

**PERCEPCIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE ENFERMERÍA Y BACTERIOLOGÍA  
DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA SOBRE LA ALIMENTACIÓN OFRECIDA  
POR LA CAFETERÍA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD,  
MONTERÍA, 2013**

**LINA PAOLA GÓMEZ ARROYO  
LUÍS MIGUEL VILLA HERNÁNDEZ**

**UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
PROGRAMA DE ENFERMERÍA  
MONTERÍA  
2013**

**PERCEPCIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE ENFERMERÍA Y BACTERIOLOGÍA  
DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA SOBRE LA ALIMENTACIÓN OFRECIDA  
POR LA CAFETERÍA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD,  
MONTERÍA, 2013**

**LINA PAOLA GÓMEZ ARROYO  
LUÍS MIGUEL VILLA HERNÁNDEZ**

**Trabajo de Grado para optar el Título de Enfermera(o)**

**PhD. Álvaro Antonio Sánchez Caraballo. Asesor Metodológico.  
Magister. Regina Cogollo Jiménez. Asesora Temática**

**UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
PROGRAMA DE ENFERMERÍA  
MONTERÍA  
2013**

## NOTA DE ACEPTACIÓN

---

---

---

---

JURADO

---

JURADO

Montería 09 de Diciembre 2013

## DEDICATORIA

*A Dios por ser mi fortaleza en cada situación, a mi madre por su apoyo incondicional durante toda mi carrera, gracias por hacer de este sueño una realidad.*

*Lina Gómez.*

*Dedico este trabajo a Dios por haber guiado mis pasos en cada parte del camino y levantarme en los momentos más difíciles, a mi padre por ser un apoyo constante y ser el pilar que sostiene mi vida, a mi tía que hasta los últimos momentos me apoyo y lo sigue haciendo desde las alturas.*

*Luís Villa.*

## LISTA DE TABLAS

	<b>Págs.</b>
Tabla 1. Recomendaciones nutricionales proteicas.....	19
Tabla 2. Distribución según edad.....	36
Tabla 3. Distribución según sexo.....	37
Tabla 4. Distribución según programa.....	38
Tabla 5. Distribución según estado civil.....	39
Tabla 6. Distribución según semestre académico.....	41
Tabla 7. Utilización de la cafetería por semana.....	42
Tabla 8. Conocimiento en relación a los requerimientos nutricionales.....	43
Tabla 9. Publicación del menú con su contenido nutricional.....	45
Tabla 10. Percepción sobre la textura.....	46
Tabla 11. Clasificación de los alimentos.....	47
Tabla 12. Percepción sobre el olor de los alimentos. ....	48
Tabla 13. Percepción sobre el aroma de los alimentos.....	50
Tabla 14. Percepción sobre el gusto de los alimentos .....	51
Tabla 15. Percepción sobre la temperatura de los alimentos.....	52
Tabla 16. Temperatura de las sopas y de los jugos.....	53
Tabla 17. Molestias gastrointestinales producidas por la alimentación.....	55
Tabla 18. Recomendaciones dirigidas hacia la cafetería.....	56

## LISTA DE GRÁFICAS

	<b>Págs.</b>
Gráfica 1. Distribución según edad.....	37
Gráfica 2. Distribución según sexo.....	38
Gráfica 3. Distribución según programa.....	39
Gráfica 4. Distribución según estado civil.....	40
Gráfica 5. Distribución según semestre academico.....	41
Gráfica 6. Utilización de la cafetería en la semana.....	43
Gráfica 7. Conocimiento en relación a los requerimientos nutricionales.....	44
Gráfica 8. Publicación del menú con su contenido nutricional.....	45
Gráfica 9. Percepción sobre la textura.....	47
Gráfica 10. Clasificación de los alimentos ofrecidos.....	48
Gráfica 11. Percepción sobre el olor de los alimentos.....	49
Gráfica 12. Percepción sobre el aroma de los alimentos .....	50
Gráfica 13. Percepción sobre el gusto de los alimentos .....	51
Gráfica 14. Percepción sobre la temperatura de los alimentos.....	52
Gráfica 15. Temperatura de las sopas y de los jugos.....	54
Gráfica 16. Molestias gastrointestinales producidas por la alimentación.....	56
Gráfica 17. Recomendaciones dirigidas hacia la cafetería.....	57

## LISTAS DE ANEXOS

	<b>Pág.</b>
<b>Anexo A.</b> Encuesta.....	64

## RESUMEN

Se realizó un estudio descriptivo con enfoque cuantitativo con el fin de determinar la percepción de los estudiantes de Enfermería y Bacteriología de la Universidad de Córdoba sobre la alimentación ofrecida por la cafetería de la Facultad de Ciencias de la Salud. La muestra estuvo constituida por 144 estudiantes de los semestres 1, 3, 5, 7 de los programas de Enfermería y Bacteriología, se utilizó una encuesta, con los siguientes resultados, existe una tendencia entre los jóvenes a comenzar sus carreras profesionales a una edad temprana, las mujeres siguen incursionando en el campo de las ciencias de la salud, los estudiantes de enfermería utilizan más los servicios de la cafetería, la mayoría de los estudiantes no tienen conocimiento sobre los requerimientos nutricionales que consumen en su dieta y la molestia gastrointestinal que se presentan en mayor proporción son las náuseas.

Por lo anterior es importante que el profesional de Enfermería, se fundamente en la Teoría de Orem el Sistema de apoyo - educación para promover una buena alimentación y mejorar el autocuidado.

**Palabras claves:** percepción, estudiantes universitarios, alimentación y cafetería.

## ABSTRACT

A descriptive study with a quantitative approach in order to determine the perception of nursing students and Bacteriology, University of Córdoba on food provided by the cafeteria of the Faculty of Health Sciences .The sample consisted of 144 students in semesters 1, 3, 5, 7 programs of Nursing and Bacteriology, a survey was used, with the following results, there is a tendency among young people to start their careers at a young age, women are moving into the field of health sciences, nursing students use more cafeteria services, most students do not have knowledge of the nutritional requirements they consume in their diet and gastrointestinal discomfort that presented in greater proportion are nausea.

Therefore it is important that nursing professionals is based in Orem Theory Support System - education to promote good nutrition and improve self-care.

**Keywords:** perception, college students, food and drinks.

## TABLA DE CONTENIDO

Págs.

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	11
<b>1. OBJETIVOS</b> .....	13
<b>1.1 GENERAL</b> .....	13
<b>1.2 ESPECIFICOS</b> .....	13
<b>2. MARCO REFERENCIAL</b> .....	14
<b>2.1 MARCO TEÓRICO</b> .....	14
<b>2.4 MARCO LEGAL</b> .....	30
<b>3. DISEÑO METODOLÓGICO</b> .....	32
<b>4. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS</b> .....	35
<b>RECOMENDACIONES</b> .....	57
<b>CONCLUSIONES</b> .....	55
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	58
<b>ANEXOS</b> .....	61

## INTRODUCCIÓN

Llevar una dieta equilibrada y adaptada a las necesidades de las diferentes etapas de la vida es importante para un adecuado desarrollo físico y psicológico de la persona, para prevenir enfermedades y tener un óptimo estado de salud; en cuanto a este aspecto la dieta de los jóvenes, particularmente la de los estudiantes universitarios se torna como un desafío, ya que en este grupo se producen una serie de cambios que obedecen a factores emocionales, fisiológicos y ambientales, que influyen de forma directa en la selección de su propia alimentación, puesto que pasan a ser los jóvenes quienes se encargan de las compras y en muchas ocasiones de elegir los alimentos, situación en la cual son receptivos a las modas en la alimentación, dietas de adelgazamiento, publicidad, etc.

Los cambios mencionados anteriormente van a influir en la forma de alimentación de los jóvenes así como también en todo aquello que se relacione con esta actividad, como es el caso de su rendimiento académico, ya que en esta etapa de su desarrollo intelectual el gasto de energía es mucho más alto, así todo ello va a determinar una serie de pautas alimentarias, que en muchos casos serán mantenidas a lo largo de toda su vida e influirá en la manera como los estudiantes universitarios perciben los alimentos que se brindan dentro de un área de estudio, interviniendo además directamente en su calidad de vida y en la forma de suplir su necesidad de alimentarse.

Tal es el caso de los estudiantes de Enfermería y Bacteriología de la Universidad de Córdoba, quienes al desarrollar jornadas académicas extensas que abarcan desde la mañana hasta por la tarde, requieren suplir sus necesidades nutricionales dentro de la institución, la cual posiblemente es influenciada por factores como la oferta de alimentos brindada por la cafetería de la Facultad de Ciencias de la

Salud de la Universidad de Córdoba; por tanto la percepción que tenga el estudiante sobre su alimentación influye de alguna forma al momento de realizar un juicio sobre la alimentación recibida.

Por lo descrito anteriormente, la presente investigación busca estudiar la percepción de los estudiantes de los programas de Enfermería y Bacteriología de la Universidad de Córdoba con respecto a los alimentos ofrecidos por la cafetería de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Córdoba.

El aporte de la presente investigación consiste en promover una adecuada alimentación que pueda suplir las necesidades nutricionales de la población estudiantil, a través de la entrega de los resultados obtenidos a la dependencia de Bienestar Universitario; posibilitando una comunicación efectiva entre los estudiantes de la universidad y la cafetería.

Además de esto fortalecerá la línea de investigación “La salud en el contexto social”, porque resalta aspectos relacionados con los colectivos humanos inmersos en una sociedad en particular de esta línea y el Grupo de investigación “Familia Saludable”, ya que está directamente relacionado con los estilos de vida saludable de un grupo poblacional.

## **1. OBJETIVOS**

### **1.1 GENERAL**

Determinar la percepción de los estudiantes de los programas de Enfermería y Bacteriología de la Universidad de Córdoba sobre la alimentación ofrecida por la cafetería de la Facultad de Ciencias de la Salud en Montería de 2013.

### **1.2 ESPECÍFICOS**

- Describir las características sociodemográficas de los estudiantes de Enfermería y Bacteriología que utilizan los servicios de la cafetería de la Facultad Ciencias de la Salud.
- Identificar el grado de conocimiento de los estudiantes de los programas de Enfermería y Bacteriología con relación a los requerimientos nutricionales ofrecidos por la cafetería de la Facultad de Ciencias de la Salud.
- Establecer las características organolépticas de los estudiantes acerca de los alimentos ofrecidos en la cafetería.

## **2. MARCO REFERENCIAL**

### **2.1 MARCO TEÓRICO**

#### **2.1.1 Historia de la nutrición**

A través de la historia, la influencia de la nutrición ha estado presente en la evolución de los seres humanos en diferentes perspectivas: desde los inicios de la humanidad en todo lo relacionado a la alimentación para su subsistencia, hasta en los procesos a nivel celular para el funcionamiento, crecimiento y sobrevivencia del organismo como un conjunto.

Su presencia es inseparable del desarrollo de la humanidad, por lo que ha sido un campo de investigación inagotable para los estudiosos interesados en el bienestar de los grupos humanos.

Se encontró en escritos antiguos, en Babilonia, en la cultura griega, en el lejano oriente antes de Cristo, estudios de nutrición que contienen desde recomendaciones para tener una vida con salud hasta la terapéutica de pacientes con determinado tipo de enfermedades.

En su estudio han trabajado médicos, químicos, físicos, antropólogos, que han contribuido con sus aportes, al bagaje de conocimientos con el que contamos en nuestros días.

Es por ello, que al establecerse recientemente, como se demuestra en los escritos que fue hasta hace doscientos años, que se conformó como “la ciencia de la nutrición”, que fue cuando se consolidaron los importantes aportes fruto del trabajo de muchos investigadores en este apasionante campo.

La ciencia de la nutrición se ha expandido en diferentes direcciones contribuyendo al avance de la sobrevivencia y de los beneficios de la humanidad. Sin embargo, hasta nuestros días prevalece la malnutrición por deficiencia y por exceso, lo que nos hace reflexionar que falta mucho por hacer en lo que respecta a asegurar la disponibilidad, el acceso, el consumo y la utilización biológica de los alimentos. Por lo que deben continuarse las investigaciones en estas áreas aprovechando el denominador común en todos los campos, la educación alimentaria nutricional a todo nivel, la cual debe ser implementada en base a valores, para el beneficio de la población a nivel mundial y no de sólo unos pocos grupos<sup>1</sup>.

### **2.1.2 Alimentación**

Una alimentación saludable es aquella que permite alcanzar y mantener un funcionamiento óptimo del organismo, conservar o restablecer la salud, disminuir el riesgo de padecer enfermedades, asegurar la reproducción, la gestación y la lactancia, y que promueve un crecimiento y desarrollo óptimo.

#### **2.1.2.1 Características principales de una alimentación saludable**

- **Satisfactoria:** agradable y sensorialmente placentera.
- **Suficiente:** que cubra las necesidades de energía, en función de las necesidades de las diferentes etapas o circunstancias de la vida.
- **Completa:** que contenga todos los nutrientes que necesita el organismo y en cantidades adecuadas.

---

<sup>1</sup> SANCHEZ SAMOYA, María Eugenia. Historia de la nutrición. Guatemala, 2004, 76 p. Trabajo de maestría (Docencia Universitaria). Universidad de San Carlos de Guatemala. Facultad de humanidades. Departamento de Postgrado.

