



Universidad Nacional  
**SAN LUIS GONZAGA**



### Reconocimiento-NoComercial 4.0 Internacional

Esta licencia permite a otras distribuir, combinar, retocar, y crear a partir de su obra de forma no comercial y, a pesar que son nuevas obras deben siempre rendir crédito y ser no comerciales, no están obligadas a licenciar sus obras derivadas bajo los mismos términos.

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0>



UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA  
FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUÍMICA  
EVALUACIÓN DE ORIGINALIDAD



CONSTANCIA

El que suscribe, deja constancia que se ha realizado el análisis con el software de verificación de similitud al documento cuyo título de **Informe final de tesis** es:

**Importancia de la información del rotulado de los alimentos procesados en la preferencia de su elección y consumo.**

Presentado por:

**ARANGOITIA SALAZAR, WILLER SINDULFO**

De la Facultad de **FARMACIA Y BIOQUÍMICA**. El resultado obtenido es **0%** por el cual se otorga el calificativo de:

**APROBADO, según Reglamento de Evaluación de la Originalidad.**

Se adjunta al presente el reporte de evaluación con el software de verificación de originalidad.

Ica, 03 de Abril de 2024

.....  
**Dra. JOSEFA BERTHA PARI OLARTE**  
DIRECTORA DE LA UNIDAD DE INVESTIGACION  
FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUÍMICA

UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA

VICERECTORADO DE INVESTIGACIÓN

Facultad de Farmacia y Bioquímica



Importancia de la información del rotulado de los alimentos  
procesados en la preferencia de su elección y consumo.

Línea de investigación:

Salud pública y conservación del medio ambiente

## INFORME FINAL

AUTOR:

Bach. WILLER SINDULFO ARANGOITIA SALAZAR.

Ica – Perú

2024

## **DEDICATORIA**

A mis padres; que han sabido formarme con buenos hábitos y valores, lo cual me ha ayudado a seguir adelante ante las adversidades.

A mi esposa e hijas; quienes han sido mi mayor motivación para nunca rendirme en mis estudios, trabajo y vida.

A mis hermanos; de los cuales siempre recibí apoyo constante para la culminación de mis estudios universitarios.

## **AGRADECIMIENTOS**

A Dios, por brindarme las herramientas, guía y fortaleza constante para seguir adelante en la vida.

A mi familia; por su comprensión, estímulo constante y apoyo incondicional.

A mi asesor de tesis, Dr. Luis Alejandro Calle Vilca, por su guía, paciencia y brindarme sus conocimientos para la construcción de la investigación.

A la Universidad Nacional San Luis Gonzaga y Facultad de Farmacia y Bioquímica, Alma Mater, por los estudios y experiencias vividas

A todas las personas que de alguna forma participaron con su apoyo.

## ÍNDICE

### Índice de contenidos

Resumen	vii
<i>Abstract</i>	viii
I. INTRODUCCIÓN	9
1.1. Aspectos generales	9
1.2. Realidad problemática	13
1.3. Formulación del problema	15
1.4. Antecedentes	16
1.5. Justificación e importancia	21
1.6. Objetivos	22
1.7. Marco conceptual	22
1.8. Contenido de los capítulos	24
II. ESTRATEGIA METODOLÓGICA	26
2.1. Tipo, nivel y diseño de la investigación	26
2.2. Hipótesis y variables	26
2.3. Población y muestra	27
2.4. Técnicas y procedimientos de recolección de datos	29
2.5. Técnicas de procesamiento de la información	29
2.6. Aspectos éticos	30
III. RESULTADOS	31
IV. DISCUSIÓN	44
V. CONCLUSIONES	46
VI. RECOMENDACIONES	47
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	48
VIII. ANEXOS	51
Anexo 1: Matriz de consistencia	51
Anexo 2: Formato de consentimiento informado	52
Anexo 3: Formato de recolección de información	53
Anexo 3. Fichas de Validación de expertos	56
Anexo 4: Imágenes de la investigación	60

## **Índice de tablas**

Tabla 1: Operacionalización de las variables	26
Tabla 2: Población y muestra	30
Tabla 3: Los gráficos octogonales en las etiquetas de los alimentos procesados advierten de la demasía de algunos componentes en el alimento, que pueden ser perjudiciales para la salud	31
Tabla 4: Los componentes del alimento procesado deben ser indicados y cuantificados en las etiquetas nutricionales	32
Tabla 5: Los componentes del alimento procesado deben ser indicados y cuantificados en las etiquetas nutricionales	33
Tabla 6: Los datos nutricionales en la etiqueta advierten de la excesiva concentración de algunos componentes del alimento procesado	34
Tabla 7: Las etiquetas indican el lugar y fecha de fabricación del producto	35
Tabla 8: La etiqueta y el empacado se diseñan con detalles como tácticas de comercialización, haciendo que sean memorizados por largo tiempo por el adquiriente para asegurar su adquisición continua	36
Tabla 9: ¿Al visualizar los gráficos octogonales en las etiquetas, se activa en Usted la sensación de alarma al momento de elegir un alimento procesado?	37
Tabla 10: ¿Considera Usted que las advertencias sobre la composición nutricional del alimento procesado son importantes deben ser tomadas en cuenta para su adquisición?	38
Tabla 11: ¿Piensa Usted que la información presente en la etiqueta resalta los atributos y cualidades del alimento procesado e influencian en la preferencia de adquisición?	39
Tabla 12: ¿Considera que los datos del contenido nutricional indicado en la etiqueta del alimento procesado, influencia al momento de su adquisición?	40
Tabla 13: ¿Considera que el conocer cuál es la procedencia del alimento procesado, ya sea nacional o extranjero, influye al elegir su adquisición?	41
Tabla 14: ¿Considera que son relevantes las características del empaque en la decisión de elegir un alimento procesado?	42

## **Índice de figuras**

Figura 1: Población y muestra	30
Figura 2: Los gráficos octogonales en las etiquetas de los alimentos procesados advierten de la demasía de algunos componentes en el alimento, que pueden ser perjudiciales para la salud	31
Figura 3: Los componentes del alimento procesado deben ser indicados y cuantificados en las etiquetas nutricionales	32
Figura 4: Los componentes del alimento procesado deben ser indicados y cuantificados en las etiquetas nutricionales	33
Figura 5: Los datos nutricionales en la etiqueta advierten de la excesiva concentración de algunos componentes del alimento procesado	34
Figura 6: Las etiquetas indican el lugar y fecha de fabricación del producto	35
Figura 7: La etiqueta y el empacado se diseñan con detalles como tácticas de comercialización, haciendo que sean memorizados por largo tiempo por el adquiriente para asegurar su adquisición continua	36
Figura 8: ¿Al visualizar los gráficos octogonales en las etiquetas, se activa en Usted la sensación de alarma al momento de elegir un alimento procesado?	37
Figura 9: ¿Considera Usted que las advertencias sobre la composición nutricional del alimento procesado son importantes deben ser tomadas en cuenta para su adquisición?	38
Figura 10: ¿Piensa Usted que la información presente en la etiqueta resalta los atributos y cualidades del alimento procesado e influencian en la preferencia de adquisición?	39
Figura 11: ¿Considera que los datos del contenido nutricional indicado en la etiqueta del alimento procesado, influencia al momento de su adquisición?	40
Figura 12: ¿Considera que el conocer cuál es la procedencia del alimento procesado, ya sea nacional o extranjero, influye al elegir su adquisición?	41
Figura 13: ¿Considera que son relevantes las características del empaque en la decisión de elegir un alimento procesado?	42

## RESUMEN

La alimentación involucra a la necesidad de nutrirnos saludablemente, condición primordial para prevenir la aparición de elementos de peligro asociados, como el exceso de peso, la obesidad y patologías como diabetes, hipertensión arterial, delgadez extrema, retraso del desarrollo, enfermedades carenciales y enfermedades cardiovasculares; lo que constituye una alerta sanitaria por la excesiva ingesta alimentaria del azúcar, grasa, sodio y otros aditivos alimentarios que pueden ser nocivos para la salud. Problema principal: ¿Cuál será la influencia del etiquetado en la preferencia de adquisición de un alimento procesado?. Hipótesis: El tema de investigación es de tipo descriptivo, por lo que no requiere del planteamiento de hipótesis. Objetivo General: Evaluar el etiquetado y las características de la preferencia de adquisición de un alimento procesado. Variable independiente: Etiquetado y preferencia en la adquisición de un alimento procesado. Población: La población en estudio fueron estudiantes de la Facultad de Farmacia y Bioquímica. Muestra: La muestra se tomó aleatoriamente de la población en estudio. Conclusiones: Se determinó que el nivel de información captada del etiquetado del alimento procesado es medio alto, no siendo lo suficiente para un adecuado conocimiento de las bondades del producto. En la motivación para la adquisición del alimento procesado se evidenció que influyen la procedencia del producto ya sea nacional o extranjero, las características de las etiquetas y del empaque ya que estos son usados como tácticas de comercialización, asegurando la retención en la memoria de sus características.

**Palabras clave:** *alimentos procesados, etiquetado, nutricional, enfermedades.*

## **ABSTRACT**

Food involves the need to nourish ourselves healthily, a primary condition to prevent the appearance of associated danger elements, such as excess weight, obesity and pathologies such as diabetes, high blood pressure, extreme thinness, developmental delay, deficiency diseases and cardiovascular diseases. ; which constitutes a health alert due to excessive dietary intake of sugar, fat, sodium and other food additives that can be harmful to health. Main problem: *What will be the influence of labeling on the purchasing preference of a processed food?* Hypothesis: The research topic is descriptive, so it does not require the formulation of hypotheses. General Objective: Evaluate the labeling and characteristics of the purchasing preference of a processed food. Independent variable: Labeling and preference in the acquisition of a processed food. Population: The study population was students from the Faculty of Pharmacy and Biochemistry. Sample: The sample was taken randomly from the study population. Conclusions: It was determined that the level of information captured from the labeling of processed food is medium high, not being sufficient for adequate knowledge of the benefits of the product. In the motivation for the acquisition of processed food, it was evident that the origin of the product, whether national or foreign, the characteristics of the labels and packaging influence since these are used as marketing tactics, ensuring the retention in memory of its characteristics. .

**Keywords:** *processed foods, labeling, nutritional, diseases.*

## I. INTRODUCCIÓN

### 1.1. Aspectos generales

#### 1.1.1. El alimento procesado y las etiquetas informativas

Las etiquetas informativas deben servir para transmitir la información del producto alimentario, viene a ser un medio más relevante y sincero para comunicar las informaciones necesarias para el adquiriente y consumidor, acerca de los componentes, clase y aporte nutritivo.

A nivel internacional se define a las etiquetas alimentarias como los marbetes, rótulos, marcas, imágenes o cualquier otro material de carácter descriptivo o gráfico, que contiene un mensaje que ha sido impreso por mediante maquinarias o artesanalmente, con relieves u oquedades, que se presenta pegado al envasado de los alimentos procesados; que debe servir para informar de sus características nutricionales, aditivos alimentarios, modo de preparación y consumo y servir de promoción de marketing.<sup>(1)</sup>

#### 1.1.2. Etiquetado frontal

En la actualidad, se ha convertido en una alerta para la salud la excesiva ingesta alimentaria del azúcar, grasa y sodio, ya que estos compuestos están asociados al incremento de patologías no transmisibles, reportándose casos de exceso de peso, obesidad, diabetes mellitus, hipertensión arterial, diversos tipos de enfermedades vasculares, cardíacas, cerebrales y renales.

La hipertensión arterial, la glucemia elevada prepandial (que es la valoración de los niveles de glucosa sanguínea antes de los alimentos), el exceso de peso u obesidad, se constituyen en causas que incrementan el peligro de mortalidad. Una inadecuada dieta se constituye en tres causas esenciales de incremento del riesgo en la salud, ya que se produce la ingestión desmesurada del azúcar, grasa total, grasa saturada, grasa trans y el sodio, que son necesarios en mínimas cantidades, pero en exceso se convierten en nutrientes graves, que deben ser considerados preventivamente y de interés en salud pública.

La sobrealimentación con alimentos procesados y ultra procesados, que contienen cantidades excesivas de azúcares, grasas y sodio, implica el sobre consumo de compuestos nutricionales, que generalmente, se encuentran en concentraciones excesivas en este tipo de alimentos, con lo que se incrementa la biodisponibilidad, accesibilidad unido a la publicidad indiscriminada

Este problema de salud pública debe ser atendido aplicando diferentes metodologías, entre ellas brindando información al público consumidos, aplicando normatividades y leyes tendientes a la protección de la salud pública, que regulen el consumo y la calidad de los productos procesados y ultra procesados, debiéndose regular el uso de los aditivos alimentarios y normalizar el contenido de los compuestos nutricionales; estas premisas se constituyen en herramientas esenciales para implementar directivas regulatorias preventivas del riesgo alimentario que implica el consumo de alimentos procesados y ultra procesados, debiéndose implementar acciones tendientes al incrementos y veracidad de la información presente en las etiquetas frontales de los empaques, que ayuden al consumidor a conocer cuáles son las concentraciones de azúcar, grasa total, grasa saturada, grasa trans y sodio, información que servirá para moderar la frecuencia de su consumo y descartar a algunos de ellos como alimentos; debiéndose incluir las concentraciones de los compuestos nutritivos que son necesarios para la salud y cuáles son los límites máximos del consumo, que no deben excederse, como en el caso del azúcar, grasa y sodio.

Por consiguiente, las etiquetas ubicadas en la parte frontal del empaque, se constituye en un instrumento sencillo, útil y eficiente para brindar información al consumidor del producto procesado y ultra procesado, que podría ser perjudicial para la salud si no se brinda la información necesaria para que el consumidor tome las decisiones apropiadas al realizar la adquisición y consumo. <sup>(2)</sup>

### **1.1.3. Las etiquetas de los alimentos**

Son todos los datos que están impresos en las etiquetas de los artículos alimenticios, sirven para brindar información sobre su composición, calidad y componentes nutricionales más relevantes, en forma oportuna y sencilla para que el comprador pueda obtener la información necesaria y realizar la elección del producto a adquirir.

A nivel internacional se define al etiquetado alimentario como el marbete, rótulo, marca, imagen u con otras características que se encuentre pegada al empaque del producto alimenticio; esta misma información también puede ser utilizada para la promoción en la comercialización; su principal función es la de brindar información para que el usuario pueda elegir a los alimentos menos nocivos para la salud, entre la gran variedad de alimentos procesados o ultra procesados que se comercializan, esto quiere decir, que el motivo principal de las etiquetas nutricionales es contribuir a la elección e ingesta

de alimentos saludables, evitando en lo posible, el continuo avance de patologías no contagiosas ligadas a la alimentación; es necesario entonces, que el etiquetado nutricional y las políticas de alimentación saludable sirvan para mejorar la salud de la población, es necesario que se implante la misión de sensibilizar, capacitar, entender y utilizar al alimento como fuente de componentes nutricionales que el organismo necesita y no solo para llenar el estomago

Por esta razón, el *Codex Alimentarius* aconseja que los productos procesados y ultra procesados cuenten con etiquetas informativas que proporcionen la enunciación de las sustancias nutritivas, escalas valorativas referenciales de sus componentes nutritivos, manifiesto cuantitativo de sus componentes y cualidades nutritivas y sanitarias.<sup>(3)</sup>

#### **1.1.4. Transcendencia de la revisión del etiquetado del alimento procesados y ultra procesado**

Debemos siempre realizar la revisión de la etiqueta de los alimentos procesados y ultra procesados, verificar la data de caducidad, el registro sanitario, sus características nutricionales, aditivos alimentarios, los octógonos nutricionales que nos indican el contenido de algunas sustancias que, en exceso van a ser altamente perjudiciales para la salud.

