

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Escuela Académico Profesional de Odontología

Tesis

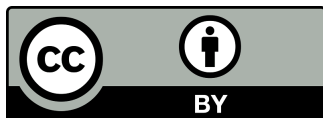
**Nivel de conocimientos de nutrición en estudiantes
de la Escuela Profesional de Odontología,
Universidad Continental, Huancayo, 2023**

Elizabeth Denisse Meralinda Villegas Huaman

Para optar el Título Profesional de
Cirujano Dentista

Huancayo, 2024

Repositorio Institucional Continental
Tesis digital



Esta obra está bajo una Licencia "Creative Commons Atribución 4.0 Internacional" .

INFORME DE CONFORMIDAD DE ORIGINALIDAD DE TESIS

A : Claudia María Teresa Ugarte Taboada
Decano de la Facultad de Ciencias de la Salud

DE : Armando Moisés Carrillo Fernández
Asesor de tesis

ASUNTO : Remito resultado de evaluación de originalidad de tesis

FECHA : 19 de marzo de 2024

Con sumo agrado me dirijo a vuestro despacho para saludarlo y en vista de haber sido designado asesor de la tesis titulada: "NIVEL DE CONOCIMIENTOS DE NUTRICIÓN EN ESTUDIANTES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE ODONTOLOGÍA UNIVERSIDAD CONTINENTAL HUANCAYO, 2023", perteneciente al/la/los/las estudiante(s) ELIZABETH DENISSE MERALINDA VILLEGAS HUAMAN, de la E.A.P. de Odontología; se procedió con la carga del documento a la plataforma "Turnitin" y se realizó la verificación completa de las coincidencias resaltadas por el software dando por resultado 10 % de similitud (informe adjunto) sin encontrarse hallazgos relacionados a plagio. Se utilizaron los siguientes filtros:

- Filtro de exclusión de bibliografía SI ☒ NO ☐
- Filtro de exclusión de grupos de palabras menores (Nº de palabras excluidas: 15) SI ☒ NO ☐
- Exclusión de fuente por trabajo anterior del mismo estudiante SI ☒ NO ☐

En consecuencia, se determina que la tesis constituye un documento original al presentar similitud de otros autores (citas) por debajo del porcentaje establecido por la Universidad.

Recae toda responsabilidad del contenido de la tesis sobre el autor y asesor, en concordancia a los principios de legalidad, presunción de veracidad y simplicidad, expresados en el Reglamento del Registro Nacional de Trabajos de Investigación para optar grados académicos y títulos profesionales – RENATI y en la Directiva 003-2016-R/UC.

Esperando la atención a la presente, me despido sin otro particular y sea propicia la ocasión para renovar las muestras de mi especial consideración.

Atentamente,



Armando Moisés Carrillo Fernández

Asesor de tesis

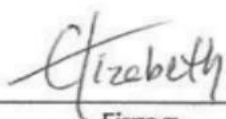
DECLARACIÓN JURADA DE AUTENTICIDAD

Yo, Elizabeth Denisse Meralinda Villegas Huaman, identificado(a) con Documento Nacional de Identidad No. 72762729, de la E.A.P. de Odontología de la Facultad de Ciencias de la Salud la Universidad Continental, declaro bajo juramento lo siguiente:

1. La tesis titulada: "NIVEL DE CONOCIMIENTOS DE NUTRICIÓN EN ESTUDIANTES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE ODONTOLOGÍA UNIVERSIDAD CONTINENTAL HUANCAYO, 2023", es de mi autoría, la misma que presento para optar el Título Profesional de Cirujano Dentista.
2. La tesis no ha sido plagiada ni total ni parcialmente, para la cual se han respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas, por lo que no atenta contra derechos de terceros.
3. La tesis es original e inédita, y no ha sido realizado, desarrollado o publicado, parcial ni totalmente, por terceras personas naturales o jurídicas. No incurre en autoplagio; es decir, no fue publicado ni presentado de manera previa para conseguir algún grado académico o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados son reales, pues no son falsos, duplicados, ni copiados, por consiguiente, constituyen un aporte significativo para la realidad estudiada.

De identificarse fraude, falsificación de datos, plagio, información sin cita de autores, uso ilegal de información ajena, asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, sometiéndome a las acciones legales pertinentes.

19 de Marzo de 2024.



Firma

Elizabeth Denisse Meralinda Villegas Huaman

DNI. No. 72762729

Villegas final ACF

INFORME DE ORIGINALIDAD

10%

INDICE DE SIMILITUD

12%

FUENTES DE INTERNET

3%

PUBLICACIONES

5%

TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1

repositorio.utn.edu.ec

Fuente de Internet

3%

2

www.yumpu.com

Fuente de Internet

2%

3

Submitted to Universidad Continental

Trabajo del estudiante

1%

4

repositorio.upla.edu.pe

Fuente de Internet

1%

5

hdl.handle.net

Fuente de Internet

1%

6

orientacion.universia.edu.pe

Fuente de Internet

1%

7

repositori.uvic.cat

Fuente de Internet

1%

8

www.researchgate.net

Fuente de Internet

1%

9

repositorio.unfv.edu.pe

Fuente de Internet

1%

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias < 1%

Excluir bibliografía

Activo

DEDICATORIA

A mis ángeles que nos cuidan cada día y ven cada logro obtenido mejor que nadie y por todo lo que hay que luchar para conseguirlo.

A Dios que me regala cada segundo de vida y no permite que me dé por vencida en este largo camino que es la vida.

A mi familia tan unida desde siempre que en cualquier circunstancia difícil o alegre están presentes.

A mi único hijo Zuriel que ve a su madre con esperanzas y metas por cumplir, que me alienta cuando creo no poder más y me llena de mucho amor.

AGRADECIMIENTOS

El presente estudio tiene un especial agradecimiento a mis padres Freddy y Martha que con su apoyo incondicional hicieron este logro posible y a mi familia que no dudo en apoyar mi sueño. Agradecida con mi hijo Zuriel que siempre me vio esforzándome por lo que amo hacer. A mis docentes que me acompañaron a lo largo de mi formación profesional y me inspiraron muchas veces con su pasión por la carrera que elegí.

ÍNDICE

DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTOS	vi
ÍNDICE	vii
ÍNDICE TABLAS.....	ix
RESUMEN.....	x
ABSTRACT.....	xi
INTRODUCCIÓN	xii
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL ESTUDIO	13
1.1. Delimitación de la investigación.....	13
1.1.1. Delimitación territorial.....	13
1.1.2. Delimitación temporal.....	13
1.1.3. Delimitación conceptual.....	13
1.2. Planteamiento del problema.....	13
1.3. Formulación del problema	14
1.3.1. Problema general.....	14
1.3.2. Problemas específicos	14
1.4. Objetivos	15
1.4.1. Objetivo general.....	15
1.4.2. Objetivos específicos	15
1.5. Justificación	15
1.5.1. Justificación teórica.....	15
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	17
2.1. Antecedentes del problema	17
2.1.1. Antecedentes internacionales.....	17
2.1.2. Antecedentes nacionales	20
2.2. Bases teóricas.....	23
2.3. Definición de términos básicos	31
CAPÍTULO III: HIPÓTESIS Y VARIABLES.....	33
3.1. Hipótesis.....	33

3.3.1. Hipótesis general	33
3.3.2. Hipótesis específicas	33
3.2. Identificación de variables	33
3.3. Operacionalización de variables	34
CAPÍTULO IV: METODOLOGÍA	35
4.1. Métodos, tipo y nivel de la investigación.....	35
4.1.1. Método de la investigación	35
4.1.2. Tipo de la investigación	35
4.1.3 Alcance de la investigación.....	35
4.2. Diseño de la investigación	35
4.3. Población y muestra	36
4.3.1. Población.....	36
4.3.2. Muestra.....	36
4.4. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos	36
4.4.1. Técnicas	36
4.4.2. Instrumento de recolección de datos	36
4.4.3. Procedimiento de la investigación	37
4.5. Consideraciones éticas	38
CAPÍTULO V: RESULTADOS	39
5.1. Presentación de resultados	39
5.2. Discusión de resultados.....	41
CONCLUSIONES	44
RECOMENDACIONES	45
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	46
ANEXOS	51
ANEXOS OTROS	66

ÍNDICE TABLAS

Tabla 1. Nivel de conocimientos en nutrición en su dimensión hábitos alimentarios.	39
Tabla 2. Nivel de conocimientos en nutrición en su dimensión estado nutricional.	39
Tabla 3. Nivel de conocimientos en nutrición en su dimensión alimentos y nutrientes.	40
Tabla 4. Nivel de conocimientos en nutrición en su dimensión alteraciones o procesos relacionados con la alimentación.	40
Tabla 5. Nivel de conocimientos generales en nutrición	41

RESUMEN

Objetivo: Se describió el nivel de conocimientos de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología Universidad Continental.

Metodología: El método que se empleó fue el científico, el tipo de investigación es básica. El nivel de investigación es descriptivo, diseño no experimental, transversal, prospectivo y observacional. La población estuvo conformada por 120 estudiantes de la escuela académica de odontología de la Universidad Continental en los ciclos 4to, 5to y 6to durante el periodo 2023-02. La muestra fue de 40 estudiantes siendo utilizada la técnica de muestreo probabilístico aleatorio simple. La técnica que se empleó para la recolección de los datos fue la encuesta y el instrumento que se empleó fue el cuestionario.

Resultados: Se identificó que el nivel de conocimiento general de nutrición en los estudiantes de odontología de la universidad continental es bajo.

Conclusiones: De los estudiantes encuestados el 75% obtuvieron un nivel bajo de conocimientos generales en nutrición, en segundo lugar 25% obtuvieron un nivel medio y ningún estudiante obtuvo un elevado nivel de conocimientos.

Palabras Clave: Nivel de conocimiento, Nutrición, estudiantes de odontología.

ABSTRACT

Objective: The level nutrition knowledge in interns of dentistry professional school Continental University was described.

Methodology: Scientific was method used, research type is basic. Research level is descriptive, non-experimental design, cross-sectional, prospective and observational. The population consisted 120 dentistry students of professional school Continental University in 4th to 5th semester 2023-02. Sample was 40 students, simple random probability sampling technique was used. Survey was technique used for data collection and questionnaire was instrument used.

Results: It was identified that there was lower general knowledge on nutrition in dental students of Continental University.

Conclusion: The 75% percent surveyed students had a low level of general knowledge in nutrition, secondly 25% percent obtained a medium level and no student has a high knowledge level.

Key words: Knowledge level, Nutrition, Dentistry students.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, aún tenemos en nuestro país problemas de salud pública latentes esperando se resuelvan con prontitud para el bienestar de la población general. El tema abordado en el presente estudio está dentro de las prioridades de investigación en salud, elaboradas por el Instituto Nacional de Salud para los años 2019-2023. El poder llevar a cabo un estudio con respecto a conocimientos de los futuros profesionales de la salud en la región Junín implica una alta relevancia debido a que el país sigue teniendo un alto porcentaje de desnutrición crónica del 12.1% y en anemia 40.0% según el estudio ENDES realizado en el año 2020 (1). Específicamente Junín tiene una prevalencia del 17,5% de niñas y niños menores de cinco años aún por encima del promedio nacional y en anemia afectó a 49,2% de niñas y niños de 6 a 35 meses de edad. Asimismo, nuestro país tiene una prevalencia realmente grave de anemia con un 43.6% en infantes de 06 a 35 meses (1).

El presente estudio generó la inquietud con respecto a que una gran cantidad de profesionales sanitarios del área de Odontología no llevan dentro de su malla curricular de la universidad donde egresan el curso de nutrición (2) (3) (4) (5) (6) (7), lo cual, puede obstaculizar el logro de un diagnóstico oportuno y por tanto, demorar la derivación a la especialidad correspondiente. La evaluación a nivel nutricional debe ser parte integral de la práctica de un dentista, el médico bucal del siglo XXI, por tanto, el presente estudio pretende conocer el nivel de conocimientos de manera general sobre nutrición en futuros odontólogos que serán parte de la red de salud en nuestro país. La Universidad Continental ofrece en su plan de estudios del 2019 el curso de: “Nutrición y Dietoterapia” como obligatorio; razón por la cual amerita realizar las indagaciones necesarias que desde la reflexión crítica contribuya a engrandecer la calidad en la formación de los venideros especialistas en Odontología.

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL ESTUDIO

1.1. Delimitación de la investigación

1.1.1. Delimitación territorial

El presente estudio será realizado en la Universidad Continental ubicada en la Av. San Carlos 1980 distrito de Huancayo, provincia Huancayo, departamento de Junín.

