

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
SECCIÓN DE EDUCACIÓN**



TEMA

CONSUMO DE COMIDAS Y BEBIDAS CONSIDERADAS CHATARRA Y SALUD FÍSICA DE LOS/AS ESTUDIANTES DE LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE SAN MIGUEL, DEPARTAMENTO DE SAN MIGUEL, PERÍODO 2011- 2012.

**TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE:
LICENCIATURA EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN EN LA ESPECIALIDAD DE
PRIMERO Y SEGUNDO CICLO DE EDUCACIÓN BÁSICA.**

PRESENTADO POR:
ADA VERÓNICA CHAVARRÍA.
SONIA DE JESÚS RIVAS DE PERDOMO.
YESENIA CAROLINA MOLINA QUINTANILLA.

DOCENTE DIRECTOR
LIC. JORGE ERNESTO PORTILLO.

CIUDAD UNIVERSITARIA, MARZO DE 2013

SAN MIGUEL, EL SALVADOR, CENTRO AMÉRICA

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

AUTORIDADES

ING. MARIO ROBERTO NIETO LOVO

RECTOR

MTRA. ANA MARÍA GLOWER DE ALVARADO

VICE-RECTOR ACADÉMICO

LIC. SALVADOR CASTILLO

VICE-RECTOR ADMINISTRATIVO (INTERINO)

DRA. ANA LETICIA DE AMAYA

SECRETARIA GENERAL

LIC. FRANCISCO CRUZ LETONA.

FISCAL GENERAL

FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL

AUTORIDADES

LIC. CRISTOBAL HERNÁN RÍOS BENÍTEZ

DECANO

LIC. CARLOS ALEXANDER DÍAZ

VICE-DECANO

LIC. JORGE ALBERTO ORTÉZ

SECRETARIO GENERAL

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES

LIC. RUBÉN ELÍAS CAMPOS MEJÍA

JEFE DE DEPARTAMENTO

DEDICATORIAS

A Dios Padre-Madre, Corazón del Cielo y de la Tierra.

Por haberme dado fortaleza y sabiduría en el transcurso de mi carrera, por haberme cuidado y guiado siempre en el camino de la verdad, por iluminar mis pensamientos en cuanto a las decisiones tomadas, por protegerme en todo momento, por llamarme en todo momento y demostrarme su gran amor. Gracias, Gran Padre-Madre; me abandono en ti; porque todo lo que soy te lo debo a ti.

A mi familia.

Especialmente a mi mamá Dinora Chavarría, por desgastar su vida por mí, apoyándome tanto en lo económico como en lo moral, por sus consejos, su confianza, por hacer de mi persona alguien útil en la sociedad; a mi abuela Estercila Cedillos, por su apoyo incondicional, por preocuparse por mí en todo momento, sin ti no hubiese podido salir adelante, ya que, también te considero mi mamá. A mi hermano Osmín Chavarría y mi hermana Celina Chavarría, por brindarme apoyo moral y económico cuando más lo necesité.

A mis compañeras de tesis.

Especialmente a Sonia Rivas, por perseverar en cada obstáculo que se nos presentó.

A los/as Docentes.

Por transmitirme sus conocimientos durante toda la carrera universitaria.

Ada Verónica Chavarría.

DEDICATORIAS

A mi Padre Celestial: por la vida y por el obsequio de permitirme estudiar una carrera universitaria; y además por brindarme su ayuda y sabiduría.

A mi hija e hijo: Libny Rebeca y Gilberth Josué, ya que supieron soportar que muchas veces Mama no estuviera con ustedes gracias mis amores, por su paciencia abonaron a que alcanzara el objetivo que me propuse.

A Gilberto: por enseñarme el valor de alcanzar metas y el coraje para atravesar dificultades.

A mi padre: Fabián Rivas, por haberme enseñado valores, los cuales me han servido de mucho.

A mi Madre: Emma de Rivas por sus oraciones que no han cesado noche y día, me agrada que a pesar de tu edad, sigas luchando por la vida.

A mis hermanas/os: por estar pendiente y hacer rogativas a Dios para que todo saliera bien durante el proceso, en especial a Esperanza y a Claribel.

A mi familia: por la atención, el apoyo y el cariño que me brindan.

A mis compañeras de tesis: por mostrar valentía de enfrentar muchos obstáculos y que a pesar de las adversidades no flaqueamos, en especial a Ada.

A los/as docentes del departamento de educación: quienes con mucha responsabilidad y dedicación, brindaron lo mejor de sus conocimientos.

Sonia de Jesús Rivas de Perdomo.

DEDICATORIAS

A Dios le agradezco de todo corazón, a este maravilloso ser supremo por permitirme culminar mis estudios ,por hacer de lo imposible, lo posible, y darme la oportunidad de crear para mí un futuro mejor , por hacer las cosas fáciles aun cuando son difíciles, por recibir fortaleza en las adversidades y por darme respuesta en el momento justo y oportuno como El, en donde a través de los años aprendí a cimentar mi Fe confiando en Él y como dice su palabra hasta aquí nos ayudó Jehovah y confiamos en que lo seguirá haciendo. Amén.

A mi familia, a mis padres José Ulises Molina y Doris Elizabeth Quintanilla en especial por el sacrificio de brindarme una carrera universitaria, por el apoyo moral y económico en todo momento que lo necesite y regalarme la mejor herencia de un padre a su hijo,y hacer de mí una persona útil a la sociedad , a mi hija Brenda Gisela Molina por darme fuerzas para seguir adelante y hacerme aprender el valor de las cosas.

A mis amigos, las personas que de una u otra forma me brindaron su apoyo, los que siempre estaban ahí para tenderme la mano a lo largo de mi carrera que contribuyeron con granitos de arroz a mi formación profesional, a todos ellos muchísimas gracias.....algún día podre compensar sus favores.

Yesenia Carolina Molina Quintanilla.

ÍNDICE

| | Pág. |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|
| Introducción..... | ii |
| CAPÍTULO I | |
| PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA | |
| 1.1 TEMA DE INVESTIGACIÓN..... | 1 |
| 1.2 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA..... | 2 |
| 1.3 ENUNCIADO..... | 5 |
| 1.4 JUSTIFICACIÓN..... | 6 |
| 1.5 OBJETIVO GENERAL..... | 8 |
| 1.6 OBJETIVOS ESPECÍFICOS..... | 8 |
| 1.7 ALCANCES..... | 9 |
| 1.8 LIMITACIONES..... | 9 |
| CAPÍTULO II | |
| MARCO TEÓRICO | |
| 2.1 ANTECEDENTES..... | 11 |
| 2.2 BASE TEÓRICA..... | 23 |
| 2.2.1 ACOMODAMIENTO, MODERNIZACIÓN Y ESTILO DE VIDA DE LA POBLACIÓN..... | 23 |
| 2.2.2 Los malos hábitos alimenticios de la población..... | 25 |
| 2.2.3 Diferentes culturas en la gastronomía salvadoreña..... | 27 |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2.2.4 Intervención de las autoridades para bajar el índice de las ventas de comidas y bebidas chatarra en los centros escolares..... | 28 |
| 2.3 INFLUENCIA DE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN EN CUANTO A MENSAJES PUBLICITARIOS AL CONSUMO DE COMIDAS Y BEBIDAS CHATARRA..... | 31 |
| 2.3.1 Escasa información acerca de las consecuencias del consumo de comidas y bebidas chatarra..... | 35 |
| 2.3.2 Diversas enfermedades que ocasiona el consumo de comidas y bebidas chatarra..... | 36 |
| 2.3.3 Consumo de comidas y bebidas chatarra, sedentarismo o falta de ejercicio físico..... | 40 |
| 2.4 PRODUCTOS ENLATADOS Y EMBOLSADOS Y SU COMPOSICIÓN FÍSICO- QUÍMICO..... | 43 |
| 2.4.1 Causas del consumo de algunos productos enlatados y embolsados considerados chatarra..... | 51 |
| 2.4.2 Alimentación balanceada para la buena salud física..... | 56 |
| 2.5 DEFINICIÓN DE TÉRMINOS BÁSICOS..... | 64 |
| CAPÍTULO III | |
| SISTEMA DE HIPÓTESIS | |
| 3.1 HIPÓTESIS GENERALES..... | 67 |
| 3.2 HIPÓTESIS ESPECÍFICAS..... | 67 |

| | |
|-------------------------------------------------------|----|
| 3.3 OPERACIONALIZACION DE HIPÓTESIS GENERAL 1..... | 68 |
| 3.4 OPERACIONALIZACIÓN DE HIPÓTESIS GENERAL 2..... | 69 |
| 3.5 OPERACIONALIZACION DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 1..... | 69 |
| 3.6 OPERACIONALIZACION DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 2..... | 70 |
| 3.7 OPERACIONALIZACION DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 3..... | 71 |
| 3.8 OPERACIONALIZACION DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 4..... | 73 |
| 3.9 OPERACIONALIZACION DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 5..... | 73 |

CAPÍTULO IV

PROPUESTA METODOLÓGICA

| | |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| 4.1 MÉTODO CIENTÍFICO HIPOTÉTICO DEDUCTIVO..... | 75 |
| 4.2 TIPO DE ESTUDIO..... | 75 |
| 4.3. POBLACIÓN Y MUESTRA..... | 76 |
| 4.3.1. Población..... | 76 |
| 4.3.2. Muestra..... | 78 |
| 4.4 PROCEDIMIENTO PARA ANALIZAR LOS DATOS..... | 100 |
| 4.5 SELECCIÓN DE TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN..... | 101 |
| 4.5.1 Técnicas..... | 101 |
| 4.5.2 Instrumentos de investigación..... | 102 |
| 4.6 PROCEDIMIENTO PARA COMPROBAR HIPÓTESIS..... | 102 |

CAPÍTULO V

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

| | |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| 5.1 CUESTIONARIO DIRIGIDO A CAFETINES ESCOLARES..... | 104 |
| 5.2 CUESTIONARIO DIRIGIDO A ESTUDIANTES..... | 179 |
| 5.3 LISTA DE COTEJO DIRIGIDA A CAFETINES ESCOLARES..... | 223 |
| 5.4 LISTA DE COTEJO DIRIGIDA A ESTUDIANTES..... | 246 |
| 5.6 ÍNDICE DE MASA CORPORAL (IMC), CALCULADO A ESTUDIANTES..... | 263 |

CAPÍTULO VI

COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| 6.1 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS GENERAL 1, CAFETINES ESCOLARES..... | 268 |
| 6.2 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS GENERAL 2, ESTUDIANTES..... | 268 |
| 6.3 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 1, CAFETINES ESCOLARES..... | 269 |
| 6.4 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 2, ESTUDIANTES... | 269 |
| 6.5 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 3, ESTUDIANTES.... | 270 |
| 6.6 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 4, ESTUDIANTES... | 270 |
| 6.7 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 5, ESTUDIANTES... | 271 |

CAPÍTULO VII

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 7.1 CONCLUSIONES..... | 273 |
| 7.2 RECOMENDACIONES..... | 275 |
| BIBLIOGRAFÍA..... | 279 |
| ANEXO 1 Fórmula y resultados del cálculo del IMC a estudiantes..... | 287 |
| ANEXO 2 Información nutricional de ingredientes de golosinas y bebidas chatarra... | 292 |
| ANEXO 3 Comparación del contenido de grasa y sodio de golosinas..... | 298 |
| ANEXO 4 Comparación del contenido de azúcares y sodio en bebidas artificiales ... | 300 |
| ANEXO 5 Contenido de azúcar por porción en cada una de las bebidas estudiadas según el CDC..... | 301 |
| ANEXO 6 Pirámide alimenticia..... | 302 |
| ANEXO 7 Tabla 1 de números aleatorios..... | 303 |
| ANEXO 8 Cronograma de actividades..... | 304 |
| ANEXO 9 Cartas de permiso para ingresar a las instituciones educativas..... | 306 |
| ANEXO 10 Fotografías de algunos/as estudiantes y cafetines escolares..... | 339 |
| ANEXO 11 Mapa de la ciudad de San Miguel y ubicación de Distritos Educativos... | 341 |
| ANEXO 12 Instrumentos aplicados a estudiantes y cafetines escolares..... | 342 |
| ANEXO 13 Gráficas de peso e Índice de Masa Corporal para la edad en niños/as..... | 374 |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ANEXO 14 Índice sobre teorías primarias y complementarias planteadas por el grupo de investigación..... | 379 |
| ANEXO 15 Cuadro de presupuesto..... | 382 |
| ANEXO 16 Recetario de comidas y bebidas saludables..... | 383 |

INTRODUCCIÓN

En la investigación, se destacan aspectos relevantes relacionados con el Consumo de Comidas y Bebidas consideradas Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, en tal sentido, se presenta el Capítulo I, en donde el Planteamiento del Problema, describe todos aquellos factores que intervienen en el fenómeno investigado, además, la Situación Problemática, refleja el impacto que tiene el consumo de comidas y bebidas consideradas chatarra en la salud física; asimismo, el Enunciado, consta de preguntas claves para dar repuestas al finalizar el estudio de investigación; la Justificación demuestra las razones por las cuales se investiga; en los Objetivos se denota lo que se pretende lograr; y en los Alcances y Limitaciones se presentan aquellos elementos que posibilitan e impiden el proceso.

El Capítulo II, se encuentra constituido por el Marco Teórico, en donde se reflejan estudios previos a este tema; posteriormente, se dan a conocer diferentes teorías que son la base de dicho trabajo, así como algunos Términos Básicos que ayudarán a la comprensión del lector.

En el Capítulo III, se presenta el Sistema y la Operacionalización de las hipótesis, que se comprueban con los resultados obtenidos.

Seguidamente el Capítulo IV, presenta la Propuesta Metodológica, en la cual se describe el método utilizado, Tipo de estudio, la Población y la Muestra, además las Técnicas e Instrumentos apropiados, que se utilizaron para la recolección de los datos. Asimismo, el procedimiento realizado para comprobar las hipótesis.

En el Capítulo V, se explora el consumo de comidas y bebidas chatarra, y se evidencian de una forma cuanti-cualitativa los análisis e interpretación de los resultados, que se obtuvieron a través de cuestionarios y listas de cotejo, y que darán respaldo significativo al sistema de hipótesis elaborado.

En el Capítulo VI, se comprueban las Hipótesis Generales y Específicas, en donde se aceptan o se rechazan las aseveraciones, y se hicieron de una manera cualitativa.

El Capítulo VII, lo constituyen las Conclusiones y Recomendaciones, que surgieron del tema investigado, aportando así, propuestas de mejora para los/as estudiantes, y que enriquecerán la investigación.

Para que el lector tenga fuentes precisas donde consultar lo relacionado a este estudio, se presenta la Bibliografía y los Anexos.

CAPÍTULO I
PLANTEAMIENTO
DEL PROBLEMA

1.1 TEMA DE INVESTIGACIÓN

CONSUMO DE COMIDAS Y BEBIDAS CONSIDERADAS CHATARRA Y SALUD FÍSICA DE LOS/AS ESTUDIANTES DE LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE SAN MIGUEL, DEPARTAMENTO DE SAN MIGUEL, PERÍODO 2011- 2012.

1.2 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA

El Salvador es uno de los países que ha sido afectado por el consumo de comidas y bebidas chatarra, por un ritmo de vida muy acelerado y estresante, estas rutinas han hecho que estudiantes se vean obligados/as a ingerir este tipo de productos, ya que los/as padres y madres de familia inducen a que estos sean consumidores/as en gran manera, facilitándoles en las loncheras escolares este tipo de comidas y bebidas.

Así mismo en El Salvador ha prevalecido históricamente en un sistema capitalista, neoliberal y globalizado, donde salen favorecidas las grandes empresas transnacionales y nacionales productoras y distribuidoras de comidas y bebidas chatarra (hamburguesas, pizza, papas fritas, hotdogs, bebidas carbonatadas, refrescos y jugos artificiales enlatados y embolsados, bebidas energizantes, etc.), como la DIANA, Boca Deli, YUMMIES, McDonald`s, Burger King, Industria La Constancia, La Mariposa, La Cascada, etc., que tienen como personas consumidoras primarios a los/as estudiantes, comercializándose en diferentes puntos de ventas, entre ellos, los cafetines de los centros escolares públicos.

Por otra parte, “las estrategias de publicidad en medios radiales, televisivos y prensa de éstos productos están dirigidas principalmente a la niñez y adolescencia, utilizando los recursos de imagen y sonido que son atractivos para estos grupos.”¹

1/Documento.ORTIZ,H.2005.Efectos de la televisión.Chile.Disponible en: www.slideshare.net/dianalara/efectos-de-la-television.5 feb.2012. Pag.3.

Este tipo de comida forma parte de una mala alimentación de una gran mayoría de estudiantes, que sin darse cuenta están llevando a cabo una dieta no nutritiva, con muchas desventajas y peligros para la salud.

Así mismo, el fácil acceso a las comidas y bebidas consideradas chatarra, lleva a gran cantidad de madres y padres de familia a considerar estos productos como parte del refrigerio escolar o incluir estos en la misma dieta de sus hijos/as, en sustitución de frutas y verduras.

Además, los centros escolares no se han quedado atrás, ya que se han convertido en los lugares idóneos para la distribución de comidas y bebidas chatarra, cuyo único aporte nutritivo es azúcar (u otros carbohidratos) y grasa, con escaso o nulo contenido de proteínas, fibra y minerales, es decir, son fuentes de calorías vacías.

Se puede evidenciar que el consumo de comidas y bebidas chatarra, se ha visto asociado al aumento de la tasa de sobrepeso y obesidad en los/as estudiantes, así como el riesgo de desarrollar enfermedades crónicas, como la diabetes, problemas cardíacos, hipertensión arterial entre otras. Aunado a esto la posible presencia de trazas transgénicas que amenaza la salud, provocando alergias y resistencias a antibióticos. “Cuando las comidas y bebidas chatarra son ingeridas de manera diaria o habitual, generan a largo plazo una carencia de nutrientes con demasiados efectos indeseables para el organismo. Por consiguiente, es de vital importancia que en los centros educativos se concientice para que los/as estudiantes consuman alimentos y bebidas saludables donde estos ayuden a una buena nutrición, así como también evitar

enfermedades que se generan por el consumo de productos chatarra, ya que tienen varias irregularidades en su composición e ingredientes, y en otros casos existen establecimientos que no cumplen con las normas higiénico-sanitarias.”²

²/Artículo. Lic.LICATA,M.2001. Comida rápida o chatarra, fast-food, junk-food y sus riesgos para la salud. México. Disponible en internet:www.zonadiet.com/alimentacion/fast-food-riesgos.htm.5 feb.2012. Pag.2.

1.3 ENUNCIADO

¿Cómo daña el Consumo de Comidas y Bebidas Consideradas Chatarra en la Salud Física de los/as las Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel?

¿De qué forma el Consumo de Comidas y Bebidas Consideradas Chatarra daña la Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel?

¿Cuáles son los riesgos al ingerir productos enlatados y embolsados considerados chatarra, en la salud física los/as estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel?

¿De qué forma la ingesta de Comidas y Bebidas Chatarra repercute en las enfermedades como el sobrepeso y obesidad, en los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel?

¿Cuál es el aporte de los centros escolares para evitar el Consumo de Comidas y Bebidas Consideradas Chatarra en los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel?

¿Cómo inciden los Medios de Comunicación en el Consumo de Comidas y Bebidas Consideradas Chatarra, en los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel?

1.4 JUSTIFICACIÓN

Se realizó la investigación porque se considera que el consumo de comidas y bebidas consideradas chatarra, es cada vez más notorio en la sociedad y que está afectando negativamente a la población estudiantil. A sí mismo, los/as docentes posiblemente no estén conscientes del daño que causa el consumo de estos productos en la salud física, y por lo tanto, no informan a los/as estudiantes. Sumado a esto en la sociedad existen sectores económicos, políticos y culturales que disienten la erradicación de la comercialización de comidas y bebidas chatarra. Lo cual significa que dichas posturas podrían influir de alguna forma en la actitud de las personas en cuanto a la selección y consumo de estas, aunado a ello la intervención de los medios de comunicación que se prestan a beneficiar siempre a las grandes empresas y es así como en los mensajes publicitarios incitan al consumo de comidas y bebidas chatarra, que en determinado tiempo causa en el organismo diversidad de enfermedades, las cuales se manifestarán desde muy temprana edad.

Es por eso que se considera pertinente esta investigación, para aportar conocimientos significativos que sirvan a la comunidad educativa como un recurso básico para abordar el problema, tomando las medidas que se consideren convenientes, así mismo, sensibilizar a las poblaciones estudiantiles que conozcan la importancia de tener una buena alimentación para que los consumidores corrijan sus malos hábitos alimenticios y que obtengan una vida más saludable al seleccionar los alimentos para que disminuya el índice del consumo de comidas y bebidas chatarra. También, se dan a conocer los

resultados obtenidos que permiten identificar las diferentes comidas y bebidas consideradas chatarra que se comercializan en los cafetines de los centros escolares, así como la intervención que tienen las autoridades pertinentes, los medios de comunicación, las familias, etc.

Por todas las razones anteriores se considera trascendental el estudio sobre el Consumo de Comidas y Bebidas Consideradas Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

1.5 OBJETIVO GENERAL.

Analizar el Consumo de Comidas y Bebidas Consideradas Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Periodo 2011- 2012.

1.6 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Verificar el consumo de Comidas y Bebidas Chatarra en los Centros Escolares.
- Comprobar la incidencia de las enfermedades como el sobrepeso y obesidad en los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel.
- Describir la composición de productos enlatados y embolsados considerados chatarra y sus riesgos para la salud.
- Detectar el tipo de Comidas y Bebidas Chatarra que se oferta en los cafetines escolares.
- Proponer a los Centros Escolares el consumo de alimentos y bebidas saludables que favorezcan la Salud Física de los/as Estudiantes.
- Proponer espacios educativos en donde se concientice a los Estudiantes sobre los efectos de las Comidas y Bebidas Chatarra, involucrando a los Medios de Comunicación.

1.7 ALCANCES.

- Con el estudio se pretende cubrir los centros escolares públicos de 8 Distritos Educativos desde el nivel de Parvularia hasta Bachillerato de la zona urbana del Municipio de San Miguel.
- La investigación incluye la participación de los/as estudiantes y cafetines escolares de la zona urbana del Municipio de San Miguel.
- Aportar conocimientos significativos sobre el consumo de comidas y bebidas chatarra y salud física de los/as estudiantes, a través del diagnóstico determinado.
- Esta investigación ayudará a la población estudiantil u otras entidades para enriquecer sus ideas.

1.8 LIMITACIONES.

- Poca colaboración del personal docente en los centros escolares para dar información.
- No se encuentra suficiente material bibliográfico sobre el consumo de comidas y bebidas chatarra.
- Peligrosidad en alguna de las zonas, donde se realizó la investigación.
- No se cubrió el Distrito 12-06 ya que solamente ésta constituido por centros escolares públicos de la zona rural.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES

La necesidad que ha tenido el ser humano de conservar los alimentos para que duren más tiempo, lo han obligado a inventar nuevas formas. Además, los antepasados descubrieron que para mantener comestibles los alimentos se podían salar, secarse, encurtirse, ahumarse o fermentarse y en los penúltimos años, refrigerarse y congelarse y en tiempos más modernos envasarse en latas.

Relacionado con lo anterior la OMS (Organización Mundial de la Salud) en un estudio encontró 130 colorantes bajo sospecha de ser cancerígenos. Sin embargo desde hace muchísimos años, el ser humano aprendió a añadirle colores y sazadores a la comida para hacerla más atractiva, lo cual se obtenía de algunas plantas, animales, etc. “En China por ejemplo, se quemaba petróleo para adobar plátanos. Sin saber que la combustión del petróleo estaba produciendo dos sazadores que ahora se usan como aditivos alimenticios: etileno y propileno”³

Para realizar el estudio sobre el Consumo de Comidas y Bebidas Consideradas Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes, es necesario indagar aspectos históricos que han intervenido en dichas variables y que se han llevado a cabo algunas investigaciones que se relacionan directa o parcialmente con el tema de estudio.

³/ Documento .Organización Mundial de la Salud.1998.
Estrategia de cooperación resumen. Disponible en:www.who.int/countryfocus/cooperation_strategy/ccsbrief_slv_es.pdf.7 feb.2012.
Pag.5.

En este sentido, las indagaciones sobre procesos socioculturales y nutricionales pueden ayudar a comprender este fenómeno, pues se enfocan en el progreso a gran escala como la globalización, modernización, urbanización, avances tecnológicos y los cambios en el rol de la mujer, y es así como se puede llegar a entender que el consumo de comidas y bebidas chatarra, ha llegado a afectar en mayor magnitud la salud física de las personas. Las pautas de conducta que rigen las vidas domésticas están fuertemente arraigadas en la tradición y siendo la familia el primer escenario de la convivencia social; toda transformación que en ella se produce tiene enorme trascendencia en el ejercicio de las funciones socializadoras y educativas que se derivan de ella provocando cambios y tendencias de consumo de alimentos.

“En la actualidad, los malos hábitos de alimentación son uno de los problemas de salud más alarmantes en muchos países del mundo, en los cuales la dieta típica está basada en alimentos altos en calorías, grasa saturada, grasas trans, sodio y azúcar agregada. Además, es baja en fibra y micronutrientes, principalmente proporcionados por vegetales, frutas y granos integrales así como por alimentos ricos en calcio.”⁴ Si bien, el consumo de comidas y bebidas chatarra se da con mucha frecuencia en los países desarrollados, entidades como la Organización Panamericana de Salud advierten de su crecimiento en el Tercer Mundo como consecuencia de una dieta no balanceada por razón de la pobreza y la falta de educación nutricional.

⁴Publicación de consumidores en acción de Centro América y el Caribe, gracias al auspicio de VECO Mesoamérica. Comida Chatarra en los Centros Escolares.(CDC).San Salvador, Edit. ConSuAccion C.A. y El Caribe. 2009. Pág.11

Se puede decir, que lo descrito anteriormente depende en gran medida del sistema político, el desarrollo económico y agropecuario del país, y de la cantidad y calidad de los alimentos disponibles a precios razonables; se reconoce entonces en forma general el hecho de que los malos hábitos alimentarios y los patrones culturales también influyen en la nutrición. Por lo tanto, existe preocupación en los expertos en nutrición sobre el consumo de comida chatarra. “Un estudio elaborado por especialistas del IMIM-Hospital del Mar de Barcelona, publicado en 'International Journal of Obesity', participaron 3.000 adultos entre 25 y 74 años residentes en Gerona. El objetivo era comprobar cómo el consumo de comida chatarra afecta a una población que tradicionalmente ha seguido una dieta mediterránea (alimentación con un alto consumo de productos vegetales, frutos secos, pan y otros cereales), tanto en sus hábitos alimenticios como a su estado de salud.

El 10% de los participantes consumía este tipo de alimentos al menos una vez al mes. Estos consumidores solían ser más jóvenes, eran fumadores con mayor frecuencia y tenían estudios de más grado que los demás. De este porcentaje, el 2,7% consumía comida chatarra al menos una vez por semana y el 1,1% con más frecuencia. Este último grupo representa la población de más riesgo. Cuanto mayor era la ingesta, mayor el desapego por la dieta mediterránea. No sucede, como se suele esperar, que se compense su ingesta con la de otros alimentos más sanos, sino que, por el contrario, se tiende a empeorar la calidad de la alimentación.”⁵

5/ Artículo. ARFUSO, V.2001.Una alimentación saludable. México. Disponible en: <http://www.enplenitud.com/educacion-nutricional-para-una-alimentacionsaludable>.15 feb. 2012

Implica entonces que, por el consumo de comidas y bebidas chatarra, aparecen diversas enfermedades que afectan al organismo. “De acuerdo a la lista de la consultora Euromonitor, difundida en Santiago de Chile, destaca diez países del mundo con más altas tasas de enfermedades que se relacionan por el consumo de comidas y bebidas chatarra en el año 2009. La lista, correspondiente a este año, es liderada por Kuwait y Estados Unidos y la integran países de Oriente Medio, Oceanía y América Latina, con México en el quinto lugar, Venezuela en el sexto y Guatemala en el décimo a nivel mundial.”⁶ Se debe mencionar que por el consumo de comidas y bebidas chatarra una de las enfermedades que surge es el sobrepeso, es por ello que se hace referencia a lo siguiente: “el Estudio Cardiológico de Bogalusa realizado en el año 2003 mostró que los/as niños/as con sobrepeso tienen un riesgo 4.5 y 2.4 veces mayor de tener altas las presiones sistólica y diastólica (las presiones alta y baja, respectivamente). Se encontró también que, en pacientes de entre 5 y 17 años, tienen más grasa abdominal (determinada por la circunferencia de la cintura) se asocia con la presencia del síndrome metabólico, trastorno caracterizado por concentraciones anormales de triglicéridos, lipoproteínas de baja densidad y de muy baja densidad en la sangre.”⁷

“Según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), en el año 2005, se reportó que, al menos, 20 millones de menores de cinco años tenían sobrepeso, en el mundo.”⁸

6/Artículo.TANNE,L.1989.Comida chatarra, problema 'de peso' en escuelas primarias.EE.UU. Disponible en: vidayestilo.terra.com/.../comida-chatarra-problema-de-estados-unidos.17 de feb.2012.

7/ Documento. Dr.BARRIOS A.1996.Correlación entre obesidad infantil en México y la ingesta de comida chatarra. Instituto Belisario Domínguez del Senado de la República. Dirección General de Estudios Legislativos Política y Estado.Disponible en:http://www.politicayestadoibd.org/SP/recursos/investigacion_obesidad_vs_comida_chatarra.pdf.10 feb.2012. Pag.13

8/Óp.cit Artículo.TANNE, L.1989. Comida chatarra, problema 'de peso' en escuelas primarias.Pag.13.

Así mismo, “un estudio reciente demuestra que una dieta baja en calorías retrasa el envejecimiento. Es importante mencionar que la comida que se consume está bajo la lupa de varios profesionales consultados por El Diario de Hoy. Los malos hábitos nutricionales provocan diferentes enfermedades. También hay predisposición a desarrollar cáncer. La estadística oficial es alarmante: cinco de cada diez salvadoreñas padece sobrepeso, mientras que los hombres tampoco están ajenos a esta realidad.

Los malos hábitos alimenticios y el abuso de comidas y bebidas chatarra, son algunos de los responsables de ese atentado contra la salud. Todos los profesionales consultados coinciden en que el exceso de peso repercute de manera negativa en las personas, en su capacidad a desenvolverse en la sociedad, y en el alto costo que debe pagar el Estado para tratar las enfermedades asociadas a la gordura.”⁹

Sin embargo, de la misma manera que la población no cuida de su salud, en el país no existen políticas alimentarias claras, que, al final, contribuyen con el desarrollo de la nación. En el fondo, la forma en que se alimentan los salvadoreños está íntimamente relacionada con patrones culturales, con las costumbres y los malos hábitos adquiridos.

⁹Publicación. COUTTO,F. 2006. Grasa acorta la vida de los salvadoreños. El Diario de Hoy. El Salvador. Disponible en: <http://www.elsalvador.com/noticias/2006/05/01/nacional/nac1.asp>.15 feb.20012.

“Según el informe de la encuesta de salud familiar, FESAL 2008, en El Salvador, no se manifiestan problemas de emaciación (enflaquecimiento extremo), en cambio, se está experimentando un problema de sobrepeso en los niños/as menores de 5 años. De acuerdo con la información existente, se estimó que en 1998, el 4% de la población infantil presentaba sobrepeso, cifra que aumentó a 5% en 2002/2003 y a 6% en 2008. Este problema es mayor en los grupos de mejor situación económica (9%) que en los de nivel socioeconómico más bajo (4%). El Salvador inicia lo que podría llegar a ser una epidemia de sobrepeso en las nuevas generaciones.”¹⁰

Otra enfermedad que surge por el consumo de comidas y bebidas chatarra, es la obesidad. Estudios relacionados muestran que esta enfermedad se ha convertido en un serio problema de salud pública que va en aumento y la OMS considera que la obesidad ha alcanzado proporciones epidémicas a nivel mundial, y cada año mueren, como mínimo, 2,6 millones de personas a causa de la obesidad. De igual forma, “en Estados Unidos datos del año 2007 indican que casi 20% de los/as niños/as en las escuelas primarias son obesos”.En este país la obesidad es el trastorno nutricional más costoso. Durante los últimos 20 años su incidencia ha aumentado hasta el 34.9%.¹¹

10/Óp. cit. Publicación de consumidores en acción de Centro América y el Caribe.Pág.12

11/Óp. cit. Artículo. TANNER, L. 1989. Pag.14.

La obesidad en niños/as no sólo se limita a países industrializados; sino también en los países en desarrollo que muestran un incremento en su prevalencia. La obesidad infantil es una condición en el que el exceso de grasa corporal afecta negativamente la salud de un infante.”¹²

“Un estudio del 2008, demostró que los/as niños/as obesos presentaban la arteria carótida con envejecimiento prematuro y niveles anormales de colesterol.”¹³

“Actualmente, algunos de los países que presentan mayor porcentaje de obesidad son Chile, México, Venezuela y Guatemala son las naciones latinoamericanas con mayores índices de obesidad entre la población mayor de 15 años. Si bien esta enfermedad puede deberse a múltiples causas, los factores desencadenantes que se vuelven más frecuentes responderían a una ingesta excesiva de energía y al sedentarismo. En los países más ricos el problema es la obesidad. Para los países en desarrollo la desnutrición es la que preocupa, pero desde hace unos años también se ha incrementado el exceso de peso en la población. Que en el mundo haya 300 millones de obesos y 170 millones de niños/as que padecen la falta de peso es un indicador de que algo está funcionando mal.

Es por eso que de 170 millones de niños/as que hay en el mundo con falta de peso, cerca de tres millones mueren cada año, de acuerdo con los datos de la OMS. En el otro extremo, se estima que en el mundo hay cerca de 1,000 millones de personas con exceso de peso.”¹⁴

12/Documento .Organización Mundial de la Salud.1998. Estrategia de cooperación resumen. Disponible en:www.who.int/countryfocus/cooperation_strategy/ccsbrief_slv_es.pdf.7 feb.2012. Pag.8.

13/Óp.cit.Documento. Dr. BARRIOS A. Pág. 14.

14/Óp.cit.Documento .Organización Mundial de la Salud.1998.

Se puede evidenciar que existe una estrecha relación entre el sobrepeso y la obesidad ya que estas enfermedades son caracterizadas por el consumo excesivo de comidas con un alto contenido de grasas y harinas. Según estudios realizados tomando en cuenta estas dos enfermedades se llega a lo siguiente. “De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud, en el año 2005, la población total de adultos (mayores de 15 años) era de 1,600 millones y al menos 400 millones eran obesos. Se estima que para el 2015 estas cifras aumentarán a 2,300 millones y 700 millones, respectivamente. Por otro lado, para el año 2005, también se reportó que, al menos, 20 millones de menores de 5 años tenían sobrepeso.”¹⁵

“Según la OMS, desde 1980, la obesidad se ha multiplicado en todo el mundo. En 2008, 1500 millones de adultos (de 20 y más años) tenían sobrepeso. Dentro de este grupo, más de 200 millones de hombres y cerca de 300 millones de mujeres eran obesos. El 65% de la población mundial vive en países donde el sobrepeso y la obesidad se cobran más vidas de personas. En 2010, alrededor de 43 millones de niños/as menores de cinco años tenían sobrepeso. Ambas enfermedades son el quinto factor principal de riesgo de defunción en el mundo. Cada año fallecen por lo menos 2,8 millones de personas adultas como consecuencia del sobrepeso o la obesidad.”¹⁶

15/Óp. cit. Publicación de consumidores en acción de Centro América y el Caribe. Pag.15.

16/ Óp. cit Comida chatarra, problema 'de peso' en escuelas primarias. Pag.14.

En El Salvador, “el sobrepeso en mujeres asciende al 36% y la obesidad alcanza al 18%. Alrededor del 53% del sector femenino tiene exceso de peso en el país, según FESAL 2002/2003”¹⁷. Por lo tanto, los índices de malnutrición aumentan y se traducen en obesidad y sobrepeso, advierte la Lic. Yamileth Arévalo, coordinadora del área de nutrición de todos los programas de FUSAL (Fundación Salvadoreña para la Salud y el Desarrollo Humano). Esto lo confirma la Lic. María Teresa de Morán, de la Gerencia de la niñez y la mujer del Ministerio de Salud Pública, con datos de la FESAL el 53% de las mujeres tienen sobrepeso y obesidad en el país. Es alarmante que 5 de cada 10 mujeres tengan exceso de peso. También asegura que estos datos son representativos a nivel nacional para adultos de ambos sexos ya que no hay estadísticas que esclarezcan el panorama en el caso masculino. Las áreas rurales no se escapan al exceso de peso. Con esto, la nutricionista determina que el sobrepeso tiene que ver con un poder adquisitivo. Lo relaciona con la poca orientación sobre qué alimentos tienen las personas que elegir o qué opciones se tienen y por cuáles se van a decidir.”¹⁸

Así mismo, “el Dr. Molina insiste en la dieta común de los salvadoreños: llena de carbohidratos y muchas comidas fritas. “Escasamente se incluye en la alimentación a las frutas y los vegetales.”¹⁹

17/Óp. cit. Publicación. COUTTO, F. 2006. Grasa acorta la vida de los salvadoreños. Pág. 14.

18/ Publicación.Lic. MONDRAGON, R.2007.La obesidad es una enfermedad. La Prensa Gráfica. El Salvador. Disponible en: <http://www.laprensagrafica.com/mujer/planbella/84797-la-obesidad-es-una-enfermedad.html>.18 feb.2012.Pag.5

19/ Ibíd. Lic. MONDRAGON, R.2007.La obesidad es una enfermedad. Pag.6

Otro estudio demuestra que “en El Salvador, entre el año 2003 y 2008 aumentó de 3.6% a 4.2% el sobrepeso de los/as niños/as menores de 5 años a nivel nacional. El 31.6% de las mujeres en edad fértil presenta sobrepeso y el 25.6% obesidad.

Según datos de la Encuesta Nacional de Salud Familiar (FESAL) en El Salvador en el año 2008, la prevalencia en mujeres de 15 a 49 años es de 25.6% de obesidad y 31.6% de exceso de peso, totalizando un 57.2%. Y en los/as niños/as subió de 4% en el año 2003 a 6% en el año 2008, convirtiéndose en una de las enfermedades que va en aumento.”²⁰

“En el Seguro Social, unas 75,000 consultas al año se dan por motivos relacionados. Y lo más preocupante es que este problema afecta a las personas en edad productiva. “Somos un país de gordos”, advierte el cardiólogo. La muerte súbita por infarto cardíaco se ha vuelto cada vez más común en personas menores de 40 años, sostiene, porque no se está previniendo. La obesidad y los altos niveles de colesterol en sangre tienen un mecanismo de acción que es fatal para todo el organismo, pero en especial para el corazón y el cerebro. El colesterol se acumula en las arterias y venas y con el tiempo logra obstruir el paso de la sangre. Esto produce lo que se conoce como infarto y la consecuente muerte del tejido al que afecta, que puede ser cardíaco o cerebral.”²¹

20/Óp. cit. Organización Mundial de la Salud.Pag.16

21/Publicacion.MOLINA,L.2008. Diga no a las enfermedades cardiovasculares. La Prensa Gráfica. El Salvador. Disponible en:<http://archive.laprensa.com.sv/20080611/planbella/1068476.asp>.22 feb.2012.

La combinación de las enfermedades como el sobrepeso, obesidad, u otras; contribuyen a que la diabetes se desarrolle. “Sin duda esta enfermedad es uno de los problemas de salud de mayor importancia en el mundo. En el año 1985 había cerca de 30 millones de personas con diabetes en todo el planeta, en el año 2000 ya se contabilizaban alrededor de 171 millones, pero la progresión de la enfermedad es tal que en el año 2006 se alcanzó la cifra de 246 millones (3,8% de la población mundial , 6%-8% en países con estilo de vida occidental; por ejemplo, Europa, Norte América, Latinoamérica... entre los que destaca México por presentar uno de los índices más elevados en el mundo de casos de diabetes) y se calcula que hacia el 2025 se llegará o incluso se superará la cifra de 380 millones .”²²

“Los cambios en los hábitos alimentarios basados en la sustitución de alimentos de la dieta tradicional por alimentos industrialmente procesados es perjudicial en muchos sentidos: Físicamente, ya que provoca daño en la salud; emocionalmente, dado a que ante la presencia de enfermedad el ánimo disminuye y, por lo tanto, la persona se deprime o su autoestima se deteriora; ambientalmente, por los altos niveles de basura que se generan y económicamente, ya que los gastos en algunos de estos alimentos son altos.

²²/Guía práctica de la salud. Dr. GELABERT, R. Agosto 2009. Guía práctica de la salud, diabetes tratamientos científicos y naturales. Zaragoza, España. Edit. VidaSana. Pag.9. 04 may.2012

En primer lugar, una mala alimentación incrementa los costos del Ministerio de Salud y del Instituto Salvadoreño de Seguro Social para atender las enfermedades crónicas que generan los hipertensos, los diabéticos y los que tienen colesterol y triglicéridos altos.

En conclusión, María Teresa de Morán, explica que el aumento del sobrepeso eleva los presupuestos de los hospitales públicos para el tratamiento de las enfermedades crónicas. Así mismo menciona que se tienen centros médicos saturados y hay un excesivo gasto médico. De acuerdo a un estudio de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), la mala alimentación en las labores causa pérdidas de hasta 20 por ciento en la productividad.

En este sentido, el doctor Wollants es un poco más específico y manifiesta que afecta a los empresarios porque tienen empleados con baja autoestima, entre otros. En síntesis: hospitales saturados, alto costo en medicinas, personas poco productivas y con baja autoestima.”²³

23/Op.cit.Publicacion.MOLINA,L.2008.Diga no a las enfermedades cardiovasculares. Pag.20.

2.2 BASE TEÓRICA

2.2.1 ACOMODAMIENTO, MODERNIZACION Y ESTILO DE VIDA DE LA POBLACION.

Los países de todo el mundo han pasado de una alimentación tradicional abundante en cereales y hortalizas a un régimen alimentario rico en grasas, azúcar y calorías.

Esta tendencia se ha acelerado en las últimas décadas, a medida que el consumo de comidas y bebidas chatarra ha aumentado, como resultado de una mayor participación de las mujeres en la fuerza laboral, la urbanización, el auge del supermercado y de las tendencias en el mercadeo. Y es así como por falta de tiempo, comodidad u otras situaciones, cada día son más las personas que eligen, incluso varias veces a la semana, consumir comidas y bebidas chatarra ya que su preparación es sencilla, rápida y facilita dedicarse a otras tareas. Sin embargo el problema sigue en aumento ya que no se está en constante revisión de los ingredientes; el ser humano expone el organismo a estados vulnerables ya que surgen enfermedades como sobrepeso y obesidad. Esta condición se presenta generalmente en la vida moderna urbana, en sociedades tecnificadas en donde todo está diseñado para evitar esfuerzos físicos, desde escaleras eléctricas, hasta lo más sencillo en cada hogar que es un control remoto que no solo se encarga de encender el televisor, sino la luz, la cocina, la puerta, las ventanas, las cortinas, etc. Puede parecer muy cómodo tener toda clase de tecnología de última generación, lamentablemente la gran mayoría está orientada a ejercitarse menos.

“La modernidad alimentaria se asocia al fenómeno urbano, ya que el hecho de vivir en las ciudades puede determinar en todos los grupos sociales la probabilidad de una dieta

menos equilibrada. La forma en cómo se alimenta la sociedad tiene un origen social y cultural desligándose de la satisfacción de las necesidades biológicas básicas.”²⁴

“Los cambios de vida en la sociedad repercuten en la familia; en la actualidad, padres y madres trabajan; y en el mercado se ofrecen las comidas y bebidas chatarra a bajo costo. Esta situación ha influido en la alimentación de los/as hijos/as, ya que las comidas caseras se han sustituido por productos altos en azúcar, grasa y sodio, que se compran listos para consumir. Aunque las comidas y bebidas chatarra logra saciar el hambre, aumenta la posibilidad de padecer obesidad y no asegurar los requerimientos nutricionales diarios.”²⁵

La “comida chatarra es un término usado en forma coloquial, que se utiliza para referirse a productos que no aportan nutrientes al organismo pero que, además, contienen ingredientes que pueden afectar la salud física de las personas. Este término fue introducido, en el año de 1972, por Michael Jacobson, director del Centro para la Ciencia en el Interés Público, organización para la defensa de las personas consumidoras de Estados Unidos de América”.²⁶ “Entre algunas de las características de las comidas y bebidas chatarra se pueden mencionar que en su elaboración se utiliza mucha grasa y azúcar. Se someten a procesos industriales, y se venden empacados y embolsados, y en muchos casos no necesitan refrigeración.

24/Documento. Alimentación, consumo y salud Colección Estudios Sociales Cecilia Díaz Méndez Barcelona Universidad de OviedoCristóbal Gómez Benito Edición electrónica disponible en Internet:www.laCaixa.es/ObraSocialUNED http://obrasocial.lacaixa.es/StaticFiles/StaticFiles/c13fef33006d5210VgnVCM200000128cf10aRCRD/es/vol24_es.pdfviernes 25 de mayo/12.pag.4

25/ Óp. cit. Publicación de consumidores en acción de Centro América y el Caribe. Pag.16.

26/Ibíd' Publicación de consumidores en acción de Centro América y el Caribe.Pag.6

Además poseen un periodo de caducidad prolongado, precio relativamente barato y su amplia distribución comercial los hace muy accesibles.”²⁷

Por lo tanto, en los cafetines de los centros escolares las comidas y bebidas chatarra son distribuidas sin que nadie oriente a los/as estudiantes de las consecuencias que se obtendrán , es por eso que se vuelve necesario que los/as docentes refuercen los buenos hábitos alimenticios y crear conciencia de que el consumo de los productos chatarra afectan la salud física; sin embargo, se dan pocas opciones saludables como frutas frescas, panes integrales, refrescos naturales, batidos de frutas naturales, etc.

2.2.2 Los malos hábitos alimenticios de la población.

“Los malos hábitos alimenticios se toman en cuenta como la explicación a los problemas de nutrición debido a que dañan la salud; por lo que deben combatirse mediante opciones viables. De esta manera, la conducta se convierte en hábito al ser repetitiva y acaba por permanecer en el individuo volviéndose algo cotidiano y estable.”²⁸ Los hábitos son parte de la cultura y son conductas aprendidas en grupo, país o sociedad al que se pertenece y están expuestas a las fuerzas del cambio que las sociedades van adquiriendo con el transcurso del tiempo.

²⁷/ Ibid.Pág.6

²⁸/Artículo editado por Prof. CONCHA M.Alimentación sana vs comida chatarra. México viernes, 5 de agosto de 2011 Disponible en: <http://jorgecon46.blogspot.com/2011/08/alimentacion-sana-vs-comida-chatarra.html>24 de mayo/12

El ser humano, como todos los seres vivos, necesita alimentarse para vivir. Así mismo, ha adquirido malos hábitos alimenticios que en nada contribuyen para que esté mantenga su organismo sano y muy bien nutrido.

Los malos hábitos adquiridos durante la infancia llevan a sufrir consecuencias preocupantes, principalmente para su salud. El riesgo de desarrollar trastornos alimenticios durante la niñez y adolescencia es un ejemplo claro de lo que puede suceder si la persona no recibe el tratamiento y la atención adecuada a su alimentación y forma de vida.

“El problema se agudiza cuando la mayoría de los/as niños/as pasan más tiempo inactivos durante el día ya que muchas veces observan la televisión y al mismo tiempo consumen comidas y bebidas chatarra, empeorándose aún más cuando no se dedican a una actividad donde ejerciten su cuerpo.”²⁹ Por lo tanto los padres/madres de familia deben comer saludablemente para ser excelentes modelos para sus hijos/as.

Por eso, el consumo de frutas y verduras debe ser introducido a la dieta alimenticia básica de las familias salvadoreñas. De no seguir con esta tendencia es probable que en pocos años se tenga más niños/as con enfermedades como consecuencia del consumo de comidas y bebidas consideradas chatarra.

²⁹Ibíd. Artículo editado por Prof. CONCHA M. Alimentación sana vs comida chatarra. Pág. 6.

2.2.3 Diferentes culturas en la gastronomía salvadoreña.

“La gastronomía de El Salvador es una mezcla de las culturas Maya, Lenca, Náhuatl, Ulúa, española y otros grupos étnicos minoritarios, es por eso que existe una gran variedad de platillos que se han convertido en símbolos de identidad cultural de los/as salvadoreños/as. Muchos de éstos se remontan a épocas prehispánicas.”³⁰ Por lo tanto la gastronomía en esta época fue la base alimentaria de pueblos, además de productos de intercambio entre culturas diferentes, y de esta forma se ha transmitido a través del tiempo; es así como los antepasados creían en este elemento determinante en la supervivencia de las generaciones anteriores.

“En la actualidad cada día se consume una considerable cantidad de productos derivados del maíz, la típica pupusa que deleitaron los antepasados, es ahora un referente nacional e internacional que muchos han disfrutado. La pupusa es una tortilla de maíz gruesa hecha a mano que está rellena con uno o más de los siguientes ingredientes: queso, chicharrón, frijoles refritos o queso con loroco. Adicionalmente, se consumen también tamales de gallina, de elote, enchiladas, totopostes, nuégados, yuca salcochada y frita así como otros platillos que son un legado que no se pueden borrar de la historia gastronómica.”³¹

30/Artículo. Gastronomía salvadoreña. Las Pupusas y tamales. El Salvador. 2010. Disponible en: <http://www.visitelsalvador.net/es/cultura.php>

31 / Artículo escrito por Admin.Comida Típica Salvadoreñas.2012Disponible en: <http://www.hermanoslejanos.com/el-salvador/comida-tipica-salvadorena/>.

Sin embargo en los últimos años el país ha sufrido una transición alimentaria profunda que ha tenido implicaciones severas en la salud de la población y se ha convertido en un peligro para la salud física de cada individuo. Esto ha sido en gran parte consecuencia de la introducción masiva de comidas y bebidas industrializadas densamente energéticas y no nutritivas a los cuales se ha denominado popularmente productos chatarra, precisamente por su pobreza nutricional.

“Como consecuencia de la promoción y consumo masivo de este tipo de alimentos y bebidas con altos contenido de azúcar, grasas y sal, se ha observado un aumento drástico en enfermedades como sobrepeso y obesidad.”³²

2.2.4 Intervención de las autoridades para bajar el índice de las ventas de comidas y bebidas chatarra en los centros escolares.

“En los centros escolares, los/as profesores/as enseñan que la ingesta de alimentos saludables y una alimentación balanceada son fundamentales para el óptimo desarrollo de los/as niños/as y jóvenes, sin embargo, las autoridades educativas, permiten la venta y promoción de comidas y bebidas consideradas chatarra en las tiendas escolares.”³³

“En México en el mes de agosto del año 2010, la Secretaría de Salud (SSA) y la Secretaría de Educación Pública (SEP) se anunció que en el ciclo escolar 2010-2011 empezarían a aplicarse medidas tendientes a erradicar la venta de alimentos de bajo valor nutritivo en las escuelas.

32/Óp. cit. Artículo editado por Prof. CONCHA M. Alimentación sana vs comida chatarra. Pág. 8

33/Óp. cit. Publicación de consumidores en acción de Centro América y el Caribe. Pag.22.

Éste fue el desenlace de una polémica iniciada meses antes que determinó, después de una serie de acercamientos con los fabricantes de estos productos, la expedición de lineamientos que reducían el tamaño del empaque de los alimentos comúnmente denominados chatarra, para expendirse en las cooperativas escolares.”³⁴

La discusión, que había partido de la intención de prohibir la venta de estos alimentos en los planteles educativos a nivel primario y secundario, derivó en la fijación del tipo de productos y cantidades que se pueden poner al alcance de los/as estudiantes en los cafetines escolares. Esta es la situación que privó a partir del año 2011, cuando las disposiciones de las entidades gubernamentales comenzaron a aplicarse al inicio del ciclo escolar. Sin embargo, es de destacar que durante los meses anteriores, si bien se puso en relevancia la preocupación por los crecientes niveles de obesidad en México y el impacto en la salud que esto acarrea, la discusión se ha centrado en las medidas en torno a evitar la venta de productos de bajo valor nutritivo en las escuelas. Dentro de esta discusión poco se ha planteado el papel que juega la publicidad en el problema y el de la educación en la formación de hábitos de nutrición. Así mismo, “en El Salvador, El Código de Salud, norma lo referente a los alimentos y bebidas en la Sección doce del Capítulo II, del artículo 82 al 95; facultándose al Ministerio de Salud (MINSAL) para emitir las normativas necesarias a fin de regular la elaboración, distribución y comercialización de los alimentos destinados al consumo público, así como supervisar el cumplimiento de estas y la vigilancia de la calidad de los alimentos.

³⁴Revista Científica de la asociación mexicana de derecho a la información. García Calderón Carola Los alimentos chatarra en México, regulación publicitaria y autorregulación. Disponible en:http://www.derechoacomunicar.amedi.org.mx/pdf/num2/11-carola_garcia.pdf

Así mismo, le corresponde establecer los requisitos mínimos que deben cumplir los productos alimentarios que sean importados, manufacturados para la exportación o producidos en el país para el consumo interno. En consecuencia el principal garante de la salud de las personas consumidoras, en relación a los alimentos, es el MINSAL, ya que posee amplias facultadas para cumplir dicho cometido.”³⁵

Con respecto al tema nutricional, “el Código de Salud se establece en los artículos 52 y 53, que el MINSAL dictará medidas y realizará actividades para prevenir la desnutrición y deficiencias específicas de la población, especialmente de los/as niños/as pre-escolares y escolares.

También se preceptuó la creación de la Comisión Nacional de Alimentación y Nutrición, entidad de carácter permanente e integrada por los titulares de los Ministerios de Salud, Ministerio de Educación, Ministerio de Agricultura y Ganadería y Ministerio de Economía, quienes deben estudiar la problemática alimentaria y nutricional del país y dictarán las políticas necesarias para una mejor alimentación y nutrición de la población salvadoreña.”³⁶

35/Óp. cit. Publicación de consumidores en acción de Centro América y el Caribe.Pag.26.
36/Ibíd. pag.13

2.3 INFLUENCIA DE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN EN CUANTO A MENSAJES PUBLICITARIOS AL CONSUMO DE COMIDAS Y BEBIDAS CHATARRA.

Los medios de comunicación masivos contribuyen en gran parte a fijar las maneras de pensamiento y actitudes en la sociedad, a establecer la agenda de los asuntos políticos, sociales y económicos. En la presentación de los mensajes publicitarios ya sean audiovisuales o impresos, éstos medios frecuentemente actúan como legitimadores de una cultura que promueve una vida artificial que, lamentablemente, involucra principalmente a niños/as, induciéndolos al consumo de comidas y bebidas chatarra y creando en ellos/as un desplazamiento de valores nutricionales que cualquier niño/a necesita en su desarrollo. Así mismo, el mecanismo de propaganda a través de los medios de comunicación hace que el índice de consumo de productos chatarra se incremente, creando así graves problemas de salud desde la infancia.

“En el año 2004, la Oficina de Telecomunicaciones del Reino Unido (OFCOM) concluyó que el mercadeo de alimentos influye en el consumo y las preferencias alimentarias de niños/as, al año siguiente, el Instituto de Medicina de la Academia Nacional de Ciencias de Estados Unidos se sumó a dicha posición. En este mismo país se han analizado el tipo de alimentos, su calidad nutricional, las técnicas de mercadeo y las estrategias publicitarias. También se reportó que los anuncios presentados en varias cadenas de televisión, durante la mañana de un sábado, franja considerada de audiencia infantil era sobre alimentos no considerados chatarra, otros anuncios se relacionaban con productos altos en grasa, sodio o azúcar agregada o bajos en nutrientes. También

presentaban personajes populares de los programas de caricaturas y ofrecía algún tipo de regalo por su compra. Pocos anuncios se referían al valor nutritivo o a alguna actividad física. Este tipo de publicidad promueve que los/as niños/as ingieran comidas y bebidas chatarra mientras permanecen en sus casas. Así mismo, México se considera el país con la mayor cantidad de anuncios de comida chatarra durante la franja infantil y se estima que los niños/as mexicanos observan la mayor cantidad de anuncios publicitarios al año.”³⁷

Del mismo modo, “la variedad de publicidad ya sea por medios audiovisuales o impresos, esta última identificada en las instalaciones de las tiendas escolares, es utilizada por las empresas productoras para posicionar las marcas de comidas y bebidas chatarra y con ello persuadir y cautivar a los niños/as para su consumo.”³⁸ En este sentido “la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO por sus siglas en inglés) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han destacado el rol que juegan las escuelas como centros ideales de promoción de la salud comunitaria.

Sin embargo, las empresas de la industria alimentaria tienen libertad (o aprobación de las autoridades de los centros escolares) para promocionar comidas y bebidas chatarra, promoviendo el consumo desmedido de ésta a través de estrategias de mercadeo que ofrecen a los/as niño/as artículos coleccionables: stickers, parches, figuras, trazos, entre otros.

37/Publicación de consumidores en acción de Centro América y el Caribe, gracias al auspicio de VECO Mesoamérica. Comida Chatarra en los Centros Escolares.(CDC).San Salvador, Edit. ConSuAccion C.A. y El Caribe. 2009. Pag.12 y 13.

38/Ibíd. Publicación de consumidores en acción de Centro América y el Caribe.pag.13

La mayoría de niños/as y adolescentes, son considerados para las empresas distribuidoras de este tipo de productos, un público preferido para que éstos se conviertan en consumidores de comidas y bebidas chatarra, y por ello sus estrategias consisten en pintar con colores llamativos, dibujar sus emblemas y escribir su eslogan en los espacios disponibles en las instalaciones de los centros escolares, inclusive en las fachadas.³⁹ Por lo tanto, la publicidad influye en los hábitos alimenticios cuando entra en juego la diversión, y así mismo la palatabilidad, induciendo al consumo de bebidas, comidas ricas en grasa etc., que se caracterizan por su baja densidad en nutrientes.

“Se observa que a medida que aumenta el número de horas que los adolescentes pasan delante de la TV, aumenta la tendencia a consumir alimentos con alta densidad calórica.”⁴⁰

Sumado a esto las personas están expuestas a una gran cantidad de publicidad de productos no nutritivos ya que los medios de comunicación, principalmente la televisión, son difusores de mensajes que incitan al consumo de comidas y bebidas chatarra. Esta es una razón especialmente preocupante porque la publicidad es un arma poderosa para influenciar y persuadir, capaz de cambiar actitudes o incluso crear necesidades que no existen. Este poder se potencia aún más cuando está dirigido a niños/as, que son más vulnerables y menos propensos a pensar críticamente los mensajes publicitarios.

39/Guía de Dietética y Nutrición. Terra/El Portal del Agua/Fundación Española de la Nutrición. España, viernes 25 de mayo de 2012. Disponible en:<http://www.terra.es/alimentacion/articulo/html/ali89.htm>.Pag.2

40/Ibíd. Guía de Dietética y Nutrición. Terra/El Portal del Agua/Fundación Española de la Nutrición.2 y 3.

“La publicidad de alimentos emitida en la televisión en las vacaciones escolares de 2011, muestra a qué se enfrentan los padres y madres de familia en la lucha por alimentar sanamente a sus hijos/as: en una hora en televisión nacional se emiten 6 minutos de publicidad de comidas y bebidas chatarra. Al mes se han invertido más de 3 millones de dólares en publicidad de estos productos difundida en programas para niños/as. Los comerciales se valen de historias fantásticas y se asocian con dibujos animados para influenciar a los infantes. Si se consume solo lo que la publicidad ofrece, estaría ingiriendo hasta 7 veces más azúcares y grasas de lo necesario.”⁴¹

Así entonces, la publicidad que se hace en los cafetines escolares por medios impresos y los anuncios de televisión, son una de las influencias más poderosas y determinantes en la dieta de los niños/as y adolescentes. Por lo tanto, la cantidad de publicidad de comidas y bebidas chatarra a la que están expuestas las personas y en especial la población estudiantil, debe ser contrarrestada por los padres y madres de familia con acciones simples pero importantes como tener un mayor control de la cantidad de televisión que ven, informarse sobre el contenido nutricional de los productos que se ofertan (preferir siempre la comida no procesada) y promover siempre la actividad física, para prevenir enfermedades asociadas al consumo de este tipo de productos como el sobrepeso, obesidad, hipertensión arterial, etc.

⁴¹La influencia de la publicidad de ‘comida chatarra’ en los niños y niñas. Enseñando a comer a mi hijo/a. Disponible en: <http://www.ensenandoacomeramihiijo.com/?p=2153>

2.3.1 Escasa información acerca de las consecuencias del consumo de comidas y bebidas chatarra.

La dieta alimenticia de las personas ha venido deteriorándose en los últimos años. En El Salvador son muchas las personas que no mantienen una dieta variada y balanceada. “Algunas de las causas son el aumento constante de los precios de los alimentos básicos y de la poca información sobre el valor nutritivo de éstos.”⁴² Así mismo, el interés que poseen las empresas productoras de comidas y bebidas chatarra para vender dichos productos a través de la publicidad no contribuye a que los individuos se informen sobre las consecuencias que se obtienen al consumir estos productos.

De igual forma, “las grandes compañías distribuidoras de comidas y bebidas chatarra, y agencias de publicidad, reconocen dentro de toda la población a los/as niños/as, como un importante nicho del mercado, ya que pueden influir sobre sus padres/madres y ser fieles a una marca. De esta manera los propietarios de comidas y bebidas consideradas chatarra se aprovechan de los mensajes publicitarios ya que estos son llamativos y hacen uso de imágenes o mascotas para crear un efecto en la mente de los receptores no importando las repercusiones que para el organismo ocasiona el consumo de comidas y bebidas chatarra.”⁴³

Por lo tanto, la ley de Protección al Consumidor (LPC), debe velar para que las personas estén más informadas acerca de las consecuencias de las comidas y bebidas chatarra.

⁴²/Alimentación variada y balanceada. GOBIERNO BOLIVARIANO DE VENEZUELA. 1999-2000. Disponible en: <http://www.rena.edu.ve/SegundaEtapa/ciencias/alimentacionvariada.html>

⁴³/Óp. Cit. Publicación de consumidores en acción de Centro América y el Caribe.pag.28

“Esta ley debe exigir a los proveedores de bienes y servicios el cumplimiento de las normativas existentes, así como facilitar el control, vigilancia e inspección de las autoridades competentes Ministerio de Salud (MINSAL), Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), entre otras, a fin de garantizar la vida, la salud, la seguridad de las personas y el medio ambiente. Asimismo en el artículo 27 se regula la obligación de los proveedores de informar a las personas consumidoras con respecto a las características de los bienes y servicios puestos a disposición de los consumidores, la cual debe ser en castellano, clara, veraz, completa y oportuna; y de forma especial debe informarse sobre el origen, composición y finalidad de los productos.”⁴⁴

Tomando en cuenta lo anterior es importante, que desde la familia, y desde las instituciones gubernamentales y educativas, se facilite la información necesaria a cerca de las consecuencias negativas sobre el consumo de comidas y bebidas chatarra, para que la población se convierta en consumidores preparados y críticos que puedan tomar decisiones correctas y cuidar constantemente de su salud física.

2.3.2 Diversas enfermedades que ocasiona el consumo de comidas y bebidas chatarra.

“En la actualidad, la prevalencia de enfermedades relacionadas con la alimentación es uno de los problemas de salud más alarmantes en muchos países del mundo, en los cuales la dieta típica está basada en alimentos altos en calorías, grasa saturada, grasas trans, sodio y azúcar agregada.

⁴⁴Ibíd. Publicación de consumidores en acción de Centro América y el Caribe.pag.13

Además, es baja en fibra y micronutrientes, principalmente proporcionados por vegetales, frutas y granos integrales así como por alimentos ricos en calcio. También se observa que los/as niños/as son más altos que los de generaciones anteriores, lo que significa que están consumiendo suficientes calorías que favorecen su crecimiento, sin embargo, eso no evidencia que sean más saludables.”⁴⁵

Gran parte de las calorías que consumen provienen de alimentos altos en grasa, sodio y azúcar, comúnmente conocidos como comidas y bebidas chatarra, dejando en opción el consumo de alimentos que aportan los nutrientes necesarios para mantener una buena salud.

Una dieta no saludable, sumada a malos hábitos alimentarios, aumenta el riesgo de padecer enfermedades como el sobrepeso y obesidad; que se definen como una acumulación anormal o excesiva de grasa, y que es un riesgo para la salud, ya que el Índice de Masa Corporal (IMC) se eleva. El parámetro más utilizado para medir el sobrepeso y la obesidad es el Índice de Masa Corporal, cuya determinación es sencilla y permite identificar el sobrepeso y la obesidad.

El IMC se define como el peso en kilogramos dividido por el cuadrado de la talla en metros (kg/m²). Sin embargo, debe considerarse como una orientación no muy precisa, porque puede no corresponderse con el mismo porcentaje de grasa corporal en diferentes individuos, es decir, en niños/as. (Ver anexo 1, 13 y 14).

45/ Ibíd. Pag.11

“En el caso de la niñez, la enfermedad más notable es el sobrepeso, con la probabilidad de mantenerse como adultos obesos y una salud deteriorada por enfermedades asociadas. El resto de niños/as que padece sobrepeso puede desarrollar diabetes. Así mismo, esta condición de sobrepeso tiene implicaciones psicológicas, ya que estas personas son el centro de comentarios ofensivos, discriminación, y otras manifestaciones de rechazo que favorecen el desarrollo de una autoestima baja. Las nuevas generaciones crecen con malos hábitos alimentarios, establecidos durante el período de la infancia. Sin embargo, es importante señalar que al permanecer por mucho tiempo frente a la televisión, observan muchos comerciales relacionados con productos altos en azúcar y en grasa, como boquitas y bebidas azucaradas, mientras, los padres y madres no se percatan de la forma en que estas conductas y estilo de vida contribuyen a generar una serie de enfermedades en niños/as y jóvenes.”⁴⁶

Es importante destacar en una forma más explícita la clase de componentes que contienen las comidas y bebidas consideradas chatarra, y recordar los potenciales riesgos a los que el ser humano se expone al consumir este tipo de productos. Algunos de los componentes son: Aditivos como conservantes, colorantes y potenciadores del sabor, que generan hábito de consumir este tipo de productos. Abundante cantidad de azúcares simples, grasas saturadas, colesterol y sodio. Aporte nulo de fibras y vitaminas; y elevadísimo aporte calórico por ingesta. (Ver anexo 2).

46/ *Ibíd.* Pag.11

Por lo tanto, “consumir comidas y bebidas chatarra provoca principalmente una dieta saturada de grasas, calorías, azúcares, etc., esto ocurre porque con tan solo un menú compuesto por papas fritas, hamburguesa y refresco artificial, se cubre o ingiere más del cincuenta por ciento de las calorías diarias necesarias, lo cual repercute en enfermedades de sobrepeso y obesidad. Además, el escaso desarrollo de la masa ósea, por bajo aporte de calcio. Sumado a esto, enfermedades cardiovasculares debido a la alta cantidad de grasas saturadas y colesterol. Así mismo, se presenta estreñimiento, por el bajo aporte de fibra y alimentos crudos como verduras y frutas; caries dental, provocadas por el alto índice de azúcares simples, digestiones pesadas y lentas, debido a que el método de cocción de la mayoría de sus productos es a través de las frituras, la cual se realiza con diferentes aceites, que en muchos casos suele ser re-utilizado. Aunado a esto, se altera el sentido del gusto, por las altas dosis de sodio, conservantes y potenciadores del sabor los cuales al mismo tiempo generan aumento del apetito y hábito en el consumidor, cambios bioquímicos a nivel cerebral, parecidos a los que generan las drogas. Esto se produce por la elevada cantidad de azúcares y grasas, lo que induce a una adicción a este tipo de comidas, y en general se deteriora la salud física por la falta de nutrientes.”⁴⁷

⁴⁷/publicación. FLYCKA . 2011. Comida chatarra. Disponible en: <http://comidachatarralmitha.blogspot.com/> . 23 de febrero de 2012

Por todas las situaciones mencionadas anteriormente, la educación nutricional que se les brinda a los/as hijos/as en la infancia, debe proporcionar en el futuro, hábitos correctos que deberán seguir a lo largo de su vida, partiendo de un adecuado crecimiento y desarrollo que permita un aprendizaje eficaz en el/la niño/a sano, fuerte y feliz, porque un niño/a con una alimentación balanceada es decir, ingerir alimentos de todos los grupos, como cereales, frutas, verduras, leguminosas y productos de origen animal, pero teniendo sumo cuidado con los alimentos refinados (grasas, sal de mesa, azúcares y harinas) y así será una persona inteligente capaz de realizar las tareas que se le asignen.

2.3.3 Consumo de comidas y bebidas chatarra, sedentarismo o falta de ejercicio físico.

El empeoramiento del estilo de vida de las sociedades, la evolución de los sistemas de transporte y la tecnología laboral, los nuevos modos de ocio inciden para que las comidas y bebidas chatarra sean consumidas aunque estas dañen la salud física del ser humano.

A continuación se mencionan algunos tipos de bebidas y comidas consideradas chatarra.

Bebidas Carbonatadas. Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Uva, Fresa, Fresca, Crema Soda, Pepsi, 7Up, Pepsi Light, Salva Cola, Cola Shampan, Oranjal, Mirinda, Cascada Red. **Refrescos artificiales.** Tampico, Frutsi, Sunny, Salud, Boli, Tubolines, Riky y Sipi. **Jugos artificiales.** Naturas, Del Monte, Del Valle, Paradise y Néctar Petit.

Bebidas energizantes. Powerade, Gatorade, Adrenalina, Revive y Red Bull

Golosinas con alta concentración de sal. Quesitos, Centavitos, Tocinitos, Jalapeños, Nachos, Tortillitas, Corn Chips, Toztecás, Elotrix, Chicharra, Chicharrones, Chicharrones con yuca, Maní, Conga Mix, Pachanga Mix, Elotitos, Palitos, Palomitas, Plátanos, Yuca, Chiquipan, Churritos, Maíz Chino, Cappy, Anillitos, Palitos de papa, Zambos, Papitas, Nachos, Buenachos, Gustitos, Papasitas, Frijoli, Quesitrix, Platanix, Pizza, Trompetas de pizza, Nachos, Papas, Lays, Cacahuates, Rancheritas.

Golosinas con alta concentración de azúcar. Caramelo de leche, Acifruta, Gallitos, Huevitos, Gomitas, Turrón, Baby, Sorbetes de sabores, Ron con pasas, Pasas, Alborotos, Cerezas, Bombones, Chicless, Hierba buena, Menta, Uva, Fresa, Eucalipto, Menta, Chocolates, Chicless, Bombones, Mora azul, Piña colada.

Comidas con altos niveles de harinas o grasas. Galletas, Pan pita, Hamburguesas, Chilaquillas, Hotdogs, Enredos, Nuégados, Pupusas, Yuca frita, Turrones, Tacos, Papas fritas, Tostadas, Enchiladas y Pastelitos.

Además del consumo de comidas y bebidas chatarra, la inactividad física o falta de ejercicio se considera uno de los mayores factores de riesgo en el desarrollo de enfermedades e incluso se ha establecido una relación directa entre el estilo de vida sedentario y la mortalidad cardiovascular. Una persona sedentaria tiene más riesgo de sufrir arteriosclerosis, hipertensión y enfermedades respiratorias. “El sedentarismo es identificado por la Organización Mundial de la Salud como un peligro para la salud de las personas. Reportes de inactividad física a nivel mundial, son verdaderamente

alarmantes, ya que la población adulta se ha convertido en sedentaria.”⁴⁸ “Entre las causas, se destacan el tipo y horarios de trabajo, la falta de cultura y costumbre de realizar ejercicios, escasas instalaciones deportivas y recreativas, la contaminación ambiental, inseguridad en zonas recreativas, el uso excesivo de tecnología como elevadores, escaleras eléctricas, computadoras, controles automáticos y la televisión. Unido a esto, lo que hace del sedentarismo una verdadera bomba de tiempo, son los malos hábitos alimenticios que incluyen el exceso de calorías, que han aumentado considerablemente el riesgo de padecer las enfermedades antes mencionadas.”⁴⁹

Es por eso que desde edades muy tempranas los estudiantes consumen comidas y bebidas chatarra, sumado a esto, la práctica deportiva se suele reducir a las horas que imparten en los centros escolares; así mismo, en los hogares se practican actividades como los videojuegos y la televisión que se convierten en sus principales vías de esparcimiento. Por lo tanto educar a los más pequeños en la necesidad de tener una vida activa, con ejercicio moderado y actividades al aire libre es el único método para ayudarles a convertirse en adultos sanos.

48/ Documento. El ejercicio es un hábito que debe desarrollarse desde la infancia y no dejarse nunca. SEDENTARISMO. SALUD FAMILIAR <http://www.esmas.com/salud/saludfamiliar/activate/482830.html>por: Redacción Fuente: esmas.com

49/Ibíd. El ejercicio es un hábito que debe desarrollarse desde la infancia y no dejarse nunca.

“Algunas ventajas que se obtienen de la práctica del ejercicio físico son disminución de riesgos de enfermedades y muertes a temprana edad, la prevención de dolores cotidianos y molestias en la cabeza, columna, cuello, espalda y manos, así como la reducción de osteoporosis, problemas en las articulaciones, del estrés, mal humor, pesimismo, cansancio, ansiedad, depresión, sentimiento de soledad y otros. Así mismo, la canalización de la energía física y sexual. Favorece la salud de la piel, el control de peso y obesidad, mejora el sueño y el descanso. Ayuda a la movilidad física sobre todo en personas mayores al mejorar la resistencia, elasticidad y dureza de músculos y huesos. También evita el desarrollo de conductas de riesgo sobre todo en niños y adolescentes.”⁵⁰

2.4 PRODUCTOS ENLATADOS Y EMBOLSADOS Y SU COMPOSICION FISICO-QUÍMICO.

“En los últimos 50 años se ha incrementado enormemente la disponibilidad y el mercadeo de cientos de productos enlatados y embolsados con altos niveles de carbohidratos refinados, conformidad que han tenido todos los lugares que venden comidas y bebidas chatarra ya que no obtienen pérdidas, sino que al contrario obtienen ganancias porque son productos que los/as vendedores y consumidores pueden manipular sin mayor complicación. Lo anterior ha llevado a muchas personas del mundo a padecer sobrepeso, obesidad y otras enfermedades asociadas.”⁵¹

⁵⁰Ibíd. Documento. Sedentarismo. Salud familiar .Pag.7

⁵¹Artículo. Lic. GUERRAC.(Naturismo y psicokinesiología). Responsable de la publicación Gerardo Hot. El blog de la red de servicios médicos das. Nuestro pobre y lento metabolismo: “Un problema más allá del simple sobrepeso”. Adicción a los hidratos de carbono. Servicios en salud. DAS. Disponible en: <http://dascontigo.com.mx/blog/?p=281>

Uno de los factores que contribuyen en el avance de enfermedades relacionadas con la mala alimentación son es el consumo de azúcares y carbohidratos refinados encontrados en la comida chatarra. “Los carbohidratos refinados se pueden encontrar en los dulces, pasteles y galletas, los cuales se van volviendo necesarios para el cuerpo cuando se abusa de estos por un tiempo prolongado. Las personas adictas a los hidratos de carbono refinados, comienzan a buscar lo dulce a su alrededor con desesperación para saciar su necesidad. En ocasiones, inclusive, llegan a esconder las envolturas de lo ingerido para evitar que la gente conozca lo que se comieron, se puede notar que con esta actitud que presentan están tan atrapados en su adicción como aquella persona que necesita su cigarrillo o su cuota de alcohol.”⁵² Además, los conservantes o aditivos inorgánicos que se le agregan a los productos considerados chatarra, con la intención de preservar el tiempo de almacenamiento y mejorar su textura, apariencia, sabor y color, contiene diferentes sustancias dañinas para el organismo.

“Uno de ellos son los conservantes que retrasan el deterioro y pudrición de los alimentos debido a la acción de los microorganismos. Son sustancias antimicrobianas para inhibir, retardar o prevenir la proliferación de bacterias, levaduras y moho. Los compuestos sulfatados se usan para evitar la aparición de bacterias en alimentos y bebidas como el vino, la fruta desecada y las verduras en vinagre o en salmuera.

⁵²Ibíd. Artículo. Lic. GUERRAC.(Naturismo y psicokinesiología).

Entre estas sustancias se encuentran frecuentemente el ácido sórbico, que entre sus aplicaciones tiene la finalidad de conservar los productos elaborados a base de papa, queso, lácteos y las mermeladas. Los nitratos (o nitritos) representan otro grupo de sustancias que sirven como preservativos en productos cárnicos y embutidos con el fin de protegerlos de las bacterias. El ácido benzoico y sus sales de calcio, sodio y potasio funcionan como agentes antibacterianos y anti fúngicos en productos como los pepinillos en vinagre, mermeladas y gelatinas bajas en azúcar.”⁵³

“También se encuentran los colorantes artificiales que modifican el color. Así mismo están los saborizantes sintéticos que aumentan la calidad del sabor. Además, las sustancias químicas texturizantes afectan las propiedades funcionales de los productos y les dan textura y apariencia agradable; los emulsificantes confieren a los productos una textura consistente e impiden que se separen; los estabilizantes y espesadores les dan textura suave, uniforme. Los agentes anticoagulantes ayudan a sustancias como la sal a fluir con libertad, las ceras como sustancias químicas controlan la humedad.

Algunos de los conservantes o elementos químicos más comunes en los alimentos procesados son: ácido acético, ácido cítrico, ácido fosfórico, benzoato de sodio, glutamato monosódico, nitritos, dióxido de azufre, sulfato de aluminio y sodio, sulfato de calcio, manteca de cerdo, dióxido de azufre, aspartame, etc.

⁵³/GARCÉS L. Dietética. Aditivos y conservantes en los alimentos. Disponible en: <http://www.biomanantial.com/aditivos-conservantes-alimentos-a-952-es.html>

Existen azúcares, sales y desinfectantes peligrosos en los productos enlatados y embolsados en los cuales se encuentra la glucosa, fructuosa, lactosa, maltosa, levulosa, sacarosa, etc. En las sales se encuentra el cloruro de sodio, yodato de sodio, glutamato de sodio y nitrito de sodio.

Un desinfectante es en realidad un veneno que elimina organismos parásitos. Consumir dosis pequeñas no es peligroso, pero el consumo de grandes cantidades o el consumo de ellas cotidianamente pueden causar severas consecuencias en el cuerpo. Entre los desinfectantes más peligrosos está el cloruro de plata, el cloro y el yoduro de potasio.”⁵⁴

En las siguientes tablas, se muestran, según la Publicación de consumidores en acción de Centro América y el Caribe, los resultados de algunos análisis fisicoquímicos del contenido de grasa total y sodio, comercializadas en los centros escolares de El Salvador, indicadas en la información nutricional de las etiquetas de diez variedades de boquitas consideradas comida chatarra elaboradas por tres empresas centroamericanas de las marcas DIANA, Boca Deli de El Salvador y YUMMIES de Honduras.

“Realizando la comparación del contenido determinado por un laboratorio y su interpretación con el “Sistema de Colores del Semáforo”.

⁵⁴/Ibíd. GARCÉS L. Dietética. Aditivos y conservantes en los alimentos. Disponible en: <http://www.biomanantial.com/aditivos-conservantes-alimentos-a-952-es.html>

Este sistema facilita la identificación de un alimento de acuerdo con su contenido de grasa, azúcar y sodio por 100 gramos o 100 mililitros, es muy simple y se aplica al etiquetado de productos sólidos y líquidos. Se definen tres categorías: altos (rojo), moderados (amarillo) y bajos (verde) en los componentes mencionados. (Ver anexo 3).

También se da a conocer el contenido de sodio y azúcares en diferentes tipos de bebidas. (Ver anexo 2).

Es relevante señalar que todas estas bebidas se venden en envases que contienen más de 200 y hasta 500ml, lo que significa que al comprar y consumir alguno de estos productos, un niño/a puede estar ingiriendo de 2 a 5 veces el contenido de azúcar antes señalado, al tomar una o más dos porciones.(Ver anexo 4).Con el propósito de ejemplificar: si un niño/a consume una bebida de Coca Cola (enlatada o embotellada) cuya porción es de 354ml, significa que con esa porción ingiere una cantidad equivalente a 5.4 cucharaditas de azúcar (27.01g). (Ver anexo 5).

La ingesta excesiva de carbohidratos (entre ellos la sacarosa) se menciona como uno de los factores que favorecen el desarrollo de la caries dental, el aumento de la demanda de las vitaminas del complejo B que si está acompañado de un aporte dietético insuficiente, conduciría a un déficit de las vitaminas del complejo B y sus respectivas consecuencias y además contribuye al aumento de la incidencia de obesidad, diabetes mellitus, etc.”⁵⁵

⁵⁵Óp. cit. Publicación de consumidores en acción de Centro América y el Caribe, gracias al auspicio de VECO Mesoamérica. Comida Chatarra en los Centros Escolares.(CDC).Pág.25

Con relación a lo anterior, es necesario que los consumidores de productos enlatados y embolsados conozcan la composición físico-químico de estos para que así estén conscientes que al comprar dichos productos ponen en riesgo su propia salud.

En este sentido la Defensoría del Consumidor, da a conocer una norma muy importante y obligatoria para las empresas productoras sobre el etiquetado de productos pre envasado. “El etiquetado de las boquitas y refrescos artificiales deben cumplir con los siguientes requisitos:

Nombre del producto: Este debe indicar la verdadera naturaleza del alimento (nombre específico, no genérico). Se podrá emplear un nombre “acuñado”, “de fantasía”, o de “fabrica”, o una “marca registrada”. En el etiquetado, junto al nombre del producto o muy cercano del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño a la persona consumidora con respecto a la naturaleza y condición física auténticas de este.

Lista de ingredientes: Deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del producto.

Contenido neto y peso escurrido: Deberá declararse el contenido neto en unidades del sistema métrico (sistema internacional). Para los productos líquidos, el contenido neto deberá expresarse en volumen; en peso, para los sólidos y en peso o volumen para los semisólidos o viscosos. Cuando se tratara de los productos en vasados en un medio

líquido, además del contenido neto, deberá indicarse en unidades del sistema métrico el peso escurrido.

Registro sanitario: Se debe declarar en la etiqueta el número de registro sanitario del producto emitido por la autoridad competente; en el caso de las boquitas y refrescos artificiales, registro es emitido por el MINSAL.

Nombre y domicilio: Debe indicarse el nombre, ciudad y país de domicilio del fabricante o del distribuidor, cuando fuere distinto al fabricante.

País de Origen: Debe indicarse el país de origen del alimento.

Identificación del lote: Cada empaque deberá llevar grabado o marcado de cualquier otro modo, pero de forma indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro, que permita identificar la fábrica productora y el lote. Puede usarse la fecha de vencimiento como identificación del lote.

Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación:

1. Regirá el siguiente marcado de la fecha: se declarará la “fecha de duración mínima”. La Ley Protección al Consumidor, establece que en la etiqueta de los productos se deberá declarar: Fecha de Vencimiento.

2. Esta constará por lo menos de: el día y mes para los productos que tengan duración mínima no superior a tres meses, o bien, el día y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses (si el mes es diciembre, bastará indicar el año).

3. El día, mes y año: deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor.

4. Además, se debe indicar en la etiqueta: cualesquier condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha. Así mismo, la norma establece que las etiquetas de los alimentos pre envasados (boquitas y refrescos artificiales) deben estar adherida al envase. Además, los datos se indicarán con caracteres claros, visibles, indelebles y de fácil lectura. En el caso de envases cubiertos por envolturas, deberá imprimirse la etiqueta con la información obligatoria. El nombre y contenido neto deberá aparecer en un lugar prominente y en el mismo campo de visión. También, la etiqueta debe ser redactada en español.”⁵⁶

Aunado a lo anterior, en el marco del proyecto “Apoyo curricular de la educación básica para mejorar la educación en nutrición y seguridad alimentaria”, promovido por el MINED, MINSAL y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) El Salvador, se elaboró un manual de tiendas saludables, el cual contiene recomendaciones para que los y las responsables de las tiendas escolares ofrezcan alimentos nutritivos, preparados higiénicamente y que promuevan buenos hábitos alimentarios.

56/ Óp. cit.Publicación de consumidores en acción de Centro América y el Caribe, gracias al auspicio de VECO Mesoamérica. Comida Chatarra en los Centros Escolares.(CDC).Pág.2

2.4.1 Causas del consumo de algunos productos enlatados y embolsados considerados chatarra.

Los productos enlatados y embolsados tienen muchas ventajas en la vida moderna, sin embargo, su aspecto nutricional ha sido subestimado por muchos años y contrariamente a lo que la mayoría de las empresas productoras y consumidores piensan, no conservan su valor nutricional por la diversidad de componentes que contienen para mantenerse en buen estado durante mucho tiempo, esto conlleva a generar en el organismo de la persona que lo consume diversidad de efectos que posteriormente se convierten en enfermedades.

“Algunas de las sustancias que contienen los productos considerados chatarra y que tienen efectos negativos para la salud son el **Hidroxibenzoato de etilo** que se encuentra fácilmente en mayonesas, mostazas, salsas de tomate, dressings para carnes, conservas de mariscos, mazapanes, alimentos a base de verduras, repostería. Estas son las sustancias que más alergias producen en comparación con otros aditivos.

También se encuentra el **Anhídrido sulfuroso o dióxido de azufre**, por lo general es muy poco el que se agrega en el producto y no se declara en la etiqueta. Se encuentra en los productos procesados como jugos de fruta, mermeladas, vinagres, pasteles y funcionan como sustancias adictivas.

Así mismo, el **Nitrito Sódico o nitrato**, se encuentra esencialmente en todos los embutidos, quesos, conservas de marisco (anchoas, arenques, pulpo, ceviches). Los efectos que ocasiona al organismo son que al combinarse fácilmente con las sustancias

de otros productos generan peligrosas nitrosaminas, sustancias potencialmente cancerígenas, además pueden desencadenar todo tipo de alergias. En lactantes puede bloquear el transporte de oxígeno produciendo cianosis.

El **Ácido propiónico**, se encuentra principalmente en toda la panadería procesada y repostería envasada. Los efectos negativos que causa en las ratas alimentadas con elevadas dosis desarrollan tumores, puede generar lo mismo en el organismo del ser humano.

También están los **Sulfitos** y derivados: carne, vino y varios tipos de alimentos. Se ha observado que en algunas poblaciones se desarrolla falta de respiración o conmoción letal poco después de exponerse a estos conservantes. Los sulfitos podrían provocar ataques de asma graves en asmáticos. Destruyen la vitamina B1. En la carne no es aceptable porque podrían enmascarar una mala calidad de la misma

El **ácido fosfórico** está presente en las bebidas carbonatadas, es dañino para el calcio de los huesos y es uno de los mayores contribuyentes al aumento de la osteoporosis, en altas concentraciones irrita la piel y las membranas mucosas.

La cafeína es un alcaloide del grupo de las xantinas, sólido cristalino, blanco y de sabor amargo, que actúa como una droga psicoactiva, levemente disociativa y estimulante por su acción antagonista este componente hace algunos efectos como: sensación de sed, retorcijones y gases. Se considera un estimulante, por lo tanto lleva a cambios de conducta. En estudios realizados se demuestra que trae deterioro y efectos de conducta

en los/as niños/as. Cuando llega al estómago, aumenta las secreciones gástricas produciendo debilidad, fatiga, cansancio, úlceras, interferencia con la digestión de las proteínas y con la regulación de las funciones intestinales, llegando a producir vómitos y diarreas. El sistema nervioso es uno de los más afectados por la cafeína.

El **4-metilimidazol** es un colorante cancerígeno que podemos encontrar en refrescos como la Coca-Cola y la Pepsi que da el característico color marrón.

Se ha demostrado que causa cáncer de tiroides y daño cromosómico en los animales de laboratorio, también pueden interferir con la transmisión nerviosa del cerebro. Se encuentra en: cóctel de frutas procesado y enlatado, helados, productos de panadería, y golosinas dulces y saladas, y muchos otros productos. Tienen efectos adversos en niños/as con hiperactividad.

Así mismo el **glutamato monosódico**, ya que es muy común para potenciar el sabor en las golosinas, platos precocinados como sopas, salsas, caldos y platillos enlatados, sin embargo, puede provocar intolerancia en personas sensibles, triplica la cantidad de insulina que el páncreas crea, causando que las ratas y los humanos se tornen obesos.

Además, el **colorante amarillo o tartrazina**, es un colorante artificial que es frecuente encontrar en bebidas artificiales, gelatinas, helados, dulces, postres procesados, pero puede originar todo tipo de reacciones alérgicas e irritación en el estómago. Causa inflamación en menos de una de cada 10,000 personas. Por ley, siempre que este aditivo se le agregue al alimento, debe listarse en la etiqueta.

También en los productos enlatados y embolsados se puede encontrar el BHA y BHT, son dos antioxidantes artificiales sospechosos de potenciar la acción de algunos carcinógenos.

El Agua carbonatada, es un líquido que contiene ácido carbónico (H_2CO_3) que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono (CO_2), el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se agita. Se ha argumentado, que erosiona los dientes y los huesos, filtrando el calcio y aumentando la acidez estomacal.

Ácido Cítrico, es un acidulante usado para complementar sabores frutados en las bebidas artificiales. Mantiene los niveles de pH bajos, impidiendo el crecimiento de organismos. Es uno de los ácidos más erosivos para los dientes. Contiene MSG (glutamato mono sódico) que puede ocasionar, en algunas personas susceptibles, dolores de cabeza, dolor de pecho, náuseas, etc.

Maltodextrina, es un edulcorante artificial que tiene un sabor suave y dulce, se conoce también como un polisacárido, puede plantear problemas de salud para las personas con enfermedad abdominal, debido a que el gluten se encuentra en el trigo derivada de maltodextrina. Tiene efectos como: reacciones alérgicas, aumento de peso inexplicable, hinchazón y flatulencia, erupciones cutáneas, asma, comezón y dificultad para respirar.

La **goma xántica**, tiende a producir efectos principalmente relacionados con el tracto gastrointestinal, es un laxante altamente eficiente; es decir, se asocia con la diarrea,

acompañada de los síntomas tales como: gas excesivo, dolor de estómago, hinchazón y nauseas.

Polifosfato de sodio, es un aditivo sintético con un amplio margen de aplicación. Disminuye en el cuerpo humano, la absorción de algunos minerales como hierro, calcio y magnesio; y no está autorizado en las carnes, porque puede dar sensación de frescura, aumenta la retención de agua y su jugosidad: incrementa el peso y podría inducir a error al consumidor.

Colorante azul, Se encuentra en: dulces, cereales, bebidas artificiales y en alimentos para mascotas. Puede causar daño cromosómico y contiene sustancias cancerígenas.”⁵⁷

Aunado a lo anterior, el consumo constante y abundante de **carbohidratos refinados**, causa un estado de acidez en el cuerpo que reduce drásticamente el metabolismo y lo hace susceptible a sufrir diversas enfermedades: El exceso de carbohidratos refinados se convierte en glucosa, una vez digerido. El sobrante de glucosa se fermenta dentro del cuerpo y se convierte en ácido láctico, lo cual acidifica el organismo, reduce el oxígeno, se frena el metabolismo y, en consecuencia, la persona engorda.

Por lo tanto, en el modo de vida actual parece imposible que se puedan comer los alimentos recién cosechados del huerto.

⁵⁷/Óp. Cit. GARCÉS L. Dietética. Aditivos y conservantes en los alimentos. Disponible en: <http://www.biomanantial.com/aditivos-conservantes-alimentos-a-952-es.html>.

Sin embargo, lo más recomendable para acercarse a esta alternativa es consumir productos orgánicos y tratar de conseguir alimentos lo más frescos y naturales posibles que contribuyan a mantener una salud física y tener una vida más duradera.

2.4.2 Alimentación balanceada para la buena salud física.

“La alimentación es una de las acciones de mayor importancia que afecta el bienestar de las personas de modo considerable. Una buena dieta puede ayudar a mantener la salud e incluso hasta mejorarla, al escoger alimentos variados y consumirlos con moderación.”⁵⁸

Una dieta balanceada o equilibrada es aquella que a través de los alimentos que forman parte de cada una de las comidas aporta nutrientes en las proporciones que el organismo sano necesita para su buen funcionamiento. Cuando el organismo procesa los componentes de los alimentos, estos proporcionan la energía necesaria para que cada parte del cuerpo cumpla con sus funciones, así como vitaminas y minerales para que dichos procesos se lleven a cabo como es debido, sin embargo, al consumir comidas y bebidas chatarra, el organismo no adquiere los nutrientes que el cuerpo necesita para funcionar adecuadamente. Es necesario entonces, considerar el papel de la buena dieta para el apoyo de la salud y cómo los hábitos alimenticios de las personas contribuyen a su bienestar, por lo tanto una nutrición adecuada comienza con la selección y compra de los alimentos y continúa con su correcta preparación para el consumo.

58/ Final del formulario. LA NUEVA PIRÁMIDE NUTRICIONAL. VIDA Y SALUD. Salud y Nutrición Disponible en: http://www.adrianacarulla.net/index.php?view=article&catid=1%3Anutricion&id=44%3Apiramide&option=com_content

“Es importante hacer uso de la pirámide (basada en la Guía dietética) en donde se mantienen los 6 grupos de alimentos, pero se han sustituido las zonas horizontales por 6 franjas verticales de distintos colores que, de izquierda a derecha son:

- Anaranjado: cereales y derivados, preferentemente integrales.
- Verde: verduras y legumbres frescas.
- Rojo: frutas frescas.
- Amarillo: aceites y grasas.
- Azul: productos lácteos.
- Morado: carnes, pescados y legumbres secas.(Ver anexo 6)

A continuación se presentan los diferentes grupos de alimentos.

Grupo 01: Cereales, Pan, Papas, Pastas.

Características: Este grupo de alimentos constituye la base de la Pirámide Alimenticia. Proveen carbohidratos y otros elementos vitales. Entre los alimentos de este grupo se encuentran las pastas, el maíz, los cereales, el arroz, el pan, etc. Es preferible que no se consuman en forma refinada.

GRUPO 02: Frutas, Verduras y Hortalizas

Cantidades recomendadas:

De 3–4 porciones al día de frutas y 5–6 porciones al día de verduras y hortalizas. **Características:** En el segundo nivel de la Pirámide Alimenticia se encuentran las verduras, las hortalizas y las frutas que son alimentos ricos en fibras vegetales, vitaminas hidrosolubles y sales minerales. También contienen una alta cantidad de agua e hidratos de carbono simples. Apenas tienen contenido de proteínas o lípidos.

Grupo 03: Lácteos, Carne, Pescado, Huevo y Legumbres

Cantidades recomendadas: 2 – 3 porciones al día.

Características: En este nivel se encuentran alimentos ricos en elementos constructores o proteínas tales como la carne, el pescado las legumbres y los huevos. También se encuentra el grupo de los lácteos que aportan el calcio y las grasas necesarias para fortalecer los huesos y el organismo. En relación con la carne es mejor escogerla magra u optar por tomar pescado.

Grupo 04: Aceites, Grasas y Frutos secos. **Cantidades recomendadas:** 0 - 1 porción al día.

Características: Algunos tipos de alimentos son los aceites de oliva, girasol, maíz o soja. Es bueno usar dos clases de aceite en la verdura, porque tiene un alto valor nutritivo y así se combinan los beneficios de los ácidos grasos que contienen.