El Instituto Nacional de Defensa del Consumidor (Indecopi), resalta la trascendencia de realizar la revisión y lectura del etiquetado del alimento procesado y ultra procesado antes de su compra y consumo.

Los alimentos procesados y ultra procesados se comercializan libremente, en todo tipo de establecimientos comerciales, esto implica que están al alcance de cualquier adquiriente, por lo que es necesario que cuenten con etiquetas de fácil lectura, las que debemos revisar para conocer sus componentes nutricionales y químicos y de esa forma, tomar la decisión de adquirirlos o no; es indispensable realizar la revisión del etiquetado, para saber correctamente las cualidades del alimento procesado y ultra procesado antes de adquirirlo; al analizar la etiqueta, podremos conocer si el alimento es apto para nuestras necesidades nutricionales y otros factores idiosincráticos, como la hipertensión arterial, diabetes u obesidad.

Debemos verificar también, la existencia, en la etiqueta, del registro sanitario, concedido por la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud (Minsa); tengamos siempre presente, debemos cuidar la propia salud y la de nuestras familias, la revisión de la etiqueta permite

identificar algún componente nutricional o aditivo alimentarios que puede ser perjudicial para nuestra salud

Estos organismos del estado se encargan de la supervisión del alimento ofrecido al consumidor, estando normado que la etiqueta debe contener información de la denominación del alimento, relación y concentración de las sustancias nutricionales y aditivos alimentario empleados en su producción, empresa productora nacional o extranjera, dirección de la planta productora, requisitos de almacenamiento, requisito de refrigeración o congelamiento, código del registro sanitario, peso exacto, numero de lote de producción y fecha de caducidad, todo esto debe ser expresado en el idioma local. <sup>(4)</sup>

#### **1.1.5. Las etiquetas de los alimentos procesados**

La ingesta excesiva de lípidos, azúcar, y sodio se ha convertido en una preocupación sanitaria, ya que guarda relación con patologías no contagiosas que perjudica a los pobladores ya que causan el incremento del peso corporal, la obesidad, diabetes, hipertensión arterial, enfermedades vasculares, cardíacas, cerebrales y renales.

La hipertensión, la hiperglucemia, la elevación del peso u la obesidad son causantes de mayor peligro de mortandad en la sociedad; los malos hábitos alimenticios con el desmedido consumo excesivo del azúcar, lípidos totales, lípidos saturados, lípidos trans y el sodio, son llamados los nutrientes críticos, ya que en cantidades apropiadas son necesarios para la salud, pero en exceso son un riesgo en la salud pública.

Se realiza, muchas veces, la ingestión desmesurada de estas sustancias nutritivas, a consecuencia de su facilidad y accesibilidad de adquisición, por el marketing de ventas y por sus relativamente económicos precios, pero debemos tener siempre en cuenta que, incluyen en su composición, elevados porcentajes de azúcar, grasa y sodio; esto hace necesario que, se busquen e implemente soluciones que incluyan la implementación de legislaciones reguladoras que sirvan para disminuir el ofrecimiento y requerimiento de los productos procesados y ultra procesados, por tener exceso de compuestos nutricionales que resultan ser perjudiciales para la salud.

Uno de los mecanismos regulatorios que deben ser implementados, exigidos y sancionable cuando el productor no lo respeta es uso del etiquetado frontal en el empaque, que dé a conocer al público adquiriente, que el producto procesado y ultra procesado incluye, en demasía, azúcar, grasa total, grasa saturada, grasa trans y sodio; en este sentido, la Organización Panamericana

de la Salud, ha elaborado un perfilado de los compuestos nutricionales, que deben ser incluidos en la etiqueta del envase por encontrarse en excesiva y que sirva para facilitar el reconocimiento en el producto alimentario, de todo nutriente en cantidades críticas, que podrían dañar a la salud del consumidor. La etiqueta frontal del empaque se constituye en un instrumento sencillo y eficiente de advertencia e información al consumidor, sobre la composición nutricional y química del producto alimenticio, ya que en concentraciones elevadas o ser consumidos demasiado frecuentemente, podrían ser perjudiciales para la salud, permitiendo tomar una adecuada decisión al momento de adquirir el producto.<sup>(5)</sup>

#### **1.1.6. La alimentación**

Al alimentarnos necesitamos nutrirnos saludablemente, esto es elemental para prevenir la aparición de los elementos de peligro asociado a la alimentación, destacando entre ellas, el exceso de peso, la obesidad y patologías como la diabetes, hipertensión arterial, delgadez extrema, retraso del desarrollo, enfermedades carenciales y enfermedades cardiovasculares. Por esta razón, la ingesta de comidas y líquidos con elevado porcentaje de nutrientes considerados críticos, como el sodio, azúcares, grasa saturada y grasa trans, se vinculan con la elevación del peligro de existencia de patologías provocadas por la inadecuada alimentación; se destaca además, la trascendencia del amamantamiento maternal y la nutrición suplementaria; lo que debe respaldarse con la implementación de directivas gubernamentales, leyes y tácticas planificadas para la alimentación conveniente y sana, que sirvan para evitar los casos de malnutriciones en niños y adultos.<sup>(6)</sup>

#### **1.2. Realidad problemática**

Actualmente, las etiquetas adheridas a los alimentos procesados, nos indican el contenido de nutrientes naturales y otras sustancias ajenas al alimento, que son adicionadas por distintas razones tecnológicas o mejoramiento de las cualidades sensoriales, con la finalidad de incrementar el volumen de sus ventas y las ganancias que se obtienen por su producción y comercialización.

En las etiquetas del alimento procesado, se debe incluir la información del contenido nutritivo del alimento procesado, asimismo, se le da características atractivas como la apariencia, forma, tipo de letra y colores, lo que puede llegar a influir en el comprador durante su elección, esto se constituye en una forma de comunicación no consciente, ya que el comprador lo prefiere sin darse cuenta, pues generalmente, el comprador posee escaso tiempo al decidir la preferencia en la elección.

Por esta razón se hace de necesidad que el adquiriente del alimento procesado se instruya en la realización de la adecuada la lectura e interpretación de la información que está contenida en la etiqueta, ya que, a través de esta, se realiza se llega a conocer el producto, y por lo tanto es necesario recibir la información real del producto que se evalúa adquirir; es necesario indicar, que el principal interés de las empresas productoras de alimentos procesados.

En la actualidad, existe el interés creciente por parte de los productores de alimentos procesados, de incluir en las etiquetas información tendiente a incrementar el volumen de ventas de estos productos, a través de comunicar sensaciones organolépticas agradables ante el consumo de estos productos, promoviendo la necesidad y fidelidad de su consumo frecuente, lo que incrementa considerablemente su volumen de ventas y ganancias.

El empaquetado también se constituye en otro factor utilizado por la industria de los alimentos procesados para provocar el consumo, mas no para informar al consumidor de su aporte nutricional y de las sustancias aditivas agregadas, para esto se emplean diversos atractivos, destinados a sectores etarios específicos, como el de los niños, los cuales se sienten atraídos por los coloridos y vistosos empaques, los que muchas veces se encuentran ubicados y ordenados tácticamente, donde puedan ser vistos fácilmente por ellos, para incentivar su consumo, dejándose de lado el aporte nutricional casi inexistente que estos productos tienen

A nivel internacional existen normatividades que regulan la información que deben tener las etiquetas de los productos procesados, lo que, en nuestro medio no se regula mayormente ni controla, ya que existe permisibilidad para que no se incluya la información nutricional de los productos procesados y ultra procesados, menos aún la identidad y cantidad de aditivos alimentarios que contienen, sabiéndose que muchos de ellos tienen efecto perjudicial en la salud, como por ejemplo los colorantes sintéticos que son agregados a los bocaditos para niños causantes de alergias, los nitritos y nitratos empleados como conservantes alimentarios capaces de producir toxicidad, y otros que pueden ser cancerígenos e hipersensibilizantes sobre todo en niños, ancianos y adultos.

Existen investigaciones previas, que dieron a conocer que, al adquirirse un alimento procesado, por distintos motivos no se realiza en forma adecuada, la revisión y lectura de la información presente en las etiquetas; es muy importante que el usuario de alimento procesado recabe información sobre las particularidades, forma de producción, preparación, uso, fecha de expiración, contenido nutritivo y sobre todo de seguridad, no debiéndose elegir un alimento procesado por su caracterización superficial, observable en forma rápida en el contenedor del alimento.

Por todo lo expuesto, es de necesidad la realización de la investigación planteada, ya que ha brindado información sobre el nivel de conocimientos del etiquetado y la preferencia de la adquisición de un alimento procesado en estudiantes del IX Semestre de la Facultad de Farmacia y Bioquímica, al momento de adquirir los productos procesados y ultra procesados

### **1.3. Formulación del problema**

El rotulado nutricional presente en los alimentos procesados, es un instrumento gráfico que transmite la información al comprador, aunque podría ser considerada insuficiente, de las características nutritivas del alimento, facilitando la elección del mismo; por tanto, faculta al comprador para identificar el alimento más adecuado y conveniente, facilitando además y contribuyendo a la mejor elección con el objetivo de evitar el peso excesivo y la acumulación de tejido adiposo en el cuerpo.

Los niños y jóvenes van a adquirir sus costumbres alimentarias mayormente de sus progenitores o adultos que les brinden cuidados, lo que significa que, si los progenitores no seleccionan sus alimentos en base al aporte de energía e información nutritiva, coadyuvara en hábitos alimenticios nada saludables, aumentando el peligro del incremento del peso y acumulación de tejido adiposo corporal.

El estudio aquí planteado, ha recopilado información de los hábitos de elección y consumo de alimentos en estudiantes del IX Semestre de la Facultad de Farmacia y Bioquímica, que podrían estar expuestos al sobrepeso y a la obesidad, con el consiguiente riesgo del padecimiento de patologías endémicas no contagiosas.

Por lo tanto, el estudio realizado ha tenido como objetivo, el evaluar el etiquetado y la preferencia de la adquisición de un alimento procesado en estudiantes del IX Semestre de la Facultad de Farmacia y Bioquímica.

#### **1.3.1. Problema principal**

¿Cuál fue la influencia del etiquetado en la preferencia de adquisición de un alimento procesado en estudiantes del IX Semestre de la Facultad de Farmacia y Bioquímica?

#### **1.3.2. Problemas secundarios**

¿Cuál fue la información que es captada del etiquetado de un alimento procesado al momento de su adquisición en estudiantes del IX Semestre de la Facultad de Farmacia y Bioquímica?

¿Cuál fue la motivación para la preferencia de adquisición de un alimento procesado en estudiantes del IX Semestre de la Facultad de Farmacia y Bioquímica?

## **1.4. Antecedentes**

### **1.4.1. Antecedentes internacionales**

- Mamani V. Domínguez C. Moreno A. Silva V. Et al. Chile. 2021. Evaluación de alimentos procesados y ultra procesados: Un análisis antes de la implementación del etiquetado frontal en Perú.

Objetivo: Realizar la evaluación de los parámetros nutricionales cruciales en alimentos procesados y comparación de los resultados con los valores indicados en la norma vigente peruana.

Metodología: Se realizó una investigación sobre algunos componentes considerados claves en una alimentación considerada no saludables como el sodio, azúcares, grasa saturada y grasa trans, información que fue tomada de la etiqueta nutricional de quinientos once productos con mediano y elevado procesamiento, que fueron elegidos y adquiridos para la alimentación de noventa hogares, de los que proceden alumnos de una Universidad Particular de la ciudad de Lima; en la evaluación de las muestras en estudio se empleó el parámetro técnico indicado para cada uno de los compuestos alimentarios antes mencionados, instaurados en la Reglamentación de la Ley 30,021.

Conclusiones: en cuanto al parámetro evaluado de grasas saturadas que forman parte de la muestra en estudio consistente en productos alimenticios de tipo sólido, que han tenido procesamiento y ultra procesamiento, se encontró que la todas las muestras superan los valores reglamentados, en el caso de los azúcares, fue el que más elevado se encontró en las muestras evaluadas. <sup>(7)</sup>

- Cantuña M. Ordoñez C. Ayala J. Ortiz P. Ecuador. 2021. Etiquetado nutricional de alimentos procesados (semáforo nutricional) y su relación con factores socioeconómicos, culturales, demográficos y publicitarios, según padres de niños entre 5-11 años de dos colegios de Quito.

Objetivo: Identificar la relación existente del etiquetado nutricional con los factores socioeconómico, culturales, demográficos y publicitarios.

Metodología: Se elaboró con un planteamiento compuesto, proporcional, transverso y cualitativo interpretativo, se evaluó el criterio consistente en un muestreo de doscientos cuarenta padres de familia provenientes de dos centros de estudio públicos de Quito; para esto, se formaron tres agrupaciones y se les aplicó un formato de recolección de información

Conclusiones: La información captada de la etiqueta de los productos alimentarios procesados fue alta, no siendo esto la causa primordial para

la elección del alimento, sino fue la forma de prepararlo, el tiempo y sus características sensoriales, en contra de la importancia nutricional. <sup>(8)</sup>

- Castro P. México. 2019. Análisis del conocimiento del etiquetado nutricional y decisión de compra del consumidor con base en la política pública contra la obesidad en la ciudad de México.

Objetivo: Estudiar los saberes de los consumidores sobre las etiquetas nutricionales y la elección de adquirir un alimento procesado basado en la normatividad estatal frente al incremento de la obesidad

Metodología: La investigación tuvo un modelo combinado descriptivo y experimental, orientado a la búsqueda de la correlación de causalidad entre la información de las etiquetas nutricionales y la elección de un alimento procesado, evaluado mediante la aplicación de un cuestionario

Conclusiones: El acto de decidir la adquisición de un producto alimentario, se ve influenciado por la información publicitaria presente en el etiquetado nutricional, sin enfocarse en la contribución de nutrientes. <sup>(9)</sup>

- Hidalgo X. 2019. Ecuador. Sobre peso y su relación con el consumo de alimentos procesados en estudiantes de la escuela teniente Hugo Ortiz de Loja.

Objetivo: En este estudio se tuvo como objetivo el realizar la evaluación de la correlación existente del sobre peso y el uso alimentario de productos procesados, en alumnos de Educación Secundaria del Centro Educativo Teniente Hugo Ortiz, de Loja Ecuador.

Metodología: Investigación cuantitativa, descriptiva, relacional y de corte transverso, se empleó el método del formato de recolección de información, que fue aplicado a un tamaño muestral de ciento setenta y tres estudiantes.

