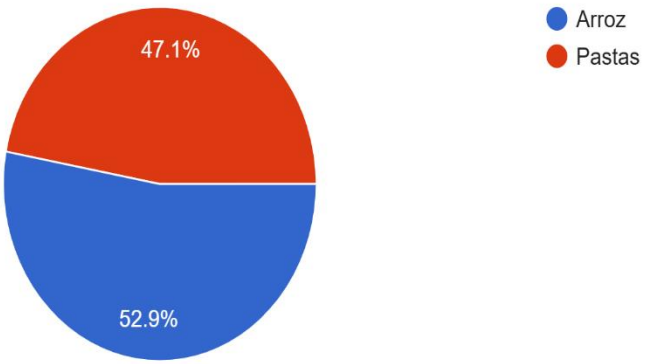
8. ¿Con cuál cereal considera más agradable consumir el atún?

17 respuestas



- Análisis:

En la gráfica se observa el cereal que ha sido más agradable para consumir el atún, el 52,9 % prefiere el arroz y el 47.1 % las pastas. Los resultados son muy parejos, por lo que ambas opciones son bien recibidas y se pueden alternar en el menú.

9. ¿Qué alimento o preparación le agradaría que se ofreciera en el almuerzo del colegio?	
Empanadas. Ensalada de frutas. Arroz con carne. Perro caliente. Ensalada de fruta. Arroz con pollo. Sopa, frijoles con arroz. Salchipapas. Arroz con salchipapas. Espagueti, con salsa de tomate de árbol. Buñuelos y empanadas. Ensaladas de frutas. Huevo y arroz. Sopa con verduras.	

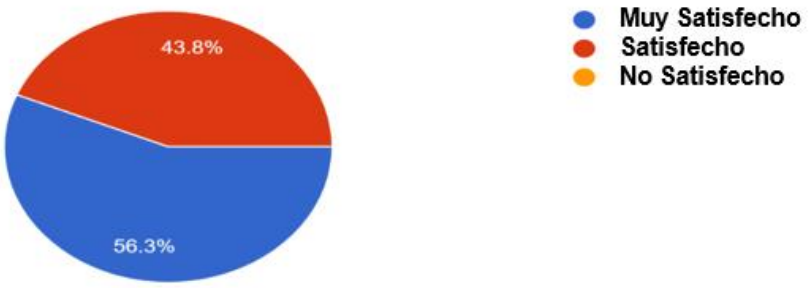
- Análisis:

La lista de preferencias para el almuerzo escolar muestra una inclinación compartida entre comidas rápidas o frituras (como empanadas, perro caliente y salchipapas) y platos tradicionales fuertes basados principalmente en arroz, carnes y legumbres (arroz con pollo o carne, frijoles y espaguetis). En menor medida, los estudiantes también solicitan alternativas frescas como ensaladas de frutas y preparaciones caseras sencillas (sopa de verduras o arroz con huevo), estas representan una porción secundaria frente al deseo generalizado de alimentos de tipo comida rápida y preparaciones densas en calorías.

- Desayunos y complementos - Secundaria:

1. ¿Cómo evalúa su nivel de satisfacción con el complemento/desayuno escolar considerando su presentación, olor y sabor?

16 respuestas



Argumento de acuerdo a cada respuesta vista en la encuesta física
Muy satisfecho: presenta excelentes características en apariencia olor y sabor.
Satisfecho: cumple con los requisitos de forma básica.
No satisfecho: no es agradable a la vista, olfato ni al gusto.

- Análisis:

La satisfacción ante el complemento/desayuno escolar en secundaria se refleja de manera positiva. Un 56.3% de los estudiantes encuestados la califica como Muy satisfecho y un 43.8% con Satisfecho. Esto indica que una gran mayoría evalúa el nivel de satisfacción ante el refrigerio como satisfecho.

