



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

ESCUELA DE POSGRADO
PROGRAMA ACADÉMICO DE MAESTRÍA EN GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE LA
SALUD

Gestión de los servicios de alimentación y estado nutricional en estudiantes becarios al
comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019

TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:
Maestro en Gestión de los Servicios de la Salud

AUTOR:

Farro Gamboa, Luis Enrique (ORCID:0000-0002-6787-591X)

ASESORA:

Mag. Casaverde Carmona, Lisette (ORCID: 0000-0002-9573-6365)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Calidad de las prestaciones asistenciales y gestión del riesgo en salud

TARAPOTO – PERÚ

2020

Dedicatoria

A Bernardita Isabel Díaz Vértiz, mi esposa, compañera y amiga, por quererme, a pesar de mis locuras (como esta maestría) por darme ánimo para poder terminar el proyecto que se ha iniciado, por ser una gran mujer y por el gran cambio producido en mi vida.

Enrique

Agradecimiento

A los profesores y estudiantes de la maestría en gestión de los servicios de salud que día a día, compartieron largas jornadas de trabajo, cuyos resultados se plasman en la presente Investigación, a ellos mi más profunda gratitud, porque con su trabajo diario nos demostraron, que no es indiferente hacer de nuestros profesionales no pedagogos en ejemplares profesionales que ejerzan la docencia en aulas tecnológicas.

EL autor

Página del jurado

Declaratoria de autenticidad

Índice

Carátula.....	i
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento	iii
Página del jurado	iv
Declaratoria de autenticidad	v
Índice	vi
Índice de tablas	viii
Índice de figuras	ix
RESUMEN	x
ABSTRACT	xi
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MÉTODO.....	13
2.1 Tipo y diseño de investigación	13
2.2 Variables y su operacionalización.	14
2.3 Población, muestra y muestreo	15
2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.....	17
2.5 Procedimientos	20
2.6 Métodos de análisis de datos	20
2.7 Aspectos éticos	21
III. RESULTADOS.....	22
IV. DISCUSIÓN	26
V. CONCLUSIONES	28
VI. RECOMENDACIONES	29
REFERENCIAS	30
Anexos.....	33
Matriz de consistencia	34
Instrumento de recolección de datos	35
Validación de expertos	38
Constancia de autorización donde se ejecutó la investigación	44
Base de datos estadísticos.....	45

Autorización de publicación de tesis al repositorio.....	47
Acta de aprobación de originalidad.....	48
Autorización final del trabajo de investigación.....	50

Índice de tablas

Tabla 1. Nivel de gestión de los servicios de alimentación que brinda el comedor de la universidad nacional de San Martín, 2019.....	22
Tabla 2. Estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín 2019,.....	23
Tabla 3. Prueba de la Correlación de Pearson Gestión de los servicios alimentarios y el estado nutricional.....	25

Índice de figuras

Figura 1. Nivel de gestión de los servicios de alimentación que brinda el comedor de la universidad nacional de San Martín, 2019.....	22
Figura 2. Estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019.....	23

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo: Determinar la relación entre la gestión de los servicios de alimentación y el estado nutricional en estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019. La investigación fue de tipo no experimental, con un diseño de estudio descriptivo correlacional. La muestra estuvo conformada por 104 estudiantes. La técnica empleada fue la encuesta y observación, y como instrumento el cuestionario y ficha de registro de datos. Entre los resultados del estudio destaca que, el nivel de gestión de los servicios alimentarios muestra un nivel “Regular” siendo el de mayor porcentaje con un 76.0% (79); seguido del nivel “Eficiente” con un 14.4% (15). Asimismo, el nivel de “Deficiente” cuenta con un porcentaje de 9.6% (10). El estado nutricional “Normal” tiene el mayor porcentaje con un 65.4% (68); seguido del “sobrepeso “con un 27.9% (3). Asimismo, el estado nutricional “obesidad “cuenta con un porcentaje de 3.8% (3). Finalmente, el estudio concluye que existe una correlación negativa baja entre las variables gestión de los servicios alimentarios con el estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor de la universidad nacional de San Martín, 2019, con un coeficiente de correlación de Pearson $-0,073$.

Palabras claves: Gestión, servicios de alimentación, estado nutricional

ABSTRACT

The objective of this research was to: Determine the relationship between the management of food services and nutritional status in scholarship students to the dining room of the National University of San Martín, 2019. The research was non-experimental, with a study design descriptive correlational. The sample consisted of 104 students. The technique used was the survey and observation, and as an instrument the questionnaire and data record. Among the results of the study, it is worth highlighting that the level of food service management shows a “Regular” level, with the highest percentage being 76.0% (79); followed by the “Efficient” level with 14.4% (15). Also the level of "Poor" has a percentage of 9.6% (10). The "Normal" nutritional status has the highest percentage with 65.4% (68); followed by "overweight" with 27.9% (3). Also the nutritional status "obesity" has a percentage of 3.8% (3). Finally, the study concludes that there is a low negative correlation between the variables of food service management with the nutritional status of the scholarship students to the dining room of the National University of San Martín, 2019, with a Pearson correlation coefficient - 0.073.

Keywords: Management, food services, nutritional status

I. INTRODUCCIÓN

Las asociaciones más serias en la nación y el mundo que ofrecen un mejor apoyo a la sociedad son supervisadas de manera autoritaria y productiva, preparan y facilitan su futuro al igual que ofrecen sus tipos de asistencia y necesidades de manera proactiva, clasifican y trabajan en grupos, ajustándose rápidamente a la condición cambiante. En la totalidad de sus ángulos, son impulsados por pioneros con una visión increíble de lo que vendrá y un límite dinámico convincente e impacto en sus devotos y, obviamente, un control consciente de sus diligencias y exhibiciones que dependen de la organización, las metas y los objetivos jerárquicos. Las metas cumplidas son importantes para la estimulación del personal, de tal manera, les impulsa a lograr altos índices de productividad. Los conceptos más importantes de las metas están ligadas a los propósitos. Las personas emprendedoras generalmente establecen metas de gran envergadura, pero de fácil realización. Mayormente, se puede observar en políticos, comerciantes, empleados, estudiantes, en cualquier compañía que esté bien organizada (Hellriegel y Slocum, 2009, p. 162).

Tal es así, la organización universitaria, como institución en el que se confiere información, sin embargo, debe complementarse con regiones específicas que ayuden al estudiante a lograr sus objetivos académicos, por ejemplo, bibliotecas, materiales de estudio o más, cada uno de los cuales un área de descanso que ofrece una asistencia suficiente, según lo indicado por las necesidades del cliente, ya que la Alimentación es un prerequisite fundamental para que los suplentes se desempeñen de manera competente.

Según Hawkins, J. (2018), la mayoría de los comedores universitarios estatales no cuentan con la asistencia adecuada, lo que tiene que ver con el gasto limitado del estado, e incluso ha sido objeto de algunas luchas. En varias universidades de Lima se han desarrollado diferencias de opinión entre los estudiantes (p. 3). Para el personal administrativo, sin embargo, el principal problema no es el presupuesto del comedor sino la mala gestión. Tal es así, lo que ocurre en la Universidad Nacional de San Martín, cuyos problemas que se presenta, actualmente son las deficiencias que se evidencian en la gestión del proceso de planificación, control y atención de esta administración, por ejemplo, elección de menú,

descanso de revestimiento, arreglo de administración por parte del personal; juntos, todo el punto de vista visto por el cliente. Además, en el interior, merece referencias, preparación e inspiración del personal, condiciones de limpieza en el lugar de trabajo, insuficiencias en el material de trabajo. En el proceso operativo, factores internos como el personal influyen directamente en el servicio, ya que es parte del proceso, afectando directamente a los clientes en el tiempo de espera, y posteriormente manifestándose en su satisfacción o insatisfacción. Resulta que muchas veces las deficiencias de atención hacen que los estudiantes dejen de almorzar, o los obliguen a ir a restaurantes cercanos como alternativa para poder asistir a clases a tiempo, la desventaja es que consumen menús desequilibrados o adecuados, incluso a precios más altos en comparación con el comedor universitario. Este problema, en general, afecta dramáticamente el estado nutricional del alumno, ya que la alimentación está íntimamente relacionada con su desarrollo nutricional. Según investigaciones publicadas por la Organización de la Salud (OMS) la falta de salud puede crear una condición de falta de sustento saludable (despilfarro, impedimento del desarrollo y bajo peso), características asimétricas de nutrientes o minerales, sobrepeso, robustez y enfermedades no transferibles identificadas con la alimentación (2018).

Para los estudiantes el ser comensales del comedor universitario es una necesidad, a la luz del hecho de que, a pesar de lo aburrido que pueda ser, eligen esa alternativa, debido a la ventaja de ofrecer un precio económico. Asimismo, este problema se presenta en mayor o menor grado en algunas universidades del mundo. Eso sí, se manifiesta en Europa a un nivel inferior, según se publicó en la revista "El Debate de hoy" en abril de 2019, la comida es equilibrada y de buena calidad al precio al que se vende. Además, realizan inspecciones periódicas para mejorar sus servicios, pero aún existen quejas por la capacidad de atención.

Según información obtenida por el boletín universitario de la UNALM "Desenredando la maraña", varias autoridades han realizado una inspección a varios comedores de universidades nacionales como UNI, que fue considerada la mejor del Perú. Se han utilizado métodos de solución para evitar retrasos en las colas, como el de la Universidad de La Plata, que agiliza el sistema de atención a través de tarjetas electrónicas que portan

los estudiantes, en las que los estudiantes son reconocidos por un sistema de identificación. compra electrónica anticipada de boletos. Algunos consumidores de servicios de alimentos visitan establecimientos de alimentos como restaurantes, quioscos, cantinas por diferentes motivos y en diferentes ocasiones (Hawkins, J; 2018)

En los últimos años, el factor tiempo se ha vuelto significativo, ya que la mayoría de las personas tienen un horario bastante limitado, de alguna manera el tiempo está relacionado con la rentabilidad. Entonces resulta que los usuarios quieren comer rápido, barato y lo mejor posible antes de llegar a su próxima clase en la universidad. Estudiantes de comedores universitarios se dirigen a una reunión con compradores confundidos cuando presentan diversas consultas sobre la comida disponible en sus organizaciones; como la estructura de la comida, poca variación, monotonía en el gusto. Por eso, cuando los estudiantes ven que la comida les hará saber bien algo, las entradas se agotan mucho más rápido y generan más colas en comparación con saber que les prepararán un plato que no es tan rico en sabor. Es por ello que la restauración institucional se ha convertido en una tarea problemática para los responsables de esa área, ya que es muy complicado afrontar estos problemas con un plan de gasto reducido.

Por todo ello, es que, ubicándonos en la Región San Martín, encontramos a la Universidad Nacional de San Martín, registrada con número de RUC: 20160766191, con dirección Jr. Maynas N°178, siendo máxima autoridad el rector. Luego de haber realizado una intervención al área administrativa dieron a conocer que los usuarios que frecuentan a realizar algún trámite no están conformes con el servicio que presta la Institución Pública, motivo por el cual no existe mayor capacidad de respuesta por parte del responsable de área, haciendo hincapié que el nivel de burocracia es alto; esto quiere dar a entender que cada individuo externo tiene que realizar bastantes trámites para lograr un fin específico, mismo que puede durar bastantes días, siendo este un factor determinante para este problema interno.

