



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO**

**UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y COMERCIALES**

**DISEÑO DE PROYECTO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE**

**INGENIERÍA EN CONTADURÍA PÚBLICA Y AUDITORÍA- CPA**

**TEMA**

**DETERMINAR LAS INCIDENCIAS DE ALIMENTACION CON EL  
RENDEMIENTO ACADEMICO DE LOS ESTUDIANTES LOS ESTUDIANTES DE  
LA UNEMI**

**Autores:**

**Méndez Astudillo Diego Armando**

**Zúñiga Franco Simón Bolívar**

**Asesor Técnico: Msc. Huber Echeverría Vásquez**

**Milagro, 8 de Octubre del 2014**



## CERTIFICACIÓN DE LA ACEPTACIÓN DEL ASESOR

En mi calidad de Asesor del Proyecto de Investigación, nombrado por el Consejo Directivo de la Universidad Estatal de Milagro.

### CERTIFICO:

Que he analizado el Proyecto de Grado con el Tema “**DETERMINAR LAS INCIDENCIAS DE ALIMENTACION CON EL RENDEMIENTO ACADEMICO DE LOS ESTUDIANTES**”, presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar por el título de: INGENIERO EN CONTADURÍA PÚBLICA Y AUDITORIA – CPA El problema de investigación se refiere a: ¿**DETERMINAR LAS INCIDENCIAS DE ALIMENTACION CON EL RENDEMIENTO ACADEMICO DE LOS ESTUDIANTES?** El mismo que considero debe ser aceptado por reunir los requisitos legales y por la importancia del tema:

Presentado por los Egresados:

Méndez Astudillo Diego Armando C.I. 1206325647

Zúñiga Franco Simón Bolívar C.I. 0915861470

**Asesor Técnico**

---

**MSc. Huber Echeverría Vásquez**

## **DECLARACION DE AUTORIA DE LA INVESTIGACION**

Los Egresados **MÉNDEZ ASTUDILLO DIEGO ARAMANDO y ZÚÑIGA FRANCO SIMÓN BOLÍVAR**, mediante la presente manifestamos ser autores del proyecto “DETERMINAR LAS INCIDENCIAS DE ALIMENTACION CON EL RENDEMIENTO ACADEMICO DE LOS ESTUDIANTES” el mismo que ha sido realizado bajo la tutela del Msc. Huber Echeverría Vásquez en calidad de tutor y que ponemos a disposición de las autoridades.

Milagro, a los 08 días del mes Octubre del 2014

Méndez Astudillo Diego Armando  
C.I. 1206325647

Zúñiga Franco Simón Bolívar  
C.I. 0915861470



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO**  
**UNIDAD ACADÈMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y**  
**COMERCIALES**  
**EL TRIBUNAL EXAMINADOR OTORGA**

**LA CALIFICACION DE:**

**EQUIVALENTE A:**

**FECHA:**

\_\_\_\_\_  
**DIRECTOR DEL TRIBUNAL**

\_\_\_\_\_  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

\_\_\_\_\_  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

## DEDICATORIA

Dedico este proyecto a mis queridos padres Armando Méndez Muñoz (+) y Esperanza Astudillo Rodríguez quienes a lo largo de mi vida han velado por mi bienestar y educación siendo mi apoyo en todo momento, depositando su entera confianza para alcanzar mis logros el cual les agradezco por creer en mí, por brindarme todo su amor y por todo esto les gratifico de todo corazón el que estén conmigo, los quiero con todo mi corazón y le estoy devolviendo lo que ustedes me dieron en un principio y poder llegar hasta donde estoy ahora.

A mis queridos abuelos a mis hermanos y mis sobrinas que me han brindado todo el esfuerzo y apoyo sincero e incondicional.

Diego Méndez

Una vez culminado este trabajo de investigación para la obtención de mi título profesional como Ingeniero en Contaduría Pública y Auditoría lo dedico a Dios por darme la esperanza y la dirección correcta para llegar hasta estas instancias que han logrado en mí sembrar la suficiente sabiduría e inteligencia para llegar al éxito.

A mi amada esposa Wendy Paola Reinoso Lasso, a mi hijo Jesús Adrián Zúñiga Reinoso por ser mi inspiración en cada cosa que me proponga en la vida, a mis padres Bolívar Zúñiga Núñez y Magaly Franco Guevara por haberme iluminado con esfuerzos y sacrificios, y a mis maestros que me guiaron con sus amplios conocimientos y enriqueciéndolo prodigiosamente mi horizonte y poder ser útil con mi Patria.

Simón Zúñiga

## **AGRADECIMIENTO**

A nuestro asesor de tesis Msc. Huber Echeverría Vásquez por el apoyo con sus conocimientos para llevar a cabo esta investigación.

Y un agradecimiento a las Autoridades de la Universidad Estatal de Milagro que por medio de su Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Comerciales, que han hecho posible el logro de nuestros sueños en el transcurso de los años en nuestra formación profesional.

# CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Msc. Fabricio Guevara Viejo

---

Rector de la Universidad Estatal de Milagro

Presente.

Mediante el presente documento, libre y voluntariamente procedo a hacer entrega de la Cesión de Derecho del Autor del Trabajo realizado como requisito previo para la obtención de mi Título de Tercer Nivel, cuyo tema fue “Determinar las incidencias de alimentación con el rendimiento académico de los estudiantes” y que corresponde a la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Comerciales.

Milagro, a los 08 días del mes Octubre del 2014

Méndez Astudillo Diego Armando  
C.I. 1206325647

Zúñiga Franco Simón Bolívar  
C.I. 0915861470

## ÍNDICE GENERAL

### A.- PÁGINAS PRELIMINARES:

	Pág.
i. Página de Carátula o portada	i
ii. Página de constancia de aceptación por el tutor	ii
iii. Página de declaración de autoría de la investigación	iii
iv. Página de certificación de la defensa (calificación)	iv
v. Página de dedicatoria	v
vi. Página de agradecimiento	vi
vii. Página de cesión de derechos del autor a la UNEMI	vii
viii. Índice general	ix
ix. Índice de cuadros	xii
x. Índice de figuras	xiii
xi. Resumen	xiv



## ÍNDICE GENERAL

### B.- TEXTO:

#### INTRODUCCION

#### CAPITULO I

##### EL PROBLEMA

1.1	Planteamiento del Problema	1
1.1.1	Problematización	1
1.1.2	Delimitación del Problema	3
1.1.3	Formulación del Problema	4
1.1.4	Sistematización del Problema	4
1.1.5	Determinación de Tema	4
1.2	OBJETIVOS	
1.2.1	Objetivo General	5
1.2.2	Objetivos Específicos	5
1.3	JUSTIFICACIÓN	5

#### CAPITULO II

##### MARCO REFERENCIAL

2.1	MARCO TEORICO	7
2.1.1	Antecedentes Históricos	7
2.1.2	Antecedentes Referenciales	10
2.1.3	Fundamentación	12
2.2	Marco Legal	16
2.3	Marco Conceptual	20
2.4	Hipótesis y Variables	22
2.4.1	Hipótesis General	22

2.4.2	Hipótesis Particular	22
2.4.3	Declaración de Variables	23
2.4.4	Operacionalización de las Variables	24

### **CAPITULO III**

#### **MARCO METODOLÓGICO**

3.1	Tipo y Diseño de la Investigación y su Perspectiva General	26
3.2	La Población y la Muestra	28
3.2.1	Características de la Población	28
3.2.2	Delimitación de la Población	28
3.2.3	Tipo de Muestra	28
3.2.4	Tamaño de la Muestra	29
3.2.5	Proceso de Selección	30
3.3	Los métodos y las Técnicas	30
3.3.1	Métodos Teóricos	30
3.3.2	Métodos Empírico	31
3.3.3	Técnicas e Instrumentos de la Investigación	31
3.4	Propuesta de Procesamiento Estadístico de la Información	31

### **CAPITULO IV**

#### **ANÁLISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS**

4.1	Análisis de la Situación Actual	32
4.2	Análisis Comparativo Evolución, Tendencia y Perspectivas	51
4.3	Resultados	51
4.4	Verificación de Hipótesis	52

### **CAPITULO V**

#### **PROPUESTA**

5.1	Tema	53
5.2	Justificación	53
5.3	Fundamentación	54
5.4	OBJETIVOS	
5.4.1	Objetivo General de la propuesta	55
5.4.2	Objetivo Específicos de la propuesta	56
5.5	Ubicación	56
5.6	Estudio de Factibilidad	58
5.7	Descripción de la Propuesta	58
5.7.1	Actividades	58
5.7.2	Recursos y Análisis Financieros	59
5.7.3	Impacto	72
5.7.4	Lineamiento para Evaluar la Propuesta	73
	CONCLUSIONES	74
	RECOMENDACIONES	75
	BIBLIOGRAFIA	76
	FUENTES ELECTRONICAS	77
	ANEXOS	78

## INDICE DE CUADROS

### CUADRO

1	Declaración de Variables	23
2	Operacionalización de las Variables	24
3	Tabla de resultados pregunta 1	33
4	Tabla de resultados pregunta 2	35
5	Tabla de resultados pregunta 3	37
6	Tabla de resultados pregunta 4	38
7	Tabla de resultados pregunta 5	39
8	Tabla de resultados check list pregunta 1	40
9	Tabla de resultados check list pregunta 2	41
10	Tabla de resultados check list pregunta 3	42
11	Tabla de resultados check list pregunta 4	43
12	Tabla de resultados check list pregunta 5	44
13	Tabla de resultados check list pregunta 6	45
14	Tabla de resultados check list pregunta 7	46
15	Tabla de resultados check list pregunta 8	47
16	Tabla de resultados check list pregunta 9	48
17	Tabla de resultados check list pregunta 10	49
18	Tabla de resultados check list pregunta 11	50

## INDICE DE FIGURA

<b>FIGURA</b>		<b>Pág.</b>
1	Mapa de ubicación de la UNEMI	57
2	Mapa de ubicación del cantón Milagro	57

## INDICE DE GRAFICO

1	Grafica sobre los resultados pregunta 1	33
2	Grafica sobre los resultados pregunta 2	35
3	Grafica sobre los resultados pregunta 3	37
4	Grafica sobre los resultados pregunta 4	38
5	Grafica sobre los resultados pregunta 5	39
6	Grafica sobre los resultados check list pregunta 1	40
7	Grafica sobre los resultados check list pregunta 2	41
8	Grafica sobre los resultados check list pregunta 3	42
9	Grafica sobre los resultados check list pregunta 4	43
10	Grafica sobre los resultados check list pregunta 5	44
11	Grafica sobre los resultados check list pregunta 6	45
12	Grafica sobre los resultados check list pregunta 7	46
13	Grafica sobre los resultados check list pregunta 8	47
14	Grafica sobre los resultados check list pregunta 9	48
15	Grafica sobre los resultados check list pregunta 10	49
16	Grafica sobre los resultados check list pregunta 11	50

## **RESUMEN**

Este proyecto tiene por objeto analizar las incidencias en el bajo rendimiento académico de los estudiantes con relación a la alimentación, que, reciben desde sus hogares, como también en los bares que funcionan dentro de la Universidad Estatal de Milagro por lo que creemos necesaria la posibilidad de implementar la normativa ya existente que regule el funcionamiento de los mismos, ya que a través de una investigación realizada, nos permite determinar que existen falencias en el funcionamiento de los mismos.

Esta normativa podrá regular el correcto funcionamiento de los mencionados, basándonos en leyes vigentes que protegen el derecho del acceso seguro y saludable de los alimentos, lo cual nos faculta para utilizar estas referencias legales e integrarlas a nuestro reglamento y así brindar al estudiantado el camino correcto en su cultura alimentaria.

Este proyecto puede ser muy sensible si no se da el apoyo necesario para su implementación, pero contando con él, por medio de sus autoridades estamos seguros de poder generar cambios positivos en el rendimiento académico de los estudiantes, ya que una alimentación sana y directamente proporcional a la superación profesional de cada individuo.

## **ABSTRACT**

This project aims to analyze the impact on the poor academic performance of students in relation to food, hosting from their homes, as well as in bars operating within the State University of Milagro so we needed the ability to implement a regulation governing the operation of the same, and that through an investigation allows us to determine that there are shortcomings in the operation thereof.

This legislation may regulate the proper functioning of the above, based on existing laws that protect the right of safe and healthy food access, which enables us to use these legal references and integrate our rules and thus provide the students the right way in their food culture.

This project can be very sensitive if the necessary support for their implementation are not given, but counting on him, through its authorities are sure to generate positive changes in academic performance of students as healthy eating and directly proportional to the professional development of each individual.

## INTRODUCCION

Los cambios en el Sistema Educativo Nacional que ha propuesto el Estado para acceder a la acreditación universitaria ha generado una mejora en el área académica con un modelo de evolución innovador que ayuda al estudiante a tener un mejor desenvolvimiento profesional, pero se está dejando de un lado los procedimientos o modelos que existen con respecto a la administración correcta de los bares universitarios incumpliendo con procedimientos o normas de higiene para la prestación de estos servicios a la comunidad universitaria en general.

En la Universidad Estatal de Milagro hemos observado que no se está cumpliendo con el reglamento del “FUNCIONAMIENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL” que precisamente está dirigido a las unidades educativas de primaria y secundaria respectivamente, es por ello que se propone poner en marcha la implementación de la normativa que regule el funcionamiento de las bares que prestan sus servicios dentro de la Universidad Estatal de Milagro, la misma que ayudara a controlar que se mantenga normas de higiene y seguridad alimentaria en los bares existentes, cuidando directamente la salud de los estudiantes que es la razón de ser de la institución y aportando al crecimiento profesional de estos ya que la alimentación es la parte fundamental para el desarrollo cognitivo de cada individuo en general.

Esta propuesta está basada en la información obtenida del reglamento antes mencionado, el cual protege íntegramente la salud de quienes forman parte de las universidades antes mencionadas. Una vez empezado este proyecto lo que se pretende lograr es que en los bares universitarios se pueda adquirir alimentos de calidad con un servicio de calidez ya sean estas para la comunidad estudiantil, docentes, personal administrativo y visitantes que hacen uso diariamente de estos, estamos seguros que este cambio dará inicio a una nueva etapa de progreso la cual se ha descuidado sin percatarse que es de mucha importancia ya que así no solo se preparan profesionales con un alto grado de conocimiento en sus áreas



sino que también se atribuirá hábitos alimenticios que fortalecerán la salud de los mismos y la expansión de este tema muy importante a nivel mundial.

## **CAPITULO I**

### **EL PROBLEMA**

#### **1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

##### **1.1.1 Problematización del problema**

La alimentación en los jóvenes estudiantes de educación superior juega un papel importante en el su desarrollo integral, este problema remota desde su niñez causando posteriormente consecuencias en varios factores principalmente su desarrollo cognitivo, este mismo que es observado repetidamente en los estudiantes universitarios. Existe un incremento muy alto en los últimos años con respecto a desórdenes alimenticios, desconocimientos de la nutrición variada, equilibrada e inocua proveniente desde sus hogares en la edad paulatina de los jóvenes causando problemas en su rendimiento académico.

Cuando los jóvenes estudiantes han tenido desde su infancia una buena alimentación ocurrirá todo lo contrario teniendo efectos profundos en su salud, aprendizaje, sociabilidad y la facilidad de adaptarse sin problema alguno a los retos que le imponga su vida profesional. Así mismo una buena alimentación es el arma fundamental y más importante para contrarrestar todo tipo de enfermedades que podrían causar malestar posteriormente en su desarrollo profesional.

En la Universidad Estatal de Milagro ubicada dentro de la provincia del Guayas cantón Milagro en donde se educan cerca de 4,400 estudiantes en edades comprendidas entre los 19 y 24 años en su mayoría, el incremento de estudiantes con deficiencia en su rendimiento académico es muy alto, lo cual ha sido motivo principal para poner en marcha un estudio de investigación que busque mejorar la salud de los estudiantes y a su vez fortalecer su rápido aprendizaje aumentado su poder cognitivo.

En nuestro proyecto podemos demostrar que, existen varios factores que perjudican al rendimiento académico de los estudiantes, y que en su mayoría se deben a los desórdenes alimenticios dados desde su infancia hasta la actualidad, lo cual ha permitido en los estudiantes una mala cultura alimenticia que con la inadecuada distribución de alimentos en los bares de las universidades estatales

incrementa aún más el riesgo de bajo rendimiento y falta de concentración en los estudiantes de educación superior.