Conclusiones: Se especificó que el 89.00 % del alumnado ingieren el alimento procesado en el colegio y el 12.20 % lo come en sus casas; también se evidenció la existencia de correlación entre la ganancia de peso corporal y la alimentación con productos procesados; la ingestión de alimentos procesados ricos en grasas, azúcares y sodio son los preferidos por los estudiantes encuestados. <sup>(10)</sup>

#### **1.4.2. Antecedentes nacionales**

- Castillo V. Lima. 2023. Conocimientos, actitudes y prácticas acerca del etiquetado con octógonos en estudiantes de secundaria de una institución educativa privada 2020.

Objetivo: Identificar la correlación existente entre el conocimiento, la actitud y hábitos frente a las etiquetas con información de tipo octogonal en alumnos de educación secundaria privada.

Metodología: Investigación con planteamiento numérico, sin alteración de las variables en estudio, transversa, relacional; se tuvo la colaboración de cincuenta y un estudiantes que participaron como muestra en estudio, se usaron tres formatos de recolección de datos para realizar la evaluación del conocimiento, la actitud y hábitos frente a las etiquetas de los alimentos procesado con octógonos.

Conclusiones: La mayor parte del alumnado de educación secundaria encuestado tienen conocimientos mínimos sobre el etiquetado del alimento procesado con octógonos; en cuanto a la actitud son favorables y los hábitos inadecuados frente al contenido de las etiquetas; no se evidenció la existencia de la correlación estadística de significancia del conocimiento y la actitud, asimismo, no se evidenció correlación entre la actitud y los hábitos; pero, si se evidenció la correlación estadística de significancia entre el conocimiento y los hábitos frente a las etiquetas con información en forma de octógonos, en alumnos de educación secundaria privada. <sup>(11)</sup>

- Medina E. Lima. 2022. Conocimiento del etiquetado octogonal en alimentos ultra procesados y su consumo en adolescentes de una institución educativa pública, Lima.

Objetivo: Identificar la relación existente entre los conocimientos de las etiquetas octogonales en alimentos ultra procesados y su uso en jóvenes de un Centro Educativo Público de Lima.

Metodología: Se planteó evaluar la relación existente entre el entendimiento de la información presente en la etiqueta presente al alimento ultra procesados y la preferencia de su uso como alimento, en un centro educativo estatal de la capital, con un planteamiento proporcional no experimental, transverso y con correlación de variables; para ello, se seleccionó a setenta y ocho jóvenes del tercer y cuarto año de nivel secundario de un centro de estudios estatal. La muestra se seleccionó mediante el método probabilístico con aleación sencilla; firmándose el formato de aceptación y consentimiento para la participación en la investigación luego de recibirse la información de la investigación, para lo que se aplicó un cuestionario validado, referente a las etiquetas, los

octógonos y la asiduidad de consumición del alimento ultra procesados (AUP).

Conclusiones: Los conocimientos adquiridos por la muestra en estudio de las etiquetas y los octógonos no tienen asociación con la consumición del alimento ultra procesados. <sup>(12)</sup>

- Huaycho D. Uracahua I. 2022. Arequipa. 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.

Metodología: Evaluar la correlación existente entre los niveles del conocimiento existente de la etiqueta del alimento ultra procesado y las características de la consumición entre los alumnos de la especialidad profesional de Trabajadores Sociales de la Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, con un planteamiento de tipo numérico, sin manipulación de las variables, para lo que se usó un formato de recolección de información aplicado virtualmente a doscientos veinticuatro alumnos.

Conclusiones: Los alumnos de la especialidad profesional de Trabajadores Sociales tienen un nivel de conocimiento del 62% sobre las etiquetas de los alimentos ultra procesados, considerándose como admisible; asimismo, se observó una predisposición elevada al modelo de la alimentación sana con un 72.80 % en la muestra en estudio, considerándose la existencia de hábitos de alimentación y una actitud apropiados ante la información presente en las etiquetas; evidenciándose además la existencia de una correlación relevante los niveles del entendimiento y los hábitos de consumición del alimento ultra procesado; corroborándose la presunción de que a mayor entendimiento de la información contenida en la etiqueta del alimento ultra procesado existen hábitos adecuados de alimentación en la muestra en estudio. <sup>(13)</sup>

- Quispe M. 2021. Lima. Consumo de alimentos ultra procesados y el octógono nutricional en preescolares de la institución educativa Nuestra Señora del Carmen en Santa Anita.

Objetivo: La investigación realizada estableció el grado de la influencia de los octógonos nutricionales y la consumición de productos ultraprocesados en las progenitoras de niños en etapa preescolar de un Centro Educativo, llegándose a evidenciar la relación del factor social y económico.

Metodología: El planteamiento fue transverso, explicativo, sin alteración de las variables en estudio, se realizó la descripción de la correlación

existente entre sus variables. El tamaño muestral fue de cincuenta y una progenitoras de niños de entre 3 a 5 años de edad. Se empleó un formato de recolección de información, que consto de dieciocho preguntas, se obtuvo la validez del formato de preguntas por medio del dictamen de peritos en el tema.

Conclusiones: El estudio evidenció la existencia del influenciamiento que tiene la información de los octógonos nutricionales, en la situación de elegir al alimento ultraprocesado, los que permitió observar que esta información ayuda a encontrar un mejor discernimiento al mostrarse preferencia por obtener una alimentación lo más saludable posible, frente a las sugerencias de mercadeo en el etiquetado frontal del alimento ultraprocesado, existiendo la Ley Nº 30021, denominada la Ley de alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, cuya finalidad es la de informar de los componentes del alimentos, que es muy importante conocer, para detener las elevadas tasas de exceso de peso y obesidad infantil, juvenil y de otras patologías que a pesar no ser trasmisibles, pero afectan a un sinnúmero de personas en edad adulta. El estudio evidenció la existencia de la relación entre los componentes sociales y económicos de las progenitoras, que guardan relación en el momento de elegir, tener a disposición, cuantía, asiduidad, y costo económico del alimento procesado; además se evidenció que existe una mínima tasa de consumo del alimento ultraprocesado en los niños, debido a la actitud de las progenitoras frente a los productos ultraprocesados, se resalta que la mayor parte de ellas prefiere no adquirir alimentos que ya se encuentran preparados para su uso alimentario, eligiendo a la preparación del alimento en el hogar para sus niños. <sup>(14)</sup>

- Somocurcio L. Lima. 2021. Influencia del etiquetado de alimentos procesados en el comportamiento del consumidor universitario peruano.  
Objetivo: Realizar el análisis de la relación entre las etiquetas del alimento ultra procesado en la preferencia de alumnos de universidades del Perú.  
Metodología: Investigación descriptiva, con una toma de muestra no aleatoria, realizada por beneficio de autor, el formato de preguntas se aplicó virtualmente, muestrearon dos centros universitarios nacionales, tomándose ciento cincuenta y seis de estudiantes particulares y ciento cuarenta y seis estudiantes estatales.

Conclusiones: El setenta y nueve por ciento acostumbra revisar el etiquetado, aun así, consideran que la información es insuficiente. El 85.00

% realiza más frecuentemente la revisión y lectura que el 73.00 % de los varones, los dos indicaron que realizan la lectura resolver cuales marcas del alimento eligieron, siendo posible que la atención de su estado de salud impulse la motivación de su lectura. Por tanto, el consumidor está enfocado en la lectura para obtener información del contenido de grasas (62.00 %), aditivos alimentarios (58.00 %) y en menor proporción el contenido de calorías y azúcares. <sup>(15)</sup>

- Vilas V. Trujillo. 2020. Importancia de las características del etiquetado nutricional asociado a la percepción de la elección del alimento ultra procesado en universitarios de Trujillo.

Objetivo: Realizar la determinación de la relación existente entre la significancia de las propiedades de las etiquetas nutricionales y la preferencia del alimento ultraprocesado en alumnos universitarios de Trujillo.

Metodología: Se realizó una investigación con un planteamiento cuantitativo, descriptiva, relacional, de tipo básico y sin alteración de las variables en estudio.

Conclusiones: Se destaca la significancia de las propiedades presentes en las etiquetas nutricionales, no existiendo evidencia de asociación en la muestra en estudio. <sup>(16)</sup>

### **1.5. Justificación e importancia**

Actualmente, las empresas productoras de alimentos, invariablemente utilizan componentes químicos adicionados al alimento procesado, que pudieran provocar consecuencias nocivas para la salud del consumidor, algunos de ellos podrían ser útiles por sus propiedades alimentarias, como la vitamina C empleado como acidificador y conservante alimentario, pero otros pudieran ser perjudiciales en exceso, como los azúcares, el sodio y las grasas trans, la normatividad vigente, mediante la Ley Nº 30021 de Promoción de Alimentación Saludable, se encarga de promoción y protección de la salud pública, a través del fomento de la alimentación saludable en toda la vida de las personas, esto se puede lograr a través de las actividades educativas, incentivando a los niños, jóvenes y adultos, tanto en el hogar como en los centros educativos y laborales, alimentos saludables, actividades físicas apropiadas, regulación publicitaria y actividades informativas, orientadas al fortalecimiento de la salud del niño y adulto, evitándose patologías cardiovasculares endémicas asociadas al incremento del peso corporal desmedido.

Nutricionalmente hablando, los azúcares, el sodio y las grasas trans son parte natural de los alimentos, debiéndose recalcar que están presentes en reducida concentración,

pero ante el consumo exagerado de alimentos procesados como los productos cárnicos, golosinas dulces, golosinas saladas y otros, se produce la acumulación biológica de estas sustancias al no tenerse en cuenta la ingesta diaria admisible (IDA), que, a largo plazo, incrementarán las concentraciones fisiológicas, llevando a la aparición de enfermedades cardiovasculares, diabetes, hipercolesterolemias y obesidad

Es necesario conocer y evaluar los hábitos alimenticios de la población, identificando el grado de información contenida en las etiquetas de los productos procesados que puede ser captada por el consumidor al momento de su adquisición y evaluar la motivación que lo lleva a su elección y consumo

## **1.6. Objetivos**

### **1.6.1. Objetivo principal**

Evaluar el etiquetado y la preferencia de la adquisición de un alimento procesado en estudiantes del IX Semestre de la Facultad de Farmacia y Bioquímica.

### **1.6.2. Objetivos secundarios**

- Describir la información captada del etiquetado de un alimento procesado en estudiantes del IX Semestre de la Facultad de Farmacia y Bioquímica
- Identificar la motivación para la adquisición de un alimento procesado en estudiantes del IX Semestre de la Facultad de Farmacia y Bioquímica

## **1.7. Marco conceptual**

- Alimentación saludable: Es el consumo de alimentos que provean el soporte nutricional necesario y energético necesario para conservarse sano
- Alimentación: Es la actividad lúcida y espontánea consistente en la acción de engullir el alimento para aplacar el hambre
- Alimento ultraprocesado: Son los alimentos que tienen mínima o nula proporción de sustancias alimenticias naturales, son elaborados en base a componentes de origen industrial, con agregado de aditivos alimentarios para darle un largo tiempo de durabilidad, contienen elevadas proporciones de azúcares, cloruro de sodio y lípidos
- Alimento: Son aquellos elaborados por la naturaleza o por el hombre, aptos para ser ingeridos y digeridos, con propiedades que lo hacen idóneo y sensorialmente aceptable para ser consumido, compuesto por una combinación de sustancias nutricionales necesarias para el adecuado funcionamiento fisiológico

- Azúcar: Son los carbohidratos en forma de monosacáridos y disacáridos que forman parte de los alimentos con procesamiento y ultra procesamiento, provenientes de la materia prima misma o como aditivos intencionales
- Conocimiento: Es la competencia personal para ejecutar la distinción y juicio, en vinculación con el entorno o una suposición
- Consumidor: Es aquel individuo que actúa como receptor para disponer de un bien o servicio
- Costumbres alimentarias: Es el conjunto de hábitos personales, que sirven para tomar decisiones en la selección, preparación y consumo del alimento, que van a estar influenciados por la accesibilidad a ellos y los conocimientos alimentarios
- Etiqueta del contenido nutritivo: Etiqueta descriptiva e informativa de las cualidades nutritivas de los alimentos procesados, incluyendo la lista de nutrimentos y advertencias nutritivas adicional
- Fabricante: Es la empresa encargada de realizar la producción de los alimentos procesados, comercializados en empaques con rotulo, pudiendo fabricarse para ser comercializado directamente o por encargo
- Grasas: Son compuestos lipídicos que presentan insolubilidad en agua y solubilidad en disolventes orgánicos, generalmente compuestos por un éster de ácido graso; entre ellos a los triglicéridos, fosfolípidos, glucolípidos, ceras y esteroles
- Índice de masa corporal: Es el peso de la persona (expresado en kilogramos), dividido entre la altura corporal (expresado en metros al cuadrado); sirve para realizar la valoración del estado nutricional del individuo
- Necesidad nutricional o energética: Es la cuantificación de las necesidades energéticas y nutricionales básicas que necesita un individuo, para conseguir un vigoroso y adecuado funcionamiento del cuerpo humano y alcance el desarrollo de su vida normal
- Nutrientes: Son todas las sustancias químicas que son ingeridas habitualmente como parte de la alimentación, al ser parte constituyente del alimento, son importantes por sus propiedades energéticas, son de gran importancia para crecer, desarrollar y mantener la buena condición de vida y; por el contrario, la insuficiencia de los componentes nutricionales ocasiona alteraciones químicas y fisiológicas particulares
- Percepción: Es el procedimiento del conocimiento consciente, consistente en reconocer, interpretar y conceptualizar, para el discernimiento en relación a la

sensación percibida a nivel somático y colectivo, en donde figuran como intervinientes los conocimientos, la memorización y la simbología.

- Registro sanitario: Es el documento oficial emitido por la autoridad correspondiente, que certifica al productor para importar, exportar y comercializar productos alimenticios procesados, aptos para la consumición humana; debiendo previamente, haber cumplido con los requerimientos aptitud, garantía, utilidad e idoneidad para su consumo como comestible procesados.
- Rotulado o etiquetado: El etiquetado o rotulado son las expresiones, marcas, imágenes, materiales descriptivos o gráficos que se han escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve, pegado al empaque de un producto alimenticio con procesamiento, que sirve para identificarlo y caracterizarlo
- Sal: Es el compuesto químico denominado cloruro sódico, contenido en diversos tipos de alimentos y en los aditivos alimentarios

## **1.8. Contenido de los capítulos**

La investigación planteada, está estructurado en ocho capítulos, para facilitar su entendimiento y análisis integral del tema en evaluado; se incluyen el siguiente contenido:

- **Introducción:**

Es el primer capítulo, bosquejo panorámico, general y específico del tema en investigación, aquí se ha descrito la problemática planteada y se cita investigaciones previas que constituyen los antecedentes; lo que justificó la necesidad de la realización de la investigación planteada a través de los objetivos alcanzados.

- **Estrategia metodológica**

Es el segundo capítulo, aquí se detalla meticulosamente, los procedimientos para la realización de la investigación, ofreciéndose la información metodológica necesaria del diseño, participantes, instrumento empleado, consentimiento informado y mecanismos de recolección de los datos necesarios.