1.1.2. Delimitación temporal

El desarrollo de la investigación será entre los meses de agosto y diciembre del año 2023.

1.1.3. Delimitación conceptual

Determinación del nivel de conocimientos de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología.

1.2. Planteamiento del problema

La nutrición es la materia orgánica que se ingiere y cómo el cuerpo la aprovecha. Nos alimentamos para vivir, crecer, mantenernos sanos y tener la suficiente energía en el día para trabajar y jugar (8). Esta ciencia es muy reciente pero ampliamente estudiada; según Francisco Grande, el padre de la dietética, sostiene que: “los alimentos son, por una parte, combustibles o portadores de combustibles, concepto energético de la nutrición; por otra parte, portadores de sustancias que nuestro organismo necesita para fabricar sus propias estructuras, materiales de construcción... que son necesarias para la regulación de los procesos químicos que en el organismo continuamente se realizan” (9).

El curso de nutrición y dietoterapia es parte de la curricula impartida en la Universidad Continental de carácter obligatorio y teniendo como prerrequisito 40 créditos aprobados. Dentro de los contenidos generales que la asignatura va desarrollando por unidades (1,2,3 y 4) a lo largo del semestre son: la función de los alimentos, la función de los procesos metabólicos de los macronutrientes, su regulación y alteraciones, dietética y dietoterapia; todos ellos en un nivel intermedio para que el estudiante tenga la capacidad de comprender el mantenimiento del equilibrio en el cuerpo humano y explicar cómo influyen en las diferentes etapas evolutivas o en ciertas patologías.

Debido a ello se pretende mediante este estudio evaluar los conocimientos básicos adquiridos sobre nutrición en esa materia. Este curso es incluido en muy pocas mallas curriculares de odontología en universidades del Perú (10), siendo un componente clave estar en la capacidad de dar recomendaciones dietéticas a los pacientes ya que la salud oral implica desde que la persona ingiere un determinado tipo de alimento, que repercutirá en su salud no solo en boca sino general.

En la investigación de Shah et al (11), concluyen que los estudiantes de pregrado de odontología solo un tercio perciben que sus conocimientos sobre el manejo dietético de los pacientes son suficiente, sin embargo, existían mensajes de salud contradictorios con respecto al asesoramiento dietético que darían los futuros odontólogos a sus pacientes.

De la reflexión anterior surgen las siguientes interrogantes: ¿Los estudiantes de odontología tendrán un nivel de conocimiento alto sobre nutrición? ¿Conocerán los conceptos básicos con respecto a nutrición? ¿El plan curricular de la universidad continental que incluye el curso de nutrición y dietoterapia cumplirá con los conocimientos necesarios para los odontólogos?

Estas interrogantes y otras emergen de forma recurrente en el análisis de las contradicciones.

1.3. Formulación del problema

1.3.1. Problema general

¿Cuál es el nivel de conocimiento de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología, Universidad Continental 2023-2?

1.3.2. Problemas específicos

¿Cuál será el nivel de conocimiento de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología en su dimensión hábitos alimentarios?

¿Cuál será el nivel de conocimiento de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología en su dimensión estado nutricional?

¿Cuál será el nivel de conocimiento de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología en su dimensión alimentos y nutrientes?

¿Cuál será el nivel de conocimiento de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología en su dimensión alteraciones o procesos relacionados con la alimentación?

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo general

Describir el nivel de conocimientos de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología Universidad Continental.

1.4.2. Objetivos específicos

Identificar el nivel de conocimiento de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología en su dimensión hábitos alimentarios.

Identificar el nivel de conocimiento de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología en su dimensión estado nutricional.

Identificar el nivel de conocimiento de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología en su dimensión alimentos y nutrientes.

Identificar el nivel de conocimiento de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología en su dimensión alteraciones o procesos relacionados con la alimentación.

1.5. Justificación

1.5.1. Justificación teórica

Es concerniente que se realice este trabajo porque después de ejecutar la respectiva revisión bibliográfica se hallaron escasos reportes que aborden esta temática, por tal motivo no existen investigaciones que den el aporte sobre los conocimientos en nutrición de estomatólogos en su periodo formativo. Además, se ha realizado un estudio similar en el país pero no solo enfocados en los futuros odontólogos sino a varias carreras de ciencias de la salud en universidades públicas y privadas (12). Sin embargo, en la Facultad de Odontología de la Universidad Continental nunca se realizó un estudio parecido. Asimismo, la aplicación de un cuestionario para evaluar el nivel de conocimientos generales en nutrición demostrará si los estudiantes están o no capacitados con los conocimientos básicos. Este trabajo de investigación incentivará a instituciones de la salud y universidades a capacitar a los odontólogos e implementar en todas las mallas curriculares este curso de suma importancia y así poder darles a los pacientes un oportuno tratamiento odontológico, derivar o hacer interconsultas y disminuir los niveles

porcentuales de malnutrición y anemia en nuestro país. Los hallazgos encontrados en este respectivo estudio darán a conocer y educarán a los cirujanos dentistas alcanzando de esa manera orientación, cognición y la habilidad en los casos que se le presenten. Finalmente, el presente trabajo de investigación responde a la línea de investigación número 3.1 terapias de las enfermedades y alteraciones estomatológicas de la Universidad Continental.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes del problema

2.1.1. Antecedentes internacionales

Shah et al. (11), concluyen que los estudiantes de pregrado de odontología solo un tercio perciben que sus conocimientos sobre el manejo dietético de los pacientes es suficiente, sin embargo, existían mensajes de salud contradictorios con respecto al asesoramiento dietético que darían los futuros odontólogos a sus pacientes, además que los profesionales en odontología no están incluidos en la promoción de la salud general debido a su falta de capacitación y habilidades por ende este estudio reforzó la necesidad de mejorar su capacitación en nutrición aplicada.

Ng et al. (13), concluyen que la educación en nutrición debe estar disponible para todos los odontólogos en ejercicio de su profesión de manera continua con programas para ampliar sus conocimientos, así como para estimular y reforzar la enseñanza de nutrición que pudo adquirir en el pregrado. Además, los dentistas deben trabajar en conjunto con un nutricionista para derivación y asesorar a los pacientes sobre nutrición y dietoterapia.

López et al. (14), concluyen que hay inferioridad en cuanto al conocimiento sobre nutrición en las carreras de enfermería y medicina (72.34% y 63.78% respectivamente) y no está relacionado con el tiempo que dedican a la asignatura sino que puede ser el contenido de los programas académicos, por ello es necesario una completa revisión de cada programa académico en las escuelas o facultades del área de salud en el caso de este estudio fue en una universidad pública de México, además que se debe considerar una cátedra de fundamental importancia que se debe impartir en las carreras de salud en más de un semestre.

Belogianni et al. (15), concluyen que después de aplicar el cuestionario de conocimientos sobre nutrición la mayoría de los estudiantes de la salud demostraron en el área de opciones de alimentos saludables un buen conocimiento, pero en la sección de la fuente de nutrientes de estos alimentos saludables fue inadecuada. Se necesita diseñar intervenciones de educación nutricional, él estudio considera importante evaluar con preguntas abiertas para saber las reales deficiencias, y todos los campos de la salud no solo el área de odontología debería mejorar su nivel de conocimiento sobre nutrición, ya que también viene de la mano con los hábitos alimenticios que los estudiantes aprendieron desde niños y el ambiente en que crecieron. Este estudio apoya el interés de evaluar los conocimientos de cualquier personal de salud ya que es una asignatura relevante en la vida de cada estudiante que atenderá a personas con problemas de salud nutricional.

Rodríguez et al. (16), concluyen que los 420 estudiantes universitarios evaluados tenían una percepción regular o mala con respecto a sus hábitos alimentarios y su actividad física que realizaba, además, las mujeres encuestadas presentaron un mayor conocimiento comparado con el género masculino, sin embargo, los hombres eran quienes realizaban más actividad física. El estrato social también se evaluó y los que se encontraban en el alto tenían mayor conocimiento sobre la recomendación de actividad física y los del estrato bajo un menor conocimiento. En esta investigación nos demuestra que se debe poner en acción programas que orienten y mejoren los hábitos de alimentación y actividad que tienen que ver con la nutrición a nivel universitario.

Ozdogan et al. (17), concluyen que los estudiantes universitarios de Ankara, Turquía, tuvo un nivel de conocimiento sobre nutrición moderado, teniendo en cuenta que este repercute directamente en el estado nutricional de las personas y en sus hábitos, este estudio también considera que es de suma importancia la educación nutricional para que los mismos estudiantes mantengan su salud ya que es parte esencial del ser humano, incluirlo como curso en la educación superior puede coadyuvar en la disminución de los niveles de malnutrición y anemia en nuestro país creando conciencia.

Coppoolse et al. (18), concluyen que se mejoró el conocimiento sobre nutrición en estudiantes de medicina holandeses después de un curso educativo que llevo 25 horas distribuidas en 10 semanas, observaron mejoras en las actitudes en estudiantes varones, sin embargo, el promedio aún era bajo. Es por ello que ven factible implementar el curso de educación nutricional en el área de medicina humana en las enfermedades que puedan estudiar creando conciencia de que la nutrición es un factor importante en todas las enfermedades y reforzarlo en la práctica clínica evitará que el conocimiento se desvanezca con el tiempo.

Anrango (19), concluye que los encuestados lograron un nivel de conocimientos elevado el 48.33%, los de nivel medio un 45% y finalmente la minoría con un bajo nivel de conocimientos en nutrición son el 6.67%. Además, determinó los hábitos alimentarios de su población estudiada teniendo como mayoría una adecuada conducta alimentaria y saludable. Esta encuesta que se aplicó a estudiantes universitarios del área de la salud, específicamente nutrición, muestra notables resultados en estos futuros profesionales que aún necesitan reforzar sus conocimientos ya que ellos serán los especialistas en el tema y tendrán futuros pacientes que solicitarán su ayuda. Resaltando así, a sobremanera, la real importancia de que el personal de salud este altamente calificado para esta área de la salud humana de gran valor para una vida duradera y saludable.

Cerqueira et al (20), concluyen que hay un porcentaje alto que obtuvieron conocimientos insuficientes sobre alimentación saludable en un 71.9%, se evaluaron 9 áreas de la salud dentro de ellas odontología obteniendo un porcentaje de 12.2% con deficiente conocimientos en alimentación saludable, los

del área de nutrición fueron los que obtuvieron la mayor proporción en cuanto a un nivel suficientes siendo el 15.3%. Estos resultados en el estudio evidencian que los conocimientos también están relacionado con el comportamiento alimentario ya que podrían adoptar una mejoría en su calidad de vida con un óptimo nivel de conocimiento.

Sánchez et al. (21), concluyen que los participantes en el estudio alcanzaron a aumentar su nivel de conocimientos en alimentación y nutrición, todos fueron nuevamente evaluados después de una experiencia en la que se realizó una intervención educativa con sesiones diseñadas con las tendencias de aprendizaje de los estudiantes universitarios del área de la salud, es por ello, que lo consideran como una herramienta realmente eficiente para transmitir conocimientos. No solo los resultados son a nivel académicos, sino que también pueden contribuir a mejoras en su dieta por consiguiente su estado nutricional y la salud en un futuro para los universitarios.

2.1.2. Antecedentes nacionales

Angulo et al. (22), concluyen que existe una relación débil entre los hábitos alimentarios y conocimientos en alimentación saludable y al tener aceptada la hipótesis nula no hay relación, pero el 84.5% de los encuestados presentó adecuados hábitos en tiempo de aislamiento social. Además, el 73% de los estudiantes evaluados del 5to año de estudios lograron un alto nivel de conocimientos y el 40.3% obtuvo un nivel medio. Esta encuesta realizada en estudiantes de la salud en el área de nutrición en una universidad de Arequipa muestra la relevancia de seguir evaluando no solo a los que se preparan para ejercer esta importante carrera sino a todos los futuros profesionales de la salud.

Fabian (23), concluye que el 78.9% de los alumnos en estado nutricional normal que estudiaron en el instituto evaluado tuvo como nivel de conocimiento medio relacionado a los hábitos alimentarios en comparación a los que tenían bajo peso, sobrepeso y obesidad. También, en su estudio resultó que el índice de masa predominante fue del peso normal con un 72.9%. Aunque no es un estudio en estudiantes universitarios, estos eran futuros técnicos siendo la mayoría en enfermería que estarán en contacto directo y constante con pacientes en sus

jornadas laborales y que deberán afianzar las recomendaciones de los especialistas en nutrición.

