

ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS
“CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI”



Valor nutricional de los alimentos que se expenden en las cafeterías y su relación con el rendimiento físico del cadete de tercer año de la EMCH,2019

Trabajo de Investigación para optar el Grado Académico de Bachiller en Ciencias Militares con mención en Administración

Autores

Kevin Albert Lazo Cahui

Gonsalo Huberth Perlacio Escobedo

Lima - Perú

2020

DEDICATORIA

Este trabajo elaborado con tanto esfuerzo, dedicación, perseverancia a base de tantos días y noches de investigación se lo queremos dedicar a nuestros padres, motivo de nuestra superación en el día a día. Por ese apoyo incondicional que siempre nos brindaron y las palabras de apoyo que nos dieron en aquellos momentos de dificultad y de constante estrés y las cuales nos incentivaban a auto superarnos para así poder concluir con la elaboración de este proyecto.

AGRADECIMIENTO

A nuestro divino señor Jesús por brindarnos aquella salud y proveernos de su iluminación para de esta forma poder plasmar nuestro conocimiento e información en estas hojas. A las personas que hicieron posible la culminación del presente trabajo, brindando su apoyo incondicional, y especialmente a nuestros padres por todo su apoyo y la oportunidad de poder estudiar en la Escuela Militar de Chorrillos “Cr. Francisco Bolognesi”.

ÍNDICE

caratula	¡Error! Marcador no definido.I
DEDICATORIA	¡Error! Marcador no definido.II
AGRADECIMIENTO	¡Error! Marcador no definido.III
ÍNDICE DE TABLAS	VI
ÍNDICE DE FIGURAS	VII
RESUMEN	VIII
ABSTRACT	IX
INTRODUCCIÓN	X
CAPÍTULO I: PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	12
1.1. Planteamiento del problema	12
1.2. Formulación del problema	14
1.3. Objetivos de la investigación	14
1.4. Justificación de la investigación	15
1.5. Limitaciones de la investigación	16
1.6 Viabilidad de la Investigación	17
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	18
2.1. Antecedentes de la investigación	18
2.2. Bases teóricas	20
2.3. Definición de Términos Básicos	26
2.4. Variables	28
CAPÍTULO III DISEÑO METODOLÓGICO	30
3.1. Enfoque	30

3.2. Tipo	30
3.3. Diseño	31
3.4. Método.....	31
3.5. Población y Muestra.....	32
3.6. Técnicas e Instrumentos para recolección de datos.....	33
3.7. Validación y confiabilidad del instrumento	34
3.8. Procedimientos para el tratamiento de datos.....	34
3.9. Aspectos éticos.....	37
CAPITULO IV RESULTADOS	38
4.1. Descripción	38
4.2. Discusión	555
CONCLUSIONES.....	588
RECOMENDACIONES.....	589
BIBLIOGRAFÍA.....	5960
ANEXOS.....	6062

ÍNDICE DE TABLAS

Tablas	Página
Tabla 1. Tabla de alimentos energéticos	21
Tabla 2. Tabla de alimentos plásticos	22
Tabla 3. Tabla de alimentos reguladores	22
Tabla 4. Tabla de definición operacional	29
Tabla 5. Población de estudio	31
Tabla 6. Valoración de encuesta-cuestionario	33
Tabla 7. Interpretación del coeficiente “r” de Pearson	36
Tabla 8. Estadísticos de fiabilidad	36
Tabla 9. Indicadores de fiabilidad	37
Tabla 10. Alimentos saludables de bajo valor nutritivo	38
Tabla 11. Alimentos expendidos con valor nutritivo	39
Tabla 12. Alimentos no convencionales	41
Tabla 13. Tipos de alimentos funcionales y saludables	42
Tabla 14. Posibles alimentos generadores de alergia	14
Tabla 15. Los alimentos y sus efectos adversos en los cadetes	45
Tabla 16. Alimentos con toxinas y antinutrientes	46
Tabla 17. Alimentos transgénicos	48
Tabla 18. La cafetería y la higiene de los alimentos	49
Tabla 19. El control de plagas para evitar enfermedades	50
Tabla 20. La rehidratación de los cadetes	52
Tabla 21. Inocuidad de los alimentos	54

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura	Página
Figura 1. Alimentos saludables de bajo valor nutritivo	38
Figura 2. Alimentos expendidos con valor nutritivo	40
Figura 3. Alimentos no convencionales	41
Figura 4. Posibles alimentos generadores de alergia	43
Figura 5. Los alimentos y sus efectos adversos en los cadetes	45
Figura 6. Alimentos con toxinas y antinutrientes	47
Figura 7. La cafetería y la higiene de los alimentos	49
Figura 8. El control de plagas para evitar enfermedades	51
Figura 9. La rehidratación de los cadetes	52

RESUMEN

Los productos expendidos en las cafeterías en la Escuela Militar de Chorrillos siendo de cualquier tipo de alimentos y bebidas requieren de una selección cuidadosa para que así cumplan con un estándar saludable; así se considere el valor nutricional de los productos expendidos y su relación e influencia en los cadetes de tercer año de la EMCH- "CFB" a fin de que estos satisfagan las necesidades individuales de cada cadete, así mismo nos mostraron como estos alimentos puedan relacionarse al momento que son consumidos con el rendimiento físico que alcanzaron los cadetes en el período.

En la investigación se presenta el diagnóstico de la situación actual del medio donde además se analiza aquellos factores que conllevaron a la realización de este proyecto. En este se toma en cuenta el comportamiento del medio en un enfoque macro y en uno micro, para así poder enfocarnos en la problemática y la descripción de esta. Este estudio se enmarca dentro de las investigaciones descriptivas y transversales, ya que durante la realización del proyecto se ha dado uso a diferentes medios para poder lograr el análisis de la situación, la observación de hechos, diagnóstico de los resultados y descripción de las dos variables que se han establecido, así mismo la cercana relación entre ellas. La población estuvo constituida por 281 cadetes de la Compañía de 3er año y la muestra fue de 60 cadetes, la forma como se procesaron los datos se detalla en el capítulo correspondiente.

Se muestra la justificación del presente proyecto, por último se nos muestra las conclusiones y recomendaciones, orientadas a la relación de los alimentos funcionales y saludables, los contenidos transgénicos de algunos alimentos y la inocuidad alimentaria que debería de presentarse en las cafeterías de la EMCH, las recomendaciones planteadas en el párrafo correspondiente son el fruto del trabajo de investigación desarrollado.

Palabras Clave: *Alimentos, cafeterías, expender, nutrición, influencia, relación, cadete, valor nutricional, rendimiento físico*

ABSTRACT

Products spent in cafeterias within the Chorrillos Military School are of any type of food and beverage selected from a careful selection so that they meet a healthy standard; This is how the nutritional value of spent products and their relationship and influence in the cadets of the third year of the EMCH- "CFB" are considered so that they meet the individual needs of each cadet, as well as showing us how these foods can relate at the moment they are consumed.

In the chapters the diagnosis of the current situation of the environment is presented, where the factors that lead to the realization of this project are also analyzed. This takes into account the behavior of the medium in a macro and a micro approach, in order to focus on the problem and its description. The justification of the present project is shown, finally the conclusions and recommendations are shown.

This study is part of the descriptive and cross-sectional investigations, since during the realization of the project, different means have been used to analyze the situation, observe the facts, diagnose the results and describe the results. two variables that have been established, as well as the close relationship between them.

Keywords: *Food, coffee shops, expenses, nutrition, influence, relationship, cadet, nutritional value, physical performance.*

INTRODUCCIÓN

El estado físico de todo individuo va netamente ligado a su alimentación, el ingerir alimentos tiene por finalidad poder extraer de ellos las proteínas y nutrientes que el cuerpo humano necesita para poder desarrollarse de la correcta manera a fin de preservar la salud, el correcto funcionamiento del organismo y lograr un desempeño físico adecuado. Sin embargo, la alimentación es influenciada por la localidad en la que se encuentre, el trabajo, el entorno laboral, entre otros determinantes más.

Brindar un buen servicio alimenticio a los cadetes de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi” es un punto clave, debido a la relación que tiene en el rendimiento físico de cada uno de los cadetes. Por ende, tiene que ser nuestra prioridad el informar acerca de la calidad de servicio que ofrecen las cafeterías de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi” en cuanto al valor nutricional de los alimentos que expenden y como es que repercuten en el desempeño físico de los cadetes.

El negocio de una cafetería podría ser considerado un híbrido entre los negocios de comida rápida conocidos como “fast food”, siendo así las cafeterías un negocio que expende productos alimenticios variados (carbohidratos, grasas saturadas o harinas) y bebidas carbonatadas al pedido del consumidor para brindar un servicio de atención rápida sin embargo los productos son deficientes en nutrientes. Los cadetes logran hacer uso de sus cafeterías en los momentos de receso establecidos en su progresión diaria, pero esto ha generado el hábito de comer alimentos con exceso en calorías, el corto tiempo de los recesos y la poca variedad de alimentos son la razón de esto.

A continuación, se presenta en respectivo orden el contenido de cada uno de los párrafos que se trataran en el proyecto de investigación.

El Capítulo I, El problema de investigación, se da a conocer el planteamiento del problema, limitaciones durante la elaboración, justificación y relevancia, la viabilidad de la investigación, objetivo general y específicos.

El Capítulo II, El marco teórico, comprende los antecedentes del problema, las bases teóricas, antecedentes nacionales e internacionales, la descripción de la variable y la matriz de consistencia.

El Capítulo III, La metodología, se presenta el tipo de estudio realizado y el diseño de estudio de la investigación.

El Capítulo IV, Se desarrollan la descripción, la interpretación y la discusión, seguidamente se establecen las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

Finalmente se muestra todas las referencias bibliográficas usadas durante la elaboración de la investigación (Páginas web, Documentos y Libros), además de los anexos anteriormente citados.

CAPÍTULO I: PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Planteamiento del problema.

El negocio de la comida a llegado a ser globalizado a nivel mundial de tal forma que año a año se inauguran y se incorporan cada vez más empresas, restaurantes y cafeterías debido a que tiende a ser un negocio rentable al ubicar una posición en el rublo de alimentos y la rentabilidad aumenta más aun cuando el negocio se desarrolla en localidades con un alto índice de población. En los Estados Unidos (EE. UU.), hay un claro ejemplo de cómo las empresas se han globalizado al localizar sus negocios en cada Estado y en la mayoría de ciudades, estos establecimientos contribuyen a brindar el servicio de comida rápida. Al tener gran acogida por sus consumidores, esto ha generado un hábito en su población por consumir estos productos a menudo y deliberadamente trayendo como consecuencia que la población eleve el porcentaje de personas con sobrepeso y con un estado físico deficiente.

La expansión de los diversos “fast food” va en aumento por la preferencia del público en general, debido al delicioso sabor que ofrecen, pero no se tiene en cuenta los potenciadores de sabor que contienen, a las grasas que traen consigo, al ser la grasa el mejor transportador del sabor, el alto nivel en calorías y en las condiciones en las que son preparados.

El Perú con una población de más de 30 millones cuenta ahora con la presencia de diversidad de empresas y negocios que ofrecen productos alimenticios a la población nacional y a los turistas provenientes de todo el mundo; siendo Lima la capital, muestra una población superior en número que en el resto de los departamentos del Perú, además de estar desarrollada en infraestructura y economía, llega a ser un lugar adecuado para la instaurar nuevos negocios en los servicios de comidas para su población.

Paralelamente a la expansión de los negocios en el servicio de comidas, han ido aumentando también los problemas que contraen los consumidores de estos productos, debido a los pocos nutrientes que tienen estos productos alimenticios, contribuyendo de esta manera a una decadencia en el estado físico de las personas que los consumen, además de problemas en la salud que surgen por este tipo de comidas pudiendo darse posibles enfermedades al corazón, problemas respiratorios, artritis, diabetes, etc.

Las Fuerzas Armadas (FFAA) del Perú han logrado incorporar el negocio de la cafetería, dentro de los cuarteles, unidades, instalaciones militares, escuelas de formación, entre otros con la finalidad de satisfacer las necesidades alimenticias del personal que labora y radica en sus instalaciones, además de generar un ingreso para estas mismas con la venta de productos que se realicen.

La Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi” no ha logrado ser una excepción, al incorporar ya por más de 30 años las cafeterías en sus instalaciones, éstas han ido incorporando consigo productos de diversa índole, en su mayoría siendo grasas y harinas que no favorecen a la nutrición del personal militar de la institución. Los cadetes se ven afectados por el mal hábito que han desarrollado al solo ofrecérseles comida rápida y al carecer de alguna otra alternativa, las comidas cuentan con poco o ninguna capacidad nutritiva, al ser consumidas son digeridas por el organismo del consumidor, absorbiendo así las grasas que contenga y los químicos con los que fue elaborado, es por esto que al carecer de nutrientes se genera una ausencia de nutrientes en el organismo, impidiendo que los músculos tengan un correcto desarrollo y debido a esto se tenga un bajo rendimiento físico.

Es notorio en las cafeterías de la Escuela Militar de Chorrillos la escasez de variedad de productos puestos en venta y la carencia de propiedades nutritivas en la composición de los alimentos los cuales para los cadetes es

de suma importancia adquirirlos debido a las exigencias de la rutina diaria y a un correcto desenvolvimiento en el rendimiento físico. El obtener los alimentos y bebidas se convierte en un problema debido que solo se brindan comidas rápidas a la venta en las cafeterías y en cuanto a bebidas se ofrecen bebidas gasificadas que solo influyen de forma negativa al organismo descalcificando los huesos y en ocasiones llegan hasta el provocar la gastritis por un exceso en el consumo de estas.

1.2. Formulación del problema.

1.2.1. Problema general

¿Qué importancia tiene el valor nutricional de los alimentos que se expenden en las cafeterías de la Escuela Militar de Chorrillos “Crl Francisco Bolognesi” en su relación con el rendimiento físico?

1.2.2. Problemas específicos

¿Cuál es la relación de los alimentos funcionales y saludables que se expenden en las cafeterías de la Escuela Militar de Chorrillos “Crl Francisco Bolognesi” el rendimiento físico?

¿Cuál es la relación de los alimentos transgénicos que se expenden en las cafeterías de Escuela Militar de Chorrillos “Crl Francisco Bolognesi” con el rendimiento físico?

¿Cuál es la importancia de la inocuidad alimentaria de los alimentos que se expenden en las cafeterías de la Escuela Militar “Crl Francisco Bolognesi” en su relación con el rendimiento físico?

1.3. Objetivos de la investigación.

1.3.1. Objetivo general.

Describir la importancia del valor nutricional de los alimentos que se expenden en las cafeterías de la Escuela Militar de Chorrillos “Crl Francisco Bolognesi” en su relación con el rendimiento físico.

1.3.2. Objetivos específicos.

Describir la relación de los tipos de alimentos funcionales y saludables que se expenden en las cafeterías de la Escuela Militar de Chorrillos “Crl Francisco Bolognesi” con el rendimiento físico.

Determinar la relación de los alimentos transgénicos que se expenden en las cafeterías de Escuela Militar de Chorrillos “Crl Francisco Bolognesi” con el rendimiento físico.

Determinar la importancia de la inocuidad alimentaria de alimentos que se expenden en las cafeterías de la Escuela Militar “Crl Francisco Bolognesi” en su relación con el rendimiento físico.

1.4. Justificación de la investigación

Justificación investigativa

La investigación surge en torno a la problemática que enfrentan los cadetes de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi” en base a los alimentos que se expenden en las cafeterías de esta instalación militar, en la que se encuentra una limitada diversidad de alimentos, muchas veces estos no ofrecen una calidad nutritiva necesaria que requiere un cadete para tener un buen desempeño físico. El reflejo de esta mala alimentación es el sobrepeso en los cadetes y el bajo rendimiento físico que demuestran.