Es notable en las jornadas de clases, que los alumnos no tengan la concentración suficiente hacia lo que explica el maestro, se dice por ejemplo que en la jornada matutina siempre existe el sueño, cansancio y lo mismo ocurre con los alumnos de la sección vespertina, pero en si lo que sucede es, que los estudiantes constantemente se alimentan de manera incorrecta teniendo excesos en comidas altamente grasosas que por su constancia causan estos problemas antes mencionados impidiendo su correcto aprendizaje.

También se considera que el bajo rendimiento de los estudiantes, se considera que el problema se da debido al déficit nutricional de productos ofertados en los bares de la UNEMI, por lo que se debe determinar su incidencia en el rendimiento académico del estudiantado.

Las enfermedades gastrointestinales que sufren los estudiantes pueden darse por causas como, escasa higiene a la hora de preparar los alimentos al no hacer uso de la debida protección para la manipulación de alimentos, lo cual es de mucha importancia, como también el correcto lavado de utensilios utilizados para la preparación.

La preferencia por los alimentos perjudiciales a la salud de los estudiantes hoy en día es muy común, por lo que se piensa que su causa principal es por la cultura alimentaria que adquieren desde su infancia, provocando un impacto que afecta directamente a su salud y a su vez por medio de esta a su rendimiento académico y físico.

Los bares que funcionan dentro de las instituciones superiores fiscales del Guayas, al momento no contienen un menú adecuado de alimentos proporcionados ya sea por ellos mismos o por un órgano regulador, para que de esta manera ofrezcan un servicio de calidad al estudiantado que no afecte a la salud e integridad de ellos, se piensa que la ausencia de esto es a causa de que no existe personal calificado para la elaboración de un menú que cumpla con los requisitos de una alimentación sana y equilibrada.

### **Pronostico.**

De no existir un reglamento que regule los problemas que se están dando dentro de la UNEMI, se estaría poniendo en riesgo la salud e integridad de los estudiantes por la ausencia de parámetros que deberían cumplir en el área de los bares que funcionan dentro de sus instalaciones, si bien es cierto la documentación solicitada para su función la tienen, y es aquí donde radica el problema a pesar de tenerla no la cumplen como lo estipula la ley, dando lugar a que estas oferten productos que no están enmarcados a una dieta nutritiva y adecuada al estudiantado.

### **Control del Pronóstico.**

Para poder dar solución a esta problemática, la Universidad deberá dar cumplimiento a ciertas normativas y leyes vigentes que hacen relación al derecho que tienen las personas al acceso a los alimentos de manera sana, segura y nutritiva las mismas que sean producidas de acuerdo a su cultura e identidad, y de esta manera fomentar una cultura alimenticia adecuada y equilibrada para desarrollo correcto de la sociedad.

#### **1.1.2 Delimitación del Problema**

**País:** Ecuador  
**Provincia:** Guayas  
**Cantón:** Milagro  
Guayaquil  
**Institución:** Universidad Estatal de Milagro

### **Tiempo**

La información presentada en este proyecto de tesis no tiene una antigüedad que supere los cinco años

## **Universo**

El presente proyecto está destinado a estudiantes de las Universidad Estatal de Milagro, los mismos que oscilan entre los 18 y 25 años de edad que se encuentran en un proceso de aprendizaje preparándose para un futuro profesional y de esta manera mejorar su calidad vida ante la sociedad.

### **1.1.3 Formulación del problema.**

¿Qué incidencia tiene la alimentación en los bares con el rendimiento académico de los estudiantes de la Universidad Estatal de Milagro?

### **1.1.4 Sistematización.**

¿De qué manera afecta el exceso de grasa en los alimentos a la concentración de los estudiantes?

¿Cómo incide la higiene en la preparación de alimentos con las enfermedades gastrointestinales?

¿Cuál es el impacto que ocasiona la cultura alimentaria de los estudiantes con la preferencia de alimentos perjudiciales a la salud?

¿De qué manera afecta la ausencia de personal calificado en los bares con un menú equilibrado de alimentos?

### **1.1.5 Determinación del tema**

Análisis de la relación de la nutrición de estudiantes universitarios y su impacto en el rendimiento académico

## **1.2 OBJETIVOS**

### **1.2.1 Objetivo General**

Determinar las incidencias de alimentación con el rendimiento académico de los estudiantes de la Universidad Estatal de Milagro, implementando el reglamento sustitutivo para el funcionamiento de bares escolares y pueda ser aplicada para generar cambios culturales que ayuden el mejoramiento académico.

### **1.2.2 Objetivos Específicos**

- Analizar la afectación del exceso de grasa en los alimentos con la falta de concentración
- Verificar como incide la escasa higiene en la preparación de alimentos con las enfermedades gastrointestinales
- Descubrir el impacto que ocasiona la cultura alimentaria de los estudiantes por la preferencia de alimentos perjudiciales a la salud
- Determinar por qué la ausencia de personal calificado en la preparación de alimentos afecta en la elaboración de un menú equilibrado

## **JUSTIFICACIÓN**

### **1.3 Justificación de la Investigación**

En nuestro país el rendimiento académico de los estudiantes en todos los niveles educativos es muy bajo, habiéndose tomado diferentes medidas por parte del gobierno para corregir este problema, al momento no se encuentra una solución al mismo, es por esto que se ha tomado la decisión de realizar un estudio sobre las incidencias que tiene la alimentación con respecto al rendimiento académico de los estudiantes de la Universidad Estatal de Milagro, para de esta manera determinar porque los estudiantes de educación superior en sus jornadas de clases no están enfocados en su totalidad a su objetivo principal que es el de su formación como profesional. Siendo necesario verificar de qué manera incide directa o indirectamente su cultura a la hora de alimentarse.

Está claro que a pesar de que los estudiantes tienen una mala cultura alimentaria también los bares que funcionan dentro de las instituciones no cumplen con parámetros que rigen su correcto funcionamiento, es por esto que se realizara una investigación respaldada con evidencias y así lograr un cambio para mejorar su servicio en el expendio de alimentos dentro las entidades.

El gobierno creó una normativa para regular el funcionamiento de los bares dentro de las escuelas y colegios del país, tratando de esta manera erradicar la mala cultura alimentaria que se da en los niños y jóvenes estudiantes de este nivel educativo, proceso que se ha cumplido a nivel nacional y que hasta el momento está dando resultados positivos que han mejorado su calidad de vida, salud y rendimiento cognitivo adecuado en sus jornadas de clase. Basados en esta iniciativa creemos necesario analizar la posibilidad de implementar una normativa aplicada a este problema.

Lo positivo de este proyecto de tesis es el de incentivar y crear en los estudiantes una cultura saludable al momento de ingerir alimentos, ya sea dentro de su hogar o fuera de él, puesto que estos pasan la mayor parte de su tiempo dentro de la universidad y al tener bares que cuidan su salud expendiendo alimentos sanos será muy fácil para ellos incrementar su autoestima, lo cual rebotará en beneficio de la sociedad.

Además por medio de este se busca dar una imagen que aporte a la categorización de nuestra universidad Estatal de Milagro que es en donde queremos iniciar con nuestro proyecto como aporte de las enseñanzas recibidas por parte de nuestros maestros.

## CAPITULO II

### MARCO REFERENCIAL

#### 2.1 MARCO TEÓRICO

##### 2.1.1 Antecedentes Históricos

El alto índice de bajo rendimiento escolar de los estudiantes en sus jornadas de clases es un problema muy frecuente en la mayoría de los países del mundo, en nuestro país es un problema que se ha tratado de migrar con diferentes acciones tomadas por los actores educativos, pero, que hasta el momento no se logra en su totalidad ya que son varios los factores por los que un estudiante no alcanza su propósito de superación profesional.

A lo largo de los años, el rendimiento académico de los estudiantes nos ha reflejado variaciones que a pesar de que la tecnología avanza los estudiantes tienen menos interés en su preparación, debido a que estos muestran debilidades que no les permite progresar académicamente; de acuerdo a estudios que han realizado ciertos investigadores la mala nutrición afecta directamente al crecimiento de los niños, además de esto también causa problemas sapiantes, lo cual les dificulta el aprendizaje desde temprana edad, el mismo que se arrastra hasta la adolescencia y les dificulta un progreso académico en sus estudios superiores, es importante recalcar que desde años atrás la mala alimentación no tan solo se recibe en los hogares, sino que en la actualidad ya no es posible evitar este problema, ya que se encuentran en los bares que expenden alimentos en las instituciones educativas.

**Para Jordi Salas Salvado la alimentación parte fundamental para la evolución del hombre.**

La historia de la alimentación está estrechamente relacionada con la evolución del hombre. Todos los seres vivos necesitan alimentarse para vivir. Los hábitos alimentarios del ser humano han ido variando para poder adaptarse a las adversidades que el medio presentaba.



El tipo de alimento que el hombre ha tenido que ingerir para su sustento, ha cambiado a través de los tiempos, porque se encontró obligado a comer aquellos que tenía más próximos y eran más fáciles de obtener con las escasas herramientas que poseía. La enorme capacidad de adaptación del ser humano al medio y a las circunstancias, conlleva la aparición de diferentes modos de alimentarse en las distintas sociedades. Por otra parte, esto hace que los hábitos alimentarios de una población no sean estáticos sino adaptables a las lógicas variaciones de su entorno vital.<sup>1</sup>

**“Que tu alimentación sea tu medicina y tu medicina tu alimento”. Hipócrates, médico griego siglo V a.C.**

A lo largo de nuestra vida y desde el momento del nacimiento hasta la vejez, la alimentación es un pilar fundamental en todos los aspectos de nuestra vida:

A nivel físico.

Nos permite crecer y desarrollarnos proporcionándonos la energía necesaria para nuestra actividad diaria.

A nivel psicológico-sensorial.

Nos permite experimentar sensaciones relacionadas con los sentidos, positivas o negativas e influye notablemente en nuestro estado de ánimo.

A nivel social.

Favorece la interacción social.

A nivel cultural.

Nos sirve de señal de identidad y pone en valor nuestras costumbres y tradiciones.

En ocasiones se habla indistintamente de alimentación y nutrición y es importante saber que ambos conceptos no tienen el mismo significado.

Hablamos de alimentación como el conjunto de acciones voluntarias destinadas a introducir en nuestro organismo las sustancias (nutrientes)

---

<sup>1</sup> JORDI SALAS-SALVADO, PILAR GARCÍA-LORDA Y JOSÉ MARÍA SÁNCHEZ RIPOLLÉS “La alimentación y la nutrición a través de la historia” (2005, p.55) <http://www.novaire.es/block/autor/Joaquina-mozas/>

necesarias para su desarrollo o para la obtención de energía. Esta acción puede ser realizada por uno mismo o por un agente externo.

Hablamos de nutrición como el acto involuntario e inconsciente de los procesos orgánicos que permiten que las sustancias (nutrientes) sean asimiladas por nuestro organismo y sean utilizados por éste según sus características.

Según estas definiciones podemos entender que la alimentación consiste en un acto voluntario y consciente del individuo en el que intervienen diversos factores (gustos, costumbres, nivel cultural y social, poder adquisitivo, etc.) que no siempre debe implicar que nos estemos nutriendo de manera correcta.

De hecho, las alteraciones nutricionales provocadas por los malos hábitos en nuestra alimentación pueden favorecer o ser causantes de enfermedades de diversa gravedad y son la principal causa de mortalidad y morbilidad en España. La nutrición tiene una influencia notable en enfermedades crónicas como la obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedades dentales, cáncer... Todos hemos oído hablar de exceso de hidratos de carbono, grasas saturadas, productos industriales, aditivos, suplementos...

Según las OMS, está previsto que para 2020 las enfermedades crónicas representen casi las tres cuartas partes del total de defunciones a nivel mundial, es decir, teniendo en cuenta también los países en vías de desarrollo.<sup>2</sup>

Actualmente se observa, que los entes reguladores están tomando en cuenta este tema para evitar que los estudiantes no reciban una mala alimentación en los centros educativos, el problema es que solo lo han puesto en marcha en educación primaria y secundaria dejando de lado a las instituciones de educación superior, este comentario lleva a que existe despreocupación por parte de las

---

<sup>2</sup> "Que tu alimentación sea tu medicina y tu medicina tu alimento". Hipócrates, médico griego siglo V a.C.

autoridades hacia este tipo de estudiantado poniendo en riesgo su rendimiento académico<sup>3</sup>.

### 2.1.2 Antecedentes Referenciales

Según investigadores determinan que la mala alimentación amenaza al equilibrio físico y salud mental de los estudiantes cualquiera sea su nivel de educación, lo cual es preocupante. En países del primer mundo consideran que incluso ahora los alimentos preparados en casa ya no tienen el significado de comer sano, es decir la cultura alimenticia de los jóvenes ya no es la misma de antes y se debería trabajar en ese aspecto muy importante para dar solución a las malas costumbres alimenticias de nuestros estudiantes de educación superior.

De acuerdo a un estudio realizado por el medico Carlos Daza, catedrático de la Escuela de Salud Pública de la Universidad del valle de Colombia, dice existir una relación entre la salud cognoscitiva de una persona de acuerdo a la alimentación recibida durante su desarrollo.

#### **Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.**

De una manera general, **la organización debe:** “Establecer, documentar, implementar y mantener un sistema eficaz de gestión de la inocuidad de los alimentos y actualizarlo cuando sea necesario, de acuerdo con los requisitos de esta norma Internacional”.

Al mismo tiempo debe **definir el alcance del sistema**, especificando que productos, procesos o instalaciones de producción están gestionados por el sistema.

¿Qué se entiende por inocuidad de los alimentos?

Según la presente norma es el: “Concepto que implica que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso previsto”.

No se contemplan otros daños para la salud humana, derivados de su consumo, como la desnutrición.

---

<sup>3</sup> <http://www.novaire.es/block/autor/Joaquina-mozas/>

¿Cuáles son los requisitos básicos generales del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos?

El sistema se apoya, básicamente en:

La identificación de los peligros que se relacionen con la inocuidad del alimento en todo el proceso.

La comunicación a lo largo de la cadena alimentaria de todo lo relacionado con la inocuidad de los alimentos.

La comunicación de todo lo relacionado con el sistema a través de toda la organización, en el grado necesario para garantizar la inocuidad de los productos que se elaboran.

La verificación y actualización del sistema con frecuencia, sobre todo en lo referido a nuevos peligros y a los cambios en la organización.

Guía para la Aplicación de la Norma UNE-EN-ISO 2200017

¿Una organización tiene que depender exclusivamente de sus propios recursos para conseguir estos requisitos generales?

No, pues la norma permite que los medios para alcanzar cualquiera de estos requisitos se puedan conseguir tanto a través del uso de los recursos internos de la organización<sup>4</sup>

“Durante los últimos años se ha observado un incremento progresivo de la malnutrición, especialmente en Latinoamérica, debido entre otros factores a que existe la tendencia a consumir más calorías que las debidas”.<sup>2</sup> Este comentario lleva a la conclusión que existe una despreocupación o desinformación por parte de los representantes y padres de familia, ya que los niños y niñas solo ingieren comida no adecuada para el proceso de desarrollo integral de los estudiantes, con las consecuencias anotadas en el rendimiento escolar.<sup>5</sup>

Este estudio nos lleva a la conclusión de que existe total despreocupación por parte de los padres de familia, que no informan de la manera correcta o mal educan a sus hijos sobre la alimentación, a esto se le suma el que los

---

<sup>4</sup> Isso22000 SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

<sup>5</sup> DAZA, CARLOS HERNÁN. “American Health Organization Vol.14”, (1980,p. 32)

estudiantes están todo su tiempo expuestos a alimentos perjudiciales a su salud en los bares que funcionan dentro de las instituciones de educación superior, poniendo en riesgo su aprendizaje causando un bajo rendimiento académico.

### **2.1.3 Fundamentación**

Es claro que a través de los tiempos la alimentación ha sido de gran importancia en todo el mundo, ya sea según su cultura o posición económica, tanto así que revisando estudios realizados por expertos que relacionan a la alimentación con la salud de las personas dícese que es un pilar muy importante para el desarrollo cognitivo en cada individuo

#### **Rendimiento académico**

El rendimiento académico es un indicador que mide en los estudiantes su nivel de conocimiento, habilidades, destrezas, actitudes y competencias obtenidos en su proceso de aprendizaje, mediante las evaluaciones tomadas a estos de manera periódica para obtener resultados con sus calificaciones obtenidas de lo que han aprendido.

