. Universidad Nacional Hermilio Valdizán, Huánuco, Perú”. Presenta las siguientes conclusiones:

Es posible que los estudiantes de medicina humana no coman suficiente fruta y verdura por falta de tiempo para elegir, adquirir y preparar adecuadamente estos alimentos.

Como salvaguarda para no heredar los malos hábitos alimentarios de sus padres, los estudiantes de medicina que siguen viviendo en casa con al menos uno de sus progenitores tienden a consumir menos frutas y verduras que sus compañeros.

En el campo de la medicina humana, no existen variaciones sustanciales en la incidencia de la ingesta deficiente de fruta y verdura entre los estudiantes según el año de estudio.

Callupe, M. (2017) en su tesis de maestría titulado: “Efectos de la educación alimentaria en el rendimiento académico del cuarto y quinto grado de primaria de la I. E. 32581 de Chaglla. Universidad Nacional Hermilio Valdizán, Huánuco, Perú”. Arriba a las conclusiones:

La educación alimentaria de los alumnos es inadecuada porque carecen de conocimientos teóricos y de ideas básicas sin preocupaciones básicas sobre nutrición y salud, y porque los profesores no dedican suficiente tiempo a este tema crucial en el aula.

Es crucial enseñar a los niños desde pequeños que las decisiones que tomen sobre su dieta tendrán un profundo impacto en el resto de sus vidas, desde las profundidades del infierno hasta las alturas del cielo.

Los alumnos de esta zona tienen una media de notas baja en comparación con los de otros distritos de la provincia de Guadalupe. Esto se debe a una combinación de causas. Factores económico-familiares, uno de los más importantes es la deficiente alimentación de los alumnos.

Chávez, M. (2017) en su tesis titulado: “Estilos de vida adolescentes con sobrepeso del centro de salud Perú-Corea de Amarilis. Universidad Nacional Hermilio Valdizán, Huánuco, Perú” Llega a las siguientes conclusiones:

El 18% del grupo examinado de adolescentes con sobrepeso desayunaba a diario pan, cereales o tostadas; lo mismo ocurría con la comida y la cena.

El 52% (47) de los adolescentes con sobrepeso consumen leche y sus derivados, verduras, grasas, aceite y mantequilla, cereales y derivados, azúcar y dulces, y otros cereales y dulces entre una y tres veces por semana.

De los trabajos citados se deducen las conclusiones positivas de los estudios académicos mencionados. En consecuencia, es necesario seguir estudiando la evolución de los hábitos alimentarios saludables (variable 2 de nuestra investigación).

2.2. Bases teóricas

2.2.1. *Estilos de alimentación saludable*

Según OMS (2016) se han difundido diversas fuentes de información respecto al tema. En ese sentido, el estado nutricional de los españoles se ha visto alterado significativamente como consecuencia de los importantes cambios sociales que se han producido a lo largo del siglo XX. Estos cambios son el resultado de la industrialización, los avances técnicos y el crecimiento económico, que han dado lugar a nuevos métodos de producción, procesamiento y distribución de alimentos.

“En los últimos años, la forma de alimentación en Europa ha variado de forma sustancial, el hecho de disponer de una mayor oferta de alimentos ha contribuido a un cambio, es más tributaria en este momento de las proteínas de lo que era durante el siglo pasado” (pp. 55-56).

Bengoa (2005), por su parte menciona que la alimentación es lo que se come, mientras que la nutrición es la ciencia que ayuda al organismo a aprovechar al máximo los nutrientes de los alimentos que ingiere para que pueda llevar a cabo sus numerosas funciones vitales.

Bengoa (2009) precisa que la mayoría de la población del país sólo consume un puñado de tipos de fruta, como criolla o tropical, y aún menos variedad en lo que respecta a las verduras (las ensaladas cocidas son más populares que las crudas), y a la hora de comprar alimentos, el consumidor moderno prefiere los productos envasados a los frescos.

El bajo consumo de frutas y verduras se atribuye con frecuencia a factores como los altos precios y la falta de familiaridad con la forma de preparar y disfrutar de estos

alimentos. A menudo se pasan por alto las enormes ventajas para la salud de las frutas y verduras. Estas comidas no sólo no contienen colesterol, sino que además aportan una gran cantidad de vitaminas, minerales y fibra que son cruciales para una buena salud.

Bengoa (2013) menciona que el tabaquismo, el ejercicio insuficiente y una dieta rica en grasas saturadas, exceso de carbohidratos y deficiente en frutas y verduras son factores de riesgo frecuentes de la pandemia de enfermedades crónicas no transmisibles (ENT) que mata al 60% de la población mundial.

Esquivias, J. Jimenez, A. (2006) nos hace entender: “los cambios en la dieta, en la calidad y cantidad de comida repercute en la salud de niños y adolescentes y adultos. Así, la obesidad, afecciones cardiovasculares con diabetes, colesterol alto coma calles, afecciones por carencia de vitaminas o minerales y trastornos alimentarios como anorexia y bulimia, todas ellas son patologías relacionadas con una alimentación inadecuada, dan sus primeras muestras de existencia entre la población escolar antes de asentarse en la población adulta di pueden prevenirse con una buena alimentación.”

“Hay que recordar que la promoción de la alimentación saludable es un objetivo destacado en la educación para la salud, y este está planeando plenamente integrada en el currículo de las enseñanzas obligatorias punto además de los contenidos curriculares coma muchos colegios gozan de otro instrumento para la promoción de esa dimensión saludable: el comedor escolar punto este espacio es un lugar idóneo para el desarrollo de actividades que complementan las acciones educativas de aula.” (pp. 13-15)

Tomándolo como referencia las afirmaciones de los autores citados, nosotros pretendemos aportar modestamente con un instrumento más al servicio de la promoción y difusión de la alimentación saludable y la educación ambiental desde los centros escolares.

Mariño, A. Nuñez, M. (2016) describe cómo elementos como la disponibilidad, el acceso y el consumo de alimentos están relacionados con la salud nutricional general de una comunidad. La ingestión de alimentos es esencial porque proporciona al cuerpo los nutrientes que necesita para funcionar. Este proceso se conoce como seguridad alimentaria.

La primera categoría, y la más importante, es la de los alimentos. Debido a su papel clave en este proceso, "alimento" se define como cualquier material natural con una estructura química lo suficientemente compleja como para suministrar energía. Carne, pan, leche, plátanos, patatas, acelgas, guayabas, etc. La nutrición es la siguiente fase del fenómeno alimentario, y consiste en una serie de procesos automáticos y subconscientes que comienzan con la ingesta y terminan con la utilización de los nutrientes incluidos en los alimentos que comimos.

A diferencia de la alimentación, estos procedimientos se rigen por normas fisiológicas y no se ven fácilmente influidos por factores ambientales. Los nutrientes son agrupaciones de compuestos químicos necesarios para mantener la integridad estructural y funcional de todas las piezas que componen un sistema biológico y, por tanto, conforman las categorías nutricionales. Los minerales, las vitaminas, los monosacáridos y los aminoácidos son algunos ejemplos.

2.2.2. Alimentos saludables en la etapa escolar

Durante los años obligatorios, las escuelas son responsables de dotar a sus alumnos de los conocimientos, habilidades y valores que necesitarán para llevar una vida feliz y productiva, pero no pueden hacerlo solas; la implicación de la familia es crucial.

Comer es un acto de elección desde su inicio, en el tipo de alimentos que se ingieren, y en su conclusión; por lo tanto, es un proceso que puede enseñarse a través de

la educación nutricional y que repercute en el establecimiento de buenos hábitos. El objetivo principal de la educación nutricional es familiarizar a los estudiantes con todos los alimentos disponibles, enseñarles a reconocer sus cualidades únicas y su valor nutricional, y animarlos a incluir todos los alimentos en su dieta. Con la formación adecuada, se puede aprender a controlar el apetito y a comer de forma más saludable.

La escuela influye menos en los hábitos alimentarios de los alumnos que sus familias y los medios de comunicación. Por ello, la enseñanza de hábitos alimentarios saludables debe empezar en casa. Durante los años preescolares y de guardería, los niños aprenden en gran medida por imitación; copian los comportamientos y acciones de los adultos que les rodean. Por ejemplo, si nadie de su familia inmediata come fruta, es menos probable que esa persona la pruebe por sí misma. En consecuencia, los adultos deberán ser conscientes de su influencia en este ámbito y trabajar para mejorar sus propios hábitos alimentarios a fin de inspirar el desarrollo de rutinas saludables entre las personas de sus círculos más próximos.

Martínez, A. Pedrón, C. (2016) afirma que comer es una de las cosas más importantes que hacemos. Por un lado, es un factor importante para que las personas aprendan a relacionarse entre sí y con su entorno. Por otro, es el medio por el que recibimos los alimentos y el agua que nuestro cuerpo necesita para sobrevivir. Los alimentos contienen componentes químicos que el organismo descompone, transforma y utiliza para proporcionar a las células el combustible y los elementos básicos que necesitan para funcionar correctamente.

Carbajal, A. (2013) el periodo de la alimentación tiene un impacto significativo en la conservación de la salud y en la prevención de varias enfermedades. coma e incluso

antes de nacer, aunque a menudo no seamos conscientes de ello. Cada día, elegimos y comemos alimentos que afectan a nuestra salud, a veces para bien y a veces para mal.

2.2.3. *Riesgos de una mala alimentación*

Carcamo, G. y Mena, C. (2006), menciona que, desde la antigüedad, la gente ha comprendido que los alimentos que consumimos tienen un impacto significativo en nuestra salud general. La ingesta excesiva de grasas saturadas y colesterol está relacionada con un riesgo significativo de enfermedad cardiovascular, lo que es indicativo de lo estrechamente relacionadas que están estas dos variables en las enfermedades del siglo XXI. Así, se propone que una dieta saludable es esencial para mejorar la salud física y mental de las personas, a pesar de que los efectos de la dieta y la actividad física sobre la salud a menudo interactúan, como en la obesidad, y a pesar de que la dieta se entiende como un proceso primordial y voluntario en la nutrición.

2.2.4. *Una alimentación saludable en la adolescencia: tarea de todos*

MINEDU (2016) “La educación en la secundaria viene asumiendo nuevos retos que buscan mejorar la calidad educativa, uno de estos cambios es el incremento de más horas de clase, lo que supone preparar condiciones para que los estudiantes puedan enfrentar estos retos y aprovecharlos mejor” (p.23).

Pasar más tiempo en el aula exige no sólo replantearse el funcionamiento de la escuela en términos de estructura, horario, recursos y métodos de enseñanza, sino también un cambio en la forma de pensar y aprender de los alumnos. Los profesores desempeñan un papel crucial a la hora de capacitar a sus alumnos para que tomen las riendas de su propia salud y bienestar, dotándoles de los conocimientos que necesitan para tomar decisiones informadas sobre su dieta y otros aspectos de su rutina diaria que pueden repercutir positivamente en su capacidad para estudiar.

La nutrición en la adolescencia se conoce a veces como "el tramo final del desarrollo humano", debido a los altos niveles de actividad y los cambios sustanciales que caracterizan este periodo de la vida. Por ello, una nutrición adecuada es especialmente importante durante esta época de transición, ya que facilita un equilibrio saludable entre el desarrollo del cuerpo y la madurez de la mente. El aprendizaje depende del buen funcionamiento del sistema nervioso y, más concretamente, del cerebro, que utiliza hasta el 20% de la glucosa y el oxígeno del organismo. Una dieta sana es aquella que aporta al organismo todos los nutrientes que necesita para funcionar de forma óptima y producir nuevas células.

Por su parte, Bernal, L. (2008) nos dice que la adolescencia es una etapa importante en la vida de una persona, ya que coincide con una transición biológica en la que el organismo experimenta profundos cambios. El rápido crecimiento y los cambios en la composición corporal necesitan un apoyo intensivo desde el punto de vista nutricional, tanto en términos de cantidad como de calidad de los alimentos consumidos. Comprender las necesidades nutricionales reales de los adolescentes, seleccionar alimentos que garanticen energía y nutrientes suficientes y organizar y estructurar las comidas a lo largo del día para garantizar que se cubren todas las necesidades en cualquier momento del día son formas importantes de abordar la nutrición de los adolescentes y prevenir situaciones carenciales que pueden provocar alteraciones y trastornos de salud.

Los adolescentes son la culminación de un proceso que dura toda la vida y que comienza en la primera infancia y continúa con el desarrollo de patrones estables de comportamiento y alimentación habitual que conforman las elecciones dietéticas. Muchos hábitos saludables o no saludables duraderos se desarrollan en la adolescencia

como solidificarse para la vida, y estos pasos hábitos afectarán favorablemente o negativamente no sólo en el estado de salud, sino también que serán promotores de la salud o peligro para hacer frente en etapas posteriores de la vida (pp. 57-58).

Contreras, J. (2009) menciona que el comedor escolar es un elemento importante de la educación de un niño, ya que sirve como continuación del proceso de socialización que comienza con la familia a nivel alimentario y avanza a través de una serie de etapas y periodos concretos a lo largo de la infancia y la adolescencia. Muchos de los valores y significados que un niño ha aprendido en su familia desde que nace se refuerzan y amplían en el comedor escolar, pero también hay casos en los que estas creencias se contradicen directamente.

“En el comedor escolar, la comida se planifica, se elabora y se ingiere bajo unos parámetros que están en constancia con las recomendaciones nutricionales más o menos generales para la población y de un modo más particular para los diferentes grupos de la población escolar” (p. 67).

2.2.5. Clasificación de los alimentos

Alimentos reparadores: son los alimentos que tienen bastantes proteínas, leche, carnes de res, huevos, pescado, queso y yogurt.

Alimentos reguladores: tienen bastantes vitaminas y minerales, están en las frutas como plátano, naranja, manzana, mandarina, hortalizas, lechuga, zanahoria, pollo, etc.

Alimentos energéticos: “los que tienen mayor cantidad de carbohidratos y grasas están en los cereales como el maíz, arroz, trigo, frijol, lenteja y los tubérculos” (Bardales: 2016; p. 15).

2.2.6. Competencias del área de ciencia y tecnología

Competencia

“Indaga mediante métodos científicos para construir conocimientos”

El alumno es capaz de desarrollar disposiciones como la curiosidad, el asombro, el escepticismo y otras a medida que aprende sobre el mundo natural y artificial que le rodea utilizando métodos científicos y reflexionando sobre lo que sabe y cómo ha llegado a saberlo.

Para poner en práctica esta capacidad, hay que ser capaz de producir y registrar datos e información, analizar y evaluar los resultados de su investigación y transmitir eficazmente su método y sus conclusiones.

Competencia

“Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia, energía, biodiversidad, tierra y universo”

El alumno es capaz de construir modelos mentales significativos de los mundos natural y artificial, basados en su comprensión de los conocimientos científicos sobre los hechos y acontecimientos naturales, sus causas y sus vínculos entre sí. Analizar mejor las circunstancias en las que el uso de la ciencia y la tecnología es discutible, para desarrollar argumentos que lleven a la participación, deliberación y toma de decisiones en asuntos personales y públicos; para mejorar su calidad de vida; y para proteger el mundo natural.

Esta competencia requiere una serie de aptitudes, entre ellas la capacidad de comprender y utilizar información sobre los seres vivos, la materia y la energía, la biodiversidad, el planeta y el cosmos, y la capacidad de evaluar la pertinencia de los conocimientos y trabajos científicos y técnicos.

Competencia

“Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno”

Basándose en conocimientos científicos y técnicos y en diversas tradiciones locales, el alumno es capaz de construir artículos, procesos o sistemas tecnológicos para responder a demandas sociales relacionadas con el contexto.

Determinar una alternativa de solución tecnológica, diseñar una alternativa de solución tecnológica, ejecutar y verificar la alternativa de solución tecnológica, evaluar y comunicar el rendimiento y las implicaciones de las alternativas de solución tecnológica; todo ello forma parte de esta competencia.

2.2.7. Logro de las competencias del área de Ciencia y Tecnología

MINEDU (2018) menciona que el Ministerio de Educación revisó este documento hace unos años para reflejar las necesidades de la sociedad moderna. Dentro de esta estructura, se consultó a varias partes mediante grupos de trabajo separados y un proceso descentralizado.

Como resultado de estas contribuciones, el Currículo Nacional pudo tomar forma y convertirse en un reflejo de la aspiración compartida de todos los peruanos de que la educación de sus hijos contribuya a crear ciudadanos comprometidos, responsables y dedicados al éxito a largo plazo de su nación.

En términos de competencias, aprendizaje, enseñanza y evaluación, el Currículo Nacional conserva, orienta y refuerza el espíritu de los métodos que formaban parte de los currículos que le precedieron. Debido a esta circunstancia, se produjo un posible cambio de dirección. Es decir, un esfuerzo dirigido a seguir avanzando con el objetivo

de ayudar a los educadores en su misión de fomentar en los alumnos las competencias necesarias para satisfacer las necesidades del mundo moderno.

MINEDU (2016) explica que la ciencia y la tecnología son omnipresentes en el mundo actual y desempeñan un papel fundamental a la hora de ampliar nuestros horizontes y remodelar nuestra comprensión del mundo que nos rodea. En este contexto, es esencial contar con personas capaces de cuestionar, explorar, analizar, explicar y tomar decisiones basadas en el conocimiento científico, teniendo en cuenta al mismo tiempo las repercusiones sociales y medioambientales.

Además, es necesario que la población tribal con formación científica continúe educándose y desarrollando herramientas para dar sentido al mundo que les rodea. La ciencia y la tecnología fomentan y ayudan a los estudiantes a desarrollar las numerosas competencias necesarias para alcanzar el perfil de salida de los estudiantes de educación básica. Estas competencias pueden aprenderse mediante un enfoque de alfabetización científica y técnica basado en la indagación.

