UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA

DIAGNOSTICO SOCIO ECONOMICO Y NUTRICIONAL A LOS ESTUDIANTES DE LA CARRERA INGENIERÍA EN TECNOLOGIA ALIMENTARIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA.

POR:

NELSIN SOBEYDA RODRIGUEZ AGUILERA

TESIS



CATACAMAS OLANCHO

DICIEMBRE, 2023

DIAGNOSTICO SOCIO ECONOMICO Y NUTRICIONAL A LOS ESTUDIANTES DE LA CARRERA INGENIERIA EN TECNOLOGIA ALIMENTARIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA.

POR:

NELSIN SOBEYDA RODRIGUZ AGUILERA

JHUNIOR ABRAHAN MARCIA

Asesor Principal

DIAGNOSTICO PRESENTADO A LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA COMO REQUISITO PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO DE LICENCIATURA EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS

CATACAMAS, OLANCHO

HONDURAS

DICIEMBRE, 2023

DEDICATORIA

A DIOS por permitirme el don tan preciado de la vida, por darme sabiduría e iluminarme para seguir el mejor camino y así darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar en los problemas que se me presentaban, enseñándome a encarar las adversidades sin perder nunca las esperanzas ni desfallecer en el intento.

A MIS PADRES Susana Aguilera y Humberto Rodriguez, por ayudarme a alcanzar este logro y compartir mis deseos de superación han sido una pieza clave en mi formación académica y personal. Son el motor que me motivan para seguir luchando. Su dedicación y compromiso con mi educación son un regalo que valoro más allá de las palabras. Esta tesis es un testimonio de su sacrificio y amor, y me llena de orgullo honrarlos de esta manera.

A MIS HERMANOS (AS) a todos en general ya de que de una u otra manera me han brindado de su ayuda, pero especialmente a mis hermanos, Belkis Rodriguez, Norian Rodriguez, William Rodriguez, Hever Rodriguez y mi sobrina Francis Rodriguez. A cada uno de ellos quiero dedicarles este proyecto por ser ese apoyo constante e incondicionalmente desde principio hasta fin.

A MI NOVIO Josué David Nuñez Funes hoy cierro un capítulo importante de mi vida, pero abro un nuevo camino lleno de posibilidades y aprendizajes. Y tú has sido parte fundamental de este proceso, con tu amor, con tu paciencia y con tu inagotable apoyo. Gracias por haberme acompañado en este largo camino, por creer en mí cuando yo misma dudaba, y por alentarme a seguir adelante en los momentos más difíciles. Le dedico este éxito, porque tú me has inspirado, motivado y ayudado a crecer como persona y como profesional.

AGRADECIMIENTO

Agradezco, ante todo y en primer lugar a **DIOS**, por iluminar mi camino durante este proceso por darme la perseverancia y la paciencia necesarias para terminar con éxito esta carrera universitaria. No habría podido alcanzar este logro sin la guía divina de Dios y sus bendiciones.

A MIS PADRES: Susana Aguilera, Humberto Rodriguez. Agradecerles infinitamente por todo su apoyo durante todos estos años, Quien me condujeron a ser una persona llena de valores y virtudes, quien me enseñaron a realizar cada actividad con esmero y mucho amor para poder alcanzar todas mis metas. Gracias por ser mis padres, y por ser mi guía en todos los aspectos de mi vida.

A MI FAMILIA EN GENERAL: Agradezco su apoyo en el transcurso de estos años, y por su incondicional apoyo que me han brindado durante el tiempo de desarrollo del documento final PPS.

A LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA (UNAG): Por darme la oportunidad de estudiar y bridarme la oportunidad de formarme como profesional en la carrera de Administración de Empresas Agropecuarias.

A MIS ASESORES, M. Sc Jhunior Abrahán Marcía. M. Sc. Carlos Joel Navarro, M. Sc. Porfirio Bizmar Hernández, por brindarme su tiempo sus conocimientos y paciencia en la realización de este proyecto.

CONTENIDO

DEDI	ICATORIA	Pág.
	ADECIMIENTO	
	A DE CUADROS	
	A DE FIGURAS	
	A DE ANEXOS	
	FRODUCCION	
	BJETIVOS	
	Objetivo General	
	Objetivo Específicos	
III.	REVISIÓN DE LITERATURA	
3.1. A	antecedentes de la investigación	
	Marco Teórico	
3.2.1.	Las cifras del hambre en el Mundo.	5
3.2.2.	Panorama Regional 2020 de Asia y el Pacífico sobre seguridad alimentaria y nutri	ción. 5
3.2.3.	Hábitos Alimentarios y Estado Nutricional de la Población Española	5
3.2.4.	Seguridad Alimentaria y Nutricional en Centroamérica, Honduras	6
3.3. N	Marco Conceptual	7
3.3.1.	Índice de Masa Corporal de adultos o (IMC)	7
3.3.2.	Enfermedades crónicas, obesidad.	8
3.3.3.	Cómo pueden reducirse el sobrepeso y la obesidad	8
3.3.4.	Enfermedades causadas por una mala alimentación	9
3.3.5.	Estrategia de la FAO sobre la Nutrición:	11
IV.	MATERIALES Y METODOS	12
4.1. U	Jbicación de Diagnostico	12

4.2. Materiales y Equipo.	13
4.3. Método	13
4.4. Población	14
4.4.1. Muestra	14
4.4.2. Índice de Masa Corporal (IMC) Formula	15
4.5. Desarrollo de la Investigación	15
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	17
5.1 Datos socioeconómicos	17
5.1.1 S de los estudiantes de la carrera Ingenieria en Tecnologia Alimentaria	17
5.1.2 Edad de los estudiantes de la carrera Ingenieria en Tecnologia Alimentaria	18
5.1.3 Cuantas personas viven en su casa	19
5.1.4 Principal proveedor de los ingresos del hogar	20
5.1.5 Cuentan con casa propia	21
5.1.6 La casa donde habita de que material es	22
5.1.7 Nivel de ingreso mensual en su hogar	23
5.1.8 En que invierte más su dinero	24
5.1.9 Cada cuanto en su hogar hacen las compras	25
5.1.10 A donde acostumbra hacer sus compras	26
5.1.11 Sus estudios Universitario de quien depende actualmente	27
5.1.12 Usted como estudiante cada cuanto recibe ingresos económicos	28
5.1.13 Como considera el nivel económico de su hogar	29
5.2 Hábitos alimenticios y nutricionales	30
5.2.1 Cuantas veces come al día	30
5.2.2 En el comedor brindan el tiempo de merienda	31
5.2.3 Considera usted que el tiempo de merienda en la universidad es necesario	32
5.2.4 Cuál de estos alimentos consume con frecuencia diariamente	33
5.2.5 Como consideras el menú de alimentos proporcionado en el comedor	34
5.2.6 Considera usted que el menú de los alimentos debe ser mejorado	35
5.2.7 Qué tipo de bebidas consumes con más frecuencia	36
5.2.8 Te fijas en las calorías que consumes al momento de consumir los alimentos	37
5.2.9 Conoces el nivel de desnutrición que actualmente atraviesas	38
5 3 Salud	39

ANE	XOS	53
VIII.	BIBLIOGRAFIA	46
VII.	RECOMENDACIONES	45
VI.	CONCLUSIONES	44
5.3.5.	Índice de Cintura y Cadera	43
5.3.4.	Índice de masa corporal	42
5.3.3.	Con que frecuencia te haces un chequeo medico	41
5.3.2	En general como evaluarías tu salud	40
5.3.1	3.1 Padece de algunas enfermedades causadas por una mala alimentación	

LISTA DE CUADROS

Cuadro 1 Material y Equipo	13
Cuadro 2 Sexo de los estudiantes de carrera Ingenieria en Tecnologia Alimentaria	54
Cuadro 3 Edad de los estudiantes de la carrera Ingenieria en Tecnologia Alimentaria	54
Cuadro 4 Cuantas personas viven en su casa	55
Cuadro 5 Principal proveedor de los ingresos del hogar	55
Cuadro 6 Cuenta con casa propia	
Cuadro 7 La casa donde habita de que material es	56
Cuadro 8 Nivel de ingresos mensual en su hogar	
Cuadro 9 En que invierte más su dinero	
Cuadro 10 Cada cuanto en su hogar hacen las compras	
Cuadro 11 Donde acostumbra hacer sus compras	57
Cuadro 12 Su estudio Universitario de quien depende actualmente	58
Cuadro 13 Usted como estudiante cada cuanto recibe ingresos económicos	
Cuadro 14 Cuantas veces comes al día	59
Cuadro 15 En el comedor brindan tiempo de merienda	59
Cuadro 16 Considera usted que el tiempo de merienda en la universidad es necesario	59
Cuadro 17 Cuál de estos alimentos consumes con frecuencia diariamente	60
Cuadro 18 Como consideras el menú de alimentos proporcionados en el comedor	60
Cuadro 19 Considera usted que el menú de los alimentos debe ser mejorado	61
Cuadro 20 Que tipos de bebidas consumes con más frecuencia	61
Cuadro 21 Te fijas en la caloría que consumes al momento de consumir los alimentos	
Cuadro 22 Conoces el nivel de desnutrición que actualmente atraviesas	62
Cuadro 23 Padeces de algunas enfermedades causadas por una mala alimentación	
Cuadro 24 En general como evaluarías tu salud	63
Cuadro 25 Con qué frecuencia te haces un chequeo medico	63
Cuadro 26 Índice de masa corporal de los Estudiantes de la carrera de Ingeniería en	
Tecnología Alimentaria	63
Cuadro 27 Índice de cintura y cadera de los Estudiantes de la carrera de Ingeniería en	
Tecnología Alimentaria	64

LISTA DE FIGURAS

Figura	1 Ubicación de la Universidad Nacional de Agricultura	.12
Figura	2 Sexo de los estudiantes de la carrera Ingeniería en Tecnología Alimentaria	. 17
Figura	3 Edad de los estudiantes de la carrera Ingeniería en Tecnología Alimentaria	.18
Figura	4 Cuantas personas viven en su casa	. 19
Figura	5 Principal proveedor de ingresos del hogar	. 20
Figura	6 Núcleo familiar de los estudiantes que cuenta con casa propia	.21
Figura	7 de que material es la casa que habita	.22
Figura	8 Nivel de ingresos mensual en su hogar	.23
Figura	9 En que invierte más su dinero	. 24
Figura	10 Cada cuanto en su hogar hacen las compras	. 25
Figura	11 Adonde acostumbra hacer sus compras	.26
Figura	12 Sus estudios universitarios de quien dependen actualmente	.27
Figura	13 Usted como estudiante cada cuanto recibe ingresos económicos	.28
Figura	14 Como considera el nivel económico de su hogar	. 29
Figura	15 Cuantas veces come al día	.30
Figura	16 En el comedor brindan el tiempo de merienda	.31
Figura	17 Considera usted que el tiempo de merienda en la universidad es necesario	.32
Figura	18 Cuál de estos alimentos consume con frecuencia diariamente	.33
Figura	19 Como considera el menú de alimentos proporcionado en el comedor	.34
Figura	20 Considera usted que el menú de los alimentos debe ser mejorado	.35
Figura	21 Que tipo de bebidas consumes con más frecuencia	.36
Figura	22 Te fijas en las calorías que consumes al momento de consumir los alimentos .	.37
Figura	23 Conoces el nivel de desnutrición que actualmente atraviesas	.38
Figura	24 Padece alguna enfermedad causada por la mala alimentación	.39
Figura	25 En general como evaluarías tu salud	.40
Figura	26 Con qué frecuencia te haces un chequeo medico	.41
Figura	27 Índice de masa corporal (I.M.C)	.42
Figura	28 Índice de cintura y cadera (I.C.C)	.43

LISTA DE ANEXOS

Anexo 1 Cuadros resultados de encuestas	54
Anexo 2 Encuesta	65
Anexo 3 Operación de la variable	68
Anexo 4 Presupuesto	69
Anexo 5 Evidencias de encuesta	70

I. INTRODUCCION

En la actualidad, uno de cada nueve personas en el mundo pasa hambre, y uno de cada tres padece sobrepeso u obesidad. En cada vez más países se observa la doble carga de la malnutrición; la desnutrición coexiste con el sobrepeso, la obesidad y otras enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación. La tendencia es clara: el progreso es demasiado lento como para alcanzar las metas mundiales. Ningún país está bien encaminado hacia el logro de las diez metas mundiales de nutrición 2025 y solo 8 de 194 países están en vías de alcanzar cuatro metas.

La desnutrición tiene consecuencias irreversibles que no solo se refleja en la pérdida de masa muscular y baja estatura del niño o niña, sino que además afecta la formación cerebral, causando limitaciones de aprendizaje, lo que a la vez repercute en las capacidades productivas en la vida adulta. También, tiene implicaciones éticas desde cualquier enfoque de análisis, puesto que, en un plano de igualdad, ningún niño o niña debería estar expuesto a la carencia de alimentos inocuos, servicios de salud y cuidados.