Grupo 05: Dulces. Cantidades recomendadas: Esporádicamente.

Características: La punta de la Pirámide Alimenticia incluye alimentos que proporcionan una importante cantidad de calorías: postres, cremas, refrescos naturales, bebidas ricas en azúcares, bebidas alcohólicas, etc. Son una fuente de energía de fácil acceso que apenas aportan nutrientes, aunque en algunos casos son alimento para el cerebro y la mente.

Azúcar: El azúcar pertenece al grupo de los hidratos de carbono, que son los compuestos orgánicos más abundantes en la naturaleza, y constituyen la mayor fuente de energía de más fácil asimilación.

Miel: Su composición fundamental es la fructosa aunque también hay cantidades menores de otros hidratos de carbono simples. Contiene sustancias activas en muy pequeñas concentraciones. Algunos de ellos se requieren en pocas cantidades, por ejemplo el cobre, el magnesio, etc., que se agrupan bajo el nombre de oligoelementos.⁵⁹

⁵⁹Óp. cit. Documento. Alimentación variada y balanceada. Gobierno bolivariano de Venezuela.Venezuela.1999-2000.Disponible en: <http://www.rena.edu.ve/SegundaEtapa/ciencias/alimentacionvariada.html>.27 mayo 2012.Pag.31

Ningún producto alimenticio en su condición natural es fuente de un solo nutriente, por lo tanto para saber cuál es la cantidad de cada alimento que se debe comer para consumir los gramos u onzas que se necesita de cada uno de los nutrientes, no hay necesidad de sentarse a la mesa con una báscula o balanza, ni con una tabla de composición de alimentos, basta con tener en cuenta algunos principios elementales.

Es muy fácil imaginarse el plato dividido en tres sectores de tamaños semejantes, el primero, rico en carbohidratos (arroz, pasta, algún tipo de raíz o tubérculo); el segundo, por una buena fuente de proteínas de buena calidad (carne de res magra, pollo, pescado, huevo, queso); el tercero, con una buena porción de ensaladas de vegetales frescos, acompañado con una porción de fruta.

Esta forma de integrar el plato es un buen paso hacia el equilibrio, aunque algunas personas, dependiendo de su edad, peso y condición física (obeso o falta de peso) necesitan restringir más o menos las cantidades, sobre todo de los dos primeros grupos de alimentos, cuya capacidad energética (producir energía) es bastante mayor que la de la ensalada de vegetales frescos. La ensalada puede ocupar la superficie del plato que quede libre a disminuir el tamaño de las porciones de las fuentes de carbohidratos y proteínas, teniendo cuidado de seleccionar aderezos muy altos en aceites y mayonesa, porque estos sí pueden aumentar significativamente el valor calórico de una ensalada.

Un principio siempre vigente y aplicable a la mayoría de la población es el de la moderación en el uso de la grasa al cocinar o en la mesa (como es el caso de la

mantequilla sobre el pan o el aceite en las ensaladas). A menos de que existan motivos, por lo contrario, en muchas preparaciones, basta con utilizar una pequeña cantidad de aceite para darle sabor a las comidas.

Para lograr un aporte balanceado de micronutrientes, basta con variar las frutas que se consumen a diario y los vegetales utilizados en la preparación de las ensaladas.

Aunque una persona consuma grandes cantidades de alimentos, puede sufrir desnutrición si no lleva una dieta balanceada. Asimismo, el comer en exceso puede causar sobrepeso y obesidad y, por consiguiente, aumentar el riesgo de enfermedades graves como hipertensión, padecimientos del corazón, diabetes y artritis. Muchas personas consumen más grasas saturadas y azúcar que almidones y fibra, lo que da como resultado un elevado riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares.

“Una dieta balanceada debe incluir necesariamente todos los grupos de nutrientes en las siguientes proporciones: 6 porciones diarias de hidratos de carbono complejos; 5 porciones de frutas o verduras; 2 porciones de leche o yogur (o bien, leche de soja enriquecida con calcio); 2 porciones de proteínas, y de 15 a 25 gramos de grasas y aceites.

Una dieta no balanceada puede causar problemas en la conservación de los tejidos del cuerpo, el crecimiento y el desarrollo, el funcionamiento del sistema nervioso y del cerebro, así como también problemas en los sistemas muscular y óseo.

Para obtener una dieta balanceada, se debe consumir una variedad de alimentos de cada uno de los grupos de alimentos.

Algunas pautas generales que se deben tomar en cuenta son:

- Consumir mínimo 3 comidas al día
- No omitir el desayuno
- Consumir alimentos de cada uno de los cuatro grupos alimenticios, en toda comida.
- El paso más importante al seguir una dieta balanceada es educarse a sí mismo acerca de lo que el cuerpo necesita, además de leer los ingredientes y la etiqueta nutricional de todos los alimentos que se consuman.
- Seguir una dieta balanceada baja en grasas saturadas y grasas trans saturadas colesterol, azúcares agregados, sal y alcohol.
- Equilibrar la ingesta de calorías con el ejercicio para prevenir el aumento gradual de peso con el tiempo y reducir las actividades sedentarias.
- Consumir dos tazas de frutas y 2 y 1/2 tazas de verduras por día para personas que siguen una dieta promedio de 2.000 diarias.

- Consumir el equivalente a tres o más onzas de productos integrales diariamente.
- Se deben incluir diariamente tres tazas de leche baja en o libre de grasa o productos lácteos equivalentes.
- Menos del 10% de las calorías deben provenir de los ácidos grasos saturados.
- Se deben evitar los ácidos grasos transaturados.
- La ingesta de colesterol debe ser de menos de 300 mg/día.
- La ingesta total de grasa no debe exceder el 20 al 35% de las calorías.
 Seleccionar grasas "buenas" tales como pescado, nueces y aceites vegetales que contengan ácidos grasos poliinsaturados y mono insaturados. Lo preferible es el consumo de carne magra, baja en o libre de grasa, carne de aves, legumbres secas y leche o productos lácteos.
- La ingesta total de grasas puede aproximarse al 35% si la mayoría de éstas son grasas "buenas".
- Es aconsejable mantenerse lejos de azúcares agregados.
- Se debe consumir menos de 2.300 mg (aproximadamente una cucharadita de sal) de sodio diariamente, y limitar la sal agregada en la preparación de alimentos.^{»60}

60/Una alimentación sana.<http://www.alimentacion-sana.com.ar/portal%20nuevo/actualizaciones/dietabalanceada.htm>

2.5 DEFINICIÓN DE TÉRMINOS BÁSICOS

Comida Chatarra: Comidas con un alto contenido de grasas trans, sodio, carbohidratos, colorantes y saborizantes artificiales, preservantes, azúcar y sal.

Cafetines escolares: Lugar donde se comercializa la comida chatarra.

Dieta balanceada: Tipos y cantidades adecuadas de alimentos y bebidas con el fin de proporcionar nutrición y energía para el mantenimiento de órganos, tejidos y células del cuerpo, al igual que para apoyar el crecimiento y desarrollo normales.

Espacios educativos: Acciones que se realizan en las instituciones educativas, donde se involucra e interactúa la comunidad educativa con los objetos de conocimiento, en el cual se dé un ambiente de construcción colectiva de aprendizajes significativos acerca de los efectos de las comidas y bebidas chatarra.

Salud física: Buen funcionamiento fisiológico del organismo; es decir, cuando las funciones físicas se desarrollan de manera normal.

Sobrepeso: Acumulación excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud.

Peso corporal: Masa del cuerpo en kilogramos.

Golosina: Compuesto dulce, salado, picante o ácido cuyo único valor nutritivo es el azúcar, sodio (u otros carbohidratos) o grasa, nulo en proteínas, vitaminas y minerales.

Pautas de conductas: Modelos o guías de comportamiento que indican a priori el comportamiento ante la sucesión de determinadas situaciones, especialmente en lo que respecta a la vida en comunidad.

Patrones Culturales: malos hábitos gastronómicos influenciados por diferentes empresas nacionales y transnacionales, distribuidores de comidas y bebidas chatarra.

Obesidad: Acumulación excesiva de grasa corporal, especialmente en el tejido adiposo, y que se puede percibir por el aumento del Índice de Masa Corporal.

Índice de Masa Corporal: Relación del peso de una persona con su altura.

CAPÍTULO III

SISTEMA DE HIPÓTESIS

3.1 HIPÓTESIS GENERALES.

1. La mayoría de bebidas y comidas que se comercializan en los cafetines de los centros escolares se consideran chatarra.
2. Los/as estudiantes padecen enfermedades asociadas con las comidas y bebidas chatarra.

3.2 HIPÓTESIS ESPECÍFICAS

1. Existen opciones de alimentos y bebidas saludables en los cafetines escolares.
2. Los/as estudiantes prefieren bebidas consideradas chatarra.
3. Los/as estudiantes consumen en los cafetines escolares comidas consideradas chatarra.
4. Los/as estudiantes presentan sobrepeso.
5. Los/as estudiantes presentan obesidad.

3.3 Operacionalización de Hipótesis General 1

| La mayoría de bebidas y comidas que se comercializan en los cafetines de los centros escolares se consideran chatarra. | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Variable | Definición Operacional |
| Comercialización de bebidas y comidas consideradas chatarra. | Venta de bebidas y comidas artificiales consideradas chatarra que se promueven en los cafetines escolares. |
| Indicadores | Preguntas |
| Exhibición de bebidas carbonatadas. | ¿Cuáles de las bebidas carbonatadas se exhiben en los cafetines del centro escolar? |
| Exhibición de refrescos y jugos artificiales. | ¿Cuáles de los siguientes refrescos artificiales se exhiben en los cafetines del centro escolar? |
| Exhibición de bebidas energéticas. | ¿Cuáles de los siguientes jugos artificiales se exhiben en los cafetines del centro escolar? |
| Preparación de papitas fritas. | ¿Cuáles de las siguientes bebidas energéticas observas en el cafetín escolar? |
| Elaboración de hotdogs. | ¿Has observado si en los cafetines del centro escolar preparan papitas fritas? |
| Exposición de golosinas. | ¿En los cafetines del centro escolar se elaboran hotdogs? |
| | ¿Has observado que en los cafetines del centro escolar se exponen galletas? |
| | ¿Has observado que en los cafetines del centro escolar se exhiben dulces? |
| | ¿Has observado que en los cafetines del centro escolar se exponen chicles? |
| | ¿Se venden en los cafetines del centro escolar boquitas como: tortillitas, ranchitas, churros entre otros? |

3.4 Operacionalización de Hipótesis General 2

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Los/as estudiantes padecen enfermedades asociadas con las comidas y bebidas chatarra. | |
| Variable | Definición Operacional |
| Padecimiento de enfermedades asociadas a las comidas y bebidas chatarra. | Deterioro en la salud física por el consumo de comidas y bebidas chatarra. |
| Indicadores | Preguntas |
| Sobrepeso. | ¿Has tenido alguna enfermedad gástrica por consumir comida chatarra? ¿Has sentido dolor o ardor en el estómago después de consumir comida chatarra? |
| Obesidad. | |
| Enfermedades gástricas. | |

3.5 Operacionalización de Hipótesis Específica 1

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Existen opciones de alimentos y bebidas saludables en los cafetines escolares. | |
| Variable | Definición Operacional |
| Existencia de alimentos y bebidas saludables. | Variedad de comidas saludables como frutas, pan con frijoles, arroz en leche poleada, plátanos salcochados, refrescos naturales. |
| Indicadores | Preguntas |
| La disponibilidad de alimentos y bebidas saludables. | ¿Cuáles de las siguientes frutas y comidas saludables consumes en el cafetín del centro escolar? ¿Cuáles de las siguientes bebidas saludables ingieres en el cafetín del centro escolar? ¿Dispone de comidas saludables en el cafetín escolar? ¿Dispone de bebidas saludables en el cafetín escolar? ¿Ponen a la vista comidas y bebidas saludables en el cafetín del centro escolar? ¿Encuentras con facilidad comidas saludables en el cafetín del centro escolar? En el cafetín del centro escolar. ¿Encuentras bebidas saludables? ¿Las comidas y bebidas saludables que existen en el cafetín del centro escolar son de bajo costo? ¿Ponen a la vista comidas y bebidas saludables en el cafetín del centro escolar? ¿Cuáles de las siguientes frutas y comidas saludables se encuentran en el cafetín escolar? |
| Acceso a comidas y bebidas saludables en los cafetines escolares. | |
| Exhibición de comidas y bebidas saludables. | |
| Variedad de comidas saludables en los cafetines escolares. | |
| Disminución de comida chatarra en los cafetines escolares. | |

3.6 Operacionalización de Hipótesis Específica 2

| Los/as estudiantes prefieren bebidas consideradas chatarra. | |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Variable | Definición Operacional |
| Preferencia de bebidas consideradas chatarra por parte de los estudiantes. | Elección de bebidas artificiales que dañan la salud física. |
| Indicadores | Preguntas |
| Compra de bebidas artificiales. | <p>¿Qué prefieres consumir en el cafetín mientras permaneces en la escuela?</p> <p>¿Cuántas cajas de refrescos artificiales compra a la semana?</p> <p>¿Cuántas unidades de refrescos artificiales vende al día?</p> <p>¿Cuántas bolsas de refrescos artificiales compra a la semana?</p> <p>¿Cuántas unidades de refrescos artificiales vende al día con los/as estudiantes?</p> |
| Ansiedad por consumir bebidas carbonatadas. | <p>¿Cuántas cajas de jugos artificiales compra a la semana?</p> <p>¿Cuántas unidades de jugos artificiales vende a los/as estudiantes al día?</p> <p>¿Cuántas cajas de las siguientes bebidas energéticas compra a la semana?</p> <p>¿Cuántas unidades de las siguientes bebidas energéticas vende a los/as estudiantes al día?</p> |
| Accesibilidad a bebidas carbonatadas. | <p>¿Cuáles de las siguientes bebidas considera que los/as estudiantes prefieren mientras permanecen en la escuela?</p> <p>¿Cuántas cajas de bebidas carbonatadas compra a la semana?</p> <p>¿Cuántas unidades de bebidas carbonatadas vende a los/as estudiantes al día?</p> <p>¿Te desesperas cuando no ingieres bebidas carbonatadas?</p> <p>¿Encuentras con facilidad bebidas carbonatadas?</p> <p>¿Consideras de bajo costo las bebidas carbonatadas que venden en los cafetines del centro escolar?</p> |

3.7 Operacionalización de Hipótesis Específica 3

| Los/as estudiantes consumen en los cafetines escolares comidas consideradas chatarra. | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Variable | Definición Operacional |
| Consumo de comidas consideradas chatarra. | Personas que prefieren consumir comidas que dañan la salud física. |
| Indicadores | Preguntas |
| Consumo de golosinas con alta concentración de sal. | <p>¿Cuáles de las siguientes golosinas consumes mientras permaneces en la escuela?</p> <p>¿Cuántas bolsas de golosinas compra a la semana?</p> <p>¿Cuántas unidades de golosinas vende a los/as estudiantes al día?</p> |
| Consumo de golosinas con alta concentración de azúcar. | <p>¿Cuáles de las siguientes dulces consumes durante la jornada de clases?</p> <p>¿Qué cantidad de bolsas de dulces compra a la semana?</p> <p>¿Cuántos dulces vende al día en el cafetín escolar?</p> |
| Consumo de comidas con altos niveles de harinas o grasas. | <p>¿Qué cantidad de cajas de chicles compra a la semana?</p> <p>¿Cuántos chicles vende al día en el cafetín escolar?</p> |
| Consumo de hotdogs. | <p>¿Cuántas bolsas de galletas sin fibra compra en la semana?</p> <p>¿Qué cantidad de galletas sin fibra vende a los/as estudiantes al día?</p> |
| Consumo de papitas fritas. | <p>¿Cuántas bolsas de galletas con fibra compra en la semana?</p> <p>¿Cuántas unidades de galletas con fibra vende al día?</p> <p>¿Cuántas unidades vende de pan Pita a los/as estudiantes al día en el cafetín escolar?</p> <p>¿Qué cantidad de bolsas de pan árabe compra a la semana?</p> <p>¿Qué cantidad de tortillas compra al día para preparar chilaquillas?</p> <p>¿Cuántas chilaquillas vende a los/las estudiantes al día?</p> <p>¿Cuántas medidas de yuca compra al día para freír?</p> <p>¿Cuántas porciones de yuca frita vende al día en el cafetín escolar?</p> <p>¿Cuántas bolsas de turrón compra a la semana?</p> |

| | |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>¿Cuántas porciones de turrone vendes al día en el cafetín escolar?</p> <p>¿Cuántas bolsas de tortilla para tacos compras la semana?</p> <p>¿Cuántas porciones de tacos vendes a los/las estudiantes al día?</p> <p>¿Cuáles de las comidas que se venden en el cafetín escolar consumes?</p> <p>¿Consideras que el consumo de comidas con grandes cantidades de harinas y grasas dañan tu salud física?</p> <p>En el cafetín del centro escolar. ¿Consumes hotdogs?</p> <p>En el cafetín del centro escolar. ¿Consumes papitas fritas?</p> <p>¿Qué cantidad de hotdogs vendes al día en los cafetines escolares?</p> <p>¿Cuántas bolsas de pan compras a la semana para preparar hotdogs?</p> <p>¿Cuántas libras de papas compras para freír al día?</p> <p>¿Cuántas porciones de papitas fritas vendes en el cafetín escolar en un día?</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

3.8 Operacionalización de Hipótesis Específica 4

| | |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Los/as estudiantes presentan sobrepeso. | |
| Variable | Definición Operacional |
| Padecimiento de sobrepeso. | Personas que por consumir comida chatarra sufren alteración del IMC sobrepasando el peso ideal. |
| Indicadores | Preguntas |
| Exceso de masa corporal. | ¿Cuáles de las siguientes comidas consideradas chatarra consumes en el cafetín escolar? ¿Cuáles de las siguientes bebidas consideradas chatarra consumes en el cafetín escolar? ¿Cuánto pesas? ¿Cuánto mides? ¿Qué edad tienes? |
| Consumo de comida chatarra. | |
| Peso-altura | |

3.9 Operacionalización de Hipótesis Específica 5

| | |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Los/as estudiantes presentan obesidad. | |
| Variable | Definición Operacional |
| Padecimiento de obesidad. | Personas que presentan obesidad por el consumo de comida chatarra. |
| Indicadores | Preguntas |
| Peso-altura | ¿Cuánto pesas? ¿Cuánto mides? ¿Qué edad tienes? ¿Presentas exceso de masa corporal? |
| Exceso de masa corporal. | |
| Caminado lento. | |
| Cansancio sin mayor esfuerzo físico. | ¿Has observado que algún niño/a camina lento? ¿Te cansas aunque no hayas hecho mayor esfuerzo físico? |
| Sudoración sin hacer mayor esfuerzo. | |

CAPÍTULO IV
PROPUESTA
METODOLÓGICA

4.1 MÉTODO CIENTÍFICO HIPOTETICO DEDUCTIVO.

Se considera un procedimiento metodológico que “consiste en tomar unas aseveraciones en calidad de hipótesis, deduciendo de ellas junto con conocimientos que ya disponemos, conclusiones que confrontamos con los hechos”⁶¹. Se justifica el hecho de utilizar dicho método porque en la investigación bibliográfica realizada se constatan diversos aspectos que fundamentan de una forma objetiva las variables detalladas en las hipótesis. Además, al finalizar, los análisis de los resultados se compararan con los hechos vivenciales a través de la aplicación de un instrumento.

4.2 TIPO DE ESTUDIO.

La investigación se centra en el Consumo de Comidas y Bebidas Consideradas Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes. Es un tipo de estudio **descriptivo** ya que “describe un único evento en un contexto en el cual se detallan características mediante la exploración y descripción de situaciones y se realizó en un tiempo determinado”⁶². Este estudio sirvió para analizar como es y se manifiesta un fenómeno y sus componentes.

61/ Sampieri R. Metodología de la Investigación. Editorial Miembro de la Cámara Nacional de la Industria, Reg. Núm. 1890. Pag. 60
62/ Artículo. A. GLORIA. C. y ELENAMONSALVE. 2002. Tipos de investigación. Venezuela. Disponible en: <http://es.scribd.com/doc/72397771/tipos-de-investigacion-1>. 09 agos. 2012

4.3. POBLACIÓN Y MUESTRA.

4.3.1. POBLACIÓN.

Según Tamayo y Tamayo la población es la totalidad del fenómeno a estudiar en donde las unidades de la población poseen una característica común, la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación.

Sampieri define la población como “el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones.”⁶³

La población que se eligió para la investigación la constituyen 33 Centros Escolares Públicos del Área Urbana del Municipio de San Miguel. Se toma en cuenta a los/as estudiantes desde el nivel de Parvularia hasta Bachillerato y Cafetines Escolares, es decir el 100% de la población.

A nivel de Municipio existen 9 Distritos los cuales son: Distrito 12-05, 12-06, 12-07, 12-08, 12-09, 12-10, 12-11, 12-12, 12-13 que pertenecen a instituciones educativas, sin embargo para ésta investigación no se tomó en cuenta el Distrito 12-06 ya que los centros escolares que lo constituyen forman parte del área rural, por lo tanto el total de la población es de 27,394 estudiantes y 61 cafetines.

⁶³/Mario Tamayo y Tamayo, “El proceso de investigación científico”, Editorial Limusa.pag.29.

Población.

| Nº | INSTITUCIONES EDUCATIVAS | Estudiantes | Cafetines |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|
| 1 | Centro Escolar "Paraíso Real" | 471 | 1 |
| 2 | Centro Escolar "Urbanización California " | 777 | 2 |
| | DISTRITO 12-05 | 1248 | 3 |
| 3 | Centro Escolar "Residencial La Pradera II" | 776 | 2 |
| 4 | Centro Escolar "Ingeniero Víctor José Batarse" | 746 | 2 |
| | DISTRITO 12-07 | 1522 | 4 |
| 5 | Complejo Educativo "Ofelia Herrera" | 2809 | 3 |
| 6 | Instituto Nacional "Francisco Gavidia" | 953 | 2 |
| 7 | Centro Escolar "Colonias Unidas" | 438 | 1 |
| 8 | Centro Escolar "Colonia Río Grande" | 817 | 1 |
| 9 | Centro Escolar "Colonia Quince de Septiembre" | 418 | 1 |
| 10 | Centro Escolar "San José" | 456 | 2 |
| 11 | Complejo Educativo "Aminta de Montiel" | 998 | 3 |
| 12 | Centro Escolar "Abdón Cordero" | 670 | 2 |
| 13 | Centro Escolar "Pablo J. Aguirre" | 782 | 2 |
| 14 | Centro Escolar "Sagrado Corazón" | 1029 | 2 |
| 15 | Escuela de Educación Parvularia de "San Miguel" | 38 | 1 |
| 16 | Escuela de Educación Parvularia "Profesora Graciela Flores Viuda de Grimaldi" | 594 | 1 |
| | DISTRITO 12-08 | 10,002 | 21 |
| 17 | Instituto Nacional "Joaquín Ernesto Cárdenas" | 1340 | 4 |
| 18 | Centro Escolar "Dolores C. Retes" | 1646 | 4 |
| 19 | Centro Escolar "Milagro de La Paz" | 872 | 2 |
| 20 | Centro Escolar "Unión Panamericana" | 835 | 2 |
| | DISTRITO 12-09 | 4693 | 12 |
| 21 | Instituto Nacional "Isidro Menéndez" | 1455 | 4 |
| 22 | Centro Escolar "Ciudad Jardín N° 3" | 529 | 1 |
| 23 | Centro Escolar "Ciudad Jardín" | 566 | 2 |
| 24 | Centro Escolar "Fe Y Alegría" | 1475 | 2 |
| 25 | Centro Escolar "Exaltación Pompilio Salgado Rivera" | 892 | 2 |
| 26 | Centro Escolar "Guillermo de Jesús Ramírez Carranza" | 197 | 1 |
| | DISTRITO 12-10 | 5114 | 12 |
| 27 | Instituto Nacional "Metropolitano" | 253 | 1 |
| 28 | Complejo Educativo "Sor Cecilia Santillana Ahuactzin" | 1058 | 2 |
| | DISTRITO 12-11 | 1311 | 3 |
| 29 | Centro Escolar "Dolores Souza" | 691 | 1 |
| 30 | Centro Escolar "Jesús Escobar de Cárdenas" | 711 | 1 |
| | DISTRITO 12-12 | 1402 | 2 |
| 31 | Centro Escolar "Colonia Chaparrastique" | 242 | 1 |
| 32 | Complejo Educativo "Confederación Suiza" | 1214 | 2 |
| 33 | Centro Escolar "Niño Jesús de Praga" | 646 | 1 |
| | DISTRITO 12-13 | 2102 | 4 |
| | TOTAL | 27,394 | 61 |

4.3.2. Muestra

Sampieri define la muestra como: “Un Subgrupo de la población, un subconjunto de elementos que pertenecen a ese conjunto definido en sus características a la que llamamos población.”⁶⁴

También es importante mencionar que al igual que la población, la muestra tuvo las mismas características en común de los procesos y sujetos que forman parte de ella.

Para esta investigación se aplicó el tipo de muestreo **Multietápico** “que se obtiene seleccionando primero una muestra de conglomerados y luego una muestra aleatoria de elementos de cada conglomerado seleccionado. El muestreo de conglomerados usualmente se aplica en ciudades y países, donde un conglomerado de elementos suele ser una pequeña región geográfica. A estos conglomerados se les llaman conglomerados compactos ya que están formados por elementos contiguos. Lo usual en estos conglomerados es que los elementos presentan características similares. Una práctica usual consiste en seleccionar una muestra (sub-muestra) de elementos de cada conglomerado seleccionado.”⁶⁵ En esta investigación los conglomerados lo representan los Distritos Educativos de donde salieron las sub-muestras de estudiantes y cafetines.

64/Óp. Cit. Roberto Hernández Sampieri. Metodología de la Investigación, pag.204.

65/Díaz B.Pedro. Estadística.Muestreo.Universidad Nacional de Ingeniería. Facultad de ingeniería económica y ciencias sociales.Pàg10, 11 y 12.

Primeramente se tomó en cuenta el marco de muestreo, que lo constituye el Municipio de San Miguel, además se realizó el muestreo no probabilístico por Conveniencia para seleccionar las unidades primarias de muestreo (Distritos Educativos) y para elegir las unidades secundarias de muestreo (Centros Escolares). Para las unidades terciarias de muestreo (estudiantes y cafetines escolares) se utilizó el Muestreo Aleatorio Simple.

Para calcular la muestra de estudiantes se aplicó la fórmula estadística para poblaciones finitas. Así:

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

En donde:

N= Tamaño de la población.

Z=Valor Crítico Correspondiente a un coeficiente de confianza con el cual se desea hacer la investigación.

P=Proporción Poblacional de ocurrencia de un evento.

Q= Proporción Poblacional de no ocurrencia de un evento.

E=Error muestral (nivel de precisión).

n=?

Por ejemplo, este caso, si el nivel de confianza es del 91%,

Se tendrá que $Z = 1.96$

Si $N = 27,394$

$P = 50\% = 0.5$

$$Q = 50\% = 0.5$$

$$E=9\% \text{ (menor del 10\%)}$$

Así tenemos:

$$n = \frac{(1.96)^2(0.5)(0.5)(27394)}{(27394 - 1)(0.09)^2 + (1.96)^2(0.5)(0.5)}$$

$$n = \frac{26309.1976}{222.8437} = 118.0612133$$

$$n = 118$$

Quedando la muestra poblacional de estudiantes de 118

Habiendo ya obtenido la muestra de la población, se calculó una sub-muestra por cada conglomerado (Distritos Educativos), para repartir el tamaño de la muestra (n) en forma proporcional al tamaño de los conglomerados de la población, considerando la siguiente fórmula:

$$n_i = n \left(\frac{N_i}{N} \right)$$

En donde:

n_i = sub- muestra

N_i = población por conglomerados

$N =$ población

$n =$ muestra calculada

Así tenemos, por ejemplo:

Estudiantes de la zona urbana Distrito 12-05 (conglomerado 1)

$$n_1 = 118 \left(\frac{1248}{27394} \right)$$

$$n_1 = 118 \left(\frac{147264}{27394} \right) = 5.3808 = 5$$

Estudiantes de la zona urbana Distrito 12-07 (Conglomerado 2)

$$n_2 = 118 \left(\frac{1522}{27394} \right)$$

$$n_2 = 118 \left(\frac{179596}{27394} \right) = 6.5608 = 7$$

Estudiantes de la zona urbana Distrito 12-08 (conglomerado 3)

$$n_3 = 118 \left(\frac{10002}{27394} \right)$$

$$n_3 = 118 \left(\frac{1180236}{27394} \right) = 43.0818 = 43$$

Estudiantes de la zona urbana Distrito 12-09 (conglomerado 4)

$$n_4 = 118 \left(\frac{4693}{27394} \right)$$

$$n_4 = 118 \left(\frac{553774}{27394} \right) = 20.2139 = 20$$

Estudiantes de la zona urbana Distrito 12-10 (conglomerado 5)

$$n_5 = 118 \left(\frac{5114}{27394} \right)$$

$$n_5 = 118 \left(\frac{603452}{27394} \right) = 22.0306 = 22$$

Estudiantes de la zona urbana Distrito 12-11 (conglomerado 6)

$$n_6 = 118 \left(\frac{1311}{27394} \right)$$

$$n_6 = 118 \left(\frac{154698}{27394} \right) = 5.6522 = 6$$

Estudiantes de la zona urbana Distrito 12-12 (conglomerado 7)

$$n_7 = 118 \left(\frac{1402}{27394} \right)$$

$$n_7 = 118 \left(\frac{165436}{27394} \right) = 6.0416 = 6$$

Estudiantes de la zona urbana Distrito 12-13 (conglomerado 8)

$$n_8 = 118 \left(\frac{2102}{27394} \right)$$

$$n_8 = 118 \left(\frac{248036}{27394} \right) = 9.0506 = 9$$

Para distribuir las sub- muestras de estudiantes por cada conglomerado entre los diferentes centros escolares se utilizó la tabla de números aleatorios (Ver anexo 7), y se escogieron las primeras cuatro cifras de izquierda a derecha empezando por la primera columna de arriba hacia abajo.

Centros Escolares Distrito 12-05 (conglomerado 1)

Este Distrito cuenta con dos centros escolares urbanos que en total tienen 1248 estudiantes. Se escogieron 5 estudiantes de entre las dos escuelas. Se determina aleatoriamente la escuela que aportó los primeros estudiantes y luego la escuela que aportó el resto, es decir hasta llegar a 1248 estudiantes y se escogieron los primeros 5 números de entre 0001 y 1248. Del 0001 al 0471 corresponden al Centro Escolar “Paraíso Real” y del 0472 al 1248 del Centro Escolar “Urbanización California” empezando en la primera columna de la tabla de números aleatorios.

Centro Escolar "Urbanización California " → 0760

Centro Escolar "Paraíso Real" → 0064

Centro Escolar "Urbanización California” → 0584

Centro Escolar "Urbanización California”→ 0955

Centro Escolar "Paraíso Real" → 0267

Centros Escolares Distrito 12-07 (conglomerado 2)

Son dos centros escolares que en su total tienen 1522 estudiantes, del 0001 al 0776 corresponden al Centro Escolar “Residencial la Pradera II” y los subyacentes al Centro Escolar “Ingeniero Víctor José Batarse”. Se escogieron los primeros 7 números.

Centro Escolar “Residencial la Pradera II” → 0546

Centro Escolar “Ingeniero Víctor José Batarse” → 0902

Centro Escolar “Residencial la Pradera II” → 0314

Centro Escolar “Ingeniero Víctor José Batarse” → 0843

Centro Escolar “Residencial la Pradera II” → 0220

Centro Escolar “Residencial la Pradera II” → 0357

Centro Escolar “Ingeniero Víctor José Batarse” → 0803

Centros Escolares Distrito 12-08 (conglomerado 3)

Estos centros escolares tienen un total de 10002 estudiantes, del 000001 distribuidos así:

Complejo Educativo “Ofelia Herrera” → 000001 al 02809

Instituto Nacional "Francisco Gavidia" → 02810 al 03712

Centro Escolar “Colonias Unidas” → 03713 al 04150

Centro Escolar “Colonia Rio Grande” → 04151 al 049117

Centro Escolar “Colonia Quince de Septiembre” → 04918 al 05335

Centro Escolar "San José" → 05336 al 05741

Complejo Educativo "Aminta de Montiel" → 05742 al 06729

Centro Escolar "Abdón Cordero"→ 06728 al 07399

Centro Escolar "Pablo J. Aguirre"→ 07340 al 08181

Centro Escolar "Sagrado Corazón"→ 08182 al 09219

Escuela de Educación Parvularia de "San Miguel"→ 09210 al 09248

Escuela de Educación Parvularia "Profesora Graciela Flores Viuda De Grimaldi".
→09249 al 10002

Números escogidos aleatoriamente.

Centro Escolar "Colonias Unidas" →4037

Centro Escolar "San José"→ 9995

Complejo Educativo "Aminta de Montiel"→ 5933

Centro Escolar "Sagrado Corazón"→ 8194

Centro Escolar "Colonia Rio Grande" → 4878

Complejo Educativo "Aminta de Montiel"→ 6638

Instituto Nacional "Francisco Gavidia"→ 3041

Complejo Educativo "Ofelia Herrera" → 1165

Centro Escolar "San José"→ 5595

Centro Escolar "Sagrado Corazón"→ 8330

Centro Escolar "Colonias Unidas" → 3900

Instituto Nacional "Francisco Gavidia"→ 3133

Complejo Educativo "Ofelia Herrera" → 2634

Centro Escolar "Sagrado Corazón"→ 8217

Centro Escolar Colonia Quince de Septiembre→ 5095

Complejo Educativo "Aminta de Montiel"→ 5994

Centro Escolar "Abdón Cordero"→ 7071

Centro Escolar "Colonia Quince de Septiembre"→ 4929

Escuela de Educación Parvularia Profesora Graciela Flores Viuda de Grimaldi. → 9658

Centro Escolar "Pablo J. Aguirre"→ 8072

Instituto Nacional "Francisco Gavidia"→ 3769

Centro Escolar "Abdón Cordero"→ 3373

Centro Escolar "Colonias Unidas" → 4128

Centro Escolar Colonia Quince de Septiembre→ 5167

Centro Escolar "San José"→ 5552

Centro Escolar "Sagrado Corazón"→ 8901

Complejo Educativo "Ofelia Herrera" → 0566

Instituto Nacional "Francisco Gavidia"→ 3673

Centro Escolar "Abdón Cordero"→ 7323

Centro Escolar "Pablo J. Aguirre"→ 7490

Centro Escolar "Colonia Rio Grande" → 4886

Centro Escolar "Pablo J. Aguirre"→ 7603

Centro Escolar "San José"→ 5535

Escuela de Educación Parvularia de San Miguel→9215

Complejo Educativo "Ofelia Herrera" → 2392

Complejo Educativo "Ofelia Herrera" → 2259

Centro Escolar "Pablo J. Aguirre"→ 7995

Centro Escolar "Abdón Cordero" → 7366

Complejo Educativo "Ofelia Herrera" → 2377

Centro Escolar "Abdón Cordero" → 7112

Centro Escolar "Sagrado Corazón" → 9106

Centro Escolar "San José" → 5512

Centro Escolar "Abdón Cordero" → 6766

Escuela de Educación Parvularia "Profesora Graciela Flores Viuda de Grimaldi" → 9482

Centros Escolares Distrito 12-09 (conglomerado 4)

Son cuatro centros escolares que en su total tienen 4693 estudiantes. Se escogieron los primeros 20 números.

Instituto Nacional "Joaquín Ernesto Cárdenas" → 0001 al 1380

Centro Escolar "Dolores C. Retes" → 1381 al 3056

Centro Escolar "Milagro De La Paz" → 3057 al 3944

Centro Escolar "Unión Panamericana" → 3945 al 4795

Números escogidos.

Centro Escolar "Dolores C. Retes" → 1124

Centro Escolar "Unión Panamericana" → 4922

Instituto Nacional "Joaquín Ernesto Cárdenas" → 0013

Centro Escolar "Milagro de La Paz" → 3939

Centro Escolar "Dolores C. Retes" → 2841

Centro Escolar "Milagro de La Paz" → 3602

Instituto Nacional "Joaquín Ernesto Cárdenas" → 0806

Centro Escolar "Milagro de La Paz" → 3205

Centro Escolar "Unión Panamericana" → 4767

Centro Escolar "Milagro de La Paz" → 3814

Centro Escolar "Dolores C. Retes" → 2089

Centro Escolar "Milagro de La Paz" → 3603

Centro Escolar "Milagro de La Paz" → 3116

Instituto Nacional "Joaquín Ernesto Cárdenas" → 0615

Centro Escolar "Unión Panamericana" → 4428

Centro Escolar "Milagro de La Paz" → 3170

Instituto Nacional "Joaquín Ernesto Cárdenas" → 1284

Centro Escolar "Unión Panamericana" → 4795

Instituto Nacional "Joaquín Ernesto Cárdenas" → 0164

Instituto Nacional "Joaquín Ernesto Cárdenas" → 0706

Centros Escolares Distrito 12-10 (conglomerado 5)

Estos centros escolares tienen un total de 5114 estudiantes, se escogieron los primeros 22 números.

Instituto Nacional "Isidro Menéndez" → 0001 al 1455

Centro Escolar "Ciudad Jardín N° 3" → 1456 al 1985

Centro Escolar "Ciudad Jardín" → 1986 al 2552

Centro Escolar "Fe y Alegría" → 2553 al 4028

Centro Escolar "Exaltación Pompilio Salgado Rivera" → 4029 al 4921

Centro Escolar "Guillermo de Jesús Ramírez Carranza" → 4922 al 5519

Números escogidos.

Instituto Nacional "Isidro Menéndez" → 0662

Instituto Nacional "Isidro Menéndez" → 0696

Instituto Nacional "Isidro Menéndez" → 0560

Centro Escolar "Ciudad Jardín N° 3" → 1282

Centro Escolar "Exaltación Pompilio Salgado Rivera" → 4789

Centro Escolar "Fe y Alegría" → 3291

Centro Escolar "Guillermo de Jesús Ramírez Carranza" → 4931

Centro Escolar "Fe y Alegría" → 3863

Instituto Nacional "Isidro Menéndez" → 0014

Centro Escolar "Fe y Alegría" → 3045

Centro Escolar "Guillermo de Jesús Ramírez Carranza" → 4955

Centro Escolar "Exaltación Pompilio Salgado Rivera" → 4897

Centro Escolar "Guillermo de Jesús Ramírez Carranza" → 5510

Centro Escolar "Exaltación Pompilio Salgado Rivera" → 4432

Centro Escolar "Exaltación Pompilio Salgado Rivera" → 4220

Centro Escolar "Exaltación Pompilio Salgado Rivera" → 4162

Centro Escolar "Ciudad Jardín" → 2465

Centro Escolar "Ciudad Jardín N° 3" → 1708

Instituto Nacional "Isidro Menéndez" → 0741

Instituto Nacional "Isidro Menéndez" → 0964

Centro Escolar "Exaltación Pompilio Salgado Rivera" → 4919

Instituto Nacional "Isidro Menéndez" → 1228

Centro Escolar "Fe y Alegría" → 3156

Centros Escolares Distrito 12-11 (conglomerado 6)

Son dos centros escolares con 1311 estudiantes, del 0001 al 0253 pertenecen al Instituto Nacional "Metropolitano" y los consecuentes al Complejo Educativo "Sor Cecilia Santillana Ahuactzin".

Complejo Educativo "Sor Cecilia Santillana Ahuactzin" → 1126

Instituto Nacional "Metropolitano" → 0122

Complejo Educativo "Sor Cecilia Santillana Ahuactzin" → 0567

Complejo Educativo "Sor Cecilia Santillana Ahuactzin" → 0614

Instituto Nacional "Metropolitano" → 0038

Complejo Educativo "Sor Cecilia Santillana Ahuactzin" → 117

Centros Escolares Distrito 12-12 (conglomerado 7)

Son dos centros escolares con 1402 estudiantes, del 0001 al 0691 pertenecen al Centro Escolar "Dolores Souza" y los consecuentes al Centro Escolar "Jesús Escobar de Cárdenas"

Centro Escolar "Dolores Souza" → 0223

Centro Escolar "Dolores Souza" → 0076

Centro Escolar "Dolores Souza" → 0533

Centro Escolar "Jesús Escobar de Cárdenas" → 0839

Centro Escolar "Dolores Souza" → 0577

Centro Escolar "Jesús Escobar de Cárdenas" → 1262

Centros Escolares Distrito 12-13 (conglomerado 8)

Son tres centros escolares con 2102 estudiantes, del 0001 al 0242 pertenecen al Centro Escolar "Colonia Chaparrastique", del 0243 al 1456 al Complejo Educativo "Confederación Suiza" y del 1457 al 2102 Centro Escolar "Niño Jesús de Praga".

Números escogidos.

Complejo Educativo "Confederación Suiza" → 0354

Centro Escolar "Niño Jesús de Praga" → 1815

Centro Escolar "Niño Jesús de Praga" → 2082

Centro Escolar "Niño Jesús de Praga" → 1333

Centro Escolar "Colonia Chaparrastique" → 0033

Centro Escolar "Niño Jesús de Praga" → 2023

Complejo Educativo "Confederación Suiza"→0760

Ya distribuidas las sub-muestras por cada centro escolar, se eligieron los elementos (estudiantes) a quienes se les aplicó el instrumento de investigación, para ello se realizó lo siguiente: seleccionar por conveniencia el nivel formativo, elegir el grado, conocer el total de estudiantes del grado seleccionado, elegir al azar un número de lista, posteriormente se aplicó el cuestionario y la lista de cotejo al estudiante. El cuestionario se le proporcionó directamente al educando, mientras que para la lista de cotejo se observó al mismo alumno/a durante los recreos sin que éste lo perciba.

Para seleccionar la muestra de cafetines escolares se aplicó la fórmula estadística para poblaciones finitas. Así:

$$n = \frac{Z^2 P Q N}{(N - 1) E^2 + Z^2 P Q}$$

Por lo cual:

N= Tamaño de la población.

Z=Valor Crítico Correspondiente a un coeficiente de confianza con el cual se desea hacer la investigación.

P=Proporción Poblacional de ocurrencia de un evento.

Q= Proporción Poblacional de no ocurrencia de un evento.

E=Error muestral.

Si el nivel de precisión de:

$$E=9\%$$

El nivel de confianza es del 91%

$$Z = 1.96$$

$$N = 61$$

$$P = 50\% = 0.5$$

$$Q = 50\% = 0.5$$

$$n = ?.$$

Así tenemos:

$$n = \frac{(1.96)^2(0.5)(0.5)(61)}{(61 - 1)(0.09)^2 + (1.96)^2(0.5)(0.5)}$$

$$n = \frac{58.5844}{1.4464}$$

$$n = 40.50359513$$

$$n = 41$$

Quedando la muestra poblacional de cafetines escolares de 41

Obteniendo la muestra de la población, se calculó una sub-muestra por cada conglomerado (Distritos Educativos), para repartir el tamaño de la muestra (n) en forma proporcional al tamaño de los conglomerados de la población, considerando la siguiente fórmula:

$$n_i = n \left(\frac{N_i}{N} \right)$$

En donde:

n_i = sub- muestra

N_i = población por conglomerados

N = población

n = muestra calculada

Así tenemos:

Cafetines escolares Distrito 12-05 (conglomerado 1)

$$n_1 = 41 \left(\frac{3}{61} \right)$$

$$n_1 = 41 \left(\frac{123}{61} \right) = 2.0172 = 2$$

Cafetines escolares Distrito 12-07 (conglomerado 2)

$$n_2 = 41 \left(\frac{4}{61} \right)$$

$$n_2 = 41 \left(\frac{164}{61} \right) = 2.6896 = 2$$

Cafetines escolares Distrito 12-08 (conglomerado 3)

$$n_3 = 41 \left(\frac{21}{61} \right)$$

$$n_3 = 41 \left(\frac{861}{61} \right) = 14.1163 = 14$$

Cafetines escolares Distrito 12-09 (conglomerado 4)

$$n_4 = 41 \left(\frac{12}{61} \right)$$

$$n_4 = 41 \left(\frac{492}{61} \right) = 8.0647 = 8$$

Cafetines escolares Distrito 12-10 (conglomerado 5)

$$n_5 = 41 \left(\frac{12}{61} \right)$$

$$n_5 = 41 \left(\frac{492}{61} \right) = 8.0647 = 8$$

Cafetines escolares Distrito 12-11 (conglomerado 6)

$$n_6 = 41 \left(\frac{3}{61} \right)$$

$$n_6 = 41 \left(\frac{123}{61} \right) = 2.0172 = 2$$

Cafetines escolares Distrito 12-12 (conglomerado 7)

$$n_7 = 41 \left(\frac{2}{61} \right)$$

$$n_7 = 41 \left(\frac{82}{61} \right) = 1.3448 = 1$$

Cafetines escolares Distrito 12-13 (conglomerado 8)

$$n_8 = 41 \left(\frac{4}{61} \right)$$

$$n_8 = 41 \left(\frac{164}{61} \right) = 2.6896 = 3$$

Para distribuir las sub-muestras de cafetines por cada conglomerado entre los diferentes centros escolares se utilizó la tabla de números aleatorios, y se escogieron las primeras dos cifras de izquierda a derecha empezando por la primera columna de arriba hacia abajo. Las cifras en negrita corresponden a los cafetines de cada centro escolar seleccionados aleatoriamente.

Cafetines escolares Distrito 12-05 (conglomerado 1)

A este Distrito corresponden dos centros escolares urbanos que en total tienen 3 cafetines y se escogieron los primeros 2 números. Del 01 al 02 corresponden al Centro Escolar “Urbanización California” y del 03 al Centro Escolar “Paraíso Real”.

Centro Escolar “Urbanización California” → **01** al **02**

Centro Escolar “Paraíso Real”. → **03**

Cafetines escolares Distrito 12-07 (conglomerado 2)

Le corresponden dos centros escolares que en su total tienen 4 cafetines, del 01 al 02 pertenecen al Centro Escolar “Residencial la Pradera II” y los subyacentes al Centro Escolar “Ingeniero Víctor José Batarse”.

Centro Escolar “Residencial la Pradera II”.→**01** al **02**

Centro Escolar “Ingeniero Víctor José Batarse”. →**03** al 04

Cafetines escolares Distrito 12-08 (conglomerado 3)

Estos centros escolares tienen un total de 21 cafetines, del 01 al 21, distribuidos así:

Complejo Educativo “Ofelia Herrera” →**01** al **02** al **03** al 04

Instituto Nacional "Francisco Gavidia"→**05** al 06

Centro Escolar “Colonias Unidas” →**07**

Centro Escolar “Colonia Rio Grande” → 08

Centro Escolar Colonia Quince de Septiembre→**09**

Escuela de Educación Parvularia de “San Miguel”→ **10**

Centro Escolar "María Escobar Granillo"→**11** al 12

Complejo Educativo "Aminta de Montiel"→ **13** al **14**

Centro Escolar "Abdón Cordero"→**15** al 16

Centro Escolar "Pablo J. Aguirre" →**17** al 18 al 19

Centro Escolar "Sagrado Corazón"→**20**

Escuela de Educación Parvularia “Profesora Graciela Flores Viuda de Grimaldi”. →**21**

Cafetines escolares Distrito 12-09 (conglomerado 4)

A este Distrito pertenecen cuatro centros escolares que en su totalidad tienen 12 cafetines. Se escogieron los primeros 8 números correspondientes a la muestra.

Instituto Nacional "Joaquín Ernesto Cárdenas" → **01** al **02** al **03** al **04**

Centro Escolar "Dolores C. Retes" → **05** al **06** al **07** al **08**

Centro Escolar "Milagro de La Paz" → **09** al **10**

Centro Escolar "Unión Panamericana" → **11** al **12**

Cafetines escolares Distrito 12-10 (conglomerado 5)

Seis centros escolares pertenecen a este Distrito y que en su totalidad tienen 12 cafetines. Se escogieron los primeros 8 números correspondientes a la muestra.

Instituto Nacional "Isidro Menéndez" → **01** al **02** al **03** al **04**

Centro Escolar "Ciudad Jardín N° 3" → **05**

Centro Escolar "Ciudad Jardín" → **06** al **07**

Centro Escolar "Fe y Alegría" → **08** al **09**

Centro Escolar "Exaltación Pompilio Salgado Rivera" → **10** al **11**

Centro Escolar "Guillermo de Jesús Ramírez Carranza" → **12**

Cafetines escolares Distrito 12-11 (conglomerado 6)

Dos centros escolares de este Distrito cuentan con 3 cafetines.

Instituto Nacional "Metropolitano" → **01**

Complejo Educativo "Sor Cecilia Santillana Ahuactzin" → **02** al **03**

Cafetines escolares Distrito 12-12 (conglomerado 7)

A este Distrito le corresponden dos centros escolares con 2 cafetines.

Centro Escolar "Dolores Souza" → 01

Centro Escolar "San José" → **02**

Cafetines escolares Distrito 12-13 (conglomerado 8)

En este Distrito se cuenta con tres centros escolares urbanos que tienen un total de 4 cafetines.

Centro Escolar "Colonia Chaparrastique" → **01**

Complejo Educativo "Confederación Suiza" → **02 al 03**

Centro Escolar "Niño Jesús De Praga" → 04

Ya distribuidas las sub-muestras por cada centro escolar, se eligieron los elementos (cafetines) a quienes se les aplicó los instrumentos de investigación, para ello se realizó lo siguiente: seleccionar por conveniencia el cafetín escolar más surtido de comidas y bebidas chatarra, posteriormente se aplicó el cuestionario y la lista de cotejo. El cuestionario se le proporcionó directamente al encargado/a del cafetín, mientras que para la lista de cotejo se observó sin que se perciba.

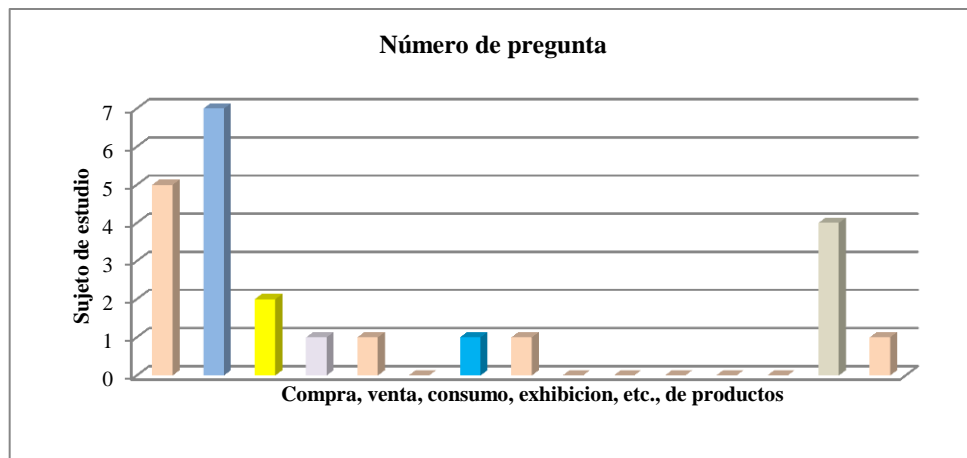
4.4 PROCEDIMIENTO PARA ANALIZAR LOS DATOS

Para analizar los datos se elaboró una tabla de frecuencia para cada pregunta y aspectos observados en la cual se hacen las descripciones de cada interrogante.

| Indicadores | Comidas y bebidas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-------------|-------------------|----|---|----|---|-----|---|-------|---|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Preguntas.

La descripción completa de cada interrogante y aspectos a observar, se ubicó en el fenómeno de investigación; cada categoría se analizó por su frecuencia, interpretando los resultados así como las vinculaciones y nexos entre las categorías.



4.5 SELECCIÓN DE TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN.

La selección de los métodos, la adecuación de las técnicas y el diseño de los instrumentos permiten recolectar información válida y confiable para obtener un conocimiento objetivo y completo del fenómeno en estudio.

4.5.1 Técnicas.

Siendo un conjunto de reglas y operaciones para el manejo de los instrumentos que auxilian al individuo en la aplicación de los métodos. En ésta investigación se aplicó la técnica de la encuesta que consiste en recopilar información sobre una parte de la población de una determinada muestra y además se utilizó la observación directa que es una técnica donde se debe observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis.

En la información recogida se empleó un análisis cuanti-cualitativo con el fin de identificar y conocer la magnitud sobre el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes, ya que se conoce en forma parcial e imprecisa. En la recolección de datos se obtuvieron respuestas que se proporcionaron sobre preguntas formuladas sobre los diversos indicadores de la variable los cuales se explotaron a través de la encuesta, además se empleó la lista de cotejo la cual consiste en un listado de palabras, frases u oraciones que expresan secuencias de acciones positivas o negativas como resultado de una atenta observación.

4.5.2 Instrumentos de investigación.

El instrumento que se utilizó es el cuestionario, las preguntas que se incluyeron son el resultado de la operacionalización de las variables que se investigaron, cada una de las interrogantes están dirigidas a conocer aspectos específicos de ellas (a través de los indicadores) que son objeto de análisis. La construcción del cuestionario se basó en la metodología sustentada en el cuerpo de la teoría, el marco conceptual, las hipótesis y los objetivos de la investigación.

La estructura del instrumento de investigación se basó en cada una de las variables del sistema de hipótesis que a su vez presentan diversos indicadores sobre los cuales se generan una o varias preguntas para comprobar la existencia del fenómeno. Cada interrogante se elaboró de una forma cerrada, para recabar información en donde se le solicita a la persona encuestada que elija una respuesta según la lista de opciones, y se recurrió a la observación por medio de la lista de cotejo para evaluar, determinar y complementar la investigación. Estos dos tipos de instrumentos se le aplicaron a cada estudiante y cafetín escolar.

4.6 PROCEDIMIENTO PARA COMPROBAR HIPÓTESIS.

La comprobación de hipótesis se realizó de una manera cualitativa, en donde, se comparan los resultados de los datos analizados de cada instrumento, y se relacionan con las aseveraciones planteadas, de esta forma, se deduce si la hipótesis es rechazada o aceptada.

CAPÍTULO V

ANÁLISIS

E INTERPRETACIÓN

DE RESULTADOS

5.1 Cuestionario dirigido al personal de cafetines escolares de la zona urbana del Municipio de San Miguel.

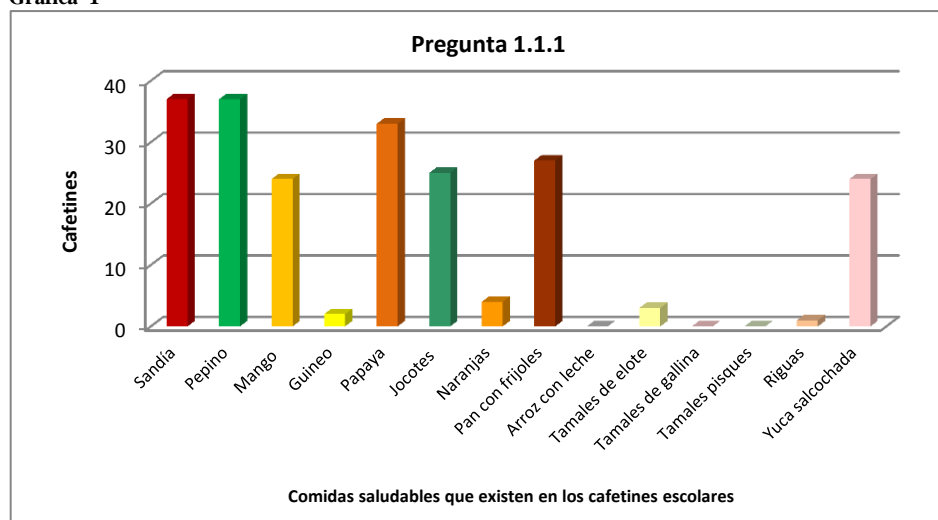
1.1.1 ¿Cuáles de las siguientes comidas saludables existen en el cafetín del centro escolar?

Cuadro 1

| Comidas saludables | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|--------------------|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| Sandía | 37 | 90.2 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 41 | 100 |
| Pepino | 37 | 90.2 | 3 | 7.3 | 1 | 2.4 | 41 | 100 |
| Mango | 24 | 58.5 | 2 | 4.9 | 15 | 36.6 | 41 | 100 |
| Guineo | 2 | 4.9 | 14 | 34.1 | 25 | 61.0 | 41 | 100 |
| Papaya | 33 | 80.5 | 5 | 12.2 | 3 | 7.3 | 41 | 100 |
| Jocotes | 25 | 61.0 | 6 | 14.6 | 10 | 24.4 | 41 | 100 |
| Naranjas | 4 | 9.8 | 14 | 34.1 | 23 | 56.1 | 41 | 100 |
| Pan con frijoles | 27 | 65.9 | 4 | 9.8 | 10 | 24.4 | 41 | 100 |
| Arroz con leche | 0 | 0.0 | 16 | 39.0 | 25 | 61.0 | 41 | 100 |
| Tamales de elote | 3 | 7.3 | 15 | 36.6 | 23 | 56.1 | 41 | 100 |
| Tamales de gallina | 0 | 0.0 | 16 | 39.0 | 25 | 61.0 | 41 | 100 |
| Tamales pisques | 0 | 0.0 | 16 | 39.0 | 25 | 61.0 | 41 | 100 |
| Riguas | 1 | 2.4 | 2 | 4.9 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| Yuca salcochada | 24 | 58.5 | 4 | 9.8 | 13 | 31.7 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona Urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 1



Análisis

Según los datos obtenidos, en la mayoría de los cafetines escolares existe sandía y pepino en una proporción del 90.2%, posteriormente, se encuentra la papaya en un 80.5%, el pan con frijoles con el 65.9%, los jocotes con un 61%, mientras que el mango

y yuca salcochada obtienen el mismo porcentaje del 58.5%, las naranjas se hallan en un 9.8%, y las demás comidas saludables están por debajo de este porcentaje.

Se puede evidenciar que un grupo significativo de los cafetines escolares ofrecen sandía, pepino, papaya, panes con frijoles, jocotes, yuca y mango, ya que estas comidas son de bajo costo y apetecibles, lo que permite que sean elegidas por los/as estudiantes. En cuanto a las demás comidas saludables existentes, algunas de ellas requieren mucho más tiempo para su preparación y se degradan con mayor facilidad, lo que implica que no son rentables para los/as dueños/as de los negocios.

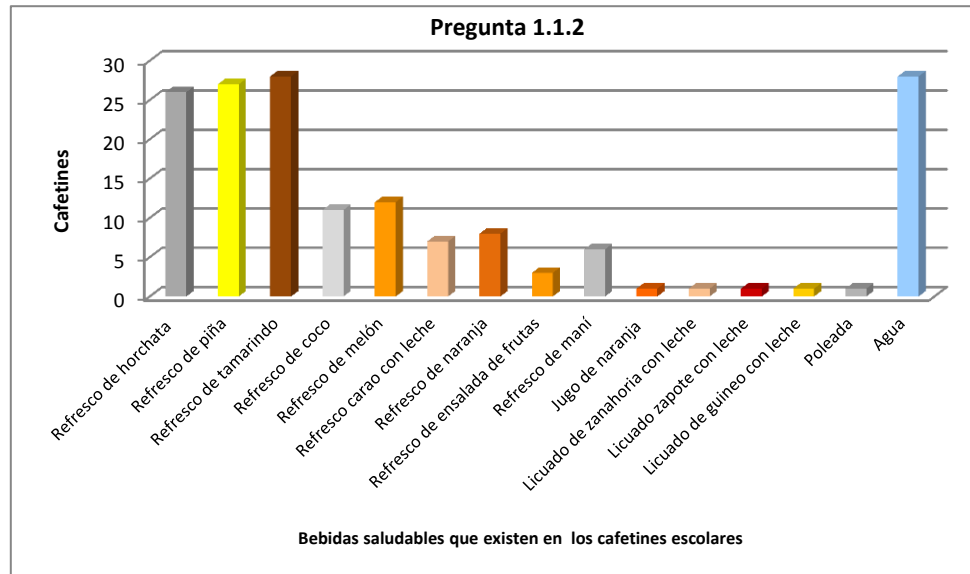
1.1.2 ¿Cuáles de las siguientes bebidas saludables existen en el cafetín escolar?

Cuadro 2

| Bebidas saludables | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|--------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|------------|----------|--------------|----------|
| Refresco de horchata | 26 | 63.4 | 4 | 9.8 | 11 | 26.8 | 41 | 100 |
| Refresco de piña | 27 | 65.9 | 4 | 9.8 | 10 | 24.4 | 41 | 100 |
| Refresco de tamarindo | 28 | 68.3 | 3 | 7.3 | 10 | 24.4 | 41 | 100 |
| Refresco de coco | 11 | 26.8 | 10 | 24.4 | 20 | 48.8 | 41 | 100 |
| Refresco de melón | 12 | 29.3 | 21 | 51.2 | 20 | 48.8 | 41 | 100 |
| Refresco carao con leche | 7 | 17.1 | 1 | 2.4 | 23 | 56.1 | 41 | 100 |
| Refresco de naranja | 8 | 19.5 | 9 | 22.0 | 24 | 58.5 | 41 | 100 |
| Refresco de ensalada de frutas | 3 | 7.3 | 11 | 26.8 | 27 | 65.9 | 41 | 100 |
| Refresco de maní | 6 | 14.6 | 12 | 29.3 | 23 | 56.1 | 41 | 100 |
| Jugo de naranja | 1 | 2.4 | 13 | 31.7 | 27 | 65.9 | 41 | 100 |
| Licuada de zanahoria con leche | 1 | 2.4 | 14 | 34.1 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| Licuada zapote con leche | 1 | 2.4 | 14 | 34.1 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| Licuada de guineo con leche | 1 | 2.4 | 14 | 34.1 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| Poleada | 1 | 2.4 | 14 | 34.1 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| Agua | 28 | 68.3 | 3 | 7.3 | 10 | 24.4 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona Urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 2



Análisis

Según los datos recopilados en los cafetines, se puede confirmar que en un 68.3% de existencia, es para el refresco de tamarindo, también con el mismo porcentaje se tiene el agua, se puede constatar que, el de piña se halla en un 65.9%, por otra parte se tiene el de horchata, que se comercializa en el 63.4% de dichos establecimientos, en un 29.3% de estos vende lo que es el de melón. Los demás, se presentan en una minoría que oscilan entre el 27% y el 2.4%.

Los refrescos de horchata, tamarindo, piña, melón, y el agua. Son más comercializados por la mayoría de los cafetines; se puede considerar que este tipo de bebidas son prácticamente más fáciles de preparar que los demás, también hay que tener en cuenta que en estos lugares a la hora de los recreos hay aglomeración de alumnos/as. Además, se tienen algunos refrescos en donde la materia prima no se encuentra toda la época del año, que puede ser motivo por el cual no se vendan, y en el caso de los licuados su

preparación conlleva un proceso más tardado, y estos se sirven al instante, por esa razón, son menos vendidos, ya que puede considerarse un atraso a la hora de su preparación.

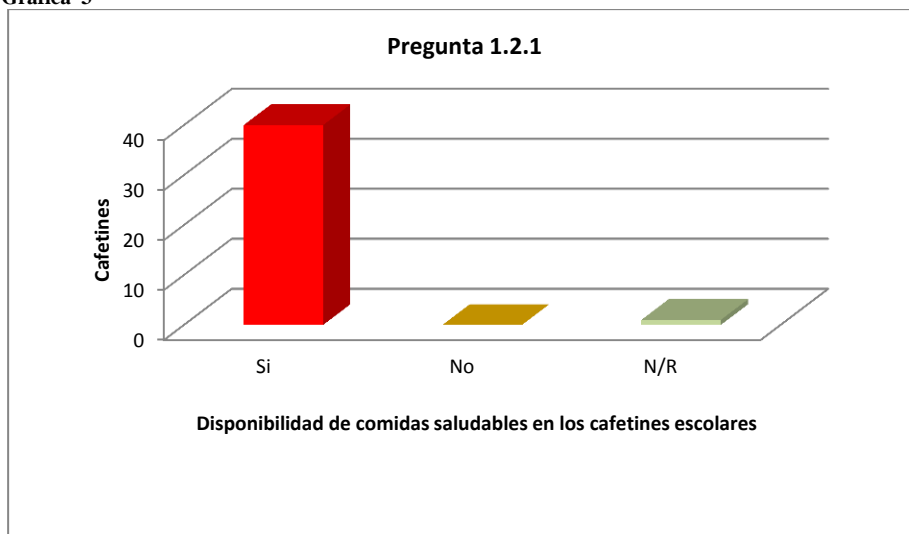
1.2.1 ¿Dispone de comidas saludables el cafetín escolar?

Cuadro 3

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|-----|-----|-----|-------|-----|
| 40 | 97.6 | 0 | 0.0 | 1 | 2.4 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 3



Análisis

Un 97.6% de los cafetines, respondieron que se disponen de comidas saludables, mientras que un 2.4% se negó a contestar.

La mayoría de encargados/as de los cafetines escolares, afirmó que poseen este tipo de comidas, sin embargo, se logró observar, que se manifiestan pero en mínima cantidad en comparación a la comida chatarra ofertada, por lo que a estos proveedores les puede

perjudicar decir que no tienen a la venta comidas saludables en gran variedad, ya que está expuesta la salud de todos/as los/as estudiantes.

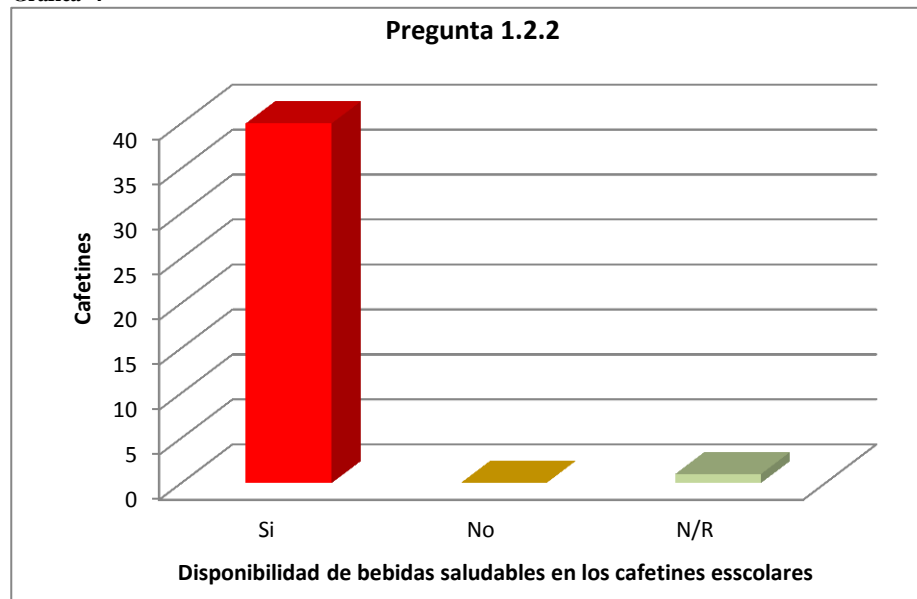
1.2.2 ¿Dispone de bebidas saludables el cafetín escolar?

Cuadro 4

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|-----|-----|-----|-------|-----|
| 40 | 97.6 | 0 | 0.0 | 1 | 2.4 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 4



Análisis

En este caso un 97.6%, respondieron que disponen de bebidas saludables y un 2.4% no lo indicó.

Una gran parte de los/as encargados/as de cafetines aseguran tener variedad de este tipo de líquidos, lo cierto es que sí tienen pero no en diversidad, ya que existen escasas opciones según lo observado en la lista de cotejo a cafetines.

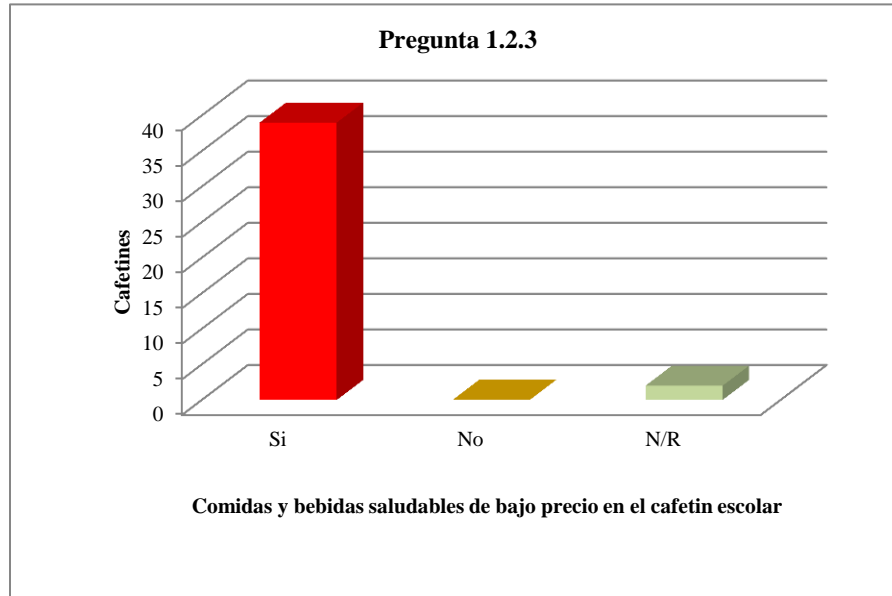
1.2.3 ¿Las comidas y bebidas saludables que existen en los cafetines escolares son de bajo precio?

Cuadro 5

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|-----|-----|-----|-------|-----|
| 39 | 95.1 | 0 | 0.0 | 2 | 4.9 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 5



Análisis

Un 95.1% de los/as encuestados/as, indicó que los precios son bajos, y un 4.9% no respondió.

La mayoría de los cafetines coincide en que el costo de las comidas y bebidas saludables es muy accesible a la población estudiantil, lo que puede llegar a favorecerles en su comercialización.

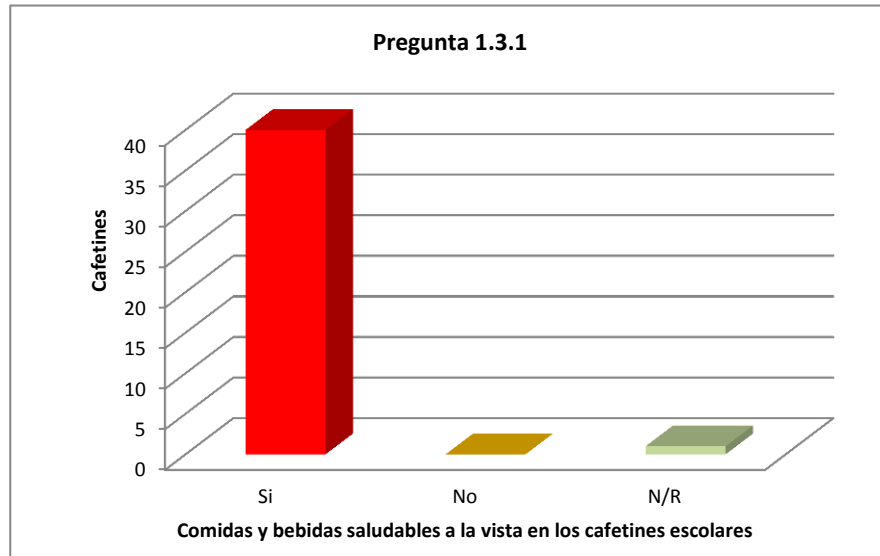
1.3.1 ¿Ponen a la vista comidas y bebidas saludables en el cafetín del centro escolar?

Cuadro 6

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|-----|-----|-----|-------|-----|
| 40 | 97.6 | 0 | 0.0 | 1 | 2.4 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 6



Análisis

El 97.6% de los negocios, señalaron tener los productos en exhibición y un 2.4% no respondió.

La mayoría de locales mantienen a la vista de los/as consumidores/as, especialmente estudiantes, todos los productos a vender, ya que para ellos/as esto genera mayor demanda.

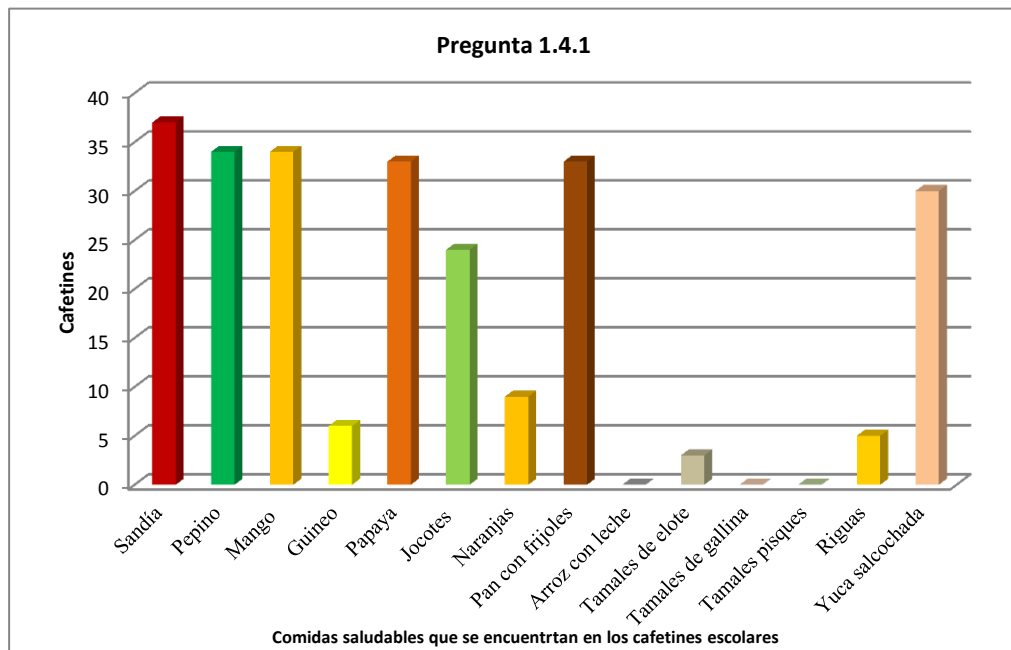
1.4.1 ¿Cuáles de las siguientes comidas saludables se encuentran en el cafetín escolar?

Cuadro 7

| Comidas saludables | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|--------------------|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| Sandía | 37 | 90.2 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 41 | 100 |
| Pepino | 34 | 82.9 | 4 | 9.8 | 3 | 7.3 | 41 | 100 |
| Mango | 34 | 82.9 | 3 | 7.3 | 4 | 9.8 | 41 | 100 |
| Guineo | 6 | 14.6 | 1 | 2.4 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| Papaya | 33 | 80.5 | 0 | 0.0 | 8 | 19.5 | 41 | 100 |
| Jocotes | 24 | 58.5 | 0 | 0.0 | 17 | 41.5 | 41 | 100 |
| Naranjas | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| Pan con frijoles | 33 | 80.5 | 1 | 2.4 | 7 | 17.1 | 41 | 100 |
| Arroz con leche | 0 | 0.0 | 13 | 31.7 | 28 | 68.3 | 41 | 100 |
| Tamales de elote | 3 | 7.3 | 13 | 31.7 | 25 | 61.0 | 41 | 100 |
| Tamales de gallina | 0 | 0.0 | 13 | 31.7 | 28 | 68.3 | 41 | 100 |
| Tamales pisques | 0 | 0.0 | 13 | 31.7 | 28 | 68.3 | 41 | 100 |
| Riguas | 5 | 12.2 | 13 | 31.7 | 23 | 56.1 | 41 | 100 |
| Yuca salcochada | 30 | 73.2 | 1 | 2.4 | 10 | 24.4 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 7



Análisis

Los resultados obtenidos en la encuesta demuestran, que la sandía se vende en un 90.2% de los cafetines, el 82.9% sería para mango y pepino, con respecto a la papaya y el pan con frijoles, se pudo constatar que en un 80.5% se tiene a la venta; la yuca salcochada

en un 73.2% y los jocotes 58.5%. Las demás comidas (guineos, riguas, naranjas, tamales de elote, arroz con leche, tamales pisques y tamales de gallina) están entre el 22% y el 0% los cuales algunos de estos productos requieren un proceso de preparación mayor a los anteriores.

Los resultados demuestran que las comidas como el pepino, sandía, mango, papaya, pan con frijoles y yuca salcochada son los que más se encuentran en los cafetines, esto se debe a que son más fáciles de preparar o embolsar en algunos casos. Los que no se encuentran son los tamales, riguas y arroz en leche, ya que se pueden descomponer en un tiempo más corto que los anteriores, por lo que puede representar pérdidas económicas.

2.1.1 ¿Cuántas cajas de refrescos artificiales compra a la semana?

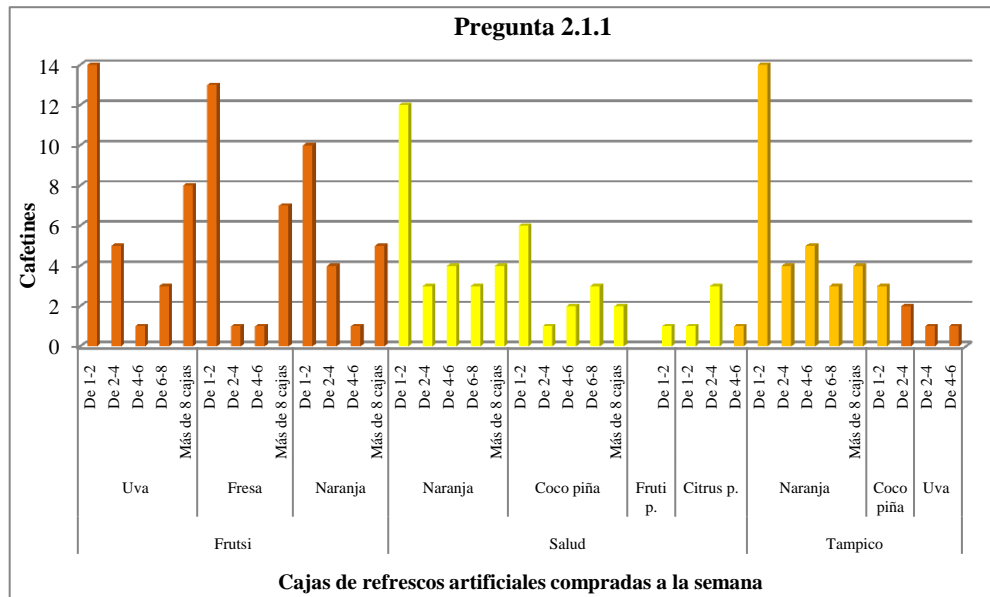
Cuadro 8

| Marca | Sabores | Cajas compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----------------|--------------|-----------------|------|------|-----|------|------|------|-------|-----|
| Frutsi | Uva | 1-2 | 14 | 34.1 | 2 | 4.9 | 25 | 61.0 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 5 | 12.2 | 2 | 4.9 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 1 | 2.4 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 3 | 7.3 | 1 | 2.4 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 cajas | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| | Fresa | 1-2 | 13 | 31.7 | 1 | 2.4 | 27 | 65.9 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 7 | 17.1 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 cajas | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| | Naranja | 1-2 | 10 | 24.4 | 1 | 2.4 | 30 | 73.2 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 1 | 2.4 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 1 | 2.4 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Más de 8 cajas | | 5 | 12.2 | 1 | 2.4 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |
| Salud | Naranja | 1-2 | 12 | 29.3 | 2 | 4.9 | 27 | 65.9 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 3 | 7.3 | 1 | 2.4 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 4 | 9.8 | 1 | 2.4 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 3 | 7.3 | 1 | 2.4 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 cajas | 4 | 9.8 | 1 | 2.4 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | Coco piña | 1-2 | 6 | 14.6 | 3 | 7.3 | 32 | 78.0 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 1 | 2.4 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 2 | 4.9 | 1 | 2.4 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 3 | 7.3 | 1 | 2.4 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 cajas | 2 | 4.9 | 1 | 2.4 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Fruti punch | 1-2 | 1 | 2.4 | 2 | 4.9 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Citrus punch | 1-2 | 1 | 2.4 | 2 | 4.9 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 3 | 7.3 | 1 | 2.4 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 1 | 2.4 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Tampico | Naranja | 1-2 | 14 | 34.1 | 12 | 29.3 | 15 | 36.6 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 2 | 4.9 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 5 | 12.2 | 1 | 2.4 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 3 | 7.3 | 2 | 4.9 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 cajas | 4 | 9.8 | 2 | 4.9 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| | Coco piña | 1-2 | 3 | 7.3 | 2 | 4.9 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 2 | 4.9 | 2 | 4.9 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 0 | 0.0 | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 0 | 0.0 | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 cajas | 0 | 0.0 | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Uva | 1-2 | 0 | 0.0 | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 2 | 4.9 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 2 | 4.9 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 0 | 0.0 | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Más de 8 cajas | | 0 | 0.0 | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: Cada caja contiene 24 unidades de envases pequeños, de refrescos artificiales.

Gráfica 8



Análisis

Con relación a los datos obtenidos, el 34.1% de los cafetines escolares compran de 1 a 2 cajas de refrescos artificiales a la semana, de las marcas Frutsi (sabor uva) y Tampico (naranja), en cuanto a los Frutsi (fresa), existe un 31.7%, que adquieren la misma cantidad; igualmente para las bebidas Salud (naranja), con una menor proporción del 29.3%. Sin embargo, se puede observar que entre el 19.5% y el 9.8%, obtienen más de 8 cajas semanales, lo que conlleva a que ésta minoría adquiere más producto. Los restantes sabores de cada marca oscilan entre el 12.2% y 2.4%, variando algunas de ellas en las cajas compradas.

En base a lo anterior, se determina que los refrescos artificiales que más compran los/as dueños/as de los cafetines escolares son Frutsi (uva y fresa), y Tampico (naranja), además se evidencia que una reducida población tiene mayor demanda, ya que comercializan más de 8 cajas, lo que significa que compran el doble que los otros chalet,

esto se puede dar por la durabilidad del producto, las regalías que ofrecen los empresarios a cada cafetín, el consumo y la preferencia hacia este tipo de bebidas por parte de los/as estudiantes.

Al hacer una comparación entre los rangos, se nota que una mayoría de cafetines compra más de 8 cajas de la marca Frutsi.

2.1.2 ¿Cuántas unidades de refrescos artificiales vende al día?

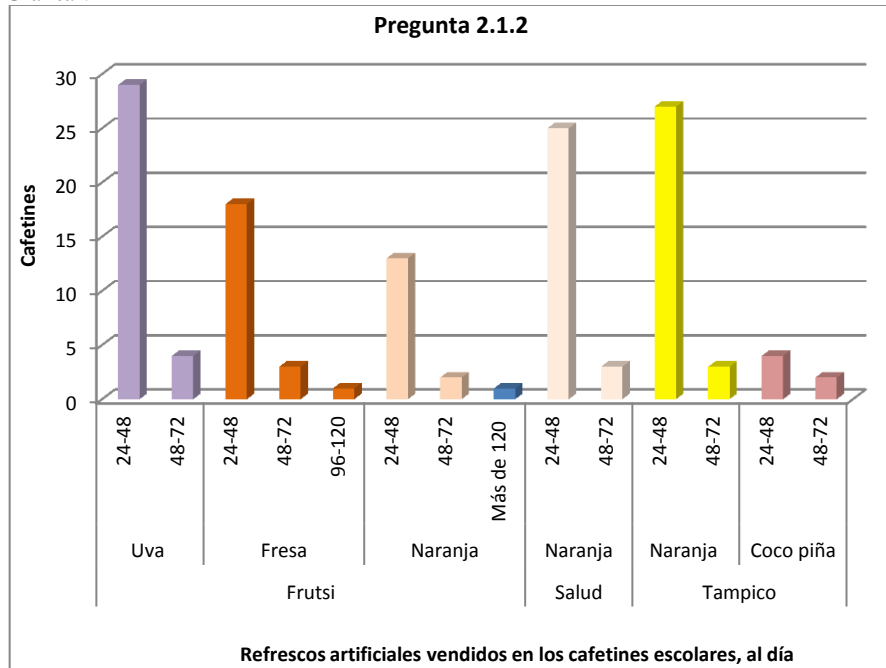
Cuadro 9

| Marca | Sabores | Refrescos vendidos | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|---------|-----------|---------------------|-------|------|------|-----|-----|------|-------|-----|
| Frutsi | Uva | 24-48 | 29 | 70.7 | 1 | 2.4 | 11 | 26.8 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 4 | 9.8 | 1 | 2.4 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | Fresa | 24-48 | 18 | 43.9 | 1 | 2.4 | 22 | 53.7 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 3 | 7.3 | 1 | 2.4 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 96-120 | 1 | 2.4 | 1 | 2.4 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Naranja | 24-48 | 13 | 31.7 | 1 | 2.4 | 27 | 65.9 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 2 | 4.9 | 1 | 2.4 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | Más de 120 unidades | 1 | 2.4 | 1 | 2.4 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Salud | Naranja | 24-48 | 25 | 61.0 | 1 | 2.4 | 15 | 36.6 | 41 |
| 48-72 | | | 3 | 7.3 | 1 | 2.4 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| Tampico | Naranja | 24-48 | 27 | 65.9 | 1 | 2.4 | 13 | 31.7 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 3 | 7.3 | 2 | 4.9 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | Coco piña | 24-48 | 4 | 9.8 | 1 | 2.4 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 2 | 4.9 | 1 | 2.4 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: 24 unidades de refrescos artificiales de envases pequeños, complementan una caja.

Gráfica 9



Análisis

Según los datos de la población encuestada, en la mayoría de los cafetines escolares se venden de 24 a 48 refrescos artificiales al día, las marcas y sabores que predominan son Frutsi (uva), en un 70.7%, Tampico (naranja), con el 65.9%, Salud (naranja), que obtiene 61%, los otros sabores alcanzan una comercialización entre el 43.9% y el 2.4%.

Solamente un cafetín vende más de 120 unidades de Frutsi (naranja), que puede ser por la cantidad de estudiantes de esa escuela o la preferencia que tienen hacia ese producto.

Se demuestra entonces, que las bebidas artificiales que más se venden en los cafetines de los centros escolares de éstas marcas son los sabores Uva y Naranja, y la que más predomina es Frutsi. Es importante mencionar que la publicidad que se le haga a éste tipo de productos, la presentación, los colores el sabor, el envasado y el precio influye en

gran manera para que éstos sean comprados por los/as educandos. En la mayoría de cafetines escolares las autoridades pertinentes, admiten la venta de estas bebidas artificiales, ya que reciben determinado tipo de regalías en alguna actividad con los/as estudiantes.

2.1.3 ¿Cuántas bolsas grandes de refrescos artificiales compra a la semana?

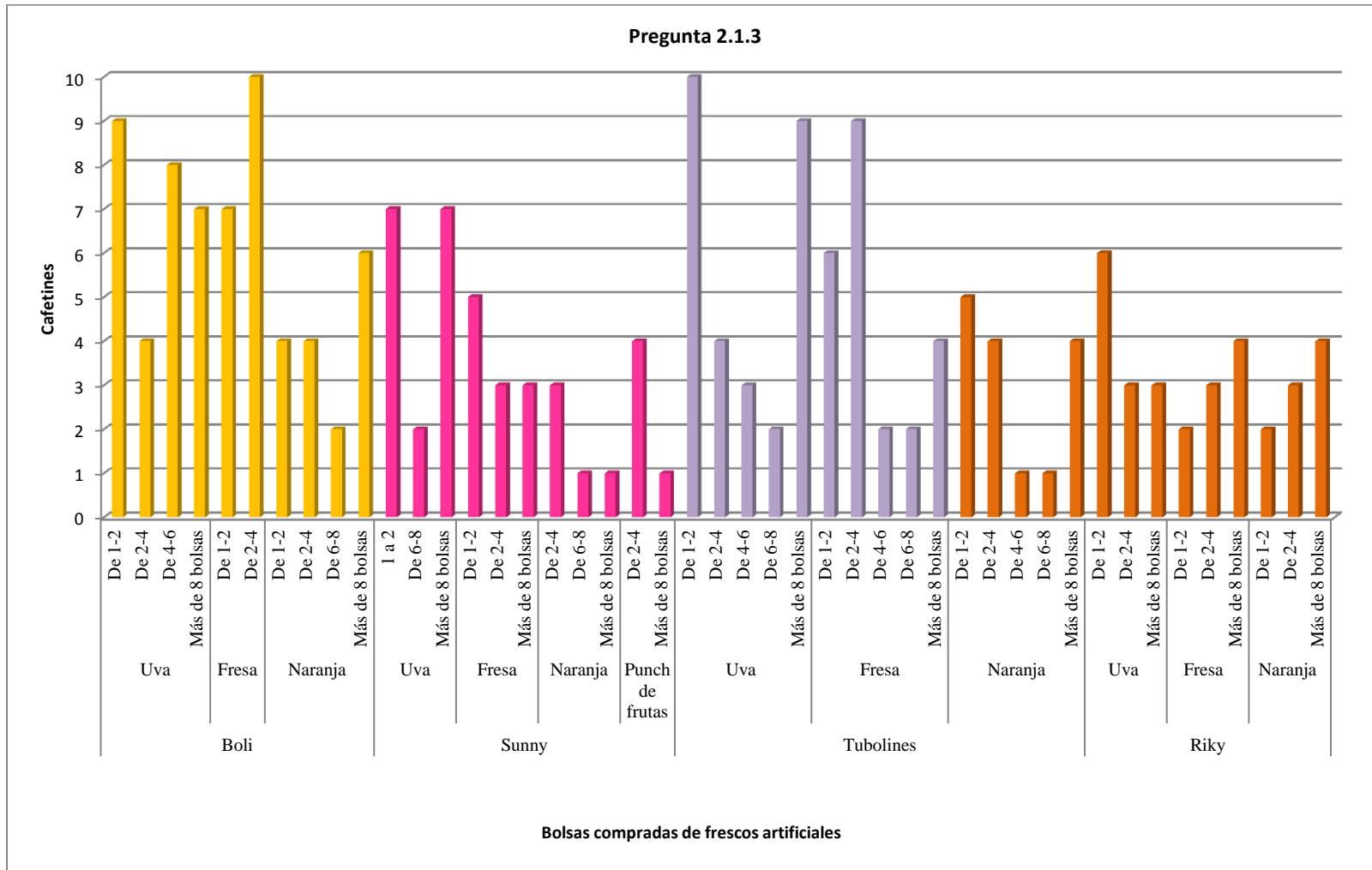
Cuadro 10

| Marca | Sabores | Bolsas compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % | |
|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|------|------|------|------|------|-------|-----|-----|
| Boli | Uva | 1-2 | 9 | 22.0 | 1 | 2.4 | 31 | 75.6 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 bolsas | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 | |
| | Fresa | 1-2 | 7 | 17.1 | 7 | 17.1 | 34 | 82.9 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 | |
| | Naranja | 1-2 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | | 6-8 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 bolsas | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |
| | Sunny | Uva | 1-2 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| | | | 6-8 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Más de 8 bolsas | | | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 | |
| Más de 8 bolsas | | | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 | |
| Fresa | | 1-2 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 bolsas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 bolsas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| Naranja | | 2-4 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| | | 6-8 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| Punch de frutas | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | | |
| | Más de 8 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | | |
| Tubolines | Uva | 1-2 | 10 | 24.4 | 1 | 2.4 | 30 | 73.2 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| | | 6-8 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 bolsas | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 | |
| | Fresa | 1-2 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | | 6-8 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 bolsas | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | Naranja | 1-2 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 6-8 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 bolsas | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | Riky | Uva | 1-2 | 6 | 14.6 | 1 | 2.4 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| | | | 2-4 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | | Más de 8 bolsas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | | Más de 8 bolsas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | Fresa | 1-2 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| 2-4 | | | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| Más de 8 bolsas | | | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| Naranja | | 1-2 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 bolsas | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 bolsas | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: La bolsa grande, contiene 24 unidades de bolsitas, de refrescos artificiales.

Gráfica 10



Análisis

Del 100% de los cafetines encuestados, un 24.4% compra de 2 a 4 bolsas de refrescos Boli (fresa), y de 1 a 2 bolsas de Tubolines (uva), el 22% de los chalet necesitan más de 8 bolsas para este mismo proveedor y sabor, mientras que el resto de sabores de cada marca oscila entre el 19.5% y el 2.4%.

Los resultados demuestran que estas bebidas tienen una gran demanda en las instituciones educativas, no obstante, hay que mencionar que en algunos casos los porcentajes varían ya que se puede observar que ciertos cafetines compran más de 8 bolsas a la semana, sin embargo, este es un dato no muy común, se da solo en ciertos chalet. También, se puede considerar que los/as estudiantes los prefieren, ya que tienen una publicidad atractiva y un sabor agradable, en este caso, los sabores más comercializados son: fresa (Boli) y uva (Tubolines).

2.1.4 ¿Cuántas unidades por bolsita de refrescos artificiales, vende al día con los/as estudiantes?

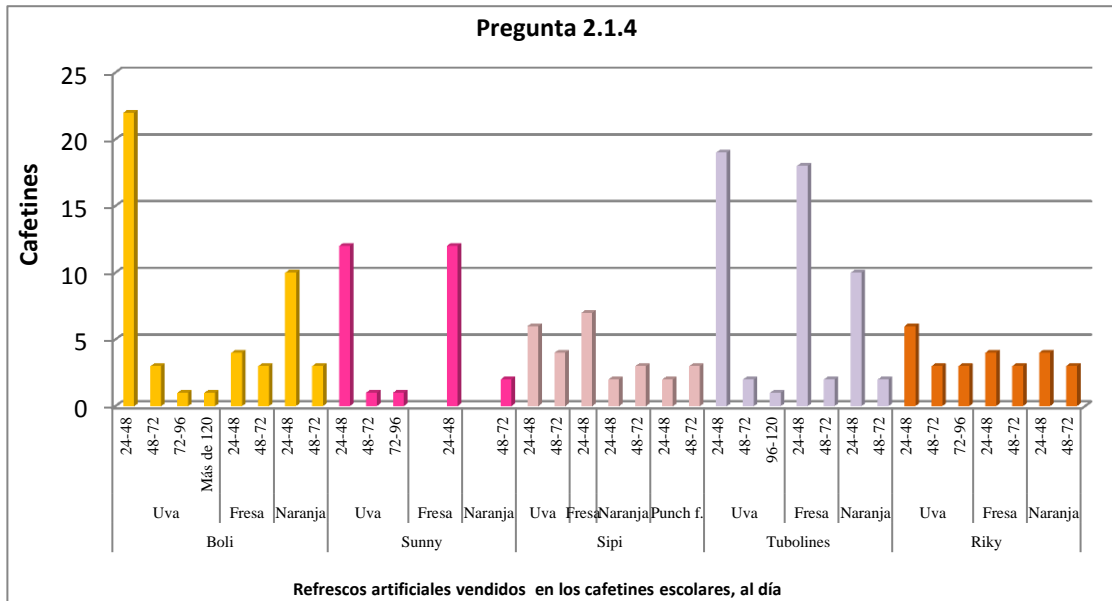
Cuadro 11

| Marca | Sabores | Refrescos vendidos | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-----------|-----------------|---------------------|-------|------|------|-----|------|------|-------|-----|
| Boli | Uva | 24-48 | 22 | 53.7 | 0 | 0.0 | 19 | 46.3 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | 72-96 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 120 unidades | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Fresa | 24-48 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Naranja | 24-48 | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| Sunny | Uva | 24-48 | 12 | 29.3 | 0 | 0.0 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | 72-96 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Fresa | 24-48 | 12 | 29.3 | 0 | 0.0 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| | Naranja | 48-72 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Sipi | Uva | 24-48 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | Fresa | 24-48 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| | | 24-48 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Naranja | 48-72 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | 24-48 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Punch de frutas | 48-72 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| 24-48 | | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| Tubolines | Uva | 24-48 | 19 | 46.3 | 0 | 0.0 | 22 | 53.7 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | 96-120 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Fresa | 24-48 | 18 | 43.9 | 0 | 0.0 | 23 | 56.1 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Naranja | 24-48 | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Riky | Uva | 24-48 | 6 | 14.6 | 1 | 2.4 | 34 | 82.9 | 41 |
| 48-72 | | | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| 72-96 | | | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| Fresa | | 24-48 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| Naranja | | 24-48 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota:24 unidades de bolsitas, de refrescos artificiales, complementan una bolsa.

