

ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA**FACULTAD DE CIENCIAS****ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA****TESINA**

**EL VALOR NUTRITIVO DE LA QUINUA EN EL DESARROLLO FÍSICO Y MENTAL
DE LOS ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA INICIAL N° 252
CIUDAD UNIVERSITARIA - PUNO**

PRESENTADO POR:**OLIVIA NANCY MACEDO MAMANI****PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE:****BACHILLER EN ENFERMERÍA****PUNO – PERÚ****2021**

UNIVERSIDAD PRIVADA SAN CARLOS
FACULTAD DE CIENCIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA

TESINA

**EL VALOR NUTRITIVO DE LA QUINUA EN EL DESARROLLO FÍSICO Y MENTAL
DE LOS ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA INICIAL N° 252
CIUDAD UNIVERSITARIA - PUNO - 2021**

**PRESENTADA POR:
OLIVIA NANCY MACEDO MAMANI**

**PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO:
BACHILLER EN ENFERMERÍA**

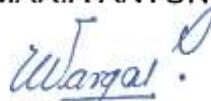
APROBADA POR EL SIGUIENTE JURADO:

PRESIDENTE



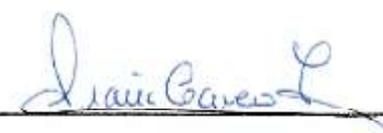
Dra. MARIA ANTONIETA BERNABE ORTIZ

PRIMER MIEMBRO



Mg. MARIA MAGDALENA VARGAS YNOFUENTE

ASESOR DE TESINA



Mg. DIANA ELIZABETH CAVERO ZEGARRA

Area: ciencias médicas y salud

Disciplina: salud pública

Especialidad: promoción y educación en salud

Puno, 08 de septiembre de 2021.

DEDICATORIA

A DIOS por permitirme, cumplir esta importante meta que trasciende en mi vida profesional, por llegar a este momento tan especial de mi vida, por los triunfos y los momentos difíciles que me han enseñado a valorarte cada día más.

Con mucho amor, cariño y aprecio para mis queridos padres: Leonardo Juan Macedo Montenegro, Vilma Ruty Mamani Mullisaca y mi menor hijo Danny Gusttavo Quisbert Macedo, por creer en mí, por enseñarme cualidades de superación, perseverancia, entrega y amor por cada reto que me propongo, gracias a ustedes puedo alcanzar esta meta con éxito, siempre han estado en cada instante de la duración de mi carrera ya sea compartiendo alegrías o tristezas, en las buenas y en las malas, pero siempre en familia. Esto va por y para ustedes

Olivia.

AGRADECIMIENTOS

A Dios por ser mi guía que me permite afrontar los diferentes retos de la vida.

A la Universidad Privada San Carlos Puno, por habernos acogido en sus aulas, donde nos formamos como profesionales dignos y preparados.

A mi asesora de tesina Mg. Diana Elizabeth Cavero Zegarra y mis jurados Dra. Maria Antonieta Bernabe Ortiz, Mg Maria Magdalena Vargas Ynofuente por brindarme su orientación con profesionalismo ético en la adquisición de conocimientos y afianzando mi formación como investigadora; por las sesiones en que compartimos opiniones y sentí su interés en cada una de las palabras escritas en este documento, mi tesina.

A los docentes de la Escuela Profesional de Enfermería y de la Facultad de Ciencias, por haberme impartido buenos saberes, los cuales son muy importantes en el desempeño de mi labor profesional.

Olivia

ÍNDICE GENERAL

	Pág.
DEDICATORIA	i
AGRADECIMIENTOS	ii
ÍNDICE GENERAL	iii
ÍNDICE DE TABLAS	v
ÍNDICE DE ANEXOS	vi
RESUMEN	vii
ABSTRACT	viii
INTRODUCCIÓN	1

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, ANTECEDENTES Y OBJETIVOS

1.1. PLANTEAMIENTO DE PROBLEMA	3
1.2. ANTECEDENTES	4
1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	10
1.3.1. Objetivo general	10
1.3.2. Objetivos específicos	10

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL E HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. MARCO TEÓRICO	11
2.1.1. La quinua y su valor nutritivo	11
2.1.2. Orígenes de la quinua	12

2.1.3. La quinua y su aporte en el desarrollo físico y mental de los estudiantes	13
2.1.4. La producción de quinua y su importancia en el desarrollo y crecimiento de los niños	14
2.1.5. El cultivo de la quinua	15
2.1.6. Desarrollo físico mental en los niños	16
2.1.7. Área social y emocional	19
2.1.8. Área del habla y comunicación	19
2.1.9. Área motora y desarrollo físico	20
2.2. MARCO CONCEPTUAL	21
2.3. HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN	22
CAPÍTULO III	
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	
3.1 ZONA DE ESTUDIO	24
3.2 TAMAÑO DE MUESTRA	25
3.3 METODOS Y TECNICAS	25
3.4 IDENTIFICACIÓN DE VARIABLES	26
3.5 MÉTODO O DISEÑO DE ESTUDIO	28
CAPÍTULO IV	
EXPOSICION Y ANALISIS DE LOS RESULTADOS	
CONCLUSIONES	38
RECOMENDACIONES	39
BIBLIOGRAFÍA	40
ANEXOS	44

ÍNDICE DE TABLAS

	Pág.
Tabla 01: Cuadro de operacionalización de variables	26
Tabla 02: Conocimiento acerca del consumo de la quinua	29
Tabla 03: Consumo de quinua en los niños	30
Tabla 04: Frecuencia de consumo de la quinua en los estudiantes de la IEI N° 252 Ciudad Universitaria Puno	31
Tabla 05: Formas de consumo de la quinua en los estudiantes de la IEI N° 252 Ciudad Universitaria Puno	32
Tabla 06: El consumo de quinua mejora el rendimiento mental: comportamiento social, actitud emocional, comunicación y expresión de los estudiantes de la IEI N° 252 Ciudad Universitaria Puno.	33
Tabla 07: Rendimiento físico y motor de los estudiantes de la IEI N° 252 Ciudad Universitaria Puno	36

ÍNDICE DE ANEXOS

	Pág.
Anexo 01: Guía de entrevista para padres de familia	45
Anexo 02: Guía de entrevista para profesores	46

RESUMEN

Esta investigación tiene por título “El valor nutritivo de la quinua en el desarrollo físico y mental de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N°252 Ciudad Universitaria-Puno” el objetivo general fue :Determinar si los padres de familia y docentes de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N° 252 Ciudad Universitaria - Puno - 2021 le dan valor e importancia al consumo adecuado de la quinua para un mejor rendimiento y desarrollo físico y mental. Es un estudio de tipo cualitativo, la metodología fue a través de la aplicación de entrevistas, la muestra estuvo constituida por una población de 10 padres de familia y 6 docentes de los estudiantes de la IEI N° 252 Ciudad Universitaria Puno , los resultados indican que padres y docentes le dan valor e importancia al consumo adecuado de la quinua (100% de los entrevistados), sobre la frecuencia de consumo de la quinua en los hogares: 1 vez por semana (20%) 2 veces (40%) 3 veces (30%), la forma de consumo es en platos como mazamorra y chaufa de quinua (60%) en sopas (40%) en tortas y pesque (30%) y torrijas de quinua (10%), con respecto a la mejora del rendimiento mental y físico en los estudiantes: sobre el comportamiento social sobre los estudiantes , los docentes indicaron que es bueno (67%) y regular (33%) sobre la actitud emocional de los estudiantes indicaron que es buena (83%) y regular (17%) en relación a la comunicación y expresión entre los estudiantes es buena (67%) y regular (33%) en el aspecto de creatividad de los estudiantes : es buena (67%) y regular (33%) sobre el rendimiento físico valoraron que es adecuado (73%) y regular (17%) , con lo que concluimos que los padres y docentes conocen el valor nutritivo de la quinua y los estudiantes de la IEI N°252 Ciudad Universitaria la consumen adecuadamente mejorando su rendimiento mental y físico .

Palabras clave: Estudiantes, desarrollo físico, desarrollo mental, rendimiento, quinua, valor nutritivo.

ABSTRACT

This research is entitled "The nutritional value of quinoa in the physical and mental development of the students of the Initial Educational Institution No. 252 Ciudad Universitaria-Puno" the general objective was: To determine if the parents and teachers of the students of the Initial Educational Institution No. 252 Ciudad Universitaria - Puno - 2021 give value and importance to the adequate consumption of quinoa for better performance and physical and mental development. It is a qualitative study, the methodology was through the application of interviews, the sample consisted of a population of 10 parents and 6 teachers of the students of IEI No. 252 Ciudad Universitaria Puno, the results indicate that Parents and teachers give value and importance to the adequate consumption of quinoa (100% of those interviewed), on the frequency of consumption of quinoa in homes: once a week (20%) 2 times (40%) 3 times (30%), the form of consumption is in dishes such as mazamorra and chaufa de quinoa (60%) in soups (40%) in cakes and fish (30%) and torrijas de quinoa (10%), with respect to the improvement of mental and physical performance in students: on the social behavior of the students, the teachers indicated that it is good (67%) and regular (33%) on the emotional attitude of the students they indicated that it is good (83%) and regular (17%) in relation to communication and expression among the students is good (67%) and regular (33%) in the aspect of creativity of the students: it is good (67%) and regular (33%) on the physical performance they valued that it is adequate (73%) and regular (17%), with which we conclude that parents and teachers know the nutritional value of quinoa and students of IEI No. 252 Ciudad Universitaria consume it properly, improving their mental and physical performance.