Reyes et al. (24), concluyen que los alumnos universitarios evaluados tienen un nivel de conocimiento medio (41.2%) sobre lo que es alimentación saludable el 38,2% un nivel de conocimiento bajo y el 20,6% posee un conocimiento alto, además se observó diferencias significativas entre los alumnos del área de ciencias de la salud quienes tenían mayor conocimiento que los de ingeniería. Es por ello que recomiendan una promoción de la salud mediante programas que también incluyan la parte práctica de la alimentación saludable para que se eviten las patologías en los alumnos y su entorno.

Gomez et al. (12), concluyen que el nivel de conocimientos hallado en los estudiantes de universidades públicas y privadas del área de ciencias de la salud es bajo con un 35.5 % y es desemejante según la especialidad y tipo de universidad. Solo el 30 % obtuvo un nivel de conocimiento alto siendo 59 estudiantes. Además el estudio reveló el nivel de conocimientos en nutrición es mayor en las universidades públicas que las privadas, asimismo los ciclos superiores presentaban mayor conocimiento en nutrición. Este estudio solo se realizó en estudiantes de medicina humana, nutrición, terapia física y obstetricia, pero muestra que el trabajo multidisciplinario es importante y todos del área de la salud deberían tener la información básica en nutrición.

Guevara et al. (25), en este estudio concluyen que el nivel de conocimiento sobre alimentación saludable en estudiantes de enfermería técnica del IESTP Carlos Salazar Romero es alto en más del 50% de encuestados, quedando un porcentaje menor con nivel medio y un porcentaje mínimo con un nivel bajo. Este estudio destaca una vez más la importancia que se necesita en reforzar los conocimientos en nutrición y siendo los estudiantes de enfermería los que tienen un mejor nivel.

Jordan et al. (26), concluyen que hay significancia entre el nivel de conocimiento y actitudes relacionadas a la nutrición, los encuestados fueron el personal de salud de dos centros de salud privados en el distrito de San Miguel, en nivel de conocimientos medio lo obtuvo un porcentaje de 48.1% y alto un 38%; asimismo, el 69% tuvo actitudes adecuadas. Siendo este estudio relevante porque dentro de la encuesta se tomó en cuenta si estudiaron el curso en la universidad y el 81% respondió asertivamente, es por ello que se debe seguir impartiendo dicha materia y con mayor importancia en estudiantes del área de la salud sin excepciones.

Curillo et al. (27), concluyen que 65.7% presentan un nivel bajo de conocimientos en alimentación saludable, siendo los encuestados estudiantes de un colegio en Huancayo, Perú. El nivel de conocimientos en base a los resultados que obtuvieron los estudiantes en alimentación saludable que son escasos; van a permitir elaborar un plan de estudios desde el colegio para que tengan los conocimientos básicos desde la etapa escolar que son fundamentales y se puedan reforzar en la etapa universitaria.

2.2. Bases teóricas

El currículo de la escuela profesional de Odontología de la Universidad Continental es de enfoque integral, a continuación, presentamos algunos aspectos a resaltar (28).

Perfil Profesional

Estar en la capacidad de atender problemas de salud oral tanto del individuo, familiares y comunidad en general. Debe diagnosticar, tratar y realizar la prevención de las diferentes enfermedades de la cavidad bucal. Asimismo, generar información científica que pueda ser publicable a nivel internacional. Busca y promueve la integridad en la formación del hombre, resaltando y trabajando sobre el potencial humano. La Malla curricular está basada en las competencias propuestas por el Ministerio de Salud y el Colegio Odontológico del Perú.

Campo laboral

El profesional odontólogo podrá desarrollarse en ámbitos de docencia y académicos, en centros de investigación y gerencia de establecimientos de salud, además, desempeñar cargos públicos o privados y produciendo conocimiento a través de la investigación. El profesional estomatólogo proporcionará atención clínica a pacientes de forma independiente o institucional pudiendo ser en entidades públicas o privadas (28).

Malla Curricular

En el cuarto ciclo o semestre subtítulo: “Crea impacto positivo en las actividades de proyección social” se llevan a cabo 7 cursos cada uno con un prerrequisito, Comunicación y Argumentación, Patología general y bucal, Prótesis total, Epidemiología, Radiología e Imagenología 1, Periodoncia 1 y dentro de estos está el curso de **Nutrición y Dieta terapia** el cual representa una base importante para los futuros profesionales que atenderán a pacientes de manera integral (28).

Instrumento para evaluar conocimientos en nutrición

Es el instrumento utilizado para evaluar el nivel de conocimientos en nutrición el elegido tiene cuatro categorías o dimensiones: hábitos alimentarios, estado nutricional, alimentos y nutrientes y alteraciones relacionados con la alimentación y la nutrición. Sin embargo, algunos investigadores dan mayor relevancia a sesiones educativas adaptadas a los sistemas de aprendizaje de los estudiantes que se evalúan para poder no solo mejorar su salud integral sino también ayudar a otros (21).

Distribución calórica según tiempos de alimentación

La distribución de las calorías diarias se precisan mediante rangos que dependen de los tiempos de la comida en el día: el desayuno debe tener un 20-25%, el almuerzo del 30-35%, una merienda del 15% al 20% y la cena un 20-25%. Cualquier otro alimento consumido fuera de los mencionados son colaciones. Asimismo, los expertos recomiendan que durante el día se ingiera entre 3 frutas frescas y 2 raciones de verduras variadas siendo respaldada por la evidencia científica de comer “cinco al día” (29).

El índice de masa corporal (IMC)

En varios países y órganos de la salud utilizan el Índice de Masa Corporal (IMC), siendo el principal instrumento para medir los niveles de grasa corporal y detectar el grado de obesidad, además, sirve de ayuda para emplearlo como componente de riesgo de algunas enfermedades no contagiosas. Sin embargo, no se utiliza para determinar componentes del peso corporal es ahí la razón de que no se use en la práctica clínica y solo en proyecto y diseño de políticas públicas en salud (30).

Necesidades Energéticas

Cada persona tiene una necesidad energética para subsistir y se obtiene a partir de lo que ingiere diariamente esta energía consumida dependerá de diversos factores como el peso, la edad, estatura, sexo y la actividad física que realice cada persona el cual difiere. Además, se tiene en consideración el estado fisiológico que puede ser un embarazo hasta una enfermedad crónica. El cuerpo se encarga de transformar cada macronutriente (proteínas, carbohidratos y grasas) en la energía necesaria para cada individuo. Un factor que permite comprender la ingesta diaria de energía más conveniente es el peso corporal, ya que según la cantidad consumida en el día trae como consecuencia un cambio en el peso, aun así, no es considerado la única figura verídica para poder medir el consumo de los micronutrientes y macronutrientes. (31)

Consumo Energético Diario

Es la relación que existe entre la energía que se requiere y el consumo energético. La energía utilizada durante el día debe ser la misma que se utiliza para que haya y se mantenga el equilibrio energético, por ende, si se gana peso es por un consumo excesivo de energía que supera la necesidad diaria, caso contrario se tendrá una malnutrición si se consume menor cantidad de energía. La actividad física involuntaria, la temperatura de

los alimentos y el cuerpo en periodo de reposo van a evidenciar el gasto energético. El GET (Gasto Energético Total) se calcula de la siguiente manera:

-Gasto de actividad física, tasa metabólica basal y la acción dinámica de los alimentos.
(31)

Enfoque para perder peso

Para las personas con sobrepeso u obesidad se les recomienda una dieta la cual implica una deficiencia calórica de aproximadamente 500 Kcal, en base a su total, esto llevara a una disminución de la grasa corpórea y preservando la masa muscular. Se realiza una reeducación nutricional y se pone en funcionamiento la dieta hipocalórica que en el caso de las mujeres será un déficit calórico entre 1.500 a 2.000 Kcal/día y para el sexo masculino comprende desde 1.500 a 2.000 Kcal/día. Asimismo, se realizara la distribución de los macronutrientes de la siguiente manera: 45-55% de hidratos de carbono, 15-25% proteínas y 25-35% de las grasas. (32)

Pescados azules

Los pescados grasos, llamados así ya que tienen ácidos grasos indispensables como las grasas poliinsaturadas omega-3. Se encuentran en la anchoa, sardina, bonito, atún, arenque, salmón, caballa, etc. que tienen un contenido de grasa superior al 7 % (33).

Vitaminas

Estos micronutrientes son compuestos orgánicos necesarios en pequeñas porciones para muchas de las labores que realiza nuestro organismo y que no las produce el propio cuerpo en consecuencia deben ser consumidas mediante la dieta diaria. Estas sustancias son reguladoras de muchos procesos metabólicos. Se clasifican en:

Vitaminas hidrosolubles: C y el complejo vitamínico B.

Vitaminas liposolubles: A, D, E y K. (34)

➤ Vitamina A (Retinol):

“Los retinoides comprenden el retinol, el retinaldehído y el ácido retinoico los carotenoides, que se encuentran en vegetales, constan de carotenos y compuestos relacionados; muchos son precursores de la vitamina A, puesto que se pueden dividir para dar retinaldehído, y después retinol y ácido retinoico” (34). La deficiencia de esta vitamina es la más importante causa prevenible de ceguera. La señal más prematura es la supresión de la sensibilidad a la luz verde, luego la descenso en la capacidad para acondicionarse a la luz tenue, y finalmente perdida de la vista en la noche. La falta de

esta vitamina en mayor tiempo lleva a xeroftalmía: queratinización de la córnea y ceguera. También tiene un papel en el sistema inmunitario al participar en la diferenciación de las células, dando una susceptibilidad mayor a enfermedades infecciosas con una deficiencia leve. Los alimentos ricos en Vitamina A son: tomate, aceite de soya, queso, yema de huevo, espinaca, entre otros (34).

➤ Vitamina D (Colecalciferol):

Esta no es estrictamente una vitamina, debido a que se sintetiza en la piel siendo la principal fuente, siempre y cuando la exposición a la luz solar no sea la adecuada. Cumple como función principal regular la absorción y homeostasis del calcio, también en la proliferación y diferenciación celular; existen evidencias que a mayor ingestión de las necesarias aminora el peligro de ser resistente a la insulina, obesidad y síndrome metabólico como también varios cánceres. La falta de esta vitamina trae como consecuencia el raquitismo en menores de edad y osteomalacia en personas adultas y sigue siendo un problema en latitud al norte por la ineficiente exhibición al sol. Se encuentra en ciertos alimentos como: atún, hígado, cereales, yema de huevo y leche con estos nutrientes (34).

➤ Vitamina E (Tocoferol):

No está definida una función particular, pero ejerce como antioxidante liposoluble en las membranas de las células, además algunas de sus funciones son proporcionadas por antioxidantes sintéticos su valor está en el sostenimiento de la fluidez en las membranas de las células. Asimismo, posee una intervención con poca definición en la emisión de señales celulares. Entre los alimentos con esta vitamina se encuentran: en las verduras, leche, aceites de vegetales o girasol, chocolates, legumbres, maíz y soya (34).

➤ Vitamina K (Antihemorrágica):

Existen tres componentes que poseen la actividad biológica de la vitamina K: filoquinona, de origen normal en la dieta, presente en verduras verdes; menaquinonas, extraídas por las bacterias del tracto intestinal, que tienen y tienen longitudes de cadena larga, y menadiona y diacetato de menadiol, componentes sintéticos que se pueden metabolizar hacia filoquinona. Esta vitamina se logra encontrar en la leche de vacuno, carnes, huevos, aceites vegetales, espinaca, lechuga y kiwi (34).

➤ Vitamina C o ácido ascórbico:

Cuando hay falta de vitamina C existen transformaciones en la piel, capilares sanguíneos frágiles, alteraciones en encías, pérdida de dientes y huesos más propensos a fracturas, que se le puede asociar a una deficiente síntesis de colágeno. El ingerir más de aproximadamente 100 mg/día, se satura la posibilidad del cuerpo para metabolizar vitamina C, y las ingestiones adicionales se excretan por la orina, también aumenta la asimilación de hierro inorgánico que depende de la existencia de la vitamina en el intestino. Los alimentos ricos en vitamina C son: hortalizas, el brócoli, cereales y cítricos (34).

