

**MEMORIA DEL TRABAJO DE FIN DE GRADO**

**HÁBITOS ALIMENTARIOS Y PREFERENCIAS DE LOS COMENSALES EN LA UNIVERSIDAD  
DE LA LAGUNA. UNA PRIMERA APROXIMACIÓN**

***FOOD HABITS AND DINER'S PREFERENCES AT THE UNIVERSITY OF LA LAGUNA.  
A FIRST APPROACH***

Autores: D. Borja Hernández Domínguez  
D. Rafael José Rodríguez Cairós

Tutor: D. Francisco Javier Amador Morera

Grado en Administración y Dirección de Empresas

Facultad de Economía, Empresa y Turismo

Curso Académico 2019/2020

Convocatoria de Julio

San Cristóbal de La Laguna, a 9 de julio de 2020.

## RESUMEN

En este trabajo se lleva a cabo una primera aproximación al estudio de los hábitos alimentarios y las preferencias a la hora de comer de la comunidad universitaria con la misión de que pueda ser una herramienta de utilidad a la hora de escalar el programa *Ecocomedores de Canarias* y ofrecer menús saludables, ecológicos y nutricionalmente equilibrados en el contexto universitario. Para ello, se han elaborado unos guiones de observación sistemática, además de haber realizado entrevistas en profundidad a miembros de la comunidad universitaria y de analizar los resultados de una encuesta piloto en el contexto de la Facultad de Economía, Empresa y Turismo usando tablas cruzadas y pruebas chi-cuadrado. Se obtienen varias conclusiones relevantes que deben tenerse en cuenta a la hora de abordar el diseño definitivo de una encuesta que pueda ir destinada a toda la comunidad de la Universidad de La Laguna en una fase posterior .

**Palabras claves:** Ecocomedores, hábitos alimentarios, preferencias de consumo, menús saludables.

## ABSTRACT

A first approach to the study of eating habits and mealtime preferences of the university community is carried out with the mission that it can be a useful tool when scaling the *Ecocomedores de Canarias* program and offer healthy, ecological and nutritionally balanced menus in the university context. To do this, systematic observation scripts have been prepared, in addition to having carried out in-depth interviews with members of the university community and analyzing the results of a pilot survey in the context of the Faculty of Economics, Business and Tourism using crossed tables and chi-square tests. Several relevant conclusions are obtained that must be taken into account when addressing the definitive design of a survey that may be aimed at the entire community of the University of La Laguna at a later stage.

**Key words:** *Ecocomedores*, eating habits, consumption preferences, healthy menus.

## ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>4</b>
<b>REVISIÓN DE LA LITERATURA</b>	<b>6</b>
<b>METODOLOGÍA</b>	<b>8</b>
3.1. OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	10
3.2. ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD	11
3.2.1. DISEÑO	11
3.2.2. RECLUTAMIENTO	12
3.2.3. ANÁLISIS	13
3.3. ENCUESTA PILOTO	13
3.3.1. DISEÑO DEL CUESTIONARIO	13
3.3.2. MUESTRA	15
3.3.3. ANÁLISIS	16
<b>ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS</b>	<b>17</b>
4.1. OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA: COVID-19 Y CIERRE DE ESTABLECIMIENTOS	18
4.2. ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD	18
4.3. ENCUESTA PILOTO	19
<b>CONCLUSIONES</b>	<b>29</b>
<b>AGRADECIMIENTOS</b>	<b>33</b>
<b>REFERENCIAS</b>	<b>33</b>

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

1. Gráfico sobre la contribución a la economía circular de la estrategia “De la granja a la mesa” que se incluye en el Pacto Verde Europeo (2019)	5
2. Gráfico del guión de entrevista en profundidad	12
3. Gráfico de los encuestados que trabajan/estudian en la FEEYT	20
4. Gráfico de zonas de residencia durante el curso	21
5. Gráfico del turno de los encuestados en función del perfil.	21
6. Gráfico del presupuesto/día que disponen los encuestados para almorzar según perfil.	22
7. Gráficos de los hábitos alimentarios de los encuestados según perfil	23
8. Gráfico de los hábitos alimentarios declarados por los encuestados según perfil	24
9. Gráfico sobre la frecuencia de consumo de alimento canario según perfil.	24
10. Gráfico sobre clasificación de hábitos alimentarios según criterios nutricionales según perfil.	25
11. Gráfico sobre la frecuencia con la que almuerzan en la Universidad o entorno según perfil.	26
12. Gráfico sobre la frecuencia de comer en la universidad según turno.	27

## 1. INTRODUCCIÓN

El tema elegido para esta memoria de TFG responde a la voluntad de atender, por un lado, a la preocupación que existe actualmente por los hábitos alimentarios de la población canaria y, por otro, a la vocación de prestar un servicio a la comunidad, todo ello unido a la necesidad de impulsar medidas para mitigar el cambio climático en nuestro entorno más cercano, de manera que el trabajo sea de utilidad para entender mejor o ayudar a solucionar una problemática social.

Serra (2018) explica que los canarios siguen una dieta en la que se abusa de papas, azúcares y productos procesados, repercutiendo gravemente en la salud de las personas. "*Canarias va un paso por delante en obesidad y diabetes y un paso por detrás en la promoción de una alimentación saludable*", señala el propio Serra, quien afirma que un cambio de dieta es posible y necesario y que cuando se promueve una dieta sana, se habla de salud, pero también de cultura, de economía, de biodiversidad y de medio ambiente. Aunque revertir la situación tiene muchas dificultades, existen herramientas educativas y fiscales muy importantes, y si se ponen en marcha se podrían salvar hasta 4.000 personas de un posible infarto, y hasta 8.500 de padecer diabetes en las islas, algo que "ningún medicamento podría conseguir nunca".

La influencia de la alimentación en la salud y su conexión con la sostenibilidad han sido analizadas también recientemente en un informe elaborado por la [Comisión EAT-Lancet](#) que ha permitido conocer el contenido de una dieta saludable obtenida a partir de un sistema de alimentación sostenible. En este informe, publicado en la revista británica *The Lancet*, se señala que: "*las dietas poco saludables representan un mayor riesgo de morbilidad y mortalidad que el sexo inseguro, y el consumo combinado de alcohol, droga y tabaco*" (Willet et al., 2019).

La propia Comisión Europea está lanzando diversas iniciativas para intentar paliar los problemas de salud pública originados por estas dietas a través de estrategias innovadoras, como es el caso de la estrategia "*De la granja a la mesa*" (*From the farm to the fork*), recogida en la hoja de ruta del "[Pacto Verde Europeo](#)" que estableció la Comisión Europea en el año 2019. El objetivo de esta estrategia es contribuir a lograr una economía circular de la producción al consumo, dando información a los ciudadanos, buscando la eficiencia en el sistema de producción alimentario, mejorando el almacenamiento y envasados de los productos, logrando un consumo saludable, efectuando una reducción del desperdicio y transformando el sistema agrícola volviéndolo más sostenible (Ver Gráfico 1).

Canarias cuenta desde 2013 con un programa denominado "Ecocomedores de Canarias" impulsado por el Instituto de Calidad Agroalimentaria (ICCA), en colaboración con la Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa del Gobierno de Canarias, y que surge como proyecto piloto desarrollado en un centro escolar de cada una de las Islas Canarias con el objetivo de ampliar su alcance en los años sucesivos. El programa persigue fundamentalmente en mejorar la calidad de la alimentación de la población, favorecer la incorporación de productos ecológicos, locales, frescos y de temporada, así como potenciar el desarrollo de la producción agraria ecológica (ICCA, 2017). El programa se ha establecido ya en 51 centros escolares públicos

donde el comedor se gestiona de manera directa y persigue consolidarse y expandirse al resto de centros escolares, los centros universitarios públicos y los centros sociosanitarios en los próximos años.

**1. Gráfico sobre la contribución a la economía circular de la estrategia “De la granja a la mesa” que se incluye en el Pacto Verde Europeo (2019)**



**Fuente:** [Pacto Verde Europeo \(Comisión Europea, 2019\)](#)

Esta memoria de TFG trata de dar respuesta a las necesidades de expansión del programa Ecocomedores de Canarias, tratando de entender mejor los hábitos alimentarios y las preferencias de la comunidad universitaria a la hora de comer en el contexto de la Universidad de La Laguna (ULL), requisito indispensable para que la expansión del programa a otros colectivos pueda tener el mayor impacto posible. De hecho, este trabajo se ha desarrollado en el marco de un proyecto de “Aprendizaje-Servicio”, de tal manera que la memoria final elaborada pueda ser una herramienta de utilidad a la hora de escalar el programa y ofrecer menús saludables, ecológicos y nutricionalmente equilibrados en el contexto universitario.

Para poder analizar los hábitos alimentarios y las preferencias a la hora de comer de los miembros de la comunidad universitaria, y como primera toma de contacto con el objeto de estudio, se plantea en primer lugar llevar a cabo una observación sistemática de los comedores universitarios y los establecimientos en los que alternativamente se puede comer, centrando inicialmente la atención en uno de los campus de la Universidad de La Laguna denominado *Campus de Guajara* y, más concretamente, en la Facultad de Economía, Empresa y Turismo (FEEYT). Para llevar a cabo esta observación se diseñan unas fichas que contienen una serie de ítems relevantes a la hora de elegir el lugar donde almorzar por parte de los miembros de la comunidad universitaria. En segundo lugar, se llevan a cabo una serie de entrevistas en profundidad, tanto con miembros del alumnado como del profesorado de la FEEYT. Por último, se analizan los resultados de una encuesta piloto que se realiza a una muestra de alumnado y profesorado de dicho centro. Las conclusiones obtenidas a partir de la observación sistematizada, de las entrevistas y del análisis de los resultados de la encuesta piloto serán de enorme utilidad para abordar el diseño definitivo de una

encuesta sobre hábitos alimentarios y preferencias a la hora de comer que pueda ir destinada a toda la comunidad universitaria de la Universidad de La Laguna en una fase posterior.

La memoria de TFG se ha estructurado de la siguiente manera. Inicialmente se presenta una revisión de la literatura en busca de antecedentes acerca del tema objeto de estudio. En siguiente lugar se explica la metodología seguida en la investigación, justificando las distintas herramientas utilizadas a lo largo del estudio y se describe brevemente la estructura utilizada en cada una de ellas. Además, se han explotado los resultados tanto de la entrevista como de la encuesta. Por último, se han analizado los resultados de manera global para expresar las conclusiones finales del estudio, además de un conjunto de recomendaciones y limitaciones observadas.

## **2. REVISIÓN DE LA LITERATURA**

En esta memoria de Trabajo de Fin de Grado se han analizado y revisado diferentes estudios sobre los hábitos alimentarios y preferencias a la hora de tomar decisiones relacionadas con el consumo de alimentos y de comer en establecimientos de restauración en diferentes contextos, tanto universitarios como no universitarios, con el fin de tener una visión más amplia y completa del tema de estudio y así conseguir abordar este trabajo de una forma más satisfactoria. Para ello hemos analizado, en primer lugar, estudios más focalizados en el tema principal del trabajo y, en segundo lugar, también hemos examinado otros de carácter más complementario, tratando temas sobre estrategias para una transición hacia comedores más saludables en las universidades y otros sobre la identificación de la información más valorada por los consumidores. A continuación se explica de forma un poco más detallada cada uno de los estudios analizados

Riba Sicart (2002) llevó a cabo un estudio con el objeto de conocer los hábitos alimentarios de los estudiantes universitarios y la influencia de sus condicionantes con el fin de prevenir enfermedades crónicas y conseguir que los estudiantes alcancen un buen estado de salud a lo largo de su vida. La población que se estudió fueron todos los estudiantes que asistían a clase en las facultades de Psicología y de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona entre los 18 y 25 años. La información se obtuvo a través de un cuestionario autoadministrado y la técnica de análisis que se empleó fue un análisis multivariante para clasificar a los estudiantes en función de su patrón de consumo.

Los resultados más relevantes que se extrajeron de este estudio afirmaban que el 8,3% de los hombres no desayunaban, el 72% de los estudiantes de Veterinaria comían en la Universidad, a diferencia de los de la facultad de Psicología que apenas llegaban al 8%. Otro resultado interesante fue que en el almuerzo un elevado número de estudiantes consumen bocadillos y, tan solo un pequeño porcentaje, en su mayoría hombres, escogen el menú completo ofertado en el comedor. Además, en torno a un 25% de la muestra presenta un desconocimiento sobre los alimentos que se deben reducir para prevenir la hipercolesterolemia, siendo los alumnos de la facultad de Veterinaria los que tienen un mayor conocimiento. En siguiente lugar, la población que se estudia considera como saludable el consumo de vegetales, pescados y aceite de oliva, mientras que tanto la

mantequilla como la carne de cerdo y el aceite de semillas lo consideraban como alimentos no saludables.

Por último se observó que los estudiantes que fuman con frecuencia tienen un perfil alimentario, nutricional y de actividad física menos saludable que los no fumadores, mientras que los alumnos que tienen unos hábitos alimentarios más equilibrados presentaban unas conductas relacionadas con la salud más adecuadas, tales como no fumar, la práctica de deporte y el bajo consumo de alcohol.

