

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA
FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS
ESCUELA PROFESIONAL DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN



“RELACIÓN DEL NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PROCESADOS Y EL PATRÓN DE CONSUMO EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TRABAJO SOCIAL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN, AREQUIPA- 2021”

TESIS PRESENTADA POR LOS BACHILLERES:

Diego Armando Huaycho Mamani.

Ivan Cristian Uracahua Velasquez.

Para optar el Título Profesional de Licenciados en
Nutrición Humana.

ASESOR:

Dra. Roxana Gabriela Aleman Delgado

AREQUIPA – PERÚ

2022

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA

FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

ESCUELA PROFESIONAL DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN

“RELACIÓN DEL NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PROCESADOS Y EL PATRÓN DE CONSUMO EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TRABAJO SOCIAL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN, AREQUIPA- 2021”

Tesis Presentada por:

Bachiller: Diego Armando Huaycho Mamani

Bachiller: Ivan Cristian Uracahua Velasquez

Sustentada y aprobada el 24/11/ 2022; ante el siguiente jurado:




Dra. Hania Berroa Gárate
Presidente



Dra. Roxana Aleman Delgado

Integrante (Asesora)



Mg. Zoila A. Riveros Rivera

Secretaria

A Dios nuestro señor, por haberme dado la vida, una familia, por cuidarme y guiarme por el buen camino, por darme las fuerzas para seguir adelante y no rendirme, por no dejarme nunca solo, porque sin su guía mi vida no sería la misma. A mis amados padres, por tener la dicha de tenerlos a mi lado, por su sacrificio y su esfuerzo, por sus enseñanzas de vida, por sus regaños, por ser mi fuente de superación, por sus palabras de aliento, para seguir adelante y luchar por mis metas, por haber recibido de ellos su amor, su esfuerzo, paciencia y comprensión. A mi amada hermana, por su confianza, entusiasmo, por los muchos momentos llenos de alegría y algunos de tristezas que vivimos juntos.

Ivan Cristian Uracahua Velasquez

DEDICATORIA

Dedico este trabajo principalmente a Dios, por haberme dado la vida, la fe y permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional. A mi madre, por ser el pilar más importante y por demostrarme siempre su cariño, su apoyo incondicional en el proceso formativo académico y sin el apoyo de ellos no hubiera logrado esta meta.

Diego Armando Huaycho Mamani

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a Dios, quien ha sido nuestra guía y fortaleza que nos permitió cumplir y lograr nuestros objetivos. Gracias a nuestros padres por ser los principales promotores de nuestros sueños, por confiar y creer en nosotros, por los consejos, valores y principios que nos han inculcado. El más sincero agradecimiento a la Dra. Roxana Gabriela Alemán Delgado, por sus consejos y orientaciones, por sus recomendaciones y por el apoyo en realizar el presente trabajo de investigación. A los docentes de la Escuela Profesional de Ciencias de la Nutrición, por los conocimientos y enseñanzas durante los años de formación académica. Agradecemos a las Instituciones, y a nuestras familias y amigos en general por su apoyo incondicional, ánimo y compañía.

Ivan Cristian Uracahua Velasquez y

Diego Armando Huaycho Mamani

ÍNDICE

ABREVIATURAS	vii
RESUMEN	viii
ABSTRACT	ix
INTRODUCCIÓN	x
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	xii
OBJETIVOS	xii
HIPÓTESIS	xiii
MARCO TEÓRICO	1
1.1. CONOCIMIENTO	1
1.1.1. TIPOS DE CONOCIMIENTO	1
1.1.2. LOS NIVELES DE CONOCIMIENTO	2
1.2. DEFINICIÓN DE ETIQUETA:.....	3
1.2.1. TIPOS DE ETIQUETAS:	4
1.2.2. MODELOS DE ETIQUETADO FRONTAL ADOPTADOS INTERNACIONALMENTE.	4
1.2.2.1. MODELOS NO INTERPRETATIVOS	5
1.2.2.2. MODELOS INTERPRETATIVOS	6
1.2.2.3. MODELOS SEMI-INTERPRETATIVOS	7
1.2.3. LEGISLACIONES NORMATIVAS NACIONALES SOBRE EL ETIQUETADO.....	8
1.2.4. DATOS QUE DEBEN APARECER EN EL ETIQUETADO	11

1.2.5.	IMPORTANCIA DEL ETIQUETADO EN LOS ALIMENTOS.....	13
1.3.	SISTEMA ALIMENTARIO	14
1.3.1.	CLASES DE SISTEMAS ALIMENTARIOS	14
1.3.1.1.	SISTEMAS ALIMENTARIOS TRADICIONALES	14
1.3.1.2.	SISTEMAS ALIMENTARIOS MODERNOS	14
1.3.1.3.	SISTEMAS ALIMENTARIOS MIXTOS.....	14
1.3.2.	LA CADENA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS	15
1.3.3.	EL ENTORNO ALIMENTARIO.....	15
1.3.4.	EL COMPORTAMIENTO DE LOS CONSUMIDORES.....	15
A.	FACTORES CULTURALES:	16
B.	FACTORES SOCIALES:	16
C.	FACTORES PERSONALES:	17
D.	FACTORES PSICOLÓGICOS:.....	17
1.4.	ALIMENTOS PROCESADOS.....	18
1.4.1.	PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS	18
1.5.	CONSUMO	19
1.6.	PATRON DE CONSUMO ALIMENTARIO.....	19
1.7.	PRACTICA DE CONSUMO.....	21
1.7.1.	PRÁCTICAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS	22
1.8.	ACTITUD	22

1.8.1. ACTITUD FRENTE AL ETIQUETADO.....	23
CAPITULO II	24
MATERIALES Y MÉTODOS.....	24
2.1. TIPO DE ESTUDIO	24
2.2. DISEÑO DE ESTUDIO	25
2.3. POBLACIÓN Y MUESTRA	26
2.3.1. POBLACIÓN.....	26
2.3.2. MUESTRA:.....	26
2.3.3. CRITERIOS DE SELECCIÓN:.....	27
2.4. MÉTODOS.....	28
2.4.1. MÉTODOS Y TÉCNICAS	28
2.4.1.1. PARA VALORAR EL NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PROCESADOS:	28
2.4.1.2. PARA EVALUAR EL PATRÓN DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS:	31
2.5. ANÁLISIS ESTADÍSTICO:	37
2.6. CONSIDERACIONES ÉTICAS:.....	37
CAPITULO III.....	38
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	38
CONCLUSIONES.....	47
RECOMENDACIONES	48
BIBLIOGRAFÍA.....	49

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N° 1: CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TRABAJO SOCIAL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA SEGÚN SEXO Y EDAD.	38
TABLA N° 2: NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS EN LOS ESTUDIANTES.	39
TABLA N° 3: PATRÓN DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS.	42
TABLA N°4: RELACIÓN ENTRE EL NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS PROCESADOS Y EL PATRÓN DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS DE LOS ESTUDIANTES.	44

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA N° 1: NIVELES DE CONOCIMIENTO.....	3
FIGURA N° 2: NO INTERPRETATIVO: ICONOS CON LAS CANTIDADES ABSOLUTAS Y PORCENTAJE DEL VALOR DIARIO DE DETERMINADOS NUTRIENTES (GDA, INGESTA DE REFERENCIA, FACTS UP FRONT).....	6
FIGURA N° 3: INTERPRETATIVO: SÍMBOLO DE CERRADURA QUE IDENTIFICA OPCIONES MÁS SALUDABLES DENTRO DE UNA CATEGORÍA (KEYHOLE).....	6
FIGURA N° 4: INTERPRETATIVO: SÍMBOLO CON SEÑAL DE “VISTO” (“TICK”) O CORAZÓN QUE IDENTIFICA OPCIONES MÁS SALUDABLES DENTRO DE UNA CATEGORÍA (MY CHOICES LOGO –CHOICES PROGRAM-, PRODANYS, HEART LOGO).	7
FIGURA N° 5: SISTEMA DE RANKING CON LETRAS Y COLORES QUE IDENTIFICA EL NIVEL DE SALUDABILIDAD DE UN ALIMENTO (NUTRI-SCORE).	7
FIGURA N° 6: HÍBRIDO/SEMI-INTERPRETATIVO: SEMÁFORO NUTRICIONAL CONTENIENDO ÍCONOS CON EL CONTENIDO ABSOLUTO Y PORCENTAJE DEL VALOR DIARIO QUE INDICA EL NIVEL DE NUTRIENTES EN EL ALIMENTO (SEMÁFORO CON LUCES DE COLORES).....	8
FIGURA N° 7: SEMI-INTERPRETATIVO: OCTÓGONOS NEGROS CON DESCRIPTORES CUALITATIVOS QUE ALERTAN DEL ALTO VALOR DE CIERTOS CONSTITUYENTES (“DISCOS PARE”).....	8
FIGURA N° 8: ETIQUETADO DE ALIMENTOS.....	13

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO N° 1: MODELOS DE ETIQUETADO NUTRICIONAL FRONTAL ADOPTADOS INTERNACIONALMENTE.	5
CUADRO N° 2: PARÁMETROS TÉCNICOS Y ENTRADA EN VIGENCIA.	21
CUADRO N° 3: CALIFICACIÓN DEL NIVEL DE CONOCIMIENTO.	31
CUADRO N° 4: PATRÓN DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS.	36

ABREVIATURAS

DS	Decreto Supremo
NMP	Norma Metrológica Peruana
NTP	Norma Técnica Peruana
N°	Numero
RUC	Registro Único de Contribuyente
CAC	Comisión de Códex Alimentarius
GDA	Guía Diaria de Alimentación
HSR	Health Star Rating
CAPS	Conocimientos, Actitudes y Prácticas alimentarias
COVID 19	co» «corona», «vi» de «virus», «d» de «disease» y «19» de «2019»
PCAP	Prácticas de Consumo de Alimentos Procesados
AFE	Actitud Frente al Etiquetado
ml	miligramos
gr	gramos
etc.	Etcétera
KR20	Kuder Richardson 20

RESUMEN

Es importante que el consumidor tenga conocimientos sobre etiquetado de alimentos y a si mismo que este conocimiento se vea reflejado en actitudes y prácticas de consumo saludables por esta razón se debe sensibilizar, informar y orientar a la población con responsabilidad y profesionalismo. La presente investigación tuvo como objetivo determinar la relación del nivel de conocimiento sobre el etiquetado de alimentos procesados y su patrón de consumo en los estudiantes universitarios de la Escuela Profesional de Trabajo Social de la Universidad Nacional de San Agustín, bajo un enfoque cuantitativo no experimental, se aplicó una encuesta auto administrada de tipo virtual a 224 estudiantes de la Escuela Profesional de Trabajo Social de la Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa. Los resultados mostraron que el 61.6% de los encuestados tiene un nivel de conocimiento regular, el 22.3% un nivel de conocimiento deficiente y el 16.1% un nivel de conocimiento bueno; además se encontró una mayor incidencia del patrón de consumo saludable con 72.8% y un patrón de consumo no saludable con un 27.2%. Para la prueba de hipótesis se utilizó el estadígrafo del chi-cuadrado con un nivel de confianza de 95% y un margen de error de 5%, encontrando que existe una relación significativa entre el nivel de conocimientos sobre el etiquetado de alimentos y su patrón de consumo ($p < 0.05$)

Palabras Claves: etiquetado, alimentos, actitudes, practicas, conocimiento, consumo.

ABSTRACT

It's important to the consumer to know about food labeling and that knowledge is reflected in attitudes and healthy consumption practices that is the reason why the population must be sensitized, informed and guided with responsibility and professionalism. The objective of this research was to determine the relationship between the knowledge level about the labeling of processed foods and their consumption pattern in university students of the Professional School of Social Work of the National University of San Agustin, being the research a quantitative, non-experimental. A virtual survey was applied to 224 students of the Professional School of Social Work of the National University of San Agustin. In accordance with the results, it shows that 61.6% of the survey respondents have a regular level of knowledge, 22.3% has a poor level of knowledge and 16.1% has a good level of knowledge; furthermore, a higher incidence of a healthy consumption pattern was found with 72.8% and an unhealthy consumption pattern with 27.2%. For the hypothesis test was used the chi-square statistician with a confidence level of 95% and a margin of error of 5%, finding the exist a significant relation between the level of knowledge about the labeling prosseced foods and the pattern of consumption ($p < 0.05$)

Keywords: labeling, food, attitudes, practices, knowledge, consumption.

INTRODUCCIÓN

Las principales causas de muerte en muchas partes del mundo son las enfermedades relacionadas con factores de riesgo vinculadas con hábitos de vida no tan saludables, como la inactividad física y el consumo de alimentos ultra procesados con alto contenido de nutrientes críticos (sodio, grasas saturadas y azúcares) (1). Los alimentos procesados y ultraprocesados, las bebidas azucaradas y la comida rápida, que presentan una pobre calidad nutricional, están reemplazando a las comidas caseras más nutritivas de las dietas de las familias en América Latina y El Caribe, lo que genera efectos alarmantes en la salud y requiere de regulaciones por parte de los gobiernos para revertir esta tendencia (2), esta situación preocupa ya que cada vez desde edad muy temprana los niños, adolescentes y jóvenes presentan estos problemas de malnutrición elevando el riesgo de que padezcan enfermedades cardiovasculares, elevados índices de colesterol, triglicéridos, hipertensión arterial y algunos tipos de cáncer cuando sean adultos (3). Se han tomado algunas medidas para hacer frente a este problema de salud pública planteando la Ley N° 30021 “Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes”, en el año 2013 (4), en el 2018 se aprueba mediante D.S. N° 012-2018-SA (5), el manual de advertencias publicitarias en el marco de lo establecido en la ley N° 30021. En el 2019 mediante D.S. N° 015-2019-SA se modifica el Reglamento de la Ley N° 30021, que dispuso que los productos cuenten con los octógonos (“alto en azúcar”, “alto en sodio”, “alto en grasas saturadas”, “contiene grasas trans”) mediante adhesivos (6), si bien es cierto que en Perú entraron en vigencia leyes que regulan la oferta de productos alimenticios poco saludables, la implementación total de las advertencias en el etiquetado fue prorrogándose además la información nutricional no es comprendida por la población, siendo estas razones para que la educación nutricional sea lenta y poco difundida, agravando más una mala condición de salud.

El cambio significativo en hábitos de alimentación saludable se evidencia en las prácticas, actitudes que tiene el consumidor además si este tiene la información y el conocimiento suficiente para tomar mejores decisiones a la hora de escoger los alimentos para su consumo. La pandemia del Covid 2019 cambio prácticas alimenticias, donde aumentó la demanda de alimentos procesados y el consumo de calorías y nutrientes de riesgo que sigue en aumento, más de 140 mil muertes asociadas a enfermedades no transmisibles asociadas a la mala alimentación suceden en América Latina (7,8), Perú sigue esa tendencia junto a los demás países de la zona (9).

Se desconoce si el nivel de conocimiento sobre el etiquetado de alimentos procesados influye para optar patrones alimentarios saludables mediante las actitudes frente al etiquetado de alimentos procesados y prácticas de consumo en la población peruana

Resulta importante indagar sobre el nivel de conocimiento de etiquetado de alimentos y patrones de consumos en los grupos responsable en la promoción de la salud y cambio social como los estudiantes de trabajo social ,ya que al tener objetivos afines a la salud y bienestar de las personas, tal como indica en la presentación de su Escuela Profesional: “Trabajo social es una profesión basada en la práctica y una disciplina académica que promueve el cambio y el desarrollo social donde involucra a las personas y las estructuras para hacer frente a desafíos de la vida y aumentar el bienestar” (10). El cambio social se basa en la premisa de que la intervención de trabajo social se lleva a cabo en la situación actual, sea a nivel individual, familiar, grupal, comunitario o social, se considera que hay una necesidad de cambio y desarrollo.” Por otro lado, en su plan curricular 2017, mencionan como competencia general: G2. Demuestra cultura medio ambiental y responsabilidad social como mediador de salud humana en un marco ético deontológico (11).