➤ Vitamina B12

El término “vitamina B₁₂” se usa como un término descriptivo genérico para las **cobalaminas**, los **corrinoídes** (compuestos con cobalto y el anillo corrina) que tienen la actividad biológica de la vitamina. Se sintetiza de modo exclusivo por microorganismos, esta se localiza solo en alimentos provenientes de animales; hay ausencia de origen vegetal. Esto se traduce en que las personas que tienen una dieta estricta de vegetales o veganos adquieren el riesgo de padecer deficiencia de vitamina B12 (34).

Recomendaciones de las grasas

Según lo indicado por la OMS las grasas diarias no deben sobrepasar el 30% en un adulto, asimismo es recomendable las grasas no saturadas en lugar de las saturadas presentes en la carne, mantequilla queso, etc. Asimismo, si se quiere prevenir enfermedades no transmisibles se debe restringir el consumo a un 10% <de grasas saturadas y el de grasas trans menos del 1%, y la mejor forma de hacerlo es cocinando al vapor o hirviendo los alimentos, reemplazando la manteca por aceites de girasol (35).

Dieta mediterránea

Este tipo de dieta sobresale por el alto consumo de alimentos de origen vegetal, que pueden ser hortalizas, frutas, verduras, leguminosas, frutos secos, cereales, aceite de oliva, además de pescados y vino con moderación (36) .

Alimentos transgénicos

Los OGM (Organismos modificados genéticamente) tienen un ADN que ha sido modificado con la intervención humana con genes de otras plantas o animales, cogiendo de esa manera un rasgo deseado para insertarlo dentro de otra célula de planta o animal. La ciencia encargada de todo esto es la ingeniería genética. Por lo general son alimentos

que se liberan a un ambiente para que se les controle y sean parte de la cadena alimentaria (37).

La fibra en la dieta y su importancia

La fibra en la dieta se compone por varios elementos de caracteres diferentes que le da una distinta propiedad fisicoquímica, los cuales determinaran efectos fisiológicos. Esta fibra es parte en todos los sucesos del aparato digestivo ya que va desde la masticación hasta la evacuación ayudando a una mejor salud intestinal, control de glucosa en sangres, reducción de niveles de colesterol (LDL y el total). Finalmente, si se consumen alimentos altos en fibra se tendrá la sensación de saciedad, absorción de minerales aumentada por tanto hay una reducción de la ingesta calórica controlando el peso (38).

Beneficios de los alimentos integrales

Este tipo de alimentos contienen una gran concentración de nutrientes como vitaminas, minerales hasta fitoquímicos. Las recomendaciones para ingerirlos son de 25 gramos por persona al día, estos aumentan la sensación de saciedad, capacidad para regular la flora intestinal, disminución en cuanto al colesterol que se absorbe por lo que tiene un papel importante en prevención de la obesidad. Los cereales como el trigo, arroz, avena entre otros tienen la capa externa del grano estos son los ricos en aceites polinsaturados, fibras, vitaminas del grupo D y minerales como lo son el zinc y selenio, etc. (39).

Alcoholismo y deficiencias nutricionales

Los pacientes alcohólicos suelen tener una dieta desproporcionada y muy poco balanceada, asimismo, deficiencia en la absorción de nutrientes y el aprovechamiento de, los nutrientes; disminuye las grasas, hidratos de carbono, vitaminas, incluso calcio y hierro. Y no resulta nada extraño que sufran de malnutrición ya sea primaria o secundaria. Existe un patrón en las mujeres que ingieren cantidades exageradas de alcohol, una dieta alta en grasas y una vida totalmente sedentaria tendiendo a presentar una obesidad; al contrario, una malnutrición la persona tiene un consumo exclusivo del alcohol reemplazando alguna comida del día. Estas personas llevarán suplementos dietéticos; como la vitamina B1 o tiamina, así como vitamina B2 (riboflavina) y B6 (piridoxina) a dosis requeridas por el paciente. Además, se debe suplementar el ácido fólico si se demuestran deficiencias por vitamina A como ceguera nocturna (40).

Trastornos del comportamiento alimentario

Estas condiciones crónicas nacen de la insatisfacción que tienen los adolescentes con respecto a su imagen corporal reflejada, presentan un temor a subir de peso y un pensamiento realmente obsesivo con las comidas que ingieren. Dentro de los trastornos de la conducta alimentaria (TCA) se encuentra la anorexia (tiene que ver con el rechazo a estar en un peso que sea por encima del límite mínimo), y bulimia nerviosa (presentan grandes atiborramientos de comida y vómitos). Debido a su alta prevalencia y las consecuencias tanto físicas como mentales se convierte en un tema público de vital importancia siendo estos siempre diagnosticados por un especialista (41).

Hiperlipidemia

La Hiperlipidemia es una afección común relacionada con el exceso de lipoproteínas sanguíneas, que por lo general provoca un alto riesgo de una enfermedad cardíaca o derrame cerebral. Cuando los estudios metabólicos indican un aumento en la producción de lipoproteínas ricas en triglicéridos como VLDL del hígado se está frente a una hiperlipidemia. Las grasas como se sabe no pueden ser disueltas en agua y la sangre está conformada en su mayor parte de agua por lo que no se podrán transportar por la sangre, deberán primero combinarse con una proteína del hígado para que se cree la lipoproteína. La acumulación de grasa como placas en el endotelio de los vasos sanguíneos es la que al seguir creciendo se ulcera o quiebra atrayendo plaquetas y ocasionando un bloqueo de la sangre que pasaba por el vaso, dando manifestaciones de enfermedad vascular. Es causado por una dieta con elevado colesterol y grasas, por lo que una alimentación balanceada es parte de la prevención de esta (42).

Osteoporosis

La osteoporosis (OP) es un trastorno del sistema óseo que se caracteriza por una baja densidad mineral ósea (DMO) y una degradación de la microarquitectura del tejido óseo, esto trae como consecuencia mayor susceptibilidad a fracturas y la fragilidad del hueso. Esta afección tiene varios factores de riesgo como la nutrición que recibe la persona, aumento de la edad ya que disminuye la masa ósea, ser del sexo femenino, cambios hormonales, alcoholismo, deficiencia en vitamina D, fosforo, calcio, magnesio, sodio, potasio, vitaminas liposolubles, vitamina C, entre otras. Esta es considerada una “pandemia silenciosa del siglo XXI” ya que es uno de los principales problemas de salud mundial siendo las más afectadas mujeres postmenopáusicas que sufren de desbalance en nutrientes (43).

Hipertensión arterial y recomendaciones dietéticas

Se desarrolló la dieta DASH (Dietary Approaches to Stop Hypertension) la cual ayuda a luchar contra la hipertensión y está básicamente compuesta de un alto consumo de frutas, vegetales, lácteos bajos en grasa, cereales de grano entero, nueces, legumbres, semillas niveles de consumo reducidos de carne, sodio (como caldos y sopas concentrados), azúcar y grasa saturada; todo ello acompañado de un control de peso, actividad física, disminuyendo el riesgo de HTA (44).

Diabetes mellitus

Esta patología conocida como diabetes mellitus (DM) se caracteriza por una hiperglicemia que es consecuencia de una imperfección absoluta o relativa en la secreción de insulina o su acción. Se trata de un proceso complicado al degradar los macronutrientes como resultado de la deficiente secreción de insulina en el páncreas, específicamente por las células beta o los receptores de insulina. Este problema de salud pública tendrá una prevención primaria que combate la obesidad, sedentarismo, hiperlipidemias, hipertensión arterial, tabaquismo y una mala nutrición para impulsar un estilo de vida saludable, tener un control metabólico de la enfermedad para prevenir futuras complicaciones tiene que ver con la prevención secundaria y la terciaria se trata de detener o retrasar el avance de las complicaciones crónicas subyacentes a fin de impedir una muerte prematura (45).

Intoxicación alimentaria

Los alimentos también pueden transmitir enfermedades y es ocasionado por consumir nutrientes con microorganismos patógenos los cuales serán reportados como brote epidémico si se dan más de 2 casos al consumir un mismo alimento. Estos pueden estar contaminados por bacterias o virus pero también pueden ser hongos, parásitos, priones y toxinas. Las ETAs se ocasionan por falta de higiene al manipular los alimentos o su cuidado al ser conservados, incluso alguna persona portadora que lo manipule. La OMS reportó que el consumo de alimentos y agua contaminados tienen como consecuencia principal del 70 a 80 % de las enfermedades diarreicas agudas. El ministerio de salud se pronuncia con disposiciones de prevención tales como lavar las manos con agua y jabón antes y después de manipular o preparar los alimentos, antes de las comidas y luego de ir al baño y dar desinfección a los lugares donde se preparan los alimentos (46).

2.3. Definición de términos básicos

Conocimiento

El conocimiento es información conjunta almacenada basada en la experiencia o aprendizaje o incluso a través de la introspección, se trata de tener varios datos que se relacionan y al ser individualizados tienen cualitativamente un menor valor. (47)

Nutrición

La nutrición es la materia orgánica que se ingiere y cómo el cuerpo la aprovecha. Nos alimentamos para vivir, crecer, mantenernos sanos y tener la suficiente energía en el día para trabajar y jugar (8).

Alimentación

La alimentación es el conjunto de actividades y procesos por los cuales tomamos alimentos del exterior que nos aportan energía y sustancias nutritivas, necesarias para el mantenimiento de la vida. Es un acto voluntario y consciente y por lo tanto, susceptible de educación (48).

Nutrientes

Los nutrientes son químicos que se encuentran dentro de los alimentos que el cuerpo desintegra, transforma y usa para tener como resultado energía y materia para que las células funcionen de forma óptima. Hay diversos tipos que cumplen con funciones específicas, los macronutrientes (se necesitan en mayor cantidad como los carbohidratos, proteínas, y grasas) y micronutrientes (necesarios en cantidades pequeñas como las vitaminas, minerales hasta el agua) y la fibra que no se considera un nutriente (49)

Vitaminas

Estos micronutrientes son compuestos orgánicos necesarios en pequeñas porciones para muchas de las labores que realiza nuestro organismo y que no las produce el propio cuerpo en consecuencia deben ser consumidas mediante la dieta diaria. Estas sustancias son reguladoras de muchos procesos metabólicos (34).

Hipertensión Arterial

Se conoce como hipertensión arterial (HTA) a cifras de presión arterial sistólica (PAS) y/o presión arterial diastólica (PAD) que superan o igualan los valores de 140/90mmHg, respectivamente. Esto es un problema de salud frecuente que ocasiona el riesgo de padecer enfermedades coronarias, ictus, problemas en los riñones, accidentes cardiovasculares y una muerte temprana (44).

Necesidades Energéticas

Cada persona tiene una necesidad energética para subsistir y se obtiene a partir de lo que ingiere diariamente esta energía consumida dependerá de diversos factores como el peso, la edad, estatura, sexo y la actividad física que realice cada persona el cual difiere (31).

CAPÍTULO III: HIPÓTESIS Y VARIABLES

3.1. Hipótesis

3.3.1. Hipótesis general

No aplica, según Hernández et al. (50), mencionan que en un estudio de alcance descriptivo como el presente solo tendrá una hipótesis si es que pronostica un hecho o dato, así mismo si es cualitativo no generará una hipótesis antes de la recolección de los datos y serán inducidas con posterioridad.

3.3.2. Hipótesis específicas

3.2. Identificación de variables

- Conocimientos de Nutrición

3.3. Operacionalización de variables

VARIABLE	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN	VALOR FINAL
CONOCIMIENTO EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	Hábitos alimentarios.	☐ Bajo ☐ Medio ☐ Elevado	Ordinal
	Estado nutricional.	☐ Bajo ☐ Medio ☐ Elevado	Ordinal
	Alimentos y nutrientes.	☐ Bajo ☐ Medio ☐ Elevado	Ordinal
	Alteraciones de la salud relacionadas con la alimentación y la nutrición.	☐ Bajo ☐ Medio ☐ Elevado	Ordinal

CAPÍTULO IV: METODOLOGÍA

4.1. Métodos, tipo y nivel de la investigación

4.1.1. Método de la investigación

El método para emplear es el científico, según Bunge (51), es la realización de los pasos para poder conseguir un conocimiento con validez viéndolo desde la perspectiva científica.

4.1.2. Tipo de la investigación

El tipo de investigación es básica, según Hernández et al. (50), ya que esta investigación generará conocimientos y teorías o los mejorará.

4.1.3 Alcance de la investigación

Nivel de investigación descriptiva, según Hernández et al. (50), en este nivel se busca hacer una medición o recolección de datos independiente o también conjunta de las variables, todo ello sobre un grupo de personas, comunidades o fenómeno que se pueda analizar.