Posteriormente, Zazpe *et al.* (2013) analizan los hábitos alimentarios de estudiantes y trabajadores universitarios y su disposición hacia el cambio de hábitos alimentarios más saludables. Para ello se basan en un estudio epidemiológico descriptivo de tipo transversal abordado en la Universidad de Navarra. Para la muestra se escogió de forma aleatoria a 1.429 personas, compuesta tanto por alumnos como por profesores. Se realizó un análisis estadístico, así como comparaciones entre los diferentes grupos de las variables a través del test chi-cuadrado. Los resultados muestran un menor consumo de verduras, vino, pescado y frutos secos y mayor consumo en bebidas carbonatadas, repostería comercial, fast-food y carnes rojas en los alumnos que en los profesores. También se apreció que el 32% de los empleados y el 39% de los estudiantes afirmaron estar planteándose seriamente cambiar sus costumbres y hábitos alimentarios. Con estos resultados se pudo concluir que el patrón alimentario fue más saludable en los trabajadores que en los alumnos y que aproximadamente un tercio de los encuestados se plantean cambiar sus hábitos alimentarios.

Monroy *et al.* (2020) describen de forma sistemática las políticas nutricionales escolares en las 17 CCAA de España. Para ello, realizan una búsqueda de documentos de interés en diferentes bases de datos, así como páginas web y otros sistemas de información. Los datos se extrajeron de forma sistemática a través del cuestionario SNIPE (*School Nutrition Index of Programme Effectiveness*), adaptado a España. Los resultados más destacados fueron que a pesar que la mitad de las CCAA se muestran en contra en la venta de alimentos y bebidas hipercalóricos, la mayoría de los productos que ofrecen son poco saludables, predominando bebidas azucaradas, bollería, dulces y aperitivos salados. Además, todas las CCAA usan el DoCACE (documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos) como referencia para los criterios de calidad de los productos, tanto en cafeterías como en los menús escolares.

También muy recientemente Ruiz Moreno *et al.* (2020) estudian los hábitos alimentarios y estilo de vida de los universitarios españoles analizando una muestra compuesta por 978 universitarios, representativa de España, considerando cuotas por edad, sexo, tipo de universidad y área de conocimiento. El estudio contempla varios métodos para recopilar información: un Recuerdo de 24 horas (R24h), un Cuestionario de Frecuencia de Consumo de Alimentos (CFCA), un cuestionario de consumo de bebidas y unos cuestionarios de comportamiento y preferencias de consumo, enfermedad y salud. Con la información recogida se calcularon coeficientes de correlación de Spearman y los coeficientes de correlación intraclase entre el CFCA y los R24h. Las diferencias entre subgrupos fueron evaluadas mediante la prueba T de Student y el análisis chi-cuadrado. De este estudio se desprende que el 20,6% de los encuestados presentan sobrepeso u obesidad, en



mayor proporción los hombres. El consumo de carnes y derivados, además de grasas y dulces es excesivo en la mayor parte de la población. Sin embargo, el consumo de aceites, cereales, frutos secos, legumbres, frutas y verduras, presentan un consumo insuficiente en la mayoría de los estudiantes universitarios. El estudio concluye que la población universitaria sigue una dieta que se aleja de las recomendaciones nutricionales de la Dieta Mediterránea.

Otros estudios, como el de Chen *et al.* (2017), se centran en evaluar las actitudes, percepciones y la utilización de los clientes de un programa de etiquetado de alimentos de semáforo (TFL) antes de su implantación. Este programa de etiquetado incluía etiquetas rojas, amarillas y verdes que indicaban los alimentos que eran no saludables, moderadamente poco saludables y saludables, respectivamente. Los resultados que se obtuvieron fueron las actitudes positivas por parte de los clientes hacia el TFL, donde la proporción de platos con luz verde y platos con luz roja cambió de un 13% y 63% a un 36% y 21%, respectivamente. Como conclusión se obtiene que este programa es aceptable y entendido por los clientes y puede ayudar a consumir productos más saludables.

Por su parte, Lazzarini, Visschers y Siegrist (2017) realizaron un experimento con 305 encuestados de habla suiza, donde se examinó cómo los consumidores evaluaban la sostenibilidad de los alimentos que diferían en función del país de producción, el etiquetado y la estacionalidad. Los resultados que se obtuvieron fueron que los productos de origen suizo fueron calificados de manera más positiva, tanto en su impacto ambiental como en la sostenibilidad social, que los productos de otros países

Una vez analizados estos trabajos, podemos tener una visión más amplia y real sobre el perfil de los estudiantes universitarios, así como las variables que influyen en sus hábitos alimentarios. Se puede apreciar que los hábitos alimentarios son más saludables entre el profesorado que entre el alumnado. En general, la dieta que sigue la población universitaria se aleja de la dieta mediterránea y no es del todo saludable, ya que el consumo de bebidas carbonatadas, repostería comercial, fast-food es excesivo, a diferencia del consumo de frutas y verduras, siendo insuficiente. Sin embargo, la mayoría de los estudiantes se plantean seriamente cambiar este tipo de hábitos. Otro aspecto importante es que en la mayoría de las CCAA los productos que se ofrecen son poco saludables, predominando bebidas azucaradas, bollería y dulces. También se observa que puede existir una elevada disparidad entre los comportamientos de la población en diferentes centros de estudio dentro de la misma universidad, si bien los factores que explican estas diferencias no se han analizado suficientemente. Por último, se observa que la implantación de un programa de etiquetado de luces de semáforo (TFL) podría tener un impacto muy positivo en la disminución del consumo de productos menos saludables y el aumento de otros más saludables.

### **3. METODOLOGÍA**

En esta memoria de TFG se han aplicado diferentes técnicas de investigación: los estudios cuantitativos y los cualitativos. De acuerdo con Zikmund y Babin (2009): “la investigación cualitativa se interesa más en la calidad que en la cantidad”. Es por ello que las herramientas cualitativas utilizadas en esta investigación no se han basado en un volumen muestral elevado,

sino en la calidad y potencialidad de los usuarios objeto de estudio. La investigación de mercados cualitativa permite elaborar interpretaciones sin depender de mediciones numéricas, es por ello que son estudios más relacionados con la psicología, los gestos, las expresiones, y todas aquellas variables subjetivas. El objetivo principal de estas herramientas es sumergirse en la parte más profunda del entrevistado llegando a su subconsciente y extrayendo aquella información que no se puede detectar con facilidad (Zikmund y Babin, 2009, p. 130-136). Otra característica de estas herramientas es su carácter poco estructurado, se basa en técnicas flexibles donde el investigador tiene libertad para conseguir el objetivo final, extraer información relevante del entrevistado

Entre las técnicas más comunes englobadas dentro del bloque de herramientas cualitativas encontramos la observación mediante la cual se lleva a cabo un registro de notas sobre hechos observables. Esta herramienta presenta ciertas ventajas que la hacen única como es su carácter no intrusivo y la capacidad de reflejar patrones de conductas reales. Su mayor inconveniente es su alto coste. Por otra parte, encontramos las entrevistas de *focus group* que se basan en discusiones en grupos pequeños dirigido por un moderador. Este tipo de entrevistas tiene algunas ventajas, como la rapidez del proceso, la perspectiva múltiple y la flexibilidad de la técnica, sin embargo, también presenta una serie de desventajas como la dificultad de plantear temas delicados y el elevado costo de aplicación. Por otra parte, la entrevista en profundidad se basa en reuniones individuales entre moderador y entrevistado. Esta técnica es muy útil para entender conductas inusuales y conocer con mayor profundidad la opinión del entrevistado en relación al tema expuesto. Presenta también algunas limitaciones, como la subjetividad de la interpretación del investigador, además de que los resultados no se pueden generalizar y de que presenta un elevado coste. Otras herramientas cualitativas frecuentemente utilizadas son la entrevista semiestructurada, en la cual se exponen preguntas abiertas, a menudo por escrito y que requieren respuestas tipo ensayo; la técnica de conversación, que se fundamenta con un diálogo no estructurado lo que genera una flexibilidad que permite a la herramienta abarcar tópicos delicados; la asociación de palabras o terminación de enunciados y otras como la apercepción temática, basada en una técnica proyectiva donde se entrega un cuadro ambiguo con el objetivo de que los individuos reflejan los pensamientos que sienten a la hora de observar una situación. Dentro de las técnicas cualitativas descritas, se han seleccionado para esta memoria de TFG: la observación y la entrevista en profundidad.

El siguiente bloque de herramientas se engloba en la investigación cuantitativa, entendida como aquella que atiende los objetivos de investigación mediante evaluaciones empíricas que requieren enfoques de medición y análisis numérico, a diferencia de la investigación cualitativa, que puede valer más por sí misma, en el sentido de que requiere menos interpretación (Zikmund y Babin, 2009, p. 130-131). Es por ello que las características de este bloque siguen una línea más encaminada a la información objetiva respecto a las herramientas cualitativas. Además, según Pita Fernández y Pértegas Díaz (2002), la investigación cuantitativa está basada en la inducción probabilística del positivismo lógico, por lo que estas herramientas se basan más en el resultado, el tratamiento de datos sólidos y en la realidad estática que en una investigación dinámica centrada

en el proceso que son características propias de investigaciones cualitativas<sup>1</sup>. En la investigación cuantitativa se suelen usar diversos métodos. Según Zikmund y Babin (2009) la herramienta más común es la encuesta, una técnica de investigación en la que se extrae información a través de un conjunto de preguntas a partir de la población objeto de estudio para luego tratar los datos y describir de alguna manera la conducta de la muestra. La experimentación es otra de las herramientas que pueden utilizarse, de manera que un investigador puede controlar la situación del estudio de modo que se puedan evaluar las relaciones causales entre variables. Por último, se pueden realizar estudios usando datos secundarios, que suelen ser datos históricos ya armados de investigaciones anteriores. La ventaja de este método es que suele ser más barato y rápido adquirirlos que obtenerlos mediante cualquier otra técnica elaborada por el investigador. Sin embargo, tiene la desventaja de los datos no están diseñados de manera específica para las necesidades del investigador. En esta memoria de TFG se analizan los resultados de una encuesta piloto en el contexto de una de las facultades pertenecientes a la Universidad de La Laguna.

### **3.1. OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA**

Van Dalen y Meyer (1981) consideran que la observación juega un papel importante en toda investigación porque proporciona uno de sus elementos más fundamentales: los hechos. Es por ello que la observación es una de las herramientas de carácter cualitativo utilizadas en la memoria de este TFG. Su diseño se basó en el autor Peña Acuña (2015) el cual define la observación sistemática como una herramienta que permite definir un objetivo, unas subcategorías y los comportamientos de estas subcategorías siguiendo una guía de observación planificada para estudiar los escenarios objetos de estudios.

Los pasos a seguir para llevar a cabo una observación sistemática son varios. En primer lugar, se debe escoger el tema a observar que debe estar relacionado con el objetivo o propósito del estudio. Después de esto se marca el tiempo de duración del proceso de observación, conociendo esta etapa como “temporalización”. A continuación se determina el campo de observación donde se establece el contexto (lugar, momento), el universo poblacional y los hechos o variables que se van a observar. Luego se realiza una agrupación de las variables a observar por categorías (atributos de los fenómenos a observar). Ya con esto se diseña un boceto de guión de observación formado por dichas categorías y una vez finalizado, el guión estaría preparado para cumplir sus función en el trabajo de campo.

A partir de estas referencias se diseñaron dos guiones o fichas de observación, uno enfocado a los comedores universitarios y otro destinado a las cafeterías y bares cercanos a las facultades del Campus Guajara. Estos guiones están divididos en 6 secciones. En primer lugar se encuentra la información relacionada con la ubicación y el entorno del establecimiento; a continuación se realiza

---

<sup>1</sup> Cabe notar que las herramientas descritas como observación, entrevista, o encuesta están englobadas en las categorías de investigación cualitativa o cuantitativa según el criterio de clasificación de Zikmund y Babin (2009). Sin embargo, en la literatura se pueden encontrar diferentes planteamientos sobre cómo clasificar una herramienta en términos cuantitativos o cualitativos. Por norma general, la observación se considera una herramienta cualitativa, sin embargo autores como Peña Acuña (2015) consideran que existen distintos enfoque dentro de la herramienta. El caso de la observación sistemática es un ejemplo de enfoque cuantitativo según manifiesta el autor.

una descripción física del lugar observado; luego se recopila los horarios y se mide la rapidez del servicio; además, existe una sección dedicada a describir el menú diario para analizar la oferta del establecimiento; también se dedica tiempo a la observación del comportamiento sobre el tratamiento de residuos y por último encontramos una sección de clasificación de comensales por variables de género, perfil, almuerzo en interior o exterior del establecimiento.<sup>2</sup>

### **3.1.2. TRABAJO DE CAMPO**

El proceso de observación usando esta herramienta se planificó para llevarlo a cabo en un tiempo de duración máximo de diez días laborales (lunes a viernes), lo que supone dos semanas en el calendario académico. La primera semana se destinaría a la observación del comedor universitario de la Facultad de Economía, Empresa y Turismo, y también a la observación de dos establecimientos cercanos a ésta, como son *Satori Bar Cafetería* y *Campus Café*. Con respecto al trabajo de campo, se propone cumplimentar cada día tres fichas, una para el comedor universitario y otras dos para las cafeterías externas. La observación se tiene que llevar a cabo con el consentimiento de los encargados del establecimiento para poder observar y tomar anotaciones. La segunda semana de observación se centraría en buscar información para comparar entre comedores universitarios. Es por ello que se propuso observar también el comedor universitario más cercano, además de las cafeterías externas más concurridas por los universitarios, como son *El Rinconcito de Luisa*, *Bar Paco* y *Carpe Diem Café*.