- **Equilibrada:** con una amplia variedad de alimentos frescos y de origen principalmente vegetal, y con una escasa o nula presencia tanto de bebidas alcohólicas como de alimentos con baja calidad nutricional.
- **Armónica:** con un equilibrio proporcional de los macronutrientes que la integran.
- **Segura:** sin dosis de contaminantes biológicos o químicos que superen los límites de seguridad establecidos por las autoridades competentes, o exenta de tóxicos o contaminantes físicos, químicos o biológicos que puedan resultar nocivos para individuos sensibles.
- **Adaptada:** que se adapte a las características individuales (situación fisiológica y/o fisiopatológica), sociales, culturales y del entorno del individuo.
- **Sostenible:** que su contribución priorice los productos autóctonos.
- **Asequible:** que permita la interacción social y la convivencia y que sea económicamente viable para el individuo<sup>2</sup>.

**2.1.2.2 Tipos de alimentación.** Se pueden encontrar diferentes tipos de alimentación como la complementaria (la cual refuerza en los bebés a la leche materna pero no la sustituye), disociado (modelo que alienta a no combinar en una misma comida los hidratos de carbono y las proteínas), vegetariano (compuesta de verduras, frutas, guisantes, granos, semillas y nueces), naturista (relativo a las dietas desarrolladas en torno a los alimentos), crudo (limitada a las propuestas alimenticias sin cocción), macrobiótica (modo de comer basado en el equilibrio del Yin y el Yang), depurativo (ideada para desintoxicar y limpiar el organismo)

---

<sup>2</sup> BASULTO, Julio y otros. Definición y características de una alimentación saludable. Barcelona (España), 2013. [En línea], disponible en: [http://www.grep.aedn.es/documentos/alimentacion\\_saludable.pdf](http://www.grep.aedn.es/documentos/alimentacion_saludable.pdf). P 1 – 2 (consultado el 1 de Diciembre del 2013).

y vegano (estilo basado en una alimentación vegetariana estricta donde no hay espacio para ningún producto de origen animal)<sup>3</sup>.

### **2.1.3 Nutrición**

La nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud.

Una mala nutrición puede reducir la inmunidad, aumentar la vulnerabilidad a las enfermedades, alterar el desarrollo físico y mental, y reducir la productividad<sup>4</sup>.

**2.1.3.1 Los nutrientes y sus funciones.** Para mantener la salud y funcionar apropiadamente, el cuerpo debe ser provisto con nutrientes, los cuales son sustancias químicas necesarias para la vida; estos se dividen en seis tipos: carbohidratos (CHO), grasas (lípidos), proteínas, vitaminas, minerales, agua.

El cuerpo puede producir pequeñas cantidades de algunos nutrientes, pero la mayor parte de ellos debe obtenerse de los alimentos, los que están disponibles únicamente en los alimentos se les denomina nutrientes esenciales.

Cada nutriente participa en las siguientes funciones: proporcionar energía al cuerpo, construir y reparar tejidos del cuerpo y regular procesos corporales; por otra parte los carbohidratos (CHO), las grasas (lípidos) y las proteínas proporcionan energía, estas últimas participan en la construcción y reparación de los tejidos del cuerpo con la ayuda de vitaminas y minerales que ayudan a regular

---

<sup>3</sup> MORA, Yulieth. Tipos de alimentación. 2013. [En línea], disponible en: <http://vivirsalud.imujer.com/2010/07/18/tipos-de-alimentacion>. P 1 (consultado el 1 de Diciembre del 2013).

<sup>4</sup> Organización mundial de la salud (OMS). [En línea], disponible en: <http://www.who.int/topics/nutrition/es/>. (consultado el 18 de junio del 2013).

los múltiples procesos corporales, como circulación, respiración, digestión y eliminación.

Cada nutriente es importante, pero ninguno actúa por sí solo. Por ejemplo, los carbohidratos, las proteínas y las grasas son necesarios para obtener energía, pero para ello se necesita la ayuda de vitaminas, minerales y agua.

**2.1.3.2 Características de una buena nutrición.** La nutrición ayuda a determinar la altura y el peso de un individuo, también afecta la capacidad del cuerpo para resistir una enfermedad, la extensión de nuestra vida, el estado físico y el bienestar mental.

La buena nutrición mejora la apariencia y se ejemplifica comúnmente con un cabello brillante, una piel limpia, ojos claros, postura erecta, expresiones de alerta y firmeza. Además proporciona energía y promueve un apetito saludable<sup>5</sup>.

**2.1.3.3 Requerimientos nutricionales.** Es muy difícil establecer unas recomendaciones estándar para los adolescentes, debido a las peculiaridades individuales que presenta este grupo de población y a la falta de estudios y trabajos científicos que aporten luz al tema.

Las más recientes recomendaciones dietéticas (RDA) de la Food and Nutrition Board of the National Research Council (EE.UU.) (1989) para adolescentes se han establecido en función del peso, edad y sexo.

---

<sup>5</sup> HIGHERED, Paul. Principios de una buena nutrición. St. Louis. (Estados Unidos). 2012. [En línea], disponible en: [http://highered.mcgraw-hill.com/sites/dl/free/9701069285/782148/roth\\_nutydiet\\_9e\\_apendices\\_capitulo\\_muestra\\_low.pdf](http://highered.mcgraw-hill.com/sites/dl/free/9701069285/782148/roth_nutydiet_9e_apendices_capitulo_muestra_low.pdf). P 4 – 5. (consultado el 1 de Diciembre del 2013).

Tabla 1. Recomendaciones nutricionales proteicas

Edad (años)	Proteínas (g/día)
Mujeres: 11-14 15-18 y 19-24 (años).	46 – 44 - 46
Hombres: 11-14, 15-18 y 19-24 (años).	45 – 59 - 58

Fuente: Food and Nutrition Board, revision 1989

- **Grasas y carbohidratos**

Se recomienda que el 50% de la energía total de la dieta proceda de hidratos de carbono, las grasas deben representar del 30% al 35% del total de calorías de la dieta con relación a ácidos grasos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados.

- **Minerales**

En cuanto a las dosis de calcio se recomienda 1.200 mg/día, por otro lado para el cálculo de dosis de hierro se recomienda que por cada kilo de masa magra (músculo) que se forma en el cuerpo, sean necesarios 42 mg de hierro y una ingesta diaria de zinc en torno a los 12 mg/día para mujer y 15mg/día para hombres<sup>6</sup>.

#### 2.1.4 Percepción

La percepción es un proceso activo-constructivo en el que el perceptor, antes de procesar la nueva información y con los datos archivados en su conciencia, construye un esquema informativo anticipatorio, que le permite contrastar el

---

<sup>6</sup>Food and Nutrition Board of the National Research Council (EE.UU.). Guía de alimentación en la adolescencia. (1998). [En línea], disponible en: <http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-l/guia/PDF/Guia%20de%20Alimentacion%20y%20Salud%20-%20Adolescencia.pdf>. (consultado el 1 de Diciembre del 2013).

estímulo y aceptarlo o rechazarlo según se adecue o no a lo propuesto por el esquema.

**2.1.4.1 Componentes de la percepción.** Aunque los estímulos sensoriales pueden ser los mismos, para todas las personas, cada una de ellas percibirá cosas distintas. Este fenómeno nos lleva a concebir la percepción como resultado de dos tipos de inputs:

Las sensaciones o el estímulo físico que proviene del medio externo, en forma de imágenes, sonidos, aromas, etc.

Los inputs internos que provienen del individuo, como son las necesidades, motivaciones y experiencia previa, y que proporcionarán una elaboración psicológica distinta de cada uno de los estímulos externos.

**2.1.4.2 Proceso de percepción.** Todos los individuos reciben estímulos mediante las sensaciones, es decir, flujos de información a través de cada uno de sus cinco sentidos; pero no todo lo que se siente es percibido, sino que hay un proceso perceptivo mediante el cual el individuo selecciona, organiza e interpreta los estímulos, con el fin de adaptarlos mejor a sus niveles de comprensión. La percepción es un proceso que se realiza en tres fases: Selección, organización e interpretación.

- **Selección**

Los individuos perciben sólo una pequeña porción de los estímulos a los cuales están expuestos; cuando la percepción se recibe de acuerdo con nuestros intereses, se denomina percepción selectiva.

- **Organización**

Una vez seleccionados, las personas han recogido una cantidad de estímulos de forma conjunta que, en esencia, son sólo una simple colección de elementos sin sentido, las personas los clasifican de modo rápido asignándoles un significado que varía según cómo han sido clasificadas, obteniéndose distintos resultados. Por tanto, el paso siguiente a la selección es analizar agrupadamente las características de los diversos estímulos.

- **Interpretación**

La interpretación es la última fase del proceso perceptual, que trata de dar contenido a los estímulos previamente seleccionados y organizados. La interpretación depende de la experiencia previa del individuo, así como de sus motivaciones, intereses personales y su interacción con otras personas. Por ello, la forma de interpretar los estímulos puede variar, a medida que se enriquece la experiencia del individuo o varían sus intereses<sup>7</sup>.

### **2.1.5 Análisis sensorial de los alimentos**

Según Anzaldúa<sup>8</sup>, la evaluación sensorial es el análisis de alimentos y otros materiales por medio de los sentidos. La palabra sensorial se deriva del latín *sensus*, que quiere decir sentido. Este tipo de análisis tiene la ventaja de que la persona que efectúa las mediciones lleva consigo sus propios instrumentos de análisis, o sea, sus cinco sentidos.

---

<sup>7</sup> GUARDIO, Pablo. La percepción. 2010. [En línea], disponible en: <http://www.um.es/docencia/pguardio/documentos/percepcion.pdf>. P 1, 5, 9, 13. (consultado el 1 de Diciembre del 2013).

<sup>8</sup> ANZALDUA MORALES, Antonio. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Análisis sensorial de los alimentos. Zaragoza (España): Palmera, 2006. 104 p. ISBN 345-5567-11046.

En la industria alimentaria la vista, el olfato, el gusto y el oído son elementos idóneos para determinar el color, olor, aroma, gusto, sabor y la textura, quienes aportan al buen aspecto y calidad al alimento que le dan sus propias características con las cuales podemos identificarlos y hacer un discernimiento de los mismos.

Cada uno de los elementos que intervienen en la percepción sensorial de los alimentos poseen ciertas características definitorias, en cuanto al olor se puede describir como la percepción de sustancias volátiles liberadas en los alimentos por medio de la nariz, que se hace diferente para cada sustancia olorosa.

**2.1.5.1 Las propiedades organolépticas.** Las propiedades organolépticas juegan una función muy importante, por lo cual es significativo describir que estas propiedades son: sabor (gusto y olor) y el aspecto (color y textura). Existe una gran confusión en la descripción de estas propiedades y se emplean múltiples matices en su indicación, hedor, olor, aroma fragancia, o también se utilizan términos como agradable o desagradable.

Estas palabras utilizadas para describir los olores, el gusto, el color, la textura, etc., implican apreciaciones de valor cualitativo y cuantitativo. Hay que resaltar que la respuesta organoléptica es debida a combinaciones de sensaciones químicas percibidas, por ejemplo en el gusto por los receptores situados en la lengua y el paladar, de moléculas esencialmente no volátiles y en el olor sensaciones obtenidas por interacción con los receptores olfativos, extendidos en los pasajes nasales y es debido básicamente a las sustancias volátiles.

La definición de sabor y aspecto es arbitraria pero necesaria, para evitar la confusión inherente al estudio de estas propiedades, y adoptar unos criterios consistentes en su evaluación. Las sensaciones químicas recibidas por los

diferentes receptores están condicionadas por aspectos culturales, familiares, psicológicos<sup>9</sup>.

Ahora un aspecto importante: la textura, propiedad de los alimentos apreciada por los sentidos del tacto, la vista y el oído se manifiesta cuando el alimento sufre una transformación, la textura no puede ser percibida si el alimento no ha sido transformado, es decir, mediante el tacto podemos percibir, por ejemplo si el alimento está duro o blando al hacer presión<sup>10</sup>.

### **2.1.6 Teoría del autocuidado de Dorothea Orem**

Orem define su modelo como una teoría general de enfermería que se compone de otras tres relacionadas entre sí.

**2.1.6.1 Teoría del autocuidado.** En la que explica el concepto de autocuidado como una contribución constante del individuo a su propia existencia: "El autocuidado es una actividad aprendida por los individuos, orientada hacia un objetivo. Es una conducta que existe en situaciones concretas de la vida, dirigida por las personas sobre sí mismas, hacia los demás o hacia el entorno, para regular los factores que afectan a su propio desarrollo y funcionamiento en beneficio de su vida, salud o bienestar".

Define además tres requisitos de autocuidado, entendiendo por tales los objetivos o resultados que se quieren alcanzar con el autocuidado.

---

<sup>9</sup>GARCIA, José Manuel. Sabor en los alimentos. Bromatología. Zaragoza (España). 2009. [En línea], disponible en: <http://es.scribd.com/doc/15487779/Sabor-en-los-Alimentos-bromatologia>. P 1. (consultado el 1 de Diciembre del 2013).

<sup>10</sup> Ibid. P 20.