Justificación teórica

Esta investigación tiene una justificación teórica porque el propósito del estudio es generar una reflexión sobre aquellos conceptos previos que se tenían del tema, un debate académico sobre el conocimiento previo, se busca el contrastar los resultados obtenidos al finalizar con esta y también el generar soluciones y recomendaciones.

Justificación social

La investigación cumple con el propósito de informar y aportar al conocimiento al respecto de la relación que tienen los productos alimenticios que se ofrecen en las cafeterías con el rendimiento físico de los cadetes de tercer año y es que los resultados demostrarán que son estos alimentos lo que producen una baja en el estado físico de los cadetes.

Justificación práctica

Adicionalmente la investigación contiene una justificación práctica, el estudio realizado se puede usar en otros diferentes tipos de negocios que estén orientados hacia el negocio de la comida debido a los problemas que se presentan en el consumidor son similares, es así que el desarrollo de la presente investigación contribuye a resolver un problema.

1.5. Limitaciones de la investigación

Limitación espacial

El objeto del estudio se encuentra establecido en el distrito de Chorrillos, provincia de Lima, en las instalaciones del Ejército - Comando de Educación y Doctrina del Ejército.

En estas instalaciones se encuentra la Escuela Militar de Chorrillos que alberga al Batallón de Cadetes, las cafeterías se encuentran ubicadas en estas instalaciones, el acceso a las cafeterías está limitado a restricciones en el horario de distribución del tiempo, particularmente el Casino de cadetes.

Limitación económica

El punto de vista económico es que los investigadores en su condición de estudiantes reciben propina, por lo que son apoyados económicamente con el aporte de sus padres y otros familiares para solventar los gastos que irroga la

presente investigación, sin embargo, se considera que los gastos considerados en el presupuesto serán cubiertos a cabalidad.

Limitaciones de tiempo

No se dispone con todo el tiempo necesario, debido a la apretada progresión de actividades académicas y administrativas que se cumplen, además se dispone los fines de semana y feriados para la búsqueda de información.

El factor tiempo, es de carácter indispensable para la elaboración y desarrollo de esta investigación, por esto es que se constituirá en una dificultad por superar, para la realización del presente estudio, sin embargo, con trabajo, esfuerzo, perseverancia y dedicación se logró desarrollar con éxito el presente trabajo de investigación.

Limitaciones de información

Durante la elaboración no se tuvo limitaciones con la información debido a que el interactuar con los consumidores era accesible y la limitación se presentó para lograr entrevistar a personal de nutricionistas y los manipuladores de los alimentos, sin embargo, se realizaron las coordinaciones necesarias, en un horario fuera de su trabajo habitual para atender a los investigadores

1.6 Viabilidad de la Investigación

El estudio fue viable en el sentido que fue posible surtirse de la información requerida para su culminación, debido a la voluntad e involucramiento de las fuentes de información (nutricionistas y manipuladores de alimentos) y de los propios investigadores. Las necesidades económicas para poder llevar a cabo la presente investigación fueron solventadas a partir del ahorro de las propinas y el apoyo de la familia.

La información necesaria para el desarrollo de la investigación fue obtenida a través del aprovechamiento de fuentes primarias y secundarias, recabándola de páginas especializadas existentes en la red y el empleo de buscadores digitales.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

2.1.1. Antecedentes Internacionales

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 de esta investigación fue la evaluación del estado nutricional, estilos de vida y consumo de alimentos. El estudio fue de tipo observacional analítico de cohorte. La población estudio fueron 33 estudiantes. La técnica de recolección de la información fue mediante entrevista semiestructurada. Luego de la firma del consentimiento informado, se realizó valoración nutricional por antropometría; se evaluó el consumo de alimentos mediante cuestionario de frecuencia de consumo, además se indagó sobre prácticas alimentarias, consumo de alcohol, tabaco y actividad física. Del total de población solo fue posible la participación de 26 estudiantes, 24 mujeres y 2 hombres. En cuanto al estado nutricional por IMC en el 2014 el 89% presentaban un estado nutricional normal en contraste con el 50% en el 2019 ($p=0.0014$). Se encontró un bajo consumo de frutas y verduras y un consumo de dos a tres veces por semana de gaseosas por el 50% de los estudiantes, y de comidas rápidas por el 58%, aumentando en un 65.5% con respecto a lo reportado en el 2014. El 72% de la población tienen un nivel de actividad física leve; el 30,7% fuma y el 46,6% consume alcohol los fines de semana, cifras que aumentaron con relación al 2014. Es recomendable concientizar a los estudiantes sobre poner en práctica los conocimientos adquiridos durante su formación para fortalecer los hábitos de vida saludable.

Los investigadores consideramos que la alimentación tiene una marcada relación con la salud acrecentada con un bajo nivel de actividad física.

Gonzales (2015). “*Hábitos alimentarios, nivel de actividad física y estado nutricional de los adolescentes de un colegio privado*”, para optar por el grado de bachiller, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia

El citado trabajo tuvo como objetivo determinar las características de los jóvenes con una edad promedio entre 12 y 17 años, las cuales estén relacionadas con el tipo y nivel de actividad física, estado nutricional y sus hábitos alimenticios. La metodología empleada fue con enfoque cuantitativo, en un nivel descriptivo con un diseño no experimental transversal. La recolección de la información se llevó a cabo mediante la aplicación de un cuestionario a una muestra conformada por doce adolescentes de un colegio privado, cuyos resultados fueron analizados mediante indicadores nutricionales, tales como la edad y el índice de masa corporal; la edad y talla. Los resultados de esta investigación evidenciaron que no existe ningún tipo de relación entre las variables de investigación.

2.1.1. Antecedentes Nacionales

Aymar (2017). “*Estado nutricional su relación con hábitos alimenticios y actividad física*”, tesis para optar el grado de bachiller, Universidad San Martín de Porres, Lima, Perú.

El investigador llevó a cabo su trabajo para identificar cuál es la relación entre los hábitos nutricionales y la actividad física para escolares. La población fue de 104 individuos, utilizando la técnica de la entrevista y el instrumento cuestionario, determinando que el 57% de los encuestados no realiza, dentro de su rutina diaria, hábitos alimenticios saludables, por el contrario, existe un 42.3% que sí posee hábitos alimenticios, entre hombres y mujeres, los hombres tienen mayor prevalencia de 65.9% sobre las mujeres 62.5%, los hombres son 60,9% más sedentarios que las mujeres con 52,5%. La presente investigación concluye en que los hábitos alimenticios y la actividad física de las personas está relacionada con la salud nutricional.

Los investigadores de la observación directa llevada a cabo sobre la población de estudio que acude normalmente a diario a las cafeterías, se observa el sobrepeso que han alcanzado los clientes consuetudinarios a estas instalaciones.

Quispe (2015). “*Nivel de actividad física y su relación con el sobre peso y obesidad*”, investigación para optar por el grado de bachiller, Universidad San Martín de Porres, Lima, Perú.

El objetivo de la citada investigación fue la de identificar cómo se relaciona la actividad física con la obesidad y sobrepeso en los adolescentes. La metodología de la investigación se desarrolló con un enfoque cuantitativo, dado que su objetivo está centrado en identificar una relación, el nivel en el que se desarrolló la investigación fue el correlacional, mediante un diseño no experimental de corte transversal. El instrumento para la recolección de datos fue el cuestionario. De acuerdo con los resultados en la relación entre el nivel de actividad física en el sobrepeso y la obesidad se encontró que las personas con baja actividad física sobrepeso 4,5% en relación a los adolescentes que presentan una actividad física moderada 11,7% tiene sobrepeso, seguido de 4,5% obesidad y adolescentes con alto la actividad física, el sobrepeso 2,7%, seguido de 1,8% que son obesos.

En la EMCH los cadetes no llegan a la condición de obesos por el entrenamiento, sin embargo, hay casos de sobrepeso con un valor similar al 11%.

2.2. Bases teóricas

Valor nutricional de los alimentos

Los alimentos forman parte de la vida humana a lo largo de ella, brinda la energía y nutrientes que el cuerpo requiere para su funcionamiento. Los alimentos son definidos “toda sustancia líquida, natural o transformado, que por sus características, aplicaciones, componente, preparación y estado de conservación sea susceptible a ser habitual e idóneamente utilizado para la normal nutrición humana, como frutivos o como producto dietético en casos especiales de alimentación humana” (Educaguía , 2016, pp 1). Los alimentos, de acuerdo a la definición expuesta, puede ser natural o transformadas cuyos orígenes son de diferente índole; ergo, el uso de cada uno de ellos, dependerá,

de las características de la salud humana de la persona que los consuma, dado que al adquirir un determinado tipo de alimentos, estamos consumiendo nutrientes que el cuerpo requiere. Estos nutrientes son aquellos elementos que el cuerpo utiliza y absorbe para adquirir energía en sus células con la finalidad de que estas puedan realizar sus funciones básicas (Martínez Zazo & Pedrón Gimer, 2016).

Los nutrientes tienen la función de cubrir tres necesidades en el organismo, las energéticas, las estructurales, y las funcionales y reguladoras y se encuentran clasificados en micronutrientes, macronutrientes y otros (agua, fibra) (Martínez Zazo & Pedrón Gimer, 2016).

Tipos de alimentos funcionales y saludables

Los alimentos están clasificados de acuerdo a la función que tienen en el organismo, por ende, existen tres grupos:

Alimentos energéticos: Este tipo de alimentos contienen hidratos de carbono y/o grasas, tienen la función de brindar energía al organismo humano, para que este realice sus actividades diarias (Educaguía, 2016).

Tabla 1

Tabla de alimentos energéticos

Grupo de alimentos	Alimentos
Cereales y derivados	Avena, cebada, maíz, arroz, derivados (pan, fideos, galletas integrales)
Tubérculos	Oca, olluco, camote, yuca, papa
Menestras	Alverjas, pallares, garbanzos, frejoles, habas, lentejas
Azúcares	Jaleas, mermelada, azúcar rubia, miel.
Grasas	Margarina, aceite de oliva

Fuente: Universidad de Lima

Alimentos plásticos: Este tipo de alimentos contienen proteínas y minerales, con la función de fortalecer, reponer y formar los tejidos del organismo durante el crecimiento o desgaste natural de los mismo (Educaguía , 2016).

Tabla 2

Tabla de alimentos plásticos

Grupo de alimentos	Alimentos
Carnes magras	Cerdo, pavo, pescado, pollo, etc.
Lácteos descremados	Yogurt, leche, queso.
Mezclas proteicas	Lentejas + arroz, otros
Huevos	De codorniz, de gallina

Fuente: Universidad de Lima

Alimentos reguladores: Este tipo de alimentos contienen oligoelementos minerales, vitaminas y aminoácidos, son los encargados del proceso metabólico del organismo (Educaguía , 2016).

Tabla 3

Tabla de alimentos reguladores

Grupo de alimentos	Alimentos
Verduras	Espinaca, brócoli, zanahoria, lechuga, tomate, otras
Fruta	Mandarina, sandía, melón, piña, papaya, naranja.

Fuente: Universidad de Lima

Aunado a lo expuesto anteriormente, en el ámbito de la nutrición existen los componentes de los alimentos, los cuales se dividen en componentes nutritivos, los cuales son necesarios para que el organismo cumpla con las funciones biológicas que requiere; y los componentes no nutritivos, estos no son necesarios para el organismo (Educaguía , 2016).

La importancia del consumo de alimento es el efecto que genera en el organismo, dado que los componentes que tiene cada alimento aportan al organismo a realizar sus actividades diarias, caso particular, para las personas que tienen una vida con rutinas de ejercicios, estos requieren de alimentos que les brinden la energía adecuada. Uno de estos elementos que requiere el organismo es la energía. Esta es obtenida luego del consumo de los macronutrientes, aportando energía o calorías. Esto se requiere debido a que el organismo consume energías en actividades, internas, como el funcionamiento de los sistemas del cuerpo humano y en las actividades externas a ese, cómo es el caso de la actividad física (Martínez Zazo & Pedrón Gimer , 2016). Por lo tanto, la persona que al realizar una rutina agitada compuesta de ejercicios, entre otras actividades, van a requerir un mayor nivel de calorías, en consecuencia, su alimentación debe aportarle lo necesario y evitar perjudicar a su organismo. A lo expuesto se le denomina el requerimiento energético defino como “la cantidad de energía proveniente de los alimentos que equilibra el desgaste o consumo de energía de un individuo” (López Pérez, 2012).

En complemento a lo expuesto, el requerimiento energético dependerá de los siguientes factores:

- Factor humano: Talla corporal, sexo, edad y tipo de actividad
- Factor dietético: Cantidad y forma de los nutrientes
- Factor ambiental: Humedad ambiental, clima, etc.

Los alimentos transgénicos

Los alimentos transgénicos son aquellos que han sufrido modificación genética al incorporar, inactivar o suprimir genes de los mismo, modificando su genoma (Rodríguez Ferri, Otero Carballeira, & Calleja Suárez , 2003). Además, se hace una distinción entre tres grandes grupos de organismos transgénicos; las plantas transgénicas, estos son los vegetales modificados; animales transgénicos, son aquellos que han experimentado una modificación genética permitiendo una mejor producción; y los microorganismos transgénicos, estos

son las bacterias y levaduras que son empleadas en procesos industriales. La modificación de los genes de los diferentes alimentos mejora enormemente la producción de los mismos, además de que reduce el uso de herbicidas y pesticidas, asimismo presenta las siguientes ventajas (Mateo Cacho, López Loshuertos, Hernández Hernández, & Gracia Losilla, 2010):

- Mejorar las condiciones nutricionales de los alimentos.
- Se amplía la durabilidad y conservación de los alimentos
- Se mejora la producción al fortalecer los cultivos y hacerlos resistentes a la sequía y al frío.

Inocuidad alimentaria

La inocuidad de los alimentos se refiere a un tema de salubridad de los mismos, dado que la insalubridad está representando problemas para la salud de miles de personas, ocasionando enfermedades, sin embargo, este no es un problema reciente, sino que viene ocurriendo hace años. En la actualidad, es importante tener en cuenta las siguientes claves para el mantenimiento adecuado de los alimentos:

- Mantener limpios los alimentos
- Al preparar los alimentos o en su almacenamiento se deberá separar los alimentos crudos de los cocinados.
- Los alimentos deben ser cocinados en forma completa.
- La temperatura para mantener a los alimentos debe ser adecuada y segura.
- EL agua y materia prima deben de ser seguras.

Una mala manipulación de los alimentos genera enfermedades que perjudica a la salud pública en cuanto a la morbilidad y mortalidad, esto se debe, principalmente a virus, parásitos, bacterias o sustancias nocivas. Por ello, es importante, que las autoridades competentes verifiquen, supervisen las actividades comerciales respecto a la manipulación de los alimentos, caso contrario, se podría generar en forma masiva enfermedades que perjudiquen a

la población (DIGESA, 2016). Siguiendo esa línea, el Perú cuenta con una política nacional sobre la inocuidad de los alimentos, que busca fortalecer su tratamiento para el consumo, normando y emitiendo lineamiento a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria. En ese contexto, mediante la Resolución Ministerial N° 822, 2018, se establecen las condiciones sanitarias generales para los restaurantes y servicios afines. Dentro de estas condiciones se encuentran la ubicación y estructura física, la cual está referida que los ambientes para la actividad de alimentos debe de ser exclusivo para ello, evitando alguna contaminación; otra condición es el ambiente, esta señala que el espacio debe ser el adecuado para realizar las actividades de preparación de alimentos; abastecimiento de agua, el establecimiento debe garantizar que el agua se encuentre limpia y pueda abastecer a las necesidades del restaurante; la disposición de aguas residuales y de residuos sólidos, para ello, es importante la instalación de grifería adecuada los desechos provenientes del restaurante; existencia de servicios higiénicos y vestuarios, estos deben de encontrarse operativos, en buen estado, limpios y con la iluminación suficiente; por último, se tiene la condición de que debe existir un lavadero de manos en el ambiente de preparación de alimentos (Ministerio de Salud, 2018).

Rendimiento físico

El entrenamiento físico del personal de cadetes de la EMCH es dirigido y llevado a cabo, en función a los lineamientos establecidos en el reglamento de entrenamiento físico militar. Este reglamento emite las disposiciones para el planeamiento, organización, conducción, dirección, control y supervisión de las actividades de la educación física militar, deporte y recreación en el Ejército.

El personal de cadetes se encuentra en una etapa de formación, en consecuencia, esta etapa abarca el aspecto físico del personal dado que este le permitirá desenvolverse en el ámbito de las guerras modernas, demostrando vigor, fuerza, agilidad y coordinación de los movimientos. Además, de que las actividades de la guerra requieren aptitud para realizar caminatas con equipo, armamento, munición entre otros, para lo cual es importante que se desarrollen

las capacidades físicas básicas, las cuales son la fuerza, resistencia, velocidad, flexibilidad y coordinación.

En ese contexto, se desarrolla el entrenamiento físico militar de los cadetes, para lo cual, según el citado reglamento, la educación física de los cadetes debe seguir una programación semanal, enfocado en desarrollar las capacidades físicas básicas según la edad; ergo, el oficial encargado del departamento de educación física de la EMCH deberá regular el entrenamiento y programarlo para alcanzar los objetivos.

En el Ejército del Perú el entrenamiento militar se desarrolla por fases, en función a la etapa en la que se encuentra el personal. En una primera fase, está la preparación física la cual tiene como finalidad brindar una instrucción y entrenamiento físico adecuado para el personal que ingresa por 1ra vez a las filas del Ejército.

2.3. Definición de Términos Básicos

Atención

Aplicación voluntaria de la actividad mental o de los sentidos a un determinado estímulo u objeto mental o sensible. Acto que muestra que se está atento al bienestar o seguridad de una persona o muestra respeto, cortesía o afecto hacia alguien. (RAE)

Café

Semilla del cafeto, de forma ovalada, redondeada por una cara y con un surco longitudinal en la otra, que mide alrededor de un centímetro de largo y es de color amarillo verdoso; tras numerosas transformaciones se comercializan tostadas o tostadas y molidas. (RAE)

Cafetería

Establecimiento con una barra de bar y mesas en el que se sirven café, bebidas y ciertos alimentos. (RAE)

Calidad

Conjunto de propiedades inherentes a una cosa que permite caracterizarla y valorarla con respecto a las restantes de su especie. Superioridad o excelencia de algo o de alguien. (RAE)

Consumidor

Que consume bienes y productos en una sociedad de mercado. (RAE)

Empresa

Entidad en la que intervienen el capital y el trabajo como factores de producción de actividades industriales o mercantiles o para la prestación de servicios. (RAE)

Estándar

Que sirve de patrón, modelo o punto de referencia para medir o valorar cosas de la misma especie. (RAE)

Nutriente

Que nutre o alimenta. Sustancia que asegura la conservación y crecimiento de un organismo. (RAE)

Ofertante

Que oferta un producto. (RAE)

Rentabilidad

Relación existente entre los beneficios que proporciona una determinada operación o cosa y la inversión o el esfuerzo que se ha hecho; cuando se trata del rendimiento financiero; se suele expresar en porcentajes. (RAE)

Rutina

Costumbre o hábito adquirido de hacer algo de un modo determinado, que no requiere tener que reflexionar o decidir. (RAE)

Servicio

Trabajo, especialmente cuando se hace para otra persona. (RAE)

Valor Agregado

La idea de valor agregado se emplea en el terreno de la contabilidad, de las finanzas y de la economía. Una de las acepciones del concepto refiere al valor

económico que gana un bien cuando es modificado en el marco del proceso productivo. (RAE)

2.4. Variables

2.4.1 Definición operacional

Definición conceptual

Las variables se identifican en relación al problema planteado y son las siguientes:

Variable 1

Valor nutricional de los alimentos que se expenden en las cafeterías de la Escuela Militar de Chorrillos.

Es el conjunto de cualidades nutritivas de los alimentos, que se estiman objetivamente en porcentaje de hidratos, grasas y proteínas, además de minerales, vitaminas y agua.

Variable 2

Rendimiento físico.

Relación con la capacidad de producción de energía por parte de los músculos involucrados en la actividad, producción de energía que en función del deporte tendría unas características diferenciadas de potencia o de resistencia

2.4.2 Definición operacional

Tabla 4

Tabla de definición operacional

VARIABLES	DEFINICION CONCEPTUAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS
Variable 1 Valor nutricional de los alimentos que se expenden en las cafeterías	Es el aquel conjunto de cualidades nutritivas de contienen los alimentos en su composición, que se estiman objetivamente en porcentaje de hidratos, proteínas y grasas, además de glúcidos, hidratos de carbono, minerales, vitaminas y agua.	Tipos de alimentos funcionales y saludables	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentos saludables con bajo valor nutritivo - Alimentos saludables con buen valor nutritivo - Alimentos saludables no convencionales - Alimentos saludables no convencionales - Alimentos saludables no controvertidos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los alimentos que se expenden en las cafeterías de la EMCH son saludables, pero de bajo valor nutritivo permiten mantener una frecuencia de ejercicios para alcanzar un rendimiento físico apropiado 2. Algunos de los alimentos que se expenden son saludables con buen valor nutritivo permiten mantener un tiempo progresivo en la duración de una rutina de ejercicios 3. Entre los alimentos saludables que se ponen a disposición de los cadetes existen los de categoría no convencional su consumo ocasiona una necesidad de supervisión profesional.
		Los alimentos transgénicos	<ul style="list-style-type: none"> - Efecto adverso alergia - Efecto adversos resistencia a los antibióticos - Toxinas y antinutrientes 	<ol style="list-style-type: none"> 4. Algunos de los alimentos podrán tener un efecto adverso y acusar alergias a pesar de contener complementos nutricionales para el rendimiento físico. 5. Los alimentos que se expenden podrían tener efectos adversos de resistencia a los antibióticos su consumo en el entrenamiento para alcanzar un buen rendimiento físico requiere del soporte profesional de un médico especialista. 6. Para expender alimentos en las cafeterías debería tenerse en cuenta que no contengan toxinas y antinutrientes su consumo afectaría el rendimiento físico y requeriría complementos nutricionales.
		Inocuidad alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> - Higiene de alimentos - Control de plagas - Control de agua para consumo humano 	<ol style="list-style-type: none"> 7. Es una obligación de las cafeterías la higiene de alimentos (manipulación) su consumo afecta el rendimiento físico al acarrear un alto nivel de debilidad y calambres. 8. Las cafeterías deben de tener un procedimiento de control de plagas para evitar contraer enfermedades que amenguarían el rendimiento físico. 9. El control del agua para consumo humano debe asegurarse permanentemente los cadetes necesitan rehidratarse luego de su entrenamiento y mantener una temperatura corporal adecuada.
Variable 2 Rendimiento físico	Es la relación que se tiene con la capacidad de producción de energía por parte de los músculos involucrados en las diferentes actividades físicas, producción de energía en función del deporte que así paralelamente tendría unas características diferenciadas de potencia o de resistencia.	Establecimiento de rutina de ejercicio	<ul style="list-style-type: none"> - Frecuencia de ejercicios - Tiempo de duración de rutina - Supervisión de la rutina 	-
		Complementación alimenticia	<ul style="list-style-type: none"> - Complementos nutricionales - Soporte profesional medico 	-
		Hidratación	<ul style="list-style-type: none"> - Nivel de debilidad y calambres - Regulación de temperatura corporal 	

CAPÍTULO III DISEÑO METODOLÓGICO

3.1. Enfoque

El presente estudio se desarrollará mediante un enfoque cuantitativo, debido a que se empleará métodos estadísticos para el análisis de los datos recolectados, a partir de la aplicación de un cuestionario. El análisis de los datos permitirá describir la situación actual de un hecho concreto, respecto a la alimentación de los cadetes en la EMCH. Se trató de una presentación de hechos, en especial de los más resaltantes, en donde se explica lo controversial de modo concreto.

3.2. Tipo

La investigación descriptiva es aplicada cuando se pretende realizar una explicación o predicción de situaciones o eventos, se busca determinar cómo suceden diferentes fenómenos. La investigación descriptiva se desarrolla respecto a las realidades a ser investigadas.

“Busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Es útil para mostrar con precisión los ángulos o dimensiones de un fenómeno, suceso, comunidad, contexto o situación.”
(Hernández, R. - Fernández, C. y Baptista, M., 2010, p.98)

Al realizarse este tipo de estudio se busca lograr medir dos o más variables, sean estas directamente relacionadas con el sujeto a investigación o caso contrario que no guarden relación alguna y así poder analizar y determinar la correlación que pudieran tener entre estos.

"La utilidad y el propósito principal de los estudios correlacionales son saber cómo se puede comportar un concepto o variable conociendo el

comportamiento de otras variables relacionadas". (Hernández, R. - Fernández, C. y Baptista, M., 2010, p.63)

3.3. Diseño

El diseño fue no experimental, se estudia la variable sin manipularla deliberadamente observando los fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos, debido a que son situaciones ya existentes, no provocadas intencionalmente que ocurren y no es posible manipularla, no se tiene control directo sobre dicha variable ni se puede influir sobre ellas, porque ya sucedieron, al igual que sus efectos (Hernández, 2014, p.149).

Se clasifica de modo transversal o transeccional, debido a que fue observada en un momento único en el tiempo, con el propósito de describir la variable y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado (Hernández, 2014, p.151).

3.4. Método

En el método hipotético deductivo, las hipótesis son puntos de partida para nuevas deducciones. Se parte de una hipótesis inferida de principios o leyes o sugerida por los datos empíricos, y aplicando las reglas de la deducción, se arriba a predicciones que se someten a verificación empírica, y si hay correspondencia con los hechos, se comprueba la veracidad o no de la hipótesis de partida. Incluso, cuando de la hipótesis se arriba a predicciones empíricas contradictorias, las conclusiones que se derivan son muy importantes, pues ello demuestra la inconsistencia lógica de la hipótesis de partida y se hace necesario reformularla. La esencia del método consiste en hacer uso de la verdad o falsedad del enunciado básico a partir de su constatación empírica, para inferir la verdad o la falsedad de la hipótesis que ponemos a prueba. Requiere el empleo de los más exigentes contraejemplos y determinar si se cumplen o no. Refutar estos contraejemplos significa demostrar la veracidad de la hipótesis (Behar, 2008).

3.5. Población y Muestra

Población

Se realizó un estudio transversal con la compañía de cadetes de 3er Año con un efectivo de 281 personas, cuyas edades aproximadas estaban entre 21 y 26 años.

Tabla 5

Población de estudio

Niveles de jerarquía	Población
Cadetes	281
Totales	281

Fuente: propios investigadores

Muestra

La muestra es un subgrupo de la población y será determinada mediante un muestreo probabilístico aleatorio simple, debido a que los integrantes de la población pueden ser elegidos, sin ninguna restricción (Hernández, 2014, p.176), se utilizó la fórmula de muestreo aleatorio simple estratificado para estimar la proporción poblacional, con población conocida, donde el objetivo del investigador es obtener muestras que son casi representativas de la población que está estudiando (Bernal, 2010).

Empleando la formula siguiente:

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

Para la muestra:

n = Muestra

N = Población

Z = Coeficiente de confiabilidad 95% (1.96)

P = Proporción de éxito (0.10 a 0.15)

Q = Proporción de fracaso (Q = 1-P)

e = Margen de error de 5% (0.05)

1 = Factor de corrección

Entonces, el nivel de significancia asignado es de 95 %, dejando el 5 % de margen de error, siendo la n óptima:

$$n = \frac{(1.96)^2 (281) (0.15) (0.85)}{(1.96)^2 (0.15) (0.85) + (281-1) (0.05)^2} = \frac{137.634924}{4.6735} = 59.45$$

n = 60 cadetes de 3er año

Para la entrevista la población y muestra de investigación serán representadas por tres (03) personas conocedoras del fenómeno que laboran en la cafetería y en el comedor de cadetes de la Escuela Militar de Chorrillos a quienes se les aplicara la entrevista.

3.6. Técnicas e Instrumentos para recolección de datos

La técnica para la recolección de información en el presente trabajo será la encuesta y el instrumento el cuestionario. Solo se empleará esta técnica debido a las limitaciones de tiempo y espacio presentes para la investigación.

La encuesta

Se practicó mediante un cuestionario de 9 preguntas cerradas a razón de cinco por cada dimensión establecida en la variable independiente de investigación.

Se basó en una escala de Likert como sigue:

Tabla 6

Valoración de encuesta-cuestionario

Categorización	Codificación
Totalmente en desacuerdo	1
En desacuerdo	2
Ni acuerdo ni desacuerdo	3
De acuerdo	4
Totalmente de acuerdo	5

Fuente: elaboración propia

Los instrumentos de recolección de datos se aplicaron únicamente a la muestra determinada en forma coordinada. Cada uno de los investigadores realizó una explicación del objetivo de su aplicación, así como instruyó sobre su solución, anonimato, transparencia en el manejo de los resultados, respetándose éticamente los principios que sustentan toda investigación. La aplicación tuvo una duración aproximada de 25 minutos.

3.7. Validación y confiabilidad del instrumento

Validez

Para Hernández (2014), la validez interna es el “Grado de confianza que se tiene de que los resultados del experimento se interpreten adecuadamente y sean válidos (se logra cuando hay control)” (p.135).

La validez del instrumento se desarrolló mediante el juicio de expertos, para que estos evalúen el cuestionario en aspectos concretos relacionados con la coherencia, consistencia, intencionalidad, organización, actualidad, suficiencia y pertinencia.

Confiabilidad

Según Hernández (2014), “la confiabilidad de un instrumento de medición es el grado en que un instrumento produce resultados consistentes y coherentes”. (p. 200). La confiabilidad del cuestionario en esta investigación fue obtenida mediante el cálculo del coeficiente del Alfa de Cronbach.

3.8. Procedimientos para el tratamiento de datos

Según Valencia, Palacios y Plaza (2014) el procesamiento de datos consiste en el control de calidad, clasificación y graficado de datos.

La investigación científica de tipo social necesita de una técnica para recolección de los datos primarios de entrada, que luego serán evaluados y ordenados, para obtener información útil, que luego serán analizados por el

usuario final, para que pueda tomar las decisiones o realizar las acciones que se estime conveniente.

Inicialmente se determinó una muestra para proceder al ordenamiento de la recolección de información. La que fue de manera anónima, colectiva y previa motivación de los encuestados con la finalidad de obtener una mayor sinceridad en sus respuestas.

Posteriormente se procedió a la calificación de las preguntas, elaboración de la base de datos en Excel; para el procesamiento de los datos se utilizó el programa estadístico SPSS 23.0, con la finalidad de arribar a los resultados del estudio.

La entrevista de expertos se realizó posteriormente a la encuesta, en forma personal (cara a cara). Los investigadores contaron para esta actividad con un resumen de los datos conductuales obtenidos en la observación a los cadetes.

El análisis documental se realizó desde antes de llevarse a cabo la entrevista a los expertos, a través de reuniones periódicas de los investigadores.

La encuesta se realizó únicamente a la muestra determinada, en sus lugares ocupacionales en forma simultánea. Los investigadores realizaron una explicación del objetivo de su aplicación, así como se instruyó sobre su solución, anonimato, transparencia en el manejo de los resultados, respetándose éticamente los principios que sustentan toda investigación. El procesamiento de las encuestas (piloto) se realizó utilizando el paquete estadístico SPSS, versión 23.0 y aplicando como soporte estadístico la prueba del coeficiente de PEARSON para los resultados alcanzados del cuestionario.

Los métodos utilizados para el procesamiento de los resultados obtenidos a través de los diferentes instrumentos de recogida de datos, así como para su interpretación posterior, han sido el de análisis y síntesis, que permitió una mejor definición de los componentes individuales del fenómeno estudiado; y el de deducción-inducción, que permitió comprobar a través de hipótesis determinadas el comportamiento de indicadores de la realidad estudiada. La matriz de correlación se calculó en base a la fórmula siguiente:

$$\alpha = \frac{np}{1+p(n-1)}$$

Donde:

α = Coeficiente de Alfa de Cronbach

n = Cantidad de ítems

p = Promedio de las correlaciones lineales entre cada uno de los ítems.

Sin embargo, es fundamental tener en consideración los requisitos siguientes:

- a) La combinación de los ítems permitirá obtener una puntuación global; consecuentemente, la característica de los ítems es que estas sus alternativas de respuesta sean numéricas. Dado que, en el cuestionario planteado las alternativas de respuesta son del tipo alfanuméricas; para efectos del cálculo mencionado, previamente se ha realizado la normalización de las mismas.
- b) El total de las preguntas del cuestionario tienen que estar enfocados en una sola dirección, es decir, cada ítem debe ser elaborado en la misma escala; hecho que se detecta en el signo que tiene el coeficiente de correlación “r” de Pearson. En caso de que no lo cumpla se deben adecuar el sentido de estas respuestas. Como es de suponer este segundo requisito no es indispensable para el método de la varianza de ítems.

Tabla 7
Interpretación del coeficiente “r” de Pearson

Coeficiente de Pearson	Interpretación
-0.90	Correlación negativa muy fuerte
-0.75	Correlación negativa considerable
-0.50	Correlación negativa media
-0.25	Correlación negativa débil
-0.10	Correlación negativa muy débil
0.00	No existe correlación alguna entre las variables
+0.10	Correlación positiva muy débil
+0.25	Correlación positiva débil
+0.50	Correlación positiva media
+0.75	Correlación positiva considerable
+0.90	Correlación positiva muy fuerte
+1.00	Correlación positiva perfecta

Prueba de fiabilidad

Tabla 8

Estadísticos de fiabilidad

Alfa de Cronbach	Nº de elementos
.856	09

La tabla precedente muestra que el coeficiente de alfa de Cronbach es igual a 0.856, es decir 86%, lo cual fue hallado mediante la aplicación de una prueba piloto a 60 cadetes. El coeficiente que se muestra permite concluir que el instrumento tiene una confiabilidad significativa.

Tabla 9

Indicadores de fiabilidad

Valor	Interpretación
0	Nula fiabilidad
0.01 a 0.20	Insignificativa fiabilidad
0.21 a 0.40	Baja fiabilidad
0.41 a 0.60	Media fiabilidad
0.61 a 0.80	Alta fiabilidad
0.81 a 0.99	Significativa fiabilidad
1	Total fiabilidad

Fuente: ESGE - EPG.

3.9. Aspectos éticos

Para el desarrollo de la presente investigación los autores han tenido en consideración los aspectos siguientes:

- Tiene una validez de documentos confiables.
- Para el desarrollo en lo referente a la construcción del marco teórico y a la recolección de datos se tuvo en cuenta los Derechos del Autor, evitando el plagio, empleando el parafraseo en forma responsable.

- Se anexan los instrumentos de recolección de datos.

CAPITULO IV RESULTADOS

4.1. Descripción

1. Los alimentos que se expenden en las cafeterías de la EMCH son saludables, pero de bajo valor nutritivo es así que permiten mantener una frecuencia de ejercicios para alcanzar un rendimiento físico apropiado.

Tabla 10

Alimentos saludables de bajo valor nutritivo

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos				
Totalmente en desacuerdo	2	3,3	3,3	3,3
En desacuerdo	2	3,3	3,3	6,6
Ni acuerdo ni desacuerdo	4	6,7	6,7	13,3
De acuerdo	15	25,0	25,0	38,3
Totalmente de acuerdo	37	61,7	61,7	100,0
Total	60	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia en base al cuestionario tomado a los cadetes de 3er año

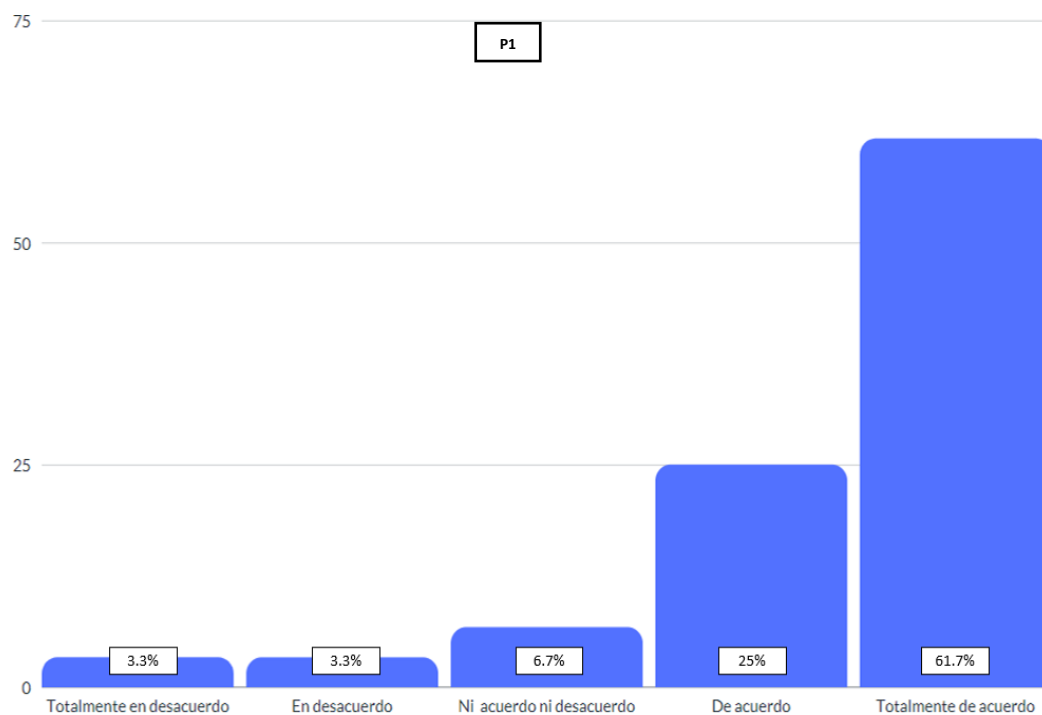


Figura 1: Alimentos saludables de bajo valor nutritivo

1. El 61.7% de los encuestados está totalmente de acuerdo que los alimentos que se expenden en las cafeterías de la EMCH poseen un bajo valor nutritivo y que esto incide en el mantenimiento de una frecuencia apropiada para alcanzar un rendimiento físico ideal.
2. El 25% de los encuestados está de acuerdo que estos alimentos a pesar de tener un bajo valor nutritivo inciden en la frecuencia de los ejercicios que realizan los cadetes para alcanzar un rendimiento físico apropiado.
3. El 6.7% de los encuestados está ni acuerdo ni en desacuerdo con el bajo valor nutritivo de los que los alimentos que se expenden en las cafeterías de la EMCH, no lo consideran esencial en el rendimiento físico.
4. El 3.3% de los encuestados está en desacuerdo y totalmente en desacuerdo con la pregunta y no le da ninguna incidencia de bajo valor nutricional de los alimentos y el rendimiento físico que deben alcanzar.

Interpretación

Como se puede observar que el 86.7% está totalmente de acuerdo y de acuerdo que los alimentos que se expenden en la cafetería de la EMCH, tienen un bajo valor nutricional y esto incide directamente en el nivel del rendimiento físico que deben alcanzar durante su entrenamiento.

2. Algunos de los alimentos que se expenden son saludables con buen valor nutritivo es así que permiten mantener un tiempo progresivo en la duración de una rutina de ejercicios.

Tabla 11

Alimentos saludables con buen valor nutritivo

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Totalmente en desacuerdo	3	5,0	5,0	5,0
	En desacuerdo	5	8,3	8,3	13,3
	Ni acuerdo ni desacuerdo	7	11,7	11,7	25,0
	De acuerdo	13	21,7	21,7	46,7
	Totalmente de acuerdo	32	53,3	53,3	100,0
	Total	60	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia en base al cuestionario tomado a los cadetes de 3er año

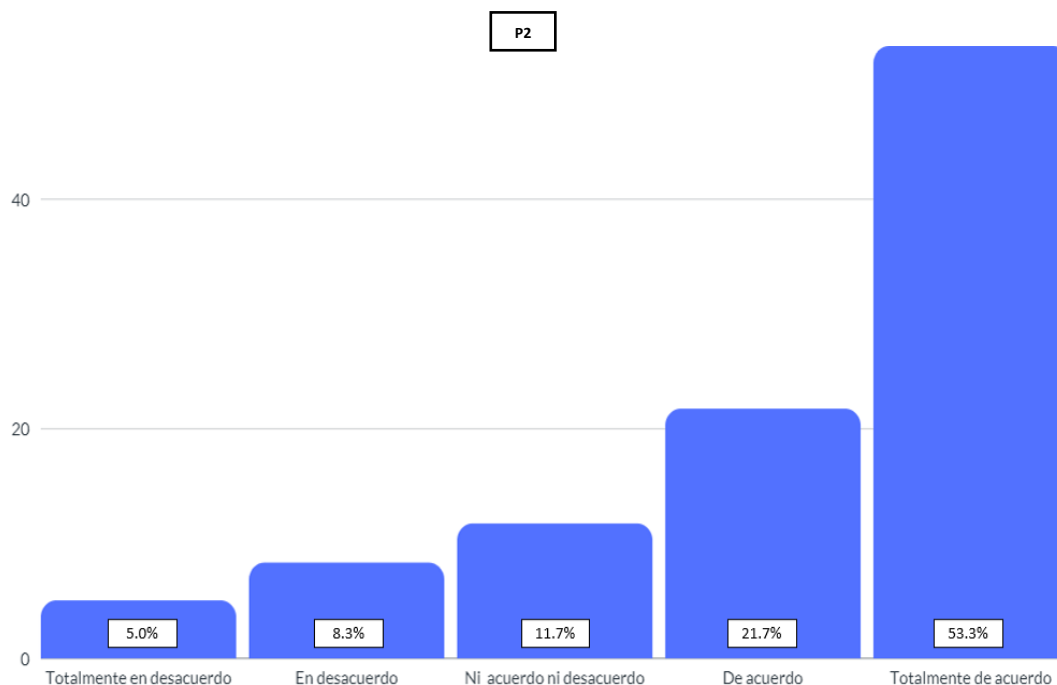


Figura 2: Alimentos saludables con buen valor nutritivo

1. El 53.3% de los encuestados está totalmente de acuerdo con que los alimentos que se expenden en las cafeterías de la EMCH son saludables y de buen valor nutritivo y que su ingesta permite mantener un apropiado tiempo en la rutina de ejercicios que realizan.
2. El 21.7% de los encuestados está de acuerdo con que estos alimentos permiten mantener una rutina de ejercicios apropiado.
3. El 11.8% de los encuestados está ni de acuerdo ni en desacuerdo con que los alimentos que se consumen en las cafeterías tengan alguna incidencia en el tiempo que dura la rutina de ejercicios que realizan.
4. El 8.3% de los encuestados está en desacuerdo y el 5% en total desacuerdo, al no darle ningún valor a los alimentos que consumen en las cafeterías.

Interpretación

Respecto a la tabla se puede observar que el 75.7% está totalmente de acuerdo y de acuerdo que los alimentos que se expenden en las cafeterías

de la EMCH, son saludables de alto valor nutricional y que esto les permite desarrollar un tiempo apropiado para el desarrollo de una rutina de ejercicios durante su entrenamiento.

- Entre los alimentos saludables que se ponen a disposición de los cadetes existen los de categoría no convencional es así que su consumo ocasiona una necesidad de supervisión profesional.

Tabla 12

Alimentos saludables no convencionales

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos				
Totalmente en desacuerdo	1	1,7	1,7	1,7
En desacuerdo	2	3,3	3,3	5,0
Ni acuerdo ni desacuerdo	4	6,7	6,7	11,7
De acuerdo	15	25,0	25,0	36,7
Totalmente de acuerdo	38	63,3	63,3	100,0
Total	60	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia en base al cuestionario tomado a los cadetes de 3er año

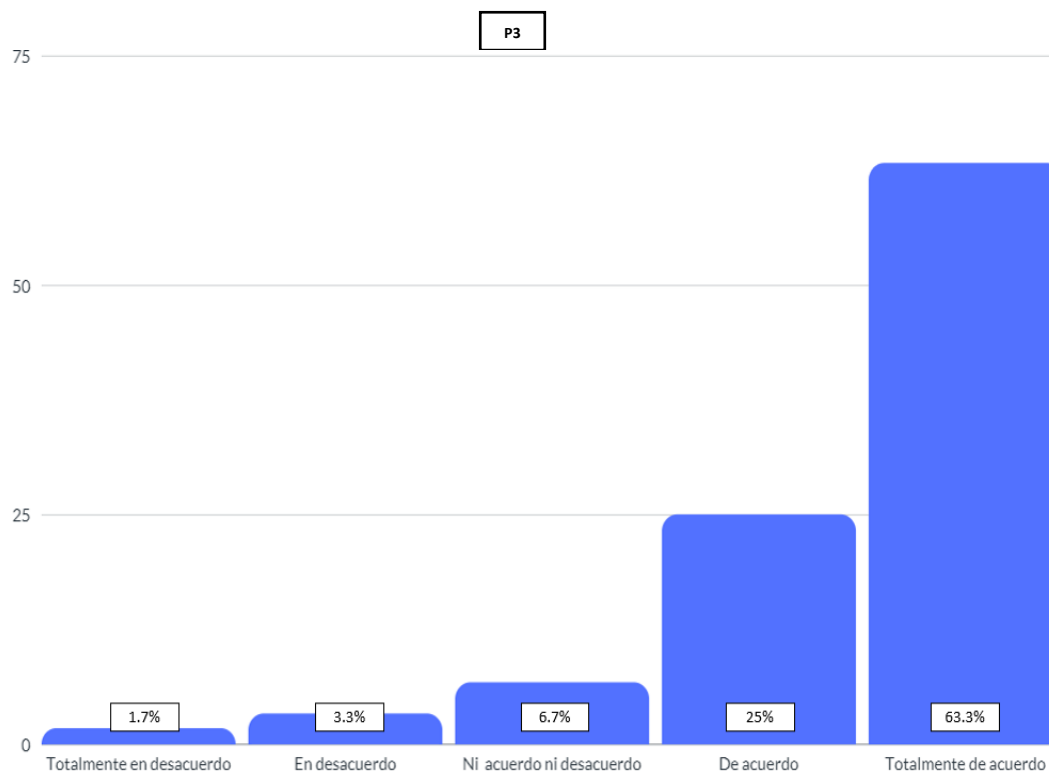


Figura 3: Alimentos saludables no convencionales

1. El 63.3% de los encuestados está totalmente de acuerdo que en las cafeterías de la EMCH se expenden alimentos de la categoría no convencional y esto debería tener una supervisión profesional de nutricionistas.
2. El 25% de los encuestados está de acuerdo que aquellos alimentos que está en la categoría de no convencional se están expendiendo en las cafeterías debería tener una supervisión profesional de los, nutricionista de la EMCH.
3. El 6.7% de los encuestados está ni de acuerdo ni en desacuerdo con que se expendan este tipo de alimentos, no tiene reparos en ello.
4. El 3.3% de los encuestados está en desacuerdo y el 1.7% en totalmente en desacuerdo con esta pregunta y no le otorgan una necesidad de la supervisión profesional de los nutricionistas.

Interpretación

Respecto a la tabla se puede observar que el 88.3% está totalmente de acuerdo y de acuerdo que los alimentos que se expenden en las cafeterías de la EMCH, de la categoría no convencional requieren de la supervisión profesional de los nutricionistas de la EMCH.

Tabla 13

Resultados de la dimensión 1: Tipos de alimentos funcionales y saludables

Items	5	4	3	2	1	Total
1 Los alimentos que se expenden en las cafeterías de la EMCH son saludables, pero de bajo valor nutritivo es así que permiten mantener una frecuencia de ejercicios para alcanzar un rendimiento físico apropiado.	37	15	4	2	2	60
2 Algunos de los alimentos que se expenden son saludables con buen valor nutritivo es así que permiten mantener un tiempo progresivo en la duración de una rutina de ejercicios.	32	13	7	5	3	60
3 Entre los alimentos saludables que se ponen a disposición de los cadetes existen los de categoría no convencional es así que su consumo ocasiona una necesidad de supervisión profesional.	38	15	4	2	1	60
Total	107	43	15	9	6	180
%	59.4	23,9	8.3	5	3.3	100

Fuente: Elaboración propia en base al cuestionario tomado a los cadetes de 3er año

Resultados de la dimensión 1: Tipos de alimentos funcionales y saludables

Al hacer el análisis estadístico respectivo, se tiene que concretamente una mayoría (83,3%) de los encuestados opina con un “totalmente de acuerdo y de acuerdo con el valor nutricional de los alimentos que se expenden en las cafeterías y la incidencia que tienen en el rendimiento físico de los cadetes.

- Algunos de los alimentos podrían tener un efecto adverso y causar alergias a pesar de contener complementos nutricionales para el rendimiento físico.

Tabla 14

Alimentos con efectos adversos: Alergia

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Totalmente en desacuerdo	2	3,3	3,3	3,3
	En desacuerdo	3	5,0	5,0	8,3
	Ni acuerdo ni desacuerdo	5	8,3	8,3	16,6
	De acuerdo	30	50,0	50,0	66,6
	Totalmente de acuerdo	20	33,4	33,4	100,0
	Total	60	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia en base al cuestionario tomado a los cadetes de 3er año

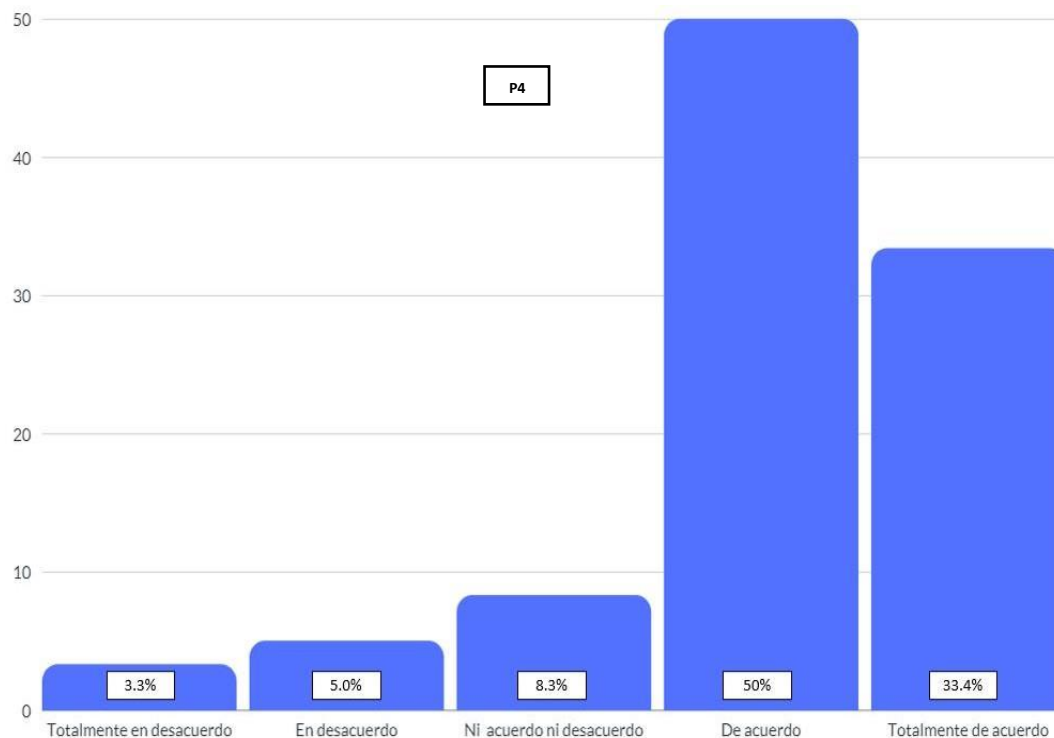


Figura 4: Alimentos con efecto adverso: Alergia

1. El 50% de los encuestados está de acuerdo con que algunos alimentos que se expenden en las cafeterías podrían causar alergias en los cadetes que los consumen y afectar el rendimiento físico de los cadetes.
2. El 20% de los encuestados está totalmente de acuerdo con que algunos alimentos en sus componentes pueden tener aquellos que causen alergias al consumo de los cadetes y esto afecte el rendimiento físico de los cadetes.
3. El 8.3% de los encuestados está ni de acuerdo ni en desacuerdo con que algunos alimentos que se expenden en las cafeterías causen alergias entre aquellos que las consumen.
4. El 5% de los encuestados está en desacuerdo y el 3.3% en total desacuerdo con que algunos alimentos que se expenden en las cafeterías de la EMCH podrían estar causando alergias entre los cadetes que las consumen.

Interpretación

Como se puede observar en la tabla y en la gráfica el 83.4% está totalmente de acuerdo y de acuerdo con que los alimentos expendidos por las cafeterías contienen algunos componentes que podrían causar reacciones alérgicas a los cadetes y consecuente a ello influir en su salud y rendimiento físico.

5. Los alimentos que se expenden podrían tener efectos adversos de resistencia a los antibióticos debido a que su consumo en el entrenamiento para alcanzar un buen rendimiento físico requiere del soporte profesional de un médico especialista.

Tabla 15

Los alimentos con efectos adversos: Resistencia a los antibióticos

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos				
Totalmente en desacuerdo	2	3,3	3,3	3,3
En desacuerdo	2	3,3	3,3	6,6
Ni acuerdo ni desacuerdo	3	5,0	5,0	11,6
De acuerdo	18	30,0	30,0	41,6
Totalmente de acuerdo	35	58,4	58,4	100,0
Total	60	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia en base al cuestionario tomado a los cadetes de 3er año

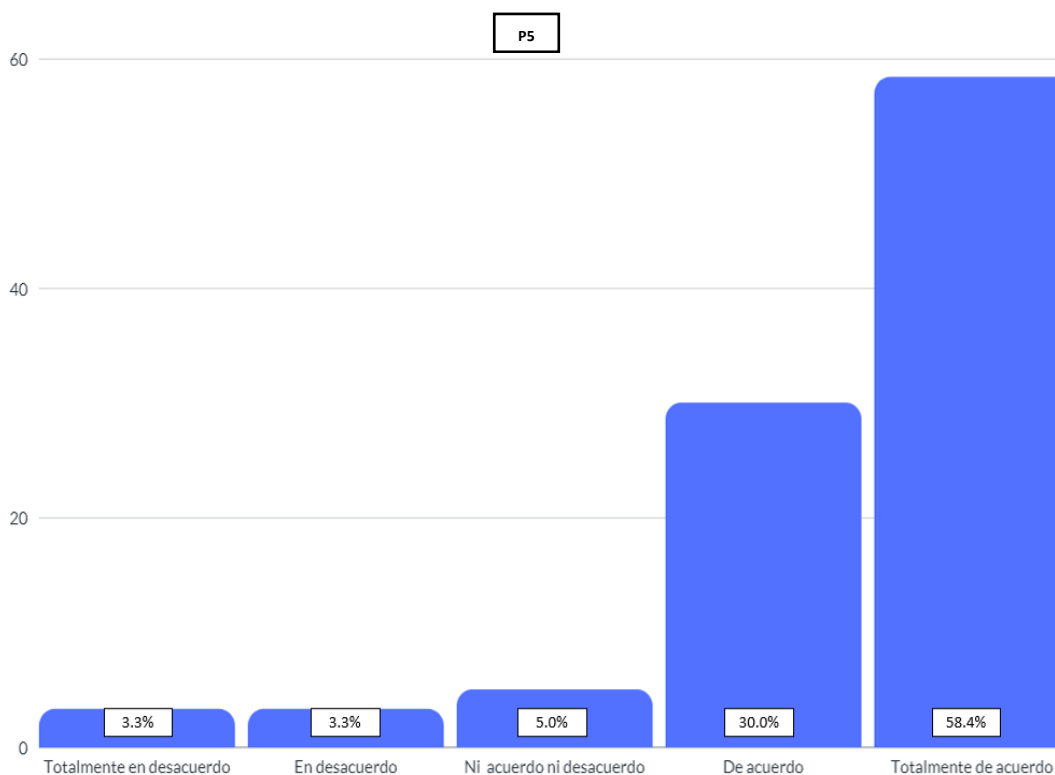


Figura 5: Los alimentos con efectos adversos: Resistencia a los antibióticos

1. El 58.4% de los encuestados está totalmente de acuerdo que los alimentos que se expenden en las cafeterías de la EMCH y que son consumidos por los cadetes podrían ocasionar algunas enfermedades en los cadetes y esta sea resistente a algunos antibióticos por lo que se requeriría del soporte profesional de un médico.

2. El 30% de los encuestados está de acuerdo con que estos alimentos ante una eventual enfermedad de los consumidores podrían ofrecer una resistencia a los antibióticos.
3. El 5% de los encuestados está ni de acuerdo ni en desacuerdo con esta afirmación no prestándole importancia alguna.
4. El 3.3% de los encuestados está en desacuerdo y el 3.3% en total desacuerdo con que estos alimentos enfermen y puedan ofrecer una resistencia ante los antibióticos.

Interpretación

Como se puede observar que el 88.4% está totalmente de acuerdo y de acuerdo que los alimentos que se expenden en la cafetería de la EMCH podrían provocar enfermedad en el personal de cadetes y pudiendo presentarse la resistencia a algunos antibióticos, consecuentemente se requeriría del soporte profesional de un médico o algún otro especializado en el tema para tratar al personal.

6. Para expender alimentos en las cafeterías debería tenerse en cuenta que no contengan toxinas y antinutrientes debido a que su consumo afectaría el rendimiento físico y requeriría complementos nutricionales.

Tabla 16

Alimentos con toxinas y antinutrientes

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Totalmente en desacuerdo	2	3,3	3,3	3,3
	En desacuerdo	4	6,7	6,7	10,0
	Ni acuerdo ni desacuerdo	4	6,7	6,7	16,6
	De acuerdo	28	46,7	46,7	63,3
	Totalmente de acuerdo	22	36,7	36,7	100,0
	Total	60	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia en base al cuestionario tomado a los cadetes de 3er año

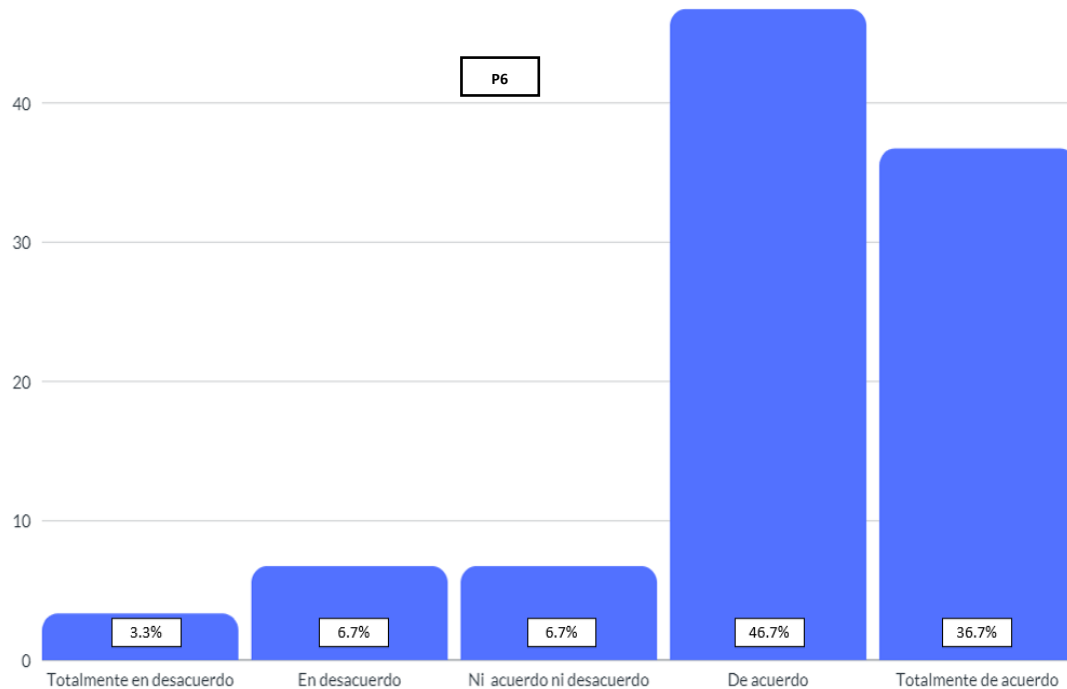


Figura 6: Alimentos con toxinas y antinutrientes

1. El 46.7% de los encuestados está de acuerdo que debe asegurarse que los alimentos que se expenden en las cafeterías no contengan toxinas y antinutrientes que su consumo afecte el rendimiento físico de los cadetes.
2. El 36.7% de los encuestados está totalmente de acuerdo que debería evitarse expender alimentos que contengan toxinas y antinutrientes ya que su consumo los condiciona a ingerir complementos nutricionales.
3. El 6.7% de los encuestados está ni de acuerdo ni en desacuerdo con esta afirmación y no le presta importancia alguna a este ítem.
4. El 6.7% de los encuestados está en desacuerdo y el 3.3 % en total desacuerdo con esta afirmación y que los alimentos que se expenden son inocuos.

Interpretación

Respecto a la tabla se puede observar que el 83.4 % está totalmente de acuerdo y de acuerdo en que debería evitarse el expender alimentos que contengan toxinas y antinutrientes debido a que el consumo de estos

componentes afectaría el rendimiento físico y requeriría de complementos nutricionales para mantener un estado de rendimiento físico adecuado.

Tabla 17

Resultados de la dimensión 2: Alimentos transgénicos

Items	5	4	3	2	1	Total
4 Algunos de los alimentos podrían tener un efecto adverso y causar alergias a pesar de contener complementos nutricionales para el rendimiento físico.	20	30	5	3	2	60
5 Los alimentos que se expenden podrían tener efectos adversos de resistencia a los antibióticos debido a que su consumo en el entrenamiento para alcanzar un buen rendimiento físico requiere del soporte profesional de un médico especialista.	35	18	3	2	2	60
6 Para expender alimentos en las cafeterías debería tenerse en cuenta que no contengan toxinas y antinutrientes debido a que su consumo afectaría el rendimiento físico y requeriría complementos nutricionales.	22	28	4	4	2	60
Total	77	76	12	9	6	180
%	42.7	42.2	6.6	5	3.3	100

Fuente: Elaboración propia en base al cuestionario tomado a los cadetes de 3er año

Resultados de la dimensión 2: Alimentos transgénicos

Al hacer el análisis estadístico respectivo, se tiene que concretamente una mayoría (84,9%) de los encuestados opina con un “totalmente de acuerdo y de acuerdo con que se podrían estar expendiendo alimentos con componentes transgénicos y estos tener una incidencia en la salud de los cadetes.

7. Es una obligación de las cafeterías la higiene de alimentos (manipulación) debido a que su consumo afecta el rendimiento físico al acarrear un alto nivel de debilidad y calambres.

Tabla 18

La cafetería y la higiene de los alimentos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Totalmente en desacuerdo	3	5,0	5,0	5,0
	En desacuerdo	4	6,7	6,7	11,7
	Ni acuerdo ni desacuerdo	5	8,3	8,3	20,0
	De acuerdo	41	68,3	68,3	88,3
	Totalmente de acuerdo	7	11,7	11,7	100,0
	Total	60	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia en base al cuestionario tomado a los cadetes de 3er año

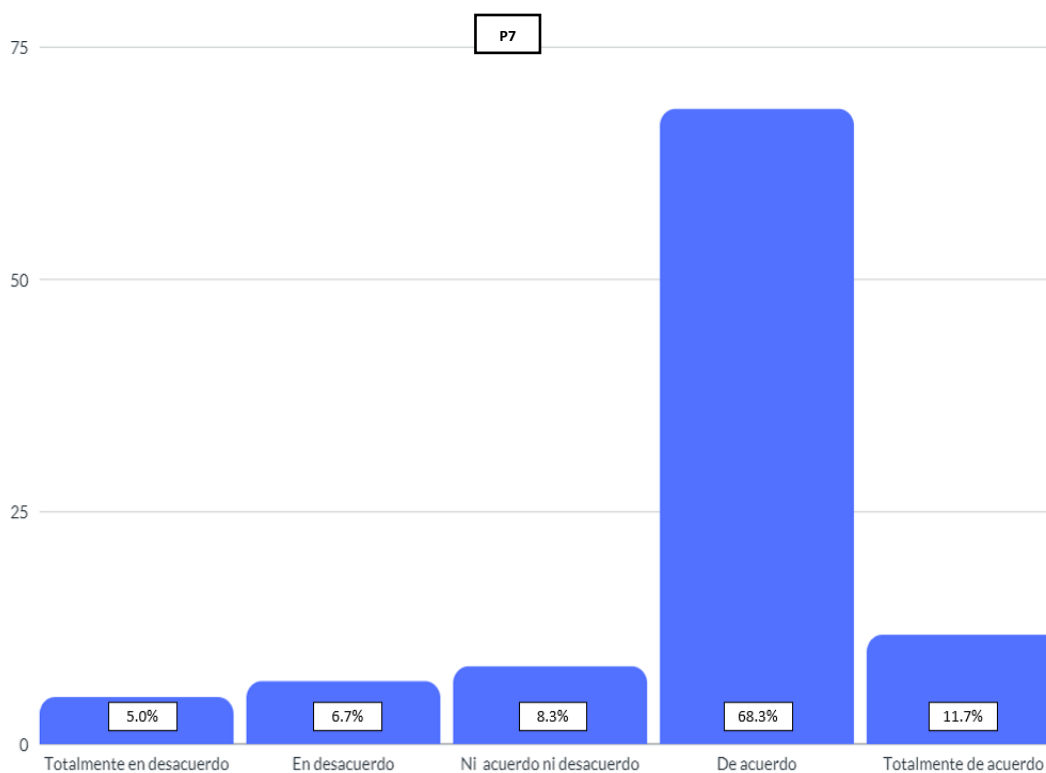


Figura 7: La cafetería y la higiene de los alimentos

1. El 68.3% de los encuestados está de acuerdo con que la higiene que observan los manipuladores de alimentos podría traer como consecuencias en el organismo como debilidad y calambres y esto afectar el rendimiento físico de los cadetes.
2. El 11.7% de los encuestados está totalmente de acuerdo con que el incumplimiento de las normas de higiene en los manipuladores de

alimentos que trabajan en la cafetería podría afectar la salud de los consumidores y causar estragos como debilidad y calambres que afectan el rendimiento físico de los cadetes.

3. El 8.3% de los encuestados está ni de acuerdo ni en desacuerdo con la observancia de las normas de higiene en la manipulación de los alimentos y esto acarrea consecuencias en la salud de los cadetes y la disminución en su rendimiento físico.
4. El 6.7% de los encuestados está en desacuerdo y el 5% en total desacuerdo con que el incumplimiento de las normas de higiene sea la causal de que los cadetes contraigan enfermedades y la consiguiente disminución de su rendimiento físico.

Interpretación

Como se puede observar en la tabla y en la gráfica el 80% de los encuestados está totalmente de acuerdo y de acuerdo con que la higiene es parte esencial al manipular alimentos ya que podrían afectar la salud de sus consumidores provocando de esta forma enfermedades, dolores y calambres que perjudiquen el rendimiento físico de los cadetes.

8. Las cafeterías deben de tener un procedimiento de control de plagas para evitar contraer y propagar enfermedades que amenguarían el estado de salud y rendimiento físico de los cadetes.

Tabla 19

El control de plagas para evitar enfermedades

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Totalmente en desacuerdo	2	3,3	3,3	3,3
	En desacuerdo	3	5,0	5,0	8,3
	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	5	8,3	8,3	16,6
	De acuerdo	4	6,7	6,7	23,3
	Totalmente de acuerdo	46	76,7	76,7	100,0
	Total	60	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia en base al cuestionario tomado a los cadetes de 3er año

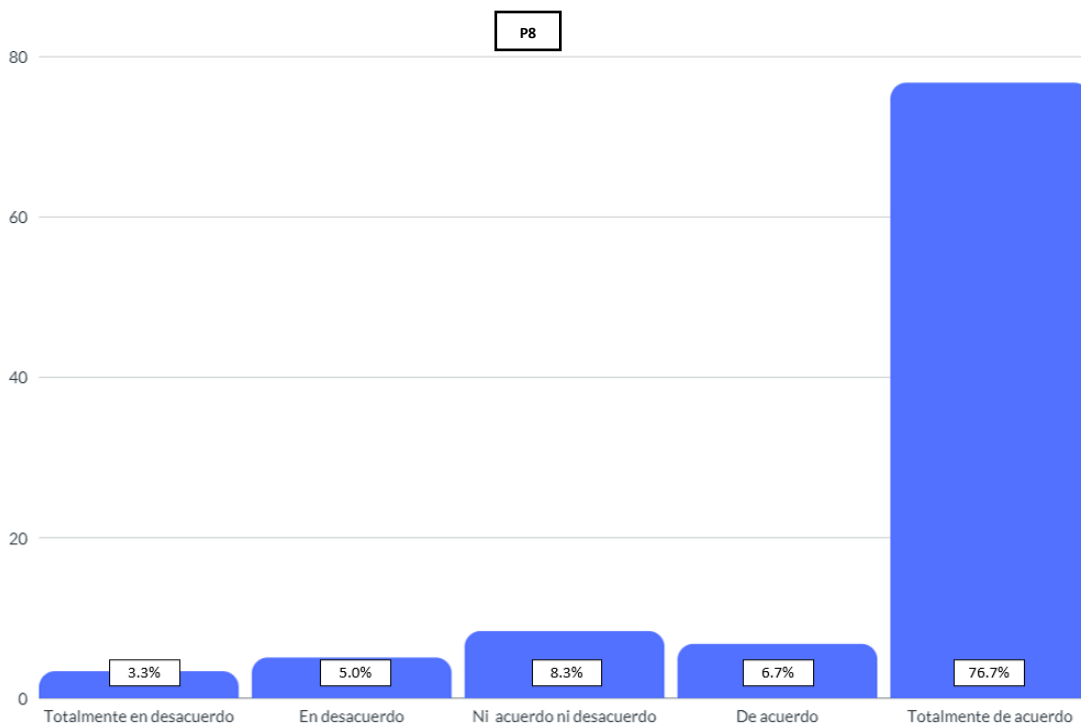


Figura 8: El control de plagas para evitar enfermedades

1. El 76.7% de los encuestados está totalmente de acuerdo con que las cafeterías deben de implementar un procedimiento de control de plagas (roedores, insectos, etc.) que originen la aparición de enfermedades infesto contagiosas que atenten contra la salud de los consumidores y provocar enfermedades que incidan sobre el rendimiento físico de los cadetes.
2. El 6.7% de los encuestados está de acuerdo con que deben implementarse planes de campaña para controlar y prevenir plagas (roedores e insectos) que puedan provocar enfermedades infesto contagiosas en los consumidores y que estas afecten su rendimiento físico.
3. El 8.3% de los encuestados están ni de acuerdo ni en desacuerdo con que se implementen planes de control de plagas.
4. El 5% de los encuestados está en desacuerdo y el 3.3% en total desacuerdo con que la implementación de planes de campaña de control de plagas tenga una incidencia efectiva en el evitar las enfermedades de los cadetes consumidores de estos alimentos en las cafeterías.

Interpretación

Respecto a la tabla se puede observar que el 82.4 % de los encuestados está totalmente de acuerdo y de acuerdo en que se debe de implementar un plan de control de plagas con los procedimientos correspondientes que evite la propagación de enfermedades infesto contagiosas como las que producen los insectos y roedores. De esta manera evitar que estas enfermedades incidan sobre el rendimiento físico de los cadetes.

9. El control del agua para consumo humano debe de asegurarse permanentemente debido que los cadetes necesitan rehidratarse luego de su entrenamiento y mantener una temperatura corporal adecuada.

Tabla 20

La rehidratación de los cadetes

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Totalmente en desacuerdo	3	5,0	5,0	5,0
	En desacuerdo	6	10,0	10,0	15,0
	Ni acuerdo ni desacuerdo	6	10,0	10,0	25,0
	De acuerdo	10	16,7	16,7	41,7
	Totalmente de acuerdo	35	58,3	58,3	100,0
	Total	60	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia en base al cuestionario tomado a los cadetes de 3er año

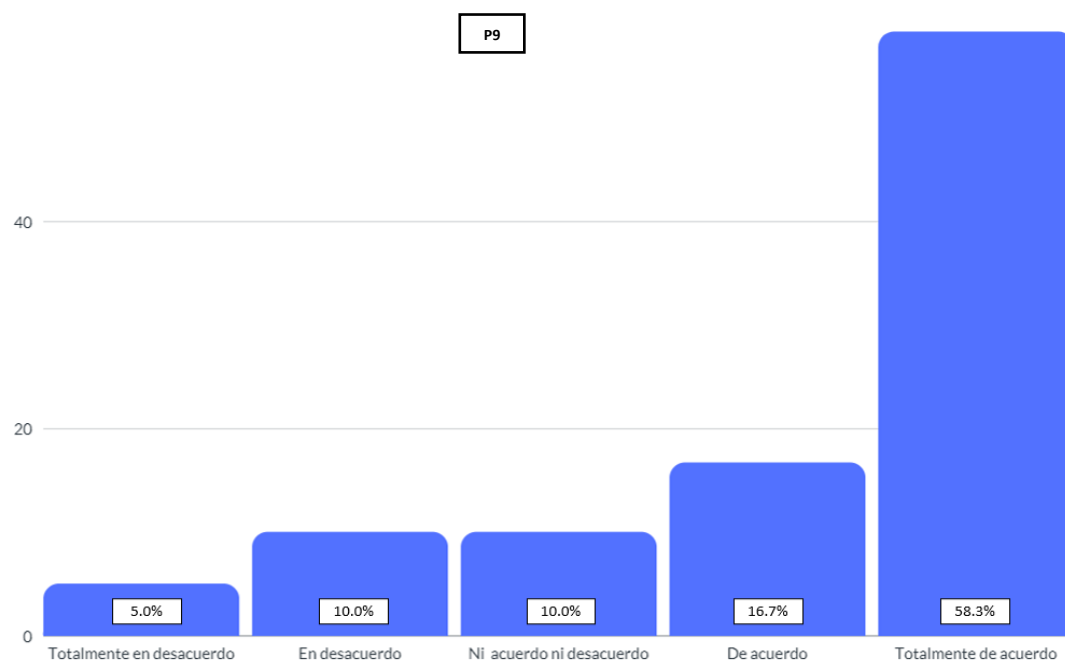


Figura 9: La rehidratación de los cadetes

1. El 58.3% de los encuestados está totalmente de acuerdo que es importante tener un control efectivo del agua que se consume en la cafetería tanto en la bebida como en la preparación de los alimentos como en el lavado de los utensilios que se emplean, su inobservancia podría traer como consecuencia contraer enfermedades, el entrenamiento de los cadetes requiere una rehidratación para recuperar sus niveles de salud esto necesariamente tiene relación con el rendimiento físico de los cadetes.
2. El 16.7% de los encuestados está de acuerdo con que es muy necesario controlar el agua que se consume en las cafeterías, de todas las formas como su consumo directo, la preparación de los alimentos y el lavado de los utensilios, su inobservancia podría acarrear enfermedades estomacales en los cadetes, que acuden a ella para rehidratarse luego del entrenamiento para mantener su rendimiento físico.
3. El 10% de los encuestados está ni de acuerdo ni en desacuerdo con que la falta de rigurosidad en el control del agua que se consume en las cafeterías podría causar enfermedades estomacales en los consumidores de agua y en el consumo de los alimentos preparados en estos locales.
4. El 10% de los encuestados está en desacuerdo y el 3% en total desacuerdo con que sea el control del agua una medida importante que su falta de celo podría afectar a los consumidores que acuden a estos locales para rehidratarse y que sean blanco de enfermedades estomacales que afecten el rendimiento físico.

Interpretación

Respecto a la tabla se puede observar que el 76 % de los encuestados están totalmente de acuerdo y de acuerdo en la relación directa que tiene la rehidratación de los cadetes con el rendimiento físico debido a que el tener el cuerpo debidamente hidratado permite mantener un nivel de salud óptimo.

Tabla 21

Resultado de la dimensión 3: Inocuidad de los alimentos

	Items	5	4	3	2	1	Total
7	Es una obligación de las cafeterías la higiene de alimentos (manipulación) debido a que su consumo afecta el rendimiento físico al acarrear un alto nivel de debilidad y calambres	7	41	5	4	3	60
8	Las cafeterías deben de tener un procedimiento de control de plagas para evitar contraer y propagar enfermedades que amenguarían el estado de salud y rendimiento físico de los cadetes.	46	4	5	3	2	60
9	El control del agua para consumo humano debe asegurarse permanentemente, los cadetes necesitan rehidratarse luego de su entrenamiento y mantener una temperatura corporal adecuada	35	10	6	6	3	60
	Total	88	55	16	13	8	180
	%	48.8	30.5	8.8	7.2	4.4	100

Fuente: Elaboración propia en base al cuestionario tomado a los cadetes de 3er año

Resultados de la dimensión 3: Inocuidad alimentaria

Los datos evidencian que el 79.3% de los encuestados opina con un “totalmente de acuerdo y de acuerdo con que la falta de inocuidad alimentaria podría ser causa de la aparición de enfermedades estomacales en los cadetes consumidores que asisten a estas cafeterías.

El proceso de análisis ha incluido las concepciones de expertos metodólogos y los considerados como muestra, el análisis fue abierto, sin trasgredir la consistencia lógica inductiva básica, desarrollándose una aproximación general según circunstancias y características propias de los investigadores.

Siendo importante en la búsqueda de recolección de datos, la recolección de datos no estructurados, los cuales fueron organizados según las categorías establecidas. La información y datos han sido recolectados principalmente de textos escritos, entrevistas a expertos y observación in situ, todo ello fue incrementado el trabajo de campo. Es necesario mencionar las

características propias que definieron el análisis cuantitativo realizado, así como las técnicas y fuentes empleadas.

4.2 Discusión

Es importante señalar que la producción de conceptos son producto de experiencias vividas, observadas, analizadas y evaluada exhaustivamente. Por lo tanto, se ha generalizado las respuestas y datos obtenidos, además de ser validados, ya que estos han demostrado en que se basa el aporte de la situación actual investigada, con el origen oficial de procedencia de las fuentes consultadas, es decir las categorías fueron alcanzadas a través de un proceso inductivo y lógico, por lo que los investigadores consideran los resultados alcanzados como confiables al ser producto de una metodología científica y detallada. Las limitaciones presentadas fueron superadas y no llegaron a afectar de manera significativa el resultado final.

La no existencia de trabajos de investigación similares al presente, obligó a la revisión de investigaciones relacionadas, a la opinión del personal involucradas en este fenómeno y a la observación directa del desarrollo del fenómeno en los cadetes de 3er Año particularmente.

Los resultados de la presente investigación, serán de mucha utilidad a futuro partiendo del hecho que las cafeterías constituyen una actividad de bienestar que facilita la vida de formación militar que los cadetes afrontan en la EMCH, durante la etapa inicial de su vida militar, la calidad de los alimentos y su inocuidad en cuanto a su manipulación e higiene salvaguardar la salud y por efecto el rendimiento físico de este personal.

En el presente trabajo de investigación se ha investigado el valor nutricional de los alimentos proporcionados por las cafeterías y la inocuidad alimentaria para su posterior consumo, se revisaron diferentes publicaciones que abordan este tema, trabajos de investigación y artículos científicos y

académicos, se hizo uso de la entrevista a tres personas que tienen relación con las cafeterías y se llevó a cabo la técnica de observación no participativa de los investigadores sobre el grupo de cadetes.

Con relación a la dimensión 1, se observa que debido a que la mayoría de alimentos que se expenden en las cafeterías se encuentran comprendidos dentro del rango de contenidos con un buen valor, bajo valor y no convencionales, conceptualizados detalladamente en el marco teórico y en las diversas técnicas e instrumentos empleados, de acuerdo a lo manifestado por la muestra se determina que sin una debida racionalización de los propios consumidores pueden tener un efecto sobre el rendimiento físico de los cadetes particularmente por el sobre peso que podría acarrear.

Con relación a la dimensión 2, se sabe que toda vez que dentro de los alimentos que se expenden en las cafeterías están comprendidos aquellos que tienen componentes transgénicos, considerando que su consumo tendría un efecto adverso como el desarrollo de alergias, algunos ante un tratamiento médico harían que los pacientes presenten resistencia ante los antibióticos, y evitar su recuperación, muchos de ellos pueden tener en su contenido algunas toxinas y antinutrientes, las diversas fuentes consideradas en el marco teórico y los resultados e interpretación de las técnicas e instrumentos y tratamiento de datos, determinaría que el consumo de alimentos con contenidos transgénicos puede tener relación directa con el rendimiento físico que deben alcanzar con el entrenamiento de los cadetes.

Con relación a la dimensión 3, se observa que el nivel de inocuidad alimentaria que deben presentar los alimentos que se expenden en las cafeterías particularmente al control de las plagas que podría presentarse durante su funcionamiento, la higiene que deben de observar los manipuladores de alimentos y el control del agua que se emplea tanto para consumo directos como para la preparación de los alimentos y el lavado de los utensilios, las fuentes de información precisadas en el marco teórico y la

estadística determinada a partir de la aplicación de las técnicas e instrumento de recolección y tratamiento de datos., se ha determinado que existe una directa relación con el rendimiento físico de los cadetes.

CONCLUSIONES

El valor nutricional de los alimentos que se expenden en las cafeterías de la Escuela Militar de Chorrillos tiene una relación directa con el rendimiento físico de los cadetes del tercer año debido a que el ingerir alimentos tiene por finalidad poder extraer de ellos las proteínas y nutrientes que el cuerpo humano necesita para poder desarrollarse de la correcta manera a fin de preservar la salud, el correcto funcionamiento del organismo y lograr un desempeño físico adecuado.

Los tipos de alimentos funcionales y saludables que se expenden en las cafeterías de la Escuela Militar de Chorrillos tienen una relación directa con el rendimiento físico de los cadetes de tercer año al potenciar significativamente el valor nutricional de los alimentos generando como reacción un estado positivo en la salud al poder reducir el riesgo de padecer algunas enfermedades y ofrecer beneficios para la salud más allá de la que ofrece la nutrición básica.

Los alimentos transgénicos que se expenden en las cafeterías de Escuela Militar de Chorrillos tienen una relación directa con el rendimiento físico de los cadetes de tercer año debido a que estos alimentos al ser dotados de cualidades especiales han de satisfacer las necesidades nutricionales del consumidor generando un corrector desarrollo muscular y un óptimo rendimiento físico.

El nivel de inocuidad alimentaria de alimentos que se expenden en las cafeterías de la Escuela Militar tiene relación directa con el rendimiento físico de los cadetes de tercer año debido a las condiciones y el cómo preservan su calidad los alimentos ya que influyen al momento de reducir el riesgo de contraer algunas enfermedades causadas por el consumo de alimentos y prevenir la contaminación de los mismos.

RECOMENDACIONES

Se recomienda el añadir a la variedad de alimentos expendidos, además de poder comprender que la comida saludable nos permitirá poder mantener nuestro peso corporal y las condiciones físicas adecuadas para poder sobreponerse a la rutina sin problemas alguno, sumado a esto el entrenamiento físico hace que el cuerpo aproveche al máximo los alimentos consumidos y ayuda así a preservar nuestra salud.

Establecerse una rutina diaria de ejercicios es la mejor forma de aprovechar en mejor medida los nutrientes de los alimentos. Favoreciendo a esto el contrato de un entrenador el cual tenga conocimientos tanto de su profesión como de nutrición y así pueda contribuir al desarrollo de un buen estado físico en los cadetes.

El uso de los alimentos transgénicos debería tener un uso moderado puesto a que no se sabe que efecto a traería sobre la salud nutricional pese a que este indicaría que pueda contener complementos nutricionales para el rendimiento físico.

La higiene de los alimentos especialmente en frutas es de carácter obligatorio puesto a que el consumo de un alimento mal lavado provocaría enfermedades y por otro lado su consumo afectaría el rendimiento físico al acarrear un alto nivel de debilidad y calambres.

BIBLIOGRAFÍA

- Abad, V. (2009). *Estudio para la creacion de una importadora y comercializadora de ropa femenina*. Quito: Escuela politecnica del ejercito.
- Aymar, R. (2017). *Estado nutricional su relación con hábitos alimenticios y actividad física*, tesis para optar el grado de bachiller, Universidad San Martín de Porres, Lima, Perú.
- Behar, D. (2008). *Introducción a la metodología de la investigación*. Shalom
- Castillo, G. (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
- Contreras, E. (2013). *Pensamiento y gestión*. Universidad del norte Colombia. (pp 152-181). Recuperado de <http://www.redalyc.org/pdf/646/64629832007.pdf>
- Control y consumo humano de agua recuperado de <https://www.revistalabarra.com/control-sanitario-del-agua-fundamental-los-restaurantes>
- Gonzales, Y. (2015). *Hábitos alimentarios, nivel de actividad física y estado nutricional de los adolescentes de un colegio privado*, para optar por el grado de bachiller, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia
- Los alimentos transgénicos (s,f) recuperado de https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S071775182003000100003&script=sci_arttext&tlng=en
- Palacios, N., Montalvo, Z. Ribas, A. (s.f). *Guía de alimentación y deporte*, Instituto de Estudios universitarios (s.f) Guadalajara México, recuperado de <https://amerike.edu.mx/que-es-rendimiento-fisico>
<http://www.iesmanilva.es/attachments/article/693/guia-alimentacion-deporte.pdf>

Quispe, Y. (2015). *Nivel de actividad física y su relación con el sobre peso y obesidad*, investigación para optar por el grado de bachiller, Universidad San Martín de Porres, Lima, Perú

Revista Gerencia y Políticas de Salud (s.f). Control de Plagas Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá Colombia, recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/545/54523558009.pdf>

Residuos sólidos recuperado de <http://www.minam.gob.pe/educacion/wp-content/uploads/sites/20/2017/02/Publicaciones-2.-Texto-de-consul-ta-M%C3%B3dulo-2.pdf>

Tipos de alimentos funcionales y saludables recuperados de (s.f)

Recuperado de https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-75182003000100001&script=sci_arttext&lng=en

ANEXOS

Anexo 1: matriz de consistencia

Anexo 2: instrumento de recolección

Anexo 3: base de datos

Anexo 4: validación de instrumento por experto

Anexo 5: constancia de entidad donde se efectuó la investigación

Anexo 6: compromiso de autenticidad del instrumento

Anexo 7: Asesor y miembros del jurado

Anexo 8: Compromiso ético, declaración jurada de autenticidad y no plagio

Anexo 9: Certificado turnitin

Anexo 10: Acta de sustentación de tesis

Anexo 1



Matriz de consistencia

Anexo 2



Instrumentos de recolección

INSTRUCCIONES

Emplee un bolígrafo de tinta negra para rellenar el cuestionario.

Al hacerlo piense en lo que sucede la mayoría de las veces en los ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN LAS CAFETERÍAS Y SU RELACIÓN CON EL RENDIMIENTO FÍSICO DEL CADETE DE TERCER AÑO DE LA EMCH

No hay respuestas buenas o malas. Estas simplemente reflejan su opinión personal.

Todas las preguntas tienen cinco (05) opciones de respuesta, elija lo que mejor describa lo que piensa usted. Solamente una alternativa.

Marque con claridad la opción elegida con un aspa (x), o bien, una “paloma” (símbolo de verificación).

Recuerde: no se deben marcar dos (02) opciones o más.

Marque así:



Si no puede contestar una pregunta o si la pregunta no tiene sentido para usted, por favor pregúntele a la persona que le entregó este cuestionario y le explicará la importancia de su participación. Sus respuestas serán anónimas y absolutamente confidenciales.

Los cuestionarios serán procesados por personas externas (estadísticos), además, como usted puede ver, en ningún momento se le pide su nombre.

De antemano, ¡MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

CUESTIONARIO

El presente cuestionario tiene como objeto conocer su pensamiento sobre el **VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN LAS CAFETERÍAS Y SU RELACIÓN CON EL RENDIMIENTO FÍSICO DEL CADETE DE TERCER AÑO DE LA EMCH, 2019**

Desde ya muy agradecido por su colaboración.

Marque solo una de las cinco alternativas por fila de acuerdo al siguiente detalle:

5 total acuerdo 4 De Acuerdo 3 Ni acuerdo ni desacuerdo 2 En desacuerdo 1 Total desacuerdo

X1	TIPOS DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y SALUDABLES	5	4	3	2	1
1	Los alimentos que se expenden en las cafeterías de la EMCH son saludables, pero de bajo valor nutritivo es así que permiten mantener una frecuencia de ejercicios para alcanzar un rendimiento físico apropiado.					
2	Algunos de los alimentos que se expenden son saludables con buen valor nutritivo es así que permiten mantener un tiempo progresivo en la duración de una rutina de ejercicios.					
3	Entre los alimentos saludables que se ponen a disposición de los cadetes existen los de categoría no convencional es así que su consumo ocasiona una necesidad de supervisión profesional.					
X2	ALIMENTOS TRANSGÉNICOS					
4	Algunos de los alimentos podrían tener un efecto adverso y causar alergias a pesar de contener complementos nutricionales para el rendimiento físico.					
5	Los alimentos que se expenden podrían tener efectos adversos de resistencia a los antibióticos debido a que su consumo en el entrenamiento para alcanzar un buen rendimiento físico requiere del soporte profesional de un médico especialista.					
6	Para expender alimentos en las cafeterías debería tenerse en cuenta que no contengan toxinas y antinutrientes debido a que su consumo afectaría el rendimiento físico y requeriría complementos nutricionales.					
X3	INOCUIDAD ALIMENTARIA					
7	Es una obligación de las cafeterías la higiene de alimentos (manipulación) debido a que su consumo afecta el rendimiento físico al acarrear un alto nivel de debilidad y calambres.					
8	Las cafeterías deben de tener un procedimiento de control de plagas para evitar contraer y propagar enfermedades que amenguarían el estado de salud y rendimiento físico de los cadetes.					
9	El control del agua para consumo humano debe asegurarse permanentemente los cadetes necesitan rehidratarse luego de su entrenamiento y mantener una temperatura corporal adecuada.					

GUÍA DE ENTREVISTA

LA PRESENTE GUÍA DE ENTREVISTA ES DE CARÁCTER INFORMATIVA Y BASADA EN LA CASUÍSTICA, PERMITIRÁ LA FORMULACIÓN DE CONCLUSIONES INCREMENTANDO EL VALOR Y EL DESARROLLO INVESTIGATIVO

NOMBRE:

INSTITUCIÓN:

EXPERIENCIA LABORAL:

1. ¿Cuáles son los tipos de alimentos funcionales y saludables que se expenden en las cafeterías de la EMCH?

.....

2. ¿Cuál es el valor nutritivo de los alimentos que se expenden en las cafeterías?

.....

3. ¿Cuáles son los alimentos no convencionales y no controvertidos que se expenden en las cafeterías?

.....

4. ¿Se expenden alimentos transgénicos en las cafeterías?

.....

5. ¿Se expenden alimentos que tienen un efecto de alergia entre los consumidores?
-
-
-
6. ¿Se expenden alimentos que ocasionan en los consumidores resistencia a los antibióticos?
-
-
-
7. ¿Algunos de los alimentos que se expenden en las cafeterías podrían contener toxinas y antinutrientes?
-
-
-
8. ¿La higiene alimentaria que se observa en las cafeterías garantizan la inocuidad alimentaria?
-
-
-
9. ¿El control de plagas en las cafeterías garantiza la inocuidad alimentaria?
-
-
-
10. ¿El control del agua para el consumo humano garantiza la inocuidad alimentaria en las cafeterías?
-
-
-

ANEXO 3

DOCUMENTOS DE VALIDACION

EMCH "CFB" / SDACA / DIDOC

FORMATO DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO POR EXPERTO

TÍTULO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN /TESIS:

AUTORES:

INSTRUCCIONES: Coloque "x" en el casillero correspondiente la valoración que su experticia determine sobre las preguntas formuladas en el instrumento.

CRITERIOS	DESCRIPCIÓN	VALOR ASIGNADO POR EL EXPERTO									
		10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
1. CLARIDAD	Está formado con el lenguaje adecuado.										
2. OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables										
3. ACTUALIDAD	Adecuado de acuerdo al avance de la ciencia.										
4. ORGANIZACIÓN	Existe una cohesión lógica entre sus elementos.										
5. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos requeridos en cantidad y calidad										
6. INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar los aspectos de la investigación										
7. CONSISTENCIA	Basado en bases teóricas científicas.										
8. COHERENCIA	Hay correspondencia entre dimensiones, indicadores e índices.										
9. METODOLOGÍA	El diseño responde al propósito de la investigación										
10. PERTINENCIA	Es útil y adecuado para la investigación.										

PROMEDIO DE VALORACIÓN DEL EXPERTO _____

OBSERVACIONES REALIZADAS POR EL EXPERTO:

GRADO ACADÉMICO DEL EXPERTO: _____

INSTITUCIÓN DONDE LABORA; _____

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: _____

FIRMA:

POST FIRMA:

DNI:


Anexo 3



Base de datos

*Base de datos CAD IV LAZO - CAD IV PERLACIO.sav [ConjuntoDatos0] - IBM SPSS Statistics Editor de datos


Archivo Editar Ver Datos Transformar Analizar Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana












	a P1	a P2	a P3	a P4	a P5	a P6	a P7	a P8	a P9
1	5	2	5	5	5	5	5	3	5
2	5	3	5	4	5	4	4	5	2
3	4	1	4	4	5	2	2	5	5
4	4	5	4	5	5	5	4	5	4
5	4	4	5	4	4	5	4	5	4
6	5	5	5	4	4	4	4	5	5
7	5	4	3	4	4	4	4	5	5
8	5	5	4	5	5	2	3	3	5
9	1	3	5	4	5	4	4	5	3
10	3	5	4	5	4	5	4	5	1
11	5	4	4	1	5	4	4	5	5
12	5	4	5	5	5	4	4	5	3
13	4	5	5	4	4	1	1	1	2
14	2	5	5	4	5	5	4	4	2
15	5	2	2	5	5	4	4	5	5
16	5	5	5	4	4	5	4	5	2
17	5	5	5	5	4	5	4	5	5
18	4	3	5	5	3	5	4	5	4
19	5	5	5	4	5	2	5	5	4
20	4	5	5	4	4	4	2	2	5

*Base de datos CAD IV LAZO - CAD IV PERLACIO.sav [ConjuntoDatos0] - IBM SPSS Statistics Editor de datos


Archivo Editar Ver Datos Transformar Analizar Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana












	 P1	 P2	 P3	 P4	 P5	 P6	 P7	 P8	 P9
21	5	4	3	5	2	4	4	3	5
22	3	4	5	4	5	5	4	5	1
23	5	1	5	4	4	5	4	5	5
24	5	5	4	4	4	4	4	5	5
25	4	4	5	3	5	4	4	5	5
26	5	4	5	1	5	5	1	4	3
27	5	5	5	5	4	4	4	5	2
28	1	5	2	4	5	5	4	2	3
29	5	3	5	4	5	4	4	5	5
30	5	5	5	4	5	5	4	5	5
31	5	5	4	2	5	4	5	5	4
32	5	3	5	4	5	2	4	5	5
33	3	5	5	4	5	4	2	3	5
34	5	2	4	5	1	3	4	5	5
35	5	5	4	4	5	4	5	4	2
36	5	3	5	5	3	4	4	5	5
37	5	5	5	4	5	4	4	1	5
38	5	3	4	2	5	1	4	5	5
39	5	5	5	4	2	4	1	5	1
40	5	4	4	5	5	5	4	5	4

*Base de datos CAD IV LAZO - CAD IV PERLACIO.sav [ConjuntoDatos0] - IBM SPSS Statistics Editor de datos

Archivo Editar Ver Datos Transformar Analizar Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana



	 P1	 P2	 P3	 P4	 P5	 P6	 P7	 P8	 P9
41	3	5	5	3	5	5	4	5	5
42	4	2	5	4	5	5	3	5	3
43	5	5	5	5	1	4	4	5	5
44	5	5	1	4	5	4	4	3	5
45	2	1	5	5	4	3	5	5	4
46	5	5	5	5	5	4	4	5	5
47	5	5	5	2	5	4	5	5	5
48	4	4	5	4	4	5	4	5	5
49	4	5	5	5	4	4	4	5	3
50	5	5	4	4	4	4	2	4	5
51	4	5	5	5	3	3	4	2	5
52	5	2	5	5	5	5	4	5	5
53	5	5	5	3	4	4	5	5	4
54	5	4	3	4	5	5	4	5	5
55	4	4	5	5	5	4	3	5	5
56	5	5	4	3	4	3	4	5	4
57	4	4	4	4	5	5	3	5	5
58	4	5	4	4	4	5	4	5	5
59	5	5	5	3	5	4	4	5	5
60	4	5	3	4	5	5	3	5	4

Anexo 4



Validación del instrumento por expertos

Anexo 4.a. Validación del Instrumento por experto

TÍTULO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN /TESIS:

SISTEMA DE INFORMACIÓN LOGÍSTICA (SILOG) Y LAS FUNCIONES LOGÍSTICAS DE LA ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS “CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI”, 2020

Nombre del autor:

Cad IV Int Lazo Cahui Kevin Albert
Cad IV Int Perlacio Escobedo Gonsalo Hubert

INSTRUCCIONES: Coloque “x” en el casillero correspondiente la valoración que su experticia determine sobre las preguntas formuladas en el instrumento.

CRITERIOS	DESCRIPCIÓN	VALOR ASIGNADO POR EL EXPERTO									
		10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
1. CLARIDAD	Está formado con el lenguaje adecuado.										
2. OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables										
3. ACTUALIDAD	Adecuado de acuerdo al avance de la ciencia.										
4. ORGANIZACIÓN	Existe una cohesión lógica entre sus elementos.										
5. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos requeridos en cantidad y calidad										
6. INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar los aspectos de la investigación										
7. CONSISTENCIA	Basado en bases teóricas científicas.										
8. COHERENCIA	Hay correspondencia entre dimensiones, indicadores e índices.										
9. METODOLOGÍA	El diseño responde al propósito de la investigación										
10. PERTINENCIA	Es útil y adecuado para la investigación.										

PROMEDIO DE VALORACIÓN DEL EXPERTO: _____

OBSERVACIONES REALIZADAS POR EL EXPERTO:

.....
.....

GRADO ACADÉMICO DEL EXPERTO: _____

INSTITUCIÓN DONDE LABORA; _____

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: _____

FIRMA:

POST FIRMA:

DNI:

Anexo 4.b. Validación del Instrumento por experto

TÍTULO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN /TESIS:

SISTEMA DE INFORMACIÓN LOGÍSTICA (SILOG) Y LAS FUNCIONES LOGÍSTICAS DE LA ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS “CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI”, 2020

Nombre del autor:

Cad IV Int Lazo Cahui Kevin Albert
Cad IV Int Perlacio Escobedo Gonsalo Hubert

INSTRUCCIONES: Coloque “x” en el casillero correspondiente la valoración que su experticia determine sobre las preguntas formuladas en el instrumento.

CRITERIOS	DESCRIPCIÓN	VALOR ASIGNADO POR EL EXPERTO									
		10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
1. CLARIDAD	Está formado con el lenguaje adecuado.										
2. OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables										
3. ACTUALIDAD	Adecuado de acuerdo al avance de la ciencia.										
4. ORGANIZACIÓN	Existe una cohesión lógica entre sus elementos.										
5. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos requeridos en cantidad y calidad										
6. INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar los aspectos de la investigación										
7. CONSISTENCIA	Basado en bases teóricas científicas.										
8. COHERENCIA	Hay correspondencia entre dimensiones, indicadores e índices.										
9. METODOLOGÍA	El diseño responde al propósito de la investigación										
10. PERTINENCIA	Es útil y adecuado para la investigación.										

PROMEDIO DE VALORACIÓN DEL EXPERTO: _____

OBSERVACIONES REALIZADAS POR EL EXPERTO:

GRADO ACADÉMICO DEL EXPERTO: _____

INSTITUCIÓN DONDE LABORA; _____

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: _____

FIRMA:

POST FIRMA:

DNI:

Anexo 4.c. Validación del Instrumento por experto

TÍTULO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN /TESIS:

SISTEMA DE INFORMACIÓN LOGÍSTICA (SILOG) Y LAS FUNCIONES LOGÍSTICAS DE LA ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS “CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI”, 2020

Nombre del autor:

Cad IV Int Lazo Cahui Kevin Albert
Cad IV Int Perlacio Escobedo Gonsalo Hubert

INSTRUCCIONES: Coloque “x” en el casillero correspondiente la valoración que su experticia determine sobre las preguntas formuladas en el instrumento.

CRITERIOS	DESCRIPCIÓN	VALOR ASIGNADO POR EL EXPERTO									
		10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
1. CLARIDAD	Está formado con el lenguaje adecuado.										
2. OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables										
3. ACTUALIDAD	Adecuado de acuerdo al avance de la ciencia.										
4. ORGANIZACIÓN	Existe una cohesión lógica entre sus elementos.										
5. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos requeridos en cantidad y calidad										
6. INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar los aspectos de la investigación										
7. CONSISTENCIA	Basado en bases teóricas científicas.										
8. COHERENCIA	Hay correspondencia entre dimensiones, indicadores e índices.										
9. METODOLOGÍA	El diseño responde al propósito de la investigación										
10. PERTINENCIA	Es útil y adecuado para la investigación.										

PROMEDIO DE VALORACIÓN DEL EXPERTO: _____

OBSERVACIONES REALIZADAS POR EL EXPERTO:

GRADO ACADÉMICO DEL EXPERTO: _____

INSTITUCIÓN DONDE LABORA; _____

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: _____

FIRMA:

POST FIRMA:

DNI:

Anexo 5



**Constancia de entidad donde se efectuó
la investigación**

CONSTANCIA DE ENTIDAD DONDE SE EFECTUÓ LA INVESTIGACIÓN

ESCUELA MILITAR DE CHORRILLOS "CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI"

CONSTANCIA

El que suscribe Sub Director Académico de la Escuela Militar de Chorrillos "Coronel Francisco Bolognesi"

HACE CONSTAR

Que los Cadetes que se mencionan han realizado la investigación en esta dependencia militar sobre el tema titulado:

"....."
....."

Investigadores:

-
-

Se les expide la presente Constancia a efectos de emplearla como anexo en su investigación.

Chorrillos,..... de..... del 2020

.....

Anexo 6



**Compromiso de autenticidad del
instrumento**

COMPROMISO DE AUTENTICIDAD DEL INSTRUMENTO

Los Cadetes que suscriben líneas abajo, autores del trabajo de investigación titulado: Importancia de la evaluación académica en los postulantes de la Escuela Militar de Chorrillos “Coronel Francisco Bolognesi” - 2019

HACEN CONSTAR:

Que el presente trabajo ha sido íntegramente elaborado por los suscritos y que no existe plagio alguno, ni temas presentados por otra persona, grupo o institución, comprometiéndonos a poner a disposición del COEDE (EMCH “CFB”) los documentos que acrediten la autenticidad de la información proporcionada si esto lo fuera solicitado por la entidad.

En tal sentido asumimos la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión, tanto en los documentos como en la información aportada.

Nos afirmamos y ratificamos en lo expresado, en fe de lo cual firmamos el presente documento.

Chorrillos,.... de del 2020

.....

Anexo 7



Asesor y miembros del jurado

ASESOR Y MIEMBROS DEL JURADO

ASESOR:

TEMÁTICO:

METODOLÓGICO:

PRESIDENTE DEL JURADO:

.....

MIEMBROS DEL JURADO:

.....

MIEMBROS DEL JURADO:

.....

Anexo 8



**COMPROMISO ÉTICO, DECLARACIÓN
JURADA DE AUTORÍA AUTENTICIDAD Y
NO PLAGIO**

COMPROMISO ÉTICO, DECLARACIÓN JURADA DE AUTORÍA AUTENTICIDAD Y NO PLAGIO

Mediante el presente documento, Yo, _____
 _____, identificado con Documento Nacional de Identidad N° _____
 _____, con domicilio real en _____, en el distrito de _____
 _____, provincia de _____, departamento de _____
 _____, estudiante / egresado de _____
 _____ la Escuela Militar de Chorrillos "Coronel Francisco Bolognesi", declaro bajo juramento que:

Soy el autor de la investigación titulada " _____"
 _____ " que presento a los _____ días
 de _____ del año 20____, ante esta institución con fines de optar el grado académico de _____
 _____.

En dicha investigación se ha desarrollado respetando los principios éticos propios, no ha sido presentada ni publicada anteriormente por ningún otro investigador ni por el suscrito, para optar otro grado académico ni título profesional alguno. Declaro que se ha citado debidamente toda idea, texto, figura, fórmulas, tablas u otros que corresponde al suscrito u a otro en respeto irrestricto a los derechos del autor. Declaro conocer y me someto al marco legal y normativo vigente relacionado a dicha responsabilidad. **(El delito de plagio se encuentra tipificado en el artículo 219 del Código penal).**

Declaro bajo juramento que los datos e información presentada pertenecen a la realidad estudiada, que no han sido falseados, adulterados, duplicadas ni copiados. Que no he cometido fraude científico, plagio o vicios de autoría; en caso contrario, eximo de toda responsabilidad a la Escuela Militar de Chorrillos y me declaro como el único responsable.
 |



Apellidos y nombres

DNI

COMPROMISO ÉTICO, DECLARACIÓN JURADA DE AUTORÍA AUTENTICIDAD Y NO PLAGIO

Mediante el presente documento, Yo, _____
_____, identificado con Documento Nacional de Identidad N° _____
_____, con domicilio real en _____, en el distrito de _____
_____, provincia de _____, departamento de _____
_____, estudiante / egresado de _____
_____ la Escuela Militar de Chorrillos "Coronel Francisco Bolognesi", declaro bajo juramento que:

Soy el autor de la investigación titulada " _____"
_____ " que presento a los _____ días
de _____ del año 20____, ante esta institución con fines de optar el grado académico de _____
_____.

En dicha investigación se ha desarrollado respetando los principios éticos propios, no ha sido presentada ni publicada anteriormente por ningún otro investigador ni por el suscrito, para optar otro grado académico ni título profesional alguno. Declaro que se ha citado debidamente toda idea, texto, figura, fórmulas, tablas u otros que corresponde al suscrito u a otro en respeto irrestricto a los derechos del autor. Declaro conocer y me someto al marco legal y normativo vigente relacionado a dicha responsabilidad. **(El delito de plagio se encuentra tipificado en el artículo 219 del Código penal).**

Declaro bajo juramento que los datos e información presentada pertenecen a la realidad estudiada, que no han sido falseados, adulterados, duplicadas ni copiados. Que no he cometido fraude científico, plagio o vicios de autoría; en caso contrario, eximo de toda responsabilidad a la Escuela Militar de Chorrillos y me declaro como el único responsable.



Apellidos y nombres

DNI

Anexo 9



Certificado turnitin

Anexo 10



Acta de sustentación de tesis

Escuela Militar de Chorrillos
“Coronel Francisco Bolognesi”

ACTA DE **SUSTENTACIÓN** DE TESIS

En el distrito de Chorrillos de la ciudad de Lima, siendo las horas del día De del 20... se dio a la sustentación de la tesis titulada:

.....
.....e

el jurado evaluador confirmado por:

- PRESIDENTE :
- SECRETARÍO :
- VOCAL :

Concluida la sustentación, los miembros del jurado dictaminan:

.....-

APROBADO POR UNANIMIDAD

APROBADO POR MAYORIA

DESAPROBADO

Siendo las Horas del día Se dio por concluida el presente acto, firmando los miembros del jurado evaluador.

VOCAL

SECRETARIO

PRESIDENTE