

Análisis de la oferta alimentaria del servicio de alimentación de una empresa y su relación con el estado nutricional y productividad de los trabajadores.

PROBLEMA

Nuestra cultura suele promover hábitos alimenticios inadecuados tanto en horarios laborales y no laborales, ocasionando déficit de nutrientes o exceso de calorías, lo que puede incrementar factores de riesgo para contraer enfermedades crónicas no transmisibles relacionadas con la alimentación, e incluso puede afectar a otras enfermedades o condiciones preexistentes. Hoy en día, las empresas cuentan con servicio de alimentación para sus trabajadores, sin embargo, no todos cuentan con esta asesoría nutricional o a pesar de la misma no se cumple con tener dietas balanceadas de acuerdo a las necesidades del trabajador lo que puede afectar su salud y su productividad laboral.

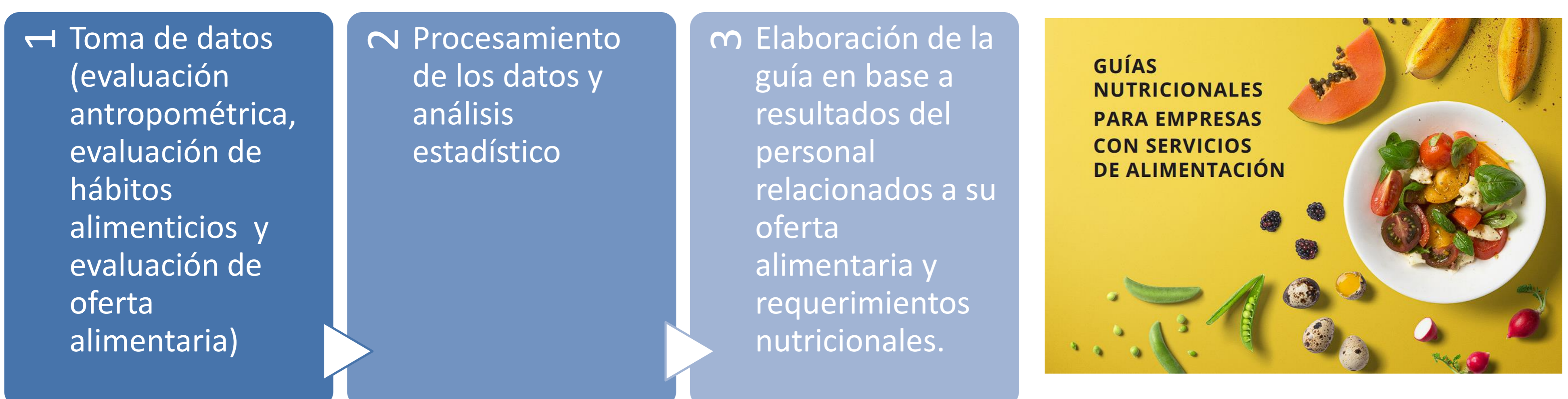


OBJETIVO GENERAL

Analizar la oferta alimentaria del servicio de alimentación contratado por la empresa BASESURCORP S.A., y su relación con el estado nutricional y productividad de los trabajadores, para la creación de una guía con lineamientos sobre ofertas alimentarias saludables acordes a los requerimientos de una población de trabajo operativo.