Por su parte, Rodríguez, K. (2016) menciona que:

“El marco teórico y metodológico que orienta el proceso de enseñanza y aprendizaje corresponde al enfoque de indagación y alfabetización científica, sustentando en la construcción activa del conocimiento a partir de la curiosidad como la observación y el cuestionamiento que realizan los estudiantes al interactuar con el mundo” (p.45).

El objetivo de esta estrategia es ofrecer a los estudiantes oportunidades de participar en la ciencia y la tecnología en el contexto de su centro educativo de forma que se fomente el aprecio y la comprensión de las prácticas científicas y tecnológicas

que les impulsan a indagar, razonar, analizar, imaginar e inventar; a colaborar eficazmente con sus compañeros; y a pensar de forma crítica y creativa.

Del Refugio, M. (2020) “La formación curricular basada en competencias se ha convertido en el soporte fundamental de los cambios y transformaciones que se vienen produciendo en la educación” (p.34).

Los resultados del aprendizaje son un conjunto de características que describen lo que los estudiantes serán capaces de hacer tras completar un curso de estudio. Estas características incluyen los niveles de conocimiento de los estudiantes y su capacidad para aplicar esa información a sus propias actitudes y obligaciones.

Loconich, R. (2018) sentirse emocionalmente capaz de realizar una tarea claramente definida es a lo que nos referimos cuando hablamos de que alguien es competente en esa tarea. Sin ello, no podremos identificar los logros y talentos cotidianos descubiertos ni llegar a un consenso sobre los factores que hay que tener en cuenta para transformar esas capacidades en pasarelas. La capacidad también se refiere a la habilidad innata para desempeñar un determinado papel o completar una actividad específica. Es posible nombrar la competencia en el entorno, en la capacidad de desarrollar y mantener vínculos interpersonales, en la perspicacia social e intelectual, etcétera. Es la capacidad de trabajar bien con otras personas y en diversos entornos.

2.2.8. Enfoques que sustentan el desarrollo de las competencias del área de Ciencia y Tecnología

Mejíahe, H. (2017) considera que el enfoque de la indagación y la alfabetización científica y tecnológica, que hace hincapié en la construcción activa del conocimiento por parte de los estudiantes a través de la curiosidad, la observación y el cuestionamiento

a medida que se relacionan con el mundo, proporciona un marco teórico y metodológico adecuado para el proceso de enseñanza y aprendizaje en esta área.

Este método les permite profundizar en los conocimientos existentes, construir otros nuevos, resolver problemas y tomar decisiones con una sólida base científica porque implica explorar la realidad, expresarse y dialogar, interactuar con sus propias formas de pensar sobre el mundo y contrastarlas con el conocimiento científico. Esto ayuda a los niños a ver los lados positivos y negativos de la ciencia y la tecnología y a comprender la naturaleza interconectada de estos campos.

La idea que subyace a estos métodos es dar a los alumnos amplias oportunidades de participar en actividades relacionadas con STEM mientras están en la escuela. Esto les permitirá familiarizarse con procesos científicos y tecnológicos que les inspirarán a indagar, razonar, analizar, visualizar, inventar, colaborar y pensar de forma crítica y reflexiva.

La indagación científica requiere familiaridad con los métodos de la ciencia y habilidad para utilizarlos en la creación y reconstrucción del conocimiento. Los alumnos desarrollan la capacidad de plantear retos o indagaciones sobre fenómenos como la estructura y la dinámica del mundo. Organizan sus pensamientos para proponer hipótesis y actividades que conducen a la recogida, registro y análisis de datos que luego utilizan para poner a prueba sus explicaciones, plantear más preguntas y construir teorías más elaboradas para explicar los datos.

En esta destreza, los alumnos reflexionan sobre sus acciones a lo largo de la indagación para ver la ciencia como algo construido por los humanos.

Para ser científica y tecnológicamente alfabetizados, los estudiantes deben ser capaces de aplicar sus conocimientos en situaciones del mundo real y adoptar la visión

del mundo de la comunidad científica. Los estudiantes ejercen su derecho a una educación que les ayude a convertirse en miembros maduros, autosuficientes y críticos de la sociedad, proponiendo soluciones técnicas a los problemas de sus comunidades locales y mundiales (pp. 57.58).

Palomino, W. (2019) menciona que las competencias en ciencia y tecnología deben perfeccionarse utilizando el método de indagación y los fundamentos de la alfabetización científica y técnica. Los alumnos deben demostrar su competencia en estas áreas mediante su capacidad para realizar tareas cotidianas como las que se enumeran a continuación.

“¿Son realmente orgánicos los productos orgánicos?, ¿cómo incrementan nuestras actividades el calentamiento global?, ¿realmente ayuda a bajar de peso el consumir más de 2 litros de agua diario?, ¿qué tan contaminantes son los asientos mineros?, ¿es necesario saber para poder comprender un estudio de impacto ambiental?, ¿por qué es importante cuidar la biodiversidad del ecosistema?, ¿produce cáncer el uso de microondas wifi o de Bluetooth?, ¿qué tan beneficioso es usar jabón antibacteriana?, ¿cómo afecta la salud del uso de audífonos?, ¿es realmente deslactosada la leche que nos venden como tal?, etc. Sin duda, la lista de preguntas puede extenderse más, por lo cual en algún momento nos encontramos con ella si te vemos responderlas para tomar alguna decisión” (pp. 22-23).

Pérez, A. (2007) los niveles de vida, las estructuras de producción, los cambios demográficos, los avances tecnológicos y la disponibilidad y calidad de la información han experimentado transformaciones radicales en la era moderna. Los desafíos al statu quo son inevitables a la luz del actual entorno social y económico, que exige ajustes en

la forma de educar a las personas del futuro. En respuesta, el campo de la educación ha adoptado y ampliado el concepto de "competencia", que había surgido previamente en el sector empresarial, en un esfuerzo por proporcionar a todos los estudiantes igualdad de condiciones haciendo hincapié en el dominio de las habilidades esenciales. Para ello hay que revisar principios pedagógicos tradicionales, como la idea de que todos los ciudadanos deben tener acceso a una educación que les proporcione las competencias necesarias para participar productivamente en la sociedad. Sin embargo, su objetivo último es dar una respuesta experimentada al fracaso escolar deudor, garantizando que todos los alumnos tengan acceso a una base formativa adecuada (pp. 68-69).

2.3. Bases conceptuales

Alimentación saludable: “Es aquella que proporciona los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, garantizar la reproducción, gestación lactancia y desarrollo integral” (AEDN: 2017; p. 8).

Estilos de alimentación: “Son las variedades u opciones de alimentos que se nos presentan para el consumo humano. Llevas el estilo que lleves: omnívoro, vegetariano, paleo, keto, etc. el fin es estar bien nutrido, con recetas que están al alcance de todos para mejorar la salud y el rendimiento” (Quintero Godoy:2018; p. 28).

Hábitos alimenticios: “Conjunto de costumbres que determinan la selección, preparación y consumo de alimentos tanto en individuos como en grupos. Estos hábitos tienen 3 importantes influencias. El primero es la biodisponibilidad; el segundo, el nivel de educación alimenticia; el tercero, acceso a los alimentos en el mercado” (Sánchez: 2016; p. 14).

Alimentos reparadores: “Son aquellos que nos ayudan a reparar estructuras dañadas fruto del desgaste de la actividad diaria y en especial de la actividad física. Estos contienen proteínas, que están presentes principalmente en carnes, huevos, pescados y lácteos” (Valderas: 2020; p. 15).

Alimentos reguladores: “Aportan fundamentalmente vitaminas y minerales. Tienen una acción antioxidante y regulan los procesos metabólicos. En este grupo se encuentran verduras y frutas frescas” (Pérez: 2011; p. 7).

Alimentos Energéticos: “Son los que proveen la energía para realizar distintas actividades físicas (caminar, correr, hacer deportes, etc.) aquí podemos mencionar a las variedades como pastas, arroz, miel, dulces, frutos secos, etc.” (Pérez: 2011; p. 8).

Logro de competencias de ciencia y tecnología: “Consiste en que el estudiante reúne las condiciones para realizar actividades de indagación que empiezan con la curiosidad, el asombro y el cuestionamiento, ofrecer explicaciones de los hechos y fenómenos naturales y artificiales” (p. 11).

Indagar: “Tratar de llegar al conocimiento de una cosa reflexionando sobre ella o por conjeturas y pruebas. La indagación es una serie de comportamientos involucrados en los seres humanos para encontrar explicaciones razonables de un fenómeno acerca del cual se quiere saber algo” (Novak: 2006; p. 4).

Ciencia: “Conjunto de conocimientos racionales, ciertos y probables, obtenidos metódicamente mediante la sistematización y la verificación y que hacen referencia a objetos de la misma naturaleza” (Tamayo y Tamayo: 2010; p. 5).

Tecnología: “Conjunto de conocimientos de base científica que permite describir, explicar, diseñar, y aplicar soluciones técnicas a problemas prácticos de forma sistemática y racional” (Quintanilla: 2001; p. 4).

2.4. Bases epistemológicas, filosóficas o bases antropológicas

2.4.1. Teoría de Domingo García-Garza: La alimentación, cuestiones teóricas y empíricas en las Américas.

“Hecho social, la alimentación ofrece efectivamente un ángulo privilegiado para estudiar las sociedades. Los historiadores y antropólogos están entre los primeros en interesarse por la cuestión. Este tema sea tratado de forma marginal en los estudios sobre las sociedades de América del Sur. Por el contrario, en Estados Unidos y Europa, la investigación sobre la alimentación ha tenido mayor desarrollo. Hay que estudiar la alimentación con un marcador de identidad, tanto identidad de diferentes grupos sociales como identidad nacional, a veces nacionalista, de los países latinoamericanos o del norte de América. Los estudios abordan particularmente los fenómenos de distinción social, la invención de una tradición alimentaria e incluso la fabricación de una alimentación que se inscribe en un discurso nacional” (p. 59).

2.4.2. Teoría de Andrés Arriaga Arrizabalaga: Nutrición humana y dietética

“La educación nutricional culinaria o la educación en habilidades culinarias se presenta como una de las modalidades más eficaces, pues el aprendizaje práctico sobre cómo preparar y cocinar los alimentos saludables ha demostrado beneficios como: el incremento de consumo de frutas y verduras. También, ha demostrado la mejora de las creencias acerca de la alimentación, la mejora de las conductas alimentarias, la prevención de la obesidad infantil y la mejora de las elecciones dietéticas en países de Europa y algunos países de América” (p. 17).

CAPÍTULO III. METODOLOGÍA

3.1. **Ámbito**

La investigación se desarrolló en los ambientes de la Institución Educativa N° 65059 Walter Peñaloza Ramella, ubicada en el distrito y provincia de Padre Abad del departamento de Ucayali, la institución es de gestión pública directa de la GEPD del gobierno regional administrativa, depende del ministerio de educación, Dirección Regional de Ucayali, unidad de gestión local, modalidad en educación básica regular, nivel educación secundaria, ciclo VI.

3.1.1. Caracterización del participante

Las unidades de análisis se caracterizan por ser estudiantes del ciclo VI del nivel secundario y son de ambos sexos; en ese sentido, 30 de ellos pertenecientes a la sección A y 30 de ellos pertenecientes a la sección B. Otra característica importante es que ellos fueron seleccionados como grupo intacto perteneciente a ambas secciones donde se aplicó los cuestionarios de ambas variables.

3.2. **Población**

La población estuvo conformada por 180 estudiantes de nivel secundaria, de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella.

Tabla 1

Población estudiantil de la Institución Educativa N° 65059 Walter Peñaloza Ramella de Padre Abad, Ucayali 2022.

GRADO	SECCIONES	N° ESTUDIANTES
Primero	A y B	60
Segundo	única	37
Tercero	Única	42
Cuarto	Única	23
Quinto	Única	18
TOTAL		180

Nota. Nómina de matrícula 2022, diseño de los investigadores.

3.3. Muestra

Es no probabilística por conveniencia a criterio de los investigadores y estuvo conformado por la población que hace un total de 60 estudiantes.

En ese sentido, Hernández, R. (2014) menciona que la selección de elementos en una muestra no probabilística no se basa en la probabilidad, sino en factores asociados a la naturaleza del estudio o a los objetivos del investigador. Este método no está predeterminado por la probabilidad ni por un programa informático, sino que se basa en el juicio de un investigador individual o de un equipo de investigadores, que también deben atenerse a otras normas de investigación a la hora de elegir sus muestras (pág. 176).

Tabla 2

Distribución de la muestra de los estudiantes del primer grado de educación secundaria de la Institución Educativa N° 65059 Walter Peñaloza Ramella de Padre Abad

Nivel	Año y sección	Varones	Mujeres	Total
Secundaria	1 ^a	13	17	30
Secundaria	1B	14	16	30
Total				60

Nota. Nómina de matrícula 2022, diseño de los investigadores

3.4. Criterios de inclusión y exclusión

Criterios de inclusión	Criterios de exclusión
Los 60 estudiantes matriculados de 1°A y 1°B en la I.E Walter Peñaloza Ramella	No se excluyeron porque todos participaron en la investigación.

3.5. Nivel y tipo de estudio

3.5.1 Nivel de estudio

El nivel de la presente investigación correspondió a ser descriptivo correlacional, ya que solo se limitó a describir la relación existente entre las variables de estudio: *“Estilos de alimentación saludable y logro de competencias del área de Ciencia y Tecnología”*.

Según Hernández, R. (2014) Aunque los análisis de correlación se utilizan con mayor frecuencia para examinar las conexiones entre tres o más variables, su objetivo principal sigue siendo el mismo: identificar la naturaleza y la fuerza de los vínculos entre dos ideas, categorías o variables cualesquiera. En las investigaciones correlacionales, los investigadores miden, cuantifican, analizan y construyen vínculos entre dos o más variables para determinar la fuerza de la relación entre ellas. Estas asociaciones se infieren a partir de hipótesis contrastadas.

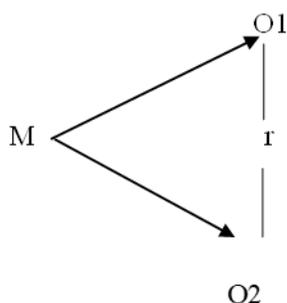
3.5.2 Tipo de estudio

De acuerdo con el propósito, la investigación fue de tipo básico porque se generó nuevos conocimientos científicos. Según Hernández, R. (2014) *“la investigación básica tuvo como finalidad obtener y recopilar datos, para ir contribuyendo una base de conocimiento científico a cerca de los variables de estudio”*.

3.6. Diseño de investigación

El diseño de la presente investigación correspondió a ser no experimental transeccional descriptivo correlacional. Al respecto Hernández, R. (2014). Menciona que *“tiene como como objetivo indagar la incidencia de las modalidades o los niveles de uno o más variables en una población, son estudios puramente descriptivos y cuando establecen hipótesis, estas también son descriptivos”* (p. 155).

Esquema del diseño correlacional:



Donde:

M = Muestra

O1= V1. Estilos de alimentación saludable.

O2=V2. logro de competencias del área de Ciencias y Tecnología.

r= Relación

3.7. Métodos, técnicas e instrumentos

3.7.1. *Métodos*

“El método deductivo permite generalizar a partir de casos particulares y ayuda a progresar en el reconocimiento de las realidades estudiadas. Está asociado frecuentemente con la investigación cuantitativa” (Sampieri: 2014; p. 33).

3.7.2. *Técnicas e instrumentos*

La técnica empleada en la recolección de datos fue:

Encuesta: Nos sirvió para recoger datos sobre el estilo de alimentación saludable y logro de competencias del área de Ciencia y Tecnología.

El instrumento empleado en la recolección de datos fue:

Cuestionario: Nos sirvió para recoger datos sobre la *variable 1* estilos de alimentación saludable y la *variable 2* el logro de competencias del área de Ciencia y Tecnología.

3.8. Validación y confiabilidad del instrumento

3.8.1. Validación

La validación se realizó por juicio de expertos

3.8.2. Confiabilidad

Se aplicó el Alfa de Cronbach para verificar si el instrumento de recolección de datos es confiable (J. Bojórquez, López, Hernández, et al., 2013).

Alfa de Cronbach mediante varianza de ítems
$\alpha = \frac{k}{k-1} \left[1 - \frac{\sum Vi}{Vt} \right]$
<p>α = Alfa de Cronbach</p> <p>k = Número de Ítems</p> <p>$\sum Vi$ = Sumatoria de Varianza de cada Ítem</p> <p>Vt = Varianza total</p>

Su valor aumenta cuando las correlaciones de ítem – total son altas, por ello, mejores correlaciones, dan mayor fiabilidad al instrumento.



Si su valor es mayor o igual a 0,8 se trata de un instrumento fiable que hace mediciones estables y consistentes.

Si su valor está por debajo de 0,8 el instrumento que se está evaluando presenta una variabilidad heterogénea en sus ítems y, por tanto, nos llevará a conclusiones equivocadas.

A continuación, se muestra los resultados de Alfa de Cronbach: para Variable 1, y Variable 2:

VARIABLES	k	ΣV_i	V_t	α
V1	20	25.69	224.22	0,93
V2	20	29.31	237.16	0,92

El valor de α es mayor a **0,8** para V1 y V2; por lo tanto se determina que el instrumento de recolección de datos es fiable o confiable (aceptable).

3.9. Procedimiento

La validación de la presente investigación se obtuvo mediante los siguientes pasos:

- Se evaluó las variables, dimensiones e indicadores precisados en la operacionalización de las variables.
- Se realizó la elaboración del instrumento, y la guía de observación porque es un método adecuado para recoger información de los estudiantes.
- Revisión y asesoría del docente del curso. Se seleccionó expertos para la validación del instrumento según temática.
- Solicitud formal a los expertos para validación del instrumento.
- Se evaluó a través de una ficha de validación cuyo calificativo fue en forma cuantitativo y cualitativo.