Gráfica 11



Análisis

El 53.7% de los cafetines encuestados, venden refrescos artificiales de la marca Boli (uva), un 46.3% es el dato obtenido respecto a la demanda de Tubolines (uva y fresa). Para Sunny (uva y fresa), la proyección es de un 29.3%, cada uno con un total de 24 a 48 unidades diarias. Solamente un cafetín compra más de 120 unidades a la semana de Boli (uva), puede ser que este sabor es el que obtenga mayor preferencia y demanda.

Con los datos obtenidos, se puede constatar que los sabores más demandados son Fresa y Uva, y la marca más preferida es Boli. También se muestra que la mayoría de cafetines comercializan de 24 a 48 unidades al día. Algunos chalets logran registrar ventas diarias de hasta 48 a 72 unidades. Esta es una referencia de que los/as niños/as y jóvenes están consumiendo más bebidas chatarra, sin saber que esta perjudica su salud. Un aspecto importante a tomar en cuenta es la popularidad con la que cuentan estas bebidas, por lo que lleva a los/as alumnos/as a consumirlas.

2.1.5 ¿Cuántas cajas de jugos artificiales compra a la semana?

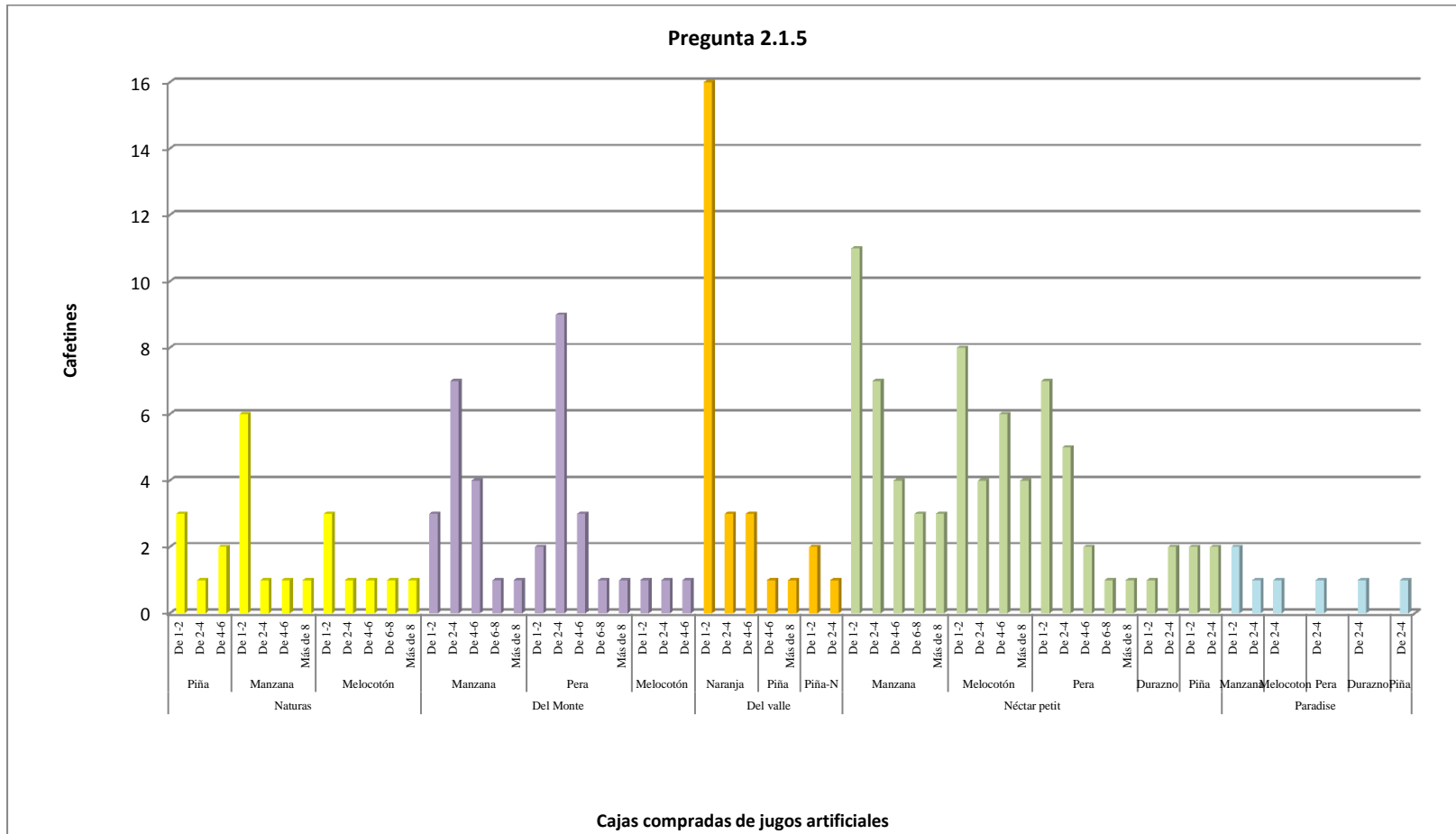
Cuadro 12

| Marca | Sabores | Cajas compradas | Sí | % | No | % | N/R | % | Total | % | |
|--------------|-----------|-----------------|-----|------|------|-----|-----|-------|-------|-----|-----|
| Naturas | Piña | 1-2 | 3 | 7.3 | 2 | 4.9 | 36 | 87.8 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | Manzana | 1-2 | 6 | 14.6 | 1 | 2.4 | 34 | 82.9 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 cajas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | Melocotón | 1-2 | 3 | 7.3 | 1 | 2.4 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 6-8 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 cajas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| Del Monte | Manzana | 1-2 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | | 6-8 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 cajas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | Pera | 1-2 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| | | 6-8 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 cajas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | Melocotón | 1-2 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 6-8 | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 41 | 100.0 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 cajas | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 41 | 100.0 | 41 | 100 | |
| | Del valle | Naranja | 1-2 | 16 | 39.0 | 0 | 0.0 | 25 | 61.0 | 41 | 100 |
| 2-4 | | | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| 4-6 | | | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| Piña | | 4-6 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 cajas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| Piña-naranja | | 1-2 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| Néctar petit | Manzana | 1-2 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 30 | 73.2 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | | 6-8 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 cajas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| | Melocotón | 1-2 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 cajas | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | Pera | 1-2 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | | 6-8 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | Durazno | Más de 8 cajas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 1-2 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | Piña | 2-4 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | | 1-2 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | Paradise | Manzana | 2-4 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | | 1-2 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Melocotón | Manzana | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| 1-2 | | | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| Pera | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 1-2 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| Durazno | Piña | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 1-2 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafeterías de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: Una caja, contiene 24 unidades de jugos artificiales.

Gráfica 102



Análisis

Con relación a los datos recopilados, la mayoría de cafetines escolares adquiere de las marcas Del Valle (naranja), de 1 a 2 cajas de jugos artificiales a la semana, con una proporción del 39%, mientras que Néctar Petit (manzana), supera a Del Monte (pera) con un 26.8%, y entre el 17.1% y el 2.4% se presentan los distintos productos que muestran una menor adquisición. En cuanto al rango: más de 8 cajas, el 9.8% compran a la semana Néctar Petit (melocotón), es decir, que para estos cafetines, este es el producto que más se vende.

Es muy notable que de los jugos considerados chatarra, los que más compran los/as dueños/as de los cafetines escolares son Del Valle (naranja), Néctar Petit (manzana) y Del Monte (pera), por lo tanto, son los que tienen mayor demanda, en cuanto al precio las últimas dos bebidas son más costosas que la primera, y que los refrescos artificiales, ya que su presentación se puede considerar más higiénica, así mismo, en términos de calidad de productos chatarra se puede mencionar al menos un aspecto y éste es que los enlatados contienen menos colorantes que las otras bebidas artificiales, según datos de los ingredientes que se describen en sus envases.

2.1.6 ¿Cuántas unidades de jugos artificiales vende a los/as estudiantes al día?

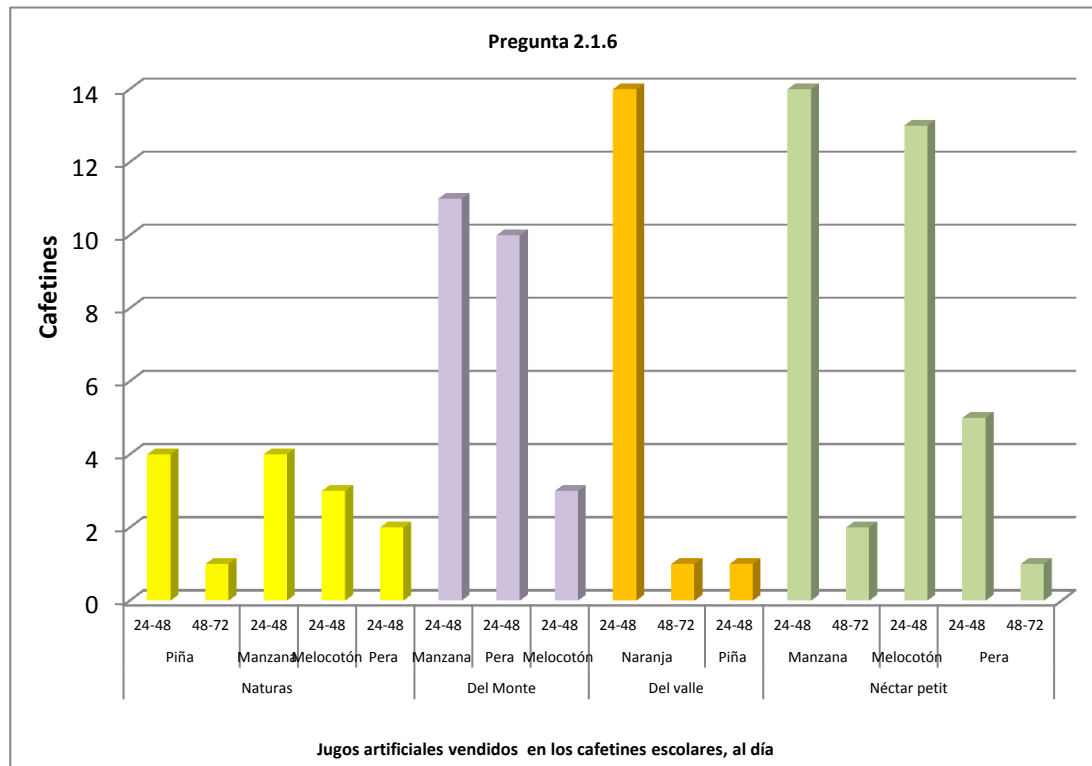
Cuadro 13

| Marca | Sabores | Jugos vendidos | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|--------------|-----------|----------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| Naturas | Piña | 24-48 | 4 | 9.8 | 1 | 2.4 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 1 | 2.4 | 1 | 2.4 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Manzana | 24-48 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | Melocotón | 24-48 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Pera | 24-48 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Del Monte | Manzana | 24-48 | 11 | 26.8 | 1 | 2.4 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| | Pera | 24-48 | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| | Melocotón | 24-48 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| Del valle | Naranja | 24-48 | 14 | 34.1 | 1 | 2.4 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Piña | 24-48 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Néctar Petit | Manzana | 24-48 | 14 | 34.1 | 1 | 2.4 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Melocotón | 24-48 | 13 | 31.7 | 0 | 0.0 | 28 | 68.3 | 41 | 100 |
| | Pera | 24-48 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: 24 unidades de jugos artificiales, complementan una caja.

Gráfica 13



Análisis

De acuerdo a los datos obtenidos en cuanto a la venta de jugos artificiales, se sostiene que, las marcas más comercializadas son: Del Valle (naranja), y Néctar Petit (manzana), con una proyección del 34.1%, para este mismo, el 31.7% se evidencia en el sabor Melocotón, Del Monte (manzana y pera), representa una cantidad menor , con el 26.8% y 24.4%, todos éstos coinciden en que distribuyen de 24 a 48 bebidas al día, los restantes productos vendidos en menor cantidad están dentro del 12.2% al 2.4%.

Según lo anterior, los jugos Del Valle y Néctar Petit, con los sabores previamente mencionados, son los que obtienen mayor demanda en los cafetines escolares, no obstante, el precio del primero es menor que el del segundo, pero se evidencia una igualdad en su comercialización, además, su exhibición en la mayoría de establecimientos dentro de las escuelas contribuye a un mayor consumo.

2.1.7 ¿Cuántas cajas de las siguientes bebidas energizantes compra a la semana?

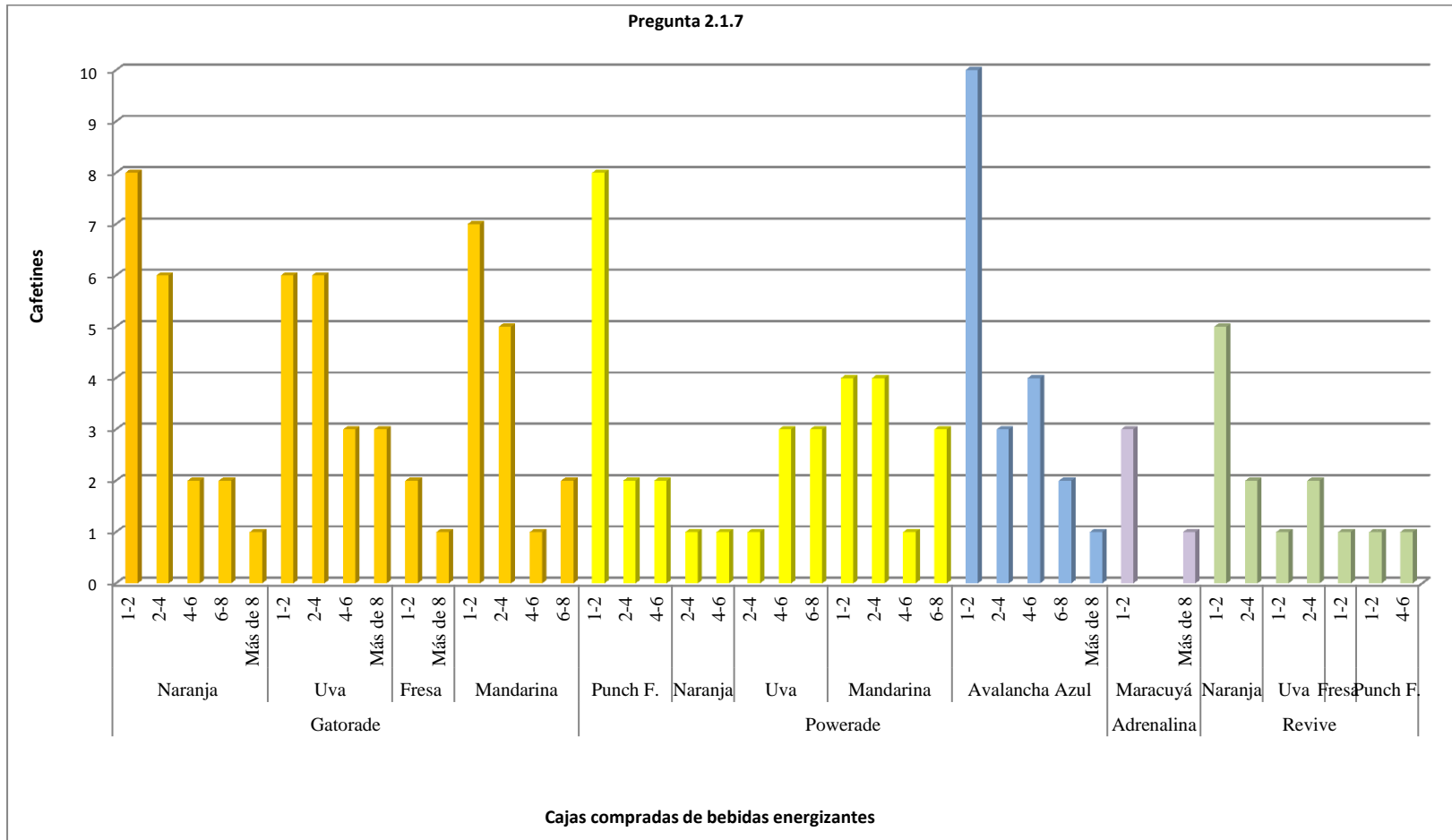
Cuadro 14

| Marca | Sabores | Cajas compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % | |
|----------------|-----------------|-----------------|----------------|------|------|-----|-----|------|-------|-----|-----|
| Gatorade | Naranja | 1-2 | 8 | 19.5 | 1 | 2.4 | 32 | 78.0 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 6 | 14.6 | 1 | 2.4 | 34 | 82.9 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | | 6-8 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 cajas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | Uva | 1-2 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 cajas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| | Fresa | 1-2 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 cajas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | Mandarina | 1-2 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 6-8 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | Powerade | Punch de frutas | 1-2 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| 2-4 | | | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| 4-6 | | | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| Naranja | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| Uva | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| | | 6-8 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| Mandarina | | 1-2 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 6-8 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| Avalancha Azul | | 1-2 | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | | 6-8 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | | Más de 8 cajas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| Adrenalina | | Maracuyá | 1-2 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | | Más de 8 cajas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Revive | Naranja | 1-2 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | Uva | 1-2 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 2-4 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | Fresa | 1-2 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | Punch de frutas | 1-2 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: Una caja, contiene 24 unidades de bebidas energizantes.

Gráfica 14



Análisis

En el caso de las bebidas energizantes, los resultados demuestran que el 24.4% de los cafetines compran de 1 a 2 cajas de Powerade (avalancha azul), a la semana; un 19.5% de estos, requieren entre 1 a 2 cajas de Gatorade (naranja), y Powerade (ponche de frutas), para el mismo período, algunos chalets están entre el 14.6% y un 2.4% los cuales solicitan entre 2 a 4 y 4 a 6 cajas respectivamente. En cuanto al rango más alto: más de 8 cajas, el 7.3% es para Gatorade (uva), por lo tanto, este porcentaje de cafetines vende más estos productos.

Observando los datos cuidadosamente se concluye, que el Powerade es la bebida con mayor demanda, seguida por Gatorade, quedando Adrenalina y Revive, con un porcentaje bastante inferior. A esto, influye bastante el precio, calidad y publicidad, en varias ocasiones, el Powerade es más económico que el Gatorade. Esta puede ser una de las causas principales por las cuales es más consumido, además, según lo observado el Powerade tiene mayor exhibición en la mayoría de cafetines.

2.1.8 ¿Cuántas unidades de las siguientes bebidas energizantes vende a los/as estudiantes al día?

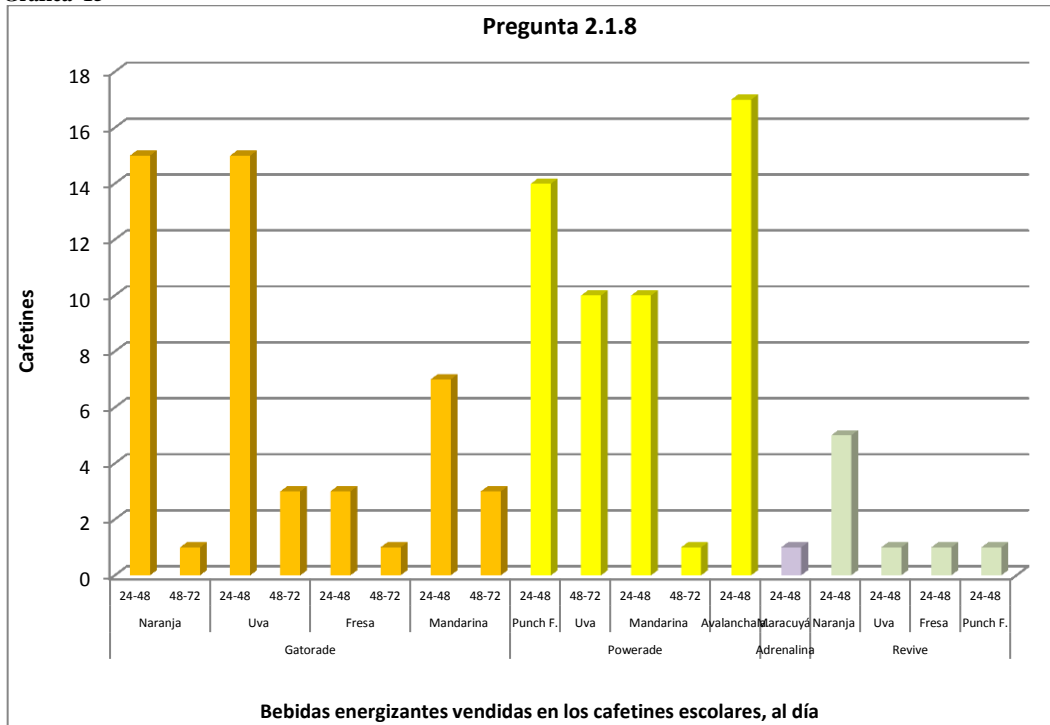
Cuadro 15

| Marca | Sabores | Bebidas vendidas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|------------|-----------------|------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| Gatorade | Naranja | 24-48 | 15 | 36.6 | 1 | 2.4 | 25 | 61 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Uva | 24-48 | 15 | 36.6 | 0 | 0.0 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Fresa | 24-48 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Mandarina | 24-48 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| Powerade | Punch de frutas | 24-48 | 14 | 34.1 | 1 | 2.4 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| | Uva | 48-72 | 10 | 0 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| | Mandarina | 24-48 | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| | | 48-72 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Avalancha azul | 24-48 | 17 | 41.5 | 0 | 0.0 | 24 | 58.5 | 41 | 100 |
| Adrenalina | Maracuyá | 24-48 | 1 | 2.4 | 1 | 2.4 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Revive | Naranja | 24-48 | 5 | 12.2 | 2 | 4.9 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| | Uva | 24-48 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Fresa | 24-48 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Punch de frutas | 24-48 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: 24 unidades de bebidas energizantes, complementan una caja.

Gráfica 15



Análisis

Se puede observar, que en los resultados un 41.5% de los cafetines venden de 24 a 48 Powerade (avalancha azul), al día, en el cuadro anterior se observa también que el 36.6% de los chalets comercializan de 24 a 48 unidades de Gatorade (uva y naranja), diarias. En algunos establecimientos se consume de 48 a 72 y 24 a 48 Powerade (uva y mandarina), respectivamente, esto equivale al 24.4%, las demás bebidas oscilan entre el 17.1% y 2.4%

De acuerdo a esto, Powerade (uva), es el más vendido en la mayoría de los cafetines, superando así, el sabor avalancha azul; en el caso del Gatorade (uva), se observa que también es preferido con mayor porcentaje que el naranja, los demás sabores y marcas tienen poco movimiento, esto se debe a que el costo de cada una de ellas puede ser más alto. Estas bebidas alteran el sistema nervioso de quienes las consumen y es por eso que no es recomendable ingerir este tipo de producto.

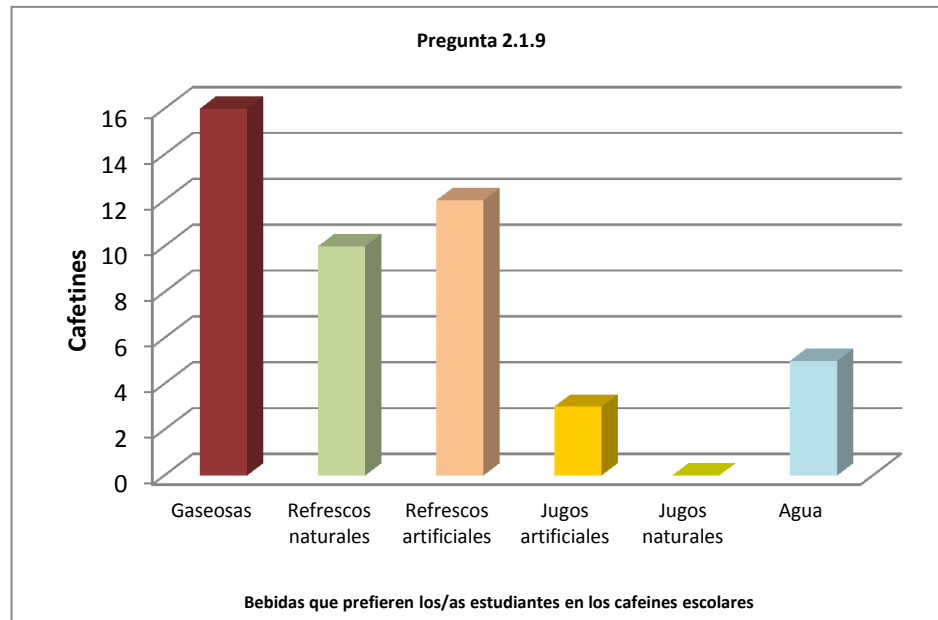
2.1.9 ¿Cuáles de las siguientes bebidas considera que los/as estudiantes prefieren mientras permanecen en la escuela?

Cuadro 16

| Bebidas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|------------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| Bebidas carbonatadas | 16 | 39.0 | 0 | 0.0 | 25 | 61.0 | 41 | 100 |
| Refrescos naturales | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| Refrescos artificiales | 12 | 29.3 | 0 | 0.0 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| Jugos artificiales | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| Jugos naturales | 0 | 0.0 | 0 | 0.0 | 41 | 100. | 41 | 100 |
| Agua | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 16



Análisis

Del 100% de cafetines encuestados, el 39% afirman que los/as estudiantes prefieren las bebidas carbonatadas, en una proporción menor se encuentran los refrescos artificiales con un 29.3%, en el caso de los líquidos naturales, se presenta un 24.4%, el agua se ostenta en el 12.2%, los jugos artificiales demuestran un 7.3%, mientras que para los jugos naturales no indican su preferencia, ya que no se venden por el costo económico que éstos tienen.

Se puede constatar, que la mayoría del personal encuestado, testifican que los/as alumnos/as prefieren consumir en los cafetines escolares bebidas carbonatadas y refrescos artificiales en mayor cantidad, quedando en mínimos porcentajes las bebidas saludables, que de una u otra forma ayudan a la buena salud física. Cabe mencionar que los líquidos chatarra se exhiben en la mayoría de cafetines, y los saludables existen en menor cantidad, y se cuenta con pocas opciones, lo que conlleva a una preferencia por

aquellos en donde se pueden elegir por el sabor, marca y popularidad; aunado a esto, en ocasiones se tiene un concepto erróneo de que un refresco natural es más sencillo que una bebida carbonatada y por eso se escoge ésta.

2.2.1. ¿Cuántas cajas de bebidas carbonatadas compra a la semana?

Cuadro 17

| Embotelladora | Bebidas carbonatadas | Cajas compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|---------------|----------------------|-----------------|-----|------|-----|-----|------|------|-------|-----|
| La Cascada | Salva Cola | 1-2 | 8 | 19.5 | 1 | 2.4 | 32 | 78.0 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 cajas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Cola Shampán | 1-2 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 1 | 2.4 | 36 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Oranjal | 1-2 | 0 | 0.0 | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Fresa | 1-2 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Uva | 1-2 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | 6-8 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| La Mariposa | Pepsi | 1-2 | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 cajas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Pepsi light | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Mirinda naranja | 1-2 | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 cajas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | 7 Up | 1-2 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Mirinda uva | 1-2 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| 4-6 | | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| 6-8 | | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |

Sigue cuadro...

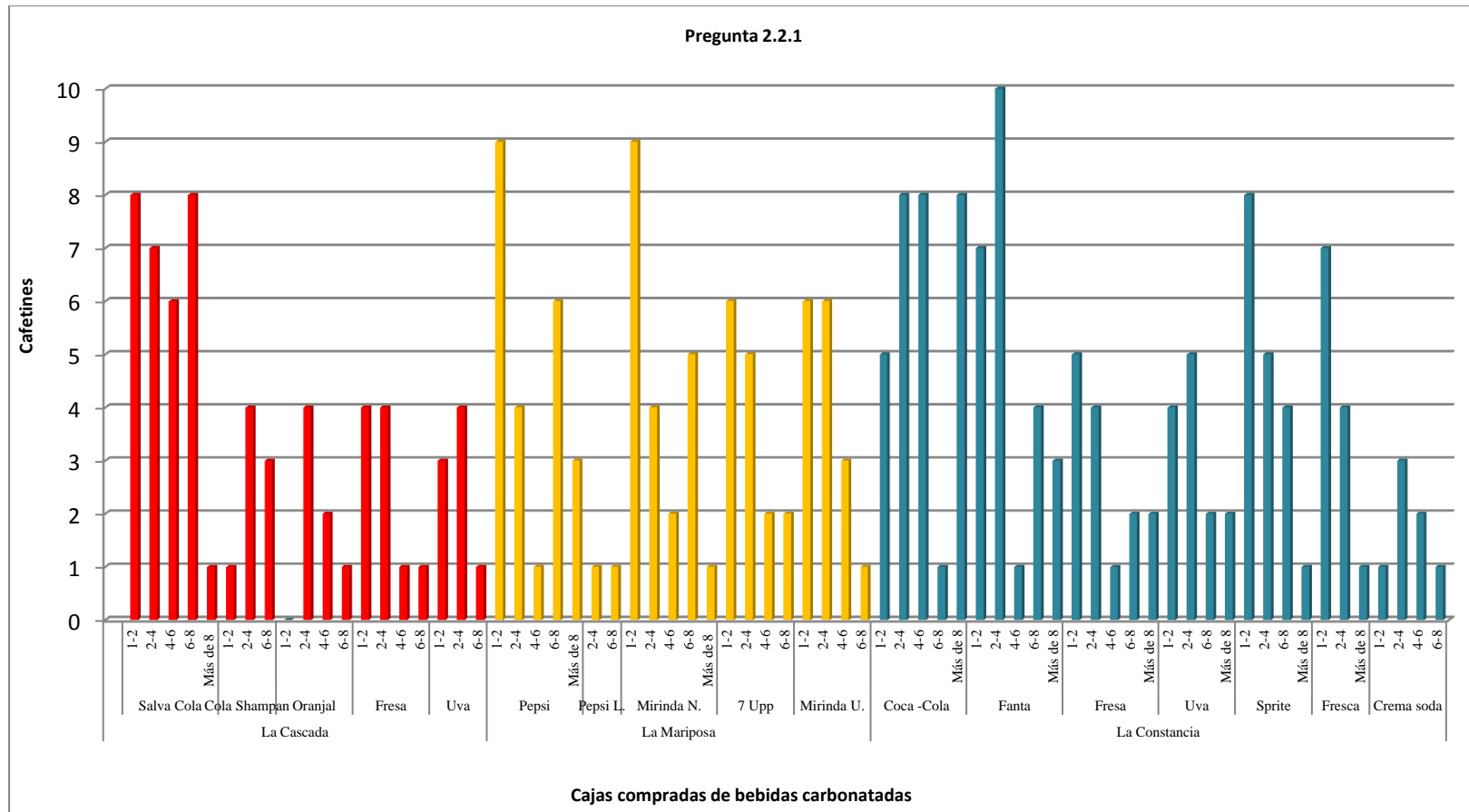
Continúa cuadro 17

| Embotelladora | Bebidas carbonatadas | Cajas compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|------------------|----------------------|-----------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| La Constancia | Coca -Cola | 1-2 | 5 | 12.2 | 1 | 2.4 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 cajas | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| | Fanta | 1-2 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 cajas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Fresa | 1-2 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 cajas | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Uva | 1-2 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 cajas | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Sprite | 1-2 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 cajas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Fresca | 1-2 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 cajas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Crema soda | 1-2 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | 4-6 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | 6-8 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: Una caja, contiene 24 unidades de bebidas carbonatadas.

Gráfica 17



Análisis

Los resultados demuestran que el 24.4% de la población encuestada compra a la semana, de 2 a 4 cajas de Fanta de la embotelladora La Constancia, de igual forma, para La Mariposa, indican que obtienen un 22%, para Pepsi y Mirinda Naranja; en el caso de la Salvacola y Sprite, se manifiesta un 19.5% en el rango de 1 a 2 cajas, y para Coca Cola un 19.5% en el rango de más de 8 cajas semanales. Las restantes bebidas, asimilan un equilibrio entre el 14.6% y el 2.4%.

En este sentido, las bebidas carbonatadas que más compran los/as dueños/as de los cafetines escolares, son Fanta, Pepsi y Mirinda Naranja, encontrándose en un porcentaje de adquisición semejante, la Coca Cola, Sprite y Salvacola.

Se puede apreciar que en cuanto a las embotelladoras, La Constancia y La Mariposa predominan. Además la Coca Cola predomina en la compra de, más de 8 cajas semanales, lo que evidencia su preferencia por los/as estudiantes. La disponibilidad y exhibición que tienen todas estas bebidas en los cafetines escolares es muy significativa, asimismo, el precio es similar entre ellas, ya que los/as vendedores utilizan estrategias de mercadeo, lo que genera una demanda similar, no olvidando las regalías que los dueños de éstos productos ofrecen a los interesados.

2.2.2 ¿Cuántas unidades de bebidas carbonatadas vende a los/as estudiantes al día?

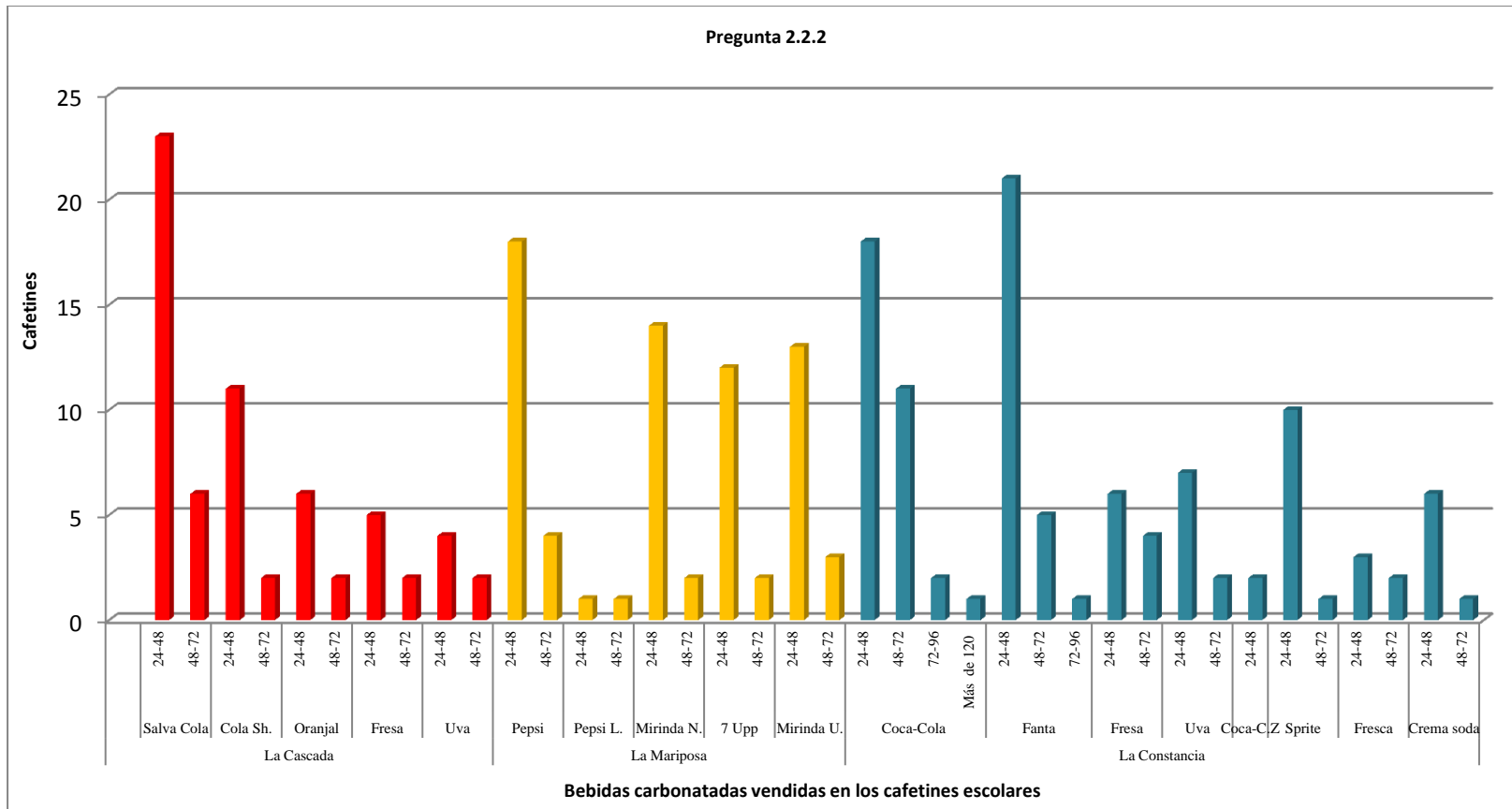
Cuadro 18

| Embotelladora | Bebidas carbonatadas | Bebidas vendidas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % | |
|-----------------|----------------------|------------------|-------|------|------|-----|-----|------|-------|-----|-----|
| La Cascada | Salva Cola | 24-48 | 23 | 56.1 | 1 | 2.4 | 17 | 41.5 | 41 | 100 | |
| | | 48-72 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |
| | Cola Shampan | 24-48 | 11 | 26.8 | 1 | 2.4 | 29 | 70.7 | 41 | 100 | |
| | | 48-72 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | Oranjal | 24-48 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |
| | | 48-72 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | Fresa | 24-48 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 | |
| | | 48-72 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | Uva | 24-48 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | | 48-72 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | La Mariposa | Pepsi | 24-48 | 18 | 43.9 | 0 | 0.0 | 22 | 53.7 | 41 | 100 |
| | | | 48-72 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| Pepsi Light | | 24-48 | 1 | 2.4 | 1 | 2.4 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | | 48-72 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| Mirinda naranja | | 24-48 | 14 | 34.1 | 0 | 0.0 | 27 | 65.9 | 41 | 100 | |
| | | 48-72 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| 7 Upp | | 24-48 | 12 | 29.3 | 0 | 0.0 | 29 | 70.7 | 41 | 100 | |
| | | 48-72 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| Mirinda uva | | 24-48 | 13 | 31.7 | 0 | 0.0 | 28 | 68.3 | 41 | 100 | |
| | | 48-72 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| La Constancia | | Coca-Cola | 24-48 | 18 | 43.9 | 1 | 2.4 | 22 | 53.7 | 41 | 100 |
| | | | 48-72 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 30 | 73.2 | 41 | 100 |
| | 72-96 | | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | Más de 120 u. | | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | Fanta | 24-48 | 21 | 51.2 | 0 | 0.0 | 20 | 48.8 | 41 | 100 | |
| | | 48-72 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 | |
| | | 72-96 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | Fresa | 24-48 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |
| | | 48-72 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | Uva | 24-48 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 | |
| | | 48-72 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | CocaColaZero | 24-48 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | Sprite | 24-48 | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 | |
| | | 48-72 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | Fresca | 24-48 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| | | 48-72 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | Crema soda | 24-48 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |
| | | 48-72 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: 24 unidades de bebidas carbonatadas, complementan una caja.

Gráfica 18



Análisis

Los datos indican que el 56.1% de los cafetines escolares, venden de 24 a 48 bebidas al día, de la embotelladora La Cascada, marca Salvacola, el 51.2% corresponde a La Constancia, sabor Fanta; con la misma cantidad diaria, pero en una proporción del 43.9% afirman distribuir Pepsi y Coca Cola, el resto de las bebidas carbonatadas obtiene un influjo del 34.1% al 2.4%. Cabe mencionar que el 2.4% equivalente a un cafetín, vende más de 120 unidades diarias de Coca Cola, en este establecimiento la venta mayor es para este sabor.

El líquido que más se vende en la mayoría de tiendas escolares es la Salva Cola; es importante señalar, que en la mayoría de cafetines escolares es exhibido este producto, su presentación es manejable y posee bajo costo igual que las demás bebidas, lo que contribuye también a que se puedan elegir por el sabor, en el caso de Fanta es más suave que las otras de color oscuro. Se evidencia entonces que La Cascada supera a La Constancia en cuanto a un sabor, y ésta a La Mariposa. También se evidencia que la Coca Cola predomina en un cafetín escolar, esto se puede dar, por la disponibilidad de este producto en comparación con otros, además, por el sabor, y por su preferencia, o por la cantidad de población estudiantil que ahí exista.

3.1.1 ¿Cuántas bolsas grandes de golosinas compra a la semana?

Cuadro 19

| Marca | Golosinas | Bolsas compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-----------------|-----------------------|------------------|------|------|-----|-----|------|------|-------|-----|
| Boquitas DIANA | Quesitos | 1-2 | 13 | 31.7 | 1 | 2.4 | 27 | 65.9 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 30 | 73.2 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Centavitos | 1-2 | 14 | 34.1 | 1 | 2.4 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 12 | 29.3 | 0 | 0.0 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Tocinitos | 1-2 | 13 | 31.7 | 0 | 0.0 | 28 | 68.3 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | Jalapeños | 1-2 | 16 | 39.0 | 0 | 0.0 | 25 | 61.0 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| | Nachos | 1-2 | 12 | 29.3 | 0 | 0.0 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | Corn chips | 1-2 | 17 | 41.5 | 0 | 0.0 | 24 | 58.5 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Toztecás | 1-2 | 13 | 31.7 | 0 | 0.0 | 28 | 68.3 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Chicharrones con yuca | 1-2 | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Maní | 1-2 | 12 | 29.3 | 0 | 0.0 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Platanitos | 1-2 | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Yuca | 1-2 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| 2-4 | | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| Más de 4 bolsas | | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| Elotrix | 1-2 | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 | |
| Chiquipan | 1-2 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| Churritos | 1-2 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 30 | 73.2 | 41 | 100 | |
| | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | Más de 4 bolsas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| Maíz chino | 1-2 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |
| | 2-4 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | Más de 4 bolsas | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |

Sigue cuadro...

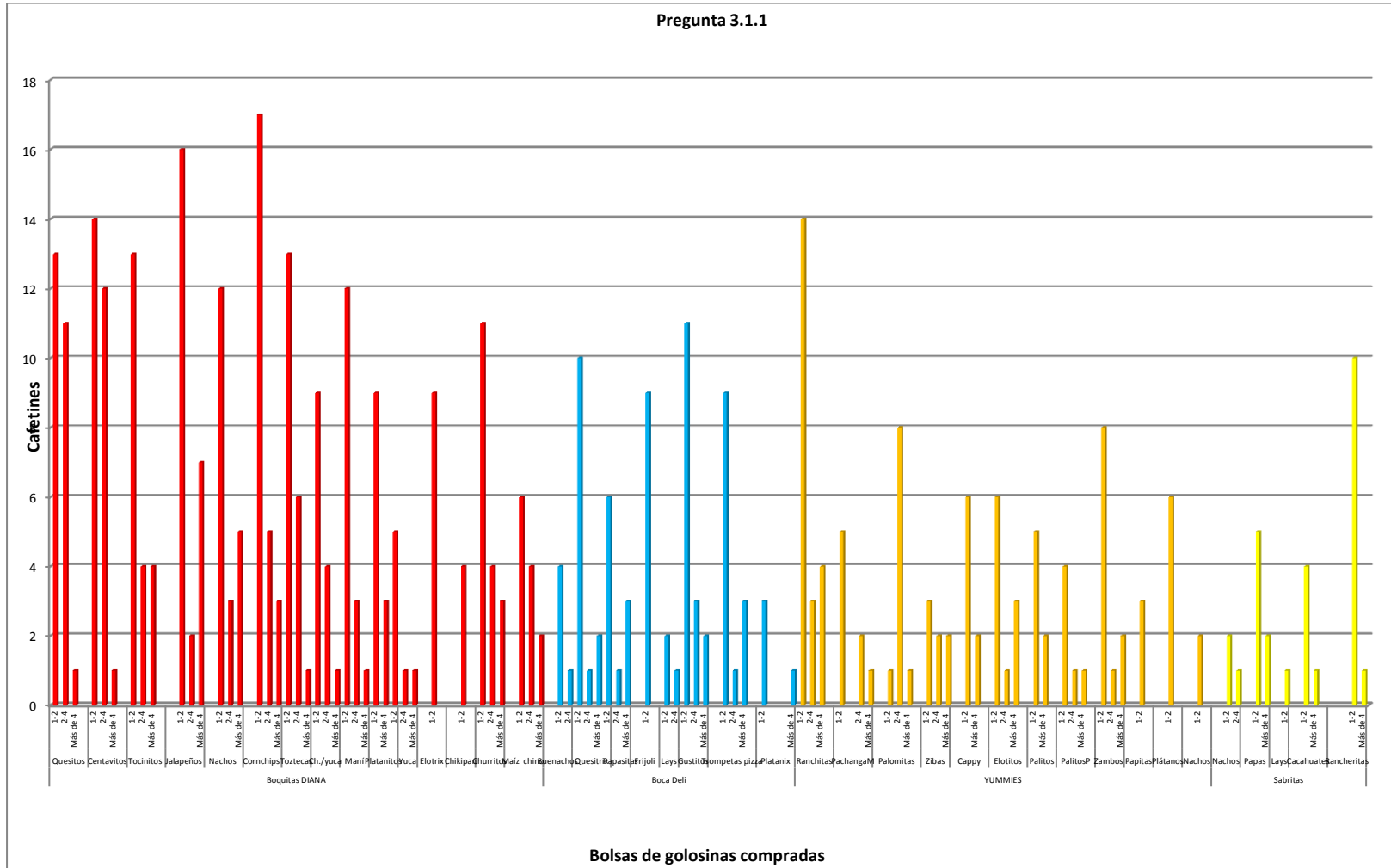
Continúa cuadro 19

| Marca | Golosinas | Bolsas compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-----------------|--------------------|------------------|-----|------|------|-----|------|------|-------|-----|
| Boca Deli | Buenachos | 1-2 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Quesitrix | 1-2 | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Papasitas | 1-2 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Frijoli | 1-2 | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 |
| | Lays | 1-2 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Gustitos | 1-2 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 30 | 73.2 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Trompetas de pizza | 1-2 | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Platanix | 1-2 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | YUMMIES | Ranchitas | 1-2 | 14 | 34.1 | 0 | 0.0 | 27 | 65.9 | 41 |
| 2-4 | | | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| Más de 4 bolsas | | | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| Pachanga mix | | 1-2 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Palomitas | | 1-2 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Zibas | | 1-2 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Cappy | | 1-2 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Elotitos | | 1-2 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| Palitos | | 1-2 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Palitos de papa | | 1-2 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Zambos | | 1-2 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Papitas | | 1-2 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| Plátanos | | 1-2 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| Nachos | 1-2 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| Sabritas | Nachos | 1-2 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Papas | 1-2 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Lays | 1-2 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Cacahuates | 1-2 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | Más de 4 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Rancheritas | 1-2 | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| Más de 4 bolsas | | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07a 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: La bolsa grande de golosinas, contiene 48 unidades de bolsitas.

Gráfica 19



Análisis

De 41 cafetines encuestados, el 41.5% afirman que la golosina que más se compra es Corn Chips, de DIANA, el 39% corresponde a Jalapeños, en una demanda menor se encuentran los Centavitos y Ranchitas con el 34.1%, esta última de YUMMIES, adquiriendo de 1 a 2 bolsas a la semana, con una proyección del 31.7% al 2.4% se presentan las otras opciones de boquitas con alta concentración de sal. Es importante señalar, que el 17.1% de cafetines compran más de 4 bolsas de Jalapeños, a la semana, por lo que su consumo es mayor, en estos negocios.

Según lo anterior, Corn Chips es el que más compra la mayoría de los/as dueños/as de los negocios escolares, no obviando los Jalapeños, Centavitos y Ranchitas, se puede observar que boquitas DIANA, predomina más que YUMMIES, Boca Deli y Sabritas. Cabe mencionar que Jalapeños se compra en mayor cantidad en 7 cafetines, por lo que ahí su preferencia y consumo es mayor. En cuanto a todo esto, influyen mucho las empresas, ya que ofrecen recompensas a los/as vendedores/as para que les compren el producto, teniendo también en cuenta la publicidad que se les hace (nuevos empaques y sabores, ideales para compartir en la escuela, etc.), ya que ésta contribuye a mayor compra y venta, no obstante, el contenido, y calidad es el mismo.

3.1.2 ¿Cuántas unidades de bolsitas de golosinas vende a los/as estudiantes al día?

Cuadro 20

| Marca | Golosinas | Golosinas vendidas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|---------------------|--------------------------|---------------------|------|------|-----|-----|------|------|-------|-----|
| Boquitas DIANA | Quesitos | 48-96 | 18 | 43.9 | 1 | 2.4 | 22 | 53.7 | 41 | 100 |
| | | 96-144 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Centavitos | 48-96 | 12 | 29.3 | 1 | 2.4 | 28 | 68.3 | 41 | 100 |
| | | 96-144 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Tocinitos | 48-96 | 15 | 36.6 | 0 | 0.0 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| | | 96-144 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | Jalapeños | 48-96 | 25 | 61.0 | 0 | 0.0 | 16 | 39.0 | 41 | 100 |
| | | 96-144 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | Nachos | 48-96 | 13 | 31.7 | 0 | 0.0 | 28 | 68.3 | 41 | 100 |
| | | 96-144 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Corn chips | 48-96 | 18 | 43.9 | 0 | 0.0 | 23 | 56.1 | 41 | 100 |
| | | 96-144 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Toztecacas | 48-96 | 17 | 41.5 | 0 | 0.0 | 24 | 58.5 | 41 | 100 |
| | | 96-144 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Chicharrones con yuca | 48-96 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 30 | 73.2 | 41 | 100 |
| | | 96-144 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Maní | 48-96 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 30 | 73.2 | 41 | 100 |
| | | 96-144 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Platanitos | 48-96 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| | | 96-144 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Yuca | 48-96 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | | 96-144 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | Más de 144 unidades | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Elotrix | 48-96 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| | | 96-144 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Chiquipan | 48-96 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | 96-144 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Churritos | 48-96 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 30 | 73.2 | 41 | 100 |
| 96-144 | | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| Más de 144 unidades | | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| Maíz chino | 48-96 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |
| | 96-144 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |

Sigue cuadro...

Continúa cuadro 20

| Marca | Golosinas | Golosinas vendidas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % | |
|-------------|--------------------|--------------------|-------|------|-----|-----|-----|------|-------|-----|-----|
| Boca Deli | Buenachos | 48-96 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |
| | Quesitrix | 48-96 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 | |
| | Papasitas | 48-96 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 | |
| | Frijoli | 48-96 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 | |
| | Lays | 48-96 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | Gustitos | 48-96 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 30 | 73.2 | 41 | 100 | |
| | Trompetas de pizza | 48-96 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 | |
| YUMMIES | Platanix | 48-96 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 | |
| | Ranchitas | 48-96 | 17 | 41.5 | 0 | 0.0 | 24 | 58.5 | 41 | 100 | |
| | Pachanga mix | 48-96 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |
| | Palomitas | 48-96 | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 | |
| | Zibas | 48-96 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 | |
| | | 96-144 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | Cappy | 48-96 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |
| | Elotitos | 48-96 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 | |
| | Palitos | 48-96 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 | |
| | Palitos de papa | 48-96 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |
| | Zambos | 48-96 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 | |
| | | 96-144 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | Papitas | 48-96 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| | Plátanos | 48-96 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 | |
| | Nachos | 48-96 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | Sabritas | Nachos | 48-96 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | Papas | 48-96 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| Lays | | 48-96 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| Cacahuates | | 48-96 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| Rancheritas | | 48-96 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 | |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: 48 unidades de bolsitas, complementan la bolsa grande de golosinas.

Análisis

Del 100% de cafetines encuestados, el 61% manifiestan vender Jalapeños, un 43.9% Corn Chips y Quesitos, siendo éstos productos DIANA, un 41.5% corresponde a Toztecas y Ranchitas, esta última de YUMMIES, comercializando para cada golosina de 48 a 96 diarias. El resto de boquitas se mercadea en una proyección del 36.6% al 2.4%.

Se puede demostrar que la mayoría de cafetines vende más los Jalapeños, por lo tanto, la marca DIANA supera a YUMMIES, quedando en cantidades menores las boquitas Boca Deli y Sabritas. La mayoría de productos mencionados con mayor demanda, contienen un sabor picante, por lo que muchos/as estudiantes lo prefieren, además, las formas en que se ofrecen éstos productos, especialmente los Jalapeños van acompañados de repollo en curtido picante y salsa, lo que los vuelve más atractivos para el paladar de quien los consume, sin embargo, su costo aumenta, pero mantiene la accesibilidad de que un/a estudiante lo compre.

3.2.1 ¿Qué cantidad de bolsas grandes de dulces compra a la semana?

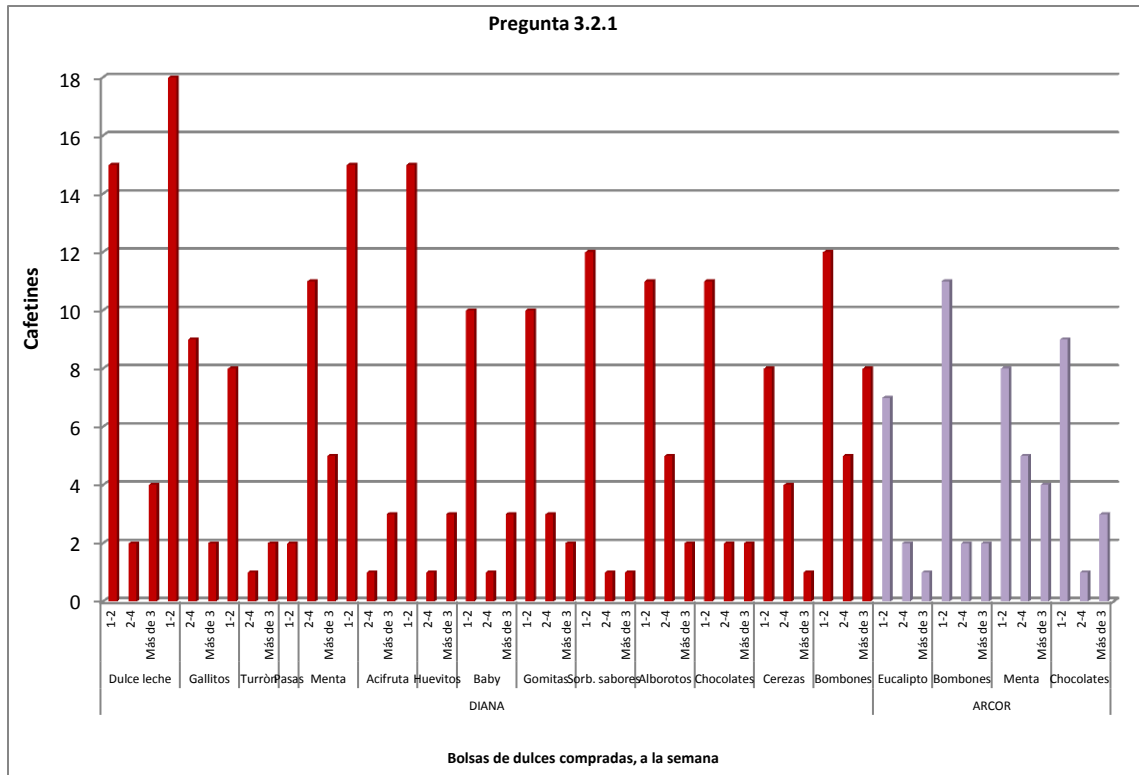
Cuadro 21

| Marca | Dulces | Bolsas compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|------------|---------------------|------------------|------|------|-----|-----|------|------|-------|-----|
| DIANA | Caramelo de leche | 1-2 | 15 | 36.6 | 1 | 2.4 | 25 | 61.0 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 2 | 4.9 | 1 | 2.4 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 4 | 9.8 | 1 | 2.4 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | Gallitos | 1-2 | 18 | 43.9 | 1 | 2.4 | 22 | 53.7 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 9 | 22.0 | 1 | 2.4 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 2 | 4.9 | 1 | 2.4 | 38 | 90.2 | 41 | 100 |
| | Turrón | 1-2 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Pasas | 1-2 | 2 | 4.9 | 1 | 2.4 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Menta | 1-2 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 30 | 73.2 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | Acifruta | 1-2 | 15 | 36.6 | 0 | 0.0 | 26 | 61.0 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Huevitos | 1-2 | 15 | 36.6 | 0 | 0.0 | 26 | 61.0 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Baby | 1-2 | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Gomitas | 1-2 | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Sorbetes de sabores | 1-2 | 12 | 29.3 | 0 | 0.0 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Alborotos | 1-2 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 30 | 73.2 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Chocolates | 1-2 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 30 | 73.2 | 41 | 100 | |
| | 2-3 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | Más de 3 bolsas | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| Cerezas | 1-2 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 | |
| | 2-3 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 87.8 | 41 | 100 | |
| | Más de 3 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| Bombones | 1-2 | 12 | 29.3 | 0 | 0.0 | 29 | 70.7 | 41 | 100 | |
| | 2-3 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 | |
| | Más de 3 bolsas | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 | |
| ARCOR | Eucalipto | 1-2 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Bombones | 1-2 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 30 | 73.2 | 41 | 100 | |
| | 2-3 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| | Más de 3 bolsas | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 | |
| Menta | 1-2 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 | |
| | 2-3 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 | |
| | Más de 3 bolsas | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 | |
| Chocolates | 1-2 | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 | |
| | 2-3 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | Más de 3 bolsas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07a1 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: La bolsa grande, contiene 100 unidades de dulces.

Gráfica 21



Análisis.

Los datos obtenidos reflejan que el 43.9% de la población encuestada, compra dulces DIANA (Gallitos), de la misma marca un 36.6% lo hacen para Caramelo de leche, Acifruta y Huevitos, el 29.3% es para Sorbetes de sabores y bombones, predominando siempre el proveedor antes mencionado; solicitando de 1 a 2 bolsas semanales, para el resto de dulces oscila un influjo del 26.8% al 2.4%. Para el rango mayor, siendo este: más de 3 bosas, 19.5% compra bombones. Se evidencia que la mayoría de cafetines escolares compran más dulces DIANA que ARCOR, además, existe más variedad de la primera, lo que puede generar una elección de acuerdo con el gusto, asimismo, el costo de estos productos puede ser más bajo que los otros, no olvidando que existen empresas

en donde ofrecen más beneficios económicos a los/as vendedores que otros, por lo que optan por comerciar ese tipo de dulces.

3.2.2 ¿Cuántos dulces vende al día en el cafetín escolar?

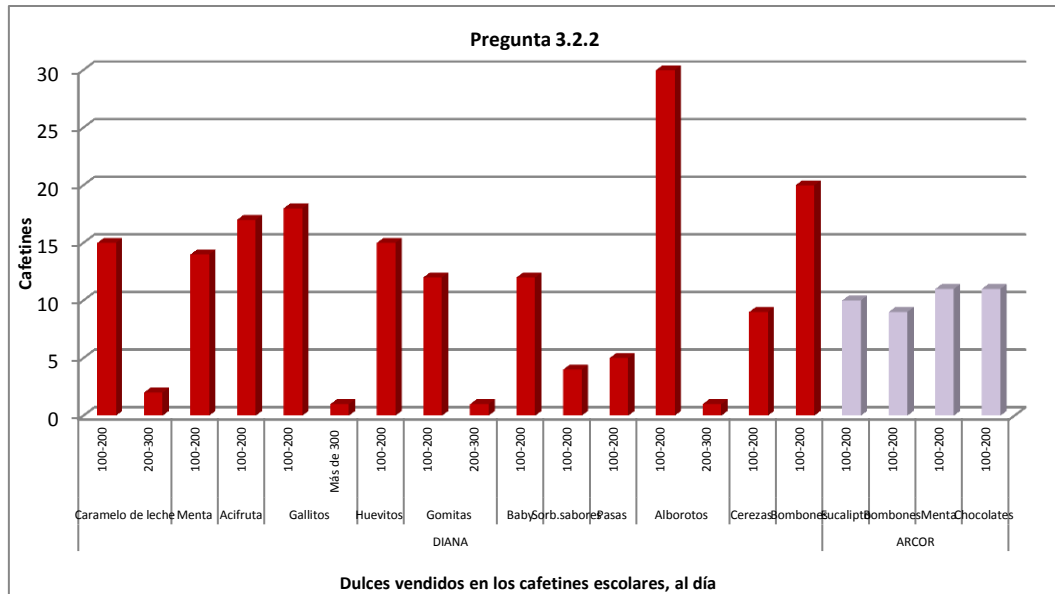
Cuadro 22

| Marca | Dulces | Dulces vendidos | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----------|---------------------|---------------------|------|------|-----|------|------|------|-------|-----|
| DIANA | Caramelo de leche | 100-200 | 15 | 36.6 | 6 | 14.6 | 20 | 48.8 | 41 | 100 |
| | | 200-300 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Menta | 100-200 | 14 | 34.1 | 1 | 2.4 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| | Acifruta | 100-200 | 17 | 41.5 | 1 | 2.4 | 23 | 56.1 | 41 | 100 |
| | Gallitos | 100-200 | 18 | 43.9 | 2 | 4.9 | 21 | 51.2 | 41 | 100 |
| | | Más de 300 unidades | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Huevitos | 100-200 | 15 | 36.6 | 1 | 2.4 | 25 | 61.0 | 41 | 100 |
| | Gomitas | 100-200 | 12 | 29.3 | 0 | 0.0 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| | | 200-300 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Baby | 100-200 | 12 | 29.3 | 0 | 0.0 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| | Sorbetes de sabores | 100-200 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | Pasas | 100-200 | 5 | 12.2 | 1 | 2.4 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | Alborotos | 100-200 | 30 | 73.2 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 41 | 100 |
| | | 200-300 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Cerezas | 100-200 | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 |
| Bombones | 100-200 | 20 | 48.8 | 0 | 0.0 | 21 | 51.2 | 41 | 100 | |
| ARCOR | Eucalipto | 100-200 | 10 | 24.4 | 2 | 4.9 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| | Bombones | 100-200 | 9 | 22.0 | 1 | 2.4 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| | Menta | 100-200 | 11 | 26.8 | 1 | 2.4 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| | Chocolates | 100-200 | 11 | 26.8 | 1 | 2.4 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: 100 unidades de dulces, complementan una bolsa grande.

Gráfica 22



Análisis

De acuerdo con los datos recopilados, el 73.2% del personal de cafetines venden dulces DIANA (alborotos), un 43.9% Gallitos, el 41.5% Acifruta, un 36.6% Caramelo de leche y Huevitos, un 34.1% sabor menta, todos en el rango de 100 a 200 unidades al día; el resto de comercialización se proyecta entre el 29.3% y 2.4%. Es importante señalar que un 2.4% vende más de 300 unidades de Gallitos diariamente, por lo que el consumo en este cafetín es mayor para este producto que en otros.

De acuerdo a esto, los dulces DIANA mencionados anteriormente son los que más se venden, por lo que las demás marcas quedan en un porcentaje menor, la exhibición que estos tienen en los mostradores de los cafetines escolares contribuye a su mayor comercialización, así como la publicidad que se les hace, además existe variedad en donde los/as estudiantes pueden escoger por aquel que les parezca más atractivo.

3.2.3 ¿Qué cantidad de cajas de chicles compra a la semana?

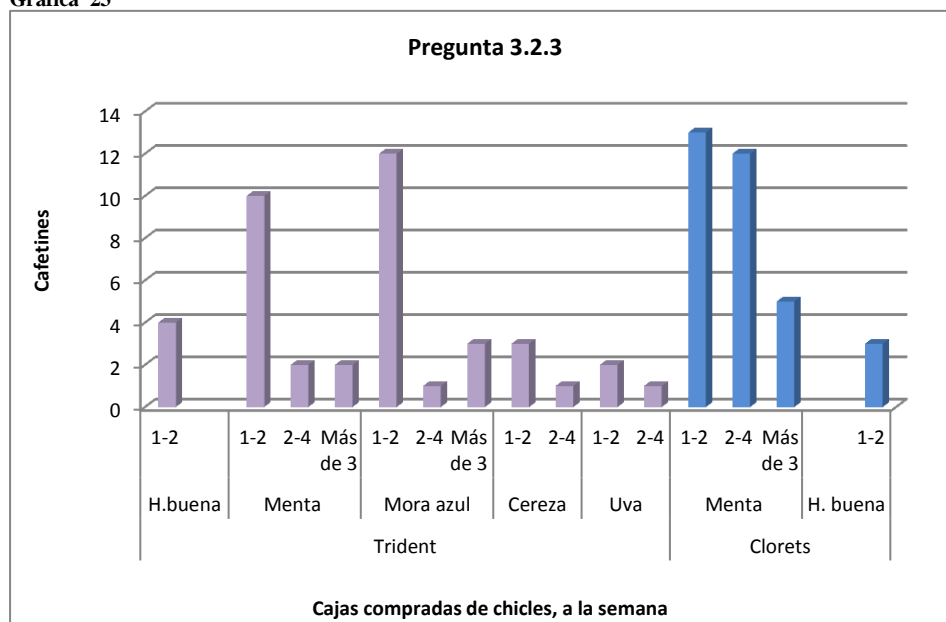
Cuadro 23

| Marca | Sabores | Cajas compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----------|--------------|-------------------|-----|------|------|-----|------|------|-------|-----|
| Trident | Hierba buena | 1-2 | 4 | 9.8 | 1 | 2.4 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | Menta | 1-2 | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 |
| | Menta | 2-3 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | Más de tres cajas | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | Mora azul | 1-2 | 12 | 29.3 | 0 | 0.0 | 29 | 70.7 | 41 |
| | Mora azul | 2-3 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 cajas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | Cereza | 1-2 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 |
| | 2-3 | | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Uva | 1-2 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| 2-3 | | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| Clorrets | Menta | 1-2 | 13 | 31.7 | 0 | 0.0 | 28 | 68.3 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 12 | 29.3 | 0 | 0.0 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| | | Más de tres cajas | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | Hierba buena | 1-2 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: Una caja, contiene 100 unidades de chicles.

Gráfica 23



Análisis

Según los datos obtenidos, el 31.7% de la población encuestada manifiesta que compran chicles Clorets (menta), en una cantidad de 1 a 2 cajas semanales, de la misma marca y sabor obtienen de 2 a 3 cajas con un 29.3%, este mismo dato está para Trident (mora azul), y para Menta existe una proporción del 24.4%; en cuanto al rango mayor, el 12.2% compra más de 3 cajas de Clorets (menta), por lo que en estos cinco cafetines, el consumo para este sabor es mayor; mientras para los otros sabores su adquisición es menor del 12.2%. Por lo tanto, la marca que más compran los/as encargados/as de los cafetines escolares es Clorets, donde se prefiere el sabor menta, estos productos son anunciados aparentemente para eliminar el mal aliento, por lo que se podría considerar una razón de compra, de acuerdo a la demanda que éstos tienen en los puestos de venta dentro de los centros escolares.

3.2.4 ¿Cuántos chicles vende al día en el cafetín escolar?

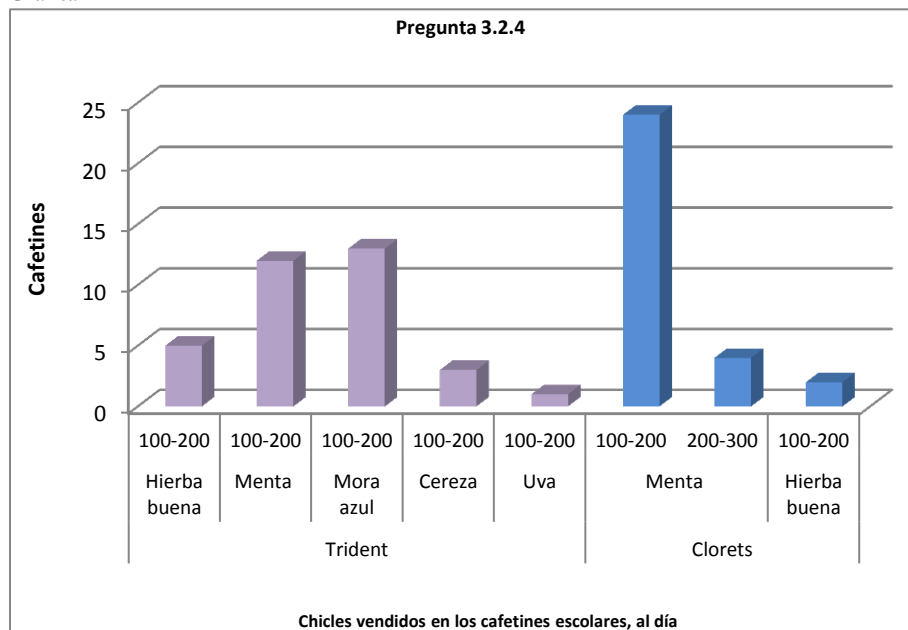
Cuadro 24

| Marca | Sabores | Chicles vendidos | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|---------|--------------|------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| Trident | Hierba buena | 100-200 | 5 | 12.2 | 1 | 2.4 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | Menta | 100-200 | 12 | 29.3 | 0 | 0.0 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| | Mora azul | 100-200 | 13 | 31.7 | 0 | 0.0 | 28 | 68.3 | 41 | 100 |
| | Cereza | 100-200 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Uva | 100-200 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Clorets | Menta | 100-200 | 24 | 58.5 | 0 | 0.0 | 17 | 41.5 | 41 | 100 |
| | | 200-300 | 4 | 9.7 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | Hierba buena | 100-200 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: 100 unidades de chicles, complementan una caja.

Gráfica 24



Análisis

Los datos reflejan que el 58.5% de cafetines escolares venden chicles de la marca Clorets (menta), en un influjo del 31.7% se comercializa Trident (mora azul), y con un 29.3% menta, todos en una cantidad de 100 a 200 chicles diarios. Clorets es el que posee mayor demanda, ya que para el sabor menta también se da el 9.7% de cafetines que venden de 200 a 300 unidades de este chicle al día; y se puede asemejar en el cuadro de compra, ya que siempre ha predominado éste con el sabor a menta; por lo tanto existe

una preferencia en cuanto a dicho sabor por los/as educandos, ya sea por motivos de sabor, porque están disponibles en la mayoría de cafetines y por su efectividad en cuanto el buen aliento, sin embargo, son productos chatarra que dañan principalmente la dentadura.

3.3.1 ¿Cuántas bolsas grandes de galletas sin fibra compra a la semana?

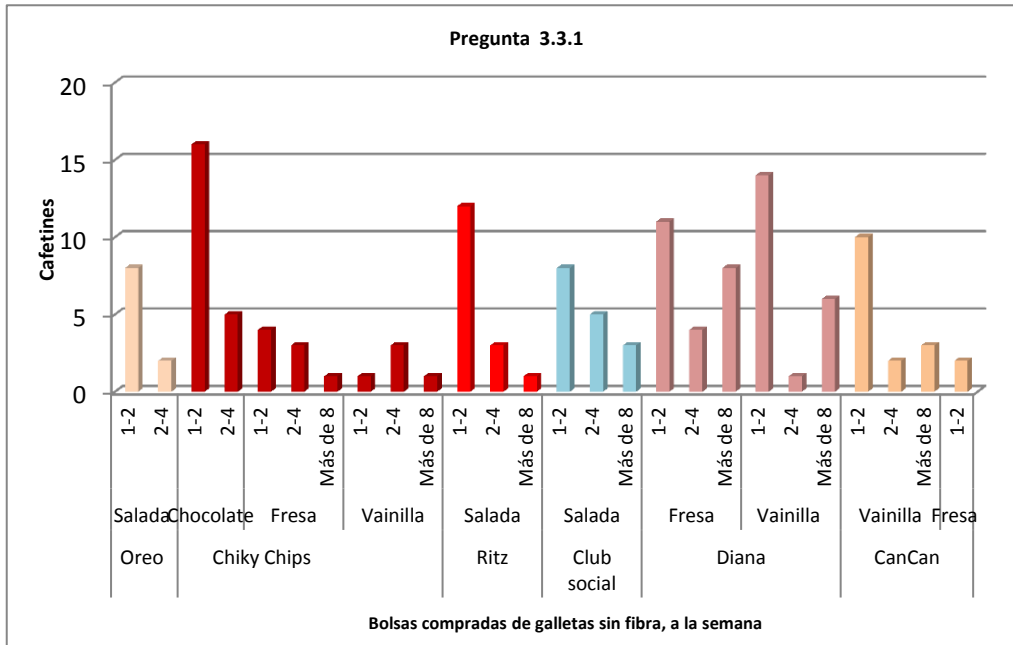
Cuadro 25

| Marca | Sabores | Bolsas compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-------------|-----------------|------------------|-----|------|-----|-----|------|------|-------|-----|
| Oreo | Salada | 1-2 | 8 | 19.5 | 2 | 4.9 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Chiky Chips | Chocolate | 1-2 | 16 | 39.0 | 2 | 4.9 | 23 | 56.1 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Fresa | 1-2 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Vainilla | 1-2 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| | 2-3 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 | |
| | Más de 3 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 | |
| Ritz | Salada | 1-2 | 12 | 29.3 | 1 | 2.4 | 28 | 68.3 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | | Más de 8 bolsas | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Club social | Salada | 1-2 | 8 | 19.5 | 1 | 2.4 | 32 | 78.0 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| Diana | Fresa | 1-2 | 11 | 26.8 | 1 | 2.4 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| | Vainilla | 1-2 | 14 | 34.1 | 0 | 0.0 | 27 | 65.9 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| CanCan | Vainilla | 1-2 | 10 | 24.4 | 1 | 2.4 | 30 | 73.2 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Fresa | 1-2 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: Una bolsa grande, contiene 12 unidades de galletas sin fibra.

Gráfica 25



Análisis

Con relación a los datos obtenidos, el 39% de encuestados/as indican que compran galletas Chiky Chips (chocolate), el 34.1% DIANA (vainilla), un 29.3% Ritz (salada), entre el 26.8% y 24.4% están Fresa de la segunda marca señalada, y Vainilla correspondiente a Can-Can, comprando así de 1 a 2 bolsas semanales; en cuanto al rango mayor, que es más de 3 bolsas, se manifiesta el 19.5% que es para Fresa, de la marca DIANA; para las restantes se muestra un equilibrio del 14.6% al 2.4%. En base a lo anterior, las galletas Chiky Chips son las que más se compran, superando a DIANA y Ritz, y éstas dos a Can-Can. También se evidencia que en 8 cafetines se compran más galletas DIANA del sabor fresa, por lo que este producto es el que tiene mayor

comercialización. Por lo tanto, el sabor que más se adquiere por una parte debe tener mayor exhibición y demanda, además por su calidad conlleva a ser elegida.

3.3.2 ¿ Qué cantidad de galletas sin fibra vende a los/as estudiantes al día?

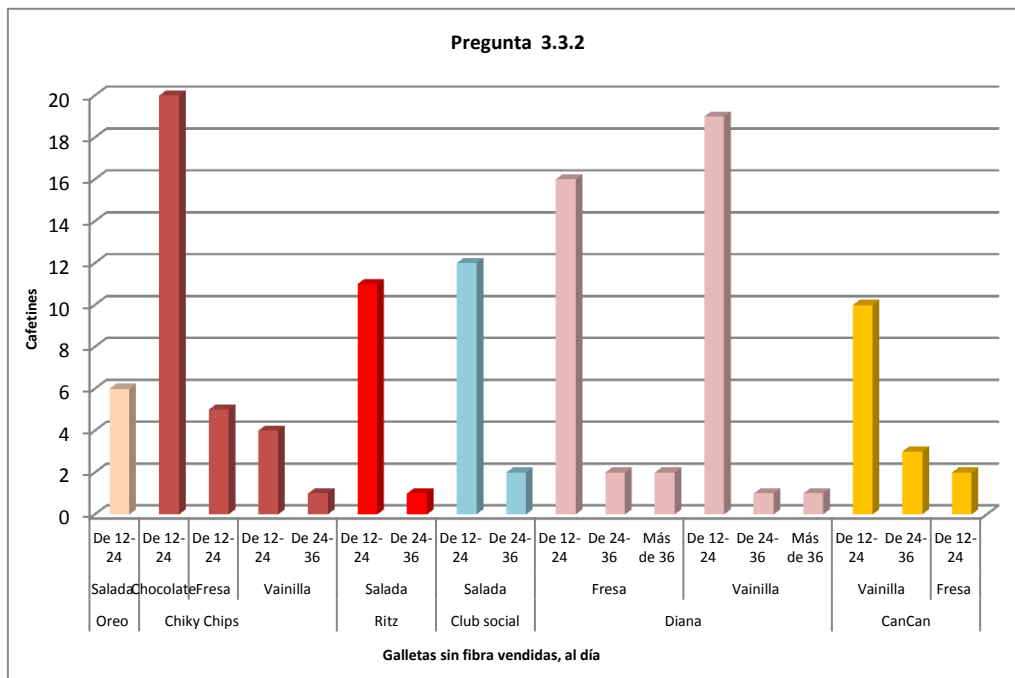
Cuadro 26

| Marca | Sabores | Galletas vendidas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-------------|-----------|--------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| Oreo | Salada | 12-24 | 6 | 14.6 | 1 | 2.4 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| Chiky Chips | Chocolate | 12-24 | 20 | 48.8 | 0 | 0.0 | 21 | 51.2 | 41 | 100 |
| | | Fresa | 5 | 12.2 | 1 | 2.4 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | Vainilla | 12-24 | 4 | 9.8 | 1 | 2.4 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | 24-36 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Ritz | Salada | 12-24 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 30 | 73.2 | 41 | 100 |
| | | 24-36 | 1 | 2.4 | 1 | 2.4 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Club social | Salada | 12-24 | 12 | 29.3 | 2 | 4.9 | 27 | 65.9 | 41 | 100 |
| | | 24-36 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Diana | Fresa | 12-24 | 16 | 39.0 | 2 | 4.9 | 23 | 56.1 | 41 | 100 |
| | | 24-36 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | Más de 36 unidades | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Vainilla | 12-24 | 19 | 46.3 | 0 | 0.0 | 22 | 53.7 | 41 | 100 |
| | | 24-36 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 36 unidades | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| CanCan | Vainilla | 12-24 | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| | | 24-36 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Fresa | 12-24 | 2 | 4.9 | 1 | 2.4 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: 12 unidades de galletas sin fibra, complementan una bolsa grande.

Gráfica 26



Análisis

Los datos manifiestan que el 48.8% de cafetines venden Chiky Chips (chocolate), para la marca DIANA un 46.3%, Vainilla, y el 39% Fresa, entregando de 12 a 24 galletas diarias, el sabor fresa, predomina en dos cafetines (4.9%), ya que venden más de 36 unidades diarias; mientras que las demás se distribuyen por debajo del 29.3%. El consumo de estos productos coincide con la compra que los encargados de cafetines tienen, vendiendo más Chiky Chips, seguida de DIANA con porcentajes aproximadamente iguales. Estos dos proveedores presentan considerable publicidad, lo que puede generar un mayor consumo, además su exhibición se realiza en la mayoría de cafetines escolares.

3.3.3 ¿Cuántas bolsas grandes de galletas con fibra compra a la semana?

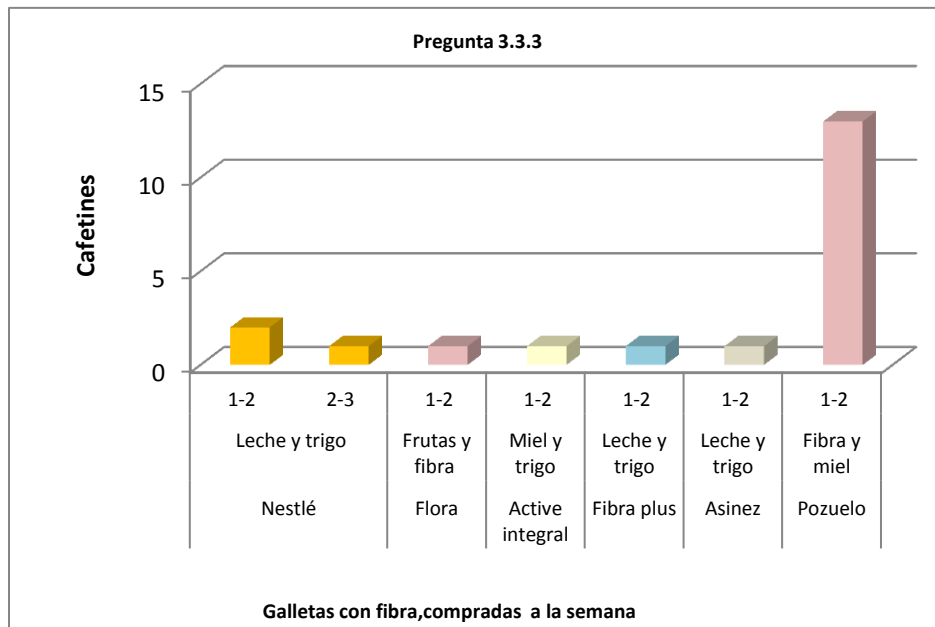
Cuadro 27

| Marca | Sabores | Cajas compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-----------------|----------------|-----------------|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| Nestlé | Leche y trigo | 1-2 | 2 | 4.9 | 7 | 17.1 | 32 | 78.0 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 1 | 2.4 | 1 | 2.4 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| Flora | Frutas y fibra | 1-2 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 0 | 0.0 | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Active integral | Miel y trigo | 1-2 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 0 | 0.0 | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Fibra plus | Leche y trigo | 1-2 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Asinez | Leche y trigo | 1-2 | 1 | 2.4 | 4 | 9.8 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 0 | 0 | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 0 | 0 | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Pozuelo | Fibra y miel | 1-2 | 13 | 31.7 | 1 | 2.4 | 27 | 65.9 | 41 | 100 |
| | | 2-3 | 0 | 0 | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | | Más de 3 bolsas | 0 | 0 | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: Una bolsa grande, contiene 12 unidades de galletas con fibra.

Gráfica 27



Análisis

Los datos reflejan que el 31.7% de cafeterines escolares compran de 1 a 2 cajas de galletas con fibra Pozuelo (fibra y miel), mientras que para las demás marcas se presenta una cantidad del 4.9% al 2.4%. De acuerdo con lo que manifestó la población objeto de estudio, se obtiene este tipo de productos en los centros escolares pero en cantidades mínimas, sin embargo, con lo observado no se obtuvo información que constatará la exhibición de ellos, además son mercancías más costosas en donde muchas veces los/as estudiantes no alcanzan a comprar o no los prefieren, lo que no es rentable para los/as vendedores.

3.3.4 ¿Cuántas unidades de galletas con fibra vende al día?

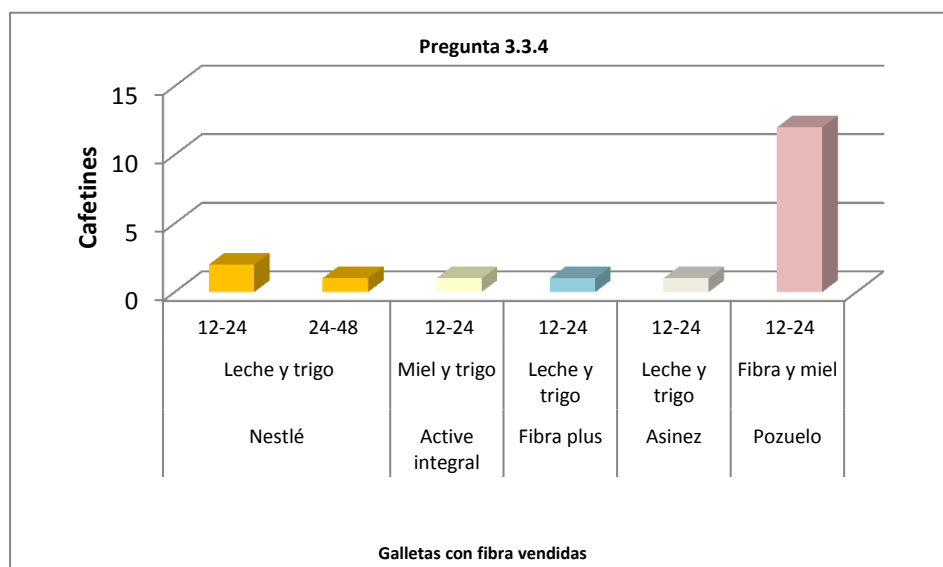
Cuadro 28

| Marca | Sabores | Galletas vendidas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-----------------|---------------|-------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| Nestlé | Leche y trigo | 12-24 | 2 | 4.9 | 4 | 9.8 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | | 24-48 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Active integral | Miel y trigo | 12-24 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Fibra plus | Leche y trigo | 12-24 | 1 | 2.4 | 0 | 9.8 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Asinez | Leche y trigo | 12-24 | 1 | 2.4 | 4 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| Pozuelo | Fibra y miel | 12-24 | 12 | 29.3 | 0 | 0.0 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: 12 unidades de galletas con fibra, complementan una bolsa grande.

Gráfica 28



Análisis

Según los datos recopilados, el 29.3% de cafetines manifestó que venden de 12 a 24 galletas con fibra y miel de la marca Pozuelo, mientras que el resto de la población comercializa entre el 2.4% y 4.9%. Los/as encargados/as de los cafetines escolares afirman distribuir este tipo de productos, sin embargo, predomina la venta de todas aquellas marcas de galletas sin fibra, en donde la exhibición, disponibilidad, costo y accesibilidad es dominante.

3.3.5 ¿Qué cantidad de bolsas grandes de pan árabe compra a la semana?

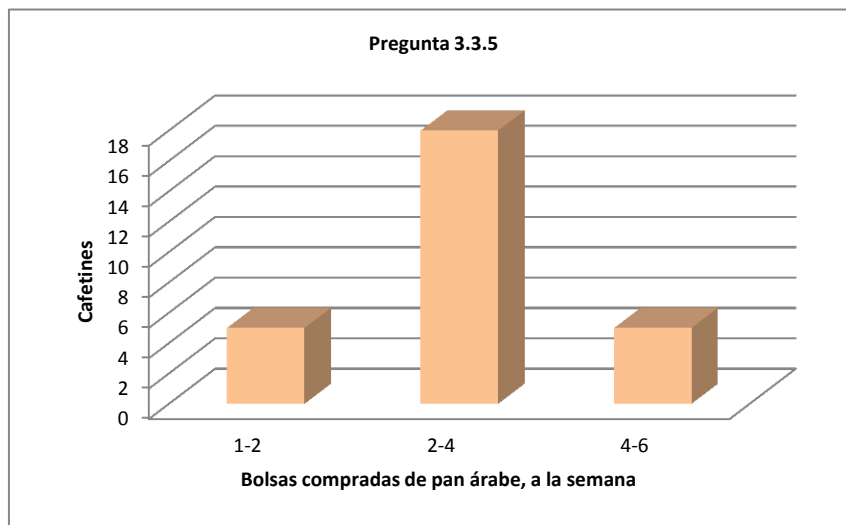
Cuadro 29

| Bolsas compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|------------------|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| 1-2 | 5 | 12.2 | 11 | 26.8 | 25 | 61.0 | 41 | 100 |
| 2-4 | 18 | 43.9 | 2 | 4.9 | 21 | 51.2 | 41 | 100 |
| 4-6 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: Una bolsa grande, contiene 24 unidades de pan árabe.

Gráfica 29



Análisis

Los datos manifiestan que el 43.9% de la población encuestada obtiene de 2 a 4 bolsas de pan árabe a la semana, mientras que el 12.2% lo hacen de 1 a 2 y de 4 a 6 en el mismo período. El resto de la población no respondió y otros/as afirman no adquirir este producto. Es importante señalar, que la mayoría de cafetines compran de 4 a 6 bolsas semanales, lo que permite evidenciar la demanda que este tipo de comida posee en dichos lugares.

3.3.6 ¿Cuántas unidades vende de Pan Pita a los/as estudiantes al día en el cafetín escolar?

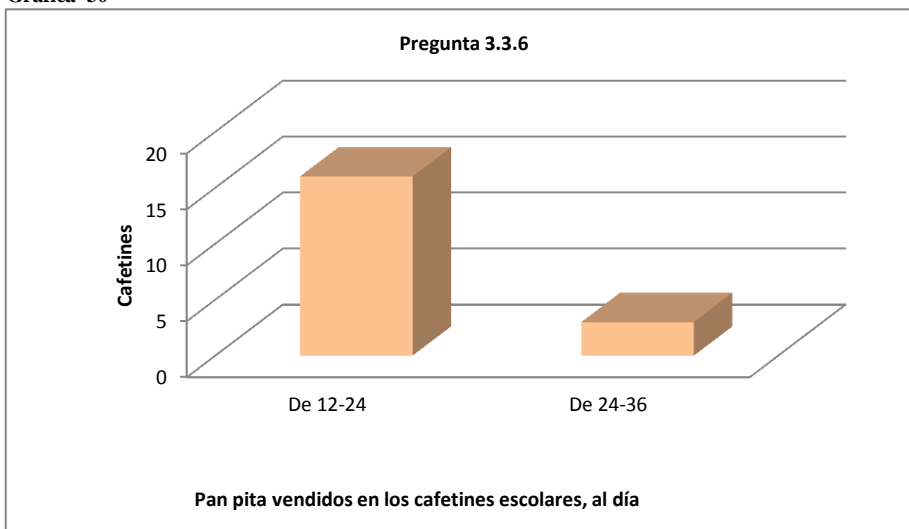
Cuadro 30

| Pan Pita vendidos | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| 12-24 | 16 | 39.0 | 1 | 2.4 | 24 | 58.5 | 41 | 100 |
| 24-36 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: 24 unidades de pan pita, complementan una bolsa.

Gráfica 30



Análisis

Según los resultados obtenidos, el 39% de cafetines afirman vender de 12 a 24 unidades de pan pita diarios, mientras que un 7.3% lo hace de 24 a 36, uno no respondió y otra parte obvió la interrogante, esto puede ser por que no venden este tipo de producto, o venden menos de los rangos establecidos. Se demuestra que la mayoría de cafetines que ofrecen este producto distribuyen más de doce unidades al día, no obstante, este tipo de comida no es tan presentada en los cafetines escolares, y a veces puede llegar a poseer un costo más alto que otras comidas no saludables.

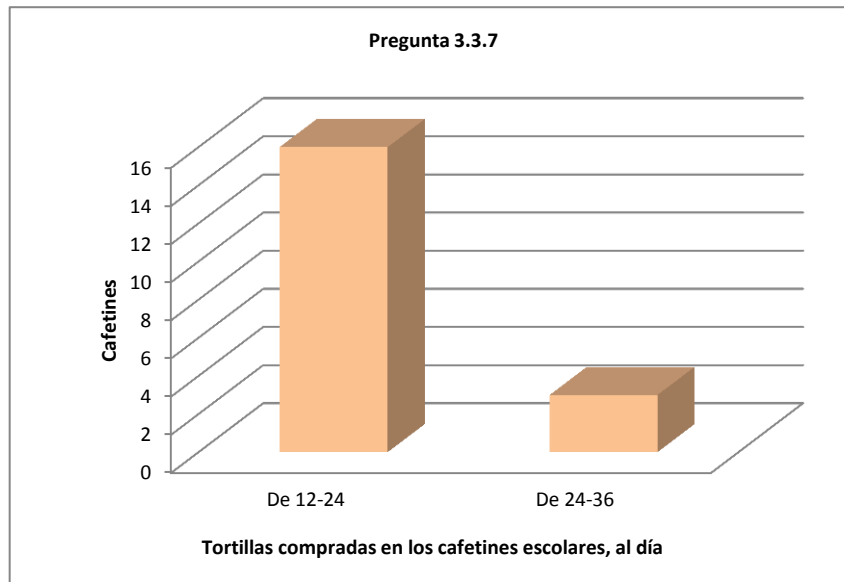
3.3.7 ¿Qué cantidad de tortillas compra al día para preparar chilaquilas?

Cuadro 31

| Tortillas compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|---------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| 12-24 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 30 | 73.2 | 41 | 100 |
| 24-36 | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 31



Análisis

De acuerdo a los resultados adquiridos, el 26.8% de encuestados/as, manifestaron que compran de 12 a 24 tortillas para preparar chilaquilas, un 24.4% adquiere de 24 a 36 unidades diarias, mientras que el resto de los cafetines no respondió; esto se puede dar, ya que no en todos los cafetines se preparan chilaquilas. Se demuestra que la poca compra de tortillas puede darse por que en la mayoría de cafetines existe variedad de comidas no saludables en donde los/as estudiantes pueden escoger de acuerdo al precio y su gusto.

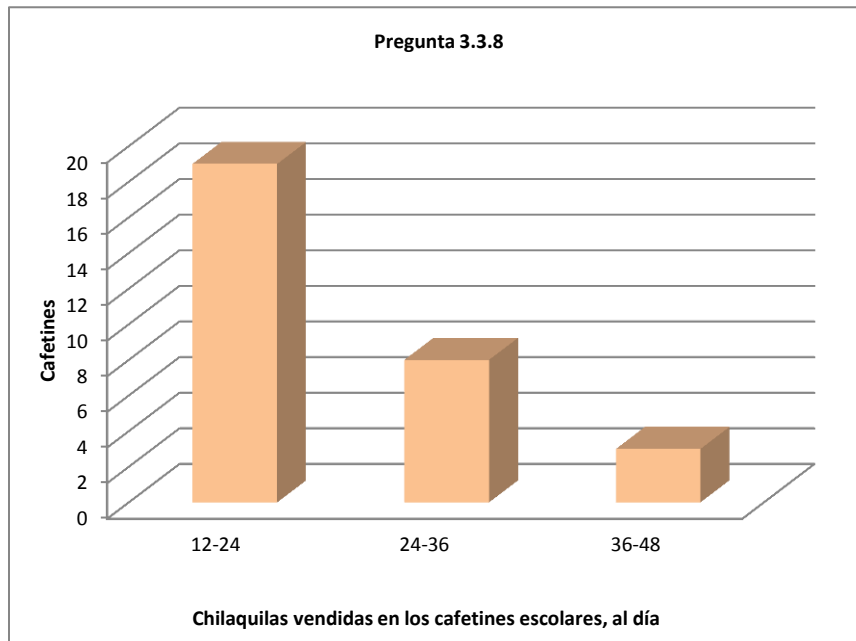
3.3.8 ¿Cuántas chilaquilas vende a los/as estudiantes al día?

Cuadro 32

| Chilaquilas vendidas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| 12-24 | 19 | 46.3 | 0 | 0.0 | 22 | 53.7 | 41 | 100 |
| 24-36 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| 36-48 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 32



Análisis

Con relación a los datos recopilados, el 46.3% de cafetines encuestados afirman que venden de 12 a 24 unidades de chilaquilas al día, mientras que un 19.5% distribuye de 24 a 36 y el 7.3% de 36 a 48 para el mismo tiempo. Se puede evidenciar la variedad de consumo para este producto, aunque no en todos los cafetines se ofrece, ya que existen otras comidas más sencillas de preparar, con un mismo costo y mayor preferencia por los/as alumnos/as, pero siempre daña el organismo por la cantidad de grasa que contiene.

