

ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS
“CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI”



**LA CALIDAD ALIMENTARIA Y LAS HABILIDADES BLANDAS
DE LOS CADETES DE CUARTO AÑO DE LA ESCUELA MILITAR
DE CHORRILLOS” CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI”, 2023**

**Tesis para optar el título profesional de licenciado en Ciencias
Militares con mención en ingeniería**

Autores:

Jeremy Efraín Jara Valeriano

0000-0002-6609-9256

Giancarlo López Puma

0000-0002-7339-3947

Asesor:

William Bobadilla Saavedra

0000-0002-7175-0453

Jorge Bonilla Ferreyra

0000-0003-2704-8066

Lima – Perú

2023



NOMBRE DEL TRABAJO

TESIS-PARA-GRADUARSE-2023-1.docx

AUTOR

Fiorella Helka vega lazo

RECuento DE PALABRAS

15521 Words

RECuento DE CARACTERES

85417 Characters

RECuento DE PÁGINAS

75 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

1.0MB

FECHA DE ENTREGA

Dec 1, 2023 11:01 AM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Dec 1, 2023 11:03 AM GMT-5

● 13% de similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base

- 11% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 6% Base de datos de trabajos entregados
- 0% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Cross

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Coincidencia baja (menos de 15 palabras)
- Material citado

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a mi familia por el apoyo incondicional que me brindaron durante este viaje académico por los consejos y las recomendaciones que siempre me dieron y sobre todo por apoyarme en mi formación militar, logrando así superar muchos obstáculos y desafíos

DEDICATORIA

El presente trabajo está dedicado a mi familia, amigos y a todas las personas que estuvieron presentes en mi formación militar, logrando cumplir esta gran misión.



**ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS
CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI**

DECLARACIÓN JURADA DE AUTORÍA

Los bachilleres **JEREMY EFRAÍN JARA VALERIANO** y **GIANCARLO LÓPEZ PUMA** de Cuarto Año del Arma de **COMUNICACIONES**, de la Escuela Militar de Chorrillos "Coronel Francisco Bolognesi", (EMCH "CFB") identificados con DNI N° 75919525 y N° 73083279 respectivamente, declaramos bajo juramento que:

1. Somos autores de la investigación titulada: **"TÍTULO"**.
2. Que, dicha investigación ha sido íntegramente elaborado por los suscritos y que no existe plagio alguno de ideas, texto, o imagen que corresponda a otra persona, grupo o institución; comprometiéndonos a poner a disposición de la EMCH "CFB", los documentos que acrediten la autenticidad de la información proporcionada; si esto fuera solicitado por la entidad.
3. En tal sentido, asumimos la responsabilidad que corresponda, ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión, tanto en los documentos como en la información aportada. Y nos comprometemos a salir en defensa de la EMCH "CFB" ante cualquier reclamo de terceros que al respecto pudiese sobrevenir.
4. Finalmente, reconocemos, para todos los efectos, que la EMCH "CFB" actúa como tercero de buena fe y está exenta de cualquier responsabilidad.

En honor de lo afirmado y ratificado, firmamos la presente declaración jurada de autenticidad.

Chorrillos, 27 de diciembre del 2023.

JEREMY JARA VALERIANO
DNI 75919525
AUTOR 1

GIANCARLO LÓPEZ PUMA
DNI 73083279
AUTOR 2

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Formato de autorización para la publicación electrónica en la página web del Repositorio Institucional Digital de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, de conformidad con el Decreto Legislativo N° 822, sobre la Ley de los Derechos de Autor, Ley N° 30035 del Repositorio Nacional Digital de Ciencia, Tecnología e Innovación de Acceso y Reglamento del Registro Nacional de Trabajos de Investigación para optar grados académicos y títulos profesionales RENATI.

1. Datos personales

Autor 1: Giancarlo Lopez Puma	Autor 2: Jeremy Jara Valeriano
N° DNI: 73083279	N° DNI: 75919525
Teléfono: 940 211 989	Teléfono: 937 393 844
Correo: glopezp@escuelamilitar.edu.pe	Correo-e: jjarav@escuelamilitar.edu.pe
ORCID: 0000-0002-7339-3947	ORCID: 0000-0002-6609-9256

2. Datos de la obra

Título: La calidad alimentaria y las habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, 2023	
Tipo de obra: Tesis	
Asesor 1: William Bobadilla Saavedra	Asesor 2: Jorge Bonilla Ferreyra
N° DNI: 43308787	N° DNI: 04641381
ORCID:0000-0002-7175-0453	ORCID:0000-0003-2704-8066
Año de publicación: 2023	

3. Declaraciones

Los autores declaran que:

- La obra es original y de nuestra propia y exclusiva creación, realizándose sin violar ni usurpar derechos de autor de terceros.
- Con la obra no se ha quebrantado ningún derecho moral o patrimonial de los autores
- No contiene declaraciones difamatorias contra terceros y respeta el derecho a la imagen, intimidad, buen nombre y demás derechos constitucionales de las personas.

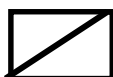
- Somos titulares de los derechos patrimoniales sobre la obra y no pesa ningún gravamen sobre ella.

Por tanto, todo lo señalado en el presente formato, en especial lo descrito en el numeral dos, ostenta la condición de Declaración Jurada. Por ello nos comprometemos a salir en defensa de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi” ante cualquier reclamación de terceros que al respecto pudiese sobrevenir. Para todos los efectos, la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, actúa como tercero de buena fe.

1. **Publicación de su investigación en el Repositorio Institucional de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”**

TIPO DE ACCESO A SU INVESTIGACIÓN

Acceso abierto



Acceso restringido



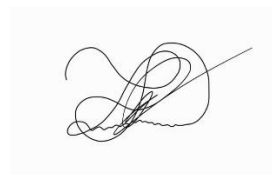
(12 a 24 meses)

JUSTIFICACIÓN (de acceso restringido)



Giancarlo López Puma

73083279



Jeremy Jara Efraín Valeriano

75919525

ÍNDICE

CARÁTULA.....	1
AGRADECIMIENTO.....	3
DEDICATORIA	4
DECLARACION JURADA DE AUDITORIA.....	5
ÍNDICE.....	9
ÍNDICE DE TABLAS	12
ÍNDICE DE FIGURAS.....	13
RESUMEN	14
ABSTRACT.....	15
INTRODUCCIÓN	16
CAPÍTULO I: PLANEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	17
1.1. Descripción problemática	17
1.2. Delimitación de la investigación.....	18
1.2.1. Delimitación espacial	18
1.2.2. Delimitación Temporal.....	18
1.2.3. Delimitación social.....	18
1.3. Formulación del problema	18
1.3.1. Problema general	18
1.3.2. Problemas específicos	18
1.4. Objetivos de investigación	19
1.4.1. Objetivo general	19
1.4.2. Objetivos específicos.....	19
1.5.1.2. Justificación práctica	20
1.5.1.3. Justificación metodológica	20
1.5.1.4. Justificación social.....	21
1.6. Limitación de la investigación	21
1.6.1 Limitación de tiempo.....	21
1.6.2 Limitación en recursos económicos.....	21
1.6.3 De acceso a la información.....	21
1.6.4. Metodológico	21
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....	22
2.1. Antecedentes de la investigación	22
2.1.1. Antecedentes internacionales.....	22
2.1.2. Antecedentes nacionales.....	24
2.2. Bases teóricas.....	25
2.2.1. Variable 1: Calidad de alimentación.....	25
2.2.1.1. Dimensión 1: Valor nutricional	25
2.2.1.2. Dimensión 2: Hábitos alimentarios.....	27
2.2.1.3. Dimensión 3: Seguridad alimentaria.....	28
2.2.2. Variable 2: Habilidades Blandas.....	30

2.2.2.1. Dimensión 1: Habilidades sociales	30
2.2.2.2. Dimensión 2: Empatía	31
2.2.2.3. Dimensión 3: Autoconciencia.....	32
2.3. Marco conceptual	33
2.4. Hipótesis	36
2.4.1. Hipótesis general	36
2.4.2. Hipótesis específicas	36
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO	37
3.1. Método de estudio.....	37
3.1.1. Método	37
3.1.2. Enfoque de investigación.....	37
3.2. Tipo de investigación.....	37
3.3. Alcance de investigación	37
3.4. Diseño de investigación	38
3.5. Población muestra unidad de estudio	38
3.6. Técnica e instrumento para la recolección de datos	38
3.7. Procesamiento y método de análisis de datos.....	39
3.7.1. Técnica para el procesamiento de datos.....	39
3.7.1.1. Procesamiento de la información:.....	39
3.7.1.2. Presentación y publicación de los resultados:	39
3.7.2. Métodos de análisis de datos	39
3.7.2.1. Análisis descriptivo	39
3.7.2.2. Análisis inferencial	39
3.8. Aspectos éticos	40
CAPÍTULO IV: RESULTADOS	41
4.1. Estadística descriptiva.....	41
4.1.1. Validación y confiabilidad de los instrumentos	41
4.1.2. Medidas de tendencia central.....	42
4.1.3. Tablas y gráficos de frecuencias de los valores encontrados en la medición de las variables y sus dimensiones.....	43
4.2 Estadística inferencial	51
4.2.1 Determinación de la relación entre las variables.....	51
4.2.2. Determinación de la relación entre la dimensión componente de la calidad alimentaria y la variable habilidades blandas	52
4.2.3. Determinación de la relación entre la dimensión componente de calidad alimentaria y la variable habilidades blandas	53
4.2.4. Determinación de la relación entre la dimensión componente de calidad alimentaria y la variable habilidades blandas	54
4.3. Comprobación de las hipótesis.....	56
4.3.1. Comprobación de la hipótesis General	56
4.3.2. Comprobación de la hipótesis específica 1	57
4.3.3. Comprobación de la hipótesis específica 2	58
4.3.4. Comprobación de la hipótesis específica 3	60
CAPÍTULO V	62
5.1. Discusión de resultados.....	62

5.2. Conclusiones.....	64
5.3. Recomendaciones	65
5.4. Bibliografía.....	66
ANEXOS	68
Anexo 1: Matriz de consistencia	68
Anexo 2: Instrumento de recolección de datos	69
Anexo 3: Autorización para recolección de datos	71
Anexo 4: Base de datos (de prueba piloto).....	73
Anexo 5: Base de datos (origen de resultados	74
Anexo 6: Validación por juicio de expertos	77
Anexo 7: Validación por juicio de expertos	78
Anexo 8: Validación por juicio de expertos	79
Anexo 9 Acta del jurado evaluador de sustentación	80

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Prueba de confiabilidad del instrumento	34
Tabla 2 Valores descriptivos del nivel de la calidad alimentaria y habilidades blandas	35
Tabla 3 Variable independiente La calidad alimentaria	36
Tabla 4 Variable valor nutricional	37
Tabla 5 Variable hábitos alimenticios	38
Tabla 6 Nivel de Seguridad alimentaria	39
Tabla 7 Variable dependiente: Habilidades blandas	40
Tabla 8 Frecuencias del puntaje total habilidades sociales	41
Tabla 9 Nivel de Empatía	42
Tabla 10 Nivel de Autocontrol	43
Tabla 2 Valores descriptivos del nivel de la calidad alimentaria y habilidades blandas	44
Tabla 12 Matriz de Correlaciones Variable Independiente y la primera Dimensión	45
Tabla 13 Matriz de Correlaciones Variable Independiente y segunda Dimensión	46
Tabla 14 Matriz de Correlaciones Variable Dependiente y tercera Dimensión	47
Tabla 15 Descriptivas de la Variable Independiente y Variable Dependiente	49
Tabla 16 Matriz de Correlaciones de la Variable Independiente y Variable Dependiente	49
Tabla 17 Descriptivas de la Variable Independiente y la Primera Dimensión	50
Tabla 19 Matriz de Correlaciones de la Variable Independiente y la Primera Dimensión	50
Tabla 20 Descriptivas de la Variable Independiente y la Segunda Dimensión	51
Tabla 21 Matriz de Correlaciones de la Variable Independiente y la Segunda Dimensión	51
Tabla 22 Descriptivas de la Variable Independiente y la Tercera Dimensión	53
Tabla 23 Matriz de Correlaciones de la Variable Independiente y la Tercera Dimensión	53

INDICE DE FIGURAS

Figura 1	Gráfico de la Calidad alimentaria	37
Figura 2	Gráfico de valor nutricional:	38
Figura 3	Gráfico de los Hábitos alimenticios	39
Figura 4	Gráfico de Seguridad alimentaria:	40
Figura 5	Gráfico de Habilidades blandas	41
Figura 6	Gráfico de Habilidades blandas:	42
Figura 7	Gráfico de Empatía	43
Figura 8	Gráfico de Autocontrol	44
Figura 9	Nivel de significancia de la relación entre la dimensión 1 de la VI y la VD	45
Figura 10	Nivel de significancia de la relación entre la dimensión 2 de la VI y la VD	47
Figura 11	Nivel de significancia de la relación entre la dimensión 3 de la VI y la VD	48

RESUMEN

La presente investigación titulada “La calidad alimentaria y las habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, 2023, tuvo como objetivo general determinar la relación entre la calidad alimentaria y las habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, 2023. El desarrollo de la presente investigación tuvo un enfoque cuantitativo, en un nivel descriptivo con un diseño no experimental transversal, con una población de 150 personas, la cual está conformada por cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, a quienes se le aplicó la encuesta, a través del instrumento de investigación cuestionario. Los datos recolectados fueron procesados en el software Jamovi con la finalidad de elaborar las tablas de frecuencias y los gráficos de barras. Después del procesamiento de información, se determinó que la calidad alimentaria y las habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi” están relacionados por el procesador estadístico evidenciando una correlación de 0.855 lo que constata que existe una relación directa y significativa entre ambas variables. Es decir que, a medida que se incrementa la calidad alimentaria de la misma forma mejorará las habilidades blandas de los cadetes de cuarto de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, 2023.

ABSTRACT

The present research titled "The food quality and soft skills of the fourth-year cadets of the military school of Chorrillos" Coronel Francisco Bolognesi", 2023, had the general objective of determining the food quality and soft skills of the fourth-year cadets from the "Coronel Francisco Bolognesi" military school of Chorrillos, 2023. The development of this research had a quantitative approach, at a descriptive level with a non-experimental cross-sectional design, with a population of 150 people, which is made up of cadets from fourth year of the "Coronel Francisco Bolognesi" military school in Chorrillos, to whom the survey was applied, through the research instrument (questionnaire). The data collected were processed in the Jamovi software in order to prepare the frequency tables and bar graphs. After processing the information, it was determined that the food quality and soft skills of the fourth-year cadets of the "Coronel Francisco Bolognesi" military school in Chorrillos are connected by the statistical process, showing a correlation of 0.855, which confirms that there is a direct and significant relationship between both variables. That is to say, as food quality increases, so do soft skills in the fourth-year cadets of the "Coronel Francisco Bolognesi, 2023" Chorrillos military school.

INTRODUCCIÓN

La calidad alimentaria y las habilidades blandas hoy en día son fundamentales para el cadete y futuro oficial de la escuela militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi. Para lograr obtener un perfil sobresaliente del futuro oficial del ejército del Perú, ya que en los últimos años se está evidenciando la relación entre la calidad alimentaria y las habilidades blandas, de las cuales se resaltan el valor nutricional y habilidades sociales, los hábitos alimenticios y empatía, por último, la seguridad alimentaria y autoconciencia. El desarrollo de esta investigación se ha llevado a cabo siguiendo los siguientes apartados:

En el primer capítulo se describe la realidad problemática en el que nuestro título se encontró enmarcado, además, en este capítulo se formuló el problema de la investigación y se plantearon los objetivos a conseguir con nuestro estudio.

