



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICION Y DIETÉTICA**

TEMA:

Factores asociados al consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de la carrera de fisioterapia en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil en el periodo septiembre 2025 – junio 2026.

AUTOR (ES):

Espinoza González, Valeria Romina
Villamar Cantos, Michelle Elizabeth

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de
LICENCIADAS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

TUTOR:

Dra. Cabadiana Cevallos, Mercedes Annabelle

Guayaquil, Ecuador

25 de agosto del 2026



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo de titulación fue realizado en su totalidad por **Espinoza González Valeria Romina y Villamar Cantos Michelle Elizabeth**, como requerimiento para la obtención del título de **Licenciadas de nutrición y dietética**.

TUTOR (A)

f. 
Dra. Mercedes Annabelle Cabadiana

DIRECTOR DE LA CARRERA

f. _____

Dra. Celi Mero, Martha Victoria

Guayaquil, 25 de agosto del 2026



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICION Y DIETÉTICA**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Nosotras, **Espinoza González Valeria Romina y
Villamar Cantos Michelle Elizabeth**

DECLARAMOS QUE:

El Trabajo de Titulación, **Factores asociados al consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de la carrera de fisioterapia en la Universidad Católica Santiago de Guayaquil en el periodo septiembre 2025 – junio 2026**. Previo a la obtención del título de Licenciadas en Nutrición y Dietética ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de nuestra total autoría.

En virtud de esta declaración, nos responsabilizamos del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, 25 de agosto del 2026

AUTORAS

f. Michelle Villamar.

Villamar Cantos Michelle Elizabeth

f. Valeria Espinoza

Espinoza Gonzalez Valeria Romina



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICION Y DIETÉTICA**

AUTORIZACIÓN

Nosotras, **Espinoza González Valeria Romina y
Villamar Cantos Michelle Elizabeth**

Autorizamos a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Factores asociados al consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de la carrera de fisioterapia en la Universidad Católica Santiago de Guayaquil en el periodo septiembre 2025 – junio 2026**. Cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, 25 de agosto del 2026

AUTORAS

f. Michelle Villamar f. Valeria Espinoza
Villamar Cantos Michelle Elizabeth Espinoza Gonzalez Valeria Romina

REPORTE COMPILATIO



Informe de análisis

Compilatio Magister+ | UCSG-EC- Universidad Católica de Santiago de Guayaquil

Espinoza - Villamar

ID : cd380bd836b8077753b7d2823c7d6e31f1dbcb88



4%

Textos sospechosos

Nombre del fichero : Espinoza - Villamar.txt

Tamaño del archivo original : 547,52 kB

Número de palabras : 14.663

Depositante : Mercedes Annabelle Cabadiana Cevallos

Fecha de depósito : 19 de agosto de 2026

Tipo de carga : interface

fecha de fin de análisis : 19 de agosto de 2026

TUTOR (A)

f.

Dra. Mercedes Annabelle Cabadiana

AGRADECIMIENTO

Agradezco en primer lugar a Dios por darme la fuerza, sabiduría y acompañarme en todo este proceso para poder llegar hasta aquí.

A mis padres y hermanos, por su infinito amor, por apoyarme, acompañarme y motivarme cada día con los nuevos retos que se me presentaban y por siempre estar presentes durante todo este proceso.

A mi mejor amiga, por estar siempre para mí, escuchándome, apoyándome y darme ánimos en los momentos en que más la necesitaba. Gracias por acompañarme en este camino y celebrar conmigo cada logro.

A mis docentes por sus enseñanzas, orientación y apoyo durante este proceso de culminar este trabajo con mucho esfuerzo.

Finalmente, agradezco a mi compañera de tesis por todo el empeño, esfuerzo, paciencia y compromiso durante todo este proceso que nos tocó vivir juntas.

Valeria Espinoza

Quiero agradecer en primer lugar a Dios, por haber sido roca inquebrantable en mi vida, fuente de toda sabiduría y fortaleza, quien ha sido mi refugio y guía a lo largo de toda mi formación profesional.

A mis padres y hermanos: este logro también es suyo. Gracias por acompañarme, alentarme y creer en mí siempre. Especialmente a mi padre, por haber aportado económicamente todos estos años.

Y sin dejar atrás a una persona muy importante para mí que fue impulso emocional y económico, quien gracias a él y su aporte pude también culminar, mi tío José.

Michelle Villamar

DEDICATORIA

Dedicamos en primer lugar este trabajo a Dios, por ser nuestro sustento, por darnos sabiduría, entendimiento y perseverancia para llegar hasta aquí. En cada prueba, en cada entrega, estuvo su bondad y amor por darnos la oportunidad de culminar esta etapa.

De igual forma este logro es para nuestros padres que han sido un pilar fundamental para nuestra carrera.

Gracias por su amor, por su esfuerzo diario y por la confianza que depositaron en nosotras. Gracias por motivarnos a seguir, por sus consejos y por acompañarnos, ustedes son la razón por la que hoy estamos aquí. Este triunfo también les pertenece, porque lo vivieron con nosotras.

Y finalmente a ambas por la tenacidad que tuvimos minuto a minuto en todo el trayecto de la carrera.



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

f. _____

DRA. CELI MERO, MARTHA VICTORIA
DECANO O DIRECTOR DE CARRERA

f. _____

ING. POVEDA LOOR, CARLOS LUIS
COORDINADOR DEL ÁREA O DOCENTE DE LA CARRERA

f. _____

LUZ ELVIRA GUTIERREZ VITORES
OPONENT

ÍNDICE

AGRADECIMIENTO	VI
DEDICATORIA	VII
INDICE DE TABLAS	XII
INDICE FIGURAS	XIII
RESUMEN.....	XIV
ABSTRACT	XV
INTRODUCCIÓN.....	2
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	4
1.1 Formulación del problema.....	6
2. OBJETIVOS	7
2.1 Objetivo general	7
2.2 Objetivo específico	7
2.3 Hipótesis.....	7
3. JUSTIFICACIÓN	8
4. ANTECEDENTES	10
4.1 Consumo de alimentos ultraprocesados a nivel mundial.....	10
4.2 Consumo de alimentos ultraprocesados en población universitaria	11
4.3 Determinantes del consumo de alimentos ultraprocesados.....	13
4.4 Estudios internacionales sobre consumo de AUP en universitarios	15
4.5 Estudios en América Latina y Ecuador	16

5. MARCO TEÓRICO	19
5.1 Alimentación	19
5.2 Hábitos alimenticios	20
5.2.1. <i>Hábitos alimenticios en estudiantes universitarios</i>	22
5.3 Consumo de alimentos ultraprocesados.....	23
5.3.1. <i>Consecuencias del consumo de alimentos ultraprocesados en la salud</i>	25
5.4 Entorno alimentario universitario.....	26
6. METODOLOGÍA.....	29
6.1 Tipo de investigación	29
6.2 Población y muestra.....	30
6.2.1 <i>Determinación del tamaño de muestra</i>	30
6.3 Criterios de inclusión	31
6.4 Criterios de exclusión.....	32
6.5 Instrumentos de recolección de Datos.....	32
6.6 Procedimiento de recolección de Datos	33
6.7 Análisis de datos.....	36
5.5 Operacionalización de variables	37
7. RESULTADOS.....	39
7.1 Resultados objetivo específico 1.....	39
7.2 Resultados objetivo específico 2.....	43
7.3 Resultados objetivo específico 3.....	48
8. DISCUSIÓN	55

9.	CONCLUSIONES.....	58
10.	RECOMENDACIONES	59
11.	BIBLIOGRAFÍA.....	60
12.	ANEXOS	64

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Distribución de los estudiantes según el tiempo disponible para alimentarse.....	40
Tabla 2. <i>Distribución de los estudiantes según la frecuencia con que omiten tiempos de comida.</i>	41
Tabla 3. <i>Distribución de los estudiantes según la influencia del estrés académico en la alimentación.</i>	42
Tabla 4. Nivel de hábitos alimentarios de los estudiantes de la carrera de Fisioterapia.....	43
Tabla 5. Disponibilidad de alimentos ultraprocesados dentro y alrededor del campus universitario	44
Tabla 6. Accesibilidad económica de los alimentos ultraprocesados	45
Tabla 7. Conveniencia para adquirir alimentos ultraprocesados durante la jornada académica.....	46
Tabla 8. Nivel del entorno alimentario universitario	47
Tabla 9. Frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados.....	48
Tabla 10. Tipos de alimentos ultraprocesados consumidos con mayor frecuencia	49
Tabla 11. Nivel de consumo de alimentos ultraprocesados	50
Tabla 12. Nivel de hábitos alimentarios × nivel de consumo de AUP.....	51
Tabla 13. Relación entre entorno alimentario y consumo de AUP	52
Tabla 14. Análisis conjunto de las variables de estudio	53

INDICE FIGURAS

Figura 1 Distribución de los estudiantes según el tiempo disponible para alimentarse.	39
Figura 2 <i>Distribución de los estudiantes según la frecuencia con que omiten tiempos de comida.</i>	40
Figura 3 <i>Distribución de los estudiantes según la influencia del estrés académico en la alimentación.</i>	41
Figura 4 Nivel de hábitos alimentarios de los estudiantes de la carrera de Fisioterapia.	42
Figura 5 Disponibilidad de alimentos ultraprocesados dentro y alrededor del campus universitario	44
Figura 6 Accesibilidad económica de los alimentos ultraprocesados.....	45
Figura 7 Conveniencia para adquirir alimentos ultraprocesados durante la jornada académica.....	46
Figura 8 . Nivel del entorno alimentario universitario	47
Figura 9 Frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados	48
Figura 10 Tipos de alimentos ultraprocesados consumidos con mayor frecuencia	49

RESUMEN

El consumo de alimentos ultraprocesados constituye un tema de creciente interés en la población universitaria, debido a que las exigencias académicas, la organización de los tiempos de comida y las características del entorno alimentario pueden intervenir en las decisiones de consumo, por tanto, el estudio tuvo como objetivo analizar los factores asociados al consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, bajo un enfoque cuantitativo, diseño no experimental y corte transversal, mediante la aplicación de un cuestionario estructurado a estudiantes de diferentes ciclos académicos. Participaron 102 estudiantes, donde, se analizaron los hábitos alimenticios, las características del entorno alimentario universitario y el consumo de alimentos ultraprocesados, los resultados mostraron que el 81,4% de los participantes presentó un nivel intermedio de hábitos alimenticios, en cuanto al entorno alimentario universitario, el 44,1% lo clasificó como altamente favorable para el acceso a alimentos ultraprocesados y el 43,1% como moderadamente favorable, en cuanto al consumo, el 54,9% presentó un nivel moderado y el 26,5% un nivel alto, entre los productos consumidos frecuentemente o siempre destacaron los productos de panadería industrial (46,1%), la comida rápida (43,1%) y los dulces o golosinas (41,2%), permitiendo caracterizar una población universitaria en la que coexisten condiciones alimentarias individuales y un entorno que facilita el acceso a productos ultraprocesados, evidenciando la importancia de fortalecer estrategias de educación alimentaria y promover opciones saludables, accesibles y compatibles con las dinámicas académicas.

Palabras clave: alimentos ultraprocesados; estudiantes universitarios; hábitos alimenticios; entorno alimentario; consumo de alimentos; alimentación saludable.

ABSTRACT

The consumption of ultra-processed foods is a topic of growing interest among university students, as academic demands, meal scheduling, and the characteristics of the food environment can influence consumption decisions. Therefore, this study aimed to analyze the factors associated with the consumption of ultra-processed foods among students of Physiotherapy at the Catholic University of Santiago de Guayaquil, using a quantitative, non-experimental, and cross-sectional design, through the application of a structured questionnaire to students of different academic cycles. A study of 102 students analyzed their eating habits, the characteristics of the university food environment, and the consumption of ultra-processed foods. The results showed that 81.4% of participants had intermediate eating habits. Regarding the university food environment, 44.1% classified it as highly favorable for access to ultra-processed foods and 43.1% as moderately favorable. In terms of consumption, 54.9% reported a moderate level and 26.5% a high level. Among the products frequently or always consumed, industrial bakery products (46.1%), fast food (43.1%), and sweets or candies (41.2%) stood out. These findings characterize a university population in which individual dietary conditions coexist with an environment that facilitates access to ultra-processed products, highlighting the importance of strengthening nutrition education strategies and promoting healthy, accessible options compatible with academic life.

Keywords: ultra-processed foods; university students; eating habits; food environment; food consumption; healthy eating.

INTRODUCCIÓN

La alimentación constituye un componente esencial para la salud, el bienestar y la calidad de vida; sin embargo, durante las últimas décadas, los sistemas alimentarios han experimentado transformaciones que han favorecido una mayor disponibilidad y consumo de productos industrializados, dentro de este escenario, los alimentos ultraprocesados han adquirido una presencia significativa debido a su practicidad, disponibilidad, costo, características sensoriales y facilidad de consumo, según la clasificación NOVA, estos productos corresponden a formulaciones industriales elaboradas principalmente a partir de sustancias derivadas de alimentos y diversos aditivos, y suelen caracterizarse por una elevada densidad energética y contenidos importantes de azúcares libres, grasas y sodio, junto con una menor calidad nutricional (1,2).

El aumento del consumo de alimentos ultraprocesados representa un tema relevante para la salud pública, la evidencia científica ha relacionado una mayor exposición a estos productos con una calidad global de la dieta menos favorable y con un mayor riesgo de obesidad, diabetes mellitus tipo 2, enfermedades cardiovasculares y otras enfermedades crónicas no transmisibles (3,4), situación que, adquiere particular importancia en adultos jóvenes, debido a que durante esta etapa se consolidan prácticas alimentarias que pueden mantenerse posteriormente y condicionar el estado de salud a largo plazo.

El contexto universitario constituye un escenario especialmente relevante para estudiar este fenómeno, puesto que, el ingreso y permanencia en la universidad implica cambios en la organización cotidiana, mayor autonomía para seleccionar los alimentos, jornadas académicas variables y nuevas responsabilidades, por tanto, la disponibilidad de tiempo para alimentarse, la omisión de comidas y el estrés académico forman parte de las condiciones que pueden intervenir en las decisiones alimentarias de los estudiantes (5).

En este sentido, el consumo de alimentos ultraprocesados no debe analizarse únicamente desde la elección individual, ya que, las decisiones alimentarias

ocurren dentro de un contexto en el que convergen condiciones personales, académicas y ambientales, para los estudiantes universitarios, la necesidad de compatibilizar horarios de clases, actividades prácticas, desplazamientos y responsabilidades personales puede modificar la manera en que organizan su alimentación y favorecer la búsqueda de opciones accesibles y de consumo inmediato, motivo por el cual, conocer las condiciones que acompañan el consumo resulta necesario para comprender de manera más integral este comportamiento alimentario.

En Ecuador, y particularmente en el ámbito universitario de Guayaquil, resulta pertinente generar evidencia específica sobre esta problemática, dado que, las características propias de cada población y de su entorno hacen necesario estudiar el fenómeno dentro del contexto en el que ocurre, especialmente cuando se trata de estudiantes vinculados con carreras del área de la salud, dentro del caso de Fisioterapia, analizar la alimentación de los estudiantes permite aproximarse a una población que se encuentra en proceso de formación profesional y cuya vida académica presenta dinámicas particulares relacionadas con horarios, actividades teóricas y prácticas y permanencia en el campus.

Por tanto el estudio con fin principal persigue analizar los factores asociados al consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, en la ciudad de Guayaquil, durante el período establecido para el estudio, abordando hábitos alimenticios de los participantes, las características del entorno alimentario universitario relacionadas con la disponibilidad y accesibilidad de estos productos y el consumo de alimentos ultraprocesados, con el fin de, aportar información contextualizada que permita comprender las condiciones presentes en esta población y generar evidencia útil para orientar futuras acciones de promoción de una alimentación saludable dentro del ámbito universitario.

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La ingesta de alimentos ultraprocesados se ha convertido en una problemática relevante para la nutrición pública y la epidemiología nutricional, debido a su creciente presencia en la dieta cotidiana y a su asociación con enfermedades crónicas no transmisibles, según la clasificación NOVA, los alimentos ultraprocesados son formulaciones industriales elaboradas principalmente a partir de sustancias derivadas de alimentos, aditivos y componentes de uso industrial, diseñadas para ser altamente palatales, prácticas y de larga duración (1), dichos productos poseen alta densidad energética, elevado contenido de azúcares libres, grasas saturadas o trans y sodio, además de bajo aporte de fibra y micronutrientes esenciales, lo que afecta negativamente la calidad global de la dieta (1,2).