Se evidencia que al comparar los cuadros de compra y venta, en el primero se nota que son menos los cafetines que compran tortillas para preparar chilaquillas, y en el segundo se manifiesta más venta que lo comprado; esto se debe a que no se analizan las preguntas antes de contestar, no tomándole el interés debido al instrumento aplicado.

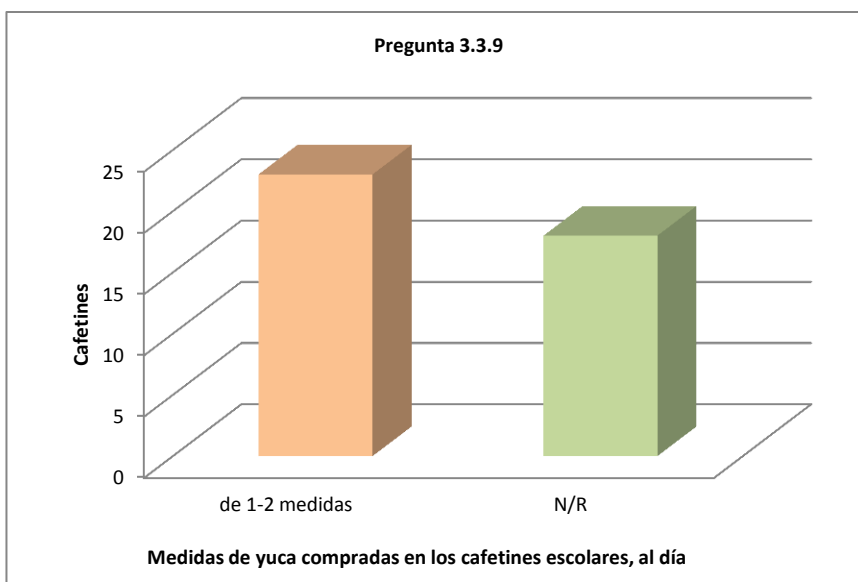
3.3.9 ¿Cuántas medidas de yuca compra al día para freír?

Cuadro 33

| Medidas de yuca compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|---------------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| 1-2 | 23 | 56.1 | 0 | 0.0 | 18 | 43.9 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 33



Análisis

Los datos reflejan que, el 56.1% de cafetines escolares compra de 1 a 2 medidas de yuca para freír al día, mientras que un 43.9% no respondió, puede ser que compren menos yuca que los demás cafetines. De acuerdo a esto la mayoría de los/as dueños de estos

negocios comercializan de una a dos medidas. Es importante señalar que este tipo de producto tiene poca durabilidad por lo que se debe comprar para el día, ya que se pueden obtener pérdidas económicas.

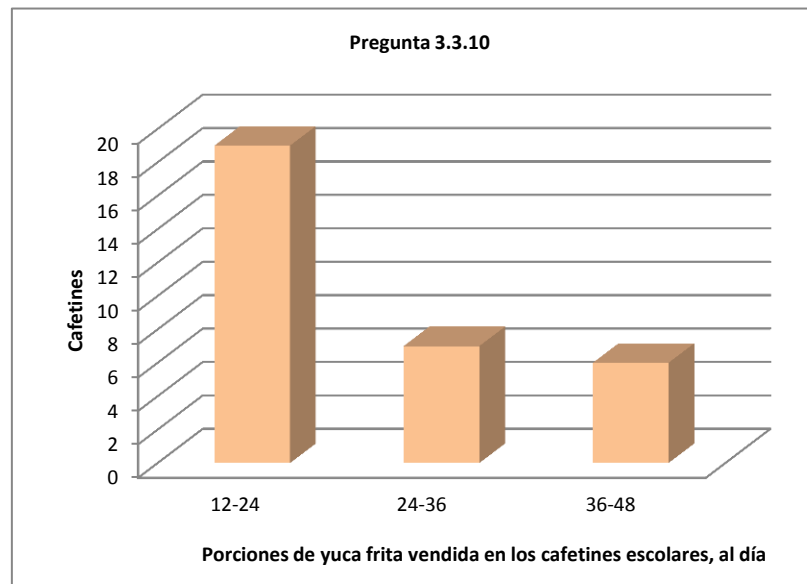
3.3.10 ¿Cuántas porciones de yuca frita vende al día en el cafetín escolar?

Cuadro 34

| Porciones de yuca frita | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-------------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| 12-24 | 19 | 46.3 | 0 | 0.0 | 22 | 53.7 | 41 | 100 |
| 24-36 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| 36-48 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 34



Análisis

Un 46.3% de personas encuestadas, sostiene que vende yuca frita de 12 a 24 porciones, el 17.1% de 24 a 36, mientras que un 14.6% de 36 a 48 en el transcurso de una jornada de clases. El resto de la población no respondió, ya que en algunos cafetines, se puede vender menos porciones de yuca en un día. La exhibición de esta comida, es bastante

común en los centros escolares, sin embargo, su consumo es perjudicial, ya que su forma de preparación contiene grasa salsas artificiales y otros elementos, pero se puede vender salcochada y con sustancias naturales, lo que la vuelven comida saludable, sin embargo, la mayoría de los/as estudiantes la prefieren frita.

3.3.11 ¿Cuántas bolsas grandes de turrone compra a la semana?

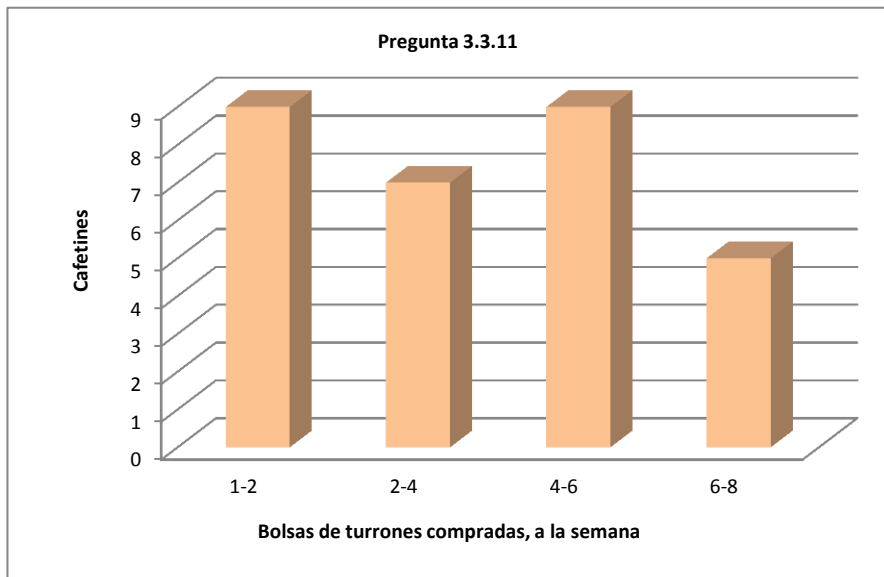
Cuadro 35

| Bolsas de Turrone comprados | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-----------------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| 1-2 | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 |
| 2-4 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| 4-6 | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 |
| 6-8 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: Una bolsa grande, contiene 24 unidades de turrone.

Gráfica 35



Análisis

El 22% del personal de cafetines encuestados, afirma que compra de 1 a 2 y de 4 a 6 bolsas de turrone, mientras que el 17.1% de 2 a 4, y un 12.2% de 6 a 8 semanales. El

resto de la población no respondió, esto se debe a que muchas veces se obvian algunas preguntas, o no se le pone importancia a lo que se responde.

Sobre la adquisición de este producto varía su cantidad, esto se puede dar ya que en algunos centros escolares su preferencia e ingesta es mayor o menor que en otros.

3.3.12 ¿Cuántas porciones de turrone vendes al día en el cafetín escolar?

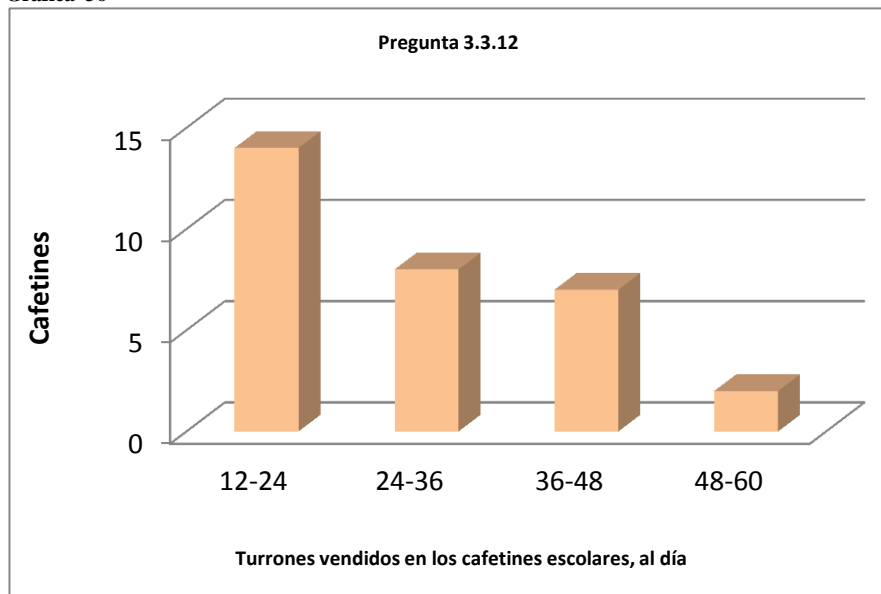
Cuadro 36

| Porciones de turrone vendidos | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-------------------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| 12-24 | 14 | 34.1 | 0 | 0.0 | 27 | 65.9 | 41 | 100 |
| 24-36 | 8 | 19.5 | 0 | 0.0 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| 36-48 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| 48-60 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: 24 unidades de turrone, complementan una bolsa grande.

Gráfica 36



Análisis

Según los datos obtenidos, el 34.1% indican vender de 12 a 24 porciones de turrone, un 19.5% de 24 a 36, el 17.1% de 38 a 48, mientras que el 4.9% de 48 a 60. Se puede

evidenciar que las porciones distribuidas de este producto varían, sin embargo, siempre se manifiesta su comercio; este tipo de comida chatarra es observado en la mayoría de cafetines escolares y lo ofrecen con salsas artificiales, cabe mencionar, que posee numerosa popularidad en los/as estudiantes.

3.3.13 ¿Cuántas bolsas grandes de tortilla para tacos compra a la semana?

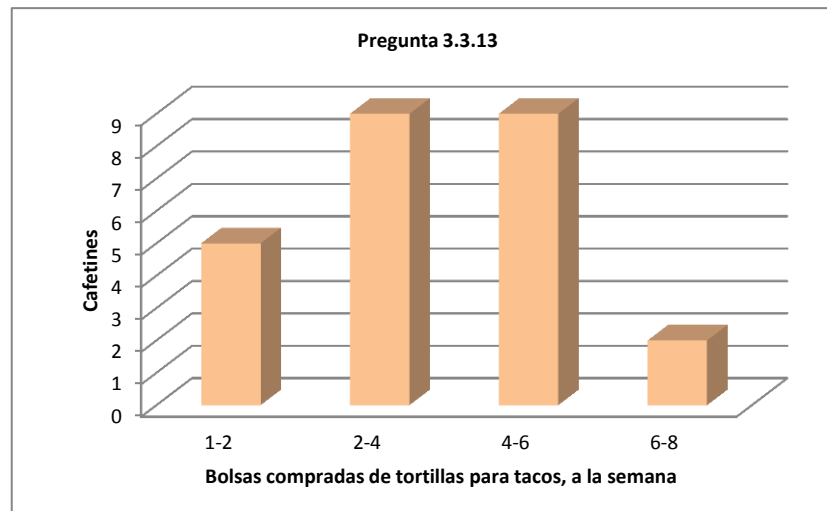
Cuadro 37

| Bolsas compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| 1-2 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| 2-4 | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 |
| 4-6 | 9 | 22.0 | 0 | 0.0 | 32 | 78.0 | 41 | 100 |
| 6-8 | 2 | 4.9 | 0 | 0.0 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: Una bolsa grande, contiene 12 unidades de tortillas para tacos.

Gráfica 37



Análisis

Los datos muestran que el 22% de los/as encuestados/as compran de 2 a 4 y de 4 a 6 bolsas de tortillas para tacos, en una proporción del 12.2% de 1 a 2, mientras que con un 4.9% de 6 a 8 semanales. La obtención de este producto varía, aunque en pocos cafetines se evidencia su disponibilidad.

3.3.14 ¿Cuántas porciones de tacos vende a los/as estudiantes al día?

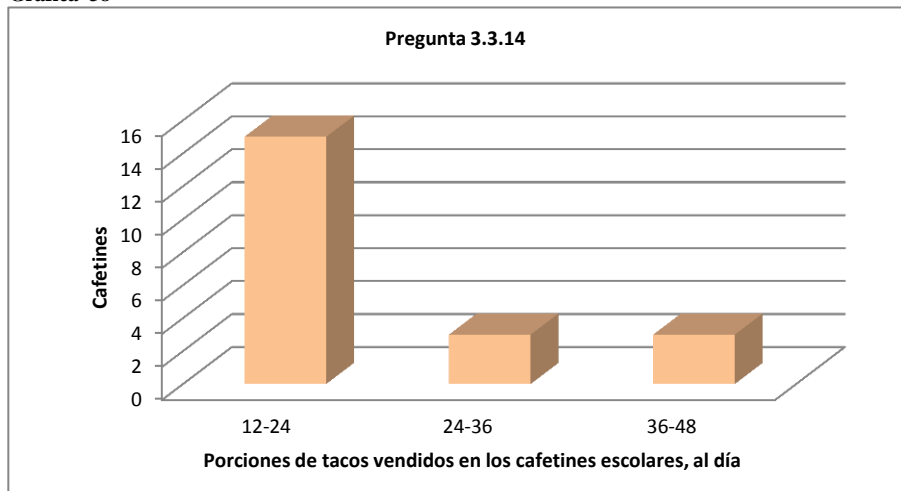
Cuadro 38

| Porciones de tacos vendidos | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-----------------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| 12-24 | 15 | 36.6 | 0 | 0.0 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| 24-36 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| 36-48 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: 12 unidades de tortillas para tacos, complementan una bolsa grande.

Gráfica 38



Análisis

El 36.6% del personal de cafetines afirman que venden de 12 a 24 porciones de tacos, un 7.3% manifiesta comercializar de 24 a 36 y de 36 a 48 raciones diarias, por lo tanto existe consumo de este tipo de comida chatarra por los/as estudiantes en los centros escolares.

3.4.1 ¿Cuántas bolsas grandes de pan compra a la semana para preparar hotdogs?

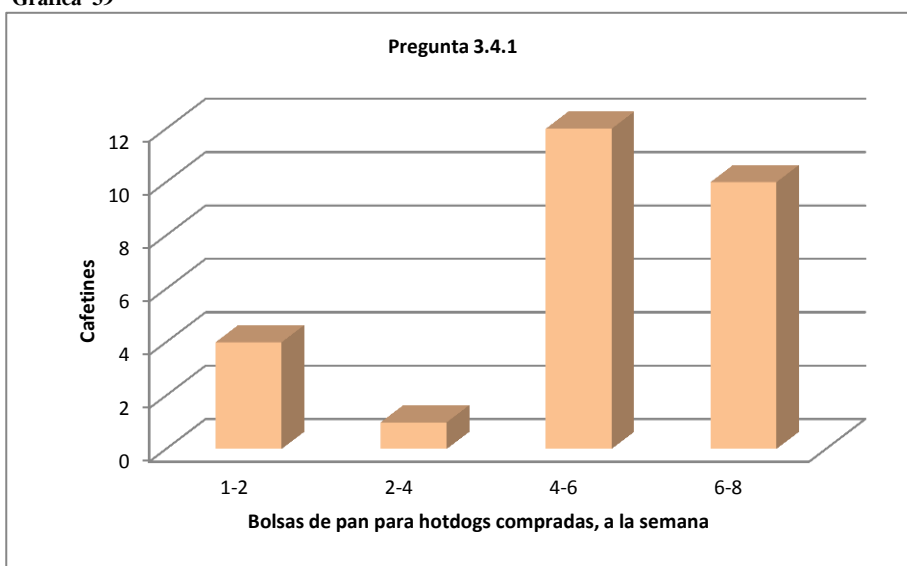
Cuadro 39

| Bolsas compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| 1-2 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| 2-4 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| 4-6 | 12 | 29.3 | 0 | 0.0 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| 6-8 | 10 | 24.4 | 0 | 0.0 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: Una bolsa grande, contiene 12 unidades de pan para hotdogs.

Gráfica 39



Análisis

De 41 cafetines encuestados, el 29.3% afirman comprar de 4 a 6 bolsas de pan para hotdogs, un 24.4% de 6 a 8, el 9.8% de 1 a 2, mientras que un 2.4%, de 4 a 6, en el período de una semana. Por consiguiente, en estos cafetines se adquieren diversas cantidades de acuerdo a la venta que en cada uno de ellos se tenga.

3.4.2 ¿Qué cantidad de hotdogs vende al día en los cafetines escolares?

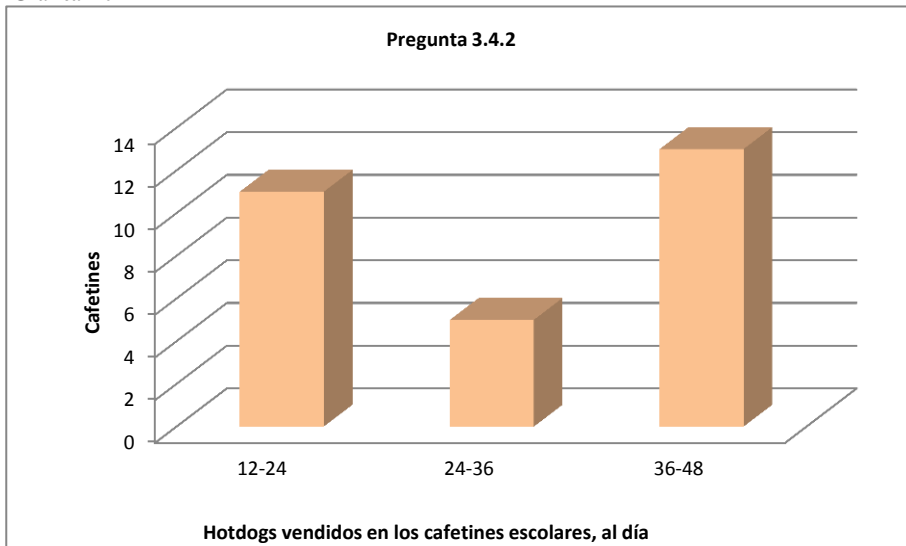
Cuadro 40

| Hotdogs vendidos | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| 12-24 | 11 | 26.8 | 0 | 0.0 | 30 | 73.2 | 41 | 100 |
| 24-36 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| 36-48 | 13 | 31.7 | 0 | 0.0 | 28 | 68.3 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: contiene 12 unidades de pan para hotdogs, complementan una bolsa grande.

Gráfica 40



Análisis

Según los datos obtenidos, el 31.7% de los/as encargados/as de los cafetines afirman vender de 36 a 48 hotdogs, el 26.8% de 12 a 24, mientras que una influencia del 12.2% de 24 a 36 al día. La comercialización y el consumo de estos panes, puede ser frecuente en los centros escolares, sin embargo, tienen un costo más alto comparado con otro tipo de comidas no saludables disponibles en las escuelas, pero la preferencia por este producto es elevada.

3.5.1 ¿Cuántas libras de papas compra para freír al día?

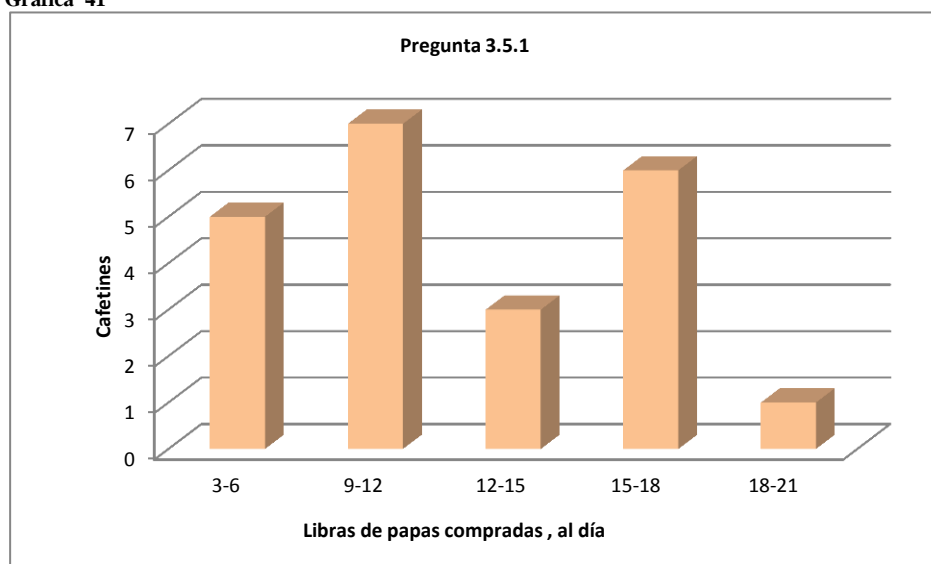
Cuadro 41

| Libras compradas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| 3-6 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| 9-12 | 7 | 17.1 | 0 | 0.0 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| 12-15 | 3 | 7.3 | 0 | 0.0 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| 15-18 | 6 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| 18-21 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: 3 libras de papas, equivalen a 6 porciones.

Gráfica 41



Análisis

Los datos obtenidos muestran que la mayoría del personal encuestado, siendo en este caso, del 17.1%, compran de 9 a 12 libras de papas diarias, un 14.6%, de 15 a 18, el 12.2%.de 3 a 6, en una proporción del 7.3% de 12 a 15, mientras que un 2.4% de 18 a 21, siempre en el período antes mencionado. La obtención de este producto está evidente en todos los cafetines encuestados, erróneamente lo pueden considerar como uno de los platillos típicos que no deben faltar en las escuelas, ya que muchos estudiantes lo prefieren, además, se debe relacionar siempre con la venta que se obtenga.

3.5.2 ¿Cuántas porciones de papitas fritas vende en el cafetín escolar en un día?

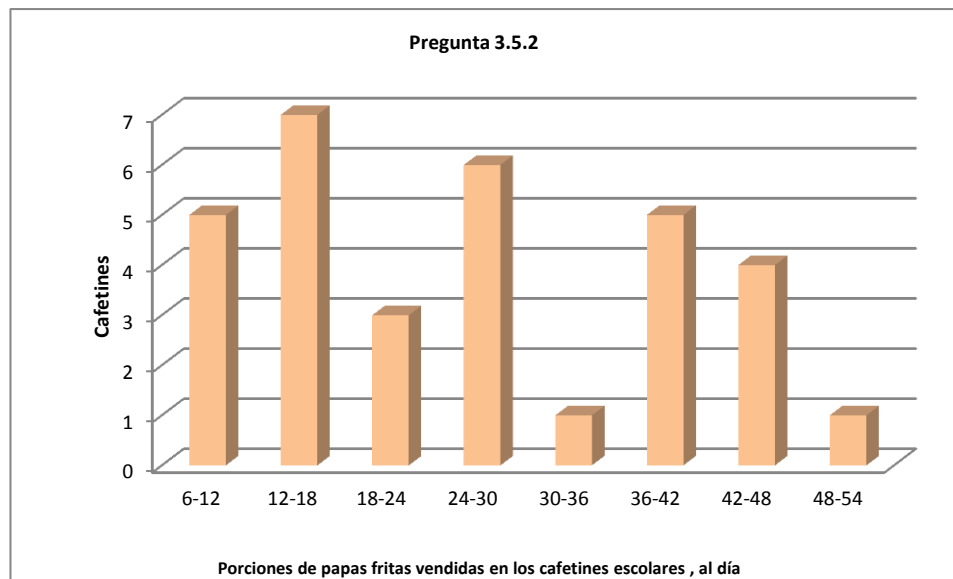
Cuadro 42

| Porciones vendidas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|--------------------|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| 6-12 | 5 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| 12-18 | 7 | 14.6 | 0 | 0.0 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| 18-24 | 3 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| 24-30 | 6 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| 30-36 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| 36-42 | 5 | 12.2 | 0 | 0.0 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| 42-48 | 4 | 9.8 | 0 | 0.0 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| 48-54 | 1 | 2.4 | 0 | 0.0 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Nota: 6 porciones de papitas fritas, equivalen a 3 libras.

Gráfica 42



Análisis

Los datos reflejan que la mayoría de los cafetines, siendo en este caso el 14.6%, afirman que venden de 12 a 18 porciones de papas fritas, el 12.2%, de 24 a 30 y de 36 a 42, un 9.8%, de 6 a 12 y de 36 a 42, y un pequeño porcentaje del 2.4%, de 30 a 36 y de 48 a 54 raciones diariamente. Por lo tanto, es evidente el alto consumo de este producto en los centros escolares, además, se logró comprobar que en todos los cafetines se preparan papas fritas por lo que su comercialización es elevada, asimismo, este tipo de comidas es

bastante aceptable y preferido por los/as estudiantes, si bien, posee un costo más elevado que otras comidas chatarra, la mayoría de alumnos/as, opta por papas fritas, ignorando que dañan el organismo por la cantidad de grasa que conservan.

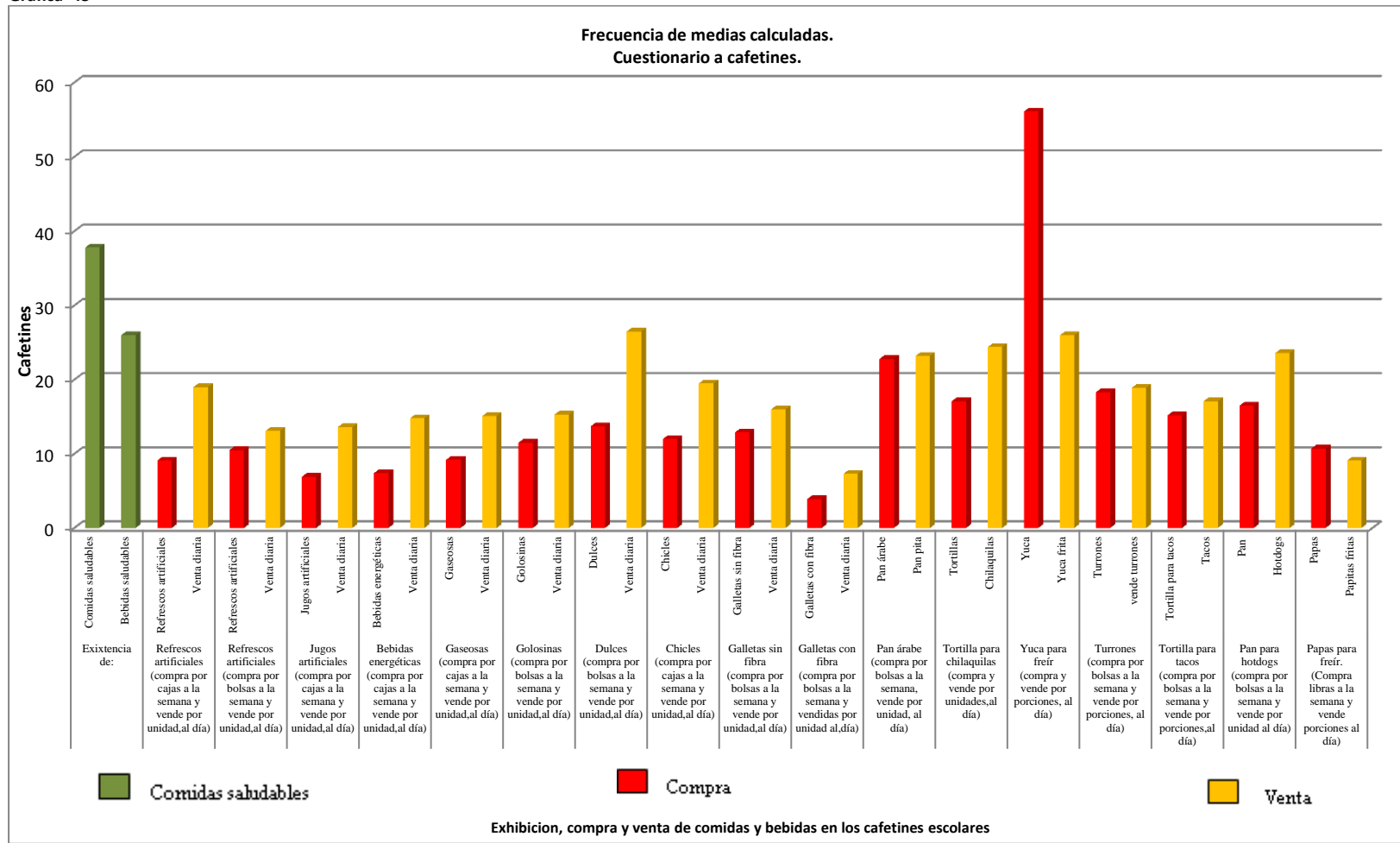
Cuadro resumen de existencia, compra y venta de comidas y bebidas.

Cuadro 43

| Frecuencia de medias calculadas, de preguntas. | Frecuencia |
|---------------------------------------------------------|------------|
| Existencia de comidas saludables. | 37.8 |
| Existencia de bebidas saludables. | 26 |
| Compra de refrescos artificiales a la semana. | 9.1 |
| Venta de refrescos artificiales al día. | 19 |
| Compra de Bolsas de refrescos artificiales a la semana. | 10.5 |
| Venta de refrescos artificiales al día. | 13.1 |
| Cajas de jugos artificiales compradas a la semana. | 6.9 |
| Jugos artificiales vendidos al día. | 13.6 |
| Bebidas energéticas compradas a la semana. | 7.4 |
| Bebidas energéticas vendidas al día. | 14.8 |
| Bebidas carbonatadas compradas a la semana. | 9.2 |
| Bebidas carbonatadas vendidas al día. | 15.1 |
| Golosinas compradas a la semana. | 11.5 |
| Golosinas vendidas al día. | 15.3 |
| Dulces comprados a la semana. | 13.7 |
| Dulces vendidos al día. | 26.5 |
| Chicles comprados a la semana. | 12 |
| Chicles vendidos al día. | 19.5 |
| Galletas sin fibra compradas a la semana. | 12.9 |
| Galletas sin fibra vendidas al día. | 16 |
| Galletas con fibra compradas a la semana. | 3.9 |
| Galletas con fibra vendidas al día. | 7.3 |
| Pan árabe comprado a la semana. | 22.8 |
| Pan pita vendido al día. | 23.2 |
| Tortillas para chilaquiles compradas al día. | 17.1 |
| Chilaquiles vendidas al día. | 24.4 |
| Yuca comprada al día. | 56.1 |
| Yuca frita vendida al día. | 26 |
| Bolsas turrone compradas a la semana | 18.3 |
| Turrone vendidos al día. | 18.9 |
| Tortilla para tacos compradas a la semana. | 15.2 |
| Tacos vendidos al día. | 17.1 |
| Bolsas pan para hotdogs compradas al día. | 16.5 |
| Hotdogs vendidos al día. | 23.6 |
| Libras de papas compradas al día. | 10.7 |
| Papitas fritas vendidas al día. | 9.1 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 43



Análisis

De acuerdo al cuestionario aplicado a los/as encargados/as de cafetines escolares, manifiestan que lo que más compran al día, es yuca para freír, concretado en el 56.1%; además, afirma un 37.8% que poseen comidas saludables (entre ellas sandía y pepino), el 26.5% responde que vende al día, dulces de diferentes marcas (ARCOR, DIANA), un 26% lo hace con yuca frita y declaran la existencia de bebidas saludables; en cuanto a la venta de hotdogs se tiene un 23.6%, se establece un 23.2% para el pan pita; alrededor del 24.4% y el 15.1% se encuentra la comercialización de chilaquillas, chicles, refrescos artificiales, turrone, tacos, bebidas carbonatadas y golosinas saladas; asimismo, ostentan que la menor compra a la semana, es para los jugos artificiales con el 6.9%, las galletas con fibra son las que menos se compran a la semana con el 3.9% y su venta al día es del 7.3%.

En base a lo anterior, la adquisición de yuca es lo que predomina, sin embargo, señalan que tienen a la venta alimentos saludables, pero también, comidas con grasas y harinas, bebidas carbonatadas, golosinas saladas y dulces. Por lo tanto, en la mayoría de tiendas escolares se compra y vende comida chatarra en cantidades exageradas, lo que genera una ingesta por parte de los/as estudiantes, prefiriendo aquellos de mejor sabor, bajo costo, los que más se exhiben y los que presentan mayor popularidad. Se evidencia entonces, que en estos lugares no se lleva un control del tipo de comidas que los/as educandos deben consumir, y no se demuestra la predominancia de comidas saludables, por lo que no se está contribuyendo en la buena salud física y emocional de éstos, que tarde o temprano están propicios a padecer enfermedades como el sobrepeso y obesidad.

Al resumir acerca de la compra y venta de comidas y bebidas consideradas chatarra, se detectó que la institución educativa que más compra y vende es el Complejo Educativo “Sor Cecilia Santillana Ahuactzin”. En cuanto a la compra, le sigue el Complejo Educativo “Ofelia Herrera”, y en venta, el Centro Escolar “Ciudad Jardín nº3”; y la que menos compra y vende es el Centro escolar “Colonias Unidas”.

En estas instituciones educativas, se da la comercialización de este tipo de comidas, posiblemente por su demanda, preferencia, además de esto, no se da variedad de comidas y bebidas saludables.

Con relación al centro escolar que compra y vende menos productos chatarra, puede ser por los niveles de consumo ya que la población estudiantil es menos, lo cual repercute de una forma negativa para la adquisición económica de los/as dueños/as de los cafetines; es por eso que la compra está sujeta a lo que se vende, pensando en los márgenes de ganancia, sin tomar en cuenta, la salud física de los/as estudiantes.

En cuanto al Complejo Educativo “Ofelia Herrera”, se da la mayor existencia de comidas saludables; posteriormente, el Complejo Educativo “Aminta de Montiel”; y la que presenta más escasez de este tipo de comidas es el Centro escolar “Colonias Unidas”. Según los/as encuestados/as, de los complejos educativos, se da la existencia de comidas saludables, pero en la realidad, se contrasta con dicha postura, ya que no se da tal suceso.

En cuanto al Centro escolar “Colonias Unidas”, se presenta más la comida chatarra, lo que significa que es menor la existencia de comidas saludables.

Se comprobó que en el Instituto Nacional Isidro Menéndez, se da la mayor presencia de bebidas saludables; continuando el Complejo Educativo “Ofelia Herrera”, y el Complejo Educativo “Aminta de Montiel”; y donde menos se muestran, es en el Centro Escolar “Pablo J. Aguirre”, y el Centro escolar “Colonias Unidas”.

De acuerdo con los resultados obtenidos, se encontró que existen bebidas saludables; sin embargo, no se presentan en variedad; mientras que en los/as encargados de los cafetines del Centro Escolar “Pablo J. Aguirre”, y el Centro escolar “Colonias Unidas”, respondieron de una forma más objetiva.

5.2 Cuestionario dirigido a estudiantes.

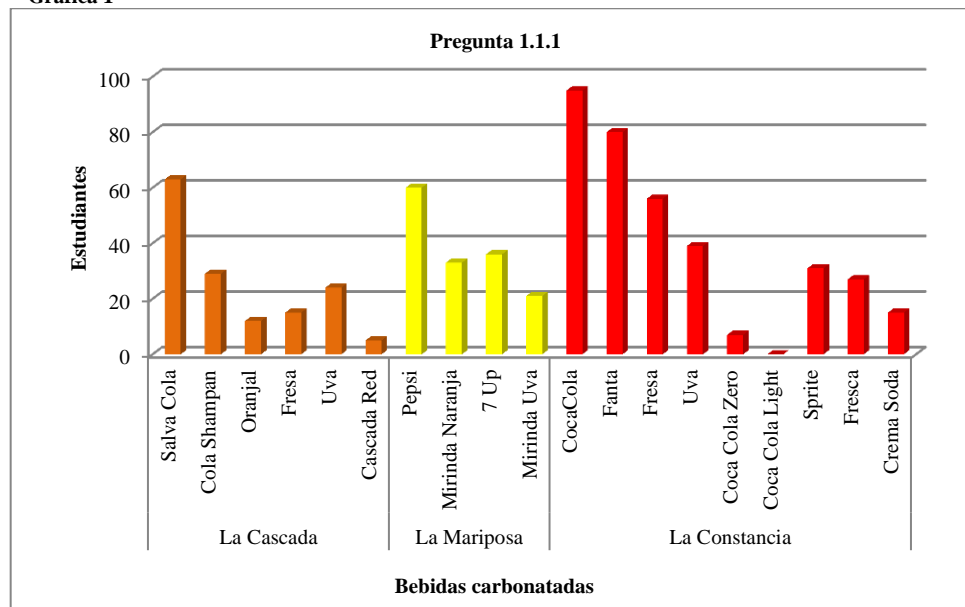
1.1.1 ¿Cuáles de las bebidas carbonatadas se exhiben en los cafetines del centro escolar?

Cuadro 1

| Embotelladora | Bebidas carbonatadas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|---------------|----------------------|------|------|------|------|------|------|-------|-----|
| La Cascada | Salva Cola | 63 | 53.4 | 15 | 12.7 | 40 | 33.9 | 118 | 100 |
| | Cola Shampán | 29 | 24.6 | 22 | 18.6 | 67 | 56.8 | 118 | 100 |
| | Oranjal | 12 | 10.2 | 27 | 22.9 | 79 | 66.9 | 118 | 100 |
| | Fresa | 15 | 12.7 | 26 | 22.0 | 77 | 65.3 | 118 | 100 |
| | Uva | 24 | 20.3 | 19 | 16.1 | 75 | 63.6 | 118 | 100 |
| La Mariposa | Cascada Red | 5 | 4.2 | 33 | 28.0 | 80 | 67.8 | 118 | 100 |
| | Pepsi | 60 | 50.8 | 16 | 13.6 | 42 | 35.6 | 118 | 100 |
| | Mirinda Naranja | 33 | 28.0 | 22 | 18.6 | 63 | 53.4 | 118 | 100 |
| | 7 Up | 36 | 30.5 | 12 | 10.2 | 70 | 59.3 | 118 | 100 |
| La Constanca | Mirinda Uva | 21 | 17.8 | 23 | 19.5 | 74 | 62.7 | 118 | 100 |
| | Coca Cola | 95 | 80.5 | 13 | 11.0 | 10 | 8.5 | 118 | 100 |
| | Fanta | 80 | 67.8 | 18 | 15.3 | 20 | 16.9 | 118 | 100 |
| | Fresa | 56 | 47.5 | 57 | 48.3 | 45 | 38.1 | 118 | 100 |
| | Uva | 39 | 33.1 | 18 | 15.3 | 61 | 51.7 | 118 | 100 |
| | Coca Cola Zero | 7 | 5.9 | 25 | 21.2 | 86 | 72.9 | 118 | 100 |
| | Coca Cola Light | 0 | 0.0 | 32 | 27.1 | 86 | 72.9 | 118 | 100 |
| | Sprite | 31 | 26.3 | 14 | 11.9 | 73 | 61.9 | 118 | 100 |
| | Fresca | 27 | 22.9 | 14 | 11.9 | 77 | 65.3 | 118 | 100 |
| Crema Soda | 15 | 12.7 | 20 | 16.9 | 83 | 70.3 | 118 | 100 | |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 1



Análisis

De acuerdo a los datos recolectados, los/as estudiantes manifiestan que la bebida carbonatada que más se exhibe en los cafetines escolares de la embotelladora La Cascada es la Salvacola con el 53.4%, el 24.6% Cola Shampan, y la que menos se expone es la Cascada Red, correspondiéndole el 4.2%. La Mariposa el 50.8% Pepsi, la Mirinda Naranja el 28.0% y el 17.8% Mirinda Uva. La Constancia el 80.5% Coca Cola, el 33.1% Uva, y el 5.9% Coca Cola Zero.

Los/as estudiantes encuestados/as afirman que la bebida carbonatada que más se exhibe pertenece a la embotelladora La Constancia y es la Coca Cola. Lo que implica que los/as dueños/as de los cafetines escolares prefieren las bebidas carbonatadas de acuerdo a los contratos que el director de la institución educativa mantiene con las embotelladoras.

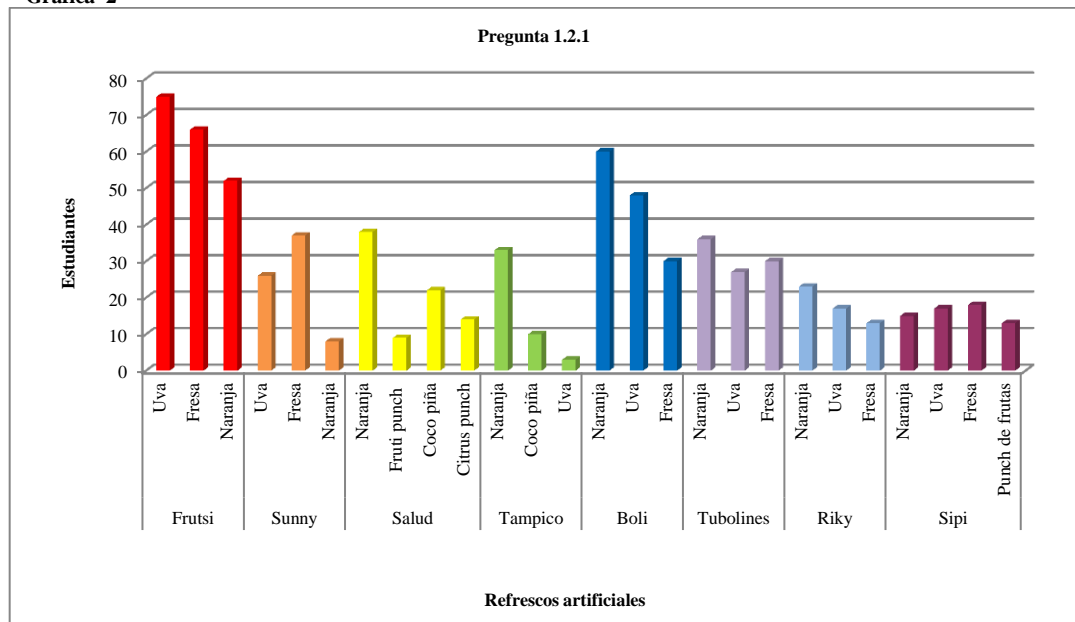
1.2.1 ¿Cuáles de los siguientes refrescos artificiales se exhiben en los cafetines del centro escolar?

Cuadro 2

| Marca | Sabores | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-----------|-----------------|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| Frutsi | Uva | 75 | 63.6 | 10 | 8.5 | 33 | 28.0 | 118 | 100 |
| | Fresa | 66 | 55.9 | 12 | 10.2 | 40 | 33.9 | 118 | 100 |
| | Naranja | 52 | 44.1 | 11 | 9.3 | 55 | 46.6 | 118 | 100 |
| Sunny | Uva | 26 | 22.0 | 16 | 13.6 | 76 | 64.4 | 118 | 100 |
| | Fresa | 37 | 31.4 | 17 | 14.4 | 64 | 54.2 | 118 | 100 |
| | Naranja | 8 | 6.8 | 28 | 23.7 | 82 | 69.5 | 118 | 100 |
| Salud | Naranja | 38 | 32.2 | 12 | 10.2 | 68 | 57.6 | 118 | 100 |
| | Fruti punch | 9 | 7.6 | 25 | 21.2 | 84 | 71.2 | 118 | 100 |
| | Coco piña | 22 | 18.6 | 16 | 13.6 | 80 | 67.8 | 118 | 100 |
| | Citrus punch | 14 | 11.9 | 20 | 16.9 | 84 | 71.2 | 118 | 100 |
| Tampico | Naranja | 33 | 28.0 | 13 | 11.0 | 72 | 61.0 | 118 | 100 |
| | Coco piña | 10 | 8.5 | 25 | 21.2 | 83 | 70.3 | 118 | 100 |
| | Uva | 3 | 2.5 | 30 | 25.4 | 85 | 72.0 | 118 | 100 |
| Boli | Naranja | 60 | 50.8 | 12 | 10.2 | 46 | 39.0 | 118 | 100 |
| | Uva | 48 | 40.7 | 15 | 12.7 | 55 | 46.6 | 118 | 100 |
| | Fresa | 30 | 25.4 | 25 | 21.2 | 63 | 53.4 | 118 | 100 |
| Tubolines | Naranja | 36 | 30.5 | 22 | 18.6 | 60 | 50.8 | 118 | 100 |
| | Uva | 27 | 22.9 | 26 | 22.0 | 65 | 55.1 | 118 | 100 |
| | Fresa | 30 | 25.4 | 32 | 27.1 | 56 | 47.5 | 118 | 100 |
| Riky | Naranja | 23 | 19.5 | 21 | 17.8 | 74 | 62.7 | 118 | 100 |
| | Uva | 17 | 14.4 | 20 | 16.9 | 81 | 68.6 | 118 | 100 |
| | Fresa | 13 | 11.0 | 20 | 16.9 | 85 | 72.0 | 118 | 100 |
| Sipi | Naranja | 15 | 12.7 | 23 | 19.5 | 80 | 67.8 | 118 | 100 |
| | Uva | 17 | 14.4 | 22 | 18.6 | 79 | 66.9 | 118 | 100 |
| | Fresa | 18 | 15.3 | 18 | 15.3 | 82 | 69.5 | 118 | 100 |
| | Punch de frutas | 13 | 11.0 | 22 | 18.6 | 83 | 70.3 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 2



Análisis

Con relación a los datos obtenidos, se puede evidenciar que el refresco artificial que más se exhibe en los cafetines de los centros escolares de la marca Frutsi es Uva con el 63.6%, y el de menos porcentaje es Naranja que le pertenece el 44.1%. Sunny el 31.4% Fresa, el 22.0% Uva, y el 6.8% Naranja. Salud el 32.2% Naranja, el 18.6% Coco piña, el 7.6% Citrus punch. Tampico el 28.0% Naranja, el 8.5% Coco piña, el 2.5% Uva. Boli el 50.8% Naranja, el 40.7% Uva, el 25.4% Fresa. Tubolines el 30.5% Naranja, el 25.4% Fresa, el 22.9% Uva. Riky el 19.5% Naranja, el 14.4% Uva, el 11.0% Fresa. Sipi el 15.3% Fresa, el 12.7% Naranja, el 11.0% Punch de frutas.

Con los resultados se demuestra que en los cafetines escolares ponen a la vista los refrescos artificiales, descritos anteriormente, y el que más se presenta es el sabor Uva de la marca Frutsi, seguidamente, Fresa y Naranja de la marca Boli. Lo que da a entender que los/as estudiantes están expuestos a consumir este tipo de bebida que no favorece en lo absoluto en la salud física de los mismos.

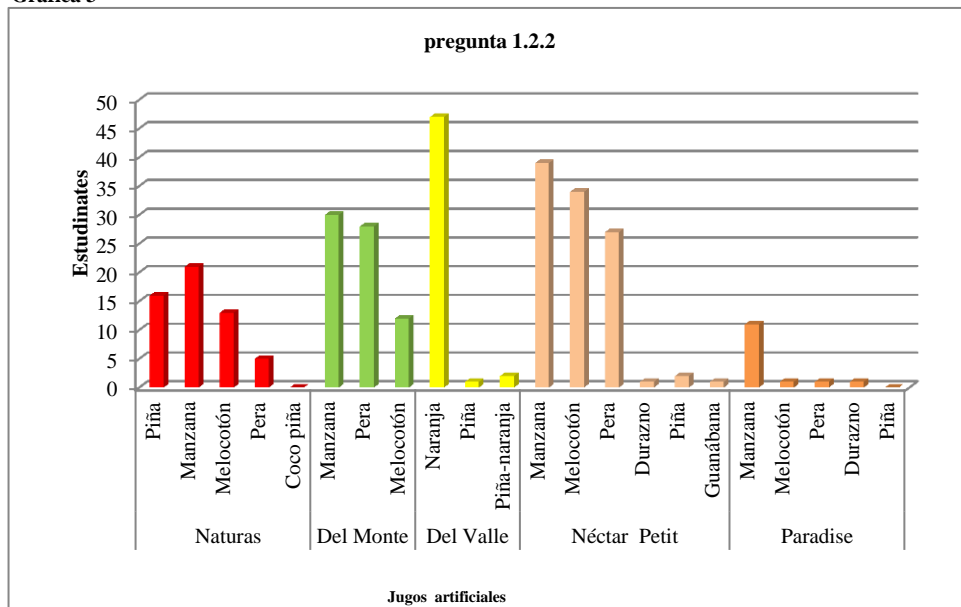
1.2.2 ¿Cuáles de los siguientes jugos artificiales se exhiben en los cafetines del centro escolar?

Cuadro 3

| Marca | Sabores | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|--------------|--------------|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| Naturas | Piña | 16 | 13.6 | 44 | 37.3 | 58 | 49.2 | 118 | 100 |
| | Manzana | 21 | 17.8 | 24 | 20.3 | 73 | 61.9 | 118 | 100 |
| | Melocotón | 13 | 11.0 | 26 | 22.0 | 79 | 66.9 | 118 | 100 |
| | Pera | 5 | 4.2 | 34 | 28.8 | 79 | 66.9 | 118 | 100 |
| | Coco piña | 0 | 0.0 | 35 | 29.7 | 83 | 70.3 | 118 | 100 |
| Del Monte | Manzana | 30 | 25.4 | 26 | 22.0 | 62 | 52.5 | 118 | 100 |
| | Pera | 28 | 23.7 | 20 | 16.9 | 70 | 59.3 | 118 | 100 |
| | Melocotón | 12 | 10.2 | 28 | 23.7 | 78 | 66.1 | 118 | 100 |
| Del Valle | Naranja | 47 | 39.8 | 11 | 9.3 | 60 | 50.8 | 118 | 100 |
| | Piña | 1 | 0.8 | 35 | 29.7 | 82 | 69.5 | 118 | 100 |
| | Piña-naranja | 2 | 1.7 | 34 | 28.8 | 82 | 69.5 | 118 | 100 |
| Néctar Petit | Manzana | 39 | 33.1 | 15 | 12.7 | 64 | 54.2 | 118 | 100 |
| | Melocotón | 34 | 28.8 | 12 | 10.2 | 72 | 61.0 | 118 | 100 |
| | Pera | 27 | 22.9 | 11 | 9.3 | 80 | 67.8 | 118 | 100 |
| | Durazno | 1 | 0.8 | 32 | 27.1 | 85 | 72.0 | 118 | 100 |
| | Piña | 2 | 1.7 | 32 | 27.1 | 84 | 71.2 | 118 | 100 |
| | Guanábana | 1 | 0.8 | 32 | 27.1 | 85 | 72.0 | 118 | 100 |
| Paradise | Manzana | 11 | 9.3 | 30 | 25.4 | 77 | 65.3 | 118 | 100 |
| | Melocotón | 1 | 0.8 | 33 | 28.0 | 84 | 71.2 | 118 | 100 |
| | Pera | 1 | 0.8 | 33 | 28.0 | 84 | 71.2 | 118 | 100 |
| | Durazno | 1 | 0.8 | 33 | 28.0 | 84 | 71.2 | 118 | 100 |
| | Piña | 0 | 0.0 | 30 | 25.4 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 3



Análisis

Los resultados demuestran que el jugo artificial que más se exhibe en los cafetines escolares de la marca Naturas es Manzana, con el 17.8%, y le continúa el porcentaje del 11.0% para Melocotón y el que menos se presenta es el 4.2% que corresponde al sabor de Pera. Del Monte el 25.4% Manzana, el 23.7% Pera, y el 10.2% Melocotón. Del valle el 39.8% Naranja, el 1.7% Piña-naranja, y el 0.8% Piña. Néctar Petit el 33.1% Manzana, el 22.9% Pera, y el 0.8% Durazno y Guanábana. Paradise el 9.3% Manzana y el 0.8% Melocotón, Pera y Durazno.

Los jugos artificiales que se hayan en los cafetines escolares en su mayoría es el sabor naranja (Del Valle), le sigue Manzana (Néctar Petit), y en menor cantidad Piña (Del Valle), Durazno y Guanábana (Néctar Petit), Melocotón, Pera, y Durazno (Paradise). Estas bebidas por lo general son enlatadas, y se encuentran en su interior preservantes, aditivos, colorantes, sabores artificiales, hormonas y antibióticos. Lo que viene a alterar o mejor dicho a envenenar el cuerpo humano.

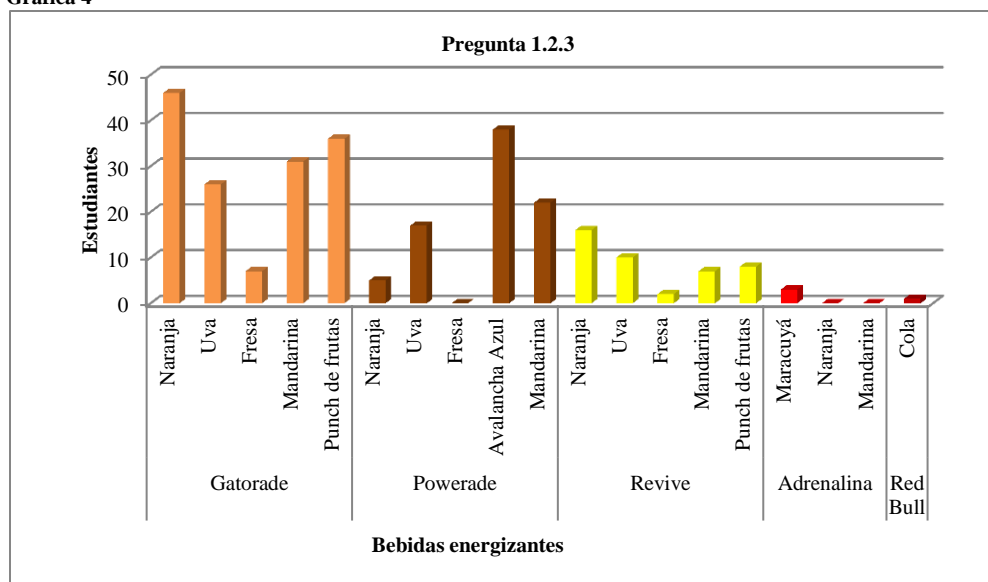
1.2.3 ¿Cuáles de las siguientes bebidas energizantes observas en el cafetín escolar?

Cuadro 4

| Marca | Sabores | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|------------|-----------------|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| Gatorade | Naranja | 46 | 39.0 | 20 | 16.9 | 62 | 52.5 | 118 | 100 |
| | Uva | 26 | 22.0 | 17 | 14.4 | 75 | 63.6 | 118 | 100 |
| | Fresa | 7 | 5.9 | 29 | 24.6 | 82 | 69.5 | 118 | 100 |
| | Mandarina | 31 | 26.3 | 18 | 15.3 | 69 | 58.5 | 118 | 100 |
| Powerade | Punch de frutas | 36 | 30.5 | 14 | 11.9 | 68 | 57.6 | 118 | 100 |
| | Naranja | 5 | 4.2 | 31 | 26.3 | 82 | 69.5 | 118 | 100 |
| | Uva | 17 | 14.4 | 20 | 16.9 | 81 | 68.6 | 118 | 100 |
| | Fresa | 0 | 0.0 | 33 | 28.0 | 85 | 72.0 | 118 | 100 |
| Revive | Avalancha Azul | 38 | 32.2 | 5 | 4.2 | 75 | 63.6 | 118 | 100 |
| | Mandarina | 22 | 18.6 | 15 | 12.7 | 81 | 68.6 | 118 | 100 |
| | Naranja | 16 | 13.6 | 26 | 22.0 | 76 | 64.4 | 118 | 100 |
| | Uva | 10 | 8.5 | 27 | 22.9 | 81 | 68.6 | 118 | 100 |
| Adrenalina | Fresa | 2 | 1.7 | 32 | 27.1 | 84 | 71.2 | 118 | 100 |
| | Mandarina | 7 | 5.9 | 30 | 25.4 | 81 | 68.6 | 118 | 100 |
| | Punch de frutas | 8 | 6.8 | 27 | 22.9 | 83 | 70.3 | 118 | 100 |
| | Maracuyá | 3 | 2.5 | 2 | 1.7 | 113 | 95.8 | 118 | 100 |
| Red Bull | Naranja | 0 | 0.0 | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Mandarina | 0 | 0.0 | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Cola | 1 | 0.8 | 36 | 30.5 | 81 | 68.6 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 4



Análisis

De acuerdo a los datos recolectados, los/as estudiantes manifiestan que la bebida energizante que más se observa en los cafeterinas escolares de la marca Gatorade, es el sabor de Naranja, con el 39.0%, le sigue el 22.0% Uva, y el que menos se expone es

Fresa, correspondiéndole el 5.9%. Powerade, el 32.2%, Avalancha Azul el 14.4%, Uva y el 4.2% Naranja. Revive el 13.6% Naranja, el 5.9% Mandarina, y el 1.7% Fresa. Adrenalina el 2.5%, Maracuyá. Red Bull el 0.8% Cola.

Las bebidas energizantes que más se observan en los cafetines según la encuesta, es Naranja (Gatorade) le sigue Uva (Revive) y la menos es cola (Red Bull). El peligro de que los cafetines expongan estos productos, es grave, los/as alumnos/as que los consuman le traerá efectos adversos como náuseas, palpitaciones rápidas, entre otros, además contiene excesivas cantidades de cafeína.

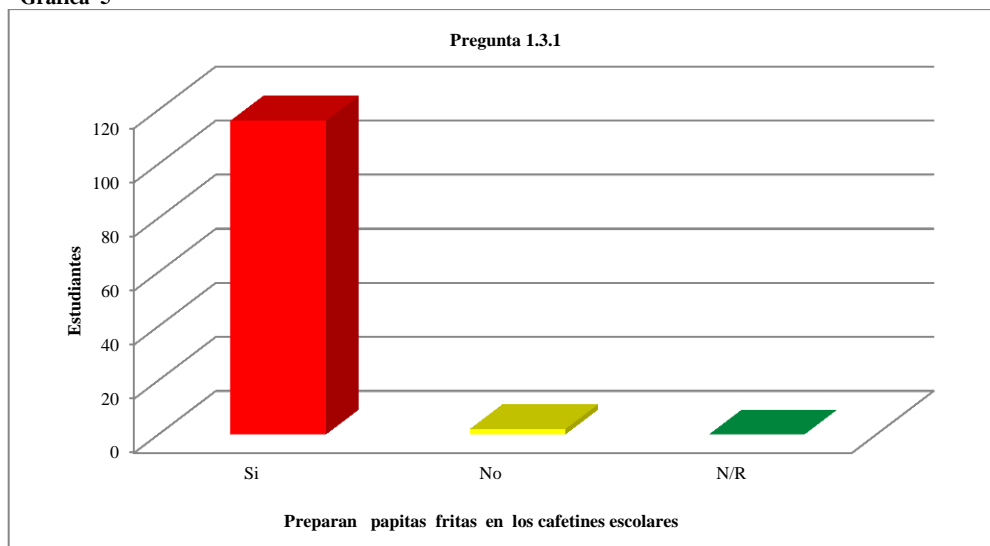
1.3.1 ¿Has observado si en los cafetines del centro escolar preparan papitas fritas?

Cuadro 5

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-----|------|----|-----|-----|-----|-------|-----|
| 116 | 98.3 | 2 | 1.7 | 0 | 0.0 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 5



Análisis

De acuerdo a los datos obtenidos, los/as estudiantes encuestados/as manifiestan que en los cafetines de los centros escolares el 98.3% preparan papitas fritas y el 1.7% no lo hacen.

La mayoría de estudiantes revelan que en los cafetines escolares cocinan papitas fritas, lo cual vuelve vulnerable a quienes las consumen, por las grandes sumas de aceite que estas llevan, además, muchas veces son grasas rancias o precalentadas, alterando aún más sus efectos negativos.

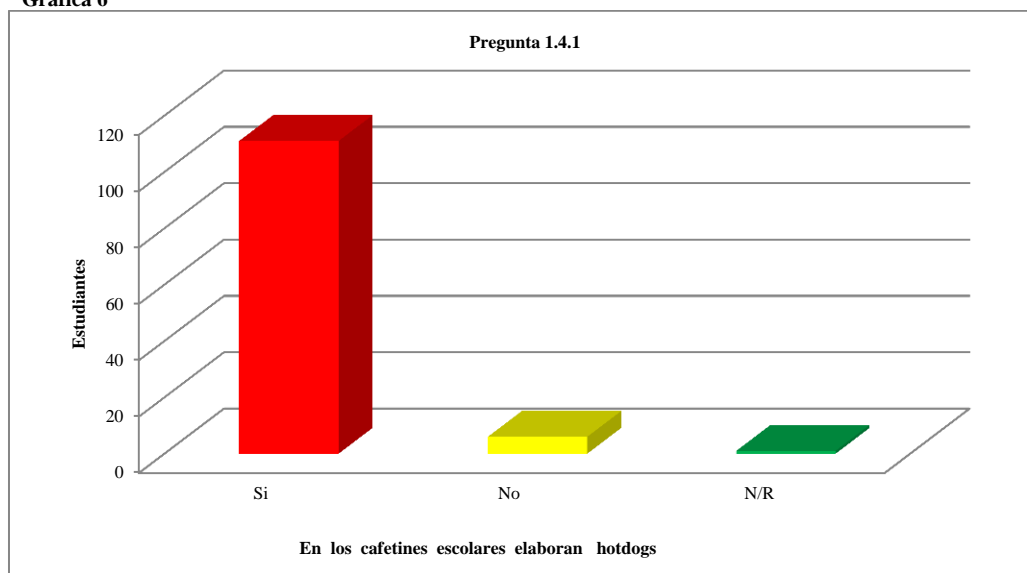
1.4.1 ¿En los cafetines del centro escolar se elaboran hotdogs?

Cuadro 6

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-----|------|----|-----|-----|-----|-------|-----|
| 111 | 94.1 | 6 | 5.1 | 1 | 0.8 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 6



Análisis

En cuanto a los cafetines escolares, el 94.1% de los/as educandos mencionan que elaboran hotdogs, el 5.1% no hacen y el 0.8% no responde.

Es significativo el porcentaje de alumnos/as que responde que en los cafetines escolares preparan hotdogs, estos tienen grandes cantidades de grasa y están rellenos de carnes procesadas que en nada benefician a quienes los ingieren.

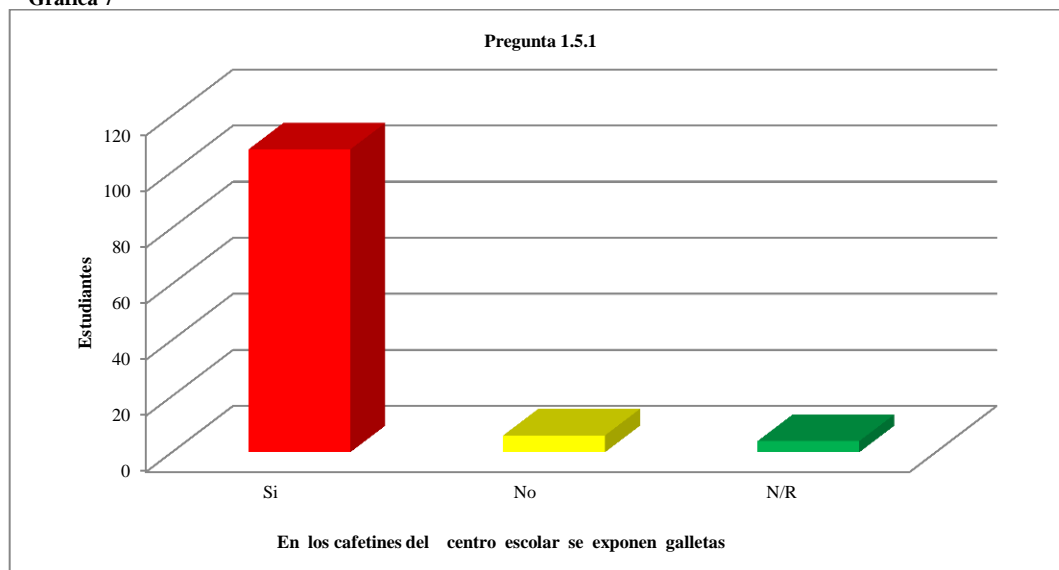
1.5.1 ¿Has observado que en los cafetines del centro escolar se exponen galletas?

Cuadro 7

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-----|------|----|-----|-----|-----|-------|-----|
| 108 | 91.5 | 6 | 5.1 | 4 | 3.4 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 7



Análisis

De los/as estudiantes encuestados, el 91.5% manifiestan que en los cafetines escolares se exponen galletas, el 5.1% no se exhiben y el 3.4 no responde.

Un grupo considerable de estudiantes manifiesta que en los cafetines escolares exhiben galletas, de esta forma, están bombardeando a los/as educandos que las consuman.

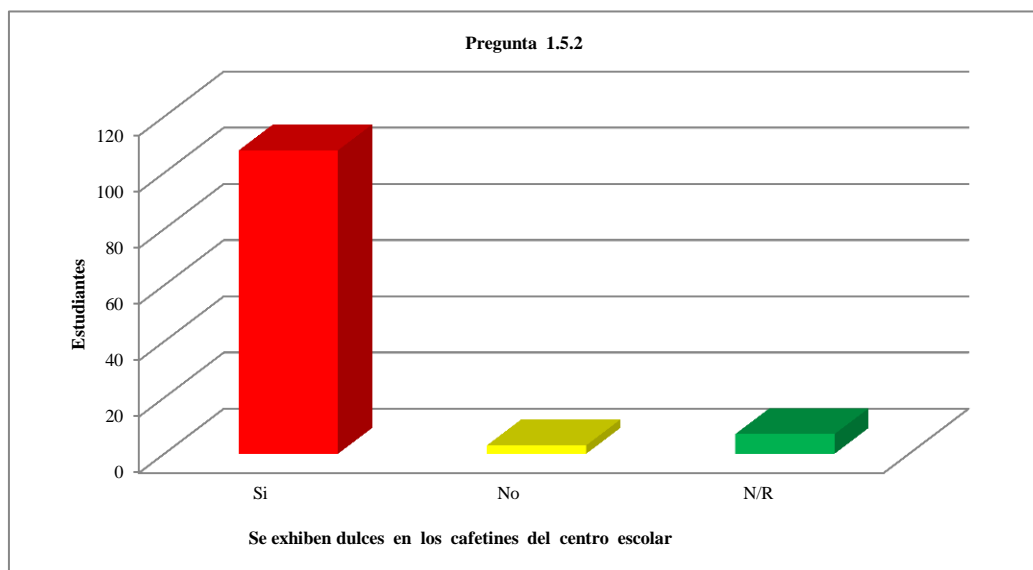
1.5.2 ¿En los cafetines del centro escolar se exhiben dulces?

Cuadro 8

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-----|------|----|-----|-----|-----|-------|-----|
| 108 | 91.5 | 3 | 2.5 | 7 | 5.9 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 8



Análisis

De acuerdo a los datos el 91.5% de los/as educandos, responden que se exhiben dulces en cafetines de los centros escolares.

La mayoría de estudiantes contesta que los ponen a la vista en los cafetines de los centros escolares. Por lo tanto, se está incentivando a que los/as alumnos/as consuman, y estén perjudicando de esta manera su salud física.

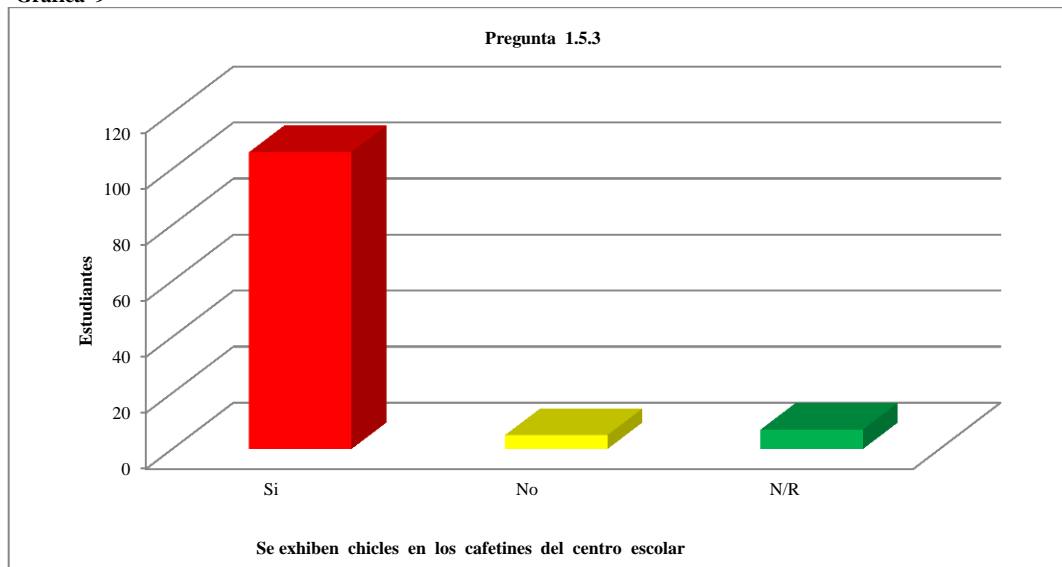
1.5.3 ¿En los cafetines del centro escolar se exhiben chicles?

Cuadro 9

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-----|------|----|-----|-----|-----|-------|-----|
| 106 | 89.8 | 5 | 4.2 | 7 | 5.9 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 9



Análisis

Con relación a los resultados, los/as alumnos/as manifiestan, que el 89.8% exponen chicles en los cafetines de los centros escolares, el 4.2% no lo hace y el 5.9% no responde.

Una mayoría significativa, contestó que se exhiben chicles en las tiendas escolares. Las gomas de mascar acarrear repercusiones para quienes las mastican, ya que contienen ingredientes como: saborizantes, colorantes artificiales y vienen cargados de azúcar, lo que indica que debe estar contra indicado.

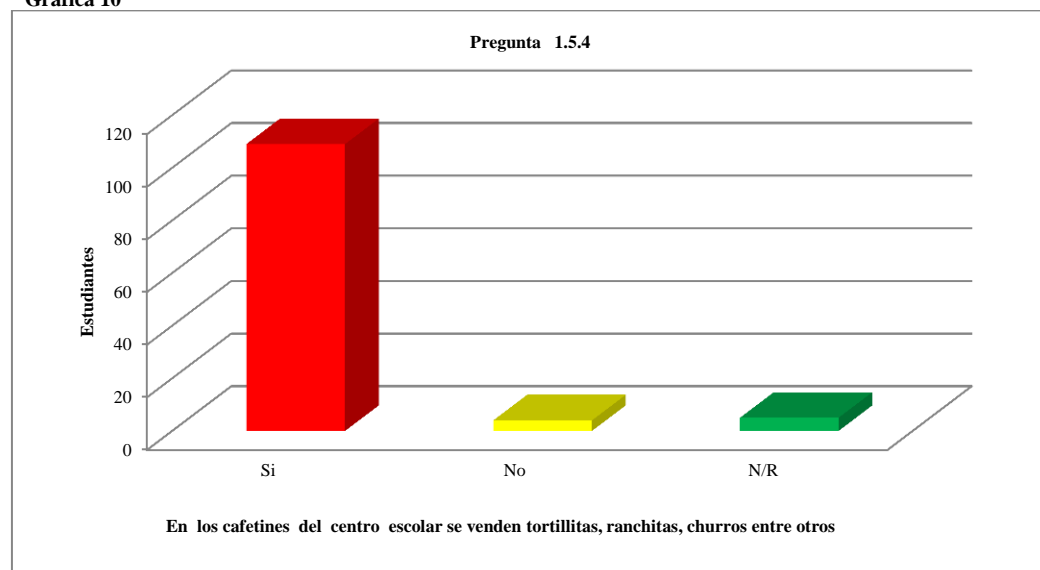
1.5.4 ¿Se venden en los cafetines del centro escolar boquitas como: tortillitas, ranchitas, churros entre otros?

Cuadro 10

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-----|------|----|-----|-----|-----|-------|-----|
| 109 | 92.4 | 4 | 3.4 | 5 | 4.2 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 10



Análisis

De los/as estudiantes encuestados, el 92.4% manifiestan que en los cafetines escolares se vende, boquitas como: tortillitas, ranchitas, churros entre otros, el 3.4% no se comercializa y el 3.4% se niegan a contestar.

La mayoría de educandos contestó que en los cafetines de los centros escolares, se vende Tortillitas, Ranchitas, Churros, entre otros, lo que significa que el comercio de estos productos en las instituciones educativas se debe como ya se había mencionado anteriormente, por los nexos que existe entre directores/as de los centros educativos y empresas distribuidoras, además, son el deleite de muchos y su costo es accesible.

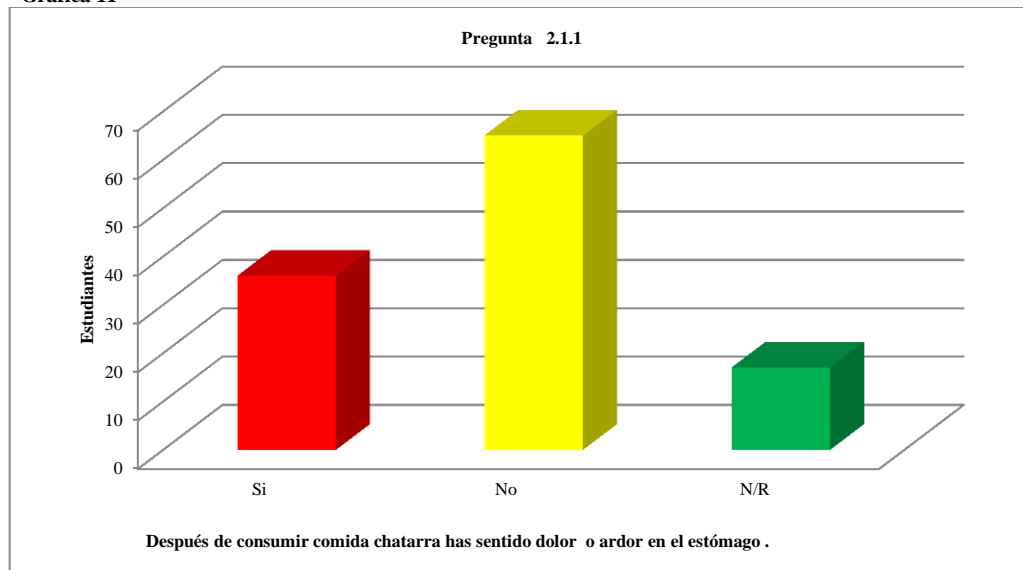
2.1.1 ¿Has sentido dolor o ardor en el estómago después de consumir comida chatarra?

Cuadro 11

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-----------|----------|-----------|----------|------------|----------|--------------|----------|
| 36 | 30.5 | 65 | 55.1 | 17 | 14.4 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 11



Análisis

De acuerdo a los datos obtenidos, el 30.5% de los/as alumnos/as, mencionan que después de consumir comida chatarra han sentido dolor y ardor; mientras que el 55.1% niegan que hayan experimentado malestar, y el 14.4% lo omiten.

Con relación a lo anterior, menos de la mitad de los/as estudiantes han sentido dolor y ardor, en el estómago después de consumir dichos productos. La comida basura o chatarra contiene, por lo general, altos niveles de grasas, sal, condimentos o azúcares y numerosos aditivos, como el glutamato monosódico (potenciador del sabor) o la tartracina (colorante alimentario) que estimulan el apetito, lo que tiene un gran interés comercial para las empresas que proporcionan este tipo de comida y por eso es que es muy nociva para el consumo humano.

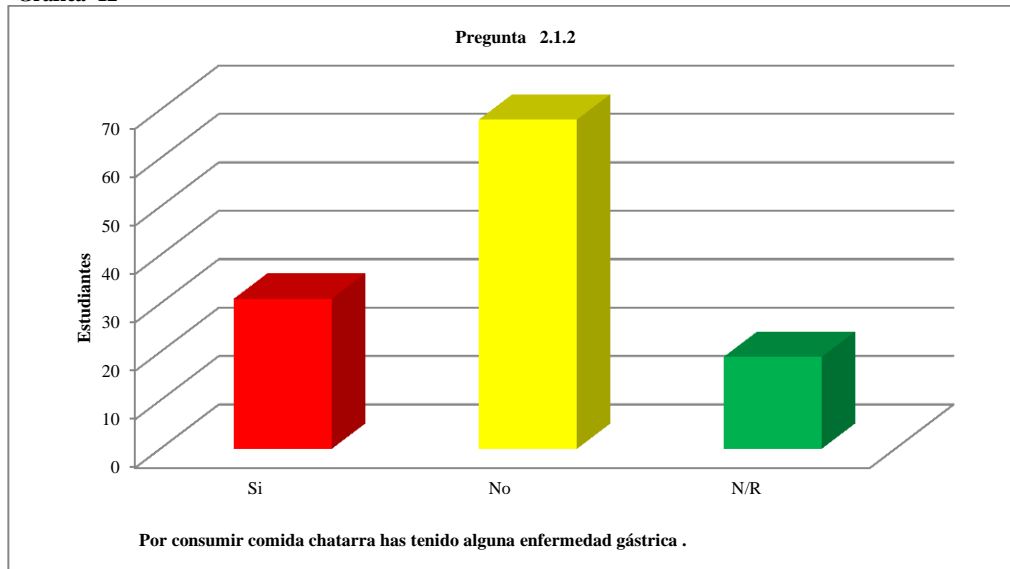
2.1.2 ¿Has tenido alguna enfermedad gástrica por consumir comida chatarra?

Cuadro 12

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| 31 | 26.3 | 68 | 57.6 | 19 | 16.1 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 12



Análisis

De los/as estudiantes encuestados/as el 26.3% contestan que por ingerir comida chatarra han tenido alguna enfermedad gástrica, el 57.6% afirman que no y el 16.1% obvió la pregunta.

Una minoría de alumnos/as expresa que por ingerir comida chatarra ha tenido algún padecimiento gástrico, en su mayoría manifiestan que no, un grupo muy reducido no

responde. Las comidas chatarra son altamente condimentadas y trae repercusiones en el sistema digestivo.

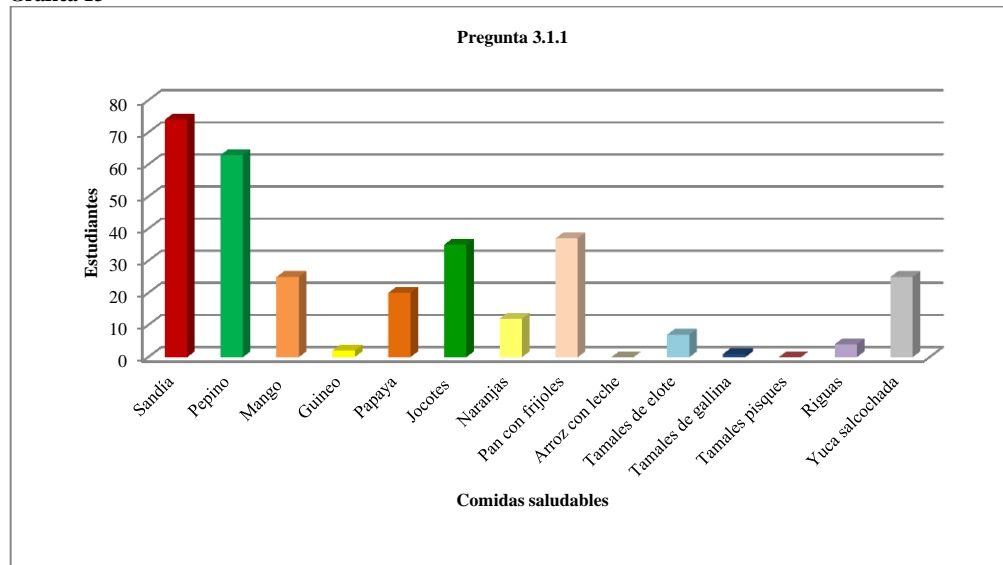
3.1.1 ¿Cuáles de las siguientes comidas saludables consumes en el cafetín del centro escolar?

Cuadro 13

| Comidas saludables | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|--------------------|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| Sandía | 74 | 62.7 | 9 | 7.6 | 35 | 29.7 | 118 | 100 |
| Pepino | 63 | 53.4 | 19 | 16.1 | 36 | 30.5 | 118 | 100 |
| Mango | 25 | 25.8 | 20 | 16.9 | 83 | 70.3 | 118 | 100 |
| Guineo | 2 | 1.7 | 30 | 30.8 | 86 | 72.9 | 118 | 100 |
| Papaya | 20 | 16.9 | 27 | 24.5 | 82 | 69.5 | 118 | 100 |
| Jocotes | 35 | 29.7 | 25 | 21.2 | 24 | 20.3 | 118 | 100 |
| Naranjas | 12 | 10.2 | 25 | 21.2 | 81 | 68.6 | 118 | 100 |
| Pan con frijoles | 37 | 31.4 | 9 | 7.6 | 72 | 61.0 | 118 | 100 |
| Arroz con leche | 0 | 0.0 | 30 | 25.4 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| Tamales de elote | 7 | 5.9 | 26 | 22.0 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| Tamales de gallina | 1 | 0.8 | 29 | 24.6 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| Tamales pisques | 0 | 0.0 | 30 | 25.4 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| Riguas | 4 | 3.4 | 29 | 24.6 | 85 | 72.0 | 118 | 100 |
| Yuca salcochada | 25 | 21.2 | 19 | 16.1 | 74 | 62.7 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 13



Análisis

De acuerdo a los datos recolectados, el 62.7% de los/as estudiantes, en el cafetín del centro escolar consumen sandía, el 31.4% pan con frijoles y el 0.8% tamales de gallina.

Una mayoría considerable de educandos manifiesta que la comida saludable que come en el cafetín es la sandía, le sigue el pepino y la que menos se ingiere son los tamales de gallina. Se sigue notando que existe escases de alimentos sanos en las instituciones educativas y que debido a esto, los compradores no tienen opciones.

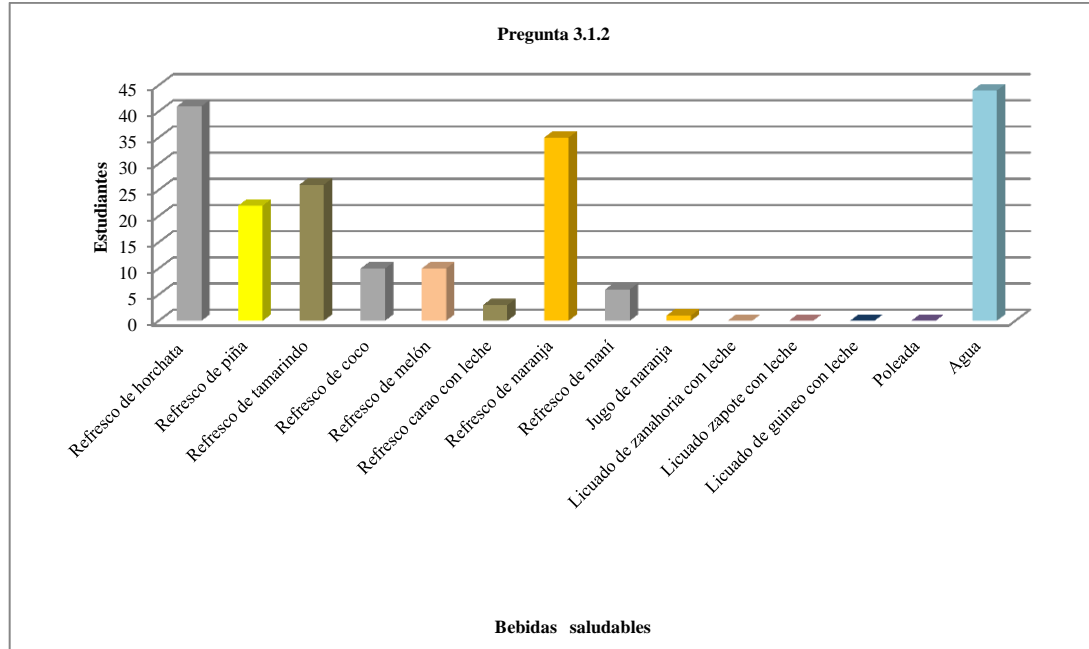
3.1.2 ¿Cuáles de las siguientes bebidas saludables ingieres en el cafetín del centro escolar?

Cuadro 14

| Bebidas saludables | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-------------------------------|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| Refresco de horchata | 41 | 34.7 | 14 | 11.9 | 63 | 53.4 | 118 | 100 |
| Refresco de piña | 22 | 18.6 | 29 | 24.6 | 67 | 56.8 | 118 | 100 |
| Refresco de tamarindo | 26 | 22.0 | 23 | 19.5 | 69 | 58.5 | 118 | 100 |
| Refresco de coco | 10 | 8.5 | 30 | 25.4 | 78 | 66.1 | 118 | 100 |
| Refresco de melón | 10 | 8.5 | 30 | 25.4 | 78 | 66.1 | 118 | 100 |
| Refresco carao con leche | 3 | 2.5 | 30 | 25.4 | 85 | 72.0 | 118 | 100 |
| Refresco de naranja | 35 | 29.7 | 2 | 1.7 | 81 | 68.6 | 118 | 100 |
| Refresco de maní | 6 | 5.1 | 29 | 24.6 | 83 | 70.3 | 118 | 100 |
| Jugo de naranja | 1 | 0.8 | 30 | 25.4 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| Licudo de zanahoria con leche | 0 | 0.0 | 30 | 25.4 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| Licudo zapote con leche | 0 | 0.0 | 30 | 25.4 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| Licudo de guineo con leche | 0 | 0.0 | 30 | 25.4 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| Poleada | 0 | 0.0 | 30 | 25.4 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| Agua | 44 | 37.3 | 6 | 5.1 | 68 | 57.6 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 14



Análisis

De acuerdo a los datos obtenidos, con relación a las bebidas saludables, se puede evidenciar, que el 37.3% de los educandos ingieren agua en los cafetines de los centros escolares, el 18.6% refresco de piña, y el 0.8% jugo de naranja.

Es significativo el grupo de estudiantes que manifiesta que la bebida saludable que más consume es el agua, más sin embargo, los/as alumnos/as que toman este tipo de bebidas, promueven un mejor funcionamiento del organismo.

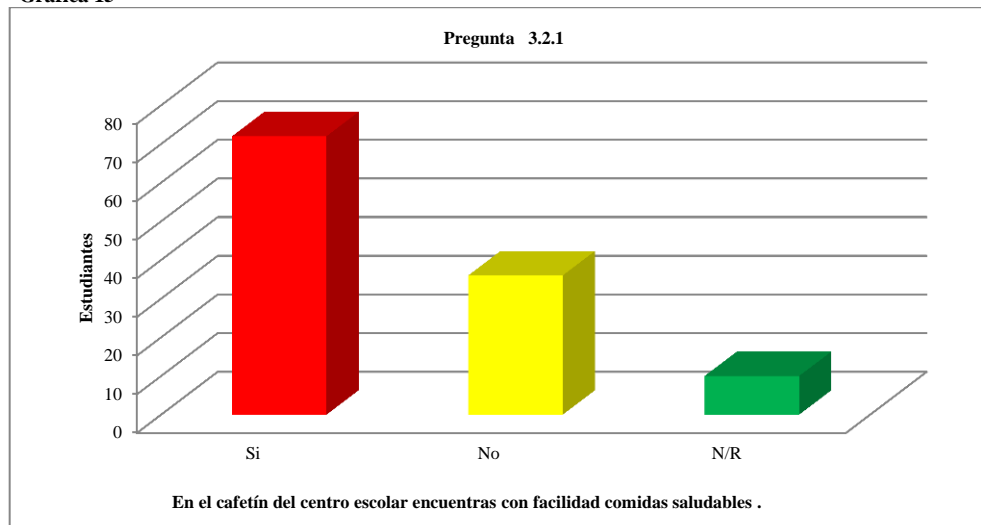
3.2.1 ¿Encuentras con facilidad comidas saludables en el cafetín del centro escolar?

Cuadro 15

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|------|-----|-----|-------|-----|
| 72 | 61.0 | 36 | 30.5 | 10 | 8.5 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 15



Análisis

De los/as educandos encuestados, se puede evidenciar, que el 61.0% encuentra con facilidad comidas saludables en el cafetín del centro escolar, el 30.5% responde lo contrario, y el 8.5% se niega a contestar.

Es significativo el porcentaje de estudiantes que haya comidas saludables en los cafetines escolares, sin embargo, la realidad es que no existe variedad de este tipo de alimentos.

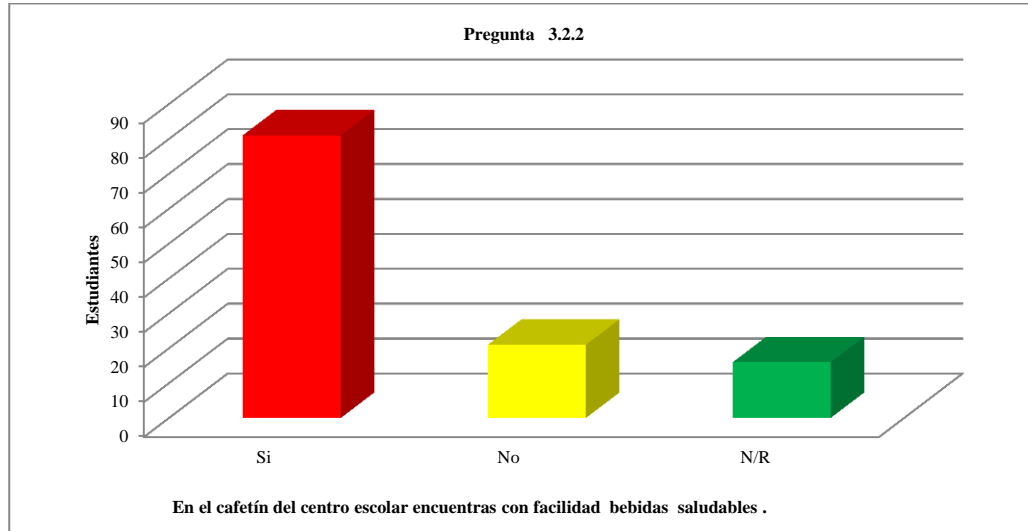
3.2.2 En el cafetín del centro escolar. ¿Encuentras bebidas saludables?

Cuadro 16

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| 81 | 68.6 | 21 | 17.8 | 16 | 13.6 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel

Gráfica 16



Análisis

El 68.6% de los/as estudiantes encuestados manifiestan que encuentran con facilidad bebidas saludables en el cafetín del centro escolar, el 17.8% no hayán y el 13.6% no responde.

Es considerable el grupo de alumnos/as que encuentra bebidas saludables en los cafetines escolares, pero la situación cambia cuando se nota que son muy escasas y no existe diversidad de este producto.

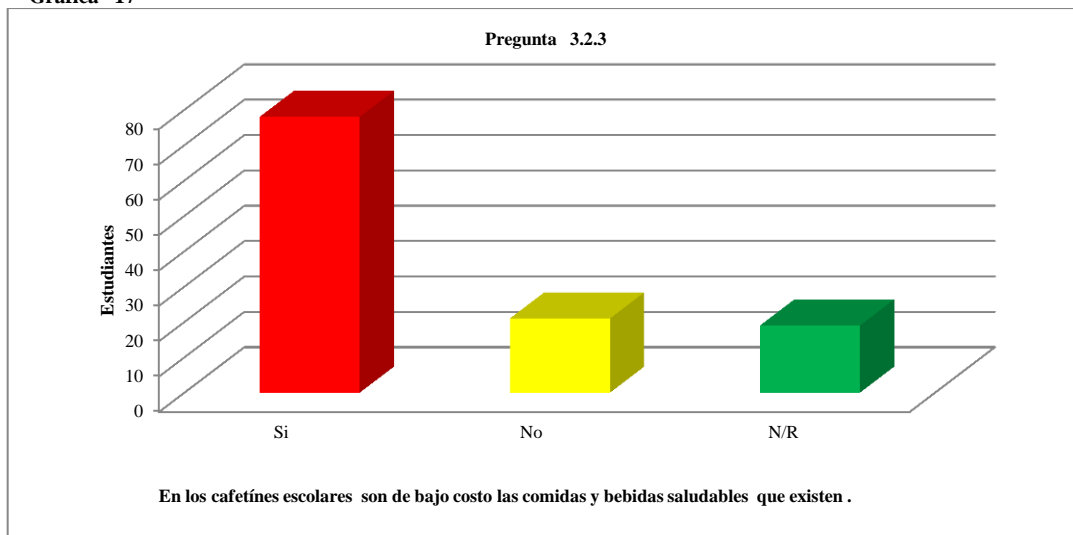
3.2.3 ¿Las comidas y bebidas saludables que existen en los cafetines escolares son de bajo costo?

Cuadro 17

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| 78 | 66.1 | 21 | 17.8 | 19 | 16.1 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 17



Análisis

Con relación a los resultados, el 66.1% de los/as alumnos/as manifiesta que son de bajo costo las comidas y bebidas saludables que existen en los cafetines escolares, el 17.8%, dice lo contrario y el 16.1% no responde.

Un grupo considerable de estudiantes, menciona que los alimentos y bebidas saludables que se hayan en el cafetín escolar son de bajo costo. Las alternativas son mejores, que

consumir comidas no saludables, pero lamentablemente, se encuentra en aumento la comida chatarra, saliendo esta más costosa por las repercusiones que trae para la salud.

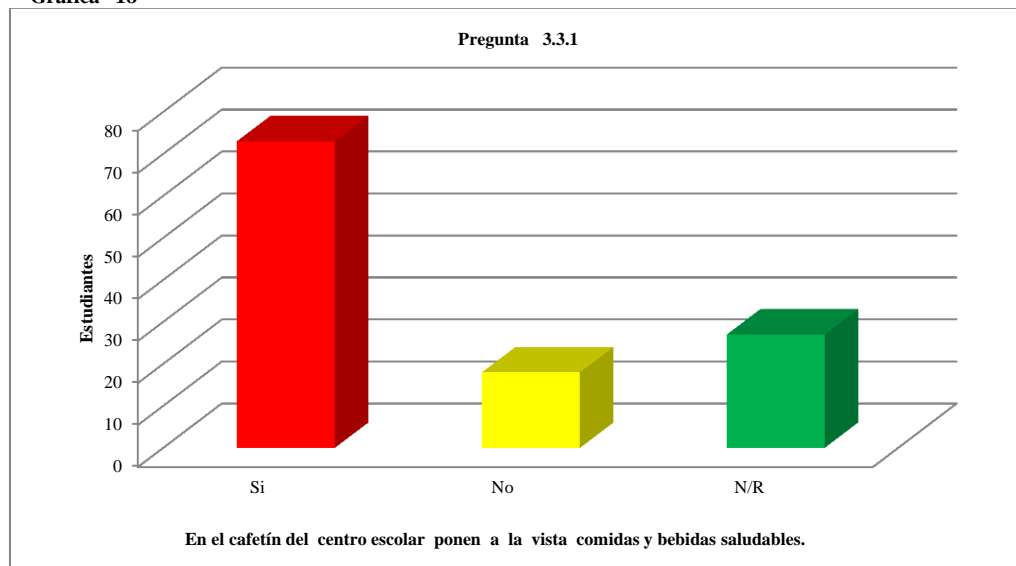
3.3.1 ¿Ponen a la vista comidas y bebidas saludables en el cafetín del centro escolar?

Cuadro 18

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| 73 | 61.9 | 18 | 15.3 | 27 | 22.9 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 18



Análisis

De acuerdo a los datos obtenidos, el 61.9% de estudiantes sostienen que en el cafetín del centro escolar ponen a la vista comidas y bebidas saludables, el 15.3% manifiesta lo contrario, y el 27% no responde.

Es significativo el porcentaje de alumnos/as que expresan que en los cafetines escolares exhiben comidas y bebidas saludables. Aunque se sabe que no existe diversidad de este

tipo de comidas, sin embargo, los beneficios son intangibles, y son de igual manera importantes a nivel psicológico y mental.

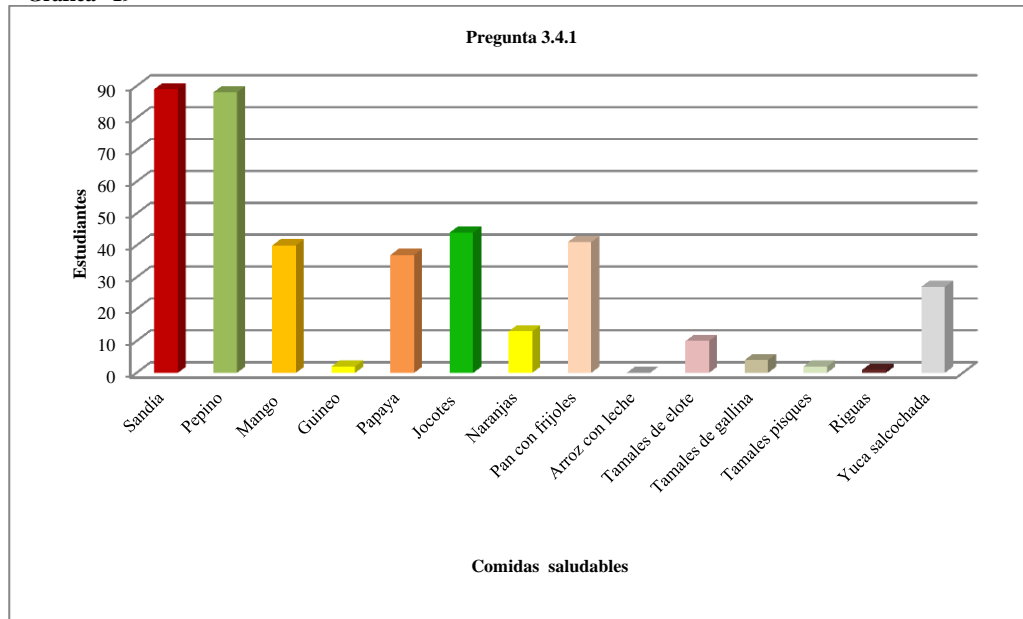
3.4.1 ¿Cuáles de las siguientes comidas saludables se encuentran en el cafetín escolar?

Cuadro 19

| Comidas saludables | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|--------------------|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| Sandía | 89 | 75.4 | 6 | 5.1 | 23 | 19.5 | 118 | 100 |
| Pepino | 88 | 74.6 | 6 | 5.1 | 24 | 20.3 | 118 | 100 |
| Mango | 40 | 33.9 | 8 | 6.8 | 70 | 59.3 | 118 | 100 |
| Guineo | 2 | 1.7 | 29 | 24.6 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| Papaya | 37 | 31.4 | 15 | 12.7 | 66 | 56.8 | 118 | 100 |
| Jocotes | 44 | 37.3 | 17 | 14.4 | 57 | 48.3 | 118 | 100 |
| Naranjas | 13 | 11.0 | 24 | 20.3 | 81 | 68.6 | 118 | 100 |
| Pan con frijoles | 41 | 34.7 | 9 | 7.6 | 68 | 57.6 | 118 | 100 |
| Arroz con leche | 0 | 0.0 | 31 | 26.3 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| Tamales de elote | 10 | 8.5 | 22 | 18.6 | 86 | 72.9 | 118 | 100 |
| Tamales de gallina | 4 | 3.4 | 26 | 22.0 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| Tamales pisques | 2 | 1.7 | 28 | 23.7 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| Rigüas | 1 | 0.8 | 30 | 25.4 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| Yuca salcochada | 27 | 22.9 | 19 | 16.1 | 72 | 61.0 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 19



Análisis

El 75.4% de los/as estudiantes sostiene que en el cafetín escolar encuentran comidas saludables como es la sandía, el 37.3% jocotes y el 0.8% riguas.

La mayoría de educandos sostiene que los alimentos que existen en el cafetín escolar es la sandía, mientras, que una minoría manifiesta que jocotes, y no es significativo el grupo que no responde. Las comidas saludables fortalecen el sistema inmunológico, además estos alimentos mejoran el bienestar emocional y las habilidades cognitivas, lastimosamente los responsables no están interesados para que haya variedad de estos en los cafetines escolares.

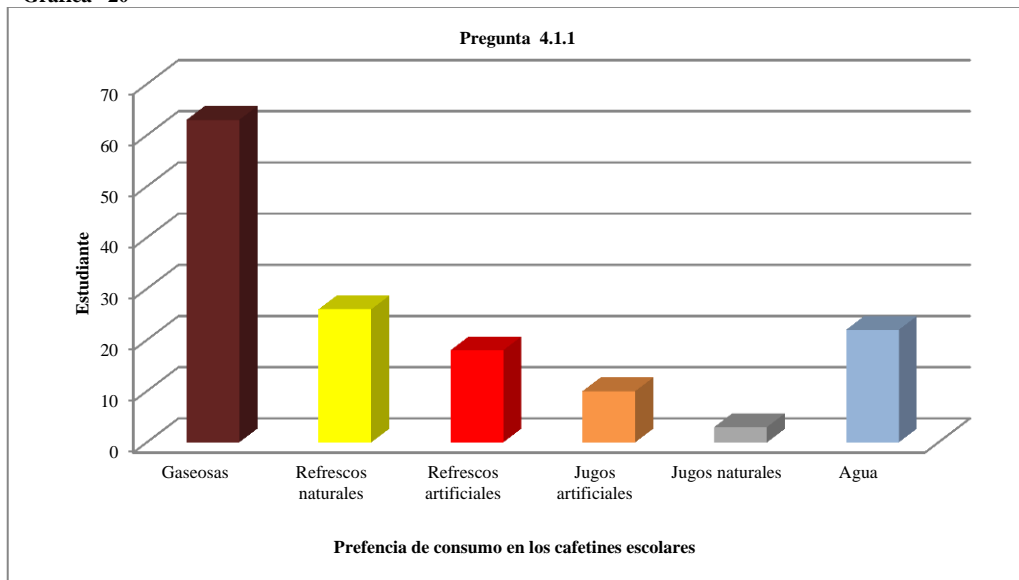
4.1.1 ¿Qué prefieres consumir en el cafetín mientras permaneces en la escuela?

Cuadro 20

| Bebidas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|------------------------|-----------|----------|-----------|----------|------------|----------|--------------|----------|
| Bebidas carbonatadas | 63 | 53.4 | 0 | 0.0 | 55 | 46.6 | 118 | 100 |
| Refrescos naturales | 26 | 22.0 | 0 | 0.0 | 92 | 78.0 | 118 | 100 |
| Refrescos artificiales | 18 | 15.3 | 0 | 0.0 | 100 | 84.7 | 118 | 100 |
| Jugos artificiales | 10 | 8.5 | 0 | 0.0 | 108 | 91.5 | 118 | 100 |
| Jugos naturales | 3 | 2.5 | 0 | 0.0 | 115 | 97.5 | 118 | 100 |
| Agua | 22 | 18.6 | 0 | 0.0 | 96 | 81.4 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiante de instituciones educativas, Distritos 12-05, 12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 20



Análisis

Con relación a los datos obtenidos, el 53.4% de los/as alumnos/as prefieren consumir bebidas carbonatadas en el cafetín, mientras permanece en la escuela, el 22.0% refrescos naturales y el 2.5% jugos naturales.

Es significativo el porcentaje de estudiantes que manifiesta que ingieren bebidas carbonatadas mientras permanecen en la institución educativa, es poco importante el grupo que elige refrescos y jugos naturales muy mínimo. Las bebidas carbonatadas perjudican de una manera exorbitante y la asocian con la obesidad y el sobrepeso entre otras, por las altas cantidades de azúcar, las bebidas saludables al contrario, ayudan complementar las defensas naturales del cuerpo.

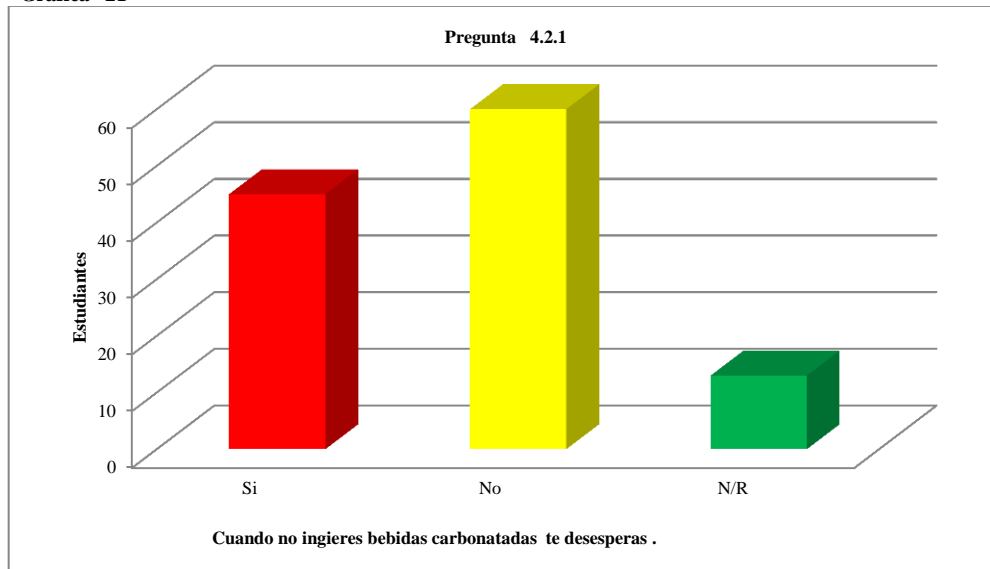
4.2.1 ¿Te desesperas cuando no ingieres bebidas carbonatadas?

Cuadro 21

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| 45 | 38.1 | 60 | 50.8 | 13 | 11.0 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 21



Análisis

De acuerdo a los/as educandos encuestados, el 38.1% manifiesta que se desespera cuando no ingiere bebidas carbonatadas, el 50.8% dice que no, mientras que el 11.0% no responde

Un grupo considerable de estudiantes señala que se desespera cuando no ingiere bebidas carbonatadas, es significativo el porcentaje que dice que no, y es menor los/as que no responden. Estos productos no son saludables y su consumo trae enfermedades, además son adictivas.

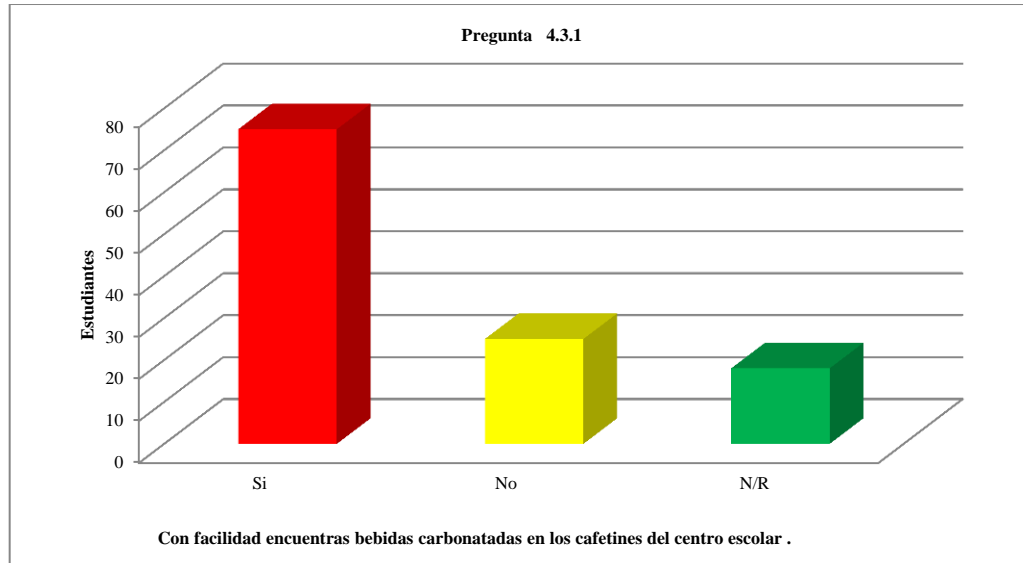
4.3.1 ¿Encuentras con facilidad bebidas carbonatadas en los cafetines del centro escolar?

Cuadro 22

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| 75 | 63.6 | 25 | 21.2 | 18 | 15.3 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 22



Análisis

El 63.6% de los/as estudiantes encuestados, sostiene que en los cafetines del centro escolar encuentra con facilidad bebidas carbonatadas, el 21.2% dice lo contrario y el 15.3% no contesta.

Es muy difícil que desaparezcan de los cafetines escolares las bebidas carbonatadas, ya que estas se dejan ver en los estantes día tras día y es que no hay conciencia o conocimiento de los grandes daños que esta ocasiona.

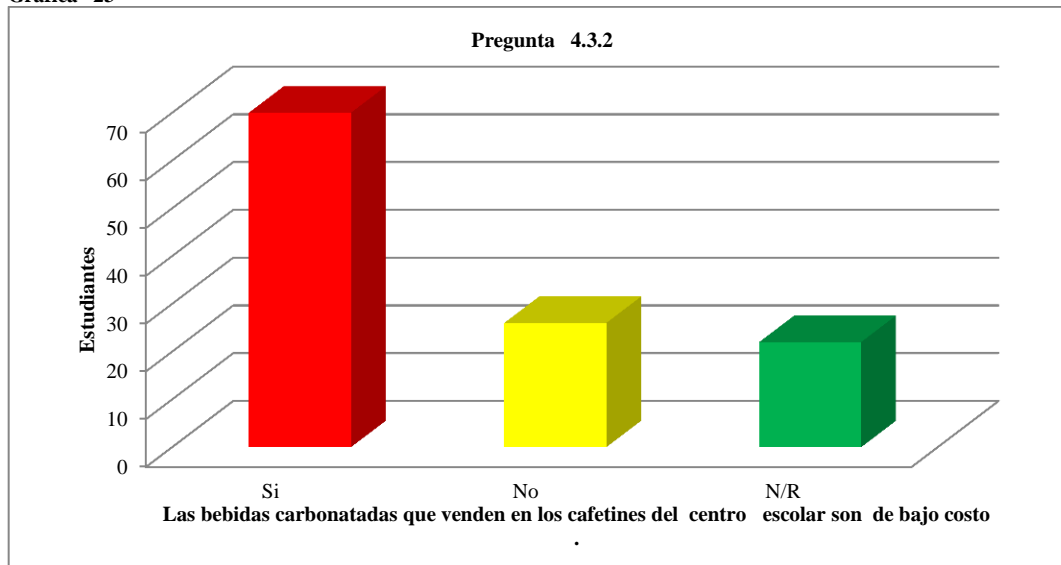
4.3.2 ¿Consideras de bajo costo las bebidas carbonatadas que venden en los cafetines del centro escolar?

Cuadro 23

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| 70 | 59.3 | 26 | 22.0 | 22 | 18.6 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 23



Análisis

Con relación a los datos obtenidos, el 59.3% de los/as alumnos/as contestaron que las bebidas carbonatadas que venden en los cafetines escolares son de bajo costo, el 22.0% dijo lo contrario, y el 18.6% no responde. Una mayoría de estudiantes consideran de bajo costo las bebidas carbonatadas que se comercializan en los cafetines escolares, mientras que un porcentaje menor menciona que no, y los que no responden es aún menos. Estas bebidas carbonatadas son accesibles al bolsillo de muchos/as, sin embargo

lo que no se dice son las grandes cantidades de dinero que hay que gastar en visitas al médico para que ayuden en las enfermedades que trae consigo.

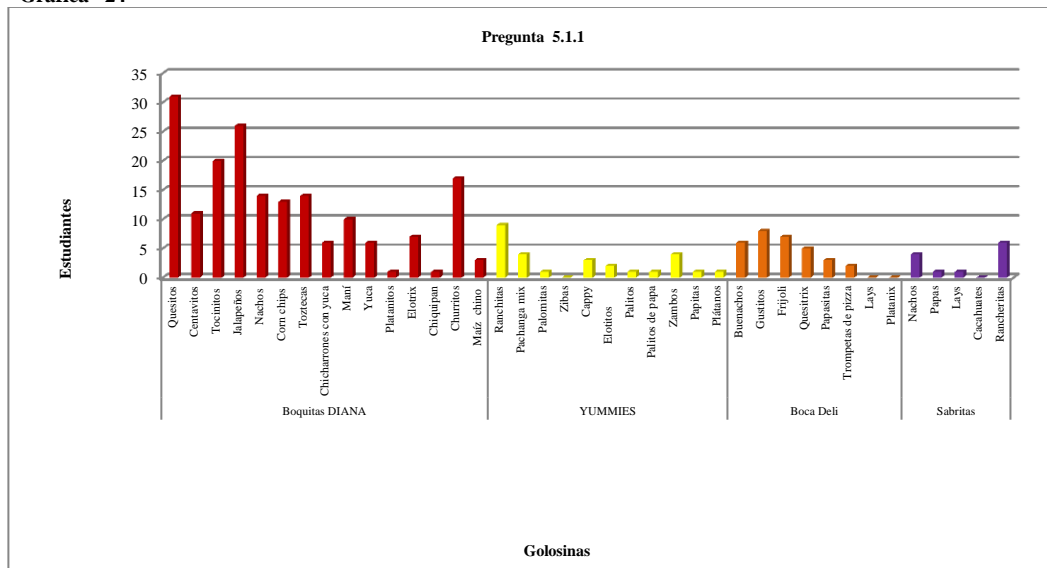
5.1.1 ¿Cuáles de las siguientes golosinas consumes mientras permaneces en la escuela?

Cuadro 24

| Marca | Golosinas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|-------------------|-----------------------|-----|------|------|------|------|------|-------|-----|
| Boquitas DIANA | Quesitos | 31 | 26.3 | 18 | 15.3 | 69 | 58.5 | 118 | 100 |
| | Centavitos | 11 | 9.3 | 27 | 22.9 | 80 | 67.8 | 118 | 100 |
| | Tocinitos | 20 | 16.9 | 27 | 22.9 | 71 | 60.2 | 118 | 100 |
| | Jalapeños | 26 | 22.0 | 22 | 18.6 | 70 | 59.3 | 118 | 100 |
| | Nachos | 14 | 11.9 | 25 | 21.2 | 79 | 66.9 | 118 | 100 |
| | Corn chips | 13 | 11.0 | 28 | 23.7 | 77 | 65.3 | 118 | 100 |
| | Toztecacas | 14 | 11.9 | 28 | 23.7 | 76 | 64.4 | 118 | 100 |
| | Chicharrones con yuca | 6 | 5.1 | 27 | 22.9 | 85 | 72.0 | 118 | 100 |
| | Maní | 10 | 8.5 | 29 | 29.8 | 79 | 66.9 | 118 | 100 |
| | Yuca | 6 | 5.1 | 28 | 23.7 | 84 | 71.2 | 118 | 100 |
| | Platanitos | 1 | 0.8 | 30 | 25.4 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| | Elotrix | 7 | 5.9 | 26 | 22.0 | 85 | 72.0 | 118 | 100 |
| | Chiquipan | 1 | 0.8 | 30 | 25.4 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| | Churritos | 17 | 14.4 | 21 | 17.8 | 80 | 67.8 | 118 | 100 |
| Maíz chino | 3 | 2.5 | 30 | 25.4 | 85 | 72.0 | 118 | 100 | |
| YUMMIES | Ranchitas | 9 | 7.6 | 27 | 22.9 | 82 | 69.5 | 118 | 100 |
| | Pachanga mix | 4 | 3.4 | 29 | 24.6 | 85 | 72.0 | 118 | 100 |
| | Palomitas | 1 | 0.8 | 30 | 25.4 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| | Zibas | 0 | 0.0 | 30 | 25.4 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| | Cappy | 3 | 2.5 | 30 | 25.4 | 85 | 72.0 | 118 | 100 |
| | Elotitos | 2 | 1.7 | 29 | 24.6 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| | Palitos | 1 | 0.8 | 0 | 0.0 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Palitos de papa | 1 | 0.8 | 30 | 25.4 | 87 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Zambos | 4 | 3.4 | 30 | 25.4 | 84 | 71.2 | 118 | 100 |
| | Papitas | 1 | 0.8 | 30 | 25.4 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| | Plátanos | 1 | 0.8 | 30 | 25.4 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| Boca Deli | Buenachos | 6 | 5.1 | 29 | 24.6 | 83 | 70.3 | 118 | 100 |
| | Gustitos | 8 | 6.8 | 28 | 23.7 | 82 | 69.5 | 118 | 100 |
| | Frijoli | 7 | 5.9 | 27 | 22.9 | 84 | 71.2 | 118 | 100 |
| | Quesitrix | 5 | 4.2 | 29 | 24.6 | 84 | 71.2 | 118 | 100 |
| | Papasitas | 3 | 2.5 | 28 | 23.7 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| | Trompetas de pizza | 2 | 1.7 | 30 | 25.4 | 86 | 72.9 | 118 | 100 |
| | Lays | 0 | 0.0 | 30 | 25.4 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| | Platanix | 0 | 0.0 | 30 | 25.4 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| Sabritas | Nachos | 4 | 3.4 | 29 | 24.6 | 85 | 72.0 | 118 | 100 |
| | Papas | 1 | 0.8 | 30 | 25.4 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| | Lays | 1 | 0.8 | 30 | 25.4 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| | Cacahuates | 0 | 0.0 | 30 | 25.4 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| | Rancheritas | 6 | 5.1 | 30 | 25.4 | 82 | 69.5 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 24



Análisis

El 26.3% de los encuestados sostiene que la golosina que consume de la marca DIANA, mientras permanece en la escuela es Quesitos, el 14.4% Churritos y el 0.8% Platanitos y Chiquipan. La YUMMIES el 7.6% Ranchitas, el 3.4% Pachanga mix, y el 0.8% Palomitas, Palitos, Palitos de papa, Papitas y Plátanos. Boca Deli el 6.8% Gustitos, el 2.5% Papasitas y el 1.7% Trompetas de pizza. Sabritas el 5.1% Rancheritas, el 3.4% Nachos, y el 0.8% Papas y Lays.

Según los datos, se puede evidenciar, que es alarmante la ingesta de Quesitos de la marca DIANA, le sigue con un porcentaje menor los Jalapeños y el de menos proporción es Platanitos y Chiquipan (DIANA) Palomitas, Palitos, Palitos de papa, Papitas y Plátanos (YUMMIES) Papas y Lays (Sabritas). Las golosinas mencionadas anteriormente, son adictivas, proporcionan excesivas calorías y no aportan nutrientes.

Sus atractivos colores y formas atraen a los/as estudiantes, que se dejan atrapar por su variedad de sabores.

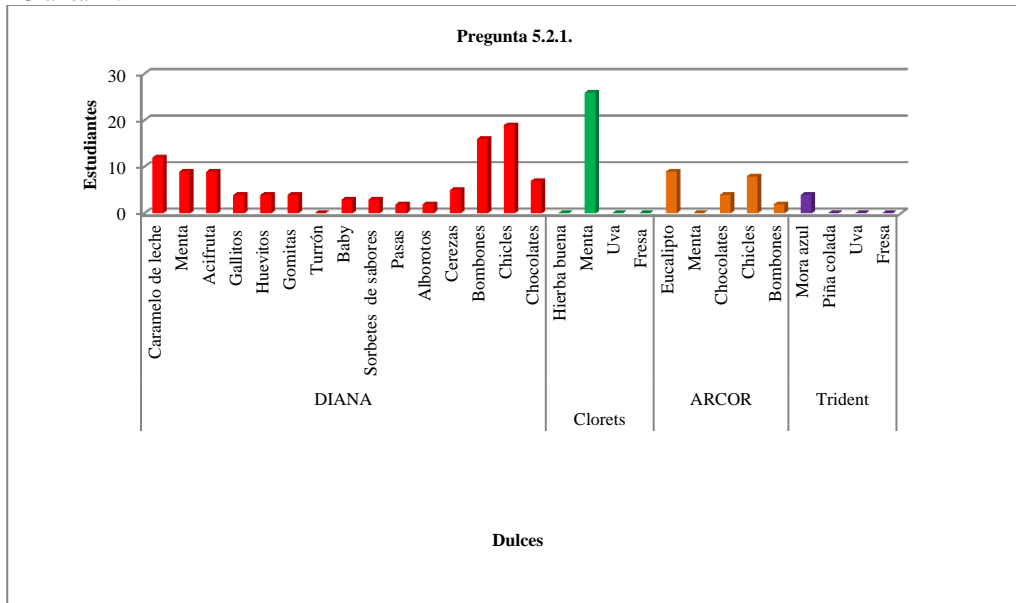
5.2.1 ¿Cuáles de los siguientes dulces consumes durante la jornada de clases?

Cuadro 25

| Marca | Dulces | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|------------|---------------------|-----|------|------|------|------|------|-------|-----|
| DIANA | Caramelo de leche | 12 | 10.2 | 26 | 22.0 | 80 | 67.8 | 118 | 100 |
| | Menta | 9 | 7.6 | 27 | 22.9 | 82 | 69.5 | 118 | 100 |
| | Acifruta | 9 | 7.6 | 29 | 24.6 | 80 | 67.8 | 118 | 100 |
| | Gallitos | 4 | 3.4 | 29 | 24.6 | 85 | 72.0 | 118 | 100 |
| | Huevitos | 4 | 3.4 | 29 | 24.6 | 85 | 72.0 | 118 | 100 |
| | Gomitas | 4 | 3.4 | 30 | 2.7 | 84 | 71.2 | 118 | 100 |
| | Turrón | 0 | 0.0 | 30 | 2.7 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| | Baby | 3 | 2.5 | 29 | 24.6 | 86 | 72.9 | 118 | 100 |
| | Sorbetes de sabores | 3 | 2.5 | 30 | 2.7 | 85 | 72.0 | 118 | 100 |
| | Pasas | 2 | 1.7 | 29 | 24.6 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| | Alborotos | 2 | 1.7 | 30 | 2.7 | 86 | 72.9 | 118 | 100 |
| | Cerezas | 5 | 4.2 | 26 | 22.0 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| | Bombones | 16 | 13.6 | 19 | 16.1 | 83 | 70.3 | 118 | 100 |
| | Chicles | 19 | 16.1 | 26 | 22.0 | 73 | 61.9 | 118 | 100 |
| Chocolates | 7 | 5.9 | 27 | 22.9 | 84 | 71.2 | 118 | 100 | |
| Clorets | Hierba buena | 0 | 0.0 | 30 | 2.7 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| | Menta | 26 | 22.0 | 18 | 15.3 | 74 | 62.7 | 118 | 100 |
| | Uva | 0 | 0.0 | 30 | 2.7 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| | Fresa | 0 | 0.0 | 30 | 2.7 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| ARCOR | Eucalipto | 9 | 7.6 | 23 | 19.5 | 86 | 72.9 | 118 | 100 |
| | Menta | 0 | 0.0 | 30 | 2.7 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| | Chocolates | 4 | 3.4 | 30 | 25.4 | 84 | 67.8 | 118 | 100 |
| | Chicles | 8 | 6.8 | 30 | 25.4 | 80 | 67.8 | 118 | 100 |
| | Bombones | 2 | 1.7 | 30 | 25.4 | 86 | 72.9 | 118 | 100 |
| Trident | Mora azul | 4 | 3.4 | 30 | 25.4 | 84 | 71.2 | 118 | 100 |
| | Piña colada | 0 | 0.0 | 30 | 2.7 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| | Uva | 0 | 0.0 | 30 | 2.7 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| | Fresa | 0 | 0.0 | 30 | 2.7 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 25



Análisis

De acuerdo a los/as educandos encuestados, el 16.1% consume Chiclés de la marca DIANA durante la jornada de clases, el 7.6% dulces de Menta y Acifruta (DIANA) el 7.6% Menta (ARCOR) el 7.6% Eucalipto, el 3.4% Chocolates, y el 1.7% Bombones (ARCOR), el 3.4% Mora azul (Trident).

Con relación a los resultados, el sabor de chicle que más se ingiere, durante la jornada de clases, es de Menta (Clorets) y le sigue el dulce Acifrutas (DIANA) y los que menos se consumen son: Pasas y Alborotos (DIANA) Bombones (ARCOR). Los/as estudiantes que degustan este tipo de golosina están afectando la salud psico-física. La abstinencia de estos productos modifica la química interna, ayudando a mejorar la condición emocional y anímica.

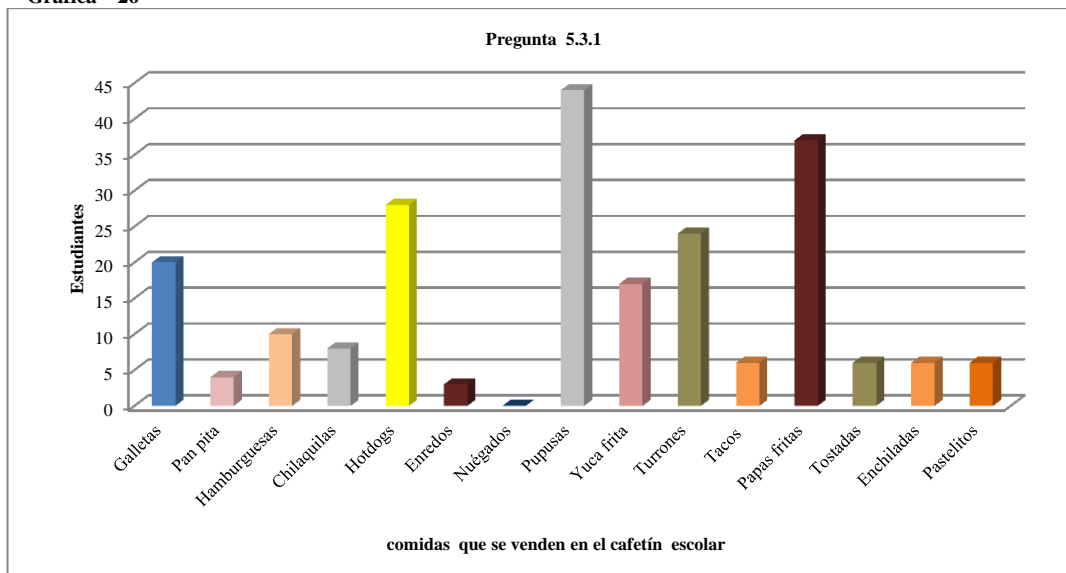
5.3.1 ¿Cuáles de las comidas que se venden en el cafetín escolar consumes?

Cuadro 26

| Comidas | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|--------------|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| Galletas | 20 | 16.9 | 29 | 24.6 | 69 | 58.5 | 118 | 100 |
| Pan pita | 4 | 3.4 | 30 | 25.4 | 84 | 71.2 | 118 | 100 |
| Hamburguesas | 10 | 8.5 | 29 | 24.6 | 79 | 66.9 | 118 | 100 |
| Chilaquillas | 8 | 6.8 | 29 | 24.6 | 81 | 68.6 | 118 | 100 |
| Hotdogs | 28 | 23.7 | 19 | 16.1 | 71 | 59.3 | 118 | 100 |
| Enredos | 3 | 2.5 | 30 | 25.4 | 85 | 72.0 | 118 | 100 |
| Nuégados | 0 | 0.0 | 30 | 2.7 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| Pupusas | 44 | 37.3 | 8 | 6.8 | 66 | 55.9 | 118 | 100 |
| Yuca frita | 17 | 14.4 | 30 | 25.4 | 71 | 60.2 | 118 | 100 |
| Turrone | 24 | 20.3 | 30 | 25.4 | 64 | 54.2 | 118 | 100 |
| Tacos | 6 | 5.1 | 30 | 25.4 | 82 | 69.5 | 118 | 100 |
| Papas fritas | 37 | 3.3 | 11 | 9.3 | 70 | 59.3 | 118 | 100 |
| Tostadas | 6 | 5.1 | 30 | 25.4 | 82 | 69.5 | 118 | 100 |
| Enchiladas | 6 | 5.1 | 30 | 25.4 | 82 | 69.5 | 118 | 100 |
| Pastelitos | 6 | 5.1 | 30 | 25.4 | 82 | 69.5 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 26



Análisis

El 37.3% de los/as estudiantes, manifiesta que consume pupusas que se venden en el cafetín escolar, el 20.3% turrone y el 2.5% enredos.

La mayoría de educandos expresa que ingiere pupusas que venden los cafetines escolares, una minoría, pero importante, turrone y en un porcentaje menor enredos. Las consecuencias inmediatas de freír cualquier alimento, es que pierde sus propiedades y hace que los/as consumidores ganen una cantidad de calorías extra, además, la digestión será peor que la de cualquier otro tipo de cocinado. Por lo tanto estas comidas descritas anteriormente pertenecen a las chatarras.

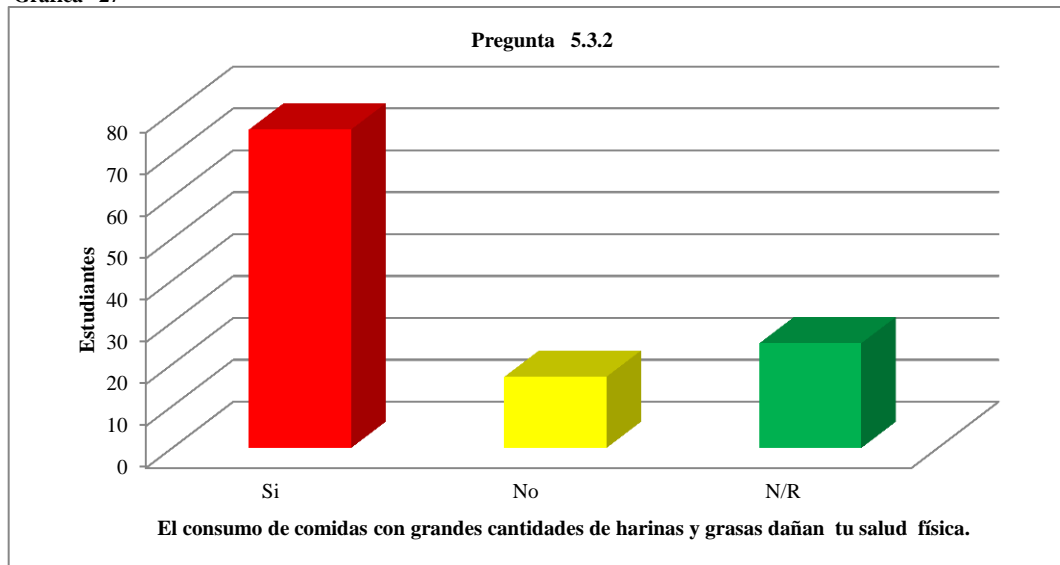
5.3.2 ¿Consideras que el consumo de comidas con grandes cantidades de harinas y grasas dañan tu salud física?

Cuadro 27

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| 76 | 64.4 | 17 | 14.4 | 25 | 21.2 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 27



Análisis.

Con relación a los datos obtenidos, el 64.4% de los/as alumnos/as consideran que el consumo de grandes cantidades de harinas y grasas dañan su salud, mientras que el 14.4% opina lo contrario, y el 21.2% no responde.

Es significativo el porcentaje de los/as educandos que manifiestan, que lo mencionado anteriormente, ocasiona obesidad y sobrepeso, entre otros, ya que, estas contienen hidratos de carbono.

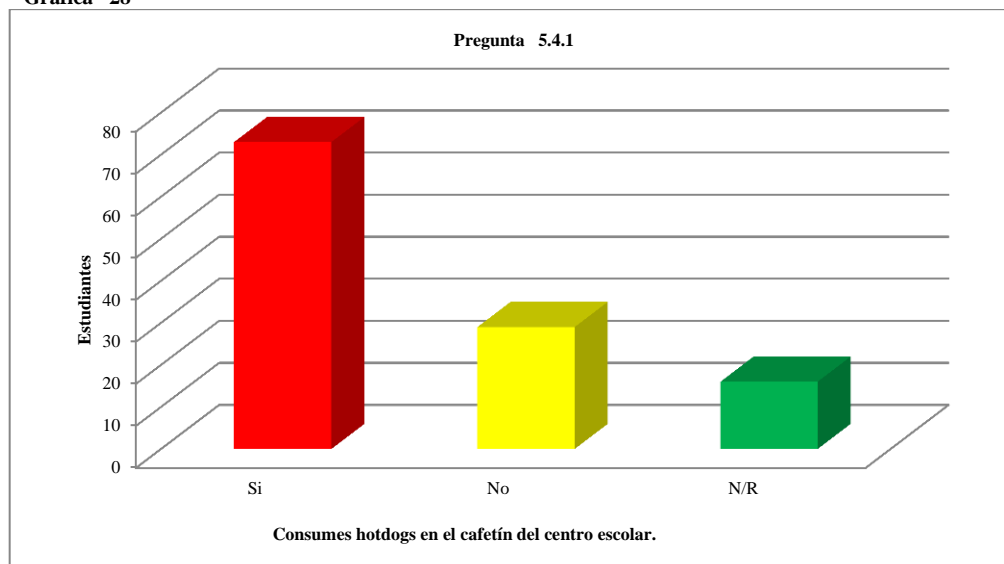
5.4.1 En el cafetín del centro escolar. ¿Consumes hotdogs?

Cuadro 28

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| 73 | 61.9 | 29 | 24.6 | 16 | 13.6 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 28



Análisis

El 61.9% de los/as estudiantes encuestados, manifiesta que consume hotdogs en el cafetín del centro escolar, el 24.6% opina lo contrario, y el 13.6% no responde.

La mayoría de educandos expresa que ingiere hotdogs, en las tiendas escolares. Lo que los/as alumnos/as desconocen, es el impacto que la mala alimentación puede tener sobre la salud, ya que este tipo de carnes que llevan estos panes en su interior son procesadas.

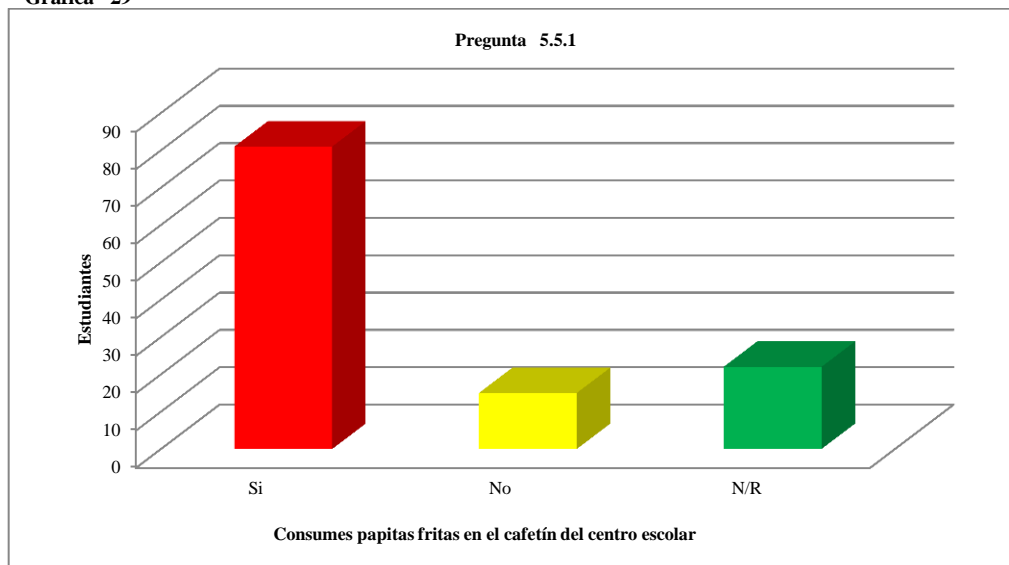
5.5.1 En el cafetín del centro escolar. ¿Consumes papitas fritas?

Cuadro 29

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| 81 | 68.6 | 15 | 12.7 | 22 | 18.6 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 29



Análisis

De acuerdo a los/as educandos encuestados, el 68.6% consume papitas en el cafetín del centro escolar, el 12.7% no lo hace, y el 22% no responde.

Es muy significativa la cantidad de estudiantes que consumen estas frituras, por lo tanto los resultados serán alarmantes en cuanto a la salud física, ya que estas contienen altos niveles de grasa y harinas o carbohidratos.

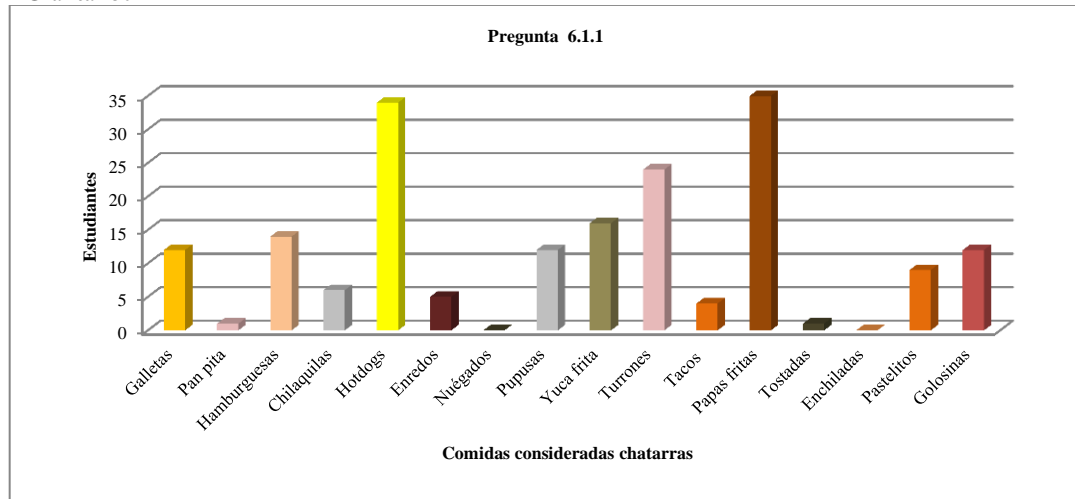
6.1.1 ¿Cuáles de las siguientes comidas consideradas chatarra consumes en el cafetín escolar?

Cuadro 30

| Comidas chatarra | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|------------------|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| Galletas | 12 | 10.2 | 30 | 25.4 | 76 | 64.4 | 118 | 100 |
| Pan pita | 1 | 0.8 | 30 | 25.4 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| Hamburguesas | 14 | 11.9 | 25 | 21.2 | 79 | 66.9 | 118 | 100 |
| Chilaquitas | 6 | 5.1 | 28 | 23.7 | 84 | 71.2 | 118 | 100 |
| Hotdogs | 34 | 28.8 | 16 | 13.6 | 68 | 57.6 | 118 | 100 |
| Enredos | 5 | 4.2 | 30 | 25.4 | 83 | 70.3 | 118 | 100 |
| Nuégados | 0 | 0.0 | 30 | 2.7 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| Pupusas | 12 | 10.2 | 30 | 25.4 | 76 | 64.4 | 118 | 100 |
| Yuca frita | 16 | 13.6 | 14 | 11.9 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| Turrone | 24 | 20.3 | 30 | 25.4 | 64 | 54.2 | 118 | 100 |
| Tacos | 4 | 3.4 | 30 | 25.4 | 84 | 71.2 | 118 | 100 |
| Papas fritas | 35 | 29.7 | 14 | 11.9 | 69 | 58.5 | 118 | 100 |
| Tostadas | 1 | 0.8 | 30 | 25.4 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |
| Enchiladas | 0 | 0.0 | 30 | 2.7 | 88 | 74.6 | 118 | 100 |
| Pastelitos | 9 | 7.6 | 30 | 25.4 | 79 | 66.9 | 118 | 100 |
| Golosinas | 12 | 10.2 | 30 | 25.4 | 76 | 64.4 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 30



Análisis

De acuerdo a los datos obtenidos, el 29.7% de los/as alumnos/as encuestados consume papas fritas, el 13.6% yuca frita, y el 0.8% pan pita y tostadas.

Según los resultados, se puede evidenciar que es considerable la suma de estudiantes que consume estos productos considerados chatarra, lo que viene a evidenciar que existen ventas exorbitantes en los cafetines escolares de este tipo de comidas y que tienen altos niveles de grasa.

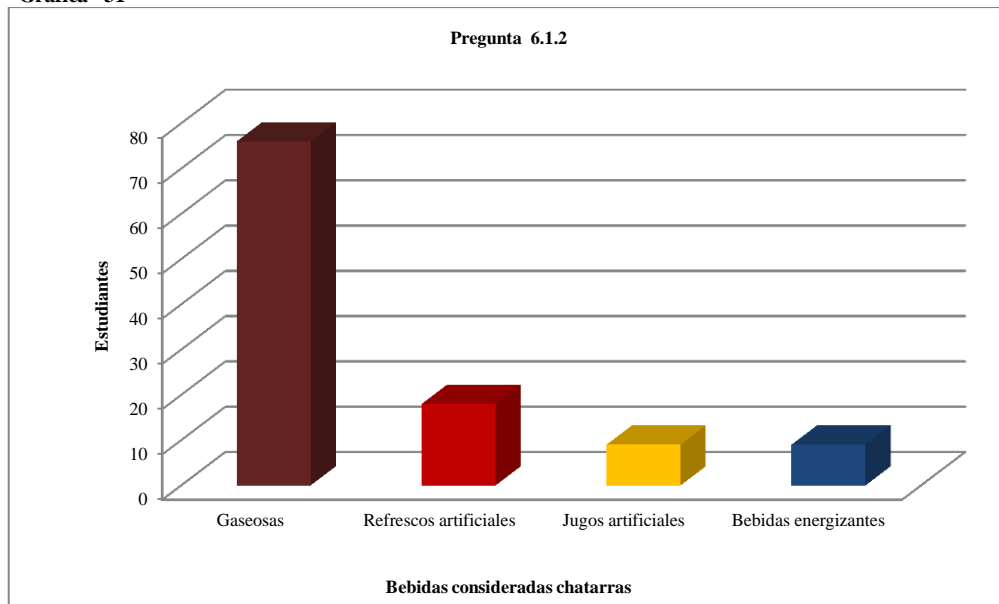
6.1.2 ¿Cuáles de las siguientes bebidas consideradas chatarra consumes en el cafetín escolar?

Cuadro 31

| Bebidas chatarra | Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|------------------------|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| Bebidas carbonatadas | 76 | 64.4 | 7 | 5.9 | 35 | 29.7 | 118 | 100 |
| Refrescos artificiales | 18 | 15.3 | 29 | 60.2 | 71 | 60.2 | 118 | 100 |
| Jugos artificiales | 9 | 7.6 | 30 | 25.4 | 79 | 79.8 | 118 | 100 |
| Bebidas energizantes | 9 | 7.6 | 22 | 18.6 | 87 | 73.7 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05, 12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 31



Análisis

El 64.4% de los/as estudiantes encuestados, manifiestan que consumen bebidas carbonatadas, el 15.3% refrescos artificiales y el 7.6% jugos artificiales y bebidas energizantes, consideradas chatarras en el cafetín del centro escolar,

La mayoría de educandos sostiene, que en las tiendas escolares, ingieren bebidas carbonatadas, una minoría considerable, refrescos artificiales, y en menos porcentaje, jugos artificiales y bebidas energizantes.

Las cafeterías escolares, están exponiendo a los/as alumnos/as; ya que estas, además de que son enormemente perjudiciales para la salud, podrían encontrarse contaminados o en mal estado, detalle que no es controlado por ninguna autoridad pertinente.

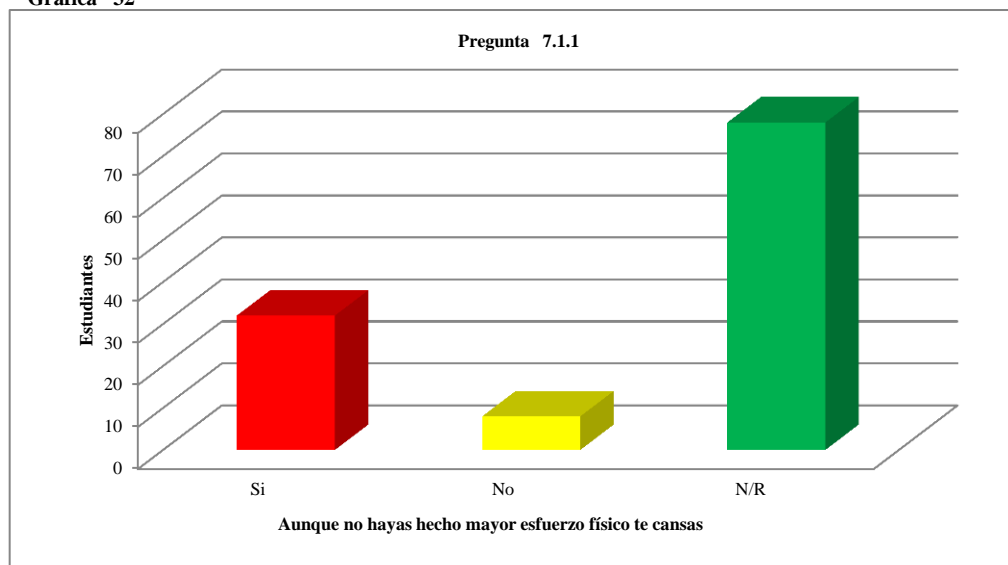
7.1.1 ¿Te cansas aunque no hayas hecho mayor esfuerzo físico?

Cuadro 32

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| 32 | 27.1 | 8 | 6.8 | 78 | 66.1 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 32



Análisis

Con relación a los datos obtenidos, el 27.1% de los/as educandos mencionan que se cansan aunque no haya hecho mayor esfuerzo físico, el 6.8% opina lo contrario y el 66.1% no responde.

Cuando el sobrepeso y la obesidad minan en el cuerpo por ingerir comidas y bebidas consideradas chatarra, los/as estudiantes jadean mucho más rápido.

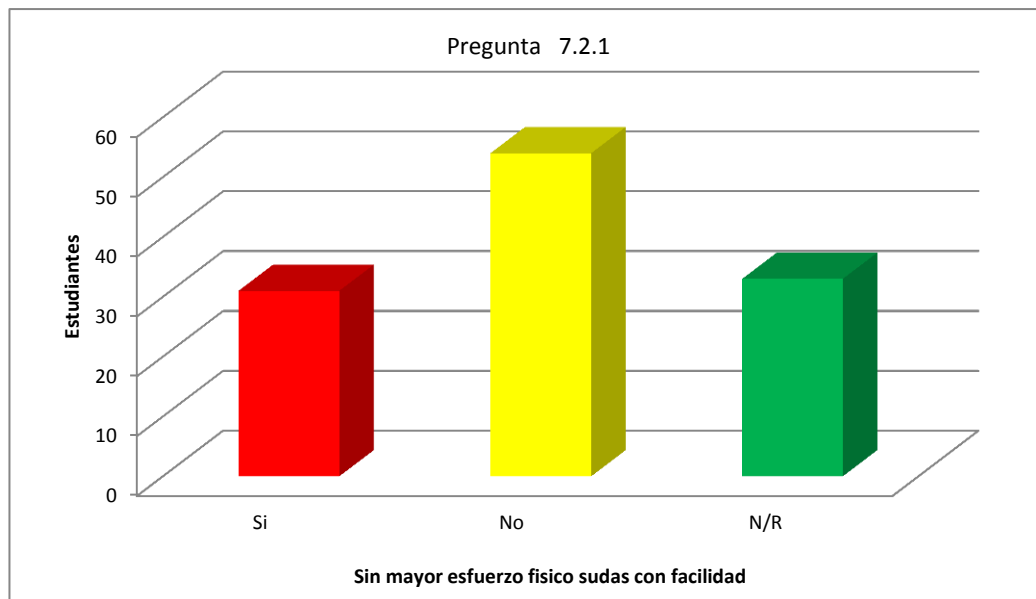
7.2.1 ¿Sudas con facilidad sin mayor esfuerzo físico?

Cuadro 33

| Si | % | No | % | N/R | % | Total | % |
|----|------|----|------|-----|------|-------|-----|
| 31 | 31.8 | 54 | 45.8 | 33 | 28.0 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 33



Análisis

De acuerdo a los datos obtenidos, el 31.8% de los /as alumnos/as manifiestan que sudan con facilidad aunque no hayan hecho mayor esfuerzo físico, el 45.8% no le sucede, y el 28.0% no responde.

Una minoría considerable de estudiantes menciona, que transpiran, una mayoría contesta que no y es menos los/as que no contestan. Por lo general cuando se presenta obesidad y sobrepeso las manifestaciones son: sudoraciones y se produce cuando existe un exceso de tejido adiposo en el cuerpo.

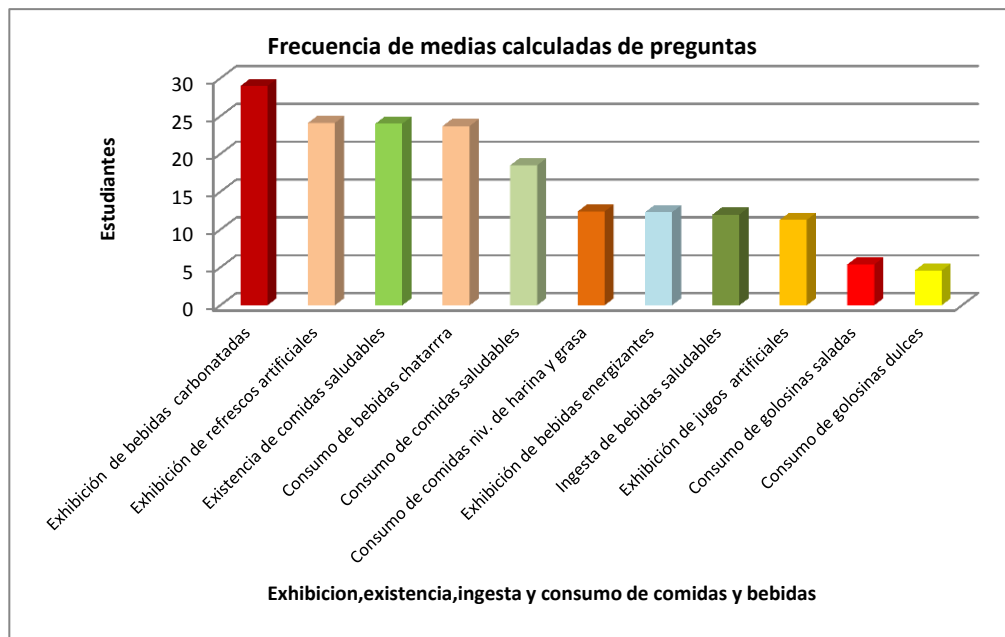
Cuadro resumen del consumo de comidas y bebidas.

Cuadro 34

| Frecuencia de medias calculadas, de preguntas. | Frecuencia |
|---------------------------------------------------------|------------|
| Exhibición de bebidas carbonatadas | 29 |
| Exhibición de refrescos artificiales. | 24.1 |
| Existencia de comidas saludables. | 24 |
| Consumo de bebidas chatarra. | 23.7 |
| Consumo de comidas saludables. | 18.5 |
| Consumo de comidas con altos niveles de harina y grasa. | 12.4 |
| Exhibición de bebidas energizantes . | 12.3 |
| Ingesta de bebidas saludables. | 12 |
| Exhibición de jugos artificiales. | 11.3 |
| Consumo de golosinas con alta concentración de sal. | 5.4 |
| Consumo de golosinas con alta concentración de azúcar. | 4.6 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 34



Análisis

Con relación a los resultados del cuadro resumen, se refleja lo siguiente: el 29% exhibe bebidas carbonatadas, el 24.1% presenta refrescos artificiales, el 24% existencia de comidas saludables, el 23.7% se da la ingesta de bebidas chatarra, el 18.5% degusta comidas saludables, el 12.4% se deleita con comidas con altos niveles de harina y grasa, 12.3% muestran bebidas energizantes, el 12% ingiere bebidas saludables, el 11.3% ofrece jugos artificiales, el 5.4% disfruta las golosinas con alta concentración de sal, y el 4.6% saborea golosinas con alta concentración de azúcar.

Con respecto a los datos, queda demostrado, que predomina la exhibición de bebidas carbonatadas y en segundo lugar, los refrescos artificiales, en tercero los alimentos saludables, en cuarto las bebidas chatarra y así sucesivamente, Las comidas y bebidas consideradas chatarra aumentan las ventas a pasos agigantados en las tiendas escolares, en gran parte se debe a la promoción de estos productos, siendo los consumidores más vulnerables los/as estudiantes. Las empresas y profesionales que se encuentran involucradas/os en el daño que se les está ocasionando a los/as educandos, que ingieren este tipo de productos hipercalóricos, no le dan prioridad a las comidas y bebidas saludables, aunque se tenga el conocimiento que son óptimas para el cuerpo humano.

5.3 Análisis lista de cotejo a cafetines escolares.

1. LA MAYORÍA DE BEBIDAS Y COMIDAS QUE SE COMERCIALIZAN EN LOS CENTROS ESCOLARES SE CONSIDERAN CHATARRA.

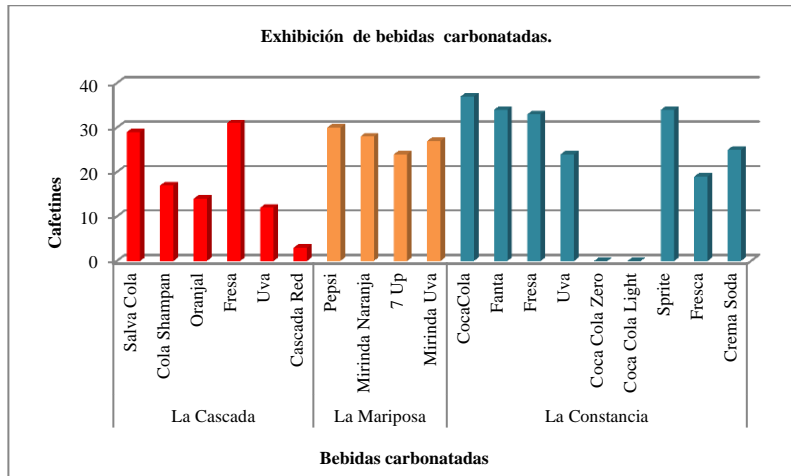
Exhibición de bebidas carbonatadas.

Cuadro 1

| Embotelladora | Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|----------------------|----------------------------|-----------|----------|-----------|----------|--------------|----------|
| La Cascada | Salva Cola | 29 | 70.7% | 12 | 29.3 | 41 | 100 |
| | Cola Shampan | 17 | 41.5 | 24 | 58.5 | 41 | 100 |
| | Oranjal | 14 | 34.1 | 27 | 65.9 | 41 | 100 |
| | Fresa | 31 | 24.4 | 10 | 75.6 | 41 | 100 |
| | Uva | 12 | 29.3 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| | Cascada Red | 3 | 7.3 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| La Mariposa | Pepsi | 30 | 73.2 | 11 | 26.8 | 41 | 100 |
| | Mirinda Naranja | 28 | 68.3 | 13 | 31.7 | 41 | 100 |
| | 7 Up | 24 | 58.5 | 17 | 41.5 | 41 | 100 |
| | Mirinda Uva | 27 | 65.9 | 14 | 34.1 | 41 | 100 |
| La Constancia | CocaCola | 37 | 90.2 | 4 | 9.8 | 41 | 100 |
| | Fanta | 34 | 82.9 | 7 | 17.1 | 41 | 100 |
| | Fresa | 33 | 80.5 | 8 | 19.5 | 41 | 100 |
| | Uva | 24 | 58.5 | 17 | 41.5 | 41 | 100 |
| | Coca Cola Zero | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| | Coca Cola Light | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| | Sprite | 34 | 82.9 | 7 | 17.1 | 41 | 100 |
| | Fresca | 19 | 46.3 | 22 | 53.7 | 41 | 100 |
| | Crema Soda | 25 | 61.0 | 16 | 39.0 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 5



Análisis

Según los datos obtenidos en los cafetines, con respecto al grado de exhibición se puede constatar que, la Coca Cola se muestra en un 90.2%, otra de las bebidas que tiene mayor exposición es Fanta y Sprite con un 82.9%, y Fresa un 80.5%, en una proporción del 73.2% se encuentra la Pepsi, Salvacola presenta el 70.7%; entre el 68.3% y el 46.3% están la Mirinda Naranja, Crema Soda, Mirinda Uva, 7 Up, y Fresca; Los demás sabores oscilan alrededor del 41.5% y 7.3%. Bebidas carbonatadas como: Coca Cola Zero y Coca Cola Light no se exhiben.

Se manifiesta, que los productos de industrias La Constancia, ocupan el porcentaje más alto de exhibición, Coca Cola es el sabor que más se muestra en este caso, seguidamente por La Mariposa, de la cual, Pepsi se observa con más frecuencia. La Cascada se ostenta en menor porcentaje. Esto se debe a que los cafetines y centros educativos obtienen bonificaciones y exclusividades por mostrar ciertas marcas, y el beneficio para estas es ser más promocionadas en dichos negocios

2. EXISTEN OPCIONES DE ALIMENTOS SALUDABLES EN LOS CAFETINES ESCOLARES.

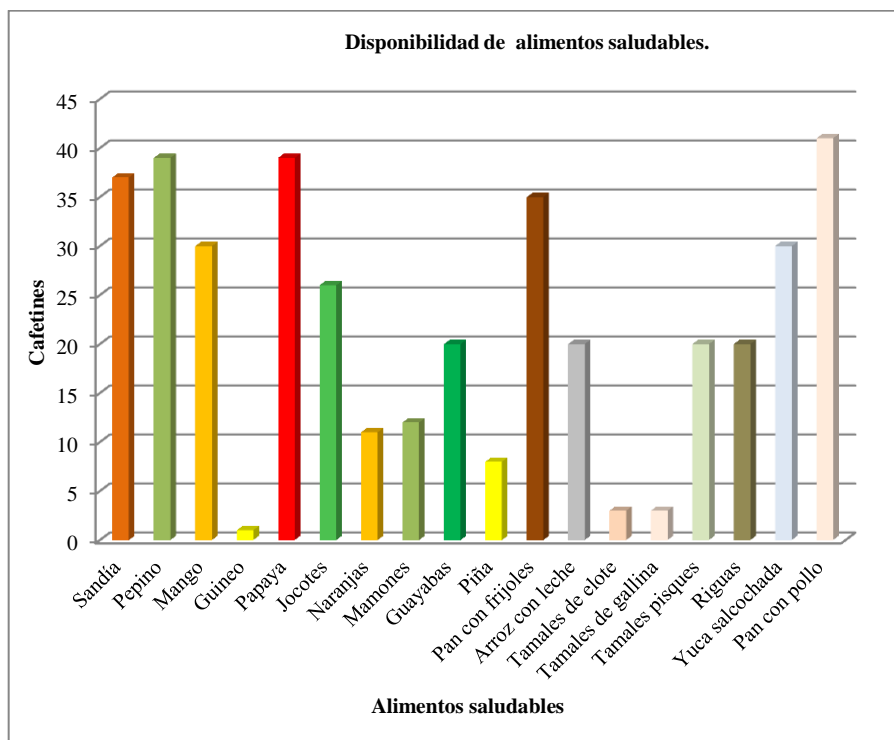
Disponibilidad de alimentos saludables.

Cuadro 2

| Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|---------------------|----|------|----|------|-------|-----|
| Sandía | 37 | 82.9 | 4 | 17.1 | 41 | 100 |
| Pepino | 39 | 95.1 | 2 | 4.9 | 41 | 100 |
| Mango | 30 | 73.2 | 11 | 26.8 | 41 | 100 |
| Guineo | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Papaya | 39 | 95.1 | 2 | 4.9 | 41 | 100 |
| Jocotes | 26 | 63.4 | 15 | 36.6 | 41 | 100 |
| Naranjas | 11 | 26.8 | 30 | 73.2 | 41 | 100 |
| Mamonos | 12 | 29.3 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| Guayabas | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Piña | 8 | 19.5 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| Pan con frijoles | 35 | 85.4 | 6 | 14.6 | 41 | 100 |
| Arroz con leche | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| Tamales de elote | 3 | 7.3 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| Tamales de gallina | 3 | 7.3 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| Tamales pisques | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Riguas | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Yuca salcochada | 30 | 73.2 | 11 | 26.8 | 41 | 100 |
| Pan con pollo | 41 | 100 | 0 | 0.0 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 6



Análisis

En el caso de la disponibilidad de alimentos saludables, el pan con pollo se encuentra en el 100% de los cafetines; pepino, sandía, papaya y pan con frijoles están en un rango del 95.1% al 82.9%. Por otra parte, el mango, jocotes y la yuca salcochada, entre el 73.2% y el 63.4% de los negocios, las demás comidas están por debajo del 29.3%. Tomando en cuenta, que el arroz con leche no está disponible en ninguna tienda escolar.

De acuerdo a lo anterior, se puede observar que existen comidas saludables en la mayoría de los negocios. Aunque no existe variedad; si se observa con mayor atención, las más escasas son las que llevan un proceso de preparación más largo y las que tienen una durabilidad menor; lo cual indica, que estos no son muy rentables o significan en ocasiones pérdidas monetarias.

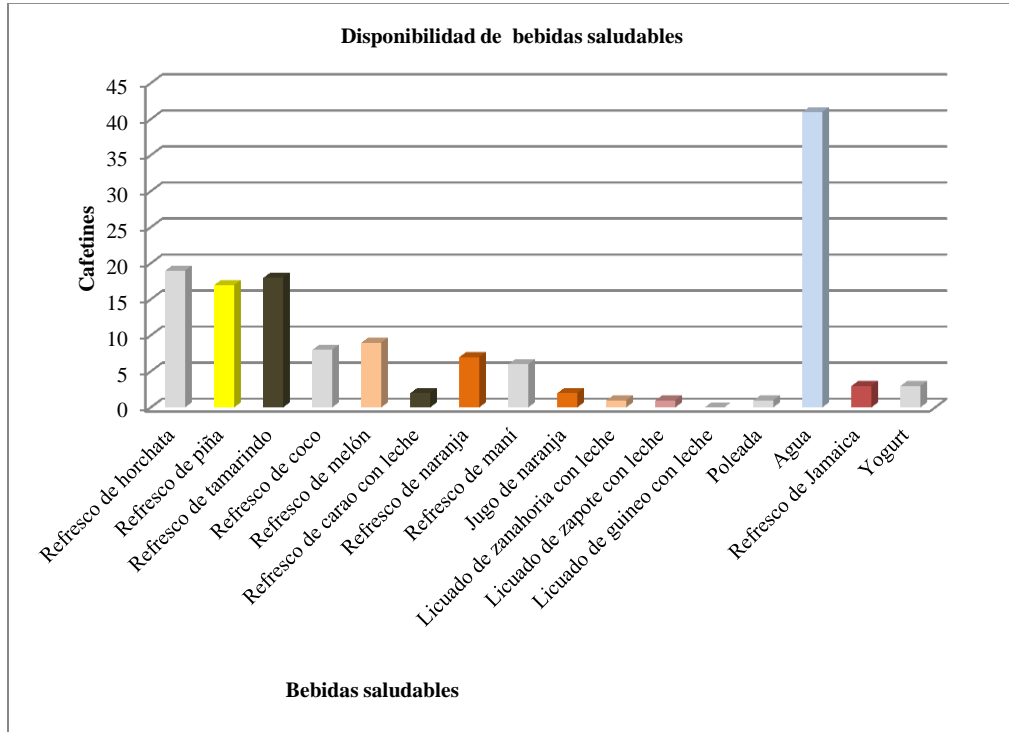
Disponibilidad de bebidas saludables

Cuadro 3

| Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|--------------------------------|----|-------|----|------|-------|-----|
| Refresco de horchata | 19 | 46.3 | 22 | 53.7 | 41 | 100 |
| Refresco de piña | 17 | 36.6 | 24 | 63.4 | 41 | 100 |
| Refresco de tamarindo | 18 | 43.9 | 23 | 56.1 | 41 | 100 |
| Refresco de coco | 8 | 19.51 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| Refresco de melón | 9 | 21.9 | 32 | 78.1 | 41 | 100 |
| Refresco de carao con leche | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Refresco de naranja | 7 | 17.1 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| Refresco de maní | 6 | 14.6 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| Jugo de naranja | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Licuado de zanahoria con leche | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Licuado de zapote con leche | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Licuado de guineo con leche | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| Poleada | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Agua | 41 | 100 | 0 | 0.0 | 41 | 100 |
| Refresco de Jamaica | 3 | 7.3 | 38 | 95.1 | 41 | 100 |
| Yogurt | 3 | 7.3 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 7



Análisis

En el 100% de los cafetines escolares observados, el agua es la bebida saludable existente, además de ésta, la población estudiantil tiene la opción del refresco de horchata con el 46.3%, y el tamarindo con un 43.9%, los refrescos de piña, coco, naranja y maní están disponibles en una proporción del 36.6% al 14.6% de los chalets, los demás, tienen un influjo entre el 7.3% al 2.4%, para el licuado de guineo con leche, no se observó su disponibilidad.

Se puede señalar, que el agua, el refresco de horchata y de tamarindo, son los que están más disponibles en las tiendas escolares; pero no existe variedad; se evidencian las más comunes, que son aquellas de fácil preparación y a las cuales se les obtiene más ganancia y sus materiales son más factibles de obtener. Además, hay que tomar en

cuenta, que las bebidas más habituales, son más accesibles al bolsillo de los/as estudiantes y por eso tienen más demanda.

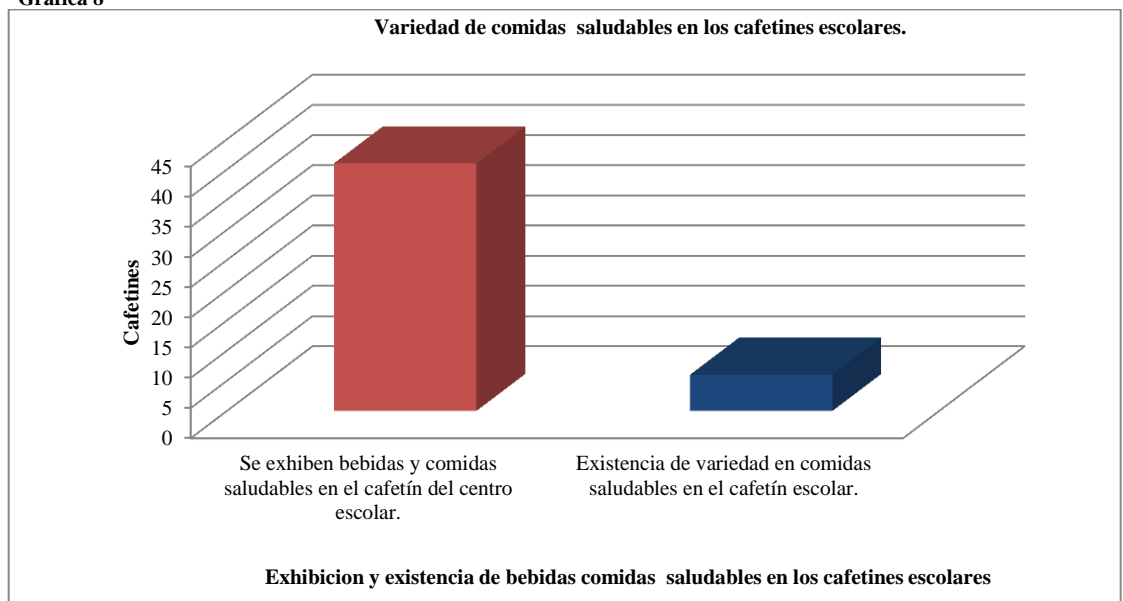
Variedad de comidas saludables en los cafetines escolares.

Cuadro 4

| Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|---------------------------------------------------------------------------|----|------|----|------|-------|-----|
| Se exhiben bebidas y comidas saludables en el cafetín del centro escolar. | 41 | 100 | 0 | 0.0 | 41 | 100 |
| Existencia de variedad en comidas saludables en el cafetín escolar. | 6 | 14.6 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 8



Análisis

Según lo observado, el 100% de los cafetines escolares, exhiben bebidas saludables, pero solo un 14.6% poseen comidas que no son dañinas al organismo.

Estos datos demuestran la vulnerabilidad en la que se encuentra la salud de los/as alumnos/as, al consumir productos de los negocios que están en los centros escolares, ya que no hay un control y una educación sobre la venta e ingesta de este tipo de alimentos; en el caso de las bebidas, se observa que existe más variedad, pero igual; no es algo que ayude a la buena nutrición de la comunidad estudiantil.

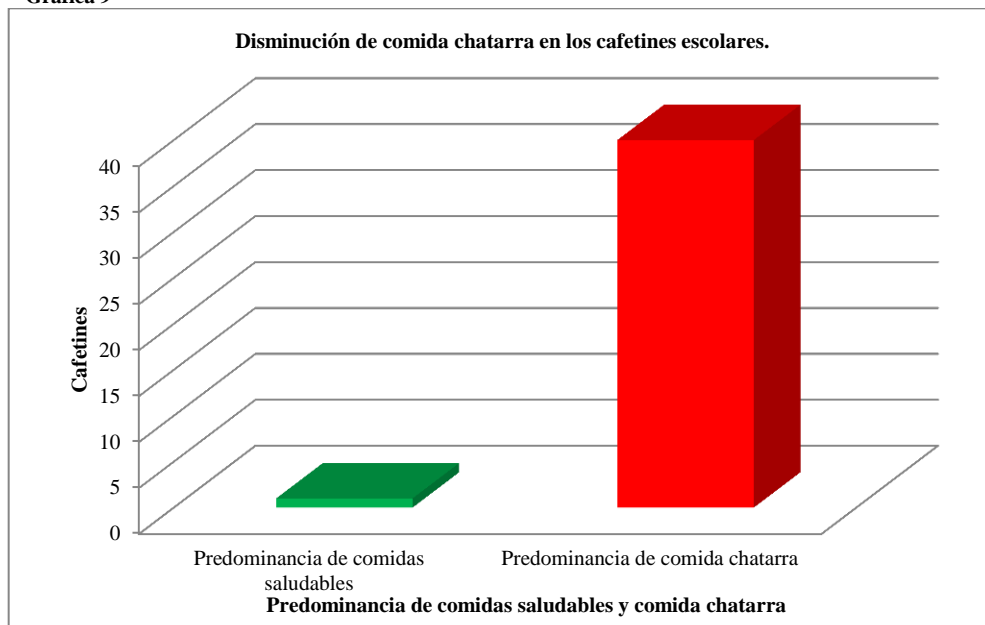
Disminución de comida chatarra en los cafetines escolares.

Cuadro 5

| Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|-------------------------------------|----|------|----|------|-------|-----|
| Predominancia de comidas saludables | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| Predominancia de comida chatarra | 40 | 97.6 | 1 | 2.4 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 9



Análisis

En este caso, en un 97.6% se observó que predomina la comida chatarra y en un 2.4% de los cafetines escolares, es comida saludable.

Por lo tanto, la primera, obtiene mayor demanda, ya que los alimentos saludables, se presentan en una mínima cantidad, es decir, prevalecen solo en un cafetín, siendo este, del Centro escolar Guillermo de Jesús Ramírez Carranza. Significa entonces, que la mayoría de los/as alumnos/as, están comprando y consumiendo productos dañinos para su organismo.

3. LOS/AS ESTUDIANTES PREFIEREN BEBIDAS CONSIDERADAS CHATARRA.

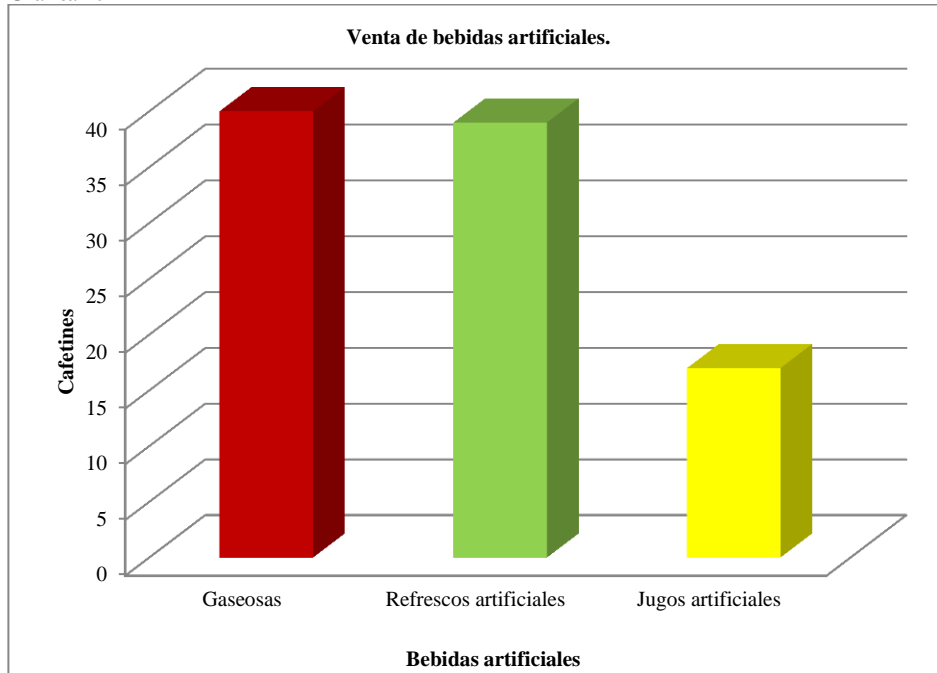
Venta de bebidas artificiales.

Cuadro 6

| Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|----------------------------|-----------|----------|-----------|----------|--------------|----------|
| Bebidas carbonatadas | 40 | 97.6 | 1 | 2.4 | 41 | 100 |
| Refrescos artificiales | 39 | 95.1 | 2 | 4.9 | 41 | 100 |
| Jugos artificiales | 17 | 41.5 | 24 | 58.5 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 10



Análisis

De acuerdo a lo observado en los cafetines, las bebidas con mayor aceptación de parte de la población estudiantil son: las bebidas carbonatadas, con un porcentaje del 97.6%, para los refrescos artificiales la demanda es de 95.1%, lo cual conlleva que los jugos artificiales son el producto con menor movilidad de 41.5% en el mercado estudiantil.

Esto se da porque las empresas que distribuyen las bebidas de mayor consumo, tienen un grado de popularidad y aceptación por la población, ya que éstas, utilizan métodos eficaces para su reconocimiento o los precios son más accesibles, otro punto que puede estar a favor, es la diversidad de presentaciones o envases, todo esto encierra a otra situación muy importante, la cual es, que toda empresa tiene como estrategia de venta, crear necesidades de consumo de este tipo de bebidas, y así, adquirir este producto sin

límite alguno, lo que permite al organismo, sufrir algún tipo de enfermedad, y estar seguro que éstas lo causan; sin embargo, las siguen consumiendo.

A esto se suma las regalías, promociones y producto gratis que las empresas ofrecen a las tiendas escolares y instituciones educativas, por la adquisición de sus mercancías, y en su mayoría lo hacen en tiempos estratégicos para la obtención de mayores ingresos monetarios.

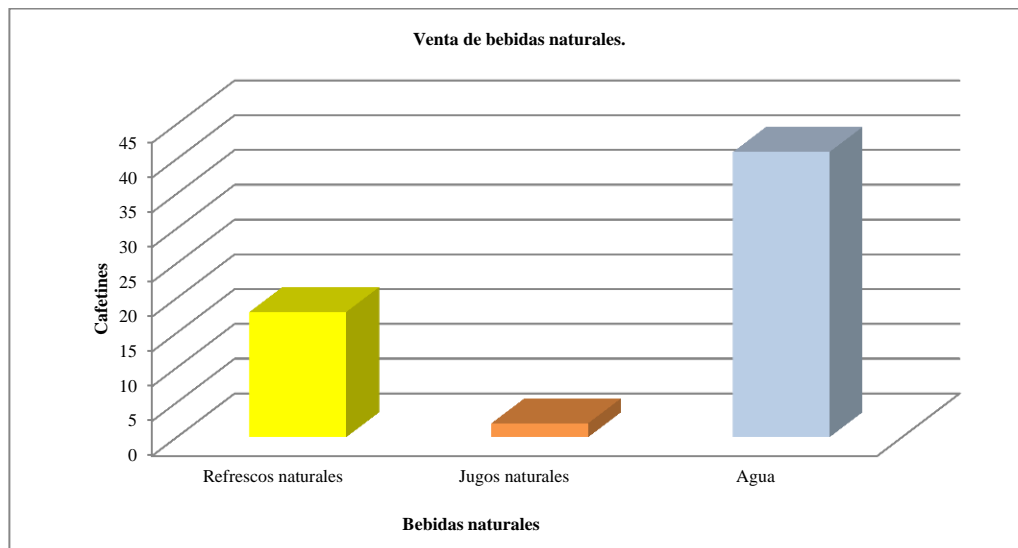
Venta de bebidas naturales.

Cuadro 7

| Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|---------------------|----|------|----|------|-------|-----|
| Refrescos naturales | 18 | 43.9 | 23 | 56.1 | 41 | 100 |
| Jugos naturales | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| Agua | 41 | 100 | 0 | 0.0 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 11



Análisis

Según los datos anteriores, el agua tiene el 100% de aceptación en la población estudiantil, dejando a los refrescos naturales como una segunda opción con un 43.9% de aprobación, y como una última, el jugo natural, reflejando solo el 4.9%.

Todo esto se da por la facilidad con la se puede conseguir el agua, ya que su costo es literalmente muy bajo y es vital para el funcionamiento del organismo del ser humano, por lo consiguiente, los refrescos naturales también tienen un grado de factibilidad, ya que los precios de estos son accesibles para la mayor parte de la población, además, son manufacturados con materias primas de muy bajo costo, las cuales no necesitan de mucho para ver sus ganancias, no obstante, los jugos naturales, sí pueden elevar más en su precio, ya que contiene el néctar de las frutas utilizadas.

4. LOS/AS ESTUDIANTES CONSUMEN EN LOS CAFETINES ESCOLARES COMIDAS CONSIDERADAS CHATARRA.

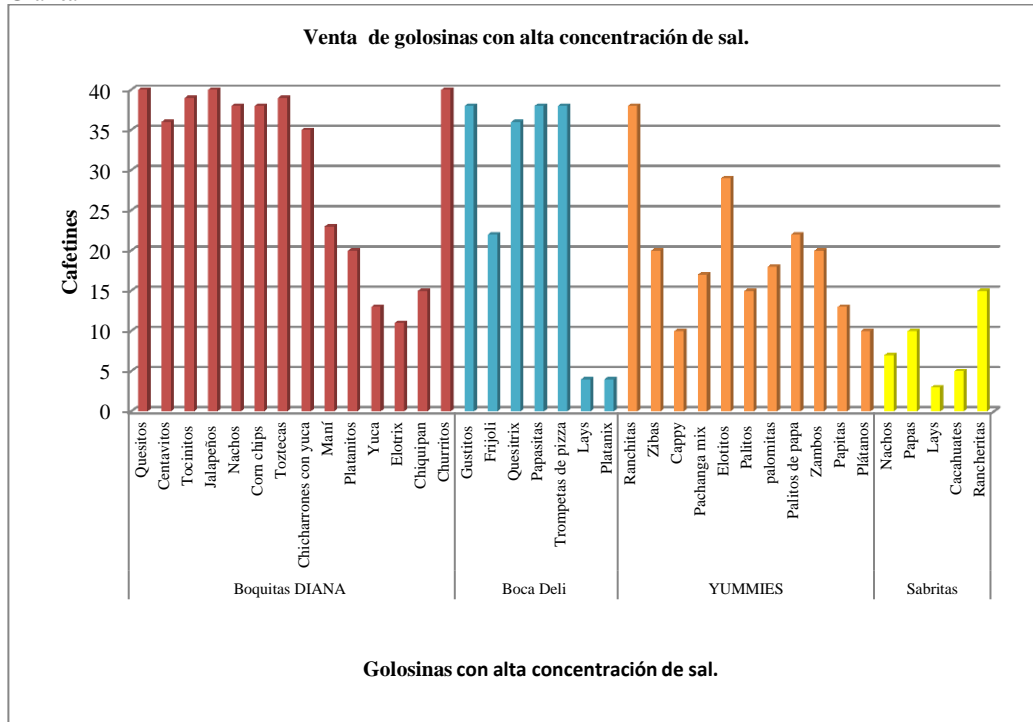
Venta de golosinas con alta concentración de sal.

Cuadro 8

| Marca | Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|-------------------|-----------------------|----|------|----|------|-------|-----|
| Boquitas DIANA | Quesitos | 40 | 97.6 | 1 | 2.4 | 41 | 100 |
| | Centavitos | 36 | 87.8 | 5 | 12.2 | 41 | 100 |
| | Tocinitos | 39 | 95.1 | 2 | 4.9 | 41 | 100 |
| | Jalapeños | 40 | 97.6 | 1 | 2.4 | 41 | 100 |
| | Nachos | 38 | 92.7 | 3 | 7.3 | 41 | 100 |
| | Corn chips | 38 | 92.7 | 3 | 7.3 | 41 | 100 |
| | Toztecas | 39 | 97.6 | 2 | 2.4 | 41 | 100 |
| | Chicharrones con yuca | 35 | 85.4 | 6 | 14.6 | 41 | 100 |
| | Maní | 23 | 56.1 | 18 | 43.9 | 41 | 100 |
| | Platanitos | 20 | 48.8 | 21 | 51.2 | 41 | 100 |
| | Yuca | 13 | 31.7 | 28 | 68.3 | 41 | 100 |
| | Elotrix | 11 | 26.8 | 30 | 73.2 | 41 | 100 |
| | Chiquipan | 15 | 36.6 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| Boca Deli | Churritos | 40 | 97.6 | 1 | 2.4 | 41 | 100 |
| | Gustitos | 38 | 92.7 | 3 | 7.3 | 41 | 100 |
| | Frijoli | 22 | 53.7 | 19 | 46.3 | 41 | 100 |
| | Quesitrix | 36 | 87.8 | 5 | 12.2 | 41 | 100 |
| | Papasitas | 38 | 92.7 | 3 | 7.3 | 41 | 100 |
| | Trompetas de pizza | 38 | 92.7 | 3 | 7.3 | 41 | 100 |
| YUMMIES | Lays | 4 | 9.8 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | Platanix | 4 | 9.8 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | Ranchitas | 38 | 92.7 | 3 | 7.3 | 41 | 100 |
| | Zibas | 20 | 48.8 | 21 | 51.2 | 41 | 100 |
| | Cappy | 10 | 24.4 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| | Pachanga mix | 17 | 41.5 | 24 | 58.5 | 41 | 100 |
| | Elotitos | 29 | 70.7 | 12 | 29.3 | 41 | 100 |
| | Palitos | 15 | 36.6 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| | palomitas | 18 | 43.9 | 23 | 56.1 | 41 | 100 |
| | Palitos de papa | 22 | 53.7 | 19 | 46.3 | 41 | 100 |
| | Zambos | 20 | 48.8 | 21 | 51.2 | 41 | 100 |
| | Papitas | 13 | 31.7 | 29 | 70.3 | 41 | 100 |
| | Plátanos | 10 | 24.4 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| Sabritas | Nachos | 7 | 17.1 | 34 | 82.9 | 41 | 100 |
| | Papas | 10 | 24.4 | 31 | 75.6 | 41 | 100 |
| | Lays | 3 | 7.3 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Cacahuates | 5 | 12.2 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | Rancheritas | 15 | 36.6 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 12



Análisis

El cuadro anterior, muestra que el 97.6% de tiendas escolares, venden boquitas DIANA (Quesitos, Jalapeños y Churritos),y el 95.1% comercializa Tocinitos y Toztecás, una proporción del 92.7% mercadea Nachos, Corn Chips, (de la marca anterior), Gustitos, Papasitas y Trompetas de pizza de Boca Deli; y Ranchitas de JUMMIES. De igual forma, Centavitos y Quesitrix, tienen un comercio del 87.8%; Chicharrones con yuca obtiene una equivalencia del 85.4%; mientras que el resto de productos oscila entre el 56.1% y 9.8%.

En base a esto, las golosinas que más se venden, son de la marca DIANA (Quesitos, Jalapeños y Churritos),las que se pueden observar anteriormente son aproximadamente iguales en su porcentaje, quedando en cantidades menores la Sabritas.

Es evidente que, la distribución de este tipo de productos es exorbitante en los cafetines escolares, su popularidad, propagación y exhibición, hacen que la preferencia e ingesta sean altos; no obstante, la cantidad de grasa y sodio que estas boquitas poseen perjudican el organismo de quien las consume.

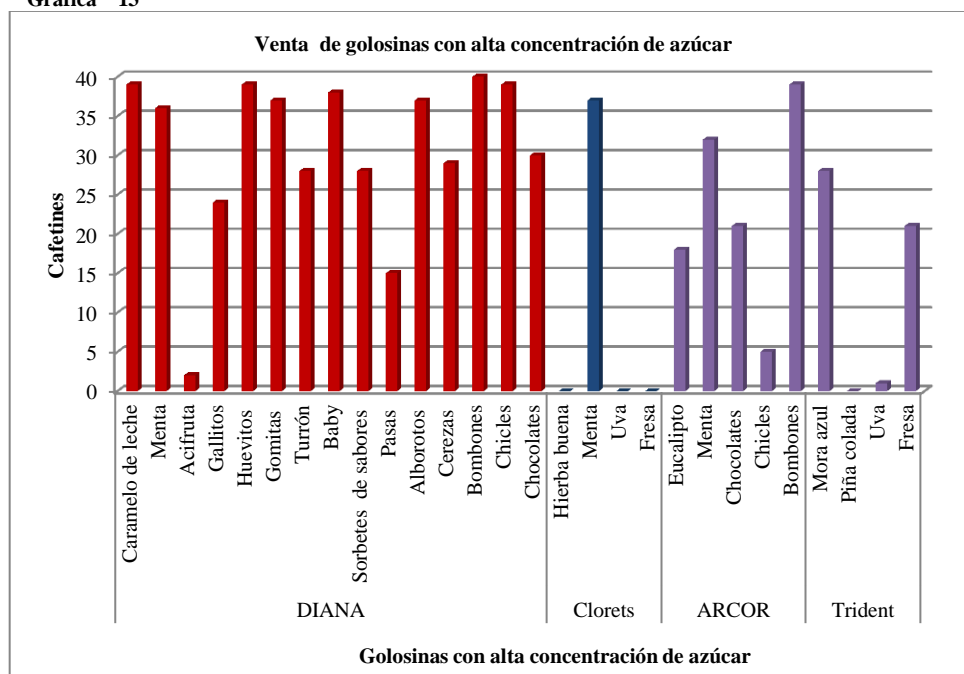
Venta de golosinas con alta concentración de azúcar

Cuadro 9

| Marca | Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|------------|---------------------|------|------|------|------|-------|-----|
| DIANA | Caramelo de leche | 39 | 95.1 | 2 | 4.9 | 41 | 100 |
| | Menta | 36 | 87.8 | 5 | 12.2 | 41 | 100 |
| | Acifruta | 2 | 4.9 | 39 | 4.9 | 41 | 100 |
| | Gallitos | 24 | 58.5 | 17 | 41.5 | 41 | 100 |
| | Huevitos | 39 | 95.1 | 2 | 4.9 | 41 | 100 |
| | Gomitas | 37 | 90.2 | 4 | 9.8 | 41 | 100 |
| | Turrón | 28 | 68.3 | 13 | 31.7 | 41 | 100 |
| | Baby | 38 | 92.7 | 3 | 7.3 | 41 | 100 |
| | Sorbetes de sabores | 28 | 68.3 | 13 | 31.7 | 41 | 100 |
| | Pasas | 15 | 36.6 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| | Alborotos | 37 | 90.2 | 4 | 9.8 | 41 | 100 |
| | Cerezas | 29 | 70.7 | 12 | 29.3 | 41 | 100 |
| | Bombones | 40 | 97.6 | 1 | 2.4 | 41 | 100 |
| | Chicles | 39 | 95.1 | 2 | 4.9 | 41 | 100 |
| Chocolates | 30 | 73.2 | 11 | 26.8 | 41 | 100 | |
| Clorets | Hierba buena | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| | Menta | 37 | 90.2 | 4 | 9.8 | 41 | 100 |
| | Uva | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| | Fresa | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| ARCOR | Eucalipto | 18 | 43.9 | 23 | 56.1 | 41 | 100 |
| | Menta | 32 | 78.0 | 9 | 22 | 41 | 100 |
| | Chocolates | 21 | 51.2 | 20 | 48.8 | 41 | 100 |
| | Chicles | 5 | 12.2 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | Bombones | 39 | 95.1 | 2 | 4.9 | 41 | 100 |
| Trident | Mora azul | 28 | 68.3 | 13 | 31.7 | 41 | 100 |
| | Piña colada | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| | Uva | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Fresa | 21 | 51.2 | 20 | 48.8 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 13



Análisis

De acuerdo a lo observado, en cuanto a la venta de golosinas con alta concentración de azúcar, el 97.6% de cafetines escolares, comercializan bombones de la marca DIANA, un 95.1% lo hacen con Caramelo de leche, Huevitos, chicles y bombones, esta última de ARCOR, el 90.2% comercializa Gomitas y Alborotos, del primer distribuidor mencionado, y dulces sabor Menta del segundo, el 92.7% corresponde a DIANA (baby); entre el 90.2% y el 87.8% predomina la comercialización de Gomitas, Alborotos y Menta; mientras que el resto de este tipo de golosinas oscila entre el 78% y el 2.4%.

Se puede evidenciar que los dulces más sobresalientes son: de DIANA y ARCOR. La comercialización de estos productos en los cafetines escolares es muy común, además, la publicidad que se les hace junto con las exclusividades (pinta de paredes y mesas,

productos gratis por la compra de cierta cantidad, etc.), les obliga exhibirlos, por lo tanto, los/as estudiantes están expuestos a consumir estas golosinas que son tan nocivas para la salud física.

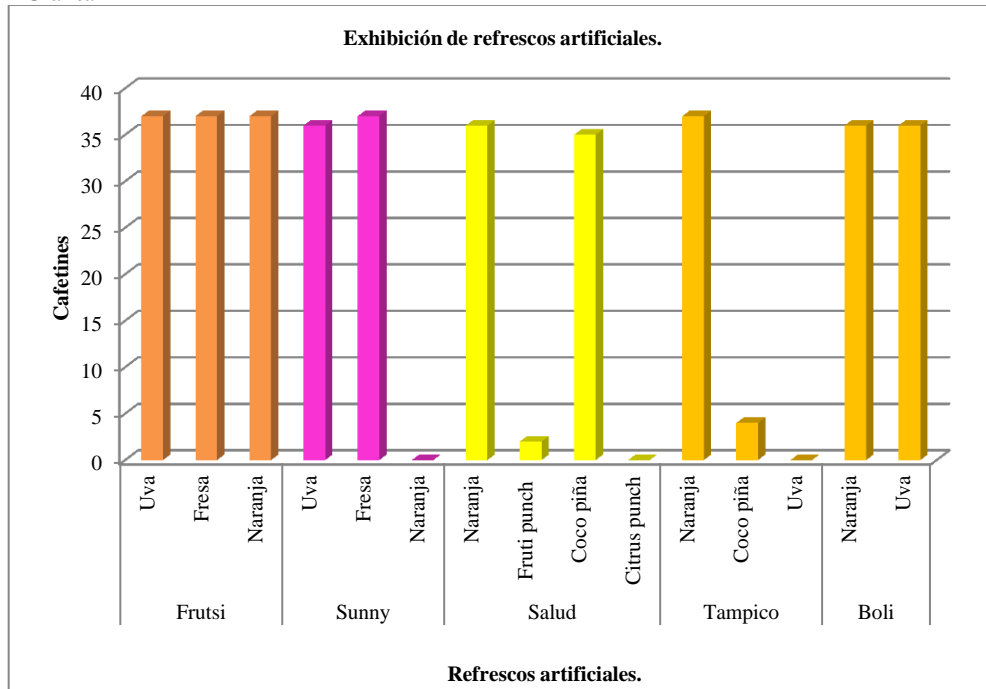
Exhibición de refrescos artificiales.

Cuadro 10

| Marca | Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|-----------|---------------------|----|-------|----|------|-------|-----|
| Frutsi | Uva | 37 | 90.2 | 4 | 9.8 | 41 | 100 |
| | Fresa | 37 | 90.2 | 4 | 9.8 | 41 | 100 |
| | Naranja | 37 | 90.2 | 4 | 9.8 | 41 | 100 |
| Sunny | Uva | 36 | 87.8 | 5 | 12.2 | 41 | 100 |
| | Fresa | 37 | 90.2 | 4 | 9.8 | 41 | 100 |
| | Naranja | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| Salud | Naranja | 36 | 87.8 | 5 | 12.2 | 41 | 100 |
| | Fruti punch | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Coco piña | 35 | 85.36 | 6 | 7.3 | 41 | 100 |
| | Citrus punch | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| Tampico | Naranja | 37 | 90.2 | 4 | 9.8 | 41 | 100 |
| | Coco piña | 4 | 9.8 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | Uva | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| Boli | Naranja | 36 | 87.8 | 5 | 12.2 | 41 | 100 |
| | Uva | 36 | 87.8 | 5 | 12.2 | 41 | 100 |
| | Fresa | 21 | 51.2 | 20 | 48.8 | 41 | 100 |
| Tubolines | Naranja | 30 | 73.2 | 11 | 26.8 | 41 | 100 |
| | Uva | 31 | 75.6 | 10 | 24.4 | 41 | 100 |
| | Fresa | 28 | 68.3 | 13 | 31.7 | 41 | 100 |
| Riky | Naranja | 12 | 29.3 | 29 | 70.7 | 41 | 100 |
| | Uva | 11 | 26.8 | 30 | 73.2 | 41 | 100 |
| | Fresa | 15 | 36.6 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| Sipi | Naranja | 9 | 22 | 32 | 78 | 41 | 100 |
| | Uva | 15 | 36.6 | 26 | 63.4 | 41 | 100 |
| | Fresa | 18 | 44 | 23 | 56 | 41 | 100 |
| | Punch de frutas | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica14



Análisis

Según lo observado se sostiene que, el 90.2% de cafetines exhiben Frutsi (fresa, uva y naranja), Sunny (fresa), y Tampico (naranja), el 87.8% se presenta para Uva y Naranja de Sunny, Salud y Boli; un 85.36% se ostenta en Salud (coco-piña), mientras que los demás productos muestran un porcentaje menor o igual a 68.3%. De acuerdo a esto, los sabores que más se presentan son Fresa, Uva y Naranja, de Frutsi, Sunny y Tampico; estos productos presentan mayor exteriorización en los cafetines escolares por lo que su preferencia y demanda puede ser igual; sin dejar a un lado su costo, por lo que puede existir una accesibilidad a la compra y consumo de ello.

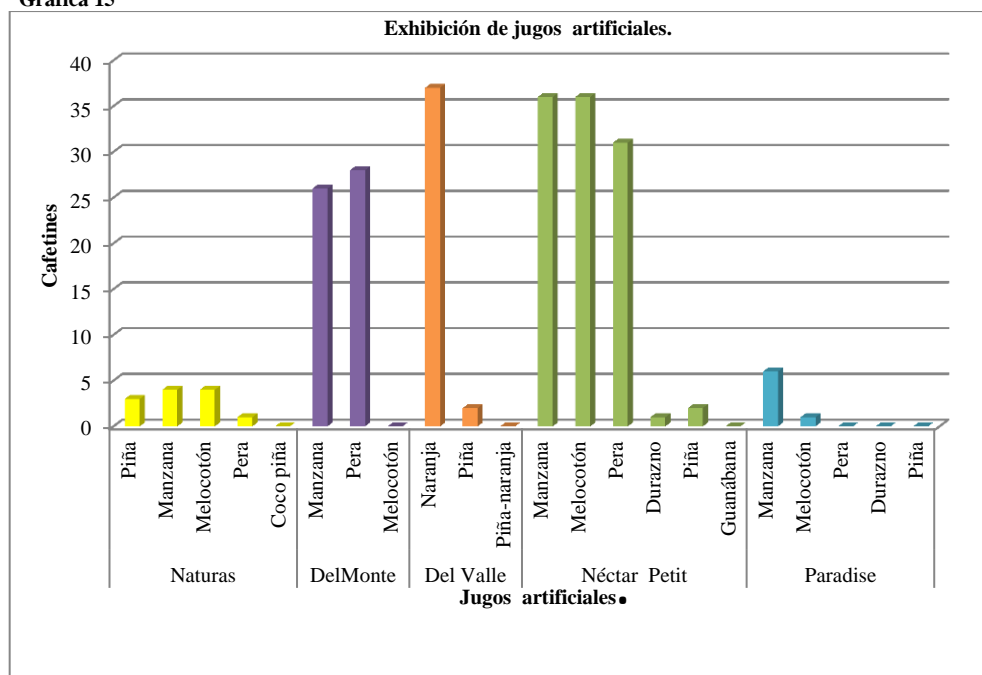
Exhibición de jugos artificiales.

Cuadro 11

| Marca | Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|--------------|---------------------|----|------|----|------|-------|-----|
| Naturas | Piña | 3 | 7.3 | 38 | 92.7 | 41 | 100 |
| | Manzana | 4 | 9.6 | 37 | 90.4 | 41 | 100 |
| | Melocotón | 4 | 9.6 | 37 | 90.4 | 41 | 100 |
| | Pera | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Coco piña | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| DelMonte | Manzana | 26 | 63.4 | 15 | 36.6 | 41 | 100 |
| | Pera | 28 | 68.3 | 13 | 31.7 | 41 | 100 |
| | Melocotón | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| Del Valle | Naranja | 37 | 90.4 | 4 | 9.6 | 41 | 100 |
| | Piña | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Piña-naranja | 0 | 0.0 | 41 | 95.1 | 41 | 100 |
| Néctar Petit | Manzana | 36 | 87.8 | 5 | 12.2 | 41 | 100 |
| | Melocotón | 36 | 87.8 | 5 | 12.2 | 41 | 100 |
| | Pera | 31 | 75.6 | 10 | 24.4 | 41 | 100 |
| | Durazno | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Piña | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Guanábana | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| Paradise | Manzana | 6 | 14.6 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | Melocotón | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Pera | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| | Durazno | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| | Piña | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 15



Análisis

Según lo observado, en cuanto a la exhibición de jugos artificiales, para la marca Del Valle (naranja), se evidenció que existe en un 90.4% de cafetines, un 87.8% demostrado para Néctar Petit (manzana y melocotón), para Del Monte, el 68.3% se presenta en Pera, y un 63.4% para el sabor Manzana.

La exhibición de jugos artificiales también se da en los cafetines escolares ya que muchos estudiantes lo consumen; tiene mucho que ver, la promoción que se le hace y el costo que tengan dichos productos. En este caso el líquido más expuesto es Del Valle (naranja), y posee un precio menor que los otros.

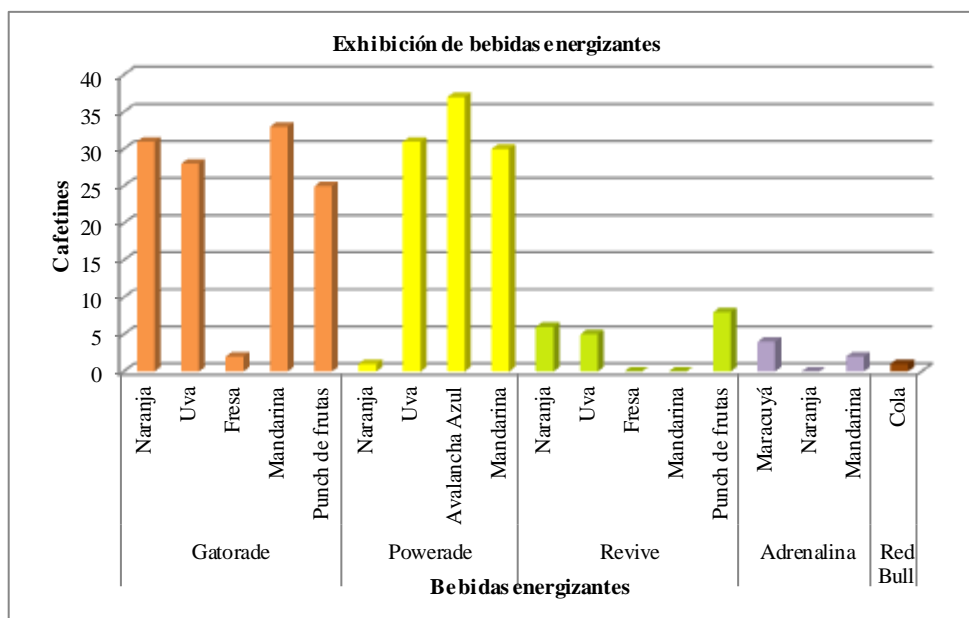
Exhibición de bebidas energizantes

Cuadro 12

| Marca | Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|------------|---------------------|----|------|----|------|-------|-----|
| Gatorade | Naranja | 31 | 75.6 | 10 | 24.4 | 41 | 100 |
| | Uva | 28 | 68.3 | 13 | 31.7 | 41 | 100 |
| | Fresa | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Mandarina | 33 | 80.5 | 8 | 19.5 | 41 | 100 |
| Powerade | Punch de frutas | 25 | 60.9 | 16 | 39.1 | 41 | 100 |
| | Naranja | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |
| | Uva | 31 | 75.6 | 10 | 24.4 | 41 | 100 |
| | Avalancha Azul | 37 | 90.2 | 4 | 9.8 | 41 | 100 |
| Revive | Mandarina | 30 | 73.2 | 11 | 26.8 | 41 | 100 |
| | Naranja | 6 | 14.6 | 35 | 85.4 | 41 | 100 |
| | Uva | 5 | 12.2 | 36 | 87.8 | 41 | 100 |
| | Fresa | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| Adrenalina | Mandarina | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| | Punch de frutas | 8 | 19.5 | 33 | 80.5 | 41 | 100 |
| | Maracuyá | 4 | 9.8 | 37 | 90.2 | 41 | 100 |
| | Naranja | 0 | 0.0 | 41 | 100 | 41 | 100 |
| Red Bull | Mandarina | 2 | 4.9 | 39 | 95.1 | 41 | 100 |
| | Cola | 1 | 2.4 | 40 | 97.6 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 16



Análisis

Del 100% de la población observada, para la bebida energizante Powerade (avalancha azul), exhibe el 90.2%, un 80.5% corresponde a Gatorade (mandarina), para este mismo, el 75.6% pertenece a Naranja y Uva, este último de Powerade. Los otros sabores presentan un valor igual o menor que el 73.2%.

La bebida que más se exhibe en las instituciones educativas, es Powerade (avalancha azul), con proyecciones cercanas las otras mencionadas, estos proveedores, muchas veces realizan promociones y regalías, por lo que los/as dueños de los cafetines optan por comprar más.

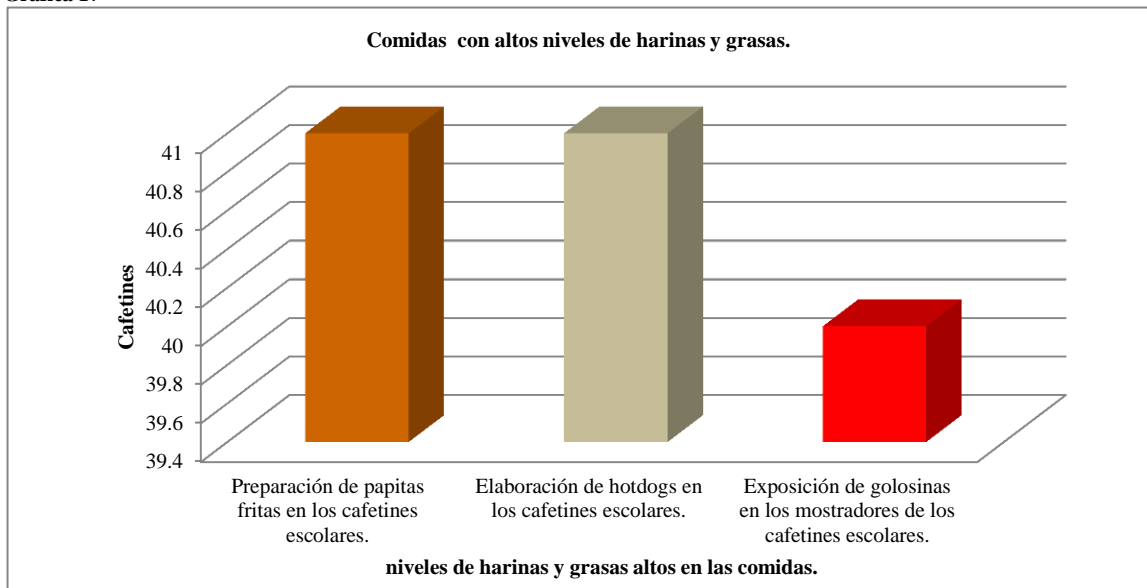
Comidas con altos niveles de harinas y grasas

Cuadro 13

| Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|------------------------------------------------------------------------|----|------|----|-----|-------|-----|
| Preparación de papitas fritas en los cafetines escolares. | 41 | 100 | 0 | 0.0 | 41 | 100 |
| Elaboración de hotdogs en los cafetines escolares. | 41 | 100 | 0 | 0.0 | 41 | 100 |
| Exposición de golosinas en los mostradores de los cafetines escolares. | 40 | 97.6 | 1 | 2.4 | 41 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 17



Análisis

El cuadro anterior, muestra que el 100% de la población observada prepara papas fritas y hotdogs, mientras que el 97.6% exhibe golosinas; por lo que no queda excluido ningún cafetín escolar en cuanto a los dos primeros aspectos; con relación a la exposición de boquitas en los mostradores, solamente una tienda escolar no la realiza; sin embargo, prepara el otro tipo de comidas chatarra, esto conlleva a que el consumo de comidas no saludables, se realiza diariamente en las tiendas escolares, por lo que, los/as estudiantes no están exentos al ingerir este tipo de productos con altas concentraciones de grasa que de una forma u otra daña su salud física.

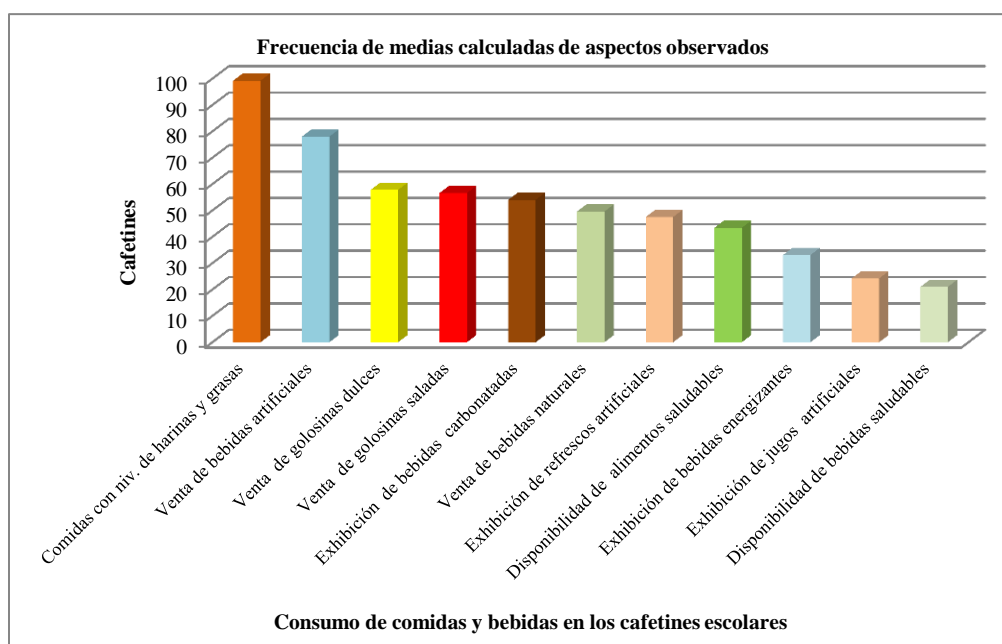
Cuadro resumen del consumo de comidas y bebidas.

Cuadro 14

| Frecuencia de medias calculadas, de aspectos observados. | Frecuencia |
|----------------------------------------------------------|------------|
| Comidas con altos niveles de harinas y grasas. | 99.2 |
| Venta de bebidas artificiales. | 78 |
| Venta de golosinas con alta concentración de azúcar. | 57.8 |
| Venta de golosinas con alta concentración de sal. | 56.6 |
| Exhibición de bebidas carbonatadas. | 54 |
| Venta de bebidas naturales. | 49.6 |
| Exhibición de refrescos artificiales. | 47.5 |
| Disponibilidad de alimentos saludables. | 43.4 |
| Exhibición de bebidas energizantes | 33.1 |
| Exhibición de jugos artificiales. | 24.2 |
| Disponibilidad de bebidas saludables. | 21 |

Fuente: Datos recopilados de 41 cafetines de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica18



Análisis.

De acuerdo a los resultados, se puede evidenciar que el 99.2% de los cafetines de las instituciones educativas, presentan comidas con altos niveles de harinas y grasa, el 78% negocia con bebidas artificiales, el 57.8% venta de golosinas con alta concentración de azúcar, el 56.6% comercializa golosinas con alta concentración de sal, el 54% exhibe

bebidas carbonatadas, el 49.6% comercia bebidas naturales, el 47.5% muestra refrescos artificiales, el 43.4% dispone de alimentos saludables, el 33.1% expone bebidas energizantes, el 24.2% ponen a la vista jugos artificiales.

Con relación al cuadro resumen, se nota que prevalecen las comidas con altos niveles de harinas y grasa, en segundo lugar, la venta bebidas artificiales, en tercero, el comercio de golosinas con alta concentración de azúcar, en sexto y séptimo se comercia bebidas naturales y muestra refrescos artificiales y en octavo la disponibilidad de alimentos saludables. Los únicos beneficiados con la ingesta de comidas y bebidas chatarra son las grandes empresas y los cafetines escolares ya que el consumo de estas, altera el sentido del gusto, por las altas dosis de sodio, conservantes y potenciadores de sabor, los cuales al mismo tiempo están generando aumento del apetito y hábito en el consumidor, por lo tanto los/as alumnos/as se vuelven con sobrepeso y obesidad, y además, se dan cambios bioquímicos a nivel cerebral, como los que crean las drogas. Esto se produce por la elevada cantidad de azucares y grasas, lo que genera como consecuencia, adicción y deterioro de la salud en general, por la falta de nutrientes que esta contiene. Los alimentos y bebidas saludables al contrario, las sustancias nutritivas que estos contienen construyen, y reparan el organismo.

5.4 Análisis lista de cotejo dirigida a estudiantes.

1. EXISTEN OPCIONES DE ALIMENTOS SALUDABLES EN LOS CAFETINES ESCOLARES.

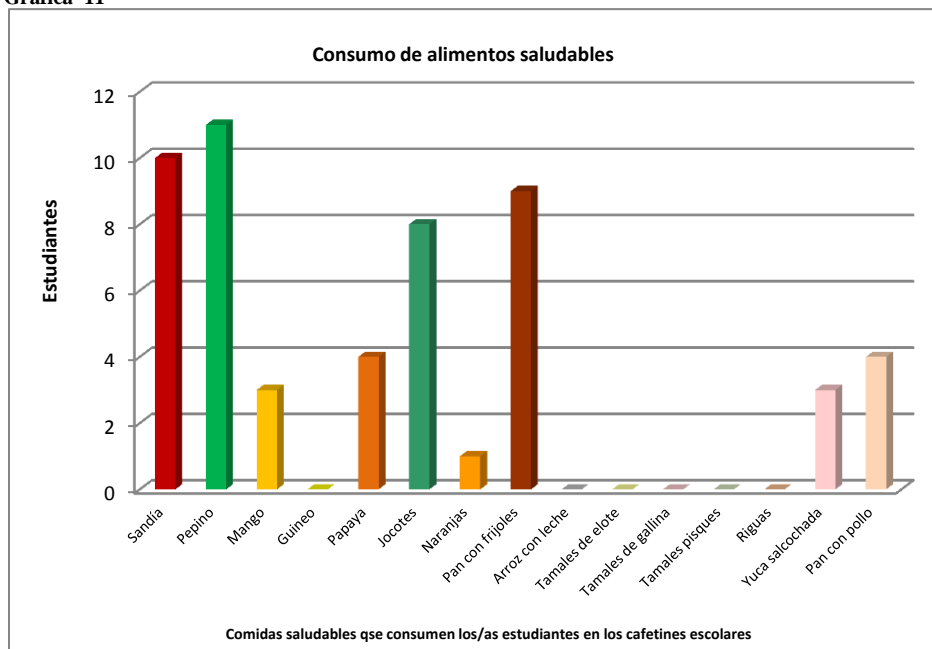
Consumo de alimentos saludables.

Cuadro 1

| Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|---------------------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| Sandía | 10 | 8.5 | 108 | 91.5 | 118 | 100 |
| Pepino | 11 | 9.3 | 107 | 90.7 | 118 | 100 |
| Mango | 3 | 2.5 | 115 | 97.5 | 118 | 100 |
| Guineo | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Papaya | 4 | 3.4 | 114 | 96.6 | 118 | 100 |
| Jocotes | 8 | 6.8 | 110 | 93.2 | 118 | 100 |
| Naranjas | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| Pan con frijoles | 9 | 7.6 | 109 | 92.4 | 118 | 100 |
| Arroz con leche | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Tamales de elote | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Tamales de gallina | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Tamales pisques | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Riguas | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Yuca salcochada | 3 | 2.5 | 115 | 97.5 | 118 | 100 |
| Pan con pollo | 4 | 3.4 | 114 | 96.6 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 11



Análisis

De acuerdo a los resultados obtenidos, se puede evidenciar que el pepino es el que más consumen los/as estudiantes, en una proporción del 9.3%; la sandía es la segunda opción con un 8.5%, posteriormente, el pan con frijoles con el 7.6%, los alimentos que están dentro del 6.8% y 2.5% son los menos ingeridos por la población estudiantil, en cuanto a los guineos, arroz con leche, tamales de gallina, pisques y de elote no se evidenció su consumo.

La mayoría de estudiantes prefieren sandía, pepino y pan con frijoles, esto se puede dar por su bajo costo y la disponibilidad, ya que en la mayoría de cafetines escolares se encuentran con facilidad éstos alimentos, mientras que las otras opciones son poco representativas ya que existen factores que disminuyen el consumo de ellos, por ejemplo la aplicación del programa de alimentos que se ejecuta en las escuelas, y la poca existencia de éstos alimentos en los cafetines.

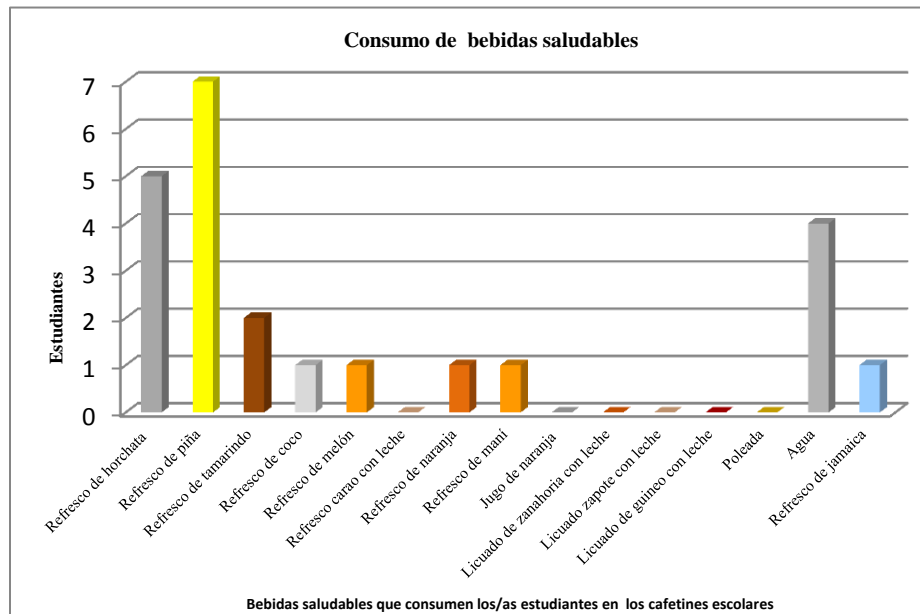
Consumo de bebidas saludables.

Cuadro 2

| Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|--------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|--------------|----------|
| Refresco de horchata | 5 | 4.2 | 113 | 95.8 | 118 | 100 |
| Refresco de piña | 7 | 9.3 | 111 | 90.7 | 118 | 100 |
| Refresco de tamarindo | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| Refresco de coco | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| Refresco de melón | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| Refresco carao con leche | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Refresco de naranja | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| Refresco de maní | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| Jugo de naranja | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Licuado de zanahoria con leche | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Licuado zapote con leche | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Licuado de guineo con leche | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Poleada | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Agua | 4 | 3.4 | 114 | 96.6 | 118 | 100 |
| Refresco de jamaica | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 188 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 12



Análisis

Según lo observado, se puede describir que el mayor consumo de los refrescos pertenece al sabor piña con un 9.3 %, seguidamente el refresco de horchata con un 4.2 %, estos son los sabores más apetecibles en los centros escolares por parte de los/as estudiantes, cabe mencionar, que dentro de las bebidas existentes un 3.4% prefiere consumir agua. Del 1.7% al 0.8% están distribuidas las demás bebidas. En los centros escolares, el de mayor aceptación es el refresco de piña, ya que es procedente de una fruta de muy buen gusto y accesible tanto en lo económico como en lo existencial, en cualquier época del año, los/as propietarios/as de los cafetines escolares optan en la preparación de éste, lo que les genera buenas ganancias o ingresos para ellos/as. Se puede evidenciar que no existe consumo de jugos naturales, licuados y poleada. El costo de éstos últimos es más alto, aunado a la escasa o nula existencia en los cafetines, lo que puede ser un factor por el cual no lo compran los/as estudiantes.

2. LOS/AS ESTUDIANTES PREFIEREN BEBIDAS CONSIDERADAS CHATARRA.

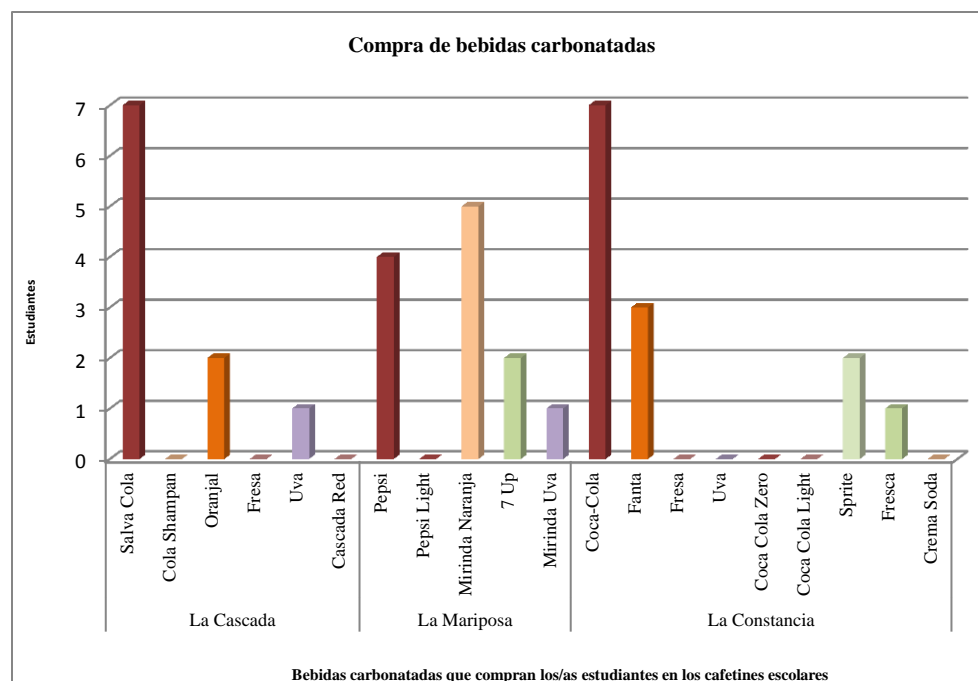
Compra de bebidas carbonatadas.

Cuadro 3

| Embotelladora | Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|---------------|---------------------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| La Cascada | Salva Cola | 7 | 5.9 | 111 | 94.1 | 118 | 100 |
| | Cola Shampan | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Oranjál | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Fresa | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Uva | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Cascada Red | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| La Mariposa | Pepsi | 4 | 3.4 | 114 | 96.6 | 118 | 100 |
| | Pepsi Light | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Mirinda Naranja | 5 | 4.2 | 113 | 95.8 | 118 | 100 |
| | 7 Up | 2 | 1.8 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Mirinda Uva | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| La Constancia | Coca-Cola | 7 | 5.9 | 111 | 94.1 | 118 | 100 |
| | Fanta | 3 | 2.5 | 115 | 97.5 | 118 | 100 |
| | Fresa | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Uva | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Coca Cola Zero | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Coca Cola Light | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Sprite | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Fresca | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Crema Soda | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 13



Análisis

Entre las bebidas carbonatadas existentes en los cafetines escolares, las de mayor compra son Salvacola y Coca Cola, con un 5.9%, seguidas por Mirinda Naranja con un 4.2%, y Pepsi con un 3.4%. Las demás bebidas oscilan entre el 2.5% y 0.8%, sin embargo, existen otras como Crema soda, Coca Cola Zero, entre otras, que no se evidenció su compra, ya que no las prefieren los/as estudiantes, por su sabor o por no tener mucha publicidad.

Las bebidas carbonatadas son productos vendibles en los centros escolares, los/as alumnos/as las prefieren por su efecto refrescante y precio accesible al bolsillo, aunque estas sean extremadamente perjudiciales para el organismo, independientemente de sus sabores, poseen ingredientes que dañan la salud, pero esto no es de importancia para los/as propietarios de cafetines, ya que ellos/as están bajo el interés de un margen de ganancia por ofrecer estos productos; cabe mencionar que en algunos centros escolares son beneficiados con regalías a la institución por dejar acceder la compra y venta de las bebidas carbonatadas en las escuelas.

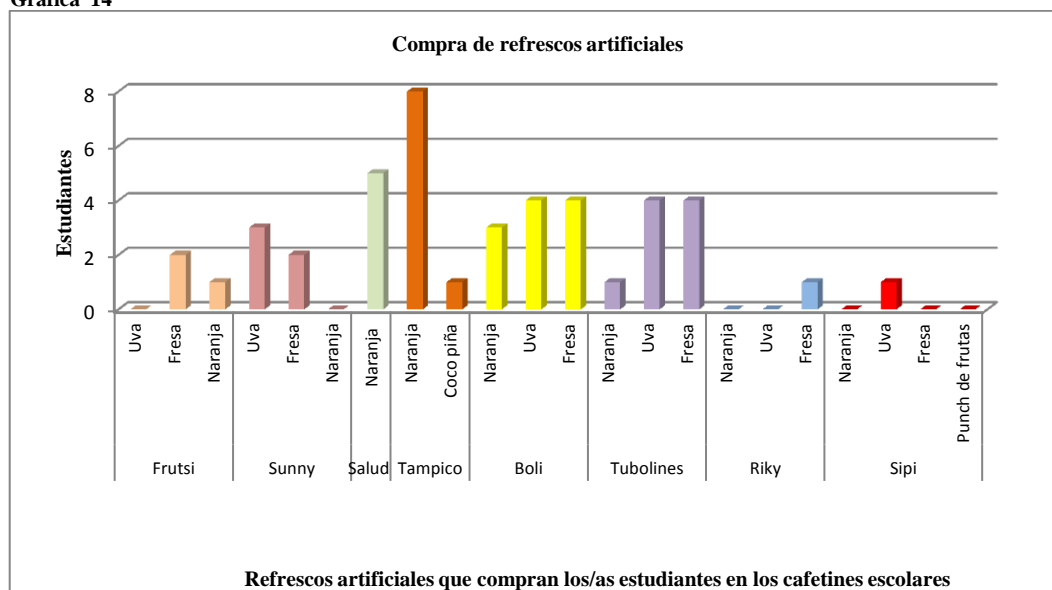
Compra de refrescos artificiales.

Cuadro 4

| Marca | Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|-----------|---------------------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| Frutsi | Uva | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Fresa | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Naranja | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| Sunny | Uva | 3 | 2.5 | 115 | 97.5 | 118 | 100 |
| | Fresa | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Naranja | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Salud | Naranja | 5 | 4.2 | 113 | 95.8 | 118 | 100 |
| Tampico | Naranja | 8 | 6.8 | 110 | 93.2 | 118 | 100 |
| | Coco piña | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Naranja | 3 | 2.5 | 115 | 97.5 | 118 | 100 |
| Boli | Uva | 4 | 3.4 | 114 | 96.6 | 118 | 100 |
| | Fresa | 4 | 3.4 | 114 | 96.6 | 118 | 100 |
| | Naranja | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| Tubolines | Naranja | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Uva | 4 | 3.4 | 114 | 96.6 | 118 | 100 |
| | Fresa | 4 | 3.4 | 114 | 96.6 | 118 | 100 |
| Riky | Naranja | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Uva | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Fresa | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| Sipi | Naranja | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Uva | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Fresa | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Punch de frutas | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |

Fuente:: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, de San Miguel.

Gráfica 14



Análisis

Entre las bebidas clasificadas como refrescos artificiales se destacan con mayor consumo: Tampico Naranja con un 6.8%, Salud Naranja con un 6.8%, y las demás opciones se encuentran con un porcentaje menor a las anteriores; se puede mencionar que los refrescos artificiales carecen de nutrientes necesarios para que los estudiantes adquieran diferentes vitaminas que su cuerpo necesita, sin embargo, son consumidos por éstos, por su bajo costo y muy conocidos por todos/as, además, nunca faltan en los centros escolares, muchas veces superando el nivel de publicidad en cuanto a bebidas naturales que deberían existir en un centro educativo.

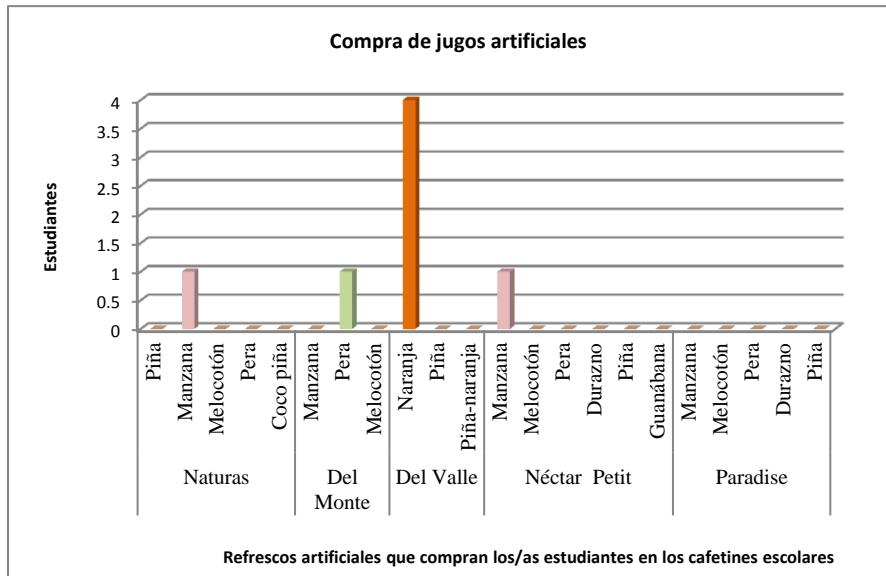
Compra de jugos artificiales.

Cuadro 5

| Marca | Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|--------------|---------------------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| Naturas | Piña | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Manzana | 1 | 0.9 | 118 | 99.1 | 118 | 100 |
| | Melocotón | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Pera | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Coco piña | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Del Monte | Manzana | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Pera | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Melocotón | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Del Valle | Naranja | 4 | 3.4 | 114 | 96.6 | 118 | 100 |
| | Piña | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Piña-naranja | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Néctar Petit | Manzana | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Melocotón | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Pera | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Durazno | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Piña | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Guanábana | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Paradise | Manzana | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Melocotón | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Pera | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Durazno | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Piña | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 15



Análisis

Entre los jugos artificiales existentes, el más comprado por la población estudiantil es el popular jugo Del Valle (Naranja), con un 3.4% seguidamente Naturas (Manzana), con el 0.9 %, y el sabor Pera, al igual que Néctar Petit (Manzana), con un 0.8%.

Se evidencia que el preferido por los/as estudiantes es el jugo de naranja Del Valle, por su accesibilidad y su precio en los cafetines escolares. La compra de jugos artificiales es menos frecuente que el consumo de bebidas carbonatadas y refrescos artificiales, ya que éstos tienen un costo más elevado, sin embargo, no dejan de ser bebidas artificiales consideradas chatarra con altos contenidos de azúcar, sodio, ácido cítrico, conservantes, colorantes artificiales y preservantes, que dañan la salud física de quienes los consume. La variedad que existe de estas bebidas en cada cafetín escolar, permite que los/as

estudiantes consuman diversidad de productos, por lo tanto, compran refrescos que aunque sean más pequeños disfrutan más su sabor.

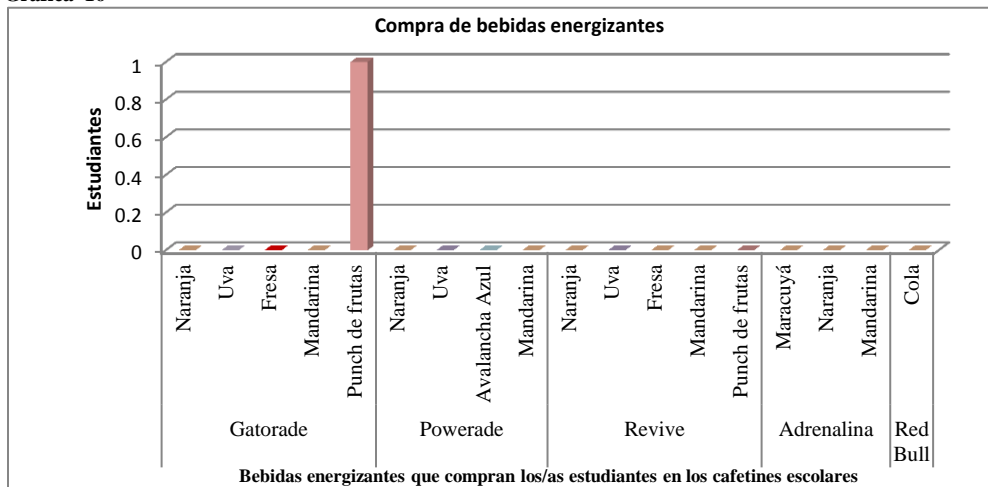
Compra de bebidas energizantes.

Cuadro 6

| Marca | Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|------------|---------------------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| Gatorade | Naranja | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Uva | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Fresa | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Mandarina | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Powerade | Punch de frutas | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Naranja | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Uva | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Avalancha Azul | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Mandarina | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Revive | Naranja | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Uva | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Fresa | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Mandarina | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Punch de frutas | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Adrenalina | Maracuyá | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Naranja | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Mandarina | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Red Bull | Cola | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 16



Análisis

Las bebidas energizantes, tienen poca representatividad, la de mayor compra es Gatorade, (Punch de frutas), con un 0.8%. Se puede evidenciar que la adquisición de

este tipo de productos, es poco concurrido en los cafetines escolares, su precio es más alto que el de refrescos, bebidas carbonatadas y jugos artificiales, lo que puede generar su escasa preferencia por los/as educandos.

3. LOS/AS ESTUDIANTES CONSUMEN EN LOS CAFETINES ESCOLARES COMIDAS CONSIDERADAS CHATARRA.

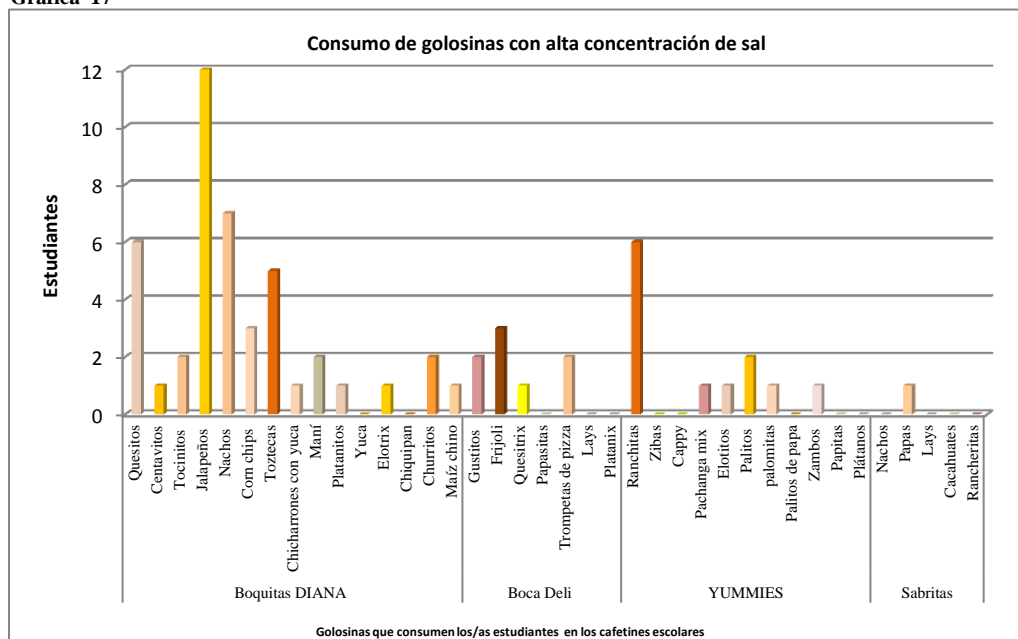
Consumo de golosinas con alta concentración de sal.

Cuadro 7

| Marca | Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|----------------|-----------------------|----|------|-----|------|-------|-----|
| Boquitas DIANA | Quesitos | 6 | 5.1 | 112 | 94.9 | 118 | 100 |
| | Centavitos | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Tocinitos | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Jalapeños | 12 | 10.2 | 106 | 89.8 | 118 | 100 |
| | Nachos | 7 | 5.9 | 111 | 94.1 | 118 | 100 |
| | Corn chips | 3 | 2.5 | 115 | 97.5 | 118 | 100 |
| | Toztecás | 5 | 4.2 | 113 | 95.8 | 118 | 100 |
| | Chicharrones con yuca | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Maní | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Platanitos | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Yuca | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Elotrix | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Chiquipan | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Churritos | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Maíz chino | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| Boca Deli | Gustitos | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Frijoli | 3 | 2.5 | 115 | 97.5 | 118 | 100 |
| | Quesitrix | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Papasitas | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Trompetas de pizza | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Lays | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Platanix | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| YUMMIES | Ranchitas | 6 | 5.1 | 112 | 94.9 | 118 | 100 |
| | Zibas | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Cappy | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Pachanga mix | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Elotitos | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Palitos | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | palomitas | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Palitos de papa | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Zambos | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Papitas | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Plátanos | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Sabritas | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Sabritas | Nachos | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Papas | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Lays | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Cacahuates | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Rancheritas | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 17



Análisis

Las boquitas que se comercializan en los centros escolares, son de diversas marcas y en opciones diferentes de acuerdo al gusto de cada persona; entre las más apetecibles están Jalapeños con un 10.2%, seguidamente por Nachos con un 5.9%, y Ranchitas con 5.1%, las demás opciones se encuentran por debajo de estos porcentajes ya mencionados.

El consumo de golosinas con alta concentración de sal en los cafetines escolares, es muy habitual por los/as estudiantes, ya que la mayoría tiene preferencia por estos productos y que muchas veces los padres y madres de familia les han acostumbrado desde muy temprana edad a que lo consuman, ignorando sus repercusiones en el organismo. Cabe mencionar que también entran en juego los medios de comunicación quienes anuncian este tipo de golosinas con promociones muy atractivas para que los/as niños/as compren y consuman a tal grado que se puede volver un hábito y prefieran estos productos por

alguna fruta o comida saludable que contribuya a la buena salud física, no obstante, el consumo de todas las golosinas descritas en la tabla, traen grandes repercusiones en la salud física del ser humano.

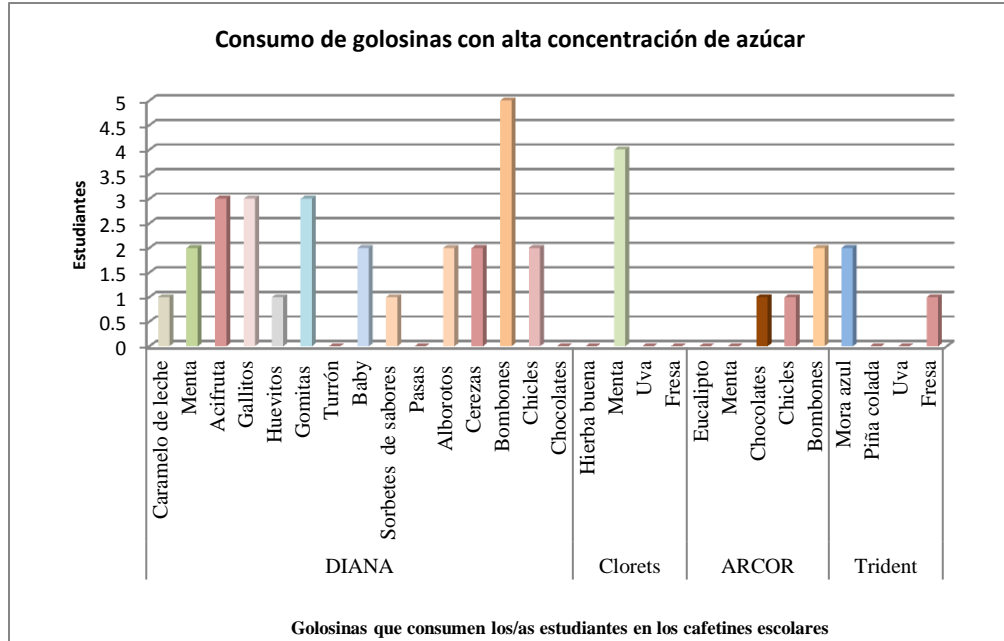
Consumo de golosinas con alta concentración de azúcar.

Cuadro 8

| Marca | Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|---------|---------------------|----|-----|-----|------|-------|-----|
| DIANA | Caramelo de leche | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Menta | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Acifruta | 3 | 2.5 | 115 | 97.5 | 118 | 100 |
| | Gallitos | 3 | 2.5 | 115 | 97.5 | 118 | 100 |
| | Huevitos | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Gomitas | 3 | 2.5 | 115 | 97.5 | 118 | 100 |
| | Turrón | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Baby | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Sorbetes de sabores | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Pasas | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Alborotos | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Cerezas | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Bombones | 5 | 4.2 | 113 | 95.8 | 118 | 100 |
| | Chicles | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Chocolates | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Clorets | Hierba buena | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Menta | 4 | 3.4 | 114 | 96.6 | 118 | 100 |
| | Uva | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Fresa | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| ARCOR | Eucalipto | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Menta | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Chocolates | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Chicles | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| | Bombones | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| Trident | Mora azul | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| | Piña colada | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Uva | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| | Fresa | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel

Gráfica 18



Análisis

Dentro de los productos con altos niveles de azúcares que se ofertan en el centro escolar, los más preferidos son los bombones DIANA, con un 4.2%, chicles Clorets con un 3.4%; Gallitos, Acifruta y Gomitas, con un 2.5%. Por su costo y accesibilidad en los cafetines, los/as estudiantes consumen productos con altas concentraciones de azúcar, el exceso de ésta afecta el organismo del ser humano, con más frecuencia los más propensos a consumir estos productos son los/as niños/as, ya que son de su gusto y hacen la publicidad atractiva para captar su atención, repercutiendo en gran manera su salud bucal.

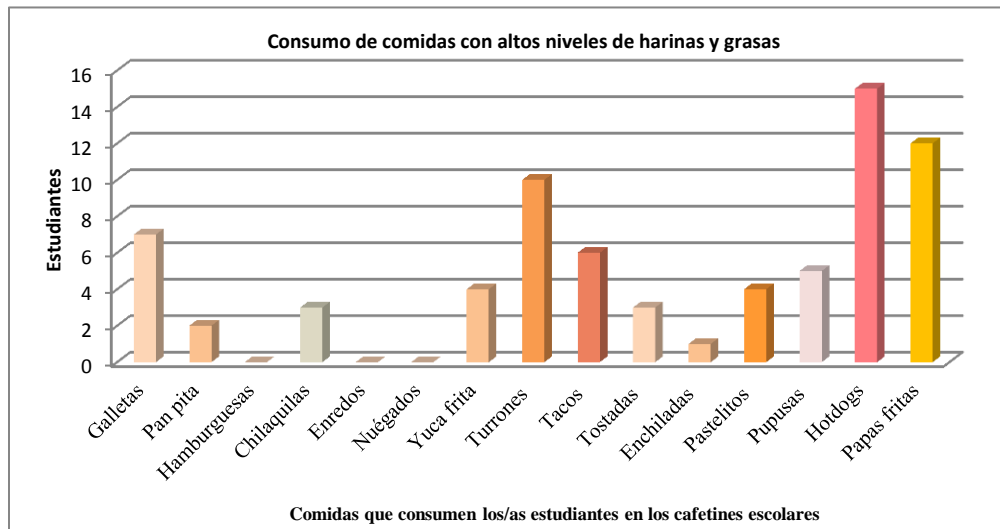
Consumo de comidas con altos niveles de harinas y grasas.

Cuadro 9

| Aspectos observados | Si | % | No | % | Total | % |
|---------------------|----|------|-----|------|-------|-----|
| Galletas | 7 | 5.9 | 111 | 94.1 | 118 | 100 |
| Pan pita | 2 | 1.7 | 116 | 98.3 | 118 | 100 |
| Hamburguesas | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Chilaquilas | 3 | 2.5 | 115 | 97.5 | 118 | 100 |
| Enredos | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Nuégados | 0 | 0.0 | 118 | 100 | 118 | 100 |
| Yuca frita | 4 | 3.4 | 114 | 96.6 | 118 | 100 |
| Turrone | 10 | 8.5 | 108 | 91.5 | 118 | 100 |
| Tacos | 6 | 5.1 | 112 | 94.9 | 118 | 100 |
| Tostadas | 3 | 2.5 | 115 | 97.5 | 118 | 100 |
| Enchiladas | 1 | 0.8 | 117 | 99.2 | 118 | 100 |
| Pastelitos | 4 | 3.4 | 114 | 96.6 | 118 | 100 |
| Pupusas | 5 | 2.5 | 113 | 97.5 | 118 | 100 |
| Hotdogs | 15 | 12.7 | 103 | 87.3 | 118 | 100 |
| Papas fritas | 12 | 10.2 | 106 | 89.8 | 118 | 100 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 19



Análisis.

El consumo más elevado dentro de la clasificación harinas y grasas, es para el hotdogs con un 12.7%, seguidamente las papas fritas, con un 10.2%, y turrone con un 8.5%. Otras comidas están entre el 5.9% al 0.8%.

En los cafetines escolares se comercializan en gran manera los hotdogs ,papas fritas y los comunes turrone, estos productos son altos en harinas y grasas , pero es lo que se ofrece como desayuno o antojito en los cafetines, estas son comidas que perjudican la salud, sin embargo, son opciones más viables que se encuentran en los cafetines, ya que se carece de comidas saludables ricas en propiedades, que nutran el organismo del ser humano , cabe mencionar, que estos productos se comercializan a un bajo costo y se vende la porción o cantidad que el consumista prefiera, no obviando, que son generadores de obesidad, colesterol alto y diversas enfermedades.

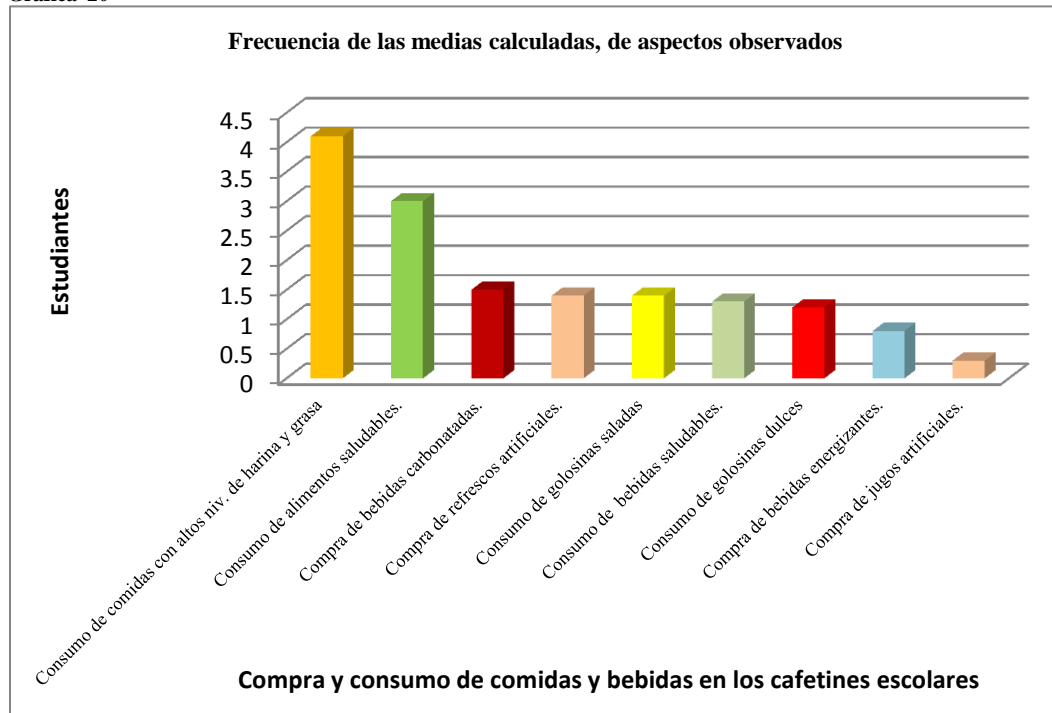
Cuadro resumen del consumo de comidas y bebidas.

Cuadro 10

| Frecuencia de medias calculadas, de aspectos observados . | Frecuencia |
|-----------------------------------------------------------|------------|
| Consumo de comidas con altos niveles de harinas y grasas. | 4.1 |
| Consumo de alimentos saludables. | 3.0 |
| Compra de bebidas carbonatadas. | 1.5 |
| Compra de refrescos artificiales. | 1.4 |
| Consumo de golosinas con alta concentración de sal. | 1.4 |
| Consumo de bebidas saludables. | 1.3 |
| Consumo de golosinas con alta concentración de azúcar. | 1.2 |
| Compra de bebidas energizantes. | 0.8 |
| Compra de jugos artificiales. | 0.3 |

Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Gráfica 20



Análisis

De acuerdo a lo observado, el 4.1% de estudiantes, consumen comidas con altos niveles de harinas y grasas, quedando en segunda opción, la ingesta de alimentos saludables, con un 3%; para las bebidas carbonatadas, se muestra el 1.5%, en cuanto a la compra de refrescos artificiales y consumo de golosinas con alta concentración de sal, el 1.4%; las bebidas saludables obtienen un 1.3%, para las golosinas con alta concentración de azúcar un 1.2%, se hace constatar que, lo que menos adquieren los/as educandos, son las bebidas energizantes (0.8%) y los jugos artificiales (0.3%).

Es evidente, que la mayoría de los/as alumnos/as, adquieren en los cafetines escolares comidas consideradas chatarra, saturadas de grasa y harina, como: hotdogs, papitas fritas, turrone, entre otros; dejando en segunda opción alimentos saludables. Las bebidas carbonatadas no son la excepción, ya que se presentan como las de mayor compra, de igual forma los refrescos artificiales y las golosinas saladas. Los líquidos saludables, desgraciadamente, poseen una mínima preferencia. Todo esto conlleva que los/as estudiantes están consumiendo en las escuelas comidas y bebidas dañinas para su organismo, que son generadoras de enfermedades como el colesterol, padecimientos del corazón, etc. Se puede deducir, que en la mayoría de cafetines escolares predominan este tipo de comidas, su favoritismo es elevado, y los efectos negativos que pueden causar a la salud física también.

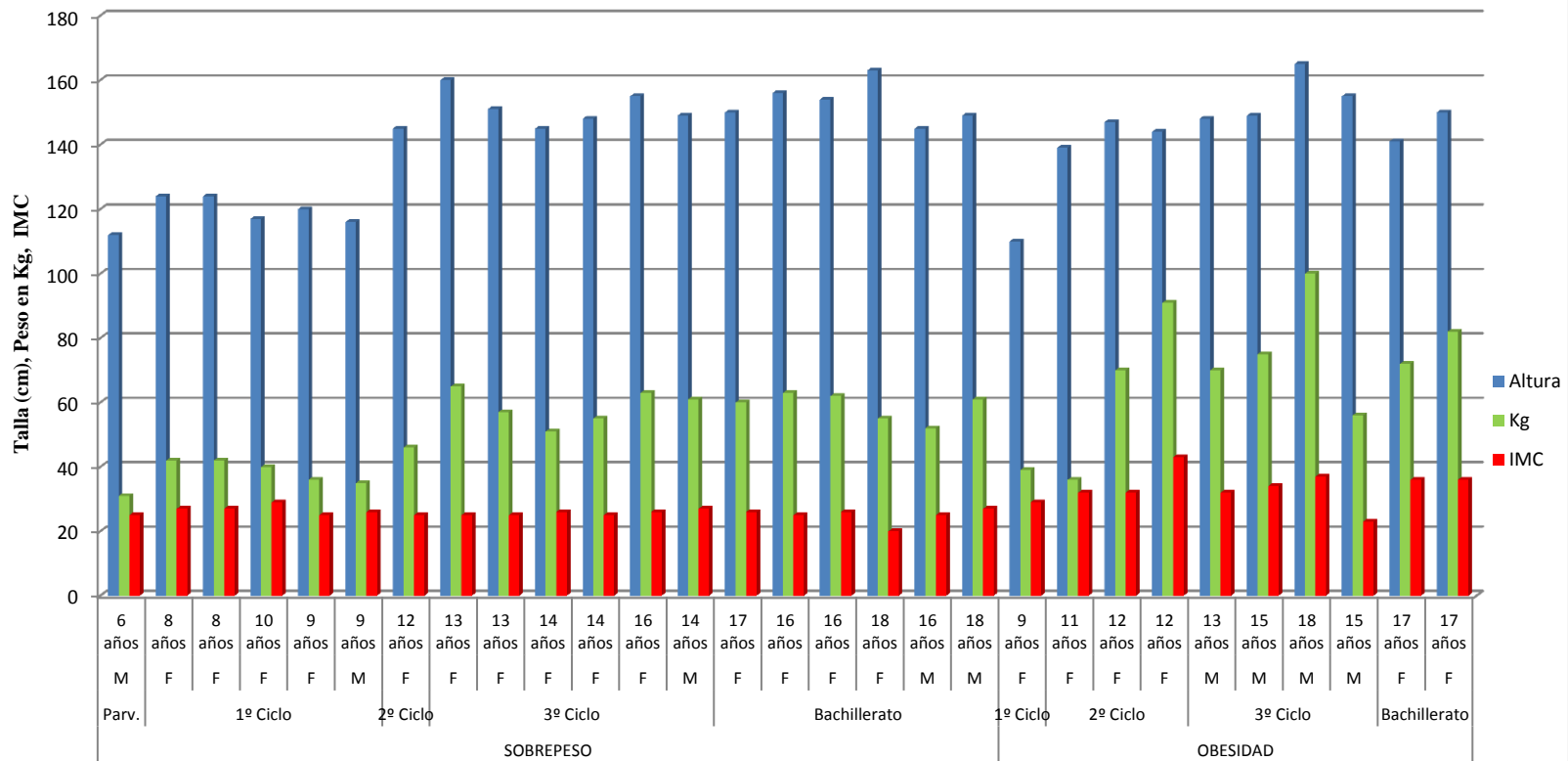
5.6 Análisis del Índice de Masa Corporal (IMC), calculado a estudiantes.

ESTUDIANTES QUE PRESENTAN SOBREPESO Y OBESIDAD.

| Enfermedades. | Nivel educativo | Sexo | Edad | Altura | Kg | IMC |
|------------------|-----------------|---------|---------|--------|----|-----|
| Sobrepeso | Parv. | M | 6 años | 112 | 31 | 25 |
| | 1° Ciclo | F | 8 años | 124 | 42 | 27 |
| | | F | 8 años | 124 | 42 | 27 |
| | | F | 10 años | 117 | 40 | 29 |
| | | F | 9 años | 120 | 36 | 25 |
| | | M | 9 años | 116 | 35 | 26 |
| | 2° Ciclo | F | 12 años | 145 | 46 | 25 |
| | 3° Ciclo | F | 13 años | 160 | 65 | 25 |
| | | F | 13 años | 151 | 57 | 25 |
| | | F | 14 años | 145 | 51 | 26 |
| | | F | 14 años | 148 | 55 | 25 |
| | | F | 16 años | 155 | 63 | 26 |
| | Bachillerato | M | 14 años | 149 | 61 | 27 |
| | | F | 17 años | 150 | 60 | 26 |
| | | F | 16 años | 156 | 63 | 25 |
| | | F | 16 años | 154 | 62 | 26 |
| | | F | 18 años | 163 | 55 | 20 |
| Obesidad | 1° Ciclo | M | 16 años | 145 | 52 | 25 |
| | | M | 18 años | 149 | 61 | 27 |
| | 2° Ciclo | F | 17 años | 150 | 60 | 26 |
| | | F | 16 años | 156 | 63 | 25 |
| | 3° Ciclo | F | 9 años | 110 | 39 | 29 |
| | | F | 11 años | 139 | 36 | 32 |
| | | F | 12 años | 147 | 70 | 32 |
| | | F | 12 años | 144 | 91 | 43 |
| | Bachillerato | M | 13 años | 148 | 70 | 32 |
| M | | 15 años | 149 | 75 | 34 | |
| M | | 18 años | 165 | 100 | 37 | |
| Bachillerato | M | 15 años | 155 | 56 | 23 | |
| | F | 17 años | 141 | 72 | 36 | |
| | F | 17 años | 150 | 82 | 36 | |

Fuente: Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

Resultados del cálculo del IMC (peso y talla)



Años, sexo y nivel educativo , de estudiantes que presentan sobrepeso y obesidad.

Análisis.

De acuerdo al cuadro anterior, se puede evidenciar que los/as estudiantes que padecen de sobrepeso, se encuentran en los siguientes niveles educativos: Parvularia, una estudiante de 6 años, con una altura de 112 cm, un kg de 31 y el Índice de Masa Corporal (IMC), de 25; en Primer Ciclo, cuatro niñas entre las edades de 8 a 10 años, con una altura que oscila alrededor de 117 y 124 cm, con un kg de 36 a 42, y el IMC de 25 a 29; asimismo, un estudiante de 9 años, estatura de 126 cm, 35 kg, el IMC de 26. En Segundo Ciclo, se halla una alumna de 12 años, con 145 de altura, 46 kg, y 25 de IMC. En Tercer Ciclo, están cinco educandos del sexo femenino, de 13 a 16 años, entre las altura de 145 a 160 cm, presentan un kg que va de acuerdo a 51 a 65, y un IMC de 25 a 26. En Bachillerato, son cuatro las señoritas que comprenden las edades de 16 a 18 años, con una estatura que se destaca alrededor de 150 a 163, y de 55 a 63 kg, mientras que el IMC es de 20 a 26; en cuanto al sexo masculino, prevalecen las edades de 16 y 18 años, para dos estudiantes, con una talla de 145 y 149, muestran un kg de 52 y 61, y el IMC, es de 25 y 27.

En cuanto a la obesidad, en Primer Ciclo, se encuentra una pequeña de 9 años, con un estatura de 110, peso en kilogramos de 39 y el IMC de 29; de Segundo Ciclo predomina el sexo femenino, ya que en su totalidad son tres, en las edades de 11 a 12 años, tienen una estatura entre 139 a 147, un kg comprendido entre 36 a 91 y un IMC de 32 a 43; Tercer Ciclo, son cuatro los educandos del sexo masculino que se encuentran en las edades comprendidas de 13 a 18 años, con una estatura de 148 a 145 y un kg de 56 a 100, y el IMC de 23 a 37; dos señoritas de Bachillerato, de 17 años cada una, y una

altura de 141 a 150, con un kg de 72 y 82, mientras que su IMC es de 36 para cada quien.

Se demuestra en los datos que se presentan, que por el consumo de bebidas y comidas consideradas chatarra, existen estudiantes que padecen sobrepeso y que en su mayoría son del sexo femenino, siendo el Tercer Ciclo donde prevalece más, las edades se encuentran en 13, 14 y 16 años, y el IMC más alto, es de 26. En el caso de la obesidad, se evidencia para los alumnos de Tercer Ciclo entre las edades comprendidas de 13 a 18 años, mientras que el IMC más elevado es de 37.

De 118 estudiantes que se les calculó el IMC, 19 presentan sobrepeso, siendo 5 del sexo masculino y 14 del femenino; además, los/as que presentan obesidad son 10 educandos; 4 del sexo masculino y 6 del femenino, el resto de los/as alumnos/as presentan un peso normal, que oscilan entre el 18 y 24 IMC, por lo tanto, en su totalidad son 39 escolares que presentan estas enfermedades, que repercute de una manera negativa en la salud física, y el resto lo constituyen 79 que presentan un peso normal,(Ver anexo 1), sin embargo, no están exentos que desarrollen sobrepeso u obesidad. Algunos de los factores que contribuyen a que los/as estudiantes consuman en los cafetines escolares comidas hipercalóricas, es la accesibilidad, venta, exhibición y variedad, que existe en dichos lugares; además, la población estudiantil, no tiene conocimiento de las consecuencias al no alimentarse adecuadamente; sin embargo las causas que generan dichos productos, siguen afectando a los/as alumnos/as que consumen.

CAPÍTULO VI
COMPROBACIÓN
DE HIPÓTESIS

6. COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS.

6.1 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS GENERAL 1: La mayoría de bebidas y comidas que se comercializan en los cafetines de los centros escolares se consideran chatarra.

Se acepta dicha hipótesis, ya que al contrastar los resultados de la encuesta y lista de cotejo, se pudo evidenciar que existe gran variedad de compra y venta de golosinas, bebidas carbonatadas, refrescos y jugos artificiales y bebidas energizantes, comidas con alta concentración de harina y grasa, por parte de los/as dueños/as en las tiendas escolares; además, los/as estudiantes prefieren y consumen este tipo de productos. Asimismo, se observó que la predominancia de estos, se encuentra en 40 cafetines.

6.2 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS GENERAL 2: Los/as estudiantes padecen enfermedades asociadas con las comidas y bebidas chatarra.

Se acepta la hipótesis, porque en las respuestas que dieron en la encuesta, se detectó que algunos/as alumnos/as, sufren enfermedades gástricas cuando consumen comidas y bebidas consideradas chatarra; varios afirmaron que presentan cansancio y sudoración sin realizar mayor esfuerzo físico; además, se calculó el IMC de cada uno/a de ellos/as, y se comprobó que 19 de los/as estudiantes padecen sobrepeso, y 10 de obesidad; enfermedades que se asocian al consumo de comidas y bebidas chatarra.

6.3 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 1: Existen opciones de alimentos y bebidas saludables en los cafetines escolares.

Se rechaza dicha hipótesis, porque de acuerdo a los resultados de los datos, se analizaron los cuestionarios, y se comprobó que no existe variedad de comidas y bebidas saludables; sin embargo, se da la exhibición de estos productos, en mínima diversidad en los cafetines; lo que conlleva que los/as estudiantes no están ingiriendo comidas y bebidas saludables, y que prefieran consumir comidas y bebidas chatarra, perjudicando de esta manera su organismo. Además, los resultados anteriores, coinciden con lo observado, ya que se detectó, que hay escasez de alimentos saludables en los cafetines escolares.

6.4 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 2: Los/as estudiantes prefieren bebidas consideradas chatarra.

De acuerdo a los resultados obtenidos, en los análisis; se acepta la hipótesis, ya que los/as estudiantes tienen una preferencia por las bebidas carbonatadas y refrescos artificiales, siendo estas las de mayor favoritismo, también se detectó, que el consumo de estos productos es extremo, tanto así, que la mayoría de educandos, se observó ingiriendo estas bebidas, esto se puede dar, ya que estos productos contienen ingredientes como saborizantes, conservantes artificiales, colorantes, entre otros; que los

vuelven atractivos; de esta forma, los distribuidores de estas bebidas atrapan a los/as estudiantes, manteniendo así, una venta exagerada de estos productos.

6.5 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 3: Los/as estudiantes consumen en los cafetines escolares comidas consideradas chatarra.

Esta hipótesis, resultó verdadera, ya que de acuerdo a los datos obtenidos en la investigación, ellos/as manifiestan que ingieren dichas comidas, además, se comprobó por medio de la observación, y estas son las que prevalecen en las tiendas escolares, muestra de ello es que la mayoría de estudiantes prefieren y compran estos productos, considerados por ellos/as una exquisitez para su paladar, sin reflexionar que estos deterioran poco a poco su organismo; quedando evidenciado, que la preferencia está relacionada con el sabor y color de los productos, ya que estos son muy llamativos y tienen mucha popularidad.

6.6 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 4: Los/as estudiantes presentan sobrepeso.

La hipótesis, resultó positiva, ya que en base al cálculo del IMC realizado a cada estudiante, se comprobó que 19 padecen sobrepeso, siendo 5 del sexo femenino, y 14 del masculino; además, por medio de la observación se evidenció que los/as niñas/as que presentan esta enfermedad, consumen mucha comida chatarra, lo que significa, que la

ingesta excesiva de este tipo de productos, está provocando dicha enfermedad, manifestándose más en los/as estudiantes de Tercer Ciclo.

6.7 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA 5: Los/as estudiantes presentan obesidad.

Esta hipótesis, resultó verdadera, porque de acuerdo al cálculo del IMC realizado a cada educando, se probó que 10 presentan obesidad, 4 del sexo masculino y 6 del femenino, manifestándose más en el nivel educativo de Tercer Ciclo. Asimismo, en la observación, se evidenció que estos/as niños/as, compran en todos los recreos diferentes tipos de bebidas y comidas chatarra; sumado a esto, algunos/as consumen estos productos durante el desarrollo de las clases, lo que significa que constantemente ingieren dicha comida, y van perdiendo su peso normal.

CAPÍTULO VII

CONCLUSIONES

Y

RECOMENDACIONES

7.1 CONCLUSIONES.

- ✓ De acuerdo a los resultados de los análisis; los/as estudiantes consumen comidas y bebidas consideradas chatarra, ya que ésta es la que predomina en los cafetines de los centros escolares; de esta forma están perjudicando su organismo.
- ✓ En las tiendas escolares, existe libertad de exhibir comidas y bebidas consideradas chatarra, ya que no están restringidas por los/as directores.
- ✓ Las bebidas que más se presentan en los cafetines escolares son las carbonatadas, refrescos artificiales, jugos artificiales y bebidas energizantes, además se exponen golosinas en los mostradores.
- ✓ De acuerdo a lo observado, las comidas que más se preparan con altos niveles de harinas y grasas son las papitas fritas y los hotdogs; para este último, prevalece su consumo.
- ✓ Los/as encargados de los negocios que venden dentro de los centros escolares, tienen disponibles comidas y bebidas saludables; sin embargo, la variedad y accesibilidad, es mínima, lo que conlleva a que los/as educandos/as, no poseen opciones de compra.

- ✓ Los/as estudiantes compran comidas y bebidas (chatarra y saludables), ya que la mayoría de estas, son de bajo costo.

- ✓ Se establece que las bebidas chatarras que más se compran son, los refrescos y jugos artificiales, bebidas energizantes, y las bebidas carbonatadas, éstas últimas son las que más se venden. La preferencia y consumo de éstas perjudica enormemente a quienes la consumen, y desarrollan enfermedades como el sobrepeso y obesidad.

- ✓ Las golosinas saladas y dulces que más se consumen son: Jalapeños y bombones; los que más se venden son: Quesitos, Churritos y las dos primeras antes mencionadas; de la marca DIANA.

- ✓ La comida y bebida saludable que más consumen los/as alumnos/as, es el pepino y el refresco de piña; asimismo, de los que más se dispone en los cafetines escolares, es el pan con pollo y el agua; siendo esta última la que más se vende.

7.2 RECOMENDACIONES.

Al Ministerio de Educación (MINED).

- ✓ Implementar en los programas de educación, los daños que genera en el cuerpo humano, el consumo de comidas y bebidas consideradas chatarra.
- ✓ Velar por la población estudiantil, para que las comidas y bebidas consideradas chatarra, no sean distribuidas en los cafetines de los centros escolares.
- ✓ Capacitar al personal docente y directores/as, en cuanto a los beneficios de la comida saludable.

Al Ministerio de Salud (MINSAL).

- ✓ Involucrar al personal de salud, para que capaciten a los/as docentes y directores/as de las instituciones educativas, a cerca del daño que ocasionan los ingredientes que contienen las comidas y bebidas consideradas chatarra.
- ✓ Implementar charlas, en las instituciones educativas, a cerca de los beneficios de la comida saludable.

A los/as directores/as.

- ✓ No permitir que se comercialicen comidas y bebidas chatarra en los cafetines de los centros escolares.
- ✓ Adoptar medidas para que en los cafetines ofrezcan opciones de alimentos y refrigerios saludables, restringiendo la oferta y venta de alimentos con altos contenidos de grasa, azúcar y sal, colorantes y preservantes.
- ✓ Implementar estrategias que ayuden a mejorar la disponibilidad de alimentos en los centros escolares, por ejemplo, huertos escolares, crianza de especies menores, entre otros.
- ✓ Involucrar responsablemente a las familias, docentes y propietarios de tiendas de los centros escolares en temas de alimentación saludable, para mejorar la alimentación de toda la comunidad educativa y vigilar los alimentos que se comercializan en la tienda escolar.
- ✓ Realizar ferias gastronómicas donde se expongan los diferentes tipos de comidas saludables.

A los/as docentes.

- ✓ Educar no solo a los/as alumnos/as, sino también a los/as padres/madres de familia, sobre la importancia de las loncheras saludables.
- ✓ Implementar charlas y distribuir hojas volantes, que informen sobre los efectos dañinos de la comida chatarra; además, involucrar a los medios de comunicación, donde se promueva el no consumo de comidas y bebidas consideradas chatarra.
- ✓ Promover estilos de vida saludables en la población estudiantil, donde se ejerciten de una forma más frecuente, a fin de reducir la prevalencia de sobrepeso y obesidad.
- ✓ Inculcar en la población escolar el consumo responsable de alimentos, así como el reconocimiento de la publicidad engañosa.

A los/as encargados/as de los cafetines escolares.

- ✓ Colaborar con la buena salud y nutrición de los estudiantes en el centro educativo.
- ✓ Incrementar la oferta de refrigerios saludables donde se implementen las frutas, cereales integrales y lácteos con bajo contenido de grasa y azúcar.
- ✓ Preparar menús variados de comidas y bebidas saludables, para que contribuya eficazmente a la nutrición de los/as educandos.
- ✓ Ofrecer comidas y bebidas saludables, accesibles al bolsillo de los/as estudiantes.
- ✓ Identificar productores/as de alimentos que los cultiven utilizando abonos orgánicos en la comunidad, para negociar la adquisición de estos a mejor costos y más frescos, como: limones, pepinos, naranjas, yuca, u otros, y así elaborar productos que se puedan vender en la tienda.

A los/as estudiantes.

- ✓ Leer e investigar acerca de los ingredientes que contienen las comidas y bebidas chatarra, y los efectos negativos que causa al cuerpo humano.
- ✓ Consumir alimentos y bebidas saludables, ya que contienen nutrientes necesarios para el óptimo desarrollo del organismo y la buena salud física.
- ✓ Tomar conciencia sobre los efectos que causa la ingesta de comidas y bebidas chatarra.

BIBLIOGRAFÍA

LIBROS

BONILLA, Gildaberto. Estadística II. Métodos prácticos de Inferencia estadística. UCA, editores. El Salvador. 1992. Edic. 2.

BONILLA, Gildaberto. Como hacer una tesis de graduación con técnicas estadísticas. UCA, editores. El Salvador. 200. Edic. 4.

SAMPIERI, Roberto. Metodología de la Investigación. Editorial Miembro de la Cámara Nacional de la Industria, Reg. Núm. 1890. Pag. 60.

GELABERT, R. Guía práctica de la salud, diabetes tratamientos científicos y naturales. Zaragoza, España. Agosto 2009. Edit. VidaSana. Pag. 9.

TAMAYO Y TAMAYO, Mario. “El proceso de investigación científico”, Editorial Limusa. pag. 29.

DÍAZ B. Pedro. Estadística. Muestreo. Universidad Nacional de Ingeniería. Facultad de ingeniería económica y ciencias sociales. Pág 10, 11 y 12.

DOCUMENTOS

SÁNCHEZ CERÉN, Salvador. Programa de alimentación y salud escolar.

Publicación de consumidores en acción de Centro América y el Caribe, gracias al auspicio de VECO Mesoamérica. Comida Chatarra en los Centros Escolares.(CDC).San Salvador, Edit. ConSuAccion C.A. y El Caribe. 2009.

Gerencia de atención integral de salud a la niñez, desarrollo y nutrición. Guía de alimentación para la familia salvadoreña. San salvador, el salvador, 2001.

ARTÍCULOS WEB

ORTIZ,H. 2005. Efecto de la televisión. Chile.De:www.slideshare.net/dianalara/efecto-de-la-television.5 feb.2012. Pag.3.

LICATA, M.2001. Comida rápida o chatarra, fast-food, junk-food y sus riesgos para la salud. México.De:www.zonadiet.com/alimentacion/fast-food-riesgos.htm.5 feb.2012.Pag.2.

Organización Mundial de la Salud. Estrategia de cooperación resumen. 1998. De:www.who.int/countryfocus/cooperation_strategy/ccsbrief_slv_es.pdf.7 feb.2012. Pag.5.

ARFUSO, V. Una alimentación saludable. México. 2001. De: [http://www.enplenitud.com/educacion-nutricional-para-una alimentacionsaludable](http://www.enplenitud.com/educacion-nutricional-para-una_alimentacionsaludable). 15 feb. 2012

TANNE, Comida chatarra, problema 'de peso' en escuelas primarias. EE.UU. 1989. De: [vidayestilo.terra.com/.../comida-chatarra-problema-de estados unidos](http://vidayestilo.terra.com/.../comida-chatarra-problema-de_estados_unidos). 17 de feb. 2012.

BARRIOS, A. Correlación entre obesidad infantil en México y la ingesta de comida chatarra. Instituto Belisario Domínguez del Senado de la República. 1996. Dirección General de Estudios Legislativos Política y Estado. De: http://www.politicayestadoibd.org/SP/recursos/investigacion_obesidad_vs_comida_chatarra.pdf. 10 feb. 2012. Pag. 13

COUTTO, F. Grasa acorta la vida de los salvadoreños. El Diario de Hoy. El Salvador. 2006. De: <http://www.elsalvador.com/noticias/2006/05/01/nacional/nac1.as> p. 15 feb. 20012.

Organización Mundial de la Salud. Estrategia de cooperación resumen. 1998. De: www.who.int/countryfocus/cooperation_strategy/ccsbrief_slv_es.pdf. 7 feb. 2012.

MONDRAGON, R. La obesidad es una enfermedad. La Prensa Gráfica. El Salvador. 2007. De: <http://www.laprensagrafica.com/mujer/planbella/84797-la-obesidad-es-una-enfermedad.html>.18 feb.2012.Pag.5

MOLINA, L. Diga no a las enfermedades cardiovasculares. La Prensa Gráfica. El Salvador.2008.De:<http://archive.laprensa.com.sv/20080611/planbella/1068476.as> p.22 feb.2012.

DÍAZ MÉNDEZ, Cecilia. Alimentación, consumo y salud. Colección Estudios Sociales. Barcelona Universidad de Oviedo Cristóbal Gómez Benito Edición electrónicaDe:www.laCaixa.es/ObraSocialUNED.http://obrasocial.lacaixa.es/StaticFiles/StaticFiles/c13fef33006d5210VgnVCM200000128cf10aRCRD/es/vol24_es.pdf. viernes25 de mayo/12.pag.4

CONCHA M. Alimentación sana vs comida chatarra. México viernes, 5 de agosto de 2011.De:<http://jorgecon46.blogspot.com/2011/08/alimentacion-sana-vs-comida-chatarra.html>. 24 de mayo/12

Gastronomía salvadoreña. Las Pupusas y tamales. El Salvador. 2010. De: <http://www.visitelsalvador.net/es/cultura.php>.

ADMIN.Comidas Típicas Salvadoreñas 2012.

De:<http://www.hermanoslejanos.com/el-salvador/comida-tipica-salvadorena/>.

GARCÍA CALDERÓN, Carola. Revista Científica de la asociación mexicana de derecho a la información. Los alimentos chatarra en México, regulación publicitaria y autorregulación. De: http://www.derechoacomunicar.amedi.org.mx/pdf/num2/11-carola_garcia.pdf.

Guía de Dietética y Nutrición. Terra/El Portal del Agua/Fundación Española de la Nutrición. España, De: <http://www.terra.es/alimentacion/articulo/html/ali89.htm>. Pag. 2

La influencia de la publicidad de ‘comida chatarra’ en los niños y niñas. Enseñando a comer a mi hijo/a. De: <http://www.terra.es/alimentacion/articulo/html/ali89.htm>.

Gobierno bolivariano de Venezuela. Alimentación variada y balanceada. 1999-2000. De: <http://www.rena.edu.ve/SegundaEtapa/ciencias/alimentacionvariada.html>.

FLYCKA. Comida chatarra. 2011. De: <http://comidachatarralmitha.blogspot.com/> .
23 de febrero de 2012

El ejercicio es un hábito que debe desarrollarse desde la infancia y no dejarse nunca. SEDENTARISMO. SALUD FAMILIAR <http://www.esmas.com/salud/saludfamiliar/activate/482830.html> por: Redacción Fuente: esmas.com

GUERRA, C.(Naturismo y psicokinesiología). Responsable de la publicación Gerardo Hot.El blog de la red de servicios médicos das. Nuestro pobre y lento metabolismo: “Un problema más allá del simple sobrepeso”. Adicción a los hidratos de carbono. Servicios en salud. DAS. De: [http](http://www.serviciosensalud.com)

GARCÉS, L. Dietética. Aditivos y conservantes en los alimentos. De: <http://www.biomanantial.com/aditivos-conservantes-alimentos-a-952-es.html>.

LA NUEVA PIRÁMIDE NUTRICIONAL. VIDA Y SALUD. Salud y Nutrición:http://www.adrianacarulla.net/index.php?view=article&catid=1%3Anutricion&id=44%3Apiramide&option=com_content.Una alimentación Sana.<http://www.alimentacionsana.com.ar/portal%20nuevo/actualizaciones/dietabalanceada.htm>.

MONSALVE, Elena y A. Gloria. C. Tipos de investigación.Venezuela.2002.De: <http://es.scribd.com/doc/72397771/tipos-de-investigacion-1>.09 agos.2012.

TESIS

CHIESA, María Elina. CONSUMO DE COMIDA RÁPIDA Y OBESIDAD INFANTIL. Tesis presentada para completar los requisitos del plan de estudios de

la Licenciatura en Nutrición.Uruguay.De:www.nutrinfo.com/pagina/info/tesis_final1.pdf

BARRERA BARRIOS, Armando. Correlación entre obesidad infantil en México y la ingesta de comida chatarra México.De:www.politicayestadoibd.org/SP/recurso.ver.php?cve=TbJx1TLq .

ANEXOS

ANEXO 1

El Índice de Masa Corporal (IMC), se determina, a partir de la estatura y el peso de una persona, y se calcula mediante la siguiente tabla:

| Clasificación del estado nutricional | | IMC= Peso (Kg) / estatura (mt) / estatura (mt) |
|--------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------|
| O | Obesidad | Arriba de + 2 DE |
| SP | Sobre Peso | Arriba de +1 hasta +2 DE |
| N | Normal | Entre +1 y -2 DE |
| D | Desnutrición o Delgadez | Entre -2 y -3 DE |
| DS | Desnutrición Severa o Delgadez Severa | Debajo de -3 DE |

A continuación se describe la fórmula que se utiliza para obtener el Índice de Masa Corporal(IMC) de los/as estudiantes encuestados en diversos centros educativos de la zona urbana del Municipio de San Miguel.

$$\text{IMC} = \frac{\text{Peso (Kg)}}{\text{Altura}^2 \text{ (m)}}$$

Ejemplo: Para calcular el IMC de Kessia Marineth Montenegro, se utiliza la Gráfica de Índice de Masa Corporal para la edad.(OMS 2007). (Ver anexo 13).

Talla o altura: 1.20. Peso en lb: 80

Procedimiento:

Altura: $1.20 \times 1.20 = 1.44$

Peso $80 \text{ lb} / 2.2 = 36 \text{ kg}$ $\text{IMC} = \frac{36 \text{ kg}}{1.44}$

IMC= 25

RESULTADOS DEL CÁLCULO DEL IMC (PESO Y TALLA) DE LOS/AS ESTUDIANTES, PARA COMPROBAR EL SOBREPESO Y OBESIDAD.

Cuadro 1

| Nº | Nº de lista o nombre de estudiante | Grado | Sexo | Edad | Talla | Peso en kg | IMC | Sobrepeso | Obesidad |
|----|------------------------------------|------------|------|--------|-------|------------|-----|-----------|----------|
| 1 | 14 | Parvularia | F | 5 años | 108 | 22 | 18 | | |
| 2 | 12 | Parvularia | M | 5 años | 109 | 20 | 17 | | |
| 3 | 5 | Parvularia | F | 5 años | 108 | 21 | 18 | | |
| 4 | 1 | Parvularia | M | 5 años | 109 | 22 | 19 | | |
| 5 | 5 | Parvularia | F | 5 años | 109 | 23 | 19 | | |
| 6 | 5 | Parvularia | M | 5 años | 107 | 21 | 18 | | |
| 7 | 10 | Parvularia | M | 5 años | 110 | 25 | 20 | | |
| 8 | 6 | Parvularia | M | 5 años | 109 | 28 | 24 | | |
| 9 | 7 | Parvularia | M | 5 años | 111 | 29 | 24 | | |
| 10 | 10 | Parvularia | M | 6 años | 113 | 24 | 19 | | |
| 11 | 8 | Parvularia | F | 6 años | 112 | 29 | 23 | | |
| 12 | 11 | Parvularia | F | 6 años | 112 | 24 | 19 | | |
| 13 | 2 | Parvularia | F | 6 años | 106 | 26 | 23 | | |
| 14 | 13 | Parvularia | M | 6 años | 111 | 27 | 22 | | |
| 15 | 2 | Parvularia | F | 6 años | 108 | 27 | 23 | | |
| 16 | 2 | Parvularia | M | 6 años | 110 | 23 | 19 | | |
| 17 | 12 | Parvularia | M | 6 años | 112 | 31 | 25 | ✓ | |
| 18 | 5 | Parvularia | F | 6 años | 106 | 26 | 23 | | |
| 19 | 12 | Parvularia | F | 6 años | 109 | 23 | 19 | | |
| 20 | 6 | 1º | M | 7 años | 112 | 26 | 21 | | |
| 21 | 9 | 1º | F | 7 años | 112 | 27 | 21 | | |
| 22 | 25 | 1º | F | 8 años | 118 | 28 | 20 | | |
| 23 | 16 | 2º | M | 8 años | 122 | 28 | 19 | | |
| 24 | 25 | 2º | F | 8 años | 124 | 42 | 27 | ✓ | |
| 25 | 9 | 2º | M | 8 años | 123 | 28 | 19 | | |
| 26 | 20 | 2º | F | 8 años | 122 | 29 | 19 | | |
| 27 | 20 | 2º | F | 8 años | 124 | 42 | 27 | ✓ | |
| 28 | 7 | 3º | F | 9 años | 112 | 28 | 22 | | |

Continúa cuadro 1

| N° | N° de lista o nombre de estudiante | Grado | Sexo | Edad | Talla | Peso en kg | IMC | Sobrepeso | Obesidad |
|----|------------------------------------|-------|------|---------|-------|------------|-----|-----------|----------|
| 29 | 14 | 3° | M | 9 años | 130 | 33 | 20 | | |
| 30 | 8 | 3° | M | 9 años | 129 | 29 | 18 | | |
| 31 | 9 | 3° | F | 9 años | 110 | 39 | 29 | | ✓ |
| 32 | 27 | 3° | M | 9 años | 126 | 29 | 18 | | |
| 33 | 37 | 3° | M | 9 años | 116 | 35 | 26 | ✓ | |
| 34 | 39 | 3° | F | 10 años | 117 | 40 | 29 | ✓ | |
| 35 | 24 | 3° | M | 9 años | 128 | 30 | 18 | | |
| 36 | 2 | 3° | F | 9 años | 122 | 31 | 20 | | |
| 37 | Montenegro Kessia Marineth | 3° | F | 9 años | 120 | 36 | 25 | ✓ | |
| 38 | 2 | 4° | F | 10 años | 117 | 31 | 22 | | |
| 39 | 5 | 4° | M | 10 años | 120 | 30 | 21 | | |
| 40 | 28 | 4° | M | 10 años | 119 | 29 | 21 | | |
| 41 | 17 | 4° | F | 10 años | 129 | 33 | 19 | | |
| 42 | 7 | 4° | F | 10 años | 118 | 33 | 23 | | |
| 43 | 19 | 4° | M | 10 años | 121 | 29 | 20 | | |
| 44 | 7 | 5° | M | 11 años | 145 | 37 | 18 | | |
| 45 | 17 | 5° | F | 11 años | 139 | 36 | 32 | | ✓ |
| 46 | 9 | 5° | M | 11 años | 138 | 35 | 18 | | |
| 47 | 6 | 5° | F | 10 años | 119 | 32 | 22 | | |
| 48 | 2 | 5° | M | 13 años | 144 | 47 | 23 | | |
| 49 | 3 | 6° | F | 12 años | 145 | 42 | 20 | | |
| 50 | Alvarado Jennifer Karina | 6° | F | 12 años | 135 | 40 | 21 | | |
| 51 | 15 | 6° | M | 13 años | 150 | 45 | 20 | | |
| 52 | 2 | 6° | F | 12 años | 147 | 70 | 32 | | ✓ |
| 53 | 8 | 6° | F | 12 años | 142 | 45 | 22 | | |
| 54 | 39 | 6° | M | 12 años | 138 | 39 | 21 | | |
| 55 | 24 | 6° | F | 12 años | 144 | 91 | 43 | | ✓ |
| 56 | 40 | 6° | M | 12 años | 140 | 40 | 20 | | |
| 57 | 16 | 6° | M | 12 años | 150 | 51 | 23 | | |
| 58 | 30 | 6° | F | 12 años | 145 | 46 | 25 | ✓ | |
| 59 | 13 | 6° | M | 12 años | 138 | 39 | 21 | | |

Continúa cuadro 1

| N° | N° de lista o nombre de estudiante | Grado | Sexo | Edad | Talla | Peso en kg | IMC | Sobrepeso | Obesidad |
|----|------------------------------------|-------|------|---------|-------|------------|-----|-----------|----------|
| 60 | 15 | 6° | F | 12 años | 142 | 45 | 22 | | |
| 61 | 13 | 7° | M | 13 años | 151 | 45 | 20 | | |
| 62 | 35 | 7° | F | 13 años | 160 | 65 | 25 | ✓ | |
| 63 | Contreras Brenda Karina | 7° | F | 13 años | 157 | 45 | 18 | | |
| 64 | 35 | 7° | M | 13 años | 153 | 46 | 20 | | |
| 65 | Cedillos Víctor Emanuel | 7° | M | 13 años | 148 | 70 | 32 | | ✓ |
| 66 | 20 | 7° | F | 13 años | 151 | 53 | 23 | | |
| 67 | 33 | 7° | F | 13 años | 151 | 57 | 25 | ✓ | |
| 68 | 16 | 7° | M | 13 años | 147 | 40 | 18 | | |
| 69 | 32 | 7° | F | 13 años | 154 | 58 | 24 | | |
| 70 | 35 | 7° | F | 13 años | 148 | 43 | 19 | | |
| 71 | 19 | 7° | M | 14 años | 164 | 55 | 21 | | |
| 72 | 22 | 8° | F | 14 años | 145 | 51 | 26 | ✓ | |
| 73 | 4 | 8° | F | 14 años | 155 | 55 | 22 | | |
| 74 | 40 | 8° | F | 14 años | 148 | 55 | 25 | ✓ | |
| 75 | 23 | 8° | F | 14 años | 148 | 47 | 21 | | |
| 76 | 34 | 8° | M | 14 años | 161 | 55 | 21 | | |
| 77 | 35 | 8° | M | 15 años | 160 | 48 | 19 | | |
| 78 | 15 | 8° | M | 14 años | 149 | 61 | 27 | ✓ | |
| 79 | 6 | 8° | F | 13 años | 151 | 56 | 24 | | |
| 80 | 14 | 8° | M | 15 años | 149 | 75 | 34 | | ✓ |
| 81 | 21 | 8° | F | 14 años | 157 | 56 | 22 | | |
| 82 | 17 | 8° | M | 14 años | 161 | 55 | 21 | | |
| 83 | 9 | 8° | M | 14 años | 155 | 53 | 22 | | |
| 84 | 11 | 9° | F | 16 años | 155 | 63 | 26 | ✓ | |
| 85 | 20 | 9° | M | 16 años | 158 | 56 | 22 | | |
| 86 | 10 | 9° | M | 15 años | 156 | 56 | 23 | | |
| 87 | 6 | 9° | M | 18 años | 165 | 100 | 37 | | ✓ |
| 88 | 36 | 9° | F | 15 años | 145 | 50 | 23 | | |
| 89 | 11 | 9° | M | 15 años | 155 | 56 | 23 | | ✓ |

Continúa cuadro 1

| N° | N° de lista o nombre de estudiante | Grado | Sexo | Edad | Talla | Peso en kg | IMC | Sobrepeso | Obesidad |
|-----|------------------------------------|-----------------|------|---------|-------|------------|-----|-----------|----------|
| 90 | 4 | 9° | M | 15 años | 158 | 57 | 23 | | |
| 91 | 3 | 9° | F | 15 años | 151 | 44 | 19 | | |
| 92 | 30 | 9° | M | 14 años | 150 | 42 | 19 | | |
| 93 | 26 | 9° | M | 16 años | 168 | 56 | 20 | | |
| 94 | 16 | 9° | F | 15 años | 153 | 44 | 18 | | |
| 95 | 13 | 9° | F | 15 años | 148 | 52 | 23 | | |
| 96 | 26 | 9° | M | 16 años | 160 | 57 | 22 | | |
| 97 | 1 | 9° | F | 15 años | 157 | 54 | 21 | | |
| 98 | 4 | 9° | M | 15 años | 157 | 52 | 21 | | |
| 99 | 16 | 9° | M | 15 años | 157 | 54 | 21 | | |
| 100 | 41 | 1° Bachillerato | F | 17 años | 141 | 72 | 36 | | ✓ |
| 101 | 18 | 1° Bachillerato | F | 17 años | 150 | 60 | 26 | ✓ | |
| 102 | 4 | 1° Bachillerato | F | 16 años | 156 | 63 | 25 | ✓ | |
| 103 | 31 | 1° Bachillerato | F | 16 años | 154 | 62 | 26 | ✓ | |
| 104 | 1 | 1° Bachillerato | M | 16 años | 165 | 54 | 20 | | |
| 105 | 4 | 1° Bachillerato | M | 16 años | 160 | 55 | 21 | | |
| 106 | 14 | 1° Bachillerato | F | 15 años | 147 | 44 | 20 | | |
| 107 | 38 | 1° Bachillerato | M | 16 años | 155 | 50 | 22 | | |
| 108 | 11 | 2° Bachillerato | M | 17 años | 170 | 66 | 22 | | |
| 109 | 27 | 2° Bachillerato | M | 16 años | 145 | 52 | 25 | ✓ | |
| 110 | 35 | 2° Bachillerato | F | 17 años | 150 | 82 | 36 | | ✓ |
| 111 | 8 | 2° Bachillerato | F | 17 años | 150 | 47 | 21 | | |
| 112 | 7 | 2° Bachillerato | F | 18 años | 153 | 55 | 24 | | |
| 113 | 1 | 3° Bachillerato | M | 18 años | 148 | 66 | 23 | | |
| 114 | 6 | 3° Bachillerato | M | 18 años | 149 | 61 | 27 | ✓ | |
| 115 | 32 | 3° Bachillerato | M | 18 años | 164 | 63 | 24 | | |
| 116 | 9 | 3° Bachillerato | F | 18 años | 163 | 55 | 20 | ✓ | |
| 117 | 21 | 3° Bachillerato | M | 19 años | 168 | 65 | 23 | | |
| 118 | 3 | 3° Bachillerato | F | 17 años | 151 | 49 | 21 | | |

Fuente: Fuente: Datos recopilados de 118 estudiantes de instituciones educativas, Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

ANEXO 2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL E INGREDIENTES, DE GOLOSINAS Y BEBIDAS CONSIDERADAS CHATARRA.