- **Resultados**

Es el tercer capítulo, compuesto la presentación de los resultados mediante tablas y gráficos que simplifican y facilitan el entendimiento y análisis; teniéndose en cuenta el planteamiento de los problemas y objetivos de la investigación.

– **Discusión**

Es el cuarto capítulo, se realiza aquí la interpretación de los datos conseguidos, para ser comparados con estudios previos, discutiéndose su trascendencia e implicancias.

– **Conclusiones**

Es el quinto capítulo, están planteadas y fundamentadas en los objetivos y los resultados del estudio.

– **Recomendaciones**

Es el sexto capítulo, vinculadas con las conclusiones alcanzadas en el estudio, sirviendo de sugerencia para una posterior aplicabilidad práctica de los resultados.

– **Referencias bibliográficas**

Es el séptimo capítulo, aquí se enumeraron cada una de las fuentes de información física y en línea que sirvieron para la construcción del marco teórico y metodológico del tema realizado, presentadas según el formato de citas de Vancouver, correspondiente al área de Ciencias de la Salud.

– **Anexos**

Es el octavo capítulo, aquí se presenta la información o gráficos de utilidad para complementar lo presentado en los capítulos previos; incluyéndose a los cuestionarios empleados, el consentimiento informado entre otros componentes que contribuyentes al entendimiento total de la investigación.

## II. ESTRATEGIA METODOLÓGICA

### **2.1. Tipo, nivel y diseño de investigación**

#### **2.1.1. Tipo**

Investigación de tipo descriptiva y aplicada, ya que el objetivo de la investigación fue realizar el aporte de información para el planteamiento de propuestas de solución del problema planteado, tiene la finalidad de aplicar los resultados para realizar cambios en la realidad planteada.

#### **2.1.2. Nivel de investigación**

Investigación cuantitativa, ya que se realizó el estudio de las características de la realidad analizada en la investigación y se realizó la recolección de información en bibliotecas electrónicas y en buscadores web, cuyos resultados se expresaron en forma numérica.

#### **2.1.3. Diseño de la investigación**

Diseño no experimental de corte transversal.

### **2.2. Hipótesis y variables**

#### **2.2.1. Hipótesis**

El tema de investigación es de tipo descriptivo, por lo que no requiere del planteamiento de hipótesis de investigación

#### **2.2.2. Variables**

##### **– Variable principal**

Etiquetado y preferencia en la adquisición de un alimento procesado

##### **– Variables secundarias**

Información captada del etiquetado de un alimento procesado

Motivación para adquirir un alimento procesado

### 2.2.3. Operacionalización de las variables

<b>Tabla 1</b> <b>Operacionalización de las variables</b>			
<b>Variable independiente</b>			
Etiquetado y preferencia en la adquisición de un alimento procesado			
<b>Variable</b>	<b>Definición conceptual</b>	<b>Definición operacional</b>	<b>Indicadores</b>
<b>Información captada sobre el etiquetado en un alimento procesado</b>	Descripción de la información nutricional captada por los consumidores sobre la valoración nutritiva del alimento procesado	Se aplicó un formato de recolección de información para describir la información captada de la etiqueta nutricional sobre la composición, forma de presentación y avisos nutricionales	Muy importante  Importante  Poco importante
<b>Motivación para adquirir un alimento procesado</b>	Estimulo que provoca la decisión de comprar el alimento procesado en el consumidor	Se aplicó un formato de recolección de información para identificar las motivaciones y percepciones que llevan al consumidor a elegir un alimento ultra procesado	Elección adecuada  Elección no adecuada

## 2.3. Población y muestra

### 2.3.1. Población

La población en estudio fueron los estudiantes la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad Nacional san Luis Gonzaga.

### 2.3.2. Muestra

La muestra en estudio fueron los estudiantes del IX Semestre de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad Nacional San Luis Gonzaga.

### 2.3.3. Muestreo

El muestreo fue realizado aplicando la siguiente formula estadística:

$$n = \frac{z^2 pqN}{E^2(N - 1) + z^2 pq}$$

Donde:

n = Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la población (158)

z = 1.96 (Valor estadístico de Z al 95% de confianza)

p = 0.50

q = 0.50

E = 0.05 (Error muestral al 5%)

$$n = \frac{1.96^2 \times 0.50 \times 0.50 \times 158}{0.05^2(158 - 1) + 1.96^2 \times 0.5 \times 0.5}$$

$$n = \frac{3.8416 \times 39.5}{0.0025 (157) + 3.8416 \times 0.25}$$

$$n = \frac{151.74}{0.3925 + 0.96}$$

$$n = \frac{151.74}{1.3525}$$

$$n = 112.19$$

$$n = 112$$

El tamaño muestral es de ciento doce (112) estudiantes del IX Semestre.

### 2.3.1. Criterios de inclusión y exclusión

#### – Criterios de inclusión

Ser estudiante de la Facultad de Farmacia y Bioquímica

Estar matriculado en el IX Semestre

Aceptar libremente participar en la investigación

#### – Criterios de exclusión

No ser estudiante de la Facultad de Farmacia y Bioquímica

No estar matriculado en el IX Semestre

No aceptar participar en la investigación

## **2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

### **2.4.1. Técnicas**

- Se exploró e identificó información relevante de fuentes virtuales
- Se exploró e identificó la información relevante de fuentes físicas.
- Se realizó el ordenamiento, análisis e interpretación de la información que fue recolectada mediante el instrumento

### **2.4.2. Instrumento**

Consistió en un formato de encuesta que fue aplicado presencialmente a la muestra obtenida de la población en estudio, consistente en estudiantes del IX Semestre de la Facultad de Farmacia y Bioquímica.

## **2.5. Técnicas de procesamiento de la información**

La recolección de la información y datos, se realizó mediante el siguiente proceso de actividades:

- La revisión bibliográfica se realizó en forma permanente
- Se construyó el formato de recolección de información.
- Se identificó a la población en estudio.
- Se determinó el tamaño muestral.
- Se recolectó la información mediante la aplicación del formato de encuesta en la población en estudio
- La información se recolectó, ordenó y analizó
- Se realizó la tabulación de los datos.
- Se elaboraron las tablas y gráficos
- Se analizaron las tablas y gráficos.
- Se construyó el informe final de investigación.
- Se revisó y evaluó el informe final para su presentación.

## **2.6. Aspectos éticos**

Se respetó en todo momento, los tres principios básicos de la ética en la investigación, indicados a continuación:

- Consideración al individuo, se trató a cada persona como un ser autónomo, protegiendo su privacidad y a aquellas que pudieran estar en estado de vulnerabilidad.
- Beneficio, no se provocó perjuicio al individuo participante, extremando el beneficio y reduciendo la posibilidad del riesgo a la persona; es necesario indicar

que el beneficio no consistió en la caridad, sino en la responsabilidad que atañe al investigador.

- Equidad, se ofreció un tratamiento imparcial a cada individuo participante, mediante la distribución equitativa del beneficio u obligación cargas relacionada al estudio.

Por todo esto, se realizó la aplicación del consentimiento informado potestativo, diseñado para realizar la reserva de la identidad e información personal; la firma del consentimiento informado potestativo implicó también, la libre disponibilidad para el retiro voluntario de la investigación, cuando la persona lo decida e indique; asimismo, la intención para realizar el estudio, fue el de beneficiar a la comunidad implicada, tomándose la ponderación del caso para mantener la reserva adecuada de su información individual

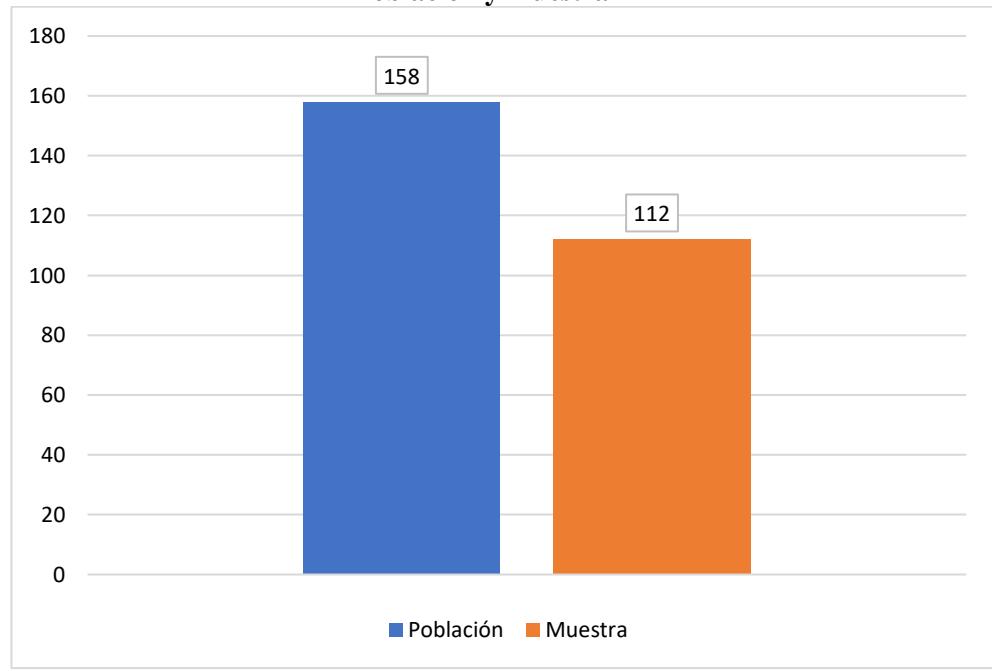
### III. RESULTADOS

#### 3.1. Población y muestra

Tabla 2	
Población y muestra	
Población	Muestra
158	112

Datos de la investigación

**Figura 1**  
**Población y muestra**



Datos de la investigación

### **3.2. Descripción de la información que es captada del etiquetado de un alimento procesado al momento de su adquisición**

**3.2.1.** Los gráficos octogonales en las etiquetas de los alimentos procesados advierten de la demasía de algunos componentes en el alimento, que pueden ser perjudiciales para la salud, ¿Cuál considera es la significancia de los gráficos octogonales al momento de elegir un alimento procesado?

**Tabla 3**

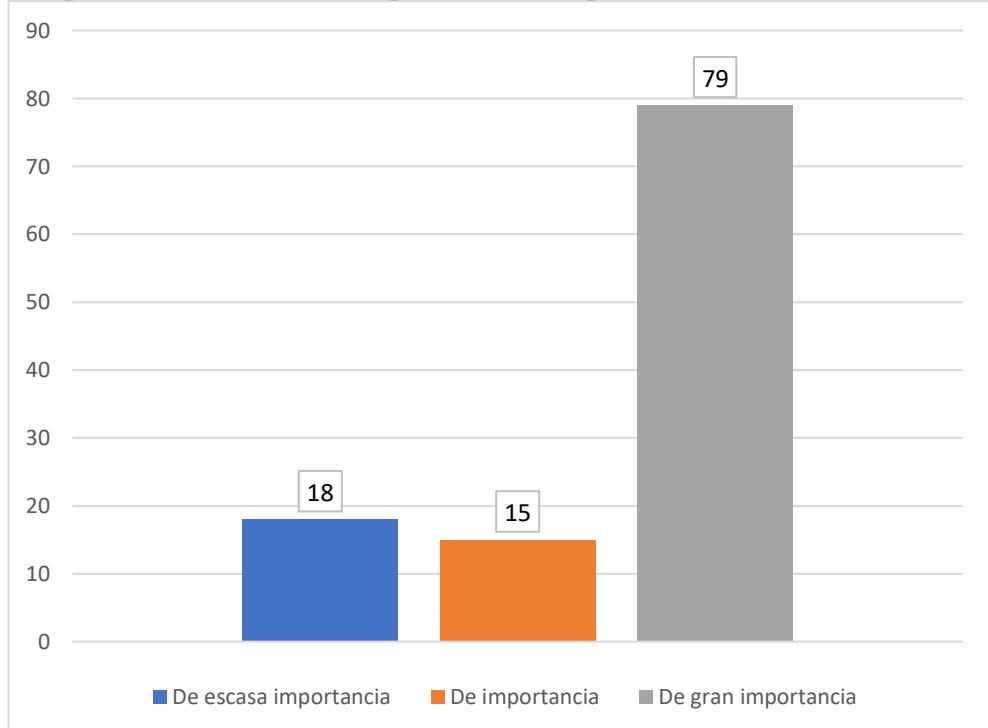
**Los gráficos octogonales en las etiquetas de los alimentos procesados advierten de la demasía de algunos componentes en el alimento, que pueden ser perjudiciales para la salud, ¿Cuál considera es la significancia de los gráficos octogonales al momento de elegir un alimento procesado?**

Significancia	Distribución de la muestra	%
De escasa importancia	18	16.07
De importancia	15	13.39
De gran importancia	79	70.54
<b>Total:</b>	<b>112</b>	<b>100.00</b>

Datos de la investigación

**Figura 2**

**Los gráficos octogonales en las etiquetas de los alimentos procesados advierten de la demasía de algunos componentes en el alimento, que pueden ser perjudiciales para la salud, ¿Cuál considera es la significancia de los gráficos octogonales al momento de elegir un alimento procesado?**



Datos de la investigación

**3.1.2.Los componentes del alimento procesado deben ser indicados y cuantificados en las etiquetas nutricionales, ¿Qué importancia estima que tiene la información presente en la etiqueta nutricional para la elección del alimento procesado?**

**Tabla 4**

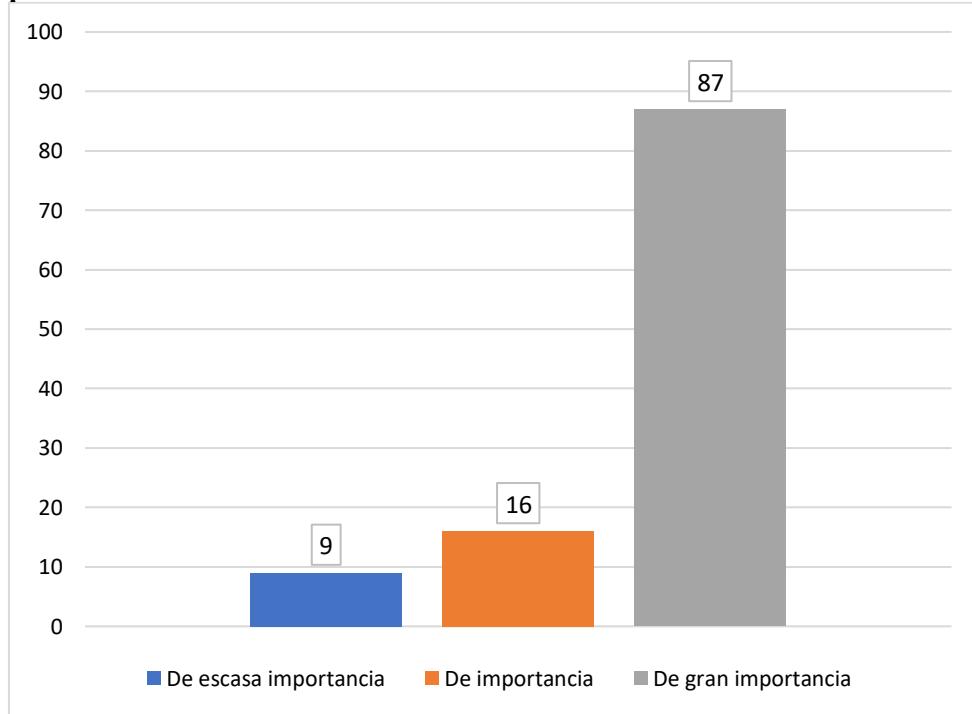
**Los componentes del alimento procesado deben ser indicados y cuantificados en las etiquetas nutricionales, ¿Qué importancia estima que tiene la información presente en la etiqueta nutricional para la elección del alimento procesado?**