De igual manera, se logró evidenciar que el compromiso que otorga la universidad no es el adecuado, siendo percibido de manera externa, pues ello se ha visto reflejado en el poco interés de resolver los problemas administrativos que normalmente se frecuenta. Por otra

parte, la atención personalizada que se promueve; no llegan a atender todas las necesidades específicas que persigue cada usuario generando incomodidad hasta un punto de dar parte a un área superior a través de un reclamo directo. Existe poca literatura investigativa referente a gestión de los servicios alimentarios y estado nutricional, tanto a nivel mundial, como nacional y/o regional. En cambio, se encontraron algunas fuentes que sirvieron para verificar las investigaciones relacionadas a las variables de estudio.

Según, Diaz, G., Bezem, P., Aulicino, C., Cano, E., Sánchez, B. (2014), *Los modelos de gestión de los servicios de comedores escolares en Argentina*. (Artículo). Investigación cualitativa, etnográfica. Como técnica de estudio se realizó el análisis documental y como instrumento la ficha de observación. La población y muestra estuvo conformada por 19 comedores escolares de provincia. Conclusión: en los comedores escolares, por lo general, no se cumplen las condiciones para garantizar cenas de calidad. La asistencia alentadora de la escuela tiene defectos en un número significativo de regiones: una especulación rara e intermitente; sistemas legítimos fragmentarios o faltantes; los jefes de escuela se centraron fundamentalmente en la compra y el traslado de alimentos; expertos gourmet ocasionales e ineficazmente preparados; educadores que sirven cenas y van con suplentes sin aceptar compensaciones adicionales por el trabajo escolar; metodologías de entrenamiento saludable raras e irregulares, y controles raros. El arreglo es complejo a la luz del hecho de que incluye bordes excepcionalmente variados y caracteres en pantalla. En cuestión no es tanto o nada, no es exactamente la fuerza de nuestros jóvenes, especialmente los más pospuestos.

Asimismo, Rivera, E. (2012), *Análisis clave de la red de administración de comedores populares de la secretaria de área de combinación social: comprada en el acuerdo abierto de seguridad alimentaria y de sustento en la región de la capital*. (Tesis de maestría). Universidad Nacional de Colombia. Investigación descriptiva que se enmarcó dentro de la investigación social cualitativa de enfoque constructivista. Se llevó a cabo mediante una revisión de las fuentes primarias de información, entrevistas con las partes interesadas clave y observación de campo. En estos exámenes se habilita la interacción con el cliente (estudiantes) y los empleados que laboran como método de observación e investigación. Utilizo estrategias que afectan no solo a la gestión de las organizaciones

públicas sino también a las organizaciones relacionadas con el comedor en general, lo que tendría implicaciones nutricionales ya que la gestión del comedor universitario genera mejores condiciones para el estudiante. Por tanto, en función de los resultados, es importante proponer soluciones alternativas.

Por su parte, Negroe, D. (2011), *La administración del área del salón como chispa para la presentación aceptable del trabajador*. (Tesis de maestría). Instituto Politécnico Nacional Unidad. México. Investigación cuantitativa, descriptiva de corte transversal. Técnica fue la encuesta e instrumento el cuestionario, la muestra de 113 trabajadores. Conclusión: el bienestar y el trabajo se conectan desde la cadera y se impactan entre sí, ya que la alimentación es uno de los componentes que influyen en nuestro bienestar, es imprescindible adaptarlo a la acción laboral, para mejorar la ejecución. Darle alimento al especialista es tan importante como la seguridad dentro de la organización, ya que un trabajador reforzado inadecuadamente experimenta problemas ya que el límite de trabajo es legítimamente relativo al alimento y disminuirá cuando sea insuficiente. Una alimentación adecuada es la premisa de rentabilidad, seguridad y estabilidad laboral en el entorno laboral. Es fundamental que el representante se sienta excitado, para elevar su disposición y adecuación dentro de la asociación. Por otra parte, las tasas de accidentes, los días de licencia eliminados, las pérdidas inesperadas, los costos de los medicamentos disminuyen y, en este sentido, los incrementos de rentabilidad.

Asimismo, Castillo, D., (2014), *Percepción de los comensales sobre la naturaleza de la administración según la parte especializada y utilitaria de la botella de la universidad de la Universidad Nacional de Trujillo, 2013*. (Tesis de pregrado). Trujillo – Perú. Investigación aplicada, con diseño descriptiva, método inductivo-deductivo, aplicando las técnicas de observación, entrevista y encuesta, en una muestra de 124 estudiantes comensales que hacen uso permanente del comedor universitario de la Universidad Nacional de Trujillo, en las tres vacantes: beca, media beca y Programa A. Conclusión: Los cafés consideran que la naturaleza de la administración del matraz de la universidad no es adecuada en el punto de vista especializado y práctico, dado que corresponde al ángulo especializado la mala base de la tierra, el mal estado del hardware, la falta de uso de uniformes en la facultad de consideración y baja calidad de alimentación

servida. Así como, en el ángulo útil, se obtuvo un tratamiento deficiente, un límite de reacción deficiente y la falta de simpatía del personal en contacto con el suplente comensal.

Finalmente, Juárez, F., (2016), *Impresión de los clientes del programa de frascos universitarios sobre la naturaleza de la administración de acuerdo con la parte especializada y utilitaria de la oficina de asistencia social, la oficina general de bienestar de la universidad*. (Tesis de pregrado). Universidad Nacional de Trujillo. Investigación de tipo descriptivo-aplicada. Técnica de recolección de datos la observación, entrevista y encuesta, como instrumento, la ficha de observación, ficha de entrevista estructurada y cuestionario. Concluye: La calidad se considera inaceptable, ya que existe un contraste negativo entre la administración normal y la administrada, que se refleja a través del ángulo especializado: una base pobre de la tierra, metodología diferida, falta de atención en partes del soporte al cliente, por ejemplo, reacción breve, tiempo de reacción agárrate fuerte para una entrevista; y debido al punto de vista práctico: se recibió un tratamiento incorrecto, sin tener en cuenta la protección durante la administración.

A fin de poder definir los objetivos a trabajar y planificar los procesos, es importante conceptualizar la variable Gestión de los servicios de salud, específicamente lo relacionado a alimentación y/o nutrición. El significado de los ejecutivos se conoce como un mandado común para elevar los estados monetarios, sociales, humanos, físicos y sociales de las administraciones de bienestar y su población, para que sea financieramente justo, políticamente razonable, oficialmente competente y naturalmente sostenible. Todo depende de un procedimiento para organizar y tratar los activos de una organización de manera competente y exitosa, con un sueño de avance. Lejos de las administraciones de bienestar, la junta se entiende como la administración de una progresión de elementos de activos destinados a dar a los diversos segmentos de la población, los que satisfacen sus necesidades individuales de mercancías de utilización agregada.” (Hernández, 2013, p. 10).

Para Andía, gestión pública, es la disposición de actividades a través de la cual los elementos en general lograrán sus objetivos, metas y objetivos, que están limitados por

los enfoques gubernamentales establecidos por el Poder Ejecutivo. Debido a la expansión de los problemas incluidos, es impredecible y depende de los intereses y el juicio de los residentes. Además, la administración abierta es responsable del uso de enfoques gubernamentales, la forma en que funciona decide la competencia, adecuación y naturaleza de los resultados adquiridos con las intercesiones gubernamentales. (2013, p. 11)

Según Armas (2016) define que la administración de la salud no se caracteriza a pesar de ser de uso pragmático, muestra que la organización necesita gestionar la competencia y la viabilidad de los ejecutivos. Para el creador, la administración de la salud es responsable de dirigir o controlar el reconocimiento y el cumplimiento de los requisitos de los residentes. La motivación detrás de la organización abierta es obtener los activos adecuados y su distribución ideal. (eficiente y eficaz) (p.1).

Según Hernández, (2013) menciona que la gestión pública se distingue por los siguientes principios: Eficiencia y adecuación, características y características de una administración que busca el avance interior de la fundación de la ciudad y que traslada esto a la población en general en las cualidades de las administraciones anunciadas. Spaces Espacios de inversión ciudadana, vistos como la disposición de actividades o actividades que intentan ayudar al avance cercano, al sistema de voto participativo y al control social. Estratégico El razonamiento estratégico, que busca la capacidad de visualizar ocasiones, imaginar un objetivo y armarlo. La transparencia, que hace posible la democratización, hace que la confianza en la ciudad sea válida para los ejecutivos. Descentralización e inversión, como componentes esenciales de la interrelación y el apoyo dinámico de la red universitaria. Bases de información, como escenario para los datos y para presentar las actividades abarcadas por la organización bajo una metodología proactiva (p.11)

Respecto, a la evaluación de la gestión de los servicios de alimentación y su medición y/o evaluación existen cinco funciones básicas que todo gerente debe desempeñar: la planificación, organización, dirección, control y mejora continua. (i) Planificación. Procedimiento dependiente de los estándares, reglas y estrategias, se crean planes y se construyen objetivos. (ii) Organización. Aludiendo a la tarea particular de emprender a

cada especialista, desarrollar y nombrar capacidades, decidir canales de datos y correspondencia, planificar la cooperación, es decir, la circulación de puestos de trabajo según lo indicado por un perfil vocacional y la dedicación del trabajador en la mejora de sus capacidades operativas. (iii) Dirección. Incluye la difusión de empleos y la dedicación que el trabajador tiene en la mejora de sus capacidades operativas. (iv) Control. La organización construye puntos de referencia y normas de calidad para contrastarlos y una ejecución genuina y tomar medidas correctivas esenciales. Se percibe como un logro del calendario para satisfacer las metas y objetivos hacia el final de cada año y / o período monetario. (v) Mejora continua: proceso concerniente a la elaboración de planes de mejora para garantizar la eficacia y eficiencia de los servicios, para poder ejecutar las actividades operativas. De igual manera, será necesario tener conocimiento ya que ello se involucra directamente con los resultados a fin de que todo sea eficiente.

Nuestra segunda variable es el estado nutricional, definido como “Circunstancia de bienestar del individuo debido a su régimen alimenticio, sustento, forma de vida, condiciones sociales y condiciones de bienestar.” (MINSA, 2015). Podemos demostrar que el funcionamiento correcto del cuerpo humano y la ausencia de ayuda para los trastornos y enfermedades dependen de la utilización razonable de las mejoras básicas contenidas en la alimentación. Las reuniones básicas de mejoras que las personas necesitan para hacer y mantener la vida en condiciones de sonido son seis: agua, proteínas, grasas, almidones, suplementos y minerales. Aunque cada uno de ellos se encuentra en la mayoría de los alimentos básicos que se comen de forma rutinaria, su grado es desigual y ninguno de ellos los tiene todos. En consecuencia, por ejemplo, los aceites solo contienen grasas, mientras que el contenido de proteínas más elevado se encuentra en los huevos. De ello se deduce que, para adquirir una rutina de alimentación decente, es prudente consolidar los elementos alimenticios de la manera más ideal, según los principales suplementos que contiene. (Martínez, 2010)

Los suplementos de vitaminas pueden mejorar el estado nutricional del estudiante, solo en las personas que tienen carencias de nutrientes. Las personas que tienen tiendas ordinarias no se beneficiarán al obtener suplementos, que son accesibles en una variedad extraordinaria. Es deseable adquirir nutrientes de la alimentación en lugar de los

suplementos, ya que las comidas normales contienen suplementos importantes que pueden estar ausentes. Del mismo modo, recuerde que los jóvenes todavía se están desarrollando. (CNP, 2006)

Un régimen alimenticio decente es aquel que mantiene el bienestar ideal y construye el futuro de la persona. Esta definición, claramente tan básica, es difícil de establecer para un individuo en particular, dada la fluctuación de la vitalidad y las necesidades de suplementos y, además, debido a los problemas para conocer la sustancia de suplemento específica de un alimento. (CEP; 2010; p. 261).