El tema de investigación está concentrado a descubrir la incidencia que tiene una mala alimentación con relación a su rendimiento.

#### **Los factores del aprendizaje**

Los factores que inciden en el aprendizaje para demostrar mediante evaluaciones su rendimiento académico, están relacionados con varias características directamente relacionadas con la personalidad de cada estudiante, así mismo como el entorno en el que ellos se desenvuelven.

En nuestro proyecto tomamos en cuenta como factores internos un desorden alimenticio desde sus hogares a temprana edad, por lo que se piensa que los estudiantes no poseen una cultura alimentaria adecuada que ha ido interrumpiendo sus estudios en el transcurso de su vida, poniendo en riesgo su rendimiento académico desde los niveles de primaria y secundaria, y al momento

en el nivel superior ya que según expertos relacionan la alimentación con el desarrollo del poder cognitivo de las personas.

Tomando en cuenta los factores externos que inciden el aumento de este problema en los estudiantes es, que en los bares de las universidades están expuestos al mismo desorden alimenticio por los productos que se ofertan en la actualidad, sin dejar de un lado que estos distribuidores no cumplen con parámetros de higiene y salud para funcionar como tales y poner en riesgo la integridad del estudiantado y público en general que hace uso de los mismos.

### **Esmero**

Para obtener un adecuado rendimiento académico se necesita que los estudiantes muestren atención y concentración en sus jornadas de clases, ya que con una dedicada atención a los maestros mientras reciben sus tutorías van a proporcionar en ellos el conocimiento necesario para cumplir sus metas, tales como la aprobación del ciclo en el que se encuentran para seguir forjando de esta manera su futuro, pero es aquí donde se presenta la problemática de su mala cultura alimentaria, la inadecuada alimentación como excesos de grasa obstaculiza la concentración y atención de ellos causando sueño, cansancio y desinterés por atender el cual es un factor negativo en el rendimiento académico.

Para la Dra. Olga Leonor Hidalgo Aguas quien realizó un proyecto de investigación sobre los factores que inciden al fracaso escolar nos presenta resultados de cómo afecta una mala alimentación al rendimiento académico,

### **La salud y el rendimiento académico**

La clase de alimentación que recibe el ser humano determina su buena o mala salud, la calidad y cantidad de los alimentos que ingerimos, mediante la nutrición, se transforman, asimilan y se incorporan al organismo proporcionando la energía necesaria para la realización de las actividades.

Según el informe presentado por la Organización Mundial de la Salud, un estado nutricional adecuado en los primeros años de vida favorece el

desarrollo evolutivo del cerebro y por ende las funciones cerebrales, tienen efectos en la adolescencia y en la edad adulta siendo un factor favorable en el desempeño y rendimiento intelectual.

Una dieta alimenticia inadecuada e insuficiente afecta la salud y tiene notable incidencia en el rendimiento, por el insuficiente aporte de nutrientes y energía necesaria para la actividad y concentración, se ha comprobado que la actividad física favorece el rendimiento.

Un/a niño/a mal alimentado/a está sin energía, es indiferente, desatento/a, con una capacidad limitada para comprender y retener hechos, una alimentación escasa en nutrientes aumenta el riesgo de enfermedades, conlleva al abandono de la escuela o colegio, repercute en fracaso escolar.

Los problemas de salud, tales como los problemas de sueño, los trastornos de ansiedad y depresión o la obesidad, afectan negativamente al progreso académico de los/as niños/as y adolescentes.

Los/as niños/as de familias de bajos ingresos económicos, o de un nivel cultural bajo, presentan signos de desnutrición, talla y peso por debajo del promedio, la desnutrición se acompaña por lo general por deficiencia de micro elementos como el hierro, produciendo trastornos en el desarrollo cognoscitivo y neurovegetativo.

Una mala nutrición tanto en calidad como en cantidad, por exceso o deficiencia y el consumo de “alimentos chatarra”, aportan con un exceso de grasa y azúcares dan origen a la obesidad o la desnutrición, que en los primeros años de vida, afectan el rendimiento y el comportamiento.

Es importante concienciar en los padres de familia la importancia de una dieta balanceada, nutritiva, con aporte de proteínas, vitaminas, minerales,

grasas y carbohidratos, para el desarrollo normal de el/la niño/a y adolescente.<sup>6</sup>

**Sobre el fracaso escolar Pazmiño, I. et al (2008) definen el fracaso escolar como:**

Fenómeno educativo complejo caracterizado por ausentismo, pérdida de año, repitencia, deserción, bajo rendimiento escolar, cambios de comportamiento en el estudiante, inactividad en las tareas escolares, principalmente. Su origen es multicausal evidenciándose en este sentido fuentes socio-económicas, culturales, sicopedagógicas, de salud y geográficas. Las consecuencias del fracaso escolar operan en los entornos: familiar, docente, social, laboral y por supuesto en el estudiante, afectando de manera desfavorable su proyecto de vida.<sup>7</sup>

**El fracaso escolar psicopedagógico**

El fracaso escolar se puede definir como un fenómeno que se presenta en los escolares de bajo rendimiento escolar por: discapacidades en las materias instrumentales como lectura, escritura y cálculo; tiene etiología de tipo prenatal, perinatal y postnatal, por el uso de drogas de la madre durante la gestación, traumatismos obstétricos, traumatismos craneo encefálico, entre otros; la baja autoestima, el ambiente familiar negativo, las agresiones físicas, psicológicas de parte de los padres o familiares, el hambre, la desnutrición, el hacinamiento provocan este hecho dentro del sistema educativo latinoamericano.

8

---

<sup>6</sup> FACTORES ESCOLARES Y EXTRA-ESCOLARES QUE INCIDEN EN EL FRACASO ESCOLAR DE LOS/AS ESTUDIANTES DE LA "UNIDAD EDUCATIVA EXPERIMENTAL MANUELA CAÑIZARES" DE LA CIUDAD DE QUITO. AÑO LECTIVO 2010-2011

<sup>7</sup> Patiño.T(2001). Fracaso escolar. Recuperado el 15 de Mayo de 2011

<sup>8</sup> <http://www.psicopedagogia.com/definicion/fracaso%20escolar>



## **Fundamentación psicológica**

Según la psicología existe una estrecha relación entre la salud mental y la alimentación, dice que en la actualidad los actos de la alimentación no solo tienen que ver con una guía biológica dirigida a la supervivencia de las personas, sino que son actos que tienen estrecha relación con el significado social y cultural.

Los expertos ponen en manifiesto que debido a la gran imposición simbólica de la conducta de comer, sirve de transporte expresiva de varias enfermedades, de hecho esta conducta irregular se encuentra con mucha frecuencia en diversos trastornos de alimentación que nos directamente dependientes de los mecanismos neurofisiológicos del hambre y la sed seno de los recursos expresivos mediante los cuales las personas ponen en manifiestos su desconformidad con sus problemas.

Aun de todos estos efectos psicológicos que causan los trastornos alimenticios no han sido estudiados debidamente al igual que los efectos físicos que son vistos con frecuencias en las personas, siendo estos en realidad una parte fundamental y de hecho las dietas son abandonadas por razones psicológicas más que por cualquier otro tipo

## **2.2 MARCO LEGAL**

Para la elaboración del marco legal tomaremos en consideración las leyes constitucional que respaldan la importancia de la investigación de nuestros proyecto, a continuación tomaremos varios artículos de diferentes leyes y reglamentos vigentes en la República del Ecuador.

# **CONSTITUCIÓN NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR**

## **CAPITULO SEGUNDO**

### **Derechos del buen vivir**

#### **Sección primera**

#### **Agua y alimentación**

**Art. 13.-** Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria<sup>9</sup>

---

<sup>9</sup>constitución nacional de la república del ecuador

**REGLAMENTO SUSTITUTIVO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE BARES  
ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN.**

**Capítulo I**

**Definiciones, Objetivo y Ámbito**

**Art 1.** Los bares escolares son locales que se encuentran dentro de las instituciones educativas, autorizados para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, naturales y/o procesados, que brindan una alimentación nutritiva, inocua, variada y suficiente.

**Art 2.** El presente reglamento tiene por objeto:

- a) Establecer requisitos para el funcionamiento de los bares escolares, su administración y control;
- b) Controlar los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales que permitan que los alimentos y bebidas que se preparan y expenden sean sanos, nutritivos e inocuos, y
- c) Promover hábitos alimentarios saludables en el sistema nacional de educación.

**Art 3.** El presente reglamento es de aplicación obligatorio en todos los bares de las instituciones educativas del país.<sup>10</sup>

---

<sup>10</sup> reglamento sustitutivo para el funcionamiento de bares escolares del sistema nacional de educación.

## **LEY ORGANICA DEL REGIMEN DE SOBERANIA ALIMENTARIA DEL ECUADOR**

**Art 27.** Incentivo al consumo de alimentos nutritivos.- Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivara el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante al apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos, y la coordinación de las políticas públicas.

**Art 28.** Calidad Nutricional.- Se prohíbe la comercialización de productos con bajo valor nutricional en los establecimientos educativos, así como la distribución y uso de estos en programas de alimentación dirigidos a grupos de atención prioritaria. El Estado incorporara en los programas de estudios de educación básica contenidos relacionados con la calidad nutricional, para fomentar el consumo equilibrado de alimentos sanos y nutritivos.

Las leyes que regulan el régimen de salud, la educación, la defensa del consumidor y el sistema de calidad establecerán los mecanismos necesarios para promover, determinar y certificar la calidad y el contenido nutricional de los alimentos, así como la promoción de alimentos de baja calidad a través de los medios de comunicación.<sup>11</sup>

---

<sup>11</sup>Ley orgánica del régimen de soberanía alimentaria del Ecuador

## **2.3 MARCO CONCEPTUAL**

### **Rendimiento académico.**

El rendimiento académico es una medición específica de la capacidad de los estudiantes en las instituciones educativas, medidas a través de evaluaciones ya sean estas con calificaciones positivas o negativas.

### **Alimentación.**

Es la manera de suministrar alimentos a nuestro organismo de acuerdo a la necesidad del mismo y de manera nutritiva.

### **Calificado.**

Es aquella persona que posee los requisitos necesarios para poder llevar el cargo al que ha sido encomendado, si este es un profesional será calificado o no de acuerdo a como desempeña sus labores por las que ha sido preparado en cualquiera sea su rama o especialidad.

### **Calidad.**

Son aquellas propiedades innatas de algo que nos permite valorizarla entre demás de su especie por sus características sobresalientes o restantes a las demás.

### **Agroecológico.**

Es aquella que nos brinda procesos basados en principios ecológicos a la producción de alimentos sea este el caso de investigación.

### **Orgánico.**

Es decir que sean alimentos cultivados de manera orgánica, quiere decir siguiendo métodos tradicionales sin la utilización de sustancias tóxicas para organismo humano, un alimento orgánico es sinónimo de alimento ecológico.

**Suficientes.**

Bastante, adecuado a lo que se necesita, hablando de alimento quiere decir que estos deben ser suficientes en vitaminas, proteínas y carbohidratos, que no se excedan a lo que realmente necesita el organismo de una persona.

**Nutritivos.**

Que posea sustancias o elementos necesarios para la alimentación de una persona, aprovechando de esta manera una vida saludable que ayudara al estudiante a sus labores cotidianas.

**Inocua.**

Que no haga daño, es decir que su consumo habitual no ocasione riesgos a la salud de la persona.

**Variada.**

La alimentación de las personas debe ser variada, quiere decir que los menú de alimentados ofertados por los bares no sean repetitivos para de esta manera fomentar hábitos alimenticios saludables.

**Equilibrado.**

Una alimentación equilibrada aumenta la esperanza de una vida sana, es decir que no debe existir excesos al momento de alimentarse.

**Neurofisiológicos.**

Es la ciencia que estudia el comportamiento de las neuronas o grupos de neuronas aisladas, los hechos establecidos por esta ciencia elemental son aprovechados por teorías matemáticas de redes neuronales para la elaboración de modelos matemáticos que permiten identificar fenómenos neurofisiológicos como la memoria y el aprendizaje.

## **2.4 HIPÓTESIS Y VARIABLES**

### **2.4.1 Hipótesis General**

- La implementación del Reglamento sustitutivo para el funcionamiento de bares escolares del sistema nacional de educación apoyara de manera significativa al desarrollo nutricional de los estudiantes, promoviendo una cultura alimentaria saludable en los estudiantes de la Universidad Estatal de Milagro.

### **2.4.2 Hipótesis Particulares**

- La implementación de este reglamento mejorara el servicio de bares que funcionan dentro de la Universidad Estatal de Milagro.
- Con esta implementación los estudiantes de la UNEMI respaldados por un reglamento que cuida de su salud física y mental para su mejor desempeño.
- Se producirá un impacto en la cultura alimentaria de los estudiantes con respecto a la preferencia por alimentos perjudiciales a la salud.
- El apoyo de los bares que funcionan dentro de la UNEMI serán de gran importancia para los cambios que se darán con esta implementación.

### 2.4.3 Declaración de Variables

**CUADRO No. 1**

HIPOTESIS GENERAL	
VARIABLE DEPENDIENTE	ALIMENTACION EN LOS BARES
VARIABLE INDEPENDIENTE	RENDIMIENTO DE LOS ESTUDIANTES
HIPOTESIS PARTICULAR 1	
VARIABLE DEPENDIENTE	EXCESO DE GRASA EN LOS ALIMENTOS
VARIABLE INDEPENDIENTE	CONCENTRACION DE LOS ESTUDIANTES
HIPOTESIS PARTICULAR 2	
VARIABLE DEPENDIENTE	HIGIENE EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS
VARIABLE INDEPENDIENTE	ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES
HIPOTESIS PARTICULAR 3	
VARIABLE DEPENDIENTE	CULTURA ALIMENTARIA DE LOS ESTUDIANTES
VARIABLE INDEPENDIENTE	PREFERENCIA POR ALIMENTOS PERJUDICIALES A LA SALUD
HIPOTESIS PARTICULAR 4	
VARIABLE DEPENDIENTE	PERSONAL CALIFICADO
VARIABLE INDEPENDIENTE	MENU EQUILIBRADO DE ALIMENTOS

**Elaborado por:** Diego Méndez – Bolívar Zúñiga

**Fuente:** Metodología del Proyecto



## 2.4.4 Operacionalización de las Variables

CUADRO No. 2

VARIABLE	TIPO	INDICADOR	TECNICA
<b>Alimentación en los bares de centros educativos</b>	Independiente	Cumplimiento de reglamento sustitutivo para funcionamiento de bares escolares	Observación
<b>Rendimientos de los estudiantes en jornadas de clases</b>	Dependiente	Las calificaciones de los estudiantes a terminación de semestre como se presenta	Encuesta
<b>Exceso de grasa en los alimentos</b>	Independiente	Los alimentos que se preparan en la actualidad en los bares de centros educativos como los preparan	Encuesta
<b>Concentración de los estudiantes</b>	Dependiente	Los estudiantes no atienden a los maestros en sus jornadas de clases	Encuesta
<b>Higiene en la preparación de alimentos</b>	Independiente	Calidad de las actividades del proceso de preparación de alimentos	Observación
<b>Enfermedades gastrointestinales</b>	Dependiente	Con que frecuencia los estudiantes de educación superior sufren de enfermedades gastrointestinales	Encuesta
<b>Cultura alimentaria de los estudiantes</b>	Independiente	Conducta al momento de alimentarse	Encuesta
<b>Preferencia por alimentos perjudiciales a la salud</b>	Dependiente	Número de estudiantes que prefieren alimentos que perjudican a su salud  Conocimiento acerca de alimentos que perjudican a la salud	Encuesta

<b>Personal calificado</b>	Independiente	Nivel de profesionalismo en la preparación de alimentos de los bares	Observación
<b>Menú equilibrado de alimentos</b>	Independiente	Qué tipo de alimentos preparados expenden en los bares  Contienen un menú familiarizado a gusto y preferencia de los usuarios	Observación

**Elaborado por:** Diego Méndez – Bolívar Zúñiga

**Fuente:** Operacionalización de las Variables

## Encuesta

La técnica de encuesta es una herramienta utilizada para la recopilación de datos o información mediante un cuestionario de preguntas que tienen una relación directa con los indicadores de las variables mostradas en el cuadro N.