Keywords: Students, physical development, mental development, performance, quinoa, nutritional value.

INTRODUCCIÓN

El consumo de la quinua corresponde a un tipo de manifestación cultural que se practica en todos los andes del sur peruano pues es en esta zona del Perú donde se produce este producto que como ya se señaló se caracteriza por su gran contenido proteínico. Por lo general se pudo apreciar que las familias consumen este producto ya sea en sopas o en segundos donde según nuestras entrevistadas resaltan los platos típicos como son: sopa de quinua, quespe y mazamorra de quinua. Así mismo debemos de recordar que la quinua es un producto ancestral que no solamente fue consumido en el periodo de la cultura Inca, sino que gracias a los trabajos arqueológicos se puede aseverar que lo consumieron culturas pre incas como fueron los Tiahuanacos y Lupacas. (1)

El tipo de consumo de la quinua en la actualidad presenta una clara transformación en cuanto a su preparación pues se pudo confirmar que ahora las familias la consumen en jugos que son acompañados con leche plátanos y otras variedades que los vendedores de jugos de quinua lo preparan aquí en el distrito de Puno. El proceso migratorio del sector rural hacia las ciudades, trajo consigo que las familias modifican sus modos alimentarios pues dentro de sus almuerzos prefieren el uso de productos como son el arroz, fideos, modificando y cambiando los productos locales como son el chuño, la tunta, la quinua, habas olluco y muchos más productos propios del altiplano peruano. (2)

El presente trabajo de investigación, surge como interés de describir la importancia socio - cultural y de la salud poniéndose énfasis en el desarrollo físico y mental de los niños donde la quinua es considerada como uno de los productos que se debe consumir con regularidad para lograr dicho objetivo.

Para un mejor entendimiento del trabajo de investigación, se divide en 4 capítulos los cuales permitirán seguir a detalle el proceso de la investigación. En el capítulo I, damos a conocer el planteamiento de nuestro problema, antecedentes y objetivos de la investigación, En el capítulo II, se considera el marco teórico, marco conceptual e hipótesis de la investigación.

En el capítulo III, se expone la metodología de investigación y finalmente en el capítulo IV se desarrollará la exposición y análisis de los resultados. Finalmente damos a conocer las conclusiones y recomendaciones que aquí llegamos con la ejecución del trabajo de investigación.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, ANTECEDENTES Y OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

ENUNCIADO: “EL VALOR NUTRITIVO DE LA QUINUA EN EL DESARROLLO FÍSICO Y MENTAL DE LOS ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA INICIAL N° 252 CIUDAD UNIVERSITARIA - PUNO”

Generalmente cuando se habla del desarrollo y crecimiento de los niños, trae consigo una serie de aspectos sociales, culturales, nutritivos y de salud, donde se debe tener en cuenta un adecuado seguimiento y tratamiento relacionado con los aspectos de la salud preventiva, el cual permite un adecuado desarrollo y crecimiento

Se observa que en la actualidad el aspecto nutritivo es un problema que está siendo tomado en cuenta por los pobladores; estos vienen dando mucha importancia al aspecto nutricional como parte fundamental de un adecuado desarrollo de los estudiantes, en este caso tomando en cuenta el valor nutritivo de la quinua en el desarrollo físico y mental de los estudiantes de IEI N° 252 ciudad universitaria - Puno – 2021. Una de las propuestas dentro de los programas sociales del país es justamente lograr una adecuada nutrición de los estudiantes, por lo que uno de nuestros objetivos es lograr que se dé mayor importancia al producto de la quinua

dentro de los programas orientados a brindar alimentos a los escolares. Este objetivo no sólo es compartido por el estado sino también por el personal de salud y sobre todo por los padres de familia quienes hoy en día vienen dando mucha importancia a los aspectos relacionados con la salud. (3)

Toda esta iniciativa de entender la importancia de un adecuado crecimiento y desarrollo de los estudiantes, mediante una adecuada alimentación; parte de las siguientes interrogantes:

PREGUNTA GENERAL:

¿De qué manera el valor nutritivo de la quinua mejora el desarrollo físico y mental de los estudiantes del IEI N° 252?

PREGUNTAS ESPECÍFICAS:

- ¿Cuál es la opinión que tienen los padres de familia y los profesores acerca del consumo de la quinua para un adecuado desarrollo físico y mental de los estudiantes?
- ¿Cómo el consumo regular de la quinua contribuye en mejorar el desarrollo físico y mental de los estudiantes de la IEI N° 252 CIUDAD UNIVERSITARIA – PUNO?

1.2. ANTECEDENTES

Son varios los investigadores que han venido observando la importancia que tiene una adecuada alimentación nutricional en el desarrollo físico y mental de los niños y jóvenes que están estudiando en las diferentes instituciones educativas del Perú.

Por lo que este tema de análisis e investigación nos motiva a indagar cómo es que una adecuada alimentación contribuirá en un adecuado desarrollo físico y mental que a su vez contribuirá en la mejora del rendimiento académico alumnos de los

estudiantes de IEI N° 252 ciudad universitaria – Puno, entre ellos podemos mencionar a los siguientes

En muchos libros y revistas los distintos autores nos refieren que la quinua es una planta alimenticia muy antigua que se cultivó en el área andina. Según algunas investigaciones, su cultivo data de 5000 años a. c. Posteriormente los incas reconocieron su alto valor nutricional y la aprovecharon de modo integral, reemplazando en algunos casos a las proteínas animales. Actualmente, se puede observar que en muchas áreas sigue siendo una de las principales fuentes proteicas.

(4)

A NIVEL INTERNACIONAL:

En la investigación Tecnología de poscosecha de granos andinos: Quinua (*Chenopodium quinua*), llegan a los resultados que: “hay una correlación lineal directa entre estas dos variables con una fuerza media y un nivel significativo que indica que la calidad de vida puede predecir en parte el desempeño académico. Se sugieren lineamientos para la continuidad de esta línea de investigación. La quinua es una planta alimenticia muy antigua en el área andina. Según algunas investigaciones, su cultivo data de 5000 años a. c. Los incas reconocieron su alto valor nutricional y las aprovecharon de modo integral, reemplazando a las proteínas animales. Actualmente, en muchas áreas siguen siendo una de las principales fuentes proteicas. La tendencia actual es reemplazar estos cultivos con productos alimentarios importados como el arroz y la pasta, que son baratos. La quinua, la kiwicha (*Amaranthus caudatus*), la kañiwa y el tarwi (*Lupinus mutabilis*) son cultivos nativos sumamente nutritivos, que no se promueven suficientemente fuera de los centros de producción. (5)

En el estudio, la Importancia de la agricultura en la actualidad. Con respecto al valor nutricional de la quinua; llegan al resultado que: la quinua tiene un excepcional

balance de proteínas, grasa, aceite y almidón. El contenido de proteínas es alto ya que el embrión constituye una gran parte de la semilla. El promedio de proteínas en el grano es de 16%, pero puede contener hasta 23%, más del doble que cualquier otro cereal. Además, las proteínas contenidas están cerca del porcentaje que dicta la FAO para la nutrición humana. El contenido nutricional de la hoja de quinua se compara a la espinaca. Los nutrientes concentrados de las hojas tienen un bajo índice de nitrato y oxalato, los cuales son considerados elementos perjudiciales en la nutrición. Con respecto a los beneficios del consumo de la quinua indica que una correcta alimentación facilita el ejercicio y favorece la recuperación. Una dieta balanceada debe incluir granos, verduras, frutas, lácteos, carnes y legumbres, o sea, de todo. (1)

En la investigación de alimentación, nutrición e hidratación en el deporte. Llegan a los resultados que: La quinua: es un superalimento para los deportistas”: considera que La quinua: es un superalimento para los deportistas señala lo siguiente: “Recientemente ha crecido la popularidad de los denominados "superalimento", los cuales se tratan de alimentos que cuentan con una gran cantidad de nutrientes indispensables para nuestro organismo, pero que además resultan beneficiosos para nuestra salud, todo esto sin pasar por ningún proceso químico o industrial que altere o modifique sus cualidades. (6)

En la investigación; análisis comparativo de las exportaciones de quinua de Perú y Bolivia 2005-2010, llegan al resultado que: Perú como primer exportador de quinua a nivel Mundial”, donde se busca identificar cómo ha evolucionado las exportaciones de la Quinua tomando en cuenta dos subpartidas arancelarias de la quinua a nivel mundial. Al final del informe, se identifica a los principales productores y exportadores del Perú, mediante investigaciones donde se destaca un crecimiento sostenible en las exportaciones durante los años 2014-2015. (7)

En la investigación; contenido de aminoácidos en algunos granos andinos. Programa de Alimentos Enriquecidos, llega al resultado que: Una de las formas de combatir el fenómeno de la desnutrición sería el establecimiento de políticas gubernamentales y estatales enfocadas a incentivar el cultivo de este grano de “oro” como se lo llama a la quinua y por sobre todo aumentar su consumo. Los productos a base de trigo que son de alto consumo en el país, deberían contener un alto porcentaje de harina de quinua; esto daría entre otros efectos beneficiosos: proporcionar a la población alimentos básicos que por su mejor composición química sean más nutritivos. Adicionalmente, que incentiven el cultivo de la quinua y disminuyan los volúmenes de importación de trigo”. (8)

