



FACULTAD DE EDUCACIÓN Y HUMANIDADES

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

**CONOCIMIENTO SOBRE LOS ALIMENTOS EN ALUMNOS DE
4T° DE PRIMARIA DEL COLEGIO CRISTIANO ECOLOGISTA
CRISTO REDENTOR, SAN JUAN BAUTISTA - 2018**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE: LICENCIADO EN
EDUCACIÓN**

AUTOR (es) : JANINA MARILYN SHAHUANO ICOMENA

ASESOR (es): Dra. DELIA PEREA TORRES

San Juan Bautista - Loreto – Maynas – Perú

2018

DEDICATORIA

*A Mi Esposo e Hijo con Cariño.
A la Universidad Científica del Perú
como motivo de formación Profesional*

Janina

AGRADECIMIENTO

Expreso mi gratitud y agradecimiento a la Universidad Científica del Perú por la oportunidad de haberme permitido ampliar y profundizar mis convicciones profesionales.

La Autora



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

Dr. Luis Ronald Rucoba Del Castillo.....	Presidente
Dra. Claudet Cadillo López.....	Miembro
Dr. Tito Ronar Rengifo Flores.....	Miembro

Presentado por la bachiller:

Como requisito para optar el **TÍTULO PROFESIONAL** de LICENCIADO EN EDUCACIÓN PRIMARIA.

El jurado después de la deliberación en privado llegó a las siguientes conclusiones:

1. La Sustentación es: *Proceder a la sustentación*
2. Observaciones: *no hay*

En fe de lo cual los miembros del jurado firman el acta.

Dr. Luis Ronald Rucoba Del Castillo
Presidente

Dr. Tito Ronar Rengifo Flores
Miembro

Calificación:	Aprobado (x)	Por Mayoría
	Desaprobado	Por Unanidad

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

CONOCIMIENTO SOBRE LOS ALIMENTOS EN ALUMNOS DE 4T° DE PRIMARIA DEL COLEGIO CRISTIANO ECOLOGISTA CRISTO REDENTOR, SAN JUAN BAUTISTA - 2018

GRADUANDO : **JANINA MARILYN SHAHUANO ICOMENA**
MENCIÓN : **LICENCIADA EN EDUCACIÓN INICIAL**
Especialidad: **EDUCACIÓN INICIAL**

SECCIÓN : **Pre Grado**

MIEMBROS DEL JURADO

Dr. LUIS RONALD RUCOBA DEL CASTILLO
PRESIDENTE

Dra. CLAUDET CADILLO LÓPEZ
MIEMBRO

Dr. TITO RENGIFO FLORES
MIEMBRO

ASESORES

Dra. DELIA PEREA TORRES
Fecha: 15 de Noviembre del 2018
San Juan Bautista – Maynas - Loreto

ÍNDICE DE CONTENIDO

	Pg
➤ PORTADA	i
➤ DEDICATORIA	ii
➤ AGRADECIMIENTO	iii
➤ APROBACIÓN	v
➤ INDICE DE CONTENIDO	vi
➤ ÍNDICE DE CUADROS	viii
➤ ÍNDICE DE GRAFICOS	ix
➤ RESUMEN Y PALABRAS CLAVE	x
➤ ABSTRACT	xi
 CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	 01
 CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO REFERENCIAL	 02
2.1. Antecedentes de la Investigación	02
2.2. Bases Teóricas	03
2.2.1. Conocimiento sobre los Alimentos	03
2.2.1.1. El Conocimiento	03
2.2.1.2. Los Alimentos	05
2.2.1.2.1. Concepto y Clasificación de los Alimentos	05
2.2.1.2.2. Cuidamos Nuestro Cuerpo	07
2.3. Definición de Términos Básicos	09
 CAPÍTULO III: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	 10
3.1. Descripción del Problema	10
3.2. Formulación del Problema	10
3.2.1. Problema General	10
3.2.2. Problemas Específicos	10
3.3. Objetivos	11
3.3.1. Objetivo General	11
3.3.2. Objetivos Específicos	11
3.4. Hipótesis	11

3.5. Variables	11
3.5.1. Identificación de Variables	11
3.5.2. Definición de Variables	11
3.5.3. Operacionalización de Variables	11
 CAPÍTULO IV: METODO	 12
4.1. Tipo de Investigación	12
4.2. Diseño de Investigación	12
4.3. Población y Muestra	12
4.3.1. Población	12
4.3.2. Muestra	12
4.4. Técnicas, Instrumento y Procedimientos de Recolección de Datos	12
4.4.1. Técnicas de Recolección de Datos	12
4.4.2. Instrumentos de Recolección de Datos	12
4.4.3. Procedimientos de Recolección de Datos	13
4.5. Procesamiento. Análisis e Interpretación de la Información	13
 CAPÍTULO V: RESULTADOS	 15
5.1. Análisis Descriptivo	15
5.1.1. Diagnóstico del Conocimiento sobre los Alimentos	15
 CAPÍTULO VI: DISCUSIÓN. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	 19
6.1. Discusión	19
6.2. Conclusiones	19
6.3. Recomendaciones	20
 CAPÍTULO VII: REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	 21
 ANEXOS	 22
Anexo 01: Matriz de Consistencia	23
Anexo 02: Instrumento de Recolección de Datos	24

ÍNDICE DE CUADROS

N°	TITULO	Pág.
01.	Conocimiento Sobre el Origen de los Alimentos en Alumnos de 4T° de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista, 2018	45
02.	Conocimiento Sobre la Función que Cumplen los Alimentos en Alumnos de 4T° de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista, 2018	48
03.	Conocimiento Sobre los Nutrientes que Contienen los Alimentos en Alumnos de 4T° de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista, 2018	51
04.	Conocimiento Sobre los Alimentos en Alumnos de 4T° de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista, 2018	54

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Nº	TÍTULO	Pág.
01.	Conocimiento Sobre los Alimentos en Alumnos de 4Tº de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista, 2018	46

RESUMEN Y PALABRAS CLAVE

CONOCIMIENTO SOBRE LOS ALIMENTOS EN ALUMNOS DE 4T° DE PRIMARIA DEL COLEGIO CRISTIANO ECOLOGISTA CRISTO REDENTOR, SAN JUAN BAUTISTA - 2018

AUTOR (es) : JANINA MARILYN SHAHUANO ICOMENA

La investigación tuvo como propósito: Evaluar el nivel de conocimiento sobre los alimentos en alumnos de 4t° de primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor de San Juan Bautista en el año 2018.