## CAPÍTULO III

### MARCO METODOLOGICO

#### 3.1 TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN Y SU PERSPECTIVA GENERAL

La característica utilizada en el diseño de investigación es no experimental, ya que emplearemos un diseño longitudinal, el mismo que será aplicado una sola vez en el tiempo, y la herramienta que utilizaremos es la encuesta la cual nos proporcionara información relevante sobre la problemática planteada. (BAJO RENDIMIENTO ACADEMICO DE LOS ESTUDIANTES EN LAS JORNADAS DE CLASES).

##### **Tipo de Investigación**

###### Según su finalidad

Teórica.

###### Según su objetivo

Exploratoria-descriptiva y explicativa

###### Según su contexto

De campo

###### Según el control de las variables

No experimental

##### **Investigación exploratoria**

Se ejecuta con el propósito de acentuar los aspectos fundamentales de una problemática determinada y encontrar los procedimientos adecuados para elaborar una investigación posterior. Es útil desarrollar este tipo de investigación porque, al contar con sus resultados, se simplifica el abrir líneas de investigación y proceder a su comprobación.

##### **Investigación descriptiva**

Este tipo de investigación, que utiliza el método de análisis, se logra caracterizar un objeto de estudio o una situación concreta, señalar sus características y

propiedades. Combinada con ciertos criterios de clasificación que sirve para ordenar, agrupar o sistematizar los objetos involucrados en el trabajo indagatorio.

### **Investigación explicativa**

Mediante este tipo de investigación que requiere la combinación de los métodos analítico y sintético, en conjugación con el deductivo y el inductivo, se trata de responder o dar cuenta de los por que del objeto que se investiga.

### **Investigación de diagnóstico**

El principal elemento o uno de ellos para la realización de una investigación de un tema cualquiera sea este sin duda alguna es la investigación de diagnóstico, la cual nos llevaría a resultados positivos para la mejora o cambio de alguna situación.

### **Investigación teórica**

A través de este tipo de investigación podemos apoyarnos en fuentes de carácter documental, esto es, en documentos de cualquier especie. Como subtipos de esta investigación están la investigación bibliográfica, la hemerográfica y la archivista; la primera se basa en la consulta de libros la segunda en artículos o ensayos de periódicos, y la tercera en documentos que se encuentran en los archivos ya sean estos de investigaciones similares al estudio que se realiza.

### **Investigación de campo**

Este tipo de investigación nos sirve de apoyo en informaciones que proviene de entrevistas, cuestionarios, encuestas y observaciones. En esta se obtiene la observación directamente en la realidad en que se encuentra, por lo tanto, implica observación directa por parte del investigador, cabe recalcar que para el estudio de la problemática planteada se aplicara el instrumento investigativo la encuesta.

### **Perspectiva general de la investigación**

La Perspectiva general de la investigación se la plantea según el criterio del investigador donde se constatará la realidad acerca de la problemática

planteada, realizando un análisis que permita llegar a las soluciones más acertadas que aporten al desarrollo de los bares universitarios.

## **3.2 LA POBLACIÓN Y LA MUESTRA**

### **3.2.1 Características de la población**

La investigación que se realiza al problema por el cual está expuesta la Universidad Estatal de Milagro, estará dirigida a todos los estudiantes de las diferentes facultades de la UNEMI.

La población en base a cual se va a realizar la investigación es a estudiantes, y propietarios de los bares que funcionan dentro de dicha institución, sus características son de un nivel económico alto, medio y bajo los mismos que sus edades oscilan entre los 18 y 25 años de edad.

### **3.2.2 Delimitación de la población**

La delimitación de la población a la cual está dirigida esta investigación, es de carácter finito, ya que se conoce el tamaño de la población.

### **3.2.3 Tipo de la muestra**

El tipo de muestra a utilizar en esta investigación es la no probabilística ya que comprende solo parte de la población y no la totalidad del mismo, basados en que todos los individuos tienen la probabilidad de ser parte de una muestra y que todas las posibles muestras tienen la misma probabilidad de ser elegidas definimos a esta como el tipo a utilizar.

### 3.2.4 Tamaño de la muestra

A continuación se aplicara la siguiente formula

Dónde:

Fórmula:

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

n = Tamaño de la muestra

PQ = constante de la varianza poblacional (0,25)

N = tamaño de la población = 4232 personas<sup>12</sup>

e = error máximo admisible = 6%

K = Coeficiente de corrección del error = 1,96

Desarrollo de la fórmula:

$$n = \frac{(0,25)(4232)}{(4232-1) \frac{0,06^2}{1,96^2} + 0,25}$$

$$n = \frac{1058}{(4232) \frac{0,06^2}{1,96^2} + 0,25}$$

$$n = \frac{1058}{1058}$$

---

<sup>12</sup> Secretaria General de Unemi

3,9649+ 0,25

n= 251

### 3.2.5 Proceso de selección

El proceso de selección de la muestra se basara en la población de estudiantes, y propietarios de los bares que oscilan en edad de entre los 18 a 25 años de edad.

## 3.3. LOS MÉTODOS Y LAS TÉCNICAS

### 3.3.1 Métodos teóricos

Para esta investigación los métodos que utilizaremos serán los siguientes; el inductivo, deductivo, y síntesis en vista a que el presente proyecto determina el bajo rendimiento de los estudiantes que existen a causa de la condición alimentaria a la que están expuestos, que interrumpen su concentración en las jornadas de clases.

**Inductivo y deductivo.-** Nos abrirá las puertas para la realización y estudio de herramientas técnicas, la que nos llevara a extraer información para analizar y obtener conclusiones de por qué existe un bajo rendimiento en las jornadas de clases de los estudiantes de la Universidad Estatal de Milagro.

**Síntesis.-** Una vez analizada la problemática y sus consecuencias será necesario realizar la síntesis del cambio que se debe dar en el rendimiento académico de los estudiantes, generando nuevas estrategias o modelos a seguir para conseguir dicha permutación y aplicarla.

**Estadístico.-** Nos ayudara a que obtengamos un registro, para procesar la información tabulando los datos que se obtengan en el proceso ya realizado anteriormente aplicados a los estudiantes para la debida obtención de resultados.

### **3.3.2 Métodos Empíricos**

En la presente investigación de proyecto utilizaremos el método empírico, de acuerdo a la observación realizada que nos permitirá prestar atención al comportamiento académico de los estudiantes y de esta forma poder medir el grado de aceptación que tendrá, el estudio del bajo rendimiento académico de los estudiantes con relación a los productos ofertados en los bares que funcionan dentro de la Universidad Estatal de Milagro.

### **3.3.3 Técnicas e Instrumentos**

Las técnicas de investigación e instrumentos que utilizaremos en nuestro proyecto de investigación serán, la encuesta que estará dirigida a los estudiantes en general de las diferentes carreras universitarias, una lista de chequeo que será efectuado a los bares que funcionan dentro de las instituciones, la cual nos ayudara a identificar si se está cumpliendo con los parámetros exigidos por la ley para poder funcionar como bares de expendio de alimentos para el consumo humano. Estos cuestionarios serán de preguntas abiertas y de comprobación orientados a determinar la comprobación de las hipótesis señaladas anteriormente.

### **3.4 PROPUESTA DE PROCESAMIENTO ESTADÍSTICO DE LA INFORMACIÓN**

En este proyecto se utilizaran como herramientas para nuestra investigación la encuesta y observación mediante una lista de chequeo y a través de la tabulación obtenida de las encuestas mediante utilitarios, la cual nos facilitara información que luego comprobaremos y procesaremos con la hipótesis.



## **CAPÍTULO IV**

### **ANÁLISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS**

#### **4.1 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL**

Esta labor fue realizada en las instalaciones de la Universidad Estatal de Milagro, el mismo fue realizado por los autores del proyecto los días 18, 19, 20, 21 y 22 de agosto del año 2014, en donde se pudo intercambiar ideas y conversar con varios alumnos de educación superior sobre el servicio de bares de expendio de alimentos que tienen cada uno de ellos dentro de sus universidades, respondieron con responsabilidad y apoyando el proyecto por el cual se realizaba la encuesta.

Para la recolección de datos de modo suficiente y confiable para el desarrollo de la investigación, se siguieron los siguientes pasos.

1. Encuestas
2. Toma de información
3. Categorización de datos
4. Tabulación
5. Elaboración de cuadros y gráficos estadísticos

#### 4.1 Análisis e interpretación de resultados

##### Preguntas:

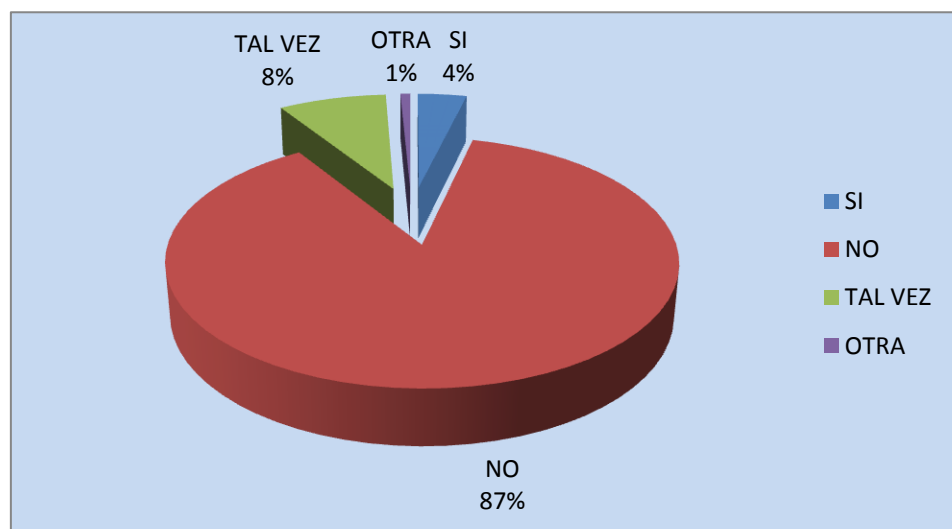
1.- ¿Considera usted, que los alimentos que se distribuyen en los bares que funcionan dentro de la Universidad Estatal de Milagro son variados y equilibrados?

Resultados de la pregunta 1 de la encuesta

Cuadro 3

OPCIONES	# DE PERSONAS	PORCENTAJE
SI	9	3,76%
NO	219	87,22%
TAL VEZ	21	8,27%
OTRA	2	0,75%
TOTAL	251	100,00%

Grafico 1



**Análisis:**

Los estudiantes encuestados indican que, efectivamente en la actualidad los alimentos que son distribuidos en los bares de las universidades no son variados como tampoco son equilibrados y no les permite poder mantener una alimentación correcta.

**Interpretación:**

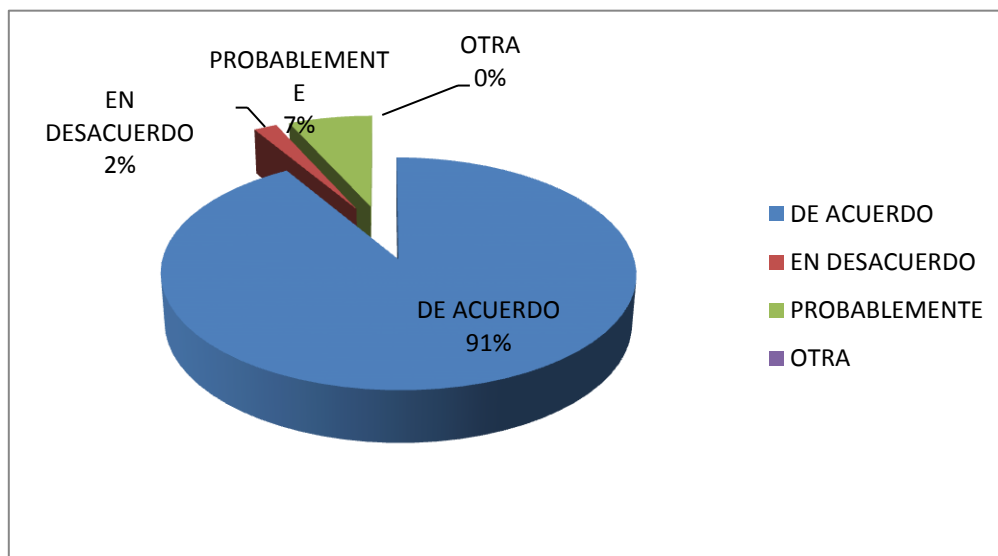
La mayoría de estudiantes consideran que hace falta que se tome en cuenta un control en la distribución de alimentos en los bares, por lo que podemos darnos cuenta que si existe interés de querer cambiar los hábitos alimenticios de las personas.

2.- ¿Considera usted que existe desinterés en las jornadas de clases por parte de sus compañeros debido a los trastornos causados por una mala alimentación?

Cuadro 4

OPCIONES	# DE PERSONAS	PORCENTAJE
DE ACUERDO	229	91,35%
EN DESACUERDO	5	1,88%
PROBABLEMENTE	17	6,77%
OTRA	0	0,00%
<b>TOTAL</b>	<b>251</b>	<b>100,00%</b>

Grafico 2



**Análisis:**

Según los encuestados nos indican que, actualmente la alimentación desordenada si incide en el desinterés por parte de los estudiantes debido a que

sufren malestar o desconcentración en las jornadas de clases, tales como sueño, pereza entre otros.

**Interpretación:**

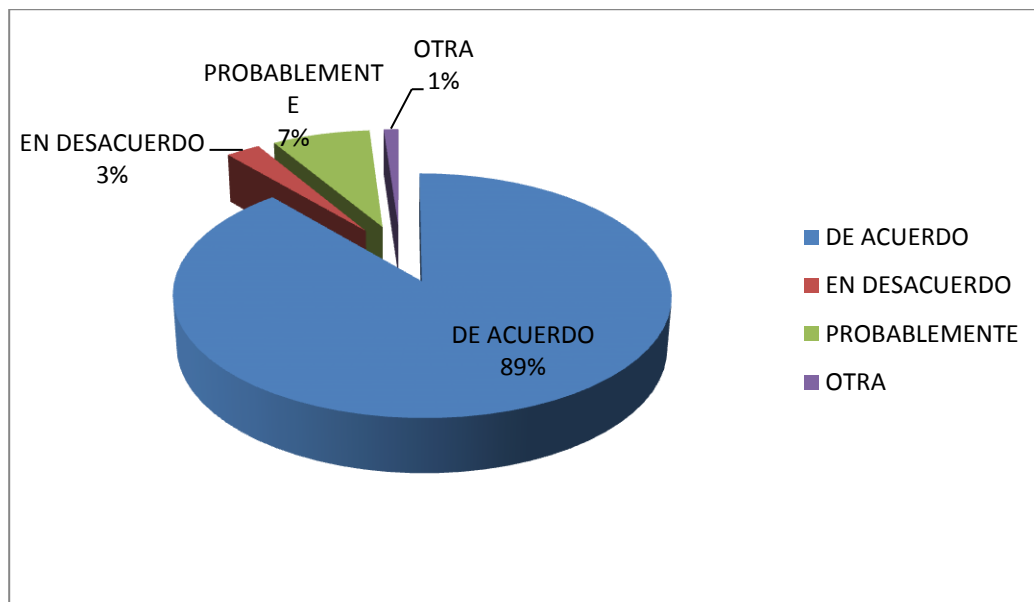
Se entiende que efectivamente la mala o desordenada alimentación perjudica a los estudiantes causando cansancio, lo cual los lleva a un mal rendimiento académico.

3.- ¿Considera usted, que la falta de concentración de los alumnos en las jornadas de clases se debe a una alimentación desequilibrada?

