



P021/S1-P21 VALIDACIÓN DE UN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE AMBIENTES ALIMENTARIOS COMERCIALES: ESTUDIO PILOTO

Dra. Mónica Díaz-Beltrán¹, Dr. Jeremy Young¹, Msc. Martha Lievano-Fiesco¹, Dr. Karen Byrd², Dr. Kiwon Lee³

¹Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia, ²Purdue University, Indiana, Estados Unidos, ³Kent State University, Ohio, Estados Unidos.

Antecedentes y objetivo: El consumo de alimentos fuera de casa aumenta sustancialmente cada día en zonas urbanas. Estudios en Norteamérica muestran que un porcentaje importante de la ingesta nutricional diaria proviene del consumo en establecimientos comerciales tipo restaurantes. A pesar de ello, aun son limitados los instrumentos en español que permitan hacer una valoración del entorno nutricional de los consumidores. Este estudio corroboró la funcionalidad de un instrumento ya validado y publicado en inglés para evaluar el ambiente alimentario en restaurantes en el contexto latinoamericano. **Métodos:** Se revisó literatura publicada entre 2000 y 2020 que diera cuenta de instrumentos para evaluar entornos de consumo comerciales. Se seleccionó FRESH (Full Restaurant Evaluation Supporting a Healthy (FRESH) Dining Environment Audit) publicada en el 2019, dado que era aplicable a diversos establecimientos e incluía numerosos componentes del ambiente alimentario. Se contactó al investigador principal de FRESH, quien brindó el cuestionario original con 28 preguntas. La traducción, retro traducción, y adaptación cultural siguió las guías recomendadas por la Organización Mundial de la Salud. Una vez aprobado el instrumento traducido al español (FRESHesp) fue utilizado por 11 evaluadores en el marco de una prueba piloto como parte de un proyecto de investigación sobre alimentación saludable en restaurantes en Colombia. Contenido, claridad y consistencia interna fue verificado de forma cualitativa con los evaluadores. Mediante Coeficiente de correlación de Pearson se contrastaron los puntajes totales de FRESHesp con otra herramienta en español (Inventario de Nudges Nutricionales en Restaurantes-NNIR). **Resultados:** Luego del proceso de traducción de la herramienta FRESH, fue usada en 29 visitas a restaurantes en dos ciudades de Colombia. Los evaluadores refirieron que FRESHesp permitió examinar de manera clara disponibilidad de alimentos y soportes ambientales para promover alimentación saludable en establecimientos comerciales tipo restaurantes. Los puntajes finales de Freshesp tuvieron una correlación significativa con los resultados del NNIR ($r(27)=.791$, $p<.001$). Los hallazgos de ambas herramientas mostraron consistencia entre las observaciones realizadas. **Conclusiones:** FRESHesp permitió la evaluación de ambientes alimentarios en el contexto latinoamericano. Futuras investigaciones podrían utilizar esta herramienta para valorar las condiciones que rodean la alimentación en establecimientos comerciales tipo restaurantes.

Palabras clave: validación de instrumento, FRESHesp, consumo fuera del hogar, alimentación saludable.

P022/S1-P22 PRÁCTICAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUENCA

Lcda. Katherine Ximena Cañar-Molina¹, Lcda. Erika Cristina Vayancela-Morocho¹, MSc. Samuel Adrián Escandón-Dután², Dra. Angélica María Ochoa - Avilés², María Cecilia Vintimilla-Álvarez^{1,2}

¹Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, Universidad De Cuenca, Cuenca, Ecuador, ²Departamento de Biociencias, Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador.

Antecedentes: Dado que los estudiantes universitarios invierten en promedio 40 horas a la semana en los campus, el entorno universitario es un factor influyente en las prácticas de alimentación. Además, el nivel económico representa una potencial barrera para la alimentación saludable en países de ingresos medios y bajos. **Objetivo:** Describir las prácticas y costos relacionados con el consumo de alimentos de los estudiantes de la Universidad de Cuenca. **Métodos:** Un estudio de corte transversal se realizó entre noviembre - diciembre de 2022 con 282 estudiantes universitarios; (34%) hombres, (65%) mujeres y (1%) otros. Se aplicó digitalmente un cuestionario validado por un panel de expertos para recolectar información sobre las prácticas y costos relacionados con el consumo de alimentos dentro de la universidad. Además, a partir de observación directa en diez comedores, se registró el precio de todos los alimentos expendidos. **Resultados:** El 31%, 14% y 18% de los estudiantes, reportó consumir un refrigerio en la mañana, almuerzo y/o un refrigerio en la tarde, respectivamente en los comedores. El 51% de los estudiantes reportó destinar dos dólares o menos para su almuerzo. Por su parte, la observación directa determinó que el precio promedio de los almuerzos ofertados en los comedores es de 2.5 ± 0.6 dólares. Un 66% de los estudiantes indicó que los precios no son asequibles y un 33% reportó llevar comida de su casa por ahorro y/o salud. En cuanto a la calidad nutricional, se evidenció que solo dos de los diez bares de la Universidad de Cuenca ofertan ensaladas de verduras, pese a ello el 55% considera la oferta de alimentos nutritiva y variada. **Conclusiones:** Este estudio demuestra que el factor económico parece ser una importante barrera para el consumo de alimentos en los predios universitarios. Se resalta la necesidad de proporcionar alimentos saludables a un precio asequible o de subsidiar los alimentos para el consumo de los estudiantes de una universidad pública ecuatoriana.

Palabras clave: alimentación saludable, bares universitarios, estudiantes universitarios, Ecuador.