Para entender la desnutrición es necesario un conocimiento holístico de las relaciones de causalidad con factores sociales y económicos, que por un lado generan pobreza y marginalidad y por otro son determinantes de la desnutrición infantil. Desde ese punto de vista, es imperativo conocer la desnutrición como problema social, identificando el peso estadístico de aquellos factores que tienen relación con la problemática.

II. OBJETIVOS

2.1. Objetivo General

Determinar el nivel socio-económico y nutricional de los estudiantes de la carrera Ingeniería en Tecnología Alimentaria de la Universidad Nacional de Agricultura (UNAG).

2.2. Objetivo Específicos

- Conocer las condiciones socio-económicas actual del núcleo familiar de los estudiantes de la carrera de Ingeniería en Tecnología Alimentaria en la UNAG.
- ➤ Identificar los hábitos alimentarios y nutricionales de los estudiantes de la carrera en Ingeniería en Tecnología Alimentaria en la UNAG.
- Conocer el índice de masa corporal (I.M.C.) de los estudiantes de la carrera de Ingeniería en Tecnología Alimentaria en la UNAG.

III. REVISIÓN DE LITERATURA

3.1 Antecedentes de la investigación

Desde épocas remotas (escritos antiguos en Babilonia, Grecia, Lejano Oriente) ya se hablaba de alimentos y plantas como remedio natural contra enfermedades y preservación de la salud, es decir, para recuperar y mantener el equilibrio del cuerpo. En el siglo V A.C. Hipócrates dio recomendaciones sobre la dieta, que no sólo se referían a la alimentación, sino a las normas de vida en general, y afirmaba que a mejor nutrición mayor salud (Serdán, 2013).

La nutrición es tan antigua como la búsqueda de alimento por el hombre, pero la ciencia de la nutrición es más nueva. La forma de saber emplear alimentos para nutrir al organismo es resultado de muchos años de investigación en laboratorios de muchos países, pero esto no basta. Los conocimientos deben llevarse a la práctica, por los especialistas que prescriben dietas especiales y por las amas de casa que cuidan la salud de su familia (Samayoa, 2004).

Pareciera difícil que las personas obtengan este derecho al conocer que al finalizar el siglo recién pasado más de la mitad de la población mundial recibía menor cantidad de alimentos que los que necesitaba de acuerdo a sus requerimientos. El grupo etáreo más afectado es el de los niños, dado que sus requerimientos son los más altos y específicos de la vida postnatal y que su maquinaria metabólica funciona a un alto nivel, lo que indica un mayor riesgo de presentar un déficit nutricional. La desnutrición calórico proteica primaria es una enfermedad nutricional de alta prevalencia en los países subdesarrollados (Muzzo, 2002).

Se demostró que existían dos tipos bien diferenciados de desnutrición en la infancia; el marasmo o desnutrición calórico proteica y el Kwashiorkor o desnutrición pluricarencial o proteica. Se llegó a la conclusión que la primera es una desnutrición crónica que da tiempo al organismo de adaptarse para sobrevivir, mientras que la segunda es una desnutrición aguda en la que se debe tratar rápidamente al paciente o este fallece. El marasmo se presenta antes del año de edad a consecuencia de un destete temprano y una alimentación deficitaria en proteínas y calorías, mientras que el Kwashiorkor se presenta después de los dos años de vida (Muzzo, 2002).

El Informe Global de Nutrición 2020, publicado recientemente, reveló que las diversas formas de mal nutrición (bajo peso, desnutrido, sobrepeso y obesidad) se han convertido en las principales causas de muerte y enfermedad en todo el mundo. Al mismo tiempo, el acceso a la atención médica, el tratamiento preventivo y las opciones de alimentos nutritivos están fuera del alcance de las comunidades más vulnerables del mundo. A medida que la pandemia de coronavirus del COVID-19 da un vuelco a las economías de todo el mundo, profundizando la desigualdad, exacerbando la inseguridad alimentaria y hundiendo a las personas en la pobreza, la crisis de desnutrición podría empeorar aún más. (Sanchez, 2020).

3.2 Marco Teórico

La nutrición es el proceso biológico en el que los organismos vivos absorben los nutrientes necesarios para la vida a partir de materia orgánica o inorgánica. La función de la nutrición es la de proveer la energía necesaria para el funcionamiento y mantenimiento de las funciones vitales de los seres vivos; Por un lado, este proceso ayuda a mantener el equilibrio homeostático del organismo, en procesos macrosistémicos como la digestión o el metabolismo; Por otro lado, la nutrición permite realizar procesos moleculares tanto fisiológicos como bioquímicos, en los cuales se consume y se gasta energía (Rhoton, 2023).

3.2.1 Las cifras del hambre en el Mundo.

El número de personas que padecen hambre en el mundo aumentó hasta alcanzar los 828 millones de personas en 2021, lo que supone un aumento de unos 46 millones desde 2020 y de 150 millones desde el brote de la pandemia de la enfermedad por coronavirus (COVID-19) (1), según un informe de las Naciones Unidas en el que se aportan nuevas pruebas que muestran que el mundo se está alejando de su objetivo de acabar con el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición en todas sus formas de aquí a 2030 (ONU, 2022).

3.2.2 Panorama Regional 2020 de Asia y el Pacífico sobre seguridad alimentaria y nutrición.

El informe de 2020 sobre el estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en la región de Asia y el Pacífico, proporciona una actualización sobre el progreso hacia las metas 2030 (ODS and Asamblea Mundial de la Salud) a nivel regional y nacional. Los indicadores seleccionados analizan la desnutrición, la inseguridad alimentaria, el retraso del crecimiento infantil, la emaciación y el sobrepeso, el sobrepeso de los adultos, la dieta mínima aceptable para los niños, la lactancia materna exclusiva y continuada, y la anemia en mujeres y niños. (Grupo de las Naciones Unidas para el Desarrollo Sostenible, 2021).

3.2.3 Hábitos Alimentarios y Estado Nutricional de la Población Española.

Los españoles cada vez más se preocupan por su alimentación y estado físico. La Fundación EROSKI, fiel a su compromiso por la promoción de hábitos saludables, ha impulsado este estudio con el Dr. Javier Aranceta como Director Científico. Según los últimos datos aportados por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), en España el 18% de los niños tiene sobrepeso y un 15% obesidad y se calcula que la mitad de la población adulta presenta exceso de peso, en concreto un 36% de los adultos tiene sobrepeso y el 17% obesidad. (Fundacion EROSKI, 2014).

Según han revelado estos primeros resultados del Estudio EROSKI, la mayoría de los encuestados realiza las tres comidas principales del día: desayuno, comida y cena todos los días. Sin embargo, la comida a media mañana la realizan sólo un 33% y un 37% la merienda. El tiempo dedicado a estas comidas también es muy importante ya que comer demasiado deprisa puede significar una mala digestión o un mayor consumo de calorías. En este sentido, la mitad de los encuestados suelen tardar menos de 10 minutos en desayunar mientras otro 40% lo alarga hasta los 10 a 20 minutos (Fundacion EROSKI, 2014).

3.2.4 Seguridad Alimentaria y Nutricional en Centroamérica, Honduras.

En Centroamérica la inseguridad alimentaria y nutricional puede concebirse como el resultado de un modelo de desarrollo concentrador y excluyente, asociado con inequidades socioeconómicas, étnicas y de género, y que resulta en una insuficiente e inestable disponibilidad de alimentos, una baja capacidad adquisitiva de las mayorías, un comportamiento alimentario inadecuado y condiciones sanitarias y ambientales precarias. En el caso de Honduras, es uno de los países centroamericanos que presenta mayores problemas de seguridad alimentaria y nutricional (Lobo, 2017).

En Honduras, la malnutrición se presenta tanto por problemas de deficiencias alimentarias como por excesos. En este sentido, la desnutrición crónica muestra una tendencia a la reducción pasando de 42% a 22%) con una disminución de 19% entre el 1990 y el 2012. La prevalencia de anemia total en niños (as) de 6 a 59 meses pasó de 37% en 2006 a 29% en 2012, y en mujeres de 15 a 49 años de edad, pasó de 19% en 2006 a 15% en 2012 (FAO y UE FIRST, 2018).

A nivel nacional, no existen estudios especializados que analicen a detalle la desnutrición como fenómeno demográfico. El informe de la Encuesta de Demografía y Salud 2011-2012 (ENDESA), muestra en sus hallazgos que los departamentos con población mayoritariamente

indígena Lenca, presentan las tasas de desnutrición crónica (retardo en el crecimiento) más elevadas, para el caso en Intibucá y Lempira cerca del 50% de los niños y niñas menores a 60 meses padecían desnutrición crónica, mientras en el departamento de La Paz, 38% de los niños y niñas menores a 5 años presentaban el mismo problema (MORENO, 2018).

En la MANORPA, en cuanto a desnutrición crónica en escolares de primer grado en el año 2002, los municipios presentaban los siguientes índices: San Matias 17%, Potrerillos 21%, Danlí 30%, Patuca 34% (departamento de Olancho), Trojes 37% y Teupasenti 42%, y a nivel departamental era de 31% en Olancho y 35% en el Paraíso (Lobo, 2017).

En los años previos a la crisis de la pandemia de Covid-19, la situación macroeconómica de Honduras era estable con un crecimiento de 2% en 2019, una inflación relativamente baja y una deuda pública sostenible, pero la pandemia provocada por el COVID-19 ha afectado la economía nacional y en especial a la población vulnerable. Entre diciembre 2020 a marzo de 2021. Esto, debido en parte, a la alta vulnerabilidad y pérdidas de cultivos a finales de 2020 a causa de las dos tormentas tropicales Eta e Iota que azotaron el país (FAO, 2021).

3.3 Marco Conceptual

3.3.1 Índice de Masa Corporal de adultos o (IMC)

El IMC es el peso de una persona en kilogramos dividido por el cuadrado de la estatura en metros. Un IMC alto puede indicar una grasa corporal alta y un IMC bajo puede indicar una grasa corporal demasiado baja. Si su IMC es menos de 18.5, se encuentra dentro del rango de peso insuficiente. Si su IMC es entre 18.5 y 24.9, se encuentra dentro del rango de peso normal o saludable. Si su IMC es entre 25.0 y 29.9, se encuentra dentro del rango de sobrepeso. Si su IMC es 30.0 o superior, se encuentra dentro del rango de obesidad (Centros para el Control y la Prevencion de Enfermedades, 2021).

3.3.2 Enfermedades crónicas, obesidad.

El síndrome metabólico es un grupo de trastornos que se presentan al mismo tiempo y aumentan el riesgo de enfermedad cardíaca, accidente cerebrovascular y diabetes tipo 2. Estos trastornos incluyen aumento de la presión arterial, niveles altos de azúcar en sangre, exceso de grasa corporal alrededor de la cintura y niveles anormales de colesterol o triglicéridos. La mayoría de los trastornos asociados con el síndrome metabólico no tiene signos ni síntomas evidentes. Un signo que es visible es la circunferencia grande de la cintura (Mayo Clinic, 2019).

En reciente estudio realizado en la ciudad de Progreso, evidenció que la prevalencia del síndrome metabólica es de 49% en la población en general, 96% en los diabéticos, 70% en los hipertensos y 73% de los obesos. Se encontró sobrepeso en el, 31% y obesidad en el 29% de la población. Los resultados de la presión arterial indicaron presión normal en 24%, prehipertension en 42% e hipertensión arterial en 32%. La diabetes mellitas se encontró en 16%, hipertrigliceridemia en 69% y colesterol-HDL bajo en 59% de la población. (SAN, 2005).

3.3.3 Cómo pueden reducirse el sobrepeso y la obesidad

El sobrepeso y la obesidad, así como las enfermedades no transmisibles vinculadas, pueden prevenirse en su mayoría. Son fundamentales unos entornos y comunidades favorables que permitan influir en las elecciones de las personas, de modo que la opción más sencilla (la más accesible, disponible y asequible) sea la más saludable en materia de alimentos y actividad física periódica, y en consecuencia prevenir el sobrepeso y la obesidad (Organizacion Mundial de la Salud, 2021).