3.10. Tabulación y análisis de datos

En el procesamiento y presentación de los datos se utilizó lo siguiente:

3.10.1. *Presentación de datos*

Estadística Descriptiva: Mediante ello se presentó los datos mediante figuras y tablas.

Estadística Inferencial: Mediante ello se realizó el cálculo de los coeficientes de correlación mediante el uso de Spearman.

3.10.2. *Procesamiento de datos*

Los datos fueron procesados utilizando programas estadísticos, en este caso se utilizó Microsoft (Excel) y SPSS.

3.11. Consideraciones éticas

Protección de la persona: “El bienestar de las personas es el fin supremo de toda investigación, y por ello se debe proteger su dignidad, identidad, diversidad sociocultural, confidencialidad, privacidad, creencia y religión. Este principio no solo implica que las personas participen, sino que también debe proteger sus derechos.” (Montalvo: 2011; p. 3).

Libre participación y derecho a ser informado: “Las personas que participan en una actividad de investigación tienen el derecho de ser informados sobre los propósitos y fines del mismo. Y tienen la voluntad de participar por voluntad propia” (Barrios: 2009; p. 66).

Justicia: “El investigador debe anteponer la justicia y el bien común antes que el interés personal. Así mismo, ejercer un juicio razonable y asegurarse que las limitaciones de su conocimiento o capacidades no den lugar a prácticas injustas. El investigador está obligado a tratar equitativamente a quienes participen en los procesos, procedimientos, y servicios asociados a la investigación y pueden acceder a los resultados” (Salazar: 2018; p. 40).

CAPÍTULO IV. RESULTADOS

4.1 Descripción de dimensiones y variables

Descripción de la variable 1: Estilos de alimentación saludable

Se describe la variable Estilos de alimentación saludable con sus dimensiones, con la valoración que se ha dado en considerado según la tabla siguiente:

Tabla 3

Tabla de valoración de la variable 1: Estilos de alimentación saludable

Nivel	D1	D2	D3	VAR_1
Bajo	6 a 13	7 a 16	7 a 16	20 a 46
Moderado	14 a 21	17 a 25	17 a 25	47 a 73
Alto	22 a 30	26 a 35	26 a 35	74 a 100

Dónde: D1 Reparadores, D2 Reguladores Frutas, D3 Energéticos

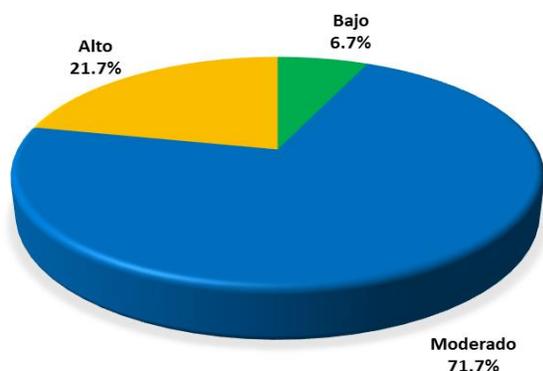
Tabla 4

Evaluación de la dimensión Reparadoras, del estilo de alimentación, en los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021

Nivel	Fi	%
Bajo	4	6.7
Moderado	43	71.7
Alto	13	21.7
Total	60	100.0

Figura 1

Evaluación de la dimensión Reparadores, del estilo de alimentación, en los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.



Interpretación:

En la tabla 4 y su figura se observa la evaluación de la dimensión Reparadores, del estilo de alimentación, en los estudiantes. Donde, 6,7% se ubican en nivel Bajo, 71,7% en Moderado y 21,7% en Alto.

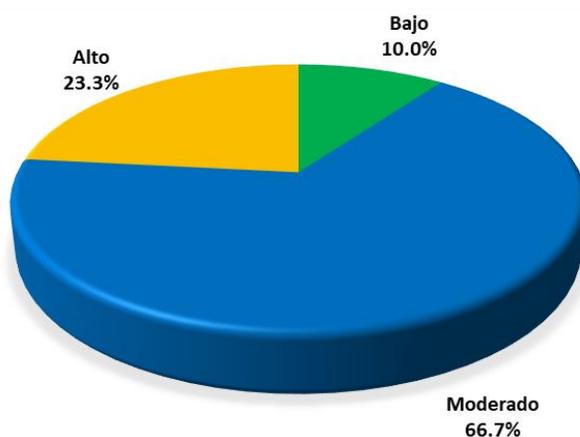
Tabla 5

Evaluación de la dimensión Reguladores frutas, del estilo de alimentación, en los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.

Nivel	Fi	%
Bajo	6	10.0
Moderado	40	66.7
Alto	14	23.3
Total	60	100.0

Figura 2

Evaluación de la dimensión Reguladores frutas, del estilo de alimentación, en los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.



Interpretación:

En la tabla 5 y su figura se observa la evaluación de la dimensión Reguladores del estilo de alimentación, en los estudiantes. Donde, 10,0% se ubican en nivel Bajo, 66,7% en Moderado y 23,3% en Alto.

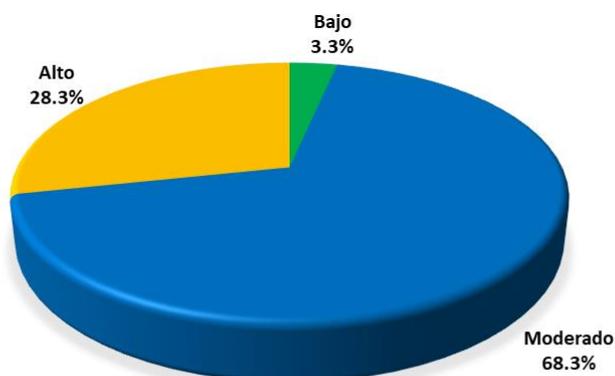
Tabla 6

Evaluación de la dimensión Energéticos, del estilo de alimentación, en los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.

Nivel	Fi	%
Bajo	2	3.3
Moderado	41	68.3
Alto	17	28.3
Total	60	100.0

Figura 3

Evaluación de la dimensión Energéticos, del estilo de alimentación, en los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.



Interpretación:

En la tabla 6 y su figura se observa la evaluación de la dimensión Energéticos, del estilo de alimentación, en los estudiantes. Donde, 3,3% se ubican en nivel Bajo, 68,3% en Moderado y 28,3% en Alto.

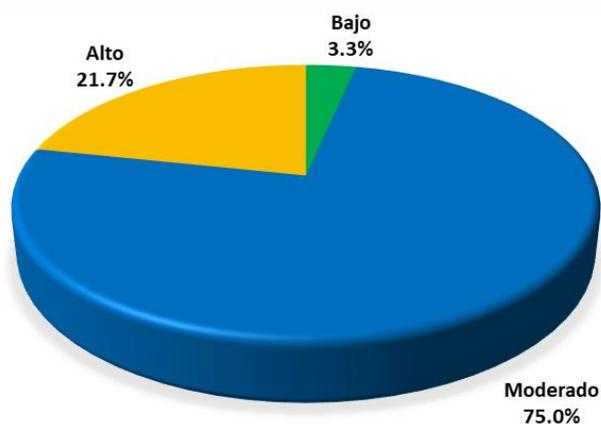
Tabla 7

Evaluación del estilo de alimentación, en los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.

Nivel	Fi	%
Bajo	2	3.3
Moderado	45	75.0
Alto	13	21.7
Total	60	100.0

Figura 4

Evaluación del estilo de alimentación, en los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021

**Interpretación:**

En la tabla 7 y su figura se observa la evaluación del estilo de alimentación, en los estudiantes. Donde, 3,3% se ubican en nivel Bajo, 75,0% en Moderado y 21,7% en Alto.

Descripción de la variable 2: Logro de competencias del área de Ciencia y Tecnología

Tabla 8

Tabla de valoración de la variable 1: Estilos de alimentación saludable.

Tabla de valoración	A1	A2	A3	VAR_2
Inicio	6 a 13	10 a 23	4 a 9	20 a 46
Proceso	14 a 21	24 a 37	10 a 15	47 a 73
Logro	22 a 30	38 a 50	16 a 20	74 a 100

Donde:

- A1 Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos
- A2 Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo

A3 Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno

VAR_2 Logro de competencias del área de Ciencia y Tecnología.

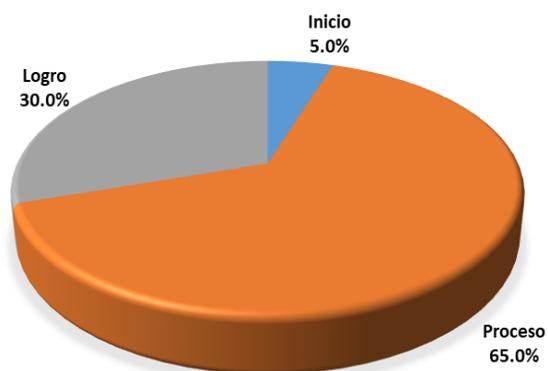
Tabla 9

Evaluación de la dimensión Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos, en los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.

Nivel	Fi	%
Inicio	3	5.0
Proceso	39	65.0
Logro	18	30.0
Total	60	100.0

Figura 5

Evaluación de la dimensión Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos, en los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.



Interpretación:

En la tabla 9 y su figura se observa la evaluación de la dimensión Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos, en los estudiantes. Donde, 5,0% se ubican en nivel Inicio, 65,0% en Proceso y 30,0% en Logro.

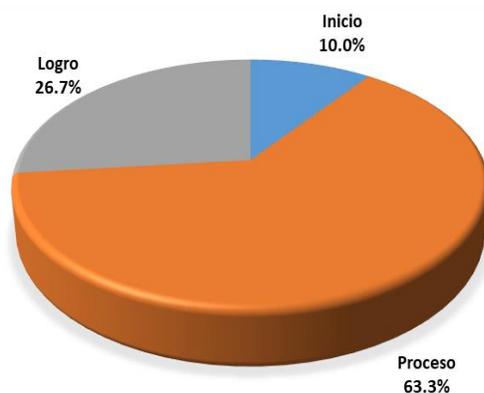
Tabla 10

Evaluación de la dimensión Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo, en los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella.

Nivel	Fi	%
Inicio	6	10.0
Proceso	38	63.3
Logro	16	26.7
Total	60	100.0

Figura 6

Evaluación de la dimensión Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo, en los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella.



Interpretación:

En la tabla 10 y su figura se observa la evaluación de la dimensión Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo, en los estudiantes. Donde, 10,0% se ubican en nivel Inicio, 63,3% en Proceso y 26,7% en Logro.

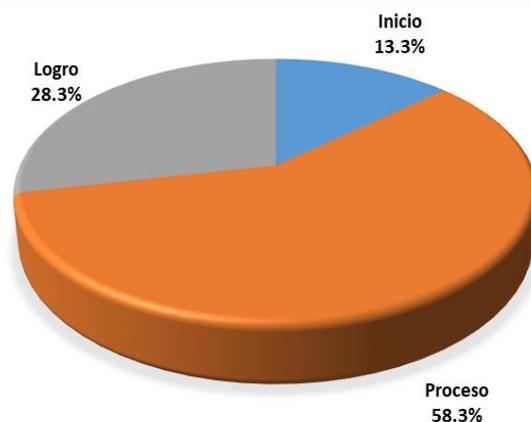
Tabla 11

Evaluación de la dimensión Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno, en los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.

Nivel	Fi	%
Inicio	8	13.3
Proceso	35	58.3
Logro	17	28.3
Total	60	100.0

Figura 7

Evaluación de la dimensión Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno, en los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021



Interpretación:

En la tabla 11 y su figura se observa la evaluación de la dimensión Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno, en los estudiantes. Donde, 13,3% se ubican en nivel Inicio, 58,3% en Proceso y 28,3% en Logro.

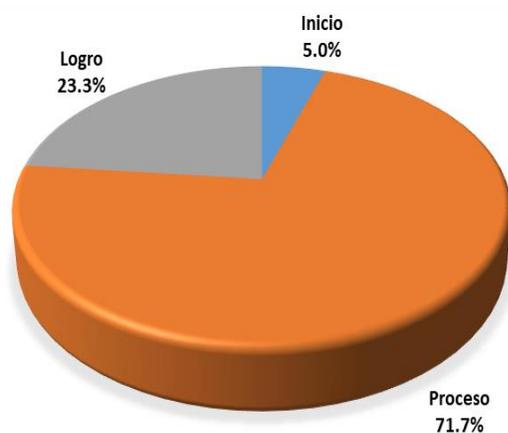
Tabla 12

Evaluación del logro de aprendizaje en el área Ciencia y Tecnología en los estudiantes de secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021

Nivel	Fi	%
Inicio	3	5.0
Proceso	43	71.7
Logro	14	23.3
Total	60	100.0

Figura 8

Evaluación del logro de aprendizaje en el área Ciencia y Tecnología en los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021



Interpretación:

En la tabla 12 y su figura se observa la evaluación del logro de aprendizaje en el área Ciencia y Tecnología en los estudiantes. Donde, 5,0% se ubican en nivel Inicio, 71,7% en Proceso y 23,3% en Logro.

4.2 Análisis inferencial

Hipótesis general

Ha: Existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y el logro de las competencias del área de ciencia y tecnología de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.

Ho: No existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y el logro de las competencias del área de ciencia y tecnología de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.

Correlaciones

Estilo de alimentación saludable y el logro de competencias del área de ciencia y tecnología de los estudiantes el ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021

Estilos de alimentación saludable	Correlación de Pearson	,651
	Sig. (unilateral)	,000
	N	60

Interpretación:

Se tiene $r = 0,651$ que corresponde a una correlación moderada positiva con $p = 0,000$ por lo que se rechaza la hipótesis nula y se puede afirmar que existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y el logro de competencias del área de ciencia y tecnología de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.

Hipótesis específica 1

Ha: Existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y la dimensión Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos, del logro de competencias, de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.

Ho: No existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y la dimensión Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos, del logro de competencias, de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.

Correlaciones

Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos

Estilos de alimentación saludable	Correlación de Pearson	,455
	Sig. (unilateral)	,000
	N	60

Interpretación:

Se tiene $r = 0,455$ que corresponde a una correlación moderada positiva con $p = 0,000$ por lo que se rechaza la hipótesis nula y se puede afirmar que existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y la dimensión Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos, del logro de competencias de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.

Hipótesis específica 2

Ha: Existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y la dimensión explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo, del logro de competencias de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021

Ho: No existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y la dimensión explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo, del logro de competencias, de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021

Correlaciones

Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo

Estilos de alimentación saludable	Correlación de Pearson	,642
	Sig. (unilateral)	,000
	N	60

Interpretación:

Se tiene $r = 0,645$ que corresponde a una correlación moderada positiva con $p = 0,000$ por lo que se rechaza la hipótesis nula y se puede afirmar que existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y la dimensión explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo, del

logro de competencias de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 202.

Hipótesis específica 3

Ha: Existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y la dimensión Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno, del logro de competencias, de los estudiantes de del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.

Ho: No existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y la dimensión Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno, del logro de competencias, de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021.

Correlaciones

Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno

Estilos de alimentación saludable	Correlación de Pearson	,531
	Sig. (unilateral)	,000
	N	60

Interpretación:

Se tiene $r = 0,531$ que corresponde a una correlación moderada positiva con $p = 0,000$ por lo que se rechaza la hipótesis nula y se puede afirmar que existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y la dimensión Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno, del logro de competencias de los estudiantes del ciclo

VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad,
Ucayali 2021.

CAPÍTULO V. DISCUSIÓN

Con relación a la dimensión Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos

Los estilos de alimentación saludable los alumnos nos indican que el 5,0% se ubican en nivel Inicio, 65,0% en Proceso y 30,0% en Logro, con estos porcentajes obtenidos podemos afirmar que existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y logro de competencia indaga mediante métodos científicos para construir conocimientos. Estos resultados nos indican que los alumnos requieren una buena alimentación, porque es muy importante para lograr realizar una buena indagación y así logren un aprendizaje significativo.

Mariño, A. Nuñez, M. (2016) nos detalla que el estado nutricional de las personas y la comunidad depende de una serie de elementos interconectados, como la disponibilidad de alimentos, la capacidad de las personas para acceder a ellos y la voluntad de las personas de ingerirlos. La ingestión de alimentos es esencial porque proporciona al organismo los nutrientes que necesita para funcionar. Este proceso se conoce como seguridad alimentaria.

Arteaga, K. y Ramos, G. (2018) Añaden que una de las consideraciones más importantes a la hora de determinar el nivel de la competencia investiga, a través de métodos científicos, situaciones susceptibles de ser investigadas por la ciencia, que presentan los alumnos de segundo de bachillerato, es la necesidad de que los alumnos tengan una familiaridad más profunda con los sucesos que les rodean.

Con relación a la dimensión explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, Tierra y universo, los estilos de alimentación saludable los alumnos nos indican que el 10,0% se ubican en nivel Inicio, 63,3% en Proceso y 26,7% en Logro, con estos porcentajes obtenidos podemos afirmar que existe relación

significativa entre estilos de alimentación saludable y logro de competencia explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, Tierra y universo . Estos resultados nos indican que los alumnos requieren una buena alimentación, porque es muy importante para que ellos se desenvuelvan bien, expliquen sin dificultad sobre un determinado tema frente a los demás y así logren un aprendizaje significativo en esta competencia del área.