- **Requisitos de autocuidado universal**

Son comunes a todos los individuos e incluyen la conservación del aire, agua, eliminación, actividad y descanso, soledad e interacción social, prevención de riesgos e interacción de la actividad humana.

- **Requisitos de autocuidado del desarrollo**

Promover las condiciones necesarias para la vida y la maduración, prevenir la aparición de condiciones adversas o mitigar los efectos de dichas situaciones, en los distintos momentos del proceso evolutivo o del desarrollo del ser humano: niñez, adolescencia, adulto y vejez.

- **Requisitos de autocuidado de desviación de la salud**

Surgen o están vinculados a los estados de salud.

**2.1.6.2 Teoría del déficit de autocuidado.** En la que describe y explica las causas que pueden provocar dicho déficit. Los individuos sometidos a limitaciones a causa de su salud o relaciones con ella, no pueden asumir el autocuidado o el cuidado dependiente. Determina cuándo y por qué se necesita de la intervención de la Enfermera.

**2.1.6.3 Teoría de los sistemas de Enfermería.** En la que se explican los modos en que las enfermeras/os pueden atender a los individuos, identificando tres tipos de sistemas.

- **Sistemas de enfermería totalmente compensadores**

La Enfermera suplente las necesidades del individuo.

- **Sistemas de enfermería parcialmente compensadores**

El personal de enfermería proporciona autocuidados.

- **Sistemas de enfermería de apoyo-educación**

La Enfermera actúa ayudando a los individuos para que sean capaces de realizar las actividades de autocuidado. Orem define el objetivo de la enfermería como: " Ayudar al individuo a llevar acabo y mantener por sí mismo acciones de autocuidado para conservar la salud y la vida, recuperarse de la enfermedad y/o afrontar las consecuencias de dicha enfermedad". Además afirma que la enfermera puede utilizar cinco métodos de ayuda: actuar compensando déficits, guiar, enseñar, apoyar y proporcionar un entorno para el desarrollo.

El concepto de autocuidado refuerza la participación activa de las personas en el cuidado de su salud, como responsables de decisiones que condicionan su situación, coincidiendo de lleno con la finalidad de la promoción de la salud. Hace necesaria la individualización de los cuidados y la implicación de los usuarios en el propio plan de cuidados, y otorga protagonismo al sistema de preferencias del sujeto<sup>11</sup>.

## **2.2 MARCO DE ANTECEDENTES**

Diversos estudios han destacado que la población universitaria es un grupo especialmente vulnerable desde el punto de vista nutricional, ya que se caracteriza por saltarse comidas con frecuencia, comer entre horas y tener preferencia por comidas rápidas, siendo el periodo de estudios universitarios el momento en que

---

<sup>11</sup> NIGHTINGALE, Florence. Enfermería a través del tiempo. Modelo de Dorothea Orem. Chile. 2009. [En línea], disponible en: <http://enfermeriatravesdeltiempo.blogspot.com/2009/09/modelo-de-dorothea-orem.html>. P 1. (consultado el 1 de Diciembre del 2013).

los estudiantes asumen por primera vez la responsabilidad de alimentación. Dentro de estas investigaciones podemos resaltar las siguientes.

El estudio: Cambios de los hábitos alimentarios de los estudiantes de Enfermería de la Universidad El Bosque durante su proceso de formación académica de Saad Costa<sup>12</sup>, concluye que los hábitos alimentarios de los estudiantes presentaron modificaciones de manera negativa, ya que de acuerdo a lo referido por ellos sobre sus hábitos alimentarios antes de ingresar a la universidad y comparándolos con los adquiridos después de su ingreso, estos han sufrido cambios, debido principalmente a factores como la falta de tiempo para comer, las ofertas de comidas en las instalaciones de la universidad, al déficit o exceso en la calidad de los nutrientes y al número de raciones consumidas durante el día, asociadas a la disponibilidad de recursos económicos y al conocimiento del estudiante sobre las características de una alimentación y nutrición balanceada.

Irazusta Astiazaran<sup>13</sup>, en su investigación Alimentación de estudiantes universitarios, encontró las siguientes características antropométricas del alumnado: el peso medio de mujeres y hombres estudiantes es de  $60.6 \pm 9.45$  kg y  $74.5 \pm 10.8$  kg, respectivamente y la altura media es de  $163.6 \pm 5.35$  cm y  $177.7 \pm 7.30$  cm; también concluyó que la ingesta diaria de los micronutrientes son pocas vitaminas y minerales representando un déficit con respecto a las recomendaciones establecidas; así mismo, el acceso a la universidad de la población juvenil puede considerarse como un momento crucial en el que se modifican hábitos de vida que en la mayoría de los casos se mantiene en la edad adulta con el consiguiente efecto sobre la salud. Tras el estudio son muchos los datos que indican la alerta y la necesidad de desarrollar programas para promover estilos de vida saludables.

---

<sup>12</sup> SAAD COSTA, Cecilia y otros. Cambios de los hábitos alimentarios de los estudiantes de Enfermería de la Universidad El Bosque durante su proceso de formación académica En: Revista Colombiana de Enfermería. Volumen 3, Año 3, Agosto 2008. ISSN1909-1621.

<sup>13</sup> IRAZUSTA ASTIAZARAN, guipuzcoana Amaia Alimentación de estudiantes universitarios. Universidad del País Vasco. España. 2009. Maestría en nutrición. Facultad de ciencias humanas y salud. Programa de nutrición.

La investigación realizada por Luís Alberto Ángel, acerca de los Hábitos y actitudes alimentarias en estudiantes de la Universidad Nacional de Colombia<sup>14</sup>, concluye que los estudiantes del área de la salud desean con mayor frecuencia comer en situaciones especiales, comen en exceso, se producen atracones y realizan más prácticas compensatorias. El 35% salta con frecuencia una de las comidas principales o carecen de un patrón definido; las mujeres refieren mayor insatisfacción con su imagen corporal, saltan más desayunos y almuerzos, se preocupan por el peso sin poder controlarlo. Las dietas, los laxantes, los atracones y la inducción del vómito son frecuentes; en conclusión, los universitarios tienen con frecuencia hábitos alimentarios y formas de control inadecuado, que se asocian a distorsión de la imagen corporal, y que estas actitudes son más frecuentes entre las mujeres en el área de la salud.

La investigación según Troncoso y Amaya sobre los hábitos alimentarios en población universitaria y sus condicionantes<sup>15</sup>, de la universidad católica de la santísima concepción de chile, concluye que la disconformidad manifestada por las chicas con su imagen y la preocupación por su peso, no están relacionadas con posibles riesgos de salud y los estudiantes muestran un gran interés por la alimentación, el peso y la salud. Por tanto, frente a esto solo son necesarias campañas dirigidas a fomentar el desayuno, evitar una dieta restrictiva hipocalórica y equilibrar las comidas cuando se consumen pasabocas.

Alvarado Lagunas, Elías y Luyando Cuevas, José Raúl, en su investigación Alimentos saludables: la percepción de los jóvenes adolescentes en Monterrey, Nuevo León<sup>16</sup>, concluye que el 58.8% de los entrevistados fueron mujeres y quienes presentaron una media en edad de 15.4 años. El 37% de los jóvenes

---

<sup>14</sup> ANGEL D, Luís Alberto. Hábitos y actitudes alimentarias en estudiantes de la Universidad Nacional de Colombia. En: Acta Médica Colombiana Vol. 24 N° 5 - Septiembre-Octubre – 1999.

<sup>15</sup> TRONCOSO P, Claudia y AMAYA P, Juan Pablo. hábitos alimentarios en población universitaria y sus condicionantes. Chile. 2009. Nutricionista y dietética. Facultad de Medicina. Departamento de Clínica y Preclínica. Carrera de Nutrición y Dietética. Universidad Católica de la Santísima Concepción.

<sup>16</sup> ALVARADO LAGUNAS, Elías y LUYANDO CUEVAS, José Raúl. Alimentos saludables: la percepción de los jóvenes adolescentes en Monterrey, Nuevo León. Monterrey (México), 143, doctorado, Universidad Autónoma de Nuevo León.

trabaja y estudia al mismo tiempo; el promedio de escolaridad fue de 9.1 años. Una gran proporción de los encuestados considera que está ingiriendo alimentos saludables y nutritivos en su dieta cotidiana (78.8%). Sin embargo, la percepción entre los adolescentes se relaciona con el hecho de hacer tres comidas al día, es el almuerzo la comida más importante del día (56.3%). En lo referente al término alimentación saludable, la mayoría de los jóvenes (57%), lo consideraban muy complejo. Entendían que el concepto estaba relacionado en general a hacer ejercicio y tomar mucha agua. El 67% de los adolescentes relacionó la frase alimentarse sanamente con las siguientes categorías: comer frutas y verduras (72%), comer carnes rojas y/o blancas (14%), comer lácteos (9.7%) y comer huevo (4.3%).

Vicente, Matilde y Acuña Delgado, Ángel<sup>17</sup>, en su investigación influencia de la feminización de la enfermería en su desarrollo profesional, concluye que la falta de autonomía, poder e independencia de la enfermería puede deberse, entre otras cosas, a la condición mayoritariamente femenina de la profesión, esto no ha cambiado, o cambia muy lentamente, ya que los patrones de comportamiento androcéntricos (que le exigen priorizar sus roles de madre y esposa) y corporativistas, son difíciles de erradicar, principalmente en el mundo de la medicina, a pesar de la evidente incorporación de mujeres en sus filas en los últimos años. La enfermería tiene aún mucho que hacer en este sentido para desprenderse de su simbología femenina. hay que tener presente que es la construcción social y cultural la que establece diferencias entre unos grupos de personas y otros, en este caso entre los varones y las mujeres, y no la biología. Al hilo de esto, podemos entender por qué los enfermeros tienden a ocupar puestos de trabajo vinculados a características que la sociedad adjudica a los roles de género. La sociedad en general, tiende a considerar el poder, la autonomía, y la profesionalidad como rasgos masculinos.

---

<sup>17</sup> VICENTE, Matilde y ACUÑA DELGADO, Ángel. Influencia de la feminización de la enfermería en su desarrollo profesional. En; revista de antropología experimental Universidad de Jaen (España). Volumen 9, año 2, febrero 2009. ISSN: 1578-428.

Gómez Ramírez, Olga y otros<sup>18</sup> en su estudio Percepción de cuidado en estudiantes de enfermería: caracterización e impacto para la formación y la visión del ejercicio profesional, concluyo que los estudiantes inician sus carreras universitarias a una edad temprana, la percepción de cuidado en estudiantes de primer semestre de la Facultad de Enfermería de la Universidad Nacional de Colombia se enfoca en los comportamientos de cuidado relacionados con el patrón de conocimiento empírico, es decir, con los fundamentos de asistencia clínica y técnicas para la atención de enfermería y lo propio del patrón ético. Los patrones personal y estético se percibieron con menor frecuencia, por lo que se destaca la importancia de formar a los estudiantes en las dimensiones humanísticas del cuidado.

## 2.3 MARCO CONCEPTUAL

**Estudiante.** Según la visión filosófica de Ortega y Gasset “el estudiante es un ser humano, masculino o femenino, a quien la vida le impone la necesidad de estudiar las ciencias de las cuales él no ha sentido inmediata, autentica necesidad”<sup>19</sup>, aunque por otra parte se puede utilizar el término para referirse a quienes se dedican a la aprehensión, puesta en práctica y lectura de conocimientos sobre alguna ciencia, disciplina o arte.

El estudiante asume el aprendizaje como un agente transformador de su realidad y de su entorno, considerando lo que aprende como una herramienta que le sirve para la vida y se convierte en una fuente generadora de inquietudes y preguntas que le permiten participar en cambios de su realidad dentro del contexto universitario.

---

<sup>18</sup> GÓMEZ RAMÍREZ, Olga y otros. Caracterización e impacto para la formación y la visión del ejercicio profesional. En; revista de Enfermería Universidad Nacional de Colombia. Volumen 26, año 8, Marzo 2008. ISSN;1821-1167.

<sup>19</sup> ORTEGA Y GASSET, José. Sobre el estudiar y el estudiante. [en línea]. Disponible en <http://www.seminariodefilsosofiadelderecho.com/Biblioteca/O/estudiar.pdf>. (consultado el 20 de septiembre de 2013 )

**Alimentación.** Definiendo esta como “el conjunto de acciones que permiten introducir en el organismo humano los alimentos, o fuentes de las materias primas que precisa obtener, para llevar a cabo sus funciones vitales”<sup>20</sup>.

**Percepción.** Para Marrero la percepción es la “capacidad para seleccionar, organizar e interpretar nuestras sensaciones”<sup>21</sup>. Por su parte el departamento de psicología lo define como “un proceso constructivo por el que organizamos las sensaciones y captamos conjuntos o formas dotados de significados”<sup>22</sup>.

## 2.4 MARCO LEGAL

El derecho a la alimentación se encuentra estipulado en el Decreto 3075 de 1997 por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones con relación a: condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, buenas prácticas de manufactura, edificación e instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos y requisitos higiénicos de fabricación<sup>23</sup>.