Hay tres pautas esenciales para lograr una igualación nutritiva: la medida de la vitalidad dada por la alimentación debe ser importante para compensar el uso de la vitalidad, sin abundancias ni insuficiencias. Es importante desarrollar las necesidades de vitalidad, como lo indica el biotipo y mantener el peso corporal constante; el régimen de alimentación debe cambiarse, debe incorporar alimentos de todas las reuniones, para abordar los problemas que se consideran en su totalidad; Los estándares rápidos deben cumplir una paridad específica: (vitalidad glucídica = 55% - 60% de vitalidad absoluta; vitalidad lipídica = 30% de vitalidad total; vitalidad de proteína = 10% - 15% de vitalidad total) (UNED, 2017).

De ahí la importancia de consumir todos los grupos de alimentos para mantener un estado nutricional adecuado. La caracterización de la alimentación en reuniones, data del primer punto de partida del siglo. Se han hecho varias agrupaciones y cada nación tiene la suya propia, ya que es un instrumento instructivo para que la población conozca la alimentación y gaste lo más importante. En este momento descubre naciones que tienen 3 reuniones y 12 reuniones diferentes. En algunas naciones inmaduras, las verduras, nueces y semillas sustituyen la recolección de productos lácteos por la admisión de calcio que suponen, dada la baja creación de productos lácteos en la zona. En España, por ejemplo, hay una conversación para percibir en qué sitio deben participar las verduras, independientemente de si se trata de alimentos con hidrocarburos o proteínas, se está recordando para las fuentes de alimentos con proteínas, con el objetivo de que la población pueda devorarlas una vez más. Finalmente, diremos que, dependiendo de lo mencionado anteriormente,

considerando la accesibilidad, las propensiones, al igual que las sugerencias de alimentación, aislaremos la alimentación en 6 reuniones: Grupo de leche y productos lácteos; recolección de avena; recolección de vegetales; recolección de productos naturales; recolección de carne, pescado y huevos y recolección de grasa. Además, hay otra reunión de alimentos que consideramos integral, por ejemplo, sal, azúcar, grasas opcionales, refrescos y bebidas mixtas. (Palma, 2018).

Las dimensiones del estado nutricional según la clasificación realizada por el Instituto Nacional de Salud (MINSA, 2015), establecida según el índice de masa corporal es:

Delgadez: cuando el índice de masa corporal es $<18,5$. Se trata de una clasificación de la valoración nutricional de la población adulta mayor de 19 años caracterizada por una masa corporal insuficiente para la altura. Peso normal: cuando el IMC está entre 18,5 y 24,9. Sobrepeso: cuando el IMC está entre 25,0 y 29,9. Clasificación de la valoración nutricional, donde el peso corporal está por encima de lo normal. Obesidad: cuando el índice de masa corporal es > 30 . Es una enfermedad caracterizada por un estado excesivo de grasa corporal o tejido adiposo (p.9).

Por todo ello es que se pretende abordar la presente investigación, formulándonos la siguiente interrogante: ¿Cuál es la relación entre la gestión de los servicios de alimentación y el estado nutricional en estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019? Problemas específicos: ¿Cuál es el nivel de gestión de los servicios de alimentación que brinda el comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019? y ¿Cuál es el estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019?

El estudio se justifica por su valor teórico, ya que generará conocimiento nuevo sobre la gestión de los servicios de salud en las universidades y su relación con el estado nutricional de los estudiantes universitarios que hacen uso del comedor. De igual manera, a fin de poder brindar un sustento a los hallazgos, así como también al comportamiento, se considerará el uso de fuentes fiables. La gestión de los servicios de salud en una institución universitaria, que será definida por Hernández, (2013), sin embargo, para su evaluación se considerará a la Fundación Nacional para el Desarrollo (2008). Con respecto al estado

nutricional según la Organización Mundial de la Salud (2002). La implicancia práctica del estudio será abordada de forma exclusiva al área del comedor universitario que dispone la universidad nacional de San Martín, buscado a partir de ello precisar la gestión del servicio que viene siendo percibido por los usuarios externos, y de esta forma poder ejecutar posibles recomendaciones de acuerdo al problema que se viene abordando en el lugar de estudio. De igual forma, el objetivo que se persigue es contrastar si la gestión de los servicios de comedor es la posible causa de que los usuarios no tengan un estado nutricional normal. El presente estudio es relevante socialmente, porque generará un beneficio para todos los pobladores de la comunidad universitaria, pues se dará conocer información valiosa de aspecto que se desconocen y que de una u otra forma viene influyendo en el estado nutricional de los estudiantes. Respecto a su conveniencia, la investigación será de utilidad para la universidad, la cual permitirá reconocer que aspecto se deberá mejorar para que la calidad de servicio sea la más eficiente para los usuarios que vienen haciendo uso del comedor. Asimismo, el estudio, se justifica de manera metodológica debido a que se emplearan procedimientos, como instrumento, la visión general que puede considerarse como un buen ejemplo para futuras investigaciones y, a partir de ahí, reexaminar nuevas mediciones y marcadores que atiendan a la cuestión que desean contemplar.

Como objetivo general tenemos: Determinar la relación entre la gestión de los servicios de alimentación y el estado nutricional en estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019. Y como objetivos específicos: Identificar el nivel de gestión de los servicios de alimentación que brinda el comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019, e identificar el estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019. La hipótesis planteada refiere: Existe relación significativa entre la gestión de los servicios de alimentación y el estado nutricional en estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019. Y cómo hipótesis específicas tenemos: El nivel de gestión de los servicios de alimentación que brinda el comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019, es deficiente y el estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019, es predominantemente la delgadez.

II. MÉTODO

2.1 Tipo y diseño de investigación

Tipo de estudio

Investigación **no experimental**, motivo por el cual no se manipulan las variables de estudio. Ello quiere dar a entender que solo se observa el problema tal como se presenta en la realidad, donde se analiza la gestión de los servicios del comedor y el estado nutricional de los estudiantes de la UNSM (Palella y Martins, 2012) además, recalca que esta técnica responde a la imposibilidad de manipular las variables independientes (p. 87)

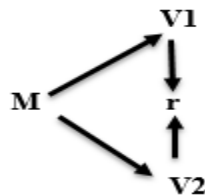
Es **básica**, debido a que solo genera conocimiento, esto da a entender que no se persigue el objetivo práctico. De igual manera, el presente estudio es desarrollado en base a un constructo teórico. (Sánchez y Reyes, 2015, p. 36) dicho de otra forma, la investigación básica y/o pura, busca la generalización de los resultados en base a un modelo teórico.

Es **cuantitativo**, debido a que se hace uso de método y técnicas de medición que fueron aplicados a la unidad de análisis. Esto permitió contrastar la hipótesis de estudio por medio de un tratamiento estadístico. (Ñaupas, 2018) aclara que el enfoque cuantitativo se refiere a la utilización de la recolección de datos, buscando a partir de ello probar la hipótesis de estudio (p. 140).

Diseño de investigación

Correlacional, ya que se propuso identificar la relación o el nivel de afiliación que existe entre al menos dos ideas, clases o factores en un ejemplo o entorno específico. (Hernández, Fernández, Baptista, 2016, p.93)

El esquema que representa este diseño es el siguiente:



Dónde:

M: Estudiantes de la universidad nacional de San Martín

V1: Gestión de los servicios de alimentación

V2: Estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor

r: Relación

2.2 Variables y su operacionalización.

Variable 1: Gestión de los servicios de alimentación

Variable 2: Estado nutricional

Operacionalización

Variable I	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
Gestión de los servicios de alimentación	Está referida a la tarea compartida con la finalidad de elevar las condiciones económicas, sociales, humanas, físicas y culturales de la ciudadanía para hacerlo económicamente equitativo, políticamente viable, administrativamente eficiente y ambientalmente sustentable (Hernández, 2013, p. 10).	Para medir y/o evaluar la variable gestión de los servicios de alimentación se tomará en cuenta a las acciones de planificación, organización, dirección, control y mejora continua, con el propósito de alcanzar metas establecidas por la organización.	Planificación	Misión, visión Diseño de Objetivos, acciones, indicadores Establecimiento de metas Plan operativo Elaboración de ruta estratégica Distribución de responsabilidades y/o funciones	Ordinal
			Organización	Conformación de equipos de trabajo Sensibilización e información a los becarios Capacitación al personal Evaluar la capacidad de ofrecer servicios alimentarios Capacidad de interactuar con los becarios alimentarios	
			Dirección	Ejecución de las tareas establecidas con pro actividad. Acciones de información y comunicación Registro de información (base de datos) Verificación del cumplimiento de metas según indicadores de proceso, estructura y resultados	
			Control	Monitoreo permanente del servicio Mejora de la evaluación realizada.	

Estado nutricional	<p>El estado nutricional es el resultado de la interacción dinámica, en el tiempo y espacio, de la utilización de energía y nutrientes contenidos en los alimentos para el proceso metabólico de los diferentes tejidos y órganos del cuerpo. (Figuroa, 2015).</p>	<p>Se medirá el estado nutricional a través del cálculo del índice de masa corporal propuesto por el Instituto Nacional de Salud (MINSA, 2015).</p>	<p>Delgadez $IMC < 18.5$</p> <p>Normal $IMC 18.5 - 24.9$</p> <p>Sobrepeso $IMC 25.0 - 29.9$</p> <p>Obesidad $IMC \geq 30.0$</p>	Razón
---------------------------	--	---	--	-------

2.3 Población, muestra y muestreo

Población

En tanto que, para Jany (1994), la población es: “La totalidad de los componentes o personas que tienen ciertas cualidades comparativas y sobre las cuales necesita hacer suposiciones” (p. 48); o bien, unidad de análisis. Citado por Bernal (2016, p. 210).

Después de lo antes mencionado, dicho estudio contó con una población de 420 becarios que acuden al servicio de comedor de la universidad nacional de San Martín.

Muestra

“Es una parte o sección delegada de la población, cuyas cualidades fundamentales son las de ser objetivo e impresión dedicada de la misma, con el objetivo de que los resultados adquiridos en el ejemplo se puedan resumir en todos los componentes

que conforman esa población” (Carrasco, 2008, p. 237); en otras palabras, se caracteriza porque son posibles de estudiar.

A raíz de ello, se aplicó una fórmula para población finita, misma que es descrita a continuación:

$$n = \frac{N Z^2 P Q}{(N-1) E^2 + Z^2 P Q}$$

Donde:

Población	=	420		
Z = nivel confianza 95%		1.96		
p (prevalencia)	=	0.10		
q (prevalencia -1)	=	0.90		
E	=	0.05		
n		$\frac{420}{0.0025}$	$\frac{3.8416}{419}$	$\frac{0.10}{3.8416}$
n		$\frac{145.21248}{1.0475}$	$\frac{0.10}{0.345744}$	
n		$\frac{145.21248}{1.393244}$	<div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">104</div>	

Una vez realizada la fórmula, misma que fue realizada a un 95% de confianza, pero con un margen de error de 5%, en ese sentido se trabajó con una muestra de 104 becarios al comedor universitario.

Muestreo: la técnica del muestreo es probabilístico, aleatorio simple.

Criterios de selección

- Estudiante matriculado en el semestre 2019-I
- Estudiante becario a comedor universitario
- Que desee participar en el estudio

2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.

Técnica

Para la recopilación de datos sobre la percepción que tienen los estudiantes sobre la gestión alimentaria se consideró la estrategia general: que se ayuda a través de la encuesta, a fin de obtener datos más o más significativos sobre los componentes que se resolvieron para el ejemplo, con el objetivo de que se pueda realizar una evaluación y la conducta de los factores gestión alimentaria y el estado nutricional de los becarios al comedor de la universidad nacional de San Martín (Guffante, Guffante, & Chávez, 2016, p. 98).