1.1. Justificaciones de respuesta del punto número 1.	
Es muy rica A veces la comida queda muy cruda o no tiene sabor. En algunas comidas no se ve agradable o huele mal. Me gusta mucho la comida, como la sirven, como la hacen, como se ve y como sabe. Ya que me parece muy bien los olores y sabores. Porque me gusta mucho la comida y sabe bien. Hay comidas que le agregan otros productos. La comida es rica. Cumple con los requisitos de forma básica. Porque son muy deliciosas las comidas que hacen. Hay algunos alimentos que el olor es desagradable.	A veces los alimentos están o muy salados o sin sal y fríos. Porque presenta un alimento saludable. Todo está bien, pero el huevo con arroz de los lunes es "asqueroso". Pues yo siento que representa muy buenas características en olor y sabor.

- Análisis:

Las justificaciones sobre la satisfacción del refrigerio muestran un fuerte contraste entre la aceptación general y quejas específicas sobre la calidad técnica de las preparaciones. Por un lado, un grupo importante de estudiantes valora positivamente el servicio, destacando que la comida es rica, tiene buen olor, sabor y cumple con los requisitos básicos. Por otro lado, surgen críticas reiteradas sobre la falta de consistencia sensorial, señalando problemas puntuales como alimentos mal cocidos, fríos, con errores de sal (muy salados o insípidos), olores desagradables y un rechazo directo hacia preparaciones específicas como el arroz con huevo.

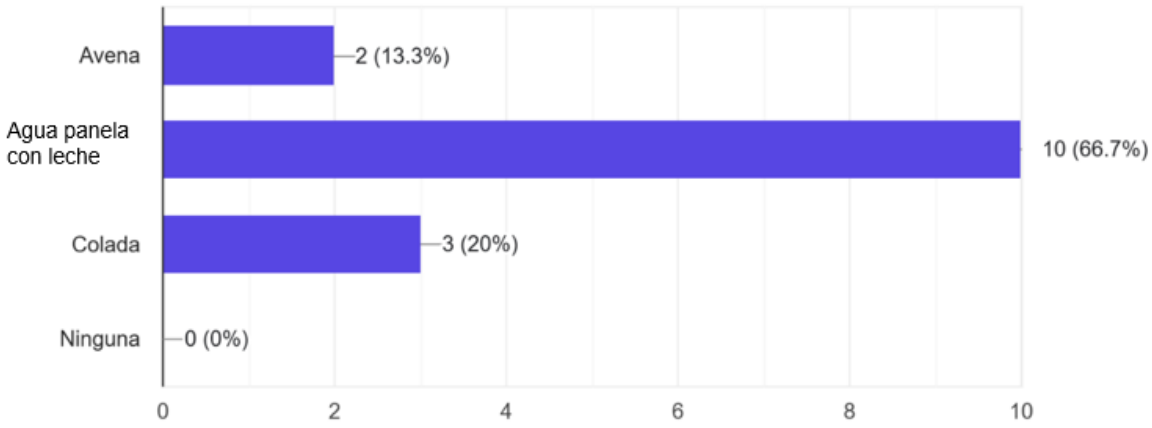
2. Se siente satisfecho con el servicio ofrecido del personal encargado de servir/ofrecer los alimentos, SI/NO ¿Por qué?
(Respuesta obtenidas por los estudiantes encuestados)
Si. Si, por que nos tratan bien y nos sentimos bien. Si, las señoras son muy amables y cálidas. Si, la verdad muy deliciosa. Si, ya que me parece excelente los servicios y lo que preparan. Si, por que me parece muy bueno Si, por que siempre me atienden bien. Si, las señoras son amables. Si, son amables. Si, por que son buenos con uno. Si, por que las señoras nos tratan muy bien. Si, por que nos tratan bien. Si, son buenos atendiendo y son muy amables. Si, porque siempre nos ofrecen un alimento de buena manera y ordenado.

- Análisis:

Las respuestas reflejan una satisfacción unánime y altamente positiva respecto al personal encargado de servir los alimentos. Los estudiantes destacan de manera reiterada el trato humano de las trabajadoras, describiéndolas como amables, cálidas y respetuosas. Asimismo, valoran la buena atención, la organización y la eficiencia del servicio, manifestando que se sienten bien atendidos y que la entrega de la comida se realiza de forma ordenada, lo que consolida una percepción excelente sobre el componente de servicio del programa.

3. ¿Qué bebida considera más agradable para acompañar el complemento/desayuno escolar?