En el ámbito local la producción, transformación y comercialización de los alimentos al interior de la Universidad de Córdoba está regida por la Resolución 2056 de noviembre de 2012<sup>24</sup>, mediante la cual se busca seguir ofreciendo almuerzos accesibles a la comunidad estudiantil, apoyados por la dependencia de

---

<sup>20</sup> PALENCIA M, Yaneth. Alimentación y salud, claves para una buena alimentación. [en línea]. Disponible en [http://www.unizar.es/med\\_naturista/Alimentacion%20y%20Salud.pdf](http://www.unizar.es/med_naturista/Alimentacion%20y%20Salud.pdf). (consultado el 20 de septiembre de 2013)

<sup>21</sup> MARRERO, Eddie. Sensación y Percepción. [en línea]. Disponible en [http://academic.uprm.edu/eddiem/psic3001/HTMLobj-315/Microsoft\\_PowerPoint\\_-\\_sen-percep-ago-06.pdf](http://academic.uprm.edu/eddiem/psic3001/HTMLobj-315/Microsoft_PowerPoint_-_sen-percep-ago-06.pdf). (consultado el 20 de septiembre del 2013)

<sup>22</sup> DEPARTAMENTO DE PSICOLOGÍA DE LA SALUD. Sensación y percepción. [en línea]. Disponible en <http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/12917/3/Tema%203.%20Sensaci%C3%B3n%20y%20Percepci%C3%B3n..pdf>. (consultado el 23 de julio 2013).

<sup>23</sup> MINISTERIO DE SALUD. Decreto 3075 de diciembre 23 de 1997. [en línea]. Disponible en: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=3337>. (consultado el 20 de septiembre del 2013)

<sup>24</sup> UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA, Rectoría. Resolución 2056 Noviembre 12 de 2002. [en línea]. Disponible en: <http://web.www3.unicordoba.edu.co/sites/default/files/Normograma%20bienestar.pdf>. (consultado el 20 de septiembre del 2013)

Bienestar Institucional, con la finalidad de mejorar el menú nutricional y suplir esta necesidad en los estudiantes de escasos recursos, para disminuir la deserción estudiantil.

### **3. DISEÑO METODOLÓGICO**

#### **3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN**

Este estudio es de tipo descriptivo con enfoque cuantitativo.

#### **3.2 ESCENARIO DE ESTUDIO**

Comprende las instalaciones concernientes al área de la cafetería de la Facultad Ciencias de la Salud en la Universidad de Córdoba, en donde los estudiantes de los programas de Enfermería y Bacteriología adquieren sus alimentos.

#### **3.3 POBLACIÓN**

677 estudiantes de los programas de Enfermería y Bacteriología de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Córdoba.

#### **3.4 UNIDAD DE ANÁLISIS**

Estudiantes de los programas de Enfermería y Bacteriología de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Córdoba.

#### **3.5 MUESTRA**

140 estudiantes pertenecientes a los programas de Enfermería y Bacteriología de la Universidad de Córdoba, de los semestres impares (I, III, V y VII) que utilizan el servicio en la cafetería en horas de almuerzo.

### **3.6 MUESTREO**

Para determinar la muestra se realizó un muestreo por conveniencia.

### **3.7 RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN**

Encuesta aplicada a los estudiantes de los programas Enfermería y Bacteriología de la Facultad de Ciencias de la Salud en la Universidad de Córdoba.

### **3.8 PRUEBA PILOTO**

Esta se realizó teniendo en cuenta la encuesta para la recolección de la información, la cual arrojó recomendaciones que ayudaron al desarrollo adecuado de los objetivos específicos. Recomendaciones tales como: la inclusión en la encuesta, de la temperatura de los alimentos y la exclusión de preguntas acerca de los horarios que llevan los estudiantes y el conocimiento acerca del funcionamiento interno de la cafetería.

### **3.9 CRITERIOS DE INCLUSIÓN**

La encuesta se realizó a los estudiantes que cumplieron los siguientes criterios:

- Ser alumno matriculado durante el segundo periodo académico de 2013 en alguno de los programas de Enfermería y Bacteriología de la Universidad de Córdoba.
- Utilizar los servicios de la cafetería de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Córdoba por lo menos 2 veces por semana.
- Que hayan usado el servicio en la cafetería en horas de almuerzo.
- Pertenezcan a los semestres impares (I, III, V y VII) de los programas de Enfermería y Bacteriología de la Universidad de Córdoba.

### **3.10 CRITERIO DE EXCLUSIÓN**

- Poseer alguna alteración de tipo gustativa u olfatoria.

### **3.11 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN**

En esta parte del proceso se utilizó el programa Microsoft Excel 2010, con el cual se tabularon y se graficaron los datos obtenidos provenientes de las encuestas realizadas a los estudiantes de los programas de Enfermería y Bacteriología de la Universidad de Córdoba, que cumplieron con los criterios de inclusión y de exclusión.

### **3.12 ASPECTOS ÉTICOS Y LEGALES**

Se tomó como referencia la Resolución 8430 de 1993 en su artículo 11, en el cual se clasifican las investigaciones según su riesgo; ubicándose esta investigación en aquellas de bajo riesgo ya que emplean técnicas y métodos de investigación documental retrospectivos y no se realizan ninguna intervención o modificación intencionada de las variables biológicas, fisiológicas, psicológicas o sociales de los individuos que participan en el estudio.

A cada participante del estudio se le dio a conocer los aspectos relacionados con su participación, a través del consentimiento informado, obteniendo su aceptación.

#### 4. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

La edad de los estudiantes del programa de Enfermería y Bacteriología de la Universidad de Córdoba con mayor porcentaje es la comprendida de 15 a 20 años equivalente a un 65%, seguida de los estudiantes entre 21 a 25 años con un porcentaje de 25 %, luego los estudiantes de edades entre 26 y 30 años con un 9%, y por último los estudiantes mayores de 30 años equivalente a un 1%, para un total de 140 estudiantes. Ver tabla 2.

Tabla 2. Distribución según edad

<b>Edad</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
De 15 - 20 Años	91	65
De 21 - 25 Años	35	25
De 26 - 30 Años	12	9
Mayor de 30 Años	2	1
Total	140	100

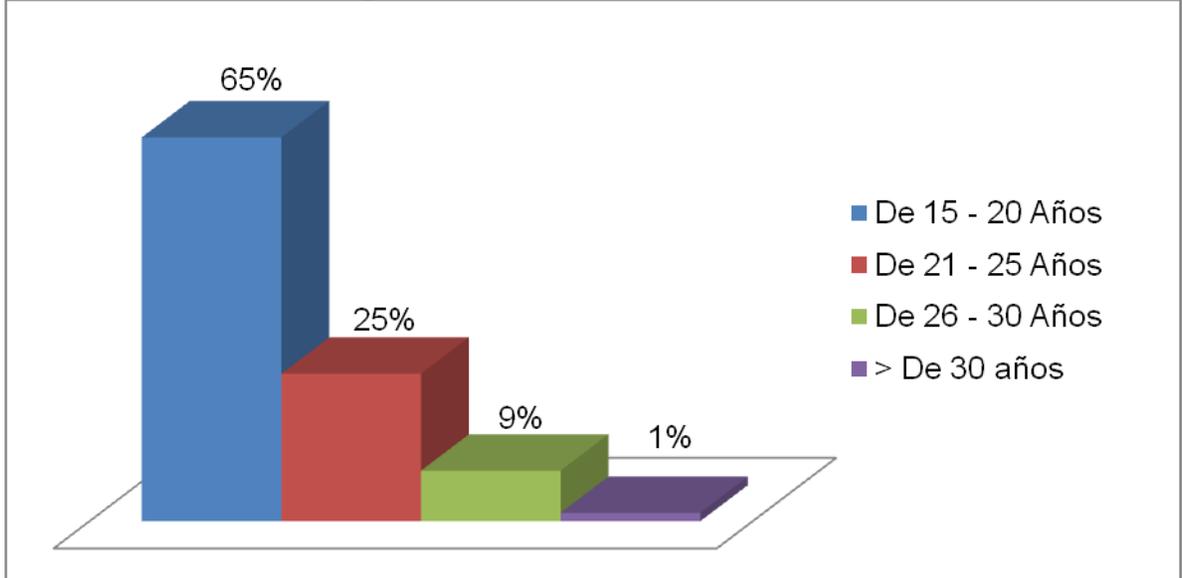
Fuente: encuesta.

Al comparar este resultado con lo encontrado por Gómez y otros<sup>25</sup>, se considera que en ambos hubo una tendencia entre los jóvenes a comenzar sus carreras profesionales a una edad temprana, además se observó que la frecuencia de edad con estudiantes mayores de 30 años es significativamente pequeña. Ver gráfica 1.

---

<sup>25</sup> GÓMEZ RAMÍREZ, Olga y otros. Caracterización e impacto para la formación y la visión del ejercicio profesional. En: revista de Enfermería Universidad Nacional de Colombia. Volumen 26, año 8, Marzo 2008. ISSN;1821-1167.

Gràfica 1. Distribución según edad



Fuente: encuesta.

En la distribución por sexo se encuentra que el sexo femenino equivale a un 59% y el sexo masculino equivale a un 41%, para un total de 140 estudiantes. Ver tabla 3.

Tabla 3. Distribución según sexo

<b>Sexo</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Masculino	57	41
Femenino	83	59
Total	140	100

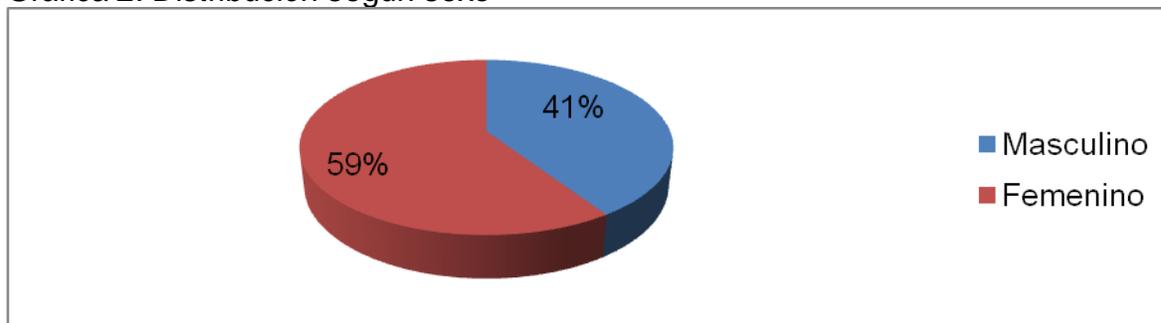
Fuente: encuesta.

Al comparar lo encontrado con el estudio hecho por Gómez y otros<sup>26</sup>, se pudo observar que las mujeres siguen incursionando en el campo de las ciencias de la salud, aunque el porcentaje obtenido por los hombres no sea pequeño, también se

<sup>26</sup> Ibid. P 35.

halló similitud con la investigación de Vicente y Delgado<sup>27</sup>, pues la afinidad por el estudio de la enfermería se puede dar porque el cuidado de los seres vivos es marcado en las mujeres debido a su instinto natural y protector, mientras que los hombres culturalmente son quienes realizan labores más pesadas. Ver gráfica 2.

Gráfica 2. Distribución según sexo



Fuente: encuesta.

La distribución según programa evidenció que el 59% de los estudiantes pertenecen a Enfermería y el 41 % a estudiantes de Bacteriología. Ver tabla 4.

Tabla 4. Distribución según programa

Programa	Frecuencia	Porcentaje
Enfermería	83	59
Bacteriología	57	41
Total	140	100

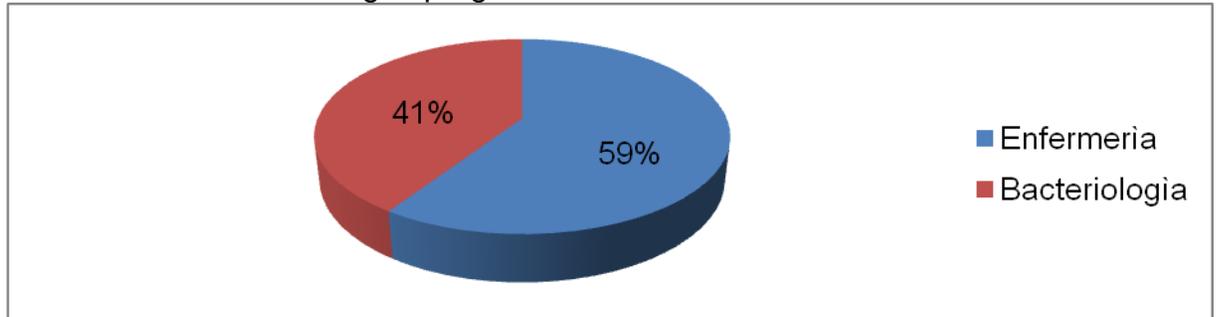
Fuente: encuesta.

De acuerdo a la distribución de los estudiantes según el programa, es posible atribuir el hecho de que el porcentaje de estudiantes encuestados sea mayor en el programa de Enfermería, debido a que por sus extenso horario académico hacen más uso de los servicios de la cafetería, en tanto que los estudiantes de

<sup>27</sup> VICENTE, Matilde y ACUÑA DELGADO, Ángel. Influencia de la feminización de la enfermería en su desarrollo profesional. En; revista de antropología experimental Universidad de Jaen (España). Volumen 9, año 2, febrero 2009. ISSN: 1578-428.