Para la medición del estado nutricional se utilizó como técnica la observación.

Instrumentos

El cuestionario, sugiere el tipo específico de percepción, donde el analista (Tesis) descubre cómo concentrarse en puntos de vista y condiciones explícitos. (sobre la unidad de estudio). Se ha elaborado 1 cuestionario para determinar la percepción que tienen los becarios alimentarios sobre la gestión de los servicios de alimentación con alternativas de respuesta según el modelo tipo Likert. Se compone de 20 ítems con numerosas opciones de reacción con una alternativa de reacción solitaria: completamente concurrente (TA), concurrente (A), separado (I), desviado (DA) y absolutamente disidente (TD). Cada uno de ellos tiene una calificación que varía de 1 a 5 enfoques, adquiriendo una puntuación base de 18 enfoques y un límite de 100 enfoques.

Se categorizó la variable gestión de los servicios alimentarios en niveles:

Deficiente : 20 – 46 puntos
Regular : 47 – 73 puntos
Eficiente : 74 – 100 puntos

Para identificar el estado nutricional de los becarios alimentarios, se procedió a determinar el cálculo del índice de masa corporal según el protocolo establecido del instituto nacional de salud del ministerio de salud, 2015, a través del cálculo de peso

y talla del estudiante. Se utilizará una ficha de registro de datos para luego proceder al cálculo del IMC cuyo resultado se ubicó en el grupo que corresponde:

Estado nutricional	Indicadores
Delgadez	IMC < 18.5
Normal	IMC 18.5 – 24.9
Sobrepeso	IMC 25.0 – 29.9
Obesidad	IMC \geq 30.0

Validez

Validación de los instrumentos: Gestión de los servicios alimentarios y Estado nutricional.

El proceso para validar la investigación es efectuado mediante la aplicación del instrumento de Juicio de Expertos, donde se presenta a los evaluadores o expertos una ficha constituido por 10 preguntas o ítems relacionados a calificar la pertinencia de la investigación desde los instrumentos de la investigación, con una valoración que va entre 1 a 5. Siendo los resultados de validación de juicio de expertos lo siguiente:

Variable	N.º	Especialidad	Promedio de validez	Opinión del experto
Gestión de los servicios alimentarios	1	Mg. Lisette Casaverde Carmona	46	Existe suficiencia
	2	Dra. María Elena Farro Roque	47	Existe suficiencia
	3	Dra. Gabriela del Pilar Palomino Alvarado	47	Existe suficiencia
Estado nutricional	1	Mg. Lisette Casaverde Carmona	47	Existe suficiencia
	2	Dra. María Elena Farro Roque	48	Existe suficiencia
	3	Dra. Gabriela del Pilar Palomino Alvarado	47	Existe suficiencia

Fuente: Fichas de juicio de Expertos

Los instrumentos forman parte de una encuesta y estructura de inscripción, se presentaron al borrador inicial de tres maestros mencionados anteriormente; quien

fue acusado de confirmar la comprensibilidad y pertinencia de los marcadores con los factores de prueba. El resultado indicó una tipicidad de 46.67, hablando de 93.30% de comprensión entre decidir sobre la elección de los instrumentos de los dos componentes; lo que demuestra que tienen alta autenticidad; cumplir con las condiciones metodológicas para aplicar.

Confiabilidad

La confiabilidad de la investigación fue creada aplicando la medida alfa de Cronbach; similar que evalúa la consistencia de la información reunida con los instrumentos de exploración, y para ser vista como confiable, se resuelve que debe ser más notable que 0,75.

La proporción de confiabilidad que utiliza el alfa de Cronbach acepta que las cosas (estimadas en una escala Likert) miden un desarrollo similar y se corresponden profundamente. Cuanto más cercana sea la estimación de alfa a 1, más prominente será la consistencia interior de las cosas examinadas. George y Mallery (2003: p. 231) sugieren los siguientes parámetros para evaluar los coeficientes de alfa de Cronbach:

Rango	Nivel
0.9 - 1.0	Excelente
0.8 - 0.9	Muy bueno
0.7 - 0.8	Aceptable
0.6 - 0.7	Cuestionable
0.5 - 0.6	Pobre
0.0 - 0.5	No aceptable

Nivel de confiabilidad del coeficiente alfa de Cronbach

La confiabilidad del instrumento de la variable Gestión de los servicios alimentarios, se calculó a través del análisis de 20 ítems del test a través del Alfa de Cronbach.

a) variable 1: Gestión de los servicios de alimentación

Según los resultados obtenidos, se determinó la confiabilidad general de la prueba, lo que provocó que 0.888 fuera mayor que 0.75, estos fueron enormes; Por lo tanto, indicaron una sólida calidad inquebrantable. De esta manera, tenía legitimidad de contenido ya que habla de la idea de la considerable cantidad de cosas de la variable a estimar; solo como medida de legitimidad.

2.5 Procedimientos

Se partió del problema de investigación, siendo La técnica exacta utilizada, a la luz del hecho de que permitió adquirir y exponer la información de observación y la información sobre las realidades básicas que retratan las maravillas, se utilizaron fuentes esenciales y opcionales para el desarrollo de la estructura hipotética donde la información se extendió a través de Investigación de los factores. En ese momento, se recopilaron los datos y para adquirir los resultados que se obtuvieron, la información se organizó utilizando ideas gráficas, que destacaron los resultados de la fundación y las especulaciones. Por fin, se establecieron los fines y sugerencias

2.6 Métodos de análisis de datos

El software empleado fue el SPSS vs 25, previa elaboración de base de datos en Excel 2013. Los resultados son presentados en tablas simples y de doble entrada. Se uso la estadística descriptiva para calcular frecuencia, porcentaje, proporciones de propensión focal (media matemática), proporciones de dispersión (desviación estándar, diferencia) y para la parte correlacional se utilizaron las percepciones inferenciales utilizando el coeficiente de relación de Pearson. Se contrastaron los resultados y la tabla de valoración para verificar la relación y la inmensidad de los factores y su dependencia., confirmar o rechazar la hipótesis de estudio:

Valor de r	Significado
-1	Correlación negativa grande y perfecta
-0,9 a - 0,99	Correlación negativa muy alta
-0,7 a -0,89	Correlación negativa alta
-0,4 a -0,69	Correlación negativa moderada

-0,2 a -0,39	Correlación negativa baja
-0,01 a -0,19	Correlación negativa muy baja
0	Correlación nula
0,01 a 0,19	Correlación positiva muy baja
0,2 a 0,39	Correlación positiva baja
0,4 a 0,69	Correlación positiva moderada
0,7 a 0,89	Correlación positiva alta
0,9 a 0,99	Correlación positiva muy alta
+1	Correlación positiva grande y perfecta

Fuente: elaboración propia

2.7 Aspectos éticos

El estudio presentado mantiene la privacidad de las personas encuestadas, es por ello que la aplicación de las encuestas se dio de manera anónima. Así mismo el presente proyecto respeta el derecho de las teorías de autores propuestos en su desarrollo, siendo estos mismos citados de manera correcta y respetando las Normas de Redacción APA, 6° edición. Por último, cabe mencionar que esto avala la originalidad del estudio presentado, debido a que el investigador fue el único que realizó el proyecto

III. RESULTADOS

3.1. Identificar el nivel de gestión de los servicios de alimentación que brinda el comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019

Tabla 1

Nivel de gestión de los servicios de alimentación que brinda el comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019

Niveles	Intervalo	N°	%
Deficiente	20 – 46	10	9.6%
Regular	47 – 73	79	76.0%
Eficiente	74 - 100	15	14.4%
Total		104	100%

Fuente: Cuestionario aplicado a los estudiantes de la Universidad Nacional de San Martín

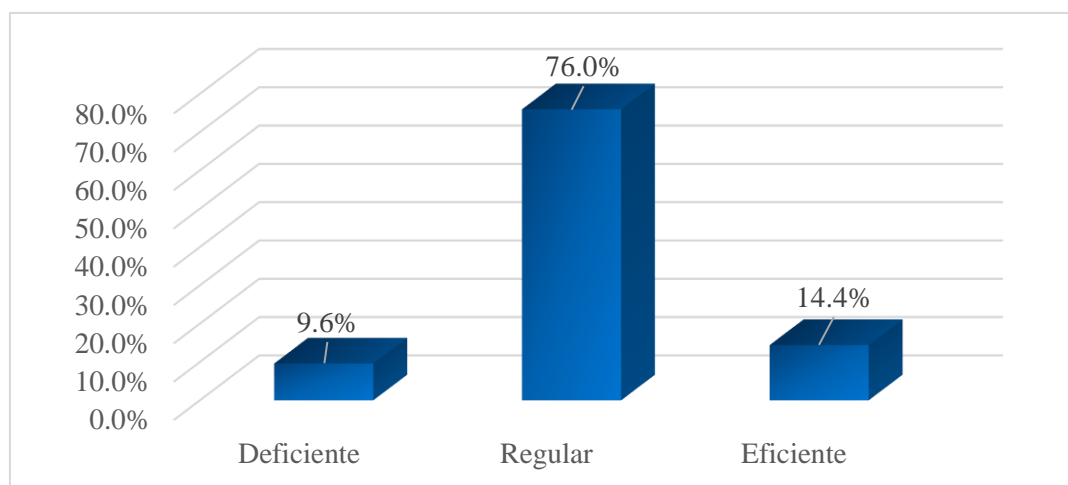


Figura 1. Nivel de gestión de los servicios de alimentación que brinda el comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019

Fuente: Cuestionario aplicado a los estudiantes de la Universidad Nacional de San Martín

Interpretación.

Se observa que la gestión de los servicios de alimentación tiene un nivel “Regular” “siendo el de mayor porcentaje con un 76.0% (79); seguido del nivel “Eficiente” “con un 14.4% (15). Asimismo, el nivel de “Deficiente” “cuenta con un porcentaje de 9.6% (10).

3.2. Identificar el estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019

Tabla 2

Estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019

Estado	Intervalo	N°	%
Delgadez	IMC < 18.5	3	2.9%
Normal	IMC 18.5 – 24.9	68	65.4%
Sobrepeso	IMC 25.0 – 29.9	29	27.9%
Obesidad	IMC ≥ 30.0	4	3.8%
Total		104	100%

Fuente: Cuestionario aplicado a los estudiantes de la Universidad Nacional de San Martín

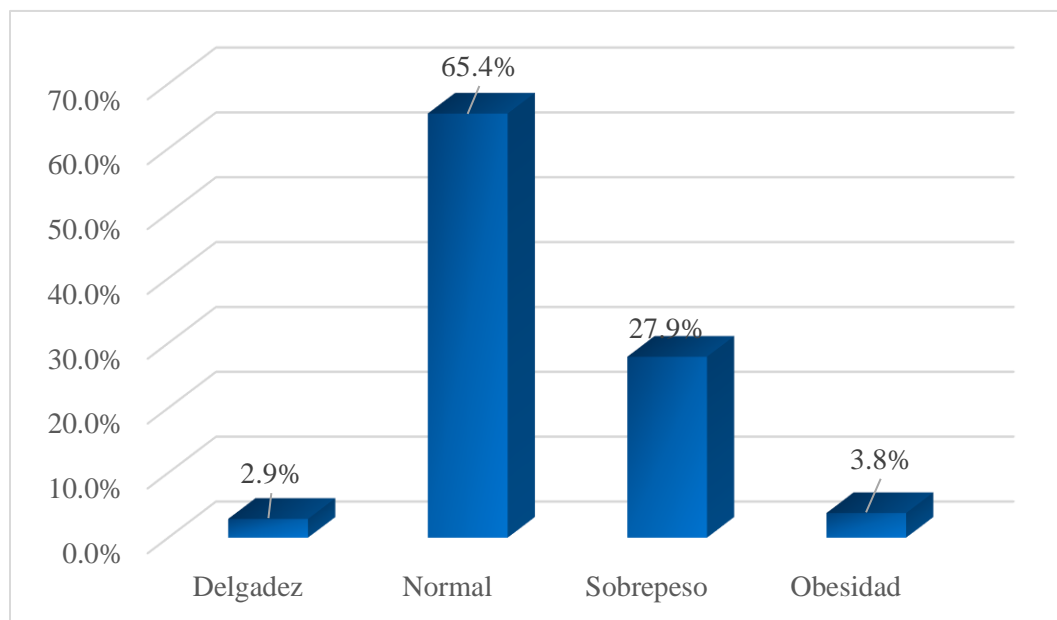


Figura 1. *Estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019*

Fuente: Cuestionario aplicado a los estudiantes de la Universidad Nacional de San Martín

Interpretación.