4.2. Diseño de la investigación

Diseño no experimental, transversal, prospectivo y observacional (50).

4.3. Población y muestra

4.3.1. Población

Estuvo conformada por los 120 estudiantes matriculados de la escuela académica de odontología de la Universidad Continental en los ciclos 4to, 5to y 6to durante el periodo académico 2023-02 que llevaron el curso de nutrición y dietoterapia.

4.3.2. Muestra

Estuvo conformada por 40 estudiantes de la universidad continental.

En el presente estudio se utilizó un tipo de muestreo no probabilístico por conveniencia.

A. Criterios de inclusión

Que aceptaron bajo consentimiento hacer parte de la investigación.

Estudiantes de la facultad de odontología de la Universidad Continental del 4to, 5to y 6to ciclo.

Estudiantes de cualquier sexo.

B. Criterios de exclusión

Estudiantes de semestres inferiores al 4to y superiores al 6to.

Estudiantes de otras universidades.

Personas que no desearon ni tenían la predisposición de ser parte de la investigación.

4.4. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos

4.4.1. Técnicas

La técnica que se empleó para la recolección de los datos fue la encuesta.

4.4.2. Instrumento de recolección de datos

El instrumento que se empleó fue el cuestionario.

A. Diseño

Se evaluó el silabo del curso de nutrición y dietoterapia del año 2023 que brinda la Universidad Continental, basado en las 4 unidades que se manejan enfocadas en: la función de los alimentos, la función de los procesos metabólicos de los macronutrientes, su regulación y alteraciones, dietética y dietoterapia siendo; además, los objetivos finales del curso alcanzar un nivel intermedio en todos esos conocimientos básicos que tendrán los futuros odontólogos.

Posteriormente se procedió a la elección del instrumento que permitirá evaluar el nivel de conocimiento generales en nutrición en estudiantes de la Escuela Profesional de Odontología, el cual también tuvo un análisis previo de programas de estudio de nutrición, por especialistas en el tema que después de todo el proceso de diseño y validación se presentó el cuestionario que se denomina: “Conocimientos generales en nutrición y alimentación, en estudiantes universitarios de Ciencias de la Salud”. Este instrumento fue desarrollado y empleado para la tesis doctoral, aprobada por la Comisión Científica del Programa de Doctorado en Salud y Calidad de Vida de la Universidad Central de Cataluña, Barcelona, España. El original consta de 27 preguntas y estuvieron divididas en cuatro categorías; hábitos alimentarios (5 preguntas), estado nutricional (6 preguntas), alimentos y nutrientes (8 preguntas), y alteraciones de la salud relacionadas con la alimentación y la nutrición (8 preguntas). Las 4 dimensiones mencionadas proporcionan preguntas básicas en cuanto a la materia y que pueden ser aplicadas a cualquier profesional de la salud que haya llevado el curso de nutrición en pregrado o no. Los criterios de evaluación al sumar las calificaciones fueron: bajo nivel de conocimientos = ≤ 49 puntos, nivel de conocimientos medio = 50 a 69 puntos, y elevado nivel de conocimientos = 70 a 100 puntos (52).

B. Confiabilidad

Se realizó una prueba piloto a 26 estudiantes de similares características a la población objetivo. Posteriormente, se empleó el Alfa de Cronbach, para instrumentos en la categoría “nivel de conocimiento”, donde se obtuvo como resultado 0,756 lo cual indica una confiabilidad “muy alta”.

C. Validez

Para obtener la validación del instrumento, se sometió a la Escala de juicio de expertos, y mediante el Coeficiente de Validez de Contenido (CVC) de Hernández (50) aplicado en Ciencias Biomédicas y recomendado por Pedrosa (53). Fueron 2 expertos en el área de odontología y 1 experto en el área de nutrición. No se realizó ninguna adaptación por lo cual se mantuvo el cuestionario original.

4.4.3. Procedimiento de la investigación

Se procedió a solicitar la autorización al Sr. Director de la Escuela Académica Profesional de Odontología, el Dr. Armando Carillo para realizar la investigación. Después de validado el instrumento, se realizó la validación de datos de los estudiantes del IV al VI ciclo de la Escuela Profesional de Odontología de la Universidad Continental 2023-2. Al ser un estudio descriptivo

se utilizaron los métodos y las estadísticas descriptivas, variables categóricas (frecuencias absolutas y relativas). Una vez aceptada la solicitud se procedió a coordinar fecha de aplicación del instrumento a los estudiantes de la escuela de odontología. La aplicación de la encuesta se realizó el 01 de diciembre del 2023 en las aulas de laboratorio en todos los horarios de clase de la mañana. Después de aplicada la encuesta se realizó el depósito de los datos al programa Microsoft Excel para su posterior uso en el SPSS versión 25 que es un paquete estadístico para ingresar y analizar datos.

4.5. Consideraciones éticas

Este estudio se apegó a lo señalado por la Declaración de Helsinki (1964) y lo dispuesto en la Ley General de Salud N° 26842 en materia de investigación. Se sometió ante el Comité de Ética de Investigación de la Universidad Continental (CEUC). Se protege la confidencialidad de la información y todo conocimiento necesario para las futuras generaciones y de uso para la comunidad académica. Además, representa un riesgo mínimo para las personas participantes de la investigación.

CAPÍTULO V: RESULTADOS

5.1. Presentación de resultados

Tabla 1. Nivel de conocimientos en nutrición en su dimensión hábitos alimentarios.

		Semestre			
		4to	5to	6to	Total
Nivel de conocimientos dimensión I	Bajo	6	1	4	11
	Medio	19	2	4	25
	Elevado	2	0	2	4
Total		27	3	10	40

Interpretación: En la tabla 1 se observa que 6 estudiantes del 4to ciclo tuvieron un nivel de conocimientos bajo en la primera dimensión evaluada, 19 estudiantes nivel medio y 2 un nivel elevado. De los estudiantes del 5to ciclo solo 1 obtuvo un nivel bajo y 2 un nivel medio. En el 6to ciclo 2 lograron un nivel elevado, 4 estudiantes un nivel medio y 4 un nivel bajo.

Tabla 2. Nivel de conocimientos en nutrición en su dimensión estado nutricional.

		Semestre			
		4to	5to	6to	Total
Nivel conocimientos dimensión II	Bajo	10	3	3	16
	Medio	16	0	6	22
	Elevado	1	0	1	2
Total		27	3	10	40

Interpretación: En la tabla 2 se observa que 10 estudiantes del 4to ciclo tuvieron un nivel de conocimientos bajo en la segunda dimensión evaluada, 16 estudiantes nivel medio y 1 un nivel elevado. De los estudiantes del 5to ciclo 3 obtuvieron un nivel bajo. En el 6to semestre 3 obtuvieron un nivel bajo, 6 un nivel medio y solo 1 un nivel alto.

Tabla 3. Nivel de conocimientos en nutrición en su dimensión alimentos y nutrientes.

		Semestre			Total
		4to	5to	6to	
Nivel de conocimientos dimensión III	Bajo	10	0	3	13
	Medio	15	3	7	25
	Elevado	2	0	0	2
Total		27	3	10	40

Interpretación: En la tabla 3 se observa que 10 estudiantes del 4to ciclo tuvieron un nivel de conocimientos bajo en la tercera dimensión evaluada, 15 obtuvieron un nivel medio y 2 alcanzaron un nivel elevado de conocimientos. De los estudiantes del 5to semestre los 3 tuvieron un nivel de conocimiento medio. En el 6to semestre 3 de los estudiantes obtuvieron un nivel de conocimientos bajo y 7 lograron un nivel medio.

Tabla 4. Nivel de conocimientos en nutrición en su dimensión alteraciones o procesos relacionados con la alimentación.

		Semestre			Total
		4to	5to	6to	
Nivel de conocimientos dimensión IV	Bajo	9	0	3	12
	Medio	14	2	5	21
	Elevado	4	1	2	7
Total		27	3	10	40

Interpretación: En la tabla 4 se observa que 9 estudiantes del 4to semestre tuvieron un nivel de conocimientos bajo, 14 alcanzaron un nivel medio y 4 obtuvieron un nivel elevado. De los estudiantes del 5to ciclo 2 estudiantes lograron un nivel medio y 1 obtuvo un nivel elevado. En el 6to semestre 3 estudiantes tuvieron un nivel bajo de conocimientos, 5 estudiantes alcanzaron el nivel medio y 2 tuvieron un nivel elevado.

Tabla 5. Nivel de conocimientos generales en nutrición

Nivel de conocimientos general		Semestre			Total
		4to	5to	6to	
	Bajo	20	2	8	30
	Medio	7	1	2	10
Total		27	3	10	40

Interpretación: En la tabla 5 se tienen los resultados del total de la muestra; en donde, en el promedio general 20 de los estudiantes del 4to semestre obtuvieron un nivel bajo de conocimientos generales en nutrición y 77 estudiantes un nivel medio, En el 5to ciclo, 2 obtuvieron un nivel bajo y 1 estudiante un nivel medio. En el 6to ciclo 8 de los 10 encuestados tuvieron un nivel bajo de conocimientos y 2 lograron un nivel medio.

5.2. Discusión de resultados

En el 2015 se diseñó y validó un cuestionario para evaluar el nivel de conocimientos generales en nutrición en universitarios de ciencias de la salud en España, teniendo la garantía necesaria para aplicarse en diversas poblaciones. Este trabajo de investigación generó la inquietud de evaluar el curso de nutrición y dietoterapia que se imparte en la Universidad Continental siendo una de las pocas escuelas de formación en odontología del Perú que dicta este curso en el 4to semestre. Este estudio demostró que el 75% de los estudiantes de odontología tiene un bajo nivel de conocimientos generales en nutrición siendo similar al estudio realizado por Shah et al. (11), en Reino Unido donde solo un tercio perciben que sus conocimientos sobre el manejo dietético de los pacientes son suficiente, sin embargo, existían mensajes de salud contradictorios con respecto al asesoramiento dietético que darían los futuros odontólogos a sus pacientes. En el caso del 25% que obtuvo un nivel de conocimientos general medio, también coincide Ozdogan et al. (17), que los estudiantes universitarios de Ankara, Turquía, tuvieron un nivel de conocimiento sobre nutrición moderado, teniendo en cuenta que este repercute directamente en el estado nutricional de las personas y en sus hábitos. Por otra parte, Anrango (19) en su estudio a estudiantes de nutrición si lograron un nivel de conocimientos elevado el 48.33%, los de nivel medio un 45% y finalmente la minoría con un bajo nivel de conocimientos en nutrición son el 6.67%. Sin embargo, aún deben reforzar los conocimientos aprendidos a lo largo de la carrera. Además, Sánchez et al

(21), en su estudio alcanzó a aumentar el nivel de conocimientos en alimentación y nutrición, después de una experiencia en la que se realizó una intervención educativa con sesiones diseñadas con las tendencias de aprendizaje de los estudiantes universitarios del área de la salud.

En cuanto al nivel de conocimientos en nutrición evaluado por cada dimensión, en primer lugar, en su dimensión alteraciones o procesos relacionados con la alimentación, de la muestra solo el 17.5 % obtuvieron un nivel alto y el 52.5% un nivel medio, esto refleja que en dicha dimensión se tendría que reforzar en mediana medida para que alcancen un óptimo conocimiento básico.

En segundo lugar, en la dimensión hábitos alimentarios el 27. 5% obtuvo un nivel de conocimiento bajo siendo evaluado como los participantes también reflejan sus actitudes frente al tema ya que son hábitos que posiblemente también practiquen, por ende, se debería tomar en total relevancia para su propio bienestar; asimismo, esto concuerda con el estudio de Jordan et al. (26), ya que se evaluó no solo los conocimientos sino también las actitudes adecuadas en nutrición en donde solo el 38% alcanzo un nivel alto en conocimientos y en actitudes el 69%, concluyendo que, si hay significancia en relacionar ambos aspectos. Esto podría ser tema complemento para un nuevo estudio donde se evalúe la relación pero en estudiantes de odontología.

En tercer lugar, se tiene la dimensión estado nutricional que solo el 5 % alcanzó un nivel alto en conocimientos básicos, siendo relevante tener clara esta dimensión ya que es como los estudiantes perciben a una persona en un adecuado estado nutricional de los pacientes que podrían atender. En consulta se solicita peso y talla los cuales dan valores referenciales para derivar oportunamente al nutricionista, por ende, se debería tener el conocimiento básico para hacer ello.

En cuarto lugar, en su dimensión alimentos y nutrientes, el 32.5% obtuvo un nivel bajo en nutrición, el 62. 5 % nivel medio y el 5 % un nivel alto. El conocer cómo se clasifican los alimentos y los nutrientes que proporcionan a nuestro organismo es de suma importancia porque permite mejorar la calidad de vida de cada individuo y además dar una asesoría básica del tema a los pacientes que se acercan a consulta y tienen dietas

basadas en diversos tipos de alimentos que repercuten en su salud oral. En esta dimensión hubo mejores resultados que se puede mejorar con charlas y capacitaciones como se mencionó anteriormente para que los de nivel medio lleguen a un nivel alto en conocimientos básicos en nutrición.

Finalmente, el estudio realizado en Canadá por Ng et al. (13), corrobora que la educación en nutrición debe estar disponible para todos los odontólogos en ejercicio de su profesión de manera continua con programas para ampliar sus conocimientos, así como para estimular y reforzar la enseñanza de nutrición que pudo adquirir en el pregrado.

CONCLUSIONES

1. De los estudiantes encuestados el 75% obtuvieron un nivel de conocimientos en nutrición bajo, en segundo lugar 25% obtuvieron un nivel medio y ningún estudiante obtuvo un elevado nivel de conocimientos.
2. Fueron 30 estudiantes del 4to al 6to ciclo que obtuvieron un nivel de conocimiento bajo y siendo 10 estudiantes con un nivel de conocimiento medio; 7 en el cuarto ciclo, 1 en el 5to ciclo y 2 en el 6to ciclo.
3. El nivel de conocimientos en nutrición en su dimensión alteraciones o procesos relacionados con la alimentación obtuvo 7 estudiantes con un elevado nivel de conocimientos y 21 estudiantes con el nivel medio, siendo la dimensión que mejor respondieron los estudiantes encuestados.
4. Por último, esta investigación concluyó que es necesaria una revisión de los programas académicos, proponiendo la inclusión de nutrición como una cátedra de primer nivel de importancia, la cual deberá ser impartida en más de un semestre a lo largo de la licenciatura para reforzar los conocimientos básicos en nutrición y tener profesionales odontólogos de un mejor nivel.

RECOMENDACIONES

1. Otorgar mayor importancia a los conocimientos brindados por los docentes de la Carrera de Nutrición para impulsar a los estudiantes de odontología en el autoaprendizaje acerca de conocimientos generales en nutrición.
2. Se recomienda realizar capacitaciones en nutrición para reforzar los conocimientos adquiridos en el 5to ciclo según la malla curricular de la Universidad Continental y puedan los estudiantes egresar con un mejor nivel de conocimientos.
3. Se recomienda realizar más estudios que incluyan las actitudes y prácticas en los estudiantes de la carrera de odontología en los que se pueda obtener como evidencia el comportamiento sobre sus hábitos alimentarios y su relación con el conocimiento de la asignatura.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. (INEI) INdEeI. Perú: Encuesta Demográfica y de Salud Familiar 2020 - Nacional. ; 2020.
2. UNMSM FdO. Facultad de Odontología UNMSM. [Online]. [cited 2024 Febrero 26. Available from: <https://odontologia.unmsm.edu.pe/wp-content/uploads/2024/02/SEGUNDA-PARTE-Plan-de-estudios-2018-presentado-DECANATO-VRAP.pdf>.
3. Universidad Peruana Cayetano Heredia. Cayetano Heredia. [Online].; 2023 [cited 2024 Febrero 25. Available from: <https://cayetano.edu.pe/pregrado/carreras/estomatologia/>.
4. Universidad Científica del Sur. Universidad Científica del Sur transparencia universitaria. [Online]. [cited 2024 Febrero 25. Available from: <https://www.cientifica.edu.pe/sites/default/files/2022-03/malla-estomatologia.pdf>.
5. Univeridad San Martin de Porres. Facultad de Odontología. [Online].; 2022 [cited 2024 Febrero 25. Available from: https://usmp.edu.pe/odonto/wp-content/uploads/2022/05/MALLA_CURRICULAR.pdf.
6. Universidad Nacional Federico Villareal. Universidad Nacional Federico Villareal Facultad de Odontología. [Online].; 2019 [cited 2024 Febrero 25. Available from: https://www.unfv.edu.pe/transparencia_universitaria/informacion_academica/malla_curricular/pregrado/fo_odo_p.pdf.
7. Universidad Privada San Juan Bautista. Carrera de Estomatología. [Online].; 2023 [cited 2024 Febrero 25. Available from: <https://www.upsjb.edu.pe/pregrado/facultad-de-ciencias-de-la-salud/estomatologia/>.
8. Lowenberg M, Todhunter N, Wilson E, Feeney M, Savage J. Los alimentos y el hombre Mexico: Limus-Wiley; 1970.
9. Grande F, Varela G. Aspectos de la nutrición del hombre. 1st ed. España: Fundación Banco Bilbao Vizcaya; 1993.
- 1 Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Carrera de Odontología. [Online].; 2022
0. [cited 2024 Febrero 25. Available from: <https://pregrado.upc.edu.pe/carrera-de-odontologia/malla-curricular/>.

- 1 Shah K, Fairchild R, Hunter M, Morgan M. A comparison of the nutritional knowledge of dental, dietetic and nutrition students. *British Dental Journal*. 2011 enero 08; 210(1): p. 33–38.
- 1 Gomez Y, León R, Anton J, Rosas C, Vidal F. Conocimientos sobre nutrición en universidades públicas y privadas, Lima- Perú. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 2023 Marzo 6; 43(2): p. 34-44.
- 1 Ng M, Hargreaves J. Sstatus of nutrition education in canadian dental and medicine schools. *Can Med Assoc J*. 1984 Abril; 130(7): p. 851-3.
- 1 López P, Rejón J, Escobar D, Roblero S, Dávila M, Mandujano Z. Conocimientos nutricionales en estudiantes universitarios del sector público del Estado de Chiapas,México. *Investigación en educación médica*. 2017; 6(24): p. 228-233.
- 1 Belogianni K, Ooms A, Lykou A, Jayne Moir H. Nutrition knowledge among university students in the UK. *Public Health Nutrition*. 2021 Diciembre 6; 1: p. 1-8.
- 1 Rodríguez H, Restrepo L, Deossa G. Conocimientos y prácticas sobre alimentación, salud y ejercicio en universitarios de Medellín- Colombia. *Perspectivas en Nutrición Humana*. 2015 Junio; 17(1): p. 36-54.
- 1 Ozdoğan Y, Özfer A, Yardımcı H. Assessment of Nutrition Knowledge among University Students in Ankara. *Journal of Scienific Research & Reports*. 2018 Octubre 25; 20(4).
- 1 Coppoolse H, Seidell J, Coosje S. Impact of nutrition education on nutritional knowledge and intentions towards nutritional counselling in Dutch medical students: an intervention study. *BMJ Open*. 2020 Febrero 12; 10.
- 1 Anrango L. Hábitos alimentarios,conocimientos en nutrición y alimentación de los estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética de la UTN, Ibarra 2021. Tesis para licenciatura en nutrición y salud comunitaria. Ibarra: Universidad Técnica del Norte, Departamento de Nutrición; 2021.
- 2 Cerqueira I, Fontenelle A, Teixeira N, Pereira C, Ferreira A, Marinho G, et al. Conocimiento de estudiantes de salud sobre alimentación saludable y factores asociados al entorno universitario. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Publica*. 2022 Diciembre; 39(4).
- 2 Sánchez V, Aguilar A, González F, Esquius L, Vaqué C. Evolución de los conocimientos sobre alimentación: una intervención educativa en estudiantes universitarios. *Revista Chilena de Nutrición*. 2017; 44(1): p. 19-27.
- 2 Angulo P, Cruz G. “Hábitos alimentarios y conocimientos en alimentación saludable en estudiantes universitarios de 3° a 5° año de la escuela profesional ciencias de la nutrición durante el periodo de aislamiento social, Arequipa, 2020”. Tesis para el grado de

- licenciadas en nutrición humana. Arequipa: Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, Departamento de odontología; 2020.
- 2 Fabian T. “Nivel de conocimiento sobre hábitos alimentarios en los estudiantes del 3. instituto de educación superior tecnológico público Naranjillo Tingo María 2016”. Tesis para licenciatura en enfermería. Tingo María: Universidad de Huánuco, Departamento de Enfermería; 2017.
- 2 Reyes S, Oyola M. Conocimientos sobre alimentación saludable en estudiantes de una 4. universidad pública. Revista Chilena de Nutrición. 2019 Agosto 06; 47(1): p. 67-72.
- 2 Guevara Z MX. Conocimiento sobre alimentación saludable en estudiantes de enfermería 5. técnica del IESTP Carlos Salazar Romero, 2022. Tesis para Licenciatura en enfermería. Trujillo-Perú: Universidad Cesar Vallejo, Departamento de Enfermería; 2023.
- 2 Melchor W, Jordan S. Conocimientos y actitudes relacionadas a la nutrición en personal 6. de la salud de dos clínicas privadas del distrito de San Miguel, Perú 2021. Tesis para Licenciado en Nutrición y Dietética. Lima: Universidad Privada del Norte, Departamento de Nutrición; 2022.
- 2 Curilla M, Huayllani L. Conocimientos sobre alimentación saludable en estudiantes de un 7. colegio estatal de Huancayo, en el año 2019. Tesis para licenciatura en nutrición humana. Huancayo: Universidad Peruana los Andes, Departamento de nutrición; 2019.
- 2 Continental U. Odontología. [Online].; 2019 [cited 2023 setiembre 26. Available from: 8. <https://ucontinental.edu.pe/carrera/odontologia/>.
- 2 Concha C, Piñuñuri R, González G, Valenzuela C. Relación entre tiempos de 9. alimentación, composición nutricional del desayuno y estado nutricional en estudiantes universitarios de Valparaíso, Chile. Revista Chilena de Nutrición. 2019 Agosto; 46(4): p. 400-408.
- 3 Suárez W, Sánchez A. Índice de masa corporal: ventajas y desventajas de su uso en la 10. obesidad. Relación con la fuerza y la actividad física. Nutrición clínica en medicina. 2018; 12(3): p. 128-139.
- 3 Ortuño B. Nutrysalus. [Online].; 2022 [cited 2022 Abril 27. Available from: 1. <https://nutrysalus.com/necesidades-energeticas/>.
- 3 García M, Rizo M, Cortés E. Factores predictores de pérdida de peso y grasa en el 2. tratamiento dietético: sexo, edad, índice de masa corporal y consulta de asistencia. Nutrición Hospitalaria. 2015; 32(3): p. 1028-1035.
- 3 Aranceta J, Rodríguez A, Arijá V, Maíz E, Martínez E, Ortega R, et al. Guías alimentarias 3. para la población española (SENC, diciembre 2016); la nueva pirámide de la alimentación saludable. Nutrición Hospitalaria. 2016; 33(8): p. 1-48.

- 3 Bender D. Micronutrientes: vitaminas y minerales. In Editores I, editor. Harper. 4. Bioquímica ilustrada. 30th ed. México: McGraw-Hill; 2016.
- 3 Salud OMdl. Alimentación Sana. [Online].; 2018 [cited 2023 Agosto 15. Available from: 5. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>.
- 3 Troncoso C. Comidas tradicionales y alimentación saludable: el ejemplo de la dieta 6. mediterránea. Horizonte Médico. 2019 Setiembre; 19(3): p. 72-77.
- 3 Bridges R. Medlineplus. [Online].; 2020 [cited 2023 agosto 27. Available from: 7. <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/002432.htm>.
- 3 Villanueva R. Fibra dietaria: una alternativa para la alimentación. Ingeniería Industrial. 8. 2019; 37: p. 229-242.
- 3 Martínez L, Fernández H. EfeSalud. [Online].; 2017 [cited 2023 agosto 14. Available 9. from: <https://efesalud.com/alimentos-integrales-dieta/>.
- 4 Paniagua Y. Vitamex Nutrición. [Online].; 2022 [cited 2023 agosto 29. Available from: 0. <https://www.vitamexdeoccidente.com/deficiencias-nutricionales-en-pacientes-alcoholicos/>.
- 4 Ponce C, Turpo K, Salazar C, Viteri L, Carhuancho J, Taype Á. Trastornos de la conducta 1. alimentaria en estudiantes de medicina de una universidad de Perú. Revista Cubana de Salud Pública. 2017; 43(4).
- 4 Solorzano S. Estudio de dislipidemias en pacientes adultos en el hospital de Machal. 1st 2. ed. Ecuador: Editorial Académica Española; 2018.
- 4 Díaz V, Guzmán A, Araujo V, Ramírez M, Nava A, Gámez J, et al. Factores nutricionales 3. relacionados con osteoporosis. Medigraphic. 2018 Abril; 13(1): p. 23-30.
- 4 Ortega R, Jiménez A, Perea J, Cuadrado E, López A. Pautas nutricionales en prevención 4. y control de la hipertensión arterial. Nutrición Hospitalaria. 2016; 33(4): p. 53-58.
- 4 Naranjo Y. La diabetes mellitus: un reto para la Salud Pública. Revista Finlay. 2016 enero; 5. 6(1).
- 4 Torres J, Voisier A, Berríos I, Pitto N, Durán S. Conocimiento y aplicación en prácticas 6. higiénicas en la elaboración de alimentos y auto-reporte de intoxicaciones alimentarias en hogares chilenos. Revista Chilena de infectología. 2018; 35(5): p. 483-489.
- 4 Martinez M. Encuentros Multidisciplinares. [Online].; 2010 [cited 2023 febrero 16. 7. Available from: <http://www.encuentros-multidisciplinares.org/Revistan%C2%BA36/MARIA%20AURORA%20MARTINEZ%20REY.pdf>.