Una vez cumplimentadas las fichas de observación y cumplido el periodo estimado de diez días de estudio, se procedería a analizar la información adquirida. Para ello se propone sistematizar la información a través de unos cuadros, con el objetivo de facilitar el análisis. Todo esto permitirá conocer comportamientos reales de los comensales, rutinas de trabajo del personal de los establecimientos y cómo afecta el modelo de negocio (iluminación, distribución, mobiliario, servicio al cliente) en los comensales.

## **3.2. ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD**

### **3.2.1. DISEÑO**

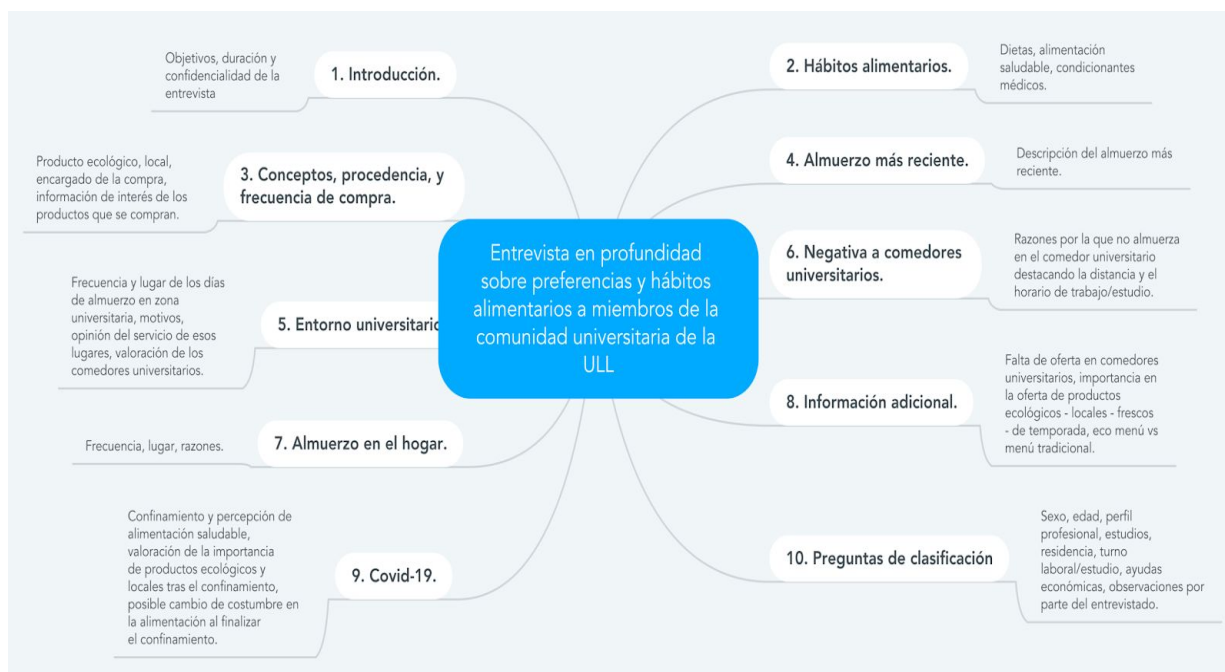
La segunda herramienta aplicada en la memoria del TFG es la entrevista en profundidad. Esta es una herramienta cualitativa que busca extraer información del subconsciente del entrevistado. Es una herramienta que se basa en la generación de la confianza y en la creación de un clima que estimule al entrevistado a sentirse en una zona segura donde puede dialogar sin prejuicios. Es por ello que se suele utilizar esta herramienta en los comienzos de una investigación. “*Los estudios cualitativos corresponden en forma típica a un primer paso en la investigación de mercados*”, argumenta Benassini (2009), sobre todo los relacionados con el estudio de consumidores ya que es un segmento de investigación humano y muy relacionado con los pensamientos, emociones y experiencias. La entrevista en profundidad es ideal para comenzar la investigación debido a la

---

<sup>2</sup> Las fichas de observación elaboradas se incluyen en un archivo complementario a la memoria del TFG y pueden solicitarse para su consulta al tutor del trabajo enviando un correo a [famador@ull.edu.es](mailto:famador@ull.edu.es).

utilidad de manejar información cualitativa previa a elaborar un cuestionario. Con esta herramienta se genera un incremento de valor en el cuestionario ya que se disminuye el riesgo de dejar preguntas interesantes que no se pueden detectar con facilidad ya que es información que se encuentra en el subconsciente de las personas.

## 2. Gráfico del guión de entrevista en profundidad



**Fuente: Elaboración propia.**

La entrevista en profundidad tiene un carácter semi-estructurado, ya que busca respuestas a preguntas abiertas, pero guionizadas, separadas por bloques o temas de interés. El diseño del guión requiere de una secuencia y un orden lógicos (Benassini, 2009). Es por ello que aunque la entrevista es una herramienta flexible, es inevitable tener un guión de tópicos o temas para tener unas garantías de que se ha preguntado todo lo que se quería saber a todos los entrevistados por igual y en base a un orden lógico. El guión debe empezar con una introducción del tema que se va a discutir, explicando como es el proceso de la entrevista, y el tiempo de duración estimado de la charla. Luego ya empieza la batería de preguntas que se segmentan por grupos, tratando así los temas sobre los que se quiere indagar, incluyendo inquietudes del entrevistado acerca del tema de investigación, e incluso entrando a buscar posibles cambios de conductas ante cambios que puedan producirse. Teniendo todas las consideraciones enumeradas en cuenta se elaboró un guión para la entrevista en profundidad que se presenta de manera sistematizada en el gráfico 2.

### 3.2.2. RECLUTAMIENTO

Para seleccionar a los entrevistados se propone seguir la teoría del muestreo teórico que proponen Glaser y Strauss (1967). De acuerdo con esta teoría el número de personas entrevistadas no es lo

más importante, y lo que se valora es el potencial de cada entrevistado para aportar valor al investigador y así poder mejorar su comprensión acerca del área estudiada.

La entrevista en profundidad se ha realizado a un total de nueve individuos, de los cuales cinco pertenecen al alumnado, siendo tres mujeres y dos hombres. Los cuatro entrevistados restantes pertenecen al segmento del PDI, de los cuales, dos son hombres y dos mujeres. En resumen, se seleccionaron nueve individuos en base a dos criterios, el perfil (alumnado vs. profesorado) y el sexo (hombre vs. mujer). Con esto se buscaron diferencias en el perfil socio económico de los entrevistados, diferencias culturales debido a una brecha en la edad media entre los perfiles alumnado y profesorado, así como poder analizar si hay diferencias por sexo, respondiendo así al reclutamiento recomendado por Glaser y Strauss, y verificar el equilibrio entre género y perfil profesional de los entrevistados (profesorado-estudiantes). La entrevista se llevó a cabo de manera individual con cada participante, bajo su consentimiento expreso y en formato en línea, presentando una duración media de 20 minutos por entrevista.

### **3.2.3. ANÁLISIS**

Para analizar los resultados de la entrevista en profundidad se pueden emplear unos cuadros de sistematización de información, con lo que se consigue tener una visión más nítida y estructurada de los testimonios de los entrevistados. Esta dinámica se extrae de la investigación de Belzunegui Eraso *et al.* (2011) donde se habla del Análisis Cualitativo Multinivel (ACM). Se trata de un enfoque que integra el análisis cualitativo y cuantitativo, cuyo objetivo fundamental es sistematizar la información de las entrevistas en profundidad en datos que puedan ser utilizados en procedimientos analíticos cuantitativos, si bien en este caso el ACM no se aplicó en su totalidad, ya que no se buscaba transformar la información cualitativa en datos cuantitativos. No obstante, el ACM fue útil al aportar la dinámica de cuadros de sistematización para volver comparativa la información de los entrevistados.

A partir de las grabaciones de las entrevistas se elaboraron dos cuadros de sistematización de la información, uno para el PDI y otro para el alumnado, estructurados por categorías en función a los bloques de preguntas de la entrevista para después cumplimentar los cuadros con la transcripción de las entrevistas grabadas y finalizar con el análisis de los resultados en busca de similitudes y diferencias en los testimonios de los entrevistados.

## **3.3. ENCUESTA PILOTO**

### **3.3.1. DISEÑO DEL CUESTIONARIO**

Inicialmente estaba previsto como parte de esta memoria de TFG acometer el diseño de un cuestionario piloto para conocer los hábitos alimentarios y las preferencias por el consumo de la comunidad universitaria que podría cumplimentarse en línea mediante un formulario creado usando la aplicación Google Forms, que es una herramienta relativamente simple que permite manejar las respuestas en un formato fácilmente exportable para hacer un análisis estadístico posterior usando

alguno de los programas disponibles para ello. No obstante, la precipitación de la situación de emergencia decretada como consecuencia de la pandemia hizo modificar los planes. En su lugar, se optó por utilizar el cuestionario piloto elaborado por Amador y Dupuis (2020) en el contexto de un proyecto de innovación financiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente del Gobierno de España denominado “Grupo Operativo Supra-Autonómico Alimentación Pública Sostenible 4.0” y centrar los esfuerzos en realizar un análisis descriptivo de las respuestas dadas por una muestra de profesorado y alumnado.

El cuestionario completo se adjunta en un documento complementario (dada la limitación de espacio), pero a continuación se resume la estructura del mismo para tener una impresión de la información recabada en el mismo. El cuestionario consta de 60 preguntas estructuradas en las siguientes secciones<sup>3</sup>:

**i) Preguntas de clasificación.** (De la pregunta 2 a la 11). Las cuestiones de clasificación tratan de clasificar al encuestado desde el género al que pertenecen hasta el municipio de residencia .

**ii) Conocimiento sobre términos relacionados con el objeto de estudio.** (De la pregunta 12 a la 15). Trata de identificar la comprensión de los términos alimento ecológico, local y de temporada, así como el conocimiento del programa de ecocomedores.

**iii) Hábitos alimentarios.** (De la pregunta 16 a la 22). Las cuestiones que van desde hábitos alimentarios declarados, el tipo de alimentación (i.e. omnívoro, vegetariano, vegano,...), intolerancia a ciertos productos, frecuencia de consumo de diferentes grupos de alimentos, frecuencia de consumo de productos ecológicos y frecuencia de consumo de alimentos de producción local.

**iv) Almuerzo del encuestado en la universidad.** (De la pregunta 23 a la 24). Esta sección mide la frecuencia de almuerzo en la zona universitaria y específicamente en el comedor universitario.

**v) Comedor universitario del encuestado.** (De la pregunta 25 a la 34). Las preguntas de esta sección van dirigidas a conocer el tipo de oferta que se suele elegir en el comedor, además ver si se considera una alimentación saludable, y así como evaluar el nivel de satisfacción en el comedor universitario al que acude el encuestado.

**vi) Evaluación de cafeterías/bares por el encuestado.** (De la pregunta 35 a la 39). Engloba preguntas acerca de la frecuencia de consumo en estos establecimientos, posibles alternativas al bar habitual, tipo de oferta que suele elegir (menú, plato combinado, comida rápida) y la opinión acerca del servicio.

**vii) Almuerzo en el entorno universitario elaborado en el hogar.** (De la pregunta 40 a la 42). Trata cuestiones como la frecuencia de traer comida de casa a la universidad, si hay un lugar

---

<sup>3</sup> El cuestionario elaborado se incluye en un archivo complementario a la memoria del TFG y puede solicitarse para su consulta al tutor del trabajo enviando un correo a [famador@ull.edu.es](mailto:famador@ull.edu.es) .

habilitado para comer en la facultad, así como las razones por las que decide traer comida de casa en vez de comer con el servicio del entorno universitario.

**viii) Almuerzo en el lugar de residencia.** (De la pregunta 43 a la 44). Las cuestiones tratan de recopilar cuantas veces a la semana se almuerza en el hogar y las razones por las que prefiere comer en el lugar de residencia.

**ix) Propuestas de mejora para los comedores universitarios.** (De la pregunta 45 a la 49). Esta sección permite recopilar la opinión de los encuestados acerca de los comedores universitarios y así como las propuestas de mejoras que expresan. Además de conocer el grado de elección por un menú nutricionalmente equilibrado y ecológico frente a uno tradicional.

**x) La alimentación y el COVID-19.** (De la pregunta 50 a la 53). Estas preguntas tratan de identificar posibles cambios de conductas o percepción en la alimentación derivado por la crisis sanitaria del COVID-19.