3.3.4 Enfermedades causadas por una mala alimentación.

- ➤ Marasmo: Es un tipo de desnutrición grave causada por la deficiencia de calorías en la dieta, lo que causa que el organismo use sus reservas de energía corporal, provocando síntomas como bajo peso, atraso en el crecimiento infantil, deshidratación, irritación y diarrea. Esta desnutrición puede ser causada por una ingestión inadecuada de alimentos, anorexia, destete precoz, diarrea crónica o demencia, afectando principalmente a los niños, pero también puede aparecer en adultos. El marasmo no presenta alteraciones hematológicas, de las proteínas sanguíneas ni infiltración grasa hepática (Almeida, 2023).
- ➤ **Kwashiorkor:** Es una desnutrición grave causada por la falta de proteínas en la dieta, llevando a la disminución de la albúmina en el cuerpo y desequilibrios de los fluidos corporales, resultando de la retención de líquidos en el cuerpo, y de síntomas como hinchazón en la barriga, rostro, manos y pies, además de la pérdida de peso, alteraciones en el color de la piel y cabello (Rodrigues, 2023).
- ➤ **Diabetes:** Esta enfermedad se asocia con el sedentarismo, las comidas calóricas y ricas en grasas saturadas, etc. Según el Instituto Nacional de la Diabetes y las Enfermedades Digestivas y Renales, una alimentación saludable para diabéticos debe incluir: Limitar el consumo de alimentos azucarados, grasas y alcohol, incorporar a la dieta frutas y verduras, alimentos integrales y comer porciones más pequeñas (Perez, 2018).
- ➤ Osteoporosis: Es una enfermedad que se caracteriza por una disminución de la densidad de los huesos a causa de la pérdida del tejido óseo normal. Esto conlleva una disminución de la resistencia del hueso frente a los traumatismos o la carga, con la consiguiente aparición de fracturas. En la osteoporosis los huesos se vuelven más porosos, aumentado el número y la amplitud de las celdillas que existen en su interior. Están más delgados y frágiles y resisten peor a los traumatismos, fracturándose con facilidad (Galofré, 2022).

- ➤ Cáncer de Colón: El cáncer de colon es el crecimiento de un tumor maligno que afecta al tramo del intestino conocido también como intestino grueso. Este tramo comprende desde el final del intestino delgado hasta el inicio del recto. En ocasiones, el cáncer de colon afecta también a la zona rectal y se habla de esta enfermedad como cáncer colorrectal (Maset, 2018).
- > Sobrepeso y obesidad: La principal causa del incremento de peso es la ingesta superior a las necesidades del organismo, especialmente en lo que refiere a grasas, azucares y harinas. Una dieta que incluya más cantidad de frutas y verduras y menos azúcar, sal y grasas saturadas, conjuntamente con la práctica regular de actividad física, contribuye a disminuir las tasas de muerte por enfermedades como la osteoporosis, las cardiovasculares, la diabetes, distintos tipos de cáncer y la obesidad (Perez, 2018).
- ➤ Hipertensión Arterial: La hipertensión arterial es la condición médica en la que los vasos sanguíneos tienen una tensión persistente alta, tanto que los puede llegar a dañar. La tensión arterial es la fuerza que ejerce la sangre contra las paredes de los vasos (arterias) al ser bombeada por el corazón. Cuanto más alta sea la tensión, más esfuerzo tiene que hacer el corazón para bombear (Montagud, 2022).
- ➤ Hipercolesterolemia: Consiste en un aumento de los niveles considerados normales de colesterol en la sangre. Esta presencia superior de colesterol está ligado a problemas coronarios, estilo de vida, sexo de la persona, a la dieta y la síntesis endógena del organismo. No se perciben síntomas físicos hasta el momento en que aparece la alteración cardiovascular que puede producir, como infarto o angina (Berrón, 2015).
- ➤ Gota: es una enfermedad producida por el depósito de cristales microscópicos de ácido úrico en las articulaciones, provocando su inflamación dolorosa. A veces, estos cristales forman acúmulos que se pueden palpar tofos, o se depositan en los riñones, provocando cólicos nefríticos o alteraciones en su función (Garcia, 2022).

- ➤ Caries: Los alimentos cariogénicos son aquellos que favorecen la aparición de caries. Lo que les diferencia es que tienen carbohidratos que de descomponen en azúcar por el contacto de la saliva. Esto hace que se reduzca el pH y que el esmalte se deteriore y pueda dar lugar al desarrollo de caries (Kasem, 2023).
- La Anemia: La ausencia de algunos nutrientes podría estar también relacionada con la aparición de la anemia: el hierro, la vitamina B12. La misma se caracteriza por la persistencia de la fatiga, la sensibilidad a las bajas temperaturas, los dolores de cabeza y latidos cardíacos rápidos e irregulares (Barca, 2021).

3.3.5 Estrategia de la FAO sobre la Nutrición:

Se necesitan sistemas alimentarios sostenibles para satisfacer las necesidades nutricionales de todas las personas, al tiempo que contribuyen al crecimiento económico y a la conservación de los valiosos recursos naturales necesarios para la productividad futura. La estrategia de la FAO para mejorar los niveles de nutrición está basada en la agricultura y la alimentación, centrada en las poblaciones vulnerables a nivel familiar y local, y colaborando con diversos sectores, incluido el de la salud pública (ONU, 2014).

IV. MATERIALES Y METODOS

4.1. Ubicación de Diagnostico

La investigación se está realizo en la Universidad Nacional de Agricultura, está ubicada a seis kilómetros al sur-este de la ciudad de Catacamas, Olancho, a una altura de 350 msnm y promedio anual de 74% de humedad relativa. Presenta una precipitación promedio de 1311 mm anuales y temperatura promedio anual de 25 °C, se encuentra a 14°50′ Latitud Norte y 85°53′ Longitud Oeste.

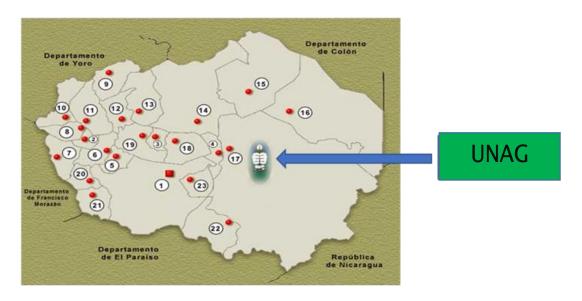


Figura 1 Ubicación de la Universidad Nacional de Agricultura

4.2. Materiales y Equipo.

Para llevar a cabo el desarrollo de esta investigación se necesitaron los siguientes materiales y equipos.

CANTIDAD	MATERIALES	EQUIPOS
1	Lápiz tinta	Laptop
2	Lápiz Carbón	Mesa
3	Libreta	Memoria USB 16 GB
4	Borrador	Mouse
5	Internet	Disco duro
6	Fólderes	CD
7	Calculadora	Impresora
8	Combustible	

Cuadro 1 Material y Equipo

4.3. Método de la Investigacion

La investigación se desarrolló a través del método descriptivo, por medio de un levantamiento de encuesta, siendo esta la herramienta principal de consulta apoyado por la observación. En este estudio permite investigar y conocer los resultados Socioeconómico y nutricional de los estudiantes de la carrera Ingeniería en Tecnología Alimentaria.

4.4. Población

Para el desarrollo de esta Investigación debido a que la población es un todo, o el conjunto

de todos los casos, de una unidad que se pretende analizar, es por ello, que se tomó en cuenta

toda la población de estudiantes con que cuenta la carrera de Ingeniería en Tecnología

Alimentaria que son 300 estudiantes.

4.4.1. Muestra

La muestra debe ser una representación apropiada de la población, en donde se represente

los rasgos fundamentales de la población. Es representativa porque tiene Nivel de confianza

y Margen de error (UNEMI, 2019).

Como para este plan se desarrolló la muestra y se aplicó la formula finita, ya que en este caso

se conoce el total de estudiantes con que cuenta la carrera de Ingeniería Alimentaria de la

UNAG, su población es finita ya que se puede contar, pero no se ara cálculo de la muestra

ya que su población es de 300 estudiantes, la muestra es medible y accesible para la

aplicación de encuestas.

 $n = \frac{N^*z^2 * p * q}{e^{2*}(N-1) + z^{2*} p * q}$

Donde:

n= Tamaño de la muestra

N= Población o universo

14

Z= Nivel de confianza

p= Probabilidad de éxito

q= Probabilidad de fracaso

e= Error muestral

4.4.2. Índice de Masa Corporal (IMC) Formula

Es un método de evaluación fácil y económico que se usó para identificar el sobrepeso, la obesidad y el bajo peso de los estudiantes de la carrera de Ingeniería Alimentaria. Lo cual se hizo uso de la siguiente fórmula para calcularlo es: Peso en kilos dividido por el cuadrado de la talla en metros.

$$IMC = \frac{Peso(Kg)}{Altura^{2}(M)}$$

4.5. Desarrollo de la Investigación

Fase 1: Aplicación de la encuesta para realizar esta investigación se realizó visitas a los estudiantes donde se hizo la investigación (UNAG), donde se les aplico una prueba diagnóstica o encuesta individualmente con el fin de identificar sobre la situación Socio Económica y Nutricional Actual de los estudiantes.

Fase 2: Recolección de datos en la elaboración del instrumento de recolección de datos se tomaron en cuenta varios criterios construyendo preguntas relacionados a los estudiantes.

Donde se recabo la información necesaria y confiable y así de esta manera cumplir con cada uno de los objetivos planteados.

Fase 3: Tabulación de datos una vez recabada la información de los resultados que se obtuvieron producto de la aplicación de los instrumentos de medición, fueron tabulados a través del programa estadístico SPSS, el cual proporcionaron las facilidades necesarias para la tabulación de la información estos datos fueron graficados.

Fase 4: Analisis de datos una vez tabulados y graficados estos datos fueron analizados e interpretados y de esta manera se obtuvieron los resultados deseados de la investigación donde se cumplieron con cada uno de los objetivos planteados.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

5.1 Datos socioeconómicos

5.1.1 Sexo de los estudiantes de la carrera Ingeniería en Tecnología Alimentaria

Desde el punto de vista de la biología, se denomina sexo al conjunto de características de un organismo que permiten diferenciarlo como portador de uno u otro tipo de células reproductoras o gametos (Millán, 2019).

La figura 2 muestra los resultados obtenidos mediante encuesta aplicada a los estudiantes de la carrera de Ingeniería en Tecnología Alimentaria de la Universidad Nacional de Agricultura, el 34.33% de los alumnos son mujeres, mientras el 65.67% son hombres.

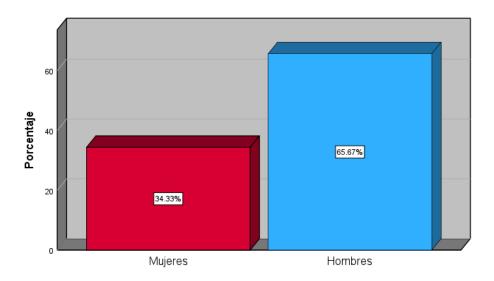


Figura 2 Sexo de los estudiantes de la carrera Ingeniería en Tecnología Alimentaria

5.1.2 Edad de los estudiantes de la carrera Ingeniería en Tecnología Alimentaria

Se habla de edad o de edades para referirse al conjunto de los periodos en que se considera dividida la vida de una persona, o cualquiera de dichos periodos por sí solo (Webscolar, 2023).

La figura 2 ilustra el rango de edades en el que se encuentran los estudiantes, se identificó que la mayoría está dentro de un rango entre 18 a 25 años de edad representado por un 93.33% a diferencia del 6.67% que se encuentra en el rango de 25 a 35 años de edad.

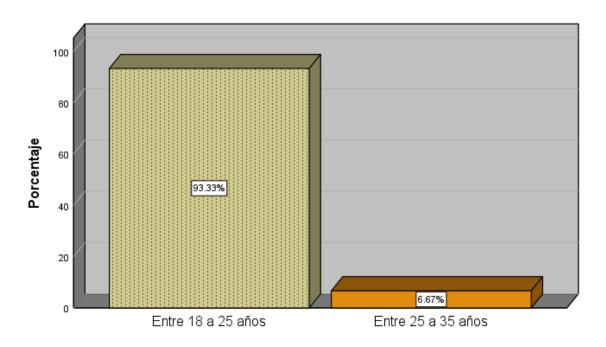


Figura 3 Edad de los estudiantes de la carrera Ingeniería en Tecnología Alimentaria

5.1.3 Cuantas personas viven en su casa

El hacinamiento refiere a la relación entre el número de personas en una vivienda Y el espacio o número de cuartos disponibles. (INE, 2015).

La figura 4 muestra los resultados obtenidos mediante encuestas que en la mayoría de los hogares viven un promedio de 5 personas, esto representado por un 32%, en menor escala se encuentra un 26% de los alumnos donde viven 4 personas en su hogar, seguido de un 16% con 3 personas en su hogar, y un 5.33% con 2 personas y finalizando con un 21% donde viven más de 5 personas.

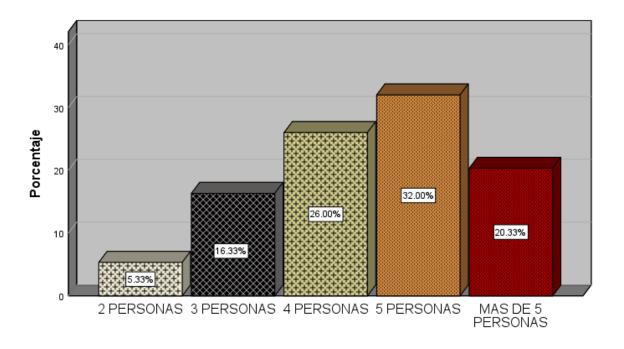


Figura 4 Cuantas personas viven en su casa

5.1.4 Principal proveedor de los ingresos del hogar

Según el Heraldo (2015). El salario sigue siendo la principal fuente de "entradas" económicas para las familias hondureñas. Después siguen los ingresos de generación propia y las remesas familiares.

En tal sentido, en la figura 5 se ve reflejado que el principal proveedor de ingresos en la mayoría el 39.67% de los hogares de los estudiantes de la carrera de Ingeniería en Tecnología Alimentaria es sustentado por el padre y la madre, un 32% es sustentado por el padre, el 19.67% es sustentado por la madre y en menor escala un 8.67% es sustentado por familiares en el extranjero. En este contexto, destaca la dependencia de familiares en el extranjero dado que se puede inferir que estos son obtenidos mediante remesas.

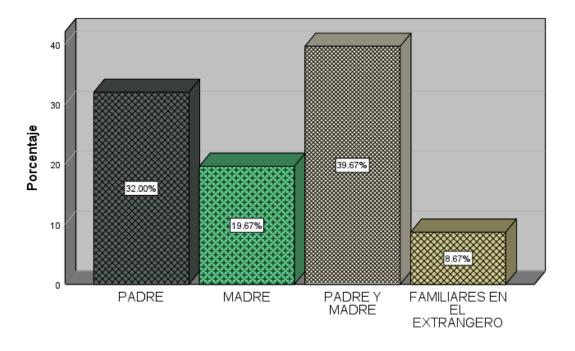


Figura 5 Principal proveedor de ingresos del hogar

5.1.5 Núcleo familiar de los estudiantes que cuentan con casa propia

En Honduras, particularmente en las grandes ciudades donde el costo de vida es más alto y la economía actualmente no responde, tener una vivienda propia es casi un lujo del que pocos pueden presumir, ya que la mayoría de la población vive alquilando casa o apartamentos (La Prensa, 2022).

En la investigación realizada la mayoría del núcleo familiar de los estudiantes cuenta con casa propia como lo podemos observar en la figura 6 con un 93.33% sin embargo, hay un 7% que no cuenta con un hogar propio, por lo tanto, un 5.33% se mantiene alquilando y el 1.33% vive en casa prestada.

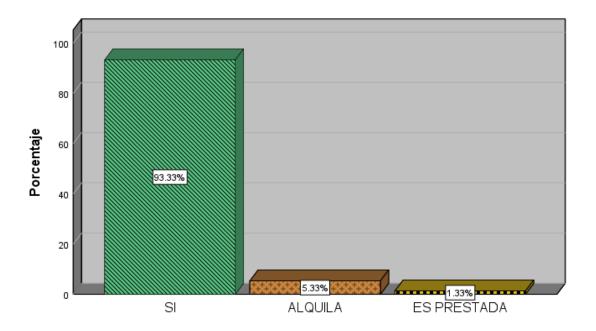


Figura 6 Núcleo familiar de los estudiantes que cuenta con casa propia

5.1.6 La casa donde habita de que material es

La figura 7 muestra los resultados obtenidos en la investigación llevada a cabo el 61.33% menciono que la estructura de su hogar está hecha con bloque, el 24% dijo que está construida con adobe, el 12.33% con ladrillo y un 2.33% con tabla.

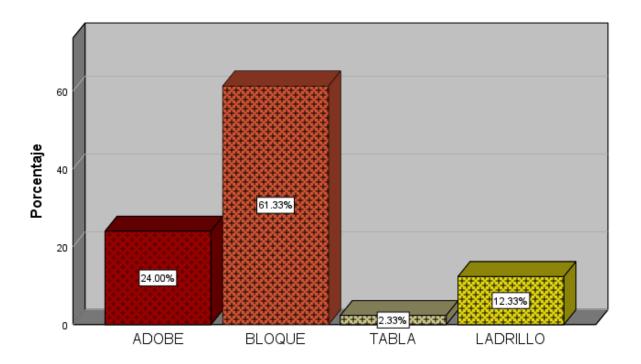


Figura 7 de que material es la casa que habita

5.1.7 Nivel de ingreso mensual en su hogar

Adalid Irías, presidente de la Asociación para la Defensa de la Canasta Básica de Honduras (Adecabah), expresó este miércoles que durante los primeros cuatro meses de 2023 la canasta básica alimenticia aumentó hasta 600 lempiras y pasó de 12,000 lempiras en enero, a 12,600 lempiras en la actualidad (Álvarez, 2023).

Asimismo, es importante destacar el dinamismo del ingreso mensual en los hogares de los estudiantes en la figura 8 se observa que un 22.33% recibe ingresos mensuales que oscilan en un rango de L.16,000 a L.25,000, un 21% tiene un ingreso de L.10,000 a L. 16,000, el 15.67% menciona que tiene ingresos entre L.6,000 a L.10,000, el 14% dice tener ingresos de entre L.3,000 a L.6,000, un 11% tiene ingresos en un rango de L.25,000 a L.37,000, un 10% recibe más de L.37,000 al mes y un 6% recibe menos de L.3,000 mensuales.

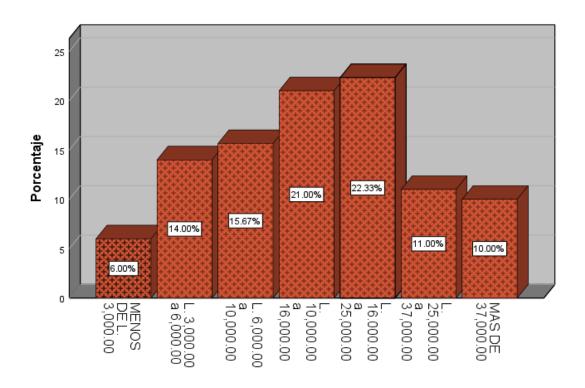


Figura 8 Nivel de ingresos mensual en su hogar

5.1.8 En que invierte más su dinero

La figura 9 muestra la información obtenida de los estudiantes encuestados el 75.33% respondió que el dinero lo invierten en comida, un 16% menciono que lo invierten en otras cosas, mientras tanto un 4.67% lo invierten en medicina y un 4% en vivienda.

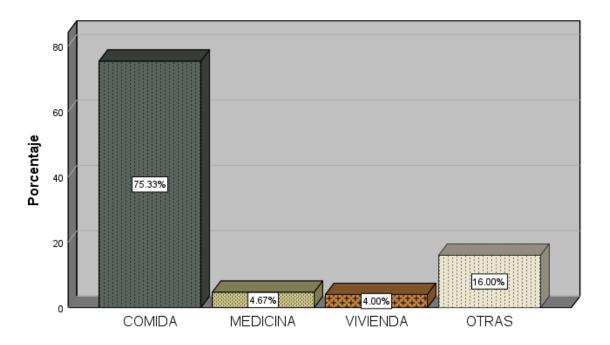


Figura 9 En que invierte más su dinero

5.1.9 Cada cuanto en su hogar hacen las compras

Como podemos observar en la figura 10 se muestran resultado de la información que fue recabada mediante encuesta resultando que el 37.67% hacen las compras de forma semanal a diferencia de un 28% que lo hacen quincenal, un 23% compran sus productos de forma mensual y un 11.33% lo hacen de forma diaria.

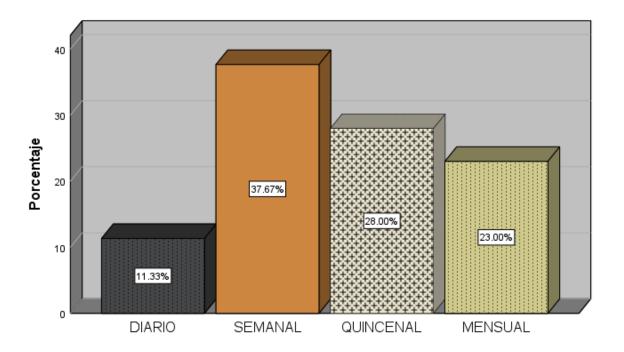


Figura 10 Cada cuanto en su hogar hacen las compras

5.1.10 A donde acostumbra hacer sus compras

En la figura 11 se observa que la mayoría de los hogares visita los supermercados para adquirir sus productos esto representado por un 40%, además se observa que el 16.33% prefieren comprar sus productos en mercados y despensas a diferencia del 11.67% que compran sus productos en pulperías, en menor escala un 9% adquiere sus productos en bodegas y un 6.67% en abarroterías.

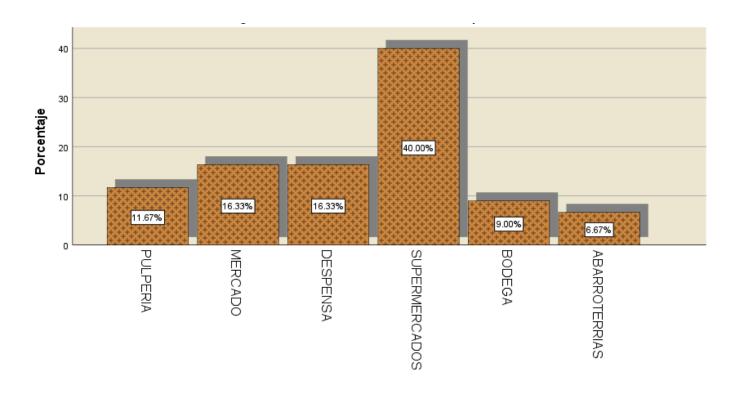


Figura 11 Adonde acostumbra hacer sus compras

5.1.11 Sus estudios Universitario de quien depende actualmente

La figura 12 muestra los resultados obtenidos mediante encuesta, se identifica quien es responsable de financiar los estudios de cada estudiante, los resultados que arrojó la encuesta fueron que, en mayor porcentaje, es decir un 56% es responsabilidad del padre y la madre, a un 16.67% de los estudiantes su padre es quien paga sus estudios, al 16.33% se los paga la madre, al 5% los respalda hermanos y un 6% está dividido entre abuelos, familiares en el extranjero y tíos que se encarga de financiar sus estudios.

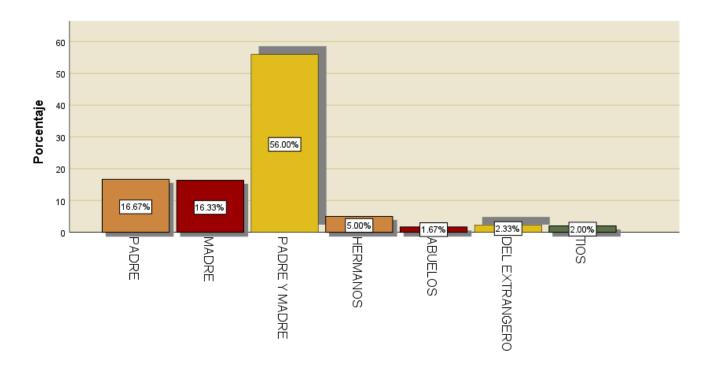


Figura 12 Sus estudios universitarios de quien dependen actualmente

5.1.12 Usted como estudiante cada cuanto recibe ingresos económicos

En la figura 13 muestra los resultados obtenidos mediante investigación se constató que la mayor parte de los estudiantes de la carrera en Ingeniería en Tecnología Alimentaria recibe ingreso económico de forma semanal, representados por un 36.67% mientras tanto un 26% reciben de forma quincenal, el 29.33% tienen ingresos de forma mensual y el 8% menciono que casi no reciben ingresos.

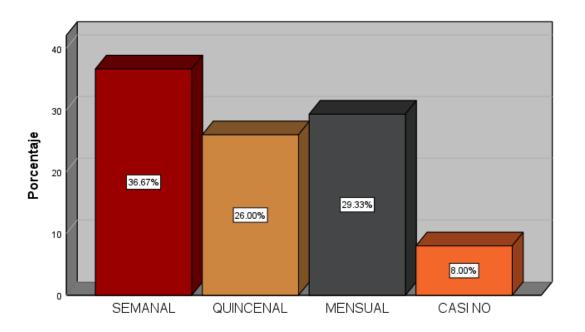


Figura 13 Usted como estudiante cada cuanto recibe ingresos económicos

5.1.13 Como considera el nivel económico de su hogar

Por nivel socioeconómico se entiende la capacidad económica y social de un individuo, una familia o un país. De alguna manera todos tenemos una idea aproximada de los tres escalones o niveles socioeconómicos: el bajo, el medio y el alto. (García, 2019).

Como se observa en la figura 14 la mayor parte de los estudiantes su nivel económico por el que se encuentran es nivel medio, con el 52.67% mientras tanto el 38.33% menciono que su nivel económico es regular, el 6.33% en un nivel bajo, y un menor porcentaje 2.67% considero encontrarse en un nivel económico alto.

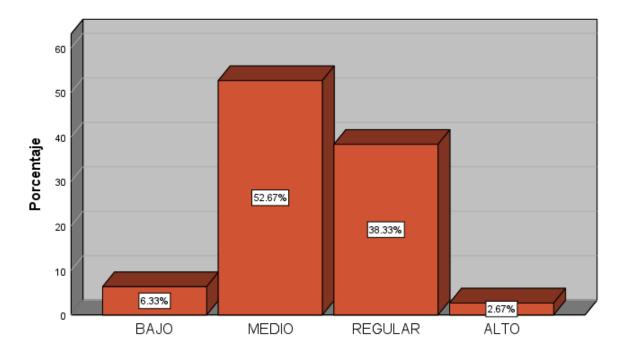


Figura 14 Como considera el nivel económico de su hogar

5.2 Hábitos alimenticios y nutricionales

5.2.1 Cuantas veces come al día

Los nutricionistas aconsejan comer 5 veces al día con el fin de metabolizar mejor los alimentos y llevar una vida más saludable. Estas cinco comidas deben estar repartidas a lo largo del día y son el desayuno, el almuerzo, la comida, la merienda y la cena (Delgado, 2023).

En figura 15 podemos observar que la mayoría de los estudiantes de ingeniería en Tecnología Alimentaria es decir el 54% se alimentan 3 veces al día, y un 39.67% comen dos veces al día, un 3% comen 4 veces al día, el 2.33% se alimenta más de 4 veces al día y solo en 1% come una vez en el día.

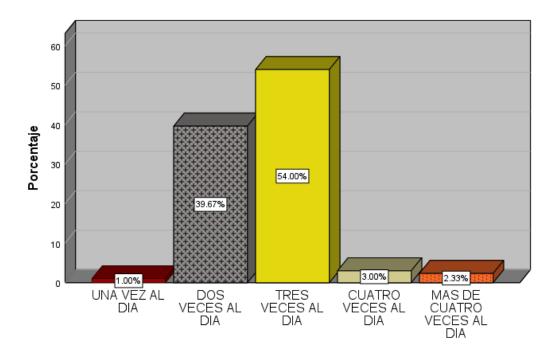


Figura 15 Cuantas veces come al día

5.2.2 En el comedor brindan el tiempo de merienda

Las meriendas son las que se hacen entre los tiempos fuertes de comida, entre el desayuno y el almuerzo y entre el almuerzo y la cena. Son importantes porque te ayudan a distribuir mejor las cantidades que consumes durante el día para que tus tiempos fuertes sean un poco menos cargados y, además, para brindarte energía durante el día. Sin embargo, si no tienes hambre, no debes consumirla (Discua, 2021).

Como podemos observar en la figura 16 se muestra que el 100% de los estudiantes no tienen acceso a un tiempo de merienda, en el comedor de la universidad Nacional de Agricultura.

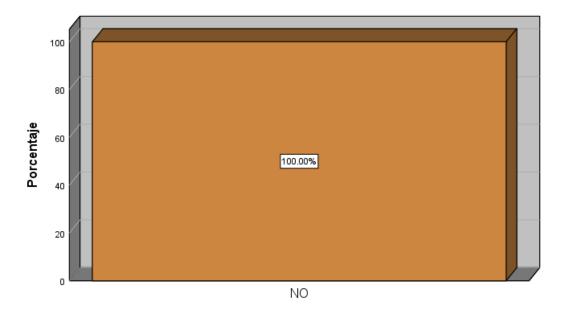


Figura 16 En el comedor brindan el tiempo de merienda

5.2.3 Considera usted que el tiempo de merienda en la universidad es necesario

La importancia de la merienda hoy en día es ampliamente conocida porque nos ayuda a mantener activo el metabolismo, evita que pasemos hambre durante el día, evita los excesos en los demás tiempos de comida, nos mantiene con energía y también nos aporta nutrientes indispensables. (Morales, 2019).

La figura 17 muestra que la mayoría de los estudiantes de la carrera Ingeniería en Tecnología Alimentaria, el tiempo de merienda es indispensable, el 50% les da hambre por la frecuencia física que realizan, un 8.33% considero que es necesario porque a veces no come los tres tiempos por diferentes actividades que realizan, mientras tanto el 5% considero que en el comedor les brindan poca comida, y un 36.67% de los estudiantes el tiempo de merienda no es necesario.

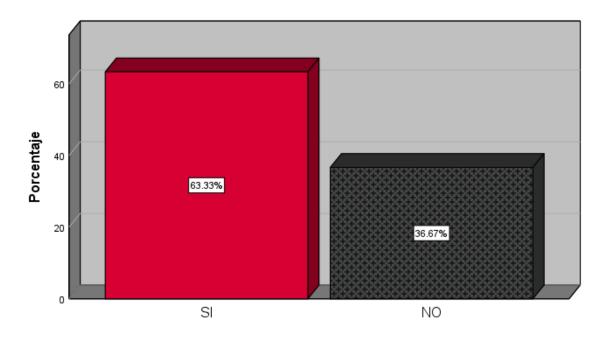


Figura 17 Considera usted que el tiempo de merienda en la universidad es necesario

5.2.4 Cuál de estos alimentos consume con frecuencia diariamente

Según Olvera (2020). Existe una gran evidencia científica que respalda que la ingesta de ciertos tipos de alimentos o patrones de alimentación influyen positivamente en la salud y promueven la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT), a los cuales se les ha nombrado "dietas saludables" o "patrones de alimentación saludables".

La figura 18 muestra los resultados obtenidos mediante investigacion se comprobó qué los alimentos consumidos con más frecuencia son los productos de origen animal un 49.67%, y el 20.33% consumen verduras, el 11.33% les gusta agregar embutidos en sus comidas, el 10% consume productos procesados, el 4.67% agrega frutas a su dieta alimenticia, el 2.67% le gustan las leguminosas y el 1.33% agrega cereales en su alimentación.

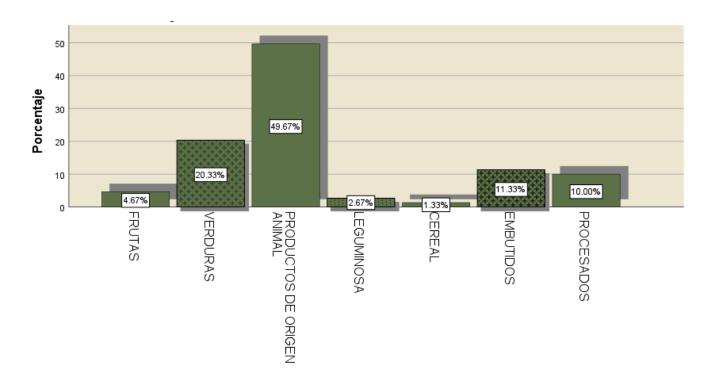


Figura 18 Cuál de estos alimentos consume con frecuencia diariamente

5.2.5 Como consideras el menú de alimentos proporcionado en el comedor

En la figura 19 se observa que el mayor porcentaje es decir el 83.33% de los estudiantes menciono que el menú que ofrecen en el comedor de la universidad es repetitivo, agregando que en la mayoría de las comidas les sirven carne de cerdo y que a minorado la cantidad de comida que les sirven y eso en parte les disgusta. Mientras que el 16.67 % considera que el menú es variado.

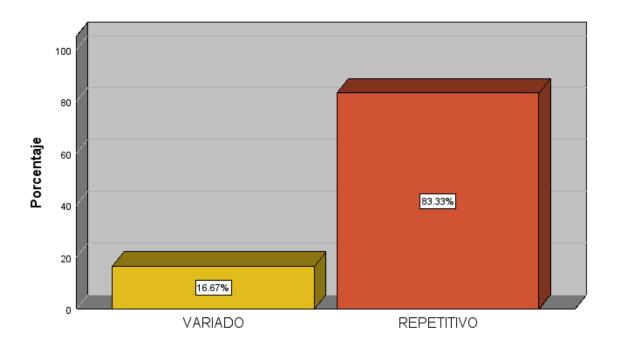


Figura 19 Como considera el menú de alimentos proporcionado en el comedor

5.2.6 Considera usted que el menú de los alimentos debe ser mejorado

Como podemos observar en la figura 20 para la mayoría de los estudiantes el menú del comedor debe ser mejorado, el 76.67% menciono algunas de las mejoras que debería implementar en el comedor como ser alimentos más nutritivos, más variados en el día ya que incluyen cerdo dos veces al día, sugieren que reduzcan la cantidad de cerdo y que den mejor cocción a los alimentos.

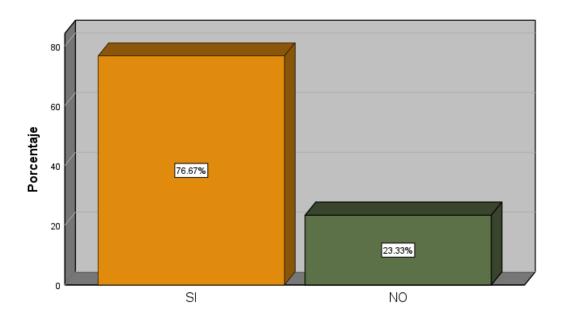


Figura 20 Considera usted que el menú de los alimentos debe ser mejorado

5.2.7 Qué tipo de bebidas consumes con más frecuencia

Los líquidos son un aspecto siempre presente en nuestra rutina, pues el cuerpo lo necesita para subsistir. Es de lo más normal acompañar las comidas con alguna bebida, pues ayuda a digerir los alimentos. También es necesario ingerir líquidos durante el transcurso del día para poder combatir la sed, que es la respuesta natural de nuestro cuerpo cuando le hace falta agua. (Salroche, 2020).

En la figura 21 podemos observar que la mayoría de los estudiantes de la carrera de Ingeniería en Tecnología Alimentaria es decir el 40% ingiere agua, el 28.67% agregan refrescos naturales en sus comidas, un 26.33% les gusta consumir gaseosas con sus comidas y un 5% les gusta tomar café.

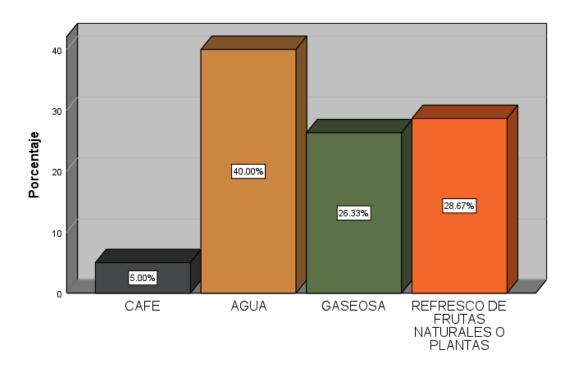


Figura 21 Que tipo de bebidas consumes con más frecuencia

5.2.8 Te fijas en las calorías que consumes al momento de consumir los alimentos

Las calorías permiten que el organismo desarrolle funciones elementales como digerir los alimentos y mantener la temperatura corporal. Asimismo, entregan compuestos esenciales para el funcionamiento adecuado de los órganos y del sistema inmune (OMS, 2017).

En la figura 22 se muestra que la mayoría los estudiantes de la carrera de Ingeniería en Tecnología Alimentaria son descuidados y nunca se fijan en la cantidad de calorías que consumen a diario con los alimentos y bebidas que ingieren, a diferencia de un 46.67% que en ocasiones valoran el porcentaje de calorías que agregan en su dieta, sobresaliendo un 2.67% que siempre se toman en cuenta el nivel de calorías que están consumiendo diariamente.

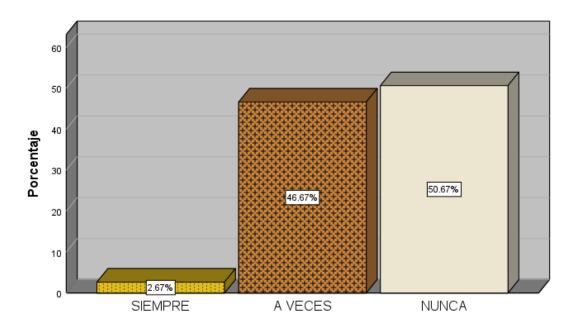


Figura 22 Te fijas en las calorías que consumes al momento de consumir los alimentos

5.2.9 Conoces el nivel de desnutrición que actualmente atraviesas

Básicamente, la nutrición equivale a salud. En este sentido, una nutrición adecuada es muy importante para que el cuerpo obtenga los mejores resultados de acuerdo a sus recursos o necesidades. También, un cuerpo nutrido es más capaz de prevenir o curar enfermedades relacionadas con la alimentación (Dietética y Nutrición, 2020).

En la investigación realizada la mayoría de los estudiantes no conoce el nivel de nutrición por el que actualmente atraviesan como podemos observar en la figura 23 es decir el 93% a diferencia del 7% conoce cuál es su estado de nutrición, de los cuales comentaron el 2% se encontraban en un estado regular, el 1% se encuentra en estado normal, otro 1% tiene un estado bajo de nutrición y el 3% tiene un estado de nutrición medio.

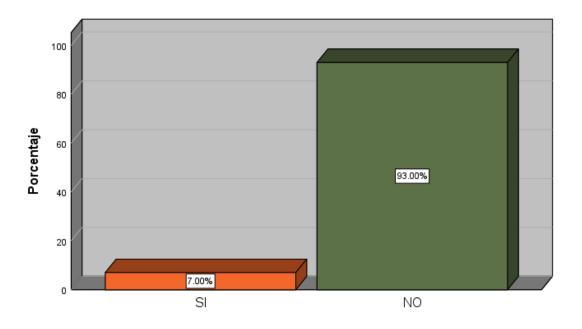


Figura 23 Conoces el nivel de desnutrición que actualmente atraviesas

5.3 Salud

5.3.1 Padece de algunas enfermedades causadas por una mala alimentación

Una mala alimentación tiene serios efectos y consecuencias sobre la salud, entre ellos, la aparición de enfermedades como la obesidad o la diabetes, cuya prevalencia se ha disparado en todo el mundo durante los últimos años (Instituto dietetica, 2022).

En la figura 24 se observa que la mayoría de los estudiantes representado por un 69% no padecen ninguna enfermedad gastrointestinal o ligada a una mala alimentación, sin embargo, hay un 9.33% que tiene problemas de caries, un 5.67% que tiene anemia, un 6% que padece del colon y un 10% que se divide entre los que tienen sobrepeso, los diabéticos, y que tiene problemas de gastritis.

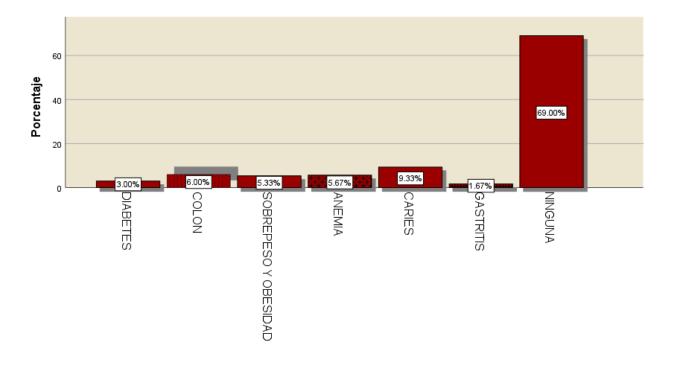


Figura 24 Padece alguna enfermedad causada por la mala alimentación

5.3.2 En general como evaluarías tu salud

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), el concepto de salud está vinculado a un estado de bienestar físico, mental y social, y no sólo a la ausencia de enfermedades (Equipo Editorial, 2023).

La figura 25 muestra los resultados obtenidos mediante encuesta el 43% de los estudiantes se encuentran en buen estado de salud, un 37.33% está en un estado medio de salud, un 16.67% considera estar con salud moderada y un 3% está en mal estado de salud.

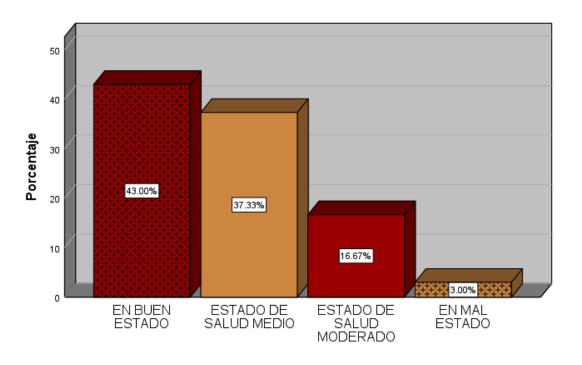


Figura 25 En general como evaluarías tu salud

5.3.3. Con que frecuencia te haces un chequeo medico

La principal finalidad del chequeo médico es la prevención de enfermedades, así como la detección de los principales factores de riesgo cardiovascular y el diagnóstico precoz de enfermedades. Se trata de conocer el estado de salud de una persona (Mercadal, 2020).

La figura 26 muestra los resultados obtenidos mediante encuesta y se dieron datos que el 44% de los alumnos se hacen un chequeo médico solo cuando es necesario, el 33% no suelen frecuentar el médico para checar su estado de salud, un 15.33% se chequea cada año, un 6.33% lo hace cada mes y tan solo el 1.33% lo hace cada 15 días.

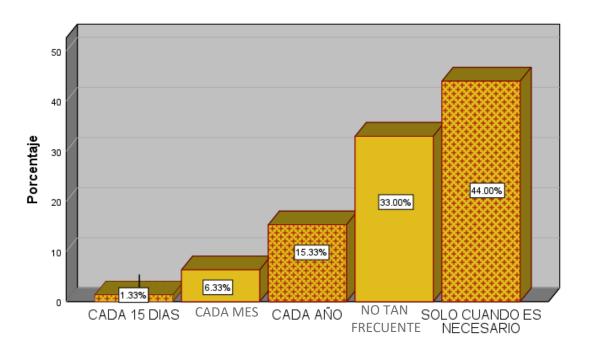


Figura 26 Con qué frecuencia te haces un chequeo medico

5.3.4. Índice de masa corporal

El índice de masa corporal (IMC) es el peso de una persona en kilogramos dividido por el cuadrado de la estatura en metros. El IMC es un método de evaluación fácil y económico para la categoría de peso: bajo peso, peso saludable, sobrepeso, y obesidad (Centros para el Control y la Prevencion de Enfermedades, 2022).

Como podemos observar en la figura 27 la mayoría de los estudiantes es decir el 47% están dentro de un rango de peso normal o saludable, el 37% pertenece a un grupo que tiene sobrepeso, 10.50% están dentro de los rangos de obesidad y un 5.50% están dentro del rango insuficiente.

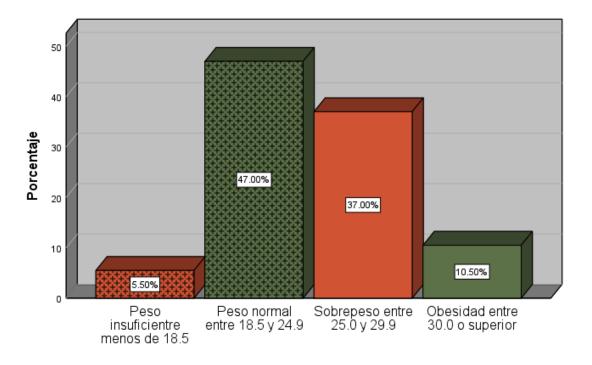


Figura 27 Índice de masa corporal (I.M.C)

5.3.5. Índice de Cintura y Cadera

Según Lima (2023). los resultados de la relación cintura cadera varían de acuerdo al sexo, siendo los valores normales:

Riesgo de salud	Mujer	Hombre
Bajo	Inferior a 0,80	Inferior a 0,95
Moderado	0,81 a 0,85	0,96 a 1,0
Alto	Superior a 0,86	Superior a 1,0

La figura 28 muestra los resultados obtenidos donde la mayoría de los estudiantes siendo el 69% presenta un cuerpo con valores de Índice de cintura y cadera normal, (moderado). por otra parte, el 22% presenta un cuerpo de ginecoide (bajo) y el 9% se encuentran en un cuerpo de androide (alto).



Figura 28 Índice de cintura y cadera (I.C.C)

VI. CONCLUSIONES

A través del instrumento de recolección de datos se logró identificar todos los aspectos socioeconómicos del núcleo familiar de los estudiantes de la carrera de Ingeniería en Tecnología Alimentaria en la UNAG, en la cual se observó que la mayoría de los estudiantes cuentan con casa propia en un 93% donde habita un promedio de 5 personas, siendo el sustento el padre y la madre en la mayoría de los hogares, generando un ingreso entre los L. 16,000.00 a 25,000.00. mensual en sus hogares.

También se indago los hábitos alimenticios y nutricionales de los estudiantes llegando a la conclusión de que la mayoría se alimenta 3 veces al día y que incluyen más productos de origen animal en sus comidas, en las bebidas les gusta ingerir más agua que otro tipo de bebida, se encontró también que la mayoría de los estudiantes están disgustados por lo que les sirven en el comedor de la UNAG ya que el menú les parece muy repetitivo porque incluyen carne de cerdo dos veces al día en sus comidas y la mayoría protesto porque no brinda una merienda en el comedor, comentaron que era necesario porque sirven poca comida en los tiempos de comida y quedan con hambre.

Además de conocer aspectos socioeconómicos y los hábitos alimenticios y nutricionales, también se logró recabar información sobre el índice de masa corporal (I.M.C.) donde se identificó que la mayoría (47%) tiene un índice de masa corporal normal, además se tomó el Índice de cintura y cadera (I.C.C) donde la mayoría (69%) se encuentra dentro de los valores normales.

VII. RECOMENDACIONES

Se recomienda a los estudiantes de la carrera de Ingeniería en Tecnología Alimentaria de la Universidad Nacional de Agricultura presenten una solicitud a las autoridades para que se les pueda brindar una merienda por las tardes esperando tener una respuesta positiva.

También se les sugiere a los estudiantes estar más al pendiente de su salud llevando un chequeo mensual o cada tres meses y considerar incluir alimentos saludables a su dieta alimenticia eliminando las bebidas gaseosas o carbonatadas.

Pedimos a las autoridades de la universidad nacional de agricultura llevar un mejor manejo de las comidas que se elaboran a diario en el comedor e implementar una dieta balanceada para los estudiantes ya que en la edad estudiantil se necesita bienestar físico y mental y la alimentación es muy importante para la buena salud.

VIII. BIBLIOGRAFIA

Almeida, R. A. 2023. Marasmo: qué es, síntomas y tratamiento. Disponible en: https://www.tuasaude.com/es/marasmo/#google_vignette

Álvarez, J. 2023. Economía. Disponible en: https://www.radiohrn.hn/canasta-basica-cotiza-l-12600-podria-subir-l-2000-resto-2023-05-10

Barca, K. 2021. 13 enfermedades asociadas a una mala alimentación. Disponible en. https://www.businessinsider.es/13-enfermedades-asociadas-mala-alimentacion-936681

Berrón S. 2015. Qué es el hipercolesterolemia. Disponible en: https://www.topdoctors.es/diccionario-medico/hipercolesterolemia

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, 2021. Índice de masa corporal de adultos o IMC. Disponible en: https://www.cdc.gov/healthyweight/spanish/assessing/index.html#:~:text=%C3%8Dndice%20de%20masa%20corporal%20de%20adultos%20o%20IMC,superior%2C%20se%20enc uentra%20dentro%20del%20rango%20de%20obesidad.

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (2022). Índice de masa corporal para adultos. Disponible en: https://www.cdc.gov/healthyweight/spanish/assessing/bmi/adult_bmi/index.html

Delgado A. M. (2023). Cuántas comidas hay que hacer al día. Disponible en: https://www.informacion.es/salud/dietas/2023/01/20/cuantas-comidas-dia-dv-81446887.html

Dietética y Nutrición (2020). Importancia de la nutrición: dieta equilibrada, vida sana. Disponible en: https://www.esneca.lat/blog/importancia-de-la-nutricion/#:~:text=En%20este%20sentido%2C%20una%20nutrici%C3%B3n%20adecuada %20es%20muy,prevenir%20o%20curar%20enfermedades%20relacionadas%20con%20la %20alimentaci%C3%B3n.

Discua, A.I. (2021). Importancia de las Meriendas. Disponible en: https://sula.hn/salud-consula/importancia-de-las-meriendas

Equipo Editorial (2023). Qué es la Salud. Disponible en: https://www.significados.com/salud/

El Heraldo (2015). Fuentes de ingresos en los hogares hondureños. Disponible en: https://www.elheraldo.hn/economia/conozca-las-fuentes-de-ingresos-en-los-hogares-hondurenos-EBEH840859

FAO. 2021. Naciones Unidas alerta sobre el aumento del hambre a nivel mundial y en América Latina y el Caribe. Disponible en: https://www.fao.org/honduras/noticias/detailevents/es/c/1419137/#:~:text=El%209%2C1%20por%20ciento%20de%20la%20poblaci% C3%B3n%20de,de%202%20puntos%20porcentuales%20entre%202019%20y%202020

FAO y UE FIRST. 2018. Plan de Acción por la Nutrición de Honduras (PANH- 2030). Situación nutricional y factores asociados. Disponible en: https://scalingupnutrition.org/sites/default/files/2022-06/national-nutrition-plan-honduras.pdf

Fundación EROSKI. 2014. Estudio EROSKI sobre Hábitos Alimentarios y Estado Nutricional de la Población Española promovido por la Fundación EROSKI. Disponible en:

https://observatorio.escueladealimentacion.es/estudios/encuesta-nutricional-de-la-poblacion-espanola-enpe-habitos-alimentarios-y-estado

Galofré Ferrater, J.C. 2022. Qué es la osteoporosis. Disponible en: https://www.cun.es/enfermedades-tratamientos/enfermedades/osteoporosis

Garcia Gonzales, J.N. 2018. Gota Enfermedad, Disponible en: https://www.cun.es/enfermedades-tratamientos/enfermedades/gota

Garcia, F. (2019). Que es el nivel económico. Disponible en: https://la-respuesta.com/consejos-utiles/Que-es-el-nivel-economico/

Grupo de la Naciones Unidas para el desarrollo Sostenible. 2021. Panorama regional 2020 de Asia y el Pacífico sobre seguridad alimentaria y nutrición: Las dietas materno infantiles en el centro de la mejora de la nutrición. Disponible en: https://unsdg.un.org/es/resources/panorama-regional-2020-de-asia-y-el-pacífico-sobre-seguridad-alimentaria-y-nutricion-las

INE (2015). Hacinamiento. Disponible en: https://ine.gob.hn/images/Productos%20ine/TrifoliosHogares/TRIFOLIO%20HACINAMI ENTO.pdf#:~:text=En%20el%20gr%C3%A1fico%20No.%201%20se%20observa%20que, de%20tres%20personas%20por%20pieza%20en%20una%20vivienda.

Instituto dietético, nutrición y salud (2022). Consecuencias de una mala alimentación y las enfermedades asociadas. https://institutodyn.com/mala-alimentacion-causas-consecuencias/

Kasem Khaled 2023. Alimentos que pueden causar caries y cómo evitarlos. Disponible en: https://www.topdoctors.es/articulos-medicos/alimentos-que-pueden-causar-caries-y-como-evitarlos

La Prensa (2022). Más de 350,000 hogares hondureños alquilan casa Disponible en:https://www.laprensa.hn/premium/350-000-hogares-hondurenos-alquilan-casa-ine-AB8773417

Lima, A. L. (2023). Índice Cintura Cadera (ICC): qué es y cómo se calcula. Disponible en: https://www.tuasaude.com/es/indice-cintura-cadera/

Lobo Medina, A.D. 2017. Fortalecimiento en Seguridad Alimentaria y Nutricional en la Mancomunidad de Municipios del Norte de El Paraíso y Patuca-MANORPA, Honduras. Seguridad Alimentaria y Nutricional en Centroamérica, Honduras. Disponible en: https://www.sica.int/documentos/fortalecimiento-en-seguridad-alimentaria-y-nutricional-en-la-mancomunidad-de-municipios-del-norte-de-el-paraiso-y-patuca-manorpa-honduras-septiembre-de-2011-a-marzo-de-2013-arlin-daneri-lobo-medina-mayo-2013_1_105887.html

Mayo Clinic. 2019. Síndrome metabólico. Disponible en: https://www.mayoclinic.org/es/diseases-conditions/metabolic-syndrome/symptoms-causes/syc-20351916

Maset Julio. 2018. Cáncer de colon. Disponible en: https://cinfasalud.cinfa.com/p/cancer-de-colon/

Mercadal, L.A. (2020). La importancia de hacerse un chequeo médico. Disponible en: https://www.topdoctors.es/articulos-medicos/la-importancia-de-hacerse-un-chequeo-medico

Millán J.R. (2019). Cuántos tipos de sexos existen. Disponible en: https://isdfundacion.org/2019/10/09/cuantos-tipos-de-sexo-existen/

Montagud Rubio, N. 2022. Hipertensión arterial: qué es, tipos, causas y tratamiento Disponible en: https://psicologiaymente.com/salud/hipertension-arterial

Morales, M. (2019). Meriendas mantienen activo el metabolismo y aportan nutrientes indispensables. Disponible en: https://www.nacion.com/revista-perfil/bienestar/meriendas-mantienen-activo-el-metabolismo-y/T3DPFOVCQJBEDEPKCYMURSBHAA/story/

Moreno, J. M.A. 2018. Determinantes Socioeconómicos de la Desnutrición Infantil en la Población Indígena y Afro hondureña. Disponible en: file:///C:/Users/HP/Downloads/MATE6%20(4).pdf

Muzzo S. B. 2002. Evolución de los Problemas Nutricionales en el Mundo. El Caso de Chile.https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S071775182002000200001&script=sci_arttext &tlng=pt

Olvera, F.M.R. (2020). DEFINICIÓN DE UNA DIETA SALUDABLE https://alimentacionysalud.unam.mx/definicion-de-una-dieta-saludable/

ONU. 2022. Informe de las Naciones Unidas: las cifras del hambre en el mundo aumentaron hasta alcanzar los 828 millones de personas en 2021. Disponible en: https://www.fao.org/newsroom/detail/un-report-global-hunger-SOFI-2022-FAO/es

Organización Mundial de Salud. 2021. Obesidad y sobrepeso. Disponible en: https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 2014. Por qué la nutrición es importante. Estrategia de la FAO Sobre La Nutrición. Disponible en: https://www.fao.org/3/as603s/as603s.pdf

Pérez, V.A. 2018. Enfermedades Causadas Por La Mala Alimentación. Disponible en: https://es.scribd.com/document/373772762/Enfermedades-Causadas-Por-La-Mala-Alimentacion#

Rodriguez A. 2023. Kwashiorkor: qué es, síntomas y tratamiento. Disponible en: https://www.tuasaude.com/es/desnutricion-kwashiorkor/

Rhoton, S. 2023. "Qué es la Nutrición". En: Significados.com. Disponible en: https://www.significados.com/nutricion/

SAN. (Seguridad Alimentaria Y Nutricional) 2005. Enfermedades crónicas, obesidad. Disponible en: https://santic.rds.hn/wp-content/uploads/2013/06/La-seguridad-alimentaria-y-.pdf

Sánchez, C. 2020. La desnutrición es la principal causa de muerte a nivel mundial. La pandemia en curso podría profundizar la crisis, según un reciente informe. Disponible en: https://www.globalcitizen.org/es/content/global-nutrition-report-2020/

Sánchez Samayoa, M. E. 2004. Historia de la Nutrición. Aspectos históricos de las ciencias de la alimentación y la Nutrición. Disponible en: https://yessicr.files.wordpress.com/2013/03/historianutricic3b3n.pdf

Salroche (2020). Las bebidas más saludables que debes incluir en tu rutina. Disponible en: https://salroche.com/blogs/tips-saludables/las-bebidas-mas-saludables-que-debes-incluir-en-tu-rutina

Serdán C. E. 2013. La Historia de la Nutrición. Desde épocas remotas ya se hablaba de alimentos y plantas como remedio natural. Disponible en: https://www.torontohispano.com/publicacion/la-historia-de-la-nutricion/

UNEMI. (Universidad Estatal de Milagro). 2019. Métodos y Técnicas de Investigacion. Proceso de selección de Muestra. Disponible en: https://sga.unemi.edu.ec/media/recursotema/Documento_2020430152236.pdf

Webscolar. (2023). Edades del ser humano. Disponible en: https://www.webscolar.com/edades-del-ser-humano.

ANEXOS

Anexo 1 Cuadros resultados de encuestas

Sexo de los estudiantes							
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado		
Válido	Mujeres	103	34.3	34.3	34.3		
	Hombres	197	65.7	65.7	100.0		
	Total	300	100.0	100.0			

Cuadro 2 Sexo de los estudiantes de la carrera Ingeniería en Tecnología Alimentaria

Edad							
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado		
Válido	Entre 18 a 25 años	280	93.3	93.3	93.3		
	Entre 25 a 35 años	20	6.7	6.7	100.0		
	Total	300	100.0	100.0			

Cuadro 3 Edad de los estudiantes de la carrera Ingeniería en Tecnología Alimentaria

1.¿Cuántas personas habitan en su casa?								
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado			
Válido	2 PERSONAS	16	5.3	5.3	5.3			
	3 PERSONAS	49	16.3	16.3	21.7			
	4 PERSONAS	78	26.0	26.0	47.7			
	5 PERSONAS	96	32.0	32.0	79.7			
	MAS DE 5 PERSONAS	61	20.3	20.3	100.0			
	Total	300	100.0	100.0				

Cuadro 4 Cuantas personas viven en su casa

	2.Principal proveedor de los ingresos del hogar								
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado				
Válido	PADRE	96	32.0	32.0	32.0				
	MADRE	59	19.7	19.7	51.7				
	PADRE Y MADRE	119	39.7	39.7	91.3				
	FAMILIARES EN EL EXTRANGERO	26	8.7	8.7	100.0				
	Total	300	100.0	100.0					

Cuadro 5 Principal proveedor de los ingresos del hogar

3.¿Cuentan con casa propia?								
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado			
Válido	SI	280	93.3	93.3	93.3			
	ALQUILA	16	5.3	5.3	98.7			
	ES PRESTADA	4	1.3	1.3	100.0			
	Total	300	100.0	100.0				

Cuadro 6 Cuenta con casa propia

4.¿La casa donde habita de que material es?								
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado			
Válido	ADOBE	72	24.0	24.0	24.0			
	BLOQUE	184	61.3	61.3	85.3			
	TABLA	7	2.3	2.3	87.7			
	LADRILLO	37	12.3	12.3	100.0			
	Total	300	100.0	100.0				

Cuadro 7 La casa donde habita de que material es

	5.¿Nivel de ingreso mensual en su hogar?								
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado				
Válido	MENOS DE L.3,000.00	18	6.0	6.0	6.0				
	L. 3,000.00 a 6,000.00	42	14.0	14.0	20.0				
	L. 6,000.00 a 10,000.00	47	15.7	15.7	35.7				
	L. 10,000.00 a 16,000.00	63	21.0	21.0	56.7				
	L. 16.000.00 a 25,000.00	67	22.3	22.3	79.0				
	L. 25,000.00 a 37,000.00	33	11.0	11.0	90.0				
	MAS DE 37,000.00	30	10.0	10.0	100.0				
	Total	300	100.0	100.0					

Cuadro 8 Nivel de ingresos mensual en su hogar

En que invierte más su dinero?								
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado			
Válido	COMIDA	226	75.3	75.3	75.3			
	MEDICINA	14	4.7	4.7	80.0			
	VIVIENDA	12	4.0	4.0	84.0			
	OTRAS	48	16.0	16.0	100.0			
	Total	300	100.0	100.0				

Cuadro 9 En que invierte más su dinero

7.¿Cada cuánto en su hogar hacen las compras?								
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado			
Válido	DIARIO	34	11.3	11.3	11.3			
	SEMANAL	113	37.7	37.7	49.0			
	QUINCENAL	84	28.0	28.0	77.0			
	MENSUAL	69	23.0	23.0	100.0			
	Total	300	100.0	100.0				

Cuadro 10 Cada cuanto en su hogar hacen las compras

	8. ¿A dónde acostumbra hacer sus compras?								
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado				
Válido	PULPERIA	35	11.7	11.7	11.7				
	MERCADOS	49	16.3	16.3	28.0				
	DESPENSA	49	16.3	16.3	44.3				
	SUPERMERCADOS	120	40.0	40.0	84.3				
	BODEGA	27	9.0	9.0	93.3				
	ABARROTERRIA	20	6.7	6.7	100.0				
	Total	300	100.0	100.0					

Cuadro 11 Donde acostumbra hacer sus compras

9	9. ¿Su estudio Universitario de quien depende actual mente?							
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado			
Válido	PADRE	50	16.7	16.7	16.7			
	MADRE	49	16.3	16.3	33.0			
	PADRE Y MADRE	168	56.0	56.0	89.0			
	HERMANOS	15	5.0	5.0	94.0			
	ABUELOS	5	1.7	1.7	95.7			
	DEL EXTRANGERO	7	2.3	2.3	98.0			
	TIOS	6	2.0	2.0	100.0			
	Total	300	100.0	100.0				

Cuadro 12 Su estudio Universitario de quien depende actualmente

10 ¿Usted como estudiante a cada cuanto recibe ingreso económico?								
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado			
Válido	SEMANAL	110	36.7	36.7	36.7			
	QUINCENAL	78	26.0	26.0	62.7			
	MENSUAL	88	29.3	29.3	92.0			
	CASINO	24	8.0	8.0	100.0			
	Total	300	100.0	100.0				

Cuadro 13 Usted como estudiante cada cuanto recibe ingresos económicos

	12. ¿Cuántas veces comes al día?									
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado					
Válido	UNA VEZ AL DIA	3	1.0	1.0	1.0					
	DOS VECES AL DIA	119	39.7	39.7	40.7					
	TRES VECES AL DIA	162	54.0	54.0	94.7					
	CUATRO VECES AL DIA	9	3.0	3.0	97.7					
	MAS DE CUATRO VECES AL DIA	7	2.3	2.3	100.0					
	Total	300	100.0	100.0						

Cuadro 14 Cuantas veces comes al día

13. ¿En el comedor brindan el tiempo de merienda?							
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado			
Válido NO	300	100.0	100.0	100.0			