Esquivias, J. Jimenez, A. (2006) refiere que es importante tener en cuenta que un objetivo primordial de la educación para la salud es la promoción de una alimentación sana, y que ésta va a estar completamente incorporada al currículo de la enseñanza obligatoria. El comedor escolar es un gran espacio para establecer actividades que complementen las acciones educativas realizadas en el aula, y muchas escuelas lo utilizan como herramienta para promover esta dimensión saludable junto con el currículo.

Con relación a la dimensión diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno

Los estilos de alimentación saludable los alumnos nos indican que el 13,3% se ubican en nivel Inicio, 58,3% en Proceso y 28,3% en Logro, con estos porcentajes obtenidos podemos afirmar que existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y logro de competencia dimensión diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno. Estos resultados nos indican que los alumnos requieren una buena alimentación, porque es muy importante para que los estudiantes diseñen y construyen soluciones tecnológicas y afronten las situaciones problemáticas que se les presente en su vida diaria y así logrando un aprendizaje significativo en esta competencia del área.

MINEDU (2016) menciona que pasar más tiempo en el aula exige no sólo replantearse el funcionamiento de la escuela en términos de estructura, horario, recursos y métodos de

enseñanza, sino también un cambio en la forma de pensar y aprender de los alumnos. Los profesores desempeñan un papel crucial a la hora de capacitar a sus alumnos para que tomen las riendas de su propia salud y bienestar, dotándoles de los conocimientos que necesitan para tomar decisiones informadas sobre su dieta y otros aspectos de su rutina diaria que pueden repercutir positivamente en su capacidad para estudiar.

CONCLUSIONES

- Existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y el logro de competencias del área de ciencia y tecnología de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021. ($r = 0,651$ que corresponde a una correlación moderada positiva con $p = 0,000$).
- Existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y la dimensión Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos, del logro de competencia de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021. ($r = 0,455$ que corresponde a una correlación moderada positiva con $p = 0,000$).
- Existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y la dimensión explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo, del logro de competencia de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021. ($r = 0,645$ que corresponde a una correlación moderada positiva con $p = 0,000$).
- Existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y la dimensión Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno, del logro de competencia de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali 2021. ($r = 0,531$ que corresponde a una correlación moderada positiva con $p = 0,000$).

RECOMENDACIONES Y SUGERENCIAS

- Se sugiere a los docentes del área de Ciencia y Tecnología y demás áreas de la DRE Ucayali, recordarlos que los estudiantes deben de tener un equilibrio en su alimentación ya que es muy necesario para obtener un buen logro en las distintas competencias de las respectivas áreas.
- A los docentes de Ciencia y Tecnología que, como base principal de acuerdo a la competencia Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos los guíe a inicios de las clases con el tema sobre la mala alimentación, la importancia de la salud, el valor nutricional de los productos haciendo que los mismos estudiantes se interesen por indagar, descubriendo las causas y consecuencias de una alimentación no adecuada.
- Se les sugiere a los docentes del área Ciencia y Tecnología a base de la competencia explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo, que ayuden a los estudiantes a que conozca la realidad de su entorno en donde vive, analice los porcentajes del nivel de desnutrición de los adolescentes y a qué enfermedades están propensos a sufrir y cómo podrían mejorar tanto en su alimentación y su nivel académico.
- Incentivar a los docentes del área de Ciencia y tecnología en cuanto a la competencia Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno lo tomen en cuenta desde los inicios de la clase ya que es necesario que los estudiantes aprendan a diseñar y construir alternativas de solución tecnológica frente a una mala alimentación que pueda combatir el nivel de desnutrición en los adolescentes y adquirir un buen logro en las competencias de las áreas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bengoa, A. (2005). *¿Qué es alimentación saludable?* Bogotá, Colombia: Universidad Nacional de Colombia.
- Arteaga, K., Leyva, J. Y Ramos, G. (2018). Logro de la Competencia Indaga mediante métodos científicos que presentan los estudiantes del 2° año de Educación Secundaria en las Instituciones Educativas de Pamplona Alta del Distrito San Juan de Miraflores, Lima, Perú: Tesis y trabajos de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Carbajal, Á. (2013) *Manual de nutrición y dietética*. Ciudad de México, México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Callupe, M. (2017). En su tesis de maestría, “Efectos de la Educación Alimentaria en el Rendimiento Académico del 4° y 5° grado de primaria de la I.E. 32581, distrito de Chaglla”, Huánuco, Perú: UNHEVAL.
- Aeal, R. (20002). Alimentación saludable. [Archivo PDF]. Consultado el 19 de agosto del 2020 de: <http://www.aeal.es/alimentacion-y-nutricion/3-alimentacionsaludable/>.
- Álvarez, A. (20009). Estilos de vida y alimentación. [Archivo PDF]. Consultado el 19 de agosto del 2020 de: <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=1916>.
- Anampa, C. (20209). Logro de competencias en el área de ciencia y tecnología en estudiantes del sexto ciclo. [Archivo PDF]. Consultado el 20 de septiembre del 2020, de: <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/44906>.
- Bernal, L. (2008). Guía de nutrición y alimentación saludable en el adolescente. Consultado el 14 de agosto del 2020, de: [http://www.valencia.es/ayuntamiento/Sanidad.nsf/0/651EC994A0ECB3B6C12575E6003C7D64/\\$FILE/Guia%20Nutricion%20BAJA.pdf?OpenElement](http://www.valencia.es/ayuntamiento/Sanidad.nsf/0/651EC994A0ECB3B6C12575E6003C7D64/$FILE/Guia%20Nutricion%20BAJA.pdf?OpenElement)
- Cárcamo, G. y Mena, C. (2006) Alimentación saludable. [Archivo PDF].
- Bojórquez, J. A., López, L., Hernández, M. E., & Jiménez, E. (2013). Utilización del alfa de Cronbach para validar la confiabilidad de un instrumento de medición de satisfacción del estudiante en el uso del software Minitab. Consultado el 15 de agosto del 2020, de: <https://www.redalyc.org/pdf/979/97917575010.pdf>.

- Contreras, J. (2009). Nutrición y alimentación en el ámbito escolar. [Archivo PDF]. Consultado el 15 de agosto del 2020, de:
http://www.codajic.org/sites/www.codajic.org/files/Nutricion%20y%20alimentaci%C3%B3n%20en%20el%20ambito%20escolar%20Espa%C3%B1a_0.pdf
- Chávez, M. (2017). Estilos de vida en adolescentes con sobrepeso del centro de salud Perú Corea. Amarilis, Huánuco. [Archivo PDF] Consultado el 10 de mayo del 2020, de:
<http://200.37.135.58/bitstream/handle/123456789/336/CH%c3%81VEZ%20ASNCIOS%2c%20MATILDE%20N%c3%89LIDA%20%20%20%20%20%20%20%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Del Refugio, M. (2020). ¿Cómo redactar competencias? [Archivo PDF]. Consultado el 19 de agosto del 2020, de:
<https://www.abc.com.py/edicionimpresa/suplementos/escolar/evaluacion-por-competencias-1-1676737.html>
- Esquivias, J. y Manuel, F. (2006). Alimentación saludable, mundo saludable. [Archivo PDF]. Consultado el 14 de agosto del 2020, de:
https://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/web/Bloques_Tematicos/Publicaciones_Divulgacion_Y_Noticias/Documentos_Tecnicos/Kioto_educa/Alimentacion_mundo_saludable/01-alimentacion_mundo_saludable_libro1.pdf
- Fuentes, E. (2011). Adquisición y mantenimiento de hábitos de vida saludables en los escolares de primer ciclo de educación secundaria obligatoria de Jerez de la frontera, [Tesis de Maestría Granada, España]. file:///C:/Users/lizejahuq/Downloads/20015690.pdf
- Gregorio, P. y Cuadrado, M. (2020). Evolución del estado nutricional Y de los hábitos alimentarios de la población de Madrid en los últimos 40 Años. [Archivo PDF]. Consultado el 3 de mayo del 2020, de:
<https://www.fen.org.es/index.php/actividades/publicacion/evolucion-delestado-nutricional-y-de-los-habitos-alimentarios-de-la-poblacion-de-madriden-los-ultimos-40-anos-tendencias>
- Hernández, S. (2014). Metodología de investigación. Consultado el 6 de junio del 2020, de: [Archivo PDF].
<http://observatorio.epacartagena.gov.co/wpcontent/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sextaedicion.compressed.pdf>
- Laconich, R. (2018). Evaluación por competencias. [Archivo PDF] Consultado el 19 de agosto del 2020, de:

<https://www.abc.com.py/edicionimpresa/suplementos/escolar/evaluacion-por-competencias-1-1676737.html>

- Martínez, A. y Pedrón, C. (2016). Conceptos básicos en alimentación. [Archivo PDF]. Consultado el 15 de agosto del 2020, de:<https://www.seghnp.org/sites/default/files/2017-06/conceptosalimentacion.pdf>
- Mariño, A., Nuñez, M. y Gámez, A. (2016). Alimentación saludable. [Archivo PDF]. Consultado el 15 de agosto del 2020, de:
<https://www.medigraphic.com/pdfs/actamedica/acm-2016/acm161e.pdf>
- Mejiche, H. (2017). Enfoques área de ciencia y tecnología. [Archivo PDF]. Consultado el 19 de agosto del 2020, de: <https://es.slideshare.net/Elizabeth201007/enfoque-rea-ciencia-tecnologa-y-ambiente>.
- MINEDU (2016). Programación curricular de Educación Secundaria. [Archivo PDF]. Consultado el 9 de mayo del 2020, de:<http://www.minedu.gob.pe/curriculo/pdf/programa-curricular-educacionsecundaria.pdf>
- MINEDU (2016). Programa curricular de Educación Secundaria. [Archivo PDF] Consultado el 9 de mayo del 2020, de:<http://www.ugelsanchezcarrion.gob.pe/wordpress/wpcontent/uploads/2019/06/programa-secundaria-17-abril.pdf>
- MINEDU (2016). Educación Básica Regular. [Archivo PDF]. Consultado el 9 de mayo del 2020, de: <http://www.minedu.gob.pe/curriculo/pdf/03062016programa-nivel-secundaria-ebr.pdf>
- MINEDU (2016). Promoviendo estilos de vida y alimentación saludable en las y los estudiantes de JEC. [Archivo PDF]. Consultado el 14 de agosto del 2020, de: [file:///C:/Users/lizejahuq/Downloads/Promoviendo%20estilos%20de%20vida%20y%20alimentaci%C3%B3n%20saludable%20en%20las%20y%20los%20estudiantes%20de%20JEC%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/lizejahuq/Downloads/Promoviendo%20estilos%20de%20vida%20y%20alimentaci%C3%B3n%20saludable%20en%20las%20y%20los%20estudiantes%20de%20JEC%20(1).pdf)
- Morales, S. y Flores, R. (2019). Relación de la calidad de alimentación y rendimiento escolar de estudiantes del nivel secundario que realizan jornada escolar completa, Arequipa, Perú. [Archivo PDF]. Consultado el 8 de mayo del 2020, de:<http://bibliotecas.unsa.edu.pe/bitstream/handle/UNSA/8884/Numoqsm.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Muñoz, J., (2008). Alimentación saludable guía para las familias. [Archivo PDF]. Consultado el 14 de agosto del 2020, de:[https://sede.educacion.gob.es/publiventa/PdfServlet?pdf=VP12197.pdf&area= E](https://sede.educacion.gob.es/publiventa/PdfServlet?pdf=VP12197.pdf&area=E)
- Palomino, W. (2019). Cuestiones curriculares pendientes: el caso de Ciencia y Tecnología. [Archivo PDF]. Consultado el 10 de agosto del 2020, de: <https://www.educacionperu.org/cuestiones-curriculares-pendientes-el-casode-ciencia-y-tecnologia/>
- Pérez, A., (2007). Ciencia y tecnología al alcance de todos. Universidad Iberoamericana, Tijuana, México. Recupera. [Archivo PDF]. Consultado el 10 de mayo del 2020, de: <http://www.bib.uia.mx/tesis/pdf/014866/014866.pdf>
- Rodríguez, K. (2016). ¿Para qué aprender ciencia y tecnología? [Archivo PDF]. Consultado el 12 de agosto del 2020, de:<https://koryrodriguez.com/educacion/para-que-aprender-ciencia-y-tecnologia/>

ANEXOS

ANEXO 1
MATRIZ DE CONSISTENCIA

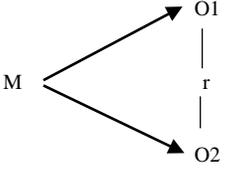
“ESTILOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y EL LOGRO DE COMPETENCIAS EN EL ÁREA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ESTUDIANTES DEL CICLO IV DE EDUCACIÓN SECUNDARIA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 65059-WALTER PEÑALOZA RAMELLA, PADRE ABAD, UCAYALI-2021”

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVO	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES
<p>PROBLEMA GENERAL ¿Cuál es el grado de relación que existe entre estilos de alimentación saludable y el logro de competencias en el área de ciencia y tecnología de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali-2021?</p> <p>PROBLEMAS ESPECÍFICO ¿Existe relación entre estilos de la alimentación saludable y la dimensión indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos? ¿Existe relación entre estilos de la alimentación saludable y la dimensión explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre</p>	<p>OBJETIVO GENERAL Determinar que existe relación entre estilos de alimentación saludable y el logro de competencias en el área de ciencia y tecnología de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali-2021.</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS Establecer que existe relación entre estilos de alimentación saludable y la dimensión indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos. Establecer que existe relación entre estilos de alimentación</p>	<p>HIPÓTESIS GENERAL Existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y el logro de competencias del área de ciencia y tecnología de los estudiantes del ciclo VI del nivel secundaria de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella, Padre Abad, Ucayali2021.</p> <p>HIPÓTESIS ESPECIFICOS . Existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y la dimensión indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos. . Existe relación significativa entre estilos de alimentación</p>	<p>VARIABLE: 01 Estilo de alimentación saludable.</p>	<p>REPARADORES</p>	<p>Leche Carne de res Huevo Pescado Queso Yogurt</p>

los seres vivos materia y energía, biodiversidad tierra y universo?					
¿Existe relación entre estilos de la alimentación saludable y la dimensión diseñó y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas en su entorno?	saludable y la dimensión explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos materia y energía, biodiversidad tierra y universo. . Establecer que existe relación entre estilos de alimentación saludable y la dimensión diseñó y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas en su entorno.	saludable y la dimensión explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos materia y energía, biodiversidad tierra y universo. Existe relación significativa entre estilos de alimentación saludable y la dimensión diseñó y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas en su entorno.	VARIABLE: 02 Logro de competencias del área de Ciencia y Tecnología.	INDAGA MEDIANTE METODOS CIENTÍFICOS	Investigo sobre los alimentos naturales que consumo. Planteo mi respuesta después de haber realizado mi pregunta de investigación Sé diferenciar la causa y efecto cuando se vinagra la leche Selecciono información sobre que vitaminas contiene los alimentos naturales. Reviso mi respuesta con el resultado que obtuve sobre los alimentos saludables. Comunico los resultados de mi investigación de la alimentación saludable a mis compañeros.
				EXPLICA EL MUNDO FÍSICO, BASADO EN CONOCIMIENTOS CIENTÍFICOS SOBRE LOS SERES VIVOS, MATERIA, ENERGIA, BIODIVERSIDAD, TIERRA Y UNIVERSO	Explico sobre las propiedades o beneficios en la salud de la lechuga. Identifico y comparto los cambios del conocimiento científico con mis compañeros. Sé explicar porque la piña es excelente dieta adelgazante. Conozco qué ventajas tendría el consumo del camu-camu. Describo con facilidad algunas propiedades de la zanahoria. Tengo dificultades para describir la clasificación de los alimentos saludables. Explico con facilidad el origen de los alimentos saludables.

