



RIDUNAJ
Repositorio Institucional
Digital UNAJ



Tesinas de Grado

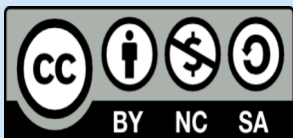
Robledo Nuñez, Sofía Edith

Hábitos alimenticios de las/os instrumentadoras/es quirúrgicas/os y Licenciados/as en Organización y Asistencia de Quirófanos durante su jornada laboral, para mantener una salud óptima

Instituto de Ciencias de la Salud

2023

Carrera: Licenciatura en Organización y Asistencia de Quirófanos



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons.
Atribución – No comercial – Compartir igual 4.0
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Documento descargado de RID - UNAJ Repositorio Institucional Digital de la Universidad Nacional Arturo Jauretche

Cita recomendada:

Robledo Nuñez, S. E. (2023). *Hábitos alimenticios de las/os instrumentadoras/es quirúrgicas/os y Licenciados/as en Organización y Asistencia de Quirófanos durante su jornada laboral, para mantener una salud óptima* [Tesis de grado, Universidad Nacional Arturo Jauretche].

<https://rid.unaj.edu.ar/handle/123456789/3273>

Instituto de ciencias de la salud

Licenciatura en organización y asistencia de quirófanos

PROYECTO DE TESIS

“Hábitos alimenticios de las/os instrumentadoras/es
quirúrgicas/os y Licenciados/as en Organización y
Asistencia de Quirófanos durante su jornada laboral,
para mantener una salud óptima”

Estudiante: Robledo Nuñez, Sofía Edith

Legajo: 29240

D.N.I.: 39376717

Director Propuesto: Lic. Ornella Di Iorio

Fecha: Octubre del 2022, Claypole

Índice

Tema escogido	3
Fundamentos Conceptuales	4
Alimentación	4
Alimentación, salud y trabajo	4
Problemática a abordar	5
OBJETIVO	6
Objetivo general	6
Objetivo específico	6
Tipo de estudio	7
Población	7
Muestra	7
Criterio de inclusión	7
Criterio de exclusión	7
Recolección de datos	7
Interpretación de datos	7
Cronograma y plan de trabajo	9
Bibliografía preliminar	10

Tema escogido

La importancia de los hábitos alimenticios de las/os instrumentadoras/es quirúrgicas/os y Licenciados/as en Organización y Asistencia de Quirófanos durante su jornada laboral, para mantener una salud óptima de un Hospital de la Provincia de Buenos Aires en el segundo cuatrimestre del 2022.

Fundamentos Conceptuales

Alimentación

La alimentación es mucho más que la simple ingesta de alimentos, ya que si es saludable permite alcanzar y mantener un funcionamiento óptimo del organismo, conservar o restablecer la salud disminuyendo de este modo, el riesgo a padecer enfermedades. Es muy importante que sea adecuada, suficiente, completa y variada.

Por lo tanto, se considera que un individuo debe ingerir nutrientes en las cantidades suficientes garantizando que se cubran los requerimientos del organismo (entre ellos proteínas, hidratos de carbono, lípidos, minerales y vitaminas) para satisfacer todas sus necesidades fisiológicas e impulsar una buena alimentación.

La alimentación es considerada uno de los determinantes sociales de la salud y asimismo, la salud forma parte del proceso evolutivo que atraviesa la sociedad. Su concepto se ha modificado en función de los procesos a los que el ser humano ha tenido que responder y adaptarse, involucrando diversos componentes entre los cuales se encuentran la alimentación, la cual es fundamental para el funcionamiento del ser humano, y el trabajo como actividad primordial que permite satisfacer las necesidades.

Alimentación, salud y trabajo

La alimentación, salud y trabajo son tres elementos esenciales para la vida humana ya que están estrechamente relacionados. La alimentación saludable es un factor esencial para mantener a la población activa, sana y con un buen estado nutricional, sin embargo cuando el consumo de alimentos no se acopla a las necesidades se presentan una mala nutrición que afecta directamente en la salud, ya sea por un desequilibrio en el consumo de nutrientes, lo cual puede ocasionar enfermedades como obesidad, hipertensión arterial, cardiopatías isquémicas, dislipemias, diabetes, desnutrición, anemia, entre otras. Por esto es que la alimentación puede afectar en el estado de salud, condicionando el rendimiento laboral.

Problemática a abordar

Con este trabajo nos enfocamos a la promoción de salud y prevención de enfermedad en busca del mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores para evitar daños a la salud como consecuencia de las condiciones laborales. Cuando el trabajador se encuentra en condiciones saludables es más eficiente, se encuentra alerta y con energía disminuyendo así los riesgos o accidentes. Una alimentación adecuada acompañada de la realización de actividad física incrementa los niveles de productividad y energía.

Actualmente los lugares de trabajo ofrecen todo lo contrario a una alimentación sana como máquinas dispensadoras de alimentos chatarra y espacios de comida rápida, o muchas empresas no cuentan con un comedor o espacio asignado para consumir los alimentos. Lo mencionado anteriormente ocurre con mayor frecuencia y como consecuencia los trabajadores adquieren una mala alimentación, la cual termina afectando negativamente a su salud.