En la investigación: Quinua y Kañiwa, Cultivos Andinos; llegan al resultado que: en los últimos años, hay un interés creciente de varios grupos para producir quinua orgánica, lo cual implica ciertas modificaciones a los sistemas de producción convencionales. De esta forma uno de los temas prioritarios es justamente la búsqueda de métodos de producción de quinua orgánica. (3)

En el estudio; manual sobre la utilización de los cultivos andinos subexplotados en la alimentación, se llega al resultado que: La Quinua: Cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial”, busca las diferentes zonas y la adaptabilidad de suelos para la producción de quinua, donde explica que la quinua cuenta con un alto potencial que contribuye a la seguridad alimentaria de varias zonas en el mundo, su producción es a su vez limitada por la escasa humedad y la aridez. Se realizó mediante investigaciones sobre cómo este cereal debido a su alta calidad nutritiva, su adaptabilidad y reducido costo de producción contribuye a la seguridad y soberanía alimentaria. Los resultados fueron que la producción de la quinua se ha expandido en diversos países por las tendencias del comercio exterior. (9)

A NIVEL NACIONAL

En la investigación; consumo de quinua y estrategias para promover su consumo, llega al resultado que: La quinua Posee cualidades superiores a los cereales y gramíneas. Se caracteriza más que por la cantidad, por la calidad de sus proteínas dada por los aminoácidos esenciales que constituye como: la isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano, y valina. Es una de las principales fuentes de proteínas. La quinua posee mayor contenido de minerales que los cereales y gramíneas, tales como fósforo, potasio, magnesio, y calcio entre otros minerales. La quinua es un alimento valorado por su naturaleza química, por las transformaciones que sufre al ser ingerido y por los defectos que produce en el consumidor. La quinua constituye uno de los principales componentes de la dieta alimentaria de la familia de los Andes, fue base nutricional en las principales culturas americanas. Desde el punto de vista nutricional y alimentario la quinua es la fuente natural de proteína vegetal económica y de alto valor nutritivo por la combinación de una mayor proporción de aminoácidos esenciales. (8)

En la investigación; Perú como primer exportador de quinua a nivel mundial, llega al resultado que: El Perú como primer exportador de quinua a nivel mundial ha evolucionado las exportaciones de la Quinua tomando en cuenta dos subpartidas arancelarias de la quinua a nivel mundial. Al final del informe, se identifica a los principales productores y exportadores del Perú, mediante investigaciones donde se destaca un crecimiento sostenible en las exportaciones durante los años 2014-2015. (10)

En la investigación; estrategias para aumentar el consumo de quinua en la ciudad de puno y lima metropolitana basado en las percepciones de los consumidores llega al resultado que: En Lima Metropolitana no existe una cultura de consumo y esto hace que la demanda de este producto sea baja, ya sea por razones de falta de marketing

y falta de información en la forma de prepararla. Se observó que consumen mensualmente un producto elaborado con quinua, así mismo existe un 63% que preparan platos a base de quinua, utilizando mensualmente $\frac{1}{2}$ Kg, y prefieren adquirirla a granel en los mercados de su distrito. Así mismo se identificó el perfil del consumidor siendo personas de ambos géneros entre las edades de 25 a 50 años de ocupación profesional y con un ingreso mayor al básico. Las conclusiones destacan que el atributo más trascendental en base a la percepción de los consumidores de ambas ciudades es el valor nutritivo, es por ello que todas las estrategias se deben centrar en ese atributo; así mismo podemos mencionar que el negocio de la quinua es líder en diferenciación. (11)

A NIVEL LOCAL

En la investigación; nutrición y agricultura en comunidades campesinas de Puno llegan al resultado que: la quinua y otros granos contribuyeron en conjunto a un importante componente de la alimentación de los pueblos prehispánicos en las tierras de los andes. Este cereal se dejó prácticamente de consumir en la época de colonización por razones religiosas, sólo persiste su cultivo en el altiplano boliviano y en el valle de la paz donde se halla su zona de producción. (12)

En el estudio; resúmenes de Investigaciones de quinua de la Universidad Nacional del Altiplano Puno 1962 – 1999. Sostienen que “la quinua se cultiva en el altiplano peruano, boliviano y chileno y en el valle en el departamento de la paz. En todos estos lugares se ha destacado como producto de una adecuada dieta vegetariana. (1)

1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.3.1. Objetivo General

- Determinar el valor nutritivo de la quinua para mejorar el desarrollo físico y mental de los estudiantes de la Institución Educativa Inicial N° 252 Ciudad Universitaria - Puno - 2021

1.3.2. Objetivos específicos

- Establecer cómo los padres de familia entienden el valor nutritivo que tiene la quinua en el desarrollo físico y mental de sus hijos.
- Determinar de qué manera el consumo de quinua contribuye a mejorar el desarrollo físico y mental de los estudiantes de la IEI N° 252 ciudad universitaria – Puno.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL E HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN.

2.1. MARCO TEÓRICO

2.1.1. La quinua y su valor nutritivo

La quinua es un producto típico de las zonas alto andinas del Perú, esta planta tuvo y tiene mucha importancia dentro del consumo diario de las poblaciones debido al alto grado nutritivo que como lo advirtieron nuestros antepasados contribuyen con el crecimiento y desarrollo de los niños.

Al respecto Mujica indica que la quinua, grano andino de alto valor nutritivo, domesticado por las culturas precolombinas en los andes del Lago Titicaca del Perú y Bolivia, fue utilizado por sus poblaciones milenarias como alimento sagrado y básico, denominándose “grano de oro” Actualmente, reviste gran importancia en la alimentación mundial por las múltiples cualidades nutracéuticas que posee (nutritivas y medicinales a la vez), uso integral de la planta, las cuales tienen elevado contenido de proteínas del tipo albúminas y globulinas, las cuales se caracterizan por tener una composición balanceada de aminoácidos esenciales, muy similar a la composición de aminoácidos de la caseína, que es la proteína de la leche animal; también minerales (principalmente Calcio, Fósforo y Hierro) y vitaminas, siendo lo más importante un balance adecuado y óptimo de aminoácidos esenciales”. (5)

Todos los investigadores dedicados a entender el valor nutricional de los diferentes alimentos concuerdan que la quinua es uno de los cereales con mayores potencialidades nutritivos y a esto se le debe de sumar su característica de ser orgánica, por lo que hoy en día es altamente requerida por los padres de familia quienes reconocen su importancia y aporte en el crecimiento de sus hijos

Es así que el proyecto social IICA determina con precisión que: Debido a su alto valor nutricional, adaptabilidad a diferentes condiciones agroecológicas (plasticidad genética), tolerancia a suelos salinos, resistencia a temperaturas extremas y a la poca disponibilidad de agua, la quinua es un cultivo importante en la lucha contra el hambre a nivel mundial. (1)

2.1.2. Orígenes de la quinua:

La quinua en el Perú es considerada como un producto ancestral posiblemente se cultivó desde épocas pre incas, pero que sin embargo se la relaciona más al periodo inca, una de sus principales características es que su producción se encuentra presente en las diferentes áreas climáticas del sur del altiplano Peruano. la quinua es un grano alimenticio domesticado, protegido y conservado por los pueblos indígenas andinos de América del Sur, su principal centro de origen y de conservación es el Altiplano alrededor del Lago Titicaca del Perú y Bolivia sobre los 3800 m.s.n.m.” (3)

Desde sus orígenes la quinua se constituyó en uno de los alimentos principales dentro de la alimentación de los pobladores alto andinos, pues como apreciamos en la actualidad este producto se encuentra presente en segundos, caldos, jugos y mucho más subproducto que son consumidos con regularidad por poblaciones de jóvenes, adultos y sobre todo niños, ya que estos se encuentran en un periodo de crecimiento y desarrollo. la quinua es uno de los granos que jugó un papel importante en la alimentación de la población indígena asentada en las altiplanicies

más altas del continente suramericano, constituyéndose en una de las principales fuentes de proteína de dicha zona. Es así que también podemos evidenciar que la quinua es un grano de gran valor alimenticio que se cultiva ampliamente en la región andina, a través de la Cordillera de los Andes, aunque existe un eco tipo que se produce a nivel del mar, la cual se cultiva en Chile. Fue domesticada por las culturas prehispánicas y es utilizada en la alimentación desde hace unos 3000 años.

Este origen de la quinua se debe también al lugar donde se puede sembrar y cosechar este producto, pues como ya dijimos se adapta a diferentes entornos geográficos. En cuanto a su poder de cultivo y comercialización, la quinua es un grano fácilmente adaptable a distintos tipos de suelos y clima. Llegando a resistir hasta los más adversos con mayor resistencia que cualquier otro cereal. (5)

Un ejemplo de su resistencia en estas zonas altiplánicas es que la quinua puede soportar hasta temperaturas de -5°C siendo que la papa dulce para el chuño solo resiste hasta un -2°C .