Además, al ser una población joven y con nivel universitario se espera que tengan un adecuado conocimiento sobre el tema, asimismo los profesionales de trabajo social son responsables que asumen el cambio en la comunidad. De igual forma la misión del profesional en nutrición es formar integralmente a profesionales que contribuyan a mejorar la calidad de vida de la población (12), lo que se alinea a los lineamientos de la Escuela de Trabajo Social y, en conjunto, podremos realizar un plan de cooperación y trabajo en conjunto en prevención de la salud de la población.

Nuestro trabajo quiere demostrar que el conocimiento adecuado sobre etiquetado induce a cambios en el patrón de consumo de las familias, al tener la información e interpretación correcta del etiquetado de los alimentos procesados que consumen. Por lo cual el objetivo del presente trabajo de investigación es determinar la relación del nivel de conocimiento sobre el etiquetado de alimentos procesados y el patrón de consumo en estudiantes universitarios de la Escuela de Trabajo Social.

Los resultados de esta investigación otorgan información importante para las autoridades universitarias y de salud que les permita formular programas de promoción de la salud tanto en la comunidad universitaria como población de interés a nivel local, regional y nacional ya

que brinda un mayor análisis para la formulación de planes y estrategias eficaces en contra de los problemas de nutrición y alimentación que acarrea el Perú.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿Cuál es la relación del nivel de conocimiento sobre el etiquetado de alimentos procesados y el patrón de consumo en estudiantes universitarios de la Escuela Profesional de Trabajo Social de la Universidad Nacional de San Agustín, Arequipa- 2021?

OBJETIVOS

Objetivo general

Determinar la relación del nivel de conocimiento sobre el etiquetado de alimentos procesados y el patrón de consumo en estudiantes universitarios de la Escuela Profesional de Trabajo Social de la Universidad Nacional de San Agustín.

Objetivos específicos

- Valorar el nivel de conocimiento sobre el etiquetado de alimentos procesados en los estudiantes universitarios de la Escuela Profesional de Trabajo Social de la Universidad Nacional de San Agustín.
- Identificar el patrón de consumo de alimentos procesados en los estudiantes universitarios de la Escuela Profesional de Trabajo Social de la Universidad Nacional de San Agustín.
- Establecer la relación entre el nivel de conocimiento sobre etiquetado de alimentos procesados y el patrón de consumo de alimentos procesados en los estudiantes universitarios de la Escuela Profesional de Trabajo Social de la Universidad Nacional de San Agustín.

HIPÓTESIS

Existe relación entre el nivel de conocimiento sobre el etiquetado de alimentos procesados y el patrón de consumo en los estudiantes universitarios de la Escuela Profesional de Trabajo Social de la Universidad Nacional de San Agustín, ya que los estudiantes que presentan un nivel de conocimiento bueno o regular, también presentarían con un patrón de consumo saludable.

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. CONOCIMIENTO

El conocimiento es la relación creada entre el sujeto que conoce y el objeto de conocimiento, en el proceso de conocer, el sujeto aprende o se apropia del objeto, lo interioriza y se esfuerza en comprenderlo; también se le llama conocimiento al conjunto de saberes reunidos a lo largo de su historia, se trata de un acervo compartido por el ser humano y que se encuentra en cambio permanente. Existen diversos tipos de conocimientos que representan también una forma de aprender del mundo, por ello es importante identificar los tipos de conocimiento, los cuales son el conocimiento intuitivo, empírico, popular, teórico y científico (13).

Conocer es un proceso a través del cual un individuo se hace consiente de su realidad y en éste se presenta un conjunto de representaciones sobre las cuales no existe duda de su veracidad. Además, el conocimiento puede ser entendido de diversas formas, como una contemplación porque conocer es ver; como una asimilación porque es nutrirse y como una creación porque conocer es engendrar(14).

1.1.1. TIPOS DE CONOCIMIENTO

Conocimiento empírico: Puede surgir únicamente por la experiencia y es comprobado a través de la práctica. El conocimiento está probado, comprobado, por la experiencia de observar una y otra vez el hecho observado. El sujeto con el simple hecho de vivir y de relacionarse con los demás y con el mundo que lo rodea aprende cosas sin necesidad de saber por qué es así y no de otra manera.

Conocimiento popular o de divulgación: Se adquiere a través de la información periodística, radio, televisión, seminarios y conferencias.

Conocimiento teórico: Este conocimiento tiene un aval de la ciencia, lo respalda en todo momento, sin posibilidad de comprobar lo que se afirma, sólo se conoce la teoría y no es comprobada en la práctica. El conocimiento teórico es un cúmulo de conocimientos de

suma importancia, en este acopio de conocimientos, solo se toma lo que se dice y se repite tal y como se dice.

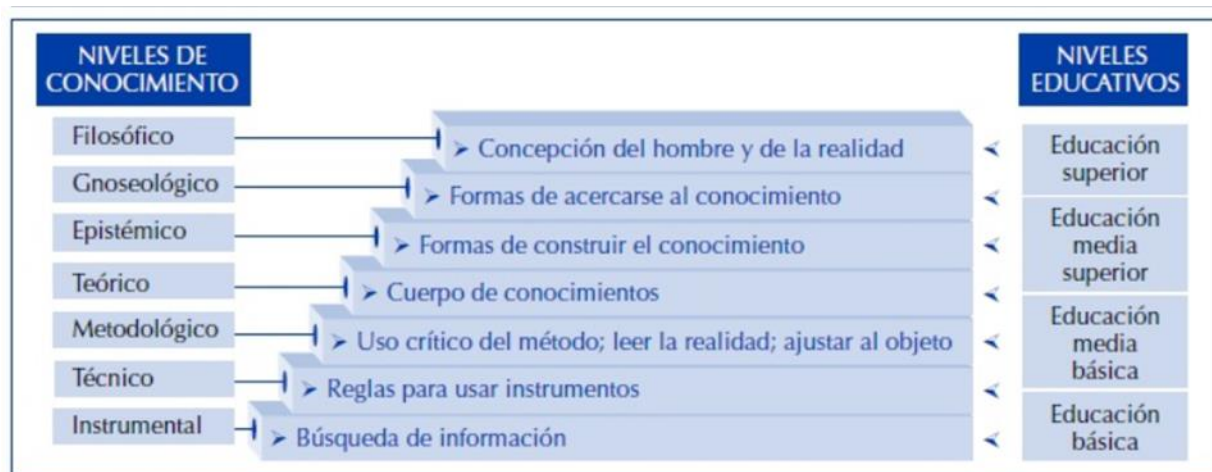
Conocimiento científico, racional y/o filosófico: Conocimiento especializado, no sólo es la unión del conocimiento empírico y teórico, sino que es científico cuando se presentan ciertas características que son: sistematización, jerarquización, progresión, y predicción, es un conocimiento que descubre causas o principios siguiendo una metodología (15).

1.1.2. LOS NIVELES DE CONOCIMIENTO

Los niveles de conocimiento se derivan del avance en la producción del saber y representan un incremento en la complejidad con que se explica o comprende la realidad. El primer nivel de conocimiento tiene su punto de partida en la búsqueda (o aprendizaje inicial) de información acerca de un objeto de estudio o investigación. A este nivel lo hemos denominado instrumental, porque emplea instrumentos racionales para acceder a la información; las reglas para usar los instrumentos conforman el nivel técnico; el uso crítico del método para leer la realidad representa el nivel metodológico; el cuerpo conceptual o de conocimientos con el que se construye y reconstruye el objeto de estudio representa el nivel teórico; las maneras en que se realiza este proceso dan por resultado el nivel epistemológico; las categorías con que nos acercamos a la realidad nos ubican en el nivel gnoseológico; y, finalmente, la concepción del mundo y del hombre que se sustenta constituye el nivel filosófico del conocimiento. Estos niveles de conocimiento sintetizan los grados de abstracción que alcanza el hombre cuando se constituye en sujeto cognoscente. También tienen su origen en la actividad del hombre sobre su entorno, pero cada uno de ellos representa avances cualitativos explícitos cuando se trata de aprehender y comprender la realidad de manera científica y, por tanto, cuando se plantea de manera discursiva, rigurosa y sistemática.

Entonces los tres primeros niveles de conocimiento son (instrumental, técnico y metodológico) son aplicables a la educación básica (primaria y secundaria); el cuarto y el quinto (teórico y epistemológico) a la educación media superior, y los dos últimos (gnoseológico y filosófico) a la educación superior (16).

FIGURA N° 1: Niveles de conocimiento.



FUENTE: Los niveles de conocimiento (16).

1.2. DEFINICIÓN DE ETIQUETA:

Según la Real Academia Española define etiqueta como la pieza de papel, cartón u otro material semejante, generalmente rectangular, que se coloca en un objeto o en una mercancía para identificación, valoración, clasificación, etc.(17).

Según el CODEX ALIMENTARIUS define:

Etiqueta: Cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento (18).

Etiquetado: Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación (18).

La etiqueta es la parte de un producto que transmite información sobre el producto y el vendedor. La etiqueta puede ser parte del empaque o puede estar adherida al producto. Es obvio que hay estrecha relación entre el etiquetado, el empaque y el manejo de marca (19).

1.2.1. TIPOS DE ETIQUETAS:

Hay tres clases principales de etiqueta:

- Una **etiqueta de marca** es sencillamente la etiqueta sola aplicada al producto o al empaque. A algunas frutas se les estampa la marca de la empresa empaquetadora, y las prendas de ropa que llevan la etiqueta de marca de su marca (19).
- La **etiqueta descriptiva** da información objetiva acerca del uso del producto, su hechura, cuidado, desempeño u otras características pertinentes. En una etiqueta descriptiva de una lata de maíz habrá textos concernientes al tipo de maíz (dulce dorado), al estilo (con crema o en trozos de mazorca), el tamaño de la lata, el número de porciones, otros ingredientes y el contenido nutritivo (19).
- La **etiqueta de grado** identifica la calidad juzgada del producto mediante una letra, un número o una palabra. Los duraznos enlatados tienen etiquetas de grados A, B o C y el maíz y el trigo ostentan etiquetas de grados 1 y 2(19).

1.2.2. MODELOS DE ETIQUETADO FRONTAL ADOPTADOS INTERNACIONALMENTE.

Los resultados muestran que, en los últimos años, muchos países han desarrollado acciones destinadas a facilitar la utilización de la información nutricional por los consumidores, así como alentar la reformulación voluntaria de alimentos por el sector productivo. La principal solución que ha sido adoptada es la implementación de modelos de etiquetado nutricional frontal en complementación a la tabla nutricional. Estos modelos poseen como premisa básica comunicar a los consumidores ciertas características nutricionales de los alimentos de manera simple, fácilmente visible y comprensible. Aunque los primeros modelos de etiquetado nutricional frontal se adoptaron a finales de los años 80, fue sólo en los últimos años que estas alternativas empezaron a ser más explotadas (20).

El siguiente cuadro presenta los términos usados en esta revisión:

CUADRO N° 1: Modelos de etiquetado nutricional frontal adoptados internacionalmente.

Tipos de Modelos	Conceptos	Ejemplos
Interpretativos	Combinan varios criterios para establecer una indicación sobre la salud del alimento.	Modelos de "ranking"
	Proporciona un juicio, opinión u orientación sobre el alimento, sin información específica sobre los nutrientes.	"Sellos de salud"
Semi-Interpretativos	Proporcionan información sobre un conjunto de nutrientes específicos.	Semáforos nutricionales cualitativos
	Utilizan símbolos, descriptores cualitativos o colores para ayudar en la comprensión del nivel de cada nutriente en el alimento.	Alertas
No Interpretativos	Presentan información sobre un conjunto de nutrientes específicos, sin ningún tipo de juicio, opinión o orientación o elementos cualitativos para auxiliar en la interpretación de la información.	GDA
Modelos Híbridos	Combinan atributos de modelos no interpretativos con modelos interpretativos o semi-interpretativos.	GDA con colores
		HSR

*GDA: Guía Diaria de Alimentación; HSR: Health Star Rating (Calificación de estrellas de salud)

Fuente: Moran (20).

1.2.2.1. MODELOS NO INTERPRETATIVOS

El modelo de etiquetado nutricional frontal más difundido es el del semáforo-GDA, cuyas siglas en inglés es Guideline Daily Amountel (GDA) y en español guías Diarias de Alimentación, un modelo informativo adoptado voluntariamente por algunas empresas internacionales, que utiliza iconos en forma de cilindro o barril para informar sobre las cantidades absolutas y relativas, en forma de porcentaje del valor diario, de determinados nutrientes (20).

FIGURA N° 2: No interpretativo: Iconos con las cantidades absolutas y porcentaje del valor diario de determinados nutrientes (GDA, Ingesta de Referencia, Facts Up Front).



Fuente: Moran (20).

1.2.2.2. MODELOS INTERPRETATIVOS

El primer modelo de etiquetado nutricional frontal adoptado en el mundo fue un modelo interpretativo. En el año de 1989 en Suecia se reguló el Keyhole, que emplea un símbolo en forma de cerradura para identificar las opciones más saludables dentro de ciertas categorías de alimentos(20).

Este modelo es declarado de forma voluntaria y emplea criterios bastante complejos, que adoptan límites variados para diferentes constituyentes (azúcares, grasas totales, grasas saturadas, sodio y fibras alimentarias) conforme a la categoría del alimento, estos criterios se establecen sobre la base de 100 g o 100 ml del alimento (20).

FIGURA N° 3: Interpretativo: Símbolo de cerradura que identifica opciones más saludables dentro de una categoría (Keyhole).



Fuente: Moran (20).

FIGURA N° 4: Interpretativo: Símbolo con señal de “visto” (“tick”) o corazón que identifica opciones más saludables dentro de una categoría (My Choices Logo –Choices Program-, ProDANyS, Heart Logo).



Fuente: Moran (20).

FIGURA N° 5: Sistema de ranking con letras y colores que identifica el nivel de saludabilidad de un alimento (Nutri-Score).

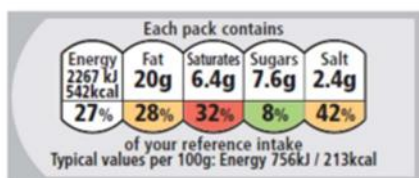


Fuente: Moran (20).

1.2.2.3. MODELOS SEMI-INTERPRETATIVOS

En ese caso, no se adoptó un modelo visual, siendo la información transmitida de forma textual. Los alimentos que superen los límites de sal definidos para cada categoría, sobre la base de 100 g o ml del alimento, deben transmitir esta información. Más recientemente, este enfoque ha sido refinado por el empleo de ayudas visuales para ayudar en la interpretación de la información por el consumidor y comenzó a aplicarse en varios países (20).

FIGURA N° 6: Híbrido/Semi-Interpretativo: Semáforo nutricional conteniendo íconos con el contenido absoluto y porcentaje del valor diario que indica el nivel de nutrientes en el alimento (Semáforo con luces de colores).



Fuente: Moran (20).

FIGURA N° 7: Semi-Interpretativo: Octógonos negros con descriptores cualitativos que alertan del alto valor de ciertos constituyentes (“Discos Pare”).



Fuente: Moran (20).

1.2.3. LEGISLACIONES NORMATIVAS NACIONALES SOBRE EL ETIQUETADO.

- VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DESCRETO SUPREMO 007-98-SA: Describe los requisitos que deben ir en el rotulado de los productos alimenticios (21).