					<p>Conozco sobre la alimentación saludable y explico las causas y consecuencias.</p> <p>Explico los beneficios en la salud la zanahoria</p> <p>.Explico con facilidad los beneficios en la salud del plátano.</p>
				<p>DISEÑA Y CONSTRUYE SOLUCIONES TECNOOGICAS PARA RESOLVER PROBLEMAS DE SU ENTORNO</p>	<p>Describo las causas y consecuencias que generan el consumo exceso del arroz.</p> <p>. Tengo dificultades para llevar una alimentación saludable.</p> <p>. Describo que la lenteja contribuye en la alimentación con nutrientes necesarios para el cuerpo.</p> <p>Tengo dificultades en consumir la cantidad de almidón que contienen los alimentos como la yuca, pituca en mi vida cotidiana.</p>

TIPO DE INVESTIGACIÓN	POBLACIÓN YMUESTRA	DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS
<p>Tipo de Investigación por el propósito, la investigación será de tipo básico porque se genera nuevos conocimientos científicos. Según Hernández, R. (2014) “la investigación básica tiene como finalidad obtener y recopilar datos, para ir contribuyendo una base de conocimiento científico a cerca de los variables de estudio”</p> <p>Nivel de Investigación</p>	<p>Determinación de la población</p> <p>La población está conformada por 182 estudiantes del nivel secundaria, de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella.</p> <p>Muestra</p> <p>Será no probabilística por conveniencia a criterio de los investigadores y estará</p>	<p>Diseño de Investigación</p> <p>La investigación se realiza con un diseño no experimental transeccional descriptivo correlacional. Hernández, R. (2014). “Tiene como como objetivo indagar la incidencia de las modalidades o los niveles de uno o más variables en una población, son estudios puramente descriptivos y cuando establecen hipótesis,</p>	<p>Técnicas de Recolección de Datos:</p> <p>Para la recolección de datos se emplea las siguientes técnicas.</p> <p>Encuesta</p> <p>Nos servirá para recoger datos sobre el estilo de alimentación saludable y logro de competencias del área de Ciencia y Tecnología.</p>	<p>Cuestionario</p> <p>Para la recolección de datos se aplicará el cuestionario a los estudiantes de la Institución Educativa Walter Peñaloza Ramella.</p>
<p>La investigación corresponderá a nivel</p>		<p>estas también son</p>		

<p>descriptivo correlacional, porque solo se describirá la relación entre las variables: Estilos de alimentación saludable y logro de competencias del área de Ciencia y Tecnología. Según</p> <p>Hernández. (2014) “ el nivel correlacional tiene como finalidad conocer la relación o grado de asociación que existe entre dos o más conceptos, categorías o variables, pero con frecuencia se ubican en el estudio de vínculos entre tres , cuatro o más variables. Para evaluar el grado de asociación entre dos o más variables en los estudios correlacionales primero se mide cada uno de estas después se cuantifican, analizan y establecen las vinculaciones. Tales correlaciones se sustentan en hipótesis sometidas a pruebas.” (pág.93). Es decir, se pretende ver si están relacionadas o no en los mismos sujetos y después se analiza la correlación.</p>	<p>conformado por la población que hace un total de 60 estudiantes. Hernández, R. (2014) “la muestra no pirobalística, la elección de los elementos no depende de la probabilidad, sino de causas relacionadas con las características de la investigación o los propósitos del investigador. Aquí el procedimiento no es mecánico ni se basa en fórmulas de probabilidad, sino que depende del proceso de toma de decisiones de un investigador o de un grupo de investigadores y, desde luego, las muestras seleccionadas obedecen a otros criterios de investigación” pág. 176.</p>	<p>descriptivos”. Pág..155. ESQUEMA</p>  <pre> graph LR M --> O1 M --> O2 O1 --- r --- O2 </pre> <p>Donde: M = Muestra O1= V1. Estilos de alimentación saludable. O2=V2. logro de competencias del área de Ciencias y Tecnología. r= Relación</p>		
---	--	---	--	--

ANEXO 2
CONSENTIMIENTO INFORMADO

“Año del bicentenario del Perú:200 años de independencia”

Solicito: Ejecutar mi tesis

Sr. BALTAZAR DURAN, Domingo

Director de la I.E. N° 65059-Padre Abad

Nosotras, CASALLA DOROTEO, Vanessa con DNI N°48428924, domiciliada en Jr. Leoncio Prado de la provincia Leoncio Prado, departamento Huánuco; JAPA HUAMAN, Liz Elvira con DNI N° 75244269, domiciliada en el centro poblado de Malconga del distrito de Amarilis, provincia y departamento Huánuco; JAPA OSCAR, Luzmila Teresa con DNI N° 75365563 domiciliada en el centro poblado de Malconga del distrito de Amarilis, provincia y departamento Huánuco, ante Ud. Con el debido respeto nos presentamos y exponemos lo siguiente:

Que, realizando nuestra tesis, SOLICITO a usted permitarnos y otorgarnos la autorización de ejecutar en su prestigiosa Institución nuestra tesis titulada ´ESTILOS DE ALIMENTACION SALUDABLE Y EL LOGRO DE COMPETENCIAS EN EL ÁREA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ESTUDIANTES DEL CICLO VI DE EDUCACIÓN SECUNDARIA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 65059-WALTER PEÑALOZA RAMELLA, PADRE ABAD, UCAYALI 2021´.

Por lo tanto, espero que acceda a nuestra petición por ser de justicia.

Padre Abad, 06 de setiembre del 2021

CASALLA DOROTEO, Vanessa

DNI N°48428924

JAPA HUAMAN, Liz Elvira

DNI N° 75244269

JAPA OSCAR, Luzmila Teresa

DNI N° 75365563

CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO

El que suscribe, EL DIRECTOR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA INTEGRADA PÚBLICA "WALTER PEÑALOZA RAMELLA" CENTRO POBLADO DE MARIELA, DISTRITO Y PROVINCIA DE PADRE ABAD, DEPARTAMENTO UCAYALI.

Hace constar:

Que las señoritas, CASALLA DOROTEO, Vanessa, identificado con DNI N°48428924; JAPA HUAMAN, Liz Elvira, identificado con DNI N° 75244269; JAPA OSCAR, Luzmila Teresa, identificado con DNI N° 75365563, de la especialidad de Biología, Química y Ciencia del Ambiente, por haber cumplido con la ejecución de su tesis titulada "ESTILOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y EL LOGRO DE COMPETENCIAS EN EL ÁREA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ESTUDIANTES DEL CICLO VI DE EDUCACIÓN SECUNDARIA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 65059-WALTER PEÑALOZA RAMELLA, PADRE ABAD, UCAYALI 2021", en nuestra Institución Educativa Pública "Walter Peñaloza Ramella", que se realizó el 12 de noviembre del 2021.

Desempeñándose con responsabilidad, honestidad y puntualidad.

Se otorga la presente constancia de cumplimiento para los fines que creen conveniente.

Padre Abad, 22 de noviembre del 202

ATENTAMENTE:



DOMINGO BALTAZAR DURAND
DIRECTOR

ANEXO 3
INSTRUMENTOS

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PARA LA VARIABLE 1

ESCALA DE VALORACIÓN

CUESTIONARIO PARA RECOGER DATOS SOBRE ESTILOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Estimado estudiante la presente encuesta es parte de nuestro trabajo proyecto de tesis tiene como objetivo recoger información sobre los estilos de alimentación saludable, el cual consta de 3 partes, lea detenidamente y responda con la mayor veracidad posible marcando con una (X) el nivel de valoración. Se presentan preguntas ordenadas con los tiempos de alimentación que generalmente se realizan.

Nivel de valoración: **01** Nunca – **02** Casi nunca – **03** A veces – **04** Casi siempre – **05** Siempre

DATOS GENERALES

Localidad: **Sexo(M) (F)** **Edad:**..... **Fecha:**.....

DIMENSIÓN : REPARADORES					
Ítems	Nivel de valoración				
	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
Durante la semana cuántas veces consumes:					
1. Leche					
2. Carne de res					
3. Huevos					
4. Pescado					
5. Queso					
6. Yogurt					
DIMENSIÓN: REGULADORES					
FRUTAS					
Durante la semana cuántas veces consumes:					
7. Piña					
8. Naranja					
9. Papaya					
10. Camu- Camu					
VERDURAS					
11. Lechuga					
12. Zanahoria					
13. Repollo					
DIMENSIÓN: ENERGÉTICOS					
Durante la semana cuántas veces consumes					
14. Maíz					
15. Arroz					
16. Plátano					
17. Frijol					
18. Lenteja					
19. Yuca					
20. Pituca					

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PARA LA VARIABLE 2

CUESTIONARIO PARA RECOGER DATOS SOBRE LOGRO DE COMPETENCIAS DEL ÁREA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCALA DE LIKERT

Estimado estudiante la presente encuesta es parte de nuestro trabajo proyecto de tesis tiene como objetivo recoger información sobre logro de competencias en el área de Ciencia y Tecnología, el cual consta de 3 partes, lea detenidamente y responda con la mayor veracidad posible marcando con una (X) el nivel de valoración. Se presentan preguntas ordenadas con las competencias del área de Ciencia y Tecnología.

Nivel de valoración: 01 Nunca – 02 Casi nunca – 03 A veces – 04 Casi siempre – 05 Siempre

DATOS ENERALES:

Localidad:..... **Sexo(M) (F)**..... **Edad:**..... **Fecha:**

DIMENSIÓN : INDAGA MEDIANTE MÉTODOS CIENTÍFICOS PARA CONSTRUIR SUS CONOCIMIENTOS					
ITEMS	Nivel de valoración				
	Nunca	Casinunca	A veces	Casi siempre	Siempre
1. Investigo sobre los alimentos naturales que consumo.					
2. Planteo mi respuesta después de haber realizado mipregunta de investigación.					
3.Sé diferenciar la causa y efecto cuando se vinagra la leche					
4.Seleciono información sobre que vitaminas contiene los alimentos naturales .					
5. Reviso mi respuesta con el resultado que obtuve sobre los alimentos saludables.					
6.Comunico los resultados de mi investigación de la alimentación saludable a mis compañeros.					
DIMENSIÓN: EXPLICA EL MUNDO FÍSICO BASÁNDOSE EN CONOCIMIENTOS SOBRE LOS SERES VIVOS, MATERIA Y ENERGÍA, BIODIVERSIDAD, TIERRA Y UNIVERSO.					
7. Explico sobre las propiedades o beneficios en la salud de la lechuga .					
8. Identifico y comparto los cambios del conocimiento científico con mis compañeros.					
9.Sé explicar porque la piña es excelente dieta adelgazante.					
10. Conozco qué ventajas tendría el consumo del camu-camu.					
11. Describo con facilidad algunas propiedades de la zanahoria.					

12.Tengo dificultades para describir la clasificación de los alimentos saludables					
13.Explico con facilidad el origen de los alimentos saludables.					
14.Conozco sobre la alimentación saludable y explico las causas y consecuencias.					
15. Explico los beneficios en la salud la zanahoria					
16.Explico con facilidad los beneficios en la salud del plátano.					
DIMENSIÓN: DISEÑA Y CONSTRUYE SOLUCIONES TECNOLÓGICAS PARA RESOLVER PROBLEMAS DE SU ENTORNO					
17. Describo las causas y consecuencias que generan el consumo exceso del arroz.					
18.Tengo dificultades para llevar una alimentación saludable.					
19.Describo que la lenteja contribuye en la alimentación con nutrientes necesarios para el cuerpo.					
20.Tengo dificultades en consumir la cantidad de almidón que contienen los alimentos como la yuca, pituca en mi vida cotidiana.					

ANEXO 4

CONSTANCIA DE SIMILITUD DE LA TESIS



CONSTANCIA DE SIMILITUD DE LA TESIS CON INVESTIGACIONES PREVIAS

El director de la Unidad de Investigación deja constancia que el trabajo de investigación: **"ESTILOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y EL LOGRO DE COMPETENCIAS EN EL ÁREA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ESTUDIANTES DEL CICLO VI DE EDUCACIÓN SECUNDARIA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 65059- WALTER PEÑALOZA RAMELLA, PADRE ABAD, UCAYALI-2021"**, presentado por:

- CASALLA DOROTEO, Vanessa
- JAPA HUAMAN, Liz Elvira
- JAPA OSCAR, Luzmila Teresa

De la Carrera Profesional de Biología, Química y Ciencia del Ambiente, tiene **12%** de similitud con investigaciones previas, según el software TURNITIN.

Por consiguiente, la tesis tiene **porcentaje de similitud permitido** para pregrado, según Reglamento general de grados y títulos modificado de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán de Huánuco, 2022.

Se expide la presente constancia con el código **N°0019-2023-UNHEVAL-FCE/UI**, para los fines pertinentes.

Cayhuayna, 30 de enero de 2023.



Dr. Edwin Roger Esteban Rivera
 Director de la Unidad de Investigación
 Facultad de Ciencias de la Educación

ANEXO 5
ACTA DE DEFENSA DE TESIS



"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILO VALDIZÁN-HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la ciudad de Huánuco, a los 5 días del mes de MAYO del año 2023 reunidos en la Sala de Grados de la Facultad de Ciencias de la Educación los docentes que fueron designados como miembros del Jurado según Resolución N° 1057-2023-UNHEVAL-FCE/D de fecha 25 de abril - 2023 conformados por:

Presidente : Dra. Loura Barriónuevo Torres
 Secretario : Mg. Fidel Rojas Inga
 Vocal : Mg. Teresa Guerra Carhuapoma

Con el asesoramiento del Julia Zevallos Rosario el (la) Bachiller: CASALLA DOROTEO, VANESSA aspirante al Título Profesional de Licenciado (a) en Educación Especialidad: Biología, química y Ciencia del Ambiente se por iniciado el proceso de sustentación de la tesis titulada: Estilos de Alimentación saludable y el Logro de Competencias en el Área de Ciencia y Tecnología de los Estudiantes del Ciclo VI de Educación Secundaria de la Institución Educativa N° 65059 - WALTER PEÑALOZO ROMELLO, PADRE ABAD, UCAYALI - 2021!

Concluido el proceso de sustentación, cada miembro del jurado procedió a la evaluación el (la) aspirante, teniendo presente los criterios de evaluación siguientes:

- Presentación personal	Deficiente: (00-13) ()
- Locución	Regular: (14) ()
- Equilibrio emocional	Bueno: (15-16) ()
- Nivel de conocimiento	Muy Bueno: (17-18) (<u>x</u>)
- Orden y coherencia	Excelente: (19-20) ()
- Habilidad para absolver preguntas	

Obteniendo, en consecuencia, el (la) titulado la nota de: 17

Equivalente a: MUY BUENO

Calificación que se realizó de acuerdo al Art. 78° del Reglamento General de Grados y Títulos Modificado de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán.

Los miembros del Jurado firman el ACTA en señal de conformidad, siendo a la: 10:45 horas.


 PRESIDENTE
 DNI N° 22475807


 SECRETARIO
 DNI N° 22519502


 VOCAL
 DNI N° 22487758



"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILO VALDIZÁN-HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la ciudad de Huánuco, a los 5 días del mes de MAYO del año 2023 reunidos en la Sala de Grados de la Facultad de Ciencias de la Educación los docentes que fueron designados como miembros del Jurado según Resolución N° 1057-2023-UNHVAL-FCE/O de fecha 25-4-23 conformados por:

Presidente : DRO. LIDIA BARRIONUEVO TORRES

Secretario : MDC. FIDEL ROJAS INGA

Vocal : MDC. TERESA GUERRA CORHUSPOMA

Con el asesoramiento del JULIO ZEVALLOS PARRINO el (la) Bachiller: JARA HUAMON, LIZ ELVIRA aspirante al Título Profesional de Licenciado (a) en

Educación Especialidad: Biología, geológica y Ciencia del Ambiente, se por iniciado el proceso de sustentación de la tesis titulada "Estilos de alimentación saludable y el logro de competencias en el área de ciencia y tecnología de los estudiantes del ciclo VI de educación secundaria de la Institución Educativa N° 65059 - WALTER PERAZOZA RAMBLA, PADRE ABAD UCAYALI - 2021"

Concluido el proceso de sustentación, cada miembro del jurado procedió a la evaluación el (la) aspirante, teniendo presente los criterios de evaluación siguientes:

- Presentación personal	Deficiente: (00-13) ()
- Locución	Regular: (14) ()
- Equilibrio emocional	Bueno: (15-16) ()
- Nivel de conocimiento	Muy Bueno: (17-18) (<u>X</u>)
- Orden y coherencia	Excelente: (19-20) ()
- Habilidad para absolver preguntas	

Obteniendo, en consecuencia, el (la) titulado la nota de: 17

Equivalente a: MUY BUENO

Calificación que se realizó de acuerdo al Art. 78° del Reglamento General de Grados y Títulos Modificado de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán.

Los miembros del Jurado firman el ACTA en señal de conformidad, siendo a la: 10:45 horas.


 PRESIDENTE
 DNI N° 22475807


 SECRETARIO
 DNI N° 22519502


 VOCAL
 DNI N° 22487758



"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILO VALDIZÁN-HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la ciudad de Huánuco, a los 5 días del mes de MAYO del año 2023 reunidos en la Sala de Grados de la Facultad de Ciencias de la Educación los docentes que fueron designados como miembros del Jurado según Resolución N° 1057-2023-UNHEUCL-FCE/UC de fecha 25-4-23 conformados por:

Presidente : DR. LAURA BARRIBONUEVO TORRES

Secretario : MR. FIDEL ROJAS INGA

Vocal : MR. TERESA GUERRA CARHUAPOMA

Con el asesoramiento del JULIA ZEVALLOS ROSARIO el (la) Bachiller: LUZMILA TERESA JARA OSCAR

aspirante al Título Profesional de Licenciado (a) en Educación Especialidad: Biología, química y Ciudadanía del Dpto. se por iniciado el proceso de sustentación de la tesis titulada: "ESTILOS DE DOCUMENTACIÓN SALUDABLE Y EL LOGIO DE COMPETENCIAS EN EL ÁREA DE CIENCIA Y

TECNOLOGÍA DE LOS ESTUDIANTES DEL CICLO VI DE EDUCACIÓN SECUNDARIA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 65059 - WALTER PENALOSA DOMELLO, PADRE AGUO UCAYALI - 2021"

Concluido el proceso de sustentación, cada miembro del jurado procedió a la evaluación el (la) aspirante, teniendo presente los criterios de evaluación siguientes:

- Presentación personal	Deficiente: (00-13) ()
- Locución	Regular: (14) ()
- Equilibrio emocional	Bueno: (15-16) ()
- Nivel de conocimiento	Muy Bueno: (17-18) (<u>X</u>)
- Orden y coherencia	Excelente: (19-20) ()
- Habilidad para absolver preguntas	

Obteniendo, en consecuencia, el (la) titulado la nota de: 17

Equivalente a: MUY BUENOS

Calificación que se realizó de acuerdo al Art. 78° del Reglamento General de Grados y Títulos Modificado de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán.

Los miembros del Jurado firman el ACTA en señal de conformidad, siendo a la: 10:45 horas.


 PRESIDENTE
 DNI N° 22475807


 SECRETARIO
 DNI N° 22519502


 VOCAL
 DNI N° 22487758

ANEXO 6
NOTA BIOGRÁFICA

NOTA BIOGRÁFICA

Luzmila Teresa, Japa Oscar; nació en el Caserío de Vilcabamba, Centro poblado de Malconga, distrito Amarilis, provincia y departamento de Huánuco, en Perú el 26 de agosto de 1998. Es Bachiller en Educación de la escuela profesional Biología, Química y Ciencia del Ambiente, formada en la Universidad Nacional Hermilio Valdizán de Huánuco, posee estudio de diplomado en docencia de Ciencia y Tecnología, así como estudio de especialización en estrategias didácticas de la enseñanza en Ciencia y Tecnología, con estudio concluido en la maestría: investigación e innovación pedagógica, ha seguido con estudios en el idioma quechua. Actualmente se desempeña como docente de secundaria en el área de Ciencia y tecnología.