Significancia	Distribución de la muestra	%
De escasa importancia	9	8.04
De importancia	16	14.29
De gran importancia	87	77.67
<b>Total:</b>	<b>112</b>	<b>100.00</b>

Datos de la investigación

**Figura 3**

**Los componentes del alimento procesado deben ser indicados y cuantificados en las etiquetas nutricionales, ¿Qué importancia estima que tiene la información presente en la etiqueta nutricional para la elección del alimento procesado?**



Datos de la investigación

**3.1.3.Existen avisos textuales o gráficos en las etiquetas, planteados para atraer el consumidor e inducirlo a realizar la compra y uso del alimento procesado, ¿Cuál es la significancia de la información que proporcionan las etiquetas nutricionales mediante texto o gráficos para la elección del alimento procesado?**

**Tabla 5**

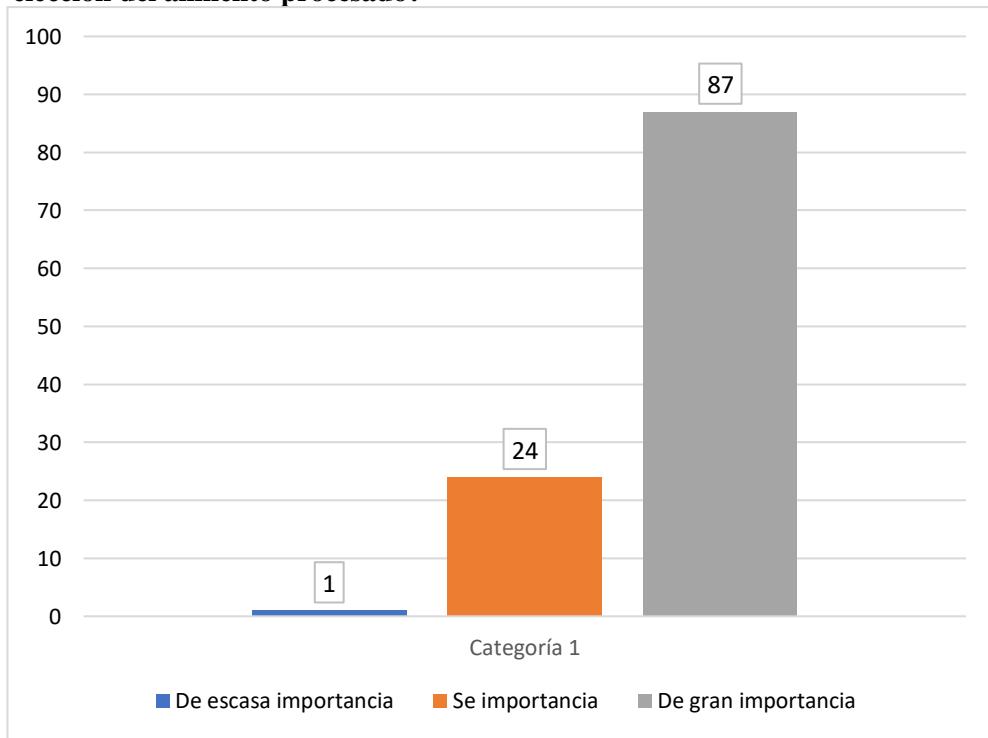
**Los componentes del alimento procesado deben ser indicados y cuantificados en las etiquetas nutricionales, ¿Cuál es la significancia de la información que proporcionan las etiquetas nutricionales mediante texto o gráficos para la elección del alimento procesado?**

Significancia	Distribución de la muestra	%
De escasa importancia	1	0.89
De importancia	24	21.43
De gran importancia	87	77.68
<b>Total:</b>	<b>112</b>	<b>100.00</b>

Datos de la investigación

**Figura 4**

**Los componentes del alimento procesado deben ser indicados y cuantificados en las etiquetas nutricionales, ¿Cuál es la significancia de la información que proporcionan las etiquetas nutricionales mediante texto o gráficos para la elección del alimento procesado?**



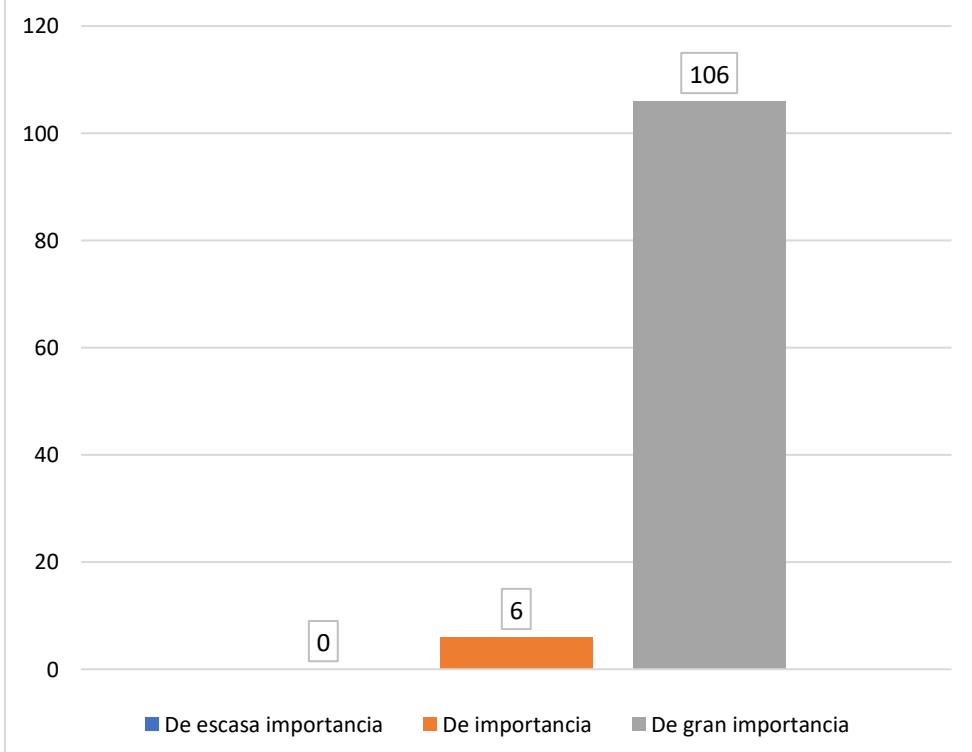
**3.1.4.Los datos nutricionales en la etiqueta advierten de la excesiva concentración de algunos componentes del alimento procesado, ¿Cuál considera que es su significancia al momento de elegir un alimento procesado?**

<b>Tabla 6</b>		
<b>Los datos nutricionales en la etiqueta advierten de la excesiva concentración de algunos componentes del alimento procesado, ¿Cuál considera que es su significancia al momento de elegir un alimento procesado?</b>		
<b>Significancia</b>	<b>Distribución de la muestra</b>	<b>%</b>
De escasa importancia	0	0.00
De importancia	6	5.36
De gran importancia	106	94.64
<b>Total:</b>	<b>112</b>	<b>100.00</b>

Datos de la investigación

**Figura 5**

**Los datos nutricionales en la etiqueta advierten de la excesiva concentración de algunos componentes del alimento procesado, ¿Cuál considera que es su significancia al momento de elegir un alimento procesado?**



Datos de la investigación

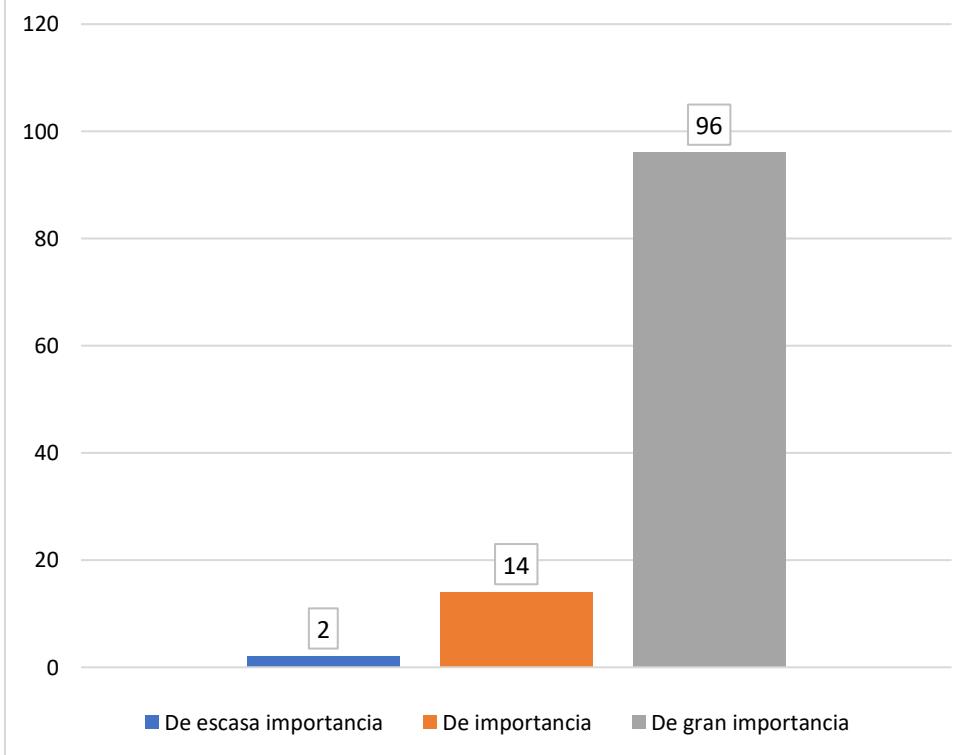
**3.1.5.Las etiquetas indican el lugar y fecha de fabricación del producto, ¿Cuál considera que es su significancia al momento de elegir un alimento procesado?**

<b>Tabla 7</b>		
<b>Las etiquetas indican el lugar y fecha de fabricación del producto, ¿Cuál considera que es su significancia al momento de elegir un alimento procesado?</b>		
<b>Significancia</b>	<b>Distribución de la muestra</b>	<b>%</b>
De escasa importancia	2	1.79
De importancia	14	12.50
De gran importancia	96	85.71
<b>Total:</b>	<b>112</b>	<b>100.00</b>

Datos de la investigación

**Figura 6**

**Las etiquetas indican el lugar y fecha de fabricación del producto, ¿Cuál considera que es su significancia al momento de elegir un alimento procesado?**



Datos de la investigación

**3.1.6.La etiqueta y el empacado se diseñan con detalles como tácticas de comercialización, haciendo que sean memorizados por largo tiempo por el adquiriente para asegurar su adquisición continua, ¿Qué significancia estima que tiene el diseño de la etiqueta al momento de elegir un alimento procesado?**

**Tabla 8**

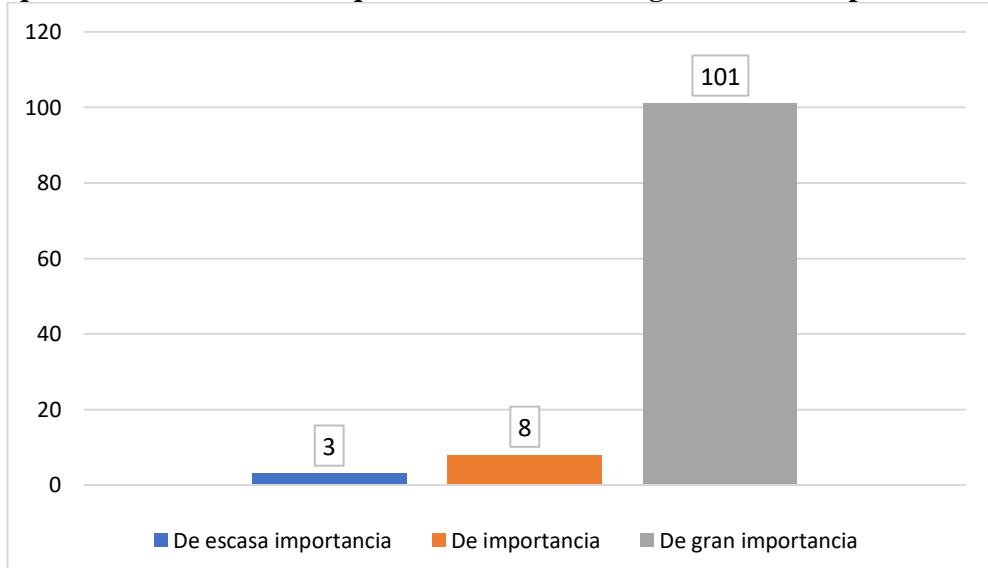
**La etiqueta y el empacado se diseñan con detalles como tácticas de comercialización, haciendo que sean memorizados por largo tiempo por el adquiriente para asegurar su adquisición continua, ¿Qué significancia estima que tiene el diseño de la etiqueta al momento de elegir un alimento procesado?**

Significancia	Distribución de la muestra	%
De escasa importancia	3	2.68
De importancia	8	7.14
De gran importancia	101	90.18
<b>Total:</b>	<b>112</b>	<b>100.00</b>

Datos de la investigación

**Figura 7**

**La etiqueta y el empacado se diseñan con detalles como tácticas de comercialización, haciendo que sean memorizados por largo tiempo por el adquiriente para asegurar su adquisición continua, ¿Qué significancia estima que tiene el diseño de la etiqueta al momento de elegir un alimento procesado?**



Datos de la investigación

### 3.2. Identificación de la motivación para la adquisición de un alimento procesado

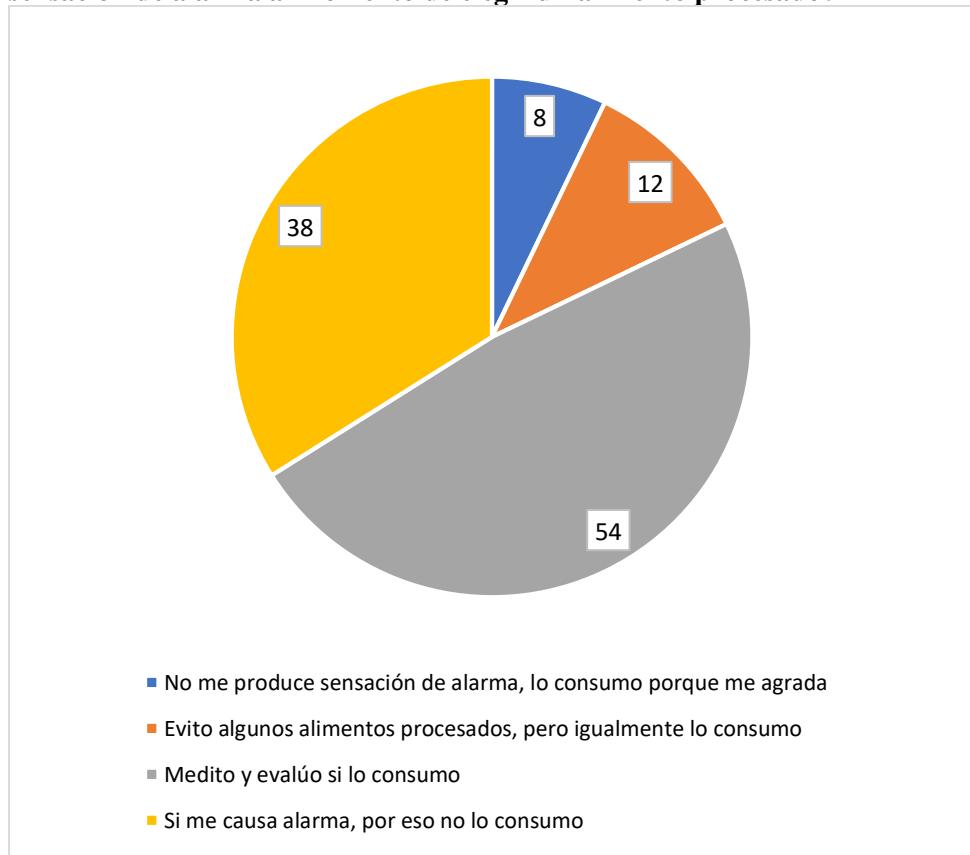
#### 3.2.1. ¿Al visualizar los gráficos octogonales en las etiquetas, se activa en Usted la sensación de alarma al momento de elegir un alimento procesado?

