TESIS
UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR

UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

"Composición nutricional de almuerzos y percepción de los comensales en un restaurante vegetariano y uno convencional, Breña, 2025"

Tesis para optar el título profesional de:

LICENCIADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentado por:

Adriana Arenas Notario (0009-0002-6663-9678)
Yurico Karina Cajaleon Malpartida (0009-0007-8147-0360)

Asesor:

Fanny Elizabeth Requena Vela de Gonzales (0000-0002-4230-5844)

Lima – Perú

2026

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

TESIS
UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

Lima, 21 de julio de 2026.

Los integrantes del jurado:

Presidente: Maestro Diana Antonia Ponce Castillo
Miembro 1: Maestro Silvia Elida Moori Apolinario
Miembro 2: Maestro Beatriz Catherine Bonilla Untiveros

Se reúnen para evaluar la tesis titulada: "Composición nutricional de almuerzos y percepción de los comensales en un restaurante vegetariano y uno convencional, Breña, 2025" con código de proyecto: PRE-17-2024-00106.

Presentada por las tesistas:

- Adriana Arenas Notario
- Yurico Karina Cajaleon Malpartida

Para optar el Título Profesional de Licenciado en Nutrición y Dietética.

Asesorado por: Maestro Fanny Elizabeth Requena Vela de Gonzales.

Luego de haber evaluado el informe final de tesis y evaluado el desempeño de las tesistas de la Carrera de Nutrición y Dietética en la sustentación, se concluye de manera unánime calificar a:

Tesista: Adriana Arenas Notario			Nota (en letras): 16 (dieciséis)
Aprobado ( )	Aprobado - Muy buena (X)	Aprobado - Sobresaliente ( )	Desaprobado ( )

Tesista: Yurico Karina Cajaleon Malpartida			Nota (en letras): 16 (dieciséis)
Aprobado ( )	Aprobado - Muy buena (X)	Aprobado - Sobresaliente ( )	Desaprobado ( )

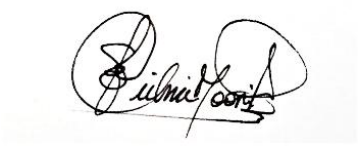
Los miembros del jurado firman en señal de conformidad.



Maestro
Diana Antonia Ponce Castillo
Presidente del Jurado



Maestro
Fanny Elizabeth Requena Vela de Gonzales
Asesor (a)



Maestro
Silvia Elida Moori Apolinario
Miembro 1



Maestro
Beatriz Catherine Bonilla Untiveros
Miembro 2

informes@cientifica.edu.pe
cientifica.edu.pe

ANEXO: FORMATO DE DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD DE CONTENIDO DE INFORME FINAL DE TESIS O TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD DE CONTENIDO DEL INFORME FINAL DE TESIS / TRABAJO DE INVESTIGACIÓN (versión 2.0) [1]

Lima, 23 de septiembre del 2026

Señor,

Percy Mayta Tristán
Vicerrector de Investigación
Universidad Científica del Sur
Presente. –

De nuestra consideración,

Los abajo firmantes – Adriana Arenas Notario y Yuriko Cajaleón Malpartida, estudiante(s)/egresado(s) del Programa académico de Nutrición y dietética de la Universidad Científica del Sur, y el asesor/la asesora de tesis Fanny Elizabeth Requena Vela De Gonzales – declaramos que este informe final de tesis/trabajo de investigación titulado "Composición nutricional de almuerzos y percepción de los comensales en un restaurante vegetariano y uno convencional, Breña, 2025", que presentamos para optar el título profesional/grado académico de Licenciado (a) en nutrición y dietética, es original.

En consecuencia, declaramos que el informe no contiene plagio ni total ni parcial; que, cuando se utilizó información de fuentes externas, se reconoció su autoría mediante la citación correspondiente; y que los resultados obtenidos son producto íntegro de nuestra investigación y no han sido falseados ni fabricados. Todo ello en cumplimiento del Código de ética en la Investigación, Reglamento de Disciplina de Pregrado y Posgrado, Reglamento de Propiedad Intelectual, Normas y procedimientos de los trabajos de investigación para la obtención de títulos profesionales y grados académicos [2], que afirmamos conocer en su totalidad.

Declaramos, además, que no se han utilizado herramientas de inteligencia artificial (IA) generativa, de forma parcial ni total, en ninguna fase del desarrollo de la investigación ni en la redacción del informe final de tesis/trabajo de investigación. Sí declaro haber utilizado herramientas de IA no generativa para correcciones gramaticales y de estilo, conforme a la normativa de la Universidad [3]. Todo el material ha sido revisado por el/los autor(es), quien(es) asume(n) la responsabilidad de su contenido.