Liz Elvira, Japa Huaman; nació en el caserío de Vilcabamba, centro poblado de Malconga, distrito de Amarilis, provincia y departamento de Huánuco, en Perú el 24 de abril de 1999. Es Bachiller en Educación de la escuela profesional Biología, Química y Ciencia del Ambiente, formada en la Universidad Nacional Hermilio Valdizán de Huánuco, tiene estudio de diplomado en estrategias didácticas de la enseñanza de Ciencia y Tecnología, así como la especialización en neurociencia y educación, con estudio concluido en maestría: investigación e innovación pedagógica, ha seguido con estudios en el idioma quechua. Actualmente se desempeña como docente de secundaria en el Área de Ciencia y Tecnología.

Vanessa Casalla, Doroteo; nació en el caserío Toldobamba, distrito de Chinchao, Provincia y departamento de Huánuco, en el Perú el 08 de octubre de 1994, Bachiller en Educación de la escuela profesional Biología, Química y Ciencia del Ambiente, formada en la Universidad Nacional Hermilio Valdizán de Huánuco, posee estudio de diplomado en docencia de Ciencia y Tecnología, así como estudio de especialización en estrategias didácticas de la enseñanza en Ciencia y Tecnología, con estudio concluido en maestría: investigación e innovación pedagógica, ha seguido con estudios en el idioma inglés. Actualmente se desempeña como docente de secundaria en el área de Ciencia y tecnología.

ANEXO 07

**AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DIGITAL D.J. DEL TRABAJO DE
INVESTIGACIÓN**



AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DIGITAL Y DECLARACIÓN JURADA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR UN GRADO ACADÉMICO O TÍTULO PROFESIONAL

1. Autorización de Publicación: (Marque con una "X")

Pregrado	X	Segunda Especialidad		Posgrado:	Maestría		Doctorado	
----------	---	----------------------	--	-----------	----------	--	-----------	--

Pregrado (tal y como está registrado en SUNEDU)

Facultad	CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
Escuela Profesional	BIOLOGÍA, QUÍMICA Y CIENCIA DEL AMBIENTE
Carrera Profesional	BIOLOGÍA, QUÍMICA Y CIENCIA DEL AMBIENTE
Grado que otorga	
Título que otorga	LICENCIADAS EN EDUCACIÓN ESPECIALIDAD: BIOLOGÍA, QUÍMICA Y CIENCIA DEL AMBIENTE

Segunda especialidad (tal y como está registrado en SUNEDU)

Facultad	
Nombre del programa	
Título que Otorga	

Posgrado (tal y como está registrado en SUNEDU)

Nombre del Programa de estudio	
Grado que otorga	

2. Datos del Autor(es): (Ingrese todos los datos requeridos completos)

Apellidos y Nombres:	CASALLA DOROTEO VANESSA							
Tipo de Documento:	DNI	X	Pasaporte		C.E.		Nro. de Celular:	992205117
Nro. de Documento:	48428924				Correo Electrónico:		vanecasa08@gmail.com	

Apellidos y Nombres:	JAPA HUAMAN LIZ ELVIRA							
Tipo de Documento:	DNI	x	Pasaporte		C.E.		Nro. de Celular:	962268975
Nro. de Documento:	75244269				Correo Electrónico:		lizejahu99@gmail.com	

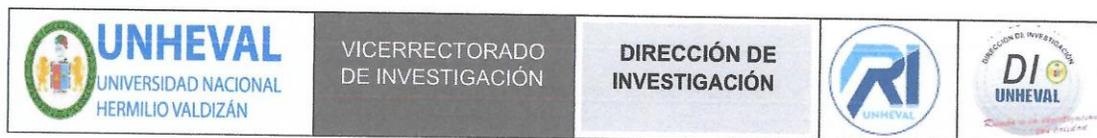
Apellidos y Nombres:	JAPA OSCAR LUZMILA TERESA							
Tipo de Documento:	DNI	x	Pasaporte		C.E.		Nro. de Celular:	913344166
Nro. de Documento:	75365563				Correo Electrónico:		luztejaos@gmail.com	

3. Datos del Asesor: (Ingrese todos los datos requeridos completos según DNI, no es necesario indicar el Grado Académico del Asesor)

¿El Trabajo de Investigación cuenta con un Asesor?: (marque con una "X" en el recuadro del costado, según corresponda)	SI	X	NO					
Apellidos y Nombres:	ZEVALLOS ROSARIO JULIA TEÓFILA			ORCID ID:	0000-0003-0597-910			
Tipo de Documento:	DNI	X	Pasaporte		C.E.		Nro. de documento:	22703456

4. Datos del Jurado calificador: (Ingrese solamente los Apellidos y Nombres completos según DNI, no es necesario indicar el Grado Académico del Jurado)

Presidente:	BARRIONUEVO TORRES LAURA
Secretario:	ROJAS INGA FIDEL
Vocal:	GUERRA CARHUPOMA TERESA
Vocal:	
Vocal:	
Accesitario	EGOAVIL MEDINA IRMA



5. Declaración Jurada: (Ingrese todas los datos requeridos completos)

a) Soy Autor (a) (es) del Trabajo de Investigación Titulado: (Ingrese el título tal y como está registrado en el Acta de Sustentación)
"ESTILOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y LOGRO DE COMPETENCIAS EN EL AREA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ESTUDIANTES DEL CICLO VI DE EDUCACIÓN SECUNDARIA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N°65059 WALTER PEÑALOZA RAMELLA, PADRE ABAD, UCAYALI-2021"
b) El Trabajo de Investigación fue sustentado para optar el Grado Académico o Título Profesional de: (tal y como está registrado en SUNEDU)
LICENCIADAS EN EDUCACIÓN ESPECIALIDAD: BIOLOGÍA, QUÍMICA Y CIENCIA DEL AMBIENTE
c) El Trabajo de investigación no contiene plagio (ninguna frase completa o párrafo del documento corresponde a otro autor sin haber sido citado previamente), ni total ni parcial, para lo cual se han respetado las normas internacionales de citas y referencias.
d) El trabajo de investigación presentado no atenta contra derechos de terceros.
e) El trabajo de investigación no ha sido publicado, ni presentado anteriormente para obtener algún Grado Académico o Título profesional.
f) Los datos presentados en los resultados (tablas, gráficos, textos) no han sido falsificados, ni presentados sin citar la fuente.
g) Los archivos digitales que entrego contienen la versión final del documento sustentado y aprobado por el jurado.
h) Por lo expuesto, mediante la presente asumo frente a la Universidad Nacional Hermilio Valdizán (en adelante LA UNIVERSIDAD), cualquier responsabilidad que pudiera derivarse por la autoría, originalidad y veracidad del contenido del Trabajo de Investigación, así como por los derechos de la obra y/o invención presentada. En consecuencia, me hago responsable frente a LA UNIVERSIDAD y frente a terceros de cualquier daño que pudiera ocasionar a LA UNIVERSIDAD o a terceros, por el incumplimiento de lo declarado o que pudiera encontrar causas en la tesis presentada, asumiendo todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse de ello. Asimismo, por la presente me comprometo a asumir además todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse para LA UNIVERSIDAD en favor de terceros con motivo de acciones, reclamaciones o conflictos derivados del incumplimiento de lo declarado o las que encontraren causa en el contenido del trabajo de investigación. De identificarse fraude, piratería, plagio, falsificación o que el trabajo haya sido publicado anteriormente; asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, sometiéndome a la normatividad vigente de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán.

6. Datos del Documento Digital a Publicar: (Ingrese todos los datos requeridos completos)

Ingrese solo el año en el que sustentó su Trabajo de Investigación: (Verifique la Información en el Acta de Sustentación)			2023		
Modalidad de obtención del Grado Académico o Título Profesional: (Marque con X según Ley Universitaria con la que inició sus estudios)	Tesis	X	Tesis Formato Artículo		Tesis Formato Patente de Invención
	Trabajo de Investigación		Trabajo de Suficiencia Profesional		Tesis Formato Libro, revisado por Pares Externos
	Trabajo Académico		Otros (especifique modalidad)		
Palabras Clave: (solo se requieren 3 palabras)	ALIMENTACIÓN SALUDABLE	COMPETENCIAS	CIENCIA		
Tipo de Acceso: (Marque con X según corresponda)	Acceso Abierto	X	Condición Cerrada (*)		
	Con Periodo de Embargo (*)		Fecha de Fin de Embargo:		

¿El Trabajo de Investigación, fue realizado en el marco de una Agencia Patrocinadora? (ya sea por financiamientos de proyectos, esquema financiero, beca, subvención u otras; marcar con una "X" en el recuadro del costado según corresponda):	SI	NO	X
Información de la Agencia Patrocinadora:			

El trabajo de investigación en digital y físico tienen los mismos registros del presente documento como son: Denominación del programa Académico, Denominación del Grado Académico o Título profesional, Nombres y Apellidos del autor, Asesor y Jurado calificador tal y como figura en el Documento de Identidad, Título completo del Trabajo de Investigación y Modalidad de Obtención del Grado Académico o Título Profesional según la Ley Universitaria con la que se inició los estudios.

7. Autorización de Publicación Digital:

A través de la presente. Autorizo de manera gratuita a la Universidad Nacional Hermilio Valdizán a publicar la versión electrónica de este Trabajo de Investigación en su Biblioteca Virtual, Portal Web, Repositorio Institucional y Base de Datos académica, por plazo indefinido, consintiendo que con dicha autorización cualquier tercero podrá acceder a dichas páginas de manera gratuita pudiendo revisarla, imprimirla o grabarla siempre y cuando se respete la autoría y sea citada correctamente. Se autoriza cambiar el contenido de forma, más no de fondo, para propósitos de estandarización de formatos, como también establecer los metadatos correspondientes.

 UNHEVAL UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN	VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN	DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN		
---	------------------------------------	-------------------------------	---	---

Firma: 	
Apellidos y Nombres: CASALLA DOROTEO VANESSA	Huella Digital
DNI: 48428924	
Firma: 	
Apellidos y Nombres: JAPA HUAMAN LIZ ELVIRA	Huella Digital
DNI: 75244269	
Firma: 	
Apellidos y Nombres: JAPA OSCAR LUZMILA TERESA	Huella Digital
DNI: 75365563	
Fecha: 17 DE MAYO DEL AÑO 2023	

Nota:

- ✓ No modificar los textos preestablecidos, conservar la estructura del documento.
- ✓ Marque con una **X** en el recuadro que corresponde.
- ✓ Llenar este formato de forma digital, con tipo de letra calibri, **tamaño de fuente 09**, manteniendo la alineación del texto que observa en el modelo, sin errores gramaticales (*recuerde las mayúsculas también se tildan si corresponde*).
- ✓ La información que escriba en este formato debe coincidir con la información registrada en los demás archivos y/o formatos que presente, tales como: DNI, Acta de Sustentación, Trabajo de Investigación (PDF) y Declaración Jurada.
- ✓ Cada uno de los datos requeridos en este formato, es de carácter obligatorio según corresponda.

ANEXO 08
VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS POR JUECES

Huánuco, 19 de octubre del 2022

Carta N° 001-2022-EPBQ y CA-FCE-UNHEVAL

Señora : Dra. Doris Gioconda GUZMÁN SOTO
Docente UNHEVAL – Huánuco

Presente

Asunto : Solicitamos dar validación y confiabilidad a instrumentos de investigación

Por intermedio de la presente, permítanos expresarles los saludos cordiales como alumnos de la Carrera Profesional de Biología, Química y Ciencia del Ambiente de la Facultad de Ciencias de la Educación, de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán; y a la vez hacerle de su conocimiento que, hemos desarrollado el Proyecto de Investigación Colectivo titulada: **“ESTILOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y EL LOGRO DE COMPETENCIAS EN EL ÁREA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ESTUDIANTES DEL CICLO IV DE EDUCACIÓN SECUNDARIA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 65059-WALTER PEÑALOZA RAMELLA, PADRE ABAD, UCAYALI-2021”**, por lo que en esta oportunidad recurrimos a vuestra digna persona con la finalidad de solicitarle tenga a bien de validar los instrumentos de investigación, para luego ser utilizada con la veracidad del caso.

En tal sentido, solicitamos acceder a nuestra solicitud para el desarrollo científico académico de nuestra Región Huánuco.

Adjuntamos

- a) Instrumento de recolección de datos,
- b) Ficha de validación de instrumento de investigación y
- c) Matriz de consistencia

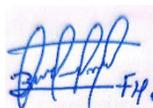


Casalla Doroteo, Vanessa
DNI: 48428924



Japa Huaman, Liz Elvira
DNI:75244269

:



Japa Oscar, Luzmila Teresa
DNI:75365563

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN - HUÁNUCO

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

FORMATO DE VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS POR LOS EXPERTOS

CRITERIOS DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTOS DE LA TESIS:

“ _____ ”

Hoja de instrucciones para la evaluación

CATEGORÍA	CALIFICACIÓN	INDICADOR
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir, debe ser incluido	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo nivel	El ítem tiene una alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide este.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que están midiendo	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo nivel	El ítem tiene una relación tangencial con la dimensión.
	3. Moderado nivel	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que está midiendo.
	4. Alto nivel	El ítem tiene relación lógica con la dimensión.
SUFICIENCIA Los ítems que pertenecen a una misma dimensión bastan para obtener la medición de esta.	1. No cumple con el criterio	Los ítems no son suficientes para medir la dimensión.
	2. Bajo nivel	Los ítems miden algún aspecto de la dimensión, pero no corresponden con la dimensión total.
	3. Moderado nivel	Se deben incrementar algunos ítems para poder evaluar la dimensión completamente.
	4. Alto nivel	Los ítems son suficientes.
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, sus sintácticas y semánticas son adecuadas	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras que utilizan de acuerdo a su significado o por la ordenación de los mismos.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos términos de ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN HUÁNUCO – PERÚ
FICHA DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS

Nombre del experto: Dra. Doris Gioconda Guzmán Soto

Especialidad: Biología y Química

Centro Laboral: UNHEVAL - HUÁNUCO

Calificar con 1,2,3 o 4 cada uno de los criterios (relevancia, coherencia, suficiencia y claridad) de cada ítem.

VARIABLE 1: Estilo de alimentación saludable.

DIMENSIONES	ÍTEM/ENUNCIADO	CRITERIOS			
		RELEVANCIA	COHERENCIA	SUFICIENCIA	CLARIDAD
REPARADORES	Durante la semana cuántas veces consumes:	4	4	4	4
	1. Leche	4	4	4	4
	2. Carne de res	4	4	4	4
	3. Huevos	4	4	4	4
	4. Pescado	4	4	4	4
	5. Queso	4	4	4	4
	6. Yogurt	4	4	4	4
REGULADORES	Durante la semana cuántas veces consumes: FRUTAS	4	4	4	4
	7. Piña	4	4	4	4
	8. Naranja	4	4	4	4
	9. Papaya	4	4	4	4
	10. Camu- Camu	4	4	4	4
	Durante la semana cuántas veces consumes: VERDURAS	4	4	4	4
	11. Lechuga	4	4	4	4
	12. Zanahoria	4	4	4	4
13. Repollo	4	4	4	4	
ENERGÉTICOS	Durante la semana cuántas veces consumes:	4	4	4	4
	14. Maíz	4	4	4	4
	15. Arroz	4	4	4	4
	16. Plátano	4	4	4	4
	17. Frijol	4	4	4	4
	18. Lenteja	4	4	4	4
	19. Yuca	4	4	4	4
20. Pituca	4	4	4	4	

VARIABLE:2 Logro de competencias del área de Ciencia y Tecnología.

DIMENSIONES	ÍTEM/ENUNCIADO	CRITERIOS			
		RELEVANCIA	COHERENCIA	SUFICIENCIA	CLARIDAD
Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos	1. Investigo sobre los alimentos naturales que consumo.	4	4	4	4
	2. Planteo mi respuesta después de haber realizado mi pregunta de investigación.	4	4	4	4
	3. Sé diferenciar la causa y efecto cuando se vinagra la leche	4	4	4	4
	4. Selecciono información sobre que vitaminas contiene los alimentos naturales .	4	4	4	4
	5. Reviso mi respuesta con el resultado que obtuve sobre los alimentos saludables.	4	4	4	4
	6. Comunico los resultados de mi investigación de la alimentación saludable a mis compañeros.	4	4	4	4
Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo.	7. Explico sobre las propiedades o beneficios en la salud de la lechuga .	4	4	4	4
	8. Identifico y comparto los cambios del conocimiento científico con mis compañeros.	4	4	4	4
	9. Sé explicar porque la piña es excelente dieta adelgazante.	4	4	4	4
	10. Conozco qué ventajas tendría el consumo del camu-camu.	4	4	4	4
	11. Describo con facilidad algunas propiedades de la zanahoria.	4	4	4	4
	12. Tengo dificultades para describir la clasificación de los alimentos saludables.	4	4	4	4
	13. Explico con facilidad el origen de los alimentos saludables.	4	4	4	4
	14. Conozco sobre la	4	4	4	4

	alimentación saludable y explico las causas y consecuencias.				
	15. Explico los beneficios en la salud la zanahoria	4	4	4	4
	16. Explico con facilidad los beneficios en la salud del plátano.	4	4	4	4
Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno	17. Describo las causas y consecuencias que generan el consumo exceso del arroz.	4	4	4	4
	18. Tengo dificultades para llevar una alimentación saludable.	4	4	4	4
	19. Describo que la lenteja contribuye en la alimentación con nutrientes necesarios para el cuerpo.	4	4	4	4
	20. Tengo dificultades en consumir la cantidad de almidón que contienen los alimentos como la yuca, pituca en mi vida cotidiana.	4	4	4	4

¿Hay alguna dimensión o ítem que no fue evaluada? SI () No (x)

En caso sí, ¿Qué dimensión o ítem falta?