Cuadro 5

OPCIONES	# DE PERSONAS	PORCENTAJE
DE ACUERDO	222	88,72%
EN DESACUERDO	7	2,63%
PROBABLEMENTE	19	7,52%
OTRA	3	1,13%
<b>TOTAL</b>	<b>251</b>	<b>100,00%</b>

Grafico 3



**Interpretación:**

Según las encuestas realizadas los estudiantes están de acuerdo que una alimentación desequilibrada, pone en riesgo la concentración al momento de

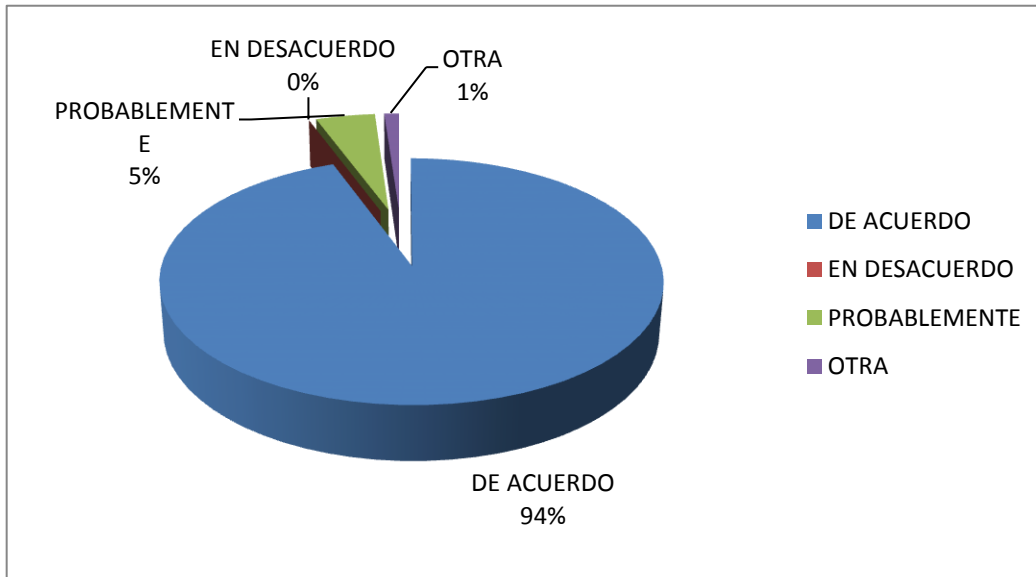
recibir sus clases por varios aspectos que les impide concentrarse en un cien por ciento a la atención de las clases.

4.- ¿Cree usted que el exceso de alimentos grasos es el factor principal que ocasiona al ser humano enfermedades gastrointestinales?

Cuadro 6

OPCIONES	# DE PERSONAS	PORCENTAJE
DE ACUERDO	237	94,36%
EN DESACUERDO	0	0,00%
PROBABLEMENTE	11	4,51%
OTRA	3	1,13%
<b>TOTAL</b>	<b>251</b>	<b>100,00%</b>

Grafico 4



**Interpretación:**

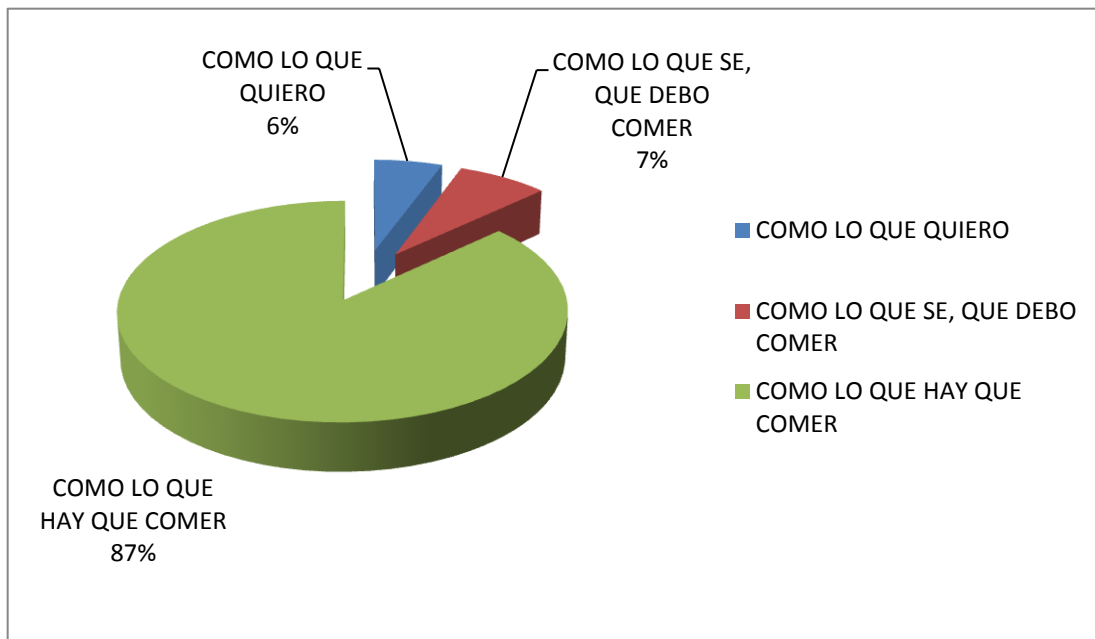
El exceso de alimentos grasos actualmente es el factor principal que ocasiona enfermedades en el organismo humano y uno de estos son las gastrointestinales lo que causa malestar tanto por la enfermedad adquirida como el no poder tener acceso a alimentos sanos dentro de las instituciones de educación superior.

5.- ¿Cuál de los siguientes términos le parece familiar al momento de servirse alimentos en los bares de la universidad y sentir la necesidad de alimentarse?

**Cuadro 7**

OPCIONES	# DE PERSONAS	PORCENTAJE
COMO LO QUE QUIERO	14	5,64%
COMO LO QUE SE, QUE DEBO COMER	19	7,52%
COMO LO QUE HAY QUE COMER	218	86,84%
<b>TOTAL</b>	<b>251</b>	<b>100,00%</b>

**Grafico 5**



**Interpretación:**

Como se esperaba, los estudiantes de la universidad estatal de Milagro, deben comer solo y únicamente lo que se expende en los bares, por no existir una variedad en alimentos debido a que no existe un reglamento que regule esta parte tan importante para beneficio de los estudiantes y la comunidad.



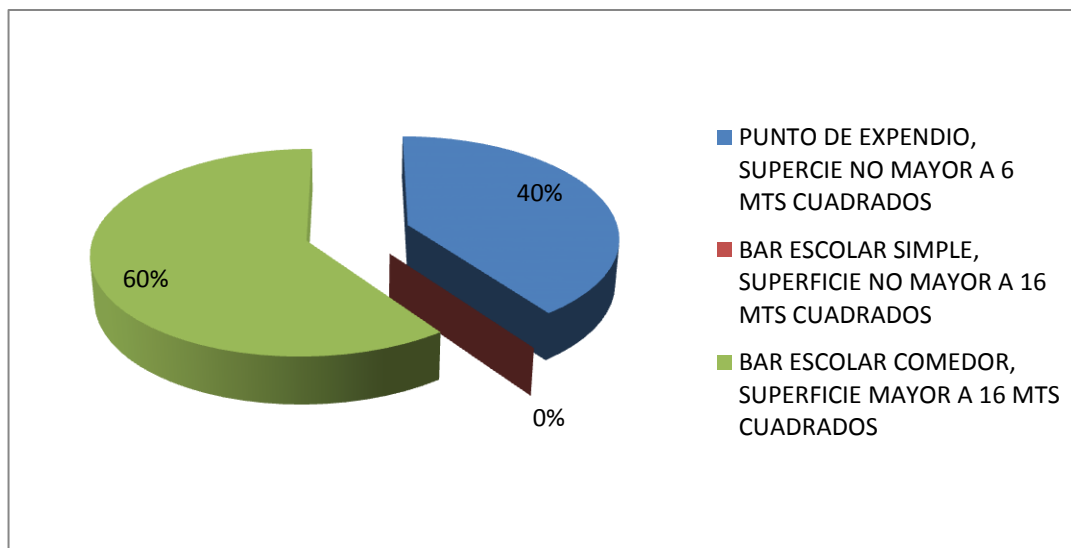
## CHECK LIST

### 1. Según su dimensión y servicio que presta dentro la clasificación de los bares está considerado como:

Cuadro 8

OPCIONES	# DE PERSONAS	PORCENTAJE
PUNTO DE EXPENDIO, SUPERFICIE NO MAYOR A 6 MTS CUADRADOS	2	40%
BAR ESCOLAR SIMPLE, SUPERFICIE NO MAYOR A 16 MTS CUADRADOS	0	0%
BAR ESCOLAR COMEDOR, SUPERFICIE MAYOR A 16 MTS CUADRADOS	3	60%
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100%</b>

Grafico 6

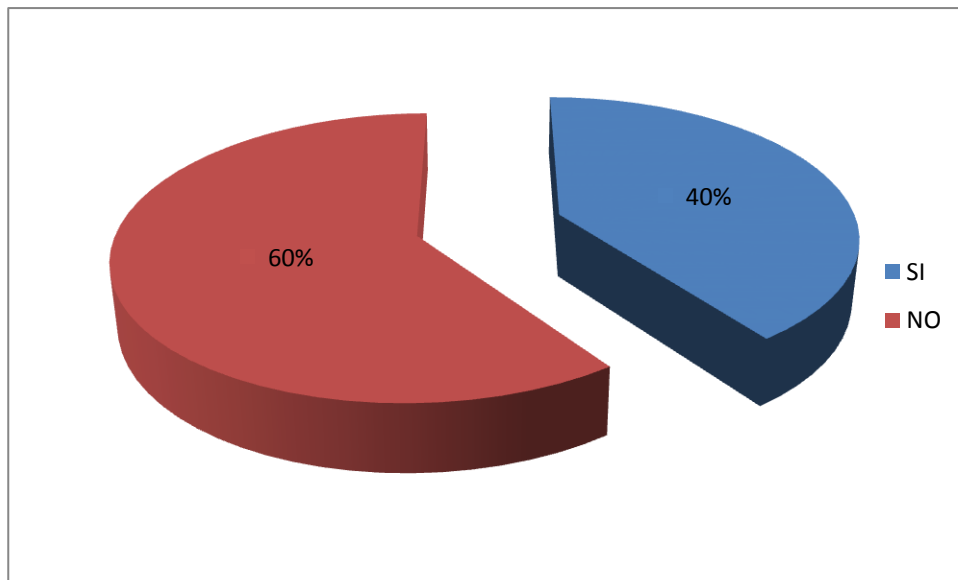


**2. Existen servicios higiénicos y lavados proporcionados por la institución al menos a 10 metros de los bares.**

Cuadro 9

OPCIONES	# DE PERSONAS	PORCENTAJE
SI	2	40%
NO	3	60%
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100%</b>

Grafica 7

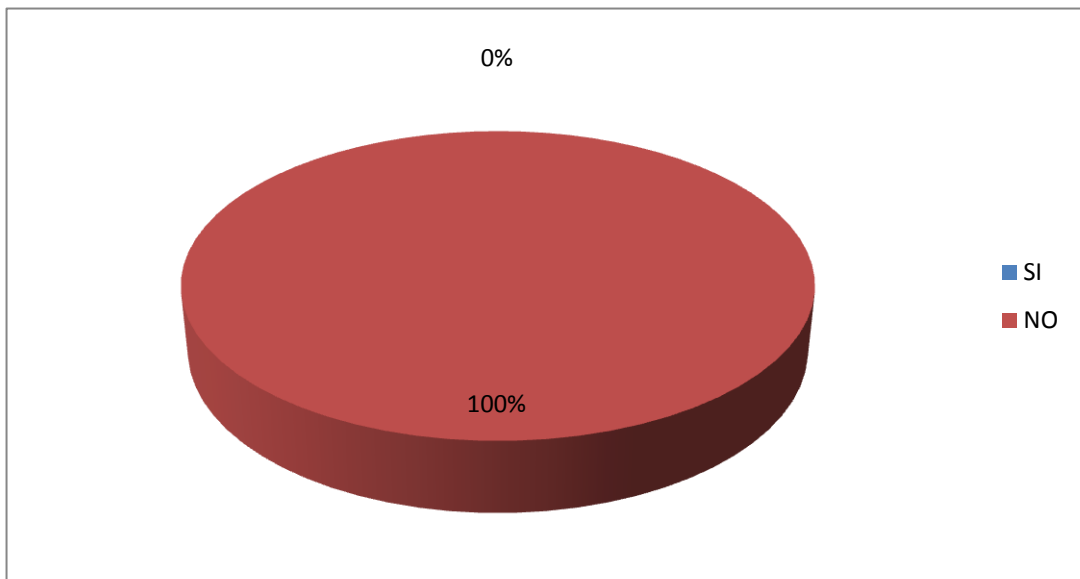


### 3. Los bares cuentan con lavaderos y agua segura

Cuadro 10

OPCIONES	# DE PERSONAS	PORCENTAJE
SI	3	60%
NO	2	40%
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100%</b>

Grafico 8

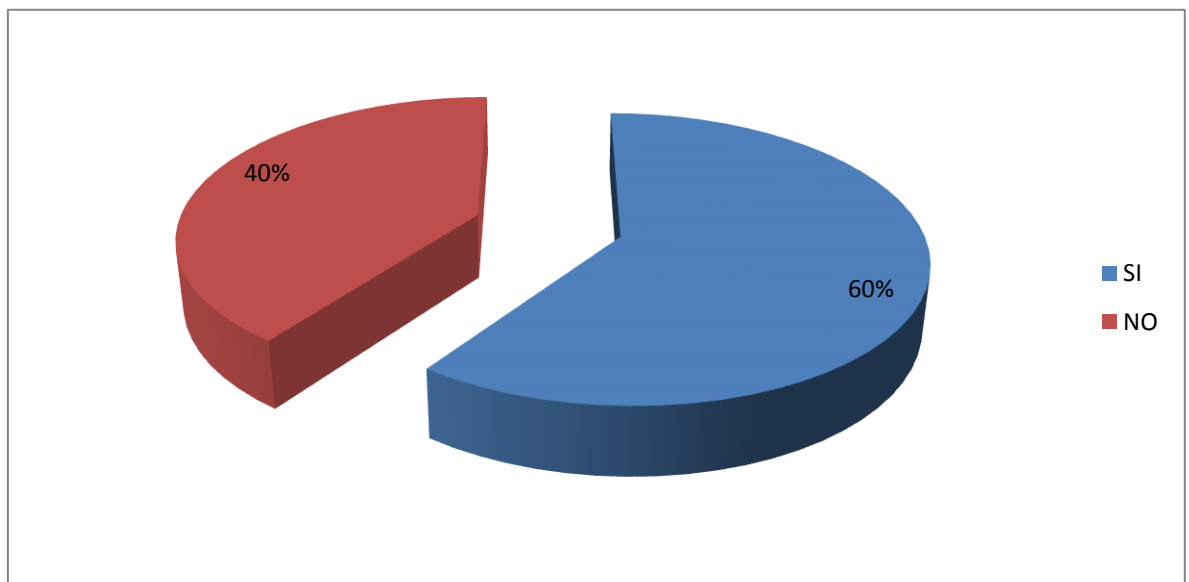


**4. Son accesibles tomando en especial consideración las personas discapacitadas**

Cuadro 11

OPCIONES	# DE PERSONAS	PORCENTAJE
SI	3	60%
NO	2	40%
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100%</b>