**xi) Más sobre tí.** (De la pregunta 54 a la 59). La última sección trata de recopilar más información de los encuestados sobre cuestiones como el turno laboral, el presupuesto que dispone al día para almorzar y los estudios de los padres.

A partir de la información sobre el tipo de alimentos consumidos a lo largo de la semana se puede establecer una clasificación de hábitos alimentarios saludables de acuerdo a los criterios nutricionales empleados en el programa Ecocomedores. Por un lado, se cataloga como “**hábitos alimentarios saludables**” los de aquellos individuos que manifiestan consumir al menos 5 días a la semana algún tipo de verdura y fruta, además de consumir con una frecuencia no superior a 1 ó 2 días legumbres, carne, pescado y otras proteínas vegetales (tofu, seitán, tempe), así como el consumo de fritos y platos precocinados con una frecuencia de nunca o casi nunca. Precisamente este patrón de consumo semanal de alimentos coincide con el propuesto desde el programa Ecocomedores por su equipo de nutricionistas. Alternativamente, se define otro grupo de individuos con “**hábitos alimentarios poco saludables**”. A este pertenecen quienes declaran consumir en exceso (siempre o casi siempre) o por defecto (nunca o casi nunca) legumbres, carne y pescado; además de consumir más de 3 días a la semana platos precocinados, fritos y otras proteínas vegetales, y mostrar un consumo de frutas y verduras inferior a 2 días/semana. El resto de hábitos alimentarios posibles se agrupan en lo que se ha denominado “**hábitos alimentarios intermedios**”.

### 3.3.2. MUESTRA

Al principio del proceso muestral se debe definir correctamente la **población meta**. Esta se define como “el conjunto de personas u objetos de los que se desea conocer algo en una investigación” (López, 2004). Para ello se debe plantear cuestiones acerca de sus características más cruciales. El segundo paso es definir la **muestra** la cual se entiende como “un subconjunto o parte del universo o población en que se llevará a cabo la investigación” (López, 2004). Para lograr la muestra se puede seleccionar uno de los dos tipo de muestreo que definen Zikmund y Babin



(2009): el muestreo probabilístico, donde cada elemento de la población tiene la misma probabilidad de ser seleccionado, o el muestreo no probabilístico donde se desconoce la probabilidad de selección, ya que en esta categoría la selección de unidades de muestreo es arbitraria y decidida por algún criterio establecido por los investigadores.

En ocasiones pueden haber errores en el proceso de selección de la muestra. Uno de los más frecuentes es el error de muestreo aleatorio que se define como “un término técnico que solo se refiere a fluctuaciones estadísticas que ocurren debido a variaciones de oportunidad en los elementos seleccionados para la muestra” (Zikmund y Babin, 2009). Es decir, el error de muestreo aleatorio es la diferencia entre el resultado de la muestra y el resultado de un censo. Este tipo de error depende del tamaño muestral. Por tanto, a mayor tamaño muestral menor índice de error. Por otro lado, pueden haber otro tipo de errores como son los errores sistemáticos (no de muestreo). “Estos resultan de factores ajenos al muestreo, primordialmente de la naturaleza del diseño de un estudio y lo correcto de su ejecución.” (Zikmund y Babin, 2009).

Ya pasado el proceso muestral, se debe seleccionar el formato de encuesta que se va a llevar a cabo en la investigación. Dentro de las más comunes se encuentra la encuesta autoadministrada, caracterizada por no necesitar la presencia de un encuestador. Los investigadores difunden la encuesta por medios telemáticos o impreso para la posterior autorrealización por parte del encuestado. Dentro de la encuesta autoadministrada telemática se encuentra la encuesta por correo electrónico la cual trae ventajas como la alta velocidad de la distribución y el rápido tiempo de respuesta, lo que supone una ventaja en las encuestas que tratan asuntos urgentes. Además de esta, se encuentra la encuesta administrada por internet, la cual se basa en la difusión de una encuesta autoaplicada en un sitio web o app. Esto genera importantes ventajas, como la facilidad de distribución y los bajos costes.

Para validar el cuestionario piloto se ha propuesto su cumplimentación a 5 individuos con circunstancias diferentes, con esto se ha podido llevar a cabo ciertas correcciones en la redacción y validarlo con el objetivo que en el lanzamiento del cuestionario final se consiga recoger la información con un cierto nivel de calidad. Una vez seleccionada la muestra se realiza el proceso de difusión y realización de la encuesta por parte de la población objeto de estudio.

### **3.3.3. ANÁLISIS**

Una vez recopilada la información, procede la explotación de resultados. Para ello, se ha aplicado SPSS (Statistical Product and Service Solutions), un programa informático muy usado en las ciencias sociales y empresas de investigación de mercados (Benassini, 2009). Este programa tiene diversas ventajas, como es la posibilidad de hacer tablas de frecuencia y tablas cruzadas entre variables para poder analizar las relaciones entre varias variables, condicionando los valores que toman otras. “La tabulación cruzada es la técnica apropiada para atender preguntas de investigación que incluyen relaciones entre pocas variables. Una tabulación cruzada es una tabla de frecuencia combinada. La tabulación cruzada permite la inspección y comparación de

diferencias entre grupos basados en categorías nominales u ordinales. Una clave para interpretar una tabla de tabulación cruzada es comparar los valores de la tabla observados con valores hipotéticos que resultarían de la casualidad.” (Zikmund y Babin, 2009)

Según Zikmund y Babin (2009) las tablas cruzadas permiten llevar a cabo un análisis de elaboración, en el cual se crean varios subgrupos de la muestra pudiendo explotar aún más la tabla cruzada incorporando una tercera variable y así tener un análisis más completo.

Por otro lado, el SPSS facilita el cálculo de múltiples contrastes estadísticos que permiten obtener resultados muy interesantes a partir de un conjunto de datos. En esta memoria de TFG se ha optado por el usar el estadístico chi-cuadrado ( $\chi^2$ ), ya que permite evaluar la “dependencia y/o independencia entre dos variables cualitativas”, como señala Tinoco Gómez (2008). También Cerda y Villarroel (2007) definen el test de chi-cuadrado ( $\chi^2$ ) como una herramienta estadística que permite contrastar dos hipótesis, una hipótesis nula o hipótesis de independencia de las variables ( $H_0$ ) y una hipótesis alternativa o hipótesis de asociación de las variables ( $H_1$ ).

En términos simples, esta herramienta mide la diferencia entre unos resultados observados con unos teóricos. Estos últimos están calculados bajo la presunción de que las variables no tengan relación entre sí, es decir, que sean independientes y que implica que  $H_0$  sea verdadera. Por el contrario, si  $H_0$  se declara como falsa, se acepta  $H_1$  como verdadera. En este caso las variables reflejan una asociación entre ellas, es decir, son variables dependientes. En definitiva “ $H_0$  apoya la independencia de las variables y  $H_1$  apoya la asociación de las variables”(Cerda y Villarroel, 2007).

Al comparar el valor del estadístico chi-cuadrado  $\chi^2$  con los resultados observados y teóricos, se observa que a mayor valor estadístico mayor es el grado de asociación de las variables (dependencia/ $H_1$  verdadera). Los resultados de la prueba también se pueden establecer comparando el p-valor, que nos muestra la probabilidad de haber obtenido el resultado que hemos obtenido suponiendo que la hipótesis nula  $H_0$  es cierta, con el nivel de significación “alfa” (especificado a priori), por lo que si el p-valor es mayor o igual que alfa se acepta la hipótesis nula; pero si es menor, se rechaza” (Tinoco Gómez, 2008).

Esta prueba tiene sus limitaciones, ya que si bien ayuda a determinar si hay dependencia o no entre dos variables, no tiene la posibilidad de medir el grado de influencia de una variable sobre la variable dependiente. No obstante, las tablas cruzadas elaboradas con el SPSS añadido a un contraste como el de chi-cuadrado pueden dar resultados relevantes y detectar dependencias que con la simple observación no se detectan.

#### **4. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS**

En esta sección se presentan los resultados obtenidos a partir de las herramientas de observación, entrevista en profundidad y la encuesta piloto realizada.

#### **4.1. OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA: COVID-19 Y CIERRE DE ESTABLECIMIENTOS**

Señalar que a pesar de realizar el diseño de las fichas de observación y la estrategia de su implementación, ésta no se ha podido llevar a cabo debido a la situación de emergencia derivada de la pandemia mundial que ha interrumpido la actividad de los establecimientos.

#### **4.2. ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD**

Para analizar los resultados de la entrevista en profundidad se elaboraron dos cuadros de sistematización de información, uno para alumnos y otros para el PDI, siguiendo las indicaciones dadas por Belzunegui Eraso *et al.* (2011). En primer lugar, se observa que, en general, las personas no siguen en su mayoría una dieta estricta, pero que a pesar de alimentarse sin condicionantes, si tienen en mente la alimentación sana, y por tanto, la mayoría considera su hábito alimenticio como saludable. Vemos que las personas centradas en el deporte, o que han acudido a un especialista de la salud relacionado con la alimentación, tienen una mayor predisposición para realizar cambios alimenticios saludables.

Pasando a otro aspecto, los condicionantes de salud no han afectado a la opinión de ocho de los nueve entrevistados, por tanto, las actitudes de los entrevistados son producto de su voluntad de llevar una vida sana y respetuosa con el medioambiente.

En cuanto a las preguntas relacionadas con los conceptos de producto local y ecológico, se ha detectado una diferencia por el perfil profesional, estando mucho más desinformados los estudiantes que el profesorado. Es más, uno de los estudiantes declaró no consumir productos ecológicos por la desinformación y el resto no daba una definición con precisión que verifique el conocimiento de los términos: Solo una estudiante detalló una buena definición, y esa estudiante padece de condicionante médico, por tanto, esto puede ser la razón por la que está más informada que el resto de compañeros.

Avanzando en la entrevista, vemos que otra vez se detecta una diferencia por perfil profesional, y no por género, en este caso va relacionado con si el entrevistado es el encargado de hacer la compra del hogar, declarando los alumnos que la hacen muy poco, y el profesorado todo lo contrario, siendo normalmente los responsables de esa tarea.

Acerca de la información de los productos no se encuentran diferencias aparente entre los entrevistados, pero sí similitudes. Se declara que no prestan atención en la procedencia del producto que compran, pero si intentan leer la tabla nutricional de los productos, siendo esta el elemento informativo más consultado por los entrevistados.

En cuanto al almuerzo en el entorno universitario, hay dos palabras clave que reflejan la actitud de los comensales, una es la distancia y la otra el horario. Sin diferencias entre géneros, ni perfil profesional, las personas a las que el almuerzo les coincide con su turno laboral o de estudio escogen siempre quedarse a comer en el entorno universitario por comodidad y por generar más dinamismo en su jornada de trabajo/estudio. Si bien, también se presenta otro fenómeno que

provoca que las personas coman en el entorno universitario, y es la distancia, vemos que las personas que residen fuera de la zona metropolitana (Santa Cruz/La Laguna) deciden quedarse a comer ahí para agilizar su almuerzo. Por otro lado, las personas entrevistadas más preocupadas por su alimentación no suelen quedarse a comer en el entorno universitario porque consideran que la oferta no está ajustada a sus necesidades.

En cuanto a las diferencias entre las cafeterías externas y el comedor universitario, solo destacar que les gusta más la atención al cliente que en los comedores, posiblemente por el servicio a mesa. Por otro lado, los que traen comida de casa suelen coincidir con los que opinan que la oferta de los comedores no se adapta a sus necesidades de alimentación saludable, y son personas con regímenes alimenticios, deportistas o personas con condicionante médico, aunque también hay personas que traen su comida porque les gusta la comida hecha en su hogar, pero no tienen la posibilidad almorzar allí, ya sea por distancia o tiempo. Siguiendo el hilo de las personas que traen su comida desde casa, destacar que nadie tiene constancia de un lugar habilitado para almorzar con comida propia en las instalaciones universitarias.

Por el lado de la oferta de los comedores, los participantes echan en falta más originalidad en los menús, además que todos consideran que es importante la incorporación de alimentos ecológicos, frescos, locales y de temporada en la carta de los comedores universitarios, tanto que elegirían antes un eco-menú que un menú tradicional, siempre y cuando el eco-menú mantenga un buen sabor y sea competitivo en precio.

Por último, se preguntó por la relación entre los hábitos alimenticios y el confinamiento que se ha pasado por la crisis sanitaria del Covid-19. Los resultados fueron dispares en cuanto al grupo profesional que está altamente ligado a la diferencia de edad posiblemente y, por tanto, a las necesidades físicas de los individuos, ya que los estudiantes declaran no notar cambios tras el confinamiento ni mostraban concienciación hacia la alimentación saludable, decían que el estrés de la situación o la falta de actividad física les provocaba tendencia a alimentarse peor y en mayor cantidades. Por otro lado, los profesores todo lo contrario, declaran que al tener más tiempo en casa podían dedicarse más a la cocina y conseguir una alimentación más variada nutritiva y saludable.

