

45656

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES

"IZTACALA"



U.N.A.M. CAMPUS
IZTACALA

ALGUNOS FACTORES QUE AFECTAN
LA SELECCION DE ALIMENTOS

001
31921
51
1985-2

TESIS PROFESIONAL

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
LICENCIADO EN PSICOLOGIA
P R E S E N T A
MARIA GUADALUPE SANCHEZ GONZALEZ

IZTACALA, MEX.,

1985

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

AGRADECIMIENTOS

A MIS PADRES, MI MÁS SINCERO Y PROFUNDO AGRADECIMIENTO PORQUE ME DIERON TODO LO POCO QUE TENÍAN, GUIÁNDOME HACIA UN PORVENIR.

A FRANCISCO, AGRADEZCO SU APOYO MORAL Y EMOCIONAL COMO FUENTE DE ESTIMULACIÓN PARA CONTRIBUIR A MI REALIZACIÓN COMO PROFESIONISTA, YA QUE SIN ÉSTE NO PODRÍA HABER LLEGADO A MI META.

A MIS HERMANOS Y HEMANAS, POR SU CONFIANZA, APOYO Y BIENESTAR QUE SIEMPRE ME BRINDARON.

A MIS CUÑADAS, CUÑADOS Y SOBRINOS, POR LA PARTE DE SUS VIDAS QUE HAN COMPARTIDO CONMIGO.

A MIS FAMILIARES, AMIGOS Y AMIGAS Y A TODAS LAS PERSONAS QUE DE UNA U OTRA FORMA ME HAN BRINDADO SU APOYO Y SUS CONSEJOS, SIN NINGÚN INTERÉS, Y CON LAS CUALES HE COMPARTIDO MOMENTOS DE ALEGRÍA Y SATISFACCIÓN.

A

LIC. MA. DEL REFUGIO LÓPEZ

LIC. MILAGROS DAMIÁN

LIC. ARTURO AGUILAR

POR LOS CONSEJOS ESCLARECEDORES QUE SE HAN DIGNADO
DARME A LO LARGO DE LA REALIZACIÓN DE ESTE TRABAJO.

A MARÍA DEL CARMEN GUTIÉRREZ
POR SU VALIOSA AYUDA EN LA -
MECANOGRAFÍA DE ESTE TRABAJO.

I N D I C E

TZT. 1000891

PAG.

PROLOGO	1
CAPITULO I NUTRICION	
Importancia de la Nutrición	
Factores que intervienen en la selección, preparación y consumo de los alimentos	
Factores: Político-Económicos Socio-Culturales, Fisiológicos, etc.	
CAPITULO II REPORTE DE INVESTIGACION	
Metodología	19
Resultados: Estudio No.1	21
Resultados Generales:Estudio No.1	36
Resultados: Estudio No. 2	46
Resultados Generales: Estudio No.2	48
CONCLUSIONES	53
BIBLIOGRAFIA	63
APENDICE	68

P R O L O G O

El presente trabajo forma parte del "Proyecto sobre formación comunitaria y educación nutricional", de manera tal, que los objetivos de este trabajo están encaminados para el logro de algunas de las metas propuestas en dicho proyecto.

Los objetivos planteados fueron los siguientes:

-Diseño y aplicación de un instrumento de evaluación que permitiera determinar de qué manera influyen los juicios de los individuos hacia las características de los productos sobre la conducta de consumo.

-Determinar la relación entre el nivel educativo y los juicios hacia las características de los productos.

-Asimismo se investigaron las variables; sabor, aroma, valor nutritivo, disponibilidad, costo, dificultad de preparación y consumo semanal; que de alguna manera u otra estuvieran afectando la selección, preparación y consumo de los alimentos (carnes, pescados, verduras, frutos, granos y semillas, lácteos y otros (productos industrializados: pastelitos, refrescos, dulces, etc.), en una muestra de estudiantes de la Escuela Nacional de Estudios Profesionales Iztacala.

Por último, en este trabajo, se realizó un breve análisis de los factores económicos, políticos, sociales, culturales, etc., que de alguna manera están influyendo en el consumo, selección y preparación de los alimentos existentes en el mercado.

El análisis y conocimiento de estos factores, permitirá de alguna forma comprender los fines de este trabajo, - además, de tratar de ayudar a modificar o cambiar los - hábitos de consumo de alimentos que tienen los indivi - duos.

PAPEL DEL PSICOLOGO EN LA NUTRICION

Los problemas alimentarios han sido poco abordados por la Psicología; sin embargo, en la actualidad se ha encontrado que esta problemática también puede ser un campo de acción más, en el cual el psicólogo puede intervenir.

A partir de las necesidades sociales del país, se estableció un perfil profesional en el cual se fijaron las funciones o actividades profesionales del psicólogo, las cuales son las siguientes:

- Investigación
- Desarrollo
- Rehabilitación
- Detección
- Planeación y prevención

En las áreas problema como la salud pública, producción, economía, instrucción, ecología y vivienda, es donde se podrían desarrollar esas funciones; así como en situaciones sociales de índole variada (urbanas y rurales, ya sea marginadas o desarrolladas). Además la acción profesional será enfocada hacia instituciones, grupos o individuos -- particulares (Ribes y Cols., 1980).

A partir de la combinación de los elementos anteriores, se obtienen 240 posibilidades de acción del psicólogo, -- las cuales amplían considerablemente la actividad profesional de éste.

En base a todo lo anterior, se puede decir que los objetivos de este trabajo están enfocados hacia el área de salud pública, ya que ésta pertenece a la problemática alimentaria.

Ahora bien, como ya se mencionó anteriormente, al abordar el problema alimentario, desde una perspectiva psicológica, es muy importante, ya que se abre otro campo de acción para el Psicólogo, debido a que los elementos involucrados con el establecimiento, mantenimiento o modificación de repertorios conductuales, en lo que se refiere a la alimentación, son de interés psicológico.

En los hábitos alimentarios, parte importante del problema nutricional, encontramos una serie de repertorios conductuales, que se encuentran íntimamente relacionados con la selección, preparación y consumo de alimentos; por lo tanto, en este caso, el establecer y modificar estos hábitos son aspectos importantes para el Psicólogo.

Asimismo, en base a los lineamientos metodológicos y herramientas o instrumentos conductuales que a través del tiempo ha desarrollado la psicología y que han "...mostrado ser eficaces en la modificación de comportamiento y en la enseñanza de repertorios, el intentar llevarlos al campo de la nutrición por lo tanto es un esfuerzo válido" (López Gamiño, 1984); que ha servido para investigar las estrategias de intervención para modificar, cambiar o complementar el consumo, selección y preparación de alimentos.

Por otra parte, "en relación al nivel de vinculación del trabajo psicológico en la modificación de hábitos alimentarios, Galindo y cols. (1981), consideran que la aportación psicológica se puede ubicar en dos niveles, uno de ellos, es la educación nutricional y, el otro, es la detección y pronóstico en los problemas de retardo en el desarrollo, los cuales surgen paralelamente en el período de desnutrición del individuo" (Mora, 1982).

Finalmente, en base a todo lo anterior, el psicólogo podría evaluar las conductas inadecuadas o adecuadas que in

tervienen en los patrones alimenticios de determinada comunidad o en el individuo.

En forma más particular el psicólogo podría:

-Detectar la forma o formas en que los individuos seleccionan y preparan los alimentos que consumen; si en esta selección interviene la publicidad, la presentación del alimento, el sabor, aroma, etc.

-Diseñar programas para promover el desarrollo de hábitos alimentarios adecuados, tanto a nivel familiar como individual.

-Implementar una tecnología viable para entrenar a paraprofesionales o no profesionales para que colaboren en la modificación de hábitos alimentarios, etc.

Como se puede ver, la gama de actividades que el psicólogo puede realizar dentro de la problemática alimentaria es muy amplia, además de que cuenta con los elementos teóricos y prácticos para realizar dichas actividades.

Sin embargo existen barreras que limitan la intervención del psicólogo en el campo de la nutrición, una de ellas es el desconocimiento de este campo, ya que en la mayoría de los planes de estudio no lo incluyen.

Por último, a pesar de que la Psicología pueda o deba contribuir para encontrar o aplicar técnicas para la solución del problema alimentario, esto no quiere decir que de esta disciplina dependa la solución del problema (Mora, 1982).

CAPITULO I

NUTRICION

"El destino de las naciones
depende de la forma en que
se alimentan"

Brillant-Savarin

NUTRICION

Desde los inicios de la humanidad fue la alimentación la necesidad primaria que el hombre hubo de conseguir y satisfacer para poder vivir. Factores como la necesidad, creación, capacidad de inventiva, etc., se conjugaron para resolver adecuadamente sus requerimientos de conseguir alimentos, lo cual representaba para los hombre de esa época sinónimo de vida.

Hoy, 25 millones de años después, se tiene la misma necesidad primaria, que es la de alimentarse. Pero, además de que la alimentación es una necesidad fundamental en el hombre, constituye uno de los factores determinantes en el progreso y formación de las ciudades y del individuo mismo; ya que si éste se encuentra bien nutrido o alimentado, estará física y mentalmente preparado para cualquier tipo de actividad (Icaza, S., 1981) (&).

Salvador Zubirán (1982), señala que "Cuando en una comunidad la mayor parte de sus habitantes sufren desnutrición como un mal colectivo, se establece lo que se ha llamado desnutrición social, en la que se deprime considerablemente la actitud física, intelectual, social y emocional..."

Pero este bienestar físico y mental del ser humano sólo podrá darse cuando éste reciba diariamente las cantidades y combinaciones adecuadas de nutrimentos. Esto es esencial, ya que al ingerir alguna vez una comida desbalanceada no tiene mucha importancia, pero cuando sucede con frecuencia, ya sea como resultado de malos hábitos alimentarios o por una mala elección de la persona o personas que planean los menús, ponen en peligro el bienestar físico y emocional del individuo, ya que por lo general, su dieta-

diaria se compone de un elevado consumo de productos animales, grasas, colesterol, azúcar, sal, productos industrializados, etc., aunados al deficiente consumo de verduras, frutas, cereales integrados, etc., propician los problemas de obesidad, diabetes, arteriosclerosis, enfermedades infecciosas, desnutrición, y muchos otros. Por lo tanto, la alimentación debe ser suficiente pero nunca excesiva y, sobre todo, para mantener la salud debe ser equilibrada en proteínas, vitaminas, grasas, glúcidos y oligoelementos (Coraminas y Gandarias, 1979).

Malacara, J. (1979), realizó un estudio para analizar la relación entre el crecimiento lineal y las costumbres alimentarias en niños de educación primaria de la ciudad de León, Gto. (714 niños y 904 niñas). Se les aplicó una encuesta en la que se midieron el peso y la talla de los niños de los dos sexos, además se obtuvo un registro de frecuencia del consumo de ciertos alimentos (carne, leche, huevos y frijoles), las costumbres alimentarias se obtuvieron por medio de un interrogatorio directo que se les realizó a los niños y niñas.

El autor encontró que los resultados de este estudio apoyan el concepto de que "antes de los 6 años la desnutrición afecta la sobrevivencia del individuo, pero que después de esa edad, repercute primordialmente en las variables del desarrollo entre las que se encuentra la talla". Y, además, encontró que el crecimiento lineal es función de la frecuencia de la alimentación con carne y leche.

Por su parte, Threnholme y Milne, realizaron un estudio en Canadá para investigar las repercusiones que tiene el ingerir dietas pobres con insuficientes cantidades de leche, verduras y huevos; en un grupo de adolescentes y encontraron que su desarrollo era deficiente, tanto a nivel

físico como mental (&).

Como se puede ver, una nutrición deficiente o defectuosa provoca repercusiones a nivel clínico, biológico y social, afectando principalmente a la población infantil ocasionándole, en la mayoría de los casos, un deficiente crecimiento físico.

Ahora bien, el principal problema al que se enfrentan los individuos para poseer o adquirir hábitos alimentarios -- adecuados, Fischer, P. (1978), menciona que es la elección de los alimentos, la cual va a depender de factores "conscientes e inconscientes", esto es: decimos que "sabemos lo que nos gusta" pero sería más exacto decir "nos gusta lo que comemos". Además de que esta elección va a ser el resultado de la interacción de múltiples factores de orden económico, político, social, cultural, etc., que van a reflejarse de diferentes formas en cada país, región, comunidad, según sea el caso (Bourgues, 1980). Así mismo, Ramírez, Arroyo y Chávez (1981), Hernández y Cols. (1983); y Ferrara, (1976), han coincidido en señalar que también estos factores son los responsables de la adquisición de hábitos alimentarios, que van a favorecer o empeorar una acertada selección, preparación, distribución y consumo de alimentos.

Entre otros factores se encuentran:

Propiedades de los alimentos

Las industrias que se dedican a la elaboración de "Productos alimenticios", varían de diferentes formas la "palatabilidad" es decir el sabor, aroma, color, textura y otros, a fin de satisfacer la demanda del público consumidor que

(&) ONUAA. "Educación Alimentaria en la Escuela Primaria". Número 25, 1971.

NOTA: La Fuente original no se encuentra en México.

busca en el mercado la variedad, por encima del valor nutritivo de los alimentos. (Archivos Latinoamericanos de Nutrición. 31,(1), 1981).

Ignorancia

Las ideas erróneas sobre las propiedades de los alimentos; Los alimentos no se aprovechan adecuadamente tanto por el desperdicio como por las limitaciones que imponen los tabúes, especialmente extendidos en lo que toca a la alimentación de niños y madres. La ignorancia priva así al niño de una correcta alimentación.

La Publicidad

La publicidad que realizan los medios masivos de comunicación (radio, televisión, etc.), sobre los productos industrializados (gansitos, refrescos, productos enlatados, etc.), logran que el público confunda la calidad del producto con lo llamativo de un envase o de un anuncio. (Revista del Consumidor No. 36).

Estado Fisiológico

Por lo general ciertos alimentos se tienen como prohibidos o reservados para determinados grupos fisiológicos, principalmente para los ancianos, mujeres embarazadas y niños en períodos de lactancia, por ejemplo: "En Malasia, el pescado es la fuente local más accesible de proteínas animales, pero aún se piensa que es inapropiado en los grupos enunciados, especialmente en los niños, por el riesgo de producir parasitosis intestinal". (Ferrara F. 1975).

Estatus Social

Las poblaciones de clase media ó las marginadas, a medida que tienen mejores posibilidades económicas se preocupan más en adquirir artículos "suntuarios" ó alimentos - más caros, haciendo a un lado los alimentos nutritivos, pensando que de esta manera, les va a proporcionar prestigio dentro del grupo social donde estan inmersos, pero solo les ocasiona desequilibrio en su presupuesto familiar.

Costumbres Mitos y Creencias

Las costumbres mitos y creencias juegan un papel muy importante en el consumo de alimentos, ya que junto con los hábitos alimentarios forman parte del acervo cultural de las poblaciones e influyen principalmente en las actitudes de los individuos (Hernández, M., et al. 1983). Asimismo cada país o región ha desarrollado ciertas normas conductuales, en relación al consumo de alimentos, las cuales además son transmitidas de padres a hijos. Estas normas conductuales estan enmarcadas desde qué comer, -- quiénes, hasta como comer. Behar, 1981, señala que "... existe la creencia de que ciertos alimentos tienen propiedades mágicas, ya sea beneficiosas o malignas y que comerlos produce estados eufóricos o malestares, a otros tipos de alimentos se les atribuye propiedades afrodisiacas". Y de esta forma se limita la alimentación.

La Religión

Los preceptos de algunas religiones también eliminan de la dieta del individuo alimentos de alto valor nutritivo tan importantes para el buen desarrollo de su organismo. Por ejemplo: los habitantes de la India tienen --

prohibido comer carne de res, porque su religión les prohíbe matar a esos animales, a pesar de que la mayoría de la población padece de problemas alimentarios. Los católicos por su parte se abstienen de comer carne, durante determinados días del año, etc.

Poder Adquisitivo

Existe una estrecha relación entre el consumo de alimentos y el ingreso económico familiar, relación que fué conocida por primera vez en el año de 1853 por el economista Christian Engel; creándose la "ley de Engel", que señala que "... a menor ingreso familiar mayor será la proporción gastada en alimentos..."

En México se han realizado investigaciones y se ha encontrado que la mayoría de la población tiene un poder adquisitivo bajo, y en la actualidad se ha incrementado, - con la crisis económica, por la que el país está pasando. Ante tal crisis económica la población trabajadora - o la de escasos recursos económicos se ha visto en la necesidad de adquirir para su consumo alimentos de baja calidad nutritiva, ya que sus ingresos no les permite comprar alimentos nutritivos, por el elevado costo de éstos, como sería el caso de la carne, leche, huevos, etc.

Disponibilidad

La disponibilidad de los alimentos se refiere a la calidad y cantidad de los alimentos que se encuentran en el mercado, para que sean consumidos por la población. Además esta disponibilidad, está condicionada por la distribución, transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos (&).

En los últimos 30 años, ha habido un importante incremento en la producción de alimentos, sin embargo a pesar de que se ha triplicado la disponibilidad de granos y semillas, esto se ha venido abajo con el aumento de la población. Además ha habido un aumento notable en los productos que más ingiere la población, como serían: el frijol, papa, maíz, etc., pero con poco valor nutritivo. En cambio los alimentos con mayor valor nutritivo, solo han tenido un incremento moderado, como sería el caso de la leche y las carnes, (Ramírez, Arrollo y Chávez, 1971).

Distribución

Ferrara, (1976) Menciona que los medios de transporte, comunicaciones, etc., permiten que los alimentos lleguen a diferentes entidades para su consumo.

Urbanización y Emigración

Los efectos de la urbanización y emigración en los alimentos son principalmente de dos tipos; primero una gran dependencia en el ingreso familiar como elemento esencial para adquirir alimentos, y segundo más acceso a una gran variedad de alimentos, principalmente promocionados por los medios de comunicación o los que consideran de prestigio al llegar a las ciudades.

Actitudes hacia los alimentos

Por lo general, la actitud de rechazo o de aceptación hacia un alimento o alimentos en particular, en un niño es pura imitación de las actitudes de los padres.

Por todo lo anterior se puede decir que la alimentación-nutrición de una persona está influenciada por; la va-

riedad de alimentos, el dinero que se tiene para comprarlos, su actitud hacia la comida, la forma de preparar -- los alimentos y el conocimiento y la apreciación que se tengan de los valores nutritivos, etc, etc.,

Como se puede ver es muy amplia la gama de factores que están influyendo, para que de alguna manera se dé una -- adecuada o inadecuada nutrición, en las personas de diferentes estratos sociales y económicos. Por lo tanto el problema de la nutrición no se le debe de ver como un fenómeno aislado, que se debe de ver como tal; sino que en él, están inmersos diferentes factores que se encuentran interrelacionados entre sí.

Estos factores se han englobado en las siguientes categorías: Factores Político-Económicos y ligado a éstos se -- encontrarían los factores históricos, culturales, sociales, ecológicos, biológicos, psicológicos, etc, etc.

En los factores Político-Económicos quedarían inmersos: -- el ingreso, la disponibilidad, la comercialización y la distribución de los alimentos. (Behar, 1981, Icaza, 1981; Ramírez y Cols, 1971; De Recalde, 1977; SPP, 1977; Secretaría de Comercio, 1980).

Asimismo, Hernández, Arrollo y Chávez (1971), en sus investigaciones sobre el problema alimentario que padece -- la población mexicana, han concluido que los factores político-económicos señalados anteriormente, son principalmente los causantes de una mala alimentación.

Por su parte Wong, Higuera y Valencia (1984), realizaron un estudio en la ciudad de Sonora, México, con las fami-

lias que residian en zonas marginadas de esta ciudad. Se analizaron algunos factores socioeconómicos tomando como base la relación entre ingreso familiar, gasto y consumo de alimentos. En el estudio alimentario familiar se emplearon las técnicas de recordatorio de un día y la frecuencia de consumo de alimentos. Se dividió a la población en cinco grupos de ingresos, y los alimentos se dividieron en alimentos básicos de alto valor proteínico y carne fresca.

Y los resultados que encontraron estos autores, revelaron que existe una relación directa entre el nivel de ingreso de las familias y el gasto en el consumo de alimentos.

Sin embargo, a pesar de que hay evidencias que muestran que las poblaciones con mejores ingresos económicos, mayor distribución y disponibilidad de alimentos, presentan una alimentación adecuada; también es cierto que no necesariamente se garantizan mejores hábitos alimentarios, ya que como se mencionó anteriormente, estos hábitos también se encuentran determinados por factores de tipo social y cultural.

Como sería el caso de las costumbres, creencias y hábitos alimentarios; las cuales debido a que forman parte del acervo cultural de las poblaciones e influyen principalmente en las actitudes de los individuos hacia los alimentos.

Asimismo existen también las influencias de los medios de comunicación, para inducir a la compra y consumo de alimentos de alto costo y bajo valor nutritivo, llamados alimentos de "pacotilla".