A nivel mundial, el consumo de alimentos ultraprocesados ha aumentado de manera sostenida como consecuencia de la urbanización, la globalización de los mercados alimentarios, la disponibilidad de productos listos para consumir y los cambios en los hábitos alimenticios, en varios países de economías solidas, estos productos representan más del 50% de la ingesta energética total, mientras que, en América Latina se ha documentado un incremento sostenido en la venta y consumo de productos ultraprocesados, fenómeno relacionado con el aumento del sobrepeso, la obesidad, la diabetes y otras enfermedades crónicas no transmisibles (4), por lo que, la Organización Mundial de la Salud señala que una alimentación saludable, baja en azúcares libres, sodio y grasas no saludables, es fundamental para prevenir la malnutrición y las enfermedades crónicas a lo largo del curso de vida (5).

En población joven, el consumo de alimentos ultraprocesados adquiere especial importancia porque coincide con una etapa de consolidación de hábitos alimenticios, en el caso de los estudiantes universitarios, esta situación se intensifica debido a la transición hacia una mayor autonomía alimentaria, el incremento de responsabilidades académicas, los horarios irregulares, el estrés y la limitada disponibilidad de tiempo para preparar alimentos saludables (5,6), condiciones que, favorecen la elección de productos de rápida preparación, bajo costo y fácil acceso, como bebidas

azucaradas, snacks, comida rápida, productos de panadería industrial y otros alimentos listos para consumir.

En la carrera de Fisioterapia, esta problemática adquiere una relevancia particular, al pertenecer al campo de las ciencias de la salud y reciben formación relacionada con el bienestar corporal, la funcionalidad física, la prevención y la promoción de hábitos alimenticios saludables, sin embargo, su condición de estudiantes universitarios también los expone a factores que pueden afectar sus prácticas alimentarias, como la carga académica, las actividades prácticas, los horarios extendidos, el cansancio y la disponibilidad de alimentos ultraprocesados dentro o alrededor del entorno universitario, motivo por el cual, es pertinente analizar si los conocimientos y la formación en salud se corresponden con prácticas alimentarias saludables o si, por el contrario, persisten patrones de consumo condicionados por el contexto universitario.

Desde el punto de vista fisiopatológico, el consumo frecuente de alimentos ultraprocesados se ha relacionado con un mayor consumo calórico total y aumento de peso corporal. Un ensayo clínico controlado demostró que las dietas ultraprocesados inducen una mayor ingesta energética y ganancia de peso en comparación con dietas no ultraprocesados, aun cuando ambas dietas fueron igualadas en calorías disponibles, macronutrientes, azúcar, sodio y fibra (2), además, estudios epidemiológicos han asociado el consumo elevado de estos productos con mayor riesgo de enfermedades cardiovasculares y mortalidad por todas las causas (6).

En Ecuador, aunque existen datos nacionales sobre cambios en los patrones alimentarios y aumento de enfermedades crónicas no transmisibles, la evidencia específica sobre los determinantes del consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes universitarios sigue siendo limitada, más aún cuando se delimita a carreras específicas del área de la salud, por lo tanto, analizar el consumo de los estudiantes de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil permite generar información contextualizada sobre una población con formación sanitaria, pero expuesta

a dinámicas universitarias que pueden favorecer el consumo de alimentos ultraprocesados.

Por tanto, la presente investigación titulada “Factores asociados al consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de la carrera de fisioterapia en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil en el periodo septiembre 2025 – junio 2026.” busca identificar los factores relacionados con los hábitos alimenticios y el entorno alimentario universitario que influyen en dicho consumo, con el fin de, aportar evidencia local útil para orientar futuras estrategias de educación nutricional, promoción de hábitos alimenticios saludables y prevención de riesgos asociados a la alimentación en población universitaria del área de la salud.

1.1 Formulación del problema

¿Cuáles son los factores asociados del consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes universitarios de la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, en la ciudad de Guayaquil, durante el periodo septiembre 2025 – junio 2026?

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Analizar los factores asociados al consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes universitarios de la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, en la ciudad de Guayaquil, durante el periodo septiembre 2025 – junio 2026.

2.2 Objetivo específico

- Caracterizar los hábitos alimenticios de los estudiantes de la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil durante el periodo septiembre 2025 – junio 2026.
- Describir las características del entorno alimentario universitario relacionadas con la disponibilidad y accesibilidad de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.
- Determinar el nivel de consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil durante el periodo septiembre 2025 – junio 2026.

2.3 Hipótesis

Los hábitos alimenticios y las características del entorno alimentario universitario se asocian significativamente con el consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil durante el periodo septiembre 2025 – junio 2026.

3. JUSTIFICACIÓN

El consumo de alimentos ultraprocesados constituye un tema de creciente relevancia dentro del campo de la nutrición pública debido a sus implicaciones sobre la salud y su relación con el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles, puesto que, la población universitaria representa un grupo de especial interés, ya que durante esta etapa se consolidan hábitos alimenticios que pueden mantenerse a lo largo de la vida adulta y condicionar el estado de salud futuro de los individuos, siendo pertinente analizar los factores que influyen en el consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes universitarios, particularmente en aquellos pertenecientes a carreras relacionadas con las ciencias de la salud.

La presente investigación posee relevancia científica porque contribuirá a ampliar el conocimiento sobre los factores asociados al consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de la carrera de fisioterapia en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil en el periodo septiembre 2025 – junio 2026, donde, la información generada permitirá comprender la influencia de los hábitos alimenticios y del entorno alimentario universitario sobre los patrones de consumo de este tipo de productos, aportando evidencia específica en una población que, por su formación académica, mantiene una estrecha relación con la promoción de la salud y la prevención de enfermedades.

Desde el punto de vista práctico, los resultados obtenidos proporcionarán información útil para el diseño de estrategias de educación nutricional, promoción de hábitos alimenticios saludables y fortalecimiento de entornos universitarios favorables para la salud, además, permitirá identificar aspectos relacionados con los comportamientos alimentarios de los estudiantes que podrán ser considerados en futuras acciones institucionales orientadas al bienestar estudiantil.

La investigación también presenta relevancia social, debido a que el consumo frecuente de alimentos ultraprocesados se encuentra asociado con factores

de riesgo que afectan la calidad de vida y la salud de la población, por tanto, la identificación de los determinantes que influyen en este comportamiento alimentario permitirá disponer de evidencia que favorezca la implementación de acciones preventivas dirigidas a estudiantes universitarios, contribuyendo al fortalecimiento de hábitos alimenticios saludables dentro del ámbito académico.

Desde la perspectiva metodológica, el estudio aportará información obtenida mediante la aplicación de un instrumento estructurado diseñado para evaluar el consumo de alimentos ultraprocesados y los factores asociados a dicho comportamiento en estudiantes universitarios, de este modo, la utilización de procedimientos estadísticos descriptivos y bivariados permitirá analizar de manera objetiva la relación entre las variables estudiadas, generando evidencia que podrá servir como referencia para futuras investigaciones relacionadas con nutrición, hábitos alimenticios y salud universitaria.

Esta investigación resulta pertinente, viable y necesaria, para disponer de información relevante con evidencia científica, sobre los factores relacionados al consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, necesaria para la promoción de la salud y el fortalecimiento de hábitos alimentarios saludables en el contexto universitario.

4. ANTECEDENTES

4.1 Consumo de alimentos ultraprocesados a nivel mundial

En las últimas décadas, el consumo de alimentos ultraprocesados ha experimentado un crecimiento sostenido a nivel mundial, consolidándose como uno de los principales cambios estructurales en los sistemas alimentarios contemporáneos, fenómeno que, ha sido impulsado por la industrialización de la producción de alimentos, la globalización de los mercados, la urbanización acelerada y la transformación de los hábitos alimenticios, factores que han favorecido la disponibilidad y accesibilidad de productos altamente procesados en distintos contextos socioeconómicos (13).

Diversos estudios han documentado que los alimentos ultraprocesados representan una proporción significativa del consumo energético diario en varios países, dentro de naciones de altos ingresos como Estados Unidos, Reino Unido y Canadá, estos productos pueden aportar entre el 50% y el 60% de la ingesta calórica total, mientras que, en países de ingresos medios su consumo ha mostrado un crecimiento acelerado en los últimos años (14,15), lo que, evidencia una transición nutricional caracterizada por el desplazamiento de alimentos frescos o mínimamente procesados hacia productos industrializados con menor calidad nutricional.

A nivel global, la expansión del consumo de alimentos ultraprocesados ha sido particularmente marcada en poblaciones jóvenes, incluyendo adolescentes y adultos jóvenes, quienes presentan mayor exposición a entornos alimentarios dominados por productos de rápida preparación, bajo costo relativo y alta palatabilidad (16), donde, estudios recientes han señalado que los jóvenes constituyen uno de los grupos con mayor susceptibilidad al consumo de estos productos debido a factores como la influencia del marketing, la preferencia por alimentos convenientes y las dinámicas de vida modernas (17).

Desde el punto de vista de la salud pública, el aumento en el consumo de alimentos ultraprocesados ha sido asociado con un deterioro progresivo de la calidad de la dieta y con un mayor riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles, dentro de, investigaciones epidemiológicas se han evidenciado

que una mayor proporción de alimentos ultraprocesados en la dieta se relaciona con mayor ingesta de azúcares libres, grasas saturadas y sodio, así como, con menor consumo de fibra, proteínas de calidad y micronutrientes esenciales (18), el dietético que, contribuye a la aparición de obesidad, síndrome metabólico, diabetes tipo 2 y enfermedades cardiovasculares, lo que ha generado una creciente preocupación en organismos internacionales de salud (19).

Asimismo, investigaciones longitudinales han demostrado que el consumo elevado de alimentos ultraprocesados se asocia con un incremento en la mortalidad por todas las causas, lo que refuerza la necesidad de comprender los factores que determinan su consumo en diferentes poblaciones (20), en respuesta a esta problemática, organismos como la Organización Mundial de la Salud y la Organización Panamericana de la Salud han enfatizado la importancia de implementar políticas públicas orientadas a la reducción del consumo de estos productos y a la promoción de patrones alimentarios más saludables (21).

En América Latina, el consumo de alimentos ultraprocesados ha mostrado un crecimiento sostenido, particularmente en países como México, Brasil y Chile, donde la expansión de la industria alimentaria y los cambios en los hábitos de consumo han favorecido su incorporación en la dieta cotidiana (22), lo que, refleja una tendencia que también se observa en países como Ecuador, donde la transición nutricional ha contribuido al incremento de enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación.

4.2 Consumo de alimentos ultraprocesados en población universitaria

El consumo de alimentos ultraprocesados en población universitaria ha sido ampliamente documentado como una problemática creciente en el ámbito de la nutrición pública, particularmente por la elevada frecuencia de ingesta y su relación con hábitos alimenticios poco saludables, estudios han evidenciado que los estudiantes universitarios presentan una alta prevalencia de consumo de este tipo de productos, favorecida por factores como la autonomía

alimentaria, las exigencias académicas y la disponibilidad de alimentos de rápida preparación (6,14,15).

Investigaciones recientes han reportado cifras preocupantes en este grupo poblacional, en un estudio realizado en estudiantes universitarios evidenció que aproximadamente el 75,4% de los participantes consumen alimentos ultraprocesados de forma habitual, con ingestas elevadas de sodio y calorías provenientes de estos productos, lo que incrementa el riesgo de alteraciones cardio metabólicas (14,18), así también, otros estudios han identificado que los alimentos ultraprocesados pueden representar una proporción significativa del consumo energético diario en universitarios, alcanzando valores cercanos a 600 kcal provenientes exclusivamente de este tipo de productos, lo que refleja su importante contribución en la dieta (15).

En el contexto latinoamericano, la evidencia también confirma una alta prevalencia de consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes universitarios, dentro de una revisión sistemática realizada en la región señala que estos productos forman parte habitual de la dieta estudiantil, influenciada por factores como la accesibilidad, el bajo costo, la practicidad y la presión del entorno académico y social (8,16), además se ha observado que la transición a la vida universitaria conlleva cambios en los hábitos alimenticios, caracterizados por una mayor frecuencia de consumo de snacks, bebidas azucaradas, comida rápida y productos industrializados (6,16).

En Ecuador, estudios desarrollados en población universitaria han mostrado resultados consistentes con la tendencia regional, estudios realizados en estudiantes de educación superior han reportado que alrededor del 69% de los estudiantes consumen comida rápida y alimentos ultraprocesados de manera frecuente, evidenciando una alta exposición a este tipo de productos dentro del entorno académico (11), además estudios en ciudades como Cuenca han identificado una elevada prevalencia de consumo de alimentos ultraprocesados, así como su relación con factores de hábitos alimenticios y hábitos alimenticios poco saludables (14).

Desde una perspectiva nutricional, este el de consumo resulta especialmente preocupante debido a su asociación con el deterioro de la calidad de la dieta y con indicadores negativos de salud, ya que, en jóvenes universitarios han evidenciado que el consumo frecuente de alimentos ultraprocesados se relaciona con mayor riesgo de sobrepeso, obesidad abdominal y alteraciones metabólicas, lo que podría tener implicaciones a largo plazo en la salud de esta población (8,9), además, se ha identificado que los estudiantes que presentan hábitos alimenticios irregulares, alto nivel de estrés y escaso tiempo para la preparación de alimentos son más propensos a consumir estos productos de manera frecuente (11).

4.3 Determinantes del consumo de alimentos ultraprocesados

El consumo de alimentos ultraprocesados es un fenómeno complejo que responde a la interacción de múltiples factores individuales, sociales y ambientales, en este sentido, la literatura científica coincide en que este tipo de consumo no puede explicarse únicamente por elecciones personales, sino que está fuertemente condicionado por los hábitos alimenticios de los individuos y por las características del entorno alimentario en el que se desenvuelven (4,7).

En primer lugar, los hábitos alimenticios constituyen uno de los principales determinantes del consumo de alimentos ultraprocesados, especialmente en población universitaria, puesto que, diversos autores han demostrado que factores como la falta de tiempo para la preparación de alimentos, los horarios irregulares, el estrés académico y los patrones inadecuados de sueño influyen directamente en la elección de alimentos de rápida preparación (6), por tanto, los estudiantes que presentan altos niveles de estrés tienden a consumir con mayor frecuencia productos ricos en azúcares y grasas, como estrategia de afrontamiento emocional, fenómeno conocido como “alimentación emocional” (19), además, la irregularidad en los tiempos de comida y la omisión de comidas principales, como el desayuno, se han asociado con un mayor consumo de snacks ultraprocesados durante el día (6).

Otro aspecto relevante dentro de los hábitos alimenticios es la autonomía alimentaria propia de la etapa universitaria, durante la adultez joven temprana, los estudiantes adquieren independencia en la toma de decisiones relacionadas con su alimentación, lo que, en ausencia de conocimientos nutricionales adecuados, puede favorecer la selección de alimentos más convenientes pero menos saludables (5), proceso que, se ve reforzado por la búsqueda de practicidad, el tiempo limitado y la preferencia por alimentos altamente palatales, características propias de los productos ultraprocesados (4).

Por otro lado, el entorno alimentario representa un determinante estructural clave en el consumo de alimentos ultraprocesados, entorno que, incluye la disponibilidad, accesibilidad, asequibilidad y promoción de alimentos en los espacios donde los individuos desarrollan sus actividades cotidianas (7), dentro del contexto universitario, la alta presencia de cafeterías, quioscos y establecimientos cercanos que ofrecen productos ultraprocesados facilita su consumo, especialmente cuando estos alimentos son más accesibles y económicos en comparación con opciones saludables (8).

La evidencia científica ha demostrado que la exposición constante a entornos alimentarios obesogénicos incrementa significativamente la probabilidad de consumo de alimentos ultraprocesados, particularmente la disponibilidad inmediata de snacks, bebidas azucaradas y comida rápida dentro de los campus universitarios se asocia con una mayor frecuencia de consumo entre estudiantes (13), además, el marketing alimentario, a través de promociones, publicidad y estrategias de posicionamiento de productos, influye en las decisiones de compra y consumo, especialmente en población joven (8).

Adicionalmente, factores económicos como el costo percibido de los alimentos también desempeñan un papel importante. Diversos estudios han señalado que los alimentos ultraprocesados suelen ser percibidos como opciones más económicas y accesibles, lo que favorece su elección en estudiantes con limitaciones presupuestarias (4), dicho factor, combinado con la conveniencia y disponibilidad, refuerza patrones de consumo que priorizan la practicidad sobre la calidad nutricional.