- LEY DE ROTULADO DE PRODUCTOS INDUSTRIALES MANUFACTURADOS LEY N° 28405 -2004: El objeto de la ley sobre etiquetado es establecer de manera obligatoria el rotulado para los productos industriales manufacturados para uso o consumo final, que sean comercializados en el territorio nacional, debiendo inscribirse o adherirse en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto, la información exigida en la presente Ley, a fin de proteger la salud humana, la seguridad de la población, el medio ambiente y salvaguardar el derecho a la información de los consumidores y usuarios (22), con su REGLAMENTO APROBADO DE LA LEY DE ROTULADO DE PRODUCTOS INDUSTRIALES MANUFACTURADOS – LEY N° 28405/ DECRETO SUPREMO N° 020-2005-PRODUCE (23).
- NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. ETIQUETADO: Esta Norma Técnica Peruana se aplica al etiquetado de todos los alimentos envasados que se ofrecen como tales al consumidor o para fines de hostelería y a algunos aspectos relacionados con la presentación de los mismos (24).
- Ley 29571 Código de Protección y Defensa del Consumidor-2010: establece las normas de protección y defensa de los consumidores (25).
- D.S 017-2017 aprueba reglamento del Decreto legislativo N° 1304 Que aprueba la ley de etiquetado y verificación de los reglamentos técnicos de los productos industriales manufacturados (26).
- CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN INDECOPI: Guía informativa sobre etiquetado 2018 (27).
- NMP 001 2019: REQUISITOS PARA EL ETIQUETADO DE PREENVASES: Esta Norma Metrológica Peruana se aplica a preenvases con cantidad nominal constante y a productos con cantidades nominales aleatorias que son preenvasados y llevan una declaración de cantidad (28).

- Ley N° 30021 LEY DE PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES – aprobada por el congreso y publicada en el diario oficial El Peruano en el 2013 (4).
- D.S. N° 012-2018-SA, en el 2018 se aprueba el manual de advertencias publicitarias en el marco de lo establecido en la ley N° 30021 (5).
- D.S N° 015-2019-SA, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes, y el Manual de Advertencias Publicitarias (29).
- D.S N° 021-2020-SA, que amplía el plazo dispuesto en el subnumeral 8.3 del numeral 8 del Decreto Supremo N° 012-2018-SA, Decreto Supremo que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA (30).
- D.S N.° 018-2021-SA, Ampliación del plazo hasta el 31 de marzo de 2022, que permite a los productos importados el uso de adhesivos con las advertencias publicitarias dispuesto en el subnumeral 8.3 numeral 8 del Manual de Advertencia Publicitaria aprobado por Decreto Supremo N° 012-2018-SA, en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA (31).
- D.S N° 005-2022-SA, Decreto Supremo que amplía el plazo hasta el 31 de diciembre de 2022, que permite el uso de adhesivos con las advertencias publicitarias para los productos importados y para las micro y pequeñas empresas dispuesto en los Sub numerales 8.3 y 8.5 del Numeral 8 del Manual de Advertencias Publicitarias aprobado por Decreto Supremo N° 012-2018-SA, en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA (32).

Normas técnicas peruanas sobre el etiquetado:

- NTP 209.650:2009 (revisada el 2014) ETIQUETADO. Declaraciones de propiedades (33).
- NTP 209.652:2017 Alimentos Envasados. Etiquetado Nutricional (34).
- NTP CODEX CAC/GL 23:2012 ETIQUETADO. Uso de declaraciones nutricionales y saludables (35).

1.2.4. DATOS QUE DEBEN APARECER EN EL ETIQUETADO

La etiqueta tiene que aparecer en el envase y debe ser fácilmente comprensible, visible y legible. Algunos de los elementos más importantes que deben recoger las etiquetas de los productos alimenticios son: La información nutricional, ha pasado a ser obligatoria, excepto en bebidas alcohólicas. La referencia es siempre sobre 100gr. o 100 ml. Productos alérgenos: las etiquetas de los alimentos deben indicar obligatoriamente si contienen algún tipo de alérgeno (gluten, pescado, crustáceos, huevos, cacahuetes, soja, leche...) (36).

Mediante el Decreto Legislativo N° 1304, que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados

El etiquetado debe contener la siguiente información, según el Art. 3:

- a) Nombre o denominación del producto.
- b) País de fabricación.
- c) Si el producto es perecible: c.1 Fecha de vencimiento, c.2 Condiciones de conservación, c.3 Observaciones.
- d) Condición del producto, en caso se trate de un producto defectuoso, usado, reconstruido o remanufacturado.
- e) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- f) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

g) Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC)

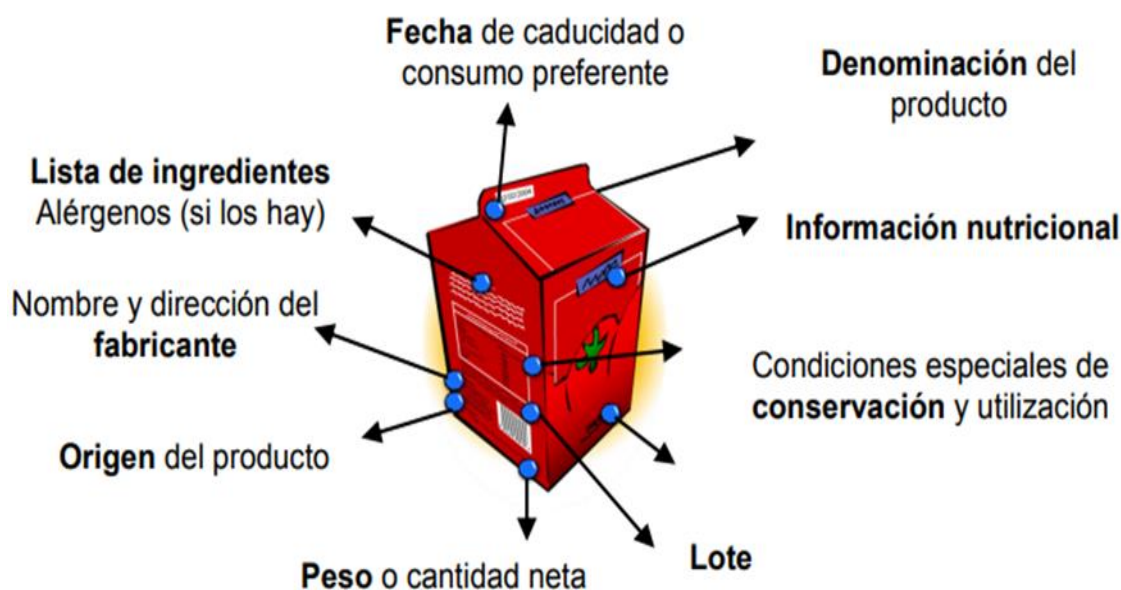
h) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando éstos sean previsibles.

i) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario. cuando sea aplicable.

La información detallada debe consignarse preferentemente en idioma castellano. en forma clara y en lugar visible.

La información de los incisos c.2 y c3 y los literales d), e), f), g), y h) e i) deberán estar obligatoriamente en castellano. La información referida al país de fabricación y fecha de vencimiento debe consignarse con caracteres indelebles, en el producto, envase o empaque, dependiendo de la naturaleza del producto (37).

FIGURA N° 8: Etiquetado de Alimentos.



Fuente: Kontsumobide (36).

1.2.5. IMPORTANCIA DEL ETIQUETADO EN LOS ALIMENTOS

El etiquetado de los productos es obligatorio y parte de dos derechos fundamentales de las personas consumidoras: el derecho a la información y el derecho a la seguridad. La información del etiquetado es un criterio importante en la elección de los productos pues nos permite comparar entre distintos productos, en aras a realizar un consumo responsable (36).

El etiquetado nos permite conocer el alimento, su origen, su modo de conservación, los ingredientes que lo componen o los nutrientes que aportan a nuestra dieta. La información nutricional de un alimento se refiere a su valor energético y sus nutrientes: grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. Por eso es muy importante que haya una regulación (38).

En el Perú hay normas, reglamentos que velan por el cuidado de la salud poblacional, mediante leyes como el Reglamento de la Ley N.º 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes aprobado con Decreto Supremo N.º 0172017-SA establece que los alimentos procesados llevarán advertencias publicitarias (6).

1.3. SISTEMA ALIMENTARIO

Un sistema alimentario engloba todos los elementos (medio ambiente, personas, insumos, procesos, infraestructuras, instituciones, etc.) y actividades relacionadas con la producción, la elaboración, la distribución, la preparación y el consumo de alimentos, así como los productos de estas actividades, incluidos los resultados socioeconómicos y ambientales. Se establecen tres elementos integrantes en los sistemas alimentarios, que actúan como puntos de entrada y salida de la nutrición: las cadenas de suministro de alimentos, los entornos alimentarios y el comportamiento de los consumidores (39).

1.3.1. CLASES DE SISTEMAS ALIMENTARIOS

1.3.1.1. SISTEMAS ALIMENTARIOS TRADICIONALES

Los consumidores dependen de alimentos de temporada mínimamente elaborados, recolectados o producidos para consumo propio o para su venta sobre todo en mercados informales, las cadenas de suministro de alimentos suelen ser cortas y locales, por lo que el acceso a alimentos perecederos como alimentos de origen animal o a determinadas frutas y hortalizas puede ser limitado o estacional. Los entornos alimentarios normalmente están limitados a la producción propia y a los mercados informales diarios o semanales, que pueden estar alejados de las comunidades (39).

1.3.1.2. SISTEMAS ALIMENTARIOS MODERNOS

Se caracterizan por ofrecer opciones alimentarias más diversas durante todo el año y por técnicas de elaboración y envasado que prolongan la vida útil de los alimentos. Se promueve en gran medida el acceso de los consumidores a información detallada en las etiquetas de los alimentos, los estantes de las tiendas, los menús y las comidas. Se vigila la inocuidad de los alimentos y su cumplimiento, y las infraestructuras de almacenamiento y transporte en especial la cadena de frío están generalizadas y suelen ser fiables (39).

1.3.1.3. SISTEMAS ALIMENTARIOS MIXTOS

Los productores de alimentos dependen de los mercados tanto formales como informales para la venta de sus cultivos, resulta más fácil, tanto física como económicamente, acceder a alimentos altamente elaborados y envasados, mientras que los alimentos ricos en nutrientes

son más caros. Con frecuencia las marcas y la publicidad acompañan a las actividades cotidianas a través de los carteles y las publicaciones impresas; el etiquetado de los alimentos, por su parte, se ofrece en ocasiones en los mercados. Incluso cuando hay disponibles directrices dietéticas basadas en los alimentos, la mayoría de los consumidores tiene escaso o nulo acceso a esta información, existen normas de calidad e inocuidad de los alimentos, pero los productores pueden no seguirlas sistemáticamente (39).

1.3.2. LA CADENA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS

Abarca todas las etapas que recorren los alimentos desde su producción hasta su consumo, en concreto la producción, almacenamiento, distribución, elaboración, envasado, venta al por menor y comercialización. Las decisiones adoptadas por los múltiples agentes que participan en cualquier etapa de esta cadena tienen implicaciones para las demás etapas, ya que influyen en los tipos de alimentos disponibles y accesibles y en la forma en que se producen y consumen (39).

1.3.3. EL ENTORNO ALIMENTARIO

Hace referencia al contexto físico, económico, político y sociocultural que enmarca la interacción de los consumidores con el sistema alimentario con miras a la adquisición, la preparación y el consumo de alimentos. El entorno alimentario consta de: “puntos de entrada de los alimentos”, esto es, los espacios físicos en los que se obtienen los alimentos; el entorno edificado que permite que los consumidores accedan a estos espacios; los determinantes personales de las elecciones alimentarias (como los ingresos, la educación, los valores o las aptitudes); y las normas políticas, sociales y culturales en las que se apoyan estas interacciones. Los elementos centrales del entorno alimentario que influyen en las elecciones alimentarias, la aceptabilidad de los alimentos y las dietas son: el acceso físico y económico a los alimentos (proximidad y asequibilidad); la promoción y publicidad de los alimentos y la información sobre estos; y la calidad e inocuidad de los alimentos (39).

1.3.4. EL COMPORTAMIENTO DE LOS CONSUMIDORES

Refleja las elecciones de los consumidores, tanto en el hogar como a título particular, sobre los alimentos que se adquieren, almacenan, preparan y consumen y sobre la distribución de los alimentos en la familia (por ejemplo, el reparto por sexo y la alimentación de los niños). En el comportamiento de los consumidores influyen las preferencias personales determinadas por

el sabor, la comodidad, la cultura y otros factores, sin embargo, dicho comportamiento también depende de la seguridad alimentaria y la nutrición y la salud (39).

1.3.5. FACTORES QUE INFLUYEN EN LAS DECISIONES DE COMPRA DE UN PRODUCTO

Existen varios factores que nos influyen de forma distinta a la hora de tomar decisiones de compra.

A. FACTORES CULTURALES:

- **El nivel cultural.** Llamamos nivel cultural al conjunto de conocimientos que, por medio del proceso de socialización, el individuo adquiere a lo largo de su vida en la escuela, la familia, la religión y otras instituciones. Cuanto mayor es nuestro nivel cultural, conocemos más cosas; en consecuencia, tenemos más para escoger y consumir.
- **Las subculturas.** En un mismo país o ciudad conviven individuos que pertenecen a culturas distintas. La inmigración favorece la mezcla de personas de diferentes nacionalidades, comunidades y religiones. Cada uno de estos grupos tiene sus costumbres, gustos y necesidades que determinarán su comportamiento a la hora de consumir productos. La convivencia con ellos hace que la población autóctona conozca muchos
- **La clase social.** En toda sociedad los individuos se dividen en grupos relativamente homogéneos y tienen un estatus y una jerarquía dados por su nivel económico, estudios, tipo de trabajo, etc. Dentro de cada clase, su forma de consumir es similar. Tradicionalmente existen varias clases sociales: alta, media alta, media, trabajadora, media baja, baja y baja-baja. Los individuos pertenecientes a una clase aspiran a mejorar, de ahí que su comportamiento como consumidor sea el de imitación de las clases con un nivel mayor de ingresos (40).

B. FACTORES SOCIALES:

- Diversos hechos sociales determinan también el comportamiento del consumidor: la familia y grupos a los que pertenezca, así como el rol y estatus que tenga en esos grupos (40).

C. FACTORES PERSONALES:

- **Edad y fase del ciclo de vida.** Una persona a lo largo de su vida pasa por la compra de diferentes bienes. Sus gustos y hábitos cambian.
- **Estilo de vida.** Es todo aquello que tiene que ver con la forma de vivir de una persona. Sus intereses, opiniones y actividades influyen en el comportamiento a la hora de consumir. Por ejemplo, si una persona realiza actividades deportivas y tiene un estilo de vida saludable tenderá a comprar productos saludables que mejoren su rendimiento.
- **Circunstancias económicas.** Cuando hay crecimiento económico y se dan facilidades de crédito, se producen mayores niveles de empleo y renta, lo cual implica que los individuos puedan satisfacer necesidades más complejas que las de simple supervivencia. En épocas de crisis sucede lo contrario.
- **Personalidad.** Cada individuo tiene una personalidad diferente. Unos tienen más autonomía, seguridad, dominio o sociabilidad. Estas formas de encarar la vida influyen en su comportamiento a la hora de consumir (40).