¿Es válido? SI (x) NO ()

Huánuco, 19 de octubre de 2022



Firma del experto
Dra. Doris Gioconda GUZMÁN
SOTO

Huánuco, 19 octubre del 2022

Carta N° 001-2022-EPBO y CA-FCE-UNHEVAL**Señor : Dr. Fermin, Pozo Ortega.****Docente UNHEVAL – Huánuco****Presente****Asunto : Solicitamos dar validación y confiabilidad a instrumentos de investigación**

Por intermedio de la presente, permítanos expresarles los saludos cordiales como alumnos de la Carrera Profesional de Biología, Química y Ciencia del Ambiente de la Facultad de Ciencias de la Educación, de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán; y a la vez hacerle de su conocimiento que, hemos desarrollado el Proyecto de Investigación Colectivo titulada: **“ESTILOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y EL LOGRO DE COMPETENCIAS EN EL ÁREA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ESTUDIANTES DEL CICLO IV DE EDUCACIÓN SECUNDARIA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 65059-WALTER PEÑALOZA RAMELLA, PADRE ABAD, UCAYALI-2021”**, por lo que en esta oportunidad recurrimos a vuestro digna persona con la finalidad de solicitarle tenga a bien de validar los instrumentos de investigación, para luego ser utilizada con la veracidad del caso.

En tal sentido, solicitamos acceder a nuestra solicitud para el desarrollo científico académico de nuestra Región Huánuco.

Adjuntamos

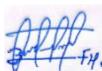
- d) Instrumento de recolección de datos.
- e) Ficha de validación de instrumento de investigación.
- f) Matriz de consistencia.



Casalla Doroteo, Vanessa
DNI: 48428924



Japa Huaman, Liz Elvira
DNI:75244269



Japa Oscar, Luzmila Teresa
DNI:75365563

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN - HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
FORMATO DE VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS POR LOS EXPERTOS
CRITERIOS DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTOS DE LA TESIS:

“ _____ ”

Hoja de instrucciones para la evaluación

CATEGORÍA	CALIFICACIÓN	INDICADOR
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir, debe ser incluido	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo nivel	El ítem tiene una alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide este.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que están midiendo	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo nivel	El ítem tiene una relación tangencial con la dimensión.
	3. Moderado nivel	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que está midiendo.
	4. Alto nivel	El ítem tiene relación lógica con la dimensión.
SUFICIENCIA Los ítems que pertenecen a una misma dimensión bastan para obtener la medición de esta.	1. No cumple con el criterio	Los ítems no son suficientes para medir la dimensión.
	2. Bajo nivel	Los ítems miden algún aspecto de la dimensión, pero no corresponden con la dimensión total.
	3. Moderado nivel	Se deben incrementar algunos ítems para poder evaluar la dimensión completamente.
	4. Alto nivel	Los ítems son suficientes.
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, sus sintácticas y semánticas son adecuadas	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras que utilizan de acuerdo a su significado o por la ordenación de los mismos.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos términos de ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN HUÁNUCO – PERÚ
FICHA DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS

Nombre del experto: Dr. Fermin, Pozo Ortega.

Especialidad: MATEMATICA Y FISICA

Centro Laboral: UNHEVAL - HUÁNUCO

Calificar con 1,2,3 o 4 cada uno de los criterios (relevancia, coherencia, suficiencia y claridad) de cada ítem.

VARIABLE 1: Estilo de alimentación saludable.

DIMENSIONES	ÍTEM/ENUNCIADO	CRITERIOS			
		RELEVANCIA	COHERENCIA	SUFICIENCIA	CLARIDAD
REPARADORES	Durante la semana cuántas veces consumes:	4	4	4	4
	1. Leche				
	2. Carne de res	4	4	4	4
	3. Huevos	4	4	4	4
	4. Pescado.	4	4	4	4
	5. Queso	4	4	4	4
	6. Yogurt	4	4	4	4
Reguladores	FRUTAS	4	4	4	4
	7. Piña				
	8. Naranja	4	4	4	4
	9. Papaya	4	4	4	4
	10. Camu- Camu	4	4	4	4
	Durante la semana cuántas veces consumes: VERDURAS	4	4	4	4
	11. Lechuga	4	4	4	4
	12. Zanahoria	4	4	4	4
	13. Repollo	4	4	4	4
ENERGÉTICOS	Durante la semana cuántas veces consumes:	4	4	4	4
	14. Maíz				
	15. Arroz	4	4	4	4
	16. Plátano	4	4	4	4
	17. Frijol	4	4	4	4
	18. Lenteja	4	4	4	4
	19. Yuca	4	4	4	4
	20. P tuca	4	4	4	4

VARIABLE: 02: Logro de competencias del área de Ciencia y Tecnología.

DIMENSIONES	ÍTEM/ENUNCIADO	CRITERIOS			
		RELEVANCIA	COHERENCIA	SUFICIENCIA	CLARIDAD
Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos	1. Investigo sobre los alimentos naturales que consumo.	4	4	4	4
	2. Planteo mi respuesta después de haber realizado mi pregunta de investigación.	4	4	4	4
	3.Sé diferenciar la causa y efecto cuando se vinagra la leche	4	4	4	4
	4.Selecciono información sobre que vitaminas contiene los alimentos naturales .	4	4	4	4
	5. Reviso mi respuesta con el resultado que obtuve sobre los alimentos saludables.	4	4	4	4
	6.Comunico los resultados de mi investigación de la alimentación saludable a mis compañeros.	4	4	4	4
Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo.	7. Explico sobre las propiedades o beneficios en la salud de la lechuga .	4	4	4	4
	8. Identifico y comparto los cambios del conocimiento científico con mis compañeros.	4	4	4	4
	9.Sé explicar porque la piña es excelente dieta adelgazante.	4	4	4	4
	10. Conozco qué ventajas tendría el consumo del camu-camu.	4	4	4	4
	11. Describo con facilidad algunas propiedades de la zanahoria.	4	4	4	4
	12.Tengo dificultades para describir la clasificación de los alimentos saludables.	4	4	4	4
	13.Explico con facilidad el origen de los alimentos saludables.	4	4	4	4
	14.Conozco sobre la alimentación saludable y explico las causas y consecuencias.	4	4	4	4
	15. Explico los beneficios en la salud la zanahoria	4	4	4	4
	16.Explico con facilidad los beneficios en la salud del plátano.	4	4	4	4
Dimensión: Diseña y construye	17. Describo las causas y consecuencias que generan el	4	4	4	4

soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno	consumo exceso del arroz.				
	18.Tengo dificultades para llevar una alimentación saludable.	4	4	4	4
	19.Describo que la lenteja contribuye en la alimentación con nutrientes necesarios para el cuerpo.	4	4	4	4
	20.Tengo dificultades en consumir la cantidad de almidón que contienen los alimentos como la yuca, pituca en mi vida cotidiana.	4	4	4	4

¿Hay alguna dimensión o ítem que no fue evaluada? SI () No (X)

En caso sí, ¿Qué dimensión o ítem falta?

¿Es válido? SI (X) NO ()

Huánuco, 19 de octubre de 2022



Firma del experto

Dr. Fermin, Pozo Ortega.

Huánuco, 19 de octubre del 2022

Carta N° 001-2022-EPBQ y CA-FCE-UNHEVAL

Señor : Mg. Oscar, Huaranga Ross

Docente UNHEVAL – Huánuco

Presente

Asunto : Solicitamos dar validación y confiabilidad a instrumentos de investigación

Por intermedio de la presente, permítanos expresarles los saludos cordiales como alumnos de la Carrera Profesional de Biología, Química y Ciencia del Ambiente de la Facultad de Ciencias de la Educación, de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán; y a la vez hacerle de su conocimiento que, hemos desarrollado el Proyecto de Investigación Colectivo titulada: **“ESTILOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y EL LOGRO DE COMPETENCIAS EN EL ÁREA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ESTUDIANTES DEL CICLO IV DE EDUCACIÓN SECUNDARIA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA N° 65059-WALTER PEÑALOZA RAMELLA, PADRE ABAD, UCAYALI-2021”**, por lo que en esta oportunidad recurrimos a vuestro digna persona con la finalidad de solicitarle tenga a bien de validar los instrumentos de investigación, para luego ser utilizada con la veracidad del caso.

En tal sentido, solicitamos acceder a nuestra solicitud para el desarrollo científico académico de nuestra Región Huánuco.

Adjuntamos

- g) Instrumento de recolección de datos,
- h) Ficha de validación de instrumento de investigación y
- i) Matriz de consistencia



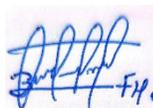
Casalla Doroteo, Vanessa

DNI: 48428924



Japa Huaman, Liz Elvira

DNI:75244269



Japa Oscar, Luzmila Teresa

DNI:75365563

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN - HUÁNUCO

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

FORMATO DE VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS POR LOS EXPERTOS

CRITERIOS DE VALIDACIÓN DE JUICIO DE EXPERTOS DE LA TESIS:

“ _____ ”

Hoja de instrucciones para la evaluación

CATEGORÍA	CALIFICACIÓN	INDICADOR
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir, debe ser incluido	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo nivel	El ítem tiene una alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide este.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que están midiendo	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo nivel	El ítem tiene una relación tangencial con la dimensión.
	3. Moderado nivel	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que está midiendo.
	4. Alto nivel	El ítem tiene relación lógica con la dimensión.
SUFICIENCIA Los ítems que pertenecen a una misma dimensión bastan para obtener la medición de esta.	1. No cumple con el criterio	Los ítems no son suficientes para medir la dimensión.
	2. Bajo nivel	Los ítems miden algún aspecto de la dimensión, pero no corresponden con la dimensión total.
	3. Moderado nivel	Se deben incrementar algunos ítems para poder evaluar la dimensión completamente.
	4. Alto nivel	Los ítems son suficientes.
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, sus sintácticas y semánticas son adecuadas	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras que utilizan de acuerdo a su significado o por la ordenación de los mismos.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos términos de ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN HUÁNUCO – PERÚ
FICHA DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS

Nombre del experto: Mg.Oscar, Huaranga Ross

Especialidad: Ciencias Históricas Sociales

Centro Laboral: UNHEVAL - HUÁNUCO

Calificar con 1,2,3 o 4 cada uno de los criterios (relevancia, coherencia, suficiencia y claridad) de cada ítem.

VARIABLE 1: Estilo de alimentación saludable.

DIMENSIONES	ÍTEM/ENUNCIADO	CRITERIOS			
		RELEVANCIA	COHERENCIA	SUFICIENCIA	CLARIDAD
REPARADORES	Durante la semana cuántas veces consumes:	4	4	4	4
	1. Leche	4	4	4	4
	2. Carne de res	4	4	4	4
	3. Huevos	4	4	4	4
	4. Pescado	4	4	4	4
	5. Queso	4	4	4	4
	6. Yogurt	4	4	4	4
REGULADORES	Durante la semana cuántas veces consumes: FRUTAS	4	4	4	4
	7. Piña	4	4	4	4
	8. Naranja	4	4	4	4
	9. Papaya	4	4	4	4
	10. Camu- Camu	4	4	4	4
	Durante la semana cuántas veces consumes: VERDURAS	4	4	4	4
	11. Lechuga	4	4	4	4
	12. Zanahoria	4	4	4	4
13. Repollo	4	4	4	4	
ENERGÉTICOS	Durante la semana cuántas veces consumes:	4	4	4	4
	14. Maíz	4	4	4	4
	15. Arroz	4	4	4	4
	16. Plátano	4	4	4	4
	17. Frijol	4	4	4	4
	18. Lenteja	4	4	4	4
	19. Yuca	4	4	4	4
20. Pituca	4	4	4	4	

VARIABLE:2 Logro de competencias del área de Ciencia y Tecnología.

DIMENSIONES	ÍTEM/ENUNCIADO	CRITERIOS			
		RELEVANCIA	COHERENCIA	SUFICIENCIA	CLARIDAD
Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos	1. Investigo sobre los alimentos naturales que consumo.	4	4	4	4
	2. Planteo mi respuesta después de haber realizado mi pregunta de investigación.	4	4	4	4
	3. Sé diferenciar la causa y efecto cuando se vinagra la leche	4	4	4	4
	4. Selecciono información sobre que vitaminas contiene los alimentos naturales .	4	4	4	4
	5. Reviso mi respuesta con el resultado que obtuve sobre los alimentos saludables.	4	4	4	4
	6. Comunico los resultados de mi investigación de la alimentación saludable a mis compañeros.	4	4	4	4
Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo.	7. Explico sobre las propiedades o beneficios en la salud de la lechuga .	4	4	4	4
	8. Identifico y comparto los cambios del conocimiento científico con mis compañeros.	4	4	4	4
	9. Sé explicar porque la piña es excelente dieta adelgazante.	4	4	4	4
	10. Conozco qué ventajas tendría el consumo del camu-camu.	4	4	4	4
	11. Describo con facilidad algunas propiedades de la zanahoria.	4	4	4	4
	12. Tengo dificultades para describir la clasificación de los alimentos saludables.	4	4	4	4
	13. Explico con facilidad el origen de los alimentos saludables.	4	4	4	4
	14. Conozco sobre la	4	4	4	4

	alimentación saludable y explico las causas y consecuencias.				
	15. Explico los beneficios en la salud la zanahoria	4	4	4	4
	16. Explico con facilidad los beneficios en la salud del plátano.	4	4	4	4
Diseña y construye soluciones tecnológicas para resolver problemas de su entorno	17. Describo las causas y consecuencias que generan el consumo exceso del arroz.	4	4	4	4
	18. Tengo dificultades para llevar una alimentación saludable.	4	4	4	4
	19. Describo que la lenteja contribuye en la alimentación con nutrientes necesarios para el cuerpo.	4	4	4	4
	20. Tengo dificultades en consumir la cantidad de almidón que contienen los alimentos como la yuca, pituca en mi vida cotidiana.	4	4	4	4

¿Hay alguna dimensión o ítem que no fue evaluada? SI () No (x)

En caso sí, ¿Qué dimensión o ítem falta?

¿Es válido? SI (x) NO ()



Firma del experto
Mg. Oscar, Huaranga Ross

ANEXO 09

OTROS

Base de datos de prueba piloto para calcular la Confiabilidad del instrumento de recolección de datos:

Variable 01

ESTUDIANTES	P.1	P.2	P.3	P.4	P.5	P.6	P.7	P.8	P.9	P.10	P.11	P.12	P.13	P.14	P.15	P.16	P.17	P.18	P.19	P.20
1	5	5	4	5	3	2	3	5	2	3	2	5	5	3	3	5	4	5	5	4
2	2	3	4	5	3	5	2	3	3	3	2	2	5	2	4	4	4	4	3	3
3	3	3	2	4	4	5	3	1	1	3	5	1	5	4	5	3	4	4	2	2
4	4	3	3	4	3	2	2	3	4	4	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3
5	3	2	4	4	5	4	3	2	4	3	3	2	3	3	2	4	2	4	3	2
6	3	2	3	2	2	3	2	3	2	3	3	2	2	2	5	2	2	2	1	3
7	4	4	4	4	4	4	3	2	3	3	3	3	3	5	5	5	5	5	5	5
8	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	4	4	2	2	2	3	2	2	2
9	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
10	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	4	2	2	3	3	2	3	3	3

Variable 02

ESTUDIANTES	P.1	P.2	P.3	P.4	P.5	P.6	P.7	P.8	P.9	P.10	P.11	P.12	P.13	P.14	P.15	P.16	P.17	P.18	P.19	P.20
1	3	4	3	5	4	5	5	4	2	4	5	3	5	2	4	5	3	5	4	5
2	3	3	5	4	5	5	3	4	2	1	4	3	3	2	4	2	1	3	2	3
3	4	3	5	3	3	1	5	5	3	5	5	2	5	5	2	1	5	5	3	3
4	3	3	2	4	2	4	2	2	2	2	3	3	4	5	4	5	3	2	2	2
5	2	3	2	3	4	2	2	3	4	2	5	3	2	4	3	3	2	5	3	4
6	2	3	3	2	3	3	3	2	2	2	2	2	3	2	3	2	2	3	2	3
7	3	4	4	4	3	4	3	4	3	5	4	3	5	2	3	5	3	4	5	3
8	2	2	3	3	1	1	3	2	2	3	2	5	2	2	2	2	2	1	2	2
9	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5
10	3	3	3	4	3	3	2	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	4	4	2

ITEM
NUNCA=1
CASI NUNCA=2
AVECES =3
CASI NUNCA= 4
SIEMPRE=5

Que, el numeral 53.1 del artículo 53 de la Ley N° 31084, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021, autoriza al Ministerio de Educación, a efectuar modificaciones presupuestarias en el nivel institucional a favor de diversas universidades públicas que cuenten con licencia institucional, hasta por el monto de S/ 88 065 000,00 (OCHENTA Y OCHO MILLONES SESENTA Y CINCO MIL Y 00/100 SOLES), para financiar productos e inversiones vinculados al Programa Presupuestal 0066 "Formación Universitaria de Pregrado", con la finalidad de incrementar la oferta en el nivel académico de pregrado; de acuerdo a las disposiciones que para tal efecto apruebe el Ministerio de Educación mediante Resolución del Viceministerio de Gestión Pedagógica, dentro de un plazo que no exceda de los sesenta (60) días calendario contados a partir de la vigencia de la referida ley;