4.4 Estudios internacionales sobre consumo de AUP en universitarios

La evidencia internacional sobre el consumo de alimentos ultraprocesados en población universitaria ha crecido de forma importante en los últimos años, evidenciando que este fenómeno constituye una problemática común en distintos contextos geográficos y socioculturales, diversos autores coinciden en que los estudiantes universitarios presentan una alta frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados, favorecida por la combinación de exigencias académicas, autonomía alimentaria, disponibilidad inmediata de productos industrializados y entornos alimentarios que priorizan la conveniencia sobre la calidad nutricional (6,17).

En Europa, investigaciones desarrolladas en población universitaria han mostrado que los alimentos ultraprocesados forman parte habitual de la dieta estudiantil, particularmente en forma de snacks, bebidas azucaradas, productos de bollería industrial y comida rápida, dichos, estudios señalan que la preferencia por alimentos listos para consumir responde, en gran medida, a la falta de tiempo, la presión académica y la necesidad de resolver la alimentación de forma rápida y accesible, lo cual contribuye a un el dietético de menor calidad (17,19).

En Asia, los estudios realizados en estudiantes universitarios también han reportado hallazgos consistentes, ya que, se ha observado que una alta frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados se relaciona no solo con patrones alimentarios inadecuados, sino también con variables psicosociales como el estrés, la ansiedad y otros indicadores de salud mental, lo que sugiere que el consumo de estos productos no depende únicamente de la disponibilidad física, sino también de factores emocionales y conductuales (19,20), siendo relevante dentro de la investigación, ya que muestra que el fenómeno trasciende lo estrictamente nutricional y se vincula con condiciones propias de la vida universitaria.

Asimismo, investigaciones internacionales han puesto en evidencia la influencia del entorno universitario en la configuración de estos hábitos de consumo, en distintos estudios se ha identificado que la oferta alimentaria

disponible dentro y fuera de los campus condiciona de manera significativa las decisiones de los estudiantes, especialmente cuando predominan productos ultraprocesados de bajo costo, alta palatabilidad y fácil acceso (18), por cuanto, el entorno alimentario universitario se consolida como un factor estructural que favorece la incorporación cotidiana de estos productos en la dieta estudiantil.

Por otra parte, estudios recientes han encontrado diferencias en los patrones de consumo de alimentos ultraprocesados entre subgrupos de estudiantes universitarios, asociadas a factores como el sexo, el hábitos alimenticios, la organización del tiempo y la percepción de salud, ya que, a pesar de estas diferencias, existe coincidencia en que el consumo frecuente de estos productos se asocia con una menor calidad global de la dieta y con un mayor riesgo de desarrollar alteraciones metabólicas a mediano y largo plazo (17,21).

4.5 Estudios en América Latina y Ecuador

En América Latina, el consumo de alimentos ultraprocesados ha experimentado un incremento sostenido en las últimas décadas, en el marco de la denominada transición nutricional, caracterizada por el desplazamiento de patrones alimentarios tradicionales hacia dietas basadas en productos industrializados de alta densidad energética y bajo valor nutricional (22), fenómeno que, ha sido documentado en diversos países de la región, donde los alimentos ultraprocesados han ganado una participación creciente en la ingesta energética diaria, especialmente en poblaciones urbanas y jóvenes (23).

En países como Brasil, México y Chile, investigaciones han evidenciado que los alimentos ultraprocesados representan una proporción significativa del consumo calórico total, alcanzando niveles superiores al 30 % en algunos grupos poblacionales (24), particularmente estudios realizados en población universitaria han señalado que estos productos forman parte habitual de la dieta, principalmente en forma de bebidas azucaradas, snacks

industrializados, comida rápida y productos de panadería, lo que refleja una tendencia hacia patrones alimentarios menos saludables (25).

Asimismo, en el contexto latinoamericano, se ha identificado que el consumo de alimentos ultraprocesados está estrechamente relacionado con factores socioeconómicos y ambientales, en este sentido, la accesibilidad económica, la disponibilidad en entornos educativos, la influencia del marketing alimentario y los cambios en los hábitos alimenticios han sido señalados como determinantes clave en la adopción de estos patrones de consumo (26), por lo que, se ha observado que los jóvenes universitarios presentan una mayor vulnerabilidad frente a estos factores, debido a la combinación de autonomía alimentaria, presión académica y limitaciones de tiempo (27).

En Ecuador, la evidencia sobre el consumo de alimentos ultraprocesados ha sido reportada principalmente a través de estudios nacionales y algunas investigaciones en población específica, la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) ha evidenciado un incremento en el consumo de productos industrializados en la dieta de la población ecuatoriana, particularmente en áreas urbanas, donde la disponibilidad y accesibilidad de estos alimentos es mayor (11), el alimentario que, se ha asociado con el aumento de enfermedades crónicas no transmisibles, como obesidad, diabetes mellitus tipo 2 y enfermedades cardiovasculares.

En población universitaria ecuatoriana, aunque los estudios son aún limitados, los resultados disponibles reflejan una tendencia similar a la observada en otros países de la región, investigaciones realizadas en estudiantes de educación superior han reportado una alta frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados, asociada con factores como hábitos alimenticios poco saludables, irregularidad en los tiempos de comida y alta exposición a entornos alimentarios que favorecen la disponibilidad de estos productos (28), además, se ha identificado que el consumo de comida rápida y productos industrializados forma parte habitual de la dieta de los estudiantes, evidenciando la influencia del entorno académico en la configuración de sus hábitos alimenticios (29).

Adicionalmente, estudios desarrollados en ciudades como Quito y Cuenca han señalado que el consumo de alimentos ultraprocesados en jóvenes se relaciona con la falta de tiempo para la preparación de alimentos, el estrés académico y la preferencia por opciones de rápida preparación, lo que refuerza la importancia de los hábitos alimenticios como determinantes del comportamiento alimentario (30), hallazgos que, son consistentes con la evidencia internacional y regional, lo que sugiere que el fenómeno presenta características comunes, aunque con particularidades propias de cada contexto.

5. MARCO TEÓRICO

5.1 Alimentación

La alimentación constituye un proceso biológico, social y cultural fundamental para la vida humana, mediante el cual el organismo obtiene los nutrientes necesarios para el mantenimiento de sus funciones vitales, el crecimiento, el desarrollo y la prevención de enfermedades, desde, una perspectiva integral, la alimentación no se limita únicamente a la ingesta de alimentos, sino que involucra un conjunto de prácticas, hábitos y decisiones influenciadas por factores individuales, sociales, económicos y ambientales (21).

En el ámbito de la salud pública, la alimentación adecuada es reconocida como uno de los principales determinantes del estado de salud de la población, diversos organismos internacionales han señalado que una dieta equilibrada, basada en alimentos frescos o mínimamente procesados, contribuye a la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles, mientras que una alimentación inadecuada, caracterizada por el consumo excesivo de productos altos en azúcares, grasas y sodio, incrementa significativamente el riesgo de desarrollar patologías como obesidad, diabetes mellitus tipo 2, enfermedades cardiovasculares e hipertensión arterial (21).

Asimismo, la alimentación se encuentra estrechamente relacionada con los hábitos alimenticios, entendidos como patrones de conducta adquiridos a lo largo del tiempo que determinan la selección, preparación y consumo de los alimentos, dichos, hábitos se configuran desde etapas tempranas de la vida, pero pueden modificarse en función de cambios en el entorno, el hábitos alimenticios y las condiciones socioeconómicas (6), por lo que, la etapa universitaria representa un periodo crítico en la consolidación de los hábitos alimenticios, debido a la transición hacia una mayor autonomía en la toma de decisiones y a la influencia de factores como la carga académica, el tiempo disponible y el entorno alimentario.

Por otro lado, la alimentación también se ve influenciada por el entorno alimentario, el cual comprende las condiciones físicas, económicas y sociales que determinan la disponibilidad, accesibilidad y elección de los alimentos en

un contexto determinado (7), en entornos donde predominan alimentos de rápida preparación y bajo costo, como ocurre frecuentemente en contextos urbanos y universitarios, es más probable que las personas adopten patrones alimentarios menos saludables.

De este modo, entender la alimentación como un fenómeno multidimensional resulta fundamental para analizar los factores que influyen en el consumo de alimentos ultraprocesados, especialmente en población universitaria, donde, la interacción entre hábitos alimenticios, hábitos alimenticios y entorno alimentario configura patrones de consumo que pueden tener implicaciones significativas en la salud a corto y largo plazo, lo que justifica su estudio dentro del campo de la nutrición pública.

5.2 Hábitos alimenticios

Los hábitos alimentarios se definen como el conjunto de conductas adquiridas que determinan la selección, preparación y consumo de alimentos por parte de los individuos, las cuales se desarrollan a lo largo del tiempo y están influenciadas por factores biológicos, psicológicos, sociales, culturales y económicos (6), hábitos que, no solo reflejan preferencias personales, sino también las condiciones del entorno en el que las personas viven y se desenvuelven, lo que los convierte en un elemento clave para comprender los patrones de alimentación en diferentes grupos poblacionales.

Desde el enfoque de la nutrición pública, los hábitos alimentarios desempeñan un papel fundamental en la determinación del estado de salud de la población, puesto que una adecuada configuración de estos hábitos, basada en el consumo de alimentos frescos, variados y equilibrados, se asocia con una mejor calidad de la dieta y con la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles, ya que, por el contrario, hábitos alimentarios inadecuados, caracterizados por el consumo frecuente de alimentos ultraprocesados, comidas rápidas y productos con alto contenido de azúcares, grasas y sodio, contribuyen al desarrollo de obesidad, diabetes tipo 2 y enfermedades cardiovasculares (1,2).

En la población universitaria, los hábitos alimentarios se ven influenciados por una serie de factores propios de esta etapa de la vida. La transición hacia la adultez joven implica cambios significativos en el hábitos alimenticios, incluyendo mayor autonomía en la toma de decisiones alimentarias, lo que puede favorecer tanto la adopción de hábitos saludables como la incorporación de patrones de consumo inadecuados (5), donde, variables como la falta de tiempo para la preparación de alimentos, los horarios irregulares, el estrés académico y la organización de las actividades diarias influyen directamente en la calidad de la alimentación de los estudiantes (6).

Diversos estudios han evidenciado que los estudiantes universitarios tienden a presentar hábitos alimentarios poco saludables, caracterizados por la omisión de comidas principales, especialmente el desayuno, el consumo frecuente de snacks y bebidas azucaradas, así como una baja ingesta de frutas y verduras (6), dichas, conductas se asocian con un mayor consumo de alimentos ultraprocesados, los cuales suelen ser percibidos como opciones prácticas, accesibles y de rápida preparación, lo que refuerza su inclusión en la dieta diaria.

Asimismo, los hábitos alimentarios están estrechamente vinculados con el entorno alimentario, ya que la disponibilidad y accesibilidad de determinados alimentos condiciona las elecciones de consumo, en entornos donde predominan alimentos ultraprocesados, como ocurre en muchos contextos urbanos y universitarios, es más probable que los individuos desarrollen patrones alimentarios menos saludables (7), dicha, interacción entre hábitos y entorno evidencia que la alimentación no depende únicamente de decisiones individuales, sino también de factores estructurales que influyen en el comportamiento alimentario.

En este sentido, el análisis de los hábitos alimentarios resulta fundamental para comprender los determinantes del consumo de alimentos ultraprocesados en población universitaria, por lo que, su estudio permite identificar patrones de comportamiento que pueden ser modificables mediante intervenciones educativas y estrategias de promoción de la salud, orientadas

a mejorar la calidad de la dieta y reducir el riesgo de enfermedades asociadas a una alimentación inadecuada.

5.2.1. Hábitos alimenticios en estudiantes universitarios

El hábito alimenticio se define como el conjunto de comportamientos, hábitos y prácticas cotidianas que caracterizan la forma en que las personas viven y que influyen directamente en su estado de salud, dicho, concepto incluye dimensiones como la alimentación, la actividad física, los patrones de sueño, el manejo del estrés y la organización del tiempo, los cuales interactúan entre sí y configuran patrones de comportamiento que pueden ser saludables o perjudiciales (6).

El hábito alimenticio, dentro de la población universitaria adquiere particular relevancia al coincidir con la transición hacia la adultez joven, caracterizada por una mayor autonomía en la toma de decisiones y por cambios significativos en las rutinas diarias (5), durante este periodo, los estudiantes enfrentan nuevas exigencias académicas, responsabilidades personales y sociales, lo que puede influir en la adopción de hábitos que impactan directamente en su salud y bienestar.

Diversos estudios han evidenciado que los estudiantes universitarios suelen presentar hábitos alimenticios poco saludables, marcados por la irregularidad en los horarios de alimentación, la reducción del tiempo destinado a la preparación de alimentos, el sedentarismo y alteraciones en los patrones de sueño (6), además, el estrés académico se ha identificado como un factor determinante en la modificación de estos comportamientos, ya que puede influir en la elección de alimentos de rápida preparación, en el aumento del consumo de snacks y en la adopción de conductas alimentarias impulsivas o emocionales (19).

El manejo inadecuado del tiempo constituye otro componente clave dentro del hábitos alimenticios universitario, puesto que, la carga académica, las actividades extracurriculares y, en algunos casos, la combinación de estudio y trabajo, limitan el tiempo disponible para la planificación y preparación de alimentos saludables, favoreciendo el consumo de productos ultraprocesados

debido a su conveniencia y accesibilidad (4), el que, se ve reforzado por la necesidad de optimizar el tiempo y por la preferencia por opciones de rápida adquisición.

Por otro lado, los patrones de sueño también desempeñan un papel importante en la configuración de los hábitos alimenticios, en este sentido, la privación del sueño y los horarios irregulares se han asociado con alteraciones en el apetito y en las decisiones alimentarias, incrementando la preferencia por alimentos ricos en azúcares y grasas (6), dichas, condiciones contribuyen a un mayor consumo de alimentos ultraprocesados y a un deterioro progresivo de la calidad de la dieta.

Por tanto, los hábitos alimenticios en estudiantes universitarios deben entenderse como un determinante fundamental del comportamiento alimentario, ya que influye directamente en: frecuencia, tipo y forma de consumo de alimentos, ya que, la interacción entre factores como el estrés, la organización del tiempo, los hábitos de sueño y las condiciones del entorno configura patrones de consumo que pueden tener implicaciones significativas para la salud a corto y largo plazo.

Por ello, el análisis de hábitos alimenticios resulta esencial para comprender los determinantes del consumo de alimentos ultraprocesados en población universitaria, permitiendo identificar factores modificables que pueden ser abordados mediante estrategias de promoción de la salud y educación nutricional.

5.3 Consumo de alimentos ultraprocesados

El consumo de alimentos ultraprocesados se refiere a la ingesta habitual de productos industriales formulados a partir de sustancias derivadas de alimentos y aditivos, los cuales han sido diseñados para ser altamente palatales, de fácil acceso y rápida preparación (1), en las últimas décadas, este tipo de consumo ha aumentado de manera significativa a nivel global, convirtiéndose en un componente predominante de la dieta en diversos grupos poblacionales, especialmente en contextos urbanos y en poblaciones jóvenes (4,13).

Desde el punto de vista nutricional, el consumo de alimentos ultraprocesados se caracteriza por una elevada ingesta de energía, azúcares libres, grasas saturadas y sodio, así como por un bajo aporte de fibra, proteínas de calidad y micronutrientes esenciales (1), dicho, perfil nutricional ha sido asociado con una disminución en la calidad global de la dieta, contribuyendo al desplazamiento de alimentos frescos o mínimamente procesados por productos industrializados de menor valor nutricional (14,15).

En la población universitaria, el consumo de alimentos ultraprocesados se ha consolidado como un comportamiento frecuente, influenciado por factores como la disponibilidad de estos productos, la falta de tiempo para la preparación de alimentos y la preferencia por opciones prácticas y de rápida adquisición (6,17), además, este tipo de consumo suele estar vinculado con patrones alimentarios irregulares, como la omisión de comidas principales y el consumo recurrente de snacks, lo que refuerza la dependencia de productos ultraprocesados en la dieta diaria.

Diversos estudios han evidenciado que el consumo frecuente de alimentos ultraprocesados se asocia con efectos negativos sobre la salud. Entre los principales riesgos se incluyen el aumento del peso corporal, la acumulación de grasa abdominal, la resistencia a la insulina y el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles, como la diabetes mellitus tipo 2 y las enfermedades cardiovasculares (2,3), así también, investigaciones recientes han señalado que una mayor proporción de alimentos ultraprocesados en la dieta se relaciona con un incremento en la mortalidad por todas las causas, lo que pone de manifiesto la magnitud del problema desde una perspectiva de salud pública (16).