Grafico 9

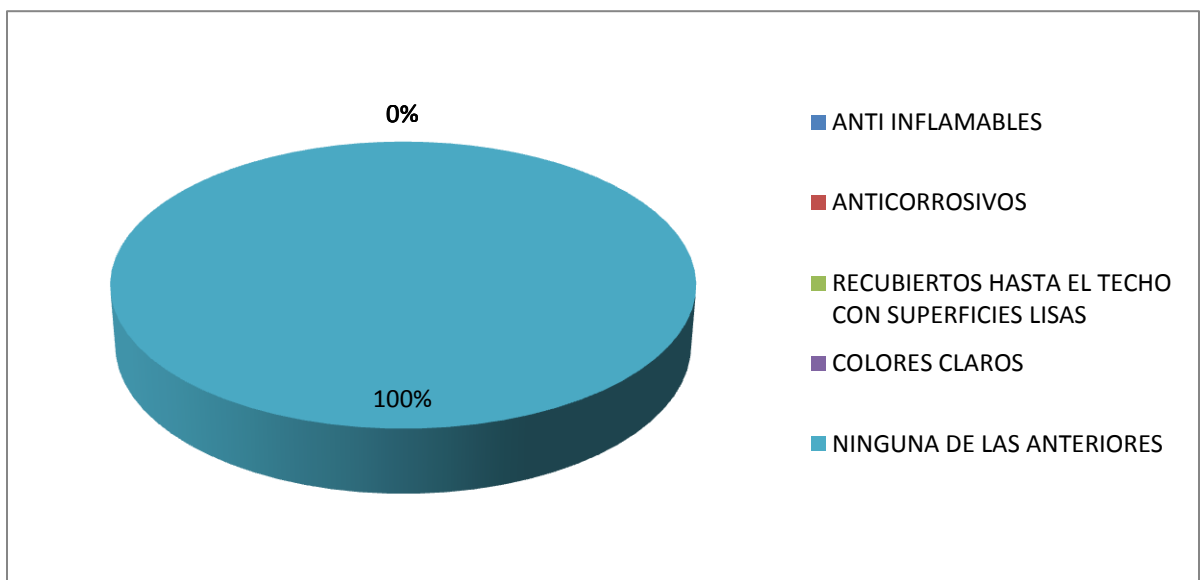


**5. Su construcción es adecuada de conformidad con leyes vigentes utilizando materiales como:**

Cuadro 12

OPCIONES	# DE PERSONAS	PORCENTAJE
ANTI INFLAMABLES	0	0%
ANTICORROSIVOS	0	0%
RECUBIERTOS HASTA EL TECHO CON SUPERFICIES LISAS	0	0%
COLORES CLAROS	0	0%
NINGUNA DE LAS ANTERIORES	5	100%
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100%</b>

Grafico 10

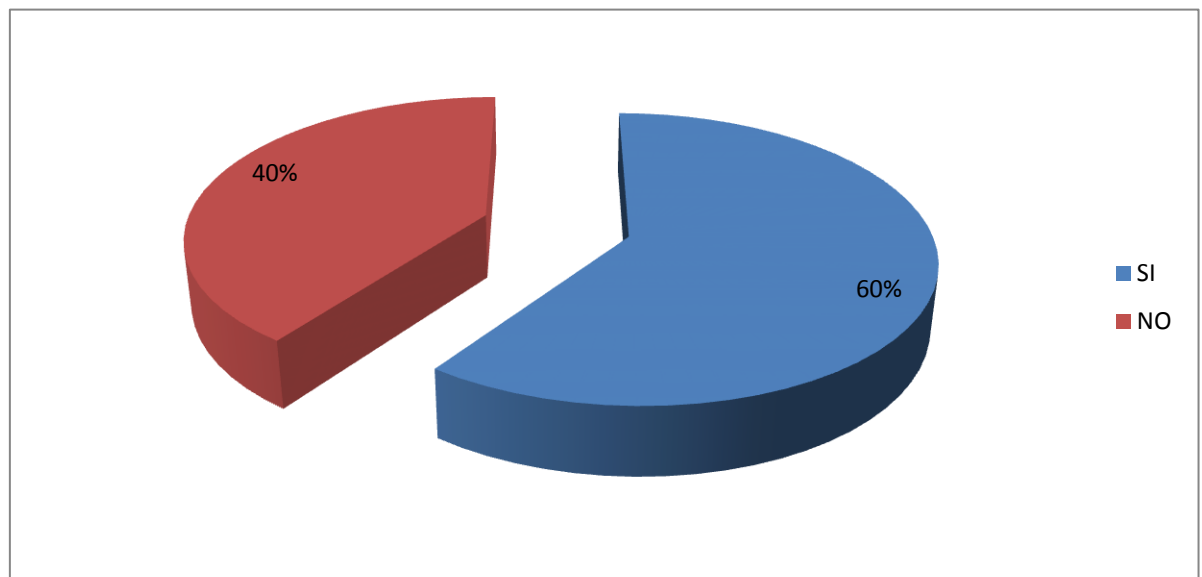


## 6. Cuentan los bares con iluminación y ventilación suficiente

Cuadro 13

OPCIONES	# DE PERSONAS	PORCENTAJE
SI	3	60%
NO	2	40%
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100%</b>

Grafico 11

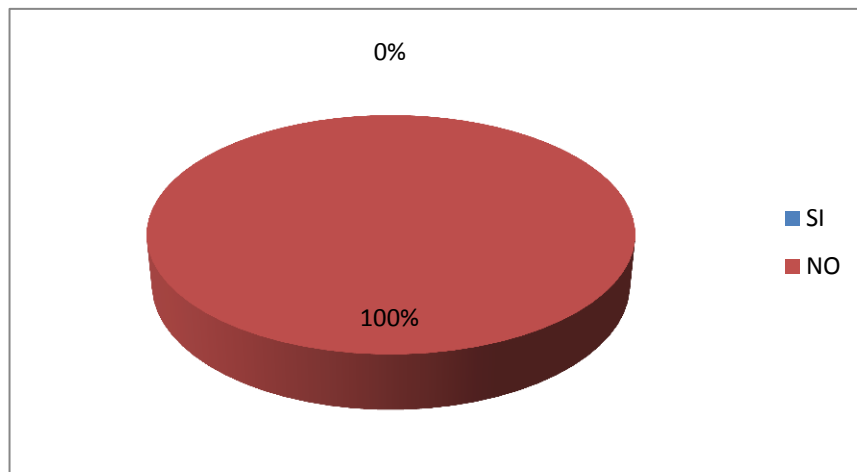


**7. Incluyen en su oferta permanente alimentos y bebidas tradicionales y en especial aprovechando los productos de temporada**

Cuadro 14

OPCIONES	# DE PERSONAS	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	5	100%
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100%</b>

Grafico 12

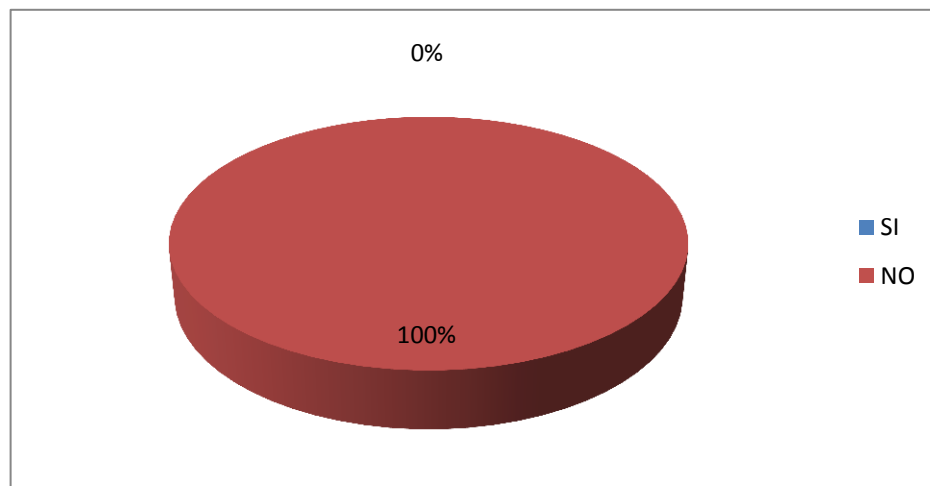


**8. Utilizan métodos de inventario para el cuidado de materia prima así como de productos procesados para evitar su descomposición**

Cuadro 15

OPCIONES	# DE PERSONAS	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	5	100%
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100%</b>

Grafico 13



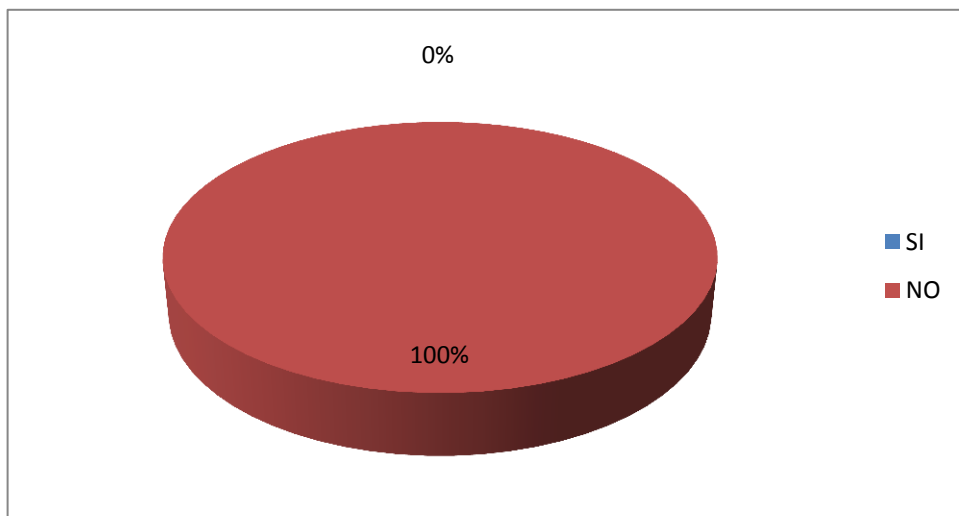


**9. Los utensilios de cocina destinados a la preparación de alimentos y manipulación de los mismos son de material resistente y de fácil limpieza**

Cuadro 16

OPCIONES	# DE PERSONAS	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	5	100%
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100%</b>

Grafico 14

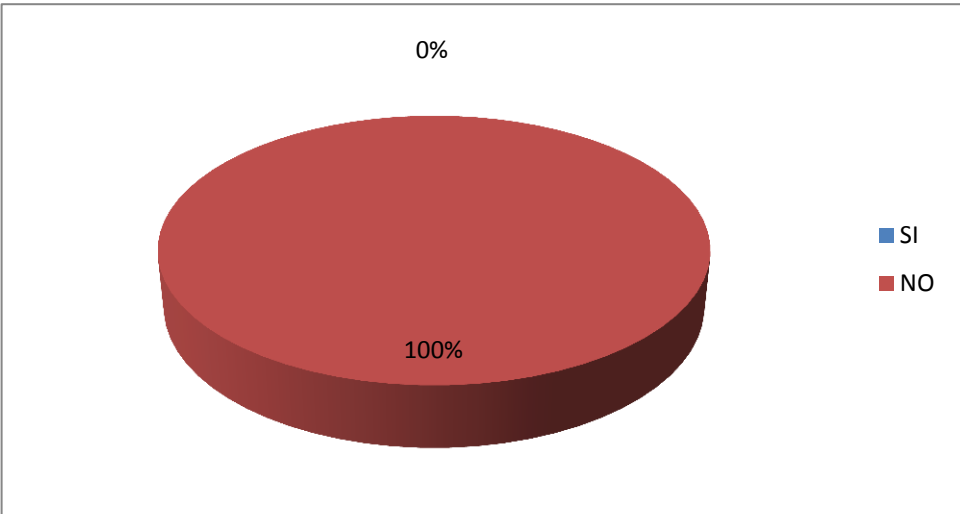


**10. Existe manual de funciones en el cual separe a los trabajadores que manipulan los alimentos de los que cobran o realizan limpieza**

Cuadro 17

OPCIONES	# DE PERSONAS	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	5	100%
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100%</b>

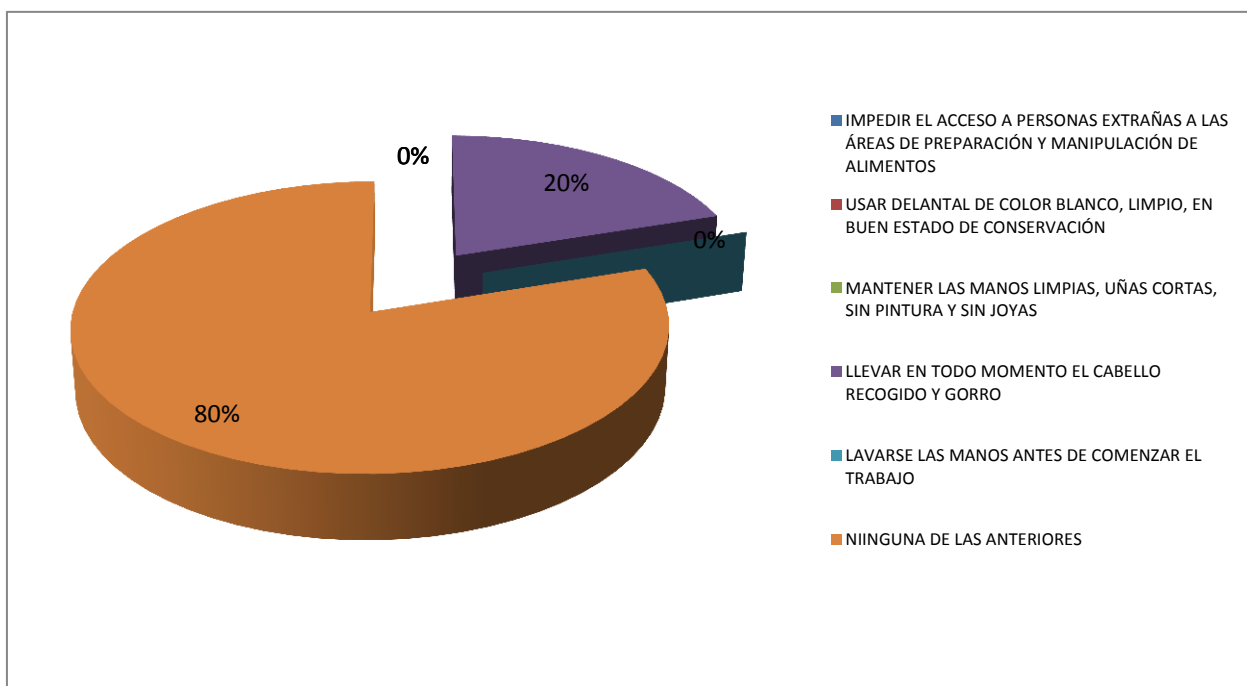
Grafico 15



## 11.El personal que labora en los bares cumple con estas medidas básicas de higiene y protección

Cuadro 18

OPCIONES	# DE PERSONAS	PORCENTAJE
IMPEDIR EL ACCESO A PERSONAS EXTRAÑAS A LAS ÁREAS DE PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	0	0%
USAR DELANTAL DE COLOR BLANCO, LIMPIO, EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN	0	0%
MANTENER LAS MANOS LIMPIAS, UÑAS CORTAS, SIN PINTURA Y SIN JOYAS	0	0%
LLEVAR EN TODO MOMENTO EL CABELLO RECOGIDO Y GORRO	1	20%
LAVARSE LAS MANOS ANTES DE COMENZAR EL TRABAJO	0	0%
NIINGUNA DE LAS ANTERIORES	4	80%
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100%</b>



## **4.2 ANÁLISIS COMPARATIVO, EVOLUCIÓN, TENDENCIA Y PERSPECTIVAS**

Al revisar las respuestas dadas por los estudiantes, podemos apreciar que si existe preocupación por la no adecuada administración de los bares por los propietarios de las mismas; sin embargo no se ha tomado en consideración la realización de un modelo de gestión que regule el funcionamiento de los mismos.

Se pueden observar con facilidad las necesidades existentes, que están en conocimiento de todos; pero, que se vive una realidad a la que aún no se despierta y nadie hace nada para cubrirlas.

Los anhelos, sueños y objetivos por cambiar esta situación existen, y se han puesto en marcha, pero cuál es el problema, que solamente se ha tomado en cuenta a las instituciones educativas de primer y segundo nivel dejando de un lado a los estudiantes de tercer nivel, los mismos que como seres humanos y de acuerdo a leyes constitucionales tienen el derecho al acceso de alimentos sanos, variados y equilibrados, para un desempeño alto en sus actividades.

Para nuestros encuestados, este derecho es muy importante y están en total acuerdo que se den cambios para beneficio de ellos y de las próximas generaciones.

Por lo tanto, concluimos que es de suma importancia tomar en consideración este cambio a beneficio del crecimiento personal de nuestros estudiantes para un futuro mejor.

## **4.3 RESULTADOS**

Luego de todo lo analizado se revela que existe una realidad que a pesar de que este latente ante la sociedad, no se ha hecho nada por realizar cambios poniendo en riesgo la salud, integridad y rendimiento de los estudiantes de educación superior de la Universidad Estatal de Milagro.

Los estudiantes de la universidad encuestada ante los cambios que se han dado en la educación de todos los niveles, se muestran seguros de que una mejor

administración de los bares con personas capacitadas para realizar trabajos en el arte culinaria sería de gran importancia, para mejorar el servicio que se ha estado dando por tanto años y nadie ha hecho nada para cambiarlo. Es así que la creación de un reglamento interno de administración de bares universitarios, impulsara el bienestar estudiantil que son la razón de ser de cada una de estas instituciones.