Busra Jabre, (1981), señala que los adolescentes son más susceptibles de adquirir esos productos industrializados, ya que según ellos con el consumo de este tipo de alimentos, se adquiere un cierto prestigio social. Es muy cierto lo que señala este autor; sin embargo creo que no nada mas se da esta conducta en los adolescentes, sino también en los niños y principalmente en los adultos, ya que también ellos hacen todo lo posible por adquirir alimentos de "rico" tratando así de escalar peldaños sociales mas elevados, dando como resultado que se desprecien alimentos nutritivos. Y esta situación se debe principalmente a la publicidad tendenciosa que se preocupa más por manipular sentimientos de estatus que de informar sobre la calidad real del producto, en el cual el llamativo pero inútil en vase, representa hasta el 30% del precio final (Revista del Consumidor No. 60).

Por otra parte, diferentes investigadores sobre aspectos nutricionales afirman que de las diferentes cualidades -- que tienen los alimentos, la principal para la aceptación y consumo de éstos; es el sabor de los alimentos que existen en el mercado.

El Instituto del Consumidor (Revista del Consumidor No.97, 1985), realizó un estudio para ver las diferentes razones que intervienen para que la población mexicana prefiera las bebidas embotelladas (refrescos). Para esto se entrevistó a 600 padres de familia y 548 niños, distribuidos en distintos estratos sociales de acuerdo a sus diversos niveles de ingresos. Y se encontró que a menor ingreso económico se consumen más refrescos y lo consumen principalmente porque; el sabor de estos es muy agradable, por la comodidad, la costumbre y por las influencias de la publicidad.

Otros investigadores mencionan por ejemplo, Bushra Jabre 1981; que la educación es un factor fundamental para que se den correctos hábitos alimentarios y mientras más preparado esté el individuo, este tendrá una dieta mejor. Sin embargo Wilson y Lamh (1968) (&), realizaron un estudio en los Estados Unidos, con un grupo de mujeres con estudios secundarios y universitarios y encontraron que aún a este nivel, todavía se aceptan falsas creencias -- acerca de los alimentos.

Por lo tanto se puede decir que aún en los núcleos sociales, con un alto nivel cultural, siguen arraigadas las costumbres alimentarias de sus ancestros, y aún cuando su alimentación se vea limitada ó perjudicada, se siguen con esas costumbres, que obviamente los están perjudicando, tanto a nivel físico como social.

Por su parte Bourgues Rodríguez, (1980), señala que "La dieta insuficiente y desequilibrada suele ser el resultado de una inadecuada disponibilidad de alimentos a nivel familiar y de su ineficiente utilización". Además del error de muchas personas que complementan su dieta diaria, con la compra de alimentos que más les gusta (pero deficientes nutricionalmente) en los lugares más cercanos a su trabajo o escuela, por comodidad y acceso fácil a estos lugares.

Por último, como se puede ver a lo largo de este trabajo, existen muchas polémicas, en cuanto a los factores responsables, directos o indirectos, que determinan una adecuada

(&) Citado en: ONUAA. "Educación en la Escuela Primaria". No. 25. 1971.; Nota; No se amplió este estudio, porque la fuente original no se encuentra en México.

cuada o inadecuada dieta diaria en el individuo. Algunos investigadores opinan que son los factores económicos, - otros piensan que son los culturales, otros los sociales, etc, etc., sin embargo también se puede observar que la adecuada o inadecuada nutrición de un individuo, no es - un problema aislado de simple carencia de nutrientes en la ingestión de alimentos; sino el resultado de una forma de vida donde se conjugan una serie de factores (político-económicos; sociales, culturales, etc.) que de alguna manera u otra están influyendo, en el consumo, selección y preparación de los alimentos; y que además estos factores actúan entre sí y que no son posibles de disociar. - (Cravioto, 1978).

Sin embargo algunos de estos factores si son posibles de modificar a más corto plazo que otros. Señala Chávez, -- (1971) que los factores socio-culturales o "precipitantes" como él los llama, son más susceptibles de modificar a -- más corto plazo que los factores político-económicos. Esto es cierto ya que como se sabe los factores socio-culturales forman parte del acervo cultural de las poblaciones e influyen principalmente, en las actitudes de los individuos, (Hernández y cols., (1975) es más viable modificar estas actitudes hacia los alimentos, a más corto plazo, que tratar de cambiar toda una estructura política-económica de un país.

"Además de que mejorar los aspectos sociales y económicos, no garantiza por sí mismo un cambio en los patrones de ingestión". (Alvarez, et al, 1977) (&).
 Ahora bien, como se pudo ver a lo largo de este trabajo, los hábitos alimentarios están determinados tanto por -- factores de tipo económico, como de tipo cultural y so--

cial. Estos factores evidencian la necesidad de una educación alimentaria a todos los niveles, por una parte para prevenir la desnutrición y sus secuelas, tanto físicas como psicológicas y por otra parte, para prevenir o modificar el consumo excesivo de nutrientes, que también perjudican la salud. Alvarez, Guzmán, Vial, Jaque, Gattas, 1977; señalan que para tener éxito en el cambio de hábitos alimenticios a partir de la educación, es necesario conocer primero cuáles son las causas o factores que podrían impedir ese cambio, estos elementos son aquellos, que se encuentran relacionados con el juicio de las personas hacia las características de los productos como son:

Sabor, aroma, valor nutritivo, dificultad o facilidad de preparación, dificultad de obtención, consumo y preferencia de los alimentos. Por tal motivo este estudio tiene los siguientes propósitos:

Por un lado investigar estas variables, que de alguna manera u otra están afectando la selección y consumo de los alimentos, en una muestra de la población de estudiantes de la ENEPI.

Y por el otro lado diseñar y aplicar un instrumento de evaluación que permita determinar de que manera influyen los juicios de los individuos, hacia las características de los productos sobre la conducta de consumo, y asimismo determinar la relación entre el nivel educativo y los juicios hacia las características de los productos.

REPORTE DE
INVESTIGACION

METODOLOGIA

DISEÑO DE LA MUESTRA

Se realizó, primeramente, un conteo de los estudiantes que cursan las diferentes carreras que se imparten en la Escuela Nacional de Estudios Profesionales Iztacala. Una vez obtenido el total de los estudiantes, se sortearon en forma aleatoria para escoger específicamente a los que integrarían la muestra.

Se seleccionaron 311 estudiantes y de éstos se descartaron 109 debido a que ya no pertenecían a la escuela, quedando como muestra final 202 estudiantes, de los cuales el 64% pertenece al sexo femenino y el 35.2% al sexo masculino.

Los estudiantes seleccionados cursaban el segundo y cuarto semestre de las carreras de Psicología, Medicina, Odontología, Biología y Enfermería, de los turnos matutino y vespertino.

CARRERAS	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
Odontología	26	14	40
Psicología	20	15	44
Enfermería	35	1	36
Medicina	16	23	39
Biología	25	18	43
TOTAL	131	71	202

Para recabar los datos de este estudio se diseñaron y aplicaron dos encuestas que incluían información sobre: edad, sexo, carrera, lugar donde consumían sus alimentos, opiniones sobre alimentos, preferencias alimentarias, variables que pudieran estar afectando la selección y consumo de ciertos alimentos y varias preguntas más.

Para fines del estudio se dividieron las encuestas en: Estudio No. 1 y Estudio No. 2.

El trabajo de campo correspondió básicamente a la aplicación de las dos encuestas, a cada estudiante muestreado. Para ésto fué indispensable localizar a cada uno de ellos en las aulas donde se impartía la carrera que estaba cursando, grupo y turno.

FALTA

PAGINA

21

nos y semillas, lácteos y otros (pastelillos, dulces, galletas, etc.) es el siguiente:

Mencionan que la disponibilidad de carne es regular, así como la dificultad de su preparación. El sabor, aroma y el valor nutritivo de ellas es una característica muy importante para ellos. A pesar de lo anterior, sólo la prefieren en demasía el 11.4% de estudiantes y el consumo semanal es de 18.2%, debido tal vez a su alto costo lo cual mencionó el 43.2% (Cuadro No. 3).

El sabor, aroma y el valor nutritivo de los pescados, son características muy importantes para estos estudiantes, el 34.1% de ellos menciona que la dificultad de preparación y el costo (34.1%) es regular. A pesar de lo anterior, sólo el 40.9% lo prefieren en forma regular; y lo consumen demasiado el 20.4%, su consumo semanal, es poco (47.7%) y sólo los consumen demasiado el 15.9% de ellos. (Cuadro No.4).

El sabor, aroma y el valor nutritivo de las verduras resultó demasiado importante para ellos; mencionan que su disponibilidad, su costo y su preferencia es regular, que no cuesta ningún trabajo su preparación y el 34.1% de estas personas las prefieren mucho y su consumo semanal es demasiado. (43.2% de ellos). (Cuadro No. 5).

En lo referente a las frutas, mencionan que su sabor, aroma y valor nutritivo de ellas es muy importante; afirman que son fáciles de obtener y su costo es regular, además que no cuesta ningún trabajo prepararlas, así lo expresa el 47.7%; el 31.8% las prefieren demasiado y el 50% las consumen semanalmente con demasiada frecuencia, solo el 6.8% las consumen poco. (Cuadro No. 6).

Con respecto a los granos y semillas, mencionan que su dificultad de preparación es regular; mientras que su sabor y aroma son características importantes, el 45.4% afirma que el valor nutritivo de éstos es muy importante, pero a pesar de esto solo el 45.4% los prefiere en forma regular y tan solo el 4.5% los consume demasiado, el 38.6% los consume regularmente aún cuando el 45.4% menciona que su valor monetario es regular. (Cuadro No. 7).

La disponibilidad, el aroma y el costo de los lácteos tienen regular importancia para estos estudiantes, mientras que el sabor, la preferencia y el valor nutritivo es muy importante; el 29.5% afirma que no cuesta ningún trabajo su preparación y su consumo semanal es demasiado (31.8%), el 9.1% los consumen poco. (Cuadro No. 8).

Por último, con respecto a otros (pastelillos, galletas, dulces, etc.), el 31.8% mencionan que el sabor y el aroma (22.7%) son importantes, el 31.8% menciona que no tienen ningún valor nutritivo; su preferencia es poca y solo el 6.8% los prefiere demasiado, su costo es regular, no cuesta trabajo prepararlos. El 45.4% los consumen semanalmente poco y el 6.8% demasiado. (Cuadro No. 9).

RESULTADOS

ODONTOLOGIA

Se encuestaron 40 estudiantes de la carrera de ODONTOLOGIA, de segundo semestre de los turnos matutino y vespertino. - El 65% pertenecían al sexo femenino y el 35% al masculino.

El promedio de edad de los estudiantes es de 21.5 años, la edad que es más frecuente es de 19 años. El 50% de éstos, tiene edades inferiores a 21.5 y el 50% edades superiores a este valor.

El 42.5% de estudiantes acostumbra ingerir sus alimentos durante su estancia en la escuela y en otros (mercados, --tiendas, etc.); mientras que el 20% los ingiere en la cafetería y el 15% en la cooperativa. El 7.5% en kioscos y el 5% en puestos móviles. (Cuadro No. 1, gráfica 3).

Siendo la población femenina (57.5%) la que ingiere sus alimentos con mayor frecuencia en los lugares mencionados.

Por último, el 12.5% no acostumbra ingerir alimentos durante su estancia en la escuela, argumentando las siguientes razones: el 10% afirma que los alimentos que expenden no son higiénicos y el 2.5% dice no agradales los alimentos que venden en esos lugares. (Cuadro No. 2, gráfica 4).

Por otra parte, ellos declaran que el sabor, aroma, valor nutritivo y el costo de las carnes, les importa mucho y --son características que se deben de tomar muy en cuenta; - referente a la dificultad de su preparación, disponibili--dad y preferencia afirman que es regular. A pesar de lo an

terior el consumo semanal de la carne es regular, consumiéndola el 67.5% y demasiado el 7.5%. (Cuadro 10)

El 30% asegura que consume semanalmente el pescado en forma regular y el 10% lo consume demasiado, a pesar de que creen que el sabor, aroma, preferencia y el valor nutritivo de los pescados es muy importante. Debido a que el 37.5% consideran alto el costo de los pescados y el 22.5% muy alto y la dificultad de obtención, como lo afirma el 40% de estos estudiantes, se considera que su consumo es regular. (Cuadro 11)

En cuanto a las frutas creen que el sabor, aroma y el valor nutritivo de éstas es muy importante, consideran que tanto su disponibilidad como su costo es regular, las prefieren la mayoría de los estudiantes como lo demuestra el (40%), el 32% creen que la preparación de las frutas es poca; a pesar de esto su consumo semanal es regular y solo el 20% de estas personas las consumen demasiado a la semana. (Cuadro 13)

Con respecto a los granos y semillas, mencionan que el sabor, aroma, preferencia, dificultad de obtención y costo de éstos es regular; el 45% de los estudiantes afirman que el valor nutritivo de los granos y semillas es importante; el 35% cree que la disponibilidad es regular y un poco más de la mitad (52.5%) los consumen en la semana en forma regular y mucho el 15% de estos. (Cuadro 14)

Referente a los lácteos, la mayoría de los estudiantes encuestados mencionan que el sabor, aroma, valor nutritivo y preferencia es importante, creen que su costo es regular, que no cuesta nada prepararlos; a pesar de esto su consumo-

es regular y semanalmente solo los consumen demasiado el -- 10% de ellos. (Cuadro 15)

Con respecto a otros (como son pastelitos, galletas, dulces, etc.), el 27.5% de las personas creen que el sabor de estos no es nada importante. El 20% también afirma que el aroma - de "otros" no es nada importante, el otro 20% cree que sí - es importante. El 45% de ellos declara que no tienen ningún valor nutritivo; la disponibilidad, preferencia, costo, di- ficultad de obtención es para estos estudiantes nada impor- tante y semanalmente su consumo es poco. (Cuadro 16)

RESULTADOS

MEDICINA

Se encuestaron a 39 estudiantes de la carrera de MEDICINA, el 59% pertenecían al sexo masculino, el 41% al femenino.

El promedio de edad de estos estudiantes es de 20.3 años y la edad que se repite con mayor frecuencia es de 20 años, - el rango entre las edades es de 11 años. El 50% de éstos - tienen edades superiores a 20.5 y el otro 50% edades inferiores a este valor.

El 87.2% de esta población acostumbra a ingerir alimentos durante su estancia en la escuela, en puestos móviles el - 30.8%, el 23.1% en la cafetería, el 20.5% en kioscos, el - 10.2% en otros y el 2.6% en la cooperativa. (Cuadro 1, gráfica 5)

La población masculina (51.2%) es la que ingiere alimentos con mayor frecuencia durante su estancia en la escuela - - (gráfica 15); siendo de su preferencia los puestos móviles, kioscos y la cafetería. (gráfica 13)

Solo el 36% de las mujeres ingieren alimentos en la escuela durante su permanencia en ésta.

Las razones por las que el 12.9% (2.6% de las mujeres y -- 10.3% de los hombres) de los estudiantes no ingieren alimentos durante su estancia en la escuela son las siguientes: para el 7.7% de ellos los alimentos que expenden no - son higiénicos, el 2.6% argumenta que no les gusta el tipo de alimentos que venden y el 2.6% no acostumbra comer fuera de su casa. (Cuadro 2, gráfica 6)

Ahora bien, el sabor y el aroma de las carnes es importante para estos estudiantes encuestados, asimismo el valor nutritivo de éstas.

En cuanto a la disponibilidad o dificultad de obtención y a la preferencia de las carnes, mencionan que es regular. El 30.8% creen que su costo es regular y otro 30.8% afirman que es poco, pero a pesar de ésto su consumo semanal es regular y solo el 7.7% la consumen demasiado. (Cuadro 17)

Estos estudiantes mencionan que el sabor, aroma, valor nutritivo y el costo de los pescados es importante, creen que la disponibilidad, preferencia, la dificultad de preparación y el costo es regular y a pesar de lo anterior su consumo semanal es regular y solo el 5.1% lo consumen demasiado. (Cuadro No. 18)

En cuanto a las verduras, estos estudiantes mencionan que es importante el sabor, aroma y el valor nutritivo de éstas. Creen que la disponibilidad y el costo es regular. La preferencia de las verduras es regular y sin embargo sólo la consumen a la semana demasiado el 15.4% y el 33.3% la consumen con mucha frecuencia. (Cuadro 21)

Respecto a las frutas estos estudiantes mencionan que su sabor les importa demasiado, así como su aroma, valor nutritivo. Creen que la disponibilidad de éstas es poca y que no cuesta nada prepararlas, pero a pesar de esto su consumo semanal es regular y solo las consume demasiado el 28.2% de las personas encuestadas. (Cuadro 19)

En los granos y semillas, mencionan que el sabor, disponibilidad y preferencia de éstos es regular, afirman que el-

aroma y el valor nutritivo de los granos y semillas les importa mucho. Sin embargo, el consumo semanal de éstos es regular y solo lo consumen mucho el 25.6% de ellos. (Cuadro 20)

En los lácteos; el 28.5% afirman que el sabor de éstos les importa mucho, para el 43.6% el aroma es importante y al 38.5% el valor nutritivo les importa demasiado.

Creer que la disponibilidad, costo y preferencia de lácteos es regular, argumentan que no cuesta nada su preparación y su consumo semanal es mucho (35.9%) y el 2.6% de ellos no los consume.

Por último en referencia a los otros (pastelitos, galletas, dulces, etc.) el 46.1% afirman que les importa mucho el sabor, lo mismo que el aroma y su costo, creen que no cuesta ninguna dificultad obtenerlos.

El 48.7% menciona que tienen poco valor nutritivo y su preferencia es poca. Su consumo semanal es poco. (Cuadro 22)

RESULTADOS

ENFERMERIA

Se encuestaron 36 estudiantes de la carrera de ENFERMERIA, el 97.2% pertenece al sexo femenino y el 2.8% al masculino.

El promedio de edad de estos estudiantes es de 19.5 años, y la edad mas frecuente es de 18 años y el rango que hay entre las edades es de 32 años.

El 50% de estos estudiantes tiene edades inferiores a 18.5 y el otro 50% edades superiores a este valor.

El 88.8% de ellos ingiere alimentos durante su estancia en la escuela (Cuadro 1, gráfica 7); y el 11.2% no ingiere alimentos durante su estancia en ésta. (Cuadro 2, gráfica - 8)

La población femenina es la que ingiere con mayor frecuencia alimentos durante su estancia en la escuela; asistiendo con mayor frecuencia a la cafetería (27.8%), kioscos -- (19.4%), puestos móviles (19.4%) y otros (19.4%).(Gráficas 13 y 15)

Las razones por las que el 11.2% de esta población no ingiere alimentos son las siguientes: El 5.6% afirma que no le gusta ingerir alimentos fuera de su casa, al 2.8% los alimentos que se expenden les parecen poco nutritivos y poco higiénicos. (Cuadro 2, gráfica 8)

Para estos estudiantes encuestados el sabor y el valor nutritativo de las carnes es muy importante, además mencionan-

que el aroma, disponibilidad y la preferencia de éstas es regular, creen que cuesta muy poco su preparación y su consumo semanal es regular. (Cuadro 24)

El sabor de los pescados para el 41.7% de ellos es importante, mientras que el aroma, disponibilidad, preferencia, dificultad de preparación y el costo, mencionan que es regular, pero a pesar de ésto su consumo semanal es poco (50%) y solo lo consumen mucho el 8.3% de esta población. (Cuadro 25)

El sabor y el aroma de las verduras les interesa en forma regular, lo mismo que la disponibilidad, preferencia y el costo de éstas. Mencionan que la dificultad de obtención de las verduras es poca, creen que el valor nutritivo es importante y su consumo semanal es mucho. (Cuadro 26)

En cuanto a las frutas, el sabor y el aroma de estas es demasiado importante para estos estudiantes, creen que no cuesta nada prepararlas y que su costo y su disponibilidad son regulares, afirman que la disponibilidad y la preferencia de éstas es mucha, pero sin embargo su consumo semanal es regular. (Cuadro 27)

En cuanto a las características de los granos y semillas, estos estudiantes mencionan que el sabor, aroma, valor nutritivo, disponibilidad, preferencia y el costo de éstos les interesa en forma regular, creen que su dificultad de obtención es poca y su consumo semanal es regular, ingiriéndolos demasiado a la semana sólo el 5.5% de ellos. (Cuadro 28)

El sabor y el aroma de los lácteos para el 52.8% de estos-

individuos es regular, lo mismo que la disponibilidad y el costo. Mientras que el valor nutritivo, la preferencia y el consumo semanal es poco. Consumiéndolos semanalmente de masiado solo el 8.3% de ellos. (Cuadro 29)

Por último, en relación a otros (pastelillos, dulces, etc.) estos estudiantes mencionan que el sabor, aroma, disponibilidad y costo son regular en éstos. Creen que no cuesta nada obtenerlos y su consumo semanal es poco (44.4% de los - estudiantes los consumen de esta forma), mientras que solo el 8.3% los consumen demasiado semanalmente. (Cuadro 30)

RESULTADOS

BIOLOGIA

Se encuestaron a 43 estudiantes de la carrera de BIOLOGIA, de segundo semestre y de ambos turnos, matutino y vespertino. El 58.1% pertenecen al sexo femenino y el 41.9% al masculino.

El promedio de edad de los 43 estudiantes es 22.9 años y la edad que se repite con mayor frecuencia es de 20 años, el rango entre las edades es de 8 años.

El 50% de los estudiantes tiene edades inferiores a 21.5 y el otro 50% edades superiores a este nivel.

El 81.4% de ellos ingiere alimentos durante su estancia en la escuela en los siguientes lugares:

El 32.5% en la cafetería, el 21% en otros, el 16.3% en puestos móviles, el 7% en la cooperativa y el 4.6% en kioscos, (Cuadro 1, gráfica 9); siendo las mujeres (48.7%) las que con mayor frecuencia ingieren sus alimentos en estos lugares. (Gráfica 15)

El 18.6% de esta población no ingiere alimentos durante su estancia en la escuela por las siguientes razones:

No acostumbran a comer fuera de su casa, los alimentos que expendien les parecen poco nutritivos e higiénicos. (Cuadro 2, gráfica 10)

Por otra parte, para el 27.9% el sabor de las carnes es muy importante y para el 4.6% no es nada importante. Tam-

bién mencionan que el aroma, valor nutritivo y la disponibilidad de las carnes es importante para ellos. Creen que la dificultad de preparación y el costo de éstas es regular; por último mencionan que las prefieren demasiado el 11.6% y el 44.2% en forma regular; su consumo semanal es regular (46.5%) y solo la consumen demasiado el 4.6% de estos estudiantes. (Cuadro 31)

El sabor, aroma, preferencia, costo y el valor nutritivo de los pescados, son características importantes para ellos; mencionan que la disponibilidad es regular, pero a pesar de esto solo el 4.6% consumen el pescado demasiado y un 46.5% lo consumen a la semana poco. El 30.2% lo consumen en forma regular. (Cuadro 32)

En cuanto a las verduras, el valor nutritivo de éstas es muy importante para ellos, como también el sabor y el aroma. Argumentan que la disponibilidad, preferencia, dificultad de obtención y el costo es regular; el consumo de las verduras semanalmente es regular (32.5%), y solo las consumen demasiado el 11.6% de los estudiantes de esta carrera. (Cuadro 33)

Con respecto a las frutas, mencionan que su costo y disponibilidad es regular; que el sabor, aroma, valor nutritivo y preferencia de las frutas son características muy importantes para ellos, por lo tanto su consumo semanal es alto. (Cuadro 34)

El 34.9% de estos estudiantes creen que la dificultad de obtención de los granos y semillas es poca y el 13.9% declara que no cuesta nada obtenerlas; afirman que el sabor,

y el valor nutritivo de éstos es importante, no así el aroma, disponibilidad, preferencia y el costo que mencionan - es regular. Pero a pesar de lo anterior su consumo semanal de los granos y semillas es regular (51.2%), consumiéndolos solo demasiado el 11.6% de ellos. (Cuadro 35)

Los estudiantes de esta carrera de Biología también mencionan que el aroma, disponibilidad, preferencia y el costo de los lácteos es regular; creen que el sabor y el valor nutritivo de éstos es muy importante, sin embargo solo los consumen semanalmente demasiado el 13.9% de ellos y en forma regular el 39.5% de estos estudiantes. (Cuadro 36)

Por último, en referencia a otros (pastelillos, galletas, dulces, etc.) el sabor es importante para el 30.2% de estas personas, la disponibilidad de éstos es mucha, o sea que no cuesta nada el disponer de ellos, el 41.9% mencionan que tienen poco valor nutritivo, el 44.2% creen que la preferencia es poca y por lo tanto su consumo semanal es poco (32.5%). (Cuadro 37)

RESULTADOS

GENERALES

El promedio de edad de la población total encuestada es de 21.5 años y las edades que se repiten con mayor frecuencia son de 19 y 20 años. El rango que hay entre estas edades es de 32 años.

El 50% de estos estudiantes tiene edades inferiores a 18.5 y el 50% edades superiores a este valor.

El 83.2% de los estudiantes encuestados acostumbran ingerir sus alimentos durante su estancia en la escuela. Los lugares a los cuales asisten con mayor frecuencia son: la cafetería, puestos móviles y otros (mercados, torterías, etc.). Siendo las mujeres (55.9%) las que concurren con mayor frecuencia a este tipo de lugares, solo el 27.2% de los hombres asisten a estos lugares. (Gráfica 13 y 15)

Mientras que el 16.8% total de los estudiantes no acostumbra ingerir alimentos durante su estancia en la escuela, argumentando principalmente las siguientes razones: los alimentos que se venden les parecen poco nutritivos e higiénicos y no acostumbran comer fuera de casa. (Gráfica 14)

Por último, los estudiantes de Enfermería (88.8%), Medicina (87.2%) y Odontología (87.5%) son los que ingieren con mayor frecuencia alimentos durante su estancia en la escuela, predominando los siguientes lugares; cafetería, otros, puestos móviles y kioscos. (Gráficas 11 y 12)

Ahora bien, en relación al valor que la población encuestada asigna a las características de los alimentos como

son; carnes, pescados, verduras, frutas, granos y semillas, lácteos y otros, son las siguientes:

Un gran porcentaje de la población encuestada, mencionó -- que les importa mucho y demasiado el sabor, aroma y el valor nutritivo de las carnes, pescados, verduras, frutas, - granos y semillas y lácteos.

En cuanto a otros (pastelillos, dulces, galletas, etc.), - aproximadamente 45 estudiantes expresaron que el sabor de- éstos, para ellos tiene mucha importancia, para 13 estudiantes tiene regular importancia y para 11 de ellos no les importa nada.

El aroma de "otros", para 35 de los estudiantes encuesta-- dos tiene regular importancia, para 24 les importa poco y- para 14 de ellos el aroma tiene mucha importancia.

El valor nutritivo de "otros", para aproximadamente 74 es-tudiantes tiene poca importancia y para 14 no tiene nada - de importancia.

En cuanto a la disponibilidad de los alimentos mencionados la mayoría de los estudiantes contestaron que era regular, lo mismo que el costo de éstos.

Respecto a la dificultad de preparación de las carnes, pescados, verduras, frutas, granos y semillas, lácteos y otros, un gran porcentaje de los estudiantes encuestados mencionó que no cuesta nada su preparación, mientras que una terce-ra parte de éstos dijeron que su preparación es regular y- poca.

Por último, a pesar de que un gran porcentaje de los estu-

diantes mencionó que el sabor, aroma y valor nutritivo de los alimentos (carnes, pescados, verduras, frutas, granos y semillas, lácteos y otros), les importa demasiado, el consumo de éstos es regular, asimismo como su preferencia a pesar de que la mayoría como ya se mencionó dijo que el costo de éstos es regular y que no cuesta ningún trabajo su preparación.

ESTUDIO

No. 2

"Sólo los muy limitados de espíritu pueden disfrutar de un país donde hay tantas enfermedades de pobreza".

Adolfo Chávez



U.N.A.M. CAMPUS
IZTACALA

ESTUDIO No.2

RESULTADOS

PSICOLOGIA

IZT. 1000831

Para este estudio se encuestaron los mismos estudiantes - que para el número 1.

Al preguntárseles la importancia del consumo de una dieta balanceada, el 81.8% contestó que es muy importante para ellos y sólo el 25% se encuentra regularmente satisfecho con ésta en el lugar donde ingieren sus alimentos.

Con respecto a la variación de la dieta diaria, el 61.4% mencionó que es muy importante, el 22.7% se encuentra satisfecho de ésta en el sitio donde ingieren sus alimentos y sólo el 4.5% se encuentra muy satisfecho.

En cuanto a la apariencia de los alimentos, el 45.9% afirma que ésta es muy importante, y sólo el 4.5% de ellos - está muy satisfecho de ésto en el lugar donde ingiere sus alimentos y el 27.3% se encuentra regularmente satisfecho.

En lo que respecta al valor nutritivo de los alimentos, -- el 84.1% asegura que éste es muy importante; pero sólo el 22.7% se encuentra satisfecho y el 4.5% muy satisfecho de este valor, en el lugar que ingiere sus alimentos en la - escuela.

La importancia que tiene el sabor de los alimentos para - el 47.7% de los estudiantes encuestados es mucha, pero sólo el 29.5% se encuentra satisfecho con el sabor de los - alimentos en el lugar donde los ingieren y el 27.3% regu-

larmente satisfechos.

El 38.6% de los estudiantes asegura que el aroma de los alimentos es muy importante y para el 22.7% tiene una importancia regular. El 27.3% se encuentra regularmente contento y el 9.1% muy satisfecho de ésto en el lugar donde ingieren sus alimentos.

En cuanto a la condimentación de los alimentos, para el 39.1% tiene una gran importancia. Sólo el 9.1% se encuentra satisfecho de la condimentación en el lugar donde toman sus alimentos durante su estancia en la escuela, y el 25% se encuentra regularmente satisfecho.

Por último, la mayoría de estos estudiantes estuvo de acuerdo en que la higiene de los alimentos es muy importante. Sólo el 24.9% de ellos se encuentra satisfecho con la higiene que tienen los lugares donde toman alimentos, y el 4.5% no están conformes con ello. (Ver Cuadro A).

ESTUDIO No. 2

RESULTADOS

ODONTOLOGIA

Para los estudiantes de Odontología el consumo de una ---dieta balanceada es muy importante, lo mismo que la variación de una dieta diaria.

Asimismo, el valor nutritivo de los alimentos, la apariencia de éstos, el sabor, el aroma, la condimentación y la higiene de los mismos son características muy importantes para estos estudiantes.

Ahora bien, con respecto al balanceo de la dieta propor-cionada en el sitio donde ingieren alimentos los estudiantes, el 25% de ellos se encuentra regularmente satisfecho, con la variación de la dieta el 27.5% de ellos esta satisfecho y el 10% no lo está; en cuanto al valor nutritivo - de los alimentos expedidos en el sitio donde ingiere alimentos, el 20% de ellos se encuentra satisfecho y el 25% tiene una mínima satisfacción y el 5% se encuentra muy satisfecho.

Con respecto a la apariencia de los alimentos del sitio - donde los ingieren el 32.5% se encuentran regularmente satisfechos y el 10% se encuentran muy satisfechos.

Por último estos estudiantes mencionan que el aroma, condimientación e higiene de los alimentos que consumen en la escuela (en los diferentes lugares), se encuentran satisfechos con ésto; no así el 2.5%, 2.5% y el 7.5% respectivamente que no se encuentran satisfechos con lo mencionado arriba. (Ver Cuadro B).

ESTUDIO No. 2

RESULTADOS

MEDICINA

El consumo de una dieta balanceada es muy importante para el 82% de los estudiantes de la carrera de Medicina-- que fueron encuestados.

El 25.6% tiene una mínima satisfacción con respecto al balanceo de la dieta proporcionada en el sitio donde ingieren alimentos.

Para el 46.1% es muy importante la variación de la dieta diaria, mientras que para el 10.2% tiene regular impor-- tancia.

El 28.2% de estos estudiantes afirman que tiene una míni ma satisfacción respecto a la variedad de la dieta del sitio donde ingieren sus alimentos y solo el 12.8% se en encuentra muy satisfecho.

Para la mayoría de los estudiantes (74.3%) el valor nu-- tritivo de los alimentos es muy importante, y solo el -- 35.9% de ellos se encuentra regularmente satisfecho res- pecto al sitio donde ingieren sus alimentos y el 15.4% - no esta satisfecho.

La apariencia de los alimentos es muy importante para el 35.9% de ellos y para el 25.6% tiene regular importancia.

El 46.1% menciona que se encuentra satisfecho respecto a la apariencia de los alimentos del sitio donde los ingie

re y el 23.1% tiene una mínima satisfacción.

Ahora bien, respecto al sabor de los alimentos el 48.7% mencionan que es importante el sabor en éstos.

Mientras que el 38.5% se encuentra satisfecho de éste, - en el sitio donde ingieren sus alimentos y el 2.6% no es ta satisfecho.

El aroma y la condimentación de los alimentos es impor-- tante para menos de la mitad de estos estudiantes (43.6% y 41% respectivamente). Y muy importante para el 33.3% y 38.5% de los estudiantes respectivamente.

Con respecto a lo anterior solo el 43.6% y el 48.7% se - encuentran satisfechos con el aroma y la condimentación- de los alimentos expedidos en el sitio donde los ingiere.

Por último, respecto a la higiene de los alimentos, la - mayoría de los estudiantes de esta carrera mencionan que es muy importante.

Y solo el 7.7% se encuentra muy satisfecho de ésta en el sitio donde ingiere sus alimentos durante su permanencia en la escuela y el 35.9% de ellos se encuentran satisfe- chos. (Ver Cuadro C).

ESTUDIO No. 2

RESULTADOS

ENFERMERIA

El 58.3% de los estudiantes de la carrera de Enfermería mencionan que el consumo de una dieta balanceada es muy importante y el 38.8% se encuentran regularmente satisfechos de esto en el sitio donde ingieren sus alimentos y el 8.3% no está satisfecho.

La variación de la dieta diaria es importante para el 50% de ellos y muy importante para el 41.7% de estos estudiantes.

El 30.5% tiene una mínima satisfacción respecto a la variedad de la dieta del sitio donde ingiere sus alimentos y el 11.1% se encuentra muy satisfecho de esto.

Para el 66.7% de estos estudiantes el valor nutritivo de los alimentos es muy importante y para el 5.5% tiene regular importancia.

El 44.4% tienen una mínima satisfacción respecto al valor nutritivo de los alimentos expedidos en el sitio donde los ingiere.

Es muy importante la apariencia de los alimentos para un poco más de la mitad de estos estudiantes (52.8%), y para el 13.9% tiene regular importancia.

La condimentación de los alimentos, para el 55.5% de ellos es importante y para el 22.2% es muy importante.

Respecto a la condimentación de los alimentos del sitio donde ingieren sus alimentos el 30.5% de los estudiantes tiene una mínima satisfacción y el 22.2% está satisfecho.

Es muy importante el sabor, aroma e higiene de los alimentos para la mayoría de los estudiantes encuestados.

Por último con respecto al sabor de los alimentos del sitio donde ingieren alimentos, el 30.5% tienen una regular satisfacción y el 2.8% no se encuentran satisfechos, en relación al aroma también el 30.5% tiene una regular satisfacción y el 22.2% está satisfecho y en cuanto a la higiene de los alimentos el 33.3% está muy satisfecho y el 25% tiene una mínima satisfacción de estos alimentos que son expedidos en el sitio donde los ingieren. (Ver Cuadro D).

ESTUDIO No. 2

RESULTADOS

BIOLOGIA

Para el 69.8% de los estudiantes de la carrera de Biología, el consumo de una dieta balanceada es muy importante y para el 25.6% es importante.

El 23.2% se encuentra satisfecho con relación al balanceo de la dieta proporcionada en el sitio donde ingiere sus alimentos y el 20.9% se encuentra regularmente satisfecho.

La variación de la dieta diaria para el 53.5% de estos estudiantes es muy importante; y solo el 7% se encuentra muy satisfecho con respecto a esto en el sitio donde ingiere sus alimentos.

El aroma de los alimentos para el 20.9% de los estudiantes tiene regular importancia y para el 34.9% es muy importante.

Mientras que solo el 9.3% de ellos se encuentra muy satisfecho respecto al aroma de los alimentos del sitio donde los ingiere y el 32.5% se encuentra satisfecho de esto.

Respecto a la condimentación de los alimentos el 34.9% de estos individuos mencionan que es muy importante y para el 4.6% no es importante.

Solo el 4.6% se encuentra muy satisfecho con esto respec

to a los alimentos que ingiere en el sitio donde acostumbra adquirirlos y el 30.2% se encuentra satisfecho.

Por último en relación a la higiene de los alimentos, para el 93% de ellos es muy importante.

Y solo el 23.2% se encuentra regularmente satisfecho respecto a la higiene de los alimentos del sitio donde los ingiere.

El 74.4% de los estudiantes mencionan que el valor nutritivo de los alimentos es muy importante. Y solo el 20.9% tiene una mínima satisfacción del valor nutritivo de los alimentos expedidos en el sitio donde ingiere sus alimentos.

Es muy importante la apariencia de los alimentos para el 44.2% de estas personas y para el 11.6% tiene regular importancia. Solo el 2.3% de ellos se encuentra muy satisfecho en relación a esto en el sitio donde ingiere sus alimentos y el 25.6% se encuentra satisfecho y el 13.9% no esta satisfecho.

Para el 48.8% de estos estudiantes el sabor de los alimentos es muy importante. Y solo el 25.6% se encuentra regularmente satisfecho de esto, con respecto a sus alimentos que ingiere en el lugar al que acostumbra acudir. (Ver Cuadro E).

RESULTADOS

GENERALES

ESTUDIO No. 2

Tomando como base los resultados de cada carrera, se realizaron los resultados generales.

Un gran porcentaje de la población encuestada manifestó que el consumo de una dieta balanceada, la variedad de ésta, el valor nutritivo de los alimentos, su sabor, el aroma, la apariencia, la condimentación y la higiene, -- son características muy importantes e importantes para ellos. Se deben de tomar muy en cuenta cuando se ingieren alimentos.

Sin embargo, otra parte de esta población menciona que esas características para ellos tienen regular y mínima importancia. Y uno que otro de estos estudiantes afirma que esas características no son importantes cuando ingieren alimentos. (Ver Cuadros A,B,C,D,E.)

Ahora bien, con respecto a qué tan satisfechos se encuentran los estudiantes en relación al balanceo de la dieta, a la variedad de ésta, al valor nutritivo, apariencia, - sabor, aroma, condimentación e higiene de los alimentos - del sitio donde los ingiere, la población encuestada menciona lo siguiente:

Una tercera parte de la población de Psicología, Odontología, Enfermería y Biología, mencionaron que se encuentran regularmente satisfechos respecto al balanceo de la dieta. Y un 25.6% de los estudiantes de Medicina afirman que tienen una mínima satisfacción respecto a ésto.

En relación a la variedad de la dieta aproximadamente el 79.6% de la población total mencionan que tienen una mínima satisfacción. Mientras que el 27.5% de los estudiantes de Odontología afirman que están satisfechos y el 27.3% de estudiantes de Psicología dicen que se encuentran regularmente satisfechos.

En cuanto al valor nutritivo de los alimentos, los estudiantes de Psicología y Medicina mencionan que encuentran una regular satisfacción. No así los estudiantes de Odontología, Enfermería y Biología que afirman que tienen una mínima satisfacción.

Una tercera parte de los estudiantes de Psicología, Odontología y Enfermería mencionaron que se encuentran regularmente satisfechos con respecto a la apariencia de los alimentos. Y el 46.1% de las personas de Medicina y el 25.6% de las de Biología expresaron que se encontraban satisfechas.

En relación al sabor de los alimentos del sitio donde los ingieren, el 38.5% de los estudiantes de Medicina, el 25.6% de los de Biología y el 29.5% de Psicología manifestaron que se encontraban satisfechos; mientras que el 30% de Odontología afirmaron que sólo tenían una regular satisfacción.

Un gran porcentaje de estudiantes de Medicina, Odontología y Biología afirmaron que se encontraban satisfechos respecto al aroma, condimentación e higiene de los alimentos del sitio donde ingieren sus alimentos, durante su estancia en la escuela.

En relación al aroma de los alimentos el 30.5% de los es

tudiantes de Enfermería y el 27.3% de los de Psicología expresaron que se sentían regularmente satisfechos a diferencia de la condimentación de los alimentos, el 25% de los estudiantes de Psicología se encontraban regularmente satisfechos y el 30.5% de los de Enfermería tenían una mínima satisfacción con respecto a esto.

El 33.3% de los estudiantes de Enfermería y el 20.4% de los de Psicología mencionaron que con la higiene de los alimentos expedidos en el sitio donde acostumbran obtenerlos, se encontraban muy satisfechos. (Ver Cuadros respectivos de cada carrera).

Como se pudo notar en los resultados de cada carrera, --son pocos los estudiantes que se encuentran muy satisfechos y los que no están satisfechos respecto a las características de los alimentos del sitio donde acostumbran adquirirlos, durante su permanencia en la escuela.

Finalmente, anexo a los cuadros de resultados obtenidos, se encuentran los correspondientes a las estimaciones estadísticas realizadas.

Por ejemplo, de acuerdo al Cuadro No. 1 del Estudio No.1, se encontró que el 72.6% de los estudiantes encuestados si ingieren alimentos durante su estancia en la escuela; esta estimación se obtuvo con un coeficiente de variación estimado del 9%, este mismo resultado se obtiene al estimar el porcentaje de personas muestreadas que no ingieren alimentos durante su estancia en la escuela.

En cuanto al Cuadro No. 3 del mismo estudio, se encontró que para el 72.7% de los estudiantes muestreados es muy-

importante el sabor de las carnes que consumen. Esta estimación se obtuvo con un coeficiente de variación del 9%.

Las estimaciones estadísticas realizadas se obtuvieron con la siguiente fórmula:

$$e.e.e. = \frac{(1 - f) p (1 - p)}{n - 1}$$

En donde:

- e.e.e. = error estándar de estimación
- f = factor muestral
- p = proporción o porcentaje probabilístico
- q = 1 - p = probabilidad de no ocurrencia
- n - 1 = muestra

Por ejemplo:

En el cuadro No. 1 del Estudio No. 1 se encontró que el -- 87.5% de los estudiantes encuestados sí ingieren alimentos durante su estancia en la escuela y el 12.5% no. Para obtener el error estándar de estimación de esos resultados, se siguió el siguiente procedimiento:

$$\begin{aligned} p &= 87.5\% \\ q &= 12.5\% \\ n &= 44 \\ N &= 805 \end{aligned} \quad f = \frac{44}{800} = 0.055$$

El error estándar es:

$$e.e.e = \frac{(1 - f) p (q)}{n - 1}$$

$$\frac{(1 - 0.055) (87.5) (12.5)}{(44-1)} = 6.6$$

$$p = 87.5\%$$

$$e.e = 6.6\%$$

$$cv = \frac{6.6}{87.5} = 0.07$$

$$cv = 7\%$$

cv = Coeficiente de variación

Por lo tanto, el coeficiente de variación estimado fue de 7%. Este mismo resultado se obtiene al estimar el porcentaje de estudiantes muestreados que no ingieren alimentos durante su estancia en la escuela.

CONCLUSIONES

A lo largo de este trabajo podemos ver que una nutrición adecuada y bien balanceada juega un papel muy importante en el buen funcionamiento del organismo, tanto a nivel físico, biológico, psicológico y social, ya que la conducta, el esfuerzo físico y la actividad del individuo están en estrecha relación con el "valor energético" de la dieta que consume, lo que permitirá que tenga el impulso y la capacidad de esfuerzo que le ayude a contribuir plenamente al Progreso General de una Nación (Reyes Osorio, 1981). Por lo que se puede decir que la nutrición desempeña una de las funciones más importantes dentro del desarrollo de un país, ya que no se puede decir que éste progresa cuando existen miles de niños, mujeres y hombres que no alcanzan a consumir ni siquiera los nutrimentos mínimos necesarios para un buen desarrollo físico, psicológico y social.

Ahora bien, el problema nutricional no sólo abarca la desnutrición a consecuencia de la falta de nutrientes o de escasos recursos económicos para escoger y consumir alimentos nutritivos, sino que en ésta también están englobados varios elementos o factores que de alguna manera están afectando la selección, preparación y consumo de los alimentos.

Algunos de estos factores, como ya se mencionó a lo largo de este trabajo, serían los político-económicos, socio-culturales, etc.

Como se puede ver, los problemas nutricionales partes de una etiología muy compleja y para abordarlos se necesitaría un trabajo multi-interdisciplinario, ya que sólo --

uniendo esfuerzos, siendo constantes y siguiendo un programa planeado de educación nutricional se podrán alcanzar buenos resultados.

El psicólogo principalmente, en base a los lineamientos de su disciplina puede contribuir a la solución de algunos factores que de alguna manera están interviniendo en los problemas nutricionales. Concretamente los psicólogos podrían detectar las formas en que se preparan y se conservan los alimentos, las actitudes hacia el consumo de éstos y en el planteamiento de una educación nutricional en los diferentes estratos económicos.

Por otra parte, la educación es un factor muy importante dentro de los adecuados hábitos alimenticios, los conocimientos que se tengan sobre el papel del alimento en el organismo es uno de los factores más importantes y fuertes que pueden proporcionar incentivos para adquirir buenos hábitos alimentarios.

Desde luego que la educación alimentaria del individuo no debe sólo abarcar una simple promoción del consumo de alimentos, sino que debe enseñarse desde como prepararlos, como distribuirlos, como conservarlos, como condimentarlos hasta como desterrar prejuicios y hábitos nocivos referentes a la alimentación.

Por lo tanto se promueve la necesidad de una educación alimentaria a todos los niveles. Por un lado para prevenir la desnutrición y todas sus repercusiones tanto biológicas como psicológicas y, por otra parte, prevenir el consumo excesivo de nutrientes que en cierta forma también perjudican la salud del individuo. Es decir, reeducar al individuo a una alimentación que proporcione todos

los elementos nutritivos que sabemos que son indispensables.

Alvarez, Guzmán, Vial, Jaque y Gattas (1977), plantean -- que para lograr resultados positivos en el cambio de hábitos alimentarios es necesario conocer cuáles son las barreras que impiden ese cambio; y éstas son aquéllas que se encuentran relacionadas con el juicio de las personas-- hacia las características de los productos, como son:

Aroma

Sabor

Costo

Dificultad de preparación

Dificultad de obtención

Valor nutritivo

Preferencia

Consumo semanal.

En el presente trabajo se pudo constatar que realmente estas variables si influyen para la selección y consumo de-- los alimentos.

Como se puede ver en este estudio, los resultados en esta-- encuesta fueron: la mayoría de los estudiantes mencionaron que eligen los alimentos que consumen, principalmente, por su sabor, aroma y valor nutritivo, y son pocos los estu--diantes que mencionaron que esas características no les interesan en la elección de sus alimentos.

También, la mayoría señala que tanto la disponibilidad como el costo de los alimentos tienen regular importancia, y sólo en los casos de carnes y verduras algunos mencionaron que para ellos son demasiado caros y les importaba mucho su precio.

En cuanto a la dificultad de preparación de las carnes, pescados, verduras, granos y semillas y lácteos, un gran porcentaje de los estudiantes señala que no cuesta nada su preparación y otros señalaron que ésta es regular.

En relación al consumo semanal de los alimentos, éstos son consumidos regularmente por la mayoría de los estudiantes encuestados y son pocos realmente los estudiantes que los consumen demasiado. Otros alimentos como pastelitos, dulces, galletas, etc., su consumo es poco.

Por último, respecto a la preferencia de los alimentos, en general, se vió que es regular, y sólo un porcentaje un poco más alto en las preferencias de los alumnos en relación a las frutas.

Estos resultados confirman lo que señalan Alvarez, Guzmán, Vial, Jaque y Gattas (1977), en cuanto a las variables que están influyendo para la selección y consumo de los alimentos. También se pudo observar que las variables: sabor, aroma y valor nutritivo son las que repercuten más en esta selección.

Un hecho curioso que resaltó en los resultados obtenidos, es que a pesar de que la mayoría de los estudiantes mencionaron que el precio de la carne, pescados, verduras, etc., les importaba en forma regular, lo mismo que su disponibilidad y que relativamente no costaba ningún trabajo su preparación, el consumo y preferencia de estos alimentos era regular y fueron pocos los que mencionaron que preferían y consumían estos alimentos con demasiada fre-

cuencia.

Respecto al Estudio No. 2 en los resultado también se encontró que las características de los alimentos, como son el sabor, aroma, apariencia, condimentación, higiene, consumo de una dieta balanceada, la variedad de ésta, el valor nutritivo, etc. son características muy importantes y que ellos toman muy en cuenta cuando consumen y seleccionan sus alimentos. Sin embargo, son pocos los estudiantes que se encuentran muy satisfechos, y demasiado los que no se encuentran muy satisfechos en relación con estas características en los sitios donde acostumbran a ingerir sus alimentos durante su estancia en la escuela. A pesar de ésto, es un gran porcentaje el que toma sus alimentos en la escuela, asistiendo principalmente a la cafetería y a otros (tiendas, loncherías, etc.). Y a pesar de no satisfacerles las características de esos alimentos, siguen consumiéndolos.

De esta mala selección y consumo de alimentos en calidad y cantidad, provoca que el desarrollo físico y psicológico de los estudiantes se va deteriorando, como consecuencia del poco valor nutritivo, de escasa higiene, etc., -- como es el caso de las tortas, sopas, quesadillas y -- otros, que por lo general venden en esos lugares.

Se han realizado estudios donde se ha comprobado que cuando una persona no ingiere los nutrimentos que el organismo requiere, presenta problemas tanto a nivel físico como emocional, ésto es, una persona mal alimentada o desnutrida es baja de estatura, poco peso o exceso de peso, débil apático, etc. (Malacara, 1979; Thenholme y Milne s/f).

Los resultados de esta encuesta demuestran que los hábitos alimentarios de estos estudiantes son deficientes y -

defectuosos, y que aún con estudios superiores y con conocimientos sólidos sobre alimentación, se tienen malos hábitos y ésto apoya el estudio que realizaron Wilson y - - Lamh en 1968.*

Otro hecho curioso que se pudo observar en estos resultados fué que los estudiantes de enfermería, odontología y medicina, son los que asisten con mayor frecuencia a estos lugares, a pesar que supuestamente ellos tienen conocimientos más sólidos sobre las repercusiones que tiene el consumo de una dieta desbalanceada, pobre en nutrientes y escasa o nula higiene.

Los resultados obtenidos en este estudio, nos muestran la forma en que seleccionan y consumen alimentos los estudiantes de la ENEPI, además de las variables y factores que están influyendo en esta selección. Además estos resultados nos dan la pauta para hacer hincapié para tratar de modificar los hábitos alimentarios de estos estudiantes y de la población en general.

Ahora bien, una buena y adecuada alimentación involucra mucho más que una provisión adecuada de alimentos básicos, como ya se mencionó anteriormente, sino que, además, las personas deben tener conocimiento sobre los alimentos, -- pues no se debe comer por comer, sino comer para nutrirse, saber seleccionar, preparar y combinar los alimentos que se consumen para así obtener una dieta balanceada y nutritiva.

Prácticamente se consume todo lo que está disponible sin pensar si es nutritivo, higiénico y bien preparado. Además de que el nivel de consumo de los alimentos tiende a cambiar cuando éstos son más caros o más baratos.

*ONUAA "Educación alimentaria en la escuela primaria" No.25, 1971.

En conclusión, en base de todo lo anterior, es necesario e indispensable que la gente adquiera información sobre los alimentos que consume y emplee esa información para realizar una selección adecuada de éstos. Esta información deberá ser accesible para todos los estratos económicos y sociales, ya que su entendimiento es un requisito para el empleo adecuado de dicha información.

Se deberán realizar programas educacionales sobre nutrición en escuelas, industrias, clínicas, etc. enfocados a ayudar individual y colectivamente al conocimiento del valor que tiene en el individuo una alimentación sana, nutritiva e higiénica, tanto en su salud física como psicológica; convencerlos para que observen que esos cambios en los patrones alimentarios llevan a mejorar su hábitos en cuanto a alimentación se refiere y tratar que ellos mismos den soluciones al respecto.

Esa conducta estará basada en el aprendizaje de valores y motivación, ya que los cambios de conducta y hábitos, sólo ocurren cuando cada persona es capaz de adquirir conocimientos suficientes y adecuados y de esta forma podrán emitir juicios responsables sobre su propia alimentación.

Todos estos esfuerzos tienden a solucionar el problema alimentario que nos aqueja, pero es necesario descubrir nuevos caminos, unir esfuerzos, tanto de las instituciones dedicadas a la educación nutricional, del gobierno, y de la sociedad, y solamente siendo constantes y siguiendo un programa adecuado de alimentación y nutrición, se podrá esperar que la gente comprenda la importancia de los elementos esenciales del aspecto nutritivo y los utilice para mejorar su alimentación y consecuentemente su salud física y mental.

PROBLEMAS METODOLOGICOS ENCONTRADOS

Al revisar los trabajos de investigación, que se han --
llevado a cabo, se ha encontrado en ellos ciertos error-
res metodológicos, los cuales se considera importante -
mencionar, para que en futuras investigaciones no se incu-
rra en ellos.

Entre estas fallas se encontraron:

- La existencia de variables que aunque no sean de orig-
en psicológico, podrían confundir la interpretación-
o aumentar considerablemente la variabilidad en las -
medidas tomadas. Por ejemplo si se mide la ejecución-
de niños desnutridos, puede existir la posibilidad --
que alguno de ellos hayan padecido lesiones a nivel -
pre o perinatal y que no se tome en cuenta en los resu-
ltados finales.
- Otra falla de las investigaciones es que se considera
la posición en la estructura social como macro variab-
le, tomándola como una estructura uniforme, sin to--
mar en cuenta que hay diferencias entre las familias-
de un mismo estrato social y esto ocasiona que se - -
pierda la precisión de los datos.
- Otro problema sería que al considerar la relación - -
"Desnutrición-Desarrollo Psicológico" no toman en cuenta
la institucionalización o hospitalización del sujeto
to, como resultado de una condición nutricional.
- Por último, existen problemas tanto de validez interna-
na como externa que pueden alterar los resultados, a-

la hora de interpretar los datos.

Con relación a la validez interna se presentan las siguientes variables externas, que de no controlarse en un diseño experimental, podrían alterar los resultados o confundirlos con los efectos del estímulo experimental.

Estas serían: - HISTORIA
 - MADURACION
 - ADMINISTRACION DE TESTS
 - INSTRUMENTACION
 - REGRESION ESTADISTICA
 - MORTALIDAD EXPERIMENTAL
 - ETC., ETC. (Cambell y Stanley, 1978).

En la mayoría de las investigaciones revisadas se pudo observar, que emplean encuestas o cuestionarios como instrumentos para la recolección de datos, y un error de éstos sería la forma de construcción de instrumentos de evaluación.

Por ejemplo; si los reactivos son orales o escritos, abiertos o cerrados, de opción múltiple, etc., esto puede alterar los resultados.

Sin embargo, estas técnicas de investigación tienen la ventaja de que pueden aplicarse a un número extenso de personas, lo cual en una investigación social es de vital importancia.

En forma particular, el problema que se deriva en esta investigación, es la veracidad de los datos recolectados, - problemática presente en cualquier tipo de investigación- que emplee encuestas como instrumentos de evaluación.

Se considera que una forma de solucionar la veracidad de los datos, cuando se emplean encuestas, es la observación directa a un grupo pequeño de la población estudiada, con junta con la aplicación de las encuestas.

BIBLIOGRAFIA

- 1.-"Abasto, Consumo Popular y Nutrición". Cuadernos de --
Consulta Popular en las Reuniones del IEPES. México,--
1982.
- 2.-"Alimentos para el Pueblo". Cuadernos de Consulta Popu
lar en las Reuniones del IEPES. México, 1981.
- 3.-Archivos Latinoamericanos de Nutrición. 31 (1) pp.15-23
1981.
- 4.- Behar, M. Nutrición. Edit. Interamericana. México, --
1981.
- 5.-Bresani, R. "El Rol del Procesamiento de Alimentos y -
los Problemas Nutricionales". En: Archivos Latinoameri
canos de Nutrición. 31 (4), 1981.
- 6.-Bourges, R. "Programa de Tecnología de Alimentos de In
teres Social". En: Progresos Recientes en las Investi
gaciones Conducidas en el Instituto Nacional de Nutri
ción. Gaceta Médica. 116 (4), 1980.
- 7.-Bushara Jabre. "Innovative Aproaches in Nutrition Edu
cation in the Pacific Region". Internacional Journal -
of Health Education. 24 (2), 1981.
- 8.-Chávez, A. La Alimentación y los Problemas Nutriciona
les. Publicación L-39, División de Nutrición, LNN Méxi
co, 1982.

- 9.-Chávez, A. Perspectivas de la Nutrición en México. Publicación L-50 de la División de Nutrición de Comunidad, INN, México, 1982.
- 10.-Corominas, A. y Gandarias, J. Elementos de Nutrición para Estudiantes de Medicina, Farmacia, Ciencia y Enfermería. Edit. EUNIBAR, España, 1979.
- 11.-Devadas y Cols. "Impact of a Nutrition Education Programme Conducted on the Basis of a Diet Food Consumption Survey in a Small Village Community in South India". Journal of Nutrition and Dietetics. 6, (2) pp. 115-121, 1969.
- 12.-Diva Sunjur. "Parámetros Ambientales y Socioculturales que Afectan la Alimentación en los Países del Tercer Mundo". En Archivos Latinoamericanos de Nutrición. 30(4), 1980.
- 13.-Eguiluz y Alarcón. La Situación Nutricional en México. Contribuciones de la Psicología en su Estudio y Solución. Tesis, México, 1983.
- 14.-Ferrara, et al. Medicina de la Comunidad. Edit. Interamericana, Buenos Aires Argentina. pp. 270-281, 1976.
- 15.-Fischer, B. y Bender, A. Valor Nutritivo de los Alimentos. Edit. Limusa, México, 1978. Cap. 7.

- 16.-Hernández, M., et al. Alimentación de Obreros y sus - Familias. Estudio de Hábitos en una muestra de fami-- lias del D.F. División de Nutrición de Comunidad INN. Publicación L-61, México, 1983.
- 17.-Hernández, M., et al. Las Prácticas de Alimentación - Infantil en el Medio Rural Mexicano. Departamento de Educación Nutricional. Monografía L-24 INN-CONACYT--- PRONAL. México, 1975.
- 18.-Icazs, S. Nutrición. Edit. Interamericana, México, -- 1981.
- 19.-"La Nutrición de los Mexicanos". Revista Mexicana de- Pediatría. Primera parte, XLVII (1), 1982.
- 20.-López Gamiño. Preferencias Alimentarias. Reporte de-- Investigación, (Tesis), México, 1984.
- 21.-Malacara, M. "Correlación entre la Talla y las Costum bres Alimentarias". Gaceta Médica de México. 115 (9), 1979.
- 22.-"Manual de Nutrición Básico". Centros Conasupo de Ca- pacitación, S.C.Jefatura de Operación. Programa de Nu trición. pp. 1-167. s.f.
- 23.-Mond, R., et al. "Estudio del Estado de Nutrición y - los Hábitos Alimentarios de Comunidades Otomíes en el Valle del Mezquital de México". Estudios Epidemiológi cos Sobre Desnutrición Infantil en México 1900-1980.- pp. 104-142. s.f.

- 24.-Mora, R. Modificación de Hábitos Alimentarios en Familias de Bajos Recursos Económicos, Un Estudio Exploratorio. México, 1982. (Tesis).
- 25.-Odendal, W. "Dietary Pattern of the Future With Special Reference to Dairy Produc". South African Journal of Dairy Technology. 9 (4) pp. 149-153, 1977.
- 26.-Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. "Educación Alimentaria en la Escuela Primaria". No. 25 pp. 1-15 Roma, 1971.
- 27.-"Productos Básicos, Abasto y Consumo Popular". Cuadernos de Consulta Popular en las Reuniones del IEPES. - México, 1982.
- 28.-Ramírez, Arrollo y Chávez. Aspectos Socioeconómicos de los Alimentos y la Alimentación en México. INN, México, 1971.
- 29.-Revista del Consumidor. No. 23 5-8 Enero, 1979.
- 30.-Revista del Consumidor. No. 36 13-18 Febrero, 1980.
- 31.-Revista del Consumidor. No. 60 1-5 Febrero, 1982.
- 32.-Revista del Consumidor. No. 97 18-20 1985.
- 33.-Sonis, A. Medicina Sanitaria y Administración de Salud. Edit. El Ateneo. Cap. 20, Argentina, 1971.

- 34.-Vega, F. "La Desnutrición como Expresión de Enfermedad Social". Modelos Conceptuales. Boletín Médico del Hospital Infantil. 34 (6), 1977.
- 35.-Turner, et al. Higiene del Individuo y de la Comunidad. Edit. La Prensa Médica Mexicana. México, 1971. Cap. 2.
- 36.-Wong, Higuera y Valenci. "Relación entre Ingreso Familiar, Gasto y Consumo de Alimentos en Zonas Urbanas -- Marginadas de Sonora, México. Archivos Latinoamericanos de Nutrición. Vol. 34, No. 2, 1984.

A N E X O S

CUADRO No. 1

CUADRO DE PORCENTAJES

Este cuadro representa el porcentaje de los alumnos que acostumbran - ingerir alimentos con mayor frecuencia, durante su estancia en la escuela.

	Psicología	Odontología	Medicina	Enfermería	Biología
Lugares	%	%	%	%	%
KIOSCOS	15.9	7.5	20.5	19.4	4.6
CAFETERIA	20.4	20.0	23.1	27.8	32.5
COOPERATIVA	0.0	12.5	2.6	2.8	6.9
PUESTOS MOVILES	15.9	5.0	30.8	19.4	16.3
OTROS	20.4	42.8	10.2	19.4	20.9
TOTALES	72.6	87.5	87.2	88.8	81.2

CUADRO NO. 2

CUADRO DE PORCENTAJES

Este cuadro representa el porcentaje de alumnos muestreados que no -- consumen alimentos durante su estancia en la escuela, por las razones especificadas en el mismo.

	PSICOLOGIA	ODONTOLOGIA	MEDICINA	ENFERMERIA	BIOLOGIA
Razones	%	%	%	%	%
No les gusta el tipo de alimentos que se expenden.	2.3	2.5	5.1	0.0	0.0
Los alimentos que se venden les parecen NO higiénicos.	6.8	10.0	0.0	2.8	4.6
No acostumbran comer fuera de casa.	9.1	0.0	2.6	5.6	6.9
Los alimentos que se venden les parecen poco nutritivos.	9.1	0.0	5.1	2.8	6.9
TOTALES	27.3	12.5	12.8	11.2	18.4

CUADRO No. 3
 CUADROS DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS
 PSICOLOGIA

C A R N E S	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	3	6.8	0	0.0	4	9.1	15	34.1	17	38.6
AROMA	2	4.5	2	4.5	7	15.9	15	34.1	16	36.4
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	0	0.0	5	11.4	16	36.4	22	50.0
DISPONIBILIDAD	8	18.2	4	9.1	16	36.4	8	18.2	5	11.4
PREFERENCIA	2	4.5	5	11.4	15	34.1	17	38.6	5	11.4
COSTO	2	4.5	3	6.8	14	31.8	19	43.2	6	13.6
DIFICULTAD DE PREPARACION	8	18.2	10	22.7	13	29.5	4	9.1	6	13.6
CONSUMO SEMANAL	2	2.5	3	6.8	14	31.8	17	38.6	8	18.2

CUADRO No. 4

P E S C A D O S	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	1	2.3	3	6.8	5	11.4	20	45.4	15	34.1
AROMA	4	9.1	3	6.8	4	9.1	15	34.1	16	36.4
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	1	2.3	6	13.6	15	34.1	21	47.7
DISPONIBILIDAD	2	4.5	9	20.4	10	22.7	14	31.8	8	18.2
PREFERENCIA	1	2.3	4	9.1	18	40.9	11	25.0	9	20.4
COSTO	3	6.8	12	27.3	15	34.1	3	6.8	10	22.7
DIFICULTAD DE PREPARACION	5	11.4	14	31.8	15	34.1	5	11.4	4	9.1
CONSUMO SEMANAL	1	2.3	21	47.7	9	20.4	6	13.6	7	15.9

F=FRECUENCIA
 %=PORCENTAJE

CUADRO No. 5

CUADROS DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS
PSICOLOGIA

VERDURAS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0.0	2	4.5	6	13.6	18	40.9	18	40.9
AROMA	2	4.5	6	13.6	9	20.4	13	29.5	14	31.8
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	0	0.0	2	4.5	13	29.5	29	65.9
DISPONIBILIDAD	10	22.7	6	13.6	8	18.2	10	22.7	8	18.2
PREFERENCIA	2	4.5	2	4.5	9	20.4	15	34.1	14	31.8
COSTO	3	6.8	11	25.0	19	43.2	3	6.8	3	6.8
DIFICULTAD DE PREPARACION	12	27.3	13	29.5	9	20.4	8	18.2	2	4.5
CONSUMO SEMANAL	0	0.0	2	4.5	12	27.3	10	22.7	19	43.2

CUADRO No. 6

FRUTAS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0.0	1	2.3	0	0.0	16	36.4	27	61.4
AROMA	3	6.8	3	6.8	5	11.4	12	27.3	17	38.6
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	0	0.0	2	4.5	13	29.5	29	65.9
DISPONIBILIDAD	10	22.7	8	18.2	8	18.2	10	22.7	8	18.2
PREFERENCIA	2	4.5	2	4.5	11	25.0	10	22.7	14	31.8
COSTO	2	4.5	5	11.4	20	45.4	7	15.9	6	13.6
DIFICULTAD DE PREPARACION	21	47.7	9	20.4	4	9.1	4	9.1	4	9.1
CONSUMO SEMANAL	0	0.0	3	6.8	12	27.3	7	15.9	22	50.0

CUADRO No. 7
 CUADROS DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS
 PSICOLOGIA

GRANOS Y SEMILLAS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0.0	3	6.8	12	27.3	19	43.2	10	22.7
AROMA	5	11.4	8	18.2	10	22.7	12	27.3	8	18.2
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	1	2.3	9	20.4	14	31.8	20	45.4
DISPONIBILIDAD	7	15.9	4	9.1	16	36.4	10	22.7	6	13.6
PREFERENCIA	0	0.0	3	6.8	20	45.4	13	29.5	6	13.6
COSTO	3	2.3	7	15.9	20	45.4	9	20.4	1	2.3
DIFICULTAD DE PREPARACION	10	22.7	8	18.2	15	34.1	7	15.9	3	6.8
CONSUMO SEMANAL	0	0.0	7	15.9	17	38.6	17	38.6	2	4.5

CUADRO No. 8

LACTEOS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0.0	0	0.0	9	20.4	23	52.3	12	27.3
AROMA	1	2.3	4	9.1	20	45.4	11	25.0	7	15.9
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	2	4.5	5	11.4	20	45.4	15	34.1
DISPONIBILIDAD	4	9.1	10	22.7	15	34.1	7	15.9	5	11.4
PREFERENCIA	2	4.5	5	11.4	13	29.5	14	31.8	8	18.2
COSTO	2	4.5	5	11.4	20	45.4	12	27.3	3	6.8
DIFICULTAD DE PREPARACION	13	29.5	9	24.4	10	22.7	7	15.9	3	6.8
CONSUMO SEMANAL	1	2.3	4	9.1	12	27.3	13	29.5	14	31.8

CUADRO No. 9

CUADRO DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS
PSICOLOGIA

OTROS (dulces, etc.	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	4	9.1	12	27.3	10	22.7	14	31.8	4	9.1
AROMA	6	13.6	13	29.5	10	22.7	10	22.7	4	9.1
VALOR NUTRITIVO	14	31.8	7	15.9	9	20.4	1	2.3	1	2.3
DISPONIBILIDAD	15	34.1	13	29.5	8	18.2	5	11.4	3	6.8
PREFERENCIA	9	20.4	15	34.1	8	18.2	5	11.4	3	6.8
COSTO	7	15.9	8	18.2	16	36.4	12	27.3	1	2.3
DIFICULTAD DE PREPARACION	23.	52.3	10	22.7	5	11.4	2	4.5	2	4.5
CONSUMO SEMANAL	10	22.7	20	45.4	6	13.6	5	11.4	3	6.8

CUADRO No. 10

CUADROS DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS
ODONTOLOGIA

CARNES	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0.0	1	2.5	8	20.0	19	47.2	12	30.0
AROMA	0	0.0	2	5.0	7	17.5	21	52.5	9	22.5
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	0	0.0	7	17.5	17	42.5	15	37.5
DISPONIBILIDAD	3	7.5	9	22.5	13	32.5	11	27.5	2	5.0
PREFERENCIA	1	2.5	3	7.5	20	50.0	9	22.5	2	5.0
COSTO	0	0.0	4	10.0	7	17.5	15	37.5	12	30.0
DIFICULTAD DE PREPARACION	4	10.0	12	30.0	15	37.5	6	15.0	0	0.0
CONSUMO SEMANAL	9	22.5	6	15.0	27	67.5	2	5.0	3	7.5

CUADRO No. 11

PESCADOS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	1	2.5	2	5.0	4	10.0	20	50.0	13	32.5
AROMA	1	2.5	3	7.5	7	17.5	12	30.0	12	30.0
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	1	2.5	1	2.5	16	40.0	20	50.0
DISPONIBILIDAD	2	5.0	8	20.0	3	7.5	11	27.5	4	10.0
PREFERENCIA	3	7.5	3	7.5	12	30.0	19	42.2	1	2.5
COSTO	0	0.0	1	2.5	12	30.0	15	37.5	9	22.5
DIFICULTAD DE PREPARACION	4	10.0	10	25.0	16	40.0	6	15.0	0	0.0
CONSUMO SEMANAL	5	12.5	11	27.5	12	30.0	6	15.0	4	10.0

CUADRO No. 12

CUADROS DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS
ODONTOLOGIA

VERDURAS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	1	2.5	2	5.0	7	17.5	16	40.0	14	35.0
AROMA	1	2.5	3	7.5	11	27.5	12	30.0	12	30.0
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	1	2.5	3	7.5	14	35.0	20	50.0
DISPONIBILIDAD	7	17.5	8	20.0	8	20.0	9	22.5	3	7.5
PREFERENCIA	2	5.0	4	10.0	14	35.0	15	37.5	4	10.0
COSTO	0	0.0	15	37.5	15	37.5	4	10.0	1	2.5
DIFICULTAD DE PREPARACION	8	20.0	16	40.0	7	17.5	6	15.0	1	2.5
CONSUMO SEMANAL	1	2.5	5	12.5	15	37.5	10	25.0	9	22.5

CUADRO No. 13

FRUTAS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	1	2.5	0	0.0	4	10.0	12	30.0	23	57.5
AROMA	0	0.0	2	5.0	5	12.5	11	27.5	21	52.5
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	1	2.5	9	22.5	11	27.5	18	45.0
DISPONIBILIDAD	6	15.0	8	20.0	13	32.5	8	20.0	4	10.0
PREFERENCIA	1	2.5	1	2.5	10	25.0	16	40.0	11	27.5
COSTO	1	2.5	6	15.0	16	40.0	11	27.5	4	10.0
DIFICULTAD DE PREPARACION	11	27.5	13	32.5	5	12.5	6	15.0	0	0.0
CONSUMO SEMANAL	1	2.5	6	15.0	13	32.5	12	30.0	8	20.0

CUADRO No. 14
 CUADROS DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS
 ODONTOLOGIA

GRANOS Y SEMILLAS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	1	2.5	3	7.5	18	45	11	27.5	6	15
AROMA	0	0	7	17.5	18	45	8	20	5	12.5
VALOR NUTRITIVO	0	0	2	5	14	35	18	45	3	7.5
DISPONIBILIDAD	5	12.5	7	17.5	14	35	8	20	1	2.5
PREFERENCIA	1	2.5	9	22.5	19	47.2	4	10	3	7.5
COSTO	1	2.5	11	27.5	20	50	4	10	0	9
DIFICULTAD DE PREPARACION	7	17.5	10	25	12	30	5	12.5	1	2.5
CONSUMO SEMANAL	0	0	8	20	21	52.5	6	15	0	0

CUADRO No. 15

LACTEOS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0	1	2.5	10	25	20	50	7	17.5
AROMA	0	0	6	15	12	30	13	32.7	7	17.5
VALOR NUTRITIVO	0	0	2	5	7	12.5	14	35	20	25
DISPONIBILIDAD	6	15	5	12.5	14	35	10	25	2	5
PREFERENCIA	0	0	6	15	10	25	18	45	4	10
COSTO	0	0	1	2.5	19	47.2	13	35.2	4	10
DIFICULTAD DE PREPARACION	12	30	10	25	7	17.5	5	12.5	1	2.5
CONSUMO SEMANAL	0	0	5	12.5	21	52.5	8	20	4	10

CUADRO No. 16

ODONTOLOGIA

OTROS (Galletas dulces, etc.)	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	11	27.5	7	17.5	8	20	8	20	3	7.5
AROMA	8	20	7	17.5	10	25	8	20	3	7.5
VALOR NUTRITIVO	18	45	15	37.5	3	7.5	0	0	0	0
DISPONIBILIDAD	20	50	8	20	7	17.5	0	0	0	0
PREFERENCIA	16	40	10	25	9	22.5	2	5	0	0
COSTO	11	27.5	5	12.5	10	25	6	15	3	7.5
DIFICULTAD DE PREPARACION	20	50	4	10	5	12.5	3	7.5	2	5
CONSUMO SEMANAL	11	27.5	21	52.5	5	12.5	0	0	0	0

CUADRO No. 17
 CUADROS DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS
 MEDICINA

C A R N E S	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0	1	2.6	12	30.8	20	51.3	6	15.4
AROMA	0	0	3	7.7	11	28.2	20	51.3	5	12.8
VALOR NUTRITIVO	0	0	0	0	9	23.1	18	46.1	12	30.8
DISPONIBILIDAD	7	17.9	8	20.5	15	38.5	4	10.2	4	10.2
PREFERENCIA	0	0	3	7.7	15	38.5	14	35.9	3	7.7
COSTO	1	2.6	8	20.5	10	25.6	12	30.8	8	20.5
DIFICULTAD DE PREPARACION	8	20.5	12	30.8	12	30.8	5	12.8	1	2.6
CONSUMO SEMANAL	0	0	23	59	23	59	10	25.6	3	7.7

CUADRO NO. 18

PESCADOS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0	1	2.6	4	10.2	23	59	11	28.2
AROMA	1	2.6	3	7.7	7	17.9	19	48.7	9	23.1
VALOR NUTRITIVO	0	0	0	0	2	5.1	19	48.7	18	46.1
DISPONIBILIDAD	5	12.8	8	20.5	12	30.8	7	17.9	6	15.4
PREFERENCIA	0	0	6	15.4	21	53.8	11	28.2	1	2.6
COSTO	2	5.1	4	10.2	11	28.2	14	35.9	7	17.9
DIFICULTAD DE PREPARACION	10	25.6	9	23.1	10	25.6	7	17.9	1	2.6
CONSUMO SEMANAL	2	5.1	13	33.3	17	43.6	5	12.8	2	5.1



CUADRO No. 19

U.N.A.M. CAMPUS
IZTACALACUADROS DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS
MEDICINA

IZT. 1000891

FRUTAS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0	0	0	3	7.7	14	35.9	21	53.8
AROMA	1	2.6	1	2.6	4	10.2	20	51.3	12	30.8
VALOR NUTRITIVO	0	0	0	0	5	12.8	16	41	16	41
DISPONIBILIDAD	7	17.9	11	28.2	9	23.1	6	15.4	5	12.8
PREFERENCIA	0	0	0	0	8	20.5	20	51.3	10	25.6
COSTO	2	5.1	6	15.4	17	43.6	10	25.6	3	7.7
DIFICULTAD DE PREPARACION	18	46.1	10	25.6	6	15.4	2	5.1	2	5.1
CONSUMO SEMANAL	0	0	4	10.2	14	35.9	9	23.1	11	28.2

CUADRO No. 20

GRANOS Y SEMILLAS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0	2	5.1	15	38.5	13	33.3	8	22.5
AROMA	1	2.6	9	23.1	9	23.1	15	38.5	5	12.8
VALOR NUTRITIVO	0	0	1	2.6	10	25.6	15	38.5	12	30.8
DISPONIBILIDAD	9	23.1	7	17.9	13	33.3	6	15.4	2	5.1
PREFERENCIA	0	0	4	10.2	25	64.1	6	15.4	3	7.7
DIFICULTAD DE PREPARACION	11	28.2	14	35.9	11	28.2	0	0	2	5.1
COSTO	2	5.1	15	38.5	17	43.6	1	2.6	3	7.7
CONSUMO SEMANAL	1	2.6	7	17.9	14	35.9	10	25.6	6	15.4

CUADRO No. 21
CUADROS DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS

MEDICINA

VERDURAS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0	3	7.7	6	15.4	18	46.1	12	30.8
AROMA	0	0	6	15.4	11	28.2	25	38.5	7	17.9
VALOR NUTRITIVO	0	0	0	0	3	7.7	19	48.7	16	41
DISPONIBILIDAD	6	15.4	10	25.6	10	25.6	6	15.4	6	15.4
PREFERENCIA	1	2.6	1	2.6	18	46.1	12	30.8	6	15.4
COSTO	3	7.7	13	33.3	15	38.5	4	10.2	2	5.1
DIFICULTAD DE PREPARACION	13	33.3	10	25.6	9	23.1	6	15.4	0	0
CONSUMO SEMANAL	1	2.6	7	17.9	11	28.2	13	33.3	6	15.4

CUADRO No. 22

OTROS (Dulces, pastelitos, etc.)	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	3	7.7	2	5.1	10	25.6	18	46.1	4	10.2
AROMA	3	7.7	3	7.7	13	33.3	14	35.9	4	10.2
VALOR NUTRITIVO	6	15.4	19	48.7	7	17.9	2	5.1	3	7.7
DISPONIBILIDAD	10	25.6	5	12.8	14	35.9	6	15.4	2	5.1
PREFERENCIA	4	10.2	15	38.5	11	28.2	6	15.4	1	2.6
COSTO	1	2.6	10	25.6	10	25.6	13	33.3	3	7.7
DIFICULTAD DE PREPARACION	18	46.1	7	17.9	6	15.4	4	10.2	2	5.1
CONSUMO SEMANAL	2	5.1	17	43.6	10	25.6	5	12.8	2	5.1

CUADRO No. 23

MEDICINA

L A C T E O S	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	1	2.6	1	2.6	9	23.1	15	28.5	12	30.8
AROMA	2	5.1	2	5.1	9	23.1	17	43.6	8	20.5
VALOR NUTRITIVO	1	2.6	0	0	9	23.1	13	33.3	15	38.5
DISPONIBILIDAD	7	17.9	7	17.9	15	38.5	6	15.4	2	5.1
PREFERENCIA	1	2.6	4	10.2	16	41	12	30.8	5	12.8
COSTO	3	7.7	8	20.5	17	43.6	7	17.9	2	5.1
DIFICULTAD DE PREPARACION	14	35.9	14	35.9	6	15.4	3	7.7	1	2.6
CONSUMO SEMANAL	1	2.6	2	5.1	13	33.3	14	35.9	8	20.5

CUADRO No. 24
 CUADROS DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS
 ENFERMERIA

CARNES	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0.0	2	5.5	11	30.5	12	33.3	11	30.5
AROMA	0	0.0	3	8.3	15	41.7	12	33.3	6	16.7
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	1	2.8	7	19.4	15	41.7	13	36.1
DISPONIBILIDAD	4	11.1	8	22.2	16	44.4	6	16.7	0	0.0
PREFERENCIA	1	2.8	4	11.1	15	41.7	10	27.8	4	11.1
COSTO	0	0.0	6	16.7	11	30.5	9	25.0	9	25.0
DIFICULTAD DE PREPARACION	6	16.7	15	41.7	11	30.5	2	5.5	1	2.8
CONSUMO SEMANAL	0	0.0	5	13.9	22	61.1	8	22.2	1	2.8

CUADRO No. 25

PESCADOS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0.0	2	2.5	11	30.5	15	41.7	8	22.2
AROMA	1	2.8	5	13.9	15	41.7	11	30.5	4	11.1
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	0	0.0	2	5.5	15	41.7	19	52.8
DISPONIBILIDAD	1	2.8	11	30.5	16	44.4	2	5.5	3	8.3
PREFERENCIA	2	5.5	8	22.2	17	52.8	7	19.4	1	2.8
COSTO	0	0.0	2	5.5	13	36.1	8	22.2	2	5.5
DIFICULTAD DE PREPARACION	6	16.7	12	33.3	13	36.1	2	5.5	1	2.8
CONSUMO SEMANAL	6	16.7	18	50.0	9	25.0	3	8.3	0	0.0

CUADRO No. 26
 CUADROS DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS
 ENFERMERIA

VERDURAS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0.0	5	13.9	13	36.1	10	27.8	8	22.2
AROMA	2	5.5	3	8.3	13	36.1	13	36.1	5	13.9
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	0	0.0	3	8.3	20	55.5	13	36.1
DISPONIBILIDAD	9	25.0	8	22.2	13	36.1	4	11.1	1	2.8
PREFERENCIA	0	0.0	4	11.1	18	50.0	11	30.5	3	8.3
COSTO	1	2.8	11	30.5	17	52.8	3	8.3	2	5.5
DIFICULTAD DE PREPARACION	10	27.8	15	41.7	9	25.0	1	2.8	0	0.0
CONSUMO SEMANAL	0	0.0	7	19.4	11	30.5	15	41.7	3	8.3

CUADRO No. 27

FRUTAS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0.0	0	0.0	2	5.5	15	41.7	19	52.8
AROMA	0	0.0	0	0.0	10	27.8	2	5.5	14	38.9
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	0	0.0	7	19.4	18	50.0	11	30.5
DISPONIBILIDAD	6	16.7	6	16.7	14	38.9	4	11.1	3	8.3
PREFERENCIA	1	2.8	2	5.5	9	25.0	18	50.0	6	16.7
COSTO	0	0.0	3	8.3	15	41.7	12	33.3	6	16.7
DIFICULTAD DE PREPARACION	20	55.5	7	19.4	7	19.4	0	0.0	1	2.8
CONSUMO SEMANAL	0	0.0	8	22.2	13	36.1	6	16.7	9	25.0

CUADRO No. 28
 CUADROS DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS
 ENFERMERIA

GRANOS Y SEMILLAS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0.0	6	16.7	17	52.8	7	19.4	5	13.9
AROMA	1	2.8	9	25.0	14	38.9	8	22.2	4	11.1
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	2	5.5	19	52.8	10	27.8	4	11.1
DISPONIBILIDAD	4	11.1	12	33.3	14	38.8	3	8.3	2	5.5
PREFERENCIA	2	5.5	8	22.2	18	50.0	5	13.9	1	2.8
COSTO	0	0.0	10	27.8	21	58.3	3	8.3	1	2.8
DIFICULTAD DE PREPARACION	7	19.4	17	52.8	8	22.2	2	5.5	0	0.0
CONSUMO SEMANAL	0	0.0	8	22.2	19	52.8	6	16.7	2	5.5

CUADRO No. 29

LACTEOS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	1	2.8	2	5.5	13	36.1	11	30.5	9	25.0
AROMA	2	5.5	3	8.3	14	38.8	7	19.4	10	27.8
VALOR NUTRITIVO	7	19.4	22	61.1	3	8.3	2	5.5	2	5.5
DISPONIBILIDAD	10	27.8	5	13.9	17	52.8	2	5.5	0	0.0
PREFERENCIA	3	8.3	15	41.7	7	19.4	9	25.0	2	5.5
COSTO	0	0.0	5	13.9	17	52.8	5	13.9	7	19.4
DIFICULTAD DE PREPARACION	18	50.0	5	13.9	7	19.4	4	11.1	0	0.0
CONSUMO SEMANAL	2	5.5	16	44.4	8	22.2	7	19.4	3	8.3

CUADRO No. 30
 CUADRO DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS
 ENFERMERIA

OTROS (pastelitos, etc.)	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	1	2.8	2	5.5	13	33.3	11	30.5	9	25.0
AROMA	2	5.5	3	8.3	14	38.9	7	19.4	10	27.8
VALOR NUTRITIVO	7	19.4	22	61.1	3	8.3	2	5.5	2	5.5
DISPONIBILIDAD	10	27.8	5	13.9	17	52.8	2	5.5	0	0.0
PREFERENCIA	3	8.3	15	41.7	7	19.4	9	25.0	2	5.5
COSTO	0	0.0	5	13.9	17	52.8	5	13.9	7	19.4
DIFICULTAD DE PREPARACION	18	50.0	5	13.9	7	19.4	4	11.1	0	0.0
CONSUMO SEMANAL	2	5.5	16	44.4	8	22.2	7	19.4	3	8.3

CUADRO No. 31
CUADROS DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS
BIOLOGIA

CARNES	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	2	4.6	1	2.3	12	27.9	16	37.2	12	27.9
AROMA	1	2.3	3	7.0	15	34.9	16	37.2	8	18.2
VALOR NUTRITIVO	1	2.3	0	0.0	5	11.6	20	46.5	15	34.9
DISPONIBILIDAD	3	7.0	5	11.6	14	32.5	17	39.5	4	9.3
PREFERENCIA	4	9.3	5	11.6	19	44.2	10	23.2	5	11.6
COSTO	1	2.3	5	11.6	13	30.2	13	30.2	6	13.9
DIFICULTAD DE PREPARACION	4	9.3	12	27.9	19	44.2	4	9.3	1	2.3
CONSUMO SEMANAL	1	2.3	6	13.9	20	46.5	14	32.5	2	4.6

CUADRO No. 32

PESCADOS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0.0	2	4.6	2	4.6	24	55.8	12	27.9
AROMA	1	2.3	3	7.0	12	27.9	15	34.9	12	27.9
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	2	4.6	7	16.3	9	20.9	15	38.9
DISPONIBILIDAD	0	0.0	10	23.2	19	44.2	10	23.2	3	7.0
PREFERENCIA	2	4.6	8	18.6	12	27.9	14	32.5	6	13.9
COSTO	0	0.0	6	13.9	14	32.5	14	32.5	6	13.9
DIFICULTAD DE PREPARACION	3	7.0	10	23.2	18	41.9	7	16.3	2	4.6
CONSUMO SEMANAL	2	4.6	20	46.5	13	30.2	6	13.9	2	4.6

CUADRO No. 33
 CUADROS DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS
 BIOLOGIA

VERDURAS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0.0	1	2.3	9	20.9	19	44.2	14	32.5
AROMA	2	4.6	3	7.0	11	25.6	17	39.3	9	20.9
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	2	4.6	5	11.6	16	37.2	20	46.5
DISPONIBILIDAD	4	9.3	4	9.3	19	44.2	8	18.6	7	16.3
PREFERENCIA	0	0.0	5	11.6	15	34.9	3	7.0	9	20.9
COSTO	1	2.3	9	20.9	21	48.8	9	20.9	2	4.6
DIFICULTAD DE PREPARACION	9	20.9	9	20.9	14	32.5	7	16.3	3	7.0
CONSUMO SEMANAL	1	2.3	4	9.3	14	32.5	13	30.2	11	25.6

CUADRO No. 34

FRUTAS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0.0	0	0.0	3	7.0	14	32.5	24	55.8
AROMA	1	2.3	3	7.0	6	13.9	13	30.2	17	39.5
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	0	0.0	7	16.3	14	32.5	20	46.5
DISPONIBILIDAD	3	7.0	7	16.3	14	32.5	8	18.6	8	18.6
PREFERENCIA	1	2.3	4	9.3	7	16.3	11	25.6	16	37.2
COSTO	1	2.3	3	7.0	16	37.2	14	32.5	7	16.3
DIFICULTAD DE PREPARACION	17	39.5	6	13.9	9	20.9	6	13.9	2	4.6
CONSUMO SEMANAL	0	0.0	5	11.5	13	30.2	9	20.9	14	32.5

CUADRO No. 35
 CUADROS DE PORCENTAJES Y FRECUENCIAS
 BIOLOGIA

GRANOS Y SEMILLAS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0.0	4	9.3	11	25.6	22	51.2	5	11.6
AROMA	3	7.0	9	20.9	13	30.2	12	27.9	5	11.6
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	3	7.0	9	20.9	20	46.5	10	23.2
DISPONIBILIDAD	2	4.6	8	18.6	14	32.5	13	30.2	5	11.6
PREFERENCIA	1	2.3	5	11.6	22	51.2	11	25.6	3	7.0
COSTO	0	0.0	10	23.2	24	55.8	6	13.9	1	2.3
DIFICULTAD DE PREPARACION	6	13.9	15	34.9	12	27.9	5	11.6	3	7.0
CONSUMO SEMANAL	0	0.0	8	18.6	22	51.2	7	16.3	5	11.6

CUADRO No. 36

LACTEOS	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	0	0.0	3	7.0	10	23.2	13	30.2	17	39.5
AROMA	2	4.6	3	7.0	17	39.5	10	23.2	10	23.2
VALOR NUTRITIVO	0	0.0	2	4.6	4	9.3	18	41.9	19	44.2
DISPONIBILIDAD	2	4.6	5	11.6	20	46.5	11	25.6	4	9.3
PREFERENCIA	2	4.6	2	4.6	18	41.9	8	18.6	13	30.2
COSTO	0	0.0	5	11.6	19	44.2	12	27.9	5	11.5
DIFICULTAD DE PREPARACION	11	25.6	15	34.9	8	18.6	5	11.6	2	4.6
CONSUMO SEMANAL	0	0.0	5	11.6	17	39.5	15	34.9	6	13.9

CUADRO No. 37

BIOLOGIA

OTROS (Pastelitos, galletas, etc.)	NADA		POCO		REGULAR		MUCHO		DEMASIADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
SABOR	6	13.9	8	18.6	9	20.9	13	30.2	5	11.6
AROMA	6	13.9	11	25.6	11	25.6	10	23.2	3	7
VALOR NUTRITIVO	13	30.2	18	41.9	5	11.6	4	9.3	1	2.3
DISPONIBILIDAD	12	27.9	10	23.2	10	23.2	4	9.3	4	9.3
PREFERENCIA	8	18.6	19	44.2	8	18.6	6	13.9	0	0
COSTO	3	7	12	27.9	10	23.2	15	34.9	1	2.3
DIFICULTAD DE PREPARACION	22	51.2	10	23.2	4	9.3	3	7	0	0
CONSUMO SEMANAL	6	13.9	19	32.5	12	27.7	2	4.6	1	2.3

CUADRO No. 1 BIS

CUADRO DE ESTIMACIONES ESTADISTICAS

Este cuadro representa los coeficientes de variación estimados que se obtuvieron al calcular el porcentaje de estudiantes muestreados que - ingieren alimentos durante su estancia en la escuela.

Carreras	Estimaciones	Coefficiente de Variación
PSICOLOGIA	72.6%	9%
ODONTOLOGIA	87.5	7
MEDICINA	87.2	8
ENFERMERIA	88.8	7
BIOLOGIA	81.2	8

Nota: Estos mismos resultados se obtienen al estimar el porcentaje de estudiantes muestreados que no ingieren alimentos durante su estancia en la escuela.

CUADRO No. 3 BIS
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	72.7%	9%
AROMA	Demasiada importancia	70.5	9
VALOR NUTRITIVO	Demasiada importancia	86.4	8
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	66.0	10
PREFERENCIA	Mucha importancia	72.7	9
COSTO	Mucha importancia	75.0	9
DIFICULTAD DE PREPARACION	Regular importancia	74.4	9
CONSUMO SEMANAL	Mucha importancia	74.4	9

CUADRO No. 4 BIS

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	79.5%	8.3%
AROMA	Demasiada importancia	70.5	9.4
VALOR NUTRITIVO	Demasiada importancia	81.8	8.1
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	73.9	9.0
PREFERENCIA	Regular importancia	65.9	10.0
COSTO	Regular importancia	61.4	10.0
DIFICULTAD DE PREPARACION	Regular importancia	63.9	10.0
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	68.1	10.0

CUADRO No. 5 BIS
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	81.8%	8.0%
AROMA	Mucha importancia	61.3	10.0
VALOR NUTRITIVO	Demasiada importancia	65.9	10.0
DISPONIBILIDAD	Mucha importancia	63.6	10.0
PREFERENCIA	Demasiada importancia	65.9	10.0
COSTO	Regular importancia	68.2	10.0
DIFICULTAD DE PREPARACION	Poco importante	77.2	8.5
CONSUMO SEMANAL	Demasiada importancia	65.9	10.0

CUADRO No. 6 BIS

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	61.4%	10.0%
AROMA	Demasiada importancia	65.9	10.0
VALOR NUTRITIVO	Demasiada importancia	65.9	10.0
DISPONIBILIDAD	Mucha importancia	63.6	10.0
PREFERENCIA	Demasiada importancia	79.5	8.3
COSTO	Regular importancia	61.3	10.0
DIFICULTAD DE PREPARACION	Poca importancia	68.1	10.0
CONSUMO SEMANAL	Demasiada importancia	65.9	10.0

CUADRO No. 7 BIS
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	65.9%	10.0%
AROMA	Mucha importancia	68.2	10.0
VALOR NUTRITIVO	Demasiada importancia	77.2	8.5
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	72.7	9.0
PREFERENCIA	Regular importancia	72.7	9.0
COSTO	Regular importancia	65.4	10.0
DIFICULTAD DE PREPARACION	Regular importancia	75.0	9.0
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	77.2	8.5

CUADRO No. 8 BIS

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	79.6%	8.3%
AROMA	Regular importancia	70.4	9.4
VALOR NUTRITIVO	Mucha importancia	79.5	8.3
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	65.9	10.0
PREFERENCIA	Regular importancia	61.3	10.0
COSTO	Regular importancia	72.7	9.1
DIFICULTAD DE PREPARACION	Poca importancia	76.6	8.6
CONSUMO SEMANAL	Demasiada importancia	61.3	10.0

CUADRO No. 9 BIS
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	81.8%	8.1%
AROMA	Poca importancia	74.9	9.0
VALOR NUTRITIVO	Nada importante	68.1	10.0
DISPONIBILIDAD	Nada importante	63.6	10.0
PREFERENCIA	Poco importante	72.7	9.0
COSTO	Regular importancia	63.7	10.0
DIFICULTAD DE PREPARACION	Nada importante	75.0	9.0
CONSUMO SEMANAL	Poco importante	68.1	10.0

CUADRO NO. 10 BIS

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	77.2%	8.5%
AROMA	Demasiada importancia	75.0	8.3
VALOR NUTRITIVO	Demasiada importancia	80.0	8.0
DISPONIBILIDAD	Mucha importancia	60.0	10.0
PREFERENCIA	Regular importancia	72.5	8.6
COSTO	Demasiada importancia	67.5	9.2
DIFICULTAD DE PREPARACION	Regular importancia	67.5	9.2
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	67.5	9.2

CUADRO No. 11 BIS
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	82.5%	7.5%
AROMA	Demasiada importancia	77.5	8.0
VALOR NUTRITIVO	Demasiada importancia	90.0	7.0
DISPONIBILIDAD	Mucha importancia	57.5	10.0
PREFERENCIA	Regular importancia	72.7	8.6
COSTO	Demasiada importancia	67.5	9.2
DIFICULTAD DE PREPARACION	Regular importancia	65.0	9.5
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	72.5	8.6

CUADRO No. 12 BIS

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	75.0%	8.2%
AROMA	Mucha importancia	87.5	7.1
VALOR NUTRITIVO	Demasiada importancia	85.0	7.3
DISPONIBILIDAD	Mucha importancia	62.5	10.0
PREFERENCIA	Mucha importancia	72.5	8.6
COSTO	Regular importancia	75.0	8.2
DIFICULTAD DE PREPARACION	Poca importancia	77.5	8.1
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	62.5	10.0

CUADRO No. 13 BIS
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	87.5%	7.1%
AROMA	Demasiada importancia	80.0	8.0
VALOR NUTRITIVO	Demasiada importancia	72.5	8.6
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	62.5	10.0
PREFERENCIA	Demasiada importancia	67.5	9.2
COSTO	Regular importancia	67.5	9.2
DIFICULTAD DE PREPARACION	Poca importancia	72.5	8.6
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	62.5	10.0

CUADRO No. 14 BIS

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Regular importancia	72.5%	8.6%
AROMA	Regular importancia	65.0	10.0
VALOR NUTRITIVO	Mucha importancia	80.0	8.0
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	72.5	8.6
PREFERENCIA	Regular importancia	69.7	9.0
COSTO	Regular importancia	77.5	8.0
DIFICULTAD DE PREPARACION	Regular importancia	72.5	8.6
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	63.0	10.0

CUADRO No. 15 BIS
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Mucha importancia	75%	8.3%
AROMA	Mucha importancia	62.5	10
VALOR NUTRITIVO	Demasiada importancia	72.5	8.6
DISPONIBILIDAD	Demasiada importancia	84.7	7.3
PREFERENCIA	Regular importancia	72.5	8.6
COSTO	Regular importancia	82.7	7.5
DIFICULTAD DE PREPARACION	Nada importante	72.5	8.6
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	72.5	8.6

CUADRO No. 16 BIS

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Nada importante	65%	10%
AROMA	Regular importancia	62.5	10
VALOR NUTRITIVO	Nada importante	82.5	7.5
DISPONIBILIDAD	Nada importante	70	9
PREFERENCIA	Nada importante	65	10
COSTO	Nada importante	65	10
DIFICULTAD DE PREPARACION	Nada importante	72.5	8.6
CONSUMO SEMANAL	Poco importante	80	8

CUADRO No. 17 BIS
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Mucha importancia	77.2%	8%
AROMA	Mucha importancia	75	8.3
VALOR NUTRITIVO	Mucha importancia	80	7.8
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	65	9
PREFERENCIA	Regular importancia	77.5	8
COSTO	Mucha importancia	67.5	9.2%
DIFICULTAD DE PREPARACION	Regular importancia	52.5	11
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	67.5	9.2

CUADRO No. 18 BIS

VARIABLES	CARATERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Mucha importancia	82.5%	7.5%
AROMA	Mucha importancia	60	10
VALOR NUTRITIVO	Demasiada importancia	90	7
DISPONIBILIDAD	Mucha importancia	45	13
PREFERENCIA	Mucha importancia	74.7	8.3
COSTO	Mucha importancia	89.7	9
DIFICULTAD DE PREPARACION	Regular importancia	55	11
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	55	11

CUADRO No.19 BIS
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTES DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	89.7%	7%
AROMA	Demasiada Importancia	82.1	8
VALOR NUTRITIVO	Demasiada importancia	82	8
DISPONIBILIDAD	Poca importancia	67.2	9.3
PREFERENCIA	Mucha importancia	76.9	8.1
COSTO	Regular importancia	69.2	8
DIFICULTAD DE PREPARACION	Nada importante	71.7	9
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	64.1	10

CUADRO No.20 BIS

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTES DE VARIACION
SABOR	Regular importancia	71.8%	9%
AROMA	Mucha importancia	61.6	10
VALOR NUTRITIVO	Mucha importancia	69.3	9
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	74.3	8.3
PREFERENCIA	Regular importancia	64.1	10
COSTO	Regular importancia	82.1	8
DIFICULTAD DE PREPARACION	Poca importancia	64.1	10
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	61.5	10

CUADRO No. 21 BIS
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTES DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	76.4%	8.1%
AROMA	Mucha importancia	66.7	9.4
VALOR NUTRITIVO	Mucha importancia	89.7	7
DISPONIBILIDAD	Demasiada importancia	66.6	9.4
PREFERENCIA	Regular importancia	76.4	8.2
COSTO	Regular importancia	71.8	9
DIFICULTAD DE PREPARACION	Regular importancia	82	8
CONSUMO SEMANAL	Nada importante	76.9	8.1

CUADRO No. 22 BIS

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTES DE VARIACION
SABOR	Mucha importancia	71.7%	9%
AROMA	Mucha importancia	69.9	9
VALOR NUTRITIVO	Poca importancia	66.6	9.4
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	62.5	10
PREFERENCIA	Poca importancia	66.7	9.4
COSTO	Mucha importancia	58.9	10
DIFICULTAD DE PREPARACION	Nada importante	64	9.7
CONSUMO SEMANAL	Poca importancia	69.2	9

CUADRO No. 23 BIS
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	82.4%	7.6%
AROMA	Demasiada importancia	64.1	10
VALOR NUTRITIVO	Demasiada importancia	71.8	9
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	74.3	8.4
PREFERENCIA	Regular importancia	71.8	9
COSTO	Regular importancia	71.8	9
DIFICULTAD DE PREPARACION	Poca importancia	71.8	9
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	69.2	9

CUADRO No.24 BIS

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	63.8%	9%
AROMA	Regular importancia	75	8
VALOR NUTRITIVO	Demasiada importancia	77.8	8
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	66.6	9
PREFERENCIA	Regular importancia	69.5	9
COSTO	Regular importancia	55.5	10
DIFICULTAD DE PREPARACION	Poco importante	71.9	8.2
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	61.1	10

CUADRO No. 25 BIS

ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	63.9%	9.4%
AROMA	Regular importancia	72.2	8.3
VALOR NUTRITIVO	Regular importancia	94.5%	6.3
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	74.9	8
PREFERENCIA	Regular importancia	75	8
COSTO	Regular importancia	53.8	10
DIFICULTAD DE PREPARACION	Regular importancia	69.4%	9
CONSUMO SEMANAL	Poca importancia	75	8

CUADRO No. 26 BIS

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Regular importancia	63.9%	9.4%
AROMA	Regular importancia	72.2	8.3
VALOR NUTRITIVO	Demasiada importancia	91.6	7
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	61.6	10
PREFERENCIA	Regular importancia	80.5	9.4
COSTO	Regular importancia	83.3	7.2
DIFICULTAD DE PREPARACION	Poca importancia	69.5	9
CONSUMO SEMANAL	Mucha importancia	72.2	8.3

CUADRO No. 27 BIS

ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Demasiada importancia	64.5%	6.3%
AROMA	Regular importancia	66.7	9
VALOR NUTRITIVO	Regular importancia	85	7
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	72.3	8.3
PREFERENCIA	Regular importancia	66.7	9
COSTO	Regular importancia	75	8
DIFICULTAD DE PREPARACION	Poca importancia	74.9	8
CONSUMO SEMANAL	Mucha importancia	61,1	10

CUADRO No. 28 BIS

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Regular importancia	72.7%	8.3%
AROMA	Regular importancia	63.9	9.4
VALOR NUTRITIVO	Regular importancia	80.6	7.4
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	72.1	8.3
PREFERENCIA	Regular importancia	63.9	9.4
COSTO	Regular importancia	86.1	7
DIFICULTAD DE PREPARACION	Poca importancia	72.2	8.3
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	75	8