Por otro lado, el consumo de alimentos ultraprocesados no solo responde a factores individuales, sino también a condiciones del entorno alimentario, puesto que, la disponibilidad, accesibilidad y promoción de estos productos influyen de manera significativa en las decisiones de consumo, especialmente en contextos donde predominan opciones alimentarias de bajo costo y alta conveniencia (7,18), en el caso de los estudiantes universitarios, la presencia

de estos productos en cafeterías, quioscos y establecimientos cercanos a los campus favorece su consumo habitual.

En este sentido, el análisis del consumo de alimentos ultraprocesados resulta fundamental para comprender los patrones alimentarios en población universitaria, dicho, consumo, entendido como una variable central del presente estudio, permite identificar la frecuencia, tipo y contexto en el que se ingieren estos productos, así como su relación con los hábitos alimenticios y el entorno alimentario, elementos clave para explicar su comportamiento en la población estudiantil.

5.3.1. Consecuencias del consumo de alimentos ultraprocesados en la salud

El consumo de alimentos ultraprocesados ha sido ampliamente asociado con efectos adversos sobre la salud, constituyéndose en un factor de riesgo relevante para el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles, dichos, productos, caracterizados por su alta densidad energética y elevado contenido de azúcares libres, grasas saturadas, grasas trans y sodio, contribuyen a un deterioro progresivo de la calidad de la dieta, al desplazar el consumo de alimentos frescos o mínimamente procesados (1).

Desde una perspectiva metabólica, diversos estudios han evidenciado que el consumo frecuente de alimentos ultraprocesados se relaciona con un mayor riesgo de aumento de peso corporal y obesidad, particularmente, investigaciones experimentales han demostrado que las dietas basadas en este tipo de productos favorecen un mayor consumo calórico total, lo que conduce a un balance energético positivo y, en consecuencia, al incremento de la masa corporal (2), efecto que, se ve reforzado por la alta palatabilidad y baja capacidad de saciedad de estos alimentos, lo que estimula su consumo excesivo.

Asimismo, el consumo elevado de alimentos ultraprocesados se ha asociado con alteraciones metabólicas como resistencia a la insulina, dislipidemias e inflamación crónica de bajo grado, condiciones que incrementan el riesgo de desarrollar diabetes mellitus tipo 2 y enfermedades cardiovasculares (3,19), dichas, alteraciones responden, en gran medida, al perfil nutricional

desfavorable de estos productos, así como a la presencia de aditivos y compuestos industriales que pueden afectar los procesos metabólicos del organismo.

Desde el punto de vista epidemiológico, estudios de cohorte han evidenciado que una mayor proporción de alimentos ultraprocesados en la dieta se asocia con un incremento en la incidencia de enfermedades cardiovasculares y con un mayor riesgo de mortalidad por todas las causas (3,16), hallazgos que, han generado una creciente preocupación en el ámbito de la salud pública, debido al impacto que este tipo de alimentación puede tener a largo plazo en la población.

Por otro lado, el consumo de alimentos ultraprocesados también se ha relacionado con efectos negativos sobre otros aspectos de la salud, incluyendo la salud digestiva y el bienestar general, puesto que, la baja ingesta de fibra y la alta presencia de aditivos pueden afectar la microbiota intestinal, lo que se ha vinculado con procesos inflamatorios y alteraciones en la función gastrointestinal (1), además, algunos estudios sugieren que este tipo de alimentación puede influir en el estado emocional y en la salud mental, particularmente en poblaciones jóvenes expuestas a altos niveles de estrés (19).

En la población universitaria, estas consecuencias adquieren especial relevancia, ya que los patrones alimentarios establecidos durante esta etapa pueden mantenerse a lo largo de la vida adulta, incrementando el riesgo de enfermedades crónicas en etapas posteriores (5), por lo que, el consumo frecuente de alimentos ultraprocesados no solo afecta la salud a corto plazo, sino que también representa un factor determinante en la trayectoria de salud futura de los individuos.

5.4 Entorno alimentario universitario

El entorno alimentario universitario se define como el conjunto de condiciones físicas, económicas, sociales y organizacionales que influyen en las decisiones alimentarias de los estudiantes dentro y alrededor de las instituciones de educación superior, entorno que, comprende la disponibilidad,

accesibilidad, asequibilidad y promoción de los alimentos, elementos que condicionan las elecciones alimentarias y los patrones de consumo de la población estudiantil (7).

Bajo la perspectiva de la salud pública, el entorno alimentario es un determinante fundamental del comportamiento alimentario, por las decisiones relacionadas con la selección y consumo de alimentos no dependen exclusivamente de las preferencias individuales, sino también de las características del contexto donde las personas desarrollan sus actividades cotidianas, por tanto, la presencia de alimentos saludables o no saludables dentro de los espacios universitarios puede favorecer o limitar determinadas prácticas alimentarias (21).

La disponibilidad de alimentos se refiere a la presencia física de productos alimenticios en cafeterías, quioscos, máquinas expendedoras y establecimientos cercanos a los centros educativos, por lo que, algunas investigaciones han demostrado que cuando los alimentos ultraprocesados se encuentran ampliamente disponibles, los estudiantes presentan una mayor probabilidad de consumirlos con frecuencia debido a su fácil acceso y conveniencia (8,18), donde, la accesibilidad económica desempeña un papel importante, ya que los alimentos ultraprocesados suelen percibirse como opciones más económicas en comparación con preparaciones frescas o mínimamente procesadas, favoreciendo su elección entre estudiantes con recursos limitados (22).

Otro componente relevante del entorno alimentario es la promoción de alimentos a través de estrategias de marketing y publicidad, ya que, la exposición constante a promociones, descuentos, publicidad visual y ofertas comerciales influye en las decisiones de compra y puede aumentar el consumo de productos ultraprocesados, especialmente en población joven, considerada uno de los grupos más susceptibles a este tipo de estímulos comerciales (8,24).

En el contexto universitario, estos factores adquieren una importancia particular debido a que los estudiantes permanecen gran parte de su tiempo

dentro de las instalaciones académicas o en sus alrededores, donde, la carga académica, los horarios de clases y las actividades complementarias pueden limitar el tiempo disponible para la preparación de alimentos, favoreciendo la adquisición de productos listos para consumir que se encuentran fácilmente disponibles en el entorno universitario (6).

En estudiantes de la carrera de Fisioterapia, el entorno alimentario universitario representa un elemento de especial interés, ya que, pese a pertenecer a un área de formación relacionada con la promoción de la salud y el bienestar físico, continúan expuestos a los mismos factores ambientales que influyen sobre las decisiones alimentarias de la población universitaria en general, en este sentido, la disponibilidad de alimentos ultraprocesados, la facilidad de acceso, el costo percibido y la conveniencia de estos productos pueden influir en sus patrones de consumo, independientemente del conocimiento adquirido durante su formación académica.

El entorno alimentario universitario constituye un factor relacionado al consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, ya que integra factores estructurales que condicionan las elecciones alimentarias y contribuyen a la configuración de hábitos que pueden repercutir en la salud presente y futura de los estudiantes.

6. METODOLOGÍA

6.1 Tipo de investigación

La presente investigación se enmarca dentro de un enfoque cuantitativo, ya que se orienta a la recolección y análisis de datos numéricos con el propósito de describir y analizar los factores del consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes universitarios, lo que permite medir variables de manera objetiva, establecer patrones de comportamiento y analizar relaciones entre variables mediante técnicas estadísticas, lo que garantiza la validez y confiabilidad de los resultados obtenidos (31).

En cuanto al tipo de estudio, la investigación es de carácter observacional, debido a que no existe manipulación de las variables de estudio, sino que se limita a observar y analizar los fenómenos tal como ocurren en su contexto natural para identificar patrones de consumo y factores asociados en poblaciones específicas (32).

El estudio es de tipo descriptivo, ya que tiene como finalidad caracterizar el consumo de alimentos ultraprocesados en la población universitaria, describiendo su frecuencia, tipos de alimentos consumidos y características de los estudiantes en relación con sus hábitos alimenticios, lo que permite obtener una visión detallada del fenómeno de estudio y constituye una base fundamental para el desarrollo de investigaciones posteriores (33).

El estudio busca analizar la asociación existente entre las variables ordinales hábitos alimentarios, entorno alimentario universitario y consumo de alimentos ultraprocesados, se utilizó el coeficiente de correlación de Spearman, considerando un nivel de significancia estadística de $\alpha = 0,05$. Adicionalmente, se realizaron tablas de contingencia y pruebas de chi-cuadrado de Pearson para explorar la asociación entre las categorías de las variables (34).

Finalmente, el diseño es de tipo transversal, ya que la recolección de datos se realizará en un único momento en el tiempo, permitiendo analizar el comportamiento de las variables en un periodo específico, en este caso, durante el periodo septiembre 2025 – junio 2026, tipo de diseño es común en

estudios epidemiológicos y de nutrición, debido a su viabilidad, eficiencia y capacidad para describir fenómenos en poblaciones definidas (35).

6.2 Población y muestra

6.2.1 Determinación del tamaño de muestra

La población del presente estudio estuvo conformada por los estudiantes matriculados en la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil durante el período académico septiembre 2025 – junio 2026. De acuerdo con la información proporcionada por la coordinación de la carrera, el universo de estudio correspondió a $N = 132$ estudiantes distribuidos en los diferentes ciclos académicos.

Para determinar el tamaño de la muestra se empleó la fórmula para poblaciones finitas, considerando un nivel de confianza del 95 % ($Z = 1,96$), una proporción esperada de 50 % ($p = 0,50$), una proporción complementaria de 50 % ($q = 0,50$) y un error máximo admisible del 5 % ($e = 0,05$), parámetros ampliamente utilizados en investigaciones de tipo descriptivo.

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{e^2(N - 1) + Z^2 * p * q}$$

Donde:

- n = tamaño de la muestra.
- N = tamaño de la población (132 estudiantes).
- Z = nivel de confianza (1,96).
- p = probabilidad de ocurrencia (0,50).
- q = probabilidad de no ocurrencia (0,50).
- e = error máximo permitido (0,05).

Al sustituir los valores en la ecuación se obtuvo un tamaño muestral de 99 estudiantes, por lo que, para facilitar el proceso de recolección y mantener un número entero de participantes, se trabajó con una muestra de 102 estudiantes, distribuidos entre los diferentes ciclos académicos de la carrera de Fisioterapia.

La selección de los participantes se realizó mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, incluyendo a los estudiantes que aceptaron participar voluntariamente en la investigación y que cumplieron con los criterios de inclusión establecidos, lo que, permitió acceder de manera eficiente a la población objetivo y obtener información pertinente para el cumplimiento de los objetivos planteados.

6.3 Criterios de inclusión

Para la selección de los participantes en la presente investigación se establecieron criterios de inclusión que garantizan la validez de la información recolectada, por lo que, se consideraron los siguientes criterios:

- Estudiantes matriculados en la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil durante el periodo septiembre 2025 – junio 2026.
- Estudiantes pertenecientes a cualquier ciclo académico de la carrera de Fisioterapia.
- Estudiantes de ambos sexos.
- Estudiantes mayores de 18 años de edad
- Estudiantes que acepten participar voluntariamente en la investigación mediante la firma o aceptación del consentimiento informado digital.
- Estudiantes que completen en su totalidad el cuestionario de recolección de datos.

Estos criterios permiten delimitar una población homogénea en función del contexto universitario y garantizar que los participantes posean las características necesarias para aportar información relevante sobre el consumo de alimentos ultraprocesados y sus determinantes.

6.4 Criterios de exclusión

Con el propósito de garantizar la calidad, consistencia y validez de la información recolectada, se establecieron los siguientes criterios de exclusión:

- Participantes que no entreguen el consentimiento informado digital previo al inicio de la encuesta.
- Estudiantes que entreguen cuestionarios incompletos o con omisión de respuestas en variables clave del estudio.
- Estudiantes que entreguen respuestas inconsistentes que puedan afectar la calidad del análisis estadístico.

Estos criterios permiten depurar la base de datos, asegurando que la información utilizada en el análisis corresponda a participantes válidos y contribuya de manera confiable al cumplimiento de los objetivos de investigación.

6.5 Instrumentos de recolección de Datos

Para la recolección de la información se utilizó como instrumento un cuestionario estructurado, diseñado específicamente para el presente estudio, con el objetivo de identificar los factores asociados al consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes universitarios de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

El cuestionario fue elaborado en formato digital mediante la plataforma Google Forms, lo que permitió su difusión a través de medios electrónicos y facilitó la participación voluntaria de los estudiantes, garantizando rapidez en la recolección de datos y accesibilidad para los participantes (36).

El instrumento estuvo conformado por preguntas cerradas, organizadas en tres secciones principales:

- Hábitos alimenticios
- Entorno alimentario.

- Consumo de alimentos ultraprocesados
- Sección I: El de Consumo de alimentos ultraprocesados, orientada a identificar la frecuencia de consumo, los tipos de alimentos ultraprocesados consumidos presentes en los estudiantes de la carrera de Fisioterapia.

Adicionalmente, se incorporó un apartado inicial de identificación general que permitió registrar información básica de los participantes, como edad, sexo y ciclo académico, necesaria para la caracterización de la población estudiada.

Las preguntas fueron diseñadas utilizando escalas tipo Likert de cinco niveles (nunca, rara vez, a veces, frecuentemente, siempre), así como preguntas de opción múltiple, lo que permitió cuantificar las respuestas y facilitar su análisis estadístico posterior (31).

Validez del instrumento

Para garantizar la validez de contenido, el cuestionario fue elaborado en base a la revisión de literatura científica relacionada con el consumo de alimentos ultraprocesados y hábitos alimentarios en población universitaria, dicho proceso permitió asegurar que las preguntas incluyan los elementos relevantes para medir las variables del estudio de manera adecuada (31).

Confiabilidad del instrumento

La confiabilidad del instrumento se sustenta en la estructura estandarizada del cuestionario y en el uso de escalas tipo Likert, ampliamente utilizadas en investigaciones de comportamiento alimentario, además, se realizó una prueba piloto en un grupo reducido de estudiantes, con el fin de evaluar la comprensión de las preguntas y mejorar la consistencia interna del instrumento antes de su aplicación definitiva (37).

6.6 Procedimiento de recolección de Datos

El proceso de recolección de datos se desarrolló mediante la aplicación de un cuestionario estructurado en formato digital, diseñado específicamente para

dar respuesta a los objetivos de la investigación, la recolección de la información se realizó con 100 estudiantes de la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, pertenecientes a diferentes ciclos académicos y que aceptaron participar voluntariamente en el estudio, durante el período comprendido entre septiembre de 2025 y junio de 2026.

En una primera etapa se elaboró el cuestionario utilizando la plataforma Google Forms, tomando como base las variables establecidas en la matriz de operacionalización: Hábitos alimenticios, entorno alimentario universitario, consumo de alimentos ultraprocesados, posteriormente, el instrumento fue revisado para verificar la claridad, coherencia, pertinencia y comprensión de cada una de las preguntas antes de su aplicación.

En la segunda etapa se difundió el enlace electrónico del cuestionario a través de los canales institucionales de la carrera de Fisioterapia y mediante grupos académicos y medios digitales utilizados por los estudiantes, en este sentido la participación fue de carácter voluntario y anónimo, para garantizar la confidencialidad de la información y el cumplimiento de los principios éticos de la investigación.

Antes de responder el cuestionario, cada participante visualizó un consentimiento informado digital, en el cual se explicaron los objetivos del estudio, la finalidad de la investigación, el tratamiento confidencial de la información y el carácter voluntario de su participación, ya que, únicamente los estudiantes que aceptaron dicho consentimiento pudieron acceder al instrumento.

Una vez finalizada la fase de recolección, las respuestas fueron exportadas a una hoja de cálculo de Microsoft Excel para su depuración, codificación y organización, posteriormente, la base de datos fue analizada mediante el programa estadístico IBM SPSS Statistics versión 26, donde se asignaron códigos numéricos a cada alternativa de respuesta y se verificó la consistencia de los registros antes de realizar el análisis estadístico.

Los hábitos alimenticios de los estudiantes participantes, se analizaron aspectos relacionados con el tiempo disponible para la alimentación, la

frecuencia con la que omiten tiempos de comida, la influencia del estrés académico sobre la alimentación y el nivel general de los hábitos alimentarios. Las respuestas se registraron mediante una escala tipo Likert de cinco categorías, se evaluó:

Tiempo disponible para preparar o consumir alimentos saludables, frecuencia con la que omite tiempos principales de comida, Influencia del estrés académico sobre la alimentación. Cada ítem se evaluó con la siguiente puntuación: Muy en desacuerdo: 1 punto, En desacuerdo: 2 puntos, Neutral: 3 puntos, De acuerdo: 4 puntos, Muy de acuerdo: 5 puntos.