D. FACTORES PSICOLÓGICOS:

- **Motivación.** Generalmente, compramos para satisfacer necesidades de distinta índole y porque tenemos un motivo. Los motivos por los que compramos son: la obtención de beneficios, por ejemplo, queremos bajar de peso compramos productos con denominación "light".
- **Aprendizaje.** El comportamiento y los intereses de consumo de las personas se modifican a medida que aprenden porque adquieren experiencia.
- **Percepción.** Dos individuos diferentes perciben la misma realidad de forma distinta. El consumidor prestará atención a lo que le interesa y no tendrá en cuenta el resto.
- **Convicciones y actitudes.** Con el aprendizaje los individuos adoptan nuevas creencias y comportamientos respecto al hecho de comprar. Por ejemplo, alguien puede creer que una marca de algún producto alimenticio es mejor que otra marca. Esa convicción pesará en su decisión cuando se compre el producto (40).

1.4. ALIMENTOS PROCESADOS

Los alimentos procesados se dan por medio de la actividad industrial, que es la transformación de productos alimenticios en productos comercializables, por procesamiento que utiliza máquinas, equipos y fuerza de trabajo contratada.

Estos se elaboran al agregar grasas, aceites, azúcares, sal y otros ingredientes culinarios a los alimentos mínimamente procesados, para hacerlos más duraderos y, por lo general, más sabrosos (41).

Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de dos o más alimentos sin procesar o mínimamente procesados, alimentos mínimamente procesados con vitaminas y minerales añadidos para restablecer el contenido original de micronutrientes o para fines de salud pública, y alimentos mínimamente procesados con aditivos para preservar sus propiedades originales, como antioxidantes y estabilizadores (6).

1.4.1. PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS

El procesamiento se define como el conjunto de métodos para hacer los alimentos crudos más comestibles y agradables, o para preservarlos para el consumo posterior, entonces se han procesado los alimentos a lo largo de toda historia de la humanidad.

Muchos tipos de procesamiento son indispensables, beneficiosos o inocuos. En cambio, otros son perjudiciales, tanto para la salud humana como de otras maneras. Una comprensión cabal de la importancia del procesamiento de los alimentos depende y puede derivarse de una clasificación de los suministros de alimentos y patrones de alimentación que distinga los tipos y los usos del procesamiento (41).

1.5. CONSUMO

Según Buckingham (42) “Consumo” no solo tiene que ver con la adquisición de bienes, sino también con las formas adecuadas y adaptadas de utilizarlos, tanto individual como colectivamente. No solo se refiere a los bienes, sino también a los servicios, no solo a lo que se posee, sino también a lo que somos capaces de hacer.

Las personas consumen, no solamente para disfrutar de ellos, sino también para marcar su identidad. Esta idea, si bien puede aplicarse al análisis del consumo en muchas culturas y épocas, es especialmente pertinente en los tiempos actuales (43).

En este sentido podemos decir, que el consumo es un proceso activo, que no es de libre elección individual, sino que es más bien un fenómeno social e interpersonal (44).

1.6. PATRON DE CONSUMO ALIMENTARIO

Los patrones de consumo alimentario son un componente clave en la noción de sistema alimentario porque son una manifestación del funcionamiento de dicho sistema, y su vez, determinan el estado nutricional de la población, los patrones alimentarios que son determinantes para la definición de los estados nutricionales y, en consecuencia, la posibilidad de sufrir cualquiera de las formas de malnutrición (subalimentación, desnutrición, sobrepeso y obesidad, y deficiencias de micronutrientes, entre otras formas).

La oferta de alimentos a los consumidores se caracteriza por una alta penetración de las cadenas de supermercados, la que va acompañada por importantes campañas de comunicación y promoción de alimentos procesados altos en niveles de nutrientes críticos (azúcar, grasas y sal). La utilización del tiempo, el consumo fuera del hogar en puntos de venta y consumo en la calle, y los nuevos hábitos de consumo también determinan los patrones alimentarios actuales (45).

La transformación de los sistemas alimentarios implica efectos sobre los patrones de consumo de alimentos y con ello en la prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles (46).

- **Patrón de consumo saludable:**

Una alimentación saludable se logra combinando varios alimentos en forma equilibrada, lo cual satisface las necesidades nutritivas para un correcto crecimiento y desarrolla las capacidades físicas e intelectuales (47).

La incorporación de advertencias publicitarias en la cara frontal de los productos procesados facilita al consumidor tomar decisiones informadas en la selección de productos que son saludables. Estas advertencias proporcionan información de rangos sobre los nutrientes como contenido de azúcar, grasa saturada, grasas trans o sodio en los productos procesados (6).

- **Patrón de consumo no saludable:**

Son aquellos productos alimenticios que superan los límites permitidos según la el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes aprobado con Decreto Supremo N° 0172017-SA establece que los alimentos procesados llevarán advertencias publicitarias (6).

CUADRO N° 2: Parámetros técnicos y entrada en vigencia.

Parámetros técnicos	Plazo de entrada en vigencia	
	A los 6 meses de aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias	A los 39 meses de aprobación del Manual de Advertencias Publicitarias
Sodio en alimentos sólidos	Mayor o igual a 800 mg / 100g	Mayor o igual a 400 mg / 100g
Sodio en bebidas	Mayor o igual a 100 mg / 100ml	Mayor o igual a 100 mg / 100ml
Azúcar Total en alimentos sólidos	Mayor o igual a 22.5g / 100g	Mayor o igual a 10g / 100g
Azúcar Total en bebidas	Mayor o igual a 6g / 100ml	Mayor o igual a 5g / 100ml
Grasas Saturadas en alimentos sólidos	Mayor o igual a 6g / 100g	Mayor o igual a 4g / 100g
Grasas Saturadas en bebidas	Mayor o igual a 3g / 100ml	Mayor o igual a 3g / 100ml
Grasas Trans	Según la normatividad vigente	Según la normatividad vigente

Fuente: Artículo 4 del Decreto Supremo N°017-2017-SA (6).

1.7. PRÁCTICA DE CONSUMO

Los antecedentes de la teoría de las prácticas sociales pueden ser encontrados en al menos tres grandes vertientes teóricas. Un primer referente lo constituye la gran teoría sociológica de la segunda mitad del siglo XX. En particular las teorías de Giddens y Bourdieu (48), quienes utilizan el concepto de la práctica para dar cuenta de la actividad de un aspecto constitutivo del mundo social y como estrategia de solución a la tensión entre estructura y agencia. La práctica se desarrolla en directa relación con el concepto de habitus y busca dar cuenta de la relación entre los determinantes estructurales (la estructura de capitales) y las actividades y cuerpos de los actores que movilizan las disposiciones del habitus en la vida cotidiana (48).

1.7.1. PRÁCTICAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS

Las prácticas de consumo refieren a la manera en que las personas utilizan y aprovechan bienes primarios o secundarios y servicios para su beneficio (49).

Según La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (50) señala que los CAPs (Conocimientos, Actitudes y Prácticas alimentarias) ligados a la nutrición, indican la relación entre los hábitos alimentarios, aspectos sobre el estado nutricional que son obtenidas a través de preguntas cuya finalidad es analizar los problemas observados y así poder identificar lagunas en el conocimiento, actitudes y prácticas alimentarias. Se sabe que América Latina y el Caribe es la cuarta región del mundo que mantiene una mayor venta al detalle de productos altamente procesados (51).

1.8. ACTITUD

Una actitud es una “predisposición aprendida para responder a un objeto o clase de objetos de manera consciente, favorable o desfavorablemente”(52). Las actitudes se forman con base en valores y creencias aprendidos. Los valores tienen diversos niveles de especificidad. Las creencias también participan en la formación de actitudes. estas son una percepción subjetiva que tiene el consumidor de cuán bueno es un producto o marca en relación con diferentes atributos. Se basan en experiencias personales, publicidad y conversaciones con otras personas. Las creencias sobre los atributos de productos son importantes porque, aunadas a los valores personales, generan actitudes favorables o desfavorables del consumidor hacia ciertos productos, servicios y marcas (53).

Todas las actitudes tienen las siguientes características en común:

- **Las actitudes son aprendidas:** Se forman como consecuencia de una experiencia directa con un producto o una idea, de experiencias indirectas (como leer acerca de un producto) y de interacciones con grupos sociales.
- **Las actitudes tienen un objeto:** Por definición, sólo podemos tener actitudes hacia algo. El objeto puede ser general (los deportes profesionales) o específico (el equipo deportivo preferido); puede ser abstracto (la vida del campus) o concreto (el laboratorio de computación). Cuando se trata de determinar las actitudes de los

consumidores, el objeto de la actitud debe definirse con todo cuidado. La razón de esto es que una persona pudiera tener una actitud favorable hacia el concepto general (el ejercicio físico), pero una actitud negativa hacia una dimensión específica del concepto (trote).

- **Las actitudes tienen dirección e intensidad.** Nuestras actitudes son favorables o desfavorables hacia el objeto; no pueden ser neutrales. Además, tienen una fuerza, tanto favorables como desfavorables, son difíciles de cambiar.
- **Las actitudes tienden a ser estables y generalizables:** Una vez que se forman, las actitudes suelen durar, y cuanto más tiempo se mantienen, más resistentes pueden volverse al cambio (19).

1.8.1. ACTITUD FRENTE AL ETIQUETADO

En la Revista Española de Nutrición Humana y Dietética, Se realizó un análisis descriptivo usando frecuencia y porcentajes para describir las variables cualitativas. Para comparar las diferencias entre las variables sociodemográficas (edad en categorías, nivel educativo y ocupación) y el sexo. Para determinar la asociación entre las actitudes y prácticas del etiquetado nutricional con el uso semáforo nutricional y el sexo y la edad se usó la regresión logística cruda y ajustando por ocupación y nivel educativo, obteniendo intervalos de confianza del 95% (54).

La actitud que presentan las personas, va de la mano con el conocimiento que poseen en materia a la alimentación saludable y no saludable, ello muestra una actitud positiva o negativa ante las prácticas y consumo en su alimentación.

CAPITULO II

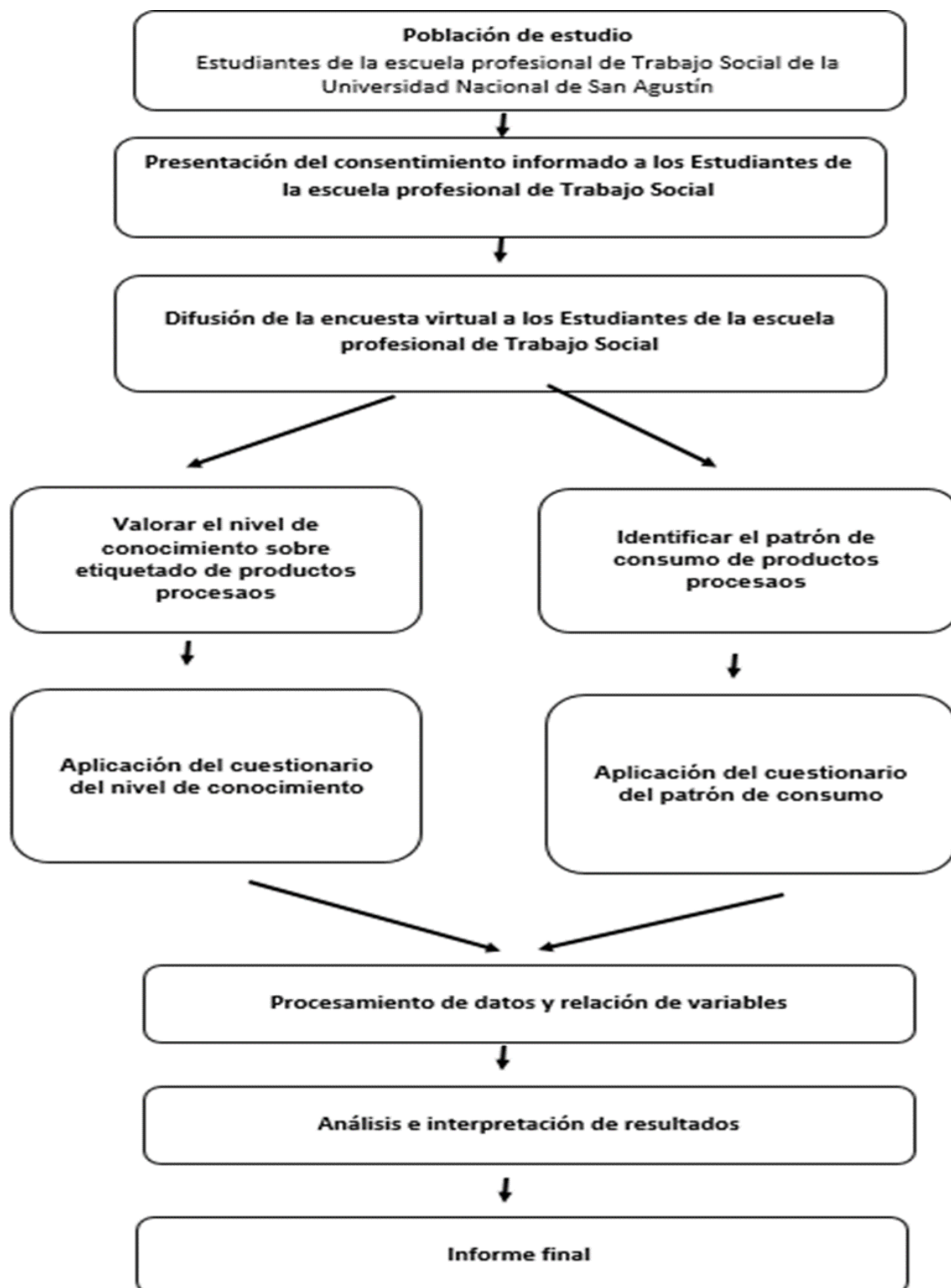
MATERIALES Y MÉTODOS

2.1. TIPO DE ESTUDIO

Según Hernández Sampieri (55) el presente trabajo de investigación corresponde a un estudio cuantitativo no experimental ya que los datos obtenidos se analizan estadísticamente para identificar patrones de comportamiento donde las variables no fueron alteradas y de corte transversal, por la obtención de datos en un momento específico.

Así mismo, es de tipo descriptivo porque permite detallar la realidad donde se recoge información de manera independiente y correlacional porque establece una asociación entre las variables de estudio.

2.2. DISEÑO DE ESTUDIO



2.3. POBLACIÓN Y MUESTRA

2.3.1. POBLACIÓN

La población estuvo conformada por 537 estudiantes de 1ero a 5to de la Escuela Profesional de Trabajo Social de la Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, matriculados en el segundo semestre del año 2021.

2.3.2. MUESTRA:

La muestra es de tipo no probabilística por conveniencia donde se tomó como margen de error el 5%, teniendo el nivel de confianza del 95% y se utilizó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 \sigma^2 N}{e^2(N-1) + Z^2 \sigma^2}$$

$$n = \frac{1.96^2 * 0.5^2 * 537}{0.05^2(537-1) + 1.96^2 * 0.5^2}$$

$$n = \frac{515.7348}{2.3004}$$

$$n = 224.19 = 224$$

En donde:

- n = es el tamaño de la muestra poblacional a obtener.
- N = es el tamaño de la población total.
- σ = representa la desviación estándar de la población. En caso de desconocer este dato es común utilizar un valor constante que equivale a 0.5.
- Z = es el valor obtenido mediante niveles de confianza. Su valor es una constante, por lo general se tienen dos valores dependiendo el grado de confianza que se desee siendo 99% el valor más alto (este valor equivale a 2.58) y 95% (1.96) el valor mínimo aceptado para considerar la investigación como confiable.
- e = representa el límite aceptable de error muestral, generalmente va del 1% (0.01) al 9% (0.09), siendo 5% (0.05) el valor estándar usado en las investigaciones (56).

La muestra estuvo constituida por **224 estudiantes** de la Escuela Profesional de Trabajo Social de la Universidad Nacional de San Agustín que cumplieron con los criterios de selección.

2.3.3. CRITERIOS DE SELECCIÓN:

Criterios De Inclusión:

- Estudiantes que estén matriculados en la Escuela Profesional de Trabajo Social.
- Estudiantes de 1er y 5to año de la Escuela Profesional de Trabajo Social.
- Estudiantes de ambos sexos.
- Estudiantes que acepten participar de la investigación.
- Estudiantes que puedan acceder a la plataforma virtual, *google forms* para responder el cuestionario.

Criterios De Exclusión:

Estudiantes que presenten alguna enfermedad o que estén en tratamiento que restrinja su consumo de alimentos.

Estudiantes con regímenes de alimentación vegetariano o vegana.

2.4. MÉTODOS

2.4.1. MÉTODOS Y TÉCNICAS

A fin de evaluar las variables de investigación se utilizó como método la encuesta, mediante un cuestionario virtual auto administrado el cuál se elaboró en Google forms y distribuido mediante redes sociales debido al estado de emergencia decretado por la pandemia por COVID 19. La encuesta nos sirve para poder conocer opiniones, interés, valor o gusto por algún tema en especial (57).

2.4.1.1. PARA VALORAR EL NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PROCESADOS:

Para evaluar nivel de conocimiento de los jóvenes universitarios de la Escuela Profesional de Trabajo Social se utilizó la técnica de la encuesta, el instrumento utilizado para el presente estudio fue una encuesta validada por Castro (58). (ANEXO 1); donde se elaboró en Google forms y se envió a los correos electrónicos institucionales de los estudiantes y vía WhatsApp.

a) Validez y confiabilidad

El método aplicado por Castro (58), para dar validez a la encuesta “Conocimientos actitudes y prácticas del etiquetado frontal en alimentos procesados” fue por juicio de expertos y la confiabilidad se midió con la formula KR20, es una técnica muy conocida de confiabilidad desde la formulación del coeficiente alfa de Cronbach.

Según Reidl- Martínez L. (59) el coeficiente de confiabilidad de Alfa de Cronbach se utiliza en el caso de aquellas pruebas que tienen más de dos opciones de respuestas posibles, donde se calcula a partir de una sola administración de una prueba.

Para determinar el grado de confiabilidad se usó el KR20, cuya fórmula es la siguiente:

$$r_{20} = \left(\frac{K}{K-1} \right) \left(\frac{\sigma^2 - \sum pq}{\sigma^2} \right)$$

Donde:

K = Número de Ítems del instrumento

p= Porcentaje de personas que responde correctamente cada ítem.

q= Porcentaje de personas que responde incorrectamente cada ítem.

σ^2 = Varianza total del instrumento

b) Estructura

En el ítem de “Conocimiento sobre el etiquetado de alimentos” consta de 7 preguntas, con una sola opción correcta de 4 alternativas por pregunta.

Donde son estructuradas de la siguiente manera:

- **Pregunta 1** ¿Qué es el etiquetado nutricional?

La alternativa correcta para la pregunta 1 donde se le atribuye 3 puntos es:

- a) Es la información sobre los nutrientes que contiene el producto.

- **Pregunta 2.** ¿Sabe que contiene el etiquetado nutricional?

La alternativa correcta para la pregunta 2 donde se le atribuye 3 puntos es:

- b) Contiene los valores de energía del producto, así como la cantidad en gramos y porcentajes de otros nutrientes.

- **Pregunta 3.** ¿Qué es una advertencia nutricional?

La alternativa correcta para la pregunta 3 donde se le atribuye 3 puntos es:

- b) Es un sello ubicado en la parte frontal del producto que usa términos como alto, o contiene nutriente crítico

- **Pregunta 4.** ¿Qué es el octágono nutricional?

La alternativa correcta para la pregunta 4 donde se le atribuye 3 puntos es:

- c) Es la advertencia nutricional que nos indica la cantidad de calorías, sodio, grasas y azúcar.

- **Pregunta 5.** ¿Qué productos deberán llevar sello?

La alternativa correcta para la pregunta 5 donde se le atribuye 3 puntos es:

- c) Solo alimentos y bebidas que sobrepasen la cantidad permitida de un determinado nutriente.

- **Pregunta 6.** ¿Qué son las grasas trans?

La alternativa correcta para la pregunta 6 donde se le atribuye 3 puntos es:

- c) Es un tipo de grasa de origen vegetal que pasa por un proceso industrial para luego ser transformado en una grasa más sólida y consistente.

- **Pregunta 7.** ¿Qué son las grasas saturadas?

La alternativa correcta para la pregunta 7 donde se le atribuye 3 puntos es:

b) Es un tipo de grasa principalmente de origen animal, su función principal es la brindarnos energía.

c) Calificación:

Al finalizar el cuestionario, las respuestas fueron calificadas y categorizadas de la siguiente manera:

CUADRO N° 3:Calificación del nivel de conocimiento.

NIVEL DE CONOCIMIENTO	
CALIFICACIÓN	CATEGORÍA
0-6	Deficiente
7.-13	Regular
14.-21	Bueno

FUENTE: Castro (58).

d) Aplicación:

Administrada virtualmente de forma individual con una duración de 3 minutos aproximadamente y difundida mediante correo institucional y redes sociales como whatsapp.

2.4.1.2. PARA EVALUAR EL PATRÓN DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS:

El instrumento utilizado para evaluar el patrón de consumo de alimentos procesados es la encuesta, donde se subdivide en 2 aspectos: ACTITUD FRENTE AL ETIQUETADO y PRÁCTICA DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS; Este instrumento nos permitirá conocer el patrón de consumo de alimentos procesados que tienen los estudiantes de trabajo

social, dicha encuesta fue enviado a los correos electrónicos institucionales de los estudiantes y vía WhatsApp, de ese modo se obtendrá la información requerida.

a) Validez y Confiabilidad

El instrumento utilizado para el presente estudio fue una encuesta basada en el trabajo de Castro (58), donde permitió estimar el nivel de “actitudes y prácticas del etiquetado frontal en alimentos procesados” de los estudiantes de la escuela Institución Educativa Parroquial Gratuita “Madre Admirable” del distrito de San Luis. Dicho instrumento fue sometido a un juicio de expertos, según Escobar-Pérez J y Cuervo-Martínez A. (60), el juicio de expertos es un proceso que se define como “una opinión informada de personas con trayectoria en el tema, que son reconocidas por otros como expertos cualificados.

Según Reidl- Martínez L. (59), El coeficiente de confiabilidad de Alfa de Cronbach se utiliza en el caso de aquellas pruebas que tienen más de dos opciones de respuestas posibles, donde se calcula a partir de una sola administración de una prueba.

Para determinar el grado de confiabilidad mediante Alfa de Cronbach se usó la siguiente formula KR20:

$$r_{20} = \left(\frac{K}{K-1} \right) \left(\frac{\sigma^2 - \sum pq}{\sigma^2} \right)$$

Donde:

K = Número de Ítems del instrumento

p= Porcentaje de personas que responde correctamente cada ítem.

q= Porcentaje de personas que responde incorrectamente cada ítem.

σ^2 = Varianza total del instrumento

b) Estructura:

La parte del instrumento para evaluar el patrón de consumo de alimentos procesados se subdivide en 2 aspectos: ACTITUD FRENTE AL ETIQUETADO y PRÁCTICA DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS.

Actitud frente al etiquetado:

Consta de 4 preguntas, las 2 primeras preguntas son politómicas y las otras 2 son preguntas dicotómicas.

El resultado nos determinará si la actitud es favorable o caso contrario desfavorable.

Donde son estructuradas de la siguiente manera:

- **Pregunta 1** ¿Qué es lo primero que observa de un producto?

Las alternativas apropiadas para la pregunta 1 donde se le atribuye 2 puntos son:

- a) Fecha de vencimiento
- b) Etiquetado nutricional
- c) Ingredientes

- **Pregunta 2** ¿Qué es lo que influye en su decisión de compra?

Las alternativas apropiadas para la pregunta 2 donde se le atribuye 2 puntos son:

- a) La etiqueta nutricional
- b) La fecha de vencimiento

- **Pregunta 3** ¿El diseño del etiquetado frontal favorece la lectura del consumidor?

La alternativa correcta para la pregunta 3 donde se le atribuye 2 puntos es:

- a) Si

- **Pregunta 4** ¿Le parece bien que los alimentos lleven advertencias nutricionales?

La alternativa correcta para la pregunta 4 donde se le atribuye 2 puntos es:

- a) Si

Práctica de consumo de alimentos procesados:

Consta de 4 preguntas, la 1era y 4ta son politómicas, las 2da y 3era preguntas son dicotómicas.

El resultado determinará si la práctica de consumo de alimentos procesados es adecuada o en su defecto es inadecuada.

- **Pregunta 1.** ¿Con qué frecuencia compras alimentos procesados?

Las alternativas apropiadas para la pregunta 1, donde se le atribuye 2 puntos son:

- b) 2 veces por semana
- c) 1 vez por semana

- **Pregunta 2.** ¿Lee el etiquetado frontal al momento de comprar un producto?

La alternativa correcta para la pregunta 2, donde se le atribuye 2 puntos es:

- a) Si

- **Pregunta 3.** ¿El etiquetado frontal influye en su decisión de compra?

La alternativa correcta para la pregunta 3, donde se le atribuye 2 puntos es:

a) Si

- **Pregunta 4.** Al leer la etiqueta nutricional de alimentos procesados.

¿Qué es lo primero que observas?

Las alternativas apropiadas para la pregunta 4, donde se le atribuye 2 puntos son:

a) Sal

b) Grasas

c) Calorías

d) Azúcares

Posteriormente al resultado y análisis de cada aspecto se evaluó si el patrón de consumo de alimentos procesados es saludable o de lo contrario el patrón de consumo de alimentos procesados no es saludable, esto fue determinado por la calificación y categorización de “ACTITUD FRENTE AL ETIQUETADO” y “PRÁCTICAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS”. Solamente si la actitud frente al etiquetado es FAVORABLE y la práctica de consumo de alimentos procesados es ADECUADA, el PATRÓN DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS SERÁ SALUDABLE, otra conjunción de los resultados y categorías de los aspectos como:

- actitud desfavorable +práctica inadecuada
- actitud favorable +práctica inadecuada
- actitud desfavorable +práctica adecuada

Fueron considerados como patrón de consumo de alimentos procesados no saludables.

c) Calificación:

Al finalizar el cuestionario, las respuestas fueron calificadas y categorizadas de la siguiente manera:

CUADRO N° 4: Patrón de consumo de alimentos procesados.

PATRÓN DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS				
ASPECTO	PUNTAJE	CATEGORÍA	CONJUGACIÓN	
ACTITUD FRENTE AL ETIQUETADO	(5-8)	Favorable	Actitud favorable del etiquetado+ Practica de consumo adecuada	Patrón de consumo de alimentos procesados saludable.
	(0-4)	Desfavorable		
PRACTICA DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS	(5-8)	Practica adecuada	Actitud desfavorable+ Practica inadecuada.	Patrón de consumo de alimentos no saludable.
	(0-4)	Practica inadecuada	Actitud favorable+ Practica inadecuada.	
			Actitud desfavorable+ Practica adecuada.	

FUENTE: Castro (58).

d) Aplicación:

Administrada virtualmente de forma individual con una duración de 2 minutos aproximadamente y distribuida mediante correo institucional y redes sociales como whatsapp.

2.5. ANÁLISIS ESTADÍSTICO:

Para el análisis estadístico se utilizó la estadística descriptiva, donde se analizaron los datos mediante tablas de frecuencia absolutas y relativas. También se utilizó el análisis inferencial, este nos permitirá evaluar patrones en la población estudiada con un nivel de confianza de 95% y un error del 5%.

Para determinar la asociación de variables se utilizó el ji-cuadrado (o chi cuadrado), sirve para someter a prueba hipótesis referidas a distribuciones de frecuencias. En términos generales, esta prueba contrasta frecuencias observadas con las frecuencias esperadas de acuerdo con la hipótesis(61).

2.6. CONSIDERACIONES ÉTICAS:

Para el estudio se tuvo en consideración los principios éticos, respetándose la autonomía de los estudiantes de la Escuela Profesional de Trabajo Social. Se elaboró un consentimiento informado digital en el que se detalló el objetivo del trabajo, la seguridad y el anonimato de los participantes, aquellos que aceptaron participar en el estudio podrán acceder al cuestionario y de la misma forma se asegura el uso de los datos de los participantes de forma exclusiva para el estudio.

CAPITULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

TABLA N° 1: Características generales de los estudiantes universitarios de la Escuela Profesional de Trabajo Social de la Universidad Nacional de san Agustín de Arequipa según sexo y edad.

CARACTERISTICAS GENERALES	fi	fi %
SEXO		
Mujer	196	87.50
Hombre	28	12.50
EDAD		
Menos de 18 años	15	6.70
De 19 a 20 años	55	24.60
De 21 a 22 años	65	29.00
De 23 a 24 años	55	24.60
De 25 a 26 años	28	12.50
De 27 a 28 años	4	1.80
Más de 28 años	2	0.90
AÑO DE ESTUDIOS		
1er año	43	19.20
2do año	30	13.40
3er año	44	19.60
4to año	49	21.90
5to año	58	25.90
TOTAL	224	100.00

Fuente: Matriz de datos.

En la Tabla número 1, en el análisis de la distribución de los sexos de los encuestados del presente trabajo de investigación se puede apreciar que la mayor colectividad son mujeres, las cuales están representados con el 87.5% y el sexo masculino está mínimamente representado con el 12.5%, estos resultados demuestran que la hegemonía está en el sexo femenino.

En el análisis de la edad se puede apreciar que la mayor incidencia está en los de 21 a 22 años con el 29%, seguido con escalas menores se tiene a los de 19 a 20 años, así como de 23 a 24 años, ambos grupos etarios representados con el 24.6%, en esa misma línea los encuestados de 25 a 26 años representan el 12.5%, en cuanto a los menores de 18 años representan el 6.7%, el grupo etario de 27 a 28 años representan el 1.8% y se finaliza con los mayores de 28 años que están representados mínimamente por el 0.9% de los encuestados. En cuanto al análisis de los encuestados por semestre se puede apreciar que la gran mayoría son de quinto año que están representados por el 25.9% seguidos de cuarto año que tienen una representatividad del 21.9%, los de primer año con el 19.2% al igual que el tercer año con una presencia del 19.6% y se puede apreciar que el resultado encontrado en el segundo año es mínimo el cual está representado por el 13.4%.

TABLA N° 2: Nivel de conocimiento sobre etiquetado de alimentos en los estudiantes universitarios.

Nivel de conocimiento	fi	fi%	Fi%
Deficiente	50	22.30	22.00
Regular	138	61.60	84.00
Bueno	36	16.10	100.00
Total	224	100.00	

Fuente: Matriz de datos.

De los resultados obtenidos sobre el análisis del nivel de conocimiento en los encuestados se puede apreciar que el 61.60% de los estudiantes tienen un nivel de conocimiento regular sobre el etiquetado de los alimentos, estos representan la mayoría. Por otro lado, un 22.30% de los estudiantes posee un nivel de conocimiento deficiente, por último, el 16.10% manifiesta un nivel de conocimiento bueno.

Estos resultados corrobora hallazgos anteriormente expuestos en los que se observa resultados similares como en el trabajo de Hernández Restrepo et al (62), quien indica que el 50.0% tiene un nivel de interpretación medio, el 39.5% un nivel alto y 10.5 % tiene un nivel de interpretación bajo; de este estudio se desprende que hay un regular grado de entendimiento del etiquetado nutricional por parte de los estudiantes; Esta similitud en los resultados puede deberse a que dicho instrumento se aplicó a estudiantes universitarios de pre grado del área de salud, por lo cual se infiere que conocen del tema.