La investigación fue de tipo descriptivo y de diseño no experimental de tipo transeccional descriptivo.

La población estuvo conformada por 45 alumnos de 4t° de primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor de San Juan Bautista en el año 2018 y la muestra fue el 100% de la población, la que fue seleccionado en forma no aleatoria por conveniencia.

La técnica que se empleó en la recolección de datos fue la encuesta y el instrumento fue el cuestionario.

Para el análisis de los datos se empleó la estadística descriptiva.

Los resultados manifiestan que el nivel de conocimiento sobre los alimentos fue medio en alumnos de 4t° de primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor de San Juan Bautista en el año 2018.

PALABRAS CLAVE: Conocimiento. Alimentos

ABSTRACT AND KEYWORDS

KNOWLEDGE ON FOOD IN 4TH GRADE STUDENTS OF THE CHRISTIAN COLLEGE ECOLOGISTA CRISTO REDENTOR, SAN JUAN BAUTISTA - 2018

AUTHOR (en): JANINA MARILYN SHAHUANO ICOMENA

The purpose of the research was to: Evaluate the level of knowledge about food in students of the 4th year of elementary school of the Christ Redeemer Christian Ecologist School of San Juan Bautista in 2018.

The research was of descriptive type and non-experimental design of a descriptive transectional type.

The population was conformed by 45 students of 4th grade of the Cristian Christ Redentor Ecologist School of San Juan Bautista in 2018 and the sample was 100% of the population, which was selected in a non-random manner for convenience.

The technique that was used in the data collection was the survey and the instrument was the questionnaire.

For the analysis of the data, descriptive statistics were used.

The results show that the level of knowledge about food was average in students of 4th grade of the Christ Redeemer Christian Ecologist School of San Juan Bautista in 2018.

KEY WORDS: Knowledge. Foods

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

Es necesario impartir en los alumnos conocimientos sólidos sobre los alimentos a fin de que puedan cubrir sus necesidades de nutrientes y puedan desarrollarse física e intelectualmente a cabalidad.

Este estudio es importante en lo teórico porque proporciona información organizada y sistematizada sobre los alimentos, en lo metodológico porque orienta la forma de operacionalizar la variable en estudio así como el tipo y diseño de investigación, en lo práctico porque permite saber la situación en la que se encuentran los alumnos en esta condición para tomar a tiempo las medidas necesarias y en lo social porque los beneficiarios serán los alumnos de 4º de primaria siendo su propósito: Evaluar el nivel de conocimiento sobre los alimentos en alumnos de 4º de primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor de San Juan Bautista en el año 2018.

El estudio comprende:

Capítulo I. Introducción.

Capítulo II. Marco Teórico Referencial.

Capítulo III. Planteamiento del Problema.

Capítulo IV. Método.

Capítulo V: Resultados

Capítulo VI: Discusión, Conclusiones y Recomendaciones

Capítulo VII: Referencias Bibliográficas

Anexos: Matriz de Consistencia e Instrumentos de Recolección de Datos.

La Autora

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

2.1. Antecedentes de la Investigación

(DEL VALLE, B. OCHOA y ROMERO, 2014) en la investigación: Conocimiento de los Padres sobre la Alimentación en Niños en Edad escolar de Mendoza, llegaron a la conclusión que a pesar que los padres no poseen un buen conocimiento acerca de la alimentación de sus hijos, muestran interés en elaborar comidas saludables con los recursos que tienen a su alcance.

(HOYOS, S. JUAREZ, M y TORRES, L., 2012) en el estudio: Nivel de Conocimientos que tienen las Madres sobre Alimentación y su Relación con el Estado Nutricional del Escolar en la I.E. 3064 Villa Señor de los Milagros – Comas – 2012, concluyeron: de 100% de madres, 35.3% presentan conocimiento alto. 24.1% medio y 40% bajo

2.2. Bases Teóricas

2.2.1. Conocimiento sobre los Alimentos

2.2.1.1. El Conocimiento

(ÁVILA, 2001) considera que el conocimiento es un proceso histórico cuyo desarrollo va de lo desconocido hacia lo conocido, del conocimiento limitado, aproximado e imperfecto de la realidad hasta el conocimiento profundo, preciso y completo.

En el proceso del trabajo, el hombre se enfrentó a la naturaleza y el transformar sus fuerzas y someterlas al servicio de sus propios intereses, la fue conociendo progresivamente. Este es un proceso donde el desarrollo de las capacidades humanas impulsa la producción material y ésta a su vez estimula la formación de nuevas capacidades y habilidades, que sistematizados condiciona socialmente el conocimiento del hombre, ligándolo a la historia del desarrollo humano.

El conocimiento es el reflejo activo y orientado de la realidad objetiva y de sus leyes en el cerebro humano. La fuente del conocimiento la constituye la realidad que realidad que circunda al hombre y que actúa sobre él.

El hombre no solo percibe los objetos y fenómenos del mundo, sino que influye activamente sobre ellos, transformándolos.

AFANISIEV, V. (1978) citado por Ávila, R. B. (2001) manifiesta que el conocimiento consiste en la asimilación espiritual de la realidad, indispensable para la actividad práctica, en el proceso del cual se crean los conceptos y las teorías. Esta asimilación refleja de manera creadora, racional y activa los fenómenos, propiedades y las leyes del mundo objetivo, y tiene una existencia real en forma de sistema lingüístico.

Para (CROSÓLOGO, 2001) hay dos formas de conocimiento:

- a. El conocimiento empírico o espontáneo, son aquellos conocimientos que en la actividad práctica humana resultaron necesarias para ejecutar exitosamente las múltiples acciones requeridas para el trabajo, fueron reafirmando y transmitiendo de generación en generación como un nuevo acervo cognoscitivo derivado de la actividad cotidiana del hombre.