Se observa que el estado nutricional “Normal” tiene el mayor porcentaje con un 65.4% (68); seguido del “sobrepeso” con un 27.9% (3). Asimismo, el estado nutricional “obesidad” cuenta con un porcentaje de 3.8% (3).

- 3.3. Determinar la relación que existe entre la gestión de los servicios alimentarios y estado nutricional en estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019.

Después de conocer de manera inequívoca cada uno de los factores bajo examen, se aplicó la medición de la conexión de Pearson para establecer la conexión entre los factores, para lo cual pensamos en la especulación fáctica que la acompaña:

H_0 : La Gestión de los servicios alimentarios no se relaciona significativamente con el estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019.

H_1 : La Gestión de los servicios alimentarios se relaciona significativamente con el estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019.

Nivel de significación:

El nivel de significancia teórica es $\alpha = 0,05$, que corresponde a un nivel de confiabilidad del 95%.

Regla de decisión:

Rechazar la H_0 cuando la significación observada “p” es menor a α .

No rechazar la H_1 cuando la significación observada “p” es mayor a α .

Tabla 3

Prueba de la Correlación de Pearson Gestión de los servicios alimentarios y el estado nutricional.

		Puntaje Gestión de los servicios alimentarios	Valoración del IMC: estado nutricional
Puntaje Gestión de los servicios alimentarios	Correlación de Pearson	1	-,073
	Sig. (bilateral)		,463
	N	104	104
Valoración del IMC: estado nutricional	Correlación de Pearson	-,073	1
	Sig. (bilateral)	,463	
	N	104	104

** . La correlación es significativa en el nivel 0,05 (bilateral).

Fuente: sistema SPSS v.25

Interpretación.

Se observa que existe una correlación "muy débil negativa" debido a la correlación de Pearson de -0.073, entre la variable "Gestión del servicio de alimentos" y "estado nutricional", en una muestra de 104 becarios de la Universidad Nacional de San Martín - Tarapoto, 2019, lo que permite deducir que el H_0 es aceptado: la gestión de los servicios de alimentación no está significativamente vinculada al estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019.

IV. DISCUSIÓN

Entre los principales hallazgos del estudio se destaca la existe de una correlación negativa baja entre las variables gestión de los servicios de alimentación y el estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, que presenta un coeficiente de correlación de Pearson de $-0,073$. Al contrastar con el estudio de Diaz, G., Bezem, P., Aulicino, C., Cano, E., Sánchez, B. (2014), encontramos que no reporta correlación de comparación, pero concluye que, los comedores escolares, generalmente no se cumplen las condiciones para garantizar cenas de calidad. La ayuda alentadora de la escuela tiene defectos en un número significativo de áreas: una empresa rara y espasmódica; estructuras legítimas fragmentarias o faltantes; los jefes de escuela se centraron fundamentalmente en la compra y el traslado de alimentos; expertos gourmet ocasionales e ineficazmente preparados; instructores que sirven cenas y van con suplentes sin aceptar tasas de pago adicionales por el trabajo escolar; Técnicas de entrenamiento saludable raras e irregulares, y controles raros. El enfoque es complejo a la luz del hecho de que incluye bordes extremadamente variados y personajes en pantalla. En cuestión no es mucho o nada, no es exactamente la fuerza de nuestros jóvenes, particularmente los más pospuestos.

Asimismo, Rivera, E. (2012), indicó que la gestión de las organizaciones públicas, impacto de dieta, porque la gestión del comedor universitario consigue mejores condiciones para el alumno. Con este aporte se puede inferir que una gestión de los servicios alimentarios eficiente, debe generar efectos positivos en el estado nutricional de los comensales, y respondería a los objetivos y metas de su funcionamiento, siendo pues el mayor logro que los estudiantes en un 100% tengan un estado nutricional normal.

Por su parte, Negroe, D. (2011), concluye, que la salud y trabajo van unidos, además, se impactan entre sí, ya que la alimentación es uno de los elementos que influyen en nuestro bienestar, es fundamental adaptarlo al movimiento de trabajo, para mejorar la ejecución. Darle nutrición al especialista es tan importante como la seguridad dentro de la organización, ya que un trabajador ineficazmente alentado experimenta problemas, ya que el límite de trabajo es directamente relativo a la nutrición y disminuirá cuando falte. El

sustento legítimo es la premisa de eficiencia, seguridad y solidez laboral en el entorno laboral. Es fundamental para el trabajador sentirse inspirado, elevar su mentalidad y viabilidad dentro de la asociación. Por otra parte, las tasas de accidentes, los días de licencia eliminados, las pérdidas inesperadas, los costos terapéuticos disminuyen y, de esta manera, la rentabilidad aumenta.

En tal sentido, se puede analizar que la gestión de los servicios de alimentación tiene un trabajo crucial en las organizaciones universitarias, y este componente puede garantizar un estado dietético suficiente. En cualquier caso, es importante hacer referencia a que otro componente que permite una administración efectiva es el activo humano, que es el héroe fundamental que reclama el fracaso de la universidad y es responsable de que los procedimientos se cumplan y articulen constantemente convirtiéndose en un acuerdo de combustible de resultados.

Por otro lado, la investigación muestra el nivel de gestión de los servicios de alimentación, siendo este “Regular” en mayor porcentaje con un 76.0%, seguido de “Eficiente” en un 14.4% y “Deficiente” en un 9.6%. Bajo este contexto podríamos indicar que el área responsable tiene un valor agregado que es la de desarrollar los procesos, usando racionalmente los recursos públicos, trabajando con transparencia como elemento indispensable para mejorar el estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor universitario. Para ello es necesario incorporar estrategias que propicien un eficiente trabajo en la gestión de los servicios.

V. CONCLUSIONES

- 5.1.** Hay una baja conexión negativa entre los factores de la administración de alimentos de la junta con el estado saludable de los subsidios al frasco de la Universidad Nacional de San Martín, 2019, con un coeficiente de relación de Pearson - 0.073.

- 5.2.** El nivel de gestión de los servicios alimentarios muestra un nivel “Regular” siendo el de mayor porcentaje con un 76.0% (79); seguido del nivel “Eficiente” con un 14.4% (15). Asimismo, el nivel de “Deficiente” cuenta con un porcentaje de 9.6% (10).

- 5.3.** El estado nutricional “Normal” tiene el mayor porcentaje con un 65.4% (68); seguido del “sobrepeso “con un 27.9% (3). Asimismo el estado nutricional “obesidad “cuenta con un porcentaje de 3.8% (3).

VI. RECOMENDACIONES

- 6.1.** Al director de la Oficina de Bienestar de la Universidad Nacional de San Martín, institucionalizar procesos que permitan articular la gestión de los servicios alimentarios y la evaluación permanente del estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor universitario con el propósito de mejorar el bienestar de los estudiantes y generar un impacto en su desarrollo y calidad de vida.

- 6.2.** Al director del comedor universitario, reforzar la administración autorizada mediante la incorporación de planes de mejora consistentes, mejorando los activos (humanos y monetarios) para dar una consideración conveniente y de calidad.

- 6.3.** Al director del comedor universitario, insertar componentes de control, monitoreo y seguimiento a los estudiantes que tengan un estado nutricional de delgadez, sobrepeso y obeso, reaccionar a las solicitudes de los suplentes, aceptando los tiempos límite, objetivos y metas institucionales.

REFERENCIAS

- Andía, W. (2013). *Manual de Gestión Pública*. Santa Anita - Perú: Impresión Evolución Graphic. Recuperado el 30 de setiembre de 2019
- Armas, G. (2016). La gestión municipal. *Semanario Universidad*, pp. 1-3. Recuperado el 04 de octubre de 2019, de https://www.researchgate.net/publication/328978836_La_Gestion_Municipal
- Castillo, D., (2014). *Percepción de los estudiantes comensales sobre la calidad de servicio en relación al aspecto técnico y funcional del comedor universitario de la Universidad Nacional de Trujillo, 2013.*” (Tesis de pregrado). Universidad Nacional de Trujillo. Facultad de ciencias sociales. Escuela académico profesional de Trabajo Social. Trujillo – Perú. Recuperado de: <http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/3233/CASTILLO%20VARAS%20C%20Duany%20Lizeth%28FILEminimizer%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Colegio de Nutricionistas del Perú (CNP). *Analizando y Difundiendo temas de Salud Nutricional*. Revista nutriéndonos. Agosto, 2006. Hanoi Nro.8, Lima-Perú. pp:30,31; 2011
- Díaz, G., Bezem, P., Aulicino, C., Cano, E., Sánchez, B. (2014). *Los modelos de gestión de los servicios de comedores escolares en Argentina*. (Artículo). Programa de Protección Social y Programa de Educación Área de Desarrollo Social. Argentina. Citado el 15 de octubre 2019; recuperado de: <https://www.cippec.org/wp-content/uploads/2017/03/1352.pdf>
- Editorial CEP. (2010). *Manual alimentación, nutrición y dietética*. Humanes de Madrid – España. Citado el 4 de octubre 2019; Recuperado de https://books.google.com.pe/books?id=kOtCDwAAQBAJ&printsec=copyright&source=gbs_pub_info_r#v=onepage&q&f=false
- El Debate de hoy. (2019, 29 abril). *El menú universitario: claves para comer bien en tu Facultad*. España. Recuperado de: <https://eldebatedehoy.es/noticia/el-menu-universitario-claves-para-comer-bien-en-tu-facultad/>
- Figueroa, G. (2015). *Contenidos Teóricos- Evaluación del estado nutricional*. Universidad de Buenos Aires, Argentina. Extraído del sitio: <http://www.fmed.uba.ar/depto/nutrievaluacion/2015/evaluacion.pdf>