Así mismo Galarza et al (63) indica respecto al conocimiento de las etiquetas de los productos el 62,1% de estudiantes tienen un conocimiento regular , entienden unas cosas y otras no, por otra parte el 32,2% tiene un nivel de conocimiento alto , entiende completamente la información de las etiquetas de los productos alimentarios y finalmente el 7.5% tienen un nivel de conocimiento bajo, no entiende la información del etiquetado, estos resultados dan a conocer el poco discernimiento de las etiquetas de alimentos procesados, donde se asemejan a nuestros resultados cuya mayor tendencia se encuentra en el nivel de conocimiento regular, estos resultados puede deberse a que el estudio de Morillo se realizó en Ecuador , país donde las estrategias y reglamentación del etiquetado de alimentos procesados están implementándose y en desarrollo, al igual que en nuestro país .

Por otra parte la investigación realizada por Tolentino et al. (64) difiere con nuestros resultados ya que del total de su muestra estudiada solo el 17.5% tiene un nivel de conocimiento positivo frente al etiquetado de alimentos y bebidas industrializados en México, por lo que muestra que persiste el poco conocimiento y entendimiento sobre la interpretación de alimentos y bebidas industrializados hay que destacar que estos resultados pueden deberse a que se entrevistó a personas de 20 años a más de diferentes niveles socioeconómicos y escolaridad, lo que marca la diferencia con nuestro trabajo de investigación donde se trabajó exclusivamente con un grupo universitario que debería tener un nivel de conocimiento aceptable sobre etiquetado de alimentos procesados ya que al egresar tienen la responsabilidad de contribuir a mejorar el

estilo de vida de la comunidad. A pesar que en el país en mención las leyes sobre etiquetado de alimentos son más severos, se infiere que la población no lee el etiquetado porque no es concientizada sobre su importancia

Así mismo se evidencia resultados positivos en el trabajo de investigación en adolescentes de la IEPG Madre Admirable, San Luis del en Lima realizada por Castro (58), son semejante a nuestro presente trabajo de investigación ya que el 62% de su muestra de estudio tienen un nivel de conocimiento alto sobre etiquetado frontal en alimentos procesados, 33% presenta un nivel de conocimiento medio y el 5% tiene un nivel de conocimiento bajo. Estos resultados favorables en adolescentes pueden deberse a una buena educación nutricional en la institución educativa, el compromiso e interés tanto de los profesores, directivos, estudiantes y padres; otro factor puede ser la localidad, al ser una zona urbana donde hay mayor concientización de estilos de vida saludable, es importante seguir investigando en grupo de escolares ya que están en una etapa donde consolidan sus conocimientos y debemos de reconocer que la educación sobre etiquetado de alimentos procesados desde temprana edad es un aspecto muy importante para luchar contra una de las principales problemáticas a nivel mundial como lo son la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles

TABLA N° 3: Patrón de consumo de alimentos procesados de los estudiantes universitarios.

		Prácticas de consumo de alimentos				Total	
		procesados					
		Inadecuada		Adecuada			
		Fi	fi%	fi	fi%		
Actitud frente al etiquetado	Desfavorable	1	0.40	10	4.50	11	4.90
	Favorable	50	22.30	163	72.80	213	95.10
Total		51	22.80	173	77.20	224	100.00

Fuente: Matriz de datos.

*PCAP= Practicas de Consumo de Alimentos Procesados.

*AFE= Actitud Frente al Etiquetado.

De la Tabla número 3, se puede analizar que el grupo de estudio tuvo una actitud favorable con 95.1 % y una actitud desfavorable con 4.9%; Así mismo las prácticas de consumo de alimentos procesados adecuada es del 77.2 % y prácticas de consumo de alimentos procesados inadecuada es del 22.8%.

Con respecto al análisis de la Relación de Prácticas de Consumo de Alimentos Procesados (PCAP) y la Actitud Frente al Etiquetado (AFE), del resultado obtenido se puede apreciar que la relación PCAP "Adecuada" con AFE "Favorable" da como resultado el 72.8%, que representa el PATRÓN DE CONSUMO SALUDABLE; por otra parte la relación PCAP "Inadecuada" con AFE "Favorable" es 22.3%, PCAP "Adecuada" con AFE "desfavorable" es 4.5% y finalmente la relación PCAP "Inadecuado" con AFE "Desfavorable" es 0.4% representan el PATRÓN DE CONSUMO NO SALUDABLE.

Por consiguiente, se entiende que la suma de las intersecciones para el PATRON DE CONSUMO NO SALUDABLE es un total de 27.2%, teniendo en cuenta que nuestra variable dependiente es PATRÓN DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS; por lo que es

evidente que los estudiantes de la Escuela de Trabajo Social tienen predisposición a poner en práctica patrones de una alimentación saludable.

Por su parte Guzhñay (65), muestra las actitudes inadecuadas sobre el etiquetado semáforo en los barrios Bellavista y Tilos que son 57.5% y 53.7%, en cuanto a prácticas adecuadas es 57.5% y 53.1%, por lo tanto, el estudio muestra que las actitudes no son favorables en ambos barrios, sin embargo las prácticas son adecuadas en mayor porcentaje, estos resultados sugieren con respecto a nuestro trabajo de investigación que hay similitud en sus prácticas adecuadas en consumo de alimento procesados. Por lo que se infiere que la cultura y la diferencia de sociedades es determinante en poseer tales resultados, donde el nivel socioeconómico influye en la elección de compra de los productos industrializados a consumir.

Por otro lado la investigación realizada por Castro (58), también difiere con nuestros resultados ya que demuestra que el 62.0% de su muestra estudiada presenta una actitud desfavorable frente al etiquetado de alimentos y que tan solo el 38.0% presenta una actitud favorable frente al etiquetado de alimentos, a pesar de ello las prácticas de consumo de alimentos procesados presenta que el 63.0% de la muestra estudiada tiene practicas adecuadas y el 37.0% tiene practicas inadecuadas , en el estudio concluye que el precio de los productos influyeron en su elección de compra, nuestra población al ser jóvenes estudiantes ponen en valor más el tipo de alimento y sus características nutricionales, se infiere que la diferencia de ciudades puede ser un factor al momento de elegir y encontrar productos saludables.

De los trabajos analizados, se deduce que los productos industrializados con menos advertencias son ligeramente más caros, ya que solo las personas que poseen un nivel adquisitivo por encima del promedio pueden elegir dichos productos, a comparación del resto de la población que, les da poco valor a las advertencias y son más asequibles.

TABLA N° 4: Relación entre el nivel de conocimiento sobre etiquetado de alimentos procesados y el patrón de consumo de alimentos procesados de los estudiantes universitarios.

		Patrón de consumo de alimentos				Total	
		No saludable		Saludable			
		f	%	F	%	f	%
Nivel de conocimiento	Deficiente	14	6.30	36	16.10	50	22.30
	Regular	40	17.90	98	43.80	138	61.60
	Bueno	7	3.10	29	12.90	36	16.10
Total		61	27.20	163	72.80	224	100.00
Chi2= 4,715		gl=2				p=0.002	

Fuente: Matriz de datos.

De la Tabla número 4, el 43.8% de los estudiantes están en un nivel regular con respecto a su nivel de conocimiento siendo este el de mayor porcentaje, asimismo 16.1% con un nivel deficiente y de nivel bueno el 12.9% siendo los de menor porcentaje.

En cuanto a la relación de entre nivel de conocimiento y patrón de consumo de alimentos no saludables se aprecia una mayor tendencia en el nivel de conocimiento regular con el 17.9%, seguido con los de nivel deficiente con 6.3% y finalmente el nivel de conocimiento bueno con 3.1% dentro del desarrollo de un patrón de consumo no saludable.

El resultado analizado para la comprobación de la hipótesis se utilizó el chi cuadrado, donde manifestó una tendencia de valores que dan a conocer que si existe relación entre las variables analizadas puesto que el valor encontrado del $\chi^2 = 4715$, este es menor al parámetro límite del χ^2 el cual es de $\chi^2=5991$, este resultado afirma que existe una relación entre el nivel de conocimiento sobre etiquetado de productos procesados y patrón de consumo.

Asimismo por el análisis que se realizó a la significancia los resultados encontrados plantean que el valor de la significancia hallada según el estadígrafo del chi-cuadrado muestran que $p=0.002$ la cual es menor al parámetro límite planteado ($p<0.05$) reafirmando la relación entre las variables analizadas los cuales plantean la relación del nivel de conocimiento sobre el

etiquetado de alimentos procesados y el patrón de consumo en los estudiantes universitarios de la Escuela Profesional de Trabajo Social de la Universidad San Agustín si tienen relación.

Los resultados mencionados en nuestro presente trabajo de investigación concuerdan con el trabajo realizado por Castro (58), donde se encontró que existe correlación estadísticamente significativa ($p < 0.05$), entre los conocimientos y actitudes; conocimientos y prácticas; actitudes y prácticas sobre el etiquetado en alimentos procesados, así mismo se demostró que los adolescentes tienen un conocimiento alto y prácticas adecuadas sobre el etiquetado frontal en alimentos procesados.

En su investigación Hernández Restrepo et al (62) nos da a conocer que a mayor conocimiento (82.2%) sobre etiquetado nutricional, se tiene mejor interpretación y decisión de compra, al estar guiada por el etiquetado nutricional, por otro lado, los sujetos de estudio que carecen de conocimiento (11.8%) sobre etiquetado nutricional, sus decisiones de compra se guían por aspectos como costumbre, publicidad, al momento de elegir las comprar de sus alimentos. Esta investigación se relaciona con nuestro estudio al evidenciarse que, a mayor conocimiento por parte de los consumidores, hay patrones de consumo saludables.

De los resultados obtenidos en nuestro trabajo de investigación, se relaciona con el trabajo de investigación de Mendez (66) donde se evidencia el alto nivel de conocimientos con respecto a los sellos de advertencia en los envases de los alimentos en los escolares y a la vez se evidencia que los escolares incorporan patrones de consumo de alimentos saludables a su vida diaria. Se pesquisa que existen diversos factores que influyeron en la incorporación de hábitos alimentarios saludables en los escolares, tales como la preocupación nutricional de tutores, profesores y directiva del establecimiento educacional, la ausencia de quioscos que expendan alimentos, el aumento de la periodicidad de las clases de educación física, presencia de talleres extracurriculares que fomentan el deporte, la ausencia de negocios de alimentos en la periferia de la institución, e incentivo de consumo de comida preparada de la casa en la hora de almuerzo. Además, que el desarrollo del estudio de Méndez que realizó en Chile donde han existido diversas estrategias para incluir la educación en la buena alimentación en la enseñanza básica, los cuales han logrado resultados positivos que han aumentado significativamente el conocimiento alimentario en los escolares.

Por otra parte el trabajo de investigación realizado por Chumpitaz y Ugaz (67), no concuerda con nuestros resultados porque de acuerdo a los resultados obtenidos por Chumpitaz se puede afirmar que no existe influencia entre las variables del conocimiento y la decisión de compra

de gaseosas del consumidor millennials de la zona 2 de Lima Metropolitana. Asimismo, este resultado se respalda con la entrevista a la ex gerente comercial de Arca Continental Lindley, la cual informó que las ventas no disminuyeron en la cartera de productos de gaseosas, sin embargo, indicó que los consumidores han optado por consumir formatos de menor tamaño. Así mismo, el consumidor millennials de la zona 2 de Lima Metropolitana afirma conocer los octógonos en las bebidas gaseosas y considera importante esta información, pero esa información no es fundamental a la hora de conocer las etiquetas de los productos a comprar. Por lo que podemos inferir en contraste a nuestro trabajo de investigación que existen diversos factores al momento de determinar el patrón de consumo de alimentos procesados, como la edad y el entorno ya que la alimentación cumple con una función social primaria pues implica estructuras, valores culturales e incluso es considerada como un evento compartido que refleja bienestar social y colectivo (68).

CONCLUSIONES

- Los estudiantes universitarios de la Escuela Profesional de Trabajo Social poseen regular conocimiento sobre el etiquetado de alimentos procesados con 61.6%, considerándolo un nivel aceptable.
- Existe una tendencia alta del patrón de consumo saludable del 72.8% por parte de los estudiantes de la Escuela de Trabajo Social, por lo que poseen prácticas de consumo adecuada y actitudes frente al etiquetado favorable.
- Existe relación significativa entre el nivel de conocimiento y el patrón de consumo de alimentos procesados ($p < 0.05$), por lo que se corrobora nuestra hipótesis que un mayor conocimiento sobre el etiquetado de alimentos procesados guarda relación con patrones de consumo saludables en los estudiantes universitarios.

RECOMENDACIONES

1. Se recomienda a las autoridades universitarias implementar Programas de educación alimentario nutricional en las universidades fortaleciendo temas relacionados al etiquetado de productos procesados y que, de esta manera, los estudiantes universitarios sean promotores de un estilo de vida saludable en la comunidad, transmitiendo a la población en general conocimientos correctos; ya que evidenciamos en nuestro estudio que el conocimiento sobre etiquetado influye en generar cambios en la conducta de la persona.
2. Se recomienda fortalecer las leyes y normativas existentes sobre alimentación saludable que existen en nuestro país, lo que permitiría mejorar la alimentación de la población para prevenir la aparición de obesidad, enfermedades cardiovasculares y otras enfermedades originadas por una inadecuada alimentación.
3. Se recomienda ampliar la investigación sobre nivel de conocimiento sobre etiquetado de alimentos y patrón de consumo de alimentos ultra procesados a otras universidades tanto públicas como privadas, poblaciones de interés a nivel local, regional y nacional, para identificar grupos que requieren intervenciones como programas de promoción de la salud.
4. Se recomienda a las diferentes instituciones como el Colegio de nutricionistas, Ministerio de educación y Ministerio de Salud diseñar políticas, programas y proyectos de educación alimentario nutricional con énfasis en el conocimiento sobre el etiquetado de alimentos y su correcta interpretación.