Bacteriología por su horario no demandan con igual frecuencia los servicios de la cafetería. Ver gráfica 3.

Gráfica 3. Distribución según programa



Fuente: encuesta.

La distribución según estado civil mostro que el 88 % son solteros, seguido de un 5 % que manifiestan ser casados, el 2 % está separado y por último el 5 % se encuentra en unión libre. Ver tabla 5.

Tabla 5. Distribución según estado civil

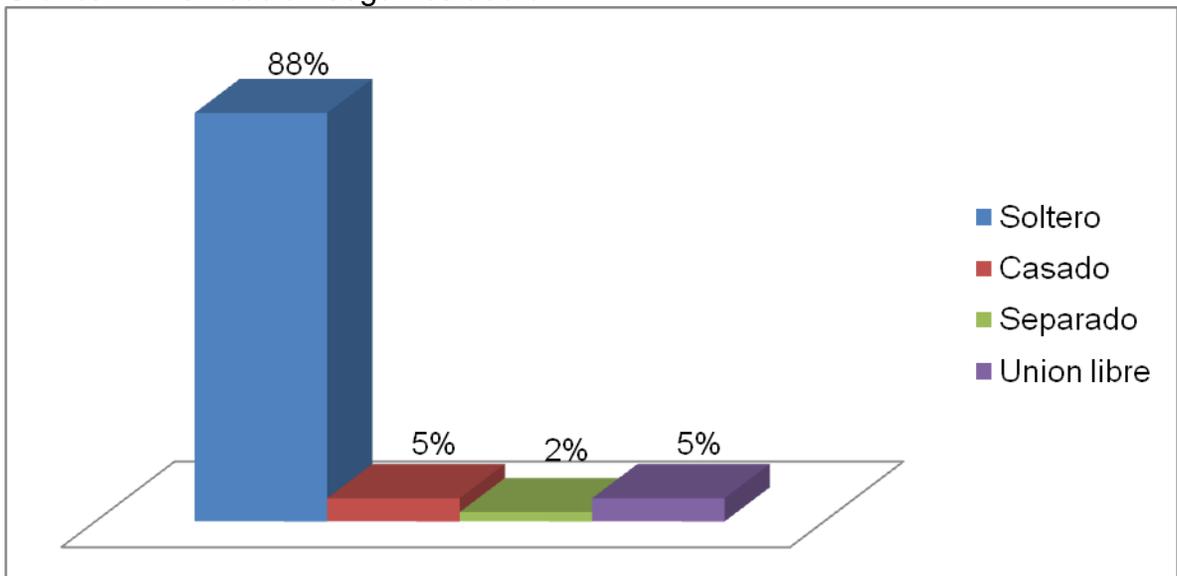
Estado civil	Frecuencia	Porcentaje
Soltero	123	88
Casado	7	5
Separado	3	2
Unión Libre	7	5
Total	140	100

Fuente: encuesta.

Al comparar lo encontrado con el estudio realizado por Gómez y otros<sup>28</sup>, se encontró similitud debido a que el mayor porcentaje de los estudiantes son solteros (95%), lo cual denota claramente que la tendencia a estudiar antes de comenzar una relación de parejas se mantiene, lo cual se ve reflejado en la disminución de porcentajes en los demás estados civiles. Ver gráfica 4.

<sup>28</sup> Ibid. P 35

Gráfica 4. Distribución según estado civil



Fuente: encuesta.

La distribución según semestre evidenció que el 39 % de los estudiantes son de quinto semestre, seguido del 26 % que pertenecen a tercer semestre, luego el 23 % representa los estudiantes de primer semestre y el 12 % equivalente a séptimo semestre. Ver tabla 6.

Tabla 6. Distribución según semestre académico

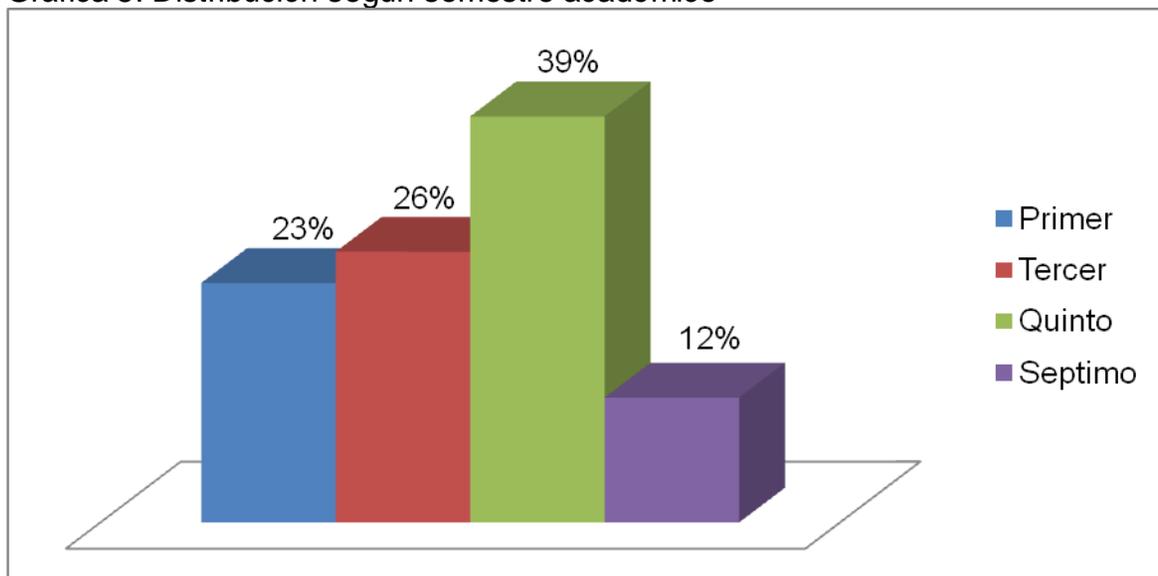
Semestre	Frecuencia	Porcentaje
Primer	32	23
Tercer	36	26
Quinto	55	39
Séptimo	17	12
Total	140	100

Fuente: encuesta.

De acuerdo a la distribución de los estudiantes según semestre, es posible que el porcentaje de estudiantes sea mayor en los primeros semestres debido a que

permanecen mayor tiempo en la Universidad, por el extenso horario académico, por lo que hacen más uso de los servicios de la cafetería, en tanto que los estudiantes de último semestre por su horario de practicas no asisten con mayor regularidad a la Universidad, por lo tanto no hacen la misma utlidad de los servicios de cafetería. Ver gráfica 5.

Gráfica 5. Distribución según semestre académico



Fuente: encuesta.

La utilización de la cafetería en la semana evidencia que el 39 % hace uso de ella más de cinco veces por semana, seguido del 36 % la utiliza de tres a cuatro veces por semana y por último el 25 % de una a dos veces por semana. Ver tabla 7.

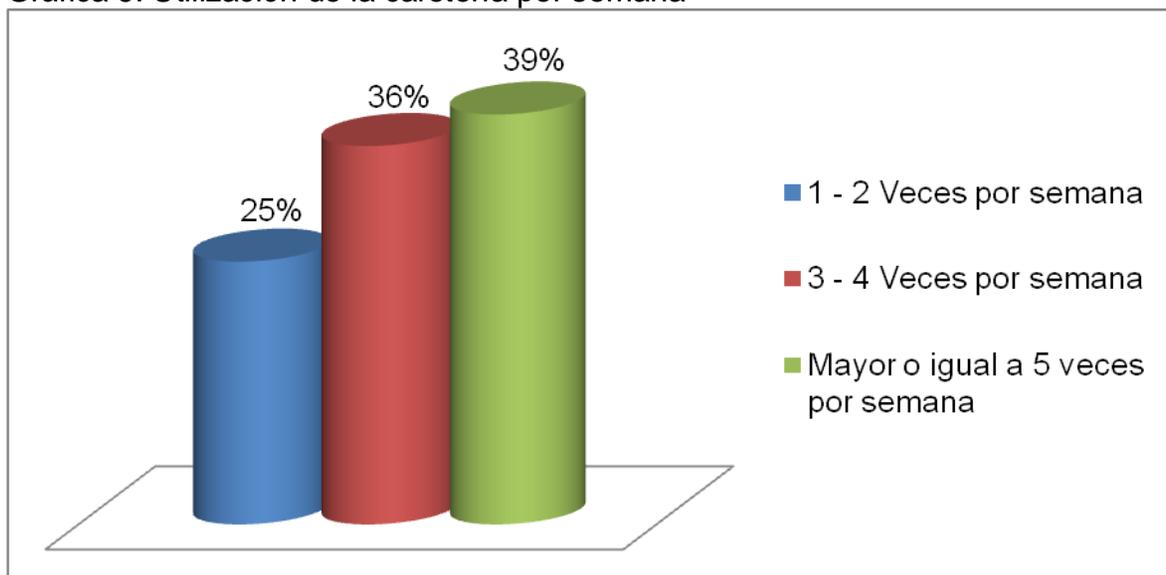
Tabla 7. Utilización de la cafetería en la semana

Utilización de los servicios por semana	Frecuencia	Porcentaje
1 - 2 Veces por semana	35	25
3 - 4 Veces por semana	50	36
Mayor o igual a de 5 veces por semana	55	39
Total	140	100

Fuente: encuesta.

La población estudiantil al utilizar varias veces a la semana los servicios de la cafetería adapta su alimentación a los menús ofrecidos por esta, la cual brinda dentro su contenido alimenticio jugos naturales, arroz, plátano y sopas de diferentes carnes, mientras los que utilizan los servicios pocas veces no presentan una variación en la cantidad de nutrientes que consumen de forma regular. Ver gráfica 6.

Gráfica 6. Utilización de la cafetería por semana



Fuente: encuesta.

El conocimiento de los estudiantes sobre los requerimientos nutricionales muestra que el 95 % no conoce sobre ellos, mientras que el 5 % si tiene conocimiento. Ver tabla 8.

Tabla 8. Conocimiento en relación a los requerimientos nutricionales

<b>Conocimiento de los requerimientos nutricionales</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	7	5
No	133	95
Total	140	100

Fuente: encuesta.

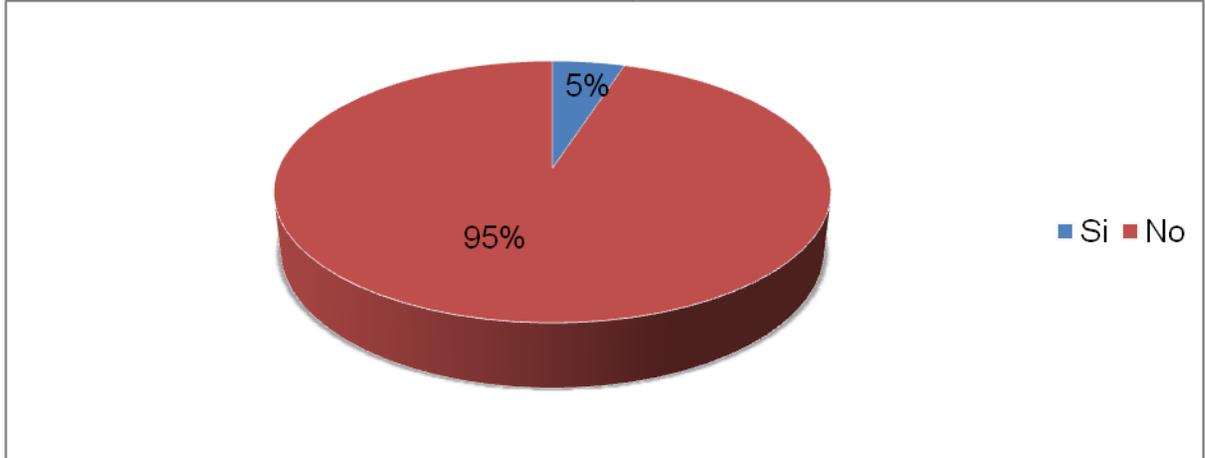
Al comparar lo encontrado con el estudio realizado por Saad Costa<sup>29</sup>, el déficit o exceso en la calidad de los nutrientes y el número de raciones consumidas durante el día, enmarca el adecuado desarrollo dentro de cualquier actividad, el cual en este caso se verá afectado, en este estudio la mayoría de los estudiantes no tienen conocimiento sobre los requerimientos nutricionales que consumen en su dieta, generando un déficit en su autocuidado, al no cumplir con un requisito de autocuidado universal (nutrición) planteado en la teoría de Dorotea Orem<sup>30</sup>, puede conllevar a que su estado de salud y desarrollo dentro del ambiente universitario no sea el adecuado, por lo cual es necesario que el profesional de enfermería utilice como herramienta el sistema apoyo – educación para brindar las recomendaciones nutricionales que generen un buen autocuidado. Ver gráfica 7.

---

<sup>29</sup> SAAD, Op. Cit., P. 25.

<sup>30</sup> NIGHTINGALE, Florence. Enfermería a través del tiempo. Modelo de Dorothea Orem. Chile. 2009. [En línea], disponible en: <http://enfermeriatravesdeltiempo.blogspot.com/2009/09/modelo-de-dorothea-orem.html>. P 1. (consultado el 1 de Diciembre del 2013).

Gráfica 7. Conocimiento en relación a los requerimientos nutricionales



Fuente: encuesta.