Anexo 2

| Marca | Sabores | Ingredientes | Información nutricional |
|---------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Boquitas DIANA | Quesitos | Maíz mezcla de oleína de palma, aceite de palma, queso cheddar, leche de vaca, cultivos de queso, sal yodada, suero dulce,, tomate, cebolla, ajo, leche descremada cultivada, fosfato de sodio, especias, colorantes artificiales. | Calorías 74. Calorías de grasa 37. Grasa total 4.14g. Grasa saturada 2g. Acidotrans 0g. Colesterol 0mg. Sodio 97mg. Carbohidratos 8g. Azúcares 0g |
| | Centavitos | Sémola de maíz, mezcla de oleína de palma, aceite de palma y aceite de palma, queso cheddar, y queso azul, suero dulce, sal yodada, malto dextrina, glutamato mono sódico, cebolla, ajo, ácidos lácticos., colorantes artificiales. | Calorías 80. Calorías de grasa 45. Grasa total 5g. Grasa saturada 2.25g. Acido trans 0g. Colesterol 0mg. Sodio 100mg. Carbohidratos 7g. Azúcares 1g. |
| | Tocinitos | Sémola de maíz, mezcla de oleína de palma, aceite de palma suero, dulce, sal yodada, proteína vegetal hidrolizada, levadura, torula, tomate, azúcar blanca, especias, almidón de maíz, cebolla, glutamato mono sódico. | Calorías 89. Calorías de grasa 47. Grasa total 5.13g. Grasa saturada 0.93g. Acidotrans 0g. Colesterol 0mg. Sodio 149mg. Carbohidratos 6g. Azúcares 1g. |
| | Jalapeños | Maíz mezcla de oleína y aceite de palma, sal yodada, malta, cebolla, glutamato mono sódico, especias, chile jalapeño, queso, sabores artificiales de mostaza, espárragos. | Calorías 89. Calorías de grasa 42. Grasa total 4.67g. Grasa saturada 0.7g. Acidotrans 0g. Colesterol 0mg. Sodio 149mg. Carbohidratos 5.6g. Azúcares 8g. |
| | Nachos | Maíz mezcla de oleína de palma, aceite de palma, queso cheddar, leche de vaca, sal, cultivos de queso, suero ácido, tomate, cebolla ajo, leche descremada, fosfato, especias, colorantes. | Calorías 74. Calorías de grasa 37. Grasa total 4.14g. Grasa saturada 2g. Acidotrans 0g. Colesterol 0mg. Sodio 97mg. Carbohidratos 8g. Azúcares 0g. |
| | Corn chips | Maíz mezcla de oleína de palma, aceite de palma, levadura, torula, proteína hidrolizada de maíz, glutamato mono sódico, levadura de cerveza, ajo, sabores artificiales, fosfato, antioxidante. | Calorías 89. Calorías de grasa 47. Grasa total 5.13g. Grasa saturada 0.93g. Acido trans 0g. Colesterol 0mg. Sodio 126mg. Carbohidratos 6g. Azúcares 0g. |
| | Toztecás | Maíz mezcla de oleína de palma, aceite de palma, maltodextrina, sal yodada, mezcla picante, chile picante, comino, orégano, sal, chile chipotle, glutamato monosódico, suero dulce ácido, sodio, cebolla en polvo, chile picante, ajo en polvo, sabor artificial de limón, oleoresina de capsicum. | Calorías. Calorías de grasa 0g. Grasa total Grasa saturada. Acidotrans. Colesterol 0mg. Sodio 35mg. Carbohidratos 9.62g. Azúcares 0g. Calcio 2%. |
| | Chicharrones con yuca | Maíz de oleína de palma, aceite de palma, dulce, glutamato de sodio, extracto de levadura, ajo, antioxidantes. | Calorías 84. Calorías de grasa 55. Grasa total 6g. Grasa saturada 2.98g. Acido trans 0g. Colesterol 9mg. Sodio 152mg. Carbohidratos 0g. Azúcares 0g. |
| | Maní | Maíz, mezcla de oleína de palma y aceite de palma, sal yodada, antioxidante, colorantes | Calorías 85. Calorías de grasa 57. Grasa total 6.32g. Grasa saturada 1.1g. Colesterol 0mg. Sodio 69mg. Carbohidratos 3g. Azúcares 1g. |
| | Platanitos | Plátano, mezcla de oleína de palma, aceite de palma, sal yodada, antioxidante, ácido cítrico, acidificante. | Calorías 89. Calorías de grasa 42. Grasa total 4.2g. Grasa saturada 0.7g. Acidotrans 0g. Colesterol 0mg. Sodio 51mg. Carbohidratos 7g. Azúcares 1g. |
| | Yuca | Yuca, mezcla de oleína de palma, aceite de palma, harina de maíz, sal yodada, lactosa, sodio, ácido, aluminato sódico silícico y fosfático, glutamato mono sódico. | Calorías 81. Calorías de grasa 32. Grasa total 3g. Grasa saturada 0.68g. Acidotrans 0g. Colesterol 0mg. Sodio 43mg. Carbohidratos 7g. Azúcares 1g. |
| | Elotrix | Maíz mezcla de oleína de palma y aceite de palma, queso cheddar y queso azul, suero, sal yodada, tomate, glutamato mono sódico. Chile picante, ácido cítrico, colorantes artificiales, antioxidantes. | Calorías 69. Calorías de grasa 27. Grasa total 2.95g. Grasa saturada 1.33g. Acidotrans 0g. Colesterol 0mg. Sodio 46mg. Carbohidratos 10g. Azúcares 0g. |
| | Churritos | Sémola de maíz, mezcla de oleína de palma, queso cheddar, suero, dulce, sal yodada, fosfato, colores artificiales, ácido cítrico. | Calorías 92. Calorías de grasa 53. Grasa total 0.96g. Grasa saturada 0.05g. Acidotrans 0g. Colesterol 0mg. Sodio 203mg. Carbohidratos 5g. Azúcares 1g. |
| Maíz chino | Sémola de maíz, colorante, sal yodada, aceite vegetal, | Calorías 69. Calorías de grasa 27. Grasa total 2.95g. Grasa saturada 1.33g. Acidotrans 0g. Colesterol 0mg. Sodio 46mg. Carbohidratos 10g. Azúcares 0g. | |
| Sabritas | Nachos | Maíz mezcla de oleína de palma, aceite de palma, queso cheddar, leche de vaca, sal, cultivos de queso, suero ácido, tomate, cebolla ajo, leche descremada, fosfato, especias, colorantes. | Calorías 74. Calorías de grasa 37. Grasa total 4.14g. Grasa saturada 2g. Acidotrans 0g. Colesterol 0mg. Sodio 97mg. Carbohidratos 8g. Azúcares 0g. |
| | Papas | Papa natural, oleína de palma, aceite vegetal, colorantes artificiales, sal, ajo. | Calorías. Calorías de grasa 0g. Grasa total. Grasa saturada. Acidotrans. Colesterol 0mg. Sodio 35mg. Carbohidratos 9.62g. Azúcares 0g. Calcio 2%. |
| | Lays | Papa natural, aceite vegetal, sal y antioxidante TBHQ. | Fibra 1g, carbohidrato 15g, potasio 301mg, hierro 10 %. |
| | Cacahuates | Maíz, azúcar colorante artificial, aceite vegetal, oleína de palma. | Azúcar 5%, carbohidratos 3%, grasas 2%. |

Continúa anexo 2

Continúa anexo 2

| Marca | Sabores | Ingredientes | Información nutricional |
|------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sabritas | Rancheritas | Maíz nixtamal izado, aceite vegetal comestible, polvo sazoador con sabor a queso, saborizantes naturales, glutamato mono sódico, ajo en polvo, ácido cítrico, aceite de soya, caramelo rojo. | Calorías, Calorías de grasa, Grasa total 8g, Grasa saturada , Acidotrans, Colesterol 0g , Sodio 309mg carbohidratos 16g, Azucares 0g. |
| YUMMIES | Palitos de papa | Oleína de palma, sémola de maíz, sabor a papa artificial, soya , colorantes. | Calorías.Calorías de grasa0.g Grasa total Grasa saturada. Acidotrans.Colesterol 0mg Sodio 35mg.carbohidratos 9.62g.Azucares 0g |
| | Zambos | Mezcla de aceites naturales, aceites de fruta de palma, maíz, soya y canola, sal y antioxidante. | Grasa 12%, sodio5%,fibra dietética 6%. |
| | Papitas | Harina de papa, almidón de papa, suero, sal fortificada, quesos y crema seca, cebolla, ajo, especias, glutamato mono sódico, ácido cítrico, ácido láctico, vinagre, sabores a tocino y ahumados. | Calorías.Calorías de grasa0.g Grasa total Grasa saturada. Acidotrans. Colesterol 0mg Sodio 35mg.carbohidratos 9.62g.Azucares 0g Calcio 2%. |
| | Plátanos | Plátano, mezcla de oleína de palma, aceite de palma, sal yodada, antioxidante, ácido cítrico, acidificante. | Calorías 89.Calorías de grasa 42.Grasa total 4.2g Grasa saturada 0.7g.Acidotrans 0g.Colesterol 0mg Sodio 51mg.Carbohidratos 7g.Azucares 1g |
| | Nachos | Maíz mezcla de oleína de palma, aceite de palma, queso cheddar, leche de vaca, sal, cultivos de queso, suero acido, tomate, cebolla ajo, leche descremada, fosfato, especias ,colorantes. | Calorías 74.Calorías de grasa 37.Grasa total 4.14g.Grasa saturada 2g.Acidotrans 0g. Colesterol 0mg.Sodio 97mg.carbohidratos. 8g Azucares 0g. |
| | Ranchitas | Maíz nixtamal izado, aceite vegetal comestible, polvo sazoador con sabor a queso, saborizantes naturales, glutamato mono sódico, ajo en polvo, ácido cítrico, aceite de soya, caramelo rojo. | Calorías, Calorías de grasa, Grasa total 8g, Grasa saturada , Acidotrans, Colesterol 0g , Sodio 309mg carbohidratos 16g, Azucares 0g. |
| | Zibas | Papa natural, aceite vegetal, sal y antioxidante TBHQ. | Fibra 1g, carbohidrato 15g, potasio 301mg, hierro 10 %. |
| | Cappy | Sémola de maíz, mezcla de oleína de palma, queso cheddar, suero, dulce, sal yodada, fosfato. | Calorías 92.Calorías de grasa 53.Grasa total 0.96g Grasa saturada 0.05%.Acidotrans 0g.Colesterol. |
| | Pachanga mix | Maíz, aceite vegetal comestible, polvo sazoador con sabor a queso, saborizantes naturales, glutamato mono sódico, ajo en polvo, ácido cítrico, aceite de soya, | Calorías, Calorías de grasa, Grasa total 8g, Grasa saturada , Acidotrans, Colesterol 0g , Sodio 309mg Carbohidratos 16g, Azucares 0g. |
| | Elotitos | Maíz mezcla de oleína de palma y aceite de palma, queso cheddar y queso azul, suero, sal yodada, tomate, glutamato mono sódico Chile picante, ácido cítrico, colorantes artificiales, antioxidantes. | Calorías 69.Calorías de grasa 27.Grasa total 2.95g Grasa saturada 1.33g.Acidotransog.Colesterol 0mg Sodio 46mgcarbohidratos 10g.Azucares 0g |
| | Palitos | Mezcla de oleína de palma, aceite de palma, sal yodada, cebolla, chile rojo, mostaza, levadura, especias, almidón de maíz, malto dextrina, levadura de cerveza, fosfato. | Calorías 71, Calorías de grasa 32, Grasa total 3.54g, Grasa saturada 1.44g, Acidotrans 0g, Colesterol 0mg, Sodio 83mg, carbohidratos 9g, Azucares 0g. |
| | Palomitas | Maíz pop, mezcla de oleína de palma, sal yodada, sabor artificial de mantequilla, color amarillo n° 5. | Grasa 6%,sodio 5%,fibra dietética 6% |
| | Buenachos | Maíz mezcla de oleína de palma, aceite de palma, queso cheddar, leche de vaca, sal, cultivos de queso, suero acido, tomate, cebolla ajo, leche descremada, fosfato, especias ,colorantes | Calorías 74.Calorías de grasa 37.Grasa total 4.14g.Grasa saturada 2g.Acidotrans 0g. Colesterol 0mg.Sodio 97mg.carbohidratos. 8g Azucares 0g. |
| Boca Deli | Gustitos | Sémola de maíz, aceite vegetal, malto dextrina, sal, tomate, glutamato de sodio, crema y queso, acido cítrico, colorantes artificiales. | Calorías 161, Calorías de grasa 99, Grasa total 11.1g, Grasa saturada 5.3g, Acidotrans 0.0g, Colesterol 1 0mg, Sodio 260mg, carbohidratos 14g Azucares 3g. |
| | Frijoli | Maíz, aceite vegetal, queso frijol, suero, sal fortificada, extracto de malta, cocoa , dióxido de silicio, color caramelo amarillo. | Calorías 160, Calorías de grasa 90, Grasa total 10.0g, Grasa saturada 6.0g, Acidotrans 0.0g, Colesterol 0.mg, Sodio 90mg, carbohidratos 15g, Azucares 0g. |
| | Quesitrix | Sémola de maíz, aceite vegetal de palma, sueros, sal fortificada, malto dextrina, azúcar fortificada, sabores de queso y crema agria, dióxido de silicio, colorantes y antioxidante. | Calorías 170, Calorías de grasa 110, Grasa total 12g, Grasa saturada 6g,Acidotrans 0.0g Colesterol 0mg,Sodio 210mg carbohidratos 15g, Azucares 2g. |
| | Papasitas | Harina de papa, almidón de papa, suero, sal fortificada, quesos y crema seca, cebolla, ajo, especias, glutamato mono sódico, ácido cítrico, ácido láctico, vinagre, sabores a tocino y ahumados. | Calorías 142.Calorías de grasa 67.Grasa total 7.4.Grasa saturada 4.0.Ácido trans0.0g,Colesterol 0.0g.Sodio 290mg.carbohidratos 18g Azucares 1g. |
| | Trompetas de pizza | Sémola de maíz, oleína de palma, harina de trigo, almidón de maíz, suero, sal fortificada yodo, azúcar fortificada con vitamina A, maltodextrina,glutamato. | Sodio 12%, carbohidratos 7%,fibra 2%, calcio 2%. |
| | Lays | Papa natural, aceite vegetal, sal yodada. | Grasa 2.0g, carbohidratos 7.3g.proteinas1.1g. |
| | Platanix | Plátano, mezcla de oleína de palma, aceite de palma, sal yodada, antioxidante, ácido cítrico, acidificante. | Calorías 89.Calorías de grasa 42.Grasa total 4.2g Grasa saturada 0.7g.Acidotrans 0g.Colesterol 0mg Sodio 51mg.Carbohidratos 7g.Azucares 1g |

Fuente: Datos recopilados de la información nutricional e ingredientes que posee cada envoltura de las golosinas.

Continúa anexo 2

| Marca | Sabores | Ingredientes | Información nutricional |
|---------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DIANA | Caramelo de leche | Leche concentrada, azúcar, color caramelo, sabor artificial. | No posee. |
| | Menta | Azúcar, jarabe de glucosa, tartrazina, | No posee. |
| | Acifruta | Glucosa, azúcar blanca, aceite de palma, ácido cítrico, lecitina de soya, sabor artificial a frutas. | No posee. |
| | Gallitos | Glucosa, azúcar blanca, estereato de magnesio. | No posee. |
| | Huevititos | azúcar, grasa vegetal, sólidos lácteos, lecitina de soya. | No posee. |
| | Gomitas | Gelatina, azúcar, goma, azúcar, sabor artificial | No posee. |
| | Turrón | Harina de maíz, sal, bicarbonato de sodio, grasa vegetal. | No posee. |
| | Baby | Azúcar blanca con vitamina A, glucosa, leche descremada, gelatina, almidón de maíz. | Grasa total 65g, colesterol 1300mg, sodio 25g. |
| | Sorbetes de sabores | Harina, azúcar blanca, colorantes artificiales. | Calorías 35. Calorías de grasa 3. Grasa total 0.35g. Grasa saturada 0g. Ácido trans 0mg. Colesterol 0mg. Sodio 5.6g. Carbohidratos 7.35g. Azúcares 3.7g. |
| | Pasas | Sémola de maíz, aceite vegetal, oleína de palma, | Azúcar 3g, grasa 35g. |
| | Alborotos | Azúcar cruda, maíz, glucosa, mezcla de oleína de palma, aceite, lecitina de soya, sal yodada, sabor mantequilla. | Calorías 70g, grasa 13g, grasa total 2% |
| | Cerezas | Azúcar blanca, glucosa, almidón, modificado de maíz, ácido cítrico, sabor artificial de fresa, cera carnauba, colorante artificial rojo. | Calorías 54, Calorías de grasa 0. Grasa total 0g. Grasa saturada 0g. Ácido trans 0mg. Colesterol 0mg. Sodio 2mg. Carbohidratos 13g. Azúcares 9g. |
| | Bombones | Goma base, mentol, glicerina, acidulantes, ácido cítrico, edulcorantes, sabor artificial. | No posee. |
| Clarets | Hierba buena | Glucosa, aromatizantes artificiales, esencia, sabor artificial a hierba. | No posee. |
| | Menta | Azúcar, goma, esencia de menta. | No posee. |
| | Eucalipto | Azúcar, jarabe de glucosa, colorantes, azul brillante, trozos de soya. | No posee. |
| ARCOR | Menta | Azúcar, jarabe de glucosa, tartrazina | No posee. |
| | Chocolates | Azúcar fortificada, cacao, aceite vegetal, colorantes artificiales. | No posee. |
| | Chicles | Caramel blando, azúcar, goma, tartrazina. | No posee. |
| | Bombones | Azúcar, jarabe de maíz, goma base, ácido cítrico, bicarbonato de sodio, como efervescente, sabor artificial. | No posee. |
| Trident | Mora azul | Goma base, mentol, glicerina, acidulantes, ácido cítrico, edulcorantes, sabor artificial de mora. | Sodio 4kj. |
| | Piña colada | Goma base, mentol, glicerina, acidulantes, ácido cítrico, edulcorantes, sabor artificial de piña. | Sodio 4kj. |
| | Uva | Goma base, mentol, glicerina, acidulantes, ácido cítrico, edulcorantes, sabor artificial de uva. | Sodio 4kj. |
| | Fresa | Goma base, mentol, glicerina, acidulantes, ácido cítrico, edulcorantes, sabor artificial de fresa. | Sodio 4kj. |

Fuente: Datos recopilados de la información nutricional e ingredientes que posee cada envoltura de las golosinas.

Continúa anexo 2

| Embotelladora | Sabor | Ingredientes | Información nutricional |
|---------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| La Mariposa | Pepsi | Agua carbonatada, azúcar, color caramelo, ácido fosfórico, cafeína. | Sodio 3mg, carbohidrato 27g, azúcar 26g. |
| | Pepsi light | Agua carbonatada, color caramelo, ácido fosfórico, sodio, cafeína. | Sodio 5mg, carbohidrato 27g, azúcar 26g. |
| | MirindaNaranja | Agua carbonatada, azúcar, ácido cítrico, almidón de maíz, benzoato de sodio, sabor artificial a naranja, ácido ascórbico. | Sodio 22mg, carbohidratos 29g. |
| | 7 Up | Agua carbonatada, azúcar, ácido cítrico, sabores derivados de aceites de lima, ácido málico, citrato de sodio, benzoato de sodio | Sodio 2, carbohidrato 9% |
| | Mirinda Uva | Agua carbonatada, azúcar, ácido cítrico, almidón de maíz, benzoato de sodio, sabor artificial a uva, ácido ascórbico. | Sodio 22mg, carbohidratos 29g. |
| La Cascada | Salva Cola | Agua carbonatada, azúcar, color caramelo, ácido fosfórico, cafeína. | Sodio 3mg, carbohidratos 27g, azúcar 26g. |
| | Cola shampán | Agua carbonatada, azúcar, color amarillo, benzoato de sodio, ácido ascórbico, citrato de sodio. | Sodio 4mg, carbohidrato 29g, |
| | Oranjal | Agua carbonatada, sabor a toronja, color naranja, benzoato de sodio, ácido ascórbico, sodio azúcar. | Sodio 4mg, azúcar 25g, carbohidrato 28g |
| | Fresa | Agua carbonatada, azúcar, saborizantes, ácido cítrico como acidulante, benzoato de sodio como preservantes y colorantes. | Energía 8%, carbohidratos 38g, azúcares 38g, sodio 30g. |
| | Uva | Agua carbonatada, azúcar, ácido cítrico, almidón de maíz, sabor artificial de uva, ácido ascórbico. | Sodio 22mg, carbohidratos 29g. |
| | Cascada Red | Agua carbonatada, azúcar, sabor artificial, ácido cítrico, benzoato de sodio, color rojo. | Grasa total 0g Sodio 6mg Carbohidrato 26g Proteína 0g. |
| La Constancia | Coca Cola | Agua carbonatada, azúcar, color de caramelo, ácido fosfórico como acidulante y saborizantes y cafeína. | Energía 400k Proteína 0g Carbohidratos 26g Grasa 0g Sodio 15mg. |
| | Fanta | Agua carbonatada, azúcar, ácido cítrico como acidulante, saborizantes, benzoato de sodio como preservante y colorante amarillo. | Energía 500kj Proteína 0g Carbohidratos 34g Azúcares 34g Grasa 0g Sodio 14mg. |
| | Fresa | Agua carbonatada, azúcar, saborizantes, ácido cítrico como acidulante, benzoato de sodio como | Energía 8%, carbohidratos 38g, azúcares 38g, sodio 30g. |
| | Coca Cola Zero | Agua carbonatada, azúcar, color caramelo, ácido fosfórico, como acidulante, saborizante de cafeína, malta. | Energía 400kj, proteína 0g, carbohidratos 34g, azúcares 34g, grasa 0g, sodio 15mg. |
| | Coca Cola Light | Agua carbonatada, color caramelo, ácido fosfórico, saborizantes de cafeína, maltodextrina. | Energía 400kj, proteína 0g, carbohidratos 27g, grasa 0g, sodio 14mg. |
| | Sprite | Agua carbonatada, azúcar, ácido cítrico, sabores derivados de aceites de lima, ácido málico, citrato de sodio, benzoato de sodio | Sodio 2, carbohidrato 9% |
| | Crema Soda | Agua carbonatada, azúcar, ácido cítrico, como acidulante, saborizante, benzoato de sodio como preservante, color caramelo y color amarillo | Energía 5%, carbohidratos 26g, azúcares 26g, sodio 14g. |

Fuente: Datos recopilados de la información nutricional e ingredientes que posee cada envase de las bebidas carbonatadas.

Continúa anexo 2

| Marca | Sabores | Ingredientes | Información nutricional |
|-----------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Frutsi | Uva | Agua potable, azúcar, jugo de uva, ácido cítrico, sorbato de potasio. | No posee. |
| | Fresa | Agua potable, jugo de fresa, ácido cítrico, sorbato de potasio. | No posee. |
| | Naranja | Agua potable, jugo de naranja, ácido cítrico, sorbato de potasio. | No posee. |
| Sunny | Fresa | Agua potable, carbonato de sodio, goma, sorbato de potasio, colorante rojo. | No posee. |
| | Uva | Agua potable, carbonato de sodio, goma, sorbato de potasio, colorante azul. | No posee. |
| | Naranja | Agua potable, carbonato de sodio, goma, sorbato de potasio, colorante amarillo. | No posee. |
| Salud | Naranja | Agua potable, azúcar, sabor artificial a naranja, color amarillo, ácido cítrico, goma xantana. | No posee. |
| | Fruti punch | Agua potable, azúcar, sabor artificial a limón, naranja, fresa, color rojo, ácido cítrico, goma xantana. | No posee. |
| | Coco piña | Agua potable, azúcar, sabor artificial a coco, piña, ácido cítrico, goma xantana. | No posee. |
| Tampico | Naranja | Agua potable, azúcar, sabor artificial a naranja, ácido ascórbico, color amarillo. | No posee. |
| | Coco piña | Agua potable, azúcar, sabor artificial a piña, ácido ascórbico, color amarillo. | No posee. |
| Naturas | Piña | Agua, pure de piña, ácido cítrico, ácido ascórbico, sabor natural de piña. | Sodio 1%, carbohidratos 18%, fibra dietética 2% |
| | Manzana | Agua, pure de manzana, ácido ascórbico, sabor natural de manzana. | Sodio 1%, carbohidratos 18%, fibra dietética 2% |
| | Melocotón | Agua, pure de melocotón, ácido ascórbico, sabor natural de melocotón. | Sodio 1%, carbohidratos 18%, fibra dietética 2% |
| | Pera | Agua, pure de pera, ácido ascórbico, sabor natural de pera. | Sodio 1%, carbohidratos 18%, fibra dietética 2% |
| DelMonte | Manzana | Agua, concentrado de manzana, azúcar, ácido cítrico, pectina, ácido ascórbico, sabor natural de manzana. | Sodio 1%, carbohidratos 11% |
| | Pera | Agua, concentrado de pera, azúcar, ácido ascórbico, sabor natural de pera. | Sodio 1%, Carbohidratos 11% |
| | Melocotón | Agua, concentrado de melocotón, azúcar, ácido ascórbico, sabor natural de melocotón. | Sodio 1%, carbohidratos 11% |
| Del Valle | Naranja | Agua, azúcar, jugo de naranja, ácido cítrico como acidulante, goma xantana, sodio, potasio, regulador de acidez. | Carbohidratos 22%, sodio 7%, azúcares 73%, Vitaminas 60% |
| | Mandarina | Agua, azúcar, jugo de mandarina, ácido cítrico como acidulante, goma xantana, sodio, potasio, regulador de acidez. | Carbohidratos 22%, sodio 7%, azúcares 73%, Vitaminas 60% |
| Gatorade | Naranja | Agua, sacarosa, glucosa, ácido cítrico, mezcla de sales, citrato de sodio, sabor natural a naranja. | Sodio 5%, potasio 1%, Carbohidratos 5%, azúcar 14g. |
| | Uva | Agua, sacarosa, glucosa, ácido cítrico, mezcla de sales, citrato de sodio, sabor natural a uva. | Sodio 5%, potasio 1%, Carbohidratos 5%, azúcar 14g. |
| | Mandarina | Agua, sacarosa, glucosa, ácido cítrico, mezcla de sales, citrato de sodio, sabor natural a mandarina. | Sodio 5%, potasio 1%, Carbohidratos 5%, azúcar 14g. |
| Powerade | Punch de frutas | Agua azucarada, maltodextrina, saborizantes naturales, ácido cítrico, polifosfato, cloruro de sodio, colorante rojo, sabor artificial a naranja, fresa, limón. | Energía 400kj, Carbohidratos 22g, azúcares 18g, potasio 60mg, vitaminas. |
| | Naranja | Agua azucarada, maltodextrina, saborizantes naturales, ácido cítrico, polifosfato, cloruro de sodio, colorante amarillo, sabor artificial a naranja. | Energía 400kj, Carbohidratos 22g, azúcares 18g, potasio 60mg, vitaminas. |
| | Uva | Agua azucarada, maltodextrina, saborizantes naturales, ácido cítrico, polifosfato, cloruro de sodio, colorante azul, sabor artificial a uva. | Energía 400kj, Carbohidratos 22g, azúcares 18g, potasio 60mg, vitaminas. |
| | Fresa | Agua azucarada, maltodextrina, saborizantes naturales, ácido cítrico, polifosfato, cloruro de sodio, colorante rojo, sabor artificial a fresa. | Energía 400kj, Carbohidratos 22g, azúcares 18g, potasio 60mg, vitaminas. |
| | Avalancha Azul | Agua azucarada, maltodextrina, saborizantes naturales, ácido cítrico, polifosfato, cloruro de sodio, colorante azul, sabor artificial. | Energía 400kj, Carbohidratos 22g, azúcares 18g, potasio 60mg, vitaminas. |
| | Mandarina | Agua azucarada, maltodextrina, saborizantes naturales, ácido cítrico, polifosfato, cloruro de sodio, colorante naranja, sabor artificial a mandarina. | Energía 400kj, Carbohidratos 22g, azúcares 18g, potasio 60mg, vitaminas. |

Fuente: Datos recopilados de la información nutricional e ingredientes que posee cada bebida artificial.

Continúa anexo 2

| Marca | Sabores | Ingredientes | Información nutricional |
|--------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Boli | Naranja | Agua purificada,citrato de sodio,acidoascórbico,sorbato de potasio.color amarillo, sabor naranja. | No posee |
| | Uva | Agua purificada, citrato de sodio,acidoascórbico,sorbato de potasio.color azul,sabor uva. | No posee. |
| | Fresa | Agua purificada,citrato de sodio,acidoascórbico,sorbato de potasio.color rojo ,sabor fresa. | No posee. |
| Tubolines | Naranja | Agua, azúcar benzoato de sodio, colorante amarillo sabor naranja. | No posee. |
| | Uva | Agua, azúcar benzoato de sodio, colorante azul sabor uva. | No posee. |
| | Fresa | Agua, azúcar benzoato de sodio, colorante rojo #6 sabor fresa | No posee. |
| Riky | Naranja | Agua sacarosa, citrato de potasio benzoato de sodio azucares, acidulantes color amarillo. | No posee. |
| | Uva | Agua sacarosa, citrato de potasio benzoato de sodio azucares, acidulantes color azul. | No posee. |
| | Fresa | Agua sacarosa, citrato de potasio benzoato de sodio azucares, acidulantes color rojo. | No posee. |
| Sipi | Naranja | Agua , azúcar sabores artificiales naranja, ácido cítrico, acidoascórbico,benzoato de sodio. | Sodio 3%, carbohidratos 5% , grasas 1% |
| | Uva | Agua , azúcar sabores artificiales naranja, ácido cítrico, acidoascórbico,benzoato de sodio | Sodio 3%, carbohidratos 5% , grasas 1% |
| | Fresa | Agua , azúcar sabores artificiales fresa, ácido cítrico, acidoascórbico,benzoato de sodio | Sodio 3%, carbohidratos 5% , grasas 1% |
| | Punch de frutas | Agua , azúcar sabores artificiales fresa,naranja, limón, ácido cítrico, ácidoascórbico, sodio. | Sodio 3%, carbohidratos 5% , grasas 1% |
| Néctar Petit | Manzana | manzana 100% natural, acido Agua concentrada, pulpa de cítrico,goma, ácido ascórbico. | Sodio 1% Carbohidratos 17%, fibra dietética 2%. |
| | Melocotón | melocoton 100% natural, acido Agua concentrada, pulpa de cítrico,goma, ácido ascórbico. | Sodio 1% Carbohidratos 17%, fibra dietética 2%. |
| | Pera | pera 100% natural, acido Agua concentrada, pulpa de cítrico,goma, ácido ascórbico. | Sodio 1% Carbohidratos 17%, fibra dietética 2%. |
| | Durazno | durazno 100% natural, acido Agua concentrada, pulpa de cítrico,goma, ácido ascórbico. | Sodio 1% Carbohidratos 17%, fibra dietética 2%. |
| Paradise | Manzana | Agua concentrada, pulpa de manzana, acidocítrico , goma. | Sodio 1%, carbohidratos 18%, fibra dietética 6% |
| | Melocotón | Agua concentrada, pulpa de melocoton, acidocítrico , goma. | Sodio 1%, carbohidratos 18%, fibra dietética 6% |
| | Pera | Agua concentrada, pulpa de pera, ácido cítrico , goma | Sodio 1%, carbohidratos 18%, fibra dietética 6% |
| | Durazno | Agua concentrada, pulpa de durazno, ácido cítrico , goma | Sodio 1%, carbohidratos 18%, fibra dietética 6% |
| | Piña | Agua concentrada, pulpa de piña.acido cítrico , goma | Sodio 1%, carbohidratos 18%, fibra dietética 6% |
| Adrenalina | Maracuyá | Agua carbonatada, azúcar,acidocítrico,taurina , sabor natural, ribosa, citratode sodio, cafeína ,fosfato potásico,gomaester,extracto de raíz ginseng, piridoxina,extracto de semilla de guarana, color caramelo, beta caroteno,acido fólico ,extracto maracuyá. | Sodio 6% Potasio 1% Vitaminas 3% |
| | Naranja | Agua carbonatada, azúcar,acidocítrico,taurina , sabor natural, ribosa, citratodesodio, cafeína ,fosfato potásico,gomaester,extracto de raíz ginseng, piridoxina,extracto de semilla de guarana, color caramelo, beta caroteno,acido fólico ,extracto naranja. | Sodio 6% Potasio 1% Vitaminas 3% |
| | Mandarina | Agua carbonatada, azúcar,acidocítrico,taurina , sabor natural, ribosa, citratode sodio, cafeína ,fosfato potásico,gomaester,extracto de raíz ginseng, piridoxina,extracto de semilla de guarana, color caramelo, beta caroteno,acido fólico ,extracto mandarina. | Sodio 6% Potasio 1% Vitaminas 3% |
| Revive | Naranja | Agua potable, azúcar, ácido cítrico, cloruro de sodio, citrato de sodio, sabor naranja. | Calorías 60%, sodio 110g, potasio 35mg, azúcar 15g. |
| | Uva | Agua potable, azúcar, ácido cítrico, cloruro de sodio, citrato de sodio, sabor uva. | Calorías 60%, sodio 110g, potasio 35mg, azúcar 15g. |
| | Fresa | Agua potable, azúcar, ácido cítrico, cloruro de sodio, citrato de sodio, sabor fresa. | Calorías 60%, sodio 110g, potasio 35mg, azúcar 15g. |
| | Mandarina | Agua potable, azúcar, ácido cítrico, cloruro de sodio, citrato de sodio, sabor mandarina. | Calorías 60%, sodio 110g, potasio 35mg, azúcar 15g. |
| | Punch de frutas | Agua potable, azúcar, ácido cítrico, cloruro de sodio, citrato de sodio, sabor naranja, fresa, limón. | Calorías 60%, sodio 110g, potasio 35mg, azúcar 15g. |
| Red Bull | Cola | Agua carbonatada, sacarosa, glucosa, regulador de acides, taurina, cafeína,gluconolactona, inucitol, aromatizante. | Carbohidratos 28g, miancina 20mg, acidopantotenico. |





















Fuente: Datos recopilados de la información nutricional e ingredientes que posee cada envase de las bebidas artificiales.

ANEXO 3

“Sistema de Colores del Semáforo”.

| Componente | Verde (Bajo) | Amarillo (Moderado) | Rojo (Alto) |
|-------------|--------------|-----------------------|--------------|
| Grasa | ≤ 3.0g/100g | > 3.0 a ≤ 20.0g/100g | > 20.0g/100g |
| Sal (sodio) | ≤ 0.30g/100g | > 0.30 a ≤ 1.50g/100g | > 1.50g/100g |













Comparación del contenido de grasa y sodio determinado por laboratorio y su interpretación con el Sistema de colores del Semáforo

| No | Nombre y naturaleza del producto | Grasa total (gramos) | Clasificación | Sodio mg / g | Clasificación |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Churritos DIANA (Cereal de maíz saboreado con queso) | 36.82 |  | 1029.65mg 1.029g |  |
| 2. | Elotitos barbacoa DIANA (Granos de maíz tostados con sabor a barbacoa) | 29.34 |  | 749.04mg 0.749g |  |
| 3. | Jalapeños DIANA (Tortillas de maíz con sabor a jalapeño) | 29.95 |  | 391.39mg 0.391g |  |
| 4. | Nachos DIANA (Tortillas de maíz con sabor a queso) | 26.76 |  | 557.32mg 0.557g |  |
| 5. | Quesitos DIANA (Cereal de maíz bañado con queso) | 33.11 |  | 565.94mg 0.565g |  |
| 6. | Buenachos Quezzziisimos BocaDeli (Tortilla de maíz con sabor a mezcla de quesos) | 25.47 |  | 533.46mg 0.533g |  |
| 7. | Piguis original BocaDeli (Fritura de trigo con sabor a tocino y limón) | 16.86 |  | 1135.82mg 1.135g |  |
| 8. | Ranchitas sabor Xtremo nacho grande BocaDeli (Tortillas de maíz con sabor a queso) | 23.25 |  | 579.21mg 0.579g |  |
| 9. | Zambos YUMMIES (Tajaditas de plátano caseras) | 25.08 |  | 441.86mg 0.441g |  |
| 10. | Zibas YUMMIES (Papas fritas naturales con sal) | 35.14 |  | 449.60mg 0.449g |  |

Fuente: Elaboración propia con base a datos proporcionados en los reportes de los análisis químicos















Continúa anexo 3

Comparación del contenido de grasa y sodio, de las golosinas que más se venden y se consumen, en los cafetines escolares de los Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.













| N° | Nombre y naturaleza del producto | Grasa total (gramos) | Clasificación | Sodio mg/g | Clasificación |
|----|----------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Jalapeños (DIANA) | 29.95 |  | 391.39 mg 0.3919 g |  |
| 2 | Corn Chips (DIANA) | 4.14 |  | 126mg 0.126g |  |
| 3 | Quesitos (DIANA) | 33.11 |  | 565.94 mg 0.565g |  |
| 4 | Churritos(DIANA) | 36.82 |  | 1029.65 mg 1.029g |  |
| 5 | Nachos(DIANA) | 26.76 |  | 557.32 mg 0.557g |  |
| 6 | Ranchitas (DIANA) | 23.25 |  | 579.21 mg 0.579g |  |

ANEXO 4

Comparación del contenido de azúcares y sodio determinado por laboratorio y su interpretación con el Sistema de Colores del Semáforo

| No. | Nombre y naturaleza del producto | Carbohidratos (gramos) | Clasificación | Sodio mg / g | Clasificación |
|-----|---------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <<Coca – Cola>> Bebida carbonatada | 7.63 |  | 11.60mg 0.011g |  |
| 2. | <<Del Valle, Fresh>> Bebida con jugo de naranja | 5.64 |  | 10.91mg 0.010g |  |
| 3. | <<Cascada Naranja>> Orange Beverage. Vitamina "C" | 5.62 |  | 30.60mg 0.030g |  |
| 4. | <<Kolashanpan>>, Bebida carbonatada | 7.43 |  | 13.40mg 0.013g |  |
| 5. | <<Salvacola>> Bebida carbonatada | 6.63 |  | 10.66mg 0.010g |  |
| 6. | <<Pepsi>> Bebida carbonatada | 7.26 |  | 11.79mg 0.011g |  |
| 7. | <<Rica Squiz Citrus Punch>> Con la vitamina "C" de tres naranjas | 4.30 |  | 23.19mg 0.023g |  |

Comparación del contenido de azúcares y sodio, de las bebidas que más se venden y se consumen, en los cafetines escolares, de los Distritos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana, Municipio de San Miguel.

| Nº | Nombre y naturaleza del producto | Carbohidratos (gramos) | Clasificación | Sodio mg/g | Clasificación |
|----|----------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Salvacola | 663 |  | 10.66mg 0.010g |  |
| 2 | Fanta | 7.45 |  | 14mg 0.14g |  |
| 3 | Pepsi | 7.26 |  | 11.79mg |  |
| 4 | Coca Cola | 7.63 |  | 11.60mg 0.011g |  |
| 5 | Powerade (avalancha azul) | 22 |  | No presenta |  |
| 6 | Del Valle (naranja) | 5.64 |  | 10.91mg 0.010g |  |

ANEXO 5

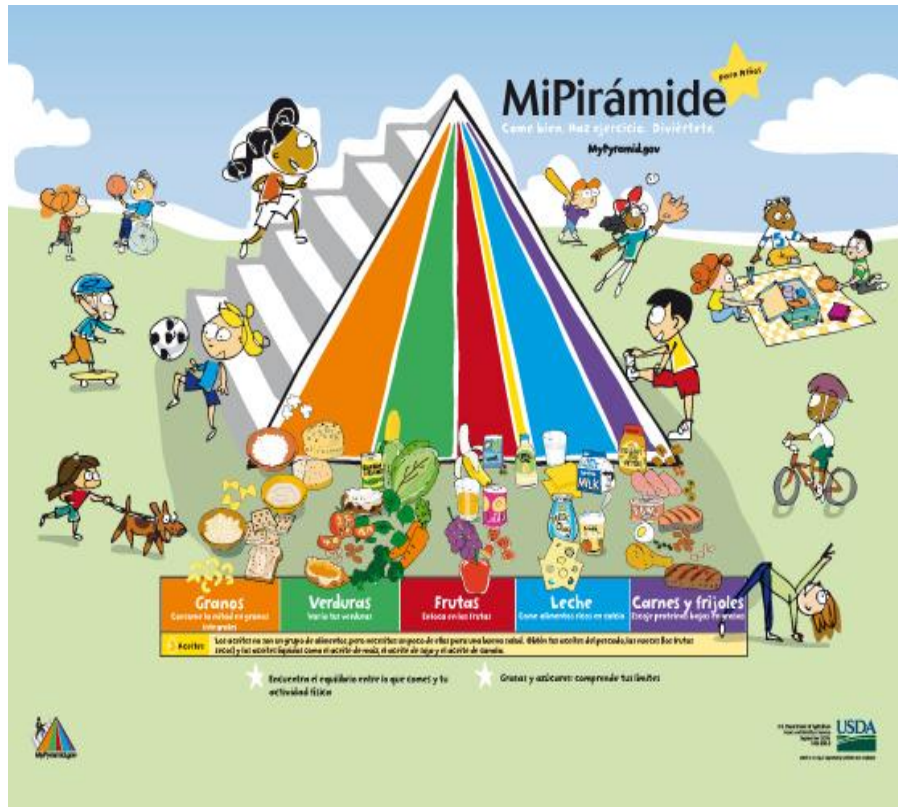
Contenido de azúcar por porción de cada una de las bebidas estudiadas.

| N° | Nombre y naturaleza del producto | Contenido de ml/envase | Tamaño de porción (ml) | Contenido (*) de azúcar por porción | # de porciones por envase | # de cucharaditas de porciones por envase |
|----|------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------|
| 1 | << Coca Cola>> Bebida carbonatada. | 354 | 354 | 27.01 g | 1 | 5.4 g |
| 2 | <<Del Valle, Fresh>> Bebida con jugo de naranja | 500 | 250 | 14.10 g | 2 | 5.6 g |
| 3 | <<Cascada Naranja>>Orange Beverage. Vitamina "C" | 355 | 355 | 19.95 g | 1 | 3.9 g |
| 4 | <<kolashampan>>Carbonateddrink | 355 | 355 | 26.37 g | 1 | 5.3 g |
| 5 | <<Salvacola>> Carbonateddrink | 355 | 355 | 23.53 g | 1 | 4.7 g |
| 6 | << Pepsi>> Bebida carbonatada | 355 | 237 | 17.20 g | 1.5 | 3.4 g |
| 7 | <<Rica Squiz Citrus Punch>> con la vitamina "C" de tres naranjas | 500 | 237 | 10.19 g | 2.1 | 2.0 g |

(*) una cucharadita equivale a 5g

ANEXO 6

Pirámide alimenticia.



Anexo 7

Tabla 1
Números aleatorios

| | | | | | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 55034 | 81217 | 90564 | 81943 | 11241 | 84512 | 12288 | 89862 | 00760 | 76159 |
| 25521 | 99536 | 43233 | 48786 | 49221 | 06960 | 31564 | 21458 | 88199 | 06312 |
| 85421 | 72744 | 97242 | 66383 | 00132 | 05661 | 96442 | 37388 | 57671 | 27916 |
| 61219 | 48390 | 47344 | 30413 | 39392 | 91365 | 56203 | 79204 | 05330 | 31196 |
| 20230 | 03147 | 58854 | 11650 | 28415 | 12821 | 58931 | 30508 | 65989 | 26675 |
| 95776 | 83206 | 56144 | 55953 | 89787 | 64426 | 08448 | 45707 | 80364 | 60262 |
| 07603 | 17344 | 01148 | 83300 | 96955 | 65027 | 31713 | 89013 | 79557 | 49755 |
| 00645 | 17459 | 78742 | 39005 | 36027 | 98807 | 72666 | 54484 | 68262 | 38827 |
| 62950 | 83162 | 61504 | 31557 | 80590 | 47893 | 72360 | 72720 | 08396 | 33674 |
| 79350 | 10276 | 81933 | 26347 | 08068 | 67816 | 06659 | 87917 | 74166 | 85519 |
| 48339 | 69834 | 59047 | 82175 | 92010 | 58446 | 69591 | 56205 | 95700 | 86211 |
| 05842 | 08439 | 79836 | 50957 | 32059 | 32910 | 15842 | 13918 | 41365 | 80115 |
| 25855 | 02209 | 07307 | 59942 | 71389 | 76159 | 11263 | 38787 | 61541 | 22606 |
| 25272 | 16152 | 82323 | 70718 | 98081 | 38631 | 91956 | 49909 | 76253 | 33970 |
| 73003 | 29058 | 17605 | 49298 | 47675 | 90445 | 68919 | 05676 | 23823 | 84892 |
| 81310 | 94430 | 22663 | 96584 | 38142 | 00146 | 17496 | 51115 | 61458 | 65790 |
| 10024 | 44713 | 59832 | 80721 | 63711 | 67882 | 25100 | 45245 | 55743 | 67618 |
| 84671 | 52806 | 89124 | 37691 | 20897 | 82339 | 22627 | 06142 | 05773 | 03547 |
| 29296 | 58162 | 21858 | 33732 | 94056 | 88806 | 54603 | 00384 | 66340 | 69232 |
| 51771 | 94074 | 70630 | 41286 | 90583 | 87680 | 13661 | 55627 | 23670 | 35109 |
| 42166 | 56251 | 60770 | 51672 | 36031 | 77273 | 85218 | 14812 | 90758 | 23677 |
| 78355 | 67041 | 22492 | 51522 | 31164 | 30450 | 27600 | 44428 | 96380 | 26772 |
| 09552 | 51347 | 33864 | 89018 | 73418 | 81538 | 77399 | 30448 | 97740 | 18158 |
| 15771 | 63127 | 34847 | 05660 | 06156 | 48970 | 55699 | 61818 | 91763 | 20821 |
| 13231 | 99058 | 93754 | 36730 | 44286 | 44326 | 15729 | 37500 | 47269 | 13333 |
| 50583 | 03570 | 38472 | 73236 | 67613 | 72780 | 78174 | 18718 | 99092 | 64114 |
| 99485 | 57330 | 10634 | 74905 | 90671 | 19643 | 69903 | 60950 | 17968 | 37217 |
| 54676 | 39524 | 73785 | 48864 | 69835 | 62798 | 65205 | 69187 | 05572 | 74741 |
| 99343 | 71549 | 10248 | 76036 | 31702 | 76868 | 88909 | 69574 | 27642 | 00336 |
| 35492 | 40231 | 34868 | 55356 | 12847 | 68093 | 52643 | 32732 | 67016 | 46784 |
| 98170 | 25384 | 03841 | 23920 | 47954 | 10359 | 70114 | 11177 | 63298 | 99903 |
| 02670 | 86165 | 56860 | 02592 | 01646 | 42200 | 79950 | 37764 | 82341 | 71952 |
| 36934 | 42879 | 81637 | 79952 | 07066 | 41625 | 96804 | 92388 | 88860 | 68580 |
| 56851 | 12778 | 24309 | 73660 | 84264 | 24668 | 16686 | 02239 | 66022 | 64133 |
| 05464 | 28892 | 14271 | 23778 | 88599 | 17081 | 33884 | 88783 | 39015 | 57118 |
| 15025 | 20237 | 63386 | 71122 | 06620 | 07415 | 94982 | 32324 | 79427 | 70387 |
| 95610 | 08030 | 81469 | 91066 | 88857 | 56583 | 01224 | 28097 | 19726 | 71465 |
| 09026 | 40378 | 05731 | 55128 | 74298 | 49196 | 31669 | 42605 | 30368 | 96424 |
| 81431 | 99955 | 52462 | 67667 | 97322 | 69808 | 21240 | 65921 | 12629 | 92896 |
| 21431 | 59335 | 58627 | 94822 | 65484 | 09641 | 41018 | 85100 | 16110 | 32077 |

Compilada de Rand Corporation, *A million random digits with 100.000 normal deviates*. The Free Press. Glencoe, III., 1955.

ANEXO 8

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PARA TRABAJO DE GRADO

| N° | MESES SEMANAS ACTIVIDADES | FEBRERO | | | | MARZO | | | | ABRIL | | | | MAYO | | | | JUNIO | | | | JULIO | | | | AGOSTO | | | | SEPTIEMBRE | | | |
|----|-----------------------------------------------------|---------|-------------------------|---|---|-------|---|---|---|-------|---|---|---|------|---|---|---|-------|---|---|---|-------|---|---|---|--------|---|---|---|------------|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | 1 | Conformación de equipo. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Sesiones de reunión con el docente director. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Reuniones de grupo. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Elección de tema de investigación. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Sondeo de opinión sobre el tema de investigación. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Discusión de detalles sobre tema de investigación. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Selección del tema de investigación. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Selección de Distritos educativos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Elaboración de objetivos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Enunciado y justificación del tema. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Alcances y limitaciones. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | Presentación de avance de investigación. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | Selección de fuentes bibliográficas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | Adquisición de la teoría del tema de investigación. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | Base teórica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | Definición de términos básicos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | Construcción del sistema de hipótesis. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | Revisión y validación del sistema de hipótesis. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | Operacionalización de hipótesis. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | Selección del método y técnicas de investigación. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | Selección del tipo de estudio. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | Población y muestra. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | Elaboración de técnicas e instrumentos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | Revisión de las estrategias metodológicas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | Presentación del segundo avance. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | Aplicación de instrumentos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

ANEXO 8

| N° | MESES SEMANAS ACTIVIDADES | FEBRERO | | | | MARZO | | | | ABRIL | | | | MAYO | | | | JUNIO | | | | JULIO | | | | AGOSTO | | | | SEPTIEMBRE | | | |
|----|--------------------------------------------------|---------|----------------------|---|---|-------|---|---|---|-------|---|---|---|------|---|---|---|-------|---|---|---|-------|---|---|---|--------|---|---|---|------------|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | 27 | Tabulación de datos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | Análisis e interpretación de datos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | Comprobación de hipótesis. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | Elaborar conclusiones, recomendaciones y anexos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | Presentación de informe final. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 32 | Exposición del tema oral de investigación. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

ANEXO 9



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

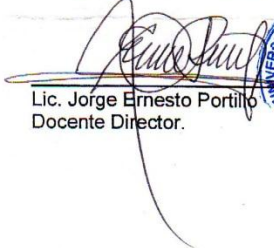
Director/a. Maricelda Bureca yanes.
Centro Escolar. Escuela Bopilio Salgado Rivera.

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


Lic. Jorge Ernesto Portillo
Docente Director.




Nombre de Director/a
 SELLO
Sub-Directora.



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

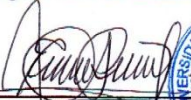
Director/a. Alma Gladis Soto.
Centro Escolar. Metropolitano.

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

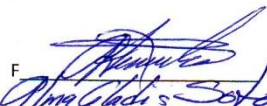
| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


Lic. Jorge Ernesto Portillo
Docente Director.



F. 
Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

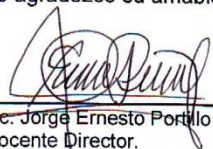
Director/a. Adolfo Umanzo
Centro Escolar. "Sagrado Corazón"

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.


| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011-2012.

Le agradezco su amable colaboración.


Lic. Jorge Ernesto Portillo
Docente Director.




F
Adolfo Umanzo
Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Rafael Funes
Centro Escolar. "Residencial la Pradera II"

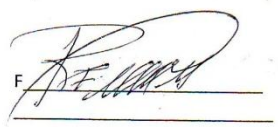
Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011-2012.

Le agradezco su amable colaboración.


Lic. Jorge Ernesto Portillo
Docente Director.

Rafael Funes

Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Alex Pérez
 Centro Escolar. Colonias Unidas.

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

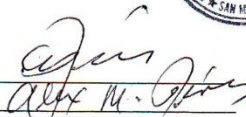
| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.



F. 
 Nombre de Director/a SELLO



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a: Mario Meléndez
 Centro Escolar: Complejo Educ. Ofelia Herrera".

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.




 Nombre de Director/a

SELLO



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a Liliana Alvarado de Ventura
 Centro Escolar: "Ingeniero Víctor José Batarse"

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

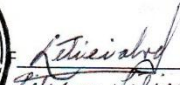
| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.




 Nombre de Director/a Liliana Alvarado de Ventura
 Subdirectora

SELLO



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012


Director/a. Efraín de Jesús Borón G.
 Centro Escolar. Milagro de la Paz

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.




 Nombre de Director/a

SELLO



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. William Martínez
 Centro Escolar. Ciudad Jardín #3

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.



F 
 Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Samuel Hernández
 Centro Escolar. Por Cecilia Castellano

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Ltc. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.



F. 
Samuel Anulfo Hernández
 Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. René Reyes Laríos
 Centro Escolar. I.N.I.M.

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

Nombres

Carnet

- | | |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.




 Nombre de Director/a



SELLO



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Fredis Marcial Alvarenga
Centro Escolar. Guillermo de Jesús Ramírez

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

Nombres

Carnet

- | | |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


Lic. Jorge Ernesto Portillo
Docente Director.




F. Fredis Marcial Alvarenga
Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. José César López.
Centro Escolar. Dolores C. Retes

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

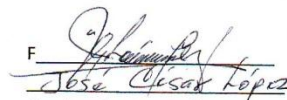
| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


Lic. Jorge Ernesto Portillo
Docente Director.



F. 
Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Claudia María Mejía
Centro Escolar. Centro Escolar "Unión Panamericana"

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.


| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


Lic. Jorge Ernesto Portillo
Docente Director.



F. 
René Oslando Montesrosa
Por Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Sandra Yanira Corderos
 Centro Escolar. Ciudad Jardín

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.




 Nombre de Director/a

SELLO



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Lic. Hernani Romero
Centro Escolar. Fe y alegría

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


Lic. Jorge Ernesto Portillo
Docente Director.




F. Lic. Hernani Romero
Nombre de Director/a



SELLO



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Eduardo Díaz
 Centro Escolar. "Urbanización California"

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.




 Lic. Eduardo Díaz
 Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Besy Oneida Molina Uda de Regalado
 Centro Escolar. "Niño Jesús de Praga"

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.



F. 
Besy Oneida Molina Uda de Regalado
 Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Beatriz Rosanna de Salgado
 Centro Escolar. "Colonia Chaparrastique"

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lto. Jorge Ernesto Porcillo
 Docente Director.



F. 
 Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Patronila Elisa Gómez de Sorto
 Centro Escolar. "Dolores Houza"

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.



F. 
Elisa de Sorto
 Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Oscar Amarelto Alvarez (SUA)
 Centro Escolar. Complejo Educ. "Confederación Suiza"

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.




 Nombre de Director/a

SELLO



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Sonia Elizabeth Guardado
 Centro Escolar. "Donbiso Real"

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.



F. 
 Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Miguel Ángel Gómez Antero
 Centro Escolar. Colonia San José

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.



F. 
 Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Lic. Benjamín Jaime
 Centro Escolar. INSTITUTO NACIONAL "JOSQUINO ERNESTO CARRERAS"

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.




 Lic. Benjamín Jaime
 Nombre de Director/a

SELLO



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Olayo Cortés Cortés
 Centro Escolar. Colonia Quinde de Septiembre

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

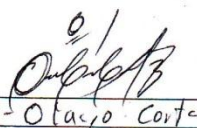
| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Periodo 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Porcillo
 Docente Director.




 F. Olayo Cortés Cortés
 Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Emily Adania Martínez de Cruz
Centro Escolar. Complejo Educativo "Aminta de Montiel"

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Periodo 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


Lic. Jorge Ernesto Portillo
Docente Director.



F 
Emily Adania Martínez de Cruz
Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Orlando Hernández
 Centro Escolar. Instituto Nacional "Francisco Gavidia"

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011-2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.




 F. ORLANDO HERNANDEZ
 Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Sissi Emperatriz Moreno
 Centro Escolar. Colonia Rio Grande

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.




 F.
 Licda. SISSI EMPERATRIZ MORENO RAMOS
 Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012


Director/a. Blanca Nely Hernández
Centro Escolar. "Pablo J. Aguirre"

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.


| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


Lic. Jorge Ernesto Portillo
Docente Director.




Nombre de Director/a





UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Guadalupe de los Angeles Quillauer
 Centro Escolar. "Abdon Cordero"

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.



Guadalupe de los Angeles Quillauer
 4
Guadalupe de los Angeles Quillauer
 Directora

F. _____ SELLO

 Nombre de Director/a



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

Director/a. Rigoberto Cruz
Centro Escolar. "María Escobar Granillo"

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

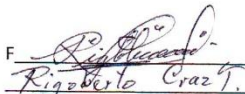
| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


Lic. Jorge Ernesto Portillo
Docente Director.



F. 
Rigoberto Cruz
Nombre de Director/a



SELLO



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012

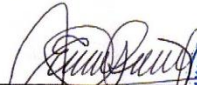
Director/a. Sonia Elizabeth González
Centro Escolar. Escuela de Educación Parv. de San Miguel

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Jesús de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |


Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Periodo 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


Lic. Jorge Ernesto Portillo
Docente Director.



F.


Sonia Elizabeth González Baltazar
Nombre de Director/a



SELLO



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Ciudad Universitaria Oriental, 06 de Septiembre de 2012


Director/a. Dinora Esperanza Romero de Graya.
 Centro Escolar. Escuela de Educación Para Prof. Graciela

Reciba un afectuoso y cordial saludo. El motivo de la presente es solicitarle autorización para el Ingreso a su Institución Educativa en diversas fechas del mes de Septiembre de 2012 a estudiantes egresados de la Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Primero y Segundo Ciclo de Educación Básica de esta Universidad.

| Nombres | Carnet |
|----------------------------------------|---------|
| • Sonia de Jesús Rivas de Perdomo. | RM97043 |
| • Ada Verónica Chavarría. | CC07085 |
| • Yesenia Carolina Molina Quintanilla. | MQ05005 |

Ya que ellas están realizando el Trabajo de Grado relacionado con el Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la Zona Urbana del Municipio de San Miguel, Departamento de San Miguel, Período 2011- 2012.

Le agradezco su amable colaboración.


 Lic. Jorge Ernesto Portillo
 Docente Director.




 Dinora E. Romero
 Nombre de Director/a



ANEXO 10

Estudiantes de los Distritos educativos 12-05,12-07 al 12-13 de la zona urbana del Municipio de San Miguel, comprando en los cafetines escolares, comidas y bebidas consideradas chatarra.



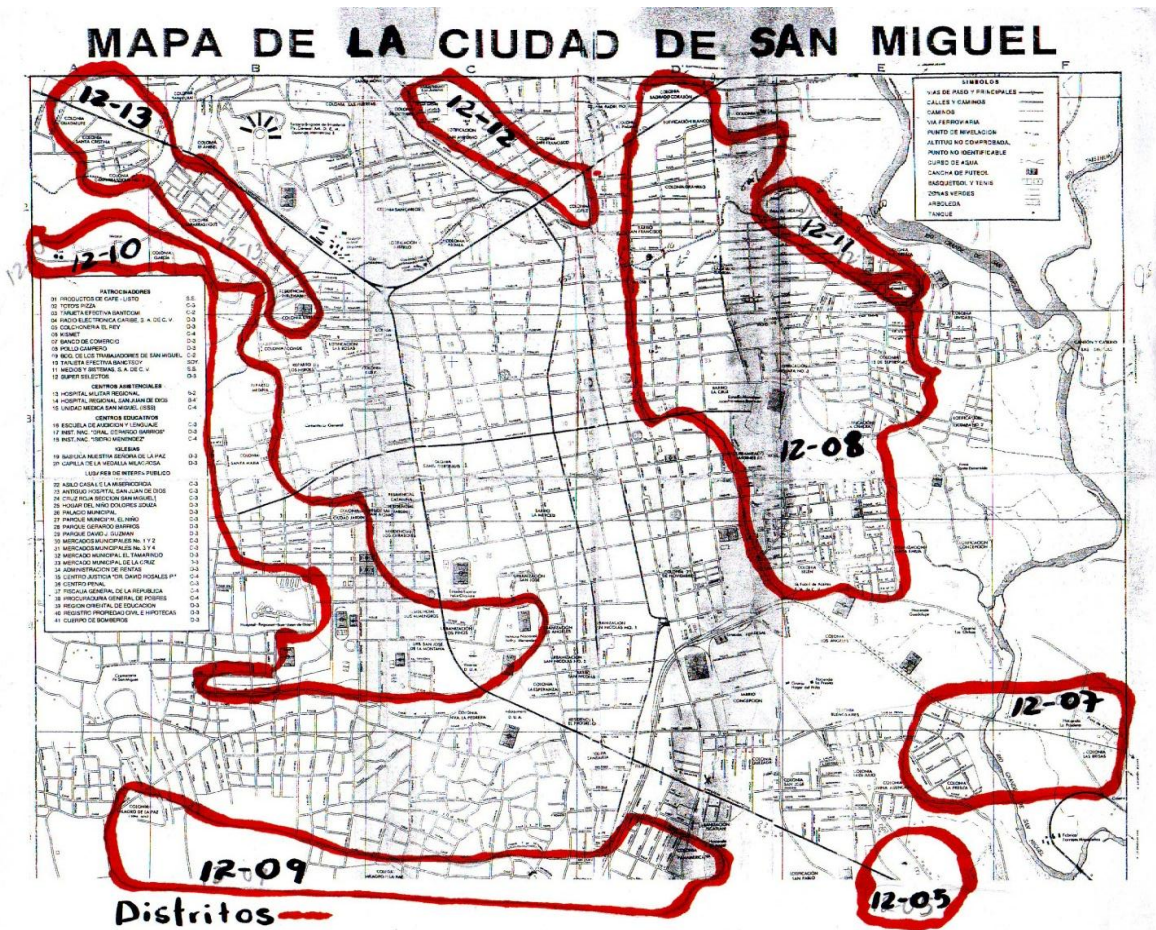
Estudiante consumiendo Jugo Del Valle, en el salón de clases.



Exhibición de algunas bebidas y comidas consideradas chatarra en los cafetines de los centros escolares.



Anexo 11





ANEXO 12
 UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCION DE EDUCACION

Encuesta dirigida al personal de cafetines escolares de la zona urbana del Municipio de San Miguel.

Objetivo: Obtener información de campo, acerca del Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la zona urbana del Municipio de San Miguel.

Indicación General: Por favor responda marcando con una (x) según su criterio a cada interrogante.

Institución educativa: _____

1. EXISTEN OPCIONES DE ALIMENTOS SALUDABLES EN LOS CAFETINES ESCOLARES.

1.1 La disponibilidad de alimentos saludables.

1.1.1 ¿Cuáles de las siguientes comidas saludables existen en el cafetín del centro escolar?

| Comidas saludables | Si | No |
|---------------------------|----|----|
| Sandía | | |
| Pepino | | |
| Mango | | |
| Guineo | | |
| Papaya | | |
| Jocotes | | |
| Naranjas | | |
| Pan con frijoles | | |
| Arroz con leche | | |
| Tamales de elote | | |
| Tamales de gallina | | |
| Tamales pisques | | |
| Riguas | | |
| Yuca salcochada | | |
| Otras comidas saludables: | | |

1.1.2 ¿Cuáles de las siguientes bebidas saludables existen en el cafetín escolar?

| Bebidas saludables | Si | No | Bebidas saludables | Si | No |
|--------------------------------|----|----|--------------------------------|----|----|
| Refresco de horchata | | | Refresco de maní | | |
| Refresco de piña | | | Jugo de naranja | | |
| Refresco de tamarindo | | | Licuada de zanahoria con leche | | |
| Refresco de coco | | | Licuada zapote con leche | | |
| Refresco de melón | | | Licuada de guineo con leche | | |
| Refresco carao con leche | | | Poleada | | |
| Refresco de naranja | | | Agua | | |
| Refresco de ensalada de frutas | | | Otras bebidas saludables: | | |

1.2. Acceso a comidas y bebidas saludables en los cafetines escolares.

1.2.1 ¿Dispone de comidas saludables en el cafetín escolar?
 Si ____ No ____

1.2.2 ¿Dispone de bebidas saludables en el cafetín escolar?
 Si ____ No ____

1.2.3 ¿Las comidas y bebidas saludables que existen en los cafetines escolares son de bajo precio?

Si ____ No ____

1.3. Exhibición de comidas y bebidas saludables.

1.3.1 ¿Ponen a la vista comidas y bebidas saludables en el cafetín del centro escolar?

Si ____ No ____

1.4. Variedad de comidas saludables en los cafetines escolares.

1.4.1 ¿Cuáles de las siguientes comidas saludables se encuentran en el cafetín escolar?

| Comidas saludables | Si | No |
|---------------------------|----|----|
| Sandía | | |
| Pepino | | |
| Mango | | |
| Guineo | | |
| Papaya | | |
| Jocotes | | |
| Naranjas | | |
| Pan con frijoles | | |
| Arroz con leche | | |
| Tamales de elote | | |
| Tamales de gallina | | |
| Tamales pisques | | |
| Riguas | | |
| Yuca salcochada | | |
| Otras comidas saludables: | | |

2. LOS/AS ESTUDIANTES PREFIEREN BEBIDAS CONSIDERADAS CHATARRA.

2.1. Compra de bebidas artificiales.

2.1.1 ¿Cuántas cajas de refrescos artificiales compra a la semana?

| Marca | Sabores | Cajas compradas | Si | No | Marca | Sabores | Cajas compradas | Si | No | |
|--------------|----------------|-----------------|----|----|---------|-----------|-----------------|----|----|--|
| Frutsi | Uva | 1-2 | | | Tampico | Naranja | 1-2 | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | | |
| | Fresa | 1-2 | | | | Coco piña | 1-2 | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | | |
| | Naranja | 1-2 | | | | | | | | |
| | | 2-4 | | | | | | | | |
| | | 4-6 | | | | | | | | |
| | | 6-8 | | | | | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | | | | |
| Salud | Naranja | 1-2 | | | | | | | | |
| | | 2-4 | | | | | | | | |
| | | 4-6 | | | | | | | | |
| | | 6-8 | | | | | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | | | | |
| | Coco piña | 1-2 | | | | | | | | |
| | | 2-4 | | | | | | | | |
| | | 4-6 | | | | | | | | |
| | | 6-8 | | | | | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | | | | |
| | Fruti punch | 1-2 | | | | | | | | |
| | | 2-4 | | | | | | | | |
| | | 4-6 | | | | | | | | |
| | | 6-8 | | | | | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | | | | |
| Citrus punch | 1-2 | | | | | | | | | |
| | 2-4 | | | | | | | | | |
| | 4-6 | | | | | | | | | |
| | 6-8 | | | | | | | | | |
| | Más de 8 cajas | | | | | | | | | |

2.1.2 ¿Cuántas unidades de refrescos artificiales vende al día?

| Marca | Sabores | Refrescos vendidos | Si | No | Marca | Sabores | Refrescos vendidos | Si | No |
|--------|--------------|---------------------|----|----|---------|-----------|---------------------|----|----|
| Frutsi | Uva | 24-48 | | | Tampico | Naranja | 24-48 | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | |
| | Fresa | 24-48 | | | | Coco piña | 24-48 | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | |
| | Naranja | 24-48 | | | | | | | |
| | | 48-72 | | | | | | | |
| | | 72-96 | | | | | | | |
| | | 96-120 | | | | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | | | |
| Salud | Naranja | 24-48 | | | | | | | |
| | | 48-72 | | | | | | | |
| | | 72-96 | | | | | | | |
| | | 96-120 | | | | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | | | |
| | Coco piña | 24-48 | | | | | | | |
| | | 48-72 | | | | | | | |
| | | 72-96 | | | | | | | |
| | | 96-120 | | | | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | | | |
| | Fruti punch | 24-48 | | | | | | | |
| | | 48-72 | | | | | | | |
| | | 72-96 | | | | | | | |
| | | 96-120 | | | | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | | | |
| | Citrus punch | 24-48 | | | | | | | |
| | | 48-72 | | | | | | | |
| | | 72-96 | | | | | | | |
| | | 96-120 | | | | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | | | |

2.1.3 ¿Cuántas bolsas grandes de refrescos artificiales compra a la semana?

| Marca | Sabores | Bolsas compradas | Si | No | Marca | Sabores | Bolsas compradas | Si | No | |
|-------|-----------------|------------------|----|----|-----------|---------|------------------|----|----|--|
| Boli | Uva | 1-2 | | | Tubolines | Uva | 1-2 | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | |
| | | Más de 8bolsas | | | | | Más de 8bolsas | | | |
| | Fresa | 1-2 | | | | Fresa | 1-2 | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | |
| | | Más de 8bolsas | | | | | Más de 8bolsas | | | |
| | Naranja | 1-2 | | | | Naranja | 1-2 | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | |
| | | Más de 8bolsas | | | | | Más de 8bolsas | | | |
| Sunny | Uva | 1-2 | | | Riky | Uva | 1-2 | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | |
| | | Más de 8bolsas | | | | | Más de 8bolsas | | | |
| | Fresa | 1-2 | | | | Fresa | 1-2 | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | |
| | | Más de 8bolsas | | | | | Más de 8bolsas | | | |
| | Naranja | 1-2 | | | | Naranja | 1-2 | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | |
| | | Más de 8bolsas | | | | | Más de 8bolsas | | | |
| Sipi | Uva | 1-2 | | | | | | | | |
| | | 2-4 | | | | | | | | |
| | | 4-6 | | | | | | | | |
| | | 6-8 | | | | | | | | |
| | | Más de 8bolsas | | | | | | | | |
| | Fresa | 1-2 | | | | | | | | |
| | | 2-4 | | | | | | | | |
| | | 4-6 | | | | | | | | |
| | | 6-8 | | | | | | | | |
| | | Más de 8bolsas | | | | | | | | |
| | Naranja | 1-2 | | | | | | | | |
| | | 2-4 | | | | | | | | |
| | | 4-6 | | | | | | | | |
| | | 6-8 | | | | | | | | |
| | | Más de 8bolsas | | | | | | | | |
| | Punch de frutas | 1-2 | | | | | | | | |
| | | 2-4 | | | | | | | | |
| | | 4-6 | | | | | | | | |
| | | 6-8 | | | | | | | | |
| | | Más de 8bolsas | | | | | | | | |

2.1.4 ¿Cuántas unidades por bolsita de refrescos artificiales vende al día con los/as estudiantes?

| Marca | Sabores | Refrescos vendidos | Si | No | Marca | Sabores | Refrescos vendidos | Si | No |
|-----------------|---------------------|---------------------|----|----|-----------|---------|---------------------|----|----|
| Boli | Uva | 24-48 | | | Tubolines | Uva | 24-48 | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | |
| | Fresa | 24-48 | | | | Fresa | 24-48 | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | |
| | Naranja | 24-48 | | | | Naranja | 24-48 | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | |
| Sunny | Uva | 24-48 | | | Riky | Uva | 24-48 | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | |
| | Fresa | 24-48 | | | | Fresa | 24-48 | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | |
| | Naranja | 24-48 | | | | Naranja | 24-48 | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | |
| Sipi | Uva | 24-48 | | | | | | | |
| | | 48-72 | | | | | | | |
| | | 72-96 | | | | | | | |
| | | 96-120 | | | | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | | | |
| | Fresa | 24-48 | | | | | | | |
| | | 48-72 | | | | | | | |
| | | 72-96 | | | | | | | |
| | | 96-120 | | | | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | | | |
| | Naranja | 24-48 | | | | | | | |
| | | 48-72 | | | | | | | |
| | | 72-96 | | | | | | | |
| | | 96-120 | | | | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | | | |
| Punch de frutas | 24-48 | | | | | | | | |
| | 48-72 | | | | | | | | |
| | 72-96 | | | | | | | | |
| | 96-120 | | | | | | | | |
| | Más de 120 unidades | | | | | | | | |

2.1.5 ¿Cuántas cajas de jugos artificiales compra a la semana?

| Marca | Sabores | Cajas compradas | Si | No | Marca | Sabores | Cajas compradas | Si | No |
|----------------|----------------|-----------------|----|----------------|----------------|----------------|-----------------|----|----|
| Naturas | Piña | 1-2 | | | Néctar Petit | Manzana | 1-2 | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | |
| | Manzana | 1-2 | | | | Melocotón | 1-2 | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | |
| | Melocotón | 1-2 | | | | Pera | 1-2 | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | |
| | Pera | 1-2 | | | | Durazno | 1-2 | | |
| 2-4 | | | | 2-4 | | | | | |
| 4-6 | | | | 4-6 | | | | | |
| 6-8 | | | | 6-8 | | | | | |
| Más de 8 cajas | | | | Más de 8 cajas | | | | | |
| DelMonte | Manzana | 1-2 | | | Piña | 1-2 | | | |
| | | 2-4 | | | | 2-4 | | | |
| | | 4-6 | | | | 4-6 | | | |
| | | 6-8 | | | | 6-8 | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | Más de 8 cajas | | | |
| | Pera | 1-2 | | | Guanábana | 1-2 | | | |
| | | 2-4 | | | | 2-4 | | | |
| | | 4-6 | | | | 4-6 | | | |
| | | 6-8 | | | | 6-8 | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | Más de 8 cajas | | | |
| Melocotón | 1-2 | | | Paradise | Manzana | 1-2 | | | |
| | 2-4 | | | | | 2-4 | | | |
| | 4-6 | | | | | 4-6 | | | |
| | 6-8 | | | | | 6-8 | | | |
| | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | | |
| Del Valle | Naranja | 1-2 | | | | Melocotón | 1-2 | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | |
| | Piña | 1-2 | | | Pera | 1-2 | | | |
| | | 2-4 | | | | 2-4 | | | |
| | | 4-6 | | | | 4-6 | | | |
| | | 6-8 | | | | 6-8 | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | Más de 8 cajas | | | |
| Piña-naranja | 1-2 | | | Durazno | 1-2 | | | | |
| | 2-4 | | | | 2-4 | | | | |
| | 4-6 | | | | 4-6 | | | | |
| | 6-8 | | | | 6-8 | | | | |
| | Más de 8 cajas | | | | Más de 8 cajas | | | | |
| | | | | Piña | 1-2 | | | | |
| | | | | | 2-4 | | | | |
| | | | | | 4-6 | | | | |
| | | | | | 6-8 | | | | |
| | | | | | Más de 8 cajas | | | | |

2.1.6 ¿Cuántas unidades de jugos artificiales vende a los/as estudiantes al día?

| Marca | Sabores | Jugos vendidos | Si | No | Marca | Sabores | Jugos vendidos | Si | No |
|---------------------|---------------------|---------------------|----|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----|----|
| Naturas | Piña | 24-48 | | | Néctar Petit | Manzana | 24-48 | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | |
| | Manzana | 24-48 | | | | Melocotón | 24-48 | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | |
| | Melocotón | 24-48 | | | | Pera | 24-48 | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | |
| | Pera | 24-48 | | | | Durazno | 24-48 | | |
| 48-72 | | | | 48-72 | | | | | |
| 72-96 | | | | 72-96 | | | | | |
| 96-120 | | | | 96-120 | | | | | |
| Más de 120 unidades | | | | Más de 120 unidades | | | | | |
| DelMonte | Manzana | 24-48 | | | Piña | 24-48 | | | |
| | | 48-72 | | | | 48-72 | | | |
| | | 72-96 | | | | 72-96 | | | |
| | | 96-120 | | | | 96-120 | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | Más de 120 unidades | | | |
| | Pera | 24-48 | | | Guanábana | 24-48 | | | |
| | | 48-72 | | | | 48-72 | | | |
| | | 72-96 | | | | 72-96 | | | |
| | | 96-120 | | | | 96-120 | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | Más de 120 unidades | | | |
| Melocotón | 24-48 | | | Manzana | 24-48 | | | | |
| | 48-72 | | | | 48-72 | | | | |
| | 72-96 | | | | 72-96 | | | | |
| | 96-120 | | | | 96-120 | | | | |
| | Más de 120 unidades | | | | Más de 120 unidades | | | | |
| Del Valle | Naranja | 24-48 | | | Melocotón | 24-48 | | | |
| | | 48-72 | | | | 48-72 | | | |
| | | 72-96 | | | | 72-96 | | | |
| | | 96-120 | | | | 96-120 | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | Más de 120 unidades | | | |
| | Piña | 24-48 | | | Pera | 24-48 | | | |
| | | 48-72 | | | | 48-72 | | | |
| | | 72-96 | | | | 72-96 | | | |
| | | 96-120 | | | | 96-120 | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | Más de 120 unidades | | | |
| | Piña-naranja | 24-48 | | | Durazno | 24-48 | | | |
| | | 48-72 | | | | 48-72 | | | |
| | | 72-96 | | | | 72-96 | | | |
| | | 96-120 | | | | 96-120 | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | Más de 120 unidades | | | |
| | | | | Piña | 24-48 | | | | |
| | | | | | 48-72 | | | | |
| | | | | | 72-96 | | | | |
| | | | | | 96-120 | | | | |
| | | | | | Más de 120 unidades | | | | |

2.1.7 ¿Cuántas cajas de las siguientes bebidas energizantes compra a la semana?

| Marca | Sabores | Cajas compradas | Si | No | Marca | Sabores | Cajas compradas | Si | No | | |
|----------------|-----------------|-----------------|----|----|----------|-----------------|-----------------|----|----|--|--|
| Gatorade | Naranja | 1-2 | | | Revive | Naranja | 1-2 | | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | | | |
| | Uva | 1-2 | | | | Uva | 1-2 | | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | | | |
| | Fresa | 1-2 | | | | Fresa | 1-2 | | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | | | |
| | Mandarina | 1-2 | | | | Mandarina | 1-2 | | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | | | |
| Powerade | Punch de frutas | 1-2 | | | Red Bull | Punch de frutas | 1-2 | | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | | | |
| | Naranja | 1-2 | | | | Cola | 1-2 | | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | | | |
| | Uva | 1-2 | | | | | | | | | |
| | | 2-4 | | | | | | | | | |
| | | 4-6 | | | | | | | | | |
| | | 6-8 | | | | | | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | | | | | |
| | Mandarina | 1-2 | | | | | | | | | |
| | | 2-4 | | | | | | | | | |
| | | 4-6 | | | | | | | | | |
| | | 6-8 | | | | | | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | | | | | |
| Avalancha Azul | 1-2 | | | | | | | | | | |
| | 2-4 | | | | | | | | | | |
| | 4-6 | | | | | | | | | | |
| | 6-8 | | | | | | | | | | |
| | Más de 8 cajas | | | | | | | | | | |
| Adrenalina | Maracuyá | 1-2 | | | | | | | | | |
| | | 2-4 | | | | | | | | | |
| | | 4-6 | | | | | | | | | |
| | | 6-8 | | | | | | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | | | | | |
| | Naranja | 1-2 | | | | | | | | | |
| | | 2-4 | | | | | | | | | |
| | | 4-6 | | | | | | | | | |
| | | 6-8 | | | | | | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | | | | | |
| | Mandarina | 1-2 | | | | | | | | | |
| | | 2-4 | | | | | | | | | |
| | | 4-6 | | | | | | | | | |
| | | 6-8 | | | | | | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | | | | | |

2.1.8 ¿Cuántas unidades de las siguientes bebidas energizantes vende a los/as estudiantes al día?

| Marca | Sabores | Bebidas vendidas | Si | No | Marca | Sabores | Bebidas vendidas | Si | No | | |
|----------------|---------------------|---------------------|----|----|----------|-----------------|---------------------|---------------------|----|--|--|
| Gatorade | Naranja | 24-48 | | | Revive | Naranja | 24-48 | | | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | | | |
| | Uva | 24-48 | | | | Uva | 24-48 | | | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | | | |
| | Fresa | 24-48 | | | | Fresa | 24-48 | | | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | | | |
| | Mandarina | 24-48 | | | | Mandarina | 24-48 | | | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | | | |
| Powerade | Punch de frutas | 24-48 | | | Red Bull | Punch de frutas | 24-48 | | | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | | | |
| | Naranja | 24-48 | | | | Red Bull cola | Red Bull cola | 24-48 | | | |
| | | 48-72 | | | | | | 48-72 | | | |
| | | 72-96 | | | | | | 72-96 | | | |
| | | 96-120 | | | | | | 96-120 | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | | Más de 120 unidades | | | |
| | Uva | 24-48 | | | | | | | | | |
| | | 48-72 | | | | | | | | | |
| | | 72-96 | | | | | | | | | |
| | | 96-120 | | | | | | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | | | | | |
| | Mandarina | 24-48 | | | | | | | | | |
| | | 48-72 | | | | | | | | | |
| | | 72-96 | | | | | | | | | |
| | | 96-120 | | | | | | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | | | | | |
| Avalancha Azul | 24-48 | | | | | | | | | | |
| | 48-72 | | | | | | | | | | |
| | 72-96 | | | | | | | | | | |
| | 96-120 | | | | | | | | | | |
| | Más de 120 unidades | | | | | | | | | | |
| Adrenalina | Maracuyá | 24-48 | | | | | | | | | |
| | | 48-72 | | | | | | | | | |
| | | 72-96 | | | | | | | | | |
| | | 96-120 | | | | | | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | | | | | |
| | Naranja | 24-48 | | | | | | | | | |
| | | 48-72 | | | | | | | | | |
| | | 72-96 | | | | | | | | | |
| | | 96-120 | | | | | | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | | | | | |
| | Mandarina | 24-48 | | | | | | | | | |
| | | 48-72 | | | | | | | | | |
| | | 72-96 | | | | | | | | | |
| | | 96-120 | | | | | | | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | | | | | |

2.1.9 ¿Cuáles de las siguientes bebidas considera que los/as estudiantes prefieren mientras permanecen en la escuela?

| Bebidas | Si | No |
|------------------------|----|----|
| Bebidas carbonatadas | | |
| Refrescos naturales | | |
| Refrescos artificiales | | |
| Jugos artificiales | | |
| Jugos naturales | | |
| Agua | | |

2.2. Accesibilidad a bebidas carbonatadas.

2.2.1. ¿Cuántas cajas de bebidas carbonatadas compra a la semana?

| Embotelladora | Bebidas carbonatadas | Cajas compradas | Si | No | Embotelladora | Bebidas carbonatada | Cajas compradas | Si | No | |
|---------------|----------------------|-----------------|----|----------------|-----------------|---------------------|-----------------|----|----|--|
| La Cascada | Salva Cola | 1-2 | | | La Constancia | Coca Cola | 1-2 | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | | |
| | Cola shampán | 1-2 | | | | Fanta | 1-2 | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | | |
| | Oranjal | 1-2 | | | | Fresa | 1-2 | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | | |
| | Fresa | 1-2 | | | | Uva | 1-2 | | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | | |
| | | 4-6 | | | | | 4-6 | | | |
| | | 6-8 | | | | | 6-8 | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | | Más de 8 cajas | | | |
| Uva | 1-2 | | | Coca Cola Zero | 1-2 | | | | | |
| | 2-4 | | | | 2-4 | | | | | |
| | 4-6 | | | | 4-6 | | | | | |
| | 6-8 | | | | 6-8 | | | | | |
| | Más de 8 cajas | | | | Más de 8 cajas | | | | | |
| La Mariposa | Pepsi | 1-2 | | | Coca Cola Light | 1-2 | | | | |
| | | 2-4 | | | | 2-4 | | | | |
| | | 4-6 | | | | 4-6 | | | | |
| | | 6-8 | | | | 6-8 | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | Más de 8 cajas | | | | |
| | Pepsi light | 1-2 | | | Sprite | 1-2 | | | | |
| | | 2-4 | | | | 2-4 | | | | |
| | | 4-6 | | | | 4-6 | | | | |
| | | 6-8 | | | | 6-8 | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | Más de 8 cajas | | | | |
| | Mirinda Naranja | 1-2 | | | Fresca | 1-2 | | | | |
| | | 2-4 | | | | 2-4 | | | | |
| | | 4-6 | | | | 4-6 | | | | |
| | | 6-8 | | | | 6-8 | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | Más de 8 cajas | | | | |
| | 7 Up | 1-2 | | | Crema Soda | 1-2 | | | | |
| | | 2-4 | | | | 2-4 | | | | |
| | | 4-6 | | | | 4-6 | | | | |
| | | 6-8 | | | | 6-8 | | | | |
| | | Más de 8 cajas | | | | Más de 8 cajas | | | | |
| Mirinda Uva | 1-2 | | | | | | | | | |
| | 2-4 | | | | | | | | | |
| | 4-6 | | | | | | | | | |
| | 6-8 | | | | | | | | | |
| | Más de 8 cajas | | | | | | | | | |

2.2.2¿Cuántas unidades de bebidas carbonatadas vende a los/as estudiantes al día?

| Embotelladora | Bebidas carbonatadas | Bebidas vendidas | Si | No | Embotelladora | Bebidas carbonatadas | Bebidas vendidas | Si | No |
|---------------|----------------------|---------------------|----|----------------|---------------------|----------------------|---------------------|----|----|
| La Cascada | Salva Cola | 24-48 | | | La Constancia | Coca Cola | 24-48 | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | |
| | Cola shampan | 24-48 | | | | Fanta | 24-48 | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | |
| | Oranjal | 24-48 | | | | Fresa | 24-48 | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | |
| | Fresa | 24-48 | | | | Uva | 24-48 | | |
| | | 48-72 | | | | | 48-72 | | |
| | | 72-96 | | | | | 72-96 | | |
| | | 96-120 | | | | | 96-120 | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | | Más de 120 unidades | | |
| Uva | 24-48 | | | Coca Cola Zero | 24-48 | | | | |
| | 48-72 | | | | 48-72 | | | | |
| | 72-96 | | | | 72-96 | | | | |
| | 96-120 | | | | 96-120 | | | | |
| | Más de 120 unidades | | | | Más de 120 unidades | | | | |
| La Mariposa | Pepsi | 24-48 | | | Coca Cola Light | 24-48 | | | |
| | | 48-72 | | | | 48-72 | | | |
| | | 72-96 | | | | 72-96 | | | |
| | | 96-120 | | | | 96-120 | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | Más de 120 unidades | | | |
| | Pepsi light | 24-48 | | | Sprite | 24-48 | | | |
| | | 48-72 | | | | 48-72 | | | |
| | | 72-96 | | | | 72-96 | | | |
| | | 96-120 | | | | 96-120 | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | Más de 120 unidades | | | |
| | Mirinda Naranja | 24-48 | | | Fresca | 24-48 | | | |
| | | 48-72 | | | | 48-72 | | | |
| | | 72-96 | | | | 72-96 | | | |
| | | 96-120 | | | | 96-120 | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | Más de 120 unidades | | | |
| | 7 Up | 24-48 | | | Crema Soda | 24-48 | | | |
| | | 48-72 | | | | 48-72 | | | |
| | | 72-96 | | | | 72-96 | | | |
| | | 96-120 | | | | 96-120 | | | |
| | | Más de 120 unidades | | | | Más de 120 unidades | | | |
| Mirinda Uva | 24-48 | | | | | | | | |
| | 48-72 | | | | | | | | |
| | 72-96 | | | | | | | | |
| | 96-120 | | | | | | | | |
| | Más de 120 unidades | | | | | | | | |

3. LOS/AS ESTUDIANTES CONSUMEN EN LOS CAFETINES ESCOLARES COMIDAS CONSIDERADAS CHATARRA.

3.1 Compra de golosinas con alta concentración de sal.

3.1.1 ¿Cuántas bolsas grandes de golosinas compra a la semana?

| Marca | Golosinas | Bolsas compradas | Si | No | Marca | Golosinas | Bolsas compradas | Si | No |
|-----------------------|-----------------------|------------------|----|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|----|----|
| Boquitas DIANA | Quesitos | 1-2 | | | YUMMIES | Ranchitas | 1-2 | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | |
| | | Más de 4 bolsas | | | | | Más de 4 bolsas | | |
| | Centavitos | 1-2 | | | | Pachanga mix | 1-2 | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | |
| | | Más de 4 bolsas | | | | | Más de 4 bolsas | | |
| | Tocinitos | 1-2 | | | | Palomitas | 1-2 | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | |
| | | Más de 4 bolsas | | | | | Más de 4 bolsas | | |
| | Jalapeños | 1-2 | | | | Zibas | 1-2 | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | |
| | | Más de 4 bolsas | | | | | Más de 4 bolsas | | |
| | Nachos | 1-2 | | | | Cappy | 1-2 | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | |
| | | Más de 4 bolsas | | | | | Más de 4 bolsas | | |
| | Corn chips | 1-2 | | | | Elotitos | 1-2 | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | |
| | | Más de 4 bolsas | | | | | Más de 4 bolsas | | |
| | Toztecás | 1-2 | | | | Palitos | 1-2 | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | |
| | | Más de 4 bolsas | | | | | Más de 4 bolsas | | |
| | Chicharrones con yuca | 1-2 | | | | Palitos de papa | 1-2 | | |
| | | Más de 4 bolsas | | | | | Más de 4 bolsas | | |
| | Maní | 1-2 | | | | Zambos | 1-2 | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | |
| | | Más de 4 bolsas | | | | | Más de 4 bolsas | | |
| | Platanitos | 1-2 | | | | Papitas | 1-2 | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | |
| | | Más de 4 bolsas | | | | | Más de 4 bolsas | | |
| | Yuca | 1-2 | | | | Plátanos | 1-2 | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | |
| | | Más de 4 bolsas | | | | | Más de 4 bolsas | | |
| | Elotrix | 1-2 | | | | Papitas | 1-2 | | |
| | | 2-4 | | | | | 2-4 | | |
| | | Más de 4 bolsas | | | | | Más de 4 bolsas | | |
| | Chiquipan | 1-2 | | | | Nachos | 1-2 | | |
| 2-4 | | | | 2-4 | | | | | |
| Más de 4 bolsas | | | | Más de 4 bolsas | | | | | |
| Churritos | 1-2 | | | Nachos | 1-2 | | | | |
| | 2-4 | | | | 2-4 | | | | |
| | Más de 4 bolsas | | | | Más de 4 bolsas | | | | |
| Maíz chino | 1-2 | | | Papas | 1-2 | | | | |
| | 2-4 | | | | 2-4 | | | | |
| | Más de 4 bolsas | | | | Más de 4 bolsas | | | | |
| Boca Deli | Buenachos | 1-2 | | | Lays | 1-2 | | | |
| | | 2-4 | | | | 2-4 | | | |
| | | Más de 4 bolsas | | | | Más de 4 bolsas | | | |
| Quesitrix | 1-2 | | | Cacahuates | 1-2 | | | | |
| | 2-4 | | | | 2-4 | | | | |
| | Más de 4 bolsas | | | | Más de 4 bolsas | | | | |
| Papasitas | 1-2 | | | Rancheritas | 1-2 | | | | |
| | 2-4 | | | | 2-4 | | | | |
| | Más de 4 bolsas | | | | Más de 4 bolsas | | | | |
| Frijoli | 1-2 | | | | | | | | |
| | 2-4 | | | | | | | | |
| | Más de 4 bolsas | | | | | | | | |
| Lays | 1-2 | | | | | | | | |
| | 2-4 | | | | | | | | |
| | Más de 4 bolsas | | | | | | | | |
| Gustitos | 1-2 | | | | | | | | |
| | 2-4 | | | | | | | | |
| | Más de 4 bolsas | | | | | | | | |
| Trompetas de pizza | 1-2 | | | | | | | | |
| | 2-4 | | | | | | | | |
| | Más de 4 bolsas | | | | | | | | |
| Platanix | 1-2 | | | | | | | | |
| | 2-4 | | | | | | | | |
| | Más de 4 bolsas | | | | | | | | |

3.1.2 ¿Cuántas unidades de bolsitas de golosinas vende a los/as estudiantes al día?