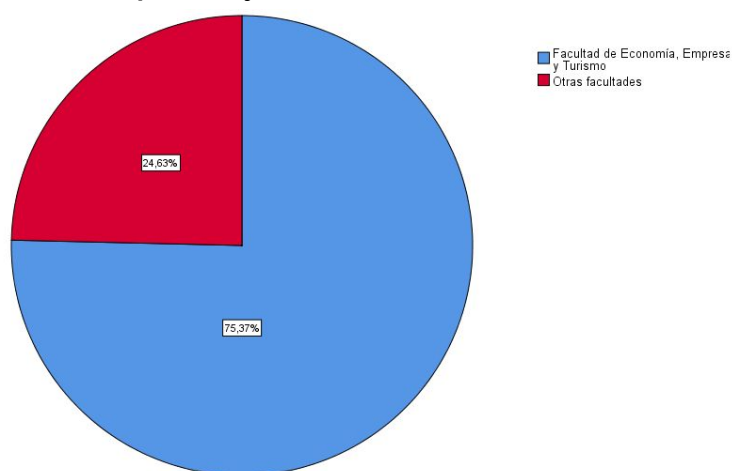
### **4.3. ENCUESTA PILOTO**

La población objeto de estudio está centrada principalmente en la comunidad universitaria perteneciente a la Facultad de Economía, Empresa y Turismo (FEEYT). En este centro el alumnado matriculado en el curso académico 2019/2020 asciende a 2.235 (50,3% mujeres y 49,8% hombres). Con respecto al Personal Docente y de Investigación, se contabilizan un total de 189 individuos (39.16% mujeres y 60.84% hombres), según datos del Gabinete de Análisis y Planificación de la Universidad de La Laguna.

Para solicitar la participación, se utilizó un muestreo por internet enviando una invitación desde el decanato de la FEEYT a todo el PDI, PAS y el alumnado vinculado al centro. La muestra resultante está formada por un total de 136 encuestados, de los cuales 112 (82.4%) son alumnado, 22

(16.2%) son PDI y 2 (1.5%) encuestados pertenecen al PAS. Del total de la muestra hay cerca de un 25% de individuos que han respondido que pertenecen a otros centros universitarios debido a que les llegó la invitación de alguna manera indirecta. Dado que se trata de una encuesta piloto y los resultados no se van a usar para extraer conclusiones definitivas se ha decidido incluirlos en el análisis. Se ha omitido la información facilitada por los miembros del PAS, debido al reducido número de respuestas de ese colectivo, y también con el propósito de poder centrar la atención entre el alumnado y profesorado inicialmente, pues son los colectivos que con mayor frecuencia almuerzan en los campus universitarios, por lo que la muestra definitiva con la que se realizará el análisis descriptivo es de 134 individuos.

### 3. Gráfico de los encuestados que trabajan/estudian en la FEEYT

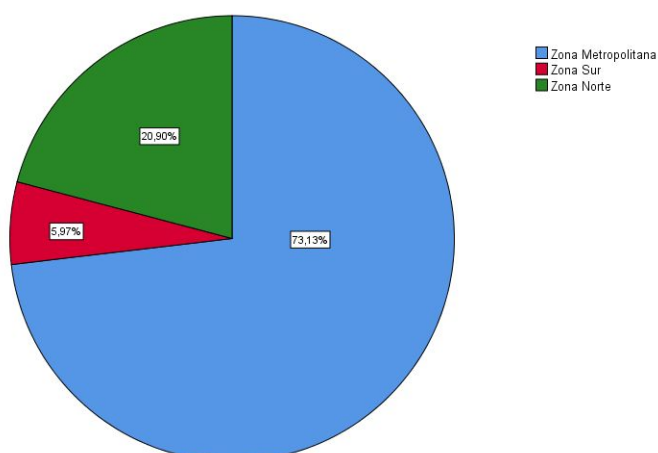


Fuente: Elaboración propia.

Como se puede observar en relación al **sexo**, la muestra no es representativa y muestra un sesgo en la medida que el porcentaje de mujeres (71.3%) y hombres (28.7%) difiere con la proporción en la población objeto de estudio. Con respecto a la **proporción de alumnado y PDI** en la muestra, se observa una sobrerrepresentación en el caso del PDI con respecto al porcentaje en la población (16,2% vs. 7,8%). Por su parte, la **edad** media de los individuos encuestados es de 27.8 años, siendo 23.3 y 50.8 las edades medias del alumnado y del PDI, respectivamente. Por tanto, se detecta una brecha de 27.5 años entre las edades medias de ambos colectivos que puede explicar diferencias en los hábitos y en las preferencias, tal y como se trata de analizar más adelante.

Siguiendo con el análisis descriptivo de la muestra, se refleja el predominio (73.1%) por parte de la **zona metropolitana** que está formada por los municipios de Santa Cruz de Tenerife, San Cristóbal de La Laguna, El Rosario y Tegueste. La siguiente zona con mayor representatividad (20.9%) es el norte de la isla, que abarca desde el municipio de Tacoronte hasta el municipio de Buenavista del Norte. En último lugar (5.9%) se encuentra la zona sur que cubre desde el municipio de Santiago del Teide hasta Candelaria.

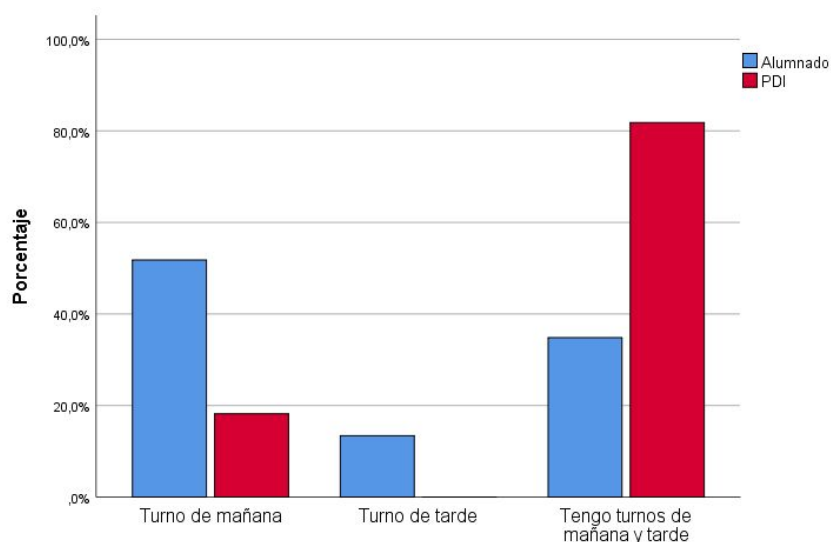
#### 4. Gráfico de zonas de residencia durante el curso



Fuente: Elaboración propia.

Además de la referencia a la distancia, también se encuentran referencias al tiempo del individuo a través de variables como el **turno de trabajo o estudio**. Observando la muestra, destaca que el 46.3% de los encuestados seleccionaron el turno de mañana, el 11% manifestaron tener un turno de tarde y 42.5% un horario mixto, siendo muy relevante el peso del turno mixto sobre el total. Entrando en los perfiles, destacar que el 81.8 % del PDI trabajan con turno mixto, lo que genera que una gran parte del PDI se encuentre en el entorno universitario por motivos laborales. Este hecho puede reflejar una posible causa por la que un elevado porcentaje del PDI opta por quedarse en el entorno universitario (véase gráfico 12) , siendo solo el 18.2% el que trabaja con un turno continuo.

#### 5. Gráfico del turno de los encuestados en función del perfil.

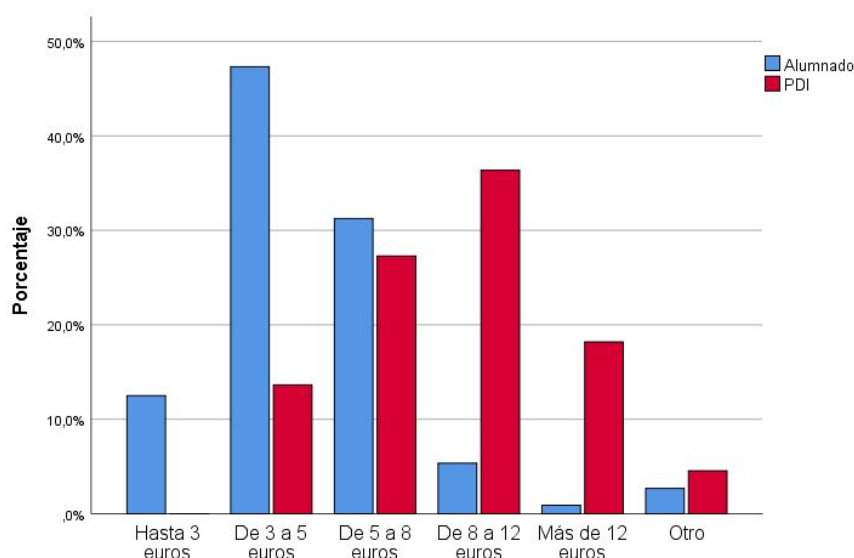


Fuente: Elaboración propia.

Por parte del alumnado, y en relación a los **estudios que cursan** en la actualidad, se sabe que de 112 alumnos, 62 alumnos (55.4%) son de 4º curso, 43 alumnos (38.4%) son de 1º-3º y 7 alumnos (6.3%) estudian máster o doctorado. Por tanto, el alumnado está representado en su mayoría por individuos de último curso de grado, confirmando un sesgo también en la representatividad.

Las ayudas económicas también es otra variable que podría tener efecto sobre el comportamiento de los consumidores. Los resultados reflejaron que parte del alumnado (35.1%) ha obtenido algún tipo de subvención, mientras que el PDI no refleja datos acerca de esta cuestión. Esta cuestión refleja una posible brecha acerca del presupuesto disponible del alumnado y del PDI, ya que aunque se tiene constancia de que el PDI obtiene una remuneración por su labor, reflejando cierto poder adquisitivo, por parte del alumnado no se tiene información del presupuesto del que disponen. No obstante, se pregunta a la muestra por el **presupuesto dispuesto a gastar por día de almuerzo** (véase gráfico 6).

### 6. Gráfico del presupuesto/día que disponen los encuestados para almorzar según perfil.



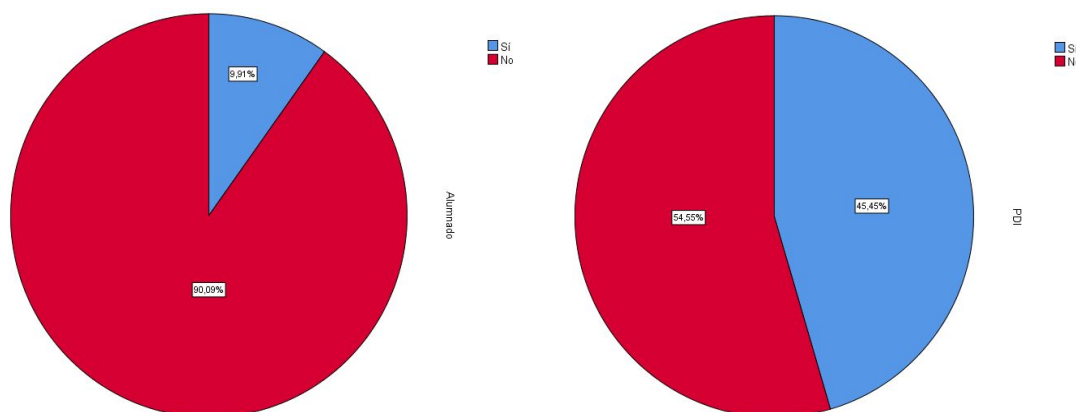
#### Fuente: Elaboración propia

Siguiendo con la relación presupuesto-poder adquisitivo, el primer resultado que llama la atención es que los encuestados que tienen un presupuesto para almorzar inferior a 3 euros son únicamente alumnos (12.5%). En segundo lugar, encontramos que el presupuesto mayoritario del alumnado se concentra en el intervalo de 3 a 5 euros (47.3%), mientras que en el PDI este presupuesto tan solo lo declara el 13.6%. Con un presupuesto entre 5-8 euros encontramos una situación más pareja entre el alumnado (31.3%) y PDI (27.3%). El presupuesto que oscila entre 8 y 12 euros, destaca que es el más común por parte del PDI (36.4%), siendo muy superior al del alumnado (5.4%). En último lugar, con un presupuesto al día superior a 12 euros, se mantiene una mayor representación del PDI (18.2%), siendo apenas inexistente en el alumnado (0.9%).

Para contrastar la dependencia del presupuesto con respecto al perfil del encuestado se realizó una prueba de chi-cuadrado entrega un p-valor= 0,000 (menor que el nivel de significación= 0.05) por lo que se rechaza la hipótesis nula de independencia, confirmando la dependencia intuida entre las variables con un nivel de significación del 95%. Queda reflejada una mayor disposición a pagar

a la hora de almorzar por parte del PDI frente al alumnado, posiblemente derivado del mayor poder adquisitivo de este.

## 7. Gráficos sobre el conocimiento del programa ecocomedores según perfil.



Fuente: Elaboración propia.