La publicación del contenido nutricional por parte de la cafetería evidenció que el 79 % de los estudiantes no tiene conocimiento sobre ello, mientras que el 21 % si lo conoce. Ver tabla 9.

Tabla 9. Publicación del menú con su contenido nutricional

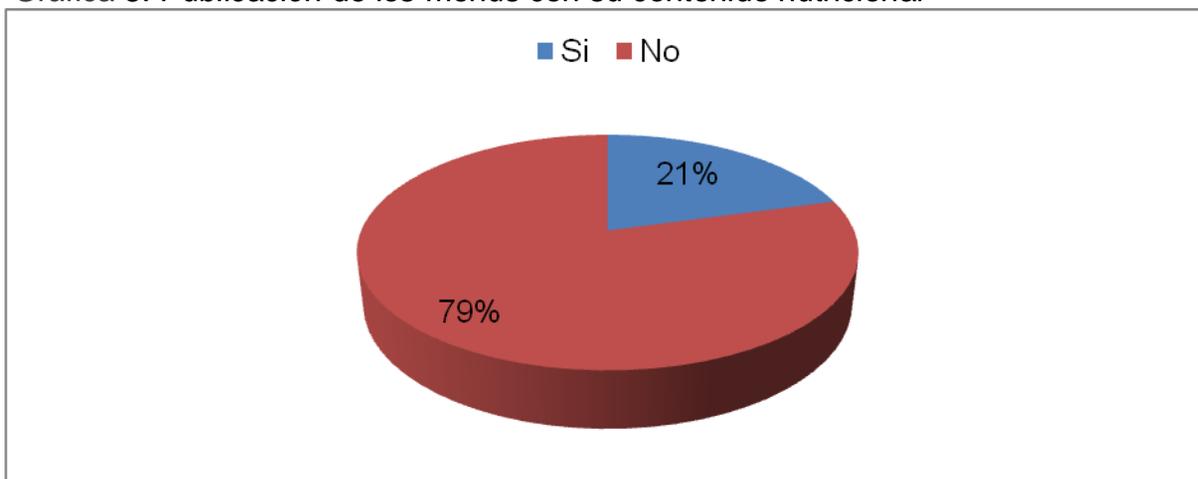
<b>Publicación de los menús con su contenido nutricional</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	29	21
No	111	79
Total	140	100

Fuente: encuesta.

Al comparar lo encontrado con el estudio realizado por Saad Costa<sup>31</sup>, un déficit y un desconocimiento en el contenido nutricional del estudiante se convierte en una desventajada que afectara su desarrollo y cambiaría su percepción acerca de la alimentación que está recibiendo, en este caso la cafetería está pasando por alto la importancia de que los estudiantes conozcan su menú nutricional, siendo un aspecto para mejorar en cuanto al servicio que ofrecen. Ver gráfica 8.

<sup>31</sup> Saad, op. Cit., P. 24

Gráfica 8. Publicación de los menús con su contenido nutricional



Fuente: encuesta.

La percepción sobre la textura de los alimentos mostro que un 68% los perciben como duros, seguido de un 16 % como blandos, luego un 11 % como muy duros y por último un 5,7 % suaves. Ver tabla 10.

Tabla 10. Percepción sobre la textura de los alimentos

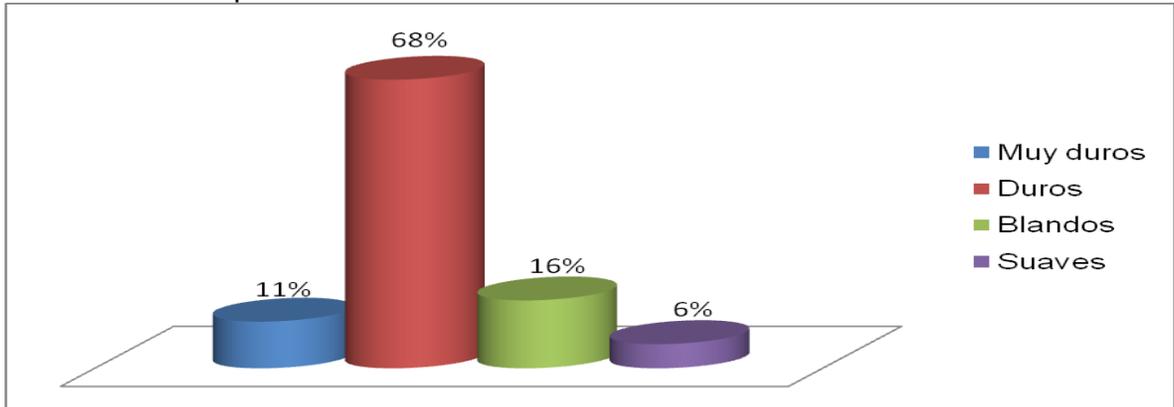
Percepción sobre la textura	Frecuencia	Porcentaje
Muy duros	15	11
Duros	95	68
Blandos	22	16
Suaves	8	5,7
Total	140	100

Fuente: encuesta.

La textura de los alimentos que recibe el estudiante, condiciona la aceptación de estos en su dieta, lo cual puede generar que tal vez no consuma los alimentos como carnes, granos, legumbres que le aportan un contenido nutricional necesario para su desarrollo académico, en la forma como los estudiantes perciban su dieta;

así mismo dependerá sus hábitos alimenticios, lo cual está relacionado al proceso de estímulo respuesta logrado a través de los cinco sentidos. Ver gráfica 9.

Gráfica 9. Percepción sobre la textura



Fuente: encuesta.

Se puede indicar que los alimentos ofrecidos por la cafetería a la población encuestada, un 79 % lo percibe como regular, seguida por un 13 % como buena y finalmente con un 9 % como mala. Ver tabla 11.

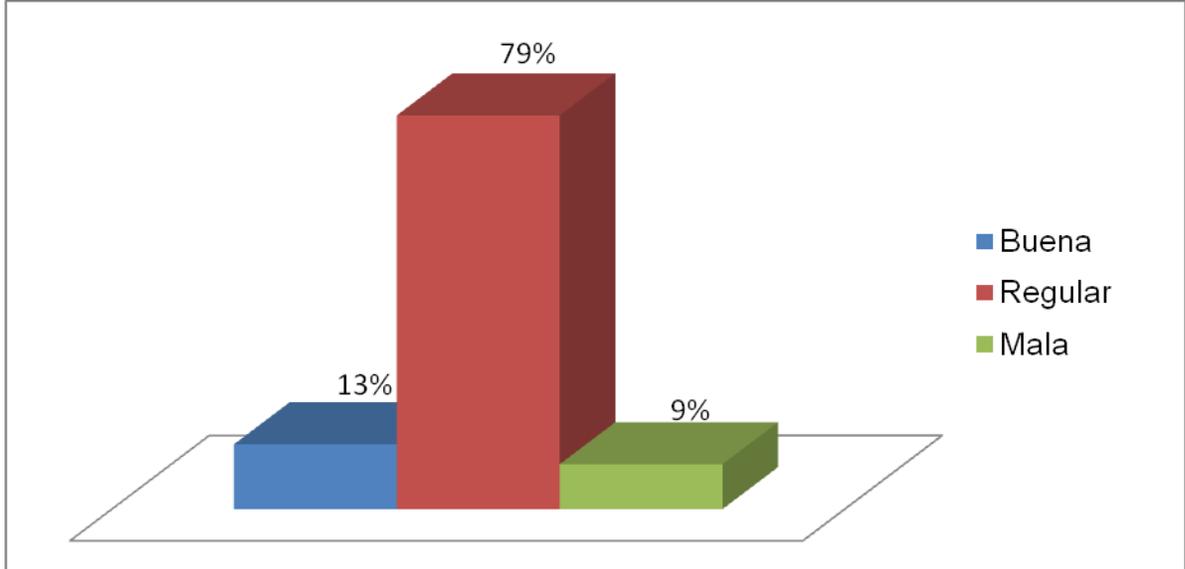
Tabla 11. Clasificación de los alimentos ofrecidos

Clasificación de los alimentos	Frecuencia	Porcentaje
Buena	18	13
Regular	111	79
Mala	12	9
Total	140	100

Fuente: encuesta.

Los alimentos consumidos por la mayoría de los estudiantes en su dieta fueron clasificados como regulares, posiblemente se puede atribuir a que las propiedades organolépticas (aroma, textura, olor y gusto) no satisfacen las expectativas de los estudiantes debido a que las preparaciones son poco atractivas. Ver gráfica 10.

Gráfica 10. Clasificación de los alimentos ofrecidos



Fuente: encuesta.

La percepción del olor de los alimentos por parte de los estudiantes muestra un 76 % como normal, seguido de un 14 % como desagradable y un 9 % como agradable. Ver tabla 12.

Tabla 12. Percepción sobre el olor de los alimentos

Olor de los alimentos ofrecidos	Frecuencia	Porcentaje
Agradable	13	9
Normal	107	76
Desagradable	20	14
Total	140	100

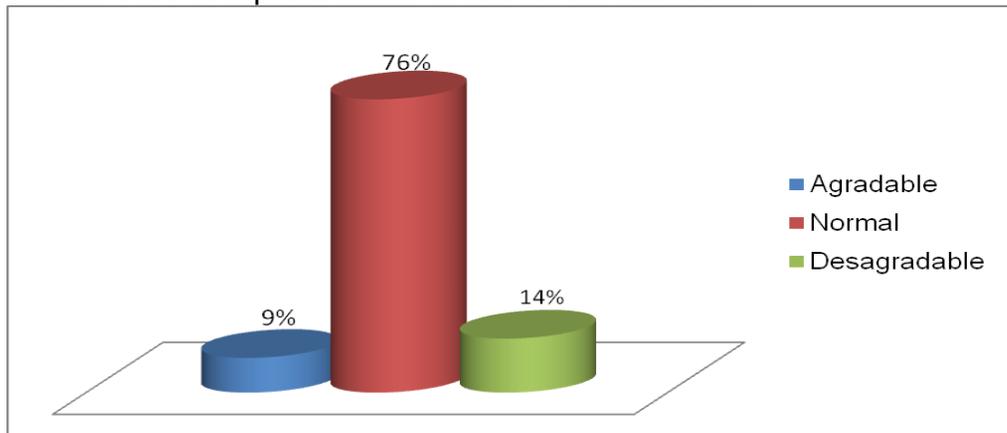
Fuente: encuesta.

Al comparar lo encontrado con el estudio realizado por Marrero la percepción es la “capacidad para seleccionar, organizar e interpretar nuestras sensaciones”<sup>32</sup> por lo tanto la manera en que el estudiante perciba la alimentación dependerá su

<sup>32</sup> MARRERO, Eddie. Sensación y Percepción. Extraído el 20 de septiembre de 2013. Disponible en [http://academic.uprm.edu/eddiem/psic3001/HTMLobj-315/Microsoft\\_PowerPoint\\_-\\_sen-percep-ago-06.pdf](http://academic.uprm.edu/eddiem/psic3001/HTMLobj-315/Microsoft_PowerPoint_-_sen-percep-ago-06.pdf)

adaptación al consumo de estos alimentos y condicionara sus hábitos alimenticios lo cual influirá en su desarrollo académico dentro del contexto universitario. Ver gráfica 11.

Gráfica 11. Percepción sobre el olor de los alimentos



Fuente: encuesta

La percepción sobre el aroma de los alimentos evidencia un 80 % como normal, seguido de un 15 % como desagradable y finalmente un 5 % como agradable. Ver tabla 13.

Tabla 13. Percepción sobre el aroma de los alimentos

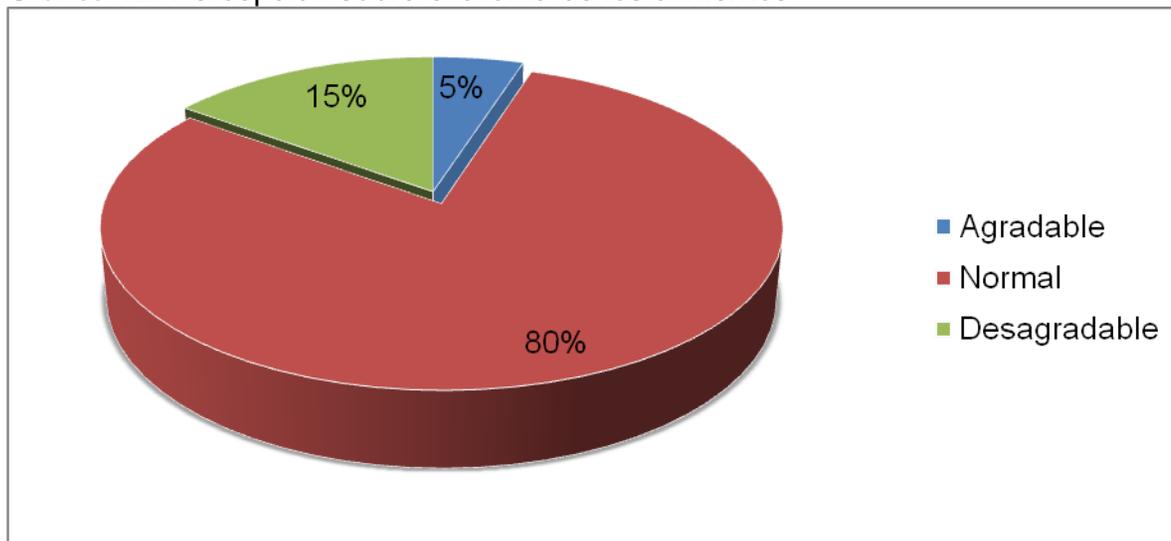
<b>Percepción sobre el aroma de los alimentos ofrecidos</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Agradable	7	5
Normal	112	80
Desagradable	21	15
Total	140	100

Fuente: encuesta.