2.1.3. La quinua y su aporte en el desarrollo físico y mental de los estudiantes.

La quinua según los expertos, se constituyen en uno de los principales alimentos que son considerados como parte fundamental del consumo familiar, pues su aceptación cada vez es más regular dentro de la sociedad; al respecto Mujica & Jacobsen mencionan que la importancia de la quinua reside en la alta calidad como alimento y la utilización completa de la planta. Además, recomiendan en la alimentación humana a la quinua, en el desayuno de los niños como producto 8 balanceado con otros granos, en sopas, lawas, guisos, pesque, quispiña, api, chicha blanca, galletas, panes, tortillas y postres. En la medicina, se le atribuyen propiedades cicatrizantes, desinflamantes, analgésicas y desinfectantes. Por la importancia nutricional atribuida a la quinua es demandada últimamente por Alemania, Dinamarca, Francia, Japón, Gran Bretaña y USA. (5)

2.1.4. La producción de quinua y su importancia en el desarrollo y crecimiento de los niños.

Según la FAO, la quinua es un producto que aporta una serie de nutrientes que son reconocidos tanto por los padres de familia, los profesores y los profesionales de salud. Quienes reconocen que: Los principales productores de este grano a nivel internacional son: Bolivia, Perú, Ecuador, y Colombia. Bolivia con más de 47.534 cultivadas y alrededor de 30.412 Ton. cosechadas, de las cuales un 49% es consumida por las familias productoras, 35% se venden en los mercados locales y el resto para mercados externos, constituyéndose, así como el primer productor y exportador de quinua en el mundo, siendo productores exclusivos tanto el altiplano central como sur de Bolivia FAO, (1992). La quinua al ser un grano altamente nutritivo tiene un gran potencial agroindustrial. La quinua por ser un grano altamente nutritivo y tener enorme potencialidad de uso en la agroindustria es necesario transformarla, lo cual le permite un mejor aprovechamiento de sus cualidades nutritivas, potenciando su valor nutritivo, disponibilidad de nutrientes, facilidad de preparación y mejor presentación. Mujica, (2006). Tal como lo mencionan los autores resulta sumamente necesario que se creen empresas productivas en nuestra región que se dediquen a la transformación de la quinua en productos que puedan ser jugos, galletas, etc. Productos que sean agradables para los niños, logrando de este modo masificar su consumo.

Sobre el valor nutritivo de la quinua Collazos señala que la quinua contiene un alto valor nutritivo, con gran variedad y contenido de carbohidratos, proteínas y excelente balance de aminoácidos esenciales, sin embargo estas son escasamente utilizadas en la canasta y el consumo familiar. Además dentro de su contenido se encuentran los 10 aminoácidos esenciales. Es un producto con alto nivel nutritivo que contiene el 16% de proteínas y no contiene gluten, posee más proteínas que el trigo y el doble de hierro, además de calcio, y vitaminas (B, E, 1 y C). (1996, citado en Gamarra,

2010). Para la FAO, Organismo de las Naciones Unidas, este cultivo representa uno de los alimentos del futuro y un medio de solución para el problema de la nutrición.

Según el proyecto IICA, en nuestros días la quinua se encuentra en supermercados, restaurantes y en la industria (principalmente de alimentos) en diversidad de productos y para todo tipo de consumidores. Esta difusión y desarrollo se repite en países como Inglaterra, Alemania, Dinamarca, España, Italia, Francia, Rusia, Portugal, los Himalaya, Sur este de Asia y, recientemente, en el África. (1)

Del mismo modo Alanda, afirma con respecto a la quinua que sus características botánicas la sitúan como una planta de tallo erguido, y según su tipo de ramificaciones pueden presentarse con un tallo principal y varias ramas laterales cortas características de la zona de altiplano o de ramas de igual tamaño, característico en los ecotipos que se cultivan en los valles interandinos. También nos dice que la forma de sus hojas es muy variada y sus bordes son dentados pudiendo ser pronunciados o leves según las variedades. La coloración de estas varía de verde claro a verde oscuro, las que a su vez se van transformando en amarillas, rojas o púrpuras según su estado de maduración. (3)

Al describir las características de la quinua el mismo Rivera dice que: Sus raíces son más o menos profundas pudiendo llegar desde 0.50 m. hasta más de 2 m. Posee una inflorescencia denominada panícula, de forma glomerulada, y pueden tener un aspecto laxo y compacto. Esta inflorescencia puede alcanzar hasta 0.70 m. de su tamaño y densidad depende en gran parte su rendimiento.

2.1.5. El cultivo de la Quinua:

El cultivo de este producto tan rico en nutrientes no sólo se da en nuestro país si no que se hace presente en diferentes países de latino américa. Es así que el proyecto IICA menciona que los principales productores de este grano a nivel internacional son: Bolivia, Perú, Ecuador, y Colombia. Bolivia con más de 47.534 cultivadas y

alrededor de 30.412 Ton. cosechadas, de las cuales un 49% es consumida por las familias productoras, 35% se venden en los mercados locales y el resto para mercados externos, constituyéndose, así como el primer productor y exportador de quinua en el mundo, siendo productores exclusivos tanto el altiplano central como sur de Bolivia. También debemos mencionar que su producción se extendió a países como Inglaterra, Alemania, Dinamarca, España, Italia, Francia, Rusia, Portugal, los Himalaya, Sur este de Asia y, recientemente, en el África. (1)

2.1.6. Desarrollo físico mental en niños

El desarrollo mental o cognitivo según es el proceso por el cual el niño va adquiriendo conocimientos sobre el mundo que les rodea, sus capacidades y habilidades intelectuales En cambio, el físico se define como “los cambios corporales que experimenta el ser humano, especialmente en peso y altura, y en los que están implicados el desarrollo cerebral, como ya se ha indicado, el desarrollo óseo y muscular”, también enfoca la adquisición y fortalecimiento de habilidades físicas para adaptarse al movimiento y a la actividad deportiva. El desarrollo físico en una actividad física supone un importante esfuerzo muscular, por el carácter explosivo de las propias acciones que se deben efectuar, se requiere unos niveles considerables de potencia tanto en los miembros inferiores como superiores.

El desarrollo mental y físico se define como el proceso en el cual el niño va presentando cambios corporales, adquiriendo conocimientos, alcanzando habilidades físicas, mejorando sus capacidades intelectuales para enfrentarse y adaptarse al mundo que le rodea. (13)

Desarrollo físico

El desarrollo físico se define como la base sobre la cual se determina también el desarrollo psicológico, aunque sea independiente de las características físicas. El

desarrollo en el niño es un todo, no solo el físico es fundamental sino el mental como el físico a través de las habilidades específicas dado por la motricidad.

Características del Desarrollo físico y motor: Las características del desarrollo físico motor son las siguientes:

- Eficiencia de movimientos: Los niños que se encuentran en edad escolar efectúan con mayor eficacia movimientos controlados y propositivos.
- Diferencias de género: Estas se deben más a la oportunidad y a las expectativas culturales que a las propias diferencias físicas, por ende, incluso se planifican actividades deportivas diferentes entre niños y niñas.
- Desarrollo de las habilidades motoras finas: Estas se desarrollan de manera rápida durante la niñez media.

Habilidades del desarrollo físico mental: El desarrollo físico requiere del fortalecimiento de las habilidades motrices, definidas por Cañizares & Carbonero como “las destrezas para efectuar una actividad que requiere de un movimiento, por ende, es preciso hacerla con intencionalidad, eficiencia, en poco tiempo, con un objetivo concreto y con el uso de la mínima energía posible”

Clasificación de las habilidades motrices: Hay una variedad de modelos, quienes indican o mencionan una “pirámide” que determina el tipo de habilidad, ciclo y edades más críticas para el aprendizaje de las habilidades motrices que son determinantes para el aprendizaje deportivo. La gráfica muestra cómo se construye desde las primeras edades y su importancia como capacidades coordinativas en el ajuste motor de cualquier habilidad. Estos autores conceptualizan y caracterizan el siguiente tipo de habilidades.

Habilidades Perceptivas Motrices:

Se encuentran integradas por los contenidos relacionados con el conocimiento del propio cuerpo, espacio y tiempo. Los niños aprenden a conocer su cuerpo y espacio, durante su desarrollo logran adquirirlas. Su edad crítica de aprendizaje es hasta los siete años, pero se perfecciona durante toda la Primaria. Capacidades Motrices Coordinativas: Estas habilidades comprenden la coordinación y equilibrio, con todas sus variantes que les ayuden al estudiante a su motricidad. No se consideran habilidades, sino los elementos cualitativos del movimiento y que se ubican entre las Habilidades Perceptivo Motrices y las Habilidades Básicas y Genéricas. Esta conexión entre este tipo de habilidades nace para aprender un gesto concreto.

Capacidades físicas

Las capacidades físicas son cualidades, factores, o potencialidades que tienen las personas. Por ejemplo: doblarse (flexibilidad), correr rápidamente (velocidad), entre otras. También se les considera como predisposiciones innatas en la persona, que pueden mejorar en un organismo sano y que permiten todo tipo de movimientos.

Clasificación de las capacidades físicas

Este tipo de capacidades se clasifica: Físicas y Motrices (Perceptivo- Motrices para algunos) y una tercera que combina a las dos anteriores.

Capacidades físicas básicas: Son aquellas que se identifican por ser más independientes unas de otras.

Capacidades motrices: Son aquellas que necesitan un gran aporte del Sistema Nervioso y están unidas unas con otras.