Por ello los conocimientos en este proceso aparecen en forma de diversas indicaciones descriptivas, en los cuales se recoge la experiencia de las generaciones anteriores.

- b. El conocimiento científico es un proceso sistemático que utiliza el método científico para hacer ciencia, siendo la ciencia el conjunto de conocimientos sobre una realidad observable obtenida mediante el método científico

(TORRES, 2002) expresa que los conocimientos son científicos cuando la acumulación de hechos realizada de acuerdo a una orientación determinada y su descripción alcanza tal nivel, que pueden ser incluidos en un sistema de conceptos y forman parte de una teoría, es decir es científico. Si expresa la verdadera relación y las conexiones internas de los fenómenos, si demuestra su eficacia es decir si a base de ellos la sociedad está en condiciones de resolver los problemas que afronta.

ÁVILA, R.B. (2001) indica que los elementos del conocimiento científico son: los hechos, la hipótesis, las leyes y la teoría. El hecho es el dato objetivo y real que sirve de base y punto de partida al conocimiento científico y se utiliza para elaborar, confirmar o refutar teorías científicas.

La hipótesis, constituye una formulación científicamente fundamentada y dirigida a explicar previamente una situación problemática. Toda hipótesis se "formula sobre la base de determinados hechos o conocimientos existentes. Las hipótesis cumplen un papel rector o regulador en el proceso de obtención del conocimiento, ya que son respuestas anticipadas a los problemas del conocimiento que una vez formuladas guían al científico por medio de su comprobación, evaluar la veracidad o falsedad por medio de los diferentes métodos de investigación de que dispone.

La principal función de las hipótesis en el conocimiento científico es la de ampliar y generalizar los conocimientos.

Las Leyes, son hipótesis bien comprobadas que alcanza el grado de regularidad al cumplir determinadas exigencias. Las leyes auténticamente científicas o teóricas se refieren a los objetivos no observados. Contiene conceptos que no pueden ser obtenidos directamente de la experiencia sin ser comprobados por ella. Por eso es que el descubrimiento de estas leyes está indiscutiblemente unidos a la utilización de la hipótesis. La teoría de la sistematización lógica y orgánica de hechos, hipótesis, generalizaciones y leyes mutuamente relacionadas que explican una determinada región de procesos y fenómenos de la realidad material. La teoría desempeña el papel unificador de los distintos elementos del conocimiento científico en un todo único.

2.2.1.2. Los Alimentos

2.2.1.2.1. Concepto y Clasificación de los Alimentos

(LÉVANO, 2002) manifiesta que los alimentos son las comidas o bebidas que consumimos para mantener la vida y la salud, reparar los tejidos y crecer. De los alimentos se obtiene la energía necesaria para conservar la temperatura corporal y la que sirve para realizar todas nuestras actividades.

(NARTÍN, 2000) expresa que los alimentos que tomamos las personas pueden ser de origen animal, vegetal o mineral.

Alimentos de origen animal. Son los que provienen de los animales. Pueden ser parte del cuerpo de los animales, como la carne y los huevos, o productos derivados de ellos, como la leche y la mantequilla.

De origen vegetal. Son los que obtenemos de las plantas. Por ejemplo:

- ✓ Cereales: maíz, trigo, arroz...
- ✓ Legumbres: fréjoles, lentejas, alverjas...
- ✓ Verduras: lechuga, cebolla, apio...
- ✓ Tubérculos: papa, camote, yuca...
- ✓ Frutas: manzana, naranja, plátano...

Alimentos de origen mineral. Se encuentran en la Naturaleza y no proceden de animales ni de plantas. Ellos son la sal y el agua. Además, los alimentos que comemos contienen sales minerales, tales como calcio, hierro, fósforo.

Según la función que cumplen en el organismo los alimentos son

- **Alimentos constructores:** nos proporcionan unas sustancias llamadas proteínas, que son necesarias para construir o formar todos los órganos y reparar las partes que han sido dañadas por una herida, por un golpe, etc.

Los alimentos que contienen mayor cantidad de proteínas son: leche, carne, pescado, huevos, fréjoles, lentejas, habas, etc.

Los niños y los adolescentes deben consumir una buena porción de proteínas, pues están en edad de crecimiento.

- **Alimentos energéticos:** se encargan de brindarnos energía para jugar, comer, caminar, estudiar...

Son alimentos energéticos: los azúcares, las harinas y las grasas.

- a. Los azúcares se encuentran en las frutas, los dulces y la miel.

- b. Las harinas se encuentran en el pan, los fideos, la papa, el arroz, el camote, la yuca, etc.
 - c. Las grasas se encuentran en el aceite, la mantequilla, el chorizo, las aceitunas, etc.
- **Alimentos protectores:** se encargan de mantener el buen funcionamiento del cuerpo y nos protegen contra las enfermedades. Los alimentos protectores son ricos en vitaminas y minerales. Se encuentran principalmente en las frutas, las verduras, la leche y el hígado.

Según los nutrientes que contienen los alimentos pueden ser:

1. Los hidratos de carbono. Los principales alimentos que contienen hidratos de carbono son el arroz, las papas, el camote, la yuca, los frijoles, los pallares, el pan, el azúcar, las frutas secas, etc.

Los hidratos de carbono nos dan energía y fuerzas para movernos y trabajar y la mayor parte de los hidratos de carbono que comemos proceden de las plantas en forma de almidón y azúcar.

Las plantas los fabrican utilizando la energía del sol.

2. Las grasas. Las grasas, llamadas también lípidos, las encontramos en el aceite, el tocino, la mantequilla y la margarina.

Las grasas o lípidos sirven como reserva de energía para nuestro organismo.

3. Las proteínas. Las proteínas las encontramos en la carne, el pescado, los huevos, la leche y sus derivados.

También contienen proteínas los alimentos de origen vegetal, como el frijol, las habas, las lentejas, el pallar, el garbanzo, la soya, la quinua, la cañigua, la kiwicha, etc.