El aroma de los alimentos ofrecidos por la cafetería según la mayoría de los estudiantes es normal, lo que contribuiría a satisfacer sus necesidades

nutricionales, al ser uno de los principales estímulos sensoriales en el consumo de los alimentos. Ver gráfica 12.

Gráfica 12. Percepción sobre el aroma de los alimentos



Fuente: encuesta.

La percepción sobre el gusto de los alimentos predominó con un 81 % como normal, seguido de un 13 % como desagradable y un 6 % agradable. Ver tabla 14.

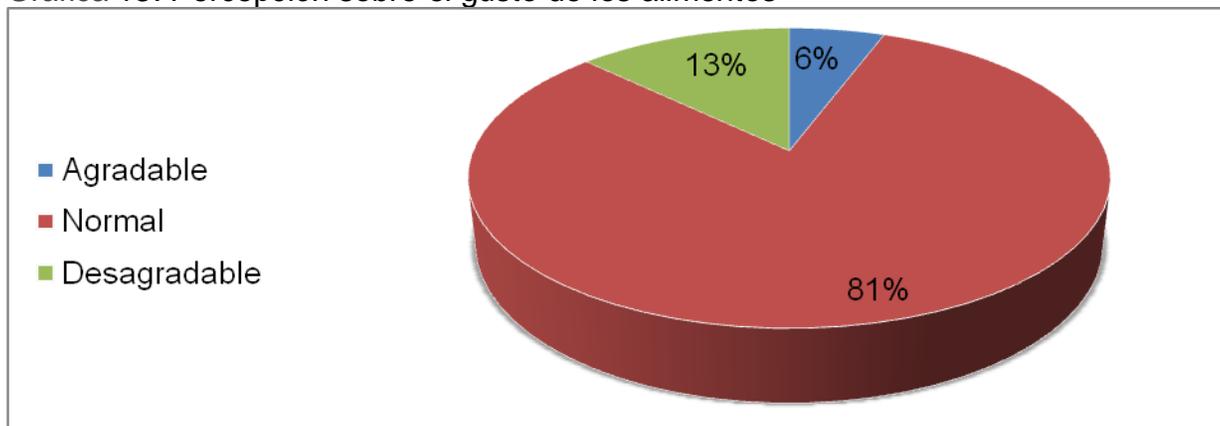
Tabla 14. Percepción sobre el gusto de los alimentos

<b>Percepción sobre el gusto de los alimentos ofrecidos</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Agradable	8	6
Normal	114	81
Desagradable	18	13
Total	140	100

Fuente: encuesta

Al comparar lo encontrado con el estudio realizado por Anzaldúa Morales<sup>33</sup>, la evaluación de los alimentos se percibe a través de los sentidos, siendo este el elemento principal en el aporte inicial que se puede proporcionar a un alimento antes de ingerirlo y calificarlo de acuerdo a su composición. Ver gráfica 13.

Gráfica 13. Percepción sobre el gusto de los alimentos



Fuente: encuesta.

Se aprecia que el 78 % de los estudiantes encuestados perciben la temperatura de los alimentos de forma inadecuada y un 22 % la perciben como adecuada. Ver tabla 15.

Tabla 15. Percepción sobre la temperatura de los alimentos

Temperatura adecuada de los alimentos	Frecuencia	Porcentaje
Si	31	22
No	109	78
Total	140	100

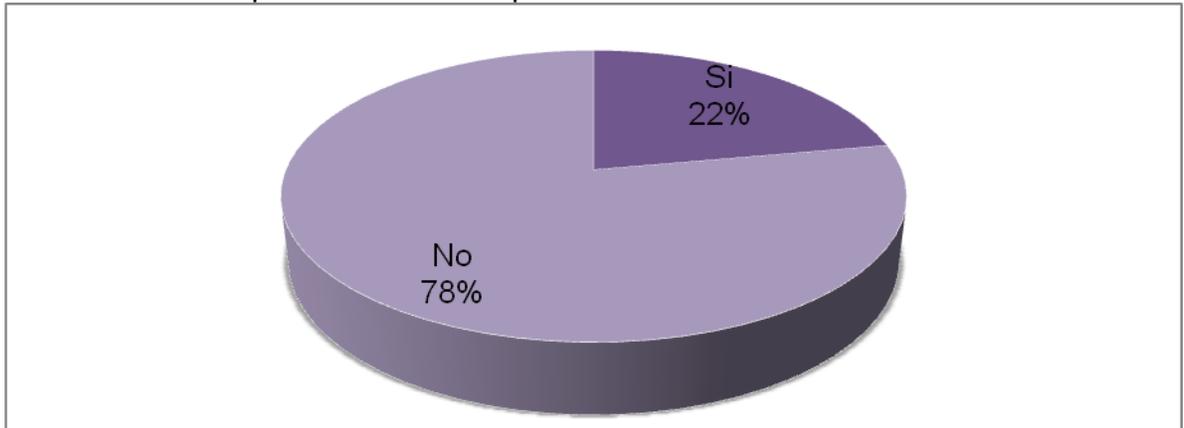
Fuente: encuesta.

De acuerdo a lo planteado por Aguilar, quien afirma que la temperatura es una “variable que nos permite saber si dos sistemas están en equilibrio térmico uno

<sup>33</sup> ANZALDUA, Op. Cit., P 21.

con respecto al otro”<sup>34</sup> lo que incide como el estudiante pueda evaluar la percepción del alimento al momento de consumirlo. Ver gráfica 14.

Gráfica 14. Percepción sobre la temperatura de los alimentos



Fuente: encuesta.

Dentro de la percepción ofrecida por los estudiantes tomando como referencia los siguientes alimentos; un 80 % consideran las sopas como frías, mientras que un 49 % como caliente, un 20 % considera los jugos fríos y el 15% como calientes. Ver tabla 16.

Tabla 16. Temperatura de las sopas y de los jugos

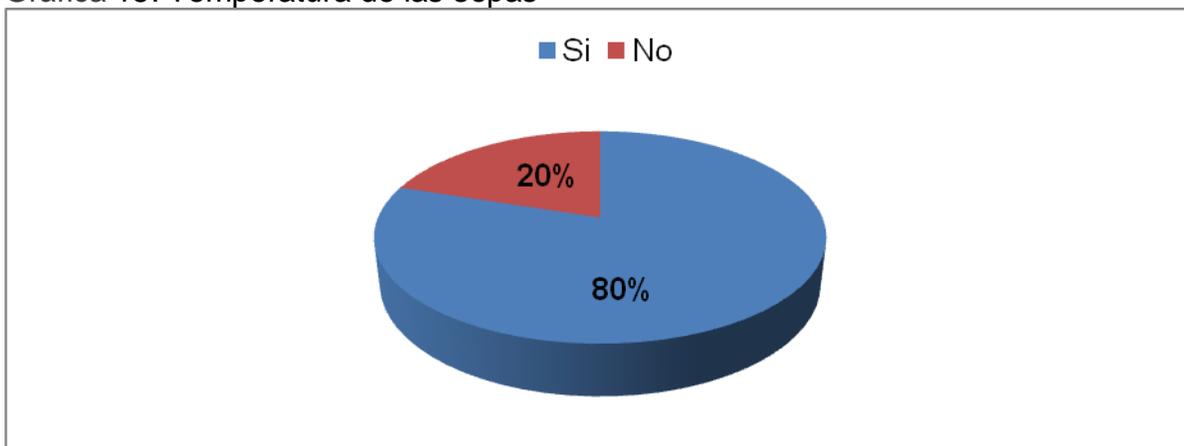
Alimentos	Consideración	Frío		Caliente	
		Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
Sopas	Si	112	80	68	49
Jugos	No	26	20	72	51
Total		140	100	140	100

Fuente: encuesta.

<sup>34</sup> AGUILAR MORALES, Jessica. Métodos de la conservación de los alimentos. La relevancia de conservar la temperatura de los alimentos. Estado de México: Primera edición: 2012. 51 p. ISBN 978-607-733-150-6

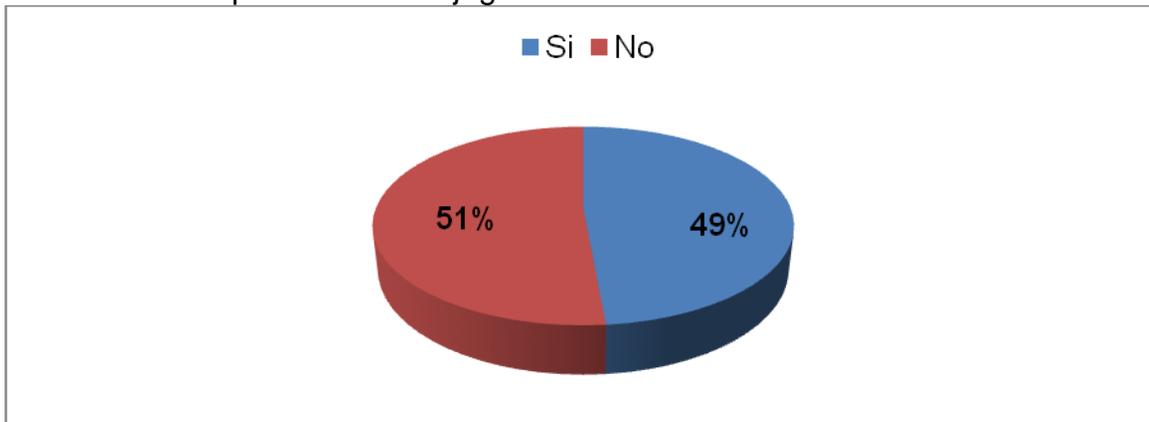
La temperatura de los alimentos (sopas y jugo) posiblemente según la mayoría de los estudiantes no es la adecuada lo que muestra una diferencia marcada de los porcentajes establecidos en ciertos alimentos seleccionados partiendo de que son los más consumidos por la población universitaria y que hacen parte de su menú nutricional. Ver gráfica 15.

Gráfica 15. Temperatura de las sopas



Fuente: encuesta.

Gráfica 15. Temperatura de los jugos



Fuente: encuesta.

Dentro de las molestias digestivas que se presentan con mayor frecuencia y que ha afectado en el desarrollo académico de los estudiantes encontramos en un 32 % las náuseas, seguido de un 26 % de los cuales no presentan síntomas, un 16 %

síntomas como dolor abdominal, un 13 % otros síntomas, 9 % mareos y finalmente un 4 % vómitos. Ver tabla 17.

Tabla 17. Molestias producidas por la alimentación

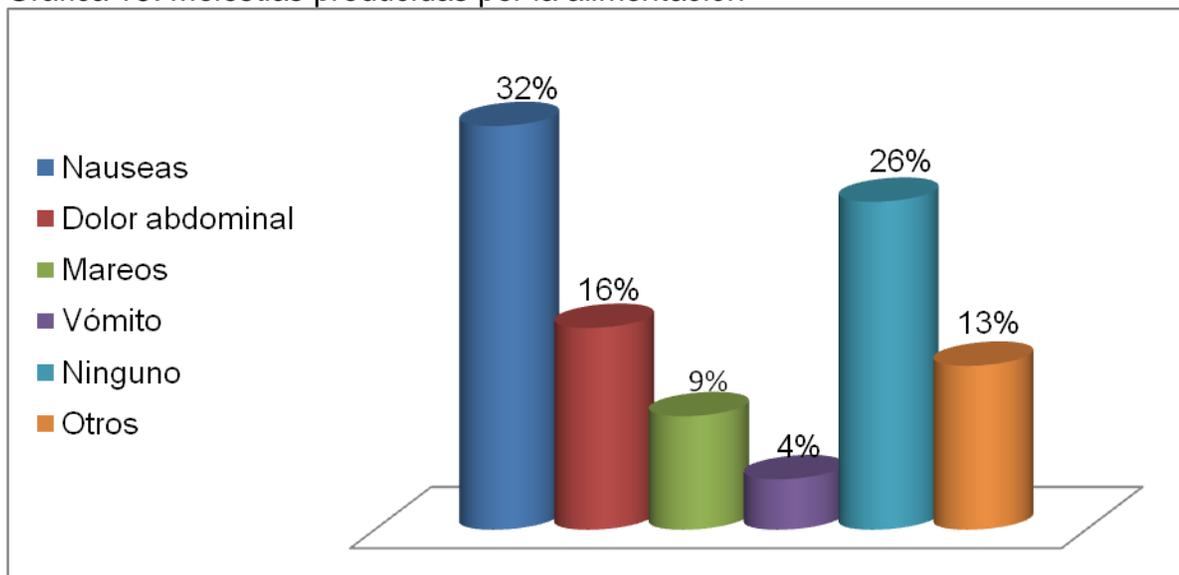
<b>Molestias</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Nauseas	45	32
Dolores abdominales	23	16
Mareos	12	9
Vómito	6	4
Otros	18	13
Ninguna	36	26
Total	140	100

Fuente: encuesta.