Que, de acuerdo al literal a) del artículo 151 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Educación, aprobado por Decreto Supremo N° 001-2015-MINEDU, la Dirección de Políticas para el Desarrollo y Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior Universitaria de la Dirección General de Educación Superior Universitaria, tiene la función de formular políticas, planes y documentos normativos en materia de desarrollo y aseguramiento de la calidad de la educación superior universitaria;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 012-2020-MINEDU, se aprueba la Política Nacional de Educación Superior y Técnico-Productiva (PNESTP), la cual plantea como situación futura deseada, en materia de acceso a la educación superior y técnico productiva, que la población, incluyendo egresados y estudiantes de la educación básica y a la población adulta, cuenten con oportunidades de acceso equitativo y de calidad a las distintas alternativas formativas. Con esto se busca revertir la primera causa del problema público, la cual está referida al acceso insuficiente inequitativo, desarticulado y poco pertinente de la población a la educación superior y técnico-productiva;

Que, mediante Oficio N° 00212-2021-MINEDU/VMGP-DIGESU, la Dirección General de Educación Superior Universitaria remite el Informe N° 00031-2021-MINEDU/VMGP-DIGESU-DIPODA de la Dirección de Políticas para el Desarrollo y Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior Universitaria, a través del cual se sustenta la necesidad aprobar la Norma Técnica que contiene las disposiciones para incrementar la oferta educativa de programas de pregrado en universidades públicas licenciadas, la cual tiene como objetivo establecer las disposiciones, mecanismos y criterios técnicos para la selección de las universidades públicas licenciadas y sus programas de estudio en los que se incrementará la oferta educativa de pregrado a través de la ampliación de vacantes y/o del fomento de las condiciones para la creación de nuevos programas académicos, con la finalidad de promover la continuidad de estudios de los matriculados en universidades con licencia denegada e incrementar las posibilidades de acceso a la educación superior de los egresados de la educación básica regular;

Que, la Oficina de Planificación Estratégica y Presupuesto de la Secretaría de Planificación Estratégica del Ministerio de Educación, mediante Memorandum N° 00106-2021-MINEDU/SPE-OPEP, remite el Informe N° 00203-2021-MINEDU/SPE-OPEP-UPP de la Unidad de Planificación y Presupuesto, mediante el cual en materia de planificación estratégica y presupuesto, considera viable el proyecto de Norma Técnica que contiene las disposiciones para incrementar la oferta educativa de programas de pregrado en universidades públicas licenciadas, dado que se encuentra alineada con los objetivos estratégicos e institucionales del sector educación; y no irroga gastos adicionales al Pliego 010: Ministerio de Educación, ya que se encuentra conforme a lo establecido en el numeral 53.1 del artículo 53 de la Ley 31084, Ley del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021;

De conformidad con la Ley N° 30220, Ley Universitaria; la Ley 31084, Ley del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021; el Decreto Ley

N° 25762, Ley Orgánica del Ministerio de Educación, modificado por la Ley N° 26510; el Decreto Supremo N° 001-2015-MINEDU, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Educación; y el Decreto Supremo N° 012-2020-MINEDU, que aprueba la Política Nacional de Educación Superior y Técnico-Productiva;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar la Norma Técnica denominada "Disposiciones para incrementar la oferta educativa de programas de pregrado en universidades públicas licenciadas", la misma que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2.- La Dirección General de Educación Superior Universitaria, en un plazo no mayor a treinta (30) días calendario posteriores a la publicación de la presente Resolución, elabora la propuesta de metodología para el costo de la ampliación de vacantes en universidades públicas, en el marco de lo establecido en el artículo 53 de la Ley N° 31084, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.

Artículo 3.- Disponer la publicación de la presente Resolución y su anexo en el Sistema de Información Jurídica de Educación – SIJE, ubicado en el Portal Institucional del Ministerio de Educación (www.gob.pe/minedu), el mismo día de su publicación en el Diario Oficial "El Peruano".

Regístrese, comuníquese y publíquese.

KILLA SUMAC SUSANA MIRANDA TRONCOS
Viceministra de Gestión Pedagógica

1931260-1

Aprueban la Norma Técnica denominada "Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica"

RESOLUCIÓN VICEMINISTERIAL N° 054-2021-MINEDU

Lima, 27 de febrero de 2021

VISTOS, el Expediente N° DINOR2020-INT-0083981, el Oficio N° 00472-2021-MINEDU/VMGI-DIGEIE de la Dirección General de Infraestructura Educativa; el Informe N° 00014-2021-MINEDU/VMGI-DIGEIE-DINOR de la Dirección de Normatividad de Infraestructura; y, el Informe N° 00253-2021-MINEDU/SG-OGAJ de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 79 de la Ley N° 28044, Ley General de Educación, establece que el Ministerio de Educación (MINEDU) es el órgano del Gobierno Nacional que tiene por finalidad definir, dirigir y articular la política de educación, recreación y deporte, en concordancia con la política general del Estado;

Que, el inciso f) del artículo 13 de la mencionada Ley, modificada por la Ley N° 29973, indica que uno de los factores que interactúan para el logro de la calidad de la educación es la infraestructura, equipamiento, servicios y materiales educativos adecuados a las exigencias técnico-pedagógicas de cada lugar y a las que plantea el mundo contemporáneo, y accesibles para las personas con discapacidad;

Que, el artículo 2 de la Norma A.040 "Educación" del Reglamento Nacional de Edificaciones, aprobado por Decreto Supremo N° 011-2006-VIVIENDA y modificatorias, establece que dicha norma es aplicable a las edificaciones de uso educativo y se complementa con las disposiciones que regulan las actividades educativas y de infraestructura, emitidas por el MINEDU u otras entidades competentes, según corresponda, en

concordancia con los objetivos y las Políticas Nacionales de Educación;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED, se aprueba la “Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas Públicas”, derogada parcialmente por la Resolución Viceministerial N° 076-2019-MINEDU que aprueba la Norma Técnica “Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica”, quedando vigentes la “CUARTA PARTE (DISEÑO DE QUIOSCOS ESCOLARES)” y “QUINTA PARTE (ESQUEMAS PROPUESTOS)” de la citada Guía;

Que, con Resolución Viceministerial N° 0002-2013-ED se aprueba la “Guía para la Implementación de las Cocinas Escolares y sus Almacenes en las Instituciones Educativas Públicas de los Niveles de Educación Inicial y Primaria en el Marco del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”;

Que, el artículo 10 del Reglamento de Organización y Funciones del MINEDU, aprobado por Decreto Supremo N° 001-2015-MINEDU, (ROF del MINEDU) señala que el Despacho Viceministerial de Gestión Institucional está a cargo del Viceministro de Gestión Institucional (VMGI), quien es la autoridad inmediata al Ministro de Educación en los asuntos de su competencia; responsable de formular, normar, articular, coordinar, dirigir, supervisar y evaluar la implementación de las políticas, planes, proyectos y documentos normativos para la mejora de la calidad de la gestión del sistema educativo, becas y créditos educativos, e infraestructura y equipamiento educativo bajo un enfoque de gestión territorial y por resultados en coordinación con los diferentes niveles de gobierno e instancias descentralizadas;

Que, los literales k) y l) del artículo 11 del ROF del MINEDU establecen que es función del VMGI aprobar los actos resolutivos y documentos normativos en el ámbito de su competencia, así como ejercer las demás funciones que le asigne la ley, y otras que le encomiende el Ministro;

Que, mediante el literal a) del numeral 2.2. de la Resolución Ministerial N° 571-2020-MINEDU, el Ministro delega en el VMGI del MINEDU, durante el Año Fiscal 2021, la facultad de emitir y aprobar los actos resolutivos que aprueba, modifican o dejan sin efecto los Documentos Normativos del Ministerio de Educación en el ámbito de su competencia conforme a lo dispuesto en el ROF del MINEDU;

Que, el literal c) del artículo 180 del ROF del MINEDU dispone que es función de la Dirección General de Infraestructura Educativa (DIGEIE) formular, difundir y supervisar la aplicación de los documentos normativos de diseño y planeamiento arquitectónico y urbanístico para la construcción, equipamiento y mantenimiento de la infraestructura educativa, en coordinación con los órganos del Despacho Viceministerial de Gestión Pedagógica;

Que, el artículo 184 del ROF del MINEDU dispone que la Dirección de Normatividad de Infraestructura (DINOR) de la DIGEIE es el órgano responsable de proponer, formular, difundir y supervisar la aplicación de documentos normativos y criterios técnicos de diseño y planeamiento arquitectónico y urbanístico, procedimientos para la construcción, mantenimiento y equipamiento de infraestructura educativa en todos los niveles y modalidades de la educación, con excepción de la educación superior universitaria, en concordancia con los estándares técnicos internacionales, y la normativa arquitectónica y urbanística vigente;

Que, el inciso 21 del numeral 10.3 del artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1252, Decreto Legislativo que crea el Sistema de Nacional de Programación Multianual y Gestión de Inversiones, aprobado por Decreto Supremo N° 284-2018-EF y modificatoria, señala que es función de la Oficina de Programación Multianual de Inversiones (OPMI) del Sector, promover la revisión periódica de las normas técnicas sectoriales y participar en su actualización, en coordinación con las Unidades Formuladoras, Unidades Ejecutoras de Inversiones y los órganos técnicos normativos competentes, de acuerdo a los servicios de los cuales el Sector es responsable funcionalmente, cuando corresponda;

Que, con Resolución Viceministerial N° 178-2020-MINEDU, publicada con fecha 25 de septiembre de 2020, en el Diario Oficial “El Peruano”, se dispuso la publicación del proyecto de Norma Técnica denominada “Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica”, su exposición de motivos y la descripción de los temas que involucra dicho proyecto normativo, a efectos de recibir las sugerencias y aportes de las entidades públicas y privadas, y de la ciudadanía en general; en el marco del Reglamento que establece disposiciones relativas a la publicidad, publicación de Proyectos Normativos y Difusión de Normas Legales de Carácter General, aprobado por Decreto Supremo N° 001-2009-JUS;

Que, el objetivo de la Norma Técnica “Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica” es establecer criterios para el diseño de ambientes destinados al almacenamiento, preparación, expendio y consumo de alimentos en locales educativos de Educación Básica, a fin de asegurar condiciones de funcionalidad, habitabilidad, seguridad, salubridad y sostenibilidad;

Que, mediante el Oficio N° 00472-2021-MINEDU/VMGI-DIGEIE, la DIGEIE remite al VMGI, el Informe N° 00014-2021-MINEDU/VMGI-DIGEIE-DINOR, mediante el cual la DINOR sustenta técnica y legalmente la aprobación del proyecto de Norma Técnica “Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica”, el cual cuenta con la conformidad de la Dirección General de Educación Básica Regular (DIGEBR); de la Dirección General de Calidad de la Gestión Escolar (DIGC); de la Dirección General de Servicios Educativos Especializados (DIGESE); de la Dirección General de Educación Básica Alternativa, Intercultural Bilingüe y de Servicios Educativos en el Ámbito Rural (DIGEIBIRA); de la Dirección de Planificación de Inversiones (DIPLAN); de la Dirección General de Infraestructura Educativa (DIGEIE); de la Unidad de Programación e Inversiones (UPI), en su calidad de Oficina de Programación Multianual de Inversiones (OPMI); y, del Programa Nacional de Infraestructura Educativa (PRONIED);

Que, la DINOR sustenta en su Informe N° 00014-2021-MINEDU/VMGI-DIGEIE-DINOR que como consecuencia de la aprobación de la presente Norma Técnica, corresponde que se derogue la Cuarta y Quinta Parte de la “Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas Públicas”, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED, lo que conlleva a su derogatoria total; así como la derogatoria de la “Guía para la Implementación de las Cocinas Escolares y sus Almacenes en las Instituciones Educativas Públicas de los Niveles de Educación Inicial y Primaria en el Marco del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobada mediante Resolución Viceministerial N° 0002-2013-ED;

Que, con Memorandum N° 00069-2021-MINEDU/SPE-OPEP, la Oficina de Planificación Estratégica y Presupuesto, hace suyo el Informe N° 00117-2021-MINEDU/SPE-OPEP-UPP, mediante el cual la Unidad de Planificación y Presupuesto emite opinión favorable a la Norma Técnica “Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica”;

Que, la Oficina General de Asesoría Jurídica, mediante Informe N° 00253-2021-MINEDU/SG-OGAJ, concluye que resulta legalmente viable la aprobación de la Norma Técnica “Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica”, así como la derogación de la Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED y la Resolución Viceministerial N° 0002-2013-ED, antes citadas;

De conformidad con la Ley N° 28044, Ley General de Educación; el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1252, Decreto Legislativo que crea el Sistema Nacional de Programación Multianual y Gestión de Inversiones, aprobado por el Decreto Supremo N° 284-2018-EF

y modificatoria; el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Educación, aprobado por el Decreto Supremo N° 001-2015-MINEDU; y, en virtud de las facultades delegadas mediante Resolución Ministerial N° 571-2020-MINEDU;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar la Norma Técnica denominada "Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica" el mismo que, como Anexo, forma parte de la presente Resolución.

Artículo 2.- Derogar la Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED, que aprueba la "Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas Públicas", derogada parcialmente por la Resolución Viceministerial N° 076-2019-MINEDU.

Artículo 3.- Derogar la Resolución Viceministerial N° 0002-2013-ED que aprueba la "Guía para la Implementación de las Cocinas Escolares y sus Almacenes en las Instituciones Educativas Públicas de los Niveles de Educación Inicial y Primaria en el Marco del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".

Artículo 4.- Disponer que la Dirección General de Infraestructura Educativa, en coordinación con la Dirección de Normatividad de Infraestructura y los órganos que resulten competentes, realice de manera oportuna la difusión y supervisión de la aplicación de la Norma Técnica a la que hace referencia el artículo 1 de la presente Resolución.

Artículo 5.- Disponer la publicación de la presente Resolución y su Anexo en el Sistema de Información Jurídica de Educación-SIJE, ubicado en el Portal Institucional del Ministerio de Educación (www.gob.pe/minedu), el mismo día de la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial "El Peruano".

Regístrese, comuníquese y publíquese

SANDRO PARODI SIFUENTES
Viceministro de Gestión Institucional

1931261-1

PRODUCE

Designan Director General de la Dirección General de Políticas y Análisis Regulatorio

RESOLUCIÓN MINISTERIAL
N° 00063-2021-PRODUCE

Lima, 26 de febrero de 2021

CONSIDERANDO:

Que, se encuentra vacante el cargo de Director/a General de la Dirección General de Políticas y Análisis Regulatorio del Despacho Viceministerial de MYPE e Industria del Ministerio de la Producción, siendo necesario designar a la persona que ejercerá el mismo;

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo; la Ley N° 27594, Ley que regula la participación del Poder Ejecutivo en el nombramiento y designación de funcionarios públicos; el Decreto Legislativo N° 1047, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción y modificatorias; y el Decreto Supremo N° 002-2017-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción y modificatoria;

SE RESUELVE:

Artículo Único.- Designar al señor DARWIN FRANCISCO PARDAVE PINTO en el cargo de Director General de la Dirección General de Políticas y Análisis

Regulatorio del Despacho Viceministerial de MYPE e Industria del Ministerio de la Producción.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

JOSÉ LUIS CHICOMA LÚCAR
Ministro de la Producción

1931258-1

Designan Asesor II del Despacho Ministerial

RESOLUCIÓN MINISTERIAL
N° 00064-2021-PRODUCE

Lima, 26 de febrero de 2021

CONSIDERANDO:

Que, se encuentra vacante el cargo de Asesor II del Despacho Ministerial del Ministerio de la Producción, siendo necesario designar a la persona que ejercerá el mismo;

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo; la Ley N° 27594, Ley que regula la participación del Poder Ejecutivo en el nombramiento y designación de funcionarios públicos; el Decreto Legislativo N° 1047, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción y modificatorias; y el Decreto Supremo N° 002-2017-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción y modificatoria;

SE RESUELVE:

Artículo Único.- Designar a la señora MONICA ALEJANDRA NUÑEZ SALAS, en el cargo de Asesor II del Despacho Ministerial del Ministerio de la Producción.

Regístrese, comuníquese y publíquese

JOSÉ LUIS CHICOMA LÚCAR
Ministro de la Producción

1931259-1

Autorizan el otorgamiento de subvenciones a favor de las Entidades Ejecutoras (personas jurídicas privadas), que ejecutan Subproyectos de Innovación en Pesca y de Acuicultura, derivados de los Concursos PNIPA 2017-2018; 2018-2019 y 2020-2021

RESOLUCIÓN DIRECTORAL
N° 006-2021-PRODUCE-PNIPA-DE

Lima, 25 de febrero de 2021

VISTO;

El Informe N° 015-2021-PRODUCE-PNIPA/DO de la Dirección de Operaciones, Informe N° 016-2021-PRODUCE-PNIPA-UPP, de la Unidad de Planificación y Presupuesto, Informe N° 011-2021-PRODUCE-PNIPA/UIA-UIP de las Unidades de Innovación en Pesca y de Acuicultura, que remiten la relación de las subvenciones a Entidades Privadas que resultaron adjudicados con Subproyectos de Innovación en Pesca y de Acuicultura, en el marco de los Concursos PNIPA 2017-2018; 2018-2019 y 2020-2021 (SIA, SIADE, SEREX y SFOCA) respectivamente, y el Informe N° 011-2021-PRODUCE-PNIPA/UAL, de la Unidad de Asesoría Legal;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 396-2016-EF, se aprobó la operación de endeudamiento externo