



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**“CALIDAD NUTRICIONAL DE UNA SALSA DE TOMATE
FORTIFICADA CON SANGRE DE POLLO Y SU ACEPTABILIDAD
EN NIÑOS DE 5 AÑOS”**

Tesis para optar el título profesional de:
LICENCIADA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentado por:

Sol Maria Perleche Torres (0000-0003-0038-3278)

Asesor:

Galo Armando Viccina Linares (0000-0001-9379-541X)

Lima - Perú

2021



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

Lima, 07 de diciembre de 2021.

Los integrantes del Jurado de tesis:

Presidente: MSc. Erika Paola Espinoza Rado	<input type="checkbox"/>
Miembro: Mg. Jennifer Estefanía Dávila Córdova	
Miembro: Mg. Luis Fernando Tume Farfán	

Se reúnen para evaluar la tesis titulada:

“Calidad nutricional de una salsa de tomate fortificada con sangre de pollo y su aceptabilidad en niños de 5 años”

Presentada por el bachiller:

- Sol Maria Perleche Torres

Para optar el Título Profesional de Licenciada en Nutrición y Dietética

Asesorado por: Mg. Galo Armando Viccina Linares

Luego de haber evaluado el informe final de tesis y evaluado el desempeño del estudiante de la carrera de Nutrición y Dietética en la sustentación, concluyen: de manera unánime (X) por mayoría simple () calificar a:

Tesis: Sol Maria Perleche Torres			Nota (en letras): 17 (diecisiete)
Aprobado ()	Aprobado - Muy buena (X)	Aprobado - Sobresaliente ()	Desaprobado ()

Los miembros del jurado firman en señal de conformidad.



MSc. Erika Paola Espinoza Rado
Presidente del Jurado



Mg. Galo Armando Viccina Linares
Asesor



Mg. Jennifer Estefanía Dávila Córdova
Miembro 1



Mg. Luis Fernando Tume Farfán
Miembro 2

T// (51) 610 6738
informes@cientifica.edu.pe
cientifica.edu.pe

DEDICATORIA

El sueño que inició desde el mayor ejemplo de lucha, perseverancia y colecciones de recortes de artículos sobre nutrición es una realidad. A mi Mamá Esther, Mamama, Abuelo Augusto, mis padres, Alba y Jose Alonso, quienes me acompañan e impulsan a seguir luchando día a día por mis sueños.

**CALIDAD NUTRICIONAL DE UNA SALSA DE TOMATE FORTIFICADA
CON SANGRE DE POLLO Y SU ACEPTABILIDAD EN NIÑOS DE 5 AÑOS**

**NUTRITIONAL QUALITY OF A FORTIFIED TOMATO SAUCE WITH
CHICKEN BLOOD AND ITS ACCEPTABILITY IN 5-YEAR-OLD CHILDREN**

Sol Perleche¹

Galo Viccina²

¹Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Científica del Sur, Lima, Perú.

²Master Ingeniero de Industrias Alimentarias, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Científica del Sur, Lima, Perú.

RESUMEN:

Introducción: En Perú, la anemia infantil también es considerada un problema severo en el ámbito de la salud pública, con una prevalencia de 42% en niños menores de 3 años según la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar (ENDES) 2019. Asimismo, las gestantes y mujeres en etapa fértil son poblaciones vulnerables y poseen altas probabilidades de padecerla. Los alimentos fortificados son alternativas de solución frente al bajo consumo de hierro que demostraron tener mejor estrategia en cuanto a efectividad y costo. La sangre animal es el tipo principal de fortificación con hierro de mayor absorción, ya que es un alimento que posee una gran cantidad de hierro hemínico con mayor biodisponibilidad. **Objetivo:** Determinar la calidad nutricional y aceptabilidad de la salsa de tomate fortificada con sangre de pollo y su aceptabilidad en niños de 5 años. **Diseño:** Descriptivo y transversal. **Método:** La calidad nutricional se determinó en función de criterios químicos-físicos, microbiológicos y contenido de hierro. La aceptabilidad se analizó mediante la escala hedónica facial de tres puntos previo consentimiento informado a los padres o apoderados de los niños de 5 años. **Resultados:** Se elaboró una muestra de 80g. La cantidad de hierro fue de 46,11 mg/100g. En relación a los resultados de los análisis microbiológicos y químicos físicos señalaron que la salsa es apta para consumo humano. Finalmente, en la prueba de aceptabilidad, se alcanzó un 93,3% de aceptación. **Conclusiones:** La salsa tuvo una apropiada calidad nutritiva y fue aceptada en los niños de 5 años.

Palabras claves: Fortificación, hierro, calidad nutricional, aceptabilidad, sangre de pollo.

ABSTRACT:

Introduction: In Peru, childhood anemia is also considered a severe problem in the field of public health, with a prevalence of 42% in children under 3 years old according to the Demographic and Family Health Survey (ENDES) 2019. Likewise, the Pregnant women and women in the fertile stage are vulnerable populations and have a high probability of suffering from it. Fortified foods are alternative solutions to low iron consumption that have been shown to have a better strategy in terms of effectiveness and cost. Animal blood is the main type of iron fortification with the highest absorption, since it is a food that has a large amount of heme iron with greater bioavailability. **Objective:** To determine the nutritional quality and acceptability of tomato sauce fortified with chicken blood and its acceptability in 5-year-old children. **Design:** Descriptive and transversal. **Method:** The nutritional quality was determined based on chemical-physical and microbiological criteria and iron content. Acceptability was analyzed using the three-point facial hedonic scale with prior informed consent to the parents or guardians of the 5-year-old children. **Results:** A sample of 80g was made. The amount of iron was 46.11 mg / 100g. In relation to the results of the microbiological and physical chemical analyzes, they indicated that the sauce is suitable for human consumption. Finally, in the acceptability test, 93.3% acceptance was reached. **Conclusions:** The sauce had an appropriate nutritional quality and was accept in 5-year-old children.

Keywords: Fortification, iron, nutritional quality, acceptability, chicken blood.