- Fundación Nacional para el Desarrollo. (2008). *Instrumento para la autoevaluación de la Gestión Municipal* (1era ed.). México: GTZ/ISDEM/FUNDE. Obtenido de <http://www.repo.funde.org/94/1/LIBROS-70.pdf>
- Hawkins, J. (2018). *Estrategias de marketing para la reducción del tiempo de espera en las colas del comedor de la UNALM*. Universidad Nacional Agraria La Molina. Facultad de Economía y Planificación. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/3650/hawkins-alcantara-james-pool.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Hellriegel, D., Jackson, S., y Slocum, J. (2009). *Administración un enfoque basado en competencias* (11ª. ed.) México: Internacional Thomson Editores S
- Hernández, L. (2013). *Manual de gestión Municipal*. Dominicana, Santo Domingo: Sistema de Monitoreo de la Administración Pública Municipal. Recuperado el 30 de setiembre de 2019, de <https://www.sismap.gob.do/Municipal/uploads/Manual-2016.pdf>
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. 5ta edición, Mc GrawHill, Buenos Aires.
- Instituto Nacional de Salud (INS). *Norma Técnica para la Valoración Nutricional Antropométrica del Adolescente*. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Lima-Perú; 2011.
- Juarez, F., (2016). *Percepción de los usuarios del programa comedor universitario sobre la calidad de servicio en relación al aspecto técnico y funcional de la oficina de servicio social, oficina general de bienestar universitario*. (Tesis de pregrado). Universidad Nacional de Trujillo. Citado el 5 de octubre 2019; recuperado de: <http://dspace.unitru.edu.pe/handle/UNITRU/1514>
- Martínez, A. (2010). *Tiempos del Mundo*. www.tdm.com/familia/
- Ministerio de Salud (2011). *Estado nutricional en el Perú*. Dirección Ejecutiva de Vigilancia Alimentaria y Nutricional – DEVA. Instituto Nacional de Salud.
- Ministerio de salud (2015). *Estado nutricional en el Perú por etapas de vida*. Instituto nacional de Salud. Dirección ejecutiva de vigilancia alimentaria y nutricional - DEVAN. Lima – Perú 2015. Citado 3 nov 2019. Recuperado https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/van/vigilancia_poblacion/VIN_ENAHO_etapas_de_vida_2012-2013.pdf

- Negroe, D. (2011). *El servicio de comedor como motivador para el buen desempeño del empleado*. (Tesis de maestría). Instituto Politécnico Nacional Unidad Profesional Interdisciplinaria de Ingeniería y Ciencias Sociales y Administrativas. México. Citado el 5 de octubre 2019.
- Organización Mundial de la Salud- OMS (2010). *Nutrición*. Ginebra Suiza. <https://www.who.int/topics/nutrition/es/>
- Organización Mundial de la Salud - OMS (2010). *Malnutrición*. Ginebra Suiza. 2018. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>
- Palella, S., Martins, F. (2012). *Metodología de la investigación cuantitativa*.
- Palma, A. (2018). *Malnutrición en niños y niñas en América Latina y el Caribe*. Comisión económica para América Latina y El Caribe. CEPAL. Citado el 4 de octubre 2019; recuperado de <https://www.cepal.org/es/enfoques/malnutricion-ninos-ninas-america-latina-caribe>
- Rivera, E. (2012). *Diagnóstico estratégico del servicio comedores comunitarios de la secretaria distrital de integración social -adscrito a la política pública de seguridad alimentaria y nutricional en el distrito capital*. (Tesis de maestría). Universidad Nacional de Colombia. Citado el 10 de octubre 2019; disponible en: <http://bdigital.unal.edu.co/9903/1/940754.2012.pdf>
- Universidad Nacional de Educación (2017). *La dieta equilibrada*. Guía de alimentación y salud. Guía de nutrición. UNED - España. Recuperado de https://www2.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guia_nutricion/la_dieta_equilibrada.htm

Anexos

Matriz de consistencia

Título: Gestión de los servicios de alimentación y estado nutricional en estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019

Formulación del problema	Objetivos	Hipótesis	Técnica e Instrumentos												
<p>Problema general ¿Cuál es la relación entre la gestión de los servicios de alimentación y el estado nutricional en estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019?</p> <p>Problemas específicos: ¿Cuál es el nivel de gestión de los servicios de alimentación que brinda el comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019?.</p> <p>¿Cuál es el estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019?.</p>	<p>General: Determinar la relación entre la gestión de los servicios de alimentación y el estado nutricional en estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019.</p> <p>Específicos: Identificar el nivel de gestión de los servicios de alimentación que brinda el comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019.</p> <p>Identificar el estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019.</p>	<p>General: Existe relación significativa entre la gestión de los servicios de alimentación y el estado nutricional en estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019.</p> <p>Específicos: El nivel de gestión de los servicios de alimentación que brinda el comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019, es deficiente.</p> <p>El estado nutricional de los estudiantes becarios al comedor de la Universidad Nacional de San Martín, 2019, es predominantemente de delgadez.</p>	<p>Técnica</p> <p>Encuesta</p> <p>Instrumento</p> <p>Cuestionario</p>												
Diseño de investigación	Población y muestra	Variables y dimensiones													
<p>Tipo de investigación: No experimental</p> <p>Diseño: Descriptivo correlacional</p>	<p>Población La población estará constituida por los becarios del comedor de la universidad nacional de San Martín, periodo 2019, que son 420. (Fuente: Oficina administrativa de la UNSM)</p> <p>Muestra La muestra estará constituido según el cálculo obtenido a través de la fórmula para población finita, 104 becarios al comedor de la universidad nacional de San Martín, 2019. (Fuente: Oficina administrativa de la UNSM)</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Variables</th> <th style="width: 80%;">Dimensiones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Gestión del servicio alimentario</td> <td style="text-align: center;">Planificación</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Organización</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Dirección</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Control</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Mejora continua</td> </tr> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Estado nutricional</td> <td style="text-align: center;">Delgadez</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Normal</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sobrepeso</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">obesidad</td> </tr> </tbody> </table>		Variables	Dimensiones	Gestión del servicio alimentario	Planificación	Organización	Dirección	Control	Mejora continua	Estado nutricional	Delgadez	Normal	Sobrepeso
Variables	Dimensiones														
Gestión del servicio alimentario	Planificación														
	Organización														
	Dirección														
	Control														
	Mejora continua														
Estado nutricional	Delgadez														
	Normal														
	Sobrepeso														
	obesidad														

Instrumento de recolección de datos

Gestión de los servicios alimentarios

El presente es un instrumento que nos permitirá recoger datos referentes a la percepción que usted tiene sobre la gestión que se realiza en el servicio de alimentación. Le pedimos que sea breve, honesto y veraz en la emisión de las respuestas.

I. Datos generales

Edad: Ciclo académico:.....

Nro. Ciclos académicos que hace uso del servicio:.....

Carrera profesional:

Procedencia: Urbana () Rural ()

II. Percepción sobre la gestión de los servicios de alimentación

Marque una sola opción de respuesta, según se detalla:

TA : Totalmente de acuerdo

A : De acuerdo

I : Indiferente

D : Desacuerdo

TD : Totalmente desacuerdo

Nro.	Ítems	TA	A	I	D	TD
Planificación						
1.	El comedor universitario tiene definido su misión y se encuentra publicada en un lugar visible.					
2.	Cuenta con una visión y éste se encuentra publicado en un lugar visible.					
3.	Se les ha informado al inicio del periodo los servicios que brindan el comedor universitario y las acciones a realizar.					
4.	Se ha comunicado las metas a lograr durante el presente año.					
5.	Conoce usted los servicios que brinda el comedor universitario y cómo acceder a ellos					
6.	Los procedimientos de atención son visibles a través de fluxogramas de atención.					
7.	Se encuentra visible el libro de reclamos y/o buzón de sugerencias					
Organización						
8.	Los trabajadores conocen sus responsabilidades y/o funciones y están capacitados para asumirlos.					
9.	En el comedor existen equipos de trabajo para la mejor atención a los becarios alimentarios.					

10.	Se ha socializado e informado los servicios que brindan.					
Dirección						
11.	Considera que el personal está capacitado sobre el rol que asume					
12.	Considera que existen personas que están evaluando la atención que ustedes reciben.					
13.	El personal interactúa con ustedes de manera cordial					
14.	Usted se mantiene informado sobre los tipos de alimentación que brindará el comedor al inicio de la semana					
15.	Usted se registra diariamente por el servicio recibido.					
16.	Considera que la alimentación que recibe es adecuada.					
Control						
17.	Considera que los directivos evalúan permanentemente la calidad del servicio recibido					
18.	Se monitoriza permanente el servicio alimentario afín de garantizar la alimentación adecuada de los becarios					
19.	Los directivos mejor según las observaciones o reclamos que ustedes realizan el servicio alimentario					
20.	Mejoran la alimentación de acuerdo a las necesidades nutricionales que ustedes requieren.					

Estado nutricional

1. Peso: kgs.
2. Talla:..... cms.
3. IMC:

IMC < 18.5 ()

IMC 18.5 – 24.9 ()

IMC 25.0 – 29.9 ()

IMC \geq 30.0 ()

Validación de expertos

INFORME DE OPINIÓN SOBRE INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

I. DATOS GENERALES

Apellidos y nombres del experto : Mg. LISETTE CASAVARDE CARMONA
 Institución donde labora : UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO
 Cargo : DOCENTE
 Nombre del instrumento : CUESTIONARIO DE GESTION DE SERVICIOS ALIMENTARIOS
 Autor (s) del instrumento (s) : LUIS ENRIQUE FARRO GAMBOA

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

MUY DEFICIENTE (1) DEFICIENTE (2) ACEPTABLE (3) BUENA (4) EXCELENTE (5)

CRITERIOS	INDICADORES	1	2	3	4	5
CLARIDAD	Los ítems están redactados con lenguaje apropiado y libre de ambigüedades acorde con los sujetos muestrales.					x
OBJETIVIDAD	Las instrucciones y los ítems del instrumento permiten recoger la información objetiva sobre la variable en todas sus dimensiones en indicadores conceptuales y operacionales.					x
ACTUALIDAD	El instrumento demuestra vigencia acorde con el conocimiento científico, tecnológico, innovación y legal inherente a la variable.				x	
ORGANIZACIÓN	Los ítems del instrumento reflejan organicidad lógica entre la definición operacional y conceptual respecto a la variable de manera que permiten hacer inferencias en función a las hipótesis, problema y objetivos de la investigación.					x
SUFICIENCIA	Los ítems del instrumento son suficientes en cantidad y calidad acorde con la variable, dimensiones e indicadores.			x		
INTENCIONALIDAD	Los ítems del instrumento son coherentes con el tipo de investigación y responden a los objetivos, hipótesis y variable de estudio.					x
CONSISTENCIA	La información que se recoja a través de los ítems del instrumento, permitirá analizar, describir y explicar la realidad, motivo de la investigación.		x			x
COHERENCIA	Los ítems del instrumento expresan relación con los indicadores de cada dimensión de la variable:				x	
METODOLOGÍA	La relación entre la técnica y el instrumento propuestos responden al propósito de la investigación, desarrollo tecnológico e innovación.					x
PERTINENCIA	La redacción de los ítems concuerda con la escala valorativa del instrumento.					x
PUNTAJE TOTAL		46				

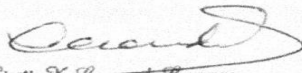
III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

El instrumento guarda coherencia metodológica con las variables de estudio, por lo tanto, es viable su aplicación.