Los hábitos alimentarios se evaluaron con la suma de los puntos de todos los ítems y se clasificaron como: Desfavorable: 5–11 puntos, Intermedio: 12–18 puntos y Favorable: 19–25 puntos

La variable entorno alimentario universitario fue evaluada mediante un conjunto de preguntas relacionadas con la disponibilidad, accesibilidad y facilidad para adquirir alimentos ultraprocesados dentro y alrededor del campus universitario. Las respuestas se registraron mediante una escala tipo Likert de cinco categorías (1 = totalmente en desacuerdo y 5 = totalmente de acuerdo); las puntuaciones obtenidas con la suma de los puntos de todos los ítems fueron clasificadas en: Poco favorecedor: 5–11 p Moderadamente favorecedor: 12–18 puntos, altamente favorecedor: 19 –25 puntos.

La variable consumo de alimentos ultraprocesados fue evaluada mediante preguntas orientadas a identificar la frecuencia de consumo y los principales tipos de alimentos ultraprocesados consumidos por los estudiantes. Las respuestas fueron registradas mediante una escala ordinal de cinco categorías (1 = nunca, 2 = rara vez, 3 = a veces, 4 = frecuentemente y 5 = siempre). Posteriormente, la puntuación total, obtenida con la suma de los puntos de todos los ítems, se clasificó en: Bajo: 5–11 puntos; Moderado: 12–18 puntos, Alto: 19–25 puntos,

6.7 Análisis de datos

El análisis de los datos se realizó mediante técnicas estadísticas descriptivas y bivariadas, en concordancia con el enfoque cuantitativo y el diseño descriptivo-correlacional del estudio, para el procesamiento de la información, los datos recolectados a través del cuestionario digital fueron exportados desde la plataforma Google Forms a una hoja de cálculo en Microsoft Excel, donde se efectuó una revisión inicial para verificar la consistencia, integridad y depuración de la base de datos.

Posteriormente, los datos fueron codificados y organizados para su análisis en el programa estadístico IBM SPSS Statistics, el cual permitió realizar el tratamiento adecuado de las variables y la obtención de resultados confiables para el estudio (31).

En una primera etapa, se realizó un análisis descriptivo, mediante la elaboración de tablas de frecuencia y porcentajes, con el objetivo de caracterizar la muestra en función de variables sociodemográficas, así como describir el consumo de alimentos ultraprocesados y sus principales patrones en la población estudiada, dicho, tipo de análisis permitió identificar tendencias generales y comportamientos predominantes en los estudiantes universitarios.

Las variables medidas mediante escalas ordinales tipo Likert, los resultados fueron presentados mediante tablas, acompañados de su respectiva interpretación, lo que permitió una comprensión clara de los hallazgos y su relación con los objetivos planteados en la investigación.

5.5 Operacionalización de variables

Variable	Definición conceptual	Indicador	Instrumento/Escala
Hábitos alimenticios	Conjunto de prácticas relacionadas con la alimentación que adoptan habitualmente los estudiantes, incluyendo la organización de las comidas y los factores que influyen en ellas.	- Tiempo disponible para preparar o consumir alimentos saludables. - Frecuencia con la que omite tiempos principales de comida. - Influencia del estrés académico sobre la alimentación. - Nivel de hábitos alimenticios. Cada ítem se evaluará con la siguiente puntuación: Muy en desacuerdo: 1 punto En desacuerdo: 2 puntos Neutral: 3 puntos De acuerdo: 4 puntos Muy de acuerdo: 5 puntos Los hábitos alimentarios se evaluarán con la suma de los puntos de todos los ítems y se clasificarán como: Desfavorable (5–11 puntos), Intermedio (12–18 puntos) y Favorable (19–25 puntos).	Cuestionario NOVA. Escala: Likert de 1-5 puntos: Cuestionario NOVA. Los resultados se expresarán en frecuencia (n) y porcentaje (%).
Entorno alimentario universitario	Conjunto de condiciones físicas, económicas y comerciales presentes dentro y alrededor del campus universitario que influyen en la disponibilidad y accesibilidad de alimentos ultraprocesados.	- Disponibilidad de alimentos ultraprocesados. Se evaluará con la siguiente puntuación: Muy en desacuerdo: 1 punto En desacuerdo: 2 puntos Neutral: 3 puntos De acuerdo: 4 puntos Muy de acuerdo: 5 puntos - Costo de los alimentos ultraprocesados. Se medirá mediante categorías: Muy económicos: 1 punto Económicos: 2 puntos Ni económicos ni costosos: 3 puntos Costosos: 4 puntos Muy costosos: 5 puntos - Facilidad para adquirir alimentos ultraprocesados. Se medirá mediante las categorías: Muy fácil: 1 punto	Instrumento: Cuestionario NOVA. Likert de 1- 5 puntos Los resultados se expresarán en frecuencia (n) y porcentaje (%).

		Fácil: 2 puntos Moderada: 3 puntos Difícil: 4 puntos Muy difícil: 5 puntos - El entorno alimentario universitario se evaluará con la suma de los puntos de todos los ítems, y se clasificará en: Poco favorecedor: 5–11 p Moderadamente favorecedor: 12–18 puntos - Altamente favorecedor: 19 –25 puntos.	
Consumo de alimentos ultraprocesados	Frecuencia con la que los estudiantes consumen alimentos clasificados como ultraprocesados según la clasificación NOVA.	- Frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados. - Tipo de alimentos ultraprocesados consumidos. Los ítems se medirán mediante las categorías: Nunca: 1 punto Rara vez: 2 puntos A veces: 3 puntos Frecuentemente: 4 puntos Siempre: 5 puntos - El consumo de alimentos ultraprocesados Se evaluará con la suma de los puntos de todos los ítems y se clasificará en: Bajo: 5–11 puntos Moderado: 12–18 puntos Alto: 19–25 puntos.	Cuestionario estructurado basado en la clasificación NOVA. Escala Ordinal de 1-5 puntos Se medirá mediante la frecuencia de consumo de bebidas gaseosas, bebidas energéticas, jugos industrializados, snacks salados, galletas, productos de panadería industrial, comida rápida, embutidos, fideos instantáneos, chocolates, helados y otros alimentos ultraprocesados. Los resultados se expresarán en frecuencia (n) y porcentaje (%).

7. RESULTADOS

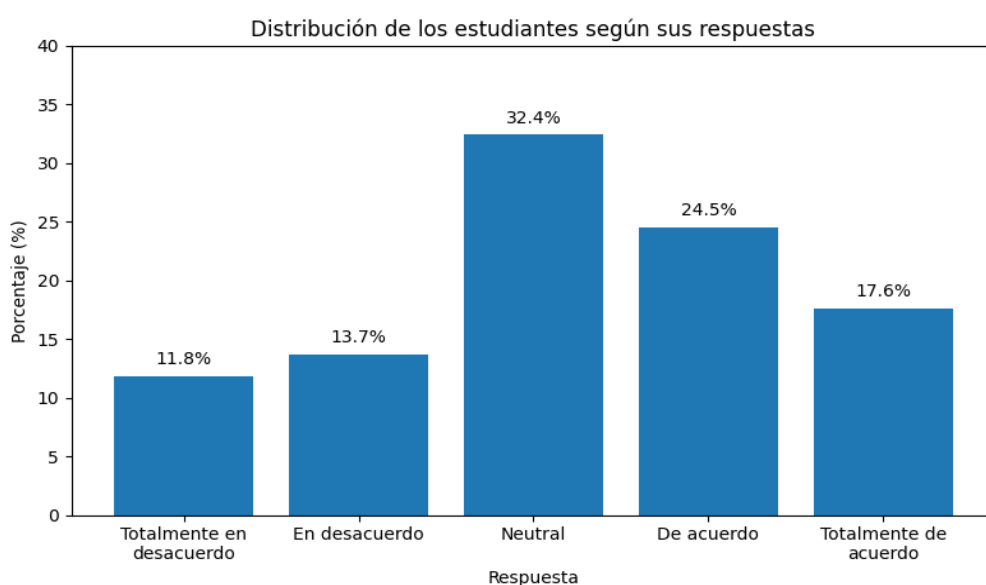
7.1 Resultados objetivo específico 1

- Caracterizar los hábitos alimenticios de los estudiantes de la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil durante el periodo septiembre 2025 – junio 2026.

Con el propósito de caracterizar los hábitos alimenticios de los estudiantes participantes, se analizaron aspectos relacionados con el tiempo disponible para la alimentación, la frecuencia con la que omiten tiempos de comida, la influencia del estrés académico sobre la alimentación y el nivel general de los hábitos alimentarios, obteniendo los siguientes resultados:

Pregunta 1. *¿Dispone de tiempo suficiente para preparar o consumir alimentos saludables durante su jornada habitual?*

Figura 1 Distribución de los estudiantes según el tiempo disponible para alimentarse.



FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

Tabla 1. Distribución de los estudiantes según el tiempo disponible para alimentarse.

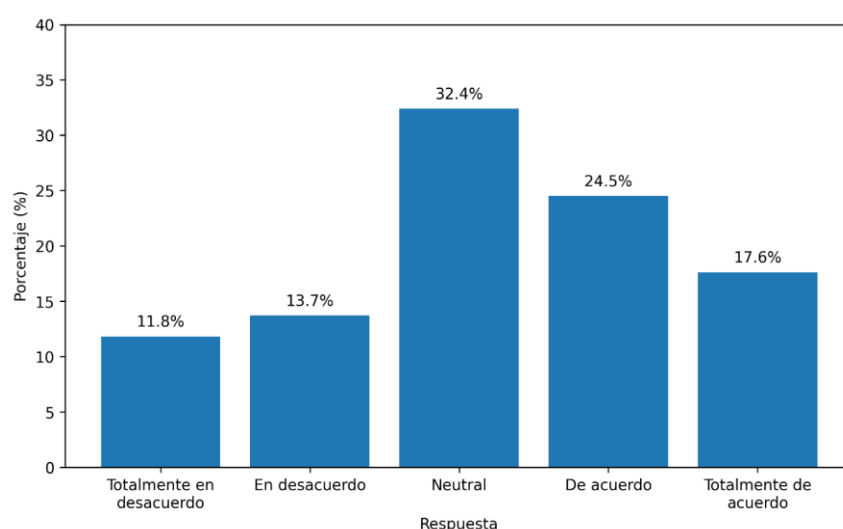
Respuesta	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	14	13,7
En desacuerdo	17	16,7
Neutral	28	27,5
De acuerdo	32	31,4
Totalmente de acuerdo	11	10,8
Total	102	100,0

FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

Los resultados muestran que el 42,2% de los estudiantes manifestó estar de acuerdo o totalmente de acuerdo con disponer de tiempo para preparar alimentos saludables, mientras que el 30,4% indicó estar en desacuerdo o totalmente en desacuerdo, además, el 27,5% mantuvo una posición neutral, hallazgos que evidencian que, pese a que, una proporción importante de estudiantes percibe contar con tiempo para alimentarse adecuadamente, aún existe un grupo considerable que presenta limitaciones de tiempo, condición que puede favorecer el consumo de alimentos de rápida preparación y productos ultraprocesados.

Pregunta 2. *¿Con qué frecuencia omite alguno de los tiempos principales de comida (desayuno, almuerzo o cena) debido a sus actividades académicas?*

Figura 2 Distribución de los estudiantes según la frecuencia con que omiten tiempos de comida.



FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

Tabla 2. Distribución de los estudiantes según la frecuencia con que omiten tiempos de comida.

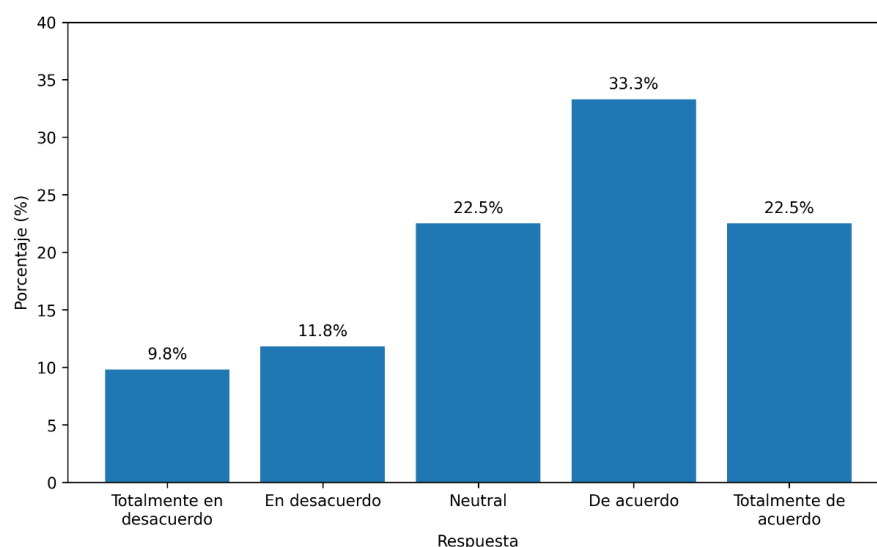
Respuesta	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	12	11,8
En desacuerdo	14	13,7
Neutral	33	32,4
De acuerdo	25	24,5
Totalmente de acuerdo	18	17,6
Total	102	100,0

FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

Los resultados Respecto a la omisión de tiempos de comida por falta de tiempo, el 42,1% de los estudiantes señaló estar de acuerdo o totalmente de acuerdo con esta afirmación, mientras que el 25,5% expresó estar en desacuerdo o totalmente en desacuerdo, el mayor porcentaje (32,4%) correspondió a respuestas neutrales, lo que expone que una parte importante de la población estudiantil experimenta dificultades para mantener horarios regulares de alimentación, situación que puede influir en la elección de alimentos de consumo rápido.

Pregunta 3. ¿Considera que el estrés académico influye en sus hábitos de alimentación?

Figura 3 Distribución de los estudiantes según la influencia del estrés académico en la alimentación.



FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

Tabla 3. Distribución de los estudiantes según la influencia del estrés académico en la alimentación.

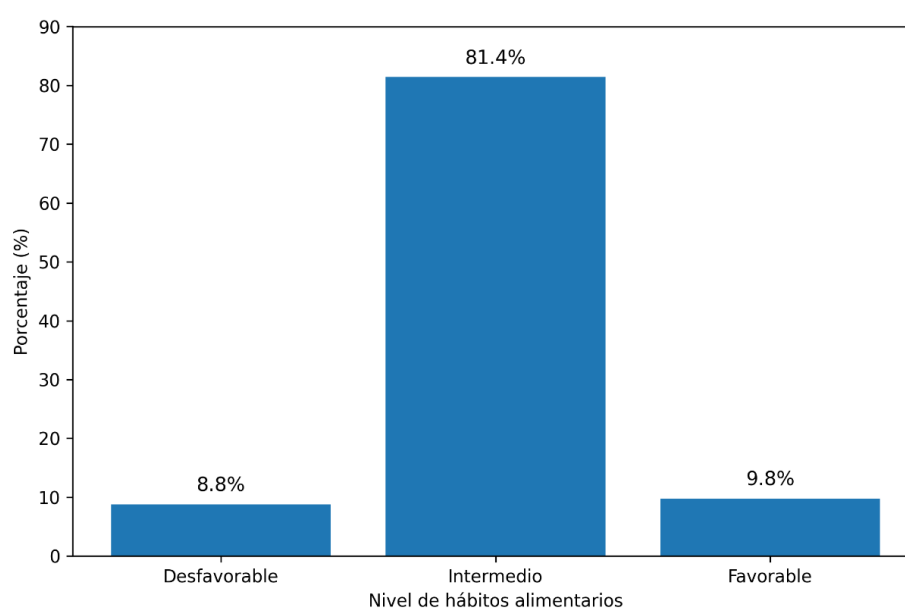
Respuesta	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	10	9,8
En desacuerdo	12	11,8
Neutral	23	22,5
De acuerdo	34	33,3
Totalmente de acuerdo	23	22,5
Total	102	100,0

FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

El 55,8% de los estudiantes manifestó que el estrés académico influye en su forma de alimentarse, al responder "de acuerdo" o "totalmente de acuerdo". Por el contrario, el 21,6% indicó que el estrés no afecta sus hábitos alimentarios, mientras que el 22,5% adoptó una posición neutral, evidenciando que, el estrés académico no constituye uno de los factores relacionados con los hábitos alimentarios que puede influir en las decisiones alimentarias de los estudiantes de Fisioterapia.

Pregunta 4. Nivel de hábitos alimentarios obtenido a partir de la puntuación total de la dimensión "Hábitos alimentarios".

Figura 4 Nivel de hábitos alimentarios de los estudiantes de la carrera de Fisioterapia.



FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

Tabla 4. Nivel de hábitos alimentarios de los estudiantes de la carrera de Fisioterapia.

Nivel de hábitos alimentarios	Frecuencia	Porcentaje
Desfavorable	9	8,8 %
Intermedio	83	81,4 %
Favorable	10	9,8 %
Total	102	100,0 %

FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

La evaluación global del hábitos alimentarios mostró que la mitad de los estudiantes (50,0%) presentó un nivel intermedio, seguido de un 35,3% con un hábitos alimentarios favorable y un 14,7% con un hábitos alimentarios desfavorable, dichos, resultados indican que, aunque una proporción importante de los estudiantes mantiene hábitos relativamente adecuados, persisten conductas relacionadas con la organización del tiempo, la alimentación y el manejo del estrés que pueden favorecer el consumo de alimentos ultraprocesados, constituyendo aspectos susceptibles de intervención mediante estrategias de promoción de estilos de vida saludables en el ámbito universitario.

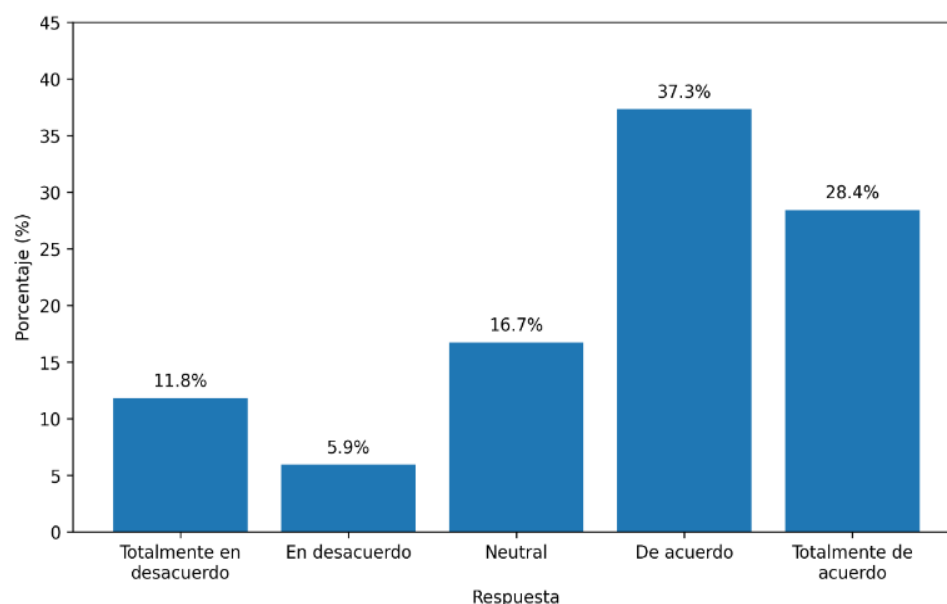
7.2 Resultados objetivo específico 2

- Describir las características del entorno alimentario universitario relacionadas con la disponibilidad y accesibilidad de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

Con el propósito de describir las características del entorno alimentario universitario, se analizaron aspectos relacionados con la disponibilidad de alimentos ultraprocesados, la accesibilidad económica, la conveniencia para adquirir estos productos durante la jornada académica y el nivel general del entorno alimentario percibido por los estudiantes.

Pregunta 5. *¿Considera que dentro o alrededor del campus universitario existe una amplia disponibilidad de alimentos ultraprocesados?*

Figura 5 Disponibilidad de alimentos ultraprocesados dentro y alrededor del campus universitario



FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

Tabla 5. Disponibilidad de alimentos ultraprocesados dentro y alrededor del campus universitario

Respuesta	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	12	11,8
En desacuerdo	6	5,9
Neutral	17	16,7
De acuerdo	38	37,3
Totalmente de acuerdo	29	28,4
Total	102	100,0

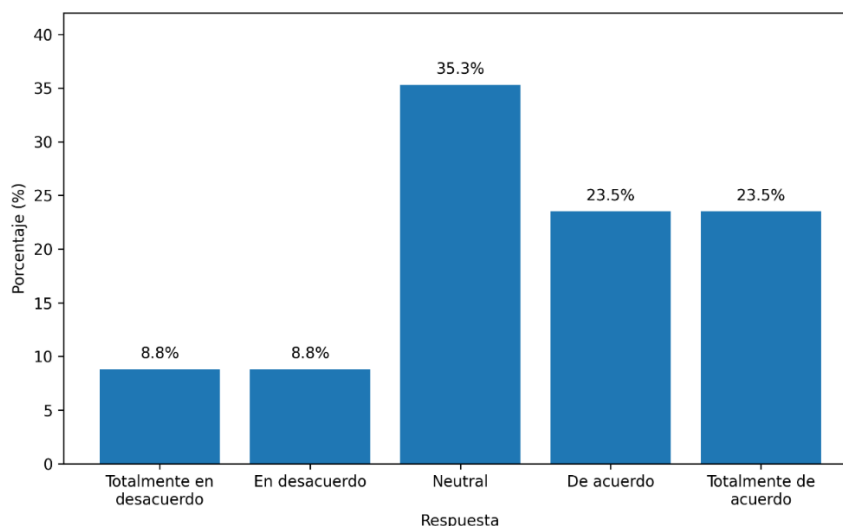
FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

Los resultados evidencian que el 65,7% de los estudiantes manifestó estar de acuerdo o totalmente de acuerdo en que existe fácil acceso a comida rápida dentro y alrededor del campus universitario, mientras que únicamente el 17,7% expresó desacuerdo con esta afirmación, el 16,7% mantuvo una posición neutral. Estos hallazgos indican que los estudiantes perciben una

amplia disponibilidad de alimentos ultraprocesados en el entorno universitario, condición que puede favorecer su consumo habitual.

Pregunta 6. *¿Considera que los alimentos ultraprocesados son más económicos que otras opciones de alimentación saludable?*

Figura 6 Accesibilidad económica de los alimentos ultraprocesados



FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

Tabla 6. Accesibilidad económica de los alimentos ultraprocesados

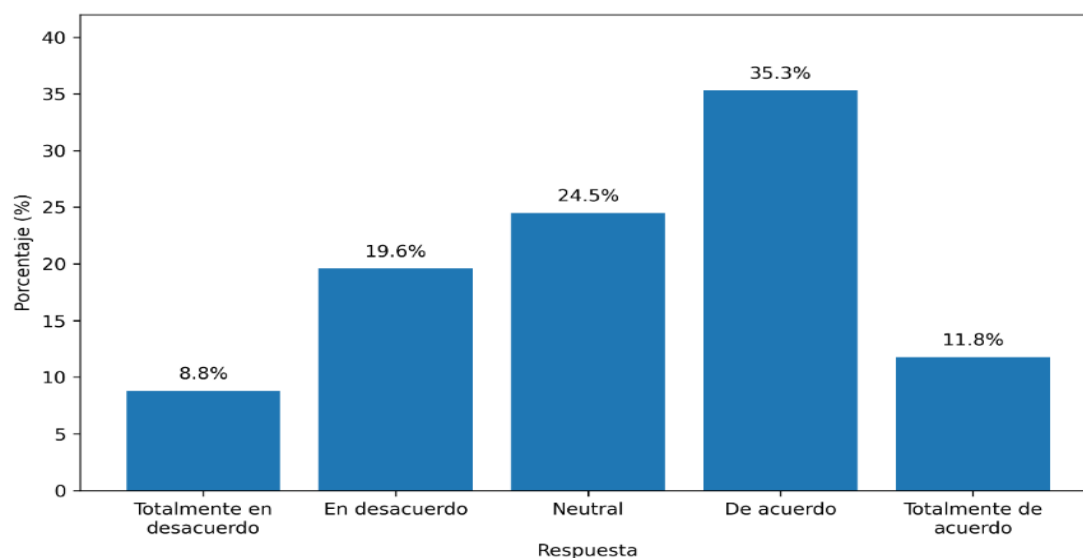
Respuesta	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	9	8,8
En desacuerdo	9	8,8
Neutral	36	35,3
De acuerdo	24	23,5
Totalmente de acuerdo	24	23,5
Total	102	100,0

FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

Respecto al costo de los alimentos ultraprocesados, el 47,0% de los estudiantes consideró que estos productos son más económicos, mientras que el 17,6% manifestó una percepción contraria, destacando que el 35,3% de los encuestados adoptó una postura neutral, lo que sugiere que el factor económico influye de manera variable en las decisiones alimentarias de los estudiantes.

Pregunta 7. Durante su jornada académica, ¿prefiere comprar alimentos ultraprocesados antes que llevar alimentos preparados desde casa?

Figura 7 Conveniencia para adquirir alimentos ultraprocesados durante la jornada académica



FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

Tabla 7. Conveniencia para adquirir alimentos ultraprocesados durante la jornada académica

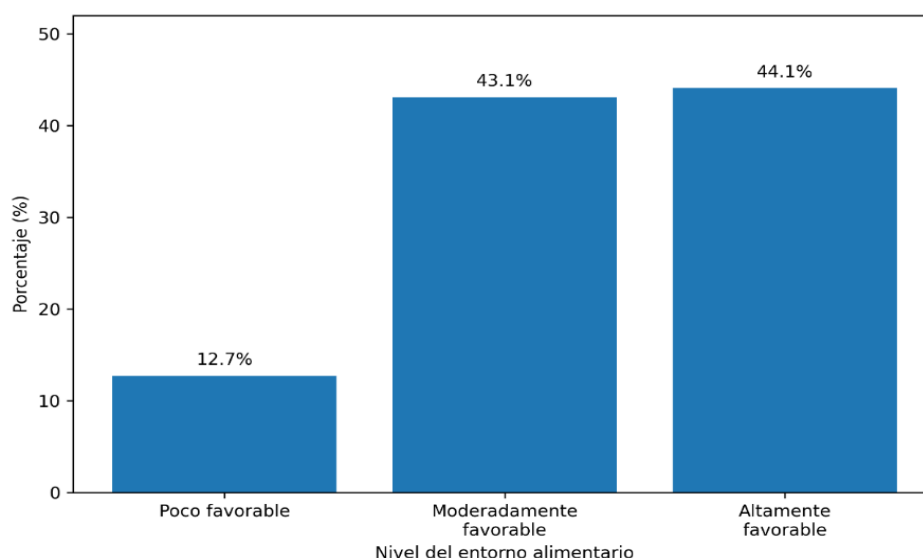
Respuesta	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	9	8,8
En desacuerdo	20	19,6
Neutral	25	24,5
De acuerdo	36	35,3
Totalmente de acuerdo	12	11,8
Total	102	100,0

FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

En relación con la preferencia por adquirir comidas rápidas dentro del campus en lugar de llevar alimentos preparados desde el hogar, el 47,1% de los estudiantes manifestó estar de acuerdo o totalmente de acuerdo con esta práctica, mientras que el 28,4% expresó desacuerdo, el 24,5% restante mantuvo una posición neutral, resultados que, evidencian que la conveniencia y facilidad de acceso representan factores importantes en la elección de alimentos durante la jornada académica.

Pregunta 8. Nivel del entorno alimentario universitario obtenido a partir de la puntuación total de la dimensión.

Figura 8 . Nivel del entorno alimentario universitario



FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

Tabla 8. Nivel del entorno alimentario universitario

Nivel del entorno alimentario	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Poco favorable	13	12,7
Moderadamente favorable	44	43,1
Altamente favorable	45	44,1
Total	102	100,0

FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

La evaluación global del entorno alimentario universitario mostró que el 44,1% de los estudiantes percibe un entorno altamente favorable para el acceso y consumo de alimentos ultraprocesados, mientras que el 43,1% lo considera moderadamente favorable, ya que, solo el 12,7% percibió un entorno poco favorable para este tipo de consumo, por lo tanto, estos resultados reflejan que el contexto universitario ofrece condiciones que facilitan la disponibilidad y adquisición de alimentos ultraprocesados, constituyéndose en un determinante relevante de los patrones alimentarios de los estudiantes de la carrera de Fisioterapia.

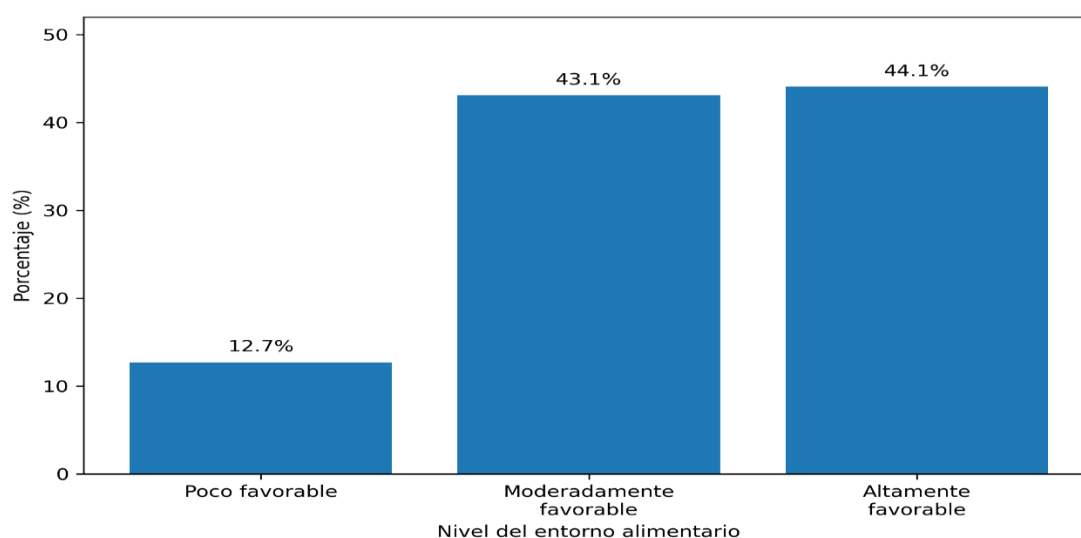
7.3 Resultados objetivo específico 3

- Determinar el de consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil durante el periodo septiembre 2025 – junio 2026.

Con el propósito de determinar el consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de la carrera de Fisioterapia, se analizó la frecuencia de consumo, los tipos de alimentos ultraprocesados consumidos con mayor frecuencia y el nivel general de consumo obtenido a partir de la puntuación total del cuestionario.

Pregunta 9. *¿Con qué frecuencia consume alimentos ultraprocesados?*

Figura 9 Frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados



FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

Tabla 9. Frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados

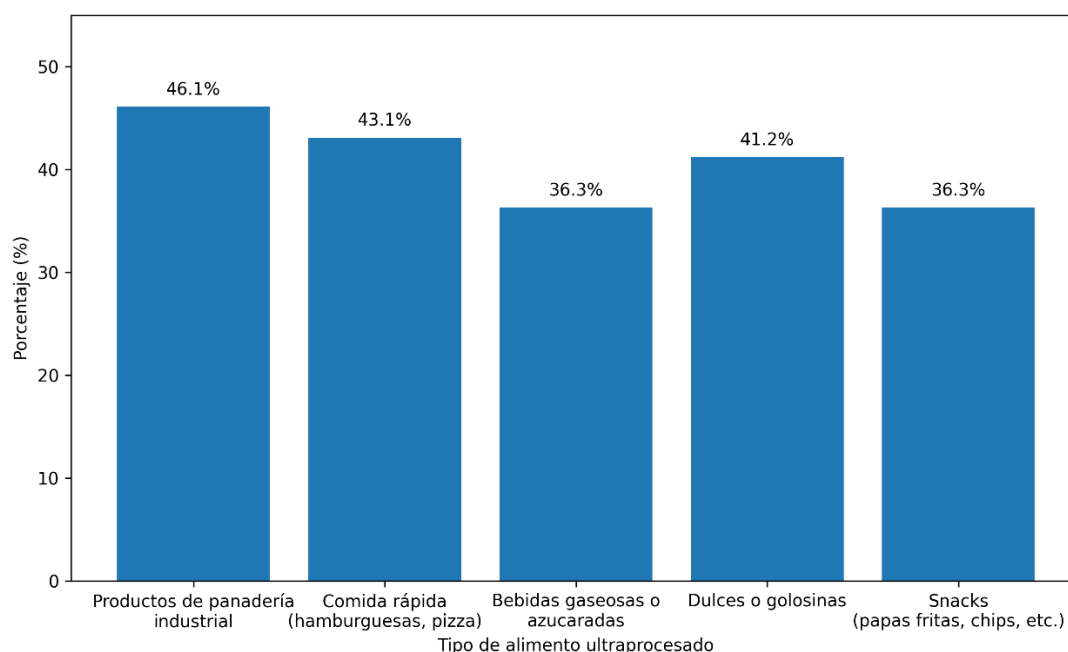
Frecuencia de consumo	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Nunca	23	4,5
Rara vez	122	23,9
A veces	158	31,0
Frecuentemente	157	30,8
Siempre	50	9,8
Total	510	100,0

FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

La evaluación conjunta de las cinco categorías de alimentos ultraprocesados evidenció que las respuestas más frecuentes fueron "A veces" (31,0%) y "Frecuentemente" (30,8%), seguidas de "Rara vez" (23,9%), mientras que, en menor proporción se registraron las opciones "Siempre" (9,8 %) y "Nunca" (4,5 %), resultados los cuales muestran que el consumo de alimentos ultraprocesados forma parte de los hábitos alimentarios habituales de una proporción importante de los estudiantes de la carrera de Fisioterapia.

Pregunta 10. *¿Cuáles de los siguientes alimentos ultraprocesados consume con mayor frecuencia?*

Figura 10 *Tipos de alimentos ultraprocesados consumidos con mayor frecuencia*



FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

Tabla 10. *Tipos de alimentos ultraprocesados consumidos con mayor frecuencia*

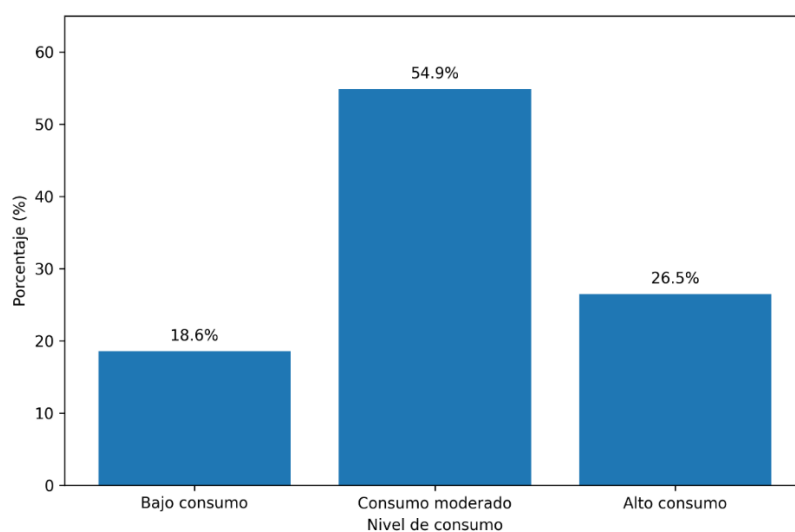
Tipo de alimento ultraprocesados	Frecuencia de consumo frecuente o siempre (n)	Porcentaje (%)
Productos de panadería industrial	47	46,1
Comida rápida (hamburguesas, pizza)	44	43,1
Bebidas gaseosas o azucaradas	37	36,3
Dulces o golosinas	42	41,2

Snacks (papas fritas, chips, etc.)	37	36,3
---	----	------

FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

Entre los alimentos ultraprocesados evaluados, los productos de panadería industrial presentaron la mayor frecuencia de consumo (46,1%), seguidos por la comida rápida (43,1%) y los dulces o golosinas (41,2%), donde, las bebidas gaseosas o azucaradas y los snacks registraron porcentajes similares (36,3%); los resultados indican que los alimentos listos para consumir y de fácil acceso constituyen una parte importante de la alimentación de los estudiantes encuestados.

Pregunta 11. Nivel de consumo de alimentos ultraprocesados obtenido a partir de la puntuación total de la variable "Consumo de alimentos ultraprocesados".



FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

Tabla 11. Nivel de consumo de alimentos ultraprocesados

Nivel de consumo	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Bajo consumo	19	18,6
Consumo moderado	56	54,9
Alto consumo	27	26,5
Total	102	100,0

FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

La clasificación global del consumo de alimentos ultraprocesados mostró que el 54,9% de los estudiantes presentó un consumo moderado, mientras que el 26,5% evidenció un alto consumo y el 18,6% un bajo consumo, resultados que, indican que más de la mitad de los estudiantes mantiene un consumo intermedio y que aproximadamente uno de cada cuatro presenta un consumo elevado de alimentos ultraprocesados, situación que podría incrementar el riesgo de desarrollar hábitos alimentarios poco saludables y favorecer la aparición de enfermedades crónicas en el futuro.

7.4 Relación entre hábitos alimentarios y consumo de AUP

Con el propósito de complementar el análisis descriptivo y dar respuesta al objetivo general de la investigación, se analizó la relación entre el nivel de hábitos alimentarios y el nivel de consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de la carrera de Fisioterapia. Para este análisis se utilizaron las puntuaciones obtenidas en ambas variables y se aplicó el coeficiente de correlación de Spearman, considerando un nivel de significancia estadística de 0,05.

Tabla 12. Nivel de hábitos alimentarios × nivel de consumo de AUP

Nivel de hábitos	Bajo consumo	Consumo moderado	Alto consumo	Total
Desfavorable	0 (0,0%)	5 (55,6%)	4 (44,4%)	9
Intermedio	16 (19,3%)	44 (53,0%)	23 (27,7%)	83
Favorable	3 (30,0%)	7 (70,0%)	0 (0,0%)	10
Total	19	56	27	102

FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

ρ de Spearman = -0,406

$p < 0,001$

Los resultados evidenciaron una correlación negativa, de magnitud moderada y estadísticamente significativa entre el nivel de hábitos alimentarios y el consumo de alimentos ultraprocesados ($\rho = -0,406$; $p < 0,001$). Este resultado indica que, a medida que aumenta la puntuación correspondiente a hábitos alimentarios más favorables, disminuye la puntuación asociada al consumo de alimentos ultraprocesados.

En términos descriptivos, los estudiantes con hábitos alimentarios desfavorables presentaron una mayor proporción de consumo alto de alimentos ultraprocesados, mientras que entre quienes presentaron hábitos favorables no se registraron casos clasificados con consumo alto. Sin embargo, estos resultados deben interpretarse como una relación estadística entre las variables y no como una relación causal, debido al diseño transversal del estudio.

Por lo tanto, los resultados sugieren que los hábitos alimentarios más favorables se relacionan con un menor nivel de consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes evaluados.

7.5 Relación entre entorno alimentario y consumo de AUP

Con el propósito de determinar la relación entre las características del entorno alimentario universitario y el consumo de alimentos ultraprocesados, se analizaron las puntuaciones obtenidas para ambas variables mediante el coeficiente de correlación de Spearman, considerando un nivel de significancia estadística de 0,05.

Tabla 13. *Relación entre entorno alimentario y consumo de AUP*

Nivel del entorno	Bajo consumo	Consumo moderado	Alto consumo	Total
Poco favorecedor	5 (38,5%)	7 (53,8%)	1 (7,7%)	13
Moderadamente favorecedor	12 (27,3%)	24 (54,5%)	8 (18,2%)	44
Altamente favorecedor	2 (4,4%)	25 (55,6%)	18 (40,0%)	45
Total	19	56	27	102

FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

$p = 0,560$

$p < 0,001$

Los resultados mostraron una **correlación positiva, de magnitud moderada y estadísticamente significativa** entre el nivel del entorno alimentario universitario y el nivel de consumo de alimentos ultraprocesados ($p = 0,560$; $p < 0,001$). Esto indica que, a medida que aumenta la puntuación correspondiente a un entorno universitario más favorable para la disponibilidad y adquisición de alimentos ultraprocesados, también aumenta la puntuación de consumo de estos productos.

Este comportamiento también se observa en la distribución categórica de los participantes. Entre los estudiantes que percibieron un entorno alimentario **poco favorable**, el 7,7 % presentó un nivel alto de consumo de alimentos ultraprocesados. En aquellos que calificaron el entorno como **moderadamente favorable**, el consumo alto correspondió al 18,2 %, mientras que entre quienes percibieron un entorno **altamente favorable**, el 40,0 % presentó un nivel alto de consumo. De manera inversa, el consumo bajo disminuyó de 38,5 % en quienes percibieron un entorno poco favorable a 4,4 % entre quienes percibieron un entorno altamente favorable.

Estos resultados evidencian una relación estadísticamente significativa entre las características del entorno alimentario universitario y el consumo de alimentos ultraprocesados. No obstante, debido al diseño transversal del estudio, los resultados permiten establecer **asociación o relación entre las variables, pero no establecer causalidad**.

Tabla 14. *Análisis conjunto de las variables de estudio*

Relación	Chi-cuadrado	p	Spearman	p
Hábitos × consumo AUP	6,653	0,155	-0,406	<0,001
Entorno × consumo AUP	15,363	0,004	0,560	<0,001

FUENTE: Elaboración propia, Michelle Villamar y Valeria Espinoza, egresadas de la carrera de Nutrición y Dietética.

El análisis bivariado permitió complementar los resultados descriptivos obtenidos para cada una de las variables estudiadas. Se identificó una relación estadísticamente significativa entre los **hábitos alimentarios y el**

consumo de alimentos ultraprocesados, con una correlación negativa moderada ($\rho = -0,406$; $p < 0,001$), lo que indica que los hábitos alimentarios más favorables se relacionaron con menores niveles de consumo de estos productos.

Asimismo, se encontró una relación estadísticamente significativa entre el **entorno alimentario universitario y el consumo de alimentos ultraprocesados**, con una correlación positiva moderada ($\rho = 0,560$; $p < 0,001$), evidenciándose que una mayor percepción de disponibilidad y accesibilidad de alimentos ultraprocesados en el entorno universitario se relacionó con mayores niveles de consumo.

Los hallazgos presentados en línea anteriores permiten responder al objetivo general de la investigación, al evidenciar que tanto los hábitos alimentarios como las características del entorno alimentario universitario presentan una relación estadísticamente significativa con el nivel de consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes evaluados.

8. DISCUSIÓN

Los resultados del presente estudio permitieron caracterizar los factores relacionados con la alimentación, el entorno alimentario universitario y de consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes de la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil. En conjunto, los hallazgos muestran la presencia de condiciones académicas y ambientales que podrían influir en las decisiones alimentarias de los estudiantes, aspecto que resulta consistente con el enfoque de la nutrición pública, el cual reconoce que la alimentación está condicionada tanto por factores individuales como por las características del entorno (7,21).

En relación con el primer objetivo específico, se observó un predominio de estudiantes con un nivel intermedio de hábitos alimenticios, acompañado de una importante influencia del estrés académico y de una limitada disponibilidad de tiempo para mantener una alimentación organizada, lo que coincide con lo referido por Deliens et al. (22), quienes señalaron que el ingreso a la universidad representa una etapa de transición caracterizada por cambios en los horarios, mayor autonomía y nuevas responsabilidades, factores que modifican significativamente los hábitos alimentarios. De igual manera, Pengpid y Peltzer (23) identificaron que la falta de tiempo y las exigencias académicas se asocian con la omisión de tiempos de comida y la elección de alimentos de rápida preparación. Los resultados del presente estudio muestran que una proporción importante de los estudiantes reportó limitaciones relacionadas con el tiempo disponible para alimentarse y una influencia del estrés académico sobre su alimentación, aspectos descritos en la literatura como frecuentes en la población universitaria. El estrés académico representó uno de los factores más importantes, ya que, más de la mitad de los estudiantes manifestó que esta condición influye en su forma de alimentarse, resultado que encuentra respaldo en investigaciones recientes

que demuestran que los periodos de mayor carga académica incrementan el consumo de alimentos listos para consumir, especialmente productos ultraprocesados ricos en azúcares y grasas, debido a su practicidad; modificaciones del comportamiento alimentario durante periodos de estrés han sido documentadas en estudiantes universitarios de distintos contextos, donde la presión académica se relaciona con una mayor demanda de alimentos ultraprocesados y comidas de preparación rápida.

Respecto al segundo objetivo específico, los estudiantes percibieron un entorno universitario ampliamente favorable para el acceso a alimentos ultraprocesados, caracterizado por una elevada disponibilidad y facilidad para adquirir este tipo de productos, lo que coincide con lo señalado por la Organización Panamericana de la Salud, que reconoce al entorno alimentario como uno de los principales determinantes de las elecciones alimentarias en población joven (7). Otro aspecto relevante fue la percepción de que los alimentos ultraprocesados representan una alternativa económica y conveniente durante la jornada académica. Aunque el precio no fue el único determinante identificado, la facilidad de acceso y el ahorro de tiempo parecen desempeñar un papel importante en las decisiones alimentarias de los estudiantes, comportamiento que, coincide con la evidencia disponible, la cual señala que la conveniencia constituye uno de los principales motivos para seleccionar alimentos ultraprocesados en población universitaria, especialmente cuando las jornadas académicas limitan el tiempo destinado a la preparación de comidas.

En cuanto al tercer objetivo específico, predominó un consumo moderado de alimentos ultraprocesados, siendo los productos de panadería industrial y la comida rápida los alimentos consumidos con mayor frecuencia, dichos resultados guardan concordancia con lo descrito por Monteiro et al. (1), quienes sostienen que los alimentos ultraprocesados han adquirido un papel predominante en la alimentación de adultos jóvenes debido a su practicidad, elevada palatabilidad y amplia disponibilidad, por lo que los autores Elizabeth et al. (30) concluyeron que el incremento del consumo de alimentos ultraprocesados se relaciona con una disminución de la calidad global de la

dieta y con un mayor riesgo de desarrollar enfermedades crónicas cuando este se mantiene de forma habitual.

Si bien en la presente investigación predominó un consumo moderado, este hallazgo no debe interpretarse como una condición exenta de riesgo, puesto que, la evidencia científica ha demostrado que incluso niveles intermedios de consumo pueden desplazar progresivamente alimentos frescos y mínimamente procesados, reduciendo el aporte de fibra, vitaminas y minerales, mientras aumenta la ingesta de sodio, azúcares libres y grasas saturadas (18,19), de este modo mantener este consumo durante la etapa universitaria podría favorecer la consolidación de hábitos alimentarios poco saludables que persistan en la vida adulta.

En este estudio es relevante que a pesar de que la población estudiada está relacionada a la salud, los estudiantes presentaron patrones de consumo comparables a los descritos en investigaciones realizadas en otras poblaciones universitarias.

Los resultados permiten afirmar que el consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de Fisioterapia tiene origen multifactorial, respaldando la hipótesis planteada en la investigación y ponen de manifiesto la necesidad de desarrollar estrategias integrales que combinen educación alimentaria, fortalecimiento de hábitos saludables y mejoras en el entorno alimentario universitario, así como, la implementación de una mayor oferta de alimentos saludables, junto con acciones orientadas a la gestión del estrés y a la planificación de la alimentación, podría contribuir a disminuir el consumo de alimentos ultraprocesados y favorecer estilos de vida más saludables entre los futuros profesionales de la salud.

9. CONCLUSIONES

El presente estudio permitió identificar que el consumo de alimentos ultraprocesados en los estudiantes está determinado por la interacción de factores relacionados con el hábitos alimentarios y el entorno alimentario universitario, dando cumplimiento al objetivo general de la investigación al evidenciar que las decisiones alimentarias de los estudiantes no responden únicamente a preferencias individuales, sino también a condiciones académicas y ambientales que favorecen el consumo de este tipo de productos. Del análisis de los resultados se llegó a las siguientes conclusiones:

Los hábitos alimentarios de los estudiantes tienen la influencia del estrés académico, la limitada disponibilidad de tiempo para organizar la alimentación y la presencia de hábitos alimentarios susceptibles de mejora, condiciones las cuales reflejan que las exigencias propias de la formación universitaria influyen en la adopción de conductas alimentarias que pueden favorecer el consumo de alimentos ultraprocesados.

El entorno alimentario universitario constituye un factor relevante en las decisiones de consumo, debido a la amplia disponibilidad, accesibilidad y conveniencia para adquirir alimentos ultraprocesados dentro y alrededor del campus universitario, lo que, facilita la incorporación de estos productos en la alimentación cotidiana.

El consumo de alimentos ultraprocesados, tiene un predominio de consumo moderado de alimentos ultraprocesados, siendo los productos de panadería industrial y la comida rápida los alimentos consumidos con mayor frecuencia, hallazgo que, evidencia que los alimentos ultraprocesados forman parte habitual de la alimentación de los estudiantes y constituye una señal de alerta sobre factores de riesgo asociados al desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles.

10. RECOMENDACIONES

Con base en los resultados obtenidos y considerando que el estudio evidenció que factores como la falta de tiempo y el estrés académico están relacionados a las decisiones alimentarias de los estudiantes se realizan las siguientes recomendaciones:

Diseñar e implementar un programa permanente de promoción de la alimentación saludable que trascienda las actividades informativas aisladas, integrando estrategias de educación nutricional, orientación sobre planificación de comidas y fortalecimiento de habilidades para la selección de alimentos saludables.

Fortalecer el entorno alimentario universitario mediante políticas institucionales orientadas a incrementar la disponibilidad y accesibilidad de alimentos saludables dentro de cafeterías y puntos de venta del campus universitario, por lo que, deberá contemplar la incorporación de opciones nutricionalmente equilibradas, estrategias de promoción de alimentos frescos y una adecuada información nutricional para los consumidores.

Incorporar actividades orientadas al manejo del estrés académico, la organización del tiempo, fortalecer competencias relacionadas con la planificación de actividades, el autocuidado y la gestión del estrés como parte de los programas de acompañamiento estudiantil desarrollados por la institución, lo que contribuiría indirectamente a mejorar los hábitos alimentarios y el bienestar integral de los estudiantes.

Realizar investigaciones que amplíen el alcance del presente estudio, con estudiantes de otras carreras de ciencias de la salud y de diferentes instituciones de educación superior del país, utilizando diseños que permitan evaluar la evolución del consumo de alimentos ultraprocesados, establecer asociación entre las variables de manera más integral y comprender los factores que condicionan el comportamiento alimentario de la población universitaria ecuatoriana.

11. BIBLIOGRAFÍA

1. Monteiro CA, Cannon G, Levy RB, Moubarac JC, Louzada MLC, Rauber F, et al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutr.* 2019;22(5):936-41. Disponible en: <https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/ultraprocessed-foods>
2. Hall KD, Ayuketah A, Brychta R, Cai H, Cassimatis T, Chen KY, et al. Ultra-processed diets cause excess calorie intake and weight gain. *Cell Metab.* 2019;30(1):67-77. Disponible en: [https://www.cell.com/cell-metabolism/fulltext/S1550-4131\(19\)30248-7](https://www.cell.com/cell-metabolism/fulltext/S1550-4131(19)30248-7)
3. Srour B, Fezeu LK, Kesse-Guyot E, Allès B, Méjean C, Andrianasolo RM, et al. Ultra-processed food intake and risk of cardiovascular disease. *BMJ.* 2019;365:l1451. Disponible en: <https://www.bmj.com/content/365/bmj.l1451>
4. Popkin BM, Barquera S, Corvalan C, Hofman KJ, Monteiro CA, Ng SW, et al. Towards unified and impactful policies to reduce ultra-processed food consumption and promote healthier eating. *Lancet Diabetes Endocrinol.* 2021;9(7):462-70. Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2213858721000784>
5. Arnett JJ. Emerging adulthood: a theory of development from the late teens through the twenties. *Am Psychol.* 2000;55(5):469-80. Disponible en: <https://psycnet.apa.org/record/2000-13324-001>
6. Sogari G, Velez-Argumedo C, Gómez MI, Mora C. College students and eating habits: a study using an ecological model for healthy behavior. *Nutrients.* 2018;10(12):1825. Disponible en: <https://www.mdpi.com/2072-6643/10/12/1825>
7. Swinburn B, Egger G, Raza F. Dissecting obesogenic environments: the development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity. *Prev Med.* 1999;29(6):563-70. Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S009174359990589X>

8. Cediel G, Reyes M, Louzada MLC, Steele EM, Monteiro CA, Corvalán C, et al. Ultra-processed foods and added sugars in the Chilean diet (2010). *Public Health Nutr.* 2018;21(1):125-33.
9. Louzada MLC, Martins APB, Canella DS, Baraldi LG, Levy RB, Claro RM, et al. Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil. *Rev Saude Publica.* 2015;49:38.
10. Monteiro CA, Moubarac JC, Cannon G, Ng SW, Popkin B. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. *Obes Rev.* 2013;14 Suppl 2:21-8. Disponible en: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/obr.12107>
11. Ministerio de Salud Pública del Ecuador. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición ENSANUT 2018. Quito: Ministerio de Salud Pública; 2018.
12. Moubarac JC, Batal M, Louzada MLC, Martinez Steele E, Monteiro CA. Consumption of ultra-processed foods predicts diet quality in Canada. *Appetite.* 2017;108:512-20.
13. Vandevijvere S, Jaacks LM, Monteiro CA, Moubarac JC, Girling-Butcher M, Lee AC, et al. Global trends in ultraprocessed food and drink product sales and their association with adult body mass index trajectories. *Obes Rev.* 2019;20 Suppl 2:10-9.
14. Juul F, Martinez-Steele E, Parekh N, Monteiro CA, Chang VW. Ultra-processed food consumption and excess weight among US adults. *Br J Nutr.* 2018;120(1):90-100.
15. Pagliai G, Dinu M, Madarena MP, Bonaccio M, Iacoviello L, Sofi F. Consumption of ultra-processed foods and health status: a systematic review and meta-analysis. *Br J Nutr.* 2021;125(3):308-18.
16. Rico-Campà A, Martínez-González MA, Alvarez-Alvarez I, Mendonça RD, de la Fuente-Arillaga C, Gómez-Donoso C, et al. Association between consumption of ultra-processed foods and all cause mortality: SUN prospective cohort study. *BMJ.* 2019;365:l1949.

17. Fondevila-Gascón JF, et al. Ultra-processed foods in university students. *Nutrients*. 2022;14(13):2644. Disponible en: <https://www.mdpi.com/2072-6643/14/13/2644>
18. Li X, et al. University food environment and food choices. *Nutrients*. 2022;14(9):1790. Disponible en: <https://www.mdpi.com/2072-6643/14/9/1790>
19. Öztürk YE, et al. Ultra-processed food consumption and mental health. *PeerJ*. 2025. Disponible en: <https://peerj.com/articles/19931/>
20. Ghosh A, et al. Ultra-processed food consumption in college students. *Int J Public Health*. 2025.
21. *Frontiers in Public Health*. Ultra-processed foods and dietary patterns in students. *Front Public Health*. 2025. Disponible en: <https://www.frontiersin.org>
22. Popkin BM, Reardon T. Obesity and the food system transformation in Latin America. *Obes Rev*. 2018;19(8):1028-64. Disponible en: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC6103889/>
23. Vandevijvere S, Jaacks LM, Monteiro CA, Moubarac JC, Girling-Butcher M, Lee AC, et al. Global trends in ultraprocessed food and drink product sales and their association with adult body mass index trajectories. *Obes Rev*. 2019;20 Suppl 2:10-9. Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2542519619302097>
24. Pan American Health Organization. Ultra-processed food and drink products in Latin America: trends, impact on obesity, policy implications. Washington (DC): PAHO; 2019. Disponible en: <https://iris.paho.org/items/4c754106-ccb4-4c6e-b5dd-6a7b4d081682>
25. Costa CS, et al. Consumption of ultra-processed foods and dietary patterns in university students. *Nutrients*. 2021;13(3):765. Disponible en: <https://www.mdpi.com/2072-6643/13/3/765>
26. Cediel G, Reyes M, Louzada MLC, Steele EM, Monteiro CA, Corvalán C, et al. Ultra-processed foods and added sugars in the Chilean diet (2010). *Public Health Nutr*. 2018;21(1):125-33. Disponible en:

<https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/ultraprocessed-foods-and-added-sugars>

27. Sogari G, Velez-Argumedo C, Gómez MI, Mora C. College students and eating habits: a study using an ecological model for healthy behavior. *Nutrients*. 2018;10(12):1825. Disponible en: <https://www.mdpi.com/2072-6643/10/12/1825>
28. Rodas Mera DM. Consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes universitarios [trabajo de titulación]. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador; 2022.
29. Universidad Católica de Santiago de Guayaquil. Consumo de comida rápida en estudiantes universitarios [trabajo de titulación]. Guayaquil: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil; 2020.
30. Collahuazo AF. Hábitos alimenticios y consumo de alimentos ultraprocesados en universitarios [trabajo de titulación]. Cuenca: Universidad de Cuenca; 2023.
31. Hernández Sampieri R, Fernández Collado C, Baptista Lucio P. Metodología de la investigación. 7a ed. México: McGraw-Hill; 2018.
32. Gordis L. Epidemiology. 6th ed. Philadelphia: Elsevier; 2019.
33. Ato M, López JJ, Benavente A. Un sistema de clasificación de los diseños de investigación en psicología. *An Psicol*. 2013;29(3):1038-59.
34. Salkind NJ. Exploring research. 9th ed. Pearson; 2017.
35. Levin KA. Study design III: cross-sectional studies. *Evid Based Dent*. 2006;7(1):24-5.
36. Evans JR, Mathur A. The value of online surveys: a look back and a look ahead. *Internet Res*. 2018;28(4):854-87.
37. Etikan I, Musa SA, Alkassim RS. Comparison of convenience sampling and purposive sampling. *Am J Theor Appl Stat*. 2016;5(1):1-4.

12.ANEXOS

ANEXO 1. CUESTIONARIO NOVA

SECCIÓN I: HÁBITOS ALIMENTICIOS

1. ¿Dispone de tiempo suficiente para preparar o consumir alimentos saludables durante su jornada habitual?

Totalmente en desacuerdo

En desacuerdo

Neutral

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

2. ¿Suelo saltarme comidas por falta de tiempo?

Totalmente en desacuerdo

En desacuerdo

Neutral

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

3. ¿El estrés académico influye en mi forma de alimentarme?

Totalmente en desacuerdo

En desacuerdo

Neutral

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

4. ¿Prefiero alimentos rápidos por comodidad?

Totalmente en desacuerdo

En desacuerdo

Neutral

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

5. ¿Mantengo horarios regulares de alimentación?

Totalmente en desacuerdo

En desacuerdo

Neutral

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

SECCIÓN II: ENTORNO ALIMENTARIO

6.- En la universidad hay fácil acceso a comida rápida

Totalmente en desacuerdo

En desacuerdo

Neutral

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

7.- Los alimentos ultraprocesados son más económicos

Totalmente en desacuerdo

En desacuerdo

Neutral

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

8.- Prefiero comprar comidas rápidas dentro del campus, que traer comida saludable de mi casa

Totalmente en desacuerdo

En desacuerdo

Neutral

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

9.- La publicidad influye en mis decisiones de compra

Totalmente en desacuerdo

En desacuerdo

Neutral

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

10.- Hay pocas opciones saludables disponibles

Totalmente en desacuerdo

En desacuerdo

Neutral

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

SECCIÓN III: CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS

11.- Bebidas gaseosas o azucaradas

Nunca

Rara vez

A veces

Frecuentemente

Siempre

12.- Snacks (papas fritas, chips, etc.)

Nunca

Rara vez

A veces

Frecuentemente

Siempre

13.- Comida rápida (hamburguesas, pizza)

Nunca

Rara vez

A veces

Frecuentemente

Siempre

14.- Dulces o golosinas

Nunca

Rara vez

A veces

Frecuentemente

Siempre

15.- Productos de panadería industrial

Nunca

Rara vez

A veces

Frecuentemente

Siempre

ANEXO 2



CARRERAS:
Medicina
Enfermería
Odontología
Nutrición y Dietética
Fisioterapia

DECANATO



PBX: 3804600
Ext. 1801-1802
www.ucsg.edu.ec
Apartado 09-01-4671
Guayaquil-Ecuador

DFCS-165-2026
Guayaquil, 05 de mayo del 2026

Señoritas
Michelle Elizabeth Villamar Cantos
Valeria Romina Espinoza González
Estudiantes De La Carrera De Nutrición Y Dietética
Ciudad

De mis consideraciones:

Por medio de la presente se les informa que el Sr. Rector de nuestra institución con el objetivo que ustedes puedan llevar a cabo su trabajo de titulación denominado: **“Determinantes del consumo de alimentos ultra procesados en estudiantes universitarios de la UCSG, en la ciudad de Guayaquil, en el periodo noviembre 2025 – julio 2026”** ha autorizado el permiso correspondiente para que puedan realizar la encuesta virtual a los señores estudiantes de la Carrera de Fisioterapia del semestre A/2026.

Sin otro particular, quedo de ustedes.

Atentamente,



Dr. José Luis Jouvín Martillo, Mgs.
DECANO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Selch/.

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Nosotras, **Valeria Romina Espinoza González con C.C: 0926094020 y Michelle Elizabeth Villamar Cantos, con C.C: 1316453206** autoras del trabajo de titulación: Factores asociados al consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de la carrera de fisioterapia en la Universidad Católica Santiago de Guayaquil en el periodo septiembre 2025 – junio 2026, previo a la obtención del título de **Licenciada en Nutrición y Dietética** en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaramos tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizamos a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Guayaquil, 25 de agosto del 2026

f. Michelle Villamar

Villamar Cantos Michelle Elizabeth

C.C: 1316453206

f. Valeria Espinoza

Espinoza Gonzalez Valeria Romina

C.C: 0926094020



**Presidencia
de la República
del Ecuador**



**Plan Nacional
de Ciencia, Tecnología,
Innovación y Saberes**



SENESCYT
Secretaría Nacional de Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN

TEMA Y SUBTEMA:	Factores asociados al consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de la carrera de fisioterapia en la Universidad Católica Santiago de Guayaquil en el periodo septiembre 2025 – junio 2026.		
AUTOR(ES)	Valeria Romina Espinoza Gonzalez y Michelle Elizabeth Villamar Cantos		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES)	Mgs. Mercedes Annabelle Cabadiana Cevallos		
INSTITUCIÓN:	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la salud		
CARRERA:	Nutrición y dietética		
TÍTULO OBTENIDO:	Licenciada en Nutrición y Dietética		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	25 de agosto del 2026	No. DE PÁGINAS:	(# de páginas)
ÁREAS TEMÁTICAS:	Hábitos alimenticios, entorno alimentario, consumo de alimentos ultraprocesados.		
PALABRAS CLAVES/KEYWORDS:	alimentos ultraprocesados; estudiantes universitarios; hábitos alimenticios; entorno alimentario; consumo de alimentos; alimentación saludable.		
RESUMEN/ABSTRACT (150-250 palabras):			
El consumo de alimentos ultraprocesados constituye un tema de creciente interés en la población universitaria, debido a que las exigencias académicas, la organización de los tiempos de comida y las características del entorno alimentario pueden intervenir en las decisiones de consumo, por tanto, el estudio tuvo como objetivo analizar los factores asociados al consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de la carrera de Fisioterapia de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, bajo un enfoque cuantitativo, diseño no experimental y corte transversal, mediante la aplicación de un cuestionario estructurado a estudiantes de diferentes ciclos académicos. Participaron 102 estudiantes, donde, se analizaron los hábitos alimenticios, las características del entorno alimentario universitario y el consumo de alimentos ultraprocesados, los resultados mostraron que el 81,4% de los participantes presentó un nivel intermedio de hábitos alimenticios, en cuanto al entorno alimentario universitario, el 44,1% lo clasificó como altamente favorable para el acceso a alimentos ultraprocesados y el 43,1% como moderadamente favorable, en cuanto al consumo, el 54,9% presentó un nivel moderado y el 26,5% un nivel alto, entre los productos consumidos frecuentemente o siempre destacaron los productos de panadería industrial (46,1%), la comida rápida (43,1%) y los dulces o golosinas (41,2%). Los hallazgos permiten caracterizar una población universitaria en la que coexisten condiciones alimentarias individuales y un entorno que facilita el acceso a productos ultraprocesados, evidenciando la importancia de fortalecer estrategias de educación alimentaria y promover opciones saludables, accesibles y compatibles con las dinámicas académicas.			
ADJUNTO PDF:	☒ SI	☐ NO	
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono: +593-4-(registrar teléfonos)	E-mail: vaeria.espinoza@cu.ucsq.edu.ec michelle.villamar01@cu.ucsq.edu.ec	
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN (COORDINADOR DEL PROCESO UTE):	Nombre: Poveda Llor, Carlos Luis Teléfono: +593 E-mail: carlos.poveda@cu.ucsq.edu.ec		
SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA			
Nº. DE REGISTRO (en base a datos):			
Nº. DE CLASIFICACIÓN:			
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):			