- a. Las proteínas forman las principales estructuras de las células de nuestro cuerpo. Son muy necesarias durante la etapa del crecimiento de nuestro cuerpo (es decir, durante la niñez y la juventud). Sirven también para reparar los tejidos dañados por las heridas y las enfermedades.

- b. El cuerpo utiliza las proteínas para formar sus células. Por esta razón son muy importantes para la formación y el crecimiento de nuestros huesos y músculos.

4. Las vitaminas. Son nutrientes que se encuentran en los alimentos, nuestro cuerpo las necesita, en pequeñas cantidades, para tener un buen funcionamiento y protegerse de las enfermedades.

- a. La vitamina A. Nos protege de las infecciones y nos ayuda a mantener sana nuestra piel y nuestros ojos. Se encuentra en la leche, el aceite de hígado de bacalao, en la mantequilla, la lechuga, el huevo, el zapallo, la zanahoria, etc.
 - b. La vitamina B. Esta vitamina sirve para el buen funcionamiento del sistema nervioso. Existen varias clases de vitamina B, que en conjunto se llaman complejo vitamínico B. Se encuentra en la carne de res, el trigo, la cebada, el maíz, el queso, el tomate, el plátano, etc.
 - c. La vitamina C. Nos protege de los resfríos. Se encuentra principalmente en las frutas cítricas, como la naranja, el limón, la toronja, la manzana y la pera, la col, etc,
 - d. La vitamina D. Es importante para que nuestro cuerpo utilice el calcio y el fósforo. Cuando hay carencia de esta vitamina en el cuerpo se produce el raquitismo. Existe vitamina D en la leche, la yema de huevo, etc.
5. Los minerales. Son nutrientes que nuestro cuerpo necesita en pequeñas cantidades para regular todas sus funciones.

Entre los nutrientes minerales más importantes tenemos el agua la sal común y las sales minerales.

- a. El agua. Es el alimento fundamental y por eso es que no podemos resistir mucho tiempo sin tomarla. El agua la ingerimos sola, o también en leche, en la sopa, en los jugos de fruta, en las frutas, etc.
- b. La sal común. Contiene los minerales llamados cloro y sodio y se le agrega yodo para evitar la enfermedad llamada bocio. El cloro sirve para formar el jugo gástrico del estómago.
- c. Las sales minerales. Entre las principales sales minerales que necesita nuestro cuerpo están: El calcio que se necesita para los huesos y lo obtenemos de la leche, los mariscos y las verduras.
- d. El hierro se requiere para la sangre y lo encontramos en la carne el hígado, la yema del huevo, el frijol, la lenteja, las habas, las frutas secas, los cereales, la papa, etc.

2.2.1.2.2. Cuidamos Nuestro Cuerpo. A medida que vamos creciendo aprendemos muchas cosas: a caminar, a comer, a vestarnos, a asearnos, etc. Pero lo más importante es aprender a cuidar de nosotros mismos. Para ello, debemos conocer las necesidades que tiene nuestro cuerpo.

Así como una alimentación balanceada si quieres mantenerte saludable, debes comer todos los días alimentos variados. Hay diferentes tipos de alimentos; cada uno realiza en tu cuerpo una función específica.

- a. Los alimentos ricos en proteínas y calcio, como el pollo, la carne, el pescado, la leche, los huevos, permiten a tu cuerpo crecer.
- b. Los alimentos ricos en grasas, harinas y azúcares, como el pan, cereales, tubérculos y legumbres, te dan energía.
- c. Los alimentos ricos en minerales y vitaminas, como las frutas y verduras, te protegen de las enfermedades y la higiene del cuerpo.

La higiene es muy importante, pues nos ayuda a evitar enfermedades al defendernos de los gérmenes que se encuentran en el ambiente.

Debemos practicar las siguientes reglas de higiene:

- ✓ Lavarnos las manos con agua y jabón, sobre todo antes de comer, después de salir del baño y al llegar de la calle.
- ✓ Cepillarnos los dientes después de cada comida y después de comer alimentos dulces; así evitaremos las caries. Si no cuidamos nuestros dientes, masticaremos mal y eso afectará nuestra digestión. Además, debemos acudir al dentista por lo menos una vez al año.
- ✓ Bañarnos diariamente y lavarnos el cabello. Evitar compartir con otras personas peines, cepillos y gorras.

Otro aspecto importante que nos ayuda a mantenernos sanos es el descanso. Descansamos durmiendo las horas que nuestro cuerpo necesita de acuerdo con nuestra edad. Un niño o niña debe dormir de ocho a diez horas.

También descansamos mediante la recreación. Todas las personas deben tener momentos de juego y diversión que les permitan sentirse alegres y libres de preocupaciones.

2.3. Definición de Términos Básicos

Conocimiento. Es un proceso de asimilación de la realidad para crear los conceptos y las teorías.

Alimentos. Son sustancias que se ingiere para mantener la vida y la salud.

Alimentos Constructores. Son sustancia que forman los órganos del cuerpo y reparan los tejidos.

Alimentos Energéticos. Son sustancias que dan energías al cuerpo.

Alimentos Protectores. Son sustancias encargadas de proteger el cuerpo y evitar las enfermedades.

Alimentos por su Origen. Son sustancias que se encuentran en la naturaleza y son de origen animal, vegetal y mineral.

Hidratos de Carbono. Son alimentos que dan energía y fuerza al organismo.

Los Minerales. Son sustancias alimenticias que regulan el buen funcionamiento del cuerpo.

Proteínas. Son sustancias alimenticias que forman nuestro organismo.

Vitaminas. Son sustancias alimenticias que protegen nuestro cuerpo.

CAPÍTULO III: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

3.1. Descripción del Problema

La alimentación es un proceso mediante el cual los seres vivos consumen diferentes tipos de alimentos a fin de obtener los nutrientes necesarios para poder sobrevivir, este proceso se dará a cabalidad siempre y cuando se tenga los conocimientos necesarios de aquellas sustancias que contienen los alimentos para ser tomados o ingeridos, en este estudio los alumnos no ingieren los alimentos que contienen nutrientes adecuados para su desarrollo y así evitar enfermedades que puedan limitar su crecimiento y sus capacidades cognitivas, esta condición se observa en los alumnos del Colegio Cristiano Ecológico Cristo Redentor de San Juan Bautista pues los alumnos siempre se están enfermando y su crecimiento físico está disminuido porque ingieren alimentos que no contribuyen a su desarrollo físico e intelectual y se debe precisamente a la falta de conocimientos que deben tener acerca de los nutrientes que tienen los alimentos, de continuar con esta situación siempre se tendrá alumnos raquíticos, atrasados en sus saberes es por ello que se hace el estudio: Conocimiento sobre los Alimentos en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018; formulando por ello los problemas de investigación

3.2. Formulación del Problema

3.2.1. Problema General

¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre los Alimentos en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018?

3.2.2. Problemas Específicos

- ✓ ¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre el origen de los Alimentos en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018?
- ✓ ¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre la función que cumplen los Alimentos en el organismo en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018?

- ✓ ¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre los nutrientes que contienen los Alimentos en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018?

3.3. Objetivos

3.3.1. Objetivo General

Evaluar el nivel de conocimiento sobre los Alimentos en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.

3.3.2. Objetivos Específicos

- ✓ Identificar el nivel de conocimiento sobre el origen de los Alimentos en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.
- ✓ Determinar el nivel de conocimiento sobre la función que cumplen los Alimentos en el organismo en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.
- ✓ Describir el nivel de conocimiento sobre los nutrientes que contienen los Alimentos en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.

3.4. Hipótesis

- Ha: El nivel de conocimiento sobre los Alimentos es medio en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.
- Ha: El nivel de conocimiento sobre los Alimentos es bajo en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.

3.5. Variables

3.5.1. Identificación de Variables

Conocimiento sobre los alimentos

3.5.2. Definición de Variables

La variable Conocimiento sobre los alimentos se define conceptualmente como el proceso de adquisición de los conceptos y definiciones sobre los alimentos.

La variable Conocimiento sobre los alimentos se define operacionalmente como las dimensiones que comprende el concepto que son: Conocimiento de los alimentos por su origen. Conocimiento de la función que cumplen los alimentos en el organismo y conocimiento de los nutrientes que contienen los alimentos y sus valores: alto de 17 a 20. Medio de 11 a 16 y Bajo de 0 – 10 puntos.

3.5.3. Operacionalización de Variables

Variable	Indicadores	Índices
Conocimiento sobre los alimentos	1. CONOCIMIENTO SOBRE EL ORIGEN DE LOS ALIMENTOS	Alto: 17 a 20. Medio: 11 a 16 Bajo: 0 – 10 puntos
	1.1. La cecina es un alimento de origen	
	1.2. El paté de chanco es un alimento de origen	
	1.3. El arroz es un alimento de origen	
	1.4. La naranja es un alimento de origen	
	1.5. El agua es un alimento de origen	
	2. CONOCIMIENTO SOBRE LA FUNCIÓN QUE CUMPLEN LOS ALIMENTOS EN EL ORGANISMO	
	2.1. Los alimentos constructores forman los Estos alimentos son:	
	2.2. Los alimentos energéticos brindan: Estos alimentos son:	
	2.3. Los alimentos protectores mantienen el buen Estos alimentos son:	
	3. CONOCIMIENTO SOBRE LOS NUTRIENTES QUE CONTIENEN LOS ALIMENTOS	
	3.1. La yuca contiene:	
	3.2. La mantequilla contiene:	
	3.3. El pescado contiene:	
	3.4. El zapallo contiene:	
	3.5. El tomate contiene:	
	3.6. El agua contiene:	
	3.7. La sal contiene:	

CAPÍTULO IV: METODO

4.1. Tipo de Investigación

El tipo de investigación del estudio fue la de la investigación descriptiva por que se describió la situación en la que se encontró la variable (HERNÁNDEZ, 2006) .

4.2. Diseño de Investigación

La investigación perteneció al diseño no experimental de tipo transeccional descriptivo.

No experimental porque no se manipuló la variable en estudio.

Transeccional descriptivo porque se recolectó los datos en un solo memento, en un tiempo único.

El esquema:



Donde:

M : Muestra con la que se realizó el estudio.

O : Observación de la muestra.

4.3. Población y Muestra

4.3.1. Población

La población la conformó los Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista que fueron 45.

4.3.2. Muestra

La muestra la conformó el 100% de los alumnos que constituyeron la población.

4.4. Técnicas, Instrumento y Procedimientos de Recolección de Datos

4.4.1. Técnicas de Recolección de Datos

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

4.4.2. Instrumentos de Recolección de Datos

El instrumento con el que se recolectó los datos fue el cuestionario el que fue sometido a prueba de validez y confiabilidad antes de su aplicación, Obteniendo 72.6% de validez y 81.5% de confiabilidad.

4.4.3. Procedimientos de Recolección de Datos

- ✓ Elaboración y aprobación del proyecto de tesis.
- ✓ Elaboración del instrumento de recolección de datos.
- ✓ Prueba de validez y confiabilidad al instrumento de recolección de datos.
- ✓ Recojo de datos.
- ✓ Procesamiento y análisis de datos.
- ✓ Elaboración de discusión, conclusiones y recomendaciones.
- ✓ Redacción y presentación del informe
- ✓ Sustentación del informe.

4.5. Procesamiento. Análisis e Interpretación de la Información

Los datos fueron procesados en forma mecánica sobre la base de los datos con la que se elaboró los cuadros y gráficos.

El análisis de los datos se efectuó empleando la estadística descriptiva.

CAPÍTULO V: RESULTADOS

5.1. Análisis Descriptivo

5.1.1. Diagnóstico del Conocimiento sobre los Alimentos

CUADRO N° 1

Conocimiento sobre el Origen de los Alimentos en Alumnos de 4^{to} de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018

Conocimiento sobre el Origen de los Alimentos	f	%
Alto: 17 – 20 p.	8	18
Medio: 11 – 16 p.	35	78
Bajo: 0 – 10 p.	2	4
Total	45	100.0

Fuente: Autoría Propia

En el cuadro N° 1 se observa que de 45 (100%) alumnos, 35 (78%) alumnos se encuentran en el nivel medio referente al conocimiento sobre el origen de los alimentos, 8 (18%) alumnos se encuentran en el nivel alto y 2 (4%) alumnos se encuentran en el nivel bajo, concluyendo que el conocimiento sobre el origen de los alimentos está en el nivel medio en Alumnos de 4^{to} de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.