PROMEDIO DE VALORACIÓN:

46

Tarapoto, 30 de Noviembre. del 2019


 Lisette X. Casavarde Carmona
 PSICOLOGA
 CP&P 8159

INFORME DE OPINIÓN SOBRE INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

I. DATOS GENERALES

Apellidos y nombres del experto : Mg. LISETTE CASAVARDE CARMONA
 Institución donde labora : UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO
 Cargo : DOCENTE
 Nombre del instrumento : CUESTIONARIO DE ESTADO NUTRICIONAL
 Autor (s) del instrumento (s) : LUIS ENRIQUE FARRO GAMBOA

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

MUY DEFICIENTE (1) DEFICIENTE (2) ACEPTABLE (3) BUENA (4) EXCELENTE (5)

CRITERIOS	INDICADORES	1	2	3	4	5
CLARIDAD	Los ítems están redactados con lenguaje apropiado y libre de ambigüedades acorde con los sujetos muestrales.					x
OBJETIVIDAD	Las instrucciones y los ítems del instrumento permiten recoger la información objetiva sobre la variable en todas sus dimensiones en indicadores conceptuales y operacionales.					x
ACTUALIDAD	El instrumento demuestra vigencia acorde con el conocimiento científico, tecnológico, innovación y legal inherente a la variable.					x
ORGANIZACIÓN	Los ítems del instrumento reflejan organicidad lógica entre la definición operacional y conceptual respecto a la variable de manera que permiten hacer inferencias en función a las hipótesis, problema y objetivos de la investigación.				x	
SUFICIENCIA	Los ítems del instrumento son suficientes en cantidad y calidad acorde con la variable, dimensiones e indicadores.			x		
INTENCIONALIDAD	Los ítems del instrumento son coherentes con el tipo de investigación y responden a los objetivos, hipótesis y variable de estudio.					x
CONSISTENCIA	La información que se recoja a través de los ítems del instrumento, permitirá analizar, describir y explicar la realidad, motivo de la investigación.		/			x
COHERENCIA	Los ítems del instrumento expresan relación con los indicadores de cada dimensión de la variable.					x
METODOLOGÍA	La relación entre la técnica y el instrumento propuestos responden al propósito de la investigación, desarrollo tecnológico e innovación.					x
PERTINENCIA	La redacción de los ítems concuerda con la escala valorativa del instrumento.					x
PUNTAJE TOTAL						47

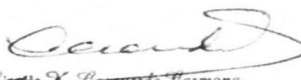
III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

El instrumento guarda coherencia metodológica con las variables de estudio, por lo tanto, es viable su aplicación.

PROMEDIO DE VALORACIÓN:

47

Tarapoto, 30 de Noviembre. del 2019


 Lisette Casavarde Carmona
 PSICOLOGA
 CP. 88159

INFORME DE OPINIÓN SOBRE INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

I. DATOS GENERALES

Apellidos y nombres del experto : **DRA MARIA ELENA FARRO ROQUE**
 Institución donde labora : **HOSPITAL II-2 TARAPOTO**
 Cargo : **NUTRICIONISTA**
 Nombre del instrumento : **CUESTIONARIO DE ESTADO NUTRICIONAL**
 Autor (s) del instrumento (s) : **LUIS ENRIQUE FARRO GAMBOA**

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

MUY DEFICIENTE (1) DEFICIENTE (2) ACEPTABLE (3) BUENA (4) EXCELENTE (5)

CRITERIOS	INDICADORES	1	2	3	4	5
CLARIDAD	Los ítems están redactados con lenguaje apropiado y libre de ambigüedades acorde con los sujetos muestrales.					X
OBJETIVIDAD	Las instrucciones y los ítems del instrumento permiten recoger la información objetiva sobre la variable en todas sus dimensiones en indicadores conceptuales y operacionales.					X
ACTUALIDAD	El instrumento demuestra vigencia acorde con el conocimiento científico, tecnológico, innovación y legal inherente a la variable.					X
ORGANIZACIÓN	Los ítems del instrumento reflejan organicidad lógica entre la definición operacional y conceptual respecto a la variable de manera que permiten hacer inferencias en función a las hipótesis, problema y objetivos de la investigación.				X	
SUFICIENCIA	Los ítems del instrumento son suficientes en cantidad y calidad acorde con la variable, dimensiones e indicadores.				X	
INTENCIONALIDAD	Los ítems del instrumento son coherentes con el tipo de investigación y responden a los objetivos, hipótesis y variable de estudio.					X
CONSISTENCIA	La información que se recoja a través de los ítems del instrumento, permitirá analizar, describir y explicar la realidad, motivo de la investigación.					X
COHERENCIA	Los ítems del instrumento expresan relación con los indicadores de cada dimensión de la variable.					X
METODOLOGÍA	La relación entre la técnica y el instrumento propuestos responden al propósito de la investigación, desarrollo tecnológico e innovación.					X
PERTINENCIA	La redacción de los ítems concuerda con la escala valorativa del instrumento.					X
PUNTAJE TOTAL						48

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

El instrumento guarda coherencia metodológica con las variables de estudio, por lo tanto, es viable su aplicación.

PROMEDIO DE VALORACIÓN:

48

TARAPOTO, 30 DE NOVIEMBRE DEL 2019

GOBIERNO REGIONAL DE SAN MARTÍN
 DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
 U.E. HOSPITAL II - 2 MINSA TARAPOTO



Dra. María Elena Farro Roque
 NUTRICIONISTA
 CNP. 0015

Firma y sello del especialista

INFORME DE OPINIÓN SOBRE INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

I. DATOS GENERALES

Apellidos y nombres del experto : **DRA MARIA ELENA FARRO ROQUE**
 Institución donde labora : **HOSPITAL II-2 TARAPOTO**
 Cargo : **NUTRICIONISTA**
 Nombre del instrumento : **CUESTIONARIO DE GESTION DE SERVICIOS ALIMENTARIOS**
 Autor (s) del instrumento (s) : **LUIS ENRIQUE FARRO GAMBOA**

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

MUY DEFICIENTE (1) DEFICIENTE (2) ACEPTABLE (3) BUENA (4) EXCELENTE (5)

CRITERIOS	INDICADORES	1	2	3	4	5
CLARIDAD	Los ítems están redactados con lenguaje apropiado y libre de ambigüedades acorde con los sujetos muestrales.					X
OBJETIVIDAD	Las instrucciones y los ítems del instrumento permiten recoger la información objetiva sobre la variable en todas sus dimensiones en indicadores conceptuales y operacionales.					X
ACTUALIDAD	El instrumento demuestra vigencia acorde con el conocimiento científico, tecnológico, innovación y legal inherente a la variable.					X
ORGANIZACIÓN	Los ítems del instrumento reflejan organicidad lógica entre la definición operacional y conceptual respecto a la variable de manera que permiten hacer inferencias en función a las hipótesis, problema y objetivos de la investigación.					X
SUFICIENCIA	Los ítems del instrumento son suficientes en cantidad y calidad acorde con la variable, dimensiones e indicadores.			X		
INTENCIONALIDAD	Los ítems del instrumento son coherentes con el tipo de investigación y responden a los objetivos, hipótesis y variable de estudio.					X
CONSISTENCIA	La información que se recoja a través de los ítems del instrumento, permitirá analizar, describir y explicar la realidad, motivo de la investigación.					X
COHERENCIA	Los ítems del instrumento expresan relación con los indicadores de cada dimensión de la variable.				X	
METODOLOGÍA	La relación entre la técnica y el instrumento propuestos responden al propósito de la investigación, desarrollo tecnológico e innovación.					X
PERTINENCIA	La redacción de los ítems concuerda con la escala valorativa del instrumento.					X
PUNTAJE TOTAL						47

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

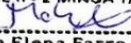
El instrumento guarda coherencia metodológica con las variables de estudio, por lo tanto, es viable su aplicación.

PROMEDIO DE VALORACIÓN:

47

TARAPOTO, 30 DE NOVIEMBRE DEL 2019

GOBIERNO REGIONAL DE SAN MARTIN
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD
 U.E. HOSPITAL II - 2 MINSA TARAPOTO



 Dra. María Elena Farro Roque
 NUTRICIONISTA
 CNP. 0915

Firma y sello del especialista

INFORME DE OPINIÓN SOBRE INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

I. DATOS GENERALES

Apellidos y nombres del experto : **OBSTA. DRA. GABRIELA DEL PILAR PALOMINO ALVARADO**
 Institución donde labora : **UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTIN**
 Cargo : **DOCENTE**
 Nombre del instrumento : **CUESTIONARIO DE ESTADO NUTRICIONAL**
 Autor (s) del instrumento (s) : **LUIS ENRIQUE FARRO GAMBOA**

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

MUY DEFICIENTE (1) DEFICIENTE (2) ACEPTABLE (3) BUENA (4) EXCELENTE (5)

CRITERIOS	INDICADORES	1	2	3	4	5
CLARIDAD	Los ítems están redactados con lenguaje apropiado y libre de ambigüedades acorde con los sujetos muestrales.					X
OBJETIVIDAD	Las instrucciones y los ítems del instrumento permiten recoger la información objetiva sobre la variable en todas sus dimensiones en indicadores conceptuales y operacionales.					X
ACTUALIDAD	El instrumento demuestra vigencia acorde con el conocimiento científico, tecnológico, innovación y legal inherente a la variable.					X
ORGANIZACIÓN	Los ítems del instrumento reflejan organicidad lógica entre la definición operacional y conceptual respecto a la variable de manera que permiten hacer inferencias en función a las hipótesis, problema y objetivos de la investigación.				X	
SUFICIENCIA	Los ítems del instrumento son suficientes en cantidad y calidad acorde con la variable, dimensiones e indicadores.				X	
INTENCIONALIDAD	Los ítems del instrumento son coherentes con el tipo de investigación y responden a los objetivos, hipótesis y variable de estudio.					X
CONSISTENCIA	La información que se recoja a través de los ítems del instrumento, permitirá analizar, describir y explicar la realidad, motivo de la investigación.					X
COHERENCIA	Los ítems del instrumento expresan relación con los indicadores de cada dimensión de la variable.					X
METODOLOGÍA	La relación entre la técnica y el instrumento propuestos responden al propósito de la investigación, desarrollo tecnológico e innovación.					X
PERTINENCIA	La redacción de los ítems concuerda con la escala valorativa del instrumento.					X
PUNTAJE TOTAL		48				

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

El instrumento guarda coherencia metodológica con las variables de estudio, por lo tanto, es viable su aplicación.

PROMEDIO DE VALORACIÓN:

48

TARAPOTO, 30 DE NOVIEMBRE DEL 2019

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTIN
 DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE OBSTETRICIA
 Y ENFERMERIA

.....
 Obsta. Dra. Gabriela del Pilar Palomino Alvarado
 Directora DAOE

INFORME DE OPINIÓN SOBRE INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

I. DATOS GENERALES

Apellidos y nombres del experto : **OBSTA. DRA. GABRIELA DEL PILAR PALOMINO ALVARADO**
 Institución donde labora : **UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTIN**
 Cargo : **DOCENTE**
 Nombre del instrumento : **CUESTIONARIO DE GESTION DE SERVICIOS ALIMENTARIOS**
 Autor (s) del instrumento (s) : **LUIS ENRIQUE FARRO GAMBOA**

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

MUY DEFICIENTE (1) DEFICIENTE (2) ACEPTABLE (3) BUENA (4) EXCELENTE (5)

CRITERIOS	INDICADORES	1	2	3	4	5
CLARIDAD	Los ítems están redactados con lenguaje apropiado y libre de ambigüedades acorde con los sujetos muestrales.					X
OBJETIVIDAD	Las instrucciones y los ítems del instrumento permiten recoger la información objetiva sobre la variable en todas sus dimensiones en indicadores conceptuales y operacionales.					X
ACTUALIDAD	El instrumento demuestra vigencia acorde con el conocimiento científico, tecnológico, innovación y legal inherente a la variable.					X
ORGANIZACIÓN	Los ítems del instrumento reflejan organicidad lógica entre la definición operacional y conceptual respecto a la variable de manera que permiten hacer inferencias en función a las hipótesis, problema y objetivos de la investigación.					X
SUFICIENCIA	Los ítems del instrumento son suficientes en cantidad y calidad acorde con la variable, dimensiones e indicadores.			X		
INTENCIONALIDAD	Los ítems del instrumento son coherentes con el tipo de investigación y responden a los objetivos, hipótesis y variable de estudio.					X
CONSISTENCIA	La información que se recoja a través de los ítems del instrumento, permitirá analizar, describir y explicar la realidad, motivo de la investigación.					X
COHERENCIA	Los ítems del instrumento expresan relación con los indicadores de cada dimensión de la variable:				X	
METODOLOGÍA	La relación entre la técnica y el instrumento propuestos responden al propósito de la investigación, desarrollo tecnológico e innovación.					X
PERTINENCIA	La redacción de los ítems concuerda con la escala valorativa del instrumento.					X
PUNTAJE TOTAL		47				

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

El instrumento guarda coherencia metodológica con las variables de estudio, por lo tanto, es viable su aplicación.