Con estos resultados, sustentamos la incidencia que tienen los alimentos distribuidos en los bares con el rendimiento académico de los estudiantes, por lo que se debe solucionar este problema con la creación de un reglamento que regule el funcionamiento de los mismos.

#### **4.4 VERIFICACION DE HIPOTESIS**

De acuerdo a la investigación realizada, los encuestados nos permiten con sus respuestas coincidir con la hipótesis planteada llegando a una realidad, encontrando la necesidad por parte de la mayoría de estudiantes de impulsar un cambio que influirá positivamente al desarrollo personal e intelectual de los estudiantes y a un crecimiento institucional a la universidad Estatal de Milagro.

El crecimiento en el rendimiento académico de estudiantes promoverá cambios, dando lugar a la entrega de profesionales altamente capaces a desempeñarse de manera eficaz y eficiente en donde se lo requiera, aportando al desarrollo del país.

Los beneficios que se obtendrán, son muchos, pero el más importante será a beneficio de los estudiantes, que en su día a día, preparándose para ser profesionales, serán quienes en un futuro no muy lejano llevaran al desarrollo constante a nuestro país, que necesita con resultados cosechar por medio de ellos el progreso educativo que se ha obtenido hasta la actualidad.

Dicho esto, se verifica que el problema planteado en las hipótesis se puede verificar, por tanto sostenemos la perspectiva del proyecto que presentamos.

## **CAPÍTULO V**

### **PROPUESTA**

#### **5.1 TEMA**

Determinar las incidencias de alimentación con el rendimiento académico de los estudiantes.

#### **5.2 JUSTIFICACIÓN**

La ausencia de una normativa que regule la contratación y funcionamiento de los bares que funcionan dentro de las instituciones de educación superior, ha dado como resultado una mala administración de los mismos por parte de sus propietarios, lo que conlleva a brindar un mal servicio en el expendio de alimentos poniendo en riesgo la salud de los estudiantes, los mismos que en ciertos casos prefieren salir de las instalaciones de las universidades en busca de alimentos que ofertan fuera de ellas.

El ser humano cualquiera sea edad o genero tiene el derecho a una alimentación saludable, equilibrada e inocua para llevar una vida saludable, lo que nos mueve a realizar este proyecto de investigación es precisamente que, por medio de este reglamento regular lo que hasta el momento no se hace de manera correcta en los bares, una persona que se encuentra preparándose para ser profesional debe alimentarse de manera correcta ya que es un factor fundamental para un desarrollo cognitivo y así enfrentarse a nuevos retos.

El rendimiento académico en las instituciones educativas de todos los niveles no es el deseado, debido a que las personas desde sus hogares no tienen una correcta cultura alimentaria por desconocimiento de la importancia que este que incide en el proceso de educación, siendo así muy importante que se realicen cambios desde nuestra universidad y aportar a la sociedad en general cambiando el conocimiento alimenticio de nuestros estudiantes quienes serán nuestros voceros a la comunidad.

Otro factor muy importante que muestra ausencia en los bares de las universidades, es la infraestructura que da mucho que decir, al no cumplir con parámetros de higiene y seguridad, que deben haber sido identificados al momento de adquirir sus permisos de funcionamiento, pero que aun así no se cumplen dando esto lugar a la perplejidad en la preparación de los alimentos que serán ofertados de manera irresponsable.

Es claro que los estudiantes de las universidades en general en su mayoría son adolescentes, que viven con sus padres y dependen de ellos económicamente, y que no están al alcance de varios productos que se ofertan actualmente por la irregularidad en los precios de venta. Esto causa malestar en la actualidad por lo explicado anteriormente, además de que son altos los precios de los productos no todos los venden a un valor igual percatándonos de que no existe control en esto, esta investigación por medio de la implementación del reglamento sustitutivo para el funcionamiento de los bares escolares pretende llegar a todos estos puntos débiles, que deben ser analizados de manera urgente para mejorar la calidad de servicio en los bares y ser un ejemplo a seguir para las instituciones educativas de tercer nivel y dar giro a la revolución académica.

### **5.3 FUNDAMENTACIÓN**

En la actualidad la educación superior ha tenido cambios exigentes en la formación de profesionales, y, los requerimientos para superar los procesos de calificación demandan de los estudiantes un alto grado de sacrificio físico y mental, para lo que deben estar preparados y culminar con éxito sus sueños.

Pero es muy claro apreciar que el rendimiento académico es muy bajo en todos los niveles de estudio, en escuelas y colegios ya se ha dado cambios que ayudan a los jóvenes a cambiar su forma de vida de manera saludable, lo cual impulsa en ellos un desarrollo cognitivo en sus jornadas de clases, formando de manera inconsciente una cultura alimentaria diferente a la que han tenido, con la creación e implementación de un reglamento que norma el funcionamiento de los bares que ofertan productos alimenticios en las unidades educativas, ya que

estos hasta solo un año atrás no cumplían con parámetros necesarios de alimentos variados e inocuos para el consumo de los seres humanos.

Esto ha servido de mucho a los niños y jóvenes de escuelas y colegios, porque es muy notable en la actualidad ver el cambio que han obtenido tanto en lo académico como en la salud, vasados en esta experiencia vivida desde la puesta en marcha del nuevo Reglamento Sustitutivo para el funcionamiento de bares escolares del sistema nacional de educación implementado en unidades educativas de educación primaria y secundaria, creemos necesario la implementación del **REGLAMENTO SUSTITUTIVO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LOS BARES ESCOLARES.**

La Universidad Estatal de Milagro con la implementación del reglamento sustitutivo para el funcionamiento de los bares escolares, brindara a sus estudiantes, visitantes, maestros y personal administrativo un servicio de calidad como bienestar de los mismos creando una cultura alimentaria adecuada, aportando a la salud física y mental necesaria para que los jóvenes estudiantes cumplan sus expectativas de superación y se dé un cambio al rendimiento académico que al momento no se encuentra en su mejor etapa por el problema existente planteado en el estudio de esta tesis de grado.

## **5.4 OBJETIVOS**

### **5.4.1 Objetivo General de la Propuesta**

Brindar a los estudiantes de la Universidad Estatal de Milagro, a través de la implementación del reglamento sustitutivo para el funcionamiento de bares escolares un servicio de calidad en los bares que funcionan dentro de sus instalaciones, promoviendo una cultura alimentaria que ayudara a su salud física y mental, aumentando su poder cognitivo y a su vez dar un cambio categórico a su rendimiento académico dentro de sus jornadas de clases.



#### **5.4.2 Objetivo Específicos de la Propuesta**

- Implementar a la UNEMI el reglamento sustitutivo para el funcionamiento de bares escolares.
- Examinar en base a este reglamento los problemas existentes en los bares que funcionan de la UNEMI
- Incentivar al estudiantado una cultura alimentaria saludable, equilibrada e inocua.
- Sugerir mediante este reglamento métodos distintos en la elaboración de los productos alimenticios ofertados.
- Contribuir a la categorización académica de la Universidad Estatal de Milagro.

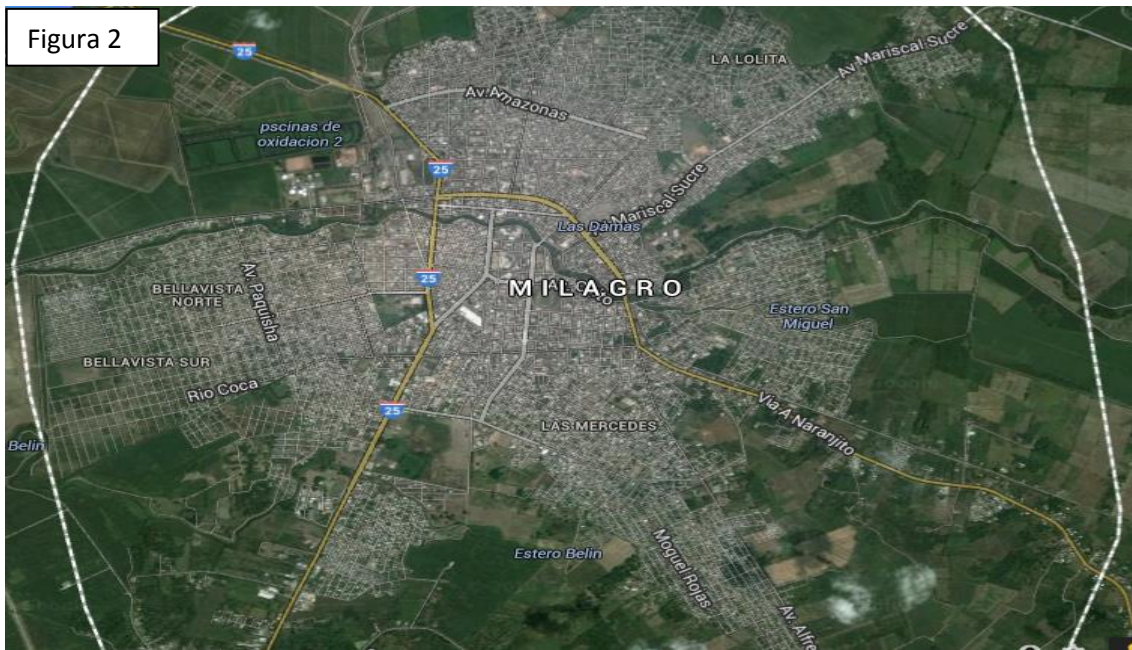
#### **5.5 UBICACIÓN**

Nuestra propuesta de implementación del reglamento sustitutivo para el funcionamiento de bares escolares, será planteada para su función en la Provincia del Guayas, cantón Milagro, en la Universidad Estatal de Milagro, cabe destacar que la UNEMI en la actualidad se encuentra en un cambio progresivo por adquirir la categorización "A" y estamos seguros que implementando este reglamento contribuiremos positivamente hacia su adelanto.

Figura 1



Figura 2



## **5.6 ESTUDIO DE FACTIBILIDAD**

El proyecto de implementación del reglamento sustitutivo para el funcionamiento de los bares escolares es factible académicamente, ya que existiendo un cambio en la administración de estos obtendremos un servicio de calidad y calidez brindando a los estudiantes para su consumo, alimentos sanos, equilibrados e inoctrinos que ayudaran al desarrollo de su potencial cognitivo en sus jornadas de clases. Este potencial aumentado dará como resultado mejoras en el rendimiento académico del estudiantado universitario.

## **5.7 DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA**

El proyecto plantea la implementación del reglamento sustitutivo para el funcionamiento de los bares escolares controle el funcionamiento de los bares de la universidad Estatal de Milagro, realizando cambios en sus funciones cotidianas que mejoren su calidad de servicio y productos ofertados. Este reglamento en si busca proyectar a los administradores de los bares una cultura de higiene y seguridad alimentaria para sus comensales, implementando un formato en sus materiales culinarios y la forma de cómo llevar un mantenimiento adecuado de los mismos, para evitar deterioros que causen contaminación a los alimentos preparados o procesados que oferten.

Una vez que se logre esto, se espera que los alimentos vendidos a los estudiantes sean en su totalidad seguros para su consumo y como objetivo principal llegar a disminuir el bajo rendimiento académico de los estudiantes que está afectando a la universidad y a la sociedad de nuestro país.

### **5.7.1 Actividades**

Las actividades a realizar para solucionar las incidencias de la alimentación con el bajo rendimiento académico de los estudiantes en las jornadas de clases es la siguiente:

- ❖ Implementar en la UNEMI el reglamento sustitutivo para el funcionamiento de los bares escolares.

- ❖ Identificar las deficiencias que presentan en la actualidad mediante un check list a los bares.
- ❖ Determinar la procedencia de las deficiencias, si estas son por falta de conocimiento o control.
- ❖ Capacitación del personal que labora en la manipulación de los alimentos de acuerdo al reglamento que se implementara.
- ❖ Planificar, promover y coordinar los eventos a realizar dentro de la implementación del reglamento sustitutivo para el funcionamiento de los bares escolares.
- ❖ Preparar controles periódicos de los resultados que expulsa esta implementación.
- ❖ Promover una cultura alimentaria saludable al estudiantado y personal que hace uso de los bares universitarios.

### **5.7.2 Recursos y Análisis Financiero**

Para lograr el cumplimiento de nuestro proyecto es necesaria la participación de la Dirección Administrativa de la Universidad Estatal de Milagro, en conjunto con los departamentos encargados de la contratación de los bares universitarios haciendo cumplir el reglamento sustitutivo para el funcionamiento de los bares escolares.

# **REGLAMENTO SUSTITUTIVO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN**

## **CAPITULO I**

### **Definición, objeto y ámbito.**

- Art. 1.** Los bares son locales que están ubicados en las universidades del sistema de educación superior, los mismos que están autorizados para el expendio de alimentos y bebidas naturales o procesadas, que brindan una alimentación variada, equilibrada e inocua para el consumo humano.
- Art. 2.** El presente reglamento sustitutivo para el funcionamiento de los bares escolares tiene por objeto:
- Implantar normas que regulen el funcionamiento de los bares estudiantiles, realizando controles y regir su correcta administración.
  - Inspeccionar que los alimentos distribuidos sean sanos, nutritivos e inocuos basados en normas de higiene e indicadores nutritivos.
  - Originar en los estudiantes y con estos llegar a la sociedad nuevos hábitos alimenticios saludables.
- Art. 3.** El presente reglamento es de aplicación necesaria en los bares de las universidades, para dar un giro al rendimiento académico de los estudiantes de educación superior de la Universidad Estatal de Milagro.

## CAPITULO II

### CARACTERISTICAS

- Art. 4.** Todas las instituciones educativas del país, están en la obligación sin importar su dimensión, ubicación o financiamiento de crear espacios saludables y confortables que sean seguros para el consumo de alimentos dentro de sus instalaciones. Para esto es necesario que se establezcan horarios de recreación o descanso siendo así aprovechados por los estudiantes para sus actividades nutricias, promoviendo una alimentación saludable.
- Art. 5.** Es importante que además se adecue accesos a los mismos para personas con capacidades especiales, creando un espacio adicional para su atención y que el estudiantado en general tenga facilidades para realizar sus actividades higiénicas antes de ingerir sus alimentos, otorgando el tiempo suficiente y necesario para realizarlo. De esta manera se incentivara al estudiante a tener en cuenta normas de higiene y sanitarias, y establecer en todo momento prácticas y valores de respeto, solidaridad y generosidad, en el marco de aplicación al Buen Vivir.
- Art. 6.** Según el Reglamento Sustitutivo para el funcionamiento de bares escolares del sistema nacional de educación, los bares según su dimensión y servicio que prestan se clasifican en:
- a) **Punto de expendio:** Local no mayor a seis metros cuadrados de superficie, con una autorización para expender alimentos preparados o procesados dentro de las instituciones educativas, la misma que dependiendo de la naturaleza de los alimentos deberá estar adecuada con una cadena de frio que garantice la debida conservación de los

alimentos a expender, el cual requiere de manera obligatoria ser controlada por la autoridad de salud correspondiente.

**b) Bar escolar simple:** Local cerrado no mayor a dieciséis metros cuadrados de superficie, en el cual podrán prepararse alimentos de acuerdo a las condiciones descritas en el antes mencionado reglamento, y también se podrán expender alimentos procesados cumpliendo condiciones de las normas vigentes.

**c) Bar escolar comedor:** Local cerrado con más de dieciséis metros cuadrados de superficie, que cuentan con infraestructura y equipamiento completo, en donde se podrán preparar alimentos y se podrá dar el servicio de los mismos, y, que deben contar con servicios higiénicos y lavamanos debidamente aislados del área de preparación de alimentos.

**Art. 7.** Los bares universitarios deben estar ubicados a mínimo diez metros de distancia de los servicios higiénicos para el acceso libre y rápido de los estudiantes, proporcionados por institución educativa, los mismos que deberán estar en perfecto estado físico y de higiene. Todos los bares deberán contar, al menos, con lavaderos y agua segura para su función.

**Art. 8.** Los bares deberán ubicarse en lugares accesibles tomando en cuenta las personas con capacidades especiales; deben estar en ambientes independientes de las baterías sanitarias, alejados de cualquier foco de contaminación.