Por ello, en caso de identificarse alguna situación de plagio, falsificación o fabricación de resultados, uso indebido de IA generativa o uso no declarado de IA, nos sometemos al proceso de investigación que establezca la Universidad y aceptamos las sanciones que pudieran corresponder. También declaramos conocer las normativas institucionales que regulan las sanciones aplicables en estos casos, incluido el de la compra y venta de tesis.

[1] En conformidad con la Resolución del Consejo Directivo N° 084-2022-SUNEDU/CD
[2] Los documentos están en: https://repositorio.cientifica.edu.pe/handle/20.500.12805/3652
[3] GEA-GIE-POL-05 Política del uso de inteligencia artificial

Firmamos en conformidad con lo declarado,



Firma tesista
CE: 001434757



Firma del asesor de tesis
DNI: 10205271



Firma tesista
DNI: 77031841

INFORME DE REVISIÓN DE ORIGINALIDAD

Título del documento evaluado. Composición nutricional de almuerzos y percepción de los comensales en un restaurante vegetariano y uno convencional, Breña, 2025

Autores.
Adriana Arenas Notario; Yurico Karina Malpartida

Mecanismo de revisión de originalidad. Evaluación con Turnitin (ID 3079972060).

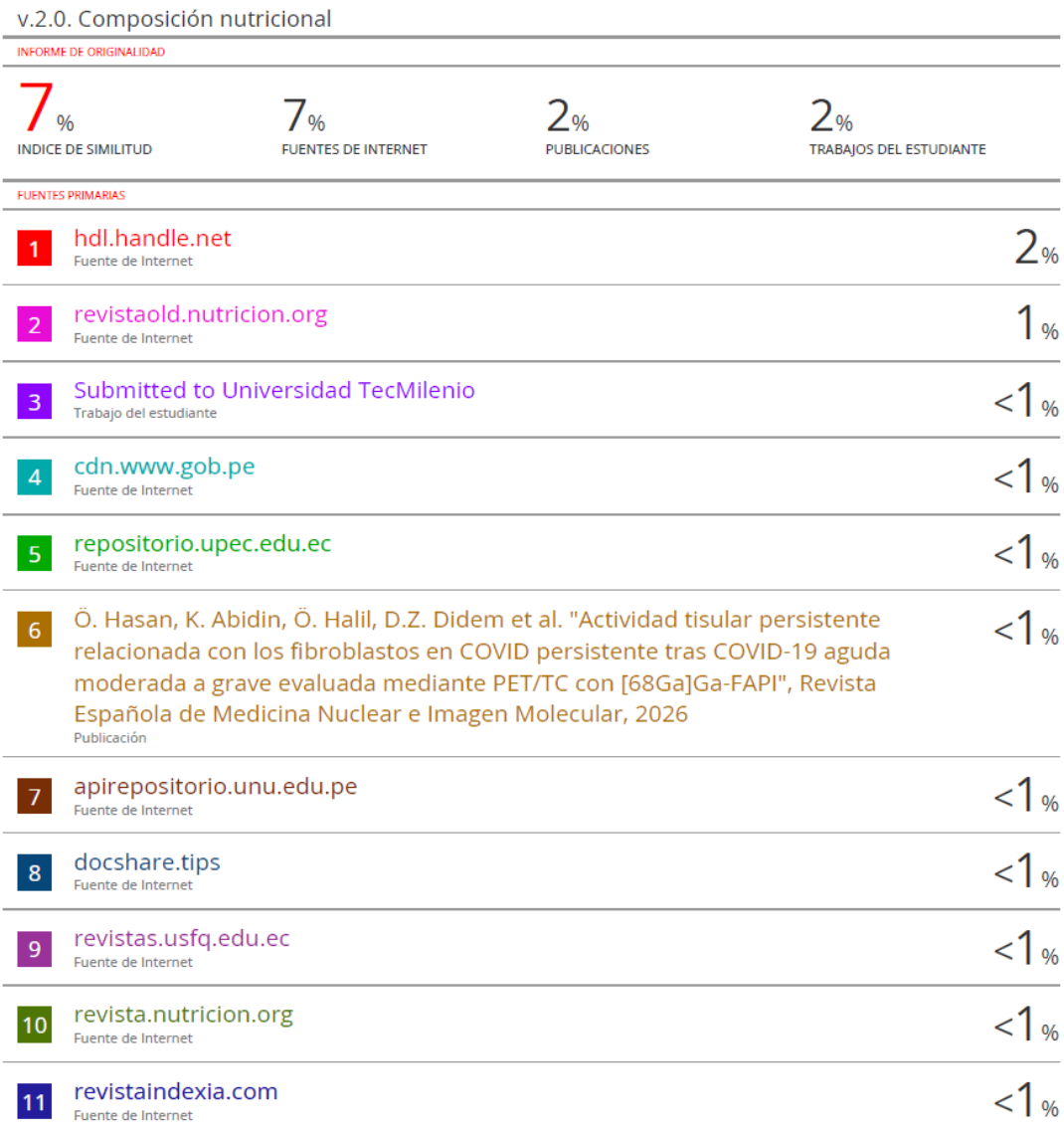
Código de registro. PRE-17-2024-00106

Resultado de la evaluación. 7%

Revisado por. Magaly Kelly Guerrero Huaracallo.