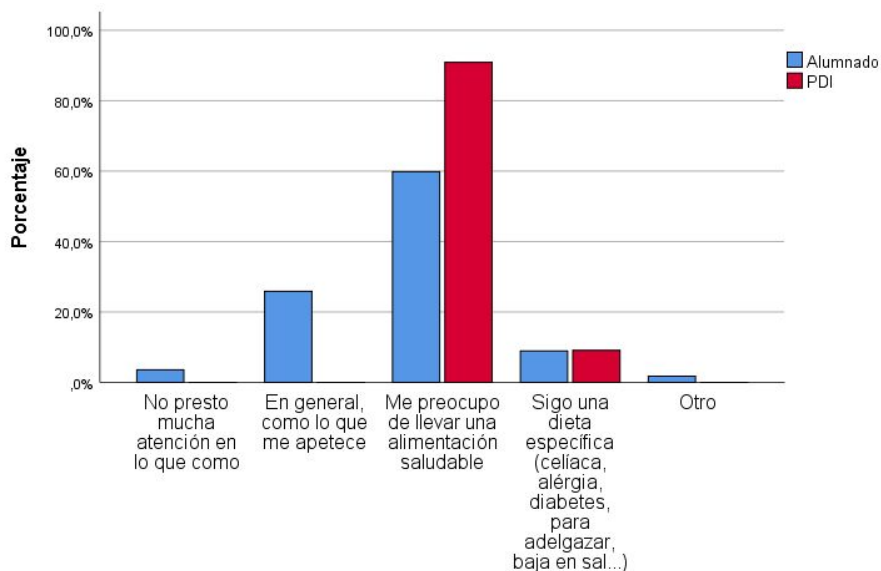
Ya realizado el análisis descriptivo de las variables de clasificación de la muestra se analizan los **conocimientos** que manifiestan los encuestados en relación a diferentes **tipos de productos y el programa Ecocomedores de Canarias**. Los resultados son muy ilustrativos. La mayoría de los encuestados reflejan conocer lo que es un producto ecológico (91.8%) y local (79.9%), pero tan solo el 15.7% del total de encuestados manifiestan conocer el programa de ecocomedores promovido por el ICCA. Además es muy interesante la brecha entre alumnado (9.9%) y PDI (45.5%) acerca del conocimiento de los ecocomedores. Por tanto, se puede concluir que el alcance del programa de ecocomedores acerca de su difusión es más efectiva entre el PDI que entre alumnado, sin embargo, no se puede considerar una estrategia efectiva en términos generales debido a los bajos índices de conocimiento por parte de la muestra.

Con respecto a los **hábitos alimentarios declarados**, destaca que el 64.9% de los encuestados manifiestan una preocupación por la alimentación saludable, siendo significativamente mayor la preocupación entre el PDI (90.9%) que en el alumnado (59.8%). La prueba de chi-cuadrado efectuada para contrastar la independencia de los hábitos alimentarios declarados con respecto del perfil del encuestado lleva a rechazar la hipótesis nula ( $p$ -valor= 0.047 menor que nivel de significación=0.05), confirmando la dependencia entre las variables con un nivel de significación del 95%. En definitiva, se refleja una mayor preocupación por parte del PDI acerca de los hábitos saludables.

Con respecto al **tipo de alimentación**, la mayoría de los encuestados (91.8%) se declaran omnívoros (comen de todo). Cuando se atiende al género, se encuentra un dato muy interesante y es que solo por parte del género femenino se contemplan otras alternativas como, por ejemplo, ser vegetariano, vegano u otras. Aparentemente, las mujeres tienen una mayor diversidad en el tipo de alimentación frente a los hombres. Esto sería un hecho a contrastar a partir de un estudio posterior donde la muestra sea representativa.



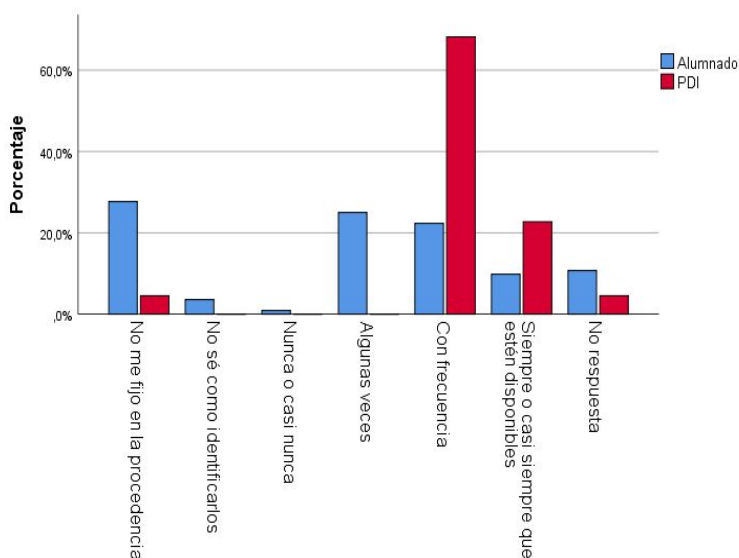
## 8. Gráfico de los hábitos alimentarios declarados por los encuestados según perfil



Fuente: Elaboración propia.

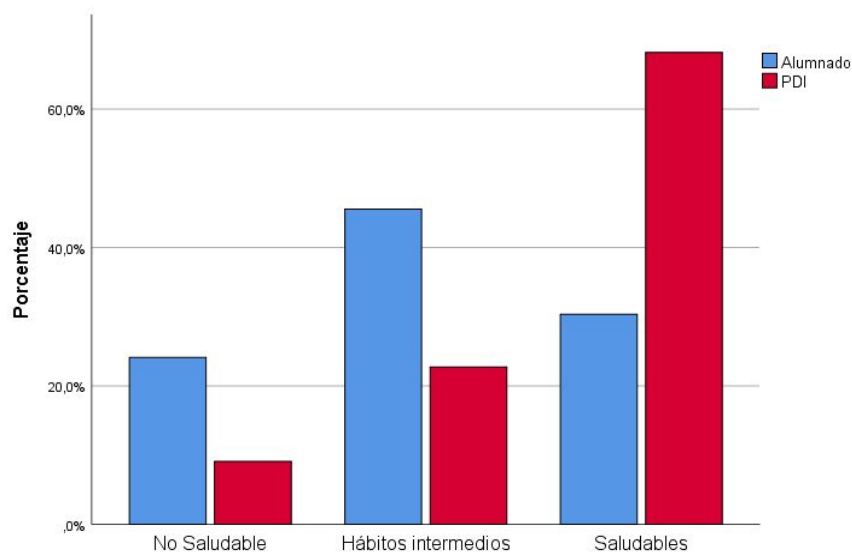
Con respecto a la **frecuencia de consumo del producto ecológico y local**, se observa que en ambos casos el consumo de estos productos se realiza con cierta frecuencia por parte de los individuos encuestados (40% aprox.). Si nos centramos en la frecuencia de consumo de producto local destaca que a pesar de que el 76.1% se fija en la procedencia de los productos que compran, únicamente consumen con frecuencia productos locales un 41.8% de los encuestados. Por tanto, parece existir un recorrido para aumentar la concienciación sobre el consumo de productos canarios y el apoyo a la economía local.

## 9. Gráfico sobre la frecuencia de consumo de alimento canario según perfil



Fuente: Elaboración propia:

## 10. Gráfico sobre clasificación de hábitos alimentarios según criterios nutricionales según perfil.

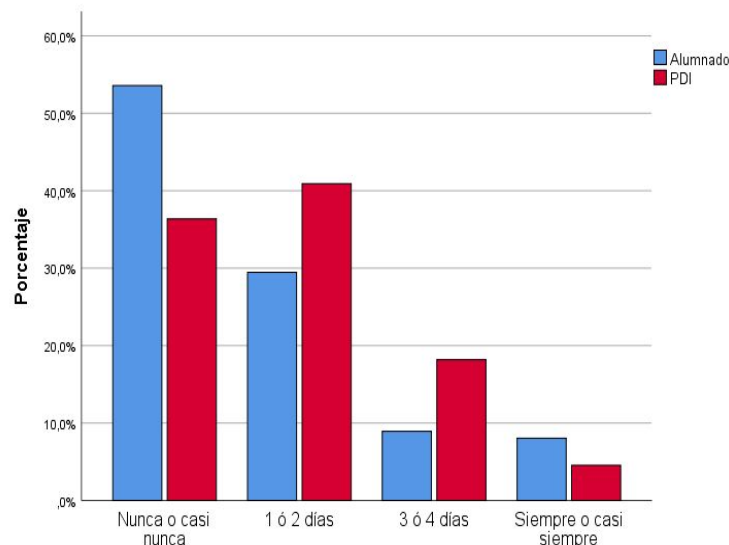


Fuente: Elaboración propia.

Ya con una imagen mental de los hábitos alimentarios declarados, conocimientos y tipo de alimentación de los encuestados, se procedió a agrupar a la muestra en tres perfiles de comensales atendiendo al tipo de alimentos que consumen a lo largo de una semana siguiendo un criterio establecido por el programa de Ecocomedores, tal y como se explicó más arriba, distinguiendo **hábitos alimentarios saludables, no saludables e intermedios**. Los resultados muestran que el 21,6% de los encuestados siguen unos hábitos alimentarios “no saludables”, mientras que solo el 36,6% parece seguir unos hábitos que coinciden con los que se proponen desde el programa Ecocomedores. Como dato más relevante destacan los hábitos alimentación saludable del PDI (68,2%) frente al porcentaje de alumnado considerados saludables (30,4%).

La prueba de chi-cuadrado efectuada con los datos de estas dos variables (perfil-hábitos) lleva a rechazar la hipótesis nula ( $p$ -valor= 0,003 menor que nivel de significación= 0,05). Por tanto, hay dependencia entre las variables con un nivel de significación del 95%. Aparentemente el PDI sigue unos hábitos de alimentación saludable en mayor proporción que el alumnado. Además, relacionando los resultados de analizar los hábitos alimentarios declarados (gráfico 8) con los tipos de alimentos consumidos que definen una dieta más o menos saludable (gráfico 10), se observa una brecha entre la preocupación declarada por una alimentación saludable y los hábitos que se deducen de sus respuestas sobre consumos de tipo de alimentos a la semana que se corresponden con una dieta saludable de acuerdo a los criterios nutricionales asumidos por el programa ecocomedores, tanto en PDI (90,9% vs 68,2%) como en alumnado (59,8% vs 30,4%). Este hecho hace anticipar ciertas dificultades para implantar un menú que siguiera criterios de equilibrio nutricional como los incorporados por ecocomedores.

## 11. Gráfico sobre la frecuencia con la que almuerzan en la Universidad o entorno según perfil.



Fuente: Elaboración propia.

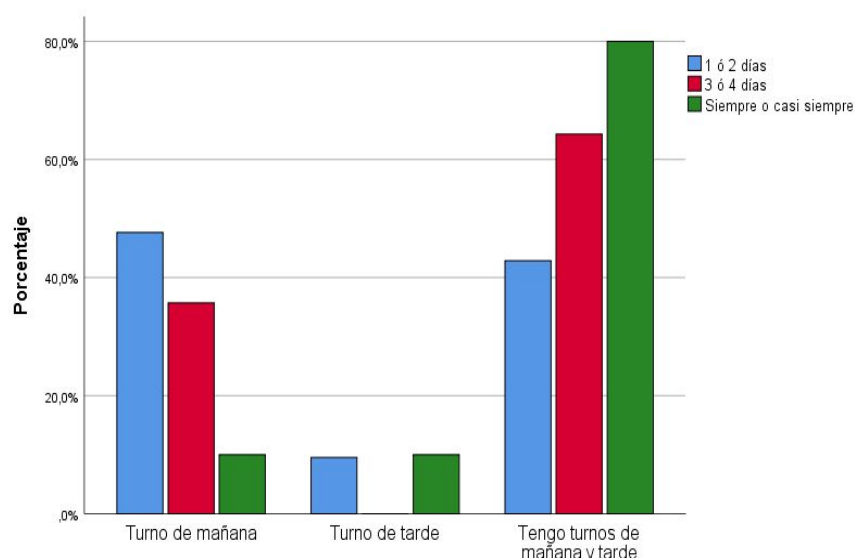
En siguiente lugar se ha analizado la **frecuencia con la que se quedan a comer en el campus o en su entorno, tanto el alumnado como el profesorado**. A nivel general, cabe destacar que el 50,7% de los encuestados nunca o casi nunca comen en la universidad o en su entorno, siendo mayor el porcentaje en alumnos que en el PDI (53,6% vs. 36,4%). Además es relevante mencionar que la frecuencia mayoritaria entre los encuestados que acuden alguna vez a la universidad es la de 1 ó 2 días a la semana con un 31,3%, siendo mayor en PDI que en alumnado (40,9% vs. 29,5%). Otro resultado que se puede observar es que el 10,4% de la muestra almuerzan 3 ó 4 días en la universidad o entorno, manteniéndose una mayor asistencia en PDI que en alumnos (18,2% vs. 8,9%). Por último, cabe destacar que el 7,5% de los encuestados siempre o casi siempre almuerzan en la universidad, que a diferencia de las dos frecuencias anteriores, el porcentaje de alumnado es superior al del PDI (8,0% vs. 4,6%). Se observa que el PDI acude con mayor frecuencia al entorno universitario para almorzar frente el alumnado, es posible que este fenómeno esté relacionado con la variable turno, específicamente con los turnos mixtos. En el gráfico 13 se observan más indicios que apoyan esta hipótesis.

Cuando se atiende al **turno horario** del encuestado -mañana, tarde o mixto- parece que está directamente relacionado con la **frecuencia con la que comen en un comedor universitario**. En el gráfico se observa que de entre los encuestados que siempre o casi siempre comen en la universidad, el 80% tienen un turno mixto y que de los encuestados que acuden a la universidad 3 ó 4 días a la semana, el 64,3% también tienen un turno de trabajo o estudio mixto.

Todo parece apuntar que tener un turno mixto influye significativamente en la frecuencia de almorzar en la universidad. De hecho, se observa que los encuestados que tienen turno de tarde acuden con poca frecuencia a comer al entorno universitario. Esta idea se refuerza a través del análisis de la prueba chi-cuadrado ( $\chi^2$ ) para contrastar la independencia entre estas dos variables

(turno horario y. frecuencia de almorzar en la universidad) llevando a rechazar la hipótesis nula ( $p$ -valor= 0.049 menor que nivel de significación= 0.05). Este resultado contrasta con el que se obtiene cuando se analiza la relación entre la **frecuencia con la que se quedan a comer en el entorno universitario y la zona de procedencia**. En ese caso, la prueba chi-cuadrado arroja un  $p$ -valor= 0,639, aceptándose la hipótesis nula de independencia entre las dos variables, por lo que la zona parece no ser determinante en la decisión de quedarse a comer.

## 12. Gráfico sobre la frecuencia de comer en la universidad según turno.



**Fuente:** Elaboración propia.

Realizando un estudio de los encuestados que comen alguna vez en el entorno universitario, han salido resultados interesantes. En primer lugar, se observa una mayor frecuencia de consumo en el comedor universitario por parte del PDI frente al alumnado. Además, el 40% de los individuos manifiesta cambiar de vez en cuando de comedor universitario, por tanto no son fieles a uno en específico. Por otro lado, los hábitos de los encuestados que declararon comer alguna vez en los comedores universitarios declaran un patrón de consumo de alimentos que en general cumplen con un criterio saludable o relativamente saludable, ya que un 35.6% de ellos tienen unos hábitos saludables, un 46.7% intermedios y el 17.8% poco saludables. Este hecho resalta ya que estos mismos encuestados consideran poco saludable los comedores universitarios en un 35.6%, que aunque no parezca un porcentaje muy elevado, hay que tener en cuenta la alta tasa de abstención de esta pregunta (26.7%). Entre las personas que almuerzan alguna vez en el comedor universitario la opción más solicitada es el menú del día (60%), en contraposición de la comida rápida (bocadillo, sandwichs, artículos individuales) que es la opción menos demandada.

También se preguntó a los encuestados que almuerzan al menos una vez a la semana en los comedores universitarios por los tres **motivos más importantes para decidir si quedarse en el comedor universitario** o no. El 95.6% de los encuestados seleccionaron como motivo fundamental la cercanía, seguido de calidad precio con un 44.4% y del círculo de amistades con un 35.60% por tanto, la distancia se confirma como una variable con gran peso en la toma de decisión de comer en los comedores universitarios.

En cuanto a los encuestados que eligen comer en alguno de los **establecimientos próximos al campus (29,8%)**, los resultados ponen de manifiesto que más de la mitad (55%) eligen el menú del día dentro de la oferta del negocio, observando un comportamiento similar en relación a los consumidores de comedores universitarios que escogen el menú en un 60%. Para finalizar, los motivos más señalados para acudir a los bares y cafeterías son: calidad-precio y variedad, y con menor peso, rapidez, calidad, cantidad y lugar. Por tanto, parece que en este caso, se trata de comensales que valoran predominantemente aspectos de calidad en el servicio.

Hay un sector de los encuestados (26.9%) que manifiestan **traer alguna vez comida de casa para almorzar** en el entorno universitario. Los motivos más relevantes por lo que dicen tomar esta decisión son tres: el 66.7% porque es más barato, el 55.6% porque la oferta del entorno universitario no cumplen con sus hábitos alimentarios o dietas, y por último con un 44.4% por cuestión de calidad. No les gusta la comida del comedor universitario. Acerca de estos resultados se puede concluir que la oferta de los comedores universitarios puede que no sea suficiente para englobar a personas con hábitos o dietas no comunes, además de que cerca de la mitad de este grupo de individuos declaran que la comida del comedor universitario no tiene buen sabor y no gusta. Por tanto, en su opinión los comedores universitarios tienen que mejorar estos aspectos cualitativos de los menús y platos que ofrecen.

Por último se encuentra un grupo de individuos que declaran **comer en su hogar** o en el de algún compañero/a o familiar (46.3%). Los motivos alegados para esta elección son muy variados. Los tres criterios más valorados fueron: porque le gusta más la comida (59.7%), porque puede descansar (51.6%) y el 41.9% porque es más barato. Se observa que el gusto por la comida hecha en casa o por poder descansar en el hogar después del almuerzo son los factores más relevantes para este grupo de consumidores.

A nivel general, los encuestados manifiestan que escogerían alguna vez o con cierta frecuencia un menú ecológico antes que un menú tradicional, pero lo llamativo es cómo aumenta la frecuencia cuando se le pregunta exclusivamente a los que acuden alguna vez a los comedores universitarios (79.1% vs. 86.7%) . Por ello, los usuarios de los comedores universitarios presentan una mayor **predisposición a escoger un menú ecológico**.

Por otro lado, la **información que le gustaría conocer al consumidor** acerca de los productos fue preguntada en la encuesta. Los resultados fueron los siguientes: el 64.4% considera que la información que más le gustaría conocer son los ingredientes de los platos, seguido del valor nutricional con un 42.2% y de que sea apto para vegetarianos/ veganos también con un 42,2%. Por ello, vemos que estos tres criterios están muy equiparados entre sí y, por tanto, se observa que el interés del consumidor se resume en la composición de los productos, valores nutricionales y etiquetado por tipo de alimentación, mientras que muestran menor interés por la información acerca de los alérgenos, recomendaciones nutricionales, apto para celíacos, procedencia de los productos e información acerca de la huella ecológica.

Después de haber analizado las preferencias y motivaciones más propias de estos cuatro grupos de consumidores (i.e. los que comen en comedores universitarios, los que acuden a bares y cafeterías del entorno, los que traen comida de casa y los que comen con frecuencia en su hogar) se incluyeron reflexiones y preguntas para todos los encuestados sobre **cómo mejorar los comedores universitarios**.

Esta parte del análisis comienza con los motivos por los que no acuden a un comedor universitario, siendo la razón de mayor peso el motivo “no me gusta la comida” (34.8%) , a este le sigue el motivo “no me gusta el ambiente” (28.8%) y, por último, se encuentra el motivo “no me gusta la calidad-precio” (22.9%). Los resultados dejan a la vista, por tanto, una falta de calidad en la elaboración de los productos ofertados, en la calidad-precio o en el propio ambiente del espacio del comedor.

Entre los aspectos que los comedores universitarios deben mejorar se citan: la comida saludable con un 64.2%, seguido de la comida variada (49.3%), y de la comida rica (33.6%). Añadida a estas se encuentra la comida ecológica (23.9%) y la comida local (22.4%). Por otro lado, los aspectos menos seleccionados de cara a mejorar el servicio de los comedores han sido el precio (20.9%) y la cantidad de comida (13.4%). Por tanto, la propuesta de implementar un menú nutricionalmente equilibrado, con productos ecológicos y locales, viene a satisfacer varios de los aspectos de mejora manifestados por los encuestados sobre los comedores universitarios.

## 5. CONCLUSIONES

En esta memoria de TFG se ha planteado una primera aproximación a los hábitos alimentarios y las preferencias a la hora de comer de los miembros de la comunidad universitaria de la Universidad de Laguna. Para ello se planteó en primer lugar una observación sistemática de los comedores universitarios y de los establecimientos en los que alternativamente se puede comer, centrando inicialmente la atención en la Facultad de Economía, Empresa y Turismo (*FEEYT*). Para llevar a cabo esta observación se diseñaron unas fichas que contienen ítems relevantes a la hora de elegir el lugar donde almorzar por parte de los miembros de la comunidad universitaria. En segundo lugar, se llevaron a cabo entrevistas en profundidad, tanto con miembros del alumnado como del profesorado de la *FEEYT*. Por último, se analizaron los resultados de una encuesta piloto que se realiza a una muestra de alumnado y profesorado de dicho centro.

La situación de emergencia planteada por la pandemia derivada de la propagación del covid-19 impidió llevar a cabo el trabajo de campo previsto para la observación sistematizada. No obstante, la tecnología permitió realizar las entrevistas en profundidad usando una aplicación para realizar videoconferencias. Los resultados extraídos de las entrevistas realizadas contienen información valiosa de cara a formular un buen cuestionario y/o, en su caso, revisar o corregir el que ya se ha empleado en la fase de pilotaje.

Entre las principales conclusiones que pueden extraerse de las entrevistas cabe notar que no parecen detectarse cambios importantes en los hábitos alimenticios entre alumnado y profesorado,

y que predomina una alimentación sin dietas estrictas. Sin embargo, sí se manifiesta una preocupación por lograr una alimentación más saludable entre los entrevistados. Las variables distancia y horario son primordiales para entender por qué deciden o no quedarse en el campus a comer. Con respecto a la comprensión de alguno de los conceptos que aparecen en el cuestionario (ecológico, local, de temporada,...), se detectan diferencias entre alumnado y profesorado, siendo el profesorado el perfil que refleja una mayor comprensión. Asimismo, en cuanto a la información que gustaría tener acerca de los alimentos, la tabla nutricional es la más demandada por los entrevistados. Además, todos los entrevistados declaran que escogerían en un principio un menú nutricionalmente equilibrado y ecológico antes que un menú tradicional.

Por otra parte, la entrevista ha permitido señalar aspectos interesantes para estudiar en un futuro como la relación del deporte o la actividad física-deportiva con la alimentación saludable, que no se incluyó en el diseño del cuestionario. Además, ha servido para extraer aportaciones de mejora a los comedores universitarios como la mejora de la atención y experiencia del cliente, incluir en su oferta a otros regímenes alimentarios distintos al omnívoro clásico, mayor originalidad en los menús e incorporación de productos ecológicos frescos y de temporada en la oferta. Por último, destacar que se detecta una influencia diferente del covid-19 en los hábitos alimentarios según el perfil. Los alumnos se volvieron más pasivos y sedentarios alimentándose peor, mientras que los profesores se encontraban menos saturados y con más tiempo para dedicarse a la cocina y alimentarse más sano, variado, y rico.

Por su parte, del análisis de los resultados de la encuesta piloto, lo primero a destacar es que se trata de una muestra obtenida a través internet tras hacer llegar una invitación por correo electrónico a toda la comunidad universitaria de la Facultad de Economía, Empresa y Turismo de la Universidad de la Laguna. La muestra presenta algunos sesgos, como en lo que respecta al sexo, estando sobrerrepresentadas las mujeres, el PDI y el alumnado de último curso (55.4% del alumnado es de último curso). En cuanto a la zona de residencia predominan los encuestados de la zona metropolitana (73.1%). Por otro lado, los turnos horarios más frecuentados son los de mañana y el mixto con un (44% aprox cada uno), siendo este último el más usual en el caso del PDI (81.8%). En relación al poder adquisitivo, el PDI declara un mayor presupuesto diario dedicado a la comida.

En referencia al turno de estudio o trabajo del encuestado, se concluye que afecta en gran medida a la frecuencia con la que come en el entorno universitario, ya que el PDI es el perfil que más acude a comer a su zona de trabajo, y es además el que se encuentra en mayor medida en entorno universitario en las horas de almuerzo, puesto que mayoritariamente su turno de trabajo combina la mañana y la tarde. Por otro lado, la zona de residencia no parece ser una variable que influya en la decisión de quedarse a comer en el entorno universitario.

En lo que respecta al tipo de alimentación de los encuestados, se observa que el 100% de los hombres tienen una alimentación omnívora, siendo únicamente las mujeres las que tienen mayor diversidad en el tipo de alimentación. Por norma general, los encuestados presentan una gran

preocupación por la alimentación saludable. La variable perfil aparentemente influye sobre los hábitos de los encuestados. Más de la mitad de los encuestados (64.9%) presentan interés por una alimentación saludable, siendo mayor esta preocupación en el PDI. Sin embargo, cuando se analizan los hábitos de alimentación en función del tipo de alimentos consumidos a la semana, se observa que solo el 36.6% de los encuestados cumplen con una alimentación sana de acuerdo con los criterios nutricionales del programa Ecocomedores de Canarias, teniendo el PDI una mayor representación. Por tanto, se detecta una brecha entre la preocupación manifestada por una alimentación saludable y los hábitos alimentarios que siguen los individuos que distan de cumplir con los criterios de una alimentación saludable.