En el segundo capítulo se evidencian los antecedentes de la investigación, en el ámbito nacional e internacional, para luego efectuar un análisis de las principales teorías con sus respectivas variables, dimensiones e indicadores que se desarrollarán en la tesis.

En el tercer capítulo se describe minuciosamente el proceso de investigación, explicando el enfoque del estudio, tipo, diseño, nivel y jerarquía de la investigación, además de mostrar la técnica e instrumento que se utilizó para el proyecto de tesis.

En el cuarto capítulo nos da a conocer los resultados obtenidos luego de realizar el análisis e interpretación de la tesis, organizados en un análisis descriptivo, análisis inferencial y la discusión de los resultados.

En el quinto capítulo se desarrolló la discusión de los resultados, conclusiones que han sido obtenidas de nuestra investigación como además se exponen las recomendaciones necesarias del caso.

CAPITULO I: PLANEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción problemática

Hoy en día la alimentación mundial de nuestros jóvenes está llena de deficiencias que hace que los riesgos incrementen como la obesidad problemas de salud cambio en los hábitos alimentarios, entre otros. Normalmente esto varía de un país a otro según la importancia que le den a esta. En nuestro país sufren múltiples problemas ya sea por la desinformación en el tema, malas prácticas y falta de interés, los cadetes de cuarto año la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi” desconocen si están teniendo una alimentación de calidad con los nutrientes, vitaminas y minerales correspondientes a la necesidad de cada uno, según la Organización mundial de la salud nuestros alimentos deben ser equilibrados tanto en frutas, verduras y legumbres de calidad, el tiempo que deben emplear para poder ingerir sus comidas, en otras palabras falta de organización e incluso la influencia según su entorno que en este caso es la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi” . No obstante, la calidad de alimentación influye y difiere cuantiosamente en el buen desarrollo o mejoramiento de las habilidades blandas, es por ello que se observó no están siendo desarrollada al máximo entre ellos el liderazgo, la adaptabilidad, saber priorizar y manejo de tareas múltiples y un inestable rendimiento tanto en conocimientos y físico en los cadetes, de las cuales son importantes para el desarrollo profesional del futuro oficial del ejército peruano.

Además, a consecuencia de esto afecta a las capacidades de aprendizaje de respuesta cognitiva comprometiendo la salud como la anemia, desbalance de glucosa, índice de masa corporal, entre otros factores, infecciones digestivas, problemas respiratorios, trastornos de sueño incluso la obesidad. En puntos más específicos nos concentramos en los cadetes de cuarto año de Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”. Que incluso con las diferentes actividades que desarrollan en su día a día ellos se preparan con estudios el cual todo esto genera un desgaste excesivo y si la alimentación no es la adecuada existirán consecuencias como ya se mencionó anteriormente, otro factor es la ansiedad que el cadete experimenta y se evidencia en la comida innecesaria que ingiere durante todo el día desordenadamente, es por ello que nos enfocaremos en la calidad de alimentación que reciben de los cadetes y la influencia que torna en sus habilidades blandas. Según nuestra investigación Jara Jeremy y Lopez Giancarlo

-

1.2. Delimitación de la investigación

1.2.1. Delimitación espacial

La tesis fue desarrollada en la Escuela Militar de Chorrillos, que se encuentra ubicada en el distrito de Chorrillos, provincia y región de Lima.

1.2.2. Delimitación Temporal

La tesis fue desarrollada en la Escuela Militar de Chorrillos "Coronel Francisco Bolognesi, que se encuentra en el distrito de Chorrillos, provincia y región de Lima.

1.2.3. Delimitación social

La delimitación social comprende a los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos "Coronel Francisco Bolognesi"

1.3. Formulación del problema

1.3.1. Problema general

¿Cuál es la relación que existe entre la Calidad alimentaria y las habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos "Coronel Francisco Bolognesi", el 2023

1.3.2. Problemas específicos

Problema específico 1:

¿Cuál es la relación que existe entre el valor nutricional de la calidad alimentaria para las habilidades blandas en los cadetes del cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos "Coronel Francisco Bolognesi, el 2023?

Problema Específico 2:

¿Cuál es la relación entre los hábitos de la calidad alimentaria para las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos "Coronel Francisco Bolognesi, el 2023?

Problema Específico 3:

¿Cuál es la relación entre la seguridad de la calidad alimentaria y las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos "Coronel Francisco Bolognesi, el 2023?

1.4. Objetivos de investigación

1.4.1. Objetivo general

Determinar la relación que existe entre la calidad alimentaria y las habilidades blandas en los cadetes del cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, 2023.

1.4.2. Objetivos específicos

Objetivo Específico 1

Determinar la relación que existe, entre el valor nutricional de la calidad alimentaria para las habilidades blandas en los cadetes del cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, el 2023

Objetivo Específico 2

Determinar la relación que existe, entre los hábitos de la calidad alimentaria para las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, el 2023

Objetivo Específico 3:

Determinar la relación que existe, entre la seguridad de la calidad alimentaria y las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, el 2023

1.5 Justificación e importancia de la investigación

1.5.1 Justificación

1.5.1.1. Justificación teórica

La calidad alimentaria y las habilidades blandas en el personal militar es importante y trascendental para su propio desarrollo y desenvolvimiento estos dos puntos siempre han ido de la mano, ya que las habilidades blandas están conformadas por competencias importantísimas para cada persona en este caso los cadetes, por ejemplo, el liderazgo, autonomía, la capacidad de atención, escucha activa, capacidad analítica y de resolución de problemas.

Lo mencionado anteriormente ocupa un papel importante para el proceso de formación en la vida en los cadetes del cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi” como futuros oficiales, estos puntos se desarrollaran plenamente mediante un organismo saludable que con los alimentos correctos, balanceados y de calidad puedan evolucionar y tener un impacto positivo en el mejoramiento de la salud

por ejemplo el funcionamiento del corazón, pulmones, músculos y huesos. Permitiendo desarrollarse cognitivamente, contrarrestar el estrés y aumentar la sensación de bienestar general que, por consiguiente, el rendimiento académico será óptimo y adecuado para su propio desempeño y desarrollo en el campo de investigación, otros cursos y en el ámbito físico.

1.5.1.2. Justificación práctica

Esta tesis ira en beneficio directo a los cadetes del cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, en el cual nos enfocaremos en la importancia de la calidad alimentaria y las habilidades blandas, como se relacionan estas dos variables y así lograr tener un futuro oficial del ejército del Perú. Así mismo a través de los objetivos y obteniendo resultados de investigación entre la relación de la calidad alimentaria y habilidades blandas, nos permitirá encontrar y concretar mejoras, estrategias y soluciones a la problemática lo cual se podrá utilizar para investigaciones similares.

1.5.1.3. Justificación metodológica

Al punto de vista metodológico, se justifica el desarrollo de esta tesis en vista que en el procedimiento se aplicó la metodología de la investigación científica y se respetó el protocolo de investigación de la Escuela Militar de Chorrillos. procedimiento para la validación y elaboración de los instrumentos para ambas variables, así mismo la validación y elaboración de los instrumentos para ambas variables, puede ser replicado para llevar a cabo otras investigaciones del mismo sector en otras escuelas de formación militar.

1.5.1.4. Justificación social

Esta investigación contribuirá en beneficio con la mejora y solución a la calidad alimentaria, en la cual se relaciona con el desarrollo de las habilidades blandas en los cadetes del cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”.

1.6. Limitación de la investigación

1.6.1 Limitación de tiempo

Los cadetes al encontrarse dentro de la EMCH de lunes a viernes, no disponen de un tiempo exclusivo para llevar a cabo un proceso de investigación que implica la

búsqueda de libros, realizar entrevistas a especialistas, visitar bibliotecas, conocer algunos simuladores, entre otras actividades lo que constituyó en una limitación para el desarrollo de la tesis.

1.6.2 Limitación en recursos económicos

Los cadetes al encontrarse en la EMCH no perciben una remuneración mensual, lo que implicó que el cadete amortice los gastos para la investigación,

1.6.3 De acceso a la información

Durante el desarrollo de la presente tesis los autores han presentado una gran dificultad para el acceso a la información por ende se ha visto conveniente la necesidad del apoyo de asesores, acceso a las fuentes y base de datos sobre el tema investigado.

1.6.4. Metodológico

El presente trabajo desde el punto metodológico presenta limitaciones porque no se contó con una asesoría metodológica constante debido a diversos factores como tiempo y espacio. Para ello se han investigado bases metodológicas del repositorio de la Escuela Militar de Chorrillos que han permitido guiar el presente trabajo de investigación.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

2.1.1. Antecedentes internacionales

Según Pabón (2018), es infaltable para desarrollar una cultura sólida difícil de imitar. Formación en habilidades blandas. En el mundo de hoy donde el mercado está cada vez más saturado, la innovación y la tecnología están al servicio de cualquier estrategia comercial o de marketing, el valor de las experiencias del cliente y consumidor superan el valor percibido de los productos y servicios y el nuevo competidor está a la vuelta de la esquina; las organizaciones deben enfocar la formación de su personal no sólo en los aspectos técnicos y duros relacionados con cada rol, sino en aquellas competencias y habilidades blandas que se requieren despertar y desarrollar en sus colaboradores con el fin de que se conviertan en comportamientos naturales y hagan parte de una cultura organizacional sólida que se constituya en una verdadera ventaja competitiva, difícil de copiar y sostenible en el tiempo.

La investigación desarrollada por Sosa (2019), titulada “Factores de riesgo de sobrepeso y obesidad en los adolescentes del Liceo Nocturno República de Honduras, enero – mayo, 2019”, Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña, Honduras, con la finalidad de “determinar los factores de riesgo de sobrepeso y obesidad en los adolescentes del Liceo Nocturno República de Honduras, enero-mayo”. Según el autor menciona que utilizó métodos cuantitativos, un diseño descriptivo prospectivo y un diseño transversal no experimental. El destino de estudios en el extranjero es Liceo Nocturno República de Honduras en Honduras. La población estuvo compuesta por 303 estudiantes de instituciones educativas designadas, y la muestra de 2019 incluyó a 268 estudiantes con sobrepeso y obesidad. Para la recogida de datos se utilizó un cuestionario compuesto por 14 preguntas cerradas y 1 pregunta abierta. Este dispositivo se instaló de forma independiente en mayo de 2019. Para el análisis de datos se utilizó el programa EPI-INFO-7-2 y también incluyó cálculos de frecuencia simples. El estudio encontró que el 20,9% de los estudiantes tenía sobrepeso, el 10,4% era obeso, el 32,1% tenía un familiar obeso, el 75% comía comida rápida y el 41,7% no hacía ejercicio. Este estudio proporciona información básica sobre hábitos alimentarios, frecuencia de ingesta, tipos de alimentos consumidos, obesidad, alcohol, tabaquismo e inactividad física. También sirve como guía para desarrollar métodos correctamente.

Castillo (2019). “Evolución en el estado nutricional, consumo de alimentos y estilos de vida de estudiantes”, para optar por el grado de bachiller, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia, El objetivo del estudio fue evaluar el estado nutricional, el estilo de vida y la ingesta dietética. Este estudio es un estudio de cohorte observacional. El equipo de investigación estuvo formado por 33 estudiantes. El método de recolección de datos fue la entrevista semiestructurada. Luego de firmar el formulario de consentimiento, se realizó una evaluación nutricional mediante antropometría. La ingesta de alimentos se registró mediante un cuestionario de frecuencia y también se investigaron la nutrición, la ingesta de alcohol y tabaco y la actividad física. Del total de alumnos, sólo asisten a clase 26 alumnos, 24 niñas y 2 niños. En cuanto al estado nutricional basado en el IMC, el 89% de las personas estaban bien alimentadas en 2014, frente al 50% en 2019 ($p=0,0014$). El porcentaje de estudiantes que rara vez consumen frutas y verduras y los que consumen refrescos o comida rápida dos o tres veces por semana fue del 58%, un aumento del 65,5% respecto a los datos de la encuesta anterior de 2014. El nivel de actividad física de la población es bajo. El 30,7% fumaba y el 46,6% bebía alcohol durante el fin de semana, cifras que han aumentado respecto a 2014. Los científicos creen que la dieta tiene una fuerte relación con la salud y que una menor actividad física fortalece esa relación.

2.1.2. Antecedentes nacionales

Martino, R. & Huancollo, E. (2018). La alimentación y su influencia en el rendimiento académico de los cadetes de artillería de la Escuela Militar de Chorrillos 2018. Tesis para obtener la licenciatura en Ciencias Militares en la Escuela Militar de Chorrillos, El objetivo del estudio fue evaluar el estado nutricional, el estilo de vida y la ingesta dietética. Este estudio es un estudio de cohorte observacional. El equipo de investigación estuvo formado por 33 estudiantes. El método de recolección de datos fue la entrevista semiestructurada. Luego de firmar el formulario de consentimiento, se realizó una evaluación nutricional mediante antropometría. La ingesta de alimentos se registró mediante un cuestionario de frecuencia y también se investigaron la nutrición, la ingesta de alcohol y tabaco y la actividad física. Del número total de alumnos, solo participan 26 alumnos en la clase: 24 niñas y 2 niños. En cuanto al estado nutricional según IMC, en 2014 el 89

% de las personas presentaba un estado nutricional adecuado frente al 50% en 2019 ($p=0,0014$). El porcentaje de estudiantes que consumen pocas frutas y verduras así como el consumo de refrescos dos o tres veces por semana por parte del 50% de los estudiantes y comida rápida es del 58%, un aumento del 65,5% respecto a los datos del estudio del año pasado 2014. El 72% de la población tiene un nivel ligero de actividad física; El 30,7% fuma y el 46,6% bebe alcohol los fines de semana, estas cifras han aumentado respecto a 2014. Los científicos creen que la dieta tiene una relación significativa con la salud, relación que aumenta cuando los niveles de actividad física son bajos.

Rojas, C. & Llerena, J. (2019). Referencia citada "Implementación de un sistema de gestión de calidad en el comedor de la Escuela Militar de Chorrillos "Coronel Francisco Bolognesi" para aumentar el desempeño del cadete". Tesis para optar a la licenciatura en Ciencias Militares en la Escuela Militar de Chorrillos, Perú. Existe un vínculo directo entre la implementación de un sistema de gestión de calidad en el comedor de la Escuela Militar Coronel Francisco Boronesi de Chorrillo y los resultados de aprendizaje de los cadetes, los cuales deben estar respaldados por una óptima provisión de alimentos a los estudiantes. Esto es muy importante para nuestro trabajo ya que muestra la importancia de gestionar adecuadamente la calidad del comedor ya que incide en la correcta y adecuada nutrición de los estudiantes. Por esta razón. Conocer los hábitos alimentarios correctos de los estudiantes.

Morales (2019), Tesis denominada: "Relación de la calidad de alimentación y rendimiento escolar de estudiantes del nivel secundario que realizan jornada escolar completa" Universidad Nacional De San Agustín De Arequipa.

"Según algunos estudios, la calidad de la dieta de un estudiante e incluso sus hábitos alimentarios pueden afectar su rendimiento académico", afirma el artículo, "el desayuno aumenta los niveles de azúcar en la sangre, lo que a su vez aumenta la producción de un mensajero cerebral llamado acetilcolina". La sustancia se activa." Este recuerdo). Hay estudios que avalan que el rendimiento intelectual depende de la calidad de los alimentos. Muestran que los estudiantes que se saltan el desayuno cometen más errores en los ejercicios de resolución de problemas. Sin embargo, algunos de estos estudios indican que se necesita más investigación sobre la relación entre la dieta y las habilidades sociales. "

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Variable 1: Calidad de alimentación

La calidad de la alimentación se define como el agrupado de condiciones y medidas necesarias durante el proceso de la producción, preparación y distribución de los alimentos con el fin de asegurar que una vez sean consumidos estos no presenten un riesgo para la salud del consumidor.