Comentarios sobre la revisión. Filtros usados: excluir fuentes de menos de 12 palabras.

Evidencia de evaluación Turnitin:



v.2.0. Composición nutricional

INFORME DE ORIGINALIDAD

7%	7%	2%	2%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	hdl.handle.net Fuente de Internet	2%
2	revistaold.nutricion.org Fuente de Internet	1%
3	Submitted to Universidad TecMilenio Trabajo del estudiante	<1%
4	cdn.www.gob.pe Fuente de Internet	<1%
5	repositorio.upec.edu.ec Fuente de Internet	<1%
6	Ö. Hasan, K. Abidin, Ö. Halil, D.Z. Didem et al. "Actividad tisular persistente relacionada con los fibroblastos en COVID persistente tras COVID-19 aguda moderada a grave evaluada mediante PET/TC con [68Ga]Ga-FAPI", Revista Española de Medicina Nuclear e Imagen Molecular, 2026 Publicación	<1%
7	apirepositorio.unu.edu.pe Fuente de Internet	<1%
8	docshare.tips Fuente de Internet	<1%
9	revistas.usfq.edu.ec Fuente de Internet	<1%
10	revista.nutricion.org Fuente de Internet	<1%
11	revistaindexia.com Fuente de Internet	<1%

TESIS
UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR

RESUMEN

El objetivo de este estudio fue comparar el aporte nutricional de los menús de almuerzo de un restaurante vegetariano y otro convencional, así como la percepción de los comensales hacia el menú ofrecido. Se realizó un estudio observacional, descriptivo, comparativo y de enfoque cuantitativo, con diseño no experimental. El análisis incluyó dos restaurantes ubicados en el distrito de Breña: uno convencional y uno vegetariano. Se evaluaron 10 menús de cada restaurante (n=20) y se estimó la composición nutricional utilizando bases de datos de alimentos. Se encuestaron 37 comensales por restaurante (n=74), mediante un cuestionario de 7 preguntas relacionadas con la percepción del menú. El menú convencional presentó un mayor aporte de energía y grasas totales, incluyendo grasas saturadas y monoinsaturadas ($p < 0,001$), mientras que el menú vegetariano mostró un mayor contenido de calcio ($p = 0,004$). En contraste, el menú convencional evidenció una mayor adecuación de zinc, vitamina B12 y fibra dietética según los requerimientos de hombres y mujeres ($p < 0,05$). Ambos menús presentaron deficiencias de vitamina A y vitamina D. No se observaron diferencias en la percepción del comensal entre ambos tipos de menú ($p > 0,05$); sin embargo, el menú vegetariano fue mejor valorado por sus beneficios nutricionales, mientras que el menú convencional obtuvo una percepción más favorable respecto a la porción proteica servida ($p < 0,05$). En conclusión, los menús evaluados mostraron una adecuación nutricional diferenciada, caracterizada por un exceso energético y diferencias en el aporte de macronutrientes, fibra dietética y micronutrientes. A pesar de estas diferencias, ambos menús mostraron una buena percepción por parte de los comensales.

Palabras clave: composición nutricional, percepción, menú convencional, menú vegetariano.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis

TESIS
UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR

ABSTRACT

The objective of this study was to compare the nutritional content of lunch menus from a vegetarian restaurant and a conventional restaurant, as well as diners' perceptions of the menus offered. An observational, descriptive, comparative and quantitative study with a non-experimental design was conducted. The analysis included two restaurants located in the Breña district: one conventional and one vegetarian. Ten menus from each restaurant (n=20) were evaluated, and their nutritional composition was estimated using food databases. Thirty-seven diners per restaurant (n=74) were surveyed using a seven-question questionnaire related to menu perception. The conventional menu showed a higher contribution of energy and total fats, including saturated and monounsaturated fats ($p < 0.001$), while the vegetarian menu showed a higher calcium content ($p = 0.004$). In contrast, the conventional menu showed greater adequacy of zinc, vitamin B12, and dietary fiber according to the requirements of men and women ($p < 0.05$). Both menus showed deficiencies in vitamin A, and vitamin D. No differences were observed in diner perception between the two menu types ($p > 0.05$); however, the vegetarian menu was better valued for its nutritional benefits, while the conventional menu received a more favorable perception regarding the protein portion served ($p < 0.05$). In conclusion, the evaluated menus showed differentiated nutritional adequacy, characterized by excess energy and differences in the provision of macronutrients, dietary fiber, and micronutrients. Despite these differences, both menus were perceived favorably by diners.

Keywords: nutritional composition, perception, conventional menu, vegetarian menu.

Tesis publicada con autorización del autor
No olvide citar esta tesis