Tabla 9		
¿Al visualizar los gráficos octogonales en las etiquetas, se activa en Usted la sensación de alarma al momento de elegir un alimento procesado?		
Significancia	Distribución de la muestra	%
No me produce sensación de alarma, lo consumo porque me agrada	8	7.14
Evito los alimentos procesados, pero igualmente lo consumo	12	10.71
Medito y evalúo si lo consumo	54	48.21
Sí me causa alarma, por eso no lo consumo	38	33.94
<b>Total:</b>	<b>112</b>	<b>100.00</b>

Datos de la investigación

Figura 8

¿Al visualizar los gráficos octogonales en las etiquetas, se activan en Usted la sensación de alarma al momento de elegir un alimento procesado?



Datos de la investigación

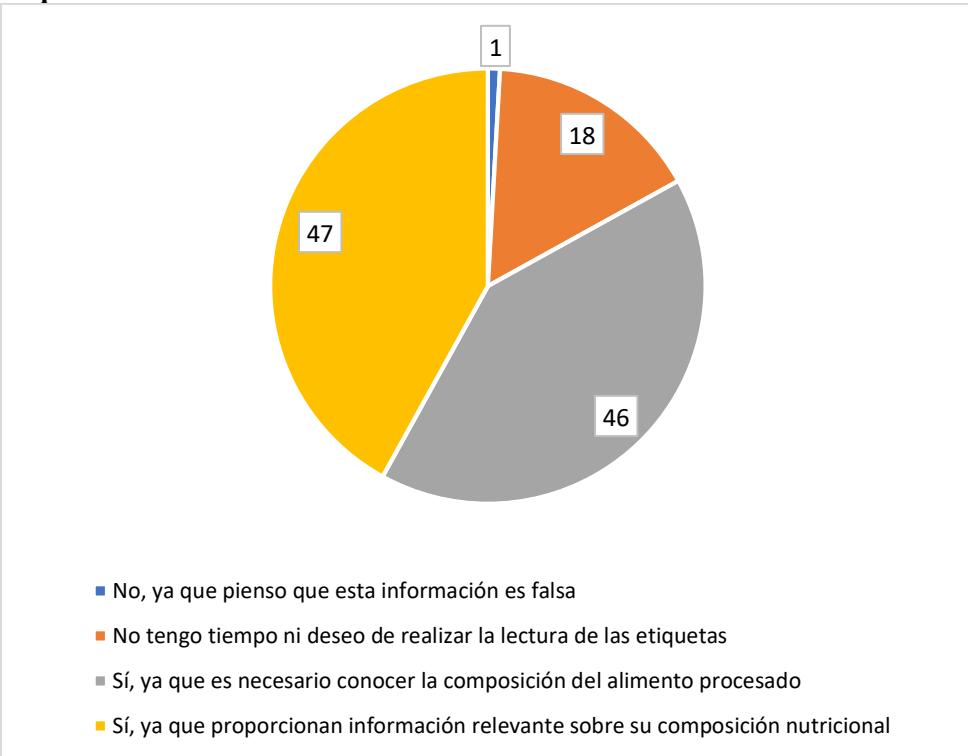
**3.2.2.¿Considera Usted que las advertencias sobre la composición nutricional del alimento procesado son importantes deben ser tomadas en cuenta para su adquisición?**

<b>Tabla 10</b>		
<b>¿Considera Usted que las advertencias sobre la composición nutricional del alimento procesado son importantes deben ser tomadas en cuenta para su adquisición?</b>		
<b>Significancia</b>	<b>Distribución de la muestra</b>	<b>%</b>
No, ya que pienso que esta información es falsa	1	0.90
No tengo tiempo ni deseo de realizar la lectura de las etiquetas	18	16.07
Sí, ya que es necesario conocer la composición del alimento procesado	46	41.07
Sí, ya que proporcionan información relevante sobre su composición nutricional	47	41.96
<b>Total:</b>	<b>112</b>	<b>100.00</b>

Datos de la investigación

**Figura 9**

**¿Considera Usted que las advertencias sobre la composición nutricional del alimento procesado son importantes deben ser tomadas en cuenta para su adquisición?**



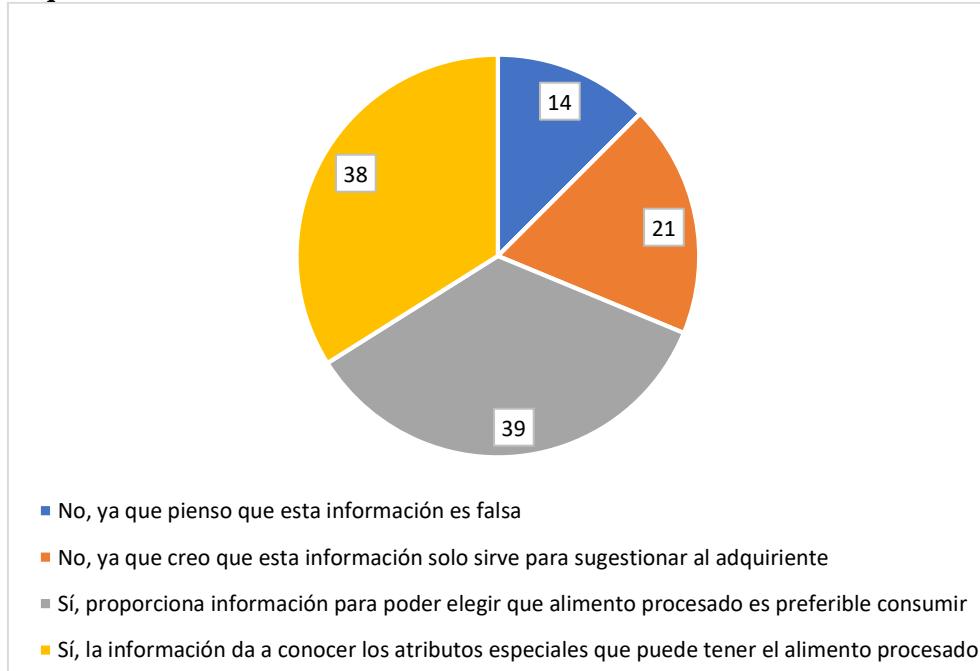
Datos de la investigación

**3.2.3. ¿Piensa Usted que la información presente en la etiqueta resalta los atributos y cualidades del alimento procesado e influencian en la preferencia de adquisición?**

<b>Tabla 11</b>		
<b>¿Piensa Usted que la información presente en la etiqueta resalta los atributos y cualidades del alimento procesado e influencian en la preferencia de adquisición?</b>		
<b>Significancia</b>	<b>Distribución de la muestra</b>	<b>%</b>
No, ya que pienso que esta información es falsa	14	12.50
No, ya que creo que esta información solo sirve para sugerir al adquiriente	21	18.75
Sí, ya que me proporciona información para poder distinguir cuál alimento procesado es preferible consumir, entre varios a elegir	39	34.82
Sí, pienso que la información me da a conocer los atributos especiales que puede tener el alimento procesado	38	33.93
<b>Total:</b>	<b>112</b>	<b>100.00</b>

Datos de la investigación

**Figura 10**  
**¿Piensa Usted que la información presente en la etiqueta resalta los atributos y cualidades del alimento procesado e influencian en la preferencia de adquisición?**



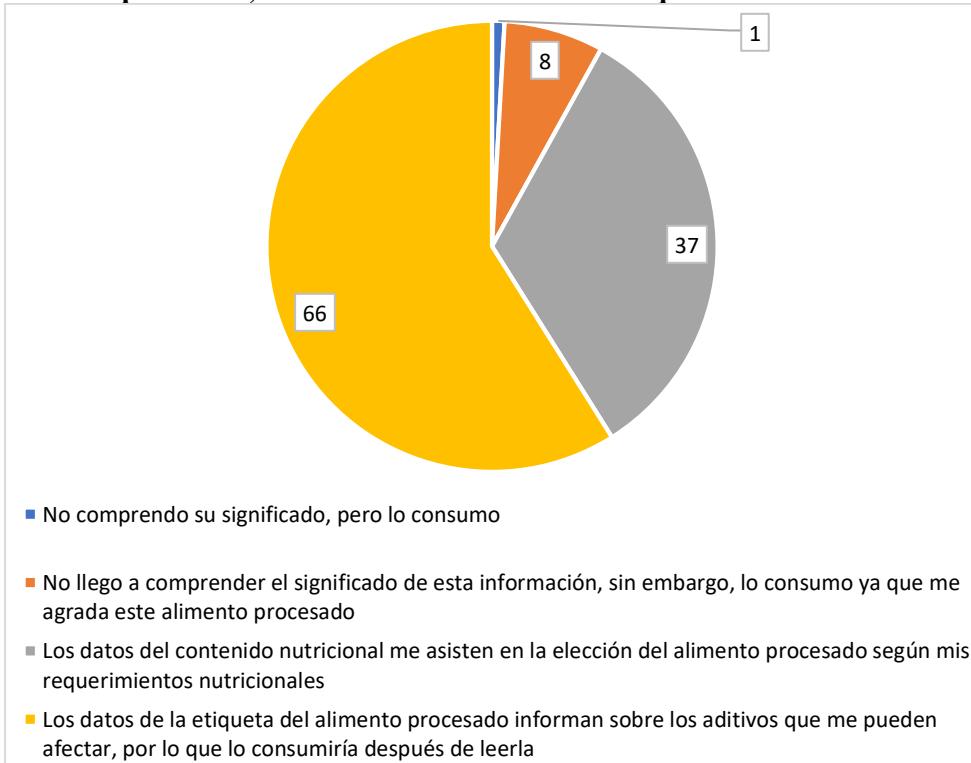
Datos de la investigación

**3.2.4. ¿Considera que los datos del contenido nutricional indicado en la etiqueta del alimento procesado, influencia al momento de su adquisición?**

<b>Tabla 12</b>		
<b>¿Considera que los datos del contenido nutricional indicado en la etiqueta del alimento procesado, influencia al momento de su adquisición?</b>		
<b>Significancia</b>	<b>Distribución de la muestra</b>	<b>%</b>
No comprendo su significado, pero lo consumo	1	0.89
No llego a comprender el significado de esta información, sin embargo, lo consumo ya que me agrada este alimento procesado	8	7.14
Los datos del contenido nutricional me asisten en la elección del alimento procesado según mis requerimientos nutricionales	37	33.04
Los datos de la etiqueta del alimento procesado informan sobre los aditivos que me pueden afectar, por lo que lo consumiría después de leerla	66	58.93
<b>Total:</b>	<b>112</b>	<b>100.00</b>

Datos de la investigación

**Figura 11**  
**¿Considera que los datos del contenido nutricional indicado en la etiqueta del alimento procesado, influencia al momento de su adquisición?**



Datos de la investigación

**3.2.5. ¿Considera que el conocer cuál es la procedencia del alimento procesado, ya sea nacional o extranjero, influye al elegir su adquisición?**

<b>Tabla 13</b>		
<b>¿Considera que el conocer cuál es la procedencia del alimento procesado, ya sea nacional o extranjero, influye al elegir su adquisición?</b>		
<b>Significancia</b>	<b>Distribución de la muestra</b>	<b>%</b>
No, ya que considero que la reputación del productor no tiene relación con mi decisión de adquirirlo	4	3.57
No, ya que no tengo tiempo de revisar esta información	6	5.36
Sí, ya que tengo preferencia por los alimentos procesados nacionales	29	25.89
Sí, ya que proporciona confianza al saberse la procedencia del alimento procesado	73	65.18
<b>Total:</b>	<b>112</b>	<b>100.00</b>

Datos de la investigación

**Figura 12**  
**¿Considera que el conocer cuál es la procedencia del alimento procesado, ya sea nacional o extranjero, influye al elegir su adquisición?**



Datos de la investigación

**3.2.6. ¿Considera que son relevantes las características del empaque en la decisión de elegir un alimento procesado?**

<b>Tabla 14</b>		
<b>¿Considera que son relevantes las características del empaque en la decisión de elegir un alimento procesado?</b>		
<b>Significancia</b>	<b>Distribución de la muestra</b>	<b>%</b>
Sí, ya que elijo según las costumbres y novedades de la ocasión	16	14.29
Sí, ya que considero que lo hace más interesante	12	10.71
No, ya que considero que no lo hace más interesante	48	42.86
No, ya que considero que no es importante al elegir un alimento procesado	36	32.14
<b>Total:</b>	<b>112</b>	<b>100.00</b>

Datos de la investigación

**Figura 13**

**¿Considera que son relevantes las características del empaque en la decisión de elegir un alimento procesado?**



Datos de la investigación

#### IV. DISCUSIÓN

La población en estudio estuvo compuesta por 158 individuos, mediante la aplicación de una fórmula estadística presentada en la página 24, se obtuvo el tamaño muestral de 112 individuos, los que aprobaron los criterios de inclusión y que aceptaron participar en la investigación mediante la firma del formato de consentimiento informado. (Ver tabla 2 y figura 1)

Los gráficos octogonales en las etiquetas de los alimentos procesados advierten del excesivo contenido de algunos componentes en el alimento que pueden ser perjudiciales para la salud, ante la pregunta: ¿Cuál considera es la significancia de los gráficos octogonales al momento de elegir un alimento procesado?, setenta y nueve personas (70.54%) respondieron que consideran de gran importancia la información contenida en las etiquetas nutricionales. (Ver tabla 3 y figura 2) Somocurcio L, encontró resultados similares ya que el setenta y nueve por ciento de su muestra en estudio acostumbra revisar el etiquetado y consideran que la información es insuficiente.