BIBLIOGRAFÍA

1. Dourado DQS, Ramires TG, Flores JA, Fernandes ACP, Dourado DQS, Ramires TG, et al. Impacto de los mensajes frontales de advertencia en el patrón de compra de alimentos en Chile. *Nutr Hosp* [Internet]. abril de 2021 [citado 11 de julio de 2021];38(2):358-65. Disponible en: https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0212-16112021000200358&lng=es&nrm=iso&tlng=es
2. Mitchell C, <https://www.facebook.com/pahowho>. OPS/OMS | Alimentos ultraprocesados ganan más espacio en la mesa de las familias latinoamericanas [Internet]. Pan American Health Organization / World Health Organization. 2019 [citado 5 de mayo de 2022]. Disponible en: https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=15530:ultra-processed-foods-gain-ground-among-latin-american-and-caribbean-families&Itemid=1926&lang=es
3. Instituto Nacional de Salud. Malos hábitos alimentarios elevaron el riesgo de enfermedades al corazón, colesterol y triglicéridos en niños y adolescentes | Instituto Nacional de Salud [Internet]. *web.ins.gob.pe*. 2019 [citado 5 de mayo de 2022]. Disponible en: <https://web.ins.gob.pe/index.php/es/prensa/noticia/ins-malos-habitos-alimentarios-elevaron-el-riesgo-de-enfermedades-al-corazon>
4. Congreso de la República. Ley N° 30021. Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes [Internet]. *gob.pe*. 2013. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/congreso-de-la-republica/normas-legales/118470-30021>
5. Diario oficial del bicentenario El Peruano. Aprueban Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA-DS-N° 012-2018-SA [Internet]. *busquedas.elperuano.pe*. 2018 [citado 16 de junio de 2022]. Disponible en: <http://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/aprueban-manual-de-advertencias-publicitarias-en-el-marco-de-decreto-supremo-n-012-2018-sa-1660606-1/>
6. Diario oficial del bicentenario El Peruano. Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes, y el Manual de Advertencias Publicitarias-D.S.-N° 015-2019-SA [Internet]. *PGA*. 2019 [citado 6 de mayo de 2022]. Disponible en: <http://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-supremo-que-modifica-el-reglamento-de-la-ley-no-3002-decreto-supremo-n-015-2019-sa-1779615-4/>
7. Enfermedades cardiovasculares - OPS/OMS | Organización Panamericana de la Salud [Internet]. [citado 9 de septiembre de 2022]. Disponible en: <https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-cardiovasculares>
8. OPS/OMS, UNICEF y FAO destacan la reglamentación de la Ley de Alimentación Saludable - OPS/OMS | Organización Panamericana de la Salud [Internet]. [citado 9 de septiembre de 2022]. Disponible en: <https://www.paho.org/es/noticias/23-3-2022-opsoms-unicef-fao-destacan-reglamentacion-ley-alimentacion-saludable>

9. Prevención y control de las enfermedades no transmisibles y los trastornos mentales en el Perú. El caso a favor de la inversión - OPS/OMS | Organización Panamericana de la Salud [Internet]. [citado 9 de septiembre de 2022]. Disponible en: <https://www.paho.org/es/documentos/prevencion-control-enfermedades-no-transmisibles-trastornos-mentales-peru-caso-favor>
10. Presentación – UNSA [Internet]. [citado 11 de septiembre de 2022]. Disponible en: <https://fchs.unsa.edu.pe/trabajosocial/presentacion/>
11. Competencias de la Carrera – UNSA [Internet]. [citado 11 de septiembre de 2022]. Disponible en: <https://fchs.unsa.edu.pe/trabajosocial/competencias-de-la-carrera/>
12. FLYER-EPCN-2021-1.png (1200×1679) [Internet]. [citado 11 de septiembre de 2022]. Disponible en: <https://fcb.unsa.edu.pe/nutricion/wp-content/uploads/sites/3/2021/12/FLYER-EPCN-2021-1.png>
13. Quintero-López P, Zamora-Omaña OL. Tipos de Conocimiento. Uno Sapiens Bol Científico Esc Prep No 1 [Internet]. 5 de enero de 2020 [citado 26 de abril de 2022];2(4):23-4. Disponible en: <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/prepa1/article/view/5124>
14. Martínez A, Ríos F. Los Conceptos de Conocimiento, Epistemología y Paradigma, como Base Diferencial en la Orientación Metodológica del Trabajo de Grado. revistateoriadelarte.uchile.cl [Internet]. 2006 [citado 13 de marzo de 2022];11. Disponible en: <https://revistateoriadelarte.uchile.cl/index.php/CDM/article/view/25960/27273>
15. Durán M. Conocimiento y tipos de conocimiento. Con-Cienc Bol Científico Esc Prep No 3 [Internet]. 5 de enero de 2022 [citado 26 de abril de 2022];9(17):90-1. Disponible en: <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/prepa3/article/view/8349>
16. González Sánchez J. Los niveles de conocimiento: El Aleph en la innovación curricular. Innov Educ México DF [Internet]. agosto de 2014 [citado 26 de abril de 2022];14(65):133-42. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1665-26732014000200009&lng=es&nrm=iso&tlng=es
17. ASALE, RAE. Etiqueta -Diccionario de la lengua española [Internet]. «Diccionario de la lengua española» - Edición del Tricentenario. [citado 19 de mayo de 2022]. Disponible en: <https://dle.rae.es/etiqueta>
18. Organización Mundial para la Salud, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. CODEX ALIMENTARIUS-Etiquetado de los Alimentos. [Internet]. Quinta. D - FAO; 2000 [citado 19 de mayo de 2022]. Disponible en: <https://www.fao.org/publications/card/fr/c/e41e050e-6193-5585-a157-5f4592106ca8/>
19. Stanton William, Etzel Michael, Walker Bruce. Fundamentos de Marketing [Internet]. decimocuarta. México: The McGraw-Hill Companies.; 2007. 774 p. Disponible en: <https://mercadeo1marthasandino.files.wordpress.com/2015/02/fundamentos-de-marketing-stanton-14edi.pdf>

20. Moran J. Modelos de Etiquetado Frontal a Nivel Global [Internet]. mexico: Instituto Nacional de Salud Pública de México; p. 27. Disponible en: <https://www.foodconsulting.es/wp-content/uploads/etiquetado-frontal-global.pdf>
21. Ministerio de Salud. Decreto Supremo N° 007-98-SA [Internet]. gob.pe. 1998 [citado 19 de mayo de 2022]. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/256394-007-98-sa>
22. Congreso de la Republica del Peru, Presidente de la Republica. Ley de rotulado de productos industriales manufacturados LEY N° 28405. El Peruano- Normas Legales [Internet]. 30 de noviembre de 2004;2. Disponible en: <https://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/Leyes/28405.pdf>
23. Ferrero C. Reglamento de la Ley De Rotulado de Productos Industriales Manufacturados – Ley N° 28405/Decreto Supremo N° 020-2005-Produce. 2005;21. Disponible en: <http://www2.produce.gob.pe/RepositorioAPS/2/jer/NORMREGLAMENTOS/ds020-2005-produce.pdf>
24. Comisión de Normalización y de Fiscalización de Barreras Comerciales No Arancelarias - INDECOPI. Norma Técnica NTP 209.038 Peruana 2009-Alimentos Envasados. Etiquetado [Internet]. NTP 209.038 2009 2010 p. 22. Disponible en: http://www.sanipes.gob.pe/documentos/5_NTP209.038-2009AlimentosEnvasados-Etiquetado.pdf
25. INDECOPI. LEY N° 29571-Código De Protección Y Defensa Del Consumidor [Internet]. Lima, Peru; 2010. Disponible en: <https://www.indecopi.gob.pe/documents/20195/177451/CodigoDProteccionyDefensaDelConsumidor%5B1%5D.pdf/934ea9ef-fcc9-48b8-9679-3e8e2493354e>
26. Diario oficial del bicentenario El Peruano. Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados- DECRETO SUPREMO N° 015-2017-PRODUCE [Internet]. PGA. 2017 [citado 19 de mayo de 2022]. Disponible en: <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-supremo-que-aprueba-el-reglamento-del-decreto-legisl-decreto-supremo-n-015-2017-produce-1574550-4/>
27. Guía informativa sobre etiquetado 2018 - sopenut.org.pe · N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado [Internet]. pdfslide.tips. [citado 26 de noviembre de 2022]. Disponible en: <https://pdfslide.tips/documents/guia-informativa-sobre-etiquetado-2018-n-30021-ley-de-promocion-de-la.html>
28. Dirección de Metrología – INACAL. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 2019-12-20 5ª Edición [Internet]. NMP 001 2019 2019 p. 24. Disponible en: https://members.wto.org/crnattachments/2020/TBT/PER/20_0435_01_s.pdf
29. Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes, y el Manual de Advertencias Publicitarias- DECRETO SUPREMO-N° 015-2019-SA [Internet]. [citado 26 de noviembre de 2022]. Disponible en:

<http://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-supremo-que-modifica-el-reglamento-de-la-ley-no-3002-decreto-supremo-n-015-2019-sa-1779615-4/>

30. Decreto Supremo que amplía el plazo dispuesto en el subnumeral 8.3 del numeral 8 del Decreto Supremo N° 012-2018-SA, Decreto Supremo que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA-DECRETO SUPREMO-N° 021-2020-SA [Internet]. [citado 26 de noviembre de 2022]. Disponible en: <http://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-supremo-que-amplia-el-plazo-dispuesto-en-el-subnumer-decreto-supremo-n-021-2020-sa-1867792-6/>
31. Decreto Supremo N.° 018-2021-SA - Normas y documentos legales - Ministerio de Salud - Gobierno del Perú [Internet]. [citado 26 de noviembre de 2022]. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/2002645-018-2021-sa>
32. Decreto Supremo que amplía el plazo que permite el uso de adhesivos con las advertencias publicitarias para los productos importados y para las micro y pequeñas empresas dispuesto en los Subnumerales 8.3 y 8.5 del Numeral 8 del Manual de Advertencias Publicitarias aprobado por Decreto Supremo N° 012-2018-SA, en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA-DECRETO SUPREMO-N° 005-2022-SA [Internet]. [citado 26 de noviembre de 2022]. Disponible en: <http://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-supremo-que-amplia-el-plazo-que-permite-el-uso-de-ad-decreto-supremo-n-005-2022-sa-2054368-1/>
33. Centro de Información y Documentación-INDECOPI. Guía informativa sobre etiquetado 2018 [Internet]. peru: INDECOPI; 2018 p. 14. (tercera edición). Disponible en: <https://www.sopenut.org.pe/pdf/min/etiquetado.pdf>
34. NTP 209.652:2017 Alimentos Envasados. Etiquetado Nutricional (3 Edición, 29/03/2017) [2nv59gvr2olk] [Internet]. [citado 26 de noviembre de 2022]. Disponible en: <https://idoc.pub/documents/ntp-2096522017-alimentos-ensados-etiquetado-nutricional-3-edicion-29-03-2017-2nv59gvr2olk>
35. Diario oficial del bicentenario El Peruano. resolución N° 68-2012/CNB-INDECOPI - Norma Legal Diario Oficial El Peruano [Internet]. El Peruano-Normas Legales. 2012 [citado 20 de mayo de 2022]. Disponible en: <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/aprueban-normas-tecnicas-peruanas-de-los-comites-tecnicos-de-resolucion-n-68-2012cnb-indecopi-833728-1/>
36. Instituto Vasco de Consumo. Etiquetado de alimentos [Internet]. España: Gobierno Vasco; (Programa Formación en consumo para personas mayores). Disponible en: https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/kb_centros_mayores/es_def/adjuntos/cm_diptico_etiquetado_es.pdf
37. Diario oficial del bicentenario El Peruano. Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados-DECRETO LEGISLATIVO-N° 1304 [Internet]. PGA. 2016 [citado 26 de abril de 2022]. Disponible en:

<http://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-legislativo-que-aprueba-la-ley-de-etiquetado-y-verif-decreto-legislativo-n-1304-1468963-4/>

38. Chércoles ER, Guerrero TC. La importancia del etiquetado. 2016;12. Disponible en: https://www.aepap.org/sites/default/files/4t2.11_la_importancia_del_etiquetado.pdf
39. Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. La nutrición y los sistemas alimentarios [Internet]. Roma: FAO; 2018 p. 172. Report No.: 12. Disponible en: <https://www.fao.org/3/I7846ES/i7846es.pdf>
40. Colet Areán Ramón. Procesos de venta [Internet]. Aravaca, Madrid: McGraw Hill Education; 2014. Disponible en: <https://www.mheducation.es/bcv/guide/capitulo/8448191633.pdf>
41. Departamento de Enfermedades no Transmisibles y Salud Mental, OPS/OMS. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas [Internet]. Washington D.C: Departamento de Enfermedades no Transmisibles y Salud Mental; 2015 p. 76. Disponible en: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645_esp.pdf
42. La infancia materialista. Crecer en la cultura consumista - David Buckingham - pdf Docer.com.ar [Internet]. [citado 10 de agosto de 2022]. Disponible en: <https://docer.com.ar/doc/n588nnv>
43. Rodríguez Díaz - 2013 - Consumismo y Sociedad Una visión crítica del hom.pdf [Internet]. [citado 26 de abril de 2022]. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/181/18126057019.pdf>
44. Correa V. “Análisis del comportamiento de compra de leche entera en cartón de los habitantes del sector norte de la ciudad de Guayaquil” [Internet]. [Guayaquil]: Universidad Católica De Santiago De Guayaquil; 2018. Disponible en: <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/12019/1/T-UCSG-POS-MGM-116.pdf>
45. Rapallo R, Rivera R. Nuevos patrones alimentarios, más desafíos para los sistemas alimentarios [Internet]. organizacion de las naciones unidas para la alimentacion y la agricultura; 2019 p. 27. (2030/Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe). Report No.: 11. Disponible en: <https://www.fao.org/3/ca5449es/ca5449es.pdf>
46. Popkin B, Reardon. La obesidad y la transformación del sistema alimentario en América Latina [Internet]. pubmed.gov. 2018 [citado 26 de abril de 2022]. Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29691969/>
47. Izquierdo Hernández A, Armenteros Borrell M, Lancés Cotilla L, Martín González I. Alimentación saludable. Rev Cuba Enferm [Internet]. abril de 2004 [citado 29 de abril de 2022];20(1):1-1. Disponible en: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0864-03192004000100012&lng=es&nrm=iso&tlng=es
48. Ariztía T. La teoría de las prácticas sociales: particularidades, posibilidades y límites. Cinta Moebio [Internet]. septiembre de 2017 [citado 27 de abril de 2022];(59):221-34. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-554X2017000200221&lng=en&nrm=iso&tlng=en

49. Sosa M. Prácticas de consumo | Ética [Internet]. gob.mx. [citado 10 de agosto de 2022]. Disponible en: <http://humanidades.cosdac.sems.gob.mx/etica/vocabulario/practicas-de-consumo/>
50. Fautsch Macías Y, Glasauer P. Guidelines for assessing nutrition-related knowledge, attitudes and practices: KAP manual. Rome: FAO; 2014. 180 p.
51. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación OP de la S. Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y Caribe: 2017 [Internet]. Santiago de Chile: FAO, OPS; 2017. 118 p. (2017). Disponible en: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/34343/9789275319727_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y
52. Fishbein, Ajzen. Creencia, actitud, intención y comportamiento: una introducción a la teoría y la investigación. [Internet]. 1975 [citado 20 de mayo de 2022]. Disponible en: <https://people.umass.edu/aizen/f&a1975.html>
53. Kerin R, Steven H, Rudelius W. Marketing [Internet]. undecima. México: McGraw-Hill; 751 p. Disponible en: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:KBLgZGsTP7EJ:librosayuda.info/2016/03/02/marketing-kerin-hartley-rudelius-pdf-ebook/+&cd=1&hl=es-419&ct=clnk&gl=pe>
54. Padilla PDR, Arias TVC, López VCD, Barriga VDV, Andrade CE, Fernández-Sáez J. Actitudes y prácticas de la población en relación al etiquetado de tipo “semáforo nutricional” en Ecuador. Rev Esp Nutr Humana Dietética [Internet]. 24 de julio de 2017 [citado 29 de abril de 2022];21(2):121-9. Disponible en: <https://renhyd.org/index.php/renhyd/article/view/306>
55. Hernández Sampieri R, Fernández Collado C, Pilar Baptista Lucio M. Metodología de la investigación [Internet]. 6ta ed. México: McGraw-Hill; 2014. Disponible en: <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
56. Torres PIM, Paz IK, Salazar IFG. Tamaño de una muestra para una investigación de mercado. Univ Rafael Landívar [Internet]. (02):13. Disponible en: http://moodlelandivar.url.edu.gt/url/oa/fi/ProbabilidadEstadistica/URL_02_BAS02%20DETERMINACION%20TAMA%C3%91O%20MUESTRA.pdf
57. Torres Cervero F, Javier Larrea M. Octágono nutricional versus semáforo nutricional: Conocimiento y comprensión de las etiquetas nutricionales, antes y después de la intervención en los estudiantes del quinto grado de secundaria de la I.E, “Nicolás Copérnico” Lima – 2018. [Internet]. [Lima, Perú]: Universidad César Vallejo; 2018. Disponible en: https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/25657/Torres_CF-Javier_LM.pdf?sequence=1&isAllowed=y
58. Castro S. “Conocimientos, actitudes y prácticas del etiquetado frontal en alimentos procesados por adolescentes del IEPG madre admirable” San Luis - 2019. Univ Nac Federico Villarreal [Internet]. 2020 [citado 13 de julio de 2021];67. Disponible en: <http://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/UNFV/4281/CASTRO%20BARRIOS%20SALOM%c3%89%20NAOM%c3%8d%20CONSUELO%20-%20T%c3%8dTULO%20PROFESIONAL.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