Mondragon y Vilchez (2020) Tesis titulada “Hábitos alimentarios y estado nutricional en universidad autónoma de Ica facultad de ciencias de la salud programa académico de enfermería alumnos de 5to grado de primaria de la institución educativa particular “de la cruz” pueblo libre. Lima, 2020” Universidad Autónoma de Ica.

Estas prácticas exponen a las personas a enfermedades como sobrepeso, obesidad, enfermedades no transmisibles, etc. Actualmente, los principales alimentos que se consumen son alimentos ricos en calorías, grasas saturadas, grasas trans, azúcar y sal; Por otro lado, la mayoría de las personas no comen frutas, verduras o fibra como los cereales integrales.

2.2.1.1. Dimensión 1: Valor nutricional

Esto se refiere a la calidad de los nutrientes contenidos en los alimentos.

Los nutrientes tienen proteínas, las vitaminas, los minerales y entre otros que son muy importantes para el cuerpo humano para la prevención de enfermedades, la función cognitiva y el sistema inmunológico.

El valor nutricional de un alimento nos habla de los nutrientes que nos aporta. A medida que aumenta la conciencia sobre la importancia de una dieta sana y equilibrada, los consumidores exigen cada vez más esta información. Sin embargo, muchas personas no se dan cuenta de que el valor nutricional de los alimentos puede cambiar por diversas razones.

Conocer el valor nutricional de lo que comemos nos permite determinar qué alimentos son saludables y deben incluirse en nuestra dieta diaria así como qué alimentos deben limitarse, restringirse o evitarse.

Debemos prestar cada vez más atención a lo que comemos, de qué está compuesto y qué nutrientes nos aporta. Surgen preguntas especialmente en relación con los productos envasados y procesados. Por esta razón, ahora existen estándares globales para proporcionar información nutricional en los envases.

a) Indicador 1: Proteínas

La proteína es un macronutriente muy importante para el cuerpo humano, también es importante para la construcción y regeneración de tejidos, y el sistema inmunológico y la producción de enzimas también son importantes para el crecimiento y mantenimiento del cuerpo humano.

b) Indicador 2: Vitaminas

Son compuestos orgánicos esenciales para el correcto funcionamiento del cuerpo humano las vitaminas son importante en la calidad alimentaria ya que ayuda en el bienestar en el crecimiento en el desarrollo y en la prevención de las enfermedades se divide en dos categorías en vitaminas solubles en agua y vitaminas solubles en aceite

c) Indicador 3: Carbohidratos

Los carbohidratos son uno de los principales macronutrientes que se encuentran en los distintos tipos de alimentos. Estos son una gran fuente de energía que es necesario para el ser humano y se puede obtener en los distintos alimentos, este es importante porque es fuente principal de energía para la función cerebral para la digestión y absorción y la regulación de azúcar en la sangre

2.2.1.2. Dimensión 2: Hábitos alimentarios

Los hábitos alimentarios son comportamientos conscientes, colectivos y repetitivos que hacen que las personas seleccionen, consuman y utilicen alimentos y platos específicos en respuesta a influencias culturales y de la sociedad.

El proceso de formación de hábitos alimentarios comienza en casa. La infancia es la mejor época para desarrollar buenos hábitos alimentarios. Aunque se adquiere casi inconscientemente mediante la repetición, la influencia familiar sigue siendo fuerte y disminuye a medida que el niño crece. Durante la adolescencia, los cambios mentales y

emocionales pueden afectar la alimentación debido a una atención excesiva a la imagen corporal. Tienen hábitos de consumo inusuales como comida rápida, comida chatarra... Por otro lado, a los adultos y a las personas mayores les resulta muy difícil cambiar los hábitos alimentarios establecidos.

En los hábitos alimentarios existen dos tipos que son los saludables y los no saludables en los cuales para poder cultivar los hábitos alimentarios saludables se debe limitar azúcares y grasas saturadas controlar las porciones, tener buena hidratación tratar de cocinar en casa tener una educación nutricional cultivando estos hábitos alimentarios se lograra obtener una buena salud en general. Por el contrario, los hábitos alimentarios no saludables serian consumir alimentos ultra procesados, saltarse la comida, comer rápido, consumir bebida azucaradas

a) Indicador 1: Dieta balanceada

Esto se refiere a una dieta que aporta todos los nutrientes esenciales en las proporciones correctas para mantener una buena salud. Esto incluye la combinación adecuada de carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales. Una dieta equilibrada proporciona al cuerpo la energía que necesita para las actividades diarias, promueve el crecimiento y desarrollo adecuados y ayuda a mantener un peso corporal normal.

En caso no se tenga una dieta balanceada las consecuencias podrían ser terribles como la obesidad las enfermedades crónicas la fatiga la falta de energía es por eso que se debe tener una dieta balanceada para que no tener problemas de salud a largo plazo.

b) Indicador 2: Tipos y grupos de alimentos

Los tipos de alimentos se clasifican en categorías de nutrientes como carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales y agua. Cada tipo realiza una función específica en el cuerpo humano y es esencial para mantener la salud. En cambio, los grupos de alimentos son subdivisiones dentro de estas categorías y contienen alimentos con perfiles nutricionales similares.

La clasificación de los alimentos en tipos y grupos tiene profundas raíces históricas y se desarrolló con el desarrollo de la ciencia nutricional. Estos sistemas de clasificación son necesarios para enseñar a las personas cómo equilibrar sus dietas y garantizar una ingest

a adecuada de diversos nutrientes para mantener una buena salud y bienestar mental durante toda su vida.

c) Indicador 3: Horario de alimentación

Este fenómeno, llamado horario de las comidas, se refiere al patrón temporal de comer y beber a lo largo del día. Este modelo varía según las prácticas culturales, las preferencias personales, el estilo de vida y las necesidades individuales. Tener un plan de alimentación regular y equilibrado tiene muchos beneficios para la salud, incluida la regulación del metabolismo, la prevención de la obesidad y las enfermedades relacionadas con la dieta y el mantenimiento de niveles constantes de energía durante todo el día.

2.2.1.3. Dimensión 3: Seguridad alimentaria

Esto se refiere a la disponibilidad, accesibilidad y consumo de alimentos seguros y nutritivos en cantidades suficientes para satisfacer las necesidades nutricionales y las preferencias dietéticas para una vida activa y saludable. Esto se aplica no sólo a la producción y distribución de alimentos, sino también al acceso de las personas a esos alimentos, garantizando una nutrición adecuada y sostenible para todos. El desarrollo agrícola y la educación alimentaria son necesarios para garantizar la seguridad alimentaria. Los gobiernos deben tomar medidas efectivas para garantizar la seguridad alimentaria. Invertir en investigación agrícola para mejorar la productividad y la sostenibilidad de los cultivos. Promover la conciencia mundial sobre las cuestiones de seguridad alimentaria y fomentar la cooperación internacional.

a) Indicador 1: Higiene

La higiene de los alimentos son los métodos y procesos utilizados para garantizar la seguridad y limpieza de los alimentos durante el procesamiento, preparación, almacenamiento y consumo para prevenir la intoxicación alimentaria y garantizar la salud de la comunidad. Mantener una buena higiene requiere lavarse las manos, separar los alimentos y almacenarlos adecuadamente. Además, garantizar una buena higiene de los alimentos requiere educación y sensibilización continuas, pruebas y formación. No sólo proteger la sa

lud de los consumidores, sino también la reputación de los proveedores de servicios alimentarios

b) **Indicador 2: Conservación de los alimentos**

Se refiere a un conjunto de métodos y procesos para extender la vida útil de los alimentos manteniendo su seguridad, calidad y valor nutricional. Estos métodos se utilizan para prevenir la contaminación, el deterioro y el crecimiento microbiano, lo que permite que los alimentos se almacenen por más tiempo sin comprometer su seguridad y sabor. Es importante reducir el desperdicio, mejorar la seguridad alimentaria y garantizar un suministro estable de alimentos durante todo el año. Los métodos de conservación son diversos y pueden adaptarse a diferentes alimentos y cultivos. Para maximizar los beneficios de estos métodos y evitar posibles riesgos para la salud, es importante educar sobre técnicas de mantenimiento adecuadas y prácticas seguras.

c) **Indicador 3: Fecha de vencimiento**

La fecha de vencimiento de un producto alimenticio es la indicación del fabricante de la fecha en que el producto se considera seguro para el consumo.

Respetar la fecha de caducidad de los alimentos es muy importante para garantizar la calidad y seguridad del producto. Además, la educación y el conocimiento sobre cómo evaluar la frescura de los alimentos después de su fecha de caducidad pueden ayudar a reducir de forma segura el desperdicio de alimentos.

2.2.2. Variable 2: Habilidades Blandas

Según (Hidalgo, 2020) menciona que son aquellas conductas, aptitudes y costumbres que les diferencia a los profesionales y que marca una distinción en el instante de emprender un proyecto, relacionarse con los demás o solucionar conflictos. Siendo aquellas características y condiciones que tiene el individuo para interactuar con otros de manera efectiva

2.2.2.1. Dimensión 1: Habilidades sociales

Por el Área de Desarrollo Humano – Bienestar Universitario de la Universidad Libre de Colombia. Las habilidades sociales son un conjunto de conductas que nos permiten

interactuar y relacionarnos con los demás, dichas conductas nos permiten resolver una situación social de manera efectiva y satisfactoria.

a) Indicador 1: Liderazgo

Se refiere a la capacidad de una persona o un grupo de personas para guiar, influir y motivar a otros hacia el logro de metas u objetivos específicos. El liderazgo desempeña un papel fundamental en una variedad de contextos, desde el ámbito empresarial y organizacional hasta la política, la educación, el deporte y muchas otras áreas de la vida.

b) Indicador 2: Colaboración y cooperación

La colaboración y la cooperación son dos enfoques fundamentales para trabajar juntos en contextos laborales, sociales y proyectos comunes, la colaboración como la cooperación son enfoques efectivos para trabajar juntos en proyectos y objetivos comunes, pero difieren en el grado de interdependencia y participación activa de las partes involucradas. La elección entre estos enfoques dependerá de la naturaleza de la tarea y las preferencias de los involucrados

c) Indicador 3: Productividad

La productividad se refiere a la eficiencia con la que se utilizan los recursos (como tiempo, esfuerzo, dinero y habilidades) para lograr un objetivo o completar una tarea. En un contexto más amplio, se relaciona con la capacidad de una persona.

2.2.2.2. Dimensión 2: Empatía

Según el teniente coronel (Jubilado) Harry C. Garner, Ejército de EUA. La empatía es una herramienta abstracta que lleva a resultados tangibles. Empatía significa entrar en el mundo de la percepción personal de otra persona y sentirse e completamente cómodo en él... Estar con otra persona de esta manera significa retirarse. El comportamiento empático de un líder fuerte inspira a sus seguidores e inspira altos niveles de compromiso. Se supone que los seguidores tienen una fuerte identidad colectiva y demuestran un comportamiento de ciudadanía organizacional hacia el líder y sus colegas. Las relaciones empáticas resultantes tienden a reforzar las percepciones de la integridad y autoridad del líder y promueven la colaboración y la confianza.

a) Indicador 1: Comprensión de los demás

Comprender a los demás significa ser capaz de comprender y empatizar con quienes te rodean. Esto incluye la capacidad de ponerse en el lugar de otra persona, comprender sus pensamientos, sentimientos, necesidades y perspectivas, y responder de una manera que refleje esa comprensión. También es importante para la interacción social y la construcción de relaciones sanas y significativas.

b) Indicador 2: Orientación hacia el servicio

La orientación hacia el servicio se refiere a la disposición y habilidad para satisfacer las necesidades y expectativas de los demás, ya sea en el ámbito laboral, en las relaciones personales o en la sociedad en general. Implica un fuerte enfoque en brindar ayuda, atención y soluciones a las personas con el objetivo de mejorar su bienestar o resolver problemas.

c) Indicador 3: Aprovechamiento de la diversidad

Aprovechar la diversidad implica reconocer que cada individuo aporta un conjunto único de experiencias y conocimientos que pueden enriquecer a la organización o al grupo en su conjunto. Esto incluye diversidad en términos de género, raza, etnia, religión, habilidades, antecedentes culturales, experiencias y perspectivas.

2.2.2.3. Dimensión 3: Autoconciencia

Implica la capacidad de reconocer y comprender las propias emociones. Esto incluye la identificación de emociones específicas, la comprensión de sus causas y el manejo de esas emociones de manera efectiva. La autoconciencia emocional te permite expresar tus sentimientos de manera saludable y comprender cómo afectan tu comportamiento y tus relaciones.

a) Indicador 1: Autocontrol

El autocontrol se refiere a la capacidad de una persona para regular sus emociones, comportamientos, impulsos y respuestas en situaciones diversas. Implica la habilidad de

resistir la tentación, mantener la calma en momentos de estrés, posponer la gratificación y tomar decisiones racionales en lugar de actuar impulsivamente.

b) Indicador 2: Adaptabilidad

La adaptabilidad es especialmente valiosa en entornos laborales en constante evolución y en la gestión de proyectos complejos. También es esencial en la vida cotidiana, ya que te permite afrontar desafíos y cambios de manera más eficaz, lo que puede conducir a una vida más satisfactoria y exitosa.

c) Indicador 3: Integridad

La honestidad es una cualidad importante en la vida personal y profesional. Una persona íntegra actúa honesta y éticamente, se guía por sus principios y valores personales y demuestra un alto nivel de integridad y honestidad en sus relaciones y acciones.

2.3. Marco conceptual

Alimentos no balanceados: los alimentos no balanceados son aquellos alimentos que no benefician al cuerpo humano porque su consumo en exceso hace daño estos alimentos no saludables son altamente procesados como la comida rápida, los bocadillos, papas fritas, etc.

Nutrientes: los nutrientes son aquellas sustancias naturales que se localizan en los alimentos, estos aportan a las células todo lo que se les plazca para poder vivir, como ejemplo tenemos a las proteínas, vitaminas, lípidos, etc.

Hábitos alimentarios: es la constante actividad que uno forma o se auto acostumbra a llevar a diario como una rutina entre ellos pueden ser el beber agua todas las noches, comer frutas y verduras, elegir alimentos adecuados para cuidar tu salud etc.

Autoconciencia: es cuando la información nueva se enlaza con definiciones importante en la estructura cognitiva esto nos da a entender ideas innovadoras, pensamientos y conceptos que podrán ser adquiridos relevantemente en la medida en que las ideas importantes desaparezcan.

Trabajo en equipo: consta de la toma de decisiones de dos o más personas, es decir donde todos tienen el mismo objetivo por alcanzar. Objetivo común.

Liderazgo: son aquellas instalaciones que ayudan a establecer un punto fijo, como las instalaciones de la EMCH podemos dar a ver que la EMCH tiene una gran infraestructura, pero en condiciones nefastas, una infraestructura puede ser moderna o antigua por ende esta puede ser remodelada y actualizada a la época o al fin que se esté buscando como un lugar de estudio o entrenamiento o trabajo etc.

Autorregulación: Es la disminución y control de pensamientos y acciones, que las personas usan en su día a día para conseguir sus metas visionarias y objetivos

Tabla 1 Operacionalización de las variables: La calidad alimentaria y las habilidades blandas de los cadetes de Cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, 2023.

Dimensiones	Indicadores	Batería de ítems	Nivel de medición	Escala	Instrumento
Variable independiente: Calidad Alimentaria					
Valor Nutricional	Proteínas	¿Está de acuerdo que existe un consumo diario de alimentos ricos en proteínas para los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?	Ordinal	Escala de Likert 1=En total desacuerdo 2=En desacuerdo 3=Parcialmente de acuerdo 4=De acuerdo 5=Totalmente de acuerdo	Cuestionario de Tests
	Vitaminas	¿Está de acuerdo que se ingiere la dosis recomendada de vitaminas para el correcto funcionamiento del metabolismo de los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?			
	Carbohidratos	¿Está de acuerdo que se tome un estudio anticipado para la cantidad correcta del consumo de carbohidratos para los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?			
Hábitos alimentarios	Dieta balanceada	¿Está de acuerdo que se debe realizar estudios previos sobre la dieta balanceada para los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?			
	Tipos y grupo de alimentos	¿Está de acuerdo que se debe tener conocimiento de los tipos y grupos de alimentos dados en el comedor de los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?			
	Horario de alimentación	¿Está de acuerdo que se verifique los horarios correctos de la alimentación para los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?			
Seguridad alimentaria	Higiene	¿Está de acuerdo que se tome en cuenta la correcta higiene de los alimentos en los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos??			
	Conservación de los alimentos	¿Está de acuerdo que se conserve los alimentos en condiciones salubres para los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?			
	Fecha de vencimiento	¿Está de acuerdo que se verifique y se tenga un registro del vencimiento de los alimentos para los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?			

Dimensiones	Indicadores	Batería de ítems			
Variable independiente: Habilidades blandas					
Habilidades sociales	Liderazgo	¿Está de acuerdo que se desarrolle técnicas de liderazgo en los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?	Ordinal	Escala de Likert 1=En total desacuerdo 2=En desacuerdo 3=Parcialmente de acuerdo 4=De acuerdo 5=Totalmente de acuerdo	C u e s t I o n a r I o D e T e s I S
	Colaboración y cooperación	¿Está de acuerdo que se identifique el nivel de cooperación en los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?			
	Habilidades de equipos	¿Está de acuerdo que se desarrollen habilidades de equipos al realizar actividades en los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?			
Empatía	Comprensión de los demás	¿Está de acuerdo en que se pone en práctica la comprensión y paciencia entre los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?			
	Orientación hacia el servicio	¿Está de acuerdo que se sepa con exactitud las aptitudes de los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?			
	Aprovechamiento de la diversidad	¿Está de acuerdo Qué se sepa de las diversidades potenciales de los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?			
Autoconciencia	Autocontrol	¿Está de acuerdo que se conozca el grado de autocontrol en situaciones críticas de los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?			
	Adaptabilidad	¿Está de acuerdo que se Evidencie la adaptabilidad de varios entornos de los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?			
	Integridad	¿Estás de acuerdo en tomar acciones para proteger y realzar la integridad de los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos?			

2.4. Hipótesis

2.4.1. Hipótesis general

Existe una relación significativa entre la calidad alimentaria y las habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, 2023

2.4.2. Hipótesis específicas

Hipótesis específica 1

Existe una relación significativa entre el valor nutricional y las habilidades blandas en los cadetes del cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, 2023

Hipótesis específica 2

Existe una relación significativa entre los hábitos alimentarios y las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, “Coronel Francisco Bolognesi”, 2023

Hipótesis específica 3

Existe una relación significativa entre la seguridad alimentaria y las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, 2023

CAPITULO III: MARCO METODOLÓGICO

3.1. Método de estudio

3.1.1. Método

El presente trabajo de investigación y análisis está planteado a través de métodos científicos debido al empleo de la observación y la medición además la investigación fue desarrollada de la mano con el método científico con el fin de resolver las preguntas y interrogantes presentes.

3.1.2. Enfoque de investigación

El trabajo presenta un enfoque cuantitativo debido a que se hace empleo de la estadística a través de la recolección de datos además presenta y va acompañado de ciencia de la cual nos ayudara a poder deliberar.

3.2. Tipo de investigación

El trabajo de investigación es de tipo aplicado por la razón de que se revisara las diferentes teorías científicas y la relación al problema de la investigación, nos encontraremos con la realidad y su problema para poder llegar a las conclusiones teóricas entre la calidad de alimentación y las habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la “Escuela militar de Chorrillos Coronel Francisco Bolognesi”. El trabajo es desarrollado en un nivel correlacional debido a que el investigador mide dos variables, las entiende y evalúa la relación que poseen a través del empleo de la estadística entre ellas.

3.3. Alcance de investigación

Es preciso indicar que Bernal (2016) señala que la característica principal de la investigación variables correlacional es su finalidad, puesto que busca determinar la relación o asociación no causal que existe entre las variables de estudio, se determinará el grado relación entre ambas utilizando la información proporcionada por los cadetes. Busca especificar las propiedades de lo investigado, porque se desarrollará a lo largo de un periodo de tiempo y abarca a los cadetes de cuarto año de la escuela militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”2023.

3.4. Diseño de investigación

El trabajo presenta un diseño no experimental, transaccional o llamado también transversal.

3.5. Población muestra unidad de estudio

Población de estudio: El trabajo se desarrolla tomando como población 244 cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos

Muestra: La muestra está conformada por 150 cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos

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

Donde:

n= Tamaño de muestra buscado

N= Tamaño de la población o universo

Z= Parámetro estadístico que depende el nivel de confianza

e= Error de estimación máximo aceptado

P= probabilidad de que ocurra el evento estudiado

q= Probabilidad de que no ocurra el evento estudiado

$$n = \frac{1.96^2 \times 244 \times 0.25}{0.05^2 \times (244 - 1) + 196^2 \times 0.25}$$

La muestra está conformada por 150 cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos.

Unidad de estudio: La unidad de análisis comprende 1 cadete de la Escuela Militar de Chorrillos.

3.6. Técnica e instrumento para la recolección de datos

A continuación, el trabajo tubo técnicas e instrumentos como las encuestas que apoyaran a recopilar información necesaria, esto nos ayudara a la recolección de datos e información, todo esto será planificado antes de la ejecución.

Técnica de recolección de datos: La técnica utilizada durante el desarrollo del trabajo para la recolección de datos es la Encuesta, el cual consiste en un procedimiento en el diseño de la investigación.

Instrumento de recolección de datos: El instrumento para la recolección de datos empleado para la investigación y análisis es el Cuestionario la cual contiene preguntas cerradas referentes a la variable para reducir la confusión en las respuestas y obtener comparaciones o análisis favorables.

Validez y confiabilidad de los instrumentos de medición: La confiabilidad del instrumento de medición radica en el grado en el que la aplicación repetida del instrumento al mismo sujeto, produzca los mismos resultados.

Por ende, se acudió a “Expertos en el tema” mediante profesionales de la Escuela Militar de Chorrillos, para poder tener resultados favorables y cuya apreciación nos mostró y nos constata un promedio, para así mejorar el proyecto piloto.

3.7. Procesamiento y método de análisis de datos

3.7.1. Técnica para el procesamiento de datos

El procesamiento de datos se da a través del software JAMOV versión 11. Se analizó los coeficientes media aritmética, la desviación estándar (S) y la prueba de normalidad de la distribución.

3.7.1.1. Procesamiento de la información:

Tras haber obtenido los datos de la diversa población evaluada se procesa toda la información con el objetivo de poder crear nuestro cuadro estadístico.

3.7.1.2. Presentación y publicación de los resultados:

Se presenta y publica los resultados a través de cuadros estadísticos

3.7.2. Métodos de análisis de datos

3.7.2.1. Análisis descriptivo

Los investigadores hacen uso de la estadística para poder resumir los datos cuantitativos.

3.7.2.2. Análisis inferencial

Se ha determinado, a partir del análisis descriptivo que la calidad de la alimentación si posee relación significativa con las habilidades blandas

3.8. Aspectos éticos

El presente trabajo presenta 3 principales principios éticos básicos dirigidos tanto para el personal evaluado como para los evaluadores estos son:

Respeto al personal evaluado en todo momento.

La búsqueda del bien a través de aprovechar e intentar lograr los máximos beneficios.

La justicia ante cada evaluación constituyendo la veracidad de los resultados de cada evaluación desarrollada.

CAPITULO IV: RESULTADOS

4.1. Estadística descriptiva

4.1.1. Validación y confiabilidad de los instrumentos

Expertos	Valoración cuantitativa	Valoración cualitativa	Opinión de aplicabilidad
Dr. Bobadilla Saavedra Willian	16	Valido	Aplicable
Dr. Rodriguez Saavedra Liliana	16	Valido	Aplicable
Dr. Doria Velarde Adan Jose	16	Valido	Aplicable

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

Los instrumentos validados para medir las variables, la calidad alimentaria y las habilidades blandas fueron evaluadas por tres expertos. Habiéndose determinado su validez tal como lo demuestra el cuadro anterior.

b. Prueba de confiabilidad del instrumento

Para los datos con escala de más de dos valores (politómicos), se aplicó el análisis de fiabilidad del Alfa de Cronbach, cuyo resultado fue el siguiente:

Tabla 1 Prueba de confiabilidad del instrumento

Estadísticas de Fiabilidad de Escala

α de Cronbach		
escala	de la VI	0.790
escala	de la VD	0.863
escala	global	0.910

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

El estadístico de Alfa de Cronbach nos dio como resultado el valor de 0.910, lo que, según nuestra tabla de confiabilidad, equivale a una Muy Alta Confiabilidad en el constructo interno del instrumento, por lo que el mismo pudo ser aplicado.

4.1.2. Medidas de tendencia central

La siguiente tabla demuestra las medidas de tendencia central respecto a la calidad alimentaria y habilidades blandas

Tabla 2 Valores descriptivos del nivel de la calidad alimentaria y habilidades blandas

	VI	VD
N	150	150
Perdidos	0	0
Media	36.5	35.8
Mediana	36.0	36.0
Moda	45.0	45.0
Desviación estándar	5.92	7.12
Mínimo	15.0	18.0
Máximo	45.0	45.0

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

La tabla nos demuestra los valores descriptivos de la calidad alimentaria y las habilidades blandas, el dominio es de 36.5 y 35.8, el cual se ubica en el rango de bueno, por lo que alcanzara un nivel óptimo de dominio en cada variable, asimismo existen varios valores de la moda y estos se ubican en el rango de bueno, siendo el valor medio,

la mediana de todo el conjunto de datos es de 36,0 el valor máximo de la escala es de 45.0 y el mínimo de 15,0 y la desviación estándar es de 18.0 promediando ambas variables.

4.1.3. Tablas y gráficos de frecuencias de los valores encontrados en la medición de las variables y sus dimensiones

a. Tabla y grafico de la frecuencia de la variable independiente

Tabla 3 Variable independiente La calidad alimentaria

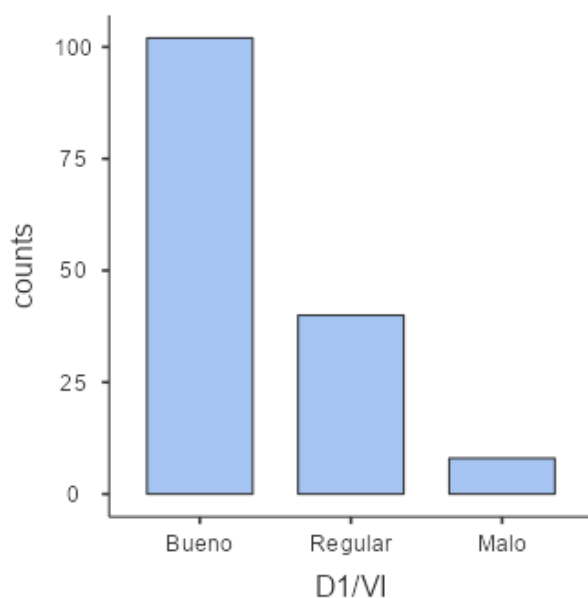
Frecuencia del puntaje total de la calidad alimentaria

PT/VI	FRECUENCIA	% DEL TOTAL	% ACUMULADO
Bueno	91	60.7%	60.7%
Regular	55	36.7%	97,3%
Malo	4	2.7%	100,0%

Fuente; Creación propia

La tabla nos demuestra que el 60.7 % de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, considera como bueno los efectos de la calidad alimentaria es de nivel bueno, en tanto que un considerable 36.7 % los ubica en el nivel regular y un grupo del 2.7 % en el nivel Bajo. Estos resultados se demuestran de manera didáctica en el siguiente gráfico

Figura 1 Gráfico de la Calidad alimentaria



Fuente: Elaboración propia

Tabla 4 Variable valor nutricional

Frecuencia del puntaje total del valor nutricional

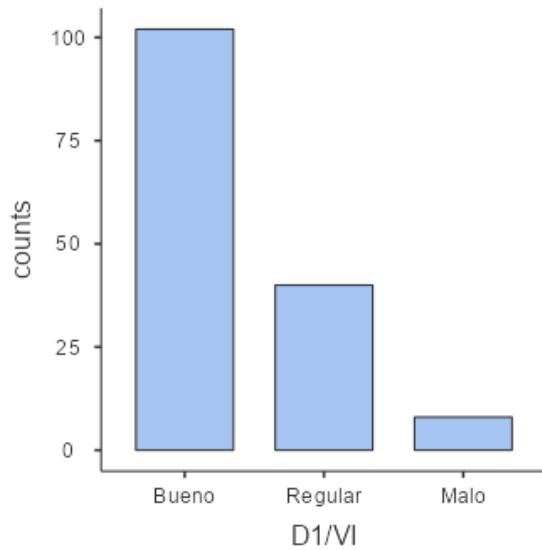
PT/DI/VI	FRECUENCIA	% DEL TOTAL	% ACUMULADO
Buena	102	68,0%	68,0%
Regular	40	26,7%	94,7%
Mala	8	5,3%	100,0%

Fuente; Creación propia

Interpretación:

La tabla nos demuestra que el 68% de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi” considero que la importancia del valor nutricional es de nivel Alto, en tanto que un considerable 26,7% los ubica en el nivel Medio y un pequeño grupo del 5,3 % en el nivel Bajo. Estos resultados se demuestran de manera didáctica en el siguiente gráfico:

Figura 2 Gráfico de valor nutricional:



Fuente: Elaboración propia

Tabla 5 Variable hábitos alimenticios

FRECUENCIAS DEL PUNTAJE TOTAL DE HABITOS ALIMENTICIOS

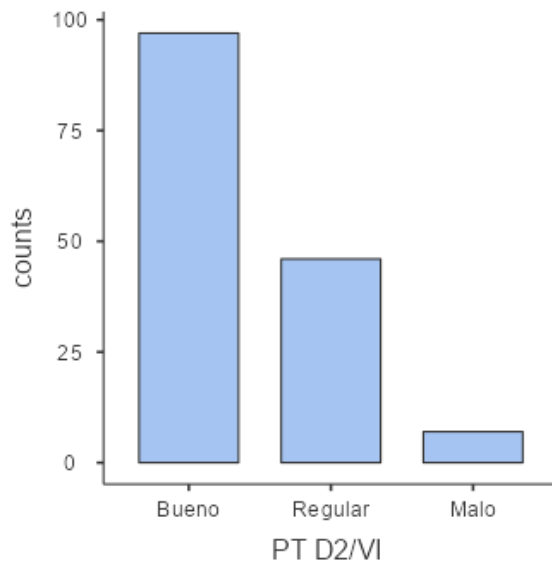
PT/D2/V1	FRECUENCIA	% DEL TOTAL	% ACUMULADO
Bueno	97	64,7%	64,7%
Regular	46	30,7%	95,3%
Malo	7	4,7%	100,0%