Los componentes del alimento procesado deben ser indicados y cuantificados en las etiquetas nutricionales, ante la pregunta: ¿Qué importancia estima que tiene la información presente en la etiqueta nutricional para la elección del alimento procesado? ochenta y siete personas (77.67%) respondieron que consideran que es de gran importancia la información presente para la elección del alimento procesado. (Ver tabla 4 y figura 3) En la investigación realizada por Cantuña M, Ordoñez C, Ayala J y Ortiz P, coinciden en que la calidad de la información captada de la etiqueta de los productos es alta, siendo la forma de preparación la que altera la importancia nutricional.

Los componentes del alimento procesado deben ser indicados y cuantificados en las etiquetas nutricionales, ante la pregunta: ¿Cuál es la significancia de la información que proporcionan las etiquetas nutricionales mediante texto o gráficos para la elección del alimento procesado? ochenta y siete personas (77.67%) respondieron que consideran que es de gran importancia. Ver tabla 5 y figura 4)

Los datos nutricionales en la etiqueta advierten de la excesiva concentración de algunos componentes del alimento procesado, ante la pregunta: ¿Cuál considera que es su significancia al momento de elegir un alimento procesado? ciento seis personas (94.64%) consideran que es de gran importancia. (Ver tabla 6 y figura 5)

Las etiquetas indican el lugar y fecha de fabricación del producto, ante la pregunta: ¿Cuál considera que es su significancia al momento de elegir un alimento procesado? noventa y seis personas (85.71%) respondieron que es de gran importancia. (Ver tabla 7 y figura 6)

La etiqueta y el empacado se diseñan con detalles como tácticas de comercialización, haciendo que sean memorizados por largo tiempo por el adquiriente para asegurar su adquisición continua, ante la pregunta: ¿Qué significancia estima que tiene el diseño de la

etiqueta al momento de elegir un alimento procesado? ciento un personas (90.18%) respondieron que es de gran importancia. (Ver tabla 8 y figura 7) Resultados similares obtuvo la investigación realizada por Castro P, donde se concluyó que el acto de decidir la adquisición de un producto alimentario, se ve influenciado por la información publicitaria presenta en el etiquetado nutricional, sin enfocarse en la contribución de nutrientes.

En la identificación de la motivación para la adquisición de un alimento procesado, ante la pregunta ¿Al visualizar los gráficos octogonales en las etiquetas, se activan en Usted la sensación de alarma al momento de elegir un alimento procesado?, treinta y ocho personas respondieron que se les causa alarma, por lo que no consumen este alimento procesado. (Ver tabla 9 y figura 8) Quispe M, evidenció la existencia del influenciamiento que tiene la información de los octógonos nutricionales, al momento de elegir al alimento ultraprocesado, en muchos casos se observó que esta información ayuda a encontrar un mejor discernimiento al mostrarse preferencia por obtener una alimentación lo más saludable posible

Ante la pregunta: ¿Considera Usted que las advertencias sobre la composición nutricional del alimento procesado son importantes deben ser tomadas en cuenta para su adquisición?, cuarenta y siete personas (41.96%) respondieron que Sí, ya que proporcionan información relevante sobre su composición nutricional. (Ver tabla 10 y figura 9)

Ante la pregunta: ¿Piensa Usted que la información presente en la etiqueta resalta los atributos y cualidades del alimento procesado e influencian en la preferencia de adquisición? Treinta y ocho personas respondieron que Sí, pienso que la información me da a conocer los atributos especiales que puede tener el alimento procesado. (Ver tabla 11 y figura 10)

Ante la pregunta: ¿Considera que los datos del contenido nutricional indicado en la etiqueta del alimento procesado, influye al momento de su adquisición? Sesenta y seis personas (58.93%) respondieron que Los datos de la etiqueta del alimento procesado informan sobre los aditivos que me pueden afectar, por lo que lo consumiría después de leerla. (Ver tabla 12 y figura 11)

Ante la pregunta: ¿Considera que el conocer cuál es la procedencia del alimento procesado, ya sea nacional o extranjero, influye al elegir su adquisición? Setenta y tres personas respondieron que Sí, ya que proporciona confianza al saberse la procedencia del alimento procesado. (Ver tabla 13 y figura 12)

Ante la pregunta: ¿Considera que son relevantes las características del empaque en la decisión de elegir un alimento procesado? cuarenta y ocho personas respondieron que No, ya que considero que no lo hace más interesante. (Ver tabla 14 y figura 13)

## **V. CONCLUSIONES**

1. Se determinó que el nivel de información captada del etiquetado del alimento procesado es medio alto, no siendo lo suficiente para un adecuado conocimiento de las bondades del producto
2. En la motivación para la adquisición del alimento procesado se evidenció que influyen la procedencia del producto ya sea nacional o extranjero, las características de las etiquetas y del empaque ya que estos son usados como tácticas de comercialización, asegurando la retención en la memoria de sus características

## **VI. RECOMENDACIONES**

1. El mejoramiento de la calidad de la información nutricional del por parte del adquiriente, que sirva para conocer mejor las propiedades nutricionales del alimento elegido.
2. Dar a conocer que la industria de los alimentos procesados emplea tácticas para la motivación para la adquisición del alimento procesado, influyendo el origen, las características de las etiquetas y el empaque.

## VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. FAO. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la agricultura. Etiquetado de los alimentos. [En línea][Acceso: 19 agosto 2023] Disponible en:  
<https://www.fao.org/food-labelling/es/>
2. https://www.fao.org/food-labelling/es/
3. OPS. Organización Panamericana de la Salud. El etiquetado frontal. [En línea][Acceso: 06 enero 2024] Disponible en:  
<https://www.paho.org/es/temas/etiquetado-frontal>
4. https://www.paho.org/es/temas/etiquetado-frontal
5. FAO. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Etiquetado de los alimentos. [En línea][Acceso: 14 enero 2024] Disponible en:  
<https://www.fao.org/food-labelling/es/>
6. https://www.fao.org/food-labelling/es/
7. Indecopi. Instituto Nacional de Defensa del Consumidor. ¡Ya lo sabes! El Indecopi resalta la importancia de revisar las etiquetas de los alimentos y bebidas procesados antes de comprarlos. [En línea][Acceso: 19 diciembre 2023] Disponible en:  
<https://www.indecopi.gob.pe/documents/2820519/3038287/NP+11+Lectura+de+etiquetas+-+Ya+lo+Sabes.pdf/68130752-7972-0f65-7d77-408e0333dd00>
8. https://www.indecopi.gob.pe/documents/2820519/3038287/NP+11+Lectura+de+etiquetas+-+Ya+lo+Sabes.pdf/68130752-7972-0f65-7d77-408e0333dd00
9. Indecopi. Instituto Nacional de Defensa del Consumidor. ¡Ya lo sabes! El Indecopi resalta la importancia de revisar las etiquetas de los alimentos y bebidas procesados antes de comprarlos. [En línea][Acceso: 12 noviembre 2023] Disponible en:  
<https://www.indecopi.gob.pe/documents/2820519/3038287/NP+11+Lectura+de+etiquetas+-+Ya+lo+Sabes.pdf/68130752-7972-0f65-7d77-408e0333dd00>
10. https://www.indecopi.gob.pe/documents/2820519/3038287/NP+11+Lectura+de+etiquetas+-+Ya+lo+Sabes.pdf/68130752-7972-0f65-7d77-408e0333dd00
11. OPS. Organización Panamericana de la Salud. Alimentación saludable. [En línea][Acceso: 01 noviembre 2023] Disponible en:  
<https://www.paho.org/es/temas/nutricion>
12. https://www.paho.org/es/temas/nutricion
13. Mamani V. Domínguez C. Moreno A. Silva V. Et al. Evaluación de alimentos procesados y ultraprocesados: Un análisis antes de la implementación del etiquetado frontal en Perú. Chile. 2021. Rev. chil. Nutr. vol. 48 no 3 Santiago jun.2021. [En línea][Acceso: 19 abril 2023] Disponible en:  
<http://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182021000300355>
14. http://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182021000300355
15. https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-75182021000300355&script=sci\_arttext
16. Cantuña M. Ordoñez C. Ayala J. Ortiz P. Etiquetado nutricional de alimentos procesados (semáforo nutricional) y su relación con factores socioeconómicos, culturales, demográficos y publicitarios, según padres de niños entre 5-11 años de dos colegios de Quito. Ecuador. 2021. Revista Ecuatoriana de Pediatría Artículo Original. Rev. Ecuat. Pediatr. 2021;22(3): Artículo 22: 1-14. [En línea][Acceso: 29 abril 2023] Disponible en:  
[https://docs.bvsalud.org/biblioref/2021/12/1352441/a223-etiquetado-nutricional-de-alimentos-procesados-y-su-relacion\\_kASuTqm.pdf](https://docs.bvsalud.org/biblioref/2021/12/1352441/a223-etiquetado-nutricional-de-alimentos-procesados-y-su-relacion_kASuTqm.pdf)
17. https://docs.bvsalud.org/biblioref/2021/12/1352441/a223-etiquetado-nutricional-de-alimentos-procesados-y-su-relacion\_kASuTqm.pdf

18. Castro P. Análisis del conocimiento del etiquetado nutricional y decisión de compra del consumidor con base en la política pública contra la obesidad en la ciudad de México. México. 2019. [En línea][Acceso: 08 junio 2023] Disponible en:
19. <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/108772/Tesis%20pedro.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
20. Hidalgo X. 2019. Ecuador. Sobre peso y su relación con el consumo de alimentos procesados en estudiantes de la escuela teniente Hugo Ortiz de Loja. Universidad Nacional de Loja. Facultad de la Salud Humana. [En línea][Acceso: 18 diciembre 2023] Disponible en:
21. <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/22017/1/TESIS%20FINAL%20XIMENA%20HIDALGO.pdf>
22. Castillo V. Lima. 2023. Conocimientos, actitudes y prácticas acerca del etiquetado con octógonos en estudiantes de secundaria de una institución educativa privada 2020. Universidad Nacional Mayor de San Marcos Facultad de Medicina Escuela Profesional de Nutrición. [En línea][Acceso: 21 enero 2024] Disponible en:
23. [https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/19232/Castillo\\_tv.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/19232/Castillo_tv.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
24. Medina E. Conocimiento del etiquetado octogonal en alimentos ultra procesados y su consumo en adolescentes de una institución educativa pública, Lima. Lima. 2022. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Facultad de Medicina. Escuela Profesional de Nutrición. Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Nutrición. [En línea][Acceso: 24 enero 2024] Disponible en:
25. [https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/17725/Medina\\_pe.pdf?sequence=3&isAllowed=y](https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/17725/Medina_pe.pdf?sequence=3&isAllowed=y)
26. Huaycho D. Uracahua I. 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. 2022. Arequipa. Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa. Facultad de Ciencias Biológicas. Escuela Profesional de Ciencias de la Nutrición. Tesis realizada para obtener el Título Profesional de Licenciado en Nutrición. [En línea][Acceso: 06 enero 2024] Disponible en:
27. <https://repositorio.unsa.edu.pe/server/api/core/bitstreams/b195c0f8-d21d-4adc-84a8-a92f847079be/content>
28. Quispe M. Consumo de alimentos ultra procesados y el octágono nutricional en preescolares de la institución educativa Nuestra Señora del Carmen en Santa Anita. 2021. Lima. Universidad Nacional Federico Villarreal. Facultad de Medicina Humana “Hipólito Unanue”. [En línea][Acceso: 11 noviembre 2024] Disponible en:

29. [https://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13084/5028/UNFV\\_QUISPE\\_FLORES\\_MILAGROS\\_YESENIA\\_TITULO%20PROFESIONAL\\_2021..pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13084/5028/UNFV_QUISPE_FLORES_MILAGROS_YESENIA_TITULO%20PROFESIONAL_2021..pdf?sequence=1&isAllowed=y)
30. Somocurcio L. Influencia del etiquetado de alimentos procesados en el comportamiento del consumidor universitario peruano. Lima. 2021. Universidad del pacifico. Facultad de Ciencias Empresariales. Tesis presentada para optar al Título profesional de Licenciado en Administración. [En línea][Acceso: 20 diciembre 2023] Disponible en:
31. [https://repositorio.up.edu.pe/bitstream/handle/11354/3271/SomocurcioLucia\\_Tesis\\_Licenciatura\\_2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.up.edu.pe/bitstream/handle/11354/3271/SomocurcioLucia_Tesis_Licenciatura_2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
32. Vilas V. Importancia de las características del etiquetado nutricional asociado a la percepción de la elección del alimento ultra procesado en universitarios de Trujillo. Trujillo. 2020. Universidad César Vallejo. Facultad de Ciencias de la Salud Escuela Profesional de Nutrición. [En línea][Acceso: 14 enero 2024] Disponible en:
33. [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/89079/Vilas\\_BAV-SD.pdf?sequence=1](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/89079/Vilas_BAV-SD.pdf?sequence=1)

## VIII. ANEXOS.

### 8.1. Anexo 1: Matriz de consistencia

**Título: Importancia de la información del rotulado de los alimentos procesados en la preferencia de su elección y consumo.**

<b>Matriz de consistencia.</b>			
<b>Problema</b>	<b>Hipótesis y Objetivos</b>	<b>Variables</b>	<b>Metodología</b>
<p><b>Problema principal</b> ¿Cuál será la influencia del etiquetado en la preferencia de adquisición de un alimento procesado?</p> <p><b>Problemas secundarios</b> ¿Cuál será el nivel de información que es captada del etiquetado de un alimento procesado al momento de su adquisición? ¿Cuál será la motivación para la preferencia de adquisición de un alimento procesado?</p>	<p><b>Hipótesis</b> El tema de investigación es de tipo descriptivo, por lo que no requiere del planteamiento de hipótesis</p> <p><b>Objetivo General</b> Evaluar el etiquetado y las características de la preferencia de adquisición de un alimento procesado</p> <p><b>Objetivos Específicos</b> Evaluar el nivel de información captada del etiquetado de un alimento procesado Identificar la motivación para la adquisición de un alimento procesado</p>	<p><b>Variable independiente</b> Etiquetado y preferencia en la adquisición de un alimento procesado</p> <p><b>Variables dependientes</b> Información captada del etiquetado de un alimento procesado Motivación para adquirir un alimento procesado</p>	<p><b>Tipo</b> Descriptivo y aplicado</p> <p><b>Nivel</b> Cuantitativo</p> <p><b>Diseño</b> No experimental</p> <p><b>Población</b> La población en estudio fueron estudiantes de la Facultad de Farmacia y Bioquímica</p> <p><b>Muestra</b> La muestra será tomada aleatoriamente de la población en estudio</p> <p><b>Muestreo</b> El muestreo será realizado por conveniencia</p>



## **8.2. Anexo 2: Consentimiento informado.**

## **FORMATO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO**

**Título de la investigación:** Correlación entre la información del etiquetado de alimentos procesados y la preferencia de consumo.

Apellidos y nombres del participante: .....