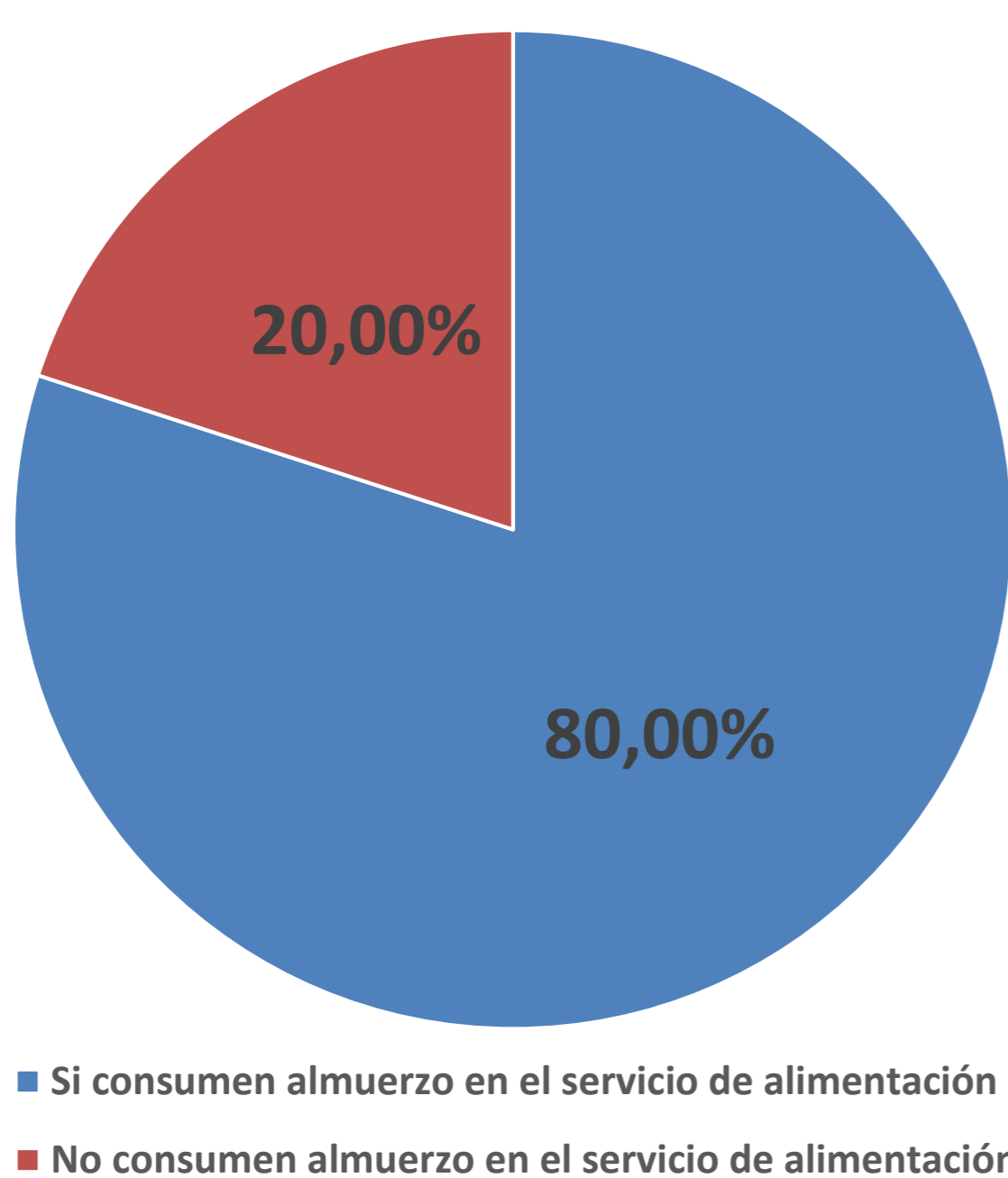
PROPUESTA

La propuesta se basa en el siguiente esquema de validación:



RESULTADOS

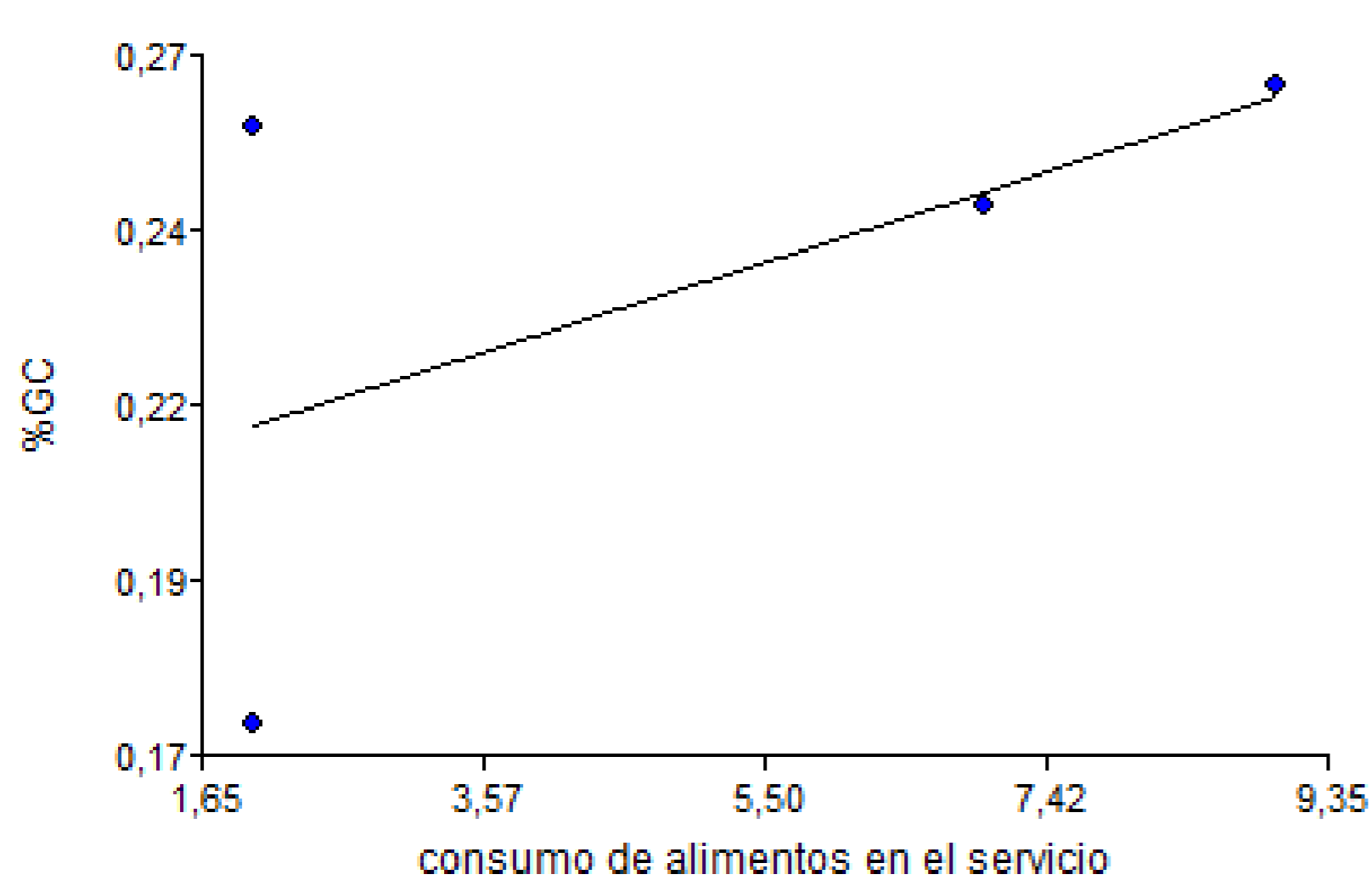
Consumo total de almuerzo



La mayoría del personal (80%) consume los alimentos provistos por el servicio de alimentación. Mediante el estadístico chi cuadrado se encontró que las personas que consumían almuerzo, tienen en promedio un porcentaje de grasa corporal mayor que los participantes que no consumían alimentos en el servicio de alimentación.



Consumo de alimentos en el servicio de alimentación y %GC



Mediante el registro fotográfico del menú provisto por el servicio de alimentación para el almuerzo, se observó que las cantidades de proteínas, carbohidratos y vegetales no cumplen con las raciones indicadas por las GABA, ni están acorde a los requerimientos nutricionales de los trabajadores. En cuanto al grupo de vegetales y frutas, se encuentra prácticamente ausente. Mientras que el grupo de carbohidratos excede significativamente la ración recomendada. La ración de la proteína se cree que es ligeramente menor a la recomendación.

CONCLUSIONES

- La aplicación de una encuesta inicial permitió conocer acerca de la población de estudio y, por consiguiente, el panorama en el cual los trabajadores están atravesando en relación con su alimentación y estilo de vida dentro de la empresa.
- Se creó un folleto guía que proporciona directrices que la empresa puede implementar con el fin de fomentar la adopción de hábitos saludables por parte de su personal, con especial énfasis en la mejora de la oferta alimentaria del servicio de alimentación.