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

La tabla nos demuestra que el 64,7% de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, considera que la importancia de los hábitos alimenticios es de nivel Alto, en tanto que un considerable 30,7% los ubica en el nivel Medio y un pequeño grupo del 4,7 % en el nivel Bajo. Estos resultados se demuestran de manera didáctica en el siguiente gráfico:

Figura 3 Grafico de los Hábitos alimenticios



Fuente: Elaboración propia

Tabla 6 Nivel de Seguridad alimentaria

Frecuencias del puntaje total Seguridad alimentaria

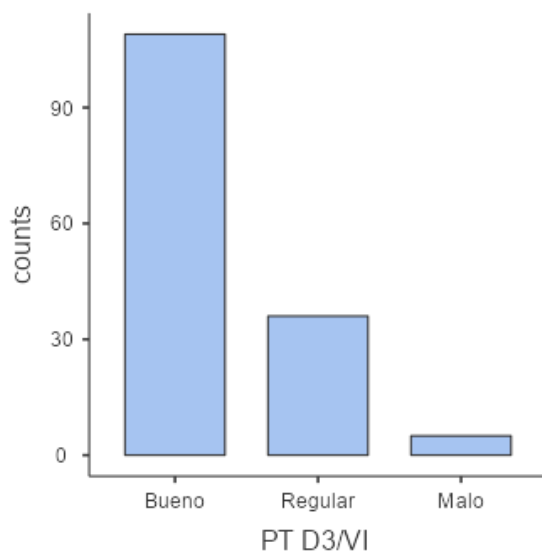
PT/D3/VI	FRECUENCIA	% DEL TOTAL	% ACUMULADO
Bueno	109	72,7%	72.7%
Regular	36	24.0%	96.7%
Malo	5	3.3%	100.0%

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

La tabla nos demuestra que el 72,7% de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, considera que la seguridad alimentaria debe ser de nivel Alto, en tanto que un considerable 24,0% los ubica en el nivel Medio y un pequeño grupo del 3,3% en el nivel Bajo. Estos resultados se demuestran de manera didáctica en el siguiente gráfico:

Figura 4 Gráfico de Seguridad alimentaria:



Fuente: Elaboración propia

Tabla 7 Variable dependiente: Habilidades blandas

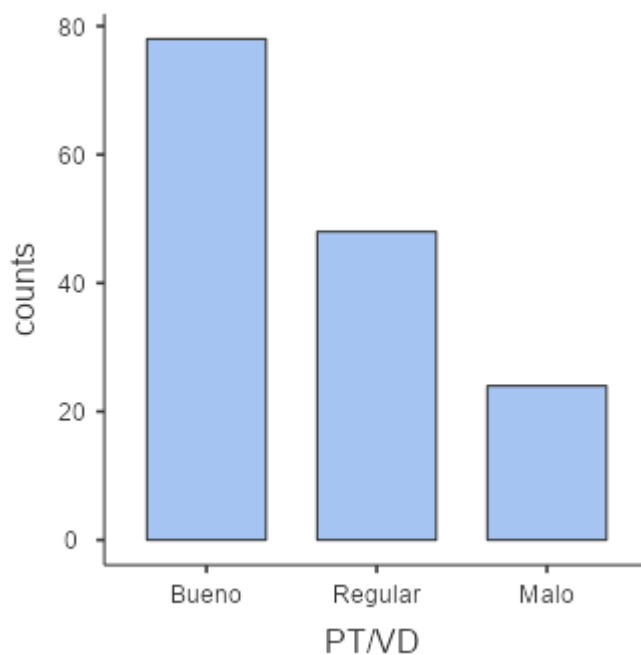
Frecuencias del puntaje total Habilidades blandas

PT/VD	FRECUENCIA	% DEL TOTAL	% ACUMULADO
Buena	78	52.0%	52.0%
Regular	48	32.0%	84.0%
Malo	24	16.0%	100.0%

Interpretación:

La tabla nos demuestra que el 52.0% de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, considera que el proceso de enseñanza aprendizaje, es de nivel bueno, en tanto que un considerable 32.0 % los ubica en el nivel regular y un grupo del 16.0% en el nivel Bajo. Estos resultados se demuestran de manera didáctica en el siguiente gráfico:

Figura 5 Gráfico de Habilidades blandas



Fuente: Elaboración propia

Tabla 8 Frecuencias del puntaje total habilidades sociales

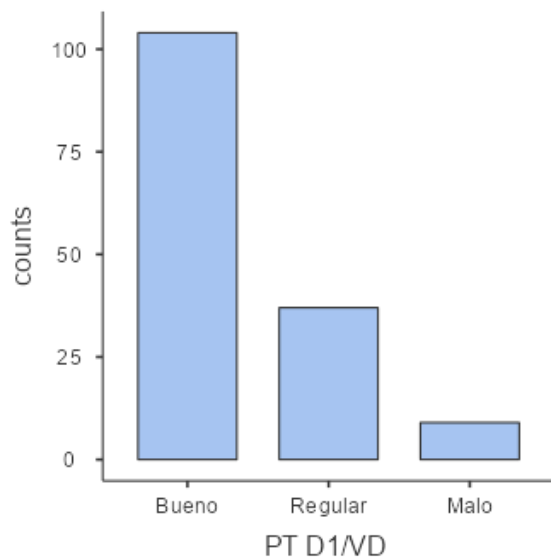
PT/D1/VD	FRECUENCIA	% DEL TOTAL	% ACUMULADO
Bueno	104	69,3%	69,3%
Regular	37	24.7%	94.0%
Malo	9	6.0%	100.0%

Fuente; Creación propia

Interpretación:

La tabla nos demuestra que el 69,3% de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, considera que las habilidades blandas tienen importancia de nivel Alto, en tanto que un considerable 24,7% los ubica en el nivel Medio y un pequeño grupo del 6,0% en el nivel Bajo. Estos resultados se demuestran de manera didáctica en el siguiente gráfico:

Figura 6 Gráfico de Habilidades blandas:



Fuente; Creación propia

Tabla 9 Nivel de Empatía

Tabla 9 Frecuencia del puntaje total nivel de empatía

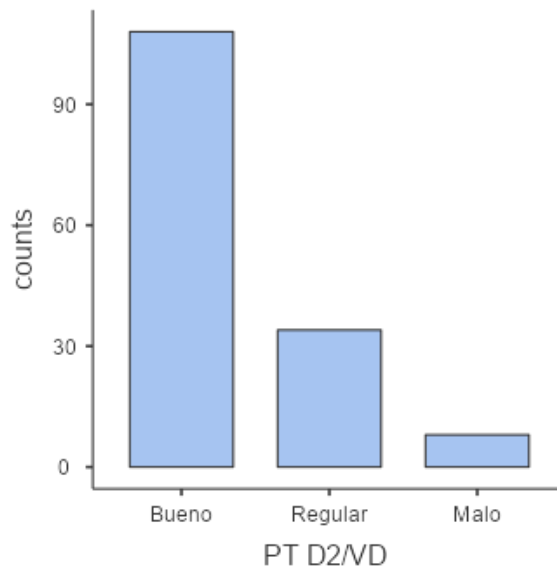
PT/D2/VD	FRECUENCIA	% DEL TOTAL	% ACUMULADO
Bueno	108	72,0%	72,0%
Regular	34	22,7%	94,7%
Malo	8	5,3%	100.%

Fuente; Creación propia

Interpretación:

La tabla nos demuestra que el 72,0% de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, considera que la empatía es importante de nivel Alto, en tanto que un considerable 22,7% los ubica en el nivel Medio y un pequeño grupo del 5,3% en el nivel Bajo. Estos resultados se demuestran de manera didáctica en el siguiente gráfico:

Figura 7 Gráfico de Empatía



Fuente: Elaboración propia

Tabla 10 Nivel de Autocontrol

Frecuencias de puntaje total nivel de autocontrol

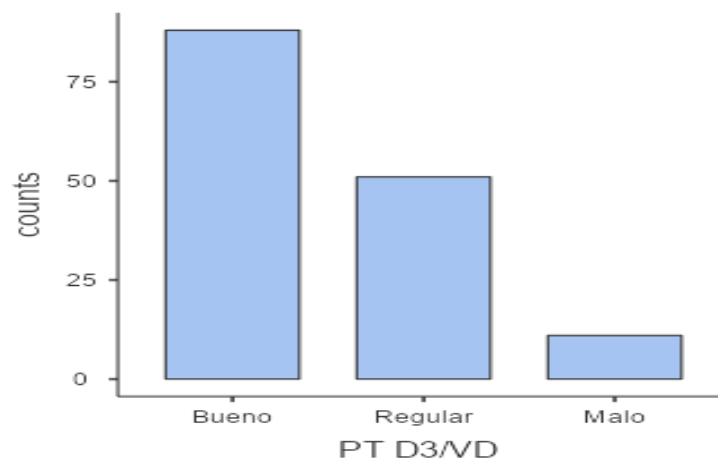
PT/D3/VD	FRECUENCIA	% DEL TOTAL	% ACUMULADO
Buena	88	58.7%	58,7%
Regular	52	34.7%	93.3%
Mala	10	6.7%	100.0%

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

La tabla nos demuestra que el 58,7% de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, considera que el autocontrol se relaciona con la las demás variables de nivel alto, en tanto que un considerable 34.7% los ubica en el nivel Medio y un pequeño grupo del 6.7% en el nivel Bajo. Estos resultados se demuestran de manera didáctica en el siguiente gráfico:

Figura 8 Gráfico de Autocontrol



Fuente: Elaboración propia

4.2 Estadística inferencial

4.2.1 Determinación de la relación entre las variables

La siguiente tabla demuestra las medidas de tendencia central respecto a la calidad alimentaria y habilidades blandas

Tabla 11 Valores descriptivos del nivel de la calidad alimentaria y habilidades blandas

	VI	VD
N	150	150
Perdidos	0	0
Media	36.5	35.8
Mediana	36.0	36.0
Moda	45.0	45.0
Desviación estándar	5.92	7.12
Mínimo	15.0	18.0
Máximo	45.0	45.0

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

La tabla nos demuestra los valores descriptivos de la calidad alimentaria y las habilidades blandas, el dominio es de 36.5 y 35.8, el cual se ubica en el rango de bueno, por lo que alcanzara un nivel óptimo de dominio en cada variable,

asimismo existen varios valores de la moda y estos se ubican en el rango de bueno, siendo el valor medio, la mediana de todo el conjunto de datos es de 36,0 el valor máximo de la escala es de 45,0 y el mínimo de 15,0 y la desviación estándar es de 18,0 promediando ambas variables.

4.2.2. Determinación de la relación entre la dimensión componente de la calidad alimentaria y la variable habilidades blandas

Tabla 12

Matriz de Correlaciones Variable Independiente y la primera Dimensión

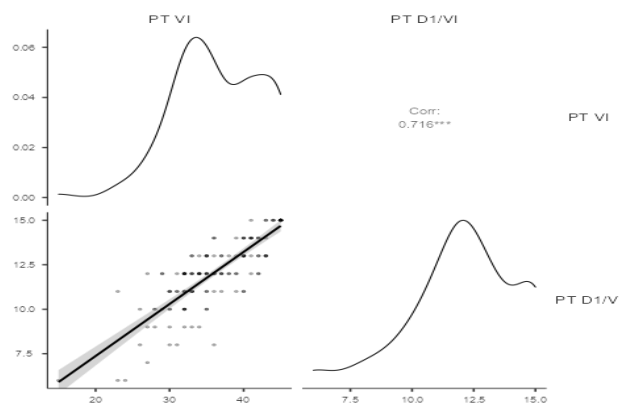
		PT VI	PT D1/VI
PT VI	Kendall's Tau B	—	
	valor p	—	
	N	—	
PT D1/VI	Kendall's Tau B	0.716	—
	valor p	<.001	—
	N	150	—

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

Como el valor de P encontrado es $< 0,01$ y también $< 0,050$, entonces se rechazó la hipótesis nula y se aceptó la hipótesis alterna planteada, por lo tanto, se concluyó que, si existe relación entre la dimensión componente de calidad alimentaria y la variable habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, 2023

Figura 9 Nivel de significancia de la relación entre la dimensión 1 de la VI y la VD



Fuente: Elaboración propia

Hipótesis específica 1

Hipótesis Nula: No existe relación entre los componentes del valor nutricional de la calidad alimentaria para las habilidades blandas en los cadetes del cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, 2023

Hipótesis alternativa: Existe relación entre los componentes del valor nutricional de la calidad alimentaria para las habilidades blandas en los cadetes del cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, 2023

4.2.3. Determinación de la relación entre la dimensión componente de calidad alimentaria y la variable habilidades blandas

Tabla 13 Matriz de Correlaciones Variable Independiente y segunda Dimensión

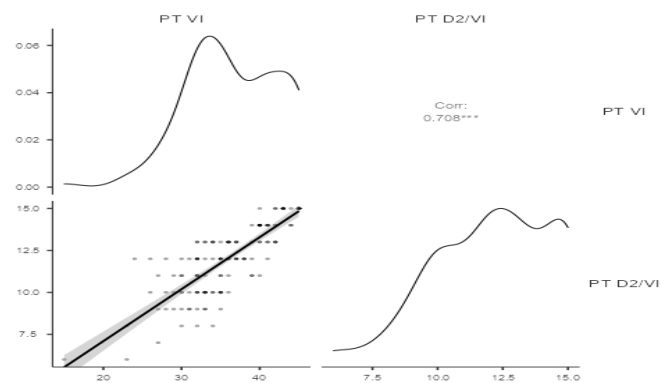
		PT VI	PT D2/VI
PT VI	Kendall's Tau B	—	
	valor p	—	
	N	—	
PT D2/VI	Kendall's Tau B	0.708	—
	valor p	< .001	—
	N	150	—

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

Como el valor de P encontrado es $< 0,01$ y también < 0.050 , entonces se rechazó la hipótesis nula y se aceptó la hipótesis alterna planteada, por lo tanto, se concluyó que, si existe relación entre la dimensión componente de calidad alimentaria y la variable habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, 2023

Figura 10 Nivel de significancia de la relación entre la dimensión 2 de la VI y la VD



Fuente: Elaboración propia

Hipótesis específica 2

Hipótesis Nula: No existe una relación entre los hábitos de la calidad alimentaria para las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023

Hipótesis Alternativa: Existe una relación entre los hábitos de la calidad alimentaria para las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023

4.2.4. Determinación de la relación entre la dimensión componente de calidad alimentaria y la variable habilidades blandas

