

Frecuencia de intoxicaciones en estudiantes tras consumir alimentos en el entorno universitario

López, Laura; Monsalve, Gissel; Espinosa, Snaider; Moncada, Saret; Vargas, Wendy; Navas, Indira; Mier, María¹

PALABRAS CLAVE	RESUMEN
intoxicación, estudiante, alimento, cafetería	<p>Las intoxicaciones alimentarias en alumnos universitarios son cotidianas, pues ciertos alimentos permanecen expuestos al ambiente por tiempos prolongados o en ocasiones no se emplean adecuadas prácticas de manipulación de alimentos, lo que puede causar alteraciones en el organismo. El objetivo de este estudio es conocer la prevalencia de intoxicaciones en estudiantes de la UDES tras consumir alimentos del entorno universitario</p> <p>Se realizó un estudio cuantitativo descriptivo de corte transversal, para lo cual se aplicó un cuestionario enviado de manera masiva a los estudiantes de la Universidad de Santander sede Bucaramanga matriculados en el periodo 2022-1, de la cual se obtuvo respuesta de 71 personas.</p> <p>Las encuestas señalan que los estudiantes que realizan un lavado de manos constante son menos expuestos a sufrir una intoxicación alimentaria y los más propensos a esta, consumen alimentos fritos tales como empanadas y arepas.</p> <p>En conclusión, el consumo de alimentos elaborados en el entorno universitario tales como fritos y empaquetados representan un riesgo en la salud de los estudiantes, es decir, su impacto no es positivo en su salud.</p>

KEYWORDS	ABSTRACT
Intoxication, student, food, cafeteria	<p>Food poisoning in university students is daily, since certain foods remain exposed to the environment for long periods of time or sometimes adequate food handling practices are not used, which can cause alterations in the organism. The objective of this study is to know the prevalence of poisoning in UDES students after consuming food from the university environment.</p> <p>A quantitative descriptive cross-sectional study was carried out, for which a questionnaire was applied massively to the students of the University of Santander, Bucaramanga campus, enrolled in the period 2022-1, from which a response was obtained from 71 people.</p>

¹ Estudiantes de Bacteriología y Laboratorio Clínico de la Universidad de Santander, lauradani098@gmail.com

Surveys indicate that students who wash their hands constantly are less likely to suffer from food poisoning and those who are more prone to it consume fried foods such as empanadas and arepas.

In conclusion, the consumption of foods prepared in the university environment such as fried and packaged foods represent a risk to the health of students, that is, their impact is not positive on their health.

Introducción:

Las intoxicaciones alimentarias son enfermedades provocadas por comer alimentos contaminados, dentro de las principales causas de estas se encuentra el alto consumo de fritos tales como empanadas, arepas y empaquetados, debido que son las más asequibles y de rápida adquisición.

Las intoxicaciones alimentarias son mas frecuentes en estudiantes universitarios, ya que por las cargas académicas muchas veces no disponen del tiempo para alimentarse en sus hogares y a horas adecuadas.

Este estudio sirve para identificar las causas de intoxicaciones en los estudiantes, ya que los hábitos alimenticios no saludables se han vuelto un factor de riesgo para las enfermedades gastrointestinales con mayor prevalencia en las intoxicaciones, esta problemática predomina más en los jóvenes universitarios.

Metodología:

Se trata de un estudio cuantitativo, descriptivo, de corte transversal, en el cual se envió vía WhatsApp, un cuestionario de manera masiva a los estudiantes matriculados en la Universidad de Santander, campus Bucaramanga.

El cuestionario estuvo conformado por preguntas diseñadas por los investigadores, teniendo en cuenta estudios previos.

Todos los participantes dieron su consentimiento para participar en el estudio y los datos fueron protegidos de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 que regula la protección de datos personales.

Resultados:

Setenta y una personas respondieron el cuestionario, el promedio de edad de los participantes fue de 20 años y el 68,4% fueron mujeres, de los encuestados el 36,6% expresó haber sufrido una intoxicación durante el último año, adjudicada al hecho de consumir alimentos en el entorno universitario.

Al comparar la frecuencia de lavado de manos con el número de intoxicaciones se encontró que la mayor frecuencia de lavado de manos se encuentra entre las personas que nunca se han intoxicado por ingerir alimentos en el entorno universitario (tabla 1).