CUADRO N° 2

Conocimiento sobre la Función que Cumplen los Alimentos en el Organismo en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018

Conocimiento sobre la Función que Cumplen los Alimentos en el Organismo	F	%
Alto: 17 – 20 p.	9	20
Medio: 11 – 16 p.	29	64
Bajo: 0 – 10 p.	7	16
Total	45	100

Fuente: Autoría Propia

En el cuadro N° 2 se observa que de 45 (100%) alumnos, 29 (64%) alumnos se encuentran en el nivel medio referente al conocimiento sobre la función que cumplen los alimentos en el organismo, 9 (20%) alumnos se encuentran en el nivel alto y 7 (16%) alumnos se encuentran en el nivel bajo, concluyendo que el conocimiento sobre la función que cumplen los alimentos en el organismo está en el nivel medio en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.

CUADRO N° 3

Conocimiento sobre los Nutrientes que Contienen los Alimentos en Alumnos de 4t° de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018

Conocimiento sobre los Nutrientes que Contienen los Alimentos	F	%
Alto: 17 – 20 p.	12	27
Medio: 11 – 16 p.	25	56
Bajo: 0 – 10 p.	8	17
Total	45	100

Fuente: Autoría Propia

En el cuadro N° 3 se observa que de 45 (100%) alumnos, 25 (56%) alumnos se encuentran en el nivel medio referente al conocimiento sobre los nutrientes que contienen los alimentos, 12 (27%) alumnos se encuentran en el nivel alto y 8 (17%) alumnos se encuentran en el nivel bajo, concluyendo que el conocimiento sobre los nutrientes que contienen los alimentos está en el nivel medio en Alumnos de 4t° de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.

CUADRO N° 4

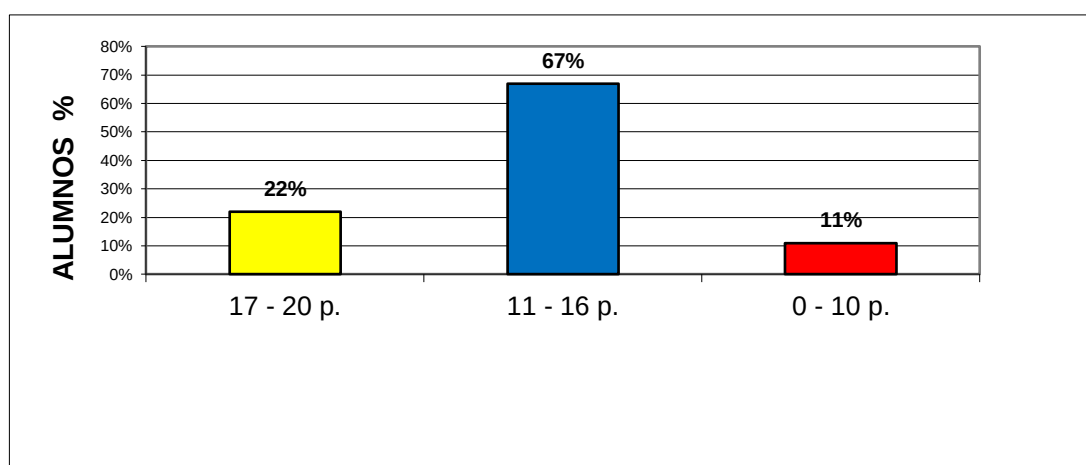
Conocimiento sobre los Alimentos en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano
Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018

Conocimiento sobre los Alimentos	F	%
Alto: 17 – 20 p.	10	22
Medio: 11 – 16 p.	30	67
Bajo: 0 – 10 p.	5	11
Total	45	100

Fuente: Cuadros N° 1, 2, 3

GRÁFICO N° 1

Conocimiento sobre los Alimentos en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano
Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018



Fuente: Cuadros N° 4

En el cuadro N° 4 y gráfico N° 1 se observa que de 45 (100%) alumnos, 5 (11%) alumnos se encuentran en el nivel bajo (0 – 10p.) referente al conocimiento sobre los alimentos, 10 (22%) alumnos se encuentran en el nivel alto (17 – 20 p.) y 30 (67%) alumnos se encuentran en el nivel medio, aceptando la hipótesis alterna de investigación: El nivel de conocimiento sobre los alimentos es medio en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.

CAPÍTULO VI: DISCUSIÓN. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1. Discusión

Al realizar el análisis empleando la estadística descriptiva se encontró que de 45 (100%) alumnos, 5 (11%) alumnos se encuentran en el nivel bajo (0 – 10% p.) referente al conocimiento sobre los alimentos, 10 (22%) alumnos se encuentran en el nivel alto (17 – 20 p.) y 30 (67%) alumnos se encuentran en el nivel medio (11 – 16% p.) aceptando la hipótesis alterna de investigación: El nivel de conocimiento sobre los alimentos es medio en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.

Resultado que coincide con el estudio efectuado por HOYOS, S. JUAREZ, M y TORRES, L. (2011) cuando en la investigación Nivel de Conocimientos que tienen las Madres sobre Alimentación y su Relación con el Estado Nutricional del Escolar en la I.E. 3064 Villa Señor de los Milagros – Comas – 2012, llegaron a la conclusión que de 100% de madres 35.3% presentan conocimiento alto, 36.4% presentan conocimiento medio, 36.4% presentan conocimiento medio y 28.3 presentan conocimiento bajo.

6.2. Conclusiones

6.2.1. Conclusiones Parciales

- El nivel de conocimiento sobre el origen de los alimentos fue medio en los Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.
- El nivel de conocimiento sobre la función que cumplen los alimentos en el organismo fue medio en los Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.
- El nivel de conocimiento sobre los nutrientes que contienen los alimentos fue medio en los Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.