Tabla 14 Matriz de Correlaciones Variable Dependiente y tercera Dimensión

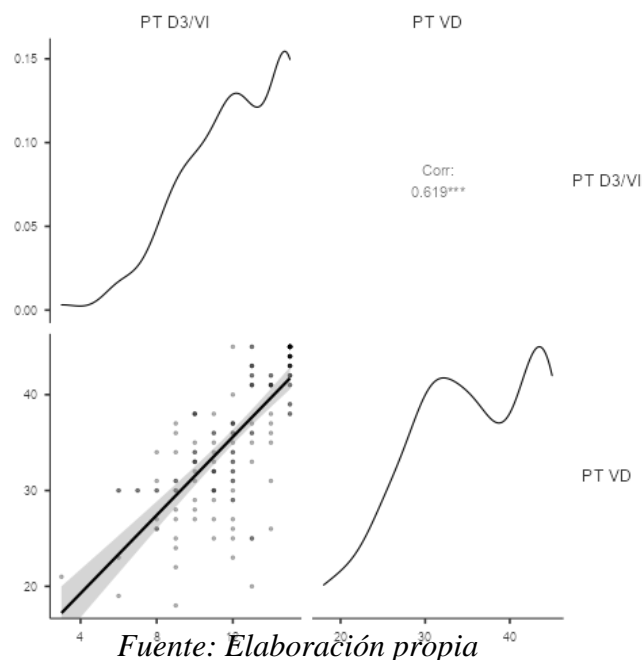
		PT D3/VI	PT VD
PT D3/VI	Kendall's Tau B	—	
	valor p	—	
	N	—	
PT VD	Kendall's Tau B	0.619 ^{**} _*	—
	valor p	<.001	—
	N	150	—

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

Como el valor de P encontrado es $< 0,01$ y también < 0.050 , entonces se rechazó la hipótesis nula y se aceptó la hipótesis alterna planteada, por lo tanto, se concluyó que, si existe relación entre la dimensión componente de calidad alimentaria y la variable habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, 2023

Figura 11 Nivel de significancia de la relación entre la dimensión 3 de la VI y la VD



Hipótesis específica 3

Hipótesis Nula: No existe una relación entre la seguridad de la calidad alimentaria y las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023

Hipótesis alternativa: Existe una relación entre la seguridad de la calidad alimentaria y las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023

4.3. Comprobación de las hipótesis

4.3.1. Comprobación de la hipótesis General

Hipótesis planteada que “Existe una relación significativa entre la calidad alimentaria y las habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023”

En primer lugar, se procedió a solicitar al programa de Jamovi los estadísticos descriptivos de ambas variables, lo cual se aprecia en la siguiente tabla:

Tabla 15 Descriptivas de la Variable Independiente y Variable Dependiente

Descriptivas		
	PT VI	PT VD
N	150	150
Perdidos	0	0
Media	36.5	35.8
Mediana	36.0	36.0
Moda	45.0	45.0
Desviación estándar	5.92	7.01
Mínimo	15.0	21.0
Máximo	45.0	45.0
W de Shapiro-Wilk	0.955	0.936
Valor p de Shapiro-Wilk	< .001	< .001

A continuación, se procedió a solicitar al programa Jamovi para la Correlación Producto Momento de Pearson de ambas variables, lo cual se aprecia en la siguiente tabla:

Tabla 16 Matriz de Correlaciones de la Variable Independiente y Variable Dependiente

		PT VI	PT VD
PT VI	R de Pearson	—	
	gl	—	
	valor p	—	
PT VD	R de Pearson	0.855	—
	gl	148	—
	valor p	< .001	—

El procesamiento estadístico evidenció una correlación de 0.85 lo que constata que existe una relación directa y significativa entre ambas variables. Es decir que a medida se incrementa la variable calidad alimentaria, se incrementara las habilidades blandas. Por tanto, se consideró comprobada la Hipótesis General.

4.3.2. Comprobación de la hipótesis específica 1

Hipótesis planteada que Existe una relación entre el valor nutricional de la calidad alimentaria para las habilidades blandas en los cadetes del cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023.

En primer lugar, se procedió a solicitar al programa de jamovi los estadísticos descriptivos de ambas variables, lo cual se aprecia en la siguiente tabla:

Tabla 17 Descriptivas de la Variable Independiente y la Primera Dimensión

Descriptivas		
	PT VI	PT D1/VI
N	150	150
Perdidos	0	0
Media	36.5	12.2
Mediana	36.0	12.0
Moda	45.0	12.0
Desviación estándar	5.92	2.06
Mínimo	15.0	6.00
Máximo	45.0	15.0
W de Shapiro-Wilk	0.955	0.930
Valor p de Shapiro-Wilk	< .001	< .001

A continuación, se procedió a solicitar al programa Jamovi para la Correlación Producto Momento de Pearson de ambas variables, lo cual se aprecia en la siguiente tabla:

Tabla 18 Matriz de Correlaciones de la Variable Independiente y la Primera Dimensión

		PT VI	PT D1/VI
PT VI	R de Pearson	—	
	gl	—	
	valor p	—	
PT D1/VI	R de Pearson	0.842	—
	gl	148	—
	valor p	< .001	—

El procesamiento estadístico evidenció una correlación de 0.84 lo que constata que existe una relación directa y significativa entre ambas variables. Es decir que a medida se incrementa la variable componente valor nutricional se incrementara las habilidades blandas. Por tanto, se consideró comprobada la Hipótesis Específica 1.

4.3.3. Comprobación de la hipótesis específica 2

Hipótesis planteada Existe una relación entre los hábitos de la calidad alimentaria para las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023

En primer lugar, se procedió a solicitar al programa de Jamovi los estadísticos descriptivos de ambas variables, lo cual se aprecia en la siguiente tabla:

Tabla 19 Descriptivas de la Variable Independiente y la Segunda Dimensión

Descriptivas			
		PT VI	PT D2/VI
N		150	150
Perdidos		0	0
Media		36.5	12.2
Mediana		36.0	12.0
Moda		45.0	15.0
Desviación estándar		5.92	2.19
Mínimo		15.0	6.00
Máximo		45.0	15.0
W de Shapiro-Wilk		0.955	0.932
Valor p de Shapiro-Wilk		< .001	< .001

A continuación, se procedió a solicitar al programa Jamovi para la Correlación Producto Momento de Pearson de ambas variables, lo cual se aprecia en la siguiente tabla:

Tabla 20 Matriz de Correlaciones de la Variable Independiente y la Segunda Dimensión

		PT VI	PT D2/VI
PT VI	R de Pearson	—	
	gl	—	
	valor p	—	
PT D2/VI	R de Pearson	0.840	—
	gl	148	—
	valor p	<.001	—

El procesamiento estadístico evidenció una correlación de 0.84 lo que constata que existe una relación directa y significativa entre ambas variables. Es decir que a medida se incrementa la variable componente Hábitos alimentarios, se incrementara las habilidades blandas. Por tanto, se consideró comprobada la Hipótesis Específica 2.

4.3.4. Comprobación de la hipótesis específica 3

Hipótesis planteada Existe una relación entre la seguridad de la calidad alimentaria y las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023

En primer lugar, se procedió a solicitar al programa de Jamovi los estadísticos descriptivos de ambas variables, lo cual se aprecia en la siguiente tabla:

Tabla 21 Descriptivas de la Variable Independiente y la Tercera Dimensión

Descriptivas		
	PT VI	PT D3/VI
N	150	150
Perdidos	0	0
Media	36.5	12.1
Mediana	36.0	12.0
Moda	45.0	15.0
Desviación estándar	5.92	2.60
Mínimo	15.0	3.00
Máximo	45.0	15.0
W de Shapiro-Wilk	0.955	0.908
Valor p de Shapiro-Wilk	< .001	< .001

A continuación, se procedió a solicitar al programa Jamovi para la Correlación Producto Momento de Pearson de ambas variables, lo cual se aprecia en la siguiente tabla:

Tabla 22 Matriz de Correlaciones de la Variable Independiente y la Tercera Dimensión

		PT VI	PT D3/VI
PT VI	R de Pearson	—	
	gl	—	
	valor p	—	
PT D3/VI	R de Pearson	0.904	—
	gl	148	—
	valor p	< .001	—

El procesamiento estadístico evidenció una correlación de 0.90 lo que constata que existe una relación directa y significativa entre ambas variables. Es decir que a medida se incrementa la variable componente Seguridad alimentarias, se incrementara las habilidades blandas. Por tanto, se consideró comprobada la Hipótesis Específica 3.

CAPÍTULO V

5.1. Discusión de resultados

Como resultado de la contrastación de la hipótesis principal, en la que se estableció una relación directa y significativa entre las variables del estudio, se concluye en que a medida que se incrementa la calidad alimentaria de la misma forma las habilidades blandas en los cadetes de cuarto de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, 2023. Por tanto, se consideró comprobada la Hipótesis General, lo cual coincide con lo afirmado por Mamani, L y Cercado, A (2020) quien en las conclusiones de su tesis “Alimentación en la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”- 2018” proporciona que de los cadetes de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi” se desarrolla en forma adecuada sin embargo, los cadetes han apreciado algunas limitaciones que deberían superar. Además, de que al tener una adecuada alimentación esta podría reflejarse en las actividades academias y físicas del cadete.

La contrastación de la hipótesis específica 1, en la que se concluye en que a medida en que “Existe una relación directa y significativa, entre el valor nutricional y las habilidades blandas, de los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, 2023”, . es decir que, a medida que se mejore el valor nutricional de la misma forma las habilidades en los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, 2023, se alinea con lo que afirma Figueroa, G , Quicq, J, Torres A (2016) quien en sus publicaciones respecto a las habilidades blandas (conocimiento) existe una relación significativa entre la alimentación y el rendimiento académico un pilar de las habilidades blandas que poseen el cadete.

La comprobación de la hipótesis específica 2, en la que se concluye en “Existe una relación directa y significativa, entre los hábitos alimentarios y las habilidades blandas, de los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, 2023”, coincide con lo que nos ilustra Llanos, L “Hábitos alimentarios en estudiantes de tercer a décimo ciclo de administración en salud antes y durante la pandemia covid 19” (2022) Ella menciona el siguiente hábito como sustento que aumentó la cantidad de estudiantes que tomó una siesta después de almorzar de 5-7 veces por semana y finalmente el 61,9% de estudiantes consideró que sus hábitos fueron saludables durante la pandemia, lo cual no varió en gran medida con lo registrado antes de la misma.

En la contrastación de la hipótesis específica 3, se concluye en que existe una relación directa y significativa, entre la seguridad de la calidad alimentaria y las habilidades blandas, de los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, 2023”, se relaciona con lo mencionado de Graziano, J (2013) Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo, afirma que la seguridad alimentaria no es solo una cuestión de acceso a alimentos, sino de acceso a alimentos adecuados y nutritivos."

Conclusiones

1. La Hipótesis General planteaba que: “Existe una relación directa y significativa, entre la calidad alimentaria y las habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, 2023”. El proceso estadístico evidenció una correlación de 0.855 lo que constata que existe una relación directa y significativa entre ambas variables. Es decir que, a medida que se incrementa la calidad alimentaria de la misma forma las habilidades blandas en los cadetes de cuarto de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, 2023. Por tanto, se determinó la Hipótesis General.

2. La Hipótesis Específica 1 planteaba que: “Existe una relación directa y significativa, entre el valor nutricional y las habilidades blandas, de los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, 2023”. El proceso estadístico evidenció una correlación de 0.842 lo que constata que existe una relación directa y significativa entre ambas variables. Es decir que, a medida que se mejore el valor nutricional de la misma forma las habilidades en los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, 2023. Por tanto, se confirmó la Hipótesis Específica 1.

3. La Hipótesis Específica 2 planteaba que: “Existe una relación directa y significativa, entre los hábitos alimentarios y las habilidades blandas, de los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, 2023”. El proceso estadístico evidenció una correlación de 0,840 lo que constata que existe una relación directa y significativa entre ambas variables. Es decir que, a medida que se incrementa los hábitos de la calidad alimentaria se incrementa de manera directa y significativa las habilidades blandas en los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, 2023. Por tanto, se constató la Hipótesis Específica 2.

4. La Hipótesis Específica 3 planteaba que: “Existe una relación directa y significativa, entre la seguridad de la calidad alimentaria y las habilidades blandas, de los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, 2023”. El proceso estadístico evidenció una correlación de 0.904 lo que constata que existe una relación directa y significativa entre ambas variables. Es decir que, a medida que se incrementa la seguridad de la calidad alimentaria de manera directa y significativa las habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi, 2023”. Por tanto, se verificó la Hipótesis Específica

Recomendaciones

1. Promover la importancia de la calidad alimentaria en los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi” por su relación directa y significativa con el incremento de las habilidades blandas.
2. Recomendar a la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, a través de un nutricionista mejorar la calidad alimentaria en el rancho con más proteínas, carbohidratos y minerales ya que vemos que el cadete tiene una alimentación no válida para poder sostenerse todo el día.
3. Evaluar periódicamente la calidad alimentaria en los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi” a fin de siempre estar verificando como se está llevando, además como se está tratando de mejorar su calidad y sus procedimientos e incrementar sus beneficios.
4. Se debe realizar campañas sobre la importancia de una buena calidad alimentaria para un buen desarrollo físico y mental como un cadete de la escuela militar de chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”

Bibliografía

Arias (2005). “Enseñanza y Aprendizaje de las Ciencias Sociales: Una propuesta didáctica”. Bogotá. Cooperativa Editorial Magisterio.

Schneider, Anderson y Coursin (1983). “Nutritional support of medical practice”. 2da ed. Philadelphia: Harper & Row Publishers Inc

Williams (1995). “Nutrición para la salud, la condición física y el deporte” Universidad Old Dominion. Editorial Paidotrinbo. Barcelona. España

Lorenzana (1999). “Seguridad alimentaria, tecnología y nutrición agroalimentaria”. Revista Agroalimentaria, 8, 49

Programa CE-FAO « La Seguridad Alimentaria: Información para la toma de decisiones » <https://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>

Tomado de: <https://blog.neuronup.com> y aporte profesionales del Área de Desarrollo Humano – Bienestar Universitario.