- 4 A A. Dietana Clinic. [Online].; 2022 [cited 2023 febrero 15. Available from:
8. <https://dietana.es/conceptos-basicos-de-la-nutricion/>.
- 4 Martinez A, Pedrón C. Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición
9. Pediátrica. [Online].; 2016 [cited 2023 Febrero 16. Available from:
<https://www.seghnp.org/sites/default/files/2017-06/conceptos-alimentacion.pdf>.
- 5 Fernandez C, Baptista M, Hernandez R. Metodología de la investigación. 6th ed. México:
0. McGraw-Hill; 2014.
- 5 Bunge M. La investigación científica.Su estrategia y su filosofía. VI ed. ARIEL E, editor.
1. Barcelona: Barcelona; 1969.
- 5 Sánchez V, Aguilar A, González F, Esquiús L. Diseño y validación de un cuestionario
2. para evaluar el nivel de conocimientos generales en nutrición en universitarios de ciencias
de la salud. Revista Española de Nutrición Comunitaria. 2015; 21(3): p. 18-24.
- 5 Pedrosa I, Suárez J, García E. Evidencias sobre la Validez de Contenido: Avances teóricos
3. y métodos para su estimación. Acción Psicológica. 2014 Diciembre; 10(2).
- 5 Sánchez V, Aguilar A, González F, Esquiús L, Vaqué C. Diseño y validación de un
4. cuestionario para evaluar el nivel de conocimientos generales en nutrición en universitarios
de ciencias de la salud. Revista Española de Nutrición Comunitaria. 2015; 21(3): p. 18-
24.

ANEXOS

1. Matriz de Consistencia

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVOS	FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS	METODOLOGÍA	POBLACIÓN, TÉCNICA DE MUESTREO Y MUESTRA	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
Problema general: ¿Cuál es el nivel de conocimiento de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología, Universidad Continental 2023-2?	Objetivo general: - Describir el nivel de conocimientos de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología Universidad Continental. Objetivos específicos: - Identificar el nivel de conocimiento de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología en su dimensión hábitos alimentarios. - Identificar el nivel de conocimiento de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología en su dimensión estado nutricional. - Identificar el nivel de conocimiento de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología en su dimensión alimentos y nutrientes. - Identificar el nivel de conocimiento de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología en su dimensión alteraciones o procesos relacionados con la alimentación.	Hipótesis General: No aplica	Método General: Método Científico Tipo de investigación: Básica Nivel: Investigación descriptiva Diseño de la Investigación: Diseño experimental, transversal, prospectivo y observacional.	Población: Estará conformada por los 120 estudiantes matriculados de la escuela académica de odontología de la Universidad Continental en los ciclos 4to, 5to y 6to durante el periodo académico 2023-02 que llevaron el curso de nutrición y dietoterapia. Técnica de Muestreo: Muestreo no probabilístico, por conveniencia del investigador. Muestra: Estará conformada por 40 estudiantes de la universidad continental.	Técnicas Recolección de datos: La técnica que se empleará para la recolección de los datos será la encuesta. Instrumento: El instrumento a emplear para poder evaluar el nivel de conocimiento de nutrición en internos de la Escuela Profesional de Odontología, se denomina: “Conocimientos generales en nutrición y alimentación, en estudiantes universitarios de Ciencias de la Salud” Análisis de datos: SPSS versión 25

2. Documento de aprobación por el comité de ética



"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Huancayo, 31 de octubre del 2023

OFICIO N°0678-2023-CIEI-UC

Investigadores:

ELIZABETH DENISSE MERALINDA VILLEGAS HUAMAN

Presente-

Tengo el agrado de dirigirme a ustedes para saludarles cordialmente y a la vez manifestarles que el estudio de investigación titulado: **NIVEL DE CONOCIMIENTOS DE NUTRICIÓN EN ESTUDIANTES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE ODONTOLOGÍA UNIVERSIDAD CONTINENTAL HUANCAYO, 2023.**

Ha sido **APROBADO** por el Comité Institucional de Ética en Investigación, bajo las siguientes precisiones:

- El Comité puede en cualquier momento de la ejecución del estudio solicitar información y confirmar el cumplimiento de las normas éticas.
- El Comité puede solicitar el informe final para revisión final.

Aprovechamos la oportunidad para renovar los sentimientos de nuestra consideración y estima personal.

Atentamente


 **Walter Calderón García**
Presidente del Comité de Ética
Universidad Continental

C.c. Archivo.

Arequipa

Av. Los Incas S/N,
José Luis Bustamante y Rivero
(064) 420 030

Calle Alfonso Ugarte 607, Yanahuara
(064) 420 030

Huancayo

Av. San Carlos 1980
(064) 481 400

Cusco

Urb. Manuel Prado - Iste II, N°7 Av. Collasuyo
(084) 490 030

Sector Argosur (RM. 10),
cometazo San Jerónimo - Saylla
(084) 490 030

Urea

Av. Alfredo Mendíez 5280, Los Olivos
(04) 263 2760

Jr. Junín 555, Miraflores
(04) 263 2760

3. Consentimiento informado

Institución : Universidad Continental
Investigadora : Elizabeth Denisse Meralinda Villegas Huaman
Título : “NIVEL DE CONOCIMIENTOS DE NUTRICIÓN EN ESTUDIANTES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE ODONTOLOGÍA UNIVERSIDAD CONTINENTAL HUANCAYO, 2023”

Propósito del Estudio:

Lo estoy invitando a participar en un estudio llamado: “Nivel de conocimientos de nutrición en estudiantes de la escuela profesional de odontología Universidad Continental Huancayo, 2023”. Este es un estudio desarrollado por un bachiller en odontología de la Universidad Continental, cuyo propósito es recolectar información con el fin de evaluar el nivel de conocimientos generales en nutrición en los estudiantes de la universidad que cursan el 5to y 6to ciclo, además que hayan llevado el curso de Nutrición y Dietoterapia.

Antes de decidir si desea participar o no, le brindaré la información necesaria, para que pueda tomar una decisión informada. Este proceso se denomina **Consentimiento Informado**.

Procedimientos:

Si acepta participar en este estudio se le solicitará completar dos instrumentos de recolección de datos:

1. Cuestionario de datos generales
2. Cuestionario de conocimientos generales en nutrición y alimentación.

El Segundo cuestionario tiene sólo una opción correcta que deberá marcar según a su criterio, además, no responder la pregunta se interpretará como que el encuestado desconoce la respuesta.

Beneficios:

Esta investigación tiene como beneficio la producción de conocimiento científico sobre el nivel de conocimiento que poseen los estudiantes sobre nutrición en la universidad Continental. Si desea información de los resultados, tenga a bien comunicarse con la investigadora, para informarle de forma personal y confidencial los resultados de los instrumentos, sin ningún costo económico para usted.

Riesgos:

No se contemplan riesgos físicos o psicológicos en esta etapa de la investigación. El llenado de los instrumentos de recolección de datos no implica un esfuerzo que pueda repercutir sobre la integridad de su salud.

Confidencialidad:

Se solicitará el código de la universidad para el llenado del cuestionario, que será de único conocimiento del investigador para entrega de resultados si se diera el caso. Así mismo, si los resultados de este estudio son publicados, no se mostrará ninguna información que permita la identificación de las personas que participaron. La información documentada no se mostrará a ninguna persona ajena al estudio sin su consentimiento.

Uso futuro de la información obtenida:

La información será almacenada para la posterior publicación de los hallazgos relevantes en formato de artículo original en una revista científica indexada.

Derechos del participante:

Si usted decide ser partícipe del estudio, podrá retirarse de éste en cualquier momento, o no participar en una parte del estudio sin perjuicio alguno. Si tiene alguna duda adicional acerca del estudio, por favor pregunte al investigador Elizabeth Denisse Meralinda Villegas Huaman al celular 962374225.

Si usted tiene preguntas sobre los aspectos éticos del estudio, o cree que ha sido tratado injustamente puede contactar al Comité de Ética de la Universidad Continental.

DECLARACION DEL PARTICIPANTE

Este estudio me ha sido explicado. Acepto voluntariamente participar en este estudio. Entiendo que puedo retirarme del estudio en cualquier momento, sin tener que dar explicaciones.

Si luego tengo más preguntas acerca del estudio, puedo comunicarme con la investigadora, al teléfono arriba mencionado. Si tengo preguntas acerca de los aspectos éticos del estudio puedo comunicarme con el Presidente del Comité de Ética de la Universidad Continental.

Recibiré una copia firmada de este consentimiento.

Participante

Nombre:

DNI:

Fecha:

InvestigadorNombre: Elizabeth Denisse Meralinda
Villegas Huaman

Fecha:

CUESTIONARIO DE DATOS GENERALES

- 1. Correo institucional:**
- 2. Edad:**
- 3. Sexo:**
- 4. Semestre académico:**
- 5. Lugar de residencia:**

Orientaciones para responder:

- Cada pregunta tiene sólo una opción de respuesta correcta.
- Son 4 secciones del cuestionario leer cada sección detenidamente y responder.
- Las preguntas con más de una respuesta seleccionada serán anuladas.
- No responder a una pregunta, se interpretará como que el encuestado desconoce la respuesta.

I-HÁBITOS ALIMENTARIOS.

1-¿Cuántas veces recomiendan los expertos que se ha de comer al día?

- A. Tres
- B. Cinco
- C. De tres a cinco veces
- D. Siempre que sienta hambre

2-¿Cuánta agua se recomienda beber durante el día?

- A. Menos de un litro
- B. Entre uno y dos litros, sea invierno o verano
- C. Más de dos litros
- D. Entre uno y dos litros, pero sólo en verano

3-El desayuno ha de aportar a la dieta diaria:

- A. Cerca del 10% de las calorías
- B. Alrededor del 15% de las calorías

- C. Entre el 20-25% de las calorías
- D. El 25% o más de las calorías

4-Un desayuno equilibrado ha de contener:

- A. Pan, lácteos y alimentos ricos en proteínas
- B. Lácteos, frutas y cereales
- C. Pan, embutidos y lácteos
- D. Lácteos, frutas y alimentos ricos en proteínas

5-¿Cuántas raciones de frutas y vegetales, recomiendan los expertos que se han de ingerir al día?

- A. Una de fruta y una de verdura
- B. Una de fruta y tres de verduras
- C. Tres de frutas y dos de verduras
- D. Tres de verduras y tres o más de frutas

II-ESTADO NUTRICIONAL.

6-El índice de masa corporal (IMC):

- A. En las personas con obesidad varía de 25 a 30
- B. Permite estimar el grado de obesidad
- C. Permite calcular la composición corporal
- D. Si es inferior a 18,5 la persona está en normopeso

7-Una persona tiene sobrepeso sí:

- A. No tiene el peso ideal para su altura
- B. Si su IMC es superior a 30
- C. Si su IMC está entre 25 y 30
- D. Si su IMC está entre 18 y 20

8-Las necesidades energéticas de una persona dependen:

- A. Sólo del peso y la altura
- B. De su edad
- C. Sólo de la actividad física que realiza diariamente
- D. Del peso, la altura, la edad y la actividad física

9-El consumo energético diario indica la energía consumida:

- A. Para mantener la temperatura corporal a 37°
- B. Durante el día
- C. Durante el día, exceptuando las horas de sueño
- D. Durante la práctica de ejercicio físico

10-¿Cuál opción sería más recomendada para perder peso?