59. Reidl-Martínez LM. Confiabilidad en la medición. *Investig En Educ Médica* [Internet]. abril de 2013 [citado 28 de abril de 2022];2(6):107-11. Disponible en: <http://www.riem.facmed.unam.mx/index.php/riem/article/view/440>
60. Escobar-Pérez J, Cuervo-Martínez A. Validez de contenido y juicio de expertos: Una aproximación a su utilización. *Av En Medición*. 1 de enero de 2008;6:27-36.
61. Quevedo F. La prueba de ji-cuadrado. *Medwave* [Internet]. 1 de diciembre de 2011 [citado 29 de abril de 2022];11(12). Disponible en: <https://www.medwave.cl/link.cgi/Medwave/Series/MBE04/5266>
62. Hernandez MCH, Gomez AMG, Gomez SG. Influencia del etiquetado nutricional en la decisión de compra de estudiantes universitarios. *Perspect En Nutr Humana* [Internet]. 10 de febrero de 2022 [citado 18 de agosto de 2022];24(1):17-34. Disponible en: <https://revistas.udea.edu.co/index.php/nutricion/article/view/344158>
63. Galarza GEG, Robles JBR, Chavez VAC, Pazmiño KAP, Castro JC. Conocimientos, opiniones y uso del etiquetado nutricional de alimentos procesados en adolescentes ecuatorianos según tipo de colegio. *Perspect En Nutr Humana* [Internet]. 12 de noviembre de 2019 [citado 18 de agosto de 2022];21(2):145-57. Disponible en: <https://revistas.udea.edu.co/index.php/nutricion/article/view/336143>
64. Tolentino L, Patiño S, Bahena L, Ríos V, Barquera S. Conocimiento y uso del etiquetado nutrimental de alimentos y bebidas industrializados en México. *Salud Pública México* [Internet]. 4 de mayo de 2018 [citado 11 de julio de 2021];60(3, may-jun):328-37. Disponible en: <https://www.saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/8825>
65. Guzhñay M, Rojas R. Conocimientos, actitudes y prácticas del etiquetado semáforo de bebidas gaseosas en moradores de los barrios Bellavista y Los Tilos. Cuenca. 2018. 6 de febrero de 2019 [citado 11 de julio de 2021];75. Disponible en: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/31941>
66. Méndez K, Muñoz K. Nivel de conocimiento y consumo de alimentos en escolares respecto a la implementación de la LEY 20.606 [Internet] [tesis]. [Concepcion]: Universidad Católica de la Santísima Concepción; 2017. Disponible en: <http://repositoriodigital.ucsc.cl/bitstream/handle/25022009/1294/Kendra%20Elizabeth%20M%20c3%a9ndez%20Quilaman.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
67. Chumpitaz C, Ugaz P. Los determinantes en el conocimiento del etiquetado que influye en la compra de gaseosas para los millennials de la zona 2 de lima en el último trimestre del 2019. *Univ Peru Cienc Apl UPC* [Internet]. 21 de agosto de 2020 [citado 11 de julio de 2021]; Disponible en: <https://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/2160196>
68. Lozano C, Calvo G, Armenta C, Pardo R, Calvo G, Armenta C, et al. La influencia de los grupos sociales en la alimentación de estudiantes universitarios mexicanos. *Psicumex* [Internet]. diciembre de 2021 [citado 5 de mayo de 2022];11. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S2007-59362021000100106&lng=es&nrm=iso&tIng=es

ANEXOS

ANEXO 1

OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES	VALOR FINAL	UNIDAD DE MEDIDA	ESCALA MEDICIÓN
V. INDEPENDIENTE					
Nivel de conocimiento sobre el etiquetado de alimentos procesados	Conocimientos sobre el etiquetado de alimentos procesados en relación a la fecha de vencimiento, tabla nutricional y mensajes frontales.	Puntaje obtenido en el test	BUENO REGULAR DEFICIENTE	Puntajes obtenidos: -Bueno (14–21) -Regular (7-13) -Deficiente (0 -6)	ordinal

V. DEPENDIENTE					
Patrón de consumo de alimentos procesados	NIVEL DE ACTITUD FRENTE AL ETIQUETADO	Categoría de la actitud frente al etiquetado (actitud desfavorable/ actitud favorable)	<p>PATRÓN DE CONSUMO SALUDABLE</p> <p>- (actitud favorable +práctica adecuada)</p>	<p>Puntaje obtenido:</p> <p>- Favorable (5 -8)</p> <p>- Desfavorable (0-4)</p>	Nominal
	PRÁCTICA DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS	Categoría de la práctica de consumo de alimentos procesados, (práctica adecuada/ práctica inadecuada)	<p>PATRÓN DE CONSUMO NO SALUDABLE:</p> <p>- (actitud desfavorable +práctica inadecuada)</p> <p>- (actitud favorable +práctica inadecuada)</p> <p>- (actitud desfavorable +práctica adecuada)</p>	<p>Puntaje obtenido:</p> <p>-Práctica adecuada (5-8)</p> <p>-Práctica inadecuada (0-4)</p>	

ANEXO 2
CUESTIONARIO

**“CONOCIMIENTOS SOBRE EL ETIQUETADO Y PATRON DE CONSUMO EN
ALIMENTOS PROCESADOS”.**

Todos los datos recolectados son totalmente confidenciales, y sólo serán de uso académico.

Lea cada pregunta y marque con un aspa (X) la opción que mejor le parece.

No hay respuestas correctas ni incorrectas. Las opciones son las siguientes:

Año de estudio:

Género: F () M ()

CONOCIMIENTOS DEL ETIQUETADO FRONTAL

1.- ¿Qué es el etiquetado nutricional?

- a) Es la información sobre los nutrientes que contiene el producto
- b) Es la información sobre los aditivos que contiene el producto
- c) Es la información sobre los conservantes que contiene el producto
- d) No tienen conocimiento sobre el tema

2.- ¿Sabe que contiene el etiquetado nutricional?

- a) Contiene los datos del fabricante del producto
- b) Contiene los valores de energía del producto, así como la cantidad en gramos y porcentajes de otros nutrientes
- c) Contiene la lista de aditivos y conservantes del producto
- d) No tiene conocimiento sobre el tema

3.- ¿Qué es una advertencia nutricional?

- a) Es un sello ubicado en la parte frontal, que contiene el precio del producto
- b) Es un sello ubicado en la parte frontal del producto que usa términos como alto, o contiene nutriente crítico
- c) Es un sello ubicado en la parte frontal que contiene logo, la marca, y el lema del producto.
- d) No tiene conocimiento sobre el tema

4.- ¿Qué es el octágono nutricional?

- a) Advertencia nutricional que nos indica la cantidad de fibra del producto
- b) Advertencia nutricional que contiene la fecha de vencimiento del producto
- c) Es la advertencia nutricional que nos indica la cantidad de calorías, sodio, grasas y azúcar
- d) No tiene conocimiento sobre el tema

5.- ¿Qué productos deberán llevar sello nutricional?

- a) Todos los alimentos y bebidas sin excepción
- b) Solo galletas
- c) Solo alimentos y bebidas que sobrepasen la cantidad permitida de un determinado nutriente
- d) No tiene conocimiento sobre el tema

6.- ¿Qué son las grasas trans?

- a) Es la grasa que se encuentra en la carne de cerdo
- b) Es un tipo de grasa de origen vegetal que pasa por un proceso industrial para luego ser transformado en un aceite líquido
- c) Es un tipo de grasa de origen vegetal que pasa por un proceso industrial para luego ser transformado en una grasa más sólida y consistente.
- d) No tiene conocimiento sobre el tema.

7.- ¿Qué son las grasas saturadas?

- a) Es una grasa que se encuentra presente solo en la leche de vaca
- b) Es un tipo de grasa principalmente de origen animal, su función principal es la brindarnos energía
- c) Es una grasa que se encuentra presente solo en la palta
- d) No tiene conocimiento sobre el tema

PATRÓN DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS

ACTITUDES FRENTE AL ETIQUETADO

1.- ¿Qué es lo primero que observa de un producto?

- a) Fecha de vencimiento
- b) Etiquetado nutricional
- c) Ingredientes
- d) Nombre del producto
- e) Ninguno

2.- ¿Qué es lo que influye en su decisión de compra?

- a) La etiqueta nutricional
- b) La fecha de vencimiento
- c) La marca
- d) El precio

3.- ¿Cree usted que el diseño del etiquetado frontal favorece la lectura del consumidor?

- a) Si
- b) No

4.- ¿Le parece bien que los alimentos lleven advertencias nutricionales?

- a) Si
- b) No

PRÁCTICA DE CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS

1.- ¿Con qué frecuencia compras alimentos procesados?

- a) Todos los días
- b) Interdiario
- c) 2 veces por semana
- d) 1 vez por semana
- e) Cada 15 días

2.- ¿Lee el etiquetado frontal al momento de comprar un producto?

- a) Si
- b) No

3.- ¿El etiquetado frontal influye en su decisión de compra?

- a) Si
- b) No

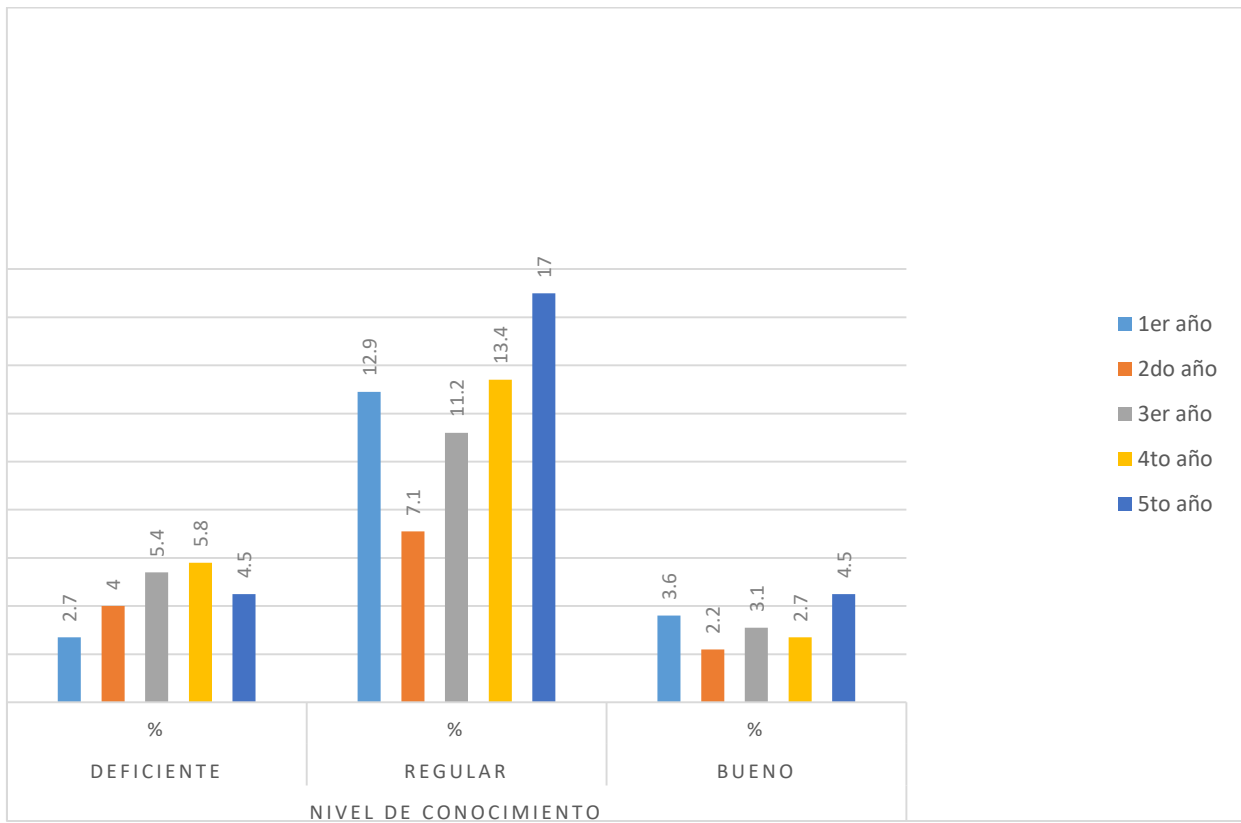
4.- Al leer la etiqueta nutricional de alimentos procesados. ¿Cuál es el nutriente que observas primero, o al que prestas más atención?

- a) Sal
- b) Grasas
- c) Calorías
- d) Azúcares
- e) ninguno

ANEXO 3

GRÁFICOS Y TABLAS COMPLEMENTARIAS

Nivel de conocimiento sobre el etiquetado de alimentos por año de estudio



Fuente: Matriz de datos.

Nivel de conocimiento sobre el etiquetado de alimentos por sexo.

		SEXO					
		Mujer			Hombre		
		fi	fi%	Fi%	fi	fi%	Fi%
NIVEL DE CONOCIMIENTO	Deficiente	44	22.45	22.00	6	21.43	21.00
	Regular	121	61.73	84.00	17	60.71	82.00
	Bueno	31	15.82	100.00	5	17.86	100.00
TOTAL		196	100.00		28	100.00	

Fuente: Matriz de datos.

Patrón de consumo de alimentos procesados por año de estudio.

		Año de estudio					
			1er año	2do año	3er año	4to año	5to año
Patrón de consumo de alimentos procesados	NO SALUDABLE	fi	7	8	19	13	14
		fi%	16.28	26.67	43.18	26.53	24.14
	SALUDABLE	fi	36	22	25	36	44
		fi%	83.72	73.33	56.82	73.47	75.86
	Total	f	43	30	44	49	58
		%	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

Fuente: Matriz de datos.

Patrón de consumo de alimentos procesados por sexo.

		Sexo	
		Mujer	Hombre
Patrón de consumo de alimentos procesados	NO SALUDABLE	fi	55
		fi%	28.06
	SALUDABLE	fi	141
		fi%	71.94
	TOTAL	f	196
		%	100.00

Fuente: Matriz de datos.

ANEXO 4

CONSENTIMIENTO INFORMADO

CONSENTIMIENTO INFORMADO TEMA: “RELACIÓN DEL NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PROCESADOS Y EL PATRÓN DE CONSUMO DE ALIMENTOS EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TRABAJO SOCIAL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN, AREQUIPA-2021”

Se solicita a los estudiantes de la Escuela Profesional de Trabajo Social de primer año a quinto a participar del proyecto de investigación científica “RELACIÓN DEL NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PROCESADOS Y EL PATRÓN DE CONSUMO DE ALIMENTOS EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TRABAJO SOCIAL DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN, AREQUIPA- 2021” Nuestro objetivo es “Determinar la relación del nivel de conocimiento sobre el etiquetado de alimentos envasados y el patrón de consumo en estudiantes de la Escuela Profesional De Trabajo Social”, el proceso utilizando es la encuesta, mediante un cuestionario virtual el cual se elabora en formularios de Google, no generará incomodidad alguna ya que se respetará la confidencialidad, autonomía de los sujetos de investigación.

Habiendo leído el formato de consentimiento y entiendo que mi participación es VOLUNTARIA y puedo retirarme del estudio cuando quiera, sin tener que dar explicaciones.

Acepto voluntariamente participar en este estudio. SI () NO ()

Correos de consulta:

- dhuaycho@unsa.edu.pe
- iuracahua@unsa.edu.pe