Teniente Coronel (Jubilado) Harry C. Garner, Ejército de EUA .
https://www.armyupress.army.mil/Portals/7/military-review/Archives/Spanish/MilitaryReview_20100430_art010SPA.pdf

Quispe Maruja. Tesis para optar el grado académico de Magíster en Educación “Relación entre la autoconciencia, motivación y el nivel de rendimiento académico de los alumnos del IX Semestre de la especialidad de educación primaria del Instituto Superior Pedagógico Público de Huancané”
https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/2390/Quispe_qm.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Mamani, L y Cercado, A (2020) tesis para obtener el grado de bachiller “Alimentacion en la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”- 2018” <https://repositorio.escuelamilitar.edu.pe/server/api/core/bitstreams/3d467038-a529-46ad-8863-505a765ff1a9/content>

Mamani, G (2018) Balance nutricional y el rendimiento académico del batallón de cadetes de La Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”, 2016 Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Ciencias Militares con Mención en Administración
<https://repositorio.escuelamilitar.edu.pe/server/api/core/bitstreams/9d4c2ffa-0919-457e-9ffc-12dab5b63b80/content>

ANEXOS Anexo 1: Matriz de consistencia

PROBLEMAS		OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	DISEÑO METODOLÓGICO E INSTRUMENTOS
Problema General: ¿Cuál es la relación entre la calidad de alimentación y las habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023?		Objetivo General: ¿Determinar la relación que existe entre la calidad alimentaria y las habilidades blandas en los cadetes del cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023?	Hipótesis General ¿Existe una relación significativa entre la calidad alimentaria y las habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023?	Variable 1: CALIDAD DE ALIMENTACION	1. VALOR NUTRICIONAL	Proteínas Vitaminas Carbohidratos	Tipo / Nivel investigación: Correlacional Método: Hipotético deductivo Diseño de investigación No experimental Enfoque de investigación: Cuantitativa Técnicas e Instrumentos: Técnicas: La observación y la encuesta Instrumento: el cuestionario Población: 244 cadetes de cuarto año Muestra: 150 personas que serán seleccionados en forma aleatoria Métodos de Análisis de Datos
					2. HABITOS ALIMENTARIOS	Dieta balanceada Tipos y grupos de alimentos Horario de alimentación	
Problema Especifico 1 ¿Cuál es la relación que existe entre el valor nutricional de la calidad alimentaria para las habilidades blandas en los cadetes del cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023?		Objetivo Especifico 1 Determinar la relación que existe entre el valor nutricional de la calidad alimentaria para las habilidades blandas en los cadetes del cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023	Hipótesis Especifica 1 Existe una relación entre el valor nutricional de la calidad alimentaria para las habilidades blandas en los cadetes del cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023		3. SEGURIDAD ALIMENTARIA	Higiene Conservación de los alimentos Fecha de vencimiento	
Problema Especifico 2 ¿Cuál es la relación entre los hábitos de la calidad alimentaria para las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023?		Objetivo Especifico 2 Determinar la relación entre los hábitos de la calidad alimentaria para las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023	Hipótesis Especifica 2 Existe una relación entre los hábitos de la calidad alimentaria para las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023	Variable 2: HABILIDADES BLANDAS	1. HABILIDADES SOCIALES	Liderazgo Colaboración y cooperación Productividad	
Problema Especifico 3 ¿Cuál es la relación entre la seguridad de la calidad alimentaria y las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023?		Objetivo Especifico 3 Determinar la relación entre la seguridad de la calidad alimentaria y las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023	Hipótesis Especifica 3 Existe una relación entre la seguridad de la calidad alimentaria y las habilidades blandas para los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, el 2023		2. EMPATIA	Comprensión de los demás Orientación hacia el servicio Aprovechamiento de la diversidad	
					3. AUTOCONCIENCIA	Autocontrol Adaptabilidad Integridad	

Fuente propia

Anexo 2: Instrumento de recolección de datos

Cuestionario sobre la calidad alimentaria y las habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”

INSTRUCCIONES: A continuación, le presentamos 24 proposiciones, le solicitamos responda su apreciación personal, considere que no existe respuesta correcta e incorrecta. Marque con un (X) en la Hoja de Respuestas aquella que considere este de acuerdo a su punto de vista con el siguiente cuadro:

ESCALA DE LIKER				
1. Totalmente en desacuerdo	2. En desacuerdo	3. Parcialmente de acuerdo	4. De acuerdo	5. Totalmente de acuerdo

N°	ITEMS	Puntajes					P A R T E : C A L I D A D A L I M E N T A R I A
		1	2	3	4	5	
1	¿Está de acuerdo que existe un consumo diario de alimentos ricos en proteínas para los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?						
2	¿Está de acuerdo que se ingiera la dosis recomendada de vitaminas para el correcto funcionamiento del metabolismo de los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?						
3	¿Está de acuerdo que se tome un estudio anticipado para la cantidad correcta del consumo de carbohidratos para los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?						
4	¿Está de acuerdo que se debe realizar estudios previos sobre la dieta balanceada para los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?						
5	¿Está de acuerdo que se debe tener conocimiento de los tipos y grupos de alimentos dados en el comedor de los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?						
6	¿Está de acuerdo que se verifique los horarios correctos de la alimentación para los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?						
7	¿Está de acuerdo que se tome en cuenta la correcta higiene de los alimentos en los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos??						
8	¿Está de acuerdo que se conserve los alimentos en condiciones salubres para los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos??						
9	¿Está de acuerdo que se verifique y se tenga un registro del vencimiento de los alimentos para los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos??						

Cuestionario sobre la calidad alimentaria y las habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi”

INSTRUCCIONES: A continuación, le presentamos 24 proposiciones, le solicitamos responda su apreciación personal, considere que no existe respuesta correcta e incorrecta. Marque con un (X) en la Hoja de Respuestas aquella que considere este de acuerdo a su punto de vista con el siguiente cuadro:

ESCALA DE LIKER				
6. Totalmente en desacuerdo	7. En desacuerdo	8. Parcialmente de acuerdo	9. De acuerdo	10. Totalmente de acuerdo

N°	ITEMS	Puntajes					P A R T E I I : H Á B I L I D A D E S B L A N D A S
		1	2	3	4	5	
1	¿Está de acuerdo que se desarrolle técnicas de liderazgo en los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?						
2	¿Está de acuerdo que se identifique el nivel de cooperación en los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?						
3	¿Está de acuerdo que se desarrollen habilidades de equipos al realizar actividades en los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?						
4	¿Está de acuerdo en que se pone en práctica la comprensión y paciencia entre los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?						
5	¿Está de acuerdo que se sepa con exactitud las aptitudes de los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?						
6	¿Está de acuerdo Qué se sepa de las diversidades potenciales de los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos						
7	¿Está de acuerdo que se conozca el grado de autocontrol en situaciones críticas de los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?						
8	¿Está de acuerdo que se Evidencie la adaptabilidad de varios entornos de los cadetes de cuarto año en la Escuela Militar de Chorrillos?						
9	¿Estás de acuerdo en tomar acciones para proteger y realzar la integridad de los cadetes de cuarto año de la escuela militar de chorrillos?						

Anexo 3: Autorización para recolección de datos



ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS
"CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI"

SUB DIRECCIÓN ACADÉMICA

El Coronel Jefe del Dpto. Académico de la Escuela Militar de Chorrillos, deja:

AUTORIZACIÓN PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS

Que los cadetes Giancarlo Lopez Puma y Jeremy Efrain Jara Valeriano, están autorizados para aplicar la encuesta a la muestra de la tesis que se indica para obtener el título profesional de Licenciado en Ciencias Militares con mención en administración:

La calidad alimentaria y las habilidades blandas de los cadetes de cuarto año de la escuela militar de Chorrillos" Coronel Francisco Bolognesi", 2023.

Se otorga el presente documento a efectos de ser empleado como anexo de su investigación.

Chorrillos, 17 de octubre del 2023



MAO CORDOVA ROMAN
CRL-EP
Jefe Dep Educacion Militar - EMCH
"CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI"

Anexo 4: Base de datos (de prueba piloto)

sujeto	CALIDAD ALIMENTARIA								
	VALOR NUTRICIONAL			HABITOS ALIMENTARIOS			SEGURIDAD ALIMENTARIA		
	Ítem 1	Ítem 2	Ítem 3	Ítem 4	Ítem 5	Ítem 6	Ítem 7	Ítem 8	Ítem 9
1	1	3	4	5	4	4	5	5	5
2	4	3	5	3	4	3	4	3	3
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	3	5	2	5	2	3	2	3
5	4	5	3	4	3	5	4	5	5
6	4	4	5	4	2	4	4	3	5
7	5	3	4	3	4	5	5	5	4
8	3	5	3	4	4	5	3	4	4
9	4	5	3	3	5	5	3	4	5
10	4	5	2	4	5	4	5	3	4

HABILIDADES BLANDAS								
HABILIDADES SOCIALES			EMPATIA			AUTOCONCIENCIA		
Ítem 1	Ítem 2	Ítem 3	Ítem 4	Ítem 5	Ítem 6	Ítem 7	Ítem 8	Ítem 9
5	5	2	3	4	5	5	5	4
3	4	3	4	5	4	4	3	4
3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	5	3	4	4	2	4	3	5
4	3	5	4	3	3	3	5	5
4	3	3	5	4	3	3	4	5
5	3	3	5	5	4	5	3	3
3	5	4	5	4	3	2	1	5
4	5	3	4	3	4	5	5	4
3	5	3	4	4	5	5	4	3

Anexo 5: Base de datos (origen de resultados)

sujeto	VALOR NUTRICIONAL			HABITOS ALIMENTARIOS			SEGURIDAD ALIMENTARIA			HABILIDADES SOCIALES			EMPATIA			AUTOCONCIENCIA		
	Item 1	Item 2	Item 3	Item 4	Item 5	Item 6	Item 7	Item 8	Item 9	Item 1	Item 2	Item 3	Item 4	Item 5	Item 6	Item 7	Item 8	Item 9
1	1	3	4	5	4	4	5	5	5	5	5	2	3	4	5	5	5	4
2	4	3	5	3	4	3	4	3	3	3	4	3	4	5	4	4	3	4
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	3	5	2	5	2	3	2	3	4	5	3	4	4	2	4	3	5
5	4	5	3	4	3	5	4	5	5	4	3	5	4	3	3	3	5	5
6	4	4	5	4	2	4	4	3	5	4	3	3	5	4	3	3	4	5
7	5	3	4	3	4	5	5	5	4	5	3	3	5	5	4	5	3	3
8	3	5	3	4	4	5	3	4	4	3	5	4	5	4	3	2	1	5
9	4	5	3	3	5	5	3	4	5	4	5	3	4	3	4	5	5	4
10	4	5	2	4	5	4	5	3	4	3	5	3	4	4	5	5	4	3
11	4	5	3	4	3	5	4	5	4	3	5	5	4	3	4	5	5	3
12	3	4	5	4	5	2	3	5	4	3	1	2	1	3	4	5	3	3
13	4	5	4	3	5	4	4	3	3	5	5	4	5	3	4	5	3	4
14	4	3	5	3	4	3	5	4	3	5	3	4	3	4	4	5	4	5
15	5	4	3	4	5	3	3	4	4	4	3	5	5	3	4	5	5	4
16	5	2	4	3	5	5	3	2	4	5	4	3	4	5	4	3	5	4
17	4	4	5	3	5	4	5	3	5	4	5	4	4	5	3	4	4	3
18	4	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5
19	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
20	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
21	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
22	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
23	3	5	5	4	4	5	3	4	4	5	5	3	4	5	3	4	3	3
24	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
25	5	4	3	4	4	5	5	3	4	3	4	5	3	4	4	5	4	3
26	5	4	5	5	4	4	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	5
27	3	4	5	4	5	4	5	3	3	5	3	4	5	3	4	5	4	3
28	3	4	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5
29	5	4	3	5	3	5	5	4	2	4	2	3	5	4	4	5	4	3
30	3	4	5	2	3	5	3	3	4	4	5	4	3	4	3	3	5	2
31	4	4	4	4	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
32	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
33	4	4	5	3	5	4	3	5	4	3	2	5	5	4	3	3	5	4
34	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
35	2	3	5	4	4	4	5	3	5	4	3	4	4	3	4	5	4	5
36	5	2	5	3	4	5	3	4	3	4	5	4	3	4	5	4	3	3
37	4	3	5	4	3	2	5	4	3	5	3	4	3	5	4	3	3	3
38	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5
39	3	4	5	3	5	5	2	3	4	3	5	4	4	5	3	5	3	4
40	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	5
41	4	5	5	3	4	5	3	4	3	5	4	5	4	5	4	4	4	3
42	3	4	5	4	5	4	5	5	4	5	4	2	1	3	1	2	5	3
43	5	4	3	3	4	5	4	3	5	3	4	2	5	2	5	4	3	3
44	4	3	4	3	4	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	3	4
45	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
46	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
47	3	4	4	4	4	4	3	2	4	2	3	4	3	3	4	4	3	4
48	5	3	5	4	5	4	3	4	3	5	4	3	5	4	5	3	5	4
49	4	5	4	3	4	3	5	4	3	4	3	5	4	3	5	4	4	5
50	3	5	5	5	4	5	5	5	5	4	3	4	5	5	4	3	5	5
51	4	5	3	5	4	4	3	2	4	3	2	4	5	2	5	3	4	3
52	5	4	5	3	4	3	5	4	3	3	2	1	2	2	3	1	5	4
53	4	3	5	2	4	2	5	4	3	5	4	1	3	3	4	4	5	3
54	3	4	5	3	5	4	2	1	5	4	3	5	2	1	3	2	5	2
55	4	5	4	3	4	2	4	5	2	3	4	2	5	3	5	3	2	3
56	4	2	5	4	3	5	3	2	5	4	3	3	5	4	5	3	2	4
57	5	3	5	3	5	2	5	4	3	4	3	5	4	3	5	3	3	2
58	3	5	2	4	3	5	4	4	5	3	4	4	3	5	4	5	3	4
59	3	2	4	5	3	4	3	1	3	2	2	5	3	4	5	2	3	4
60	2	5	4	4	2	3	4	3	3	4	2	2	4	3	5	4	3	5

61	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	4	5
62	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
63	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5
64	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
65	4	5	5	5	4	5	4	5	4	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5
66	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5	4	5
67	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
68	4	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	4	5	3	1	1
69	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5
70	4	3	3	1	4	5	1	4	3	5	5	2	3	2	5	1	4	4	5	1
71	4	4	3	4	5	5	5	5	4	4	5	5	4	5	5	4	4	4	5	5
72	3	5	2	4	3	5	3	3	2	3	2	5	2	1	4	3	2	4	2	4
73	3	5	2	4	2	4	5	3	4	2	3	4	5	2	5	1	4	4	3	3
74	4	5	5	4	5	4	5	5	4	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	2
75	4	2	4	5	3	5	2	4	3	4	2	4	3	2	5	2	4	4	2	2
76	3	5	3	5	2	4	5	3	2	4	2	4	4	6	2	4	5	3	3	3
77	5	3	5	3	2	3	4	5	4	3	5	4	3	4	5	4	2	4	2	3
78	3	5	1	5	3	5	3	4	5	4	2	4	4	2	3	2	1	4	4	4
79	4	2	5	4	2	5	2	5	4	3	3	5	4	1	3	2	5	3	3	3
80	4	3	5	2	3	5	2	3	2	4	5	2	3	2	1	5	3	5	3	5
81	5	2	4	3	2	5	4	2	4	2	5	5	4	3	4	3	4	3	4	4
82	5	2	3	2	4	4	2	4	2	4	3	4	2	3	3	5	4	4	2	2
83	3	5	4	3	2	5	4	3	5	2	1	2	3	5	3	4	4	4	3	3
84	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5
85	2	5	4	2	5	3	3	5	4	3	2	3	2	5	4	3	5	2	5	2
86	4	3	5	2	3	2	5	2	1	2	5	4	1	2	2	3	2	5	2	5
87	3	4	2	5	3	5	4	2	5	4	3	4	2	3	2	5	1	3	3	2
88	3	5	4	3	5	3	4	2	3	5	3	5	2	2	4	3	5	2	2	2
89	4	2	5	2	4	2	4	3	4	5	3	5	2	4	3	4	2	4	2	4
90	4	2	5	2	2	2	3	2	1	2	2	2	3	2	5	1	3	2	2	2

91	4	3	4	5	3	4	2	4	3	5	4	2	1	1	1	1	4	3	3	3
92	4	3	5	4	2	5	3	1	5	2	4	3	2	5	2	3	2	1	1	1
93	3	2	1	2	4	2	1	3	5	2	1	3	2	1	3	2	3	4	4	4
94	4	5	3	4	3	3	5	5	3	4	2	3	2	5	3	1	2	3	3	3
95	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
96	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5
97	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5
98	3	3	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5
99	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
100	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	5	5	5
101	5	5	4	3	5	5	5	5	5	4	4	3	5	5	5	5	5	5	5	5
102	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4
103	5	5	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
104	5	4	4	5	4	4	4	5	5	5	3	3	4	4	4	5	4	4	4	4
105	4	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
106	5	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4
107	5	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5
108	5	5	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4
109	5	4	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	4	4
110	4	5	5	3	4	4	4	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4
111	5	5	4	4	5	5	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
112	5	5	5	5	4	4	3	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5
113	5	5	4	3	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
114	5	4	4	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5
115	1	3	2	4	3	5	2	3	1	3	3	5	2	3	5	4	3	2	3	2
116	4	5	3	4	3	2	5	4	5	3	4	3	5	3	4	3	2	4	4	4
117	4	4	3	4	5	5	5	5	4	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
118	2	4	2	4	5	3	2	4	5	2	2	4	3	1	4	2	5	2	5	2
119	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
120	2	3	2	5	5	1	2	3	4	2	3	4	2	4	1	2	5	2	2	2