| Marca | Boquitas | Golosinas vendidas | Si | No | Marca | Boquitas | Golosinas vendidas | Si | No | |
|-----------------------|----------------------------|---------------------|----|-------------|---------------------|-----------------|---------------------|---------------------|----|--|
| Boquitas DIANA | Quesitos | 48-96 | | | YUMMIES | Ranchitas | 48-96 | | | |
| | | 96-144 | | | | | 96-144 | | | |
| | | Más de 144 unidades | | | | | Más de 144 unidades | | | |
| | Centavitos | 48-96 | | | | Pachanga mix | 48-96 | | | |
| | | 96-144 | | | | | 96-144 | | | |
| | | Más de 144 unidades | | | | | Más de 144 unidades | | | |
| | Tocinitos | 48-96 | | | | Palomitas | 48-96 | | | |
| | | 96-144 | | | | | 96-144 | | | |
| | | Más de 144 unidades | | | | | Más de 144 unidades | | | |
| | Jalapeños | 48-96 | | | | Zibas | 48-96 | | | |
| | | 96-144 | | | | | 96-144 | | | |
| | | Más de 144 unidades | | | | | Más de 144 unidades | | | |
| | Nachos | 48-96 | | | | Cappy | 48-96 | | | |
| | | 96-144 | | | | | 96-144 | | | |
| | | Más de 144 unidades | | | | | Más de 144 unidades | | | |
| | Corn chips | 48-96 | | | | Elotitos | 48-96 | | | |
| | | 96-144 | | | | | 96-144 | | | |
| | | Más de 144 unidades | | | | | Más de 144 unidades | | | |
| | Toztecacas | 48-96 | | | | Palitos | 48-96 | | | |
| | | 96-144 | | | | | 96-144 | | | |
| | | Más de 144 unidades | | | | | Más de 144 unidades | | | |
| | Chicharrones con yuca | 48-96 | | | | Palitos de papa | 48-96 | | | |
| | | 96-144 | | | | | 96-144 | | | |
| | | Más de 144 unidades | | | | | Más de 144 unidades | | | |
| | Maní | 48-96 | | | | Zambos | 48-96 | | | |
| | | 96-144 | | | | | 96-144 | | | |
| | | Más de 144 unidades | | | | | Más de 144 unidades | | | |
| | Platanitos | 48-96 | | | | Papitas | 48-96 | | | |
| | | 96-144 | | | | | 96-144 | | | |
| | | Más de 144 unidades | | | | | Más de 144 unidades | | | |
| | Yuca | 48-96 | | | | Plátanos | 48-96 | | | |
| | | 96-144 | | | | | 96-144 | | | |
| | | Más de 144 unidades | | | | | Más de 144 unidades | | | |
| | Elotrix | 48-96 | | | | Papitas | 48-96 | | | |
| | | 96-144 | | | | | 96-144 | | | |
| | | Más de 144 unidades | | | | | Más de 144 unidades | | | |
| | Chiquipan | 48-96 | | | | Nachos | 48-96 | | | |
| | | 96-144 | | | | | 96-144 | | | |
| | | Más de 144 unidades | | | | | Más de 144 unidades | | | |
| | Churritos | 48-96 | | | | Sabritas | Nachos | 48-96 | | |
| | | 96-144 | | | | | | 96-144 | | |
| | | Más de 144 unidades | | | | | | Más de 144 unidades | | |
| | Maíz chino | 48-96 | | | | | Papas | 48-96 | | |
| | | 96-144 | | | | | | 96-144 | | |
| | | Más de 144 unidades | | | | | | Más de 144 unidades | | |
| | Boca Deli Buenachos | 48-96 | | | | | Lays | 48-96 | | |
| | | 96-144 | | | | | | 96-144 | | |
| | | Más de 144 unidades | | | | | | Más de 144 unidades | | |
| Quesitrix | 48-96 | | | Cacahuates | 48-96 | | | | | |
| | 96-144 | | | | 96-144 | | | | | |
| | Más de 144 unidades | | | | Más de 144 unidades | | | | | |
| Papasitas | 48-96 | | | Rancheritas | 48-96 | | | | | |
| | 96-144 | | | | 96-144 | | | | | |
| | Más de 144 unidades | | | | Más de 144 unidades | | | | | |
| Frijoli | 48-96 | | | | | | | | | |
| | 96-144 | | | | | | | | | |
| | Más de 144 unidades | | | | | | | | | |
| Lays | 48-96 | | | | | | | | | |
| | 96-144 | | | | | | | | | |
| | Más de 144 unidades | | | | | | | | | |
| Gustitos | 48-96 | | | | | | | | | |
| | 96-144 | | | | | | | | | |
| | Más de 144 unidades | | | | | | | | | |
| Trompetas de pizza | 48-96 | | | | | | | | | |
| | 96-144 | | | | | | | | | |
| | Más de 144 unidades | | | | | | | | | |
| Platanix | 48-96 | | | | | | | | | |
| | 96-144 | | | | | | | | | |
| | Más de 144 unidades | | | | | | | | | |

3.2 Consumo de golosinas con alta concentración de azúcar.

3.2.1 ¿Qué cantidad de bolsas grandes de dulces compra a la semana?

| Marca | Dulces | Bolsas compradas | Si | No | Marca | Dulces | Bolsas compradas | Si | No |
|------------|---------------------|------------------|----|----|-------|------------|------------------|----|----|
| DIANA | Caramelo de leche | 1-2 | | | ARCOR | Eucalipto | 1-2 | | |
| | | 2-3 | | | | | 2-3 | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | Más de 3bolsas | | |
| | Gallitos | 1-2 | | | | Bombones | 1-2 | | |
| | | 2-3 | | | | | 2-3 | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | Más de 3bolsas | | |
| | Turrón | 1-2 | | | | Menta | 1-2 | | |
| | | 2-3 | | | | | 2-3 | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | Más de 3bolsas | | |
| | Pasas | 1-2 | | | | Chocolates | 1-2 | | |
| | | 2-3 | | | | | 2-3 | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | Más de 3bolsas | | |
| | Menta | 1-2 | | | | | | | |
| | | 2-3 | | | | | | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | | | |
| | Acifruta | 1-2 | | | | | | | |
| | | 2-3 | | | | | | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | | | |
| | Huevitos | 1-2 | | | | | | | |
| | | 2-3 | | | | | | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | | | |
| | Baby | 1-2 | | | | | | | |
| | | 2-3 | | | | | | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | | | |
| | Gomitas | 1-2 | | | | | | | |
| | | 2-3 | | | | | | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | | | |
| | Sorbetes de sabores | 1-2 | | | | | | | |
| | | 2-3 | | | | | | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | | | |
| Alborotos | 1-2 | | | | | | | | |
| | 2-3 | | | | | | | | |
| | Más de 3bolsas | | | | | | | | |
| Chocolates | 1-2 | | | | | | | | |
| | 2-3 | | | | | | | | |
| | Más de 3bolsas | | | | | | | | |
| Cerezas | 1-2 | | | | | | | | |
| | 2-3 | | | | | | | | |
| | Más de 3bolsas | | | | | | | | |
| Bombones | 1-2 | | | | | | | | |
| | 2-3 | | | | | | | | |
| | Más de 3bolsas | | | | | | | | |

3.2.2 ¿Cuántos dulces vende al día en el cafetín escolar?

| Marca | Dulces | Dulces vendidos | Si | No | Marca | Dulces | Dulces vendidos | Si | No |
|-------|---------------------|---------------------|----|----|-------|------------|---------------------|----|----|
| DIANA | Caramelo de leche | 100-200 | | | ARCOR | Eucalipto | 100-200 | | |
| | | 200-300 | | | | | 200-300 | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | Más de 300 unidades | | |
| | Gallitos | 100-200 | | | | Bombones | 100-200 | | |
| | | 200-300 | | | | | 200-300 | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | Más de 300 unidades | | |
| | Turrón | 100-200 | | | | Menta | 100-200 | | |
| | | 200-300 | | | | | 200-300 | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | Más de 300 unidades | | |
| | Pasas | 100-200 | | | | Chocolates | 100-200 | | |
| | | 200-300 | | | | | 200-300 | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | Más de 300 unidades | | |
| | Menta | 100-200 | | | | | | | |
| | | 200-300 | | | | | | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | | | |
| | Acifruta | 100-200 | | | | | | | |
| | | 200-300 | | | | | | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | | | |
| | Huevitos | 100-200 | | | | | | | |
| | | 200-300 | | | | | | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | | | |
| | Baby | 100-200 | | | | | | | |
| | | 200-300 | | | | | | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | | | |
| | Gomitas | 100-200 | | | | | | | |
| | | 200-300 | | | | | | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | | | |
| | Sorbetes de sabores | 100-200 | | | | | | | |
| | | 200-300 | | | | | | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | | | |
| | Alborotos | 100-200 | | | | | | | |
| | | 200-300 | | | | | | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | | | |
| | Chocolates | 100-200 | | | | | | | |
| | | 200-300 | | | | | | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | | | |
| | Cerezas | 100-200 | | | | | | | |
| | | 200-300 | | | | | | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | | | |
| | Bombones | 100-200 | | | | | | | |
| | | 200-300 | | | | | | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | | | |

3.2.3 ¿Qué cantidad de cajas de chicles compra a la semana?

| Marca | Sabores | Cajas comparadas | Si | No | Marca | Sabores | Cajas compradas | Si | No |
|---------|--------------|------------------|----|----|---------|--------------|-----------------|----|----|
| Trident | Hierba buena | 1-2 | | | Clorets | Menta | 1-2 | | |
| | | 2-3 | | | | | 2-3 | | |
| | | Más de 3 cajas | | | | | Más de 3 cajas | | |
| | Menta | 1-2 | | | | Hierba buena | 1-2 | | |
| | | 2-3 | | | | | 2-3 | | |
| | | Más de 3 cajas | | | | | Más de 3 cajas | | |
| | Mora azul | 1-2 | | | | | | | |
| | | 2-3 | | | | | | | |
| | | Más de 3 cajas | | | | | | | |
| | Cereza | 1-2 | | | | | | | |
| | | 2-3 | | | | | | | |
| | | Más de 3 cajas | | | | | | | |
| | Uva | 1-2 | | | | | | | |
| | | 2-3 | | | | | | | |
| | | Más de 3 cajas | | | | | | | |

3.2.4 ¿Cuántos chicles vende al día en el cafetín escolar?

| Marca | Sabores | Chicles vendidos | Si | No | Marca | Sabores | Chicles vendidos | Si | No |
|---------|---------------------|---------------------|----|----|---------|--------------|---------------------|----|----|
| Trident | Hierba buena | 100-200 | | | Clorets | Menta | 100-200 | | |
| | | 200-300 | | | | | 200-300 | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | Más de 300 unidades | | |
| | Menta | 100-200 | | | | Hierba buena | 100-200 | | |
| | | 200-300 | | | | | 200-300 | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | Más de 300 unidades | | |
| | Mora azul | 100-200 | | | | | | | |
| | | 200-300 | | | | | | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | | | |
| | Cereza | 100-200 | | | | | | | |
| | | 200-300 | | | | | | | |
| | | Más de 300 unidades | | | | | | | |
| Uva | 100-200 | | | | | | | | |
| | 200-300 | | | | | | | | |
| | Más de 300 unidades | | | | | | | | |

3.3. Consumo de comidas con altos niveles de harinas y grasas.

3.3.1 ¿Cuántas bolsas grandes de galletas sin fibra compra en la semana?

| Marca | Sabores | Bolsas compradas | Si | No | Marca | Sabores | Bolsas compradas | Si | No |
|-------------|----------------|------------------|----|---------|-------------|----------------|------------------|----|----|
| Oreo | Salada | 1-2 | | | Club social | Salada | 1-2 | | |
| | | 2-3 | | | | | 2-3 | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | Más de 3bolsas | | |
| Chiky chips | Chocolate | 1-2 | | | DIANA | Fresa | 1-2 | | |
| | | 2-3 | | | | | 2-3 | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | Más de 3bolsas | | |
| | Fresa | 1-2 | | | | Vainilla | 1-2 | | |
| | | 2-3 | | | | | 2-3 | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | Más de 3bolsas | | |
| Vainilla | 1-2 | | | Can can | Vainilla | 1-2 | | | |
| | 2-3 | | | | | 2-3 | | | |
| | Más de 3bolsas | | | | | Más de 3bolsas | | | |
| Ritz | Salada | 1-2 | | | Fresa | 1-2 | | | |
| | | 2-3 | | | | 2-3 | | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | Más de 3bolsas | | | |

3.3.2 ¿ Que cantidad de galletas sin fibra vende a los/as estudiantes al día?

| Marca | Sabores | Galletas vendidas | Si | No | Marca | Sabores | Galletas vendidas | Si | No |
|-------------|--------------------|--------------------|----|---------|-------------|--------------------|--------------------|----|----|
| Oreo | Salada | 12-24 | | | Club social | Salada | 12-24 | | |
| | | 24-36 | | | | | 24-36 | | |
| | | Más de 36 unidades | | | | | Más de 36 unidades | | |
| Chiky chips | Chocolate | 12-24 | | | DIANA | Fresa | 12-24 | | |
| | | 24-36 | | | | | 24-36 | | |
| | | Más de 36 unidades | | | | | Más de 36 unidades | | |
| | Fresa | 12-24 | | | | Vainilla | 12-24 | | |
| | | 24-36 | | | | | 24-36 | | |
| | | Más de 36 unidades | | | | | Más de 36 unidades | | |
| Vainilla | 12-24 | | | Can can | Vainilla | 12-24 | | | |
| | 24-36 | | | | | 24-36 | | | |
| | Más de 36 unidades | | | | | Más de 36 unidades | | | |
| Ritz | Salada | 12-24 | | | Fresa | 12-24 | | | |
| | | 24-36 | | | | 24-36 | | | |
| | | Más de 36 unidades | | | | Más de 36 unidades | | | |

3.3.3 ¿Cuántas bolsas grandes de galletas con fibra compra en la semana?

| Marca | Sabores | Bolsas compradas | Si | No | Marca | Sabores | Bolsas compradas | Si | No |
|-----------------|----------------|------------------|----|----|---------|---------------|------------------|----|----|
| Nestlé | Leche y trigo | 1-2 | | | Asinez | Leche y trigo | 1-2 | | |
| | | 2-3 | | | | | 2-3 | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | Más de 3bolsas | | |
| Flora | Frutas y fibra | 1-2 | | | Pozuelo | Fibra y miel | 1-2 | | |
| | | 2-3 | | | | | 2-3 | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | Más de 3bolsas | | |
| Active integral | Miel y trigo | 1-2 | | | | | | | |
| | | 2-3 | | | | | | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | | | |
| Fibra plus | Leche y trigo | 1-2 | | | | | | | |
| | | 2-3 | | | | | | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | | | |
| Fibra diet | Miel y trigo | 1-2 | | | | | | | |
| | | 2-3 | | | | | | | |
| | | Más de 3bolsas | | | | | | | |

3.3.4 ¿Cuánta unidades de galletas con fibra vende al día?

| Marca | Sabores | Galletas vendidas | Si | No | Marca | Sabores | Galletas vendidas | Si | No |
|-----------------|----------------|--------------------|----|----|---------|---------------|--------------------|----|----|
| Nestlé | Leche y trigo | 12-24 | | | Asinez | Leche y trigo | 12-24 | | |
| | | 24-36 | | | | | 24-36 | | |
| | | Más de 36 unidades | | | | | Más de 36 unidades | | |
| Flora | Frutas y fibra | 12-24 | | | Pozuelo | Fibra y miel | 12-24 | | |
| | | 24-36 | | | | | 24-36 | | |
| | | Más de 36 unidades | | | | | Más de 36 unidades | | |
| Active integral | Miel y trigo | 12-24 | | | | | | | |
| | | 24-36 | | | | | | | |
| | | Más de 36 unidades | | | | | | | |
| Fibra plus | Leche y trigo | 12-24 | | | | | | | |
| | | 24-36 | | | | | | | |
| | | Más de 36 unidades | | | | | | | |
| Fibra diet | Miel y trigo | 12-24 | | | | | | | |
| | | 24-36 | | | | | | | |
| | | Más de 36 unidades | | | | | | | |

3.3.5 ¿Qué cantidad de bolsas grandes de pan árabe compra a la semana?

| Bolsas de pan árabe | Si | No |
|---------------------|----|----|
| 1-2 | | |
| 2-4 | | |
| 4-6 | | |
| 6-8 | | |
| Más de 8 bolsas | | |

3.3.6 ¿Cuántas unidades vende de pan Pita los/as estudiantes al día en el cafetín escolar?

| Pitas vendidos | Si | No |
|--------------------|----|----|
| 12-24 | | |
| 24-36 | | |
| 36-48 | | |
| 48-60 | | |
| Más de 60 unidades | | |

3.3.7 ¿Qué cantidad de tortillas compra al día para preparar chilaquillas?

| Tortillas compradas | Si | No |
|---------------------|----|----|
| 12-24 | | |
| 24-36 | | |
| 36-48 | | |
| 48-60 | | |
| Más de 60 unidades | | |

3.3.8 ¿Cuántas chilaquilas vende a los/las estudiantes al día?

| Chilaquilas vendidas | Si | No |
|-----------------------------|-----------|-----------|
| 12-24 | | |
| 24-36 | | |
| 36-48 | | |
| 48-60 | | |
| Más de 60 unidades | | |

3.3.9 ¿Cuántas medidas de yuca compra al día para freír?

| Yuca compradas | Si | No |
|-----------------------|-----------|-----------|
| 1-2 | | |
| Más de 2 medidas | | |

3.3.10 ¿Cuántas porciones de yuca frita vende al día en el cafetín escolar?

| Yuca frita vendida | Si | No |
|---------------------------|-----------|-----------|
| 12-24 | | |
| 24-36 | | |
| 36-48 | | |
| 48-60 | | |
| Más de 60 porciones | | |

3.3.11 ¿Cuántas bolsas grandes de turrone compra a la semana?

| Bolsas de Turrone comprados | Si | No |
|------------------------------------|-----------|-----------|
| 1-2 | | |
| 2-4 | | |
| 4-6 | | |
| 6-8 | | |
| Más de 8 bolsas | | |

3.3.12 ¿Cuántas porciones de turrone vende al día en el cafetín escolar?

| Turrone vendidos | Si | No |
|-------------------------|-----------|-----------|
| 12-24 | | |
| 24-36 | | |
| 36-48 | | |
| 48-60 | | |
| Más de 60 porciones | | |

3.3.13 ¿Cuántas bolsas grandes de tortilla para tacos compra la semana?

| Tortillas comprados | Si | No |
|----------------------------|-----------|-----------|
| 1-2 | | |
| 2-4 | | |
| 4-6 | | |
| 6-8 | | |
| Más de 8 bolsas | | |

3.3.14 ¿Cuántas porciones de tacos vende a los/las estudiantes al día?

| Tacos vendidos | Si | No |
|-----------------------|-----------|-----------|
| 12-24 | | |
| 24-36 | | |
| 36-48 | | |
| 48-60 | | |
| Más de 60 porciones | | |

3.4. Consumo de hotdogs.

3.4.1 ¿Cuántas bolsas grandes de pan compra a la semana para preparar hotdogs?

| Pan comprado | Si | No |
|---------------------|-----------|-----------|
| 1-2 | | |
| 2-4 | | |
| 4-6 | | |
| 6-8 | | |
| Más de 8 bolsas | | |

3.4.2 ¿Qué cantidad de hotdogs vende al día en los cafetines escolares?

| Hotdogs vendidos | Si | No |
|-------------------------|-----------|-----------|
| 12-24 | | |
| 24-36 | | |
| 36-48 | | |
| 48-60 | | |
| Más de 60 unidades | | |

3.5. Consumo de papitas fritas.

3.5.1 ¿Cuántas libras de papas compra para freír al día?

| Papas compradas | Si | No |
|------------------------|-----------|-----------|
| 3-6 | | |
| 6-9 | | |
| 9-12 | | |
| 12-15 | | |
| 15-18 | | |
| 18-21 | | |
| 21-24 | | |
| 24-27 | | |
| 27-30 | | |
| Más de 30 libras | | |

3.5.2 ¿Cuántas porciones de papitas fritas vende en el cafetín escolar en un día?

| Papitas fritas | Si | No |
|-----------------------|-----------|-----------|
| 6-12 | | |
| 12-18 | | |
| 18-24 | | |
| 24-30 | | |
| 30-36 | | |
| 36-42 | | |
| 42-48 | | |
| 48-54 | | |
| 54-60 | | |
| Más de 60 porciones | | |



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
SECCION DE EDUCACION

Encuesta dirigida a Estudiantes de la zona urbana del Municipio de San Miguel.

Objetivo: Obtener información de campo, acerca del Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la zona urbana del Municipio de San Miguel.

Indicación General: Por favor responda marcando con una (x) según su criterio a cada interrogante.

Institución: _____ Grado: _____

1. LA MAYORÍA DE BEBIDAS Y COMIDAS QUE SE COMERCIALIZAN EN LOS CENTROS ESCOLARES SE CONSIDERAN CHATARRA.

1.1 Exhibición de bebidas carbonatadas.

1.1.1 ¿Cuáles de las bebidas carbonatadas se exhiben en los cafetines del centro escolar?

| Embotelladora | Bebidas carbonatadas | Si | No | Embotelladora | Bebidas carbonatadas | Si | No |
|---------------|----------------------|----|----|---------------|----------------------|----|----|
| La Constancia | Coca Cola | | | La Cascada | Salva Cola | | |
| | Fanta | | | | Cola shampán | | |
| | Fresa | | | | Oranjal | | |
| | Uva | | | | Fresa | | |
| | Coca Cola Zero | | | | Uva | | |
| | Coca Cola Light | | | | Cascada Red | | |
| | Sprite | | | | | | |
| | Fresca | | | | | | |
| | Crema Soda | | | | | | |
| La Mariposa | Pepsi | | | | | | |
| | Pepsi light | | | | | | |
| | Mirinda Naranja | | | | | | |
| | 7 Up | | | | | | |
| | Mirinda Uva | | | | | | |

1.2. Exhibición de refrescos y jugos artificiales.

1.2.1 ¿Cuáles de los siguientes refrescos artificiales se exhiben en los cafetines del centro escolar?

| Marca | Sabores | Si | No | Marca | Sabores | Si | No |
|---------|--------------|----|----|-----------|-----------------|----|----|
| Frutsi | Uva | | | Boli | Naranja | | |
| | Fresa | | | | Uva | | |
| | Naranja | | | | Fresa | | |
| Sunny | Fresa | | | Tubolines | Naranja | | |
| | Uva | | | | Uva | | |
| | Naranja | | | | Fresa | | |
| Salud | Naranja | | | Riky | Naranja | | |
| | Fruti punch | | | | Uva | | |
| | Coco piña | | | | Fresa | | |
| | Citrus punch | | | | | | |
| Tampico | Naranja | | | Sipi | Naranja | | |
| | Coco piña | | | | Uva | | |
| | Uva | | | | Fresa | | |
| | | | | | Punch de frutas | | |

1.2.2 ¿Cuáles de los siguientes jugos artificiales se exhiben en los cafetines del centro escolar?

| Marca | Sabores | Si | No | Marca | Sabores | Si | No |
|-----------|--------------|----|------|--------------|-----------|----|----|
| Naturas | Piña | | | Néctar Petit | Manzana | | |
| | Manzana | | | | Melocotón | | |
| | Melocotón | | | | Pera | | |
| | Pera | | | | Durazno | | |
| Coco piña | | | Piña | | | | |
| DelMonte | Manzana | | | Paradise | Guanábana | | |
| | Pera | | | | Manzana | | |
| | Melocotón | | | | Melocotón | | |
| Del Valle | Naranja | | | | Pera | | |
| | Piña | | | | Durazno | | |
| | Piña-naranja | | | | Piña | | |

1.2.3 ¿Cuáles de las siguientes bebidas energéticas observas en el cafetín escolar?

| Marca | Sabores | Si | No | Marca | Sabores | Si | No |
|------------|-----------------|----|----|----------|-----------------|----|----|
| Gatorade | Naranja | | | Revive | Naranja | | |
| | Uva | | | | Uva | | |
| | Fresa | | | | Fresa | | |
| | Mandarina | | | | Mandarina | | |
| Powerade | Punch de frutas | | | Red Bull | Punch de frutas | | |
| | Naranja | | | | Cola | | |
| | Uva | | | | | | |
| | Fresa | | | | | | |
| | Avalancha Azul | | | | | | |
| Mandarina | | | | | | | |
| Adrenalina | Maracuyá | | | | | | |
| | Naranja | | | | | | |
| | Mandarina | | | | | | |

1.3. Preparación de papitas fritas.

1.3.1 ¿Has observado si en los cafetines del centro escolar preparan papitas fritas?

Si ___ No ___

1.4. Elaboración de hotdogs.

1.4.1 ¿En los cafetines del centro escolar se elaboran hotdogs?

Si ___ No ___

1.5. Exposición de golosinas.

1.5.1 ¿Has observado que en los cafetines del centro escolar se exponen galletas?

Si ___ No ___

1.5.2 ¿En los cafetines del centro escolar se exhiben dulces?

Si ___ No ___

1.5.3 ¿En los cafetines del centro escolar se exhiben chicles?

Si ___ No ___

1.5.4 ¿Se venden en los cafetines del centro escolar boquitas como: tortillitas, ranchitas, churros entre otros?

Si ___ No ___

2. LOS/AS ESTUDIANTES PADECEN ENFERMEDADES ASOCIADAS CON LA COMIDA CHATARRA.

2.1 Enfermedades gástricas.

2.1.1 ¿Has sentido dolor o ardor en el estómago después de consumir comida chatarra?

Si ____ No ____

2.1.2 ¿Has tenido alguna enfermedad gástrica por consumir comida chatarra?

Si ____ No ____

3. EXISTEN OPCIONES DE ALIMENTOS SALUDABLES EN LOS CAFETINES ESCOLARES.

3.1 La disponibilidad de alimentos y bebidas saludables.

3.1.1 ¿Cuáles de las siguientes comidas saludables consumes en el cafetín del centro escolar?

| Comidas saludables | Si | No | Comidas saludables | Si | No |
|--------------------|---------------------------|----|--------------------|----|----|
| Sandía | | | Pan con frijoles | | |
| Pepino | | | Arroz con leche | | |
| Mango | | | Tamales de elote | | |
| Guineo | | | Tamales de gallina | | |
| Papaya | | | Tamales pisques | | |
| Jocotes | | | Riguas | | |
| Naranjas | | | Yuca salcochada | | |
| Otras frutas: | Otras comidas saludables: | | | | |

3.1.2 ¿Cuáles de las siguientes bebidas saludables ingieres en el cafetín del centro escolar?

| Bebidas saludables | Si | No | Bebidas saludables | Si | No |
|--------------------------------|---------------------------|----|-------------------------------|----|----|
| Refresco de horchata | | | Refresco de maní | | |
| Refresco de piña | | | Jugo de naranja | | |
| Refresco de tamarindo | | | Licudo de zanahoria con leche | | |
| Refresco de coco | | | Licudo zapote con leche | | |
| Refresco de melón | | | Licudo de guineo con leche | | |
| Refresco carao con leche | | | Poleada | | |
| Refresco de naranja | | | Agua | | |
| Refresco de ensalada de frutas | Otras bebidas saludables: | | | | |

3.2. Acceso a comidas y bebidas saludables en los cafetines escolares.

3.2.1 ¿Encuentras con facilidad comidas saludables en el cafetín del centro escolar?

Si ____ No ____

3.2.2 En el cafetín del centro escolar. ¿Encuentras bebidas saludables?

Si ____ No ____

3.2.3 ¿Las comidas y bebidas saludables que existen en los cafetines escolares son de bajo costo?

Si ____ No ____

3.3. Exhibición de comidas y bebidas saludables.

3.3.1 ¿Ponen a la vista comidas y bebidas saludables en el cafetín del centro escolar?

Si ____ No ____

3.4. Variedad de comidas saludables en los cafetines escolares.

3.4.1 ¿Cuáles de las siguientes comidas saludables se encuentran en el cafetín escolar?

| Comidas saludables | Si | No | Comidas saludables | Si | No |
|--------------------|----|----|---------------------------|----|----|
| Sandía | | | Pan con frijoles | | |
| Pepino | | | Arroz con leche | | |
| Mango | | | Tamales de elote | | |
| Guineo | | | Tamales de gallina | | |
| Papaya | | | Tamales pisques | | |
| Jocotes | | | Riguas | | |
| Naranjas | | | Yuca salcochada | | |
| Otras frutas: | | | Otras comidas saludables: | | |

4. LOS/AS ESTUDIANTES PREFIEREN BEBIDAS CONSIDERADAS CHATARRA.

4.1. Compra de bebidas artificiales.

4.1.1 ¿Qué prefieres consumir en el cafetín mientras permaneces en la escuela?

| Bebidas | Si | No |
|------------------------|----|----|
| Bebidas carbonatadas | | |
| Refrescos naturales | | |
| Refrescos artificiales | | |
| Jugos artificiales | | |
| Jugos naturales | | |
| Agua | | |

4.2. Ansiedad por consumir bebidas carbonatadas.

4.2.1 ¿Te desesperas cuando no ingieres bebidas carbonatadas?

Sí ___ No ___

4.3. Accesibilidad a bebidas carbonatadas.

4.3.1 ¿Encuentras con facilidad bebidas carbonatadas en los cafetines del centro escolar?

Sí ___ No ___

4.3.2 ¿Consideras de bajo costo las bebidas carbonatadas que venden en los cafetines del centro escolar?

Sí ___ No ___

5. LOS/AS ESTUDIANTES CONSUMEN EN LOS CAFETINES ESCOLARES COMIDAS CONSIDERADAS CHATARRA.

5.1 Consumo de golosinas con alta concentración de sal.

5.1.1 ¿Cuáles de las siguientes golosinas consumes mientras permaneces en la escuela?

| Marca | Golosinas | Si | No | Marca | Golosinas | Si | No |
|---------------------------|-----------------------|----|----|------------------|--------------------|----|----|
| Boquitas DIANA | Quesitos | | | Boca Deli | Buenachos | | |
| | Centavitos | | | | Gustitos | | |
| | Tocinitos | | | | Frijoli | | |
| | Jalapeños | | | | Quesitrix | | |
| | Nachos | | | | Papasitas | | |
| | Corn chips | | | | Trompetas de pizza | | |
| | Toztecacas | | | | Lays | | |
| | Chicharrones con yuca | | | Platanix | | | |
| | Maní | | | Sabritas | Nachos | | |
| | Platanitos | | | | Papas | | |
| | Yuca | | | | Lays | | |
| | Elotrix | | | | Cacahuates | | |
| | Chiquipan | | | | Rancheritas | | |
| | Churritos | | | | | | |
| Maíz chino | | | | | | | |
| Ranchitas | | | | | | | |
| Zibas | | | | | | | |
| Cappy | | | | | | | |
| Pachanga mix | | | | | | | |
| Elotitos | | | | | | | |
| Palitos | | | | | | | |
| Palomitas | | | | | | | |
| Palitos de papa | | | | | | | |
| Zambos | | | | | | | |
| Papitas | | | | | | | |
| Plátanos | | | | | | | |

5.2. Consumo de golosinas con alta concentración de azúcar.

5.2.1. ¿Cuáles de las siguientes dulces consumes durante la jornada de clases?

| Marca | Dulces | Si | No | Marca | Dulces | Si | No |
|-------|---------------------|----|----|---------|--------------|----|----|
| DIANA | Caramelo de leche | | | Clorets | Hierba buena | | |
| | Menta | | | | Menta | | |
| | Acifruta | | | | Uva | | |
| | Gallitos | | | ARCOR | Fresa | | |
| | Huevitos | | | | Eucalipto | | |
| | Gomitas | | | | Menta | | |
| | Turrón | | | | Chocolates | | |
| | Baby | | | | Chicles | | |
| | Sorbetes de sabores | | | | Bombones | | |
| | Pasas | | | Trident | Mora azul | | |
| | Alborotos | | | | Piña colada | | |
| | Cerezas | | | | Uva | | |
| | Bombones | | | | Fresa | | |
| | Chicles | | | | | | |
| | Chocolates | | | | | | |

5.3. Consumo de comidas con altos niveles de harinas o grasas.

5.3.1 ¿Cuáles de las comidas que se venden en el cafetín escolar consumes?

| Comidas | Si | No | | Si | No |
|--------------|----|----|--------------|----|----|
| Galletas | | | Yuca frita | | |
| Pan pita | | | Turrone | | |
| Hamburguesas | | | Tacos | | |
| Chilaquitas | | | Papas fritas | | |
| Hotdogs | | | Tostadas | | |
| Enredos | | | Enchiladas | | |
| Nuégados | | | Pastelitos | | |
| Pupusas | | | | | |

5.3.2 ¿Consideras que el consumo de comidas con grandes cantidades de harinas y grasas dañan tu salud física?

Si ___ No ___

5.4. Consumo de hotdogs.

5.4.1 En el cafetín del centro escolar. ¿Consumes hotdogs?

Si ___ No ___

5.5. Consumo de papitas fritas.

5.5.1 En el cafetín del centro escolar. ¿Consumes papitas fritas?

Si ___ No ___

6. LOS/AS ESTUDIANTES PRESENTAN SOBREPESO.

6.1 Consumo de comida chatarra.

6.1.1 ¿Cuáles de las siguientes comidas consideradas chatarra consumes en el cafetín escolar?

| Comidas chatarra | Si | No | Comidas chatarra | Si | No |
|------------------|----|----|------------------|----|----|
| Galletas | | | Pastelitos | | |
| Pan pita | | | Yuca frita | | |
| Hamburguesas | | | Turrone | | |
| Chilaquitas | | | Tacos | | |
| Hotdogs | | | Papas fritas | | |
| Enredos | | | Tostadas | | |
| Nuégados | | | Pupusas | | |
| Enchiladas | | | Golosinas | | |

6.1.2 ¿Cuáles de las siguientes bebidas consideradas chatarra consumes en el cafetín escolar?

| Bebidas chatarra | Si | No |
|------------------------|----|----|
| Gaseosas | | |
| Refrescos artificiales | | |
| Jugos artificiales | | |
| Bebidas energizantes | | |

7. LOS/AS ESTUDIANTES PRESENTAN OBESIDAD.

7.1 Cansancio sin mayor esfuerzo físico.

7.1.1 ¿Te cansas aunque no hayas hecho mayor esfuerzo físico?

Si ___ No ___

7.2 Sudoración sin hacer mayor esfuerzo físico.

7.2.1 ¿Sudas con facilidad sin mayor esfuerzo?

Si ___ No ___



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
 FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
 SECCION DE EDUCACION

LISTA DE COTEJO DIRIGIDA A CAFETINES ESCOLARES.

Institución educativa: _____ Fecha: _____

Objetivo: Obtener información de campo, acerca del Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la zona urbana del Municipio de San Miguel.

1. LA MAYORÍA DE BEBIDAS Y COMIDAS QUE SE COMERCIALIZAN EN LOS CENTROS ESCOLARES SE CONSIDERAN CHATARRA.

| Indicador | Embotelladora | Aspectos a observar | Si | No | Embotelladora | Aspectos a observar | Si | No |
|-------------------------------------|---------------|---------------------|----|----|---------------|---------------------|----|----|
| Exhibición de bebidas carbonatadas. | La Mariposa | Pepsi | | | La Constancia | Coca Cola | | |
| | | Pepsi light | | | | Fanta | | |
| | | Mirinda Naranja | | | | Fresa | | |
| | | 7 Up | | | | Uva | | |
| | | Mirinda Uva | | | | Coca Cola Zero | | |
| | La Cascada | Salva Cola | | | | Coca Cola Light | | |
| | | Cola shampán | | | | Sprite | | |
| | | Oranjal | | | | Fresca | | |
| | | Fresa | | | | Crema Soda | | |
| | | Uva | | | | | | |
| | | Cascada Red | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

| Indicador | Marca | Aspectos a observar | Si | No | Marca | Aspectos a observar | Si | No |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|----|-----------------|--------------|---------------------|----|----|
| Exhibición de refrescos artificiales. | Frutsi | Uva | | | Boli | Naranja | | |
| | | Fresa | | | | Uva | | |
| | | Naranja | | | | Fresa | | |
| | Sunny | Fresa | | | Tubolines | Naranja | | |
| | | Uva | | | | Uva | | |
| | | Naranja | | | | Fresa | | |
| | Salud | Naranja | | | Riky | Naranja | | |
| | | Fruti punch | | | | Uva | | |
| | | Coco piña | | | | Fresa | | |
| | | Citrus punch | | | | Naranja | | |
| | Tampico | Naranja | | | Sipi | Uva | | |
| | | Coco piña | | | | Fresa | | |
| Uva | | | | Punch de frutas | | | | |
| Exhibición de jugos artificiales | Naturas | Piña | | | Néctar Petit | Manzana | | |
| | | Manzana | | | | Melocotón | | |
| | | Melocotón | | | | Pera | | |
| | | Pera | | | | Durazno | | |
| | | Coco piña | | | | Piña | | |
| | DelMonte | Manzana | | | Paradise | Guanábana | | |
| | | Pera | | | | Manzana | | |
| | Melocotón | | | Melocotón | | | | |
| | Del Valle | Naranja | | | Pera | | | |
| | | Piña | | | Durazno | | | |
| Piña-naranja | | | | Piña | | | | |
| Exhibición de bebidas energizantes artificiales | Gatorade | Naranja | | | Adrenalina | Maracuyá | | |
| | | Uva | | | | Naranja | | |
| | | Fresa | | | | Mandarina | | |
| | | Mandarina | | | Naranja | | | |
| | Powerade | Punch de frutas | | | Revive | Uva | | |
| | | Naranja | | | | Fresa | | |
| | | Uva | | | | Mandarina | | |
| | | Fresa | | | | Punch de frutas | | |
| | | Avalancha Azul | | | Red Bull | Cola | | |
| Mandarina | | | | | | | | |
| Preparación de papitas fritas. | Preparación de papitas fritas en los cafetines escolares | | | | | | | |
| Elaboración de hotdogs. | Elaboración de hotdogs en los cafetines escolares | | | | | | | |
| Exposición de golosinas | Exposición de golosinas en los mostradores de los cafetines escolares | | | | | | | |

2. EXISTEN OPCIONES DE ALIMENTOS SALUDABLES EN LOS CAFETINES ESCOLARES.

| Indicadores | Aspectos a observar | Si | No | Aspectos a observar | Si | No |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------|-------------------------------|----|----|
| La disponibilidad de alimentos saludables | Sandía | | | Refresco de horchata | | |
| | Pepino | | | Refresco de piña | | |
| | Mango | | | Refresco de tamarindo | | |
| | Guineo | | | Refresco de coco | | |
| | Papaya | | | Refresco de melón | | |
| | Jocotes | | | Refresco carao con leche | | |
| | Naranjas | | | Refresco de naranja | | |
| | Pan con frijoles | | | Refresco de maní | | |
| | Arroz con leche | | | Jugo de naranja | | |
| | Tamales de elote | | | Licudo de zanahoria con leche | | |
| | Tamales de gallina | | | Licudo zapote con leche | | |
| | Tamales pisques | | | Licudo de guineo con leche | | |
| | Riguas | | | Poleada | | |
| | Yuca salcochada | | | Agua | | |
| Otras comidas saludables: | | | Otras bebidas saludables: | | | |
| Exhibición de comidas y bebidas saludables | Se exhiben bebidas y comidas saludables en el cafetín del centro escolar. | | | | | |
| Variedad de comidas saludables en los cafetines escolares | Existencia de variedad en comidas saludables en el cafetín escolar. | | | | | |
| Disminución de comida chatarra en los cafetines escolares. | Predominancia de comidas saludables. | | | | | |
| | Predominancia de comida chatarra. | | | | | |

3. LOS/AS ESTUDIANTES PREFIEREN BEBIDAS CONSIDERADAS CHATARRA.

| INDICADOR | ASPECTOS A OBSERVAR | SI | NO |
|---------------------------------------|------------------------|----|----|
| Venta de bebidas artificiales. | Bebidas carbonatadas | | |
| | Refrescos artificiales | | |
| | Jugos artificiales | | |
| | Refrescos naturales | | |
| | Jugos artificiales | | |
| | Agua | | |

4. LOS/AS ESTUDIANTES CONSUMEN EN LOS CAFETINES ESCOLARES COMIDAS CONSIDERADAS CHATARRA.

| Indicador | Marca | Aspectos a observar | Si | No | Marca | Aspectos a observar | Si | No |
|---------------------------------------------------|----------------|-----------------------|--------|----|--------------------|---------------------|-----------|---------|
| Venta de golosinas con alta concentración de sal. | Boquitas DIANA | Quesitos | | | YUMMIES | Palitos de papa | | |
| | | Centavitos | | | | Zambos | | |
| | | Tocinitos | | | | Papitas | | |
| | | Jalapeños | | | | Plátanos | | |
| | | Nachos | | | | Papitas | | |
| | | Corn chips | | | | Nachos | | |
| | | Toztecás | | | | Ranchitas | | |
| | | Chicharrones con yuca | | | | Zibas | | |
| | | Maní | | | | Cappy | | |
| | | Platanitos | | | | Pachanga mix | | |
| | | Yuca | | | | Elotitos | | |
| | | Elotrix | | | | Palitos | | |
| | | Chiquipan | | | | Palomitas | | |
| | | Churritos | | | | Buenachos | | |
| | | Maíz chino | | | | Gustitos | | |
| | | Sabritas | Nachos | | | | Boca Deli | Frijoli |
| | Papas | | | | Quesitrix | | | |
| | Lays | | | | Papasitas | | | |
| | Cacahuates | | | | Trompetas de pizza | | | |
| | Rancheritas | | | | Lays | | | |
| | Nachos | | | | Platanix | | | |

| Indicador | Marca | Aspectos a observar | Si | No | Marca | Aspectos a observar | Si | No |
|------------------------------------------------------|-------|---------------------|----|----|---------|---------------------|----|----|
| Venta de golosinas con alta concentración de azúcar. | DIANA | Caramelo de leche | | | Clorets | Hierba buena | | |
| | | Menta | | | | Menta | | |
| | | Acifruta | | | | Uva | | |
| | | Gallitos | | | | Fresa | | |
| | | Huevitos | | | | Eucalipto | | |
| | | Gomitas | | | ARCOR | Menta | | |
| | | Turrón | | | | Chocolates | | |
| | | Baby | | | | Chicles | | |
| | | Sorbetes de sabores | | | | Bombones | | |
| | | Pasas | | | | Mora azul | | |
| | | Alborotos | | | Trident | Piña colada | | |
| | | Cerezas | | | | Uva | | |
| | | Bombones | | | | Fresa | | |
| | | Chicles | | | | | | |
| | | Chocolates | | | | | | |



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
SECCION DE EDUCACION

LISTA DE COTEJO DIRIGIDA A ESTUDIANTES.

Institución educativa: _____ Fecha: _____

Objetivo: Obtener información de campo, acerca del Consumo de Comida Chatarra y Salud Física de los/as Estudiantes de la zona urbana del Municipio de San Miguel.

1. EXISTEN OPCIONES DE ALIMENTOS SALUDABLES EN LOS CAFETINES ESCOLARES.

| Indicadores | Aspectos a observar | Si | No | Aspectos a observar | Si | No |
|-------------------------------------------|---------------------------|----|----|--------------------------------|----|----|
| Consumo de alimentos y bebidas saludables | Sandía | | | Refresco de horchata | | |
| | Pepino | | | Refresco de piña | | |
| | Mango | | | Refresco de tamarindo | | |
| | Guineo | | | Refresco de coco | | |
| | Papaya | | | Refresco de melón | | |
| | Jocotes | | | Refresco carao con leche | | |
| | Naranjas | | | Refresco de naranja | | |
| | Pan con frijoles | | | Refresco de maní | | |
| | Arroz con leche | | | Jugo de naranja | | |
| | Tamales de elote | | | Licuado de zanahoria con leche | | |
| | Tamales de gallina | | | Licuado zapote con leche | | |
| | Tamales pisques | | | Licuado de guineo con leche | | |
| | Riguas | | | Poleada | | |
| | Yuca salcochada | | | Agua | | |
| Otras comidas saludables: | Otras bebidas saludables: | | | | | |

2. LOS/AS ESTUDIANTES PREFIEREN BEBIDAS CONSIDERADAS CHATARRA.

| Indicador | Embotelladora | Aspectos a observar | Si | No | Embotelladora | Aspectos a observar | Si | No |
|-----------------------------------------------|---------------|---------------------|----|----|---------------|---------------------|----|----|
| Compra de bebidas artificiales (carbonatadas) | La Mariposa | Pepsi | | | La Constancia | Coca Cola | | |
| | | Pepsi light | | | | Fanta | | |
| | | Mirinda Naranja | | | | Fresa | | |
| | | 7 Up | | | | Uva | | |
| | | Mirinda Uva | | | | Coca Cola Zero | | |
| | La Cascada | Salva Cola | | | | Coca Cola Light | | |
| | | Cola shampan | | | | Sprite | | |
| | | Oranjal | | | | Fresca | | |
| | | Fresa | | | | Crema Soda | | |
| | | Uva | | | | | | |
| | | Cascada Red | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

| Indicador | Marca | Aspectos a observar | Si | No | Marca | Aspectos a observar | Si | No |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------|---------|----------|--------------|---------------------|------|----|
| Compra de bebidas artificiales (refrescos) | Frutsi | Uva | | | Boli | Naranja | | |
| | | Fresa | | | | Uva | | |
| | | Naranja | | | | Fresa | | |
| | Sunny | Fresa | | | Tubolines | Naranja | | |
| | | Uva | | | | Uva | | |
| | | Naranja | | | | Fresa | | |
| | Salud | Naranja | | | Riky | Naranja | | |
| | | Fruti punch | | | | Uva | | |
| | | Coco piña | | | | Fresa | | |
| | | Citrus punch | | | | | | |
| | Tampico | Naranja | | | Sipi | Naranja | | |
| | | Uva | | | | Uva | | |
| Fresa | | | | Fresa | | | | |
| Compra de bebidas artificiales (jugos) | Naturas | Piña | | | Néctar Petit | Punch de frutas | | |
| | | Manzana | | | | Manzana | | |
| | | Melocotón | | | | Melocotón | | |
| | | Pera | | | | Pera | | |
| | | Coco piña | | | | Durazno | | |
| | DelMonte | Manzana | | | Paradise | Piña | | |
| | | Pera | | | | Guanábana | | |
| | | Melocotón | | | | Manzana | | |
| | Del Valle | Naranja | | | | Melocotón | | |
| | | Piña | | | | Pera | | |
| | | Piña-naranja | | | | Durazno | | |
| | Compra de bebidas artificiales (energizantes) | Gatorade | Naranja | | | Adrenalina | Piña | |
| Uva | | | | | Maracuyá | | | |
| Fresa | | | | | Naranja | | | |
| Mandarina | | | | | Mandarina | | | |
| Powerade | | Punch de frutas | | | Revive | Naranja | | |
| | | Naranja | | | | Uva | | |
| | | Uva | | | | Fresa | | |
| | | Fresa | | | | Mandarina | | |
| | | Avalancha Azul | | | | Punch de frutas | | |
| | | Mandarina | | | | | | |
| | | | | Red Bull | Cola | | | |

3. LOS/AS ESTUDIANTES CONSUMEN EN LOS CAFETINES ESCOLARES COMIDAS CONSIDERADAS CHATARRA.

| Indicador | Marca | Aspectos a observar | Si | No | Marca | Aspectos a observar | Si | No | | |
|-----------------------------------------------------|----------------|-----------------------|--------|----|--------------------|---------------------|-----------|-----------|--|--|
| Consumo de golosinas con alta concentración de sal. | Boquitas DIANA | Quesitos | | | YUMMIES | Palitos de papa | | | | |
| | | Centavitos | | | | Zambos | | | | |
| | | Tocinitos | | | | Papitas | | | | |
| | | Jalapeños | | | | Plátanos | | | | |
| | | Nachos | | | | Papitas | | | | |
| | | Corn chips | | | | Nachos | | | | |
| | | Toztecás | | | | Ranchitas | | | | |
| | | Chicharrones con yuca | | | | Zibas | | | | |
| | | Maní | | | | Cappy | | | | |
| | | Platanitos | | | | Pachanga mix | | | | |
| | | Yuca | | | | Elotitos | | | | |
| | | Elotrix | | | | Palitos | | | | |
| | | Chiquipan | | | | Palomitas | | | | |
| | | Churritos | | | | Buenachos | | | | |
| | | Maíz chino | | | | Gustitos | | | | |
| | | Sabritas | Nachos | | | | Boca Deli | Frijoli | | |
| | | | Papas | | | | | Quesitrix | | |
| | Lays | | | | Papasitas | | | | | |
| | Cacahuates | | | | Trompetas de pizza | | | | | |
| | Rancheritas | | | | Lays | | | | | |
| | Nachos | | | | Platanix | | | | | |

| Indicador | Marca | Aspectos a observar | Si | No | Marca | Aspectos a observar | Si | No |
|--------------------------------------------------------|-------|---------------------|----|----|---------|---------------------|----|----|
| Consumo de golosinas con alta concentración de azúcar. | DIANA | Caramelo de leche | | | Clorets | Hierba buena | | |
| | | Menta | | | | Menta | | |
| | | Acifruta | | | | Uva | | |
| | | Gallitos | | | | Fresa | | |
| | | Huevitos | | | | Eucalipto | | |
| | | Gomitas | | | | Menta | | |
| | | Turrón | | | ARCOR | Chocolates | | |
| | | Baby | | | | Chicles | | |
| | | Sorbetes de sabores | | | | Bombones | | |
| | | Pasas | | | | Mora azul | | |
| | | Alborotos | | | Trident | Piña colada | | |
| | | Cerezas | | | | Uva | | |
| | | Bombones | | | | Fresa | | |
| | | Chicles | | | | | | |
| | | Chocolates | | | | | | |

| Indicadores | Aspectos a observar | Si | No |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----|----|
| Consumo de comidas con altos niveles de harinas o grasas. | Galletas | | |
| | Pita | | |
| | Hamburguesas | | |
| | Chilaquilas | | |
| | Hotdogs | | |
| | Enredos | | |
| | Nuégados | | |
| | Yuca frita | | |
| | Turrones | | |
| | Tacos | | |
| | Papas fritas | | |
| | Tostadas | | |
| | Enchiladas | | |
| | Pastelitos | | |
| | Pupusas | | |
| Consumo de hotdogs. | Consumo de hotdogs en los cafetines escolares. | | |
| Consumo de papitas fritas. | Ingesta de papitas fritas por parte de los estudiantes | | |

ANEXO 13



PROYECTO DE MEJORAMIENTO DE LA ATENCIÓN EN SALUD

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
Programa de Atención a la Niñez / Unidad de Nutrición



GRÁFICA DE CRECIMIENTO DE NIÑOS DE 0 A 24 MESES

Fecha de nacimiento: _____

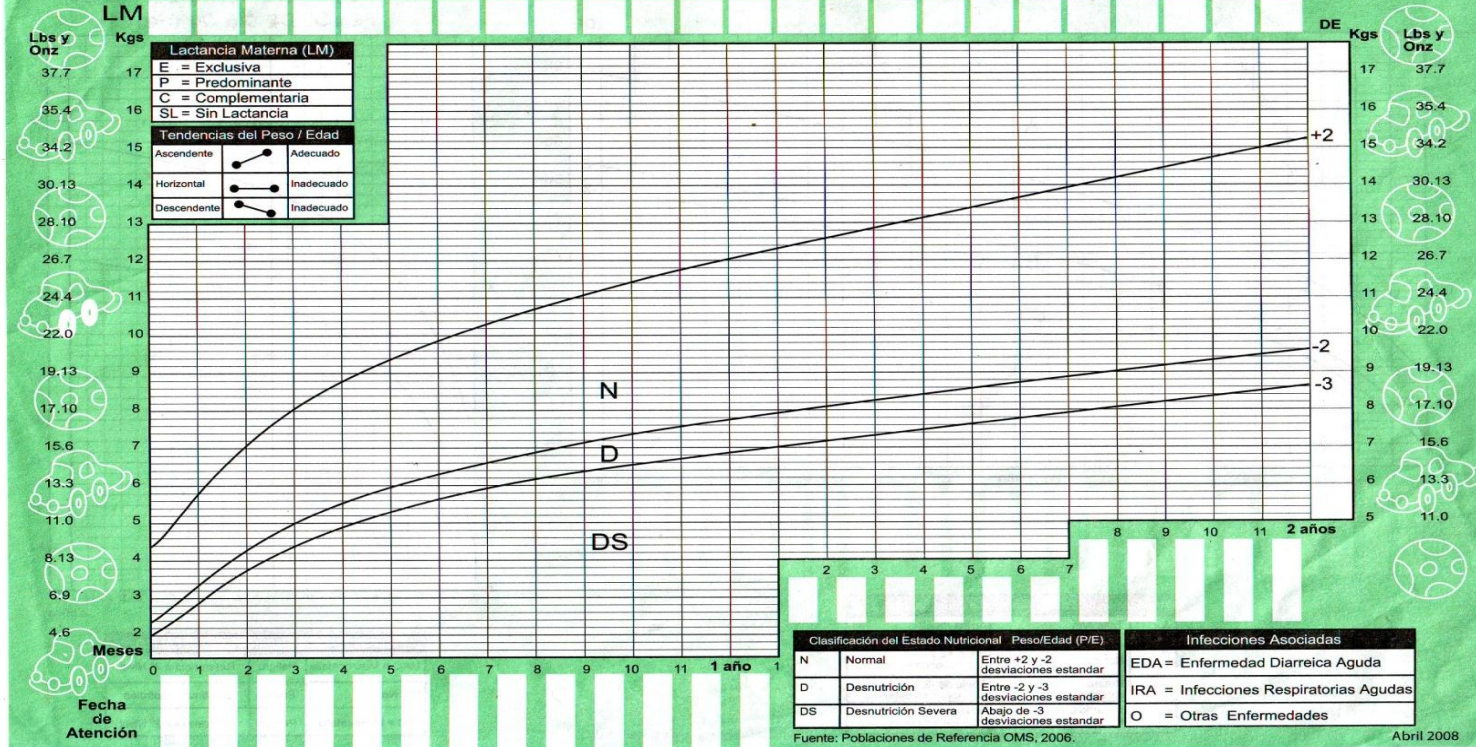
Nombre: _____

Peso al nacer: _____

Talla al nacer: _____

No. de Expediente _____

GRÁFICA: PESO PARA LA EDAD





Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
Programa de Atención a la Niñez / Unidad de Nutrición



GRÁFICA DE CRECIMIENTO DE NIÑOS DE 2 A MENOR DE 5 AÑOS

Nombre: _____

Fecha de nacimiento: _____

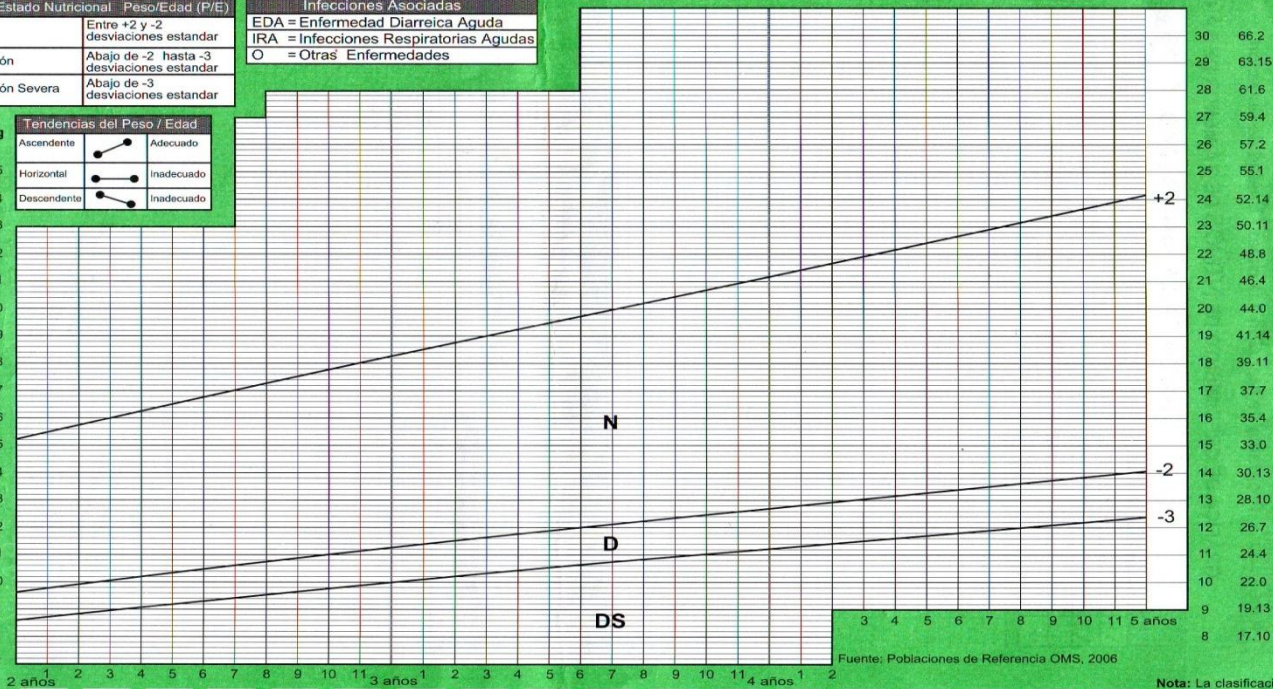
No. de Expediente _____

GRÁFICA: PESO PARA LA EDAD

| Clasificación del Estado Nutricional | | Peso/Edad (P/E) |
|--------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------|
| N | Normal | Entre +2 y -2 desviaciones estandar |
| D | Desnutrición | Abajo de -2 hasta -3 desviaciones estandar |
| DS | Desnutrición Severa | Abajo de -3 desviaciones estandar |

| Infecciones Asociadas | |
|-----------------------|------------------------------------|
| EDA | = Enfermedad Diarreica Aguda |
| IRA | = Infecciones Respiratorias Agudas |
| O | = Otras Enfermedades |

| Lbs y Onz | Kg | Tendencias del Peso / Edad | |
|-----------|----|----------------------------|------------|
| 55.1 | 25 | Ascendente | Adecuado |
| 52.14 | 24 | Horizontal | Inadecuado |
| 50.11 | 23 | Descendente | Inadecuado |



Fuente: Poblaciones de Referencia OMS, 2006

Nota: La clasificación del estado nutricional que se reportará en el IEMA será a través del índice Peso/Edad.

Abril 2006



PROYECTO DE
MEJORAMIENTO DE
LA ATENCIÓN EN SALUD

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
Programa de Atención a la Niñez / Unidad de Nutrición

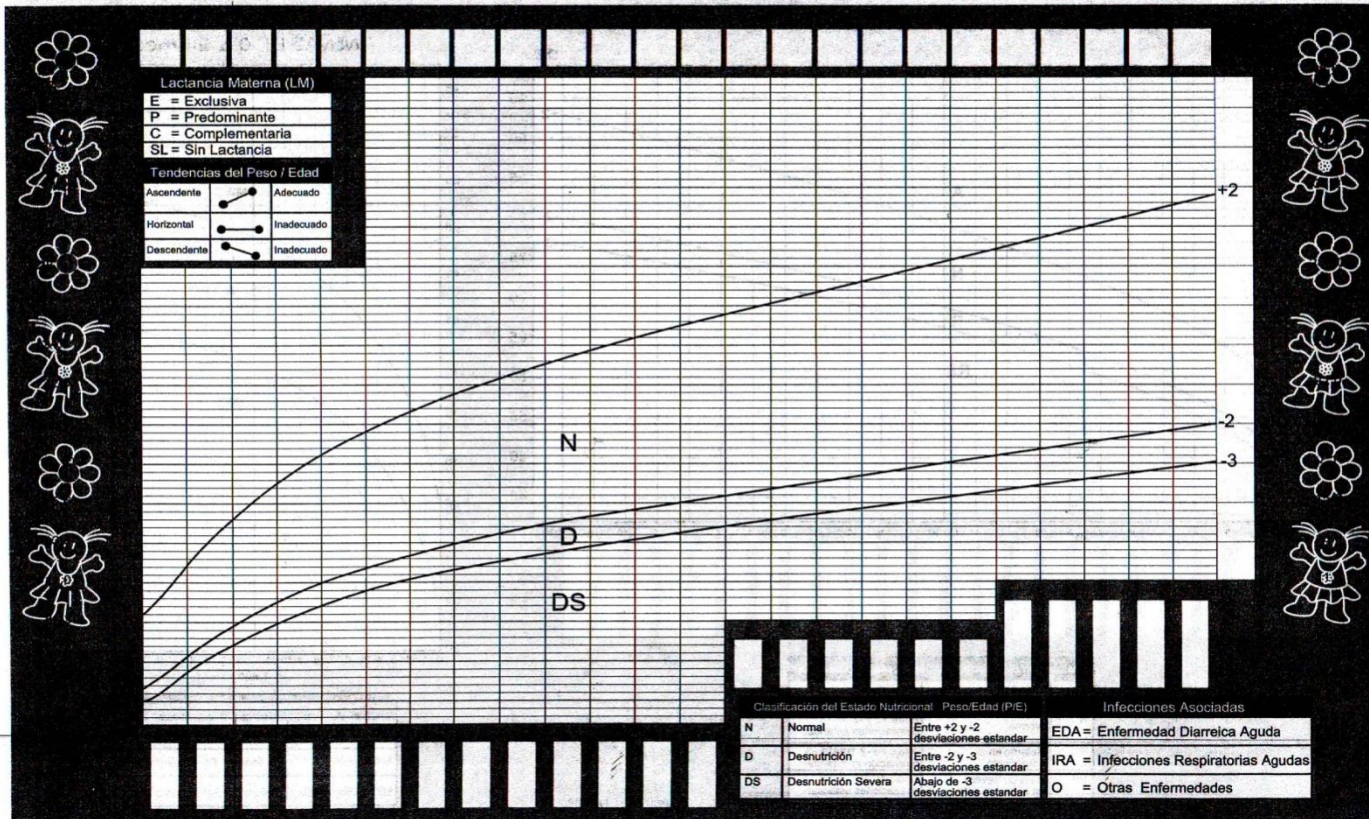
Ministerio de Salud



EL SALVADOR

GRÁFICA DE CRECIMIENTO DE NIÑAS DE 0 A 24 MESES

Nombre: _____ No. de Expediente _____
Fecha de nacimiento: _____ Peso al nacer: _____ Talla al nacer: _____



ANEXO 14

ÍNDICE SOBRE TEORÍAS PRIMARIAS Y COMPLEMENTARIAS PLANTEADAS POR EL GRUPO DE INVESTIGACIÓN.

1. ACOMODAMIENTO, MODERNIZACION Y ESTILO DE VIDA DE LA POBLACION.
 - 1.1 Los malos hábitos alimenticios de la población.
 - 1.2 Diferentes culturas en la gastronomía salvadoreña.
 - 1.3 Intervención de las autoridades para bajar el índice de las ventas de comidas y bebidas chatarra en los centros escolares.

2. INFLUENCIA DE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN EN CUANTO A MENSAJES PUBLICITARIOS AL CONSUMO DE COMIDAS Y BEBIDAS CHATARRA.
 - 2.1 Escasa información acerca de las consecuencias del consumo de comidas y bebidas chatarra.
 - 2.2 Diversas enfermedades que ocasiona el consumo de comidas y bebidas consideradas chatarra.
 - 2.3 Consumo de comidas y bebidas chatarra, sedentarismo o falta de ejercicio físico.

3. PRODUCTOS ENLATADOS Y EMBOLSADOS Y SU COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICO.
 - 3.1 Causas del consumo de algunos productos enlatados y embolsados considerados chatarra.
 - 3.2 Alimentación balanceada para una buena salud física.

TEORÍAS PRIMARIAS Y COMPLEMENTARIAS PLANTEADAS POR EL GRUPO DE INVESTIGACIÓN.

Teoría primaria número uno.

El excesivo acomodamiento de la vida moderna ha contribuido a que las comidas y bebidas chatarra sean elegidas por muchas personas.

Teoría complementaria número uno.

Los malos hábitos alimenticios de la población afectan la salud física de las personas.

Teoría complementaria número dos.

En la sociedad salvadoreña se han adoptado modelos culturales de otros países que afectan la gastronomía.

Teoría complementaria número tres.

A pesar de que se conocen los efectos de las comidas y bebidas chatarra, algunas autoridades no están interesadas en la problemática.

Teoría primaria número dos.

Los medios de comunicación estimulan con sus mensajes publicitarios a consumir comidas y bebidas chatarra.

Teoría complementaria número uno.

La escasa información que la población tiene acerca de las consecuencias de las comidas y bebidas chatarra permite a que el consumo de éstos sea mayor.

Teoría complementaria número dos.

Existe una gran diversidad de enfermedades que causa el consumo de comidas y bebidas chatarra en la salud física de las personas.

Teoría complementaria número tres.

El sedentarismo o la falta de ejercicio físico es uno de los factores que perjudican la salud física de las personas que consumen comida chatarra.

Teoría primaria número tres.

El consumo de algunos productos enlatados y embolsados considerados chatarra por su composición físico-químico afecta la salud física de las personas.

Teoría complementaria número uno.

Los productos enlatados y embolsados considerados chatarra causan diferentes enfermedades.

Teoría complementaria número dos.

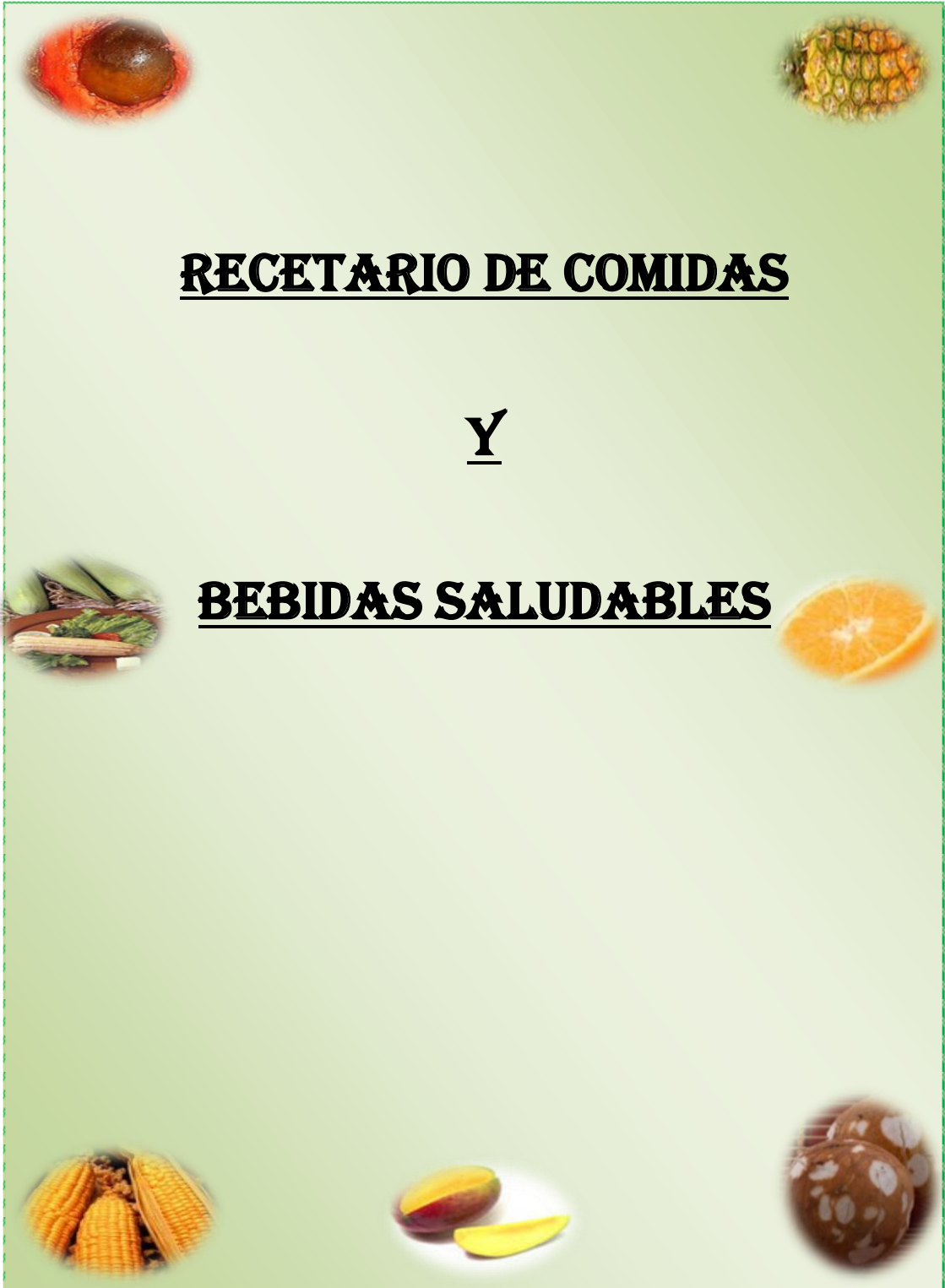
El organismo responde según como se nutre.

ANEXO 15

CUADRO DE PRESUPUESTO

TRABAJO DE GRADUACIÓN SE REALIZÓ CON FONDOS PROPIOS DEL EQUIPO.

| MATERIALES | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
|-------------------------------|----------|----------------|------------------|
| Papel bond tamaño carta. | 8 | \$ 4.00 | \$ 32.00 |
| Lápiz | 15 | \$0.15 | \$ 2.25 |
| Sacapuntas | 3 | \$0.25 | \$ 0.75 |
| Lapiceros | 12 | \$0.15 | \$1.80 |
| Fotocopias. | 1,742 | \$0.05 | \$87.1 |
| Impresiones blanco/negro. | 940 | \$0.05 | \$47.00 |
| Impresiones a color. | 400 | \$0.15 | \$60.00 |
| Empastados. | 2 | \$13.00 | \$26.00 |
| Servicio de internet. | 45 | \$1.00 | \$45.00 |
| CD. | 3 | \$0.75 | \$2.25 |
| Compra de impresora. | 1 | \$35.00 | \$35.00 |
| Compra de tinta. | 2 | \$12.00 | \$24.00 |
| Escaneo. | 40 | \$0.20 | \$8.00 |
| Viáticos. | 3 | \$200 | \$600.00 |
| Consumo de energía eléctrica. | --- | --- | \$161.25 |
| Imprevistos. | --- | --- | \$225.00 |
| TOTAL | | | \$1357.40 |



Introducción

La alimentación saludable permite, mantener un peso normal, por lo tanto, se debería de incluir en los cafetines de las instituciones educativas; ya que con esta se obtienen vitaminas, minerales y fibras necesarias para el buen funcionamiento del organismo de los/as estudiantes.

A continuación, se presentan diferentes recetas de comidas y bebidas saludables.

Plátanos salcochados, ayote en miel, coctel de frutas, charamuscas de nance, riguas, charamuscas de zapote con leche; tamales de: elote, gallina y pisques; yuca salcochada, elotes salcochados, arroz aguado con vegetales, semillas de paterna; pan con: frijoles, crema, aguacate, queso, requesón, miel y pollo; arroz con leche, mango rayado, papas salcochadas con queso, semilla de marañón; atol de: elote, semilla de marañón, piña, maíz tostado; leche de soya, poleada, limonada; refresco de: carao con leche, horchata, arrayán, ensalada de frutas, piña, tamarindo, coco, melón, carambola, ajonjolí, jamaica, soya, marañón, nance, mango, naranja y maní; licuado de zapote con leche, jugo de naranja y de piña.

Plátanos salcochados.



Ingredientes: 12 plátanos, 6 rajitas de canela, 6 vasos con agua.

Procedimiento:

Lavar previamente los plátanos y la canela, poner al fuego en un recipiente 6 vasos con agua, esperar que rompa en hervor; agregar los plátanos partidos con cáscara y la canela; tapar y esperar su cocción (aproximadamente 20 min).

Ayote en miel.



Ingredientes: 1 Ayote mediano, 1 atado de dulce de panela, canela en rajas al gusto, 5 pimientos gordas, 1 tazas de agua.

Procedimiento:

Partir el ayote en trozos y sacarle las semillas. En una olla poner los trozos de ayote, agregarle el resto de los ingredientes, ponerlo a hervir en fuego lento unos 60 minutos, y taparlo hasta que ablande.

Coctel de frutas.



Ingredientes: 1 mamey, 1 piña de fresco (azucarón) pequeña, 3 marañones, 1 manzana verde, 5 naranjas dulces, 10 uvas, 3 guineos, 1 melón maduro, 1 sandía, 10 fresas.

Procedimiento:

Lavar todas las frutas, pelar el mamey, piña, naranjas, guineos y sandía, picar todas las frutas. Exprimir 2 marañones y sacar solo el jugo y picar el otro (marañón), luego mezclar.

Charamuscas de nance.



Ingredientes: 1 libra de nances, azúcar morena y agua al gusto.

Procedimiento:

Lavar los nances, retirarles las semillas y aparte en un recipiente colocar la carnosidad y licuarla con agua. Endulzar y agregar más agua si se desea. Embolsar y refrigerar.

Riguas.



Ingredientes: 25 elotes (que no estén muy tiernos), sal yodada al gusto, crema o queso para acompañar, un rollo de hojas de plátano.

Procedimiento:

Pelar, lavar y raspar los elotes. Licuar o moler lo raspado de los elotes, agregar sal yodada. La masa quedará algo líquida, lavar bien las hojas y secarlas. Poner dos cucharaditas de masa en la hoja, doblarla para que no se salga la masa, en un comal caliente, a fuego lento, cocinarlas por 20 minutos aproximadamente, cuando estén bien cuajadas, quitarles la hoja, y que se doren solitas en el comal.

Charamuscas de zapote con leche.



Ingredientes: 2 zapotes, 1 taza de leche de soya o de vaca, bien fría, azúcar morena al gusto una pizca de sal.

Procedimiento:

Lavar y pelar lo zapotes, colocar todos los ingredientes en la licuadora. Batir hasta que todos se mezclen y servir.

Tamales de elote.



Ingredientes: 10 elotes tiernos y frescos, 1/2 taza de leche, 6 cucharadas de aceite de oliva, sal al gusto y agua.

Procedimiento:

Pelar y lavar los elotes, luego rasparlos, molerlos o licuarlos con la leche y sal; por último se les agrega el aceite de oliva, se revuelve bien. En las hojas de elotes se van echando unas dos cucharadas de masa, se enrollan y se doblan las puntas. La olla en la cual se van a cocer los tamales se debe preparar antes, colocando algunos elotes en el fondo sobre los cuales se deben depositar los tamales verticalmente.

Se le pone el agua cuidando de que ésta quede dos dedos debajo de la altura de los tamales para evitar que al entrar en ebullición el agua los lave, conservando mejor su sabor. Taparlos con las hojitas que sobran de los elotes. Se dejan hervir por una media hora o más.

Tamales de gallina.



Ingredientes: 1 gallina india de 5 Libras, 1 libra de papas cortadas en cuadros pequeños (sin cocer), 4 onzas de garbanzos cocidos y pelados, 2 zanahorias cortadas en cuadros pequeños (sin cocer), 12 tomates pequeños, 7 dientes de ajo, 1 cebolla pequeña, 2 hojas de laurel, 7 granos de pimienta negra entera, ½ chile ciruela, 1 cucharadita de achiote, ½ cucharadita de ajonjolí, 1 cucharadita de pepitoria, 1 cucharadita de orégano entero, ½ nuez moscada entera, dos tazas de fondo de pollo, 10 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de cal (opcional), 2 libras de maíz (cocido), aceitunas o alcaparras (opcional), Sal yodada al gusto, agua, hojas de plátano azadas (banano o huerta).

Procedimiento:

Cocer el maíz agregándole la cal, molerlo previamente lavado, con 6 tomates, dientes de ajo, ½ cebolla, chile ciruela, achiote, ajonjolí, pepitoria, nuez moscada, mezclar 10 cucharadas de aceite de oliva y la sal yodada, cocer la masa y mover constantemente, esperar a que hierva 3 veces, durante 2 horas. En un recipiente cocinar la gallina deshilada, agregarle las 2 tazas de fondo de pollo, 6 tomates picados, ½ cebolla, papas y zanahoria en cuadritos, hojas de laurel, y sal yodada al gusto. Poner a cocer. Cuando la gallina y verduras estén blandas agregar las aceitunas o alcaparras, agregar 2 cucharadas de masa y una de relleno de gallina con vegetales, envolver en doble hoja de plátano o huerta, colocarlos en una olla, cubrirlos con agua, y colocar encima hojas de huerta; cocinar aproximadamente hora y media.

Tamales pisques.



Ingredientes: 5 libras de maíz, 1 libra de frijoles, 1 puñado de ceniza

Procedimiento:

Un día antes de hacer los tamales se cose el maíz en ceniza, por la noche se lava y se deja con una pisca de sal. Al día siguiente se muele y se le echa sal, y en una hoja de huerta (previamente cortada en trozos) se deposita una cantidad mínima de masa de maíz y se le agrega los frijoles anteriormente molidos y fritos con aceite de oliva; se envuelven y se ponen a cocer por espacio de dos horas o dos horas y media y luego se saca un tamal de la olla para ver si están en su punto.

Yuca salcochada.



Ingredientes: 8 yucas, 10 vasos de agua, una pizca de sal.

Procedimiento:

La yuca se pela y se pone a cocer en un recipiente con agua, Cuando ha soltado el hervor se le agrega sal al gusto. Revisar a cada instante para ver si esta blandita, debe quedar que se abre solita sin tener que partirla para nada. Si se quiere en pedazos pues se corta en trozos del tamaño que se desee.

Elotes salcochados.



Ingredientes: 10 elotes con hojas, pizca de sal yodada, 3 litros de agua.

Procedimiento:

En un recipiente colocar el agua y ponerlo al fuego, cuando este empiece con el primer hervor agregar los elotes y esperar que ablanden.

Arroz aguado con vegetales.



Ingredientes: 1 libra de arroz, 2 tazas de carne de pollo bien desmenuzada, 1/2 taza de maíz tierno desgranado 1 taza de papas finamente picadas, 1 zanahoria grande picada en trocitos, 1 cebolla mediana morada picada (casi triturada), 1 taza de caldo de pollo (sustancia), 3 cucharadas de puré de tomate, una cucharadita de comino, 5 cucharadas de aceite de oliva, sal a gusto

Procedimiento:

Primeramente ponga a sofreír la carne de pollo desmenuzada en el aceite en el propio recipiente que cocinará el arroz. Cuando esté haya dorado, agregue todas las especias cebolla, ajo, comino y revuelva hasta que estén marchitas; incorpore el puré de tomate, después agregue: el arroz, los vegetales, el caldo caliente y la sal.

Semillas de paterna.



Ingredientes: semillas de paterna, agua , sal yodada y limón.

Procedimiento:

Lavar las semillas de paterna, poner una olla al fuego con agua limpia, esperar a que esta hierva, colocar las semillas de paterna en el agua hirviendo, aplicarles una pizca de sal yodada, esperar a que ablanden. Servirlas, si se prefiere aplicar limón.

Pan con frijoles.



Ingredientes: 10 panes, 2 tazas de frijoles freídos y licuados.

Procedimiento:

Lavar previamente las manos antes de manipular los alimentos, cortar los panes por mitad, introducirles los frijoles previamente freídos con aceite de oliva y luego a disfrutarlos.

Pan con crema.



Ingredientes: 10 panes, 3 bolsitas de crema especial

Procedimiento:

Cortar los panes por mitad, ubicar la crema dentro de los panes al gusto y feliz provecho.

Pan con aguacate.



Ingredientes: 6 francés, 2 aguacates grandes, un limón, sal yodada al gusto.

Procedimiento:

Abrir los panes en el centro de estos rellenarlos con el aguacate previamente triturado con un tenedor agregar sal y limón al gusto.

Pan con queso.



Ingredientes: 10 panes, ½ de queso.

Procedimiento:

Disponer de los panes, introducirles el queso previamente rayado y listo.

Pan con requesón.



Ingredientes: 12 panes, una libra de requesón sin sal.

Procedimiento:

Abrir los panes por la mitad y rellenarlos con requesón añadirles una pizca de sal yodada.

Pan con miel.



Ingredientes: 12 panes, ½ botella de miel de abeja fresca y pura.

Procedimiento:

Colocar en medio de los panes la miel de abeja al gusto.

Pan con pollo.



Ingredientes: pan francés, pollo, 6 tomates, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 1 chile verde, 1 hoja de laurel, 1 pepino, 23 tomates grandes de jugo, un manojo de rábanos, una lechuga, Sal al gusto, 12 cucharadas de aceite de oliva.

Procedimiento:

El pollo se lava y se corta, en una cacerola se agrega aceite de oliva, luego se sofríe ligeramente el pollo y sal al gusto. Se pone la licuadora tomate, cebolla, ajo, chile, hoja de laurel. Una vez que la salsa esté lista, se le agrega el pollo, y se cocina 30 minutos, o hasta que el pollo esté listo. Por otra parte las legumbres deben estar bien lavadas, se corta en rebanaditas, Cuando ya esté listo el pollo se abre el pan francés, (se tuesta ligeramente), y se le introduce tomate, rábano, lechuga, una pieza de pollo.

Además se puede servir con salsa donde se cocinó el pollo.

Arroz con leche.



Ingredientes: 1 litro de leche, 4 tazas de agua, azúcar morena o dulce de panela, 1 libra de arroz blanco de grano largo, 4 de canela en rama, 1 pizca de sal, 1/8 cucharadita de nuez moscada en polvo.

Procedimiento:

Lavar el arroz, dejarlo en remojo con 2 tazas de agua y una de leche por dos horas.

Poner el resto del agua restante en una olla al fuego, agrega la canela y la sal. Dejar que rompa en hervor, agregar el arroz (con el líquido en que estaba remojado). Revolver regularmente para evitar que se adhiera al fondo. Ajustar el agua cuando sea necesario y cuando el arroz esté muy blando agregar la leche y la mitad del azúcar. Cuando empiece a hervir agregar las pasas y el azúcar restante. Cuando tenga una consistencia muy espesa, casi sólida, retirar del fuego. Espolvorear con nuez moscada molida.

Mango rayado.



Ingredientes: mangos verdes o sazones, sal yodada y limón.

Procedimiento:

Lavar los mangos con agua y jabón, pelarlos, rayarlos o picarlos, aplicarles una pizca de sal yodada y si se prefiere, limón.

Papas salcochadas con queso.



Ingredientes: papas, agua, sal yodada, y queso rallado.

Procedimiento:

Lavar las papas, ponerlas a cocer en una olla con agua y aplicarles una pizca de sal yodada, cuando estén blandas, bajarlas y pelarlas, si se prefiere aplicar queso rallado.

Semillas de marañón.



Ingredientes: semillas de marañón.

Procedimiento:

Cocer en una olla las semillas con cáscara, moverlas para que tengan una cocción uniforme, luego cuando estén doradas, retirarlas del fuego, esperar que se enfríen, y pelarlas.

Atol de elote.



Ingredientes: 1 galón de leche de vaca, canela en rama y azúcar morena (al gusto), 12 elotes frescos desgranados.

Procedimiento:

Lavar, y licuar bien los elotes con un poquito de leche y colarlo En una olla honda, poner la leche a hervir con la canela, el elote licuado y el azúcar morena; mover constantemente para que no se pegue. Dejar que hierva y seguir cocinando el atole durante 20 minutos más, moviendo constantemente.

Atol de semilla de marañón.



Ingredientes: 1 libra de semillas de marañón, 1/2 libra de arroz corriente o miga de arroz, 2 rajas de canela, 1 atado de dulce de panela, 3 litros de agua.

Procedimiento:

Lavar y moler las semillas de marañón, el arroz, la canela, luego agregarle los 3 litros de agua, colar todo en un colador corriente, ponerlo a fuego lento, agregar el atado de dulce de panela y cocinarlo durante 30 minutos (hasta que hierva).

Atol de piña.



Ingredientes: 3 piñas, 1/2 atado de dulce de panela, o una libra de azúcar morena, canela al gusto, pimienta gorda al gusto, 1/2 litro de agua.

Procedimiento:

Lavar y cortar la piña en pedazos pequeños y ponerla en una olla honda a cocer a fuego lento junto con la pimienta, el dulce de panela o azúcar morena, la canela y medio litro de agua. Dejar hervir, mover de vez en cuando, hasta que se vuelva espeso.

Atol de maíz tostado.



Ingredientes: 1 libra de maíz tostado (si se piensa en comprarlo en mercados) o 2 tazas de granos de maíz (si se prepara la harina en casa) ,8 tazas de leche, 2 tazas de agua, 1 raja grande de canela, 1 taza de azúcar, 6 granos de pimienta gorda, 1/2 cucharada de sal.

Procedimiento:

Tostar el maíz con un poco de canela en un comal y luego molerlo, ya sea llevándolo al molino, disolver la harina obtenida en agua y colar en una manta; sí es necesario añadir más agua. Luego en una olla poner a cocer la mezcla, agregar el resto de la canela, los granos de pimienta gorda, el azúcar y la sal; mover constantemente para que no se pegue y ahumé. Cuando el atol hierva agregar la leche, dejar que suelte hervor y retirarlo de fuego.

Leche de soya.



Ingredientes: 1 libra de semillas de soja, 4 litros de agua, 1 tela para filtrar o colador, azúcar morena al gusto.

Procedimiento:

Poner en remojo la soja, 10 horas como mínimo (o 12 horas en invierno), licuar la soja en el agua, hasta que se obtenga toda la leche, ponerla al fuego hasta que hierva, revolver con cuchara, cuidar que no se rebalse la olla bajando la temperatura del quemador y volver a subir el fuego hasta que intente volver a subir, esperar que hierva dos veces y mover constantemente por 20 minutos, no acortar este proceso, a mayor cocción menos espuma, y a menos espuma menos amarga será la leche, dejar enfriar y filtrarla con el lienzo escogido o colador y agregar azúcar.

Poleada.



Ingredientes: 1/2 libra de arroz, 10 vasos de agua, rajas de canela, una pizca de sal y 2 libras azúcar morena, esencia de vainilla.

Procedimiento:

Poner a remojar el arroz desde una noche antes; poner a hervir la leche con la canela, cuando haya despedido la canela en la leche, licuar el arroz con el agua, colar con una manta, a modo que no se pase nada del arroz molido. Agregar esta mezcla poco a poco a la leche y mover constantemente para que no se ahúme; agregar azúcar, la esencia de vainilla y la sal, esperar a que hierva y espese.

Limonada.



Ingredientes: 40 limones, 22 vasos con agua, 4 libras de azúcar, una pizca de sal.

Procedimiento:

Lavar los limones; luego partíroslos por la mitad y exprimirlos; colar el jugo de limón, colocarlo en un recipiente junto con el agua, azúcar y la pizca de sal; posteriormente moverlo con un cucharón.

Refresco de carao con leche.



Ingredientes: 2 bolsitas, equivalentes a 2 libras de carao, 23 vasos con agua, ½ libra de leche de bolsa, 3 libras de azúcar.

Procedimiento:

Lavar los caraos; ponerlos en remojo 60 minutos; deshacer la leche en ½ taza de agua; en un recipiente triturar el carao, luego colarlo; en otro depósito, agregar, el carao previamente colado, azúcar, leche y el agua; y moverlo con un cucharón.

Refresco de horchata.



Ingredientes: 2 libras de semilla de morro, 2 onzas de canela, 2 nuez moscada entera, 2 onzas de culantro, 25 pimientas gordas, 4 libras de arroz, azúcar morena, agua y leche al gusto.

Procedimiento:

Tueste el arroz despacio, suavemente el fuego y moviéndolo de vez en cuando hasta que esté algo cafecito. Tueste la semilla de morro, canela, culantro, nuez moscada y pimienta gorda, déjelo cocinar todo hasta dorarlo. Junte todo y llévelo al molino o licúelo. Este polvo puede durar mucho tiempo guardado, en bolsas selladas o en botes de vidrio bien tapados, para que no se pierda el aroma. Cuando se prepare el fresco, usar dos cucharas rasas de polvo de horchata por cada vaso de agua. Para un litro de horchata 3 tazas de agua, una taza de leche y 8 cucharadas de polvo. Poner el polvo con un poco de agua y revolverlo en un recipiente.

Refresco de arrayán.



Ingredientes: 6 arrayanes, 1 litro de agua, 1½ de azúcar morena.

Procedimiento:

Lavar los arrayanes. Cortarles el tallo y la punta. Colocarlos en un recipiente plástico y luego depositarlos en la licuadora, agregarles agua hasta cubrirlos y colarlos en una manta rala para colarlos. Añadir azúcar al gusto.

Refresco de ensalada de frutas.



Ingredientes: 1 mamey, 1 piña de fresco pequeña, 3 marañones, 1 manzana verde, 5 limones, azúcar al gusto, pizca de sal, 10 vasos de agua.

Procedimiento:

Pelar y picar la piña y el mamey, ponerlos en una olla, Exprimir 2 marañones y sacar solo el jugo y pique el otro (marañón) y agréguelo en la olla. Pique la manzana y sumar el jugo de los limones (esto es para que resalte el sabor del fresco y evita que el agua se torne negra). Añadir la fruta y la sal a toda la fruta que se picó y dejarlo reposar una hora para que tome sabor. Luego poner el agua.

Refresco de piña.



Ingredientes: 1 piña l, 1 1/2 litros de agua, 1 rama de canela, azúcar al gusto, 1 limón, el jugo.

Procedimiento:

Pelar la piña y cortarla en trozos, quitarle el corazón, hervir la cáscara de la piña y 3/4 de los trozos de piña con la rama de canela, hervir por una hora más o menos y licuar los trozos restantes de piña y colar, agregar agua, jugo de limón y endulzar al gusto.

Refresco de tamarindo.



Ingredientes: 1 Libra de tamarindo, 10 Vasos con agua, Azúcar al gusto, Pizca de sal

Procedimiento:

Pelar y lavar bien los tamarindos, dejarlos remojar en suficiente agua, durante una hora, moverlos con una cuchara para sacarle toda la pulpa, agregar agua. A continuación colarlos y echarle azúcar y sal.

Refresco coco.



Ingredientes: 2 cocos, 30 gramos de harina de maíz, 1 litro de leche, azúcar morena al gusto.

Procedimiento:

Moler y licuar la pulpa del coco con el agua del mismo y la harina, endulzar al gusto. Agregar más agua para que abunde la bebida o complementar con leche al gusto.

Refresco de melón.



Ingredientes: 2 melones maduros, agua y azúcar morena al gusto.

Procedimiento:

Lavar, pelar y picar los melones, licuarlos, añadirles azúcar morena y agua al gusto y mover.

Refresco de carambola.



Ingredientes: 30 carambolas, agua y azúcar morena.

Procedimiento:

Lavar y cortar las carambolas en trozos para licuarlos. Una vez esté bien licuado todo, colar la bebida, añadir azúcar y agua, al gusto y mover.

Refresco de ajonjolí.



Ingredientes: 2 libras de ajonjolí, agua, azúcar morena o miel de abejas.

Procedimiento:

Lavar el ajonjolí, dejarlo reposar en agua, una hora; licuarlo, añadirle agua y endulzar al gusto con azúcar morena o miel de abejas.

Refresco de jamaica.



Ingredientes: Flor de jamaica, agua, azúcar morena o miel de abejas.

Procedimiento:

Hervir en litro de agua la de flor de Jamaica, dejar en el fuego por cinco (5) minutos, luego colar, añadir más agua y endulzar si lo desea. Se puede tomar frío o caliente.

Refresco de soya.



Ingredientes: 1 libra de frijol de soya, 3 rajas de canela, azúcar morena al gusto.

Procedimiento:

Remojar la soya durante una noche para suavizar, luego licuar, hervir por un lapso de 2 horas con la canela, luego poner una manta de cielo sobre un colador, exprimir fuerte para obtener la leche, agregar azúcar y mover.

Refresco de marañón.



Ingredientes: 20 marañones, 3 litros de agua y azúcar morena al gusto.

Procedimiento:

Lavar y cortar los marañones en cuatro partes y licuarlos, añadiendo agua. Colarlo si se prefiere, agregar más agua y azúcar al gusto y moverlo.

Refresco de nance.



Ingredientes: 1 libra de nances, azúcar morena y agua al gusto.

Procedimiento:

Lavar los nances, retirarles las semillas y aparte en un recipiente colocar la carnosidad y licuarla con agua. Endulzar y agregar más agua si se desea.

Refresco de mango.



Ingredientes: 20 mangos, agua y azúcar morena al gusto, 9 cucharadas de jugo de limón.

Procedimiento:

Lavar y pelar los mangos, licuar la pulpa, añadiendo un poco de agua. Agregar azúcar, jugo de limón, agua y mover.

Refresco de naranja.



Ingredientes: 20 naranjas, agua y azúcar morena al gusto.

Procedimiento:

Lavar y pelar las naranjas, partirlas por la mitad, exprimirlas, añadirle al jugo de naranja agua y azúcar morena al gusto.

Refresco de maní.



Ingredientes: Media libra de maní o cacahuete, rajitas de canela, agua y azúcar morena al gusto.

Procedimiento:

En un comal tostar a fuego moderado el maní, hasta que tome un color dorado, quitarle la cáscara, agregar canela y moler, añadir agua y azúcar morena al gusto.

Licuado de zapote con leche.



Ingredientes: 2 zapotes, 1 taza de leche de soya o de vaca bien fría, azúcar morena al gusto una pizca de sal.

Procedimiento:

Lavar y pelar los zapotes, picarlos y colocarlos todos los ingredientes en la licuadora.

Batir hasta que todos se mezclen, agregar un poco de agua y embolsar, luego refrigerar.

Jugo de naranja.



Ingredientes: 5 naranjas grandes, miel de abejas (si se desea).

Procedimiento:

Lavar, partir y exprimir las naranjas en un colador, luego servir. Si se prefiere añadir miel de abejas.

Jugo de piña.



Ingredientes: 1 piña madura, azúcar morena al gusto. 1 cucharadita de canela en polvo

Procedimiento.

Se pela y se licúa la piña, se cuela y se le agrega agua, azúcar morena al gusto, y la canela y se agita muy bien.

Comidas y bebidas saludables, que se deberían promover en los cafetines escolares.

| Comidas saludables | Bebidas saludables |
|----------------------------------------|---------------------------------|
| Pan con frijoles. | Refresco de horchata. |
| Pan con crema. | Refresco de piña. |
| Pan con aguacate. | Refresco de tamarindo. |
| Pan con queso. | Refresco de coco. |
| Pan con requesón. | Refresco de melón. |
| Pan con miel. | Refresco carao con leche. |
| Pan con pollo. | Refresco de naranja. |
| Yuca salcochada. | Refresco de maní. |
| Elotes salcochados. | Refresco de jamaica |
| Plátanos salcochados con crema. | Refresco de ensalada de frutas. |
| Tamales de elote. | Refresco de carambola. |
| Tamales de gallina. | Refresco de ajonjolí. |
| Tamales pisques. | Refresco de arrayán. |
| Riguas. | Refresco de mango. |
| Arroz con leche. | Refresco de marañón. |
| Sandía. | Refresco de soya. |
| Pepino. | Refresco de nance. |
| Mango rayado. | Jugo de piña. |
| Mango maduro. | Charamuscas de frutas. |
| Guayabas. | Limonada. |
| Jocotes. | Atol de piña. |
| Guineos. | Atol de maíz tostado. |
| Papaya rayada. | Atol de elote. |
| Papaya madura. | Atol de semilla de marañón. |
| Piña. | Leche de soya. |
| Melón. | Leche con cereales. |
| Semillas de paterna. | Avena. |
| Mamones. | Poleada. |
| Manzanas. | Agua. |
| Naranjas. | Jugo de naranja. |
| Jocotes. | Licuado de zanahoria con leche. |
| Marañones. | Licuado zapote con leche. |
| Jícama. | Licuado de guineo con leche. |
| Mandarina. | Ayote en leche o miel. |
| Semilla de marañón. | Coctel de frutas. |
| Maní. | |
| Camotes. | |
| Papas salcochadas con queso. | |
| Arroz aguado con vegetales. | |
| Nance. | |
| Maracuyá. | |
| Zapote. | |
| Anona. | |
| Mamey. | |
| Remolacha | |