**Art. 9.** Los bares deben de ser adecuados o readecuados cumpliendo las normas vigentes de construcción, utilizando los materiales y parámetros para este tipo de actividad.

**Art.10.** Los bares deberán contar con iluminación y ventilación suficiente, de preferencia naturales. Además deberán contar con los servicios básicos

fundamentales como lo son agua, luz, alcantarillado y manejo de desechos.

### **CAPITULO III**

#### **ALIMENTOS, BEBIDAS, EQUIPOS Y UTENCILIOS**

**Art.11.** Los alimentos que se expendrán en los bares dentro de las instalaciones de educación superior deberán ser; Naturales, frescos y nutritivos con características de inocuidad y calidad, a fin de que estos no causen ningún tipo de riesgo a la salud e integridad de los que los consumen, aplicando normas de higiene y seguridad alimentaria establecida por la ley correspondiente.

Los alimentos y bebidas preparados y/o procesados en los bares deberán cumplir al menos con el quince por ciento de las recomendaciones nutricionales para la edad.

Es de total responsabilidad del administrador del bar evitar la descomposición de los alimentos y bebidas a expender, para lo cual, utilizaran el método PEPS (primero que entre primero que sale), la materia prima para la preparación, así como los alimentos procesados y elaborados deberán conservarse en congelación, refrigeración o en ambiente fresco que evite su disgregación.







**Art.12.** Los utensilios y equipos utilizados para la preparación de los alimentos deberán ser de un material resistente, inoxidable y anticorrosivo para evitar de esa manera la contaminación de los alimentos por medio de estos, los mismos que deberán ser de fácil manejo al momento de lavarlos y desinfectarlos. Todos los utensilios se guardaran en vitrinas totalmente cerradas y desinfectadas realizando limpiezas periódicas de acuerdo a un



formato establecido por los administradores cumpliendo las normas de higiene vigentes para su elaboración.

**Cuadro 1.**

**CONTENIDO DE NUTRIENTES E INDICADORES DE EXCESO**

Nutrientes indicadores	Bajo Contenido 	Mediano Contenido 	Alto Contenido 
Grasas	$\leq 3$ gramos/100 gramos  $\leq 1,5$ gramos/100 ml	$>3$ y $< 20$ g/100 gr  $>1,5$ y $<10$ g/100 ml	$\geq 20$ g/100g  $\geq 10$ g/100ml
Grasas Saturadas	$\leq 1,5$ gramos/100 gramos  $\leq 0,75$ gramos/100 ml	$>1,5$ y $< 5$ g/100 gr  $>0,75$ y $<2,5$ g/100 ml	$\geq 5$ g/100g  $\geq 2,5$ g/100ml
Azúcares adicionados (incluye monosacáridos + disacáridos)	$\leq 5$ gramos/ 100 gramos  $\leq 2,5$ gramos/100 ml	$>5$ y $<15$ g/100 gr y  $>2,5$ y $< 7,5$ g/100 ml	$\geq 10$ g/100g  $\geq 7,5$ g/100ml
Sal	$\leq 0,3$ gramos/100 gramos  $\leq 0,3$ gramos/100 ml  (equivale a 120 mg de sodio)	$>0,3$ y $<1,5$ g/100 gr y  $>0,3$ y $< 1,5$ g/100 ml  (equivalen a entre 120 a 600 mg de sodio)	$\geq 0,5$ g/100 g  $\geq 1,5$ g/100ml  (equivale a más de 600 mg de sodio)
Nutrientes indicadores	Bajo Contenido 	Mediano Contenido 	Alto Contenido 
Grasas	$\leq 3$ gramos/100	$>3$ y $< 20$ g/100 gr	$\geq 20$ g/100g

	gramos ≤ 1,5 gramos/100 ml	>1,5 y <10 g/100 ml	≥10 g/100ml
Grasas Saturadas	≤1,5 gramos/100 gramos ≤0,75 gramos/100 ml	>1,5 y < a 5 g/100 gr >0,75 y <2,5 g/100 ml	≥5g/100g ≥2,5g/100ml
Azúcares adicionados (incluye monosacáridos + disacáridos)	≤ 5 gramos/ 100 gramos ≤2,5 gramos/100 ml	>5 y <15 g/100 gr y >2,5 y < 7,5 g/100 ml	≥10g/100g ≥7,5g/100ml
Sal	≤0,3 gramos/100 gramos ≤0,3 gramos/100 ml (equivale a 120 mg de sodio)	>0,3 y <1,5 g/100 gr y >0,3 y < 1,5 g/100 ml (equivalen a entre 120 a 600 mg de sodio)	≥0,5g/100 g ≥1,5g/100ml (equivale a más de 600 mg de sodio) <sup>13</sup>

**Art. 13.** De acuerdo a la normativa sanitaria nacional, las personas que laboren en los bares que funcionan en las instituciones de educación superior deberán cumplir con el certificado de salud ocupacional que otorga el Ministerio de Salud Pública debidamente revisado por el Departamento Médico de la institución en donde realice su función.

**Art. 14.** El personal que labore en los bares deberá cumplir con las siguientes normas de higiene básicas para su función.

- a) Restringir el acceso a personas extrañas en el área de preparación de alimentos.
- b) Utilizar delantal en buen estado y de color claro en todo momento mientras ejecuta sus labores.
- c) Utilizar las manos limpias, uñas cortas y no hacer uso de joyas al momento de realizar sus labores.

<sup>13</sup> [www.nutricionistasdechile.cl/documentos/boletin\\_4921.doc](http://www.nutricionistasdechile.cl/documentos/boletin_4921.doc)

- d) Usar en todo momento el cabello recogido y sostenido con gorros especiales para uso culinario en buen estado físico y de limpieza.
- e) Debe existir solamente una persona que manipula el dinero o impedir que esta misma realice labores con la preparación de alimentos.
- f) Lavarse las manos con abundante agua y desinfectarlas antes de empezar sus labores dentro de los bares y realizarlo las veces necesarias en caso de que abandone su lugar de trabajo.
- g) Contar con un desinfectante de manos dentro de los bares en donde los empleados lo utilicen constantemente mientras realizan sus labores.

## CAPITULO IV

### APLICACIÓN, EJECUCIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO

**Art. 15.** Para la aplicación, ejecución, control y seguimiento de este reglamento se conformara un comité organizado por la dirección administrativa en donde funcionen los bares.

Rector de la UNEMI

Vice Rectorado Administrativo UNEMI

Decano de la facultad Ciencias de la Salud

Departamento de la facultad Ciencias de la Salud

## **CAPITULO V**

### **SANCIONES**

**Art. 16.** En el caso de que no se cumpliera con el reglamento que regule su funcionamiento, serán sancionados con la suspensión definitiva de sus actividades, luego de ser inspeccionados y dado un plazo respectivo para sus adecuaciones.

**UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO**  
**UNIDAD ACADEMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVASY COMERCIALES**  
**CHECK LIST**

**Objetivo.-** Determinar si los bares que funcionan dentro de la Universidad Estatal de Milagro cumple con parámetros determinados para su función.

**Instrucciones.-** Les agradecemos que contesten con veracidad los datos que se solicitan, marcando con una (x) en el recuadro según sea su respuesta

**1.-Según su dimensión y servicio que presta dentro la clasificación de los bares está considerado como:**

- Punto de expendio, superficie no mayor a 6 metros cuadrados
- Bar escolar simple, superficie no mayor a 16 metros cuadrados
- Bar escolar comedor, superficie mayor a 16 metros cuadrados

**2.-Existen servicios higiénicos y lavados proporcionados por la institución al menos a 10 metros de los bares.**

- SI                       NO

**3.-Los bares cuentan con lavaderos y agua segura**

- SI                       NO

**4.-Son accesible tomando en especial consideración las personas discapacitadas**

- SI                       NO

**5.-Su construcción es adecuada de conformidad con leyes vigentes utilizando materiales como:**

- Anti inflamables
-

- Anticorrosivos
- Recubiertos hasta el techo con superficies lisas
- Colores claros
- Ninguna de las anteriores

**6.-Cuentan los bares con iluminación y ventilación suficiente**

- SI                       NO

**7.-Incluyen en su oferta permanente alimentos y bebidas tradicionales y en especial aprovechando los productos de temporada**

- SI                       NO

**8.-Utilizan métodos de inventario para el cuidado de materia prima así como de productos procesados para evitar su descomposición**

- SI                       NO

**9.-Los utensilios de cocina destinados a la preparación de alimentos y manipulación de los mismos son de material resistente y de fácil limpieza**

- SI                       NO

**10.-Existe manual de funciones en el cual separe a los trabajadores que manipulan los alimentos de los que cobran o realizan limpieza**

- SI                       NO

**11.-El personal que labora en los bares cumple con estas medidas básicas de higiene y protección**

- Impedir el acceso a personas extrañas a las áreas de preparación y manipulación de alimentos;
- Usar delantal de color claro, limpio, en buen estado de conservación;
- Mantener las manos limpias, uñas cortas, sin pintura y sin joyas;

- Llevar en todo momento el cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado de conservación;
- Lavarse las manos con agua circulante, jabón y desinfectarse antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que represente riesgo de contaminación.
- Ninguno de las anteriores.



### **5.7.3 Impacto**

Con la aplicación de esta propuesta, la Universidad Estatal de Milagro, tendrá un gran impacto; tanto en lo académico, social y ambiental, y a continuación describiremos cada uno de ellos:

#### **Impacto Académico**

El proyecto de implementación del reglamento sustitutivo para el funcionamiento de bares escolares, creara en primer lugar una cultura alimentaria saludable tanto en higiene como en nutrición hacia los estudiantes, el mismo que basado en una investigación de estudio realizado para su creación indica que, los niños, adolescentes y adultos que se encuentran o no en una etapa de preparación académica necesitan de una alimentación sana, equilibrada e inocua para fortalecer su poder cognitivo de aprendizaje en su etapa estudiantil y lograr alcanzar un rendimiento que supere las expectativas de su vida profesional.

Por otra parte se erradicara de manera definitiva la desconcentración y agotamiento de los estudiantes en sus jornadas de clases, a causa de alimentos perjudiciales a la salud por su aminoración o acrecentamiento alimenticio

#### **Impacto Social**

El reglamento con los puntos acentuados en cada uno de sus artículos, contribuirá al crecimiento y desarrollo de la Universidad Estatal de Milagro, brindando a la sociedad en general la oportunidad de prepararse en una institución de educación superior que, prepara a sus estudiantes académicamente y asienta en ellos una cultura alimentaria saludable.

Sin duda este reglamento aplicado a los bares de la UNEMI, creara conciencia de manera involuntaria a los estudiantes a llevar una vida sana que a futuro se verá reflejado en sus familias quienes conforman la sociedad de este cantón.

## **Impacto Ambiental**

Concientizados en lo importante que significa la protección del medio ambiente y su conservación, estamos seguros de garantizar a nuestras generaciones tanto las de la actualidad como las que vendrán en un mejor futuro, una vez revisado este proyecto podemos decir que no afecta, ni causara problemas de tipo ambiental en ningún aspecto, por lo que no creemos necesario se realice ningún tipo de estudio ambiental.

### **5.7.4 Lineamiento para evaluar la propuesta**

Esta propuesta será valorada por la Unidad Académica de Ciencias Administrativa de la Universidad Estatal de Milagro, por lo que adjunto de manera veraz la información necesaria como soporte de este proyecto.

## CONCLUSIONES

- ❖ La implementación de este reglamento que regule el funcionamiento de los bares en la Universidad Estatal de Milagro, tiene una aceptación favorable por parte de los estudiantes, en vista que no se hayan conforme con el funcionamiento actual que tienen estos, y consideran que de acuerdo a la inseguridad que presentan al no cumplir con normas de higiene y seguridad alimentaria están expuestos a sufrir enfermedades o trastornos alimenticios por el exceso de grasa en los productos ofertados en la actualidad.
- ❖ Para la implementación de este reglamento se necesitara que se realicen cambios en equipos y utensilios de cocina a fin de que se acojan a puntos establecidos en la normativa.
- ❖ El recurso necesario para poner en marcha este proyecto será aprobar la implementación del reglamento mencionado y ejecutarlo como una actividad normal en la contratación del servicio de bares en la universidad.

## RECOMENDACIONES

- ❖ Se recomienda para la implementación de este reglamento realizar en primer lugar una inspección de la documentación necesaria para su función, los mismos que son otorgados por el Ministerio de Salud, Ilustre Municipalidad del Cantón Milagro y del Benemérito Cuerpo de Bomberos, y a su vez verificar la veracidad de los certificados por los departamentos universitarios que tienen relación con las actividades de las instituciones antes mencionadas.
- ❖ Para su ejecución se recomienda revisar normas de seguridad que minimicen riesgos de accidentes, puesto que las instalaciones en donde funcionan los bares no cumplen con parámetros obligatorios de infraestructura.
- ❖ Es necesario analizar la sensibilidad que causaría la implementación de la del reglamento en los bares para saber si encuentran o no preparados a los cambios que este conlleva.
- ❖ Difundir por medios electrónicos el cambio generado por este reglamento, para llegar a la sociedad en general y captar el apoyo de entidades que respalden nuestro crecimiento.

## **BIBLIOGRAFÍA DE INVESTIGACIÓN**

### **LIBROS:**

- ❖ Manual de Prayma (Manual práctico de nutrición y dietoterapia)  
Eulalia Vidal García  
Primera Edición 2009
  
- ❖ Nutrición y alimentación humana  
Océano/Ergon Volumen 1  
José Mataix Verdú
  
- ❖ Conocimientos actuales sobre nutrición  
Octava Edición 2003  
Bárbara A. Bowman  
Robert M. Russell
  
- ❖ Nutrición  
Dra. Janice L. Thompson  
Dra. Melinda M. Manore  
Dra. Linda A. Vaughan  
Volumen 1 2008 España
  
- ❖ Fundamentos de Nutrición y Dietética  
Leopoldo Vega Franco  
María del Carmen Inarritu Pérez  
2010 México

## FUENTES ELECTRÓNICAS

- ❖ Jordi Salas-Salvado  
Pilar García Lorda  
José María Sánchez Ripollés  
“la alimentación y la nutrición a través de la historia” (2005, p.55)
  
- ❖ Hipócrates, médico griego siglo v a.c.  
“que tu alimentación sea tu medicina y tu medicina tu alimento”.
  
- ❖ Daza Carlos Hernán.  
“American Health Organization vol.14”, (1980,p. 32)
  
- ❖ Constitución Nacional de la República del Ecuador
  
- ❖ Reglamento Sustitutivo para el funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación.
  
- ❖ Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria del Ecuador
  
- ❖ Boletín 4291 Nutricionistas de Chile  
[www.nutricionistasdechile.cl/documentos/boletin\\_4921.doc](http://www.nutricionistasdechile.cl/documentos/boletin_4921.doc)

**A  
N  
E  
X  
O  
S**

**UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO**  
**UNIDAD ACADEMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVASY COMERCIALES**  
**ENCUESTA**

**Objetivo.-** Determinar las incidencias de alimentación con el rendimiento de los estudiantes

**Instrucciones.-** Les agradecemos que contesten con veracidad los datos que se solicitan, marcando con una x en recuadro según sea su respuesta

**Datos personales.**

**Edad** \_\_\_\_\_ **Sexo** \_\_\_\_\_ **Actividad** \_\_\_\_\_

1.- ¿Considera usted, que los alimentos que se distribuyen en los bares que funcionan dentro de la Universidad Estatal de Milagro son variados y equilibrados?

Si                       No                       Tal vez  
 Otra

2.- ¿Considera usted que existe desinterés en las jornadas de clases por parte de sus compañeros debido a los trastornos causados por una mala alimentación?

De acuerdo               En Desacuerdo               Probablemente  
 Otra

3.- ¿Considera usted, que la falta de concentración de los alumnos en las jornadas de clases se debe a una alimentación desequilibrada?

De Acuerdo               En desacuerdo               Probablemente  
 Otra

4.- ¿Cree usted que el exceso de alimentos grasos es el factor principal que ocasiona al ser humano enfermedades gastrointestinales?



- De Acuerdo       En desacuerdo       Probablemente
- Otra

5.- ¿Cuál de los siguientes términos le parece familiar al momento de servirse alimentos en los bares de la universidad y sentir la necesidad de alimentarse?

- Como lo que quiero
- Como lo que sé, que debo comer
- Como lo que hay que comer