121	3	4	2	4	2	5	2	3	5	3	5	2	3	4	3	2	4	3	3	3
122	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
123	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
124	4	2	4	2	5	3	1	4	5	3	2	5	3	5	4	3	4	4	2	2
125	3	4	1	5	3	2	4	3	5	3	3	2	5	3	3	4	3	4	3	4
126	2	3	4	5	4	3	4	2	5	4	3	3	4	5	4	3	2	5	5	5
127	3	5	2	4	2	5	3	5	3	3	5	4	3	5	2	3	4	4	3	3
128	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5
129	3	5	3	4	3	2	3	5	4	3	4	2	4	2	5	4	3	4	4	4
130	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
131	5	3	5	3	5	2	2	3	5	3	1	5	3	3	3	3	5	1	5	1
132	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
133	5	2	4	2	5	4	4	3	1	3	5	2	5	2	1	5	3	5	5	5
134	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5
135	4	3	4	5	1	4	4	5	3	4	2	4	5	3	5	4	2	4	2	4
136	2	5	3	5	4	2	4	1	3	4	3	1	4	3	4	3	5	3	3	3
137	3	5	3	4	3	2	4	3	4	2	5	3	4	4	2	4	3	3	3	3
138	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
139	3	5	2	3	4	2	4	2	3	5	4	2	3	2	4	3	5	2	2	2
140	3	4	5	2	3	5	3	5	2	3	5	4	2	4	4	4	4	4	4	2
141	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
142	4	3	5	2	4	3	5	3	2	3	2	4	2	4	3	5	3	2	2	2
143	5	3	4	3	5	3	4	5	4	3	1	2	2	1	2	3	2	4	4	5
144	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
145	3	5	4	3	5	2	4	4	3	5	3	2	3	5	4	5	5	4	4	4
146	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
147	4	2	5	3	5	3	5	4	4	2	3	1	2	3	4	2	4	4	4	4
148	2	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
149	3	2	5	3	5	5	3	2	4	5	3	5	3	2	4	5	4	3	4	3
150	4	1	3	4	5	3	2	1	3	3	2	1	1	2	3	4	5	2	2	2

Anexo 6: Validación por juicio de expertos

DATOS GENERALES

- 1.1 APELLIDOS Y NOMBRES : BOBADILLA SAAVEDRA WILLIAMS
 1.2 GRADO ACADÉMICO : DOCTOR
 1.3 INSTITUCIÓN QUE LABORA : ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS
 1.4 TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN : LA CALIDAD ALIMENTARIA Y LAS HABILIDADES BLANDAS DE LOS CADETES DE CUARTO AÑO DE LA ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS, 2023
 1.5 AUTOR DEL INSTRUMENTO : LOPEZ PUMA GIANCARLO Y JARA VALERIANO JEREMY EFRAIN
 1.8 NOMBRE DEL INSTRUMENTO : JUICIO DE EXPERTOS

ASPECTOS A EVALUAR:

INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO	CRITERIOS CUALITATIVOS CUANTITATIVOS	Deficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
		01	02	03	04	05
1.CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado					
2.OBJETIVIDAD	Está formulado con conductas observables					
3.ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología					
4.ORGANIZACIÓN	Existe Organización y Lógica					
5.SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad					
6.INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar los aspectos de estudio					
7.CONSISTENCIA	Basado en el aspecto teórico científico y del tema de estudio					
8.COHERENCIA	Entre las variables, dimensiones y variables					
9.METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito del estudio					
10.CONVENIENCIA	Genera nuevas pautas para la investigación y construcción de teorías					
SUB TOTAL		Σ=	Σ=	Σ=	Σ=	Σ=
TOTAL		Σ=				

VALORACIÓN CUANTITATIVA (total x 0.4) :

CRITERIO DE APLICABILIDAD

- a) De 01 a 12: (No válido, reformular) c) De 16 a 20: (Válido, aplicar)
 b) De 13 a 15: (Válido, mejorar)

VALORACIÓN CUALITATIVA :

OPINIÓN DE APLICABILIDAD :

Lugar y fecha:

Firma y Post Firma del experto

DNI: 43308787

DATOS GENERALES

- 1.1 APELLIDOS Y NOMBRES : RODRIGUEZ SAAVEDRA LILIANA
 1.2 GRADO ACADÉMICO : DOCTORA
 1.3 INSTITUCIÓN QUE LABORA : ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS
 1.4 TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN : LA CALIDAD ALIMENTARIA Y LAS HABILIDADES BLANDAS DE LOS CADETES DE CUARTO AÑO DE LA ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS, 2023
 1.5 AUTOR DEL INSTRUMENTO : LOPEZ PUMA GIANCARLO Y JARA VALERIANO JEREMY EFRAIN
 1.8 NOMBRE DEL INSTRUMENTO : JUICIO DE EXPERTOS

ASPECTOS A EVALUAR:

INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO	CRITERIOS CUALITATIVOS CUANTITATIVOS	Deficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
		01	02	03	04	05
1.CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado					
2.OBJETIVIDAD	Está formulado con conductas observables					
3.ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología					
4.ORGANIZACIÓN	Existe Organización y Lógica					
5.SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad					
6.INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar los aspectos de estudio					
7.CONSISTENCIA	Basado en el aspecto teórico científico y del tema de estudio					
8.COHERENCIA	Entre las variables, dimensiones y variables					
9.METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito del estudio					
10.CONVENIENCIA	Genera nuevas pautas para la investigación y construcción de teorías					
SUB TOTAL		Σ=	Σ=	Σ=	Σ=	Σ=
TOTAL		Σ=				

VALORACIÓN CUANTITATIVA (total x 0.4) :

CRITERIO DE APLICABILIDAD

- a) De 01 a 12: (No válido, reformular) c) De 16 a 20: (Válido, aplicar)
 b) De 13 a 15: (Válido, mejorar)

VALORACIÓN CUALITATIVA :

OPINIÓN DE APLICABILIDAD :

Lugar y fecha:

Firma y Post Firma del experto

DNI:07519390

DATOS GENERALES

- 1.1 APELLIDOS Y NOMBRES : DORIA VELARDE ADAN JOSE
 1.2 GRADO ACADÉMICO : MAESTRO
 1.3 INSTITUCIÓN QUE LABORA : ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS
 1.4 TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN : LA CALIDAD ALIMENTARIA Y LAS HABILIDADES BLANDAS DE LOS CADETES DE CUARTO AÑO DE LA ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS, 2023
 1.5 AUTOR DEL INSTRUMENTO : LOPEZ PUMA GIANCARLO Y JARA VALERIANO JEREMY EFRAIN
 1.8 NOMBRE DEL INSTRUMENTO : JUICIO DE EXPERTOS

ASPECTOS A EVALUAR:

INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO	CRITERIOS CUALITATIVOS CUANTITATIVOS	Deficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
		01	02	03	04	05
1.CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado					
2.OBJETIVIDAD	Está formulado con conductas observables					
3.ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología					
4.ORGANIZACIÓN	Existe Organización y Lógica					
5.SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad					
6.INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar los aspectos de estudio					
7.CONSISTENCIA	Basado en el aspecto teórico científico y del tema de estudio					
8.COHERENCIA	Entre las variables, dimensiones y variables					
9.METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito del estudio					
10.CONVENIENCIA	Genera nuevas pautas para la investigación y construcción de teorías					
SUB TOTAL		Σ=	Σ=	Σ=	Σ=	Σ=
TOTAL		Σ=				

VALORACIÓN CUANTITATIVA (total x 0.4) :

CRITERIO DE APLICABILIDAD

a) De 01 a 12: (No válido, reformular)

b) De 13 a 15: (Válido, mejorar)

c) De 16 a 20: (Válido, aplicar)

VALORACIÓN CUALITATIVA

:

OPINIÓN DE APLICABILIDAD

:

Lugar y fecha:

Firma y Post Firma del experto

DNI:09455774

Anexo 7 Acta del jurado evaluador de sustentación



JURADO EVALUADOR

El grupo calificador de la tesis cuyo título se indica:

Estilos de liderazgo y la formación profesional de los cadetes del Arma de Infantería de la Escuela Militar de Chorrillos, 2023.

Certifican que ha sido conveniente luego de haber sido sostenida por los siguientes graduandos:

Giancarlo Lopez Puma

Jeremy Efrain Jara Valeriano

Recomendándoles que extiendan y ahonden este estudio de tal manera de servir como base para desarrollar futuras investigaciones relacionadas con la carrera militar.

Presidente (a)

Secretario (a)

Vocal



PERÚ

Ministerio de Defensa

Ejército del Perú

Comando de
Educación y Doctrina
del EjércitoEscuela Militar de
Chorrillos "CFB"

85

DICTAMEN FINAL

Vista la Tesis:

**LA CALIDAD ALIMENTARIA Y LAS HABILIDADES BLANDAS DE LOS CADETES
DE CUARTO AÑO DE LA ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS "CORONEL
FRANCISCO BOLOGNESI", 2023**

Y encontrándose levantadas las observaciones prescritas en el Dictamen,
del graduando(a):

**LOPEZ PUMA, Gian Carlos
JARA VALERIANO, Jeremy Efrain**

Considerando:

Que se encuentra conforme a lo dispuesto por el artículo 41° del
REGLAMENTO DEL SISTEMA DE INVESTIGACIÓN DE LA EMCH "CFB" 2022-
2026, se declara:

Que, habiendo pasado la revisión final, la presente tesis queda aprobada
y por lo tanto habilitada para su sustentación ante Jurado que se le
nombrara para tal fin, debiendo el DINVEST gestionar la emisión de la
Resolución Directoral correspondiente que determine lugar, fecha y
jurado para dicha sustentación.

Comuníquese y archívese.

Lima, 29 de noviembre del 2023

Dra. VEGA LAZO, Fiorella Helka

DNI: 45226583

DOCENTE REVISOR GENERAL



PERÚ

Ministerio de Defensa

Ejército del Perú

Comando de
Educación y Doctrina
del Ejército

Escuela Militar de
Chorrillos "CFB"

DICTAMEN FINAL

Vista la Tesis:
Vista la Tesis:

"LA CALIDAD ALIMENTARIA Y LAS HABILIDADES BLANDAS DE LOS CADETES DE CUARTO AÑO DE LA ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS "CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI", 2023."

Y encontrándose levantadas las observaciones prescritas en el Dictamen, del graduando(a):

JARA VALERIANO Jeremy Efraín
LOPEZ PUMA Giancarlo

Considerando:

Que se encuentra conforme a lo dispuesto por el artículo 41° del REGLAMENTO DEL SISTEMA DE INVESTIGACIÓN DE LA EMCH "CFB" 2022-2026, se declara:

Que el desarrollo de la Tesis se encuentra en situación de ser derivada a los Revisores de Tesis correspondientes, a fin de que sean declaradas óptimas para la sustentación, y el DINVEST gestione la emisión de la Resolución Directoral que determine lugar, fecha y jurado para dicha sustentación.

Comuníquese y archívese.

Lima, 01 de octubre del 2023

Dr. BONILLA FERREYRA Jorge

DNI: 04642381

REVISOR TEMATICO



PERÚ

Ministerio de Defensa Ejército del Perú

Comando de
Educación y Doctrina
del Ejército

Escuela Militar de
Chorrillos "CFB"

DICTAMEN FINAL

Vista la Tesis:

"LA CALIDAD ALIMENTARIA Y LAS HABILIDADES BLANDAS DE LOS CADETES DE CUARTO AÑO DE LA ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS "CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI", 2023."

Y encontrándose levantadas las observaciones prescritas en el Dictamen, del graduando(a):

JARA VALERIANO Jeremy Efraín
LOPEZ PUMA Giancarlo

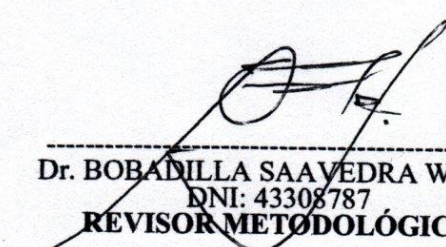
Considerando:

Que se encuentra conforme a lo dispuesto por el artículo 41° del REGLAMENTO DEL SISTEMA DE INVESTIGACIÓN DE LA EMCH "CFB" 2022-2026, se declara:

Que el desarrollo de la Tesis se encuentra en situación de ser derivada a los Revisores de Tesis correspondientes, a fin de que sean declaradas óptimas para la sustentación, y el DINVEST gestione la emisión de la Resolución Directoral que determine lugar, fecha y jurado para dicha sustentación.

Comuníquese y archívese.

Lima, 29 de setiembre del 2023



Dr. BOBADILLA SAAVEDRA William
DNI: 43308787
REVISOR METODOLÓGICO



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

ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS
"CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI"

ACTA DE OBSERVACIONES A LA SUSTENTACIÓN DE LA TESIS

LA CALIDAD ALIMENTARIA Y LAS HABILIDADES BLANDAS DE LOS CADETES DE CUARTO
AÑO DE LA ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS "CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI",
2023

Presentada por:

- BACH. JARA VALERIANO Jeremy Efraín
- BACH. LOPEZ PUMA Giancarlo

Ante el Jurado Evaluador conformado por:

- **Presidente** : Dr. CALLA COLANA GODOFREDO JORGE
- **Secretario** : Mag. PALACIOS JIMENEZ JOSÉ MANFREDO
- **Vocal** : Dr. ESCALANTE ABANTO CASIMIRO

Efectuada el día 20 de diciembre del 2023, a las 08.56 horas y dictaminada con el resultado de:

OBSERVACIONES

SIN NOVEDAD

VºBº DE LEVANTAMIENTO DE OBSERVACIONES:

Se constató el levantamiento de las observaciones antes descritas

Fecha: / 12 / 2023

Dr. CALLA COLANA GODOFREDO JORGE
DNI: 25413288
PRESIDENTE



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

ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS
"CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI"

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS DE LA PROMOCIÓN CXXX

En el distrito de Chorrillos de la ciudad de Lima, siendo las 08:26 horas del día 20 de diciembre de 2023, se dio inicio a la sustentación de la Tesis titulada:

LA CALIDAD ALIMENTARIA Y LAS HABILIDADES BLANDAS DE LOS CADETES DE CUARTO AÑO DE LA ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS "CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI", 2023

Presentada por:

- BACH. JARA VALERIANO Jeremy Efraín
- BACH. LOPEZ PUMA Giancarlo

Ante el Jurado de Sustentación de Tesis nombrado por la Escuela Militar de Chorrillos "Coronel Francisco Bolognesi" y conformado por:

- Presidente : Dr. CALLA COLANA GODOFREDO JORGE
- Secretario : Mag. PALACIOS JIMENEZ JOSÉ MANFREDO
- Vocal : Dr. ESCALANTE ABANTO CASIMIRO

Concluida la sustentación, los miembros del Jurado dictaminaron:

APROBADA POR EXCELENCIA (); APROBADA POR UNANIMIDAD (X);
APROBADA POR MAYORÍA (); OBSERVADA (); DESAPROBADA ()

Siendo las 08:56 horas del día 20 de diciembre de 2023, se dio por concluido el presente acto académico, firmando los miembros del Jurado.


Dr. CALLA COLANA GODOFREDO JORGE
DNI: 25413288
PRESIDENTE


Mag. PALACIOS JIMENEZ JOSÉ MANFREDO
DNI: 43240676
SECRETARIO


Dr. ESCALANTE ABANTO CASIMIRO
DNI: 10583021
VOCAL