Tabla 1.

Frecuencia del lavado de manos vs intoxicaciones

<i>frecuencia diaria de lavado de manos</i>	<i>Intoxicados (n=26) n (%)</i>	<i>No intoxicados (n=45) n (%)</i>
1	2(7,7)	5(11,1)
2	4(15,3)	10(22,2)
3	11(42,3)	14(31,1)
4	5(19,2)	5(11,1)
5 o mas	4 (15,3)	11 (24,4)

Por otra parte, al indagar sobre el tipo de alimentos que consumen los estudiantes con intoxicaciones, se evidenció que los alimentos que con mayor frecuencia ingieren son los fritos tales como empanadas, arepas, flautas, entre otros y los estudiantes que no presentan intoxicaciones consumen más a menudo almuerzo corriente, el cual puede incluir más alimentos cocidos, y en cierta medida un poco mas saludables (tabla 2).

Tabla 2.
Tipo de alimentos vs intoxicados y no intoxicados

Tipo de alimento	Intoxicados (n=26) n (%)	No intoxicados (=45) n (%)
Almuerzo corriente	7(26,9)	15(33,3)
Ensalada	1(3,8)	1(2,2)
Comidas rápidas	3(11,5)	4(8,8)
fritos	14(53,8)	22(48,8)
mecato	1(3,8)	3(6,6)

Conclusiones:

Los estudiantes universitarios, están propenso a sufrir de intoxicaciones alimentarias, generadas por consumir alimentos en el entorno universitario y por el hecho de los malos hábitos que se asocian a los horarios de estudio.

En el estudio realizado se puede evidenciar que los estudiantes que presentan una mala alimentación son los más propensos de padecer una intoxicación alimentaria.

Referencias:

Goni Mateos, L., Aray Miranda, M., Martínez H., A., & Cuervo Zapatel, M. (2016). Validación de un cuestionario de frecuencia de consumo de grupos de alimentos basado en un sistema de intercambios. *Nutrición Hospitalaria*, 33(6). <https://doi.org/10.20960/nh.800>

Haque, M., Mohd Yusof, A., & Rahman, N. A. (2018). Knowledge, attitude, and practice toward food poisoning among food handlers and dietetic students in a public university in Malaysia. *Journal of Pharmacy and Bioallied Sciences*, 10(4), 232. https://doi.org/10.4103/jpbs.jpbs_141_18

Maestre, & Ortega, M. (2022). Medidas de actuación para la prevención de la toxiinfección alimentaria. *Medicina Y Seguridad Del Trabajo*, 54(212), 121–130. https://scielo-isciii-es.translate.google.com/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0465-546X2008000300011&_x_tr_sl=es&_x_tr_tl=en&_x_tr_hl=es-419

Márquez-Sandoval, Y. F., Salazar-Ruiz, E. N., Macedo-Ojeda, G., Altamirano-Martínez, M. B., Bernal-Orozco, María Fernanda, Salas-Salvadó, J., & Vizmanos-Lamotte, B. (2014). Diseño y validación de un cuestionario para evaluar el comportamiento alimentario en estudiantes mexicanos del área de la salud. *Nutrición Hospitalaria*, 30(1), 153–164. <https://doi.org/10.3305/nh.2014.30.1.7451>

Mauricio, C., & Myriam. (2022). Enfoque del paciente con intoxicación aguda por plaguicidas organos fosforados. *Revista de La Facultad de Medicina*, 53(4), 244–258.

http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-00112005000400006

Moreno T, Porras A, Cortes K, Tlazola R y Ruvalcaba J. (2017). El conocimiento y percepción de riesgos por ingesta de alimentos fuera de instituciones escolares no impacta positivamente. *Journal of Negative & No Positive Results*.

<https://www.jonnpr.com/PDF/1530.pdf>

Smith and Franklin. (2019). Food Safety Knowledge, Attitude, and Practice of University Students, KPK Pakistan, 2019: A Cross-Sectional Study. *Researcherlinks.com*.

<http://researcherlinks.com/current-issues/Food-Safety-Knowledge-Attitude-Practice-University-Students/27/1/4377>