De acuerdo al estudio realizado por Ángel D, Luís Alberto acerca de los Hábitos y actitudes alimentarias en estudiantes de la Universidad Nacional de Colombia<sup>35</sup>, se puede evidenciar que estas molestias se presentan de forma muy concurrente en los estudiantes universitarios en mayor proporción las náuseas lo cual podría deberse a la inadecuada calidad del alimentos u horarios establecidos en el consumo de estos, por lo cual es necesario que el estudiante asuma un adecuado autocuidado al momento de consumir los alimentos para disminuir estas molestias a través de un apropiado lavado de manos antes y después comer . Ver gráfica 16.

<sup>35</sup> ANGEL D, Luís Alberto. Hábitos y actitudes alimentarias en estudiantes de la Universidad Nacional de Colombia. En: Acta Médica Colombiana Vol. 24 N° 5 - Septiembre-October – 1999.

Gráfica 16. Molestias producidas por la alimentación



Fuente: encuesta.

Dentro de las recomendaciones dirigidas por los estudiantes a la cafetería sugieren cocinar mejor los alimentos en un 52 % y servir más rápido la comida en un 48 %. Ver tabla 18.

Tabla 18. Recomendaciones dirigidas hacia la cafetería

Recomendaciones	Frecuencia	Porcentaje
Servir más rápido	73	52
Cocinar mejor los alimentos	67	48
Total	140	100

Fuente: encuesta.

Las recomendaciones sugeridas a la cafetería por parte de los estudiantes encuestados sugieren mejor calidad en la preparación de los alimentos y la atención al ofrecer el servicio, ya que los estudiantes muchas veces por sus horarios académicos deben permanecer mayor tiempo en la Universidad, lo cual conlleva a necesitar de este servicio para suplir la necesidad de alimentarse, lo que influye en su desarrollo académico. Ver gráfica 17.

Gráfica 17. Recomendaciones dirigidas hacia cafetería



Fuente: encuesta.

## CONCLUSIONES

- Las mujeres siguen incursionando en el campo de las ciencias de la salud, debido al porcentaje significativo que se encontró.
- Los estudiantes de enfermería utilizan más los servicios de la cafetería debido a que por sus extenso horario académicos permanecen mas tiempo dentro de la Universidad.
- El mayor porcentaje de estudiantes son solteros lo cual denota claramente la tendencia a estudiar antes de comenzar una relación de pareja.
- La mayoría de los estudiantes no tienen conocimiento sobre los requerimientos nutricionales que consumen en su dieta.
- La cafetería no publica los menús con su contenido nutricional.
- Los alimentos consumidos por la mayoría de los estudiantes en su dieta fueron clasificados como regular.
- El aroma de los alimentos ofrecidos por la cafetería según la mayoría de los estudiantes es normal.
- La temperatura de las sopas según la mayoría de los estudiantes son frías y los jugos son calientes.
- La molestia gastrointestinal que se presentan en mayor proporción son las náuseas.

- Las recomendaciones sugeridas a la cafetería por parte de los estudiantes encuestados sugieren mejor calidad en la preparación de los alimentos y la atención ofrecida al ofrecer el servicio.

## **RECOMENDACIONES**

### **Para la cafetería**

- Mejorar la presentación de los alimentos ofrecidos a los estudiantes.
- Agilizar el proceso de entrega de alimentos a los estudiantes.
- Preparar mejor las comidas ofrecida a los estudiantes.
- Publicar los menús con la información nutricional diariamente.
- Colocar un buzón de sugerencias y educar a los estudiantes sobre el mismo.

### **Para la universidad**

Ampliar las instalaciones y/o estructuras físicas de la cafetería lo cual propenda a un mejor ambiente en el entorno de la hora de la alimentación y vigilar más de cerca las actividades realizadas por la cafetería.

### **Para Bienestar Universitario**

Tener en cuenta los resultados del presente trabajo de investigación para mejorar el servicio prestado a los estudiantes.

## BIBLIOGRAFÍA

- ALVARADO LAGUNAS, Elías y LUYANDO CUEVAS, José Raúl. Alimentos saludables: la percepción de los jóvenes adolescentes en Monterrey, Nuevo León. Monterrey (México), 143, doctorado, Universidad Autónoma de Nuevo León.
- ANGEL D, Luís Alberto. Hábitos y actitudes alimentarias en estudiantes de la Universidad Nacional de Colombia. En: Acta Médica Colombiana Vol. 24 N° 5 - Septiembre-Octubre – 1999.
- ANZALDUA MORALES, Antonio. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Análisis sensorial de los alimentos. Zaragoza (España): Palmera, 2006. 104 p. ISBN 345-5567-11046
- BASULTO, Julio y otros. Definición y características de una alimentación saludable. Barcelona (España), 2013. [En línea]. Disponible en: [http://www.grep.aedn.es/documentos/alimentacion\\_saludable.pdf](http://www.grep.aedn.es/documentos/alimentacion_saludable.pdf). P 1 – 2 (consultado el 1 de Diciembre del 2013).
- DEPARTAMENTO DE PSICOLOGÍA DE LA SALUD. Sensación y percepción. [en línea]. Disponible en <http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/12917/3/Tema%203.%20Sensaci%C3%B3n%20y%20Percepci%C3%B3n..pdf>. (consultado el 23 de julio 2013).
- Food and Nutrition Board of the National Research Council (EE.UU.). Guía de alimentación en la adolescencia. (1998). [En línea], disponible en: <http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-l/guia/PDF/Guia%20de%20Alimentacion%20y%20Salud%20-%20Adolescencia.pdf>. (consultado el 1 de Diciembre del 2013).
- GARCIA, José Manuel. Sabor en los alimentos. Bromatología. Zaragoza (España). 2009. [En línea], disponible en: <http://es.scribd.com/doc/15487779/Sabor-en-los-Alimentos-bromatologia>. P 1. (consultado el 1 de Diciembre del 2013).

- GÓMEZ RAMÍREZ, Olga y otros. Caracterización e impacto para la formación y la visión del ejercicio profesional. En; revista de Enfermería Universidad Nacional de Colombia. Volumen 26, año 8, Marzo 2008. ISSN; 1821-1167.
- GUARDIO, Pablo. La percepción. 2010. [En línea], disponible en: <http://www.um.es/docencia/pguardio/documentos/percepcion.pdf>. P 1, 5, 9, 13. (consultado el 1 de Diciembre del 2013).
- HIGHERED, Paul. Principios de una buena nutrición. St. Louis. (Estados unidos). 2012. [En línea], disponible en: [http://highered.mcgraw-hill.com/sites/dl/free/9701069285/782148/roth\\_nutydiet\\_9e\\_apendices\\_capitulo\\_muestra\\_low.pdf](http://highered.mcgraw-hill.com/sites/dl/free/9701069285/782148/roth_nutydiet_9e_apendices_capitulo_muestra_low.pdf). P 4 – 5. (consultado el 1 de Diciembre del 2013).
- IRAZUSTA ASTIAZARAN, guipuzcoana Amaia Alimentación de estudiantes universitarios. Universidad del País Vasco. España. 2009. Maestría en nutrición. Facultad de ciencias humanas y salud. Programa de nutrición.
- MARRERO, Eddie. Sensación y Percepción. [en línea]. Disponible en [http://academic.uprm.edu/eddiem/psic3001/HTMLobj-315/Microsoft\\_PowerPoint\\_-\\_sen-percep-ago-06.pdf](http://academic.uprm.edu/eddiem/psic3001/HTMLobj-315/Microsoft_PowerPoint_-_sen-percep-ago-06.pdf). (consultado el 20 de septiembre del 2013)
- MINISTERIO DE SALUD. Decreto 3075 de diciembre 23 de 1997. [en línea]. Disponible en: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=3337>. (consultado el 20 de septiembre del 2013). (consultado el 23 de julio 2013).
- MORA, Yulieth. Tipos de alimentación. 2013. [En línea], disponible en: <http://vivirsalud.imujer.com/2010/07/18/tipos-de-alimentacion>. P 1 (consultado el 1 de Diciembre del 2013).
- NIGHTINGALE, Florence. Enfermería a través del tiempo. Modelo de Dorothea Orem. Chile. 2009. [En línea], disponible en: <http://enfermeriatravesdeltiempo.blogspot.com/2009/09/modelo-de-dorothea-orem.html>. P 1. (consultado el 1 de Diciembre del 2013).
- ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS). [En línea], disponible en: <http://www.who.int/topics/nutrition/es/>. (consultado el 18 de junio del 2013).

- ORTEGA Y GASSET, José. Sobre el estudiar y el estudiante. [en línea]. Disponible en <http://www.seminariodefilosofiadelderecho.com/Biblioteca/O/estudiar.pdf>. (consultado el 20 de septiembre de 2013).
- PALENCIA M, Yaneth. Alimentación y salud, claves para una buena alimentación. [en línea]. Disponible en [http://www.unizar.es/med\\_naturista/Alimentacion%20y%20Salud.pdf](http://www.unizar.es/med_naturista/Alimentacion%20y%20Salud.pdf). (consultado el 20 de septiembre de 2013)
- SAAD COSTA, Cecilia y otros. Cambios de los hábitos alimentarios de los estudiantes de Enfermería de la Universidad El Bosque durante su proceso de formación académica En: Revista Colombiana de Enfermería. Volumen 3, Año 3, Agosto 2008. ISSN1909-1621.
- SANCHEZ SAMOYA, María Eugenia. Historia de la nutrición. Guatemala, 2004, 76 p. Trabajo de maestría (Docencia Universitaria). Universidad de San Carlos de Guatemala. Facultad de humanidades. Departamento de Postgrado.
- TRONCOSO P, Claudia y AMAYA P, Juan Pablo. hábitos alimentarios en población universitaria y sus condicionantes. Chile. 2009. Nutricionista y dietética. Facultad de Medicina. Departamento de Clínica y Preclínica. Carrera de Nutrición y Dietética. Universidad Católica de la Santísima Concepción.
- VICENTE, Matilde y ACUÑA DELGADO, Ángel. Influencia de la feminización de la enfermería en su desarrollo profesional. En; revista de antropología experimental Universidad de Jaen (España). Volumen 9, año 2, febrero 2009. ISSN: 1578-428.

# ANEXOS

## Anexo A. Encuesta

 <small>Universidad de Córdoba, comprometida con el desarrollo regional.</small>	<p style="text-align: center;"><b>UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA</b> <b>PROGRAMA DE ENFERMERÍA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ENCUESTA DE PERCEPCIÓN SOBRE LA ALIMENTACIÓN OFRECIDA POR PARTE DE LA CAFETERÍA CIENCIAS DE LA SALUD</b></p> <p>Buenos días/tardes, la presente encuesta tiene el fin de determinar cómo percibe la alimentación ofrecida por la cafetería de la Facultad de Ciencias de la Salud, le agradeceremos brindarnos un minuto de su tiempo.</p> <p>Edad ____ SEXO: M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> PROGRAMA: Enfermería <input type="checkbox"/> Bacteriología <input type="checkbox"/> Semestre ____ Estado Civil _____</p> <p>Cuantas veces utiliza los servicios de la cafetería por semana _____</p> <p>Sabe usted cuales son los SUS requerimientos nutricionales diarios: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> CUANTOS _____</p> <p>¿Conoce los requerimientos nutricionales que le brinda la cafetería Ciencias De La Salud en los alimentos que ofrece?: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> CUANTOS _____</p> <p>¿Publica la cafetería los menús diarios y su contenido nutricional? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>¿Se encuentra satisfecho con alimentos que ofrece la cafetería?: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> PORQUE: _____</p> <p>Al llegar a usted las sopas que ofrece la cafetería se encuentran: FRÍAS <input type="checkbox"/> CALIENTES <input type="checkbox"/></p> <p>Al llegar a usted los jugos que ofrece la cafetería se encuentran: FRÍO <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/></p> <p><b>ANÁLISIS DE PERCEPCIÓN.</b></p> <p><b>1. TEXTURA:</b></p> <p>Considera los alimentos ofrecidos como: Muy Duros <input type="checkbox"/> Duros <input type="checkbox"/> Blandos <input type="checkbox"/> Suaves <input type="checkbox"/></p> <p>Como califica la presentación de los alimentos ofrecidos: Buena <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Mala <input type="checkbox"/></p> <p><b>2. OLOR</b></p> <p>Considera el olor de alimentos ofrecidos como: Agradable <input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Desagradable <input type="checkbox"/></p> <p><b>3. AROMA</b></p> <p>Después de colocar los alimentos en la boca los considera: Agradable <input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Desagradable <input type="checkbox"/></p> <p><b>4. GUSTO</b></p> <p>Después de masticar los alimentos considera su sabor como: Agradable <input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Desagradable <input type="checkbox"/></p> <p>¿De qué forma ha afectado la alimentación que toma de la cafetería su desarrollo académico?: _____</p> <p>¿Qué recomendaciones le daría a la cafetería?: _____</p> <p style="text-align: center;">.....GRACIAS.....</p>	 <small>Universidad de Córdoba, comprometida con el desarrollo regional.</small>
--	---	--