15 respuestas



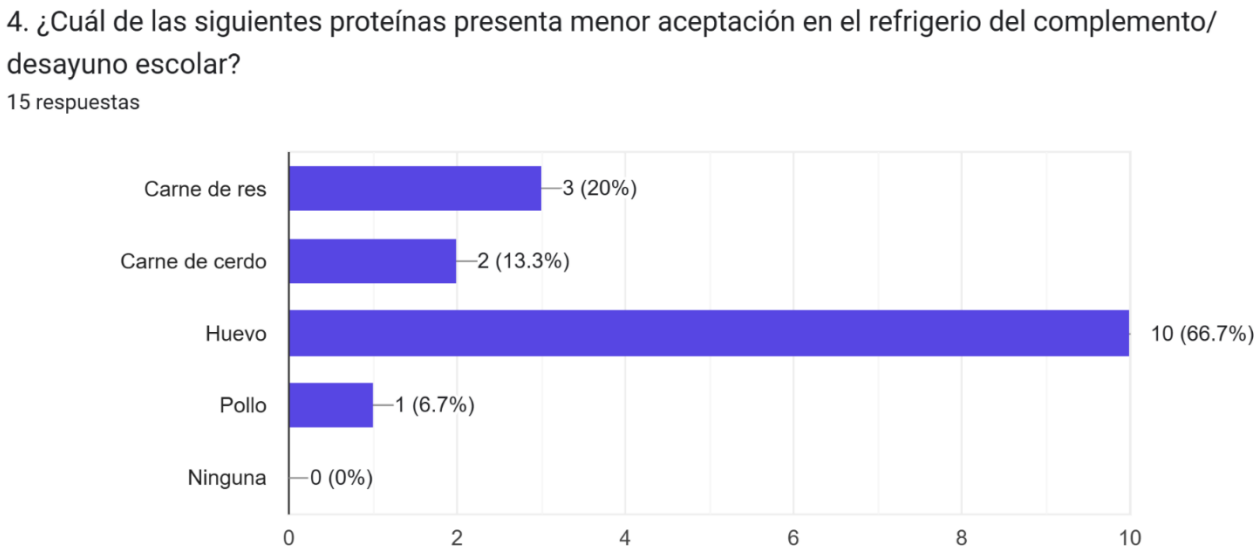
- Análisis:

Al consultar sobre las bebidas para acompañar el desayuno/complemento el agua panela es la más favorita con el 66,7 % de las preferencias. La colada obtiene el 20% y la avena solo el 13.3 %, sin respuestas que rechacen todas las opciones. Esto confirma que el agua panela es la bebida más aceptada y valorada por los estudiantes.

3.1. Justificaciones de respuesta del punto número 3.
Agua panela, es muy rica. Agua panela, porque es rica y saludable. Agua panela, porque es más refrescante y va bien con todo. Colada, yo diría que con los tres tipos de bebidas (Avena, Agua panela, Colada) está bien, pero si tengo que elegir sería la colada. Avena, super buena. Agua panela, porque me gusta mucho. Colada, porque me gusta y sabe bien. Agua panela, por que combina mejor con las cosas. Avena, es más rica. Agua panela, porque me gusta. Agua panela, porque es muy rica. Agua panela, porque me gusta más. Agua panela, porque es buena para la salud. Agua panela, es la de mejor sabor, aunque el chocolate esta mejor. Agua panela, me gusta mucho y en algunos desayunos sería buena opción.

- Análisis:

Las justificaciones muestran una alta aceptación y preferencia mayoritaria hacia el aguapanela, valorada por los estudiantes por su sabor agradable, su carácter refrescante y su versatilidad para acompañar las comidas, además de ser percibida erróneamente como una opción saludable. Por otra parte, la avena y la colada reciben comentarios muy positivos enfocados en su excelente sabor y textura, destacándose la avena por su capacidad de combinar bien con los alimentos. Finalmente, el chocolate surge como una sugerencia secundaria deseada exclusivamente para complementar ciertos desayunos, lo que consolida un gusto generalizado por las bebidas tradicionales y dulces en el menú escolar.