6.2.2. Conclusión General

El nivel de conocimiento sobre los alimentos es medio en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.

6.3. Recomendaciones

6.3.1. Recomendaciones Parciales

- A los alumnos de 4º de primaria de Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor de San Juan Bautista esmerarse por adquirir los conocimientos sobre el origen de los alimentos para así saber que los alimentos provienen de todos los seres que se encuentran en la naturaleza.
- A los alumnos de 4º de primaria de Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor de San Juan Bautista preocuparse por obtener los conocimientos sobre la función que cumplen los alimentos en el organismo para así consumir en su alimentación una dieta balanceada para crecer y desarrollarse óptimamente libre de enfermedades.
- A los alumnos de 4º de primaria de Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor de San Juan Bautista tener entusiasmo de asimilar los conocimientos sobre los nutrientes que contienen los alimentos para consumirlos adecuadamente de acuerdo a su valor nutritivo.
- A los padres de familia de los alumnos de 4º de primaria de Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor de San Juan Bautista alimentar a sus hijos con los alimentos de los diferentes grupos para así tener hijos sanos, fuertes e inteligentes.
- A los estudiantes de la Facultad de Educación de la Universidad Científica del Perú – UCP continuar realizando estudios sobre los alimentos.
- Hacer extensivo los resultados del estudio a otras instituciones educativas de la región y país.

6.3.2. Recomendación General

A los directivos Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor de San Juan Bautista realizar eventos de capacitación técnico – práctico sobre los alimentos dirigido a padres de familia, docentes, alumnos a fin de elevar los conocimientos sobre este aspecto y contar con alumnos competentes en sus saberes.

CAPÍTULO VII: REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Referencias Bibliográficas

- ÁVILA, R. B. (2001). *Introducción a la Metodología de la Investigación*. Lima, Lima, Perú: Estudio.
- CROSÓLOGO, A. (2001). *Concepto, Métodos y Modelos de la Investigación Científica*. Lima, Lima, Perú: ABEDUL.
- DEL VALLE, B. OCHOA y ROMERO. (2014). *Conocimiento de los Padres sobre la Alimentación en Niños en Edad escolar de Mendoza*. Mendoza, Mendoza, Argentina.
- HERNÁNDEZ, R. e. (2006). *Metodología de la Investigación*. México.
- HOYOS, S. JUAREZ, M y TORRES, L. (2012). *Nivel de Conocimientos que tienen las Madres sobre Alimentación y su Relación con el Estado Nutricional del Escolar en la I.E. 3064 Villa Señor de los Milagros – Comas – 2012*. Lima, Lima, Perú.
- LÉVANO, M. (2002). *Escuela Nueva, Ciencia y Ambiente. 6to Grado*. Lima, Lima, Perú.
- NARTÍN, J. M. (2000). *Multilibro. Ciencias Naturales*. Lima, Lima, Perú: Santillana.
- TORRES, C. (2002). *Metodología de la Investigación Científica* (Sexta ed.). Lima, Lima, Perú.

ANEXOS

Anexo 01: Matriz de Consistencia

Anexo 02: Instrumento de Recolección de Datos

ANEXO N° 1: Matriz de Consistencia

TÍTULO: CONOCIMIENTO SOBRE LOS ALIMENTOS EN ALUMNOS DE 4º DE PRIMARIA DEL COLEGIO CRISTIANO ECOLOGISTA CRISTO REDENTOR, SAN JUAN BAUTISTA - 2018