- A. Dieta hipoglucémica y ejercicio físico

- B. Dieta hiperproteica indicada por un profesional de la salud y ejercicio físico
- C. Dieta hipoproteica y ejercicio físico
- D. Dieta hipocalórica equilibrada y ejercicio físico

11-La operación bikini:

- A. Es una opción adecuada para perder peso en los meses previos al verano
- B. Es una opción recomendada siempre que se acompañe de una dieta hipoglucémica
- C. No produce efecto rebote, siempre que se acompañe de ejercicio físico
- D. Puede producir un efecto rebote en el que se recupere el peso inicial

III-ALIMENTOS Y NUTRIENTES.

12-¿Cuál de los siguientes pescados es azul?

- A. Merluza (llu)
- B. Bacalao (bacallà)
- C. Rape (rap)
- D. Salmón (salmó)

13-¿Cuál de los siguientes alimentos tiene un alto contenido en vitamina C?

- A. El pan integral
- B. Los pimientos (pebrots)
- C. El pescado azul
- D. El aceite de oliva

14-Respecto a las vitaminas es cierto que:

- A. Hay que ingerir la mayor cantidad posible
- B. Ingeridas en grandes cantidades pueden provocar efectos perjudiciales
- C. Cuando su ingesta es baja, las producimos de manera endógena
- D. Las hidrosolubles, las podemos adquirir a través del consumo de agua embotellada

15-¿Cuáles son las grasas que los expertos recomiendan no ingerir en exceso?

- A. Grasas mono-insaturadas
- B. Grasas poli-insaturadas
- C. Grasas saturadas
- D. Grasas vegetales

16-¿Qué caracteriza a la dieta mediterránea?

- A. Consumo diario de carne
- B. Elevado consumo de frutas y verduras
- C. Elevado consumo de lácteos y moderado de grasas saturadas
- D. Consumo diario de aceite de oliva y vino

17-Los transgénicos, son alimentos:

- A. Importados de países extranjeros
- B. Que pueden incluir diferentes fragmentos de ADN de diferentes organismos
- C. Que no contienen gérmenes potencialmente patógenos
- D. Obtenidos artificialmente y que no contienen sustancias tóxicas

18-¿Por qué la fibra alimentaria es importante en la dieta?

- A. Porque incrementa la digestibilidad de los alimentos
- B. Porque facilita el tránsito intestinal
- C. Porque libera agua en el intestino
- D. Porque aumenta la absorción de los nutrientes

19-¿Qué beneficios tienen los alimentos integrales?

- A. Son bajos en calorías
- B. Son bajos en azúcar
- C. Son bajos en sal
- D. Son ricos en fibra alimentaria

IV-ALTERACIONES DE LA SALUD RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN Y LA NUTRICIÓN.

20-Los individuos alcohólicos:

- A. Pueden presentar carencias de vitaminas y minerales
- B. Suelen llevar una dieta equilibrada
- C. Suelen acumular proteínas en el hígado
- D. Pueden absorber mejor los nutrientes

21-¿Cuáles de las alteraciones siguientes son Trastornos del Comportamiento Alimentario (TCA)?

- A. Obesidad y dislipemia (alteración del colesterol y/o triglicéridos)
- B. Anorexia nerviosa y Bulimia nerviosa
- C. Enfermedad celíaca y dispepsia
- D. Todas las alteraciones anteriores son TCA

22-En un individuo adulto con hiperlipemia (aumento del colesterol y/o triglicéridos), es recomendable:

- A. Un consumo elevado de azúcares simples (azúcar, miel, zumo de frutas, etc.)
- B. Una dieta acorde a sus necesidades energéticas o ligeramente inferior
- C. Aumentar el consumo de carnes rojas
- D. Consumir leche entera en lugar de desnatada

23-¿Cuál de los siguientes factores, NO predispone a padecer osteoporosis (descalcificación de los huesos)?

- A. La menopausia

- B. Una ingesta insuficiente de calcio en la dieta
- C. El consumo de alimentos ricos en vitaminas A, B y ácido fólico
- D. El consumo excesivo de bebidas ricas en cafeína

24-¿Qué alimento se recomienda evitar en caso de hipertensión arterial?

- A. Aceite de oliva
- B. Patatas
- C. Caldos y sopas concentrados
- D. Frutas frescas

25-La Diabetes Mellitus:

- A. Es causada por alteraciones en el metabolismo de lípidos y glúcidos complejos
- B. Puede deberse a alteraciones en la calidad y cantidad de la insulina
- C. Sólo la padecen adultos mayores de 40 años
- D. Aparece por consumir alimentos dulces diariamente

26-Una intoxicación alimentaria es una enfermedad causada por:

- A. Consumo excesivo de alimentos que contienen vitaminas y minerales
- B. Consumo de alimentos contaminados
- C. Consumo excesivo de alimentos muy condimentados
- D. Consumo de alimentos transgénicos

27-¿Por qué no es recomendable en un deporte aeróbico consumir azúcar en la hora previa a la competición o entrenamiento?

- A. Porque la deshidratación asociada al ejercicio favorece la aparición de vértigo
- B. Porque se estimula la liberación de insulina que es inhibidora de la lipólisis
- C. Porque su digestión es lenta y hace que la práctica deportiva suponga un esfuerzo mayor
- D. Al contrario, sí es recomendable porque el azúcar aporta energía

5. VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

INFORMACIÓN DEL ESPECIALISTA

Nombres y Apellidos	Oscar Martín Zambrano 691
Profesión y Grado Académico	Cirujano Dentista
Especialidad	NO
Institución y años de experiencia	M&dent 2019 - 2023 Amercadent 2018 - 2023
Cargo que desempeña actualmente	Cirujano Dentista.

Puntaje del Instrumento Revisado: 25

Opinión de aplicabilidad:

APLICABLE ☒ (X)

APLICABLE LUEGO DE REVISIÓN ()

NO APLICABLE ()



Nombres y apellidos Oscar Zambrano 691

DNI: 42789590

COLEGIATURA: 40254

RÚBRICA PARA LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS

Criterios	Escala de valoración					PUNTAJE
	(1) Deficiente 0-20%	(2) Regular 21-40%	(3) Bueno 41-60%	(4) Muy bueno 61-80%	(5) Eficiente 81-100%	
1. SUFICIENCIA: Los ítems de una misma dimensión o indicador son suficientes para obtener su medición.	Los ítems no son suficientes para medir la dimensión o indicador.	Los ítems miden algún aspecto de la dimensión o indicador, pero no corresponden a la dimensión total.	Se deben incrementar ítems para evaluar completamente la dimensión o indicador.	Los ítems son relativamente suficientes.	Los ítems son suficientes.	5
2. PERTINENCIA: Los ítems de una misma dimensión o indicador son adecuados para obtener su medición.	Los ítems no son adecuados para medir la dimensión o indicador.	Los ítems miden algún aspecto de la dimensión o indicador, pero no corresponden a la dimensión total.	Se deben incrementar ítems para evaluar la dimensión o indicador completamente.	Los ítems son relativamente suficientes.	Los ítems son suficientes.	5
3. CLARIDAD: Los ítems se comprenden fácilmente, es decir, su sintaxis y semántica son adecuadas.	Los ítems no son claros.	Los ítems requieren modificaciones en el uso de palabras por su significado o por el orden de las mismas.	Se requiere una modificación muy específica de algunos ítems.	Los ítems son claros en lo sintáctico.	Los ítems son claros, tienen semántica y sintaxis adecuada.	5
4. COHERENCIA: Los ítems tienen relación lógica con la dimensión o indicador que están midiendo.	Los ítems no tienen relación lógica con la dimensión o indicador.	Los ítems tienen una relación tangencial con la dimensión o indicador.	Los ítems tienen una relación regular con la dimensión o indicador que está midiendo.	Los ítems están relacionados con la dimensión o indicador.	Los ítems están muy relacionados con la dimensión o indicador.	5
5. RELEVANCIA: Los ítems son esenciales o importantes y deben ser incluidos.	Los ítems deben ser eliminados sin que se vea afectada la medición de la dimensión o indicador.	Los ítems pueden ser eliminados sin que se vea afectada la medición de la dimensión o indicador.	Los ítems tienen alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que éste mide.	Los ítems son necesarios.	Los ítems son muy relevantes y debe ser incluido.	5

INFORMACIÓN DEL ESPECIALISTA

Nombres y Apellidos	Karla Nataly Aragón Masías
Profesión y Grado Académico	Cirujano Dentista
Especialidad	no
Institución y años de experiencia	Policlínico Manchay 1 año CAFAE 2 años M&DENT Perú 5 años
Cargo que desempeña actualmente	Gerente general y cirujano dentista

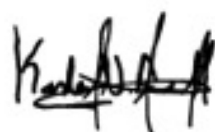
Puntaje del Instrumento Revisado: _____25_____

Opinión de aplicabilidad:

APLICABLE (X)

APLICABLE LUEGO DE REVISIÓN *lnh*

NO APLICABLE ()



Nombres y apellidos Karla Nataly Aragón Masías

DNI: 70405750

COLEGIATURA: 41197

RÚBRICA PARA LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS

INFORMACIÓN DEL ESPECIALISTA

Nombres y Apellidos	STEPHANY LISETTE MARIA DEL CARMEN VILLEGAS ARRIOLA
Profesión y Grado Académica	LICENCIADA EN NUTRICION Y DIETETICA MAGISTER EN GESTION Y DOCENCIA EN ALIMENTACION Y NUTRICION
Especialidad	-
Institución y años de experiencia	UNIVERSIDAD NORBERT WIENER 4 AÑOS
Cargo que desempeña actualmente	DOCENTE TIEMPO COMPLETO 4 AÑOS

Puntaje del Instrumento Revisado: 25

Opinión de aplicabilidad:

APLICABLE (X) APLICABLE LUEGO DE REVISIÓN () NO APLICABLE ()



Nombres y apellidos: STEPHANY VILLEGAS ARRIOLA

DNI: 46216787

COLEGIATURA: 5429

Criterios	Escala de valoración					
	(1) Deficiente 0-20%	(2) Regular 21-40%	(3) Buena 41-60%	(4) Muy buena 61-80%	(5) Eficiente 81-100%	PUNTAJE
1. SUFICIENCIA: Los ítems de una misma dimensión o indicador son suficientes para obtener su medición.	Los ítems no son suficientes para medir la dimensión o indicador.	Los ítems miden algún aspecto de la dimensión o indicador, pero no corresponden a la dimensión total.	Se deben incrementar ítems para evaluar completamente la dimensión o indicador.	Los ítems son relativamente suficientes.	Los ítems son suficientes.	5
2. PERTINENCIA: Los ítems de una misma dimensión o indicador son adecuados para obtener su medición.	Los ítems no son adecuados para medir la dimensión o indicador.	Los ítems miden algún aspecto de la dimensión o indicador, pero no corresponden a la dimensión total.	Se deben incrementar ítems para evaluar la dimensión o indicador completamente.	Los ítems son relativamente suficientes.	Los ítems son suficientes.	5
3. CLARIDAD: Los ítems se comprenden fácilmente, es decir, su sintaxis y semántica son adecuadas.	Los ítems no son claros.	Los ítems requieren modificaciones en el uso de palabras por su significado o por el orden de las mismas.	Se requiere una modificación muy específica de algunos ítems.	Los ítems son claros en lo sintáctico.	Los ítems son claros, tienen semántica y sintaxis adecuada.	5
4. COHERENCIA: Los ítems tienen relación lógica con la dimensión o indicador que están midiendo.	Los ítems no tienen relación lógica con la dimensión o indicador.	Los ítems tienen una relación tangencial con la dimensión o indicador.	Los ítems tienen una relación regular con la dimensión o indicador que está midiendo.	Los ítems están relacionados con la dimensión o indicador.	Los ítems están muy relacionados con la dimensión o indicador.	5
5. RELEVANCIA: Los ítems son esenciales o importantes y deben ser incluidos.	Los ítems deben ser eliminados sin que se vea afectada la medición de la dimensión o indicador.	Los ítems pueden ser eliminados sin que se vea afectada la medición de la dimensión o indicador.	Los ítems tienen alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que éste mide.	Los ítems son necesarios.	Los ítems son muy relevantes y debe ser incluido.	5

ANEXOS OTROS

FOTOS DE LA APLICACIÓN DE LA ENCUESTA EN LA UNIVERSIDAD CONTINENTAL 01/12/2023