Declaro que soy mayor de edad y que he recibido información correspondiente a la investigación a realizar y el Formato de Consentimiento Informado, fechado y firmado por el investigador principal: Bach. WILLER SINDULFO ARANGOITIA SALAZAR.

Se me ha explicado las características, el objetivo del estudio y la no existencia de riesgos para mi salud ni la de otras personas en su realización, se me garantizó el anonimato y la confidencialidad de mi participación.

He contado con el tiempo y la oportunidad para realizar preguntas y plantear las dudas que tenía, siendo respondidas a mi entera satisfacción.

El consentimiento lo otorgo de manera voluntaria, sabiendo que soy libre de retirarme del estudio, en cualquier momento del mismo, por cualquier razón que yo estime pertinente.

SI OTORGO (  ) NO OTORGO (  ) mi consentimiento informado, para la participación en el estudio planteado, por lo que firmo el presente documento.

Ica, 10 de enero de 2023.

Bach. Willer Sindulfo Arangoitia Salazar.  
Investigador principal

## Apellidos y nombres Participante

**8.3. Anexo 3: Instrumento del formato de encuesta.**

**UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA**  
**FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUÍMICA**

- 1) Los gráficos octogonales en las etiquetas de los alimentos procesados advierten de la demasía de algunos componentes en el alimento, que pueden ser perjudiciales para la salud, ¿Cuál considera es la significancia de los gráficos octogonales al momento de elegir un alimento procesado?**
  1. De escasa importancia
  2. De importancia
  3. De gran importancia
- 2) Los componentes del alimento procesado deben ser indicados y cuantificados en las etiquetas nutricionales, ¿ Qué importancia estima que tiene la información presente en la etiqueta nutricional para la elección del alimento procesado?**
  1. De escasa importancia
  2. De importancia
  3. De gran importancia
- 3) Existen avisos textuales o gráficos en las etiquetas, planteados para atraer el consumidor e inducirlo a realizar la compra y uso del alimento procesado, ¿ Cuál es la significancia de la información que proporcionan las etiquetas nutricionales mediante texto o gráficos para la elección del alimento procesado?**
  1. De escasa importancia
  2. De importancia
  3. De gran importancia
- 4) Los datos nutricionales en la etiqueta advierten de la excesiva concentración de algunos compuestos nutricionales, ¿ Cuál considera que es su significancia al momento de elegir un alimento procesado?**
  1. De escasa importancia
  2. De importancia
  3. De gran importancia
- 5) Las etiquetas indican el lugar de fabricación del producto, ¿ Cuál considera que es su significancia al momento de elegir un alimento procesado?**
  1. De escasa importancia
  2. De importancia
  3. De gran importancia

- 6) La etiqueta y el empacado se diseñan con detalles como tácticas de comercialización, haciendo que sean memorizados por largo tiempo por el adquiriente para asegurar su adquisición continua, ¿Qué significancia estima que tiene el diseño de la etiqueta al momento de elegir un alimento procesado?**
1. De escasa importancia
  2. De importancia
  3. De gran importancia
- 7) ¿Al visualizar los gráficos octogonales en las etiquetas, se activan en Usted la sensación de alarma al momento de elegir un alimento procesado?**
- a) Sí, por eso no lo adquiero.
  - b) No conozco este alimento procesado, pero igualmente lo consumiría
  - c) Lo meditaría bien antes de adquirirlo, para proteger mi salud.
  - d) No me produce ninguna sensación de alarma, lo adquiero porque me agrada.
- 8) ¿Considera Usted que las advertencias sobre la composición nutricional del alimento procesado son importantes deben ser tomadas en cuenta para su adquisición?**
- a) Sí, ya que proporcionan información relevante sobre su composición nutricional.
  - b) No tengo tiempo ni deseo de realizar la lectura de las etiquetas.
  - c) Sí, ya que considero importante conocer la composición del alimento procesado.
  - d) No, ya que no entiendo el significado de los componentes nutricionales
- 9) ¿Piensa Usted que la información presente en la etiqueta resalta los atributos y cualidades del alimento procesado e influencian en la preferencia de adquisición?**
- a) Sí, pienso que la información me da a conocer los atributos especiales que puede tener el alimento procesado.
  - b) No, ya que pienso que esta información es falsa
  - c) Sí, ya que me proporciona información para poder distinguir cual alimento procesado es preferible consumir, entre varios a elegir.
  - d) No, ya que creo que esta información solo sirve para sugerir al adquiriente
- 10) ¿Considera que los datos del contenido nutricional indicado en la etiqueta del alimento procesado, influencia al momento de su adquisición?**
- a) Los datos de la etiqueta del alimento procesado informan sobre sus componentes nutricionales, por lo que tomaría la elección de adquirirlo
  - b) No llego a comprender el significado de esta información, sin embargo, lo adquiero ya que me agrada este alimento procesado
  - c) Los datos del contenido nutricional me asisten en la elección del alimento procesado según mis requerimientos nutricionales.
  - d) No comprendo su significado, por eso lo adquiero

- 11) ¿Considera que el conocer cuál es la procedencia del alimento procesado, ya sea nacional o extranjero, influye al elegir su adquisición?**
- a) Sí, ya que proporciona confianza al saberse la procedencia del alimento procesado.
  - b) No, ya que no tengo tiempo de revisar esta información
  - c) Sí, ya que tengo preferencia por los alimentos procesados de nacionales
  - d) No, ya que considero que la reputación del productor no tiene relación con mi decisión de adquirirlo
- 12) ¿Considera que es relevante las características del empaque en la decisión de elegir un alimento procesado?**
- a) Sí, ya que elijo según las costumbres y novedades de la ocasión
  - b) No, ya que considero que no es importante al elegir un alimento procesado
  - c) Sí, ya que considero que lo hace más interesante
  - d) No, ya que considero que no lo hace más interesante.

#### 8.4. Anexo 4. Fichas de Validación del Instrumento.

##### FICHA DE VALIDACION DE INSTRUMENTO

###### I. DATOS GENERALES

- 1.1. Apellidos y nombres del experto: *Dr Benavente Bevilacqua Carlos Manuel*  
 1.2. Grado académico: *Dotor en Farmacia y Bioquímica*  
 1.3. Autor: Bach. Willer Sindulfo Arangoitia Salazar.  
 1.4. Título de la Investigación: "Importancia de la información del rotulado de los alimentos procesados en la preferencia de su elección y consumo".

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy Bueno 61-80%	Excelente 81-100%
Forma	REDACCIÓN	Los ítems están redactados considerando los elementos necesarios				/
	CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado.			/	/
	OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables.			/	/
Contenido	ACTUALIDAD	Es adecuado al avance de la ciencia y tecnología.				/
	SUFICIENCIA	Los ítems son adecuados en cantidad y profundidad			/	/
	INTENCIONALIDAD	El instrumento global responde a los objetivos de la investigación.			/	/
Estructura	ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica, entre los elementos de la investigación				/
	CONSISTENCIA	Basados en aspectos teóricos científicos de la investigación			/	/
	COHERENCIA	Entre los ítems, indicadores, dimensiones y variables.			/	/
	METODOLOGIA	Responde al propósito del estudio.				/
PROMEDIO		<i>81 a 100 %</i>				

###### II. LUEGO DE REVISADO EL INSTRUMENTO

Si procede a su aplicación

Debe corregirse

DNI: *21458924*

## FICHA DE VALIDACION DE INSTRUMENTO

### I. DATOS GENERALES

- 1.1. Apellidos y nombres del experto: GUEVARA ESCALANTE MARLO LEONARDO
- 1.2. Grado académico: MAGISTER
- 1.3. Autor: Bach. Willer Sindulfo Arangoitia Salazar.
- 1.4. Título de la Investigación: "Importancia de la información del rotulado de los alimentos procesados en la preferencia de su elección y consumo".

	INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy Bueno 61-80%	Excelente 81-100%
Forma	REDACCIÓN	Los ítems están redactados considerando los elementos necesarios					✓
	CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado.					✓
	OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables.					✓
Contenido	ACTUALIDAD	Es adecuado al avance de la ciencia y tecnología.					✓
	SUFICIENCIA	Los ítems son adecuados en cantidad y profundidad					✓
	INTENCIONALIDAD	El instrumento global responde a los objetivos de la investigación.					✓
Estructura	ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica, entre los elementos de la investigación					✓
	CONSISTENCIA	Basados en aspectos teóricos científicos de la investigación					✓
	COHERENCIA	Entre los ítems, indicadores, dimensiones y variables.					✓
METODOLOGIA		Responde al propósito del estudio.					✓
PROMEDIO			<u>83 - 100%</u>				

### II. LUEGO DE REVISADO EL INSTRUMENTO

Si procede a su aplicación

Debe corregirse

Paulo  
DNI: 21458091

## FICHA DE VALIDACION DE INSTRUMENTO

### I. DATOS GENERALES

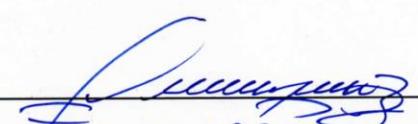
- 1.1. Apellidos y nombres del experto: M.A. Díaz Sánchez Luis Abarca
- 1.2. Grado académico: MAESTRÍA EN CIENCIAS PÚBLICAS
- 1.3. Autor: Bach. Willer Sindulfo Arangoitia Salazar.
- 1.4. Título de la Investigación: "Importancia de la información del rotulado de los alimentos procesados en la preferencia de su elección y consumo".

	INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy Bueno 61-80%	Excelente 81-100%
Forma	REDACCIÓN	Los ítems están redactados considerando los elementos necesarios					✓
	CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado.					✓
	OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables.					✓
Contenido	ACTUALIDAD	Es adecuado al avance de la ciencia y tecnología.					✓
	SUFICIENCIA	Los ítems son adecuados en cantidad y profundidad					✓
	INTENCIONALIDAD	El instrumento global responde a los objetivos de la investigación.					✓
Estructura	ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica, entre los elementos de la investigación					✓
	CONSISTENCIA	Basados en aspectos teóricos científicos de la investigación					✓
	COHERENCIA	Entre los ítems, indicadores, dimensiones y variables.					✓
	METODOLOGIA	Responde al propósito del estudio.					✓
PROMEDIO			85 A 100%.				

### II. LUEGO DE REVISADO EL INSTRUMENTO

Si procede a su aplicación

Debe corregirse

  
DNI: 21435839

## FICHA DE VALIDACION DE INSTRUMENTO

### I. DATOS GENERALES

1.1. Apellidos y nombres del experto: ..... *CAPCHA OUTSPE JORGE ARGOITIA*

1.2. Grado académico: ..... *MAGISTRO EN FARMACIA Y BIOQUÍMICA*

1.3. Autor: Bach. Willer Sindulfo Arangoitia Salazar.

1.4. Título de la Investigación: "Importancia de la información del rotulado de los alimentos procesados en la preferencia de su elección y consumo".

	INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy Bueno 61-80%	Excelente 81-100%
Forma	REDACCIÓN	Los ítems están redactados considerando los elementos necesarios					✓
	CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado.					✓
	OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables.					✓
Contenido	ACTUALIDAD	Es adecuado al avance de la ciencia y tecnología.					✓
	SUFICIENCIA	Los ítems son adecuados en cantidad y profundidad					✓
	INTENCIONALIDAD	El instrumento global responde a los objetivos de la investigación.					✓
Estructura	ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica, entre los elementos de la investigación					✓
	CONSISTENCIA	Basados en aspectos teóricos científicos de la investigación					✓
	COHERENCIA	Entre los ítems, indicadores, dimensiones y variables.					✓
	METODOLOGIA	Responde al propósito del estudio.					✓
PROMEDIO							

### II. LUEGO DE REVISADO EL INSTRUMENTO

Si procede a su aplicación

Debe corregirse  *JAG*

DNI: *21447294*

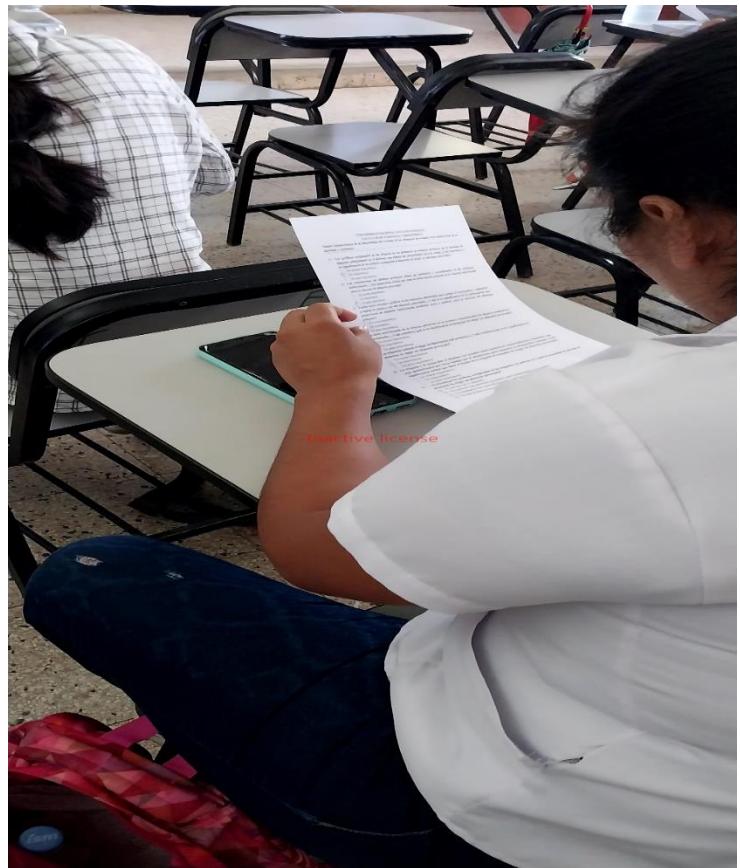
## **8.5. Imágenes de la investigación**

### **8.5.1. Recolección de información de fuentes virtuales y físicas**



### **8.5.2. Aplicación del formato de recolección de la información**





### 8.5.2.Los octógonos nutricionales



### 8.5.3.Los octógonos nutricionales y la preferencia de elección del alimento procesado



### 8.5.4.El significado de los octógonos

De acuerdo a la Ley de Alimentación más Saludable, todos los productos alimenticios deben cumplir con las siguientes normas de etiquetado, según corresponda:

## ¿QUÉ SIGNIFICAN LOS OCTÓGONOS?

Los octógonos son un sistema de información que permite a los consumidores tomar decisiones informadas sobre su salud al momento de elegir sus alimentos.

Existen cuatro tipos de octógonos:

- ALTO EN GRASAS SATURADAS**: Genera incremento en el colesterol, puede ocasionar infarto cardíaco o cerebral. **EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO**.
- ALTO EN AZÚCAR**: Incrementa la grasa corporal, puede causar diabetes, hígado graso y resistencia a la insulina. **EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO**.
- ALTO EN SODIO**: Puede generar hipertensión arterial crónica, fallas cardiacas y renales. **EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO**.
- CONTIENE GRASAS TRANS**: Puede provocar alergias, resistencia a antibióticos y causar daño al hígado, entre otros. **EVITAR SU CONSUMO**.

Fuente: Ministerio de Salud

Wayka...