Capacidades combinadas: Estas son el resultado de la unión de dos o más básicas más coordinación y equilibrio. (13)

2.1.7. Área social y emocional

Las habilidades sociales, según los autores de los diversos libros expuestos como los autores de artículos seleccionados han llegado a la conclusión, a través de sus conocimientos derivados de sus experiencias, que dicha materia es esencial en el desarrollo psíquico y social pues el niño va obteniendo más habilidad en las relaciones sociales. Cuando el alumno mejora su capacidad para relacionarse, le provoca una variedad de beneficios en su desarrollo. Por ejemplo, al entrar en contacto con su entorno socializador, va teniendo una percepción de sí mismo, por lo que su autoconcepto se irá haciendo cada vez más firme. El propio autoconcepto tiene un papel importante en la gestión del éxito y el fracaso. Gracias al factor socializador, se establecen lazos de inclusión en el grupo de clase y no sólo entre alumnos sino también con el profesor propiciando que el nivel de autoestima aumente y provoque el descenso de los conflictos. Cabe destacar que esto sucede porque la educación física promueve valores como el respeto, la cooperación y la tolerancia ya sea a través de juegos deportivos y predeportivos como los diversos juegos tradicionales. Además, un factor que causa esto, es la influencia de la cohesión grupal. En definitiva, las destrezas sociales conseguidas en la asignatura de Educación Física llegan a trascender hacia el resto de su entorno favoreciendo un aumento significativo de las características personales del alumno. (14)

2.1.8. Área del habla y comunicación

El lenguaje es un proceso psicológico superior que sirve como sistema de códigos útil para la transmisión de información entre un sujeto a otro.

La ausencia de lenguaje es la principal causa de la consulta neurológica, coincidimos. Muchas veces la consulta no se realiza en ningún campo de las profesiones de la salud hasta que, promediando los dos años o más, el niño no habla. Cuando lo hace se consigna que la comprensión y la pragmática del mismo

son siempre deficientes. Entre las deficiencias es frecuente la ecolalia inmediata, sería deficiencias en el procesamiento del lenguaje. El lenguaje, la falta de su desarrollo, es uno de los comportamientos más frecuentes en el diagnóstico realizado a niños autistas, siendo esta una de las principales causas de la visita de los padres a un pediatra, fonoaudiólogo o un especialista de una rama anexa. (14)

2.1.9. Área motora y desarrollo físico

El sistema motor es considerado como el quinto comportamiento común en casos de autismo, para tal afirmación resaltamos que proporciona el siguiente argumento: El discurso médico señala que el déficit motor no constituye un síntoma central del autismo ya que no está invariablemente presente y difiere de un niño a otro. Sin embargo, se indica para las estereotipias un cierto lugar casi universal presente en algún momento de la vida del autista y/o en todas las edades donde como ejemplo: pueden mecerse en la cama antes de dormir tensionar los músculos cuando se excitan, y patear, balancearse de un pie a otro, aplaudir, entrecruzar los dedos, manipular una mecha de cabello o pedazo de tela, es frecuente que corran o giren en círculos. Más allá de lo mencionado, los niños llamados autistas poseen buena coordinación,

Caminan tempranamente, trepan con agilidad y algunos tienen la capacidad de colocar adecuadamente las piezas de un rompecabezas. La pérdida o ausencia del desarrollo motor no es considerado como un síntoma relevante del autismo pues puede estar presente como a su vez no, depende mucho de la particularidad del sujeto. (14)

La actividad física.

“Refiere que la práctica regular de actividad física en los niños genera muchos beneficios, algo que en los últimos tiempos ha perdido importancia debido al alto aumento del sedentarismo infantil. Esto se debe a que ha cambiado la forma de

jugar, reemplazando el movimiento por pasatiempos mucho más estáticos como el uso de los videojuegos o consolas”.

Intensidad del ejercicio

La OMS (2016) menciona: “que la actividad física consiste en juegos, deportes, desplazamientos, actividades recreativas, educación física o ejercicios programados, en el contexto de la familia, la escuela o las actividades comunitarias”. Con el fin de mejorar las funciones cardiorrespiratorias y musculares y la salud ósea, se recomienda que: “Los niños inviertan como mínimo 60 minutos diarios en actividades físicas de intensidad moderada a vigorosa”; “La actividad física por un tiempo superior a 60 minutos diarios reportará un beneficio aún mayor para la salud”; “La actividad física diaria debería ser, en su mayor parte, aeróbica. Convendría incorporar, como mínimo tres veces por semana, actividades vigorosas que refuercen los músculos y huesos”. Por otro lado, un niño sedentario tiene riesgos de sufrir enfermedades mayores, ya que se arriesgan a: “Tener sobrepeso y obesidad”; “Aumento considerable de colesterol y triglicéridos”; “Menor fuerza y resistencia muscular”; “Falta de coordinación y agilidad”; “Mayor ausentismo escolar por enfermedades”. (15)

2.2. MARCO CONCEPTUAL

La quinua: La quinua es una planta andina que se originó en los alrededores del lago Titicaca de Perú y Bolivia. La quinua fue cultivada y utilizada por las civilizaciones prehispánicas y reemplazada por los cereales a la llegada de los españoles, a pesar de constituir un alimento básico de la población de ese entonces. (Wikipedia)

El crecimiento: El crecimiento físico se refiere a los incrementos en estatura y peso y a otros cambios corporales que ocurren a medida que los niños maduran. El

cabello crece; los dientes salen, se caen, y vuelven a salir; y, al cabo de un tiempo, llega la pubertad. (Wikipedia)

Salud: Estado en que un ser u organismo vivo no tiene ninguna lesión ni padece ninguna enfermedad y ejerce con normalidad todas sus funciones. Serie de condiciones físicas en que se encuentra un ser vivo en una circunstancia o un momento determinados. (Wikipedia)

Desarrollo físico. “Se refieren a los cambios corporales que experimenta el ser humano, especialmente en peso y altura, y en los que están implicados el desarrollo cerebral, como ya se ha indicado, el desarrollo óseo y muscular”. (15)

Desarrollo mental. Según la Real Academia Española (2008). “El desarrollo psíquico, que se inicia al nacer y concluye en la edad adulta, consiste en una marcha hacia el equilibrio. Pasa de un estado de menor equilibrio a un estadio de equilibrio superior”. (15)

Desarrollo actitudinal. “El término se utiliza para referirse a todo aquello que tiene por objetivo determinar las disposiciones de ánimo manifestadas de algún modo para realizar ciertas actividades, ya sean de tipo educativas, sociales, laborales, etcétera. (15)

2.3. HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN

2.3.1. Hipótesis general

Los padres de familia, docentes y estudiantes de la institución educativa reconocen y valoran la importancia del consumo adecuado de la quinua de los alumnos de la institución educativa N°252 del distrito de Puno.

2.3.2. Hipótesis específicas

- Los padres de familia y los docentes de la institución educativa N°252 del distrito de Puno. Conocen el valor nutritivo de la quinua en sus diversos usos.
- Los estudiantes de la institución educativa N°252 del distrito de Puno. demuestran un mejor rendimiento físico mental por el consumo adecuado de la quinua.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. ZONA DE ESTUDIO

Ubicación:

La Institución Educativa Inicial N° 252 ciudad universitaria se encuentra en la ciudad universitaria de Puno con R.D. Creación N° 112 con más de cuarenta y dos años de creación, se encuentra ubicada en la IE S.A.P. Puno quienes albergan desde el año 2014 debido que no contamos con local propio, ubicado en el parque Daniel Alcides Carrión sin número, por la calle Huancané entre el Jirón Lima y Jirón Arequipa de la ciudad de Puno, cerca de la Plaza de Armas de nuestra ciudad en el barrio ancestral San Antonio de la ciudad de Puno, que se ubica al sur este del país del Perú que limita con el país de Bolivia; se encuentra en el Altiplano entre los 3812 y 5500 msnm, entre los 1300 minutos y 1708 minutos y 68° tiene un territorio de 72200 km que es el 5.59% ,con de 1200000 pobladores de los cuales 60% viven en la zona rural y un 40% en la zona urbana, un 70% es meseta del Collao y un 30% es zona selva. Puno es capital de la región de Puno que se encuentra a orillas del lago mayor navegable más alto del mundo denominado TITICACA a 3827 msnm que comparte con el país de Bolivia, alberga a dos culturas la quechua y la Aymara siendo la cultura que tiene incomparable tradición por sus costumbres y trascendencia. Se encuentra limitada por el Norte con los departamentos de Cusco y

Madre de Dios, por el Sur con Tacna y Moquegua, por el Este con el País de Bolivia y por el Oeste con Cusco y Arequipa.

Altitud: Se encuentran a una altitud de 3810 m.s.n.m. sobre la superficie ligeramente ondulada.

3.2. TAMAÑO DE MUESTRA

POBLACIÓN: 6 docentes y 10 padres de familia del nivel inicial del ámbito del distrito de Puno.

MUESTRA: 6 Docentes, y 10 padres de familia.

3.3. MÉTODOS Y TÉCNICAS

MÉTODOS:

El presente trabajo de investigación se encuentra dentro del enfoque cualitativo, el cual pretende entender el enunciado sobre: “el valor nutritivo de la quinua en el desarrollo físico y mental de los estudiantes de la institución educativa inicial N° 252 ciudad universitaria - Puno”.