Por otro lado, centrandó la atención en quienes comen con cierta frecuencia en los comedores universitarios, destacar que el PDI es el perfil que con mayor frecuencia se queda a comer. Además, el 40% de quienes comen en comedores universitarios cambian de comedor con cierta frecuencia. También señalar que más de la mitad (60%) de los que almuerzan en los comedores seleccionan el menú antes que un plato combinado o una opción de bocadillo o comida rápida. Destacar, además, que los consumidores de comedores universitarios suelen presentar hábitos saludables o intermedios. Otro aspecto reseñable es su mayor predisposición a escoger un menú ecológico y saludable antes que un menú tradicional. Los motivos por los que declaran elegir el comedor universitario son fundamentalmente la cercanía (95.6%), la calidad-precio (44.4%) y el coincidir con su círculo de amistades (35.6%).

Por su parte, los encuestados que deciden comer en otros establecimientos del entorno universitario (29,8%), señalan elegir esta modalidad debido fundamentalmente a una mejor relación calidad-precio y a la variedad de su oferta, por lo que se trata de comensales que valoran predominantemente aspectos de calidad en el servicio. Existe también un porcentaje no despreciable de encuestados que traen su comida de casa (26,9%). Del análisis de sus respuestas se puede concluir que la oferta de los comedores universitarios puede que no sea suficiente para englobar a personas con hábitos o dietas no comunes, además de que cerca de la mitad de este grupo de individuos declaran que la comida del comedor universitario no tiene buen sabor y no gusta. Por tanto, en su opinión los comedores universitarios tienen que mejorar estos aspectos cualitativos de los menús y platos que ofrecen. Estas ideas también se derivan de analizar las respuestas de quienes se quedan a comer en casa (46.3%), para quienes el gusto por la comida hecha en casa o por poder descansar en el hogar después del almuerzo, unidos a que es una opción más barata, son los factores más relevantes para tomar su decisión.

Analizando nuevamente todas las respuestas se pone de manifiesto la falta de conocimiento del programa Ecocomedores de Canarias, siendo más notable el desconocimiento por parte del alumnado. Por ello, sería recomendable revisar las estrategias y canales de difusión actuales si se desea que el programa sea conocido en el contexto universitario. También resalta la relación entre el conocimiento de producto local, ecológico y de temporada con la concienciación sobre el consumo de estos productos. Tanto en la encuesta como en la entrevista se ha manifestado el conocimiento por parte de los individuos acerca de estos productos. Sin embargo, este grado de



conocimiento contrasta con la baja frecuencia de compra en negocios propios de la economía local, optando por otros tipos de productos. Una encuesta definitiva y representativa permitiría validar este resultado, del que se desprende la necesidad de potenciar posibles iniciativas para fomentar el apoyo a la economía local.

El análisis de los resultados de la encuesta también permite señalar que la información de mayor interés del consumidor acerca de los productos que consume está relacionada con su composición, etiquetado y valores nutricionales. Por tanto, la tabla nutricional y el correcto etiquetado de los productos son las informaciones que parecen valorar más los comensales. Mientras se muestra menor interés por la información acerca de los alérgenos, las recomendaciones nutricionales, apto para celíacos, procedencia de los productos e información acerca de la huella ecológica. Asimismo, si se analizan las respuestas dadas en el apartado de posibles mejoras de los comedores universitarios se observa que coinciden con la propuesta de implementar un menú nutricionalmente equilibrado con productos ecológicos y locales, considerando que la oferta actual no es suficiente para cubrir ciertos tipos de alimentación o dietas distintas a la omnívora. Por otro lado, los comedores universitarios deben mejorar el sabor de sus comidas, ya que en líneas generales no gusta. En definitiva, los comedores deben llevar a cabo un esfuerzo para mejorar la calidad, la variedad y el equilibrio nutricional de sus productos.

En el presente estudio, si bien tomando como punto de partida una encuesta piloto en la que no se garantiza una representatividad adecuada de la población, se han encontrado resultados que presentan ciertas similitudes con los trabajos de investigación detallados en la revisión de la literatura. En primer lugar, las conclusiones de este estudio concuerdan con las de Zazpe *et al.* (2013) en el hecho de que el profesorado, por norma general tienen unos hábitos alimentarios más saludables que en el caso del alumnado. Por otro lado, el trabajo de Zazpe *et al.* (2013) concluye que el alumnado tiene una predisposición a cambiar sus hábitos alimentarios, lo mismo ocurre en esta investigación, llegando a manifestar un alto grado de elección de un menú ecológico frente a un menú tradicional. Por último, destacar también la coincidencia en las conclusiones con las que se desprenden del trabajo de Chen *et al.* (2017), quienes proponen un programa de etiquetado de luces de semáforo, ya que se considera una estrategia positiva para reducir el consumo de alimentos poco saludables.

Para finalizar este estudio se detallan diversas limitaciones y propuestas de mejora para futuras investigaciones. En primer lugar, el cuestionario piloto carece de ciertas preguntas de interés relacionadas con el sobrepeso, la obesidad, el deporte y la frecuencia de consumo de tabaco. Además, en la encuesta no se tuvo en cuenta la representación de algunos grupos minoritarios como son los flexivegetarianos o los individuos que no se encasillan en un grupo en concreto, pero sí manifiestan no comer carne. Por último, faltó algún tipo de pregunta relacionadas con la asistencia a un especialista digestivo o un miembro médico relacionado con la alimentación. Por otro lado, la encuesta presenta algunos errores de redacción que han creado ambigüedades en los encuestados, como por ejemplo la diferencias entre seleccionar piso propio y hogar familiar. Además, es probable que los encuestados no hayan podido seleccionar correctamente los posibles

motivos de no comer en los comedores universitarios, ya que la alternativa “otros” representa un alto índice de selección (32.2%). Otra limitación ha sido la baja participación por parte del PAS en la encuesta. Esto ha supuesto su exclusión en el análisis de los resultados. También sería importante valorar una reducción en el número de preguntas, en la medida que la encuesta es autoadministrada y se puede producir cierto efecto de agotamiento. Por último, sería interesante aplicar otras herramientas estadísticas distintas a las utilizadas para profundizar más en el análisis de los resultados, como por ejemplo el uso de un análisis factorial o un análisis de varianza (ANOVA).

## AGRADECIMIENTOS

Tanto los autores del trabajo como el tutor desean agradecer al ICCA y a la coordinadora del Programa Ecocomedores de Canarias, Margarita M. Hernández, su total colaboración para llevar a cabo este TFG, así como la oportunidad que nos brindó de identificar una necesidad donde poder aportar con este trabajo un servicio a la comunidad. También agradecer a los coordinadores del *Proyecto de Innovación Educativa sobre Aprendizaje-Servicio ligado a TFGs y TFMs*, Francisco J. Ledesma y Celsa Cáceres, por ofrecernos la posibilidad de participar en el proyecto. Por último, agradecer todas las contribuciones y las sugerencias recibidas de la profesora Irène Dupuis para poder diseñar las fichas de observación y por facilitarnos el acceso al cuestionario piloto.

## REFERENCIAS

- Amador, F.J. y Dupuis, I. (2020) Cuestionario sobre hábitos alimentarios y preferencias de los comensales en el contexto de la Facultad de Economía, Empresa y Turismo de la Universidad de La Laguna.. Comunicación Interna.
- Brunet Icart, I., & Pastor Gosálbez, I. (2012). *El diseño del análisis cualitativo multinivel: una aplicación práctica para el análisis de revistas · Multi-level Qualitative Analysis design: a practical application for the analysis of interviews. Empiria. Revista de metodología de ciencias sociales*, 0(24), 15. <https://doi.org/10.5944/empiria.24.2012.841>
- Benassini, M. (2009). *Introducción a la investigación de mercados*. Pearson Educación.
- Chen, H. J., Weng, S. H., Cheng, Y. Y., Lord, A., Lin, H. H., & Pan, W. H. (2017). *The application of traffic-light food labelling in a worksite canteen intervention in Taiwan*. *Public health*, 150, 17–25. <https://doi.org/10.1016/j.puhe.2017.04.005>
- Iguzquiza, V. D. D. R., & de Rada, V. D. (2001). *Diseño y elaboración de cuestionarios para la investigación comercial*. ESIC.
- Domper, A , Zacarías H., Isabel, Olivares C., Sonia, & Hertrampf D, Eva. (2003). *Evaluación de un programa de información en nutrición al consumidor. Revista chilena de nutrición*, 30(1), 43-51. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182003000100006>

Carrera, H. R. M. (2014, 1 enero). *La investigación cualitativa a través de entrevistas: su análisis mediante la teoría fundamentada*. Revista de Ciencias de la Educación. Cuestiones Pedagógicas. <https://revistascientificas.us.es>

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) (2017). *Programa*. Ecocomedores de Canarias. <http://www.ecocomedoresdecanarias.com>.

Cerda L.J., & Villarroel Del P.L.. (2007). Interpretación del test de Chi-cuadrado ( $X^2$ ) en investigación pediátrica. *Revista chilena de pediatría*, 78(4), 414-417. <https://dx.doi.org/10.4067/S0370-41062007000400010>

Comisión Europea (2019). Pacto Verde Europeo. Medidas adoptadas. Estrategia “*De la granja a la mesa*”. [https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork\\_es](https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_es)

Universidad de Sevilla. (2019). *La US presenta el menú Me Gusta*. Portal de Comunicación de la Universidad de Sevilla. <https://comunicacion.us.es/centro-de-prensa/institucional/la-us-presenta-el-menu-me-gusta>

Lazzarini, G. A, Visschers, V. H.M, & Siegrist, M. (2017). Our own country is best: Factors influencing consumers' sustainability perceptions of plant-based foods. *Food quality and preference*, 60, 165-177. doi: 10.1016/j.foodqual.2017.04.008

López, P.L. (2004). *Población, muestra y muestreo*. *Punto Cero*, 09(08), 69-74. Recuperado en 03 de julio de 2020, de [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1815-02762004000100012&lng=es&ng=es](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-02762004000100012&lng=es&ng=es) .

Monroy-Parada, D. X., Prieto-Castillo, L., Ordaz-Castillo, E., Bosqued, M. J., Rodríguez-Artalejo, F., & Royo-Bordonada, M. Á. (2020). *Mapa de las políticas nutricionales escolares en España*. *Gaceta Sanitaria*. <https://doi.org/10.1016/j.gaceta.2019.10.005>

Reilly, K., Nathan, N., Grady, A., Wu, J., Wiggers, J., Yoong, S. L., & Wolfenden, L. (2019). Barriers to implementation of a healthy canteen policy: A survey using the theoretical domains framework. *Health promotion journal of Australia: Official journal of Australian Association of Health Promotion Professionals*, 30 Suppl 1, 9–14. <https://doi.org/10.1002/hpja.218>

Rico-Sapena, N., Galiana-Sanchez, M., Bernabeu-Mestre, J., Trescastro-López, E., & Vasallo, J. (2019). Efectos de un programa alternativo de promoción de la alimentación saludable en comedor escolar. *Ciência & Saúde Coletiva*, 24(11), 4071-4082. Epub October 28, 2019. <https://doi.org/10.1590/1413-812320182411.02482018>

Ruiz Moreno, E., Del Pozo de la Calle, S., Valero Gaspar, T., Ávila Torres, J., & Varela Moreiras, G. (2020). *Estudio de hábitos alimentarios y estilos de vida de los universitarios españoles*. Fundación Española de Nutrición (FEN).

Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L. J., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J. A., De Vries, W., Majele Sibanda, L., ... Murray, C. J. L. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393 (10170), 447-492. [https://doi.org/10.1016/s0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/s0140-6736(18)31788-4)

Serra, L. (2018, 4 diciembre). *La mala alimentación canaria es un problema de salud pública*. Canarias 7. Recuperado el 20 de junio de 2020 de: <https://www.canarias7.es/sociedad/sanidad/la-mala-alimentacion-canaria-es-un-problema-de-salud-publica-XB6074213?fbclid=IwAR0zkKK8xPdEUPxIjBflzQo4V4IlzD0Psjtdq1de3JYD6A-j0nJPOK5o-ndg>

Zazpe, I., Marqués, M., Sánchez-Tainta, A., Rodríguez-Mourille, A., Beunza, JJ., Santiago, S., & Fernández-Montero, A. (2013). Hábitos alimentarios y actitudes hacia el cambio en alumnos y trabajadores universitarios españoles. *Nutrición Hospitalaria*, 28(5), 1673-1680. <https://dx.doi.org/10.3305/nh.2013.28.5.6553>

Zikmund, W. G., & Babin, B. J. (2009). *Investigación de mercados* (9a ed.). Cengage Learning. <https://latinoamerica.cengage.com>

Tinoco Gómez, O. (2008). Una aplicación de la prueba chi-cuadrado con SPSS. Datos industriales, 11 (1), 73-77. [Fecha de consulta 6 de julio de 2020]. ISSN: 1560-9146. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=816/81611211011>

Universidad de La Laguna (2019). *Evolución del alumnado matriculado*. Gabinete de análisis y planificación. <https://riull.ull.es/xmlui/handle/915/4986>