PROMEDIO DE VALORACIÓN:

47

TARAPOTO, 30 DE NOVIEMBRE DEL 2019

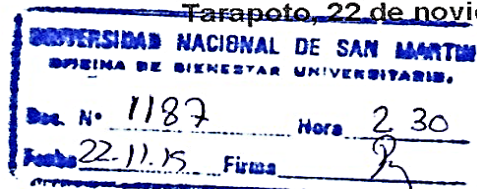
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTIN
 DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE OBSTETRICIA
 Y ENFERMERIA


 Ocsta. Dra. Gabriela del Pilar Palomino Alvarado
 Directora DAOE

Constancia de autorización donde se ejecutó la investigación

"Año de la lucha contra la corrupción e impunidad".

Tarapoto, 22 de noviembre del 2019



Carta N° 001 -LEFG/ UNSM.

Sra. VERY RENGIFO

DIRECTOR DE LA OFINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA UNSM - OBU

Tengo a bien dirigirme a usted, para saludarla cordialmente y al mismo tiempo comunicarle que en mi calidad de Docente de la UNSM de la facultad de ciencias de la salud y encontrándome finalizando una maestría de *GESTION EN LOS SERVICIOS DE SALUD* y teniendo mi proyecto de tesis aprobada en "GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y ESTADO NUTRICIONAL EN ESTUDIANTES BECARIOS AL COMEDOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN, 2019", es que le solicito a Ud. se me brinde las facilidades de realizar una encuesta en el comedor de la universidad con la única finalidad de mejorar la calidad vida y atención de los becarios a dicho comedor.

Es por ello le pido nos conceda realizar dicha actividad en las instalaciones del comedor de nuestra universidad.

Agradeciéndole por su comprensión y atención al presente, me suscribo de usted.

Atentamente,

LUIS ENRIQUE FARRO GAMBOA

Bromatólogo Nutricionista

CNP N° 3178

Base de datos estadísticos

	EDAD	CARRERA PROFESIONAL	PROCEDENCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	Puntaje	Gestión	PESO	TALLA	IMC	EStadNut
1	24	ENFERMERIA	1	3	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	2	3	3	2	3	3	3	2	3	60	Regular	60	1.66	21.77384	2
2	26	INGENIERIA CIVIL	1	4	3	3	2	3	3	2	3	2	3	2	2	3	2	4	3	3	4	3	3	58	Regular	78	1.69	27.30997	3
3	25	MEDICINA HUMANA	2	2	3	4	2	5	2	4	3	2	3	2	2	3	4	3	2	3	2	4	58	Regular	80	1.73	26.72993	3	
4	27	INGENIERIA EN SISTEMA	1	2	3	2	2	5	2	2	4	2	2	3	2	2	3	4	3	3	3	3	4	57	Regular	87	1.62	33.15043	4
5	23	INGENIERIA INDUSTRIAL	1	3	2	3	3	2	2	2	3	4	2	2	3	3	2	2	3	3	3	2	2	51	Regular	58	1.66	21.04805	2
6	22	OBSTETRICIA	2	2	3	4	2	5	2	2	4	3	2	3	2	2	3	4	3	2	3	2	4	58	Regular	59	1.63	22.20633	1
7	20	ENFERMERIA	1	3	2	3	3	2	2	2	3	3	2	3	2	3	2	3	4	3	2	3	4	56	Regular	68	1.56	27.94214	3
8	21	ENFERMERIA	1	3	3	4	2	5	2	4	3	2	3	3	2	2	3	4	3	2	3	2	4	59	Regular	59	1.69	20.65754	2
9	22	OBSTETRICIA	1	4	3	3	2	3	4	3	3	2	3	2	3	3	2	2	2	3	2	3	2	55	Regular	73	1.67	26.17519	3
10	26	INGENIERIA INDUSTRIAL	1	4	4	5	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	5	5	5	4	4	3	78	Eficiente	71	1.82	21.43461	2
11	24	AGRONOMIA	1	4	3	3	4	3	4	2	4	3	2	2	3	4	4	3	3	3	3	2	3	62	Regular	68	1.61	26.23356	3
12	24	MEDICINA HUMANA	1	5	5	5	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	5	5	4	4	3	4	80	Eficiente	62	1.62	23.62445	2	
13	20	AGRONOMIA	1	3	3	4	3	4	4	2	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	2	70	Regular	66	1.57	26.77593	3
14	22	INGENIERIA AGROINDUSTRIAL	1	5	4	4	4	4	3	1	3	4	4	4	3	1	3	4	3	3	3	4	4	67	Regular	54	1.55	22.47659	2
15	24	INGENIERIA AGROINDUSTRIAL	1	4	4	4	4	2	2	2	2	2	4	2	2	2	3	2	4	2	3	2	4	56	Regular	53	1.57	21.50189	2
16	19	INGENIERIA AGROINDUSTRIAL	2	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	75	Eficiente	55	1.55	22.89282	2
17	17	INGENIERIA AGROINDUSTRIAL	1	1	2	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	69	Regular	46	1.52	19.90997	2
18	20	INGENIERIA AGROINDUSTRIAL	2	2	2	1	1	4	3	4	2	2	2	1	4	4	4	4	1	3	2	2	3	51	Regular	50	1.62	19.05197	2
19	25	MEDICINA HUMANA	2	2	2	3	1	4	1	1	4	4	1	4	4	5	4	2	3	3	3	3	59	Regular	47	1.45	22.35434	2	
20	25	INGENIERIA EN SISTEMA	1	1	1	3	3	3	4	4	2	4	3	4	1	4	3	4	2	1	1	2	3	53	Regular	77	1.65	28.28283	3
21	19	MEDICINA HUMANA	1	3	4	3	4	2	3	3	3	4	3	2	3	4	3	2	3	2	3	2	4	61	Regular	54	1.6	21.09375	2
22	25	DERECHO	2	4	3	3	4	3	3	4	4	3	4	4	4	3	3	4	3	3	4	4	3	70	Regular	70	1.65	25.71166	3
23	24	INGENIERIA CIVIL	1	2	3	3	3	2	3	3	3	2	2	3	4	3	4	3	3	3	4	4	3	60	Regular	82	1.71	28.04282	3
24	22	MEDICINA HUMANA	1	4	3	4	4	3	3	2	3	4	4	3	4	4	3	3	4	2	4	3	2	66	Regular	76	1.69	26.60971	3
25	21	OBSTETRICIA	2	4	4	3	3	2	2	3	4	4	3	3	3	4	2	3	3	3	2	4	3	62	Regular	70	1.72	23.66144	2
26	23	VETERINARIA	2	2	3	3	4	3	2	2	3	2	3	3	2	2	2	3	3	2	4	3	3	55	Regular	55	1.58	22.03173	2
27	21	INGENIERIA CIVIL	1	5	4	5	4	4	5	4	4	3	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	4	86	Eficiente	65	1.62	24.76757	2
28	18	INGENIERIA EN SISTEMA	2	4	3	3	3	2	3	4	4	3	2	3	4	3	3	2	3	3	4	3	2	61	Regular	72	1.78	22.72440	2
29	19	DERECHO	1	3	2	3	2	2	3	3	3	2	3	3	4	3	2	3	3	2	3	4	3	56	Regular	60	1.54	25.29938	3
30	23	INGENIERIA INDUSTRIAL	1	3	3	4	3	3	2	2	4	4	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3	3	65	Regular	54	1.62	20.57613	2
31	24	ENFERMERIA	1	4	3	4	2	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	2	2	4	3	4	3	67	Regular	65	1.61	25.07619	3
32	22	INGENIERIA EN SISTEMA	1	4	3	3	4	3	4	4	3	4	4	4	3	2	3	3	3	3	4	3	2	67	Regular	70	1.72	23.66144	2
33	23	INGENIERIA CIVIL	1	2	3	3	4	2	4	3	3	3	4	4	2	4	3	3	4	3	2	3	2	61	Regular	65	1.57	26.37024	3
34	18	ENFERMERIA	2	4	3	4	3	3	3	4	4	3	4	4	3	3	4	2	3	4	3	2	3	66	Regular	76	1.68	26.92744	3
35	20	OBSTETRICIA	1	4	4	4	3	4	3	1	4	3	2	4	3	2	3	5	1	3	1	3	3	60	Regular	54.5	1.53	23.28164	2
36	22	INGENIERIA EN SISTEMA	1	2	3	4	3	3	4	3	3	2	2	3	3	2	3	3	4	4	3	3	2	59	Regular	72	1.67	25.81663	3
37	17	ENFERMERIA	1	4	4	4	4	3	3	1	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	72	Regular	50	1.67	17.92822	1
38	18	ECONOMIA	1	3	2	4	3	3	4	4	4	2	3	2	2	3	2	3	2	2	2	3	3	56	Regular	54	1.61	20.83253	2
39	23	DERECHO	1	2	1	3	2	3	2	2	3	3	2	2	2	3	3	2	3	3	2	3	3	49	Regular	65	1.71	22.22906	2
40	24	OBSTETRICIA	1	2	3	3	3	2	2	3	3	2	3	3	2	3	4	3	4	3	2	3	3	55	Regular	71	1.62	27.05380	3
41	25	AGRONOMIA	2	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	2	2	3	3	2	63	Regular	65	1.71	22.22906	2
42	23	AGRONOMIA	2	4	2	2	2	4	3	2	3	3	3	2	2	4	2	4	2	3	3	2	3	55	Regular	64	1.6	25.00000	3
43	22	AGRONOMIA	2	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	72	Regular	76	1.75	24.81633	2
44	21	INGENIERIA AGROINDUSTRIAL	2	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	2	75	Eficiente	58	1.6	22.65625	2
45	20	INGENIERIA AGROINDUSTRIAL	1	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	31	Deficiente	79	1.68	27.99036	3
46	21	CONTABILIDAD	2	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	3	3	66	Regular	72	1.67	25.81663	3
47	20	CONTABILIDAD	2	3	2	4	3	4	3	4	2	3	3	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	55	Regular	57	1.55	23.72529	2
48	20	CONTABILIDAD	2	3	2	4	3	4	3	4	4	4	4	3	2	4	3	4	3	3	3	3	3	66	Regular	59	1.58	23.63403	2
49	21	DERECHO	2	2	3	2	1	4	2	1	4	2	4	4	3	2	3	4	1	4	5	4	4	59	Regular	65	1.64	24.16716	2
50	18	CONTABILIDAD	1	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	89	Eficiente	52	1.62	19.81405	2
51	23	INGENIERIA INDUSTRIAL	2	2	3	1	2	2	1	3	3	1	2	1	2	3	3	2	1	3	3	2	3	43	Deficiente	67	1.65	24.60973	2
52	24	ECONOMIA	1	3	4	3	2	2	3	3	4	3	2	3	3	4	2	3	4	3	4	4	4	62	Regular	65	1.74	21.46915	2
53	21	DERECHO	1	5	3	4	3	4	4	3	3	2	3	4	2	2	3	4	2	2	2	3	4	62	Regular	61	1.64	22.67995	2
54	23	INGENIERIA EN SISTEMA	1	4	3	3	4	3	3	4	2	2	3	4	2	3	3	2	3	3	4	3	2	60	Regular	65	1.7	22.49135	2

Análisis de confiabilidad: Gestión de los servicios de alimentación

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,898	20