Este estudio se aboca con el fin de indagar respecto a los hábitos alimenticios de las/los instrumentadoras/es quirúrgicas/os y Licenciados/as en Organización y Asistencia de Quirófanos durante su jornada laboral, para mantener un óptimo estado de salud que les permita un buen rendimiento durante su jornada. Considero que esto es muy importante debido a que se asocia al aumento de la morbilidad en los trabajadores.

Por esto es que surge la pregunta:

¿Cómo es la alimentación de las/los instrumentadoras/es quirúrgicas/os y Licenciados/as en Organización y Asistencia de Quirófanos durante su jornada laboral?

OBJETIVO

Objetivo general

Indagar sobre los hábitos alimenticios de las/los los/as Instrumentadores Quirúrgicos y Licenciados en Instrumentación Quirúrgica de un Hospital de la Provincia de Buenos Aires Durante su jornada laboral, para mantener un estado óptimo estado de salud que les permita un buen rendimiento durante su jornada.

Objetivo específico

- Analizar el conocimiento de los/as Instrumentadores Quirúrgicos y Licenciados en Instrumentación Quirúrgica de un Hospital de la Provincia de Buenos Aires respecto a la alimentación saludable.
- Identificar los alimentos que consumen los/as Instrumentadores Quirúrgicos y Licenciados en Instrumentación Quirúrgica de un Hospital de la Provincia de Buenos Aires durante la jornada laboral.
- Interrogar a respecto los horarios y la frecuencia en la ingesta de alimentos por parte de los/as Instrumentadores Quirúrgicos y Licenciados en Instrumentación Quirúrgica de un Hospital de la Provincia de Buenos Aires

Propuesta metodológica

Tipo de estudio

El estudio desarrollado es descriptivo, cuantitativo y transversal.

Población

Instrumentadores Quirúrgicos y Licenciados en Instrumentación Quirúrgica que conforman el Staff del Servicio de Quirófano de un Hospital de la Provincia de Buenos Aires.

Muestra

Instrumentadores Quirúrgicos y Licenciados en Instrumentación Quirúrgica que conforman el Staff del Servicio de Cirugía de un Hospital de la Provincia de Buenos Aires.

Criterio de inclusión

Instrumentadoras/es quirúrgicas/os que conformen el Staff del Servicio de Quirófano de un Hospital de la Provincia de Buenos Aires

Licenciados/as en Organización y Asistencia de Quirófanos que conformen el Staff del Servicio De Quirófano de un Hospital de la Provincia de Buenos Aires

Criterio de exclusión

Estudiantes que se encuentran en el Servicio de Quirófano de un Hospital de la Provincia de Buenos Aires al momento de realizar la recolección de datos. Además, las/os instrumentadoras/es quirúrgicas/os y Licenciados/as en Organización y Asistencia de Quirófanos que no deseen participar del estudio de investigación y personal que no se encuentren en el servicio al momento de la recolección de datos.

Recolección de datos

Se utilizó una encuesta estructurada como instrumento de recolección de datos para evaluar los hábitos alimenticios del personal del Servicio de Quirófano de un Hospital de la Provincia de Buenos Aires.

Interpretación de datos

La recolección de datos fue cargada en una planilla Excel para construir la base de datos correspondiente y así cumplir el objetivo de la investigación. En primera instancia se estableció la proporción y porcentaje de los distintos niveles de información que las/os instrumentadoras/es quirúrgicas/os y Licenciados/as en Organización y Asistencia de Quirófanos de un Hospital de la Provincia de Buenos Aires.

Bibliografía preliminar

- Grupo de revisión, Estudio y Posicionamiento de la Asociación Española de dietistas-nutricionista. (2013). *Definición y características de una alimentación saludable*.
- Moreno, Graciela. El derecho alimentario como derecho humano irrenunciable algunos análisis con mirada jurídico humanitaria. *Colegio de abogados de Morón*.
- Jamaica Mora, Luisa Yamila. (2017). *Hábitos alimentarios y consumo de nutrientes de estudiantes de primer año de la carrera de medicina de la universidad nacional de la plata – 2012*. (pregrado). Universidad Nacional de La Plata, Buenos Aires, Argentina.
- Guzman, Franco Angelica. (2019). *Alimentación laboral: la importancia que tiene este factor en la calidad de vida en el trabajo*. (tesis pregrado). Universidad Autónoma del Estado de México Centro Universitario UAEM TEXCOCO, Texcoco, México.
- Sosa, Laura. Mayrana, Carmen. (2011). *Alimentación en el trabajo*. (tesis pregrado). Universidad Nacional de Cuyo, San Rafael, Mendoza, Argentina.
- Bruzos, Socorro Coral Calvo. Gómez, Candela Carmen. Nomdedeu López, Carmen. López Plaza, Bricia. (2017). *Manual de alimentación. Planificación alimentaria*.
- Suarez, Claudia. Cerdeña, Alejandra. Petronio, Isabel. (2011). *Manual básico en salud, seguridad y medio ambiente de trabajo*.
- Orellano, Verónica. (2011). *Espacios de Alimentación y Hábitos Alimentarios de los Trabajadores*. Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina.