Advances in Sciences & Innovation

Advances in Sciences & Innovation, Revista Científica
Universidad Nacional Autónoma Altoandina de Tarma
https://revistas.unaat.edu.pe/index.php/RU
Volumen 5 / Número 1
ISSN: 2961-2012
https://doi.org/10.61210/asi.v5i1.274

Alimentos ultraprocesados y estado nutricional en adolescentes de una institución educativa amazónica del Perú

Ultra-processed foods and nutritional status among adolescents at an educational institution in the Peruvian Amazon

Nicolas Magno Fretel Quiroz
nicolas.magno@udh.edu.pe
https://orcid.org/0000-0002-2724-8116
Universidad de Huánuco

Cynthia Angela Trujillo Abanto
Programa Académico de Enfermería
https://orcid.org/0009-0000-9136-5539
Universidad de Huánuco

Antonov Adrianov Bedon Chacon
Programa Académico de Enfermería
https://orcid.org/0009-0003-6909-1318
Universidad de Huánuco

RESUMEN

Objetivo: Determinar la relación entre el consumo de alimentos ultraprocesados y el estado nutricional en adolescentes de la Institución Educativa Antonio Raimondi del distrito La Morada-Marañón-Huánuco, 2024. Método: Se realizó un estudio prospectivo y transversal en 162 adolescentes de la Institución Educativa Antonio Raimondi para analizar la relación entre el consumo de alimentos ultraprocesados y su estado nutricional, utilizando una escala validada y el estadístico no paramétrico D de Somers. Resultados: En la valoración del consumo de alimentos ultraprocesados, el 63,6% de los adolescentes tuvieron un consumo bajo, el 36,4% presentaron un consumo medio. No se registraron casos de consumo alto de alimentos ultraprocesados. En cuanto a la evaluación del estado nutricional el 69.8% de adolescentes presentaron un estado nutricional normal, el 19,1% tuvo sobrepeso, el 9,9% obesidad, el 1,2% presentaron delgadez. Inferencial mente, los resultados del contraste de hipótesis revelaron que no existió una relación significativa entre el consumo de alimentos procesados y el estado nutricional de los adolescentes, lo que se evidenció en una baja correlación ascendente entre estas

variables (Rho = -0,021; p = 0,785). Además, no se encontró una relación estadísticamente significativa entre el consumo de diferentes tipos de alimentos procesados, como galletas (p = 0,416), snacks (p = 0,192), bebidas (p = 0,998), chocolates (p = 0,940) y comidas (p = 0,991), y el estado nutricional de los adolescentes. Conclusión: Se concluye que no hay una asociación significativa entre ambas variables, rechazándose la hipótesis del estudio y aceptándose la hipótesis nula.

Palabras claves: Consumo de Alimentos, Alimentos Ultraprocesados, Estado Nutricional, Adolescentes.

ABSTRACT

Objective: To determine the relationship between the consumption of ultra-processed foods and the nutritional status of adolescents at the Antonio Raimondi Educational Institution in the district of La Morada – Marañón – Huánuco, 2024. Methods: A prospective and cross-sectional study was conducted on 162 adolescents from the Antonio Raimondi Educational Institution to analyze the relationship between ultra-processed food consumption and nutritional status, using a validated scale and the non-parametric Somers' D statistic. Results: Regarding ultra-processed food consumption, 63.6% of adolescents showed low consumption and 36.4% showed medium consumption, with no cases of high consumption reported. In terms of nutritional status, 69.8% had a normal nutritional status, 19.1% were overweight, 9.9% were obese, and 1.2% were underweight. Inferential analysis showed no significant relationship between the consumption of processed foods and the adolescents' nutritional status, as evidenced by a weak positive correlation between the variables (Rho = -0.021; p = 0.785). Furthermore, no statistically significant relationship was found between nutritional status and the consumption of specific types of processed foods such as cookies (p = 0.416), snacks (p = 0.192), beverages (p = 0.998), chocolates (p = 0.940), and prepared meals (p = 0.991). Conclusion: It is concluded that there is no significant association between the two variables, leading to the rejection of the study hypothesis and acceptance of the null hypothesis.

Keywords: Food Consumption, Ultra-Processed Foods, Nutritional Status, Adolescents

INTRODUCCIÓN

Una buena nutrición previene enfermedades no transmisibles, consumir alimentos ricos en sal, grasas, azucares aumenta el riesgo de problemas nutricionales (1).

Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS) los alimentos ultraprocesados son principales causante de sobrepeso y obesidad (2), en las personas en su mayoría están elaboras

con ingredientes industriales, poco o ningún alimento natural (3).

Asimismo, la OPS nos indica que estos alimentos son productos industriales con ingredientes derivados de alimentos naturales y aditivos para imitar la comida real, pero son nutricionalmente desequilibrados: altos en azúcares, grasas saturadas y sodio, y bajos en proteínas, fibra, vitaminas y minerales (3,4)

Sánchez (5) refiere que el consumo de estos alimentos ha incrementado y que las personas no consideran el daño que puede causar a futuro.

El consumo de alimentos ultraprocesados induce sensaciones de bienestar y saciedad, promoviendo así su consumo continuo. Factores como la disponibilidad, el costo accesible y la publicidad persuasiva también influyen significativamente en su consumo (6,3)

El consumo regular de comida "chatarra" y alimentos altos en azúcar, sodio y grasas saturadas puede llevar al aumento de peso, desequilibrios nutricionales, y problemas graves de salud como obesidad, diabetes, hipertensión, resistencia a la insulina, y riesgos cardiovasculares como infartos (7).

La adolescencia es una etapa crítica del desarrollo humano, marcada por intensos cambios físicos, hormonales y psicológicos que incrementan los requerimientos nutricionales (8). Una nutrición adecuada durante este periodo es esencial para asegurar el crecimiento, la maduración sexual y el rendimiento académico, así como para prevenir enfermedades crónicas no transmisibles en la adultez (9). Sin embargo, en los últimos años se ha observado una transición alimentaria preocupante: el aumento en el consumo de alimentos ultra procesados (AUP), especialmente entre adolescentes (10).

Los AUP son formulaciones industriales compuestas por ingredientes refinados, aditivos, colorantes, saborizantes y conservantes, con escaso o nulo contenido de alimentos frescos (11). Estos productos suelen ser energéticamente densos, altos en azúcares, grasas saturadas y sodio, y bajos en fibra, proteínas de calidad y micronutrientes (12). Su consumo excesivo se ha relacionado con obesidad, dislipidemias, hipertensión y síndrome metabólico (13,14).

A nivel mundial, el consumo de AUP ha aumentado significativamente debido a factores como la globalización, la urbanización, la publicidad intensiva y la creciente disponibilidad en escuelas y hogares (15). En América Latina, la situación es especialmente alarmante, ya que países como México, Chile, Brasil y Perú han reportado un elevado consumo de estos productos entre niños y adolescentes (16,17). En el Perú, diversas investigaciones han documentado esta problemática en regiones urbanas y rurales, y en todos los estratos socioeconómicos (18).

Un estudio realizado en Juliaca evidenció que más del 80% de los adolescentes consumía AUP de forma frecuente, observándose una asociación directa con sobrepeso y obesidad (19). Otro estudio en Tumbes mostró una relación entre el consumo de estos productos y factores de riesgo cardiovascular (20). Asimismo, en Lima, se encontró que los estudiantes que consumían snacks ultra procesados tenían mayores probabilidades de presentar alteraciones en su estado nutricional (21).

Esta tendencia es preocupante en contextos como la Amazonía peruana, donde tradicionalmente ha predominado una dieta basada en productos naturales como frutas, tubérculos, pescados y cereales locales (22). La introducción masiva de AUP no solo representa un riesgo para la salud, sino también una amenaza a la cultura alimentaria local (23).

La Ley N.º 30021 de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes busca regular la publicidad de alimentos y promover entornos saludables en instituciones educativas (24). Sin embargo, su implementación ha enfrentado obstáculos, y los adolescentes continúan expuestos a productos no saludables dentro y fuera de sus escuelas (25,26).

El estado nutricional de los adolescentes peruanos ha sido ampliamente evaluado por la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar (ENDES), revelando una coexistencia de malnutrición por exceso y por defecto (27). Esto indica que no solo se debe prestar atención al bajo peso, sino también a la creciente prevalencia de sobrepeso y obesidad en esta población (28).

Frente a este escenario, resulta imprescindible investigar el impacto del consumo de AUP sobre el estado nutricional de los adolescentes, especialmente en regiones como la Amazonía, donde los cambios alimentarios están ocurriendo de manera acelerada. Este estudio tiene como objetivo analizar la relación entre el consumo de alimentos ultra procesados y el estado nutricional en adolescentes de una institución educativa amazónica del Perú, con el fin de generar evidencia que oriente políticas públicas y estrategias educativas en favor de una alimentación saludable (29,30).

MÉTODOS

La presente investigación será Cuantitativo, pues, en efecto, se hará uso de la estadística para la medición y el análisis de los resultados, los mismos que serán presentados mediante frecuencia y porcentaje en tablas.

Tipo y área de estudio

El presente estudio fue de tipo observacional, prospectivo, transversal y analítico, y buscó determinar la relación entre el consumo de alimentos ultraprocesados y el estado nutricional de los adolescentes de la Institución Educativa Antonio Raimondi, ubicada en el distrito La Morada, provincia de Marañón, región Huánuco, durante el periodo 2024.

De acuerdo con la fuente de recolección de datos, se empleará una encuesta.

Población y muestra

La población estuvo conformada por 162 estudiantes adolescentes del nivel secundario de la Institución Educativa Antonio Raimondi del distrito La Morada, con edades iguales o mayores a 12 años, de ambos sexos. Para determinar con precisión el tamaño muestral, se aplicaron criterios de selección específicos: adolescentes de entre 12 y 17 años con 11 meses y 29 días, que cursaban entre 1ro y 5to de secundaria y que formaban parte de la institución educativa del presente año.

Variable e instrumentos de recolección de datos

En el estudio se analizaron las variables de estado de salud y consumo de alimentos ultraprocesados en adolescentes de la institución educativa Antonio Raimondi. Para recopilar la información, se utilizaron los siguientes instrumentos: un cuestionario de características demográficas en el adolescente, una ficha de registro de datos (IMC) y una encuesta de frecuencia del consumo de alimentos procesados conformada de 32 ítems distribuidos en 5 dimensiones: galletas (1-4 ítems), snaks (5-9 ítems), Bebidas (10-15 ítems), chocolates (16-20 ítems) y comidas listas (21-32 ítems).

Técnicas y procedimientos de la recolección de datos

Para la aplicación del estudio se realizará lo siguiente:

- Se solicitará la autorización al director de la institución educativa para la aplicación del estudio.
- Se solicitará la autorización de los docentes para la aplicación de los instrumentos.
- Se explicará a los estudiantes los objetivos del presente estudio, respetando los horarios autorizados por los docentes.
- Se procederá a aplicar el consentimiento informado a aquellos que consientan en formar parte del estudio.
- Se recolectarán los datos a través de los instrumentos.
- Los datos serán ingresados en la base de datos SPSS versión 27 para luego elaborar tablas y gráficos.
- Se preparará el informe final

Análisis de datos

Se realizará un análisis descriptivo utilizando tablas que presentarán frecuencias absolutas y relativas respecto al consumo de alimentos ultraprocesados y estado nutricional. Además, se realizará un análisis inferencial y descriptivo, empleando la prueba estadística exacta de D de Somers. La tabulación de los datos se efectuará utilizando el software SPSS versión 25. Para determinar la significancia estadística se considerará un valor de $p < 0.05$. En cuanto a la prueba de normalidad, se aplicará Kolmogórov-Smirnov para muestras mayores de 50 y Shapiro-Wilk para muestras menores de 50.

Aspectos éticos

Durante la presente investigación, se cumplirá estrictamente los principios éticos que rigen la investigación científica. Se respetará la autonomía de los participantes, informándoles adecuadamente a través del consentimiento informado y garantizando su libertad para retirarse en cualquier momento. Se priorizará la beneficencia y la no maleficencia, ya que los resultados obtenidos sobre el consumo de alimentos ultraprocesados y el estado nutricional permitirán diseñar intervenciones oportunas para promover hábitos alimenticios saludables. Además, se garantizará el principio de justicia mediante un muestreo aleatorio, asegurando igualdad de oportunidades para todos los participantes

RESULTADOS

Características demográficas de los encuestados

Los resultados evidencian que la mayor parte de los estudiantes 30.9% cursan el primer grado de secundaria. Una mayoría 93.2% refieren alimentarse en casa, lo cual revela que hay un nivel de estabilidad familiar y acceso básico a la alimentación. A su vez el 95.1% de los adolescentes reside en el mismo distrito de la institución educativa.

Tabla 1

Características demográficas de los adolescentes de la Institución Educativa Antonio Raimondi del distrito La Morada-Marañón-Huánuco, 2024.

Características del consumo de alimentos ultraprocesados y estado nutricional	n= 162	
	Fi	%
Estudiante		
Grado		
Primero secc.	50	30.9
Segundo secc.	32	19.8
Tercero secc.	28	17.3
Cuarto secc.	37	22.8
Quinto secc.	15	9.3
Sitio de alimentación habitual		
Casa	151	93.2
Colegio	8	4.9
Calle	3	1.9
Sector proviene		
Distrito La Morada	154	95.1
Santa Rosa de Baden	3	1.9
Otros	5	3.1
Apoderado		
Grado de instrucción		
Analfabeto	16	9.9
Primeria completa	23	14.2
Primeria incompleta	29	17.9
Secundaria completa	41	25.3
Secundaria incompleta	31	19.1
Superior completo	19	11.7
Superior incompleto	3	1.9
Fuente de ingreso		
Solo madre	26	19.1
Solo padre	31	16.0
Padre y madre	100	61.7
Hijo mayor	2	1.2
Otros.	3	1.9

Los resultados evidencian que el 63.6% de los adolescentes presenta un bajo consumo de los alimentos ultraprocesados. Mientras que el 36.4% tiene un consumo medio lo cual representa una proporción significativa. No se evidencia un consumo alto.

Tabla 2

Consumo de alimentos ultraprocesados en los adolescentes de la Institución Educativa Antonio Raimondi del distrito La Morada-MarañónHuánuco, 2024

Consumo de alimentos ultraprocesados	%	%
Alto	0	0.0
Medio	59	36.4
Bajo	103	63.6
Total	162	100.0

Los resultados evidencian que el 69.8% de los adolescentes tienen un estado nutricional normal, en donde el 19.1% tienen sobrepeso, predominando más el estado nutricional normal.

Tabla 3

Estado nutricional de los adolescentes de la Institución Educativa Antonio Raimondi del distrito La Morada-Marañón-Huánuco, 2024

Estado nutricional	Fi	%
Normal	113	69.8
Delgadez	2	1.2
Sobrepeso	31	19.1
Obesidad	16	9.9
Total	**162**	**100.0**

Los resultados evidencian que el 43.8% de los adolescentes tienen un bajo consumo de los alimentos ultraprocesados y el 69.8% un estado nutricional normal. Asimismo no se reporto un nivel de consumo alto.

Tabla 4

Relación entre el consumo de alimentos ultraprocesados y el estado nutricional en los adolescentes de la Institución Educativa Antonio Raimondi del distrito La Morada-Marañón-Huánuco, 2024.

Consumo de alimentos ultraprocedados	Estado nutricional								Total	
	Normal		Delgadez		Sobrepeso		Obesidad			
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Alto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Medio	42	25.9	1	0.6	10	6.2	6	3.7	59	36.4
Bajo	71	43.8	1	0.6	21	13	10	6.2	103	63.6
Total	**113**	**69.8**	**2**	**1.2**	**31**	**19.1**	**16**	**9.9**	**162**	**100**

DISCUSIÓN

La presente investigación tuvo como objetivo determinar la relación entre el consumo de alimentos ultra procesados y el estado nutricional en adolescentes de la Institución Educativa Antonio Raimondi del distrito La Morada-Marañón-Huánuco, 2024. Se llevó a cabo una exhaustiva revisión, consulta y búsqueda de literatura existente, y no se encontraron estudios previos que confirmaran los resultados obtenidos en esta investigación. A través de una aplicación metódica de las fases de planificación, ejecución y procesamiento de datos, así como de la prueba estadística de hipótesis mediante la prueba de D de Somers, se determinó que estas variables tenían una relación significativa (p = 0.785), lo que permitió rechazar la hipótesis del estudio y aceptar la hipótesis nula (Ho).

Sánchez(5) nos informa que en tanto en los contextos urbanos como rurales, la publicidad, la disponibilidad favorecen el consumo de alimentos saludables.

Garcia y Tenemas(31) indican que el consumo de alimentos ultraprocesados se relaciona con el estado nutricional, asimismo que el contexto urbano favorece su consumo.

Valderrama(32) identifico una relación significativa específica como galletas, snacks, chocolates y bebidas ultraprocesados con el estado nutricional. Asimismo, se evidencia que esta investigación de llevo a cabo en una zona urbano donde la accesibilidad a estos productos influye en el consumo.

A partir del análisis de estas investigaciones se puede identificar que si existe una relación directa y significativa entre el consumo de ultraprocesados y estado nutricional, particularmente en contextos donde la disponibilidad sea elevada. Por lo tanto, aunque los resultados locales de este estudio no reflejan dicha relación, evidencia que el entorno urbano y habitos alimentarios actuales constituyen factores clave que debe seguir siendo estudiados

Conclusiones.

El consumo de alimentos ultra procesados no se relacionan significativamente con el estado nutricional de los adolescentes de la Institución Educativa Antonio Raimondi con un valor de significancia p = 0,785, que hizo posible que se acepte la hipótesis nula y se rechace la hipótesis de estudio.

En consecuencia, se concluye que, si bien no se evidencio una asociación estadísticamente significativa, el análisis descriptivo revela señales importantes para la promoción de una alimentación saludable en entornos escolares, donde es posible prevenir a tiempo los problemas asociados al sobrepeso y la obesidad.

Agradecimientos.

Expreso mi más profundo agradecimiento a Dios por darme la fortaleza y sabiduría necesaria para culminar esta investigación. A mi mamá, por su amor incondicional y constante apoyo en cada etapa de mi vida. A la Universidad de Huánuco y del Programa Académico de Enfermería en mi formación profesional. Expreso también gratitud a la institución educativa Antonio Raimondi, a su director, plana docente y estudiantes por su valiosa colaboración y participación en el desarrollo de este estudio.

REFERENCIAS

Organización Panamericana de la Salud. Nutrición [Internet] [Consultado 2024 Jun 20]. Disponible en: https://www.paho.org/es/temas/nutricion.

PAHO-WHO, Los alimentos ultraprocesados, en general, no contienen alimentos en su forma natural y tienen un alto contenido de azucares, grasas y sal. [entrada de Facebook]; el 25 de enero de 2018 [consultado 26 de mayo de 2024]. Disponible en: https://www.facebook.com/profile/100064879714488/search/?q=ultraprocesados%20

Escobar N, OPS/OMDS. Clasificación de los alimentos y sus implicaciones en la salud [Internet]. 2014 [consultado 26 mayo 2024]. Disponible en: https://www3.paho.org/ecu/1135-clasificacion-alimentos-susimplicaciones-salud.html

Organización Panamericana de la Salud. Alimentos ultraprocesados ganan más espacio en la mesa de las familias latinoamericanas [Internet]. 2019 [consultado 26 mayo 2024]. Disponible en: https://www.paho.org/es/noticias/23-10-2019-alimentos-ultraprocesados-ganan-mas-espacio-mesa-familias-latinoamericanas

Sánchez M, Ripalda V, Bastidas C. Relación entre alimentos y bebidas ultra procesados y el sobrepeso en escolares de 8 a 11 años de escuelas urbanas y rurales públicas de Milagro, Ecuador. Revista Universidad y Sociedad [Internet]. 2022 [consultado 20 junio 2024]. 14(1): http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202022000100416

UNAM Global. ¿Por qué nos gusta la comida chatarra? [Archivo de video]. YouTube, 23 de febrero de 2018 [consultado 20 junio 2024]. Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=Oseg48f8-uc

Ministerio de Salud. Consumo de comida "chatarra" aumenta el riesgo de agravar los casos de Covid-19 [Internet]. MINSA; 2020 [consultado el 20 de junio de 2024]. Disponible en: https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/212299-minsa-consumo-decomida-chatarra-aumenta-el-riesgo-de-agravar-los-casos-de-covid-19

Organización Mundial de la Salud. Adolescencia: una etapa crítica [Internet]. OMS; 2023 [citado 2025 Jun 1]. Disponible en: https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/adolescent-health

UNICEF. Nutrición durante la adolescencia [Internet]. 2023 [citado 2024 Jun 1]. Disponible en: https://www.unicef.org/peru/nutricion-ninez-adolescencia

Monteiro CA, Moubarac J-C, Cannon G, Ng SW, Popkin B. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. Obes Rev [Internet]. 2013 [citado 2024 Jun 1];14(S2):21–8. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24102801/

NOVA classification. Alimentos ultraprocesados. OPS [Internet]. 2020 [citado 2024 Jun 1]. Disponible en: https://www.paho.org/es/documentos/clasificacion-nova-alimentos

Louzada ML, Martins AP, Canella DS, Baraldi LG, Levy RB, Claro RM, et al. Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil. Rev Saúde Pública [Internet]. 2015 [citado 2024 Jun 1]; 49:38. Disponible en: https://www.scielo.br/j/rsp/a/6Rb7D9QhM5GxRKhWWkD3hzK

Hall KD, Ayuketah A, Brychta R, et al. Ultra-Processed Diets Cause Excess Calorie Intake and

Weight Gain. Cell Metab [Internet]. 2019 [citado 2024 Jun 2];30(1):67–77. Disponible en: https://www.cell.com/cell-metabolism/fulltext/S1550-4131(19)30248-7

Organización Panamericana de la Salud. Alimentos ultraprocesados y salud pública [Internet]. 2020 [citado 2024 Jun 2]. Disponible en: https://iris.paho.org/handle/10665.2/7699

Pan American Health Organization. La alimentación en la adolescencia y juventud [Internet]. 2022 [citado 2024 Jun 2]. Disponible en: https://www.paho.org/es/temas/alimentacion-saludable

Cediel G, Reyes M, da Costa Louzada ML, Martinez Steele E, Monteiro CA, Corvalán C. Ultra-processed foods and added sugars in the Chilean diet. Public Health Nutr [Internet]. 2018 [citado 2024 Jun 2];21(1):125–33. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28931466/

Khandpur N, Cediel G, Obando DA, Jaime PC, Parra DC. Implementation of front-of-package nutrition labeling in Latin America. Nutrients [Internet]. 2021 [citado 2024 Jun 2];13(8):2689. Disponible en: https://www.mdpi.com/2072-6643/13/8/2689

Reátegui Ríos J. Consumo de alimentos ultraprocesados en adolescentes peruanos. Rev Peru Nutr [Internet]. 2022 [citado 2024 Jun 2];(25):121–9. Disponible en: https://revistas.upch.edu.pe/index.php/RPNS/article/view/4725

Mamani BR. Consumo de alimentos ultraprocesados y estado nutricional en estudiantes de secundaria de Juliaca [Internet]. UNAP; 2021 [citado 2024 Jun 4]. Disponible en: https://repositorio.unap.edu.pe/handle/20.500.14082/16410

Marchan A, Mendoza D. Alimentos ultraprocesados y riesgo cardiovascular en escolares de Tumbes [Internet]. UNTUMBES; 2020 [citado 2024 Jun 4]. Disponible en: https://repositorio.untumbes.edu.pe/handle/20.500.12874/2229

García BJ, Tenemas JR. Estado nutricional y consumo de AUP en adolescentes de Lima [Internet]. UPN; 2023 [citado 2024 Jun 4]. Disponible en: https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/35121

OPS. Dietas tradicionales y salud en la Amazonía [Internet]. 2021 [citado 2024 Jun 4]. Disponible en: https://www.paho.org/es/documentos/dietas-amazonia

UNESCO. Alimentación indígena y sostenibilidad en la Amazonía [Internet]. 2020 [citado 2024 Jun 4]. Disponible en: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000373536

Congreso de la República del Perú. Ley N.ª 30021 - Promoción de la alimentación saludable [Internet]. 2013 [citado 2024 Jun 6]. Disponible en: https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/2632646

Minsa. Guía técnica para entornos alimentarios saludables en escuelas [Internet]. 2022 [citado 2024 Jun 6]. Disponible en: https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/2677366

Red de Salud Pública. Evaluación de la implementación de la Ley de Alimentación Saludable en colegios [Internet]. 2023 [citado 2024 Jun 6]. Disponible en: https://www.saludpublica.pe/evaluacion-ley-alimentacion-saludable

INEI. Encuesta Demográfica y de Salud Familiar (ENDES) [Internet]. 2024 [citado 2024 Jun 6]. Disponible en: https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/endesa/

Ministerio de Salud del Perú. Observatorio de Nutrición y de Estudio del Sobrepeso y Obesidad [Internet]. 2023 [citado 2024 Jun 6]. Disponible en: https://www.minsa.gob.pe/portada/observatorio/

Instituto Nacional de Salud. Manual para la evaluación nutricional del adolescente [Internet]. 2023 [citado 2024 Jun 10]. Disponible en: https://www.ins.gob.pe/repositorioaps/0/5/par/guia_adolescentes.pdf

Qali Warma. Alimentación escolar en el Perú [Internet]. 2023 [citado 2024 Jun 5]. Disponible en: https://www.qaliwarma.gob.pe

Garcia B, Tenemas J. Consumo de alimentos ultraprocesados y el estado nutricional en adolescentes de una Institución Educativa Pública, Lima – 2022. [Internet]. Lima: Universidad Privada del Norte; 2022 [citado 2024 may 25]. Disponible en: https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/35121/Garcia%20Ocampo%2c%20Barbara%20Jazmin%20-%20Tenemas%20Vera%2c%20Jhoselin%20Rosa.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Valderrama M. Consumo de alimentos ultraprocesados y su relación con el estado nutricional en adolescentes del Centro Educativo Parroquial María Auxiliadora – Huánuco 2022. [Internet]. Huánuco: Universidad de Huánuco;2022 [citado 2024 may 25]. Disponible en: http://200.37.135.58/bitstream/handle/123456789/3878/VALDERRAMA%20BUSTAMANTE%2c%20MASSIEL%20HELEN.pdf?sequence=1&isAllowed=y