Cuadro 15 En el comedor brindan tiempo de merienda

14. Si su respuesta de la pregunta anterior es no. ¿Considera usted que el tiempo de merienda en la universidad es necesario?								
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado			
Válido	SI	190	63.3	63.3	63.3			
	NO	110	36.7	36.7	100.0			
	Total	300	100.0	100.0				

Cuadro 16 Considera usted que el tiempo de merienda en la universidad es necesario

15	15. ¿Cuál de estos alimentos consumes con frecuencia diariamente?								
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado				
Válido	FRUTAS	14	4.7	4.7	4.7				
	VERDURAS	61	20.3	20.3	25.0				
	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	149	49.7	49.7	74.7				
	LEGUMINOSAS	8	2.7	2.7	77.3				
	CEREAL	4	1.3	1.3	78.7				
	EMBUTIDOS	34	11.3	11.3	90.0				
	PROCESADOS	30	10.0	10.0	100.0				
	Total	300	100.0	100.0					

Cuadro 17 Cuál de estos alimentos consumes con frecuencia diariamente

16 ¿C	16 ¿Cómo consideras el menú de alimentos proporcionado en el comedor?								
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado				
Válido	VARIADO	50	16.7	16.7	16.7				
	REPETITIVO	250	83.3	83.3	100.0				
	Total	300	100.0	100.0					

Cuadro 18 Como consideras el menú de alimentos proporcionados en el comedor

17 ¿Considera usted que el menú de los alimentos debe ser mejorado?								
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado			
Válido	SI	230	76.7	76.7	76.7			
	NO	70	23.3	23.3	100.0			
	Total	300	100.0	100.0				

Cuadro 19 Considera usted que el menú de los alimentos debe ser mejorado

	18. ¿Qué tipo de bebidas consumes con más frecuencia?									
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado					
Válido	CAFE	15	5.0	5.0	5.0					
	AGUA	120	40.0	40.0	45.0					
	GASEOSA	79	26.3	26.3	71.3					
	REFRESCO DE FRUTAS NATURALES O PLANTAS	86	28.7	28.7	100.0					
	Total	300	100.0	100.0						

Cuadro 20 Que tipos de bebidas consumes con más frecuencia

19. ¿Te fijas en la caloría que consumes al momento de consumir los alimentos?								
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado			
Válido	SIEMPRE	8	2.7	2.7	2.7			
	AVECES	140	46.7	46.7	49.3			
	NUNCA	152	50.7	50.7	100.0			
	Total	300	100.0	100.0				

Cuadro 21 Te fijas en la caloría que consumes al momento de consumir los alimentos

20. ¿Conoces el nivel de desnutrición que actualmente atraviesas?								
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado			
Válido	SI	21	7.0	7.0	7.0			
	NO	279	93.0	93.0	100.0			
	Total	300	100.0	100.0				

Cuadro 22 Conoces el nivel de desnutrición que actualmente atraviesas

21.ΣΡ	21.¿Padeces de algunas enfermedades causada por una mala alimentación?									
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado					
Válido	DIABETES	9	3.0	3.0	3.0					
	COLON	18	6.0	6.0	9.0					
	SOBREPESO Y OBESIDAD	16	5.3	5.3	14.3					
	ANEMIA	17	5.7	5.7	20.0					
	CARIES	28	9.3	9.3	29.3					
	GASTRITIS	5	1.7	1.7	31.0					
	NINGUNA	207	69.0	69.0	100.0					
	Total	300	100.0	100.0						

Cuadro 23 Padeces de algunas enfermedades causadas por una mala alimentación

	22.¿En general como evaluarías tu salud?									
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado					
Válido	EN BUEN ESTADO	129	43.0	43.0	43.0					
	ESTADO DE SALUD MEDIO	112	37.3	37.3	80.3					
	ESTADO DE SALUD MODERADO	50	16.7	16.7	97.0					
	EN MAL ESTADO	9	3.0	3.0	100.0					
	Total	300	100.0	100.0						

Cuadro 24 En general como evaluarías tu salud

23.¿Con que frecuencia te haces un chequeo médico?						
Porcentaje Porcentaje Frecuencia Porcentaje válido acumulado						
Válido	CADA 15 DIAS	4	1.3	1.3	1.3	
	CADA MES	19	6.3	6.3	7.7	
	CADA AÑO	46	15.3	15.3	23.0	
	NO TAN FRECUENTE	99	33.0	33.0	56.0	
	SOLO CUANDO ES NECESARIO	132	44.0	44.0	100.0	
	Total	300	100.0	100.0		

Cuadro 25 Con qué frecuencia te haces un chequeo medico

Cual es el indice de masa corporal de los estudiantes de la carrera de Ingenieria en Tecnologia Alimentaria					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Peso insuficientre menos de 18.5	11	5.5	5.5	5.5
	Peso normal entre 18.5 y 24.9	94	47.0	47.0	52.5
	Sobrepeso entre 25.0 y 29.9	74	37.0	37.0	89.5
	Obesidad entre 30.0 o superior	21	10.5	10.5	100.0
	Total	200	100.0	100.0	

Cuadro 26 Índice de masa corporal de los Estudiantes de la carrera de Ingeniería en Tecnología Alimentaria

Cual es el indice de cintura y cadera de los estudiantes de la carrera de Ingenieria en Tecnologia Alimentaria Porcentaje Porcentaje Porcentaje Frecuencia válido acumulado Válido 138 69.0 Normal 69.0 69.0 Ginecoide 44 22.0 22.0 91.0 Androide 18 9.0 9.0 100.0 Total 200 100.0 100.0

Cuadro 27 Índice de cintura y cadera de los Estudiantes de la carrera de Ingeniería en Tecnología Alimentaria

Anexo 2 Encuesta



UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS LICENCIATURA EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS CATACAMAS, OLANCHO.

Encuesta

Buen día, como estudiante de la Carrera de Administración de Empresas Agropecuaria, me encuentro realizando un estudio, con el objetivo de conocer las condiciones económicas y nutricional en la que se encuentran actualmente los estudiantes de la carrera de Tecnología Alimentaria de la Universidad Nacional de Agricultura UNAG, de la ciudad de Catacamas, Olancho, Honduras. Agradezco de antemano su colaboración contestando las siguientes preguntas.

Instrucciones: Encierre en un círculo la respuesta que considere apropiada de forma clara y objetiva.

	énero: Femen lad: A)	_	☐ B) entre 25 a 35 años	C) entre 35 a 50	D) más de 50 años
		PREG	UNTAS DE INVES	TIGACIÓN	
<u>PI</u>	REGUNTAS R	<u>ELACIONADAS CO</u>	N LA ECONOMÍA:		
1.	¿Cuántas per	rsonas habitan en su c	asa?		
	A) 1 persona	B) 2 personas C) 3 p	ersonas D) 4 personas	E) 5 personas F) N	lás de 5 personas
2.	Principal pro	veedor de los ingresos	s del hogar		
	A) Padre	B) Madre	C) Padre y I	Madre	
	D) Hermano	E) Abuelo	s F) Familiare	es en el extranjero	
3.	¿Cuentan con	n casa propia?			
	A) Si	B) Alquila	C) Es presta	da D) Otro	
4.	¿La casa dond	e habita de que mater	rial es?		
	A) Adobe	B) Bloque	C) Tabla	D) Embutid	la E) Ladrillo
5.	¿Nivel de ing	reso mensual en su ho	gar?		

A) Menos de L. 3,000.00		E) L. 16,000.00 a 25,000.00				
B) L. 3,000.00 a 6,000.00		F) L. 25,000.00 a 37,000.00				
C) L. 6,000.00 a 10,000.00		G) Más de 37,000.00	G) Más de 37,000.00			
D) L. 10,000.00 a	16,000.00					
6. ¿En que inviert A) Comida	te más su dinero? B) Medicina	C) Ropa	D) Agua	E) Energía Eléctrica		
F) Vivienda	G) Otras					
7. ¿Cada cuánto eA) Diario	en su hogar hacen las (B) Semanal	compras? C) Quincenal	D) Mensual			
8. ¿A dónde acostu	mbra hacer sus comp	ras?				
A) Pulpería	B) Mercados	C) Despensa	D) Supermercados	E) Bodega		
F) Abarrotería						
9. ¿Su estudio Univ	versitario de quien de	pende actual mente?				
A) Padre	B) Madre	C) Padre y Madre	D) Hermano	E) Abuelos		
F) Del extranjero	G) Beca universitari	a H) Otro (especifique)			
10 ¿Usted como est	udiante a cada cuant	o recibe ingreso econó	mico?			
A) Diario	B) Semanal	C) Quincenal	D) Mensual	E) Casi no		
11. ¿Cómo conside	ra el nivel Económico	de su Hogar?				
A) Bajo	B) Medio	C) Regular	D) Alto			
PREGUNTAS REI	LACIONADAS A LO	S HÁBITOS ALIME	NTICIOS Y NUTRIO	CIONAL		
12. ¿Cuántas veces	comes al día?					
A) Una vez al día	B) dos veces al día	C) Tres veces al día	D) Cuatro veces al d	lía		
E) Más de cuatro ve	ces al día					
13. ¿En el comedor	brindan el tiempo de	e merienda?				
A) Si	B) No					
14. Si su respuesta universidad es nece		erior es no. ¿Conside	era usted que el tien	npo de merienda en la		
A) Si	B) No					
C) Si su respuesta es	s sí explique por qué?:					
15. ¿Cuál de estos a	alimentos consumes c	on frecuencia diariam	ente?			
A) Frutas	A) Frutas B) Verduras C) Productos de origen Animal					

D) Leguminosa	E) Cereal	F) Embutido	G) Procesados
16 ¿Cómo consideras	s el menú de alim	entos proporcionado e	n el comedor?
A) Variado	B) Repetitivo		
17 ¿Considera usted	que el menú de lo	os alimentos debe ser n	nejorado?
A) Si	B) No		
C) Si su respuesta es s	í especifique de qu	ué manera?:	
18. ¿Qué tipo de bebi	idas consumes con	n más frecuencia?	
A) Café	B) Agua	C) Gaseosa	D) Refresco de frutas Naturales o plantas
19. ¿Te fijas en la cal	oría que consum	es al momento de cons	umir los alimentos?
A) Siempre	B) A veces	C) Nunca	
20. ¿Conoces el nivel	de desnutrición o	que actualmente atravi	esas?
A) Si	B) No		
C) SI su repuesta es si	especifiqué ¿cuál	es?:	
PREGUNTAS RELA	CIONADAS CO	N LA SALUD.	
21. ¿Cuál es su peso a			
22. ¿Cuál es su estaturaMetro			
23. ¿Padeces de algun	nas enfermedades	s causada por una mala	a alimentación?
A) DiabetesD) Sobrepeso y obesic	lad	B) OsteoporosisE) Hipertensión Ar	•
G) Anemia		H) Caries	I) Gota
J) Marasmo		K) Kwashiorkor	
L) Otra (especifique):			
24. ¿En general com A) En buen estado		alud? Estado de salud medio	
C) Estado de Salud me	oderada D)	En mal estado	
25. ¿Con que frecuen	icia te haces un cl	hequeo médico?	
A) 1 vez a la semana	B)	Cada 15 días	C) Cada mes
D) Cada año	E)	No tan frecuente	F) Solo cuando es necesario

Anexo 3 Operación de la variable

OBJETIVO GENERAL	FACTORES	DEFINICION INDICADORES OPERACIONAL		HERAMIENTAS	
Determinar el nivel socio-económico y nutricional de los estudiantes de la carrera de Tecnología Alimentaria a través de una prueba diagnóstica aleatoria.	Nutricional Salud	Visitas a los estudiantes. Aplicación de encuesta para la recabación de la información Obtener la información necesaria para saber lo que se requiere de la información.	Conocer a cada cuanto reciben ingresos económicos los estudiantes. Conocer el nivel nutricional de la población ante mencionada.	 Entrevistas. Revisión de Literatura. Aplicación de Encuesta a los estudiantes. 	

Anexo 4 Presupuesto

Servicios y materiales que se están utilizando para llevar a cabo la investigación.

Concepto	Unidades	Costo Unitario	Costo Total
Internet (paquetes)	7	L. 663.00	L 4,641.00
Lápices	2	15.00	30.00
Libreta	1	35.00	35.00
Memoria USB	1	190.00	190.00
Impresión de documento para			
revisión (folletos)	12	160.00	1,920.00
Impresión de encuesta,			
(folletos)	353	2.4	847.20
Fólderes de vena	12	20.00	240.00
Mouse	1	250.00	250.00
Combustible		1,000.00	1,000.00
C,D	1	75.00	75.00
TOTAL			LPS. 9,228.20

Anexo 5 Evidencias de encuesta



A). Tomas de datos peso, talla, cintura y cadera.



B). Materiales utilizados



C). Recolección de datos mediante encuesta aplicada