AUTOR (es) : JANINA MARILYN SHAHUANO ICOMENA

Problema	Objetivo	Hipótesis	Variable	Indicadores	Metodología																		
Problema General ¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre los Alimentos en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018? Problemas Específicos ✓ ¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre el origen de los Alimentos en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018? ✓ ¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre la función que cumplen los Alimentos en el organismo en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018? ✓ ¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre los nutrientes que contienen los Alimentos en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018?	Objetivo General Evaluar el nivel de conocimiento sobre los Alimentos en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018. Objetivos Específicos ✓ Identificar el nivel de conocimiento sobre el origen de los Alimentos en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018. ✓ Determinar el nivel de conocimiento sobre la función que cumplen los Alimentos en el organismo en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018. ✓ Describir el nivel de conocimiento sobre los nutrientes que contienen los Alimentos en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.	Ha: El nivel de conocimiento sobre los Alimentos es medio en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018. Ha: El nivel de conocimiento sobre los Alimentos es bajo en Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista en el año 2018.	Conocimiento sobre los alimentos	<table><tr><td>1. CONOCIMIENTO SOBRE EL ORIGEN DE LOS ALIMENTOS</td></tr><tr><td>1.1. La cecina es un alimento de origen</td></tr><tr><td>1.2. El paté de chanco es un alimento de origen</td></tr><tr><td>1.3. El arroz es un alimento de origen</td></tr><tr><td>1.4. La naranja es un alimento de origen</td></tr><tr><td>1.5. El agua es un alimento de origen</td></tr><tr><td>2. CONOCIMIENTO SOBRE LA FUNCIÓN QUE CUMPLEN LOS ALIMENTOS EN EL ORGANISMO</td></tr><tr><td>2.1. Los alimentos constructores forman los Estos alimentos son:</td></tr><tr><td>2.2. Los alimentos energéticos brindan: Estos alimentos son:</td></tr><tr><td>2.3. Los alimentos protectores mantienen el buen Estos alimentos son:</td></tr><tr><td>3. CONOCIMIENTO SOBRE LOS NUTRIENTES QUE CONTIENEN LOS ALIMENTOS</td></tr><tr><td>3.1. La yuca contiene:</td></tr><tr><td>3.2. La mantequilla contiene:</td></tr><tr><td>3.3. El pescado contiene:</td></tr><tr><td>3.4. El zapallo contiene:</td></tr><tr><td>3.5. El tomate contiene:</td></tr><tr><td>3.6. El agua contiene:</td></tr><tr><td>3.7. La sal contiene:</td></tr></table>	1. CONOCIMIENTO SOBRE EL ORIGEN DE LOS ALIMENTOS	1.1. La cecina es un alimento de origen	1.2. El paté de chanco es un alimento de origen	1.3. El arroz es un alimento de origen	1.4. La naranja es un alimento de origen	1.5. El agua es un alimento de origen	2. CONOCIMIENTO SOBRE LA FUNCIÓN QUE CUMPLEN LOS ALIMENTOS EN EL ORGANISMO	2.1. Los alimentos constructores forman los Estos alimentos son:	2.2. Los alimentos energéticos brindan: Estos alimentos son:	2.3. Los alimentos protectores mantienen el buen Estos alimentos son:	3. CONOCIMIENTO SOBRE LOS NUTRIENTES QUE CONTIENEN LOS ALIMENTOS	3.1. La yuca contiene:	3.2. La mantequilla contiene:	3.3. El pescado contiene:	3.4. El zapallo contiene:	3.5. El tomate contiene:	3.6. El agua contiene:	3.7. La sal contiene:	Tipo de Investigación El tipo de investigación del estudio fue la de la investigación descriptiva por que se describió la situación en la que se encontró la variable. Diseño de Investigación La investigación perteneció al diseño no experimental de tipo transeccional descriptivo. No experimental porque no se manipuló la variable en estudio. Transeccional descriptivo porque no se recolectó los datos en un solo momento, en un tiempo único. El esquema: M O Donde: M : Muestra con la que se realizó el estudio. O : Observación de la muestra. Población La población la conformó los Alumnos de 4º de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor, San Juan Bautista que fueron 45. Muestra La muestra la conformó el 100% de los alumnos que constituyeron la población. Técnicas de Recolección de Datos La técnica que se empleó en la recolección de datos fue la encuesta. Instrumentos de Recolección de Datos El instrumento con el que se recolectó los datos fue el cuestionario el que fue sometido a prueba de validez y confiabilidad antes de su aplicación, Obteniendo 72.6% de validez y 81.5% de confiabilidad. Procesamiento. Análisis e Interpretación de la Información Los datos fueron procesados en forma mecánica sobre la base de los datos con la que se elaboró los cuadros y gráficos. El análisis de los datos se efectuó empleando la estadística descriptiva.
1. CONOCIMIENTO SOBRE EL ORIGEN DE LOS ALIMENTOS																							
1.1. La cecina es un alimento de origen																							
1.2. El paté de chanco es un alimento de origen																							
1.3. El arroz es un alimento de origen																							
1.4. La naranja es un alimento de origen																							
1.5. El agua es un alimento de origen																							
2. CONOCIMIENTO SOBRE LA FUNCIÓN QUE CUMPLEN LOS ALIMENTOS EN EL ORGANISMO																							
2.1. Los alimentos constructores forman los Estos alimentos son:																							
2.2. Los alimentos energéticos brindan: Estos alimentos son:																							
2.3. Los alimentos protectores mantienen el buen Estos alimentos son:																							
3. CONOCIMIENTO SOBRE LOS NUTRIENTES QUE CONTIENEN LOS ALIMENTOS																							
3.1. La yuca contiene:																							
3.2. La mantequilla contiene:																							
3.3. El pescado contiene:																							
3.4. El zapallo contiene:																							
3.5. El tomate contiene:																							
3.6. El agua contiene:																							
3.7. La sal contiene:																							



Universidad Científica del Perú - UCP
*Registrado en el Asiento N° A00010 de la Partida N° 11000318, Personas Jurídicas de Iquitos,
Superintendencia de los Registros Públicos - SUNARP*

FACULTAD DE EDUCACIÓN Y HUMANIDADES
CONOCIMIENTO SOBRE LOS ALIMENTOS EN ALUMNOS DE 4T° DE
PRIMARIA DEL COLEGIO CRISTIANO ECOLOGISTA CRISTO REDENTOR,
SAN JUAN BAUTISTA – 2018

ANEXO 02

Cuestionario

(Para Alumnos de 4t° de Primaria del Colegio Cristiano Ecologista Cristo Redentor)

CÓDIGO: -----

El presente cuestionario tiene como propósito obtener información sobre:
CONOCIMIENTO SOBRE LOS ALIMENTOS EN ALUMNOS DE 4T° DE
PRIMARIA DEL COLEGIO CRISTIANO ECOLOGISTA CRISTO REDENTOR,
SAN JUAN BAUTISTA – 2018, el que servirá para elaborar la tesis conducente a la
obtención del Título Profesional de Licenciado en Educación

Gracias

I. Datos generales:

Institución Educativa :.....

Grado :.....

Sección :.....

Sección :.....

Alumno (a) :.....

Día :.....

Hora :.....

II. Instrucciones

- Responde las preguntas del cuestionario después de leer con mucha atención
- No deje preguntas sin responder.
- La información que nos proporciona será manejada con la más estricta confidencialidad.

III. Contenido.

CONOCIMIENTO SOBRE LOS ALIMENTOS	ALTO 17 – 20 p.	MEDIO 11 – 16 p.	BAJO 0 – 10 p.
1. CONOCIMIENTO SOBRE EL ORIGEN DE LOS ALIMENTOS			
1.1. La cecina es un alimento de origen			
1.2. El paté de chanco es un alimento de origen			
1.3. El arroz es un alimento de origen			
1.4. La naranja es un alimento de origen			
1.5. El agua es un alimento de origen			
2. CONOCIMIENTO SOBRE LA FUNCIÓN QUE CUMPLEN LOS ALIMENTOS EN EL ORGANISMO			
2.1. Los alimentos constructores forman los Estos alimentos son:			
2.2. Los alimentos energéticos brindan: Estos alimentos son:			
2.3. Los alimentos protectores mantienen el buen Estos alimentos son:			
3. CONOCIMIENTO SOBRE LOS NUTRIENTES QUE CONTIENEN LOS ALIMENTOS			
3.1. La yuca contiene:			
3.2. La mantequilla contiene:			
3.3. El pescado contiene:			
3.4. El zapallo contiene:			
3.5. El tomate contiene:			
3.6. El agua contiene:			
3.7. La sal contiene:			