CUADRO No. 29 BIS
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Regular importancia	66.6%	9%
AROMA	Regular importancia	66.4	9
VALOR NUTRITIVO	Poca importancia	61.1	10
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	80.6	7.4
PREFERENCIA	Poca importancia	55.6	10
COSTO	Regular importancia	72.2	9
DIFICULTAD DE PREPARACION	Nada importante	63.9	9.4
CONSUMO SEMANAL	Poca importancia	66.6	9

CUADRO No. 30 BIS

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Regular importancia	63.8%	9.4%
AROMA	Regular importancia	66.7	9
VALOR NUTRITIVO	Poca importancia	61.1	10
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	80.6	7.4
PREFERENCIA	Poca importancia	61.1	10
COSTO	Regular importancia	66.7	9
DIFICULTAD DE PREPARACION	Nada importante	63.9	9.4
CONSUMO SEMANAL	Poca importancia	66.6	9

CUADRO No. 31 BIS
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACION	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Muy importante	65.1%	10%
AROMA	Mucha importancia	72.1	9
VALOR NUTRITIVO	Mucha importancia	81.4	8
DISPONIBILIDAD	Mucha importancia	72	9
PREFERENCIA	Regular importancia	63.4	10
COSTO	Regular importancia	60.4	10
DIFICULTAD DE PREPARACION	Regular importancia	72.1	9
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	74.1	8.2

CUADRO No. 32 BIS
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Mucha importancia	83.7%	8%
AROMA	Mucha importancia	62.8	10
VALOR NUTRITIVO	Mucha importancia	62.8	10
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	67.4	10
PREFERENCIA	Mucha importancia	60	10
COSTO	Regular importancia	65	10
DIFICULTAD DE PREPARACION	Regular importancia	65.1	10
CONSUMO SEMANAL	Poca importancia	76.7	8.5

CUADRO No. 33 BIS

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Mucha importancia	76.7	8.5%
AROMA	Mucha importancia	60.2	10
VALOR NUTRITIVO	Mucha importancia	83.7	8
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	62.8	10
PREFERENCIA	Regular importancia	67.4	10
COSTO	Regular importancia	67.5	10
DIFICULTAD DE PREPARACION	Regular importancia	74.3	9
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	62.7	10

CUADRO No. 34 BIS

ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Mucha importancia	88.3%	7.3%
AROMA	Mucha importancia	69.7	9.3
VALOR NUTRITIVO	Mucha importancia	79	8.2
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	69.7	9.3
PREFERENCIA	Mucha importancia	62.8	10
COSTO	Regular importancia	69.7	9.3
DIFICULTAD DE PREPARACION	Nada importante	60.9	10
CONSUMO SEMANAL	Demasiada importancia	83.6	8

CUADRO No. 35 BIS

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Mucha importancia	62.8%	10%
AROMA	Regular importancia	69.7	9.3
VALOR NUTRITIVO	Mucha importancia	69.7	9.3
DISPONIBILIDAD	Mucha importancia	69.7	9.3
PREFERENCIA	Regular importancia	76.8	8.5
COSTO	Regular importancia	79	8.2
DIFICULTAD DE PREPARACION	Poca importancia	62.8	10
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	67.5	10

CUADRO No. 36 BIS

ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Mucha importancia	69.7%	9.3
AROMA	Regular importancia	62.7	10
VALOR NUTRITIVO	Mucha importancia	86.1	7.5
DISPONIBILIDAD	Regular importancia	72.1	9
PREFERENCIA	Regular importancia	72.1	9
COSTO	Regular importancia	72.1	9
DIFICULTAD DE PREPARACION	Poca importancia	60.5	10
CONSUMO SEMANAL	Regular importancia	74.4	9

CUADRO No. 37 BIS

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
SABOR	Mucha importancia	66.7	10%
AROMA	Regular importancia	74.4	9
VALOR NUTRITIVO	Poca importancia	72.8	9
DISPONIBILIDAD	Poca importancia	74.3	9
PREFERENCIA	Poca importancia	62.8	10
COSTO	Mucha importancia	62.8	10
DIFICULTAD DE PREPARACION	Nada importante	74.4	9
CONSUMO SEMANAL	Poca importancia	60.2	10

CUADRO No. 1-A

PSICOLOGIA

QUE TAN IMPORTANTE ES PARA USTED ¿.....?	NO ES IMPORTANTE		MINIMA IMPORTANCIA		REGULAR IMPORTANCIA		IMPORTANTE		MUY IMPORTANTE		¿QUE TAN SATISFECHO SE ENCUENTRA USTED CON RESPECTO... PROPORCIONADA EN EL SITIO DONDE INGIERE ALIMENTOS?	NO ESTA SATISFECHO		MINIMA SATISFACCION		REGULAR SATISFACCION		SATISFECHO		MUY SATISFECHO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
¿EL CONSUMO DE UNA DIETA BALANCEADA?	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	15.9	36	81.8	...AL BALANCEO DE LA DIETA	2	4.5	8	18.2	11	25	8	18.2	3	6.8
¿LA VARIACION DE LA DIETA DIARIA?	0	0.0	0	0.0	3	6.8	13	29.5	27	61.4	...A LA VARIEDAD DE LA DIETA DIARIA	3	6.8	8	18.2	12	27.3	3	11.4	4	9.1
¿EL VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS?	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	15.9	37	84.1	...AL VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS.	3	6.8	7	15.9	9	20.4	10	22.7	2	4.5
¿LA APARIENCIA DE LOS ALIMENTOS	0	0.0	2	4.5	6	13.6	16	36.4	20	45.4	...A LA APARIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	1	2.3	5	11.4	12	27.3	12	27.3	2	4.5
¿EL SABOR DE LOS ALIMENTOS?	0	0.0	1	2.3	8	18.2	14	31.8	21	47.7	...AL SABOR DE LOS ALIMENTOS.	1	2.3	4	9.1	12	27.3	13	29.5	2	4.5
¿EL AROMA DE LOS ALIMENTOS?	0	0.0	2	4.5	10	22.7	15	34.1	17	38.6	...AL AROMA DE LOS ALIMENTOS	0	0.0	5	11.4	12	27.3	11	25.0	4	9.1
¿LA CONDIMENTACION DE LOS ALIMENTOS?	1	2.3	1	2.3	13	29.5	15	34.1	13	29.5	...A LA CONDIMENTACION DE LOS ALIMENTOS	0	0.0	6	13.6	11	25.0	2	4.5	3	6.8
¿LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	9.1	40	90.9	...A LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	2	4.5	9	20.4	5	11.4	7	15.9	9	20.4

CUADRO B

ODONTOLOGIA

QUE TAN IMPORTANTE ES PARA USTED ¿.....?	NO ES IMPORTANTE		MINIMA IMPORTANCIA		REGULAR IMPORTANCIA		IMPORTANTE		MUY IMPORTANTE		¿QUE TAN SATISFECHO SE ENCUENTRA UD. CON RESPECTO A LA PROPORCIONADA EN EL SITIO DONDE INGIERE ALIMENTOS?	NO ESTA SATISFECHO		MINIMA SATISFACCION		REGULAR SATISFACCION		SATISFECHO		MUY SATISFECHO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
¿EL CONSUMO DE UNA DIETA BALANCEADA	1	2.5	0	0	0	0	4	10	35	87.5	...AL BALANCEO DE LA DIETA	5	12.5	7	17.5	10	25	4	10	7	17.5
¿LA VARIACION DE LA DIETA DIARIA?	0	0	1	2.5	2	5	15	37.5	22	55	...A LA VARIEDAD DE LA DIETA DIARIA.	4	10	9	22.5	6	15	11	27.5	3	7.5
¿EL VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS?	0	0	0	0	1	2.5	8	20	31	77.5	...AL VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS	5	12.5	10	25	6	15	8	20	2	5
¿LA APARIENCIA DE LOS ALIMENTOS?	1	2.5	1	2.5	4	10	14	35	20	50	...A LA APARIENCIA DE LOS ALIMENTOS	0	0	5	12.5	13	32.5	11	27.5	4	10
¿EL SABOR DE LOS ALIMENTOS?	0	0	1	2.5	2	5	10	25	27	67.5	...AL SABOR DE LOS ALIMENTOS	1	2.5	4	10	12	30	9	22.5	7	17.5
¿EL AROMA DE LOS ALIMENTOS?	0	0	2	5	5	12.5	12	30	21	52.5	...AL AROMA DE LOS ALIMENTOS	1	2.5	5	12.5	6	15	17	42.5	4	10
¿LA CONDIMENTACION DE LOS ALIMENTOS?	0	0	1	2.5	5	12.5	5	12.5	18	45	...A LA CONDIMENTACION DE LOS ALIMENTOS	3	7.5	6	15	8	20	13	32.5	3	7.5
¿LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?	0	0	0	0	0	0	0	0	40	100	...A LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	3	7.5	7	17.5	8	20	9	22.5	5	12.5

MEDICINA

QUE TAN IMPORTANTE ES PARA USTED ¿....?	NO ES IMPORTANTE		MINIMA IMPORTANCIA		REGULAR IMPORTANCIA		IMPORTANTE		MUY IMPORTANTE		¿QUE TAN SATISFECHO SE ENCUENTRA USTED CON RESPECTO...PROPORCIONADA EN EL SITIO - DONDE INGIERE ALIMENTOS?	NO ESTA SATISFECHO		MINIMA SATISFACCION		REGULAR SATISFACCION		SATISFECHO		MUY SATISFECHO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
EL CONSUMO-- DE UNA DIETA BALANCEADA?	0	0	1	2.6	2	5.1	4	10.2	32	82	...AL BALANCEO DE LA DIETA	5	12.8	10	25.6	9	23.1	11	28.2	3	7.7
LA VARIACION DE LA DIETA DIARIA?	0	0	0	0	4	10.2	16	41	18	46.1	...A LA VARIEDAD- DE LA DIETA DIA - RIA	5	12.8	11	28.2	8	20.5	10	15.6	5	12.8
EL VALOR NU TRITIVO DE- LOS ALIMENTOS?	0	0	0	0	2	5.1	8	20.5	29	74.3	...AL VALOR NUTRI TIVO DE LOS ALI - MENTOS	6	15.4	9	23.1	14	35.9	7	17.9	3	7.7
LA APARIEN- CIA DE LOS ALIMENTOS?	0	0	3	7.7	10	25.6	12	30.8	14	35.9	...A LA APARIEN CIA DE LOS ALIMEN TOS	1	2.6	6	15.4	11	28.2	18	46.1	3	7.7
EL SABOR DE LOS ALIMEN- TOS?	0	0	1	2.6	4	10.2	19	48.7	15	38.5	...AL SABOR DE LOS ALIMENTOS	1	2.6	10	25.6	8	20.5	15	38.5	5	12.8
EL AROMA DE LOS ALIMEN- TOS?	1	2.6	1	2.6	7	17.9	17	43.6	13	33.3	...AL AROMA DE -- LOS ALIMENTOS	1	2.6	11	28.2	6	15.4	17	43.6	4	10.2
LA CONDIMEN TACION DE LOS ALIMENTOS?	0	2.6	1	2.6	7	17.9	16	41	15	38.5	...A LA CONDIMEN TACION DE LOS ALI MENTOS	2	5.1	10	25.6	5	12.8	19	48.7	3	7.7
LA HIGIENE DE LOS ALI MENTOS?	0	0	0	0	0	0	5	12.8	34	87.2	...A LA HIGIENE - DE LOS ALIMENTOS	4	10.2	8	20.5	10	25.6	14	35.8	3	7.7

CUADRO D
ENFERMERIA

¿QUE TAN IMPORTANTE ES PARA USTED- ¿....?	NO ES IM- PORTANTE		MINIMA IM- PORTANCIA		REGULAR IM- PORTANCIA		IMPORTANTE		MUY IMPOR- TANTE		¿QUE TAN SATISFE- CHO SE ENCUENTRA USTED CON RESPEC- TO....PROPORCIO- NADA EN EL SITIO DONDE INGIERE -- ALIMENTOS?	NO ESTA SA- TISFECHO		MINIMA SA- TISFACCION		REGULAR SA- TISFACCION		SATISFECHO		MUY SATIS- FECHO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
EL CONSUMO DE UNA DIETA BALANCEADA?	0	0	1	2.8	0	0	14	38.9	21	58.3	...AL BALANCEO - DE LA DIETA	3	8.3	7	29.4	14	38.8	7	19.4	4	11.1
LA VARIACION DE - LA DIETA DIARIA?	1	2.8	0	0	2	5.5	18	50	15	41.7	...A LA VARIEDAD DE LA DIETA DIA- RIA	1	2.8	11	30.5	9	25	10	27.8	4	11.1
EL VALOR NUTRITI- VO DE LOS ALIMEN- TOS?	0	0	0	0	2	5.5	10	27.8	24	66.7	...AL VALOR NU- TRITIVO DE LOS- ALIMENTOS	1	2.8	16	44.4	5	13.9	5	13.9	6	16.7
LA APARIENCIA DE LOS ALIMENTOS?	0	0	0	0	5	15.9	14	38.8	17	52.8	...A LA APARIEN- CIA DE LOS ALI- MENTOS	2	5.5	9	25	10	27.8	7	19.4	6	16.7
EL SABOR DE LOS ALIMENTOS?	0	0	1	2.8	3	8.3	14	38.8	18	50	...AL SABOR DE- LOS ALIMENTOS	1	2.8	8	22.2	11	30.5	8	22.2	6	16.7
EL AROMA DE LOS ALIMENTOS?	0	0	1	2.8	8	22.2	13	33.3	14	38.8	...AL AROMA DE- LOS ALIMENTOS	0	0	8	22.2	11	30.5	20	27.8	6	16.7
LA CONDIMENTA- CION DE LOS ALI- MENTOS?	0	0	2	5.5	5	13.9	20	55.5	8	22.2	...A LA CONDI- MENTACION DE -- LOS ALIMENTOS	2	2.8	11	30.5	8	22.2	8	22.2	7	19.4
LA HIGIENE DE - LOS ALIMENTOS?	0	0	0	0	0	0	5	13.9	31	86	...A LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	2	5.5	9	25	6	16.7	6	16.7	12	33.3

BIOLOGIA

¿QUE TAN IMPORTANTE ES PARA USTED - ¿.....?	NO ES IMPORTANTE		MINIMA IMPORTANCIA		REGULAR IMPORTANCIA		IMPORTANTE		MUY IMPORTANTE		¿QUE TAN SATISFECHO SE ENCUENTRA USTED CON RESPECTO...PROPORCIONADA EN EL SITIO DONDE INGIERE -- ALIMENTOS?	NO ESTA SATISFECHO		MINIMA SATISFACCION		REGULAR SATISFACCION		SATISFECHO		MUY SATISFECHO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
EL CONSUMO DE UNA DIETA BALANCEADA?	0	0	0	0	1	2.3	11	25.6	30	69.8	...AL BALANCEO DE LA DIETA	4	9.3	8	18.6	9	20.9	10	23.2	4	9.3
LA VARIACION DE LA DIETA DIARIA	0	0	0	0	2	4.6	17	39.5	23	53.5	...A LA VARIEDAD DE DIETA DIARIA	7	16.3	9	20.9	8	18.6	8	18.6	3	7
EL VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS?	0	0	0	0	2	4.5	9	20.9	32	74.4	...AL VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS	6	13.9	9	20.9	8	18.6	8	18.6	2	4.6
LA APARIENCIA DE LOS ALIMENTOS?	1	2.3	1	2.3	5	20.9	17	39.5	19	44.2	...A LA APARIENCIA DE LOS ALIMENTOS	6	13.9	5	11.6	11	25.6	11	25.6	1	2.4
EL SABOR DE LOS ALIMENTOS?	0	0	0	0	6	13.9	17	39.5	21	48.8	...AL SABOR DE LOS ALIMENTOS	4	9.3	6	13.9	10	23.2	11	25.6	2	4.6
EL AROMA DE LOS ALIMENTOS?	0	0	2	4.6	9	20.9	17	39.5	15	34.9	...AL AROMA DE LOS ALIMENTOS	4	9.3	5	11.6	9	20.9	14	32.5	4	9.3
LA CONDIMENTACION DE LOS ALIMENTOS	2	4.6	1	2.3	12	27.9	13	30.2	15	34.9	...A LA CONDIMENTACION DE LOS ALIMENTOS	2	4.6	10	23.2	7	16.3	13	30.2	2	4.6
LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	0	0	0	0	1	2.3	2	4.6	40	100	...A LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	6	13.9	6	13.9	10	23.2	6	13.0	6	13.9

CUADRO No. 1 BIS

ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
CONSUMO DE UNA DIETA BALANCEADA	Muy importante	81.8%	8.0%
VARIACION DE LA DIETA DIARIA	Muy importante	61.4	10.0
VALOR NUTRITIVO	Muy importante	84.1	8.0
APARIENCIA	Muy importante	81.8	8.0
SABOR	Muy importante	79.5	8.0
AROMA	Muy importante	72.7	9.0
CONDIMENTACION	Muy importante	63.6	10.0
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Muy importante	90.9	7.3

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
BALANCEO DE LA DIETA	Satisfechos	50.0%	13%
VARIEDAD	No estisfechos	52.3	12
VALOR NUTRITIVO	Regular Satisfacción	65.9	10
APARIENCIA	Satisfechos	59.1	11
SABOR	Satisfechos	61.3	10
AROMA	Satisfechos	61.4	10
CONDIMENTACION	No satisfechos	49.9	13
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Satisfechos	68.1	9.7

CUADROS No. 2 BIS
ESTUDIO No.2
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
CONSUMO DE UNA DIETA BALANCEADA	Muy importante	87.5%	7.1%
VARIACION DE LA DIETA DIARIA	Importante	92.5	6.7
VALOR NUTRITIVO	Importante	97.5	6.4
APARIENCIA	Importante	85	7.3
SABOR	Muy importante	67.5	9.2
AROMA	Importante	82.5	7.5
CONDIMENTACION	Importante	57.5	10.0
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Muy importante	100.0	6.2

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
BALANCEO DE LA DIETA	No satisfechos	65%	9.5%
VARIEDAD	Satisfechos	50	12
VALOR NUTRITIVO	No satisfechos	52.5	11
APARIENCIA	Satisfechos	70	8.8
SABOR	Satisfechos	70	8.8
AROMA	Satisfechos	67.5	9.2
CONDIMENTACION	Satisfechos	60	10
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Satisfechos	55	11

CUADROS No. 3 BIS
ESTUDIO No.2
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
CONSUMO DE UNA DIETA BALANCEADA	Muy importante	82%	7.6%
VARIACION DE LA DIETA DIARIA	Muy importante	87.1	7.1
VALOR NUTRITIVO	Importante	94.8	6.5
APARIENCIA	Importante	66.7	9.3
SABOR	Importante	87.2	7.1
AROMA	Importante	76.9	8.1
CONDIMENTACION	Importante	79.5	7.8
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Muy importante	7.8	7.1

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
BALANCEO DE LA DIETA	No satisfechos	61.5%	10%
VARIEDAD	Satisfechos	58.9	10
VALOR NUTRITIVO	Satisfechos	61.5	10
APARIENCIA	Satisfechos	82	7.6
SABOR	Satisfechos	71.8	8.6
AROMA	Satisfechos	69.2	8.9
CONDIMENTACION	Satisfechos	69.2	8.9
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Satisfechos	69.1	8.9

CUADROS NOS. 4 BIS
ESTUDIO No. 2
ESTIMACION ESTADISTICA

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
CONSUMO DE UNA DIETA BALANCEADA	Importante	97.2%	6%
VARIACION DE LA DIETA DIARIA	Importante	91.7%	6.4
VALOR NUTRITIVO	Muy importante	66.7%	8.8
APARIENCIA	Importante	91.6	6.4
SABOR	Importante	88.8	6.6
AROMA	Importante	72.7	8.2
CONDIMENTACION	Importante	77.7	7.6
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Muy importante	86	6.9

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
BALANCEO DE LA DIETA	No satisfechos	66.5%	8.9%
VARIEDAD	No satisfechos	58.3	10
VALOR NUTRITIVO	No satisfechos	61.1	9.6
APARIENCIA	Satisfechos	63.9	9.2
SABOR	Satisfechos	69.4	8.5
AROMA	Satisfechos	75	7.9
CONDIMENTACION	Satisfechos	63.8	9.2
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Satisfechos	66.7	8.8

CUADROS No. 5 BIS
ESTUDIO No.2
ESTIMACION ESTADISTICA

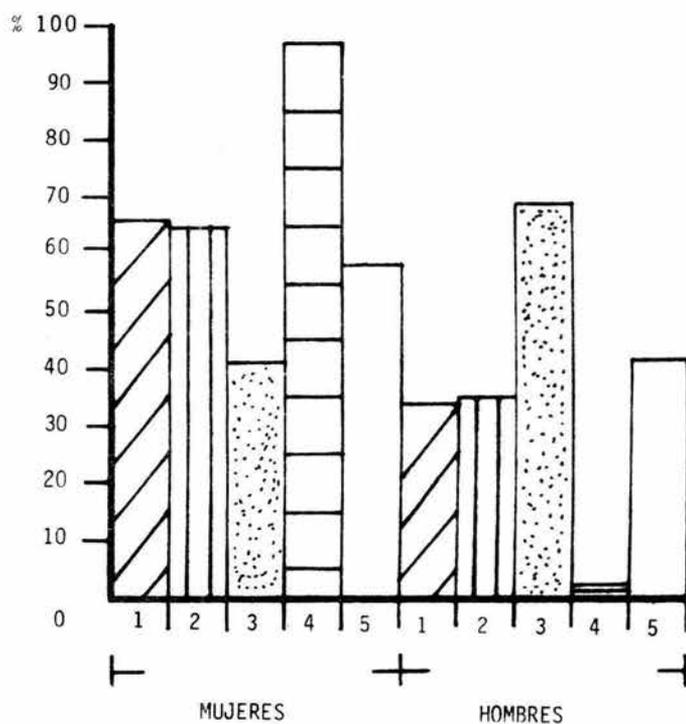
VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
CONSUMO DE UNA DIETA BALANCEADA	Muy importante	69.8%	9.0%
VARIACION DE LA DIETA DIARIA	Importante	93	6.7
VALOR NUTRITIVO	Muy importante	74.4	8.7
APARIENCIA	Importante	83.7	7.8
SABOR	Importante	88.3	7.4
AROMA	Importante	74.4	8.7
CONDIMENTACION	Importante	65.1	9.9
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Muy importante	100.0	6.5

VARIABLES	CARACTERISTICAS	ESTIMACIONES	COEFICIENTE DE VARIACION
BALANCEO DE LA DIETA	Satisfechos	72%	9%
VARIEDAD	No satisfechos	55.5	11
VALOR NUTRITIVO	No satisfechos	53.4	12
APARIENCIA	Satisfechos	53.5	12
SABOR	Satisfechos	53.4	12
AROMA	Satisfechos	62.7	10
CONDIMENTACION	Satisfechos	51.1	12
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Satisfechos	51.1	12

GRAFICAS

01

02



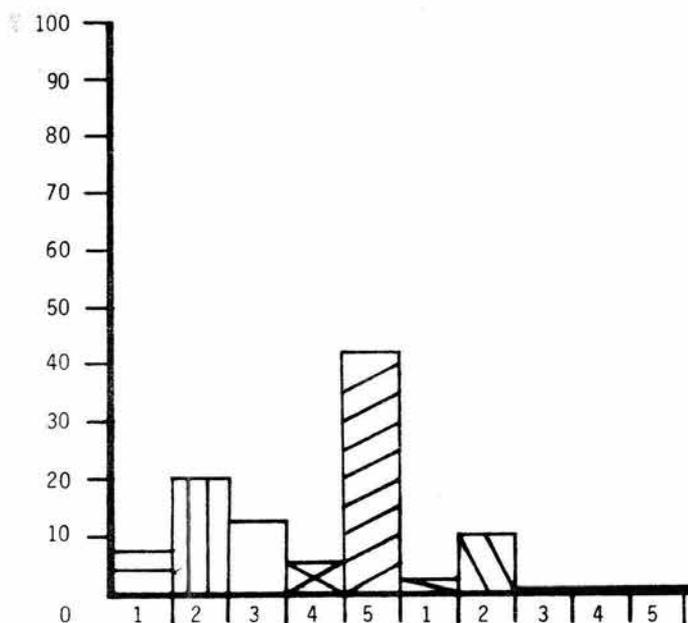
Estas Gráficas representan el porcentaje de mujeres y hombres que se encuestaron en las diferentes carreras de la ENEPI.

- 1 Psicología
- 2 Odontología
- 3 Medicina
- 4 Enfermería
- 5 Biología

GRAFICAS

3

4



LUGARES

RAZONES

La Gráfica 3 muestra el porcentaje de los lugares en donde ingieren alimentos los estudiantes de Odontología, durante su estancia en la escuela. La Gráfica 4 representa el porcentaje de las razones por las que estos estudiantes no ingieren alimentos en la escuela.

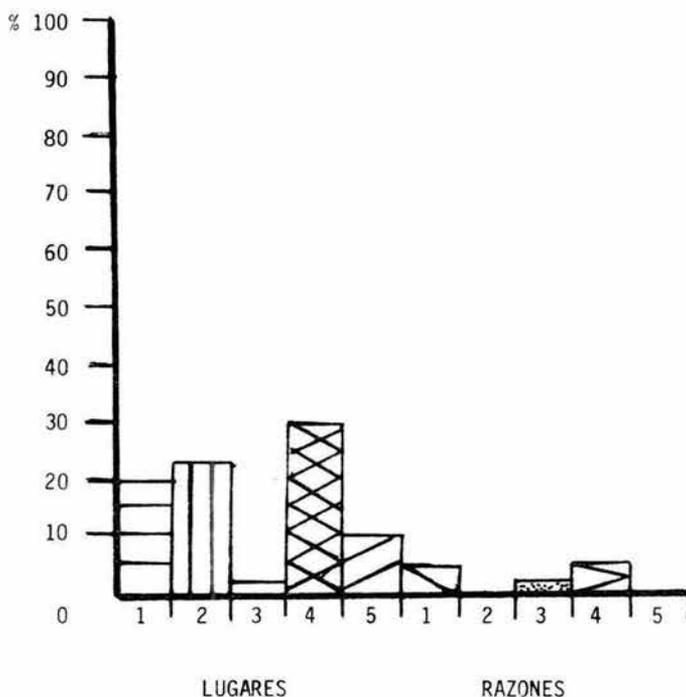
- 1 Kioscos
- 2 Cafetería
- 3 Cooperativa
- 4 Puestos Móviles
- 5 Otros

- 1 No les gusta el tipo de alimentos que venden.
- 2 No les parecen higiénicos.
- 3 No comen fuera de casa.
- 4 Los alimentos que venden les parecen poco nutritivos.

GRAFICAS

5

6



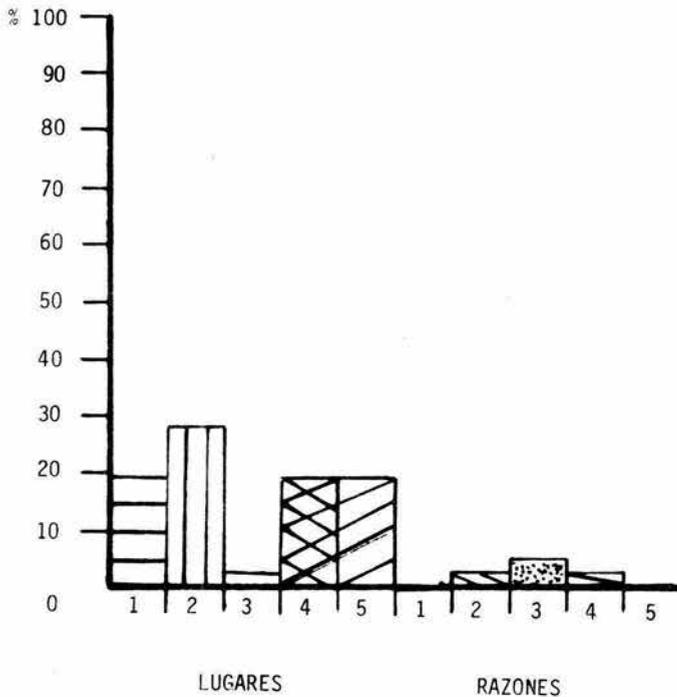
La Gráfica 5 representa el porcentaje de los lugares a donde ingieren alimentos los estudiantes de Medicina, durante su estancia en la escuela. La Gráfica 6 muestra el porcentaje de las razones por las que estos estudiantes, no ingieren alimentos en la escuela.

- 1 Kioscos
 2 Cafetería
 3 Cooperativa
 4 Puestos Móviles
 5 Otros

- 1 No les gustan los alimentos que se expendén.
 2 No les parecen higiénicos los alimentos que venden.
 3 No comen fuera de casa.
 4 Los alimentos que se expenden les parecen poco nutritivos.

7

8



La Gráfica 7 representa el porcentaje de los lugares en donde ingieren alimentos los estudiantes muestreados de Enfermería, durante su estancia en la escuela. La Gráfica 8 muestra el porcentaje de las razones por las que estos estudiantes no ingieren alimentos en la escuela.

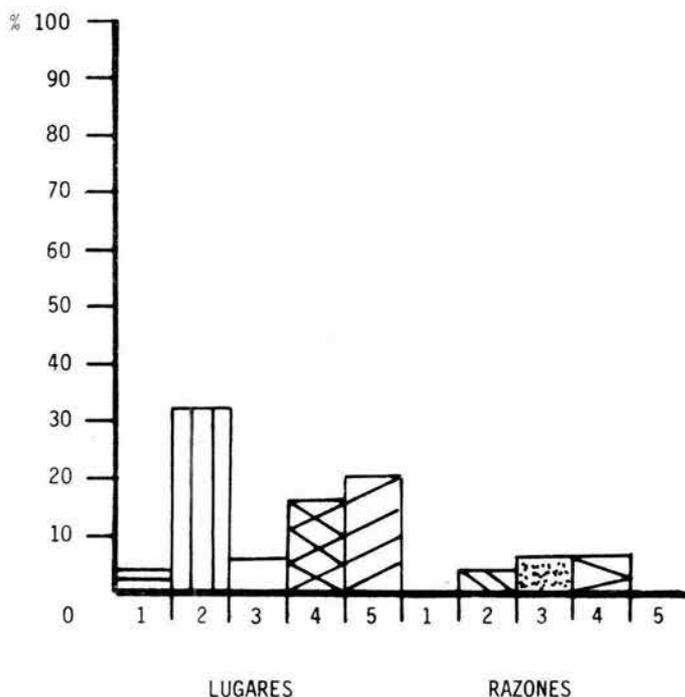
- 1 Kioscos
 2 Cafetería
 3 Cooperativa
 4 Puestos Móviles
 5 Otros

- 1 No les gustan los alimentos que se venden.
 2 No les parecen higiénicos esos alimentos.
 3 No comen fuera de casa.
 4 Los alimentos que se venden les parecen poco nutritivos.

GRAFICAS

9

10



La Gráfica 9 representa el porcentaje de los lugares en donde ingieren alimentos los estudiantes muestreados de Biología. La Gráfica 10 nos muestra el porcentaje de las razones por las que estos estudiantes no ingieren alimentos durante su permanencia en la escuela.

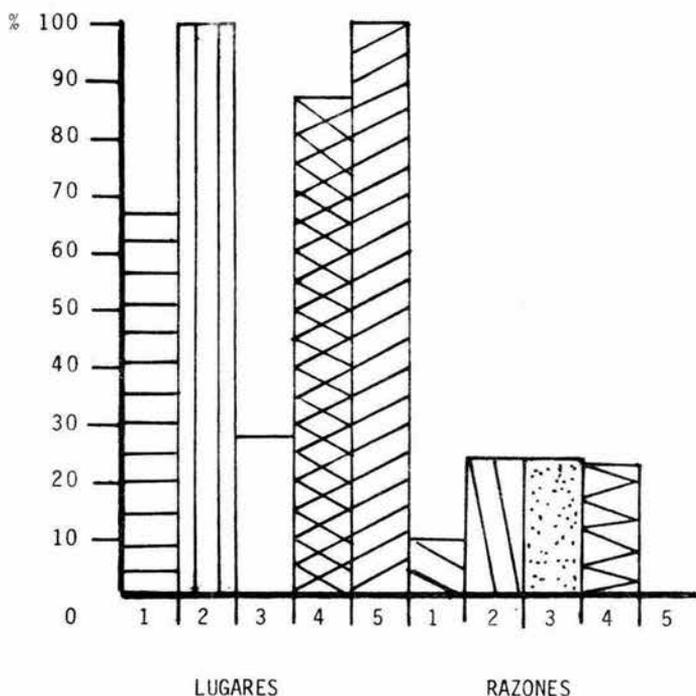
- 1 Kioscos
 2 Cafetería
 3 Cooperativa
 4 Puestos Móviles
 5 Otros

- 1 No les gustan los alimentos que se venden.
 2 No les parecen higiénicos los alimentos que se venden.
 3 No comen fuera de casa.
 4 Los alimentos que se venden les parecen poco nutritivos.

GRAFICAS

13

14



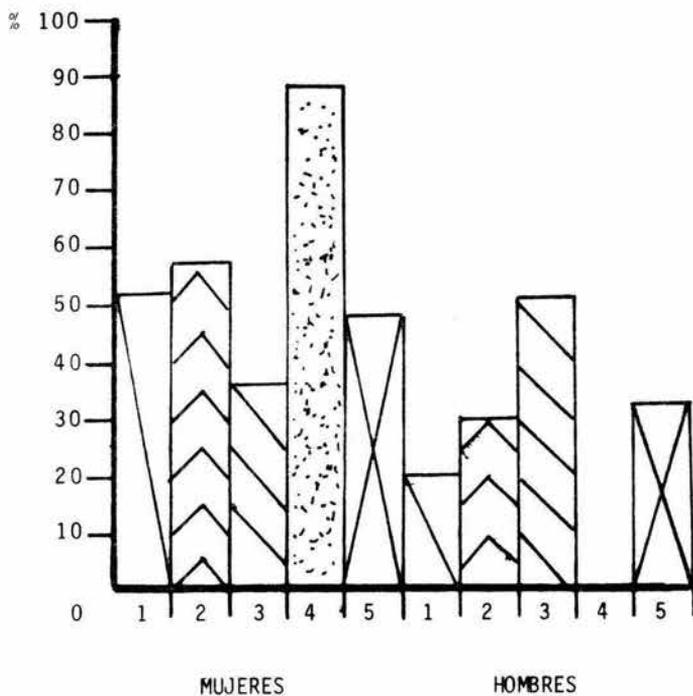
La Gráfica 13 representa el porcentaje de los lugares en donde ingieren alimentos los estudiantes encuestados, durante su estancia en la escuela. La Gráfica 14 nos muestra el porcentaje de las razones por las que no ingieren alimentos los estudiantes muestreados.

- 1 Kioscos
 2 Cafetería
 3 Cooperativa
 4 Puestos Móviles
 5 Otros

- 1 No les gustan los alimentos que se venden.
 2 No les parecen higiénicos los alimentos que se venden.
 3 No comen fuera de casa.
 4 Los alimentos que se expenden no son nutritivos.

GRAFICA

15



Estas Gráficas nos muestran el porcentaje de hombres y mujeres muestreados que si ingieren alimentos durante su permanencia en la escuela.

- 1 Psicología
- 2 Odontología
- 3 Medicina
- 4 Enfermería
- 5 Biología

ENCUESTA DEL ESTUDIO No. 1

1.- Edad: _____

2.-Sexo: Masculino 1

Femenino 2

3.-Escolaridad:

Primaria 1

Secundaria 2

Bachillerato 3

Profesional 4

_____ 5

Técnica 6

Comercial 7

Otra 7

4.-¿En dónde acostumbra ingerir alimentos con mayor frecuencia durante su estancia en la escuela?

Kioscos 1

Cafetería 2

o

(Cooperativa) 3

Puestos móviles 4

Otros 5

5.-Si no ingiere alimentos durante su estancia en la escuela, señale por qué razón:

a) No le gusta el tipo de alimentos que se expenden?

b) Los alimentos que se expenden le parecen no higiénicos?

c) No acostumbra comer fuera de casa?

d) Los alimentos que se expenden le parecen poco nutritivos?

Marque con una X el valor que usted asigne a las características de los alimentos que a continuación se mencionan, de acuerdo a la siguiente escala:

 1 para nada; 2 para poco; 3 para regular; 4 para mucho y 5 para demasiado

	NADA	POCO	REGULAR	MUCHO	DEMASTADO
I CARNES					
Sabor	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Aroma	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Valor nutritivo	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Disponibilidad (Dificultad de obtención)	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Preferencia	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Costo	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Dificultad de preparación	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Consumo semanal	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
II PESCADOS					
Sabor	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Aroma	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Valor nutritivo	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Disponibilidad (Dificultad de obtención)	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Preferencia	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Costo	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Dificultad de preparación	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Consumo semanal	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>

	NADA	POCO	REGULAR	MUCHO	DEMASIADO
III VERDURAS					
Sabor	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Aroma	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Valor nutritivo	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Disponibilidad (Dificultad de obtención)	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Preferencia	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Costo	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Dificultad de preparación	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Consumo semanal	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>

IV FRUTAS

Sabor	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Aroma	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Valor nutritivo	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Disponibilidad (Dificultad de obtención)	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Preferencia	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Costo	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Dificultad de preparación	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Consumo semanal	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>

	NADA	POCO	REGULAR	MUCHO	DEMASIADO
V GRANOS Y SEMILLAS					
Sabor	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Aroma	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Valor nutritivo	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Disponibilidad (Dificultad de obtención)	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Preferencia	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Costo	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Dificultad de preparación	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Consumo semanal	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>

VI LACTEOS

Sabor	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Aroma	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Valor nutritivo	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Disponibilidad (Dificultad de obtención)	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Preferencia	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Costo	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Dificultad de preparación	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Consumo semanal	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>

VII OTROS (Pastelillos, galletas, dulces, refrescos, etc.)	NADA	POCO	REGULAR	MUCHO	DEMASIADO
Sabor	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Aroma	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Valor nutritivo	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Disponibilidad (Dificultad de obtención)	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Preferencia	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Costo	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Dificultad de preparación	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
Consumo semanal	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>

ENCUESTA DEL ESTUDIO NO. 2

1.-Edad: _____

2.-Sexo: Masculino 1

Femenino 2

3.-Carrera:

Medicina _____

Odontología _____

Enfermería _____

Biología _____

Psicología _____

4.-¿En dónde acostumbra ingerir alimentos con ma -
yor frecuencia durante su estancia en la escue
la?

Kioscos 1

Cafetería 2

Puestos móviles 3

Otros 4

5.-Si no ingiere alimentos durante su estancia en
la escuela, señale por qué razón:

a) No le gusta el tipo de alimentos que se ex -
penden?

b) Los alimentos que se expenden le parecen no-
higiénicos?

c) No acostumbra comer fuera de casa?

d) Los alimentos que se venden le parecen poco-
nutritivos?

De las preguntas que a continuación se plantean, marcar con una X el número correspondiente:

1 para no es importante; 2 para mínima importancia; 3 para regular importancia; 4 para importante y 5
para muy importante.

NOTA: Todas las preguntas de la derecha, hacen referencia al sitio donde ingiere alimentos con mayor fre -
cuencia durante su estancia en la escuela.

	NO ES IMPORTANTE	MINIMA IMPORTANCIA	REGULAR IMPORTANCIA	IMPORTANTE	MUY IMPORTANTE		NO ESTA SATISFECHO	MINIMA SATISFACCION	REGULAR SATISFACCION	SATISFECHO	MUY SATISFECHO
1.-¿Qué tan importante es para usted el consumo de una dieta balanceada?	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	1.-¿Qué tan satisfecho se encuentra usted, con respecto al balanceo de la dieta proporcionada en el sitio donde ingiere alimentos?	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
2.-¿Qué tan importante es para usted, la variación de la dieta diaria?	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	2.-¿Qué tan satisfecho se encuentra usted, con respecto a la variedad de la dieta del sitio donde ingiere alimentos?	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
3.-¿Qué tan importante es para usted, el valor nutritivo de los alimentos?	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	3.-¿Qué tan satisfecho se encuentra usted, respecto al valor nutritivo de los alimentos expendidos en el sitio donde ingiere alimentos?	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
4.-¿Qué tan importante es para usted, la apariencia de los alimentos?	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	4.-¿Qué tan satisfecho se encuentra usted, respecto a la apariencia de los alimentos expedidos en sitio donde ingiere alimentos?	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
5.-¿Qué tan importante es para usted, el sabor de los alimentos?	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	5.-¿Qué tan satisfecho se encuentra usted, respecto a sabor de los alimentos del sitio donde ingiere alimentos?	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>

	NO ES IMPORTANTE	MINIMA IMPORTANCIA	REGULAR IMPORTANCIA	IMPORTANTE	MUY IMPORTANTE
6.-¿Qué tan importante es para usted el aroma de los alimentos?	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
7.-¿Qué tan importante es para usted, la condimentación de los alimentos?	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
8.-¿Qué tan importante es para usted, la higiene de los alimentos?	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>

	NO ESTA SATISFECHO	MINIMA SATISFACCION	REGULAR SATISFACCION	SATISFECHO	MUY SATISFECHO
6.-¿Qué tan satisfecho se encuentra usted, respecto al aroma de los alimentos del sitio donde los ingiere?	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
7.-¿Qué tan satisfecho se encuentra usted, respecto a la condimentación de los alimentos del sitio donde los ingiere?	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
8.-¿Qué tan satisfecho se encuentra usted, respecto a la higiene de los alimentos del sitio donde los ingiere?	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>