Es importante subrayar que las investigaciones cualitativas son un tipo de estudio orientado al análisis de casos concretos, situados en un tiempo y en un espacio específico. Se centran en los significados que las personas confieren a sus pensamientos, actitudes, comportamientos y prácticas. Todos los abordajes tienen en común, como integrantes de la realidad social, el reconocimiento de la subjetividad, de lo simbólico y de la intersubjetividad en las relaciones.

TÉCNICAS

Observación participante

La Guía de observación nos permitirá conocer la cotidianeidad de la Institución Educativa Inicial N° 252 Ciudad Universitaria - Puno, desde luego todo lo observado será interpretado y expuesto en el presente trabajo.

Entrevista

La guía de entrevista nos permitió tener ideas claras, en base a las preguntas que se formulen para lograr el cumplimiento de los objetivos e hipótesis de la presente investigación.

Instrumentos

Guía de observación

Se registra la continuidad de actividades desarrolladas

Guía de entrevistas

Se registran las opiniones de docentes y padres de familia

3.4. IDENTIFICACIÓN DE VARIABLES

Tabla 01: Cuadro de operacionalización de variables

VARIABLE	INDICADOR	ÍNDICE
V. Independiente Valor Nutritivo de la quinua en niños de 5 años de la IEI. N°252 de la Ciudad de Puno.	Modo de consumo de la quinua de los niños de 5 años	Consumo de quinua <ul style="list-style-type: none"> • si • no
		Veces de consumo de la quinua <ul style="list-style-type: none"> • 1 vez • 1 a 2 veces • 2 veces • 2 a 3 veces
		Formas de consumo de la quinua

	Nivel de conocimiento en la importancia del consumo de la quinua.	<p>El consumo de la quinua mejora el rendimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • si • no <hr/> <p>Conocimiento acerca del consumo de la quinua</p> <ul style="list-style-type: none"> • si • no
V. Dependiente	Área social y emocional	<p>Comportamiento social de los niños</p> <ul style="list-style-type: none"> • malo • regular • bueno <p>Actitud emocional de los niños</p> <ul style="list-style-type: none"> • malo • regular • bueno
Desarrollo físico mental en niños de 5 años de la IEL. N°252 de la Ciudad de Puno.	Área del habla y comunicación	<p>Comunicación entre los niños</p> <ul style="list-style-type: none"> • malo • regular • bueno <hr/> <p>Expresión de los niños</p> <ul style="list-style-type: none"> • malo • regular • bueno
	Área motora y desarrollo físico.	<p>Creatividad en las actividades académicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • si • no <p>Desarrollo físico de los niños</p> <ul style="list-style-type: none"> • malo • regular • bueno

3.5. MÉTODO O DISEÑO ESTADÍSTICO

La investigación es cualitativa, se basa en la interpretación de las entrevistas.

CAPÍTULO IV

EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

CONOCIMIENTO DE LOS PADRES DE FAMILIA Y DOCENTES SOBRE EL VALOR NUTRITIVO DE LA QUINUA DE LA IEI N°252 CIUDAD UNIVERSITARIA PUNO

NIVEL DE CONOCIMIENTO EN LA IMPORTANCIA DEL CONSUMO DE LA QUINUA

Tabla 02: Conocimiento acerca del consumo de la quinua

CONOCIMIENTO ACERCA DEL CONSUMO DE LA QUINUA	SEXO				TOTAL	
	F		M			
	N°	%	N°	%	N°	%
SI	8	80%	2	20%	10	100%
NO	0	0%	0	0%	0	0%
	TOTAL				10	100%

Fuente:Guía de entrevista

En el cuadro N°1 nos muestra el 100% de la población entrevistada de la Institución Educativa Inicial N°252 de la Ciudad de PUNO, si conocen el valor nutricional de la quinua. En comparación con los resultados del estudio realizado por Taboada Gloria y Espinoza Adriana de evaluación en hábitos de consumo de quinua el 95% de las familias encuestadas indicó que si conoce y consume la quinua y una minoría el 5% señaló que si conocen la quinua y no la consumen por la inaccesibilidad económica. los agricultores de la región ya no están consumiendo su propio producto dado los altos precios que tiene en el mercado prefieren venderla y comprar para su propio consumo. (2)

Tabla 03: Consumo de quinua en los niños

CONSUMO DE QUINUA EN LOS NIÑOS	SEXO				TOTAL	
	F		M		N°	%
	N°	%	N°	%		
NO	0	0%	0	0%	0	0%
SI	8	80%	2	20%	10	100%
TOTAL					10	100%

Fuente: Guía de entrevista

En el cuadro N° 2 nos muestra del 100% de la población entrevistada nos indicó que sus menores hijos si consumen el producto nutritivo de la quinua en casa en comparación con los resultados del estudio de seguridad alimentaria y su relación con factores socioeconómicos caso familia de productores de quinua de la parroquia san isidro., indica Según los resultados obtenidos, 44 de 78 familias venden toda la producción de cultivos, padecen de inseguridad alimentaria, por tal motivo se ve en la población de los niños en zonas rurales una insuficiencia o deficiencia alimentaria nutricional. (16)

La población estudiada de los niños de 5 años de la Institución Educativa Inicial N°252 de la Ciudad de Puno Pertenecen a una Zona urbana. Por tal motivo los padres y madres de familia conocen sobre el valor nutricional de la quinua y tienen un consumo regular en su casa.

La quinua es un producto típico de las zonas alto andinas del Perú, esta planta tuvo y tiene mucha importancia dentro del consumo diario de las poblaciones debido al alto grado nutritivo que como lo advirtieron nuestros antepasados contribuyen con el crecimiento y desarrollo de los pobladores. (1)

Tabla 04: Frecuencia de consumo de la quinua en los estudiantes de la IEI N° 252 Ciudad Universitaria Puno.

VECES DE CONSUMO DE LA QUINUA EN LOS NIÑOS	SEXO				TOTAL	
	F		M		N°	%
	N°	%	N°	%		
1 VEZ	1	10%	1	10%	2	20
1 a 2 VECES	1	10%	0	0%	1	10%
2 VECES	3	30%	1	10%	4	40%
2 a 3 veces	3	30%	0	0%	3	30%
	TOTAL				10	100%

Fuente:Guía de entrevista

En el cuadro N° 3 nos muestra del 100% de la población entrevistada nos indicó que el 40% de la población consume el producto nutritivo de la quinua de 2 veces por semana., seguido por el 30% de la población consumen de 2 a 3 veces por semana., el 20% de la población entrevistada nos indicó que consume solo 1 vez por semana y el 10% de la población consume de 1 a 2 veces por semana. Realizando la comparación con el estudio de Taboada Gloria y Espinoza Adriana de evaluación en hábitos de consumo de quinua tiene como resultado que más de la mitad de las familias tienen alto consumo de quinua por semana, el 52 % consume la quinua una vez a la semana, el 41 % dos veces a la semana y una vez al mes el 7%. (2)

Tabla 05: Formas de consumo de la quinua en los estudiantes de la IEI N°252 Ciudad Universitaria Puno.

FORMAS DE FOMENTAR EL CONSUMO DE LA QUINUA	SEXO				TOTAL	
	F		M		N°	%
	N°	%	N°	%		
JUGO DE QUINUA	7	70%	2	20%	9	90%
MAZAMORRA DE QUINUA	4	40%	2	20%	6	60%
CHAUFA DE QUINUA	5	50%	1	10%	6	60%
TORTA DE QUINUA	3	30%	0	0%	3	30%
PESQUE DE QUINUA	2	20%	1	10%	3	30%
TORREJAS DE QUINUA	1	10%	0	0%	1	10%
SOPA DE QUINUA	4	40%	0	0%	4	40%

Fuente: Guía de entrevista

En el cuadro N° 4 nos muestra Del 100% de los padres y madres entrevistados(as) indicaron el 90% promueven el consumo de la quinua preparando en platos saludables como el jugo de quinua., el 60% de las madres entrevistadas refirieron que consumen la quinua en preparaciones como la mazamorra de quinua y chaufa de quinua., el 40% de los padres y madres entrevistadas indican que consumen la quinua en preparación como la sopa de quinua., el 30% de los padres y madres entrevistados mencionaron que promueven el consumo de la quinua en preparaciones como la torta de quinua y pesque de quinua y el 10% de los padres y madres indicaron durante la entrevista realizada que promueven el consumo de la quinua realizando las torrijas de quinua. En comparación con los resultados del estudio realizado por Taboada Gloria y Espinoza Adriana de evaluación en hábitos de consumo de quinua indican que las familias consumen la quinua en diferentes formas: el 67% mencionan que consumen preparando la quinua como sopa, el 19% utilizan la quinua para preparar el desayuno, el 12% de las familias encuestadas preparan la quinua como pesque y el 2% lo preparan como tortilla para consumirlo. Como resultado de entrevistas

realizadas a familias que conservan y producen quinua en el altiplano se han identificado 35 preparados alimenticios elaborados con quinua; entre estos tenemos sopas, segundos, masas, bebida y meriendas secas. En la dieta de las familias del área el consumo de estos alimentos varía en épocas del año. (2)

Tabla 06: El consumo de quinua mejora el rendimiento mental: comportamiento social, actitud emocional, comunicación y expresión de los estudiantes de la IEI N°252 Ciudad Universitaria Puno.

PADRES DE FAMILIA Y DOCENTES DE LA IEI N°252 DE LA CIUDAD UNIVERSITARIA	CONSUMO DE LA QUINUA MEJORA EL RENDIMIENTO		COMPORTAMIENTO SOCIAL DE LOS NIÑOS		ACTITUD EMOCIONAL DE LOS NIÑOS		COMUNICACIÓN ENTRE LOS NIÑOS		EXPRESIÓN DE LOS NIÑOS	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
SI	10	100%	-	-	-	-	-	-	-	-
NO	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-
MALO	-	-	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
REGULAR	-	-	2	33%	1	17%	2	33%	2	33%
BUENO	-	-	4	67%	5	83%	4	67%	4	67%
TOTAL	10	100%	6	100%	6	100%	6	100%	6	100%

Fuente:Guía de entrevista

En el cuadro N°5 nos muestra que el 100% de los padres y madres entrevistados indicaron que el consumo de la quinua si mejora el rendimiento académico de sus menores hijos. En comparación con el estudio realizado por David Viscarra de La nutrición en el rendimiento académico en estudiantes del nivel de educación básica media (EGB) de la Institución Educativa José Nicolás Vacas Coral como resultado indica que 5 docentes que representa un 62,5% dice que siempre una alimentación adecuada influye en el desempeño académico durante las horas de clases, mientras que un 25% dice que a veces, el 12,5% menciona que rara vez. Además de una mejor salud, hay otros aspectos en los que incide directamente una buena alimentación, en concreto existe una relación directa entre alimentación y rendimiento escolar. Independientemente de factores como la genética y el ámbito socioeconómico es importante una dieta saludable con todos los nutrientes que contribuyan

al proceso cognitivo que determina la concentración, atención o memoria y el aprendizaje.

(17)

Según el comportamiento social de los niños nos muestra que el 100% de las profesoras entrevistadas refirieron el 67% consideran que el comportamiento social de los niños es bueno y el 33% de las profesoras indicaron que el comportamiento social de los niños es de manera regular. En comparación con el estudio realizado por Ana Lacunza sobre las habilidades sociales en niños preescolares señala que el niño es el de relacionarse adecuadamente con pares y adultos, conformando vínculos interpersonales. Para ello es necesario que éste adquiera, practique e incluya en su comportamiento una serie de capacidades sociales que le permitan un ajuste a su entorno más próximo. Estas capacidades se denominan habilidades sociales y se definen como un conjunto de conductas que permiten al individuo desarrollarse en un contexto individual o interpersonal expresando sentimientos, actitudes, deseos, opiniones o derechos de un modo adecuado a la situación. Generalmente, posibilitan la resolución de los problemas inmediatos como la probabilidad de reducir problemas futuros en la medida que el individuo respeta las conductas de los otros. Las habilidades sociales son un conjunto de comportamientos aprendidos que incluyen aspectos conductuales, cognitivos y afectivos. La característica esencial de estas habilidades es que se adquieren principalmente a través del aprendizaje por lo que no pueden considerarlas un rasgo de personalidad. (19)

Según la actitud emocional de los niños nos muestra que el 100% de las profesoras entrevistadas indicaron que el 83% de los niños tiene una actitud emocional buena mientras que el 17% de los docentes indicaron que los niños tienen una actitud emocional regular. En comparación con el estudio realizado por María José Cabello sobre la importancia de la inteligencia emocional de los niño/as de educación infantil refiere que la actitud emocional y la capacidad de sentir, entender, controlar y modificar estados emocionales de sí mismo y en los demás. La inteligencia emocional no implica acumular emociones, sino dirigir las y equilibrarlas. Por tanto, no es algo que se consiga en breve, sino que se trata de un

continuo que requiere de un trabajo constante y colaborativo entre casa y escuela. La inteligencia emocional es la capacidad de reconocer nuestros propios sentimientos y los de los demás, de motivarnos y de manejar bien las emociones, en nosotros mismos y en nuestras relaciones. (20)

según la comunicación entre los niños nos muestra que el 100% de las profesoras entrevistadas mencionaron que el 67% de los niños se comunican entre ellos de una manera adecuada y buena y el 33% de las profesoras menciona que los niños se comunican de manera regular. En comparación con el estudio realizado por María Forns sobre la longitudinal de la comunicación referencial en niños de 4 a 8 años refiere El intercambio comunicativo de 10 niños de preescolar se caracteriza por el claro predominio de dos conductas, la de formulación de mensajes por parte del emisor y la de mantenimiento de canal por parte del examinador. Ambas ocupan más del 50% del intercambio comunicativo y la tasa de la primera es significativamente mayor que la de la segunda. La tercera conducta más frecuente, y significativamente inferior a la de mantenimiento de canal por parte del examinador, corresponde al silencio. Ninguna conducta del receptor alcanza un porcentaje superior al 10 %, siendo la de mantenimiento de canal la más cercana a este porcentaje. El receptor es el interlocutor que tiene un papel más pasivo en el intercambio verbal de esta edad. El orden de la conducta de mayor frecuencia, que ocupan el 89% del intercambio comunicativo. (21)

Según la expresión de los niños nos muestra que el 100% de las profesoras entrevistadas indicaron que el 67% de los niños se expresan de forma adecuada o buena mientras que el 33% de las profesoras mencionan que los niños se expresan de manera regular. Se realizó la comparación con el estudio realizado de Guaita Katherine sobre la Literatura Infantil en el desarrollo de la expresión oral en niños y niñas de 5-6 años de la Escuela Fiscal nos señala la observación realizada y los resultados obtenidos de la lista de cotejo, 63% de los niños y niñas no participan en conversaciones e interactuar compartiendo sus experiencias 25% se encuentra en proceso y un 13% si realiza este tipo de actividades. Por tal motivo. Se afirma

la falta de motivación y acercamiento a la expresión oral por medio de actividades que permitan compartir sus experiencias diarias, no permitiendo la libertad de expresión. (22)

Tabla 07: Rendimiento físico y motora de los estudiantes de la IEI N°252 Ciudad Universitaria Puno.

DOCENTES ENCUESTADOS DE LA IEI N°252	CREATIVIDAD EN LAS ACTIVIDADES		DESARROLLO FÍSICO DE LOS NIÑOS	
	N°	%	N°	%
SI	6	100%	-	-
NO	0	0%	-	-
MALO	-	-	0	0%
REGULAR	-	-	1	17%
BUENO	-	-	5	83%
TOTAL	6	100%	6	100%

Fuente:Guía de entrevista

En el cuadro N° 6 nos muestra sobre la creatividad en las actividades académicas que el 100% de las profesoras entrevistadas refirieron que los niños de la Institución Educativa Inicial son creativos en las actividades académicas que se realizan en la institución. Se realizó la comparación con el estudio realizó de Guaita Katherine sobre la Literatura Infantil en el desarrollo de la expresión oral en niños y niñas de 5-6 años de la Escuela Fiscal los resultados indican Según la observación realizada y obtenidos de la lista de cotejo, el 100% de los niños y niñas pueden construir textos orales mediante la observación de imágenes narrando entonces, Se infiere que los niños comprenden las imágenes, siendo estas una fuente principal para que pueda entender de mejor manera un texto escrito y desarrollar la expresión oral a través de la literatura infantil. (22)

Se realizó una comparación con otro estudio de Mayru Castañeda sobre Loncheras saludables en tiempos de covid-19 y su relación con el desarrollo físico, mental y actitudinal en niños de 3, 4 y 5 años de la I.E.I N°. 225 Miraflores como resultado indica referente al ítem planteado cree usted que los niños muestran o reflejan más creatividad, cuando se alimentan con la comida de su lonchera saludable; los resultados evidencian que con un

contundente 39,1% indicaron estar muy de acuerdo frente a la pregunta y si a ello añadimos el porcentaje de 18,8% indicando estar algo de acuerdo, podemos advertir en las respuestas de los papitos respecto de que los niños son más creativos en el juego, cuando comen los alimentos de su lonchera saludable. Mientras que un 25,0% respondieron estar ni de acuerdo ni en desacuerdo; mientras que un 1,6% están muy en desacuerdo, ante la pregunta. (15)

Según el desarrollo físico de los niños nos muestra que el 100% de las profesoras entrevistadas indicaron el 83.3% de los niños tienen un desarrollo físico adecuado, mientras que el 16.6% de las profesoras mencionaron que los niños tienen un desarrollo físico regular.

Se realizó una comparación el estudio de Mayru Castañeda sobre Loncheras saludables en tiempos de covid-19 y su relación con el desarrollo físico, mental y actitudinal en niños de 3, 4 y 5 años de la I.E.I N°. 225 Miraflores como resultado indicaron referente al ítem planteado cree usted que los niños son más activos en el juego, cuando comen los alimentos de su lonchera saludable; los resultados evidencian que con un contundente 42,2% indicaron estar muy de acuerdo frente a la pregunta y si a ello añadimos el porcentaje de 17,2% indicando estar algo de acuerdo, podemos advertir en las respuestas de los papitos respecto de que los niños son más activos en el juego, cuando comen los alimentos de su lonchera saludable. Mientras que un 20,3% respondieron estar ni de acuerdo ni en desacuerdo; mientras que un 15,6% están muy en desacuerdo, ante la pregunta. (15)

CONCLUSIONES.

1. Los Padres y Docentes de los estudiantes de la IEI N° 252 Ciudad Universitaria de Puno, que fueron entrevistados conocen el valor nutritivo de la quinua (100%)
2. Los estudiantes de la IEI N° 252 Ciudad Universitaria consumen adecuadamente en relación a la frecuencia y formas de consumo de la quinua.
3. Los docentes entrevistados concluyeron que los estudiantes que consumen adecuadamente la quinua (frecuencia y formas de consumo) tienen un mejor rendimiento mental (comportamiento social, actitud emocional, comunicación y expresión, creatividad) y un mejor rendimiento físico.
4. Con estos resultados se corrobora la hipótesis de la investigación que confirma que la ingesta adecuada de quinua mejora el rendimiento escolar mental y físico de los estudiantes de la IEI N° 252 Ciudad Universitaria Puno.

RECOMENDACIONES

1. Se recomienda a las alumnas de la UPSC para que realicen más investigaciones aplicadas a poblaciones de mujeres, ancianos etc para ver los beneficios de este cereal en otros grupos etarios.
2. Se recomienda a las Lic. en Enfermería que promocionen el conocimiento sobre el valor nutritivo de la quinua y una adecuada ingesta, así como la diversidad de formas en las que se puede preparar este cereal en la población en las diversas edades especialmente las poblaciones vulnerables como son los niños.
3. Se recomienda a los padres de familia de las Instituciones educativas de nuestra ciudad de Puno que promuevan el consumo adecuado de la quinua de sus hijos en edad escolar porque esto redundará en mejorar el rendimiento escolar mental y físico de los mismos.

BIBLIOGRAFÍA

1. Rojas W, Alandia G, Irigoyen J, Blajos J, Santivañez T. La Quinoa: Cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial. Of Reg para Am Lat y el Caribe, FAO. 2011;37:66.
2. Sonia Tola Tola. Evaluación de hábitos de consumo de quinua (*Chenopodium quinoa*), en el área periurbana de la localidad de Patacamaya [Internet]. Bolivia; 2010. p. 1-30. Disponible en: <http://repositorio.umsa.bo/xmlui/handle/123456789/9846>
3. Alandia Borda S, Cardozo Gonzales A, Gandarillas Santa Cruz H, Mujica Sanchez A, Ortiz Romero R, Otazu Monzon V, et al. Quinoa y Cañihua.pdf. 1979. p. 238.
4. Jara Gallegos A. Valor Nutricional De La Broza De Quinoa (Klri) En Cuyes Tesis. Puno-Perú; 2017. p. 74.
5. Mujica A, Jacobsen S. La quinua (*Chenopodium quinoa* Willd.) y sus parientes silvestres. Botánica Económica los Andes Cent [Internet]. 2006;449-57. Disponible en: http://www.beisa.dk/Publications/BEISA_Book_pdf/Capitulo_27.pdf
6. Trillo F. Patios inclusivos y juegos tradicionales. Vol. 4, Lecturas: educación física y deportes. 2020. 1-15 p.
7. Falcón Muñoz R, Riveros Villanueva E. Análisis comparativo de las exportaciones de quinua de Perú y Bolivia 2005-2010. Repos Académico USMP [Internet]. 2011;205. Disponible en: <http://repositorio.usmp.edu.pe/handle/usmp/309>
8. Ayala G, Andinas R. Aporte de los cultivos andinos a la Nutrición Humana. Raíces Andin Contrib al Conoc ya la Capacit Univ Nac Mayor San Marcos Lima, Perú p [Internet]. 2004;101–112. Disponible en:

- <http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/anales/article/view/10737>
[http://www.cipotato.org/artc1/series/06_PDF_RTAs_Capacitacion/07_Ap
orte_cultivos_andinos_nutric_human.pdf](http://www.cipotato.org/artc1/series/06_PDF_RTAs_Capacitacion/07_Aporte_cultivos_andinos_nutric_human.pdf)
9. Chacchi Tello K. Demanda de la quinua (*Chenopodium quinoa* Willdenow) a nivel industrial [Internet]. Universidad Nacional Agraria La Molina. Perú: 2009; 2009. p. 12-85. Disponible en: <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/1642>
 10. Arzapalo D, Huaman K. Extracción y caracterización de almidón de tres variedades de quinua (*Chenopodium quinoa* Willd.) Negra Collana, Pasankalla Roja y Blanca de Junín (Tesis de pregrado) [Internet]. Perú: 2015; 2014. p. 278. Disponible en: [http://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/UNCP/1933/Arzapalo_Quinto - Huaman Condor.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/UNCP/1933/Arzapalo_Quinto_Huaman_Condor.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
 11. Eduardo K. Estrategias para aumentar el consumo de quinua (*Chenopodium Quinoa* W.) En la Ciudad de Puno y Lima Metropolitana basado en las percepciones de los consumidores. Perú; 2019. p. 1-19.
 12. Dirección General de políticas de desarrollo social. Recopilación de Estudios sobre Hábitos Alimenticios de la Población en las Zonas Alto Andinas. Perú; 2008. p. 59.
 13. Cañar OMEJ. El tenis de mesa en el desarrollo físico - mental de los niños de 7 a 12 años de la Escuela de Educación Básica Patate. Ecuador: 2018; 2018. p. 1-87.
 14. Duchén DJEG. Adaptación curricular personalizada para el desarrollo del área de lenguaje y comunicación. (niño con tea centro infantil crecer). Bolivia; 2020. p. 12-170.
 15. Ferro MCHSJ, Para. Loncheras saludables en tiempos de covid-19 y su relación con el desarrollo físico, mental y actitudinal en niños de 3, 4 y 5 años de la I.E.I N°. 225 Miraflores. Perú; 2021. p. 1-77.

16. Maldonado P. P. Seguridad alimentaria y su relación con factores socioeconómicos: caso familia de productores de quinua de la parroquia San Isidro, cantón Espejo, provincia del Carchi. *Revistapuce*. 2016;(102):311-24.
17. David VAW. La nutrición en el rendimiento académico en estudiantes del nivel de educación básica media (EGB) de la Institución Educativa José Nicolás Vacas Coral durante el año lectivo. [Internet]. Vol. 4, Вестник Росздравнадзора. 2020. 9-15 p. Disponible en: <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/20647>
18. Egoavil S, Yataco A. Hábitos alimentarios, crecimiento y desarrollo de niños de 3 - 5 años que asisten a la I.E. «Mi futuro» - Puente Piedra - 2017 [Internet]. Perú: 2017; 2017. p. 66. Disponible en: http://repositorio.upch.edu.pe/bitstream/handle/upch/857/Habitos_EgoavilMendez_Shirley.pdf?sequence=3&isAllowed=y
19. Lacunza Ana, Cotini Norma. Las habilidades sociales y el contexto de pobreza. *Ciencias Psicológicas* [Internet]. 2009;3(1):57-66. Disponible en: http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1688-42212009000100006
20. Cabello Salguero MJ. Importancia De La Inteligencia Emocional Como Contribución Al Desarrollo Integral De Los Niño/As De Educación Infantil. *Pedagog Magna* [Internet]. 2011;1(11):178-88. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3629180>
21. M., Martinez M. M forns y HB. Estudio longitudinal de la comunicación referencial en niños de 4 a 8 años. *Anu Psicol / UB J Psychol*. 1997;171(75):37-58.
22. Guaita K. La Literatura Infantil en el desarrollo de la expresión oral en niños y niñas de 5-6 años de la Escuela Fiscal Oscar Efrén Reyes [Internet]. Ecuador; 2017. p. 1-139. Disponible en:

<http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/13868/1/T-UCE-0010-P019-201>

7.pdf

ANEXOS

ANEXO N° 01: GUÍA DE ENTREVISTA PARA PADRES DE FAMILIA

Nombres: Edad **Fecha** **Lugar de la entrevista,**

1. - en su casa sus niños consumen la quinua

A. (si)

B. (no)

2. - ¿Cuántas veces por semana sus niños consumen el producto de la quinua? ¿Por qué?

A. 1 vez

B. 1 a 2 veces

C. 2 veces

D. 2 a 3 veces

3. - Cree usted que los padres de familia conocen acerca del consumo de la quinua

A. (si)

B. (no)

4. - De qué manera usted fomenta el consumo de la quinua

5. - Cree usted que el consumo de quinua mejora el rendimiento académico de sus hijos

A. (si)

B. (no)

ANEXO 02: GUÍA DE ENTREVISTA PARA PROFESORES**Nombres:** _____**Edad** _____ **Fecha** _____ **Lugar de la entrevista**

1. - ¿Cómo es el comportamiento social de los estudiantes en la IEI. N°252?

- a) Mala
- b) Regular
- c) Buena

2. - ¿Cómo consideras la actitud emocional de tus estudiantes?

- a) Mala
- b) Regular
- c) Buena

3. - ¿cómo es la comunicación entre sus estudiantes?

- a) Mala
- b) Regular
- c) Buena

3. - ¿Cómo es la expresión verbal de sus estudiantes?

- a) Mala
- b) Regular
- c) Buena

5.- ¿Los estudiantes son creativos al realizar sus actividades académicas en la Institución?

- a) No
- b) Si

6.- ¿Cómo consideras el desarrollo físico de sus estudiantes

- a) Mala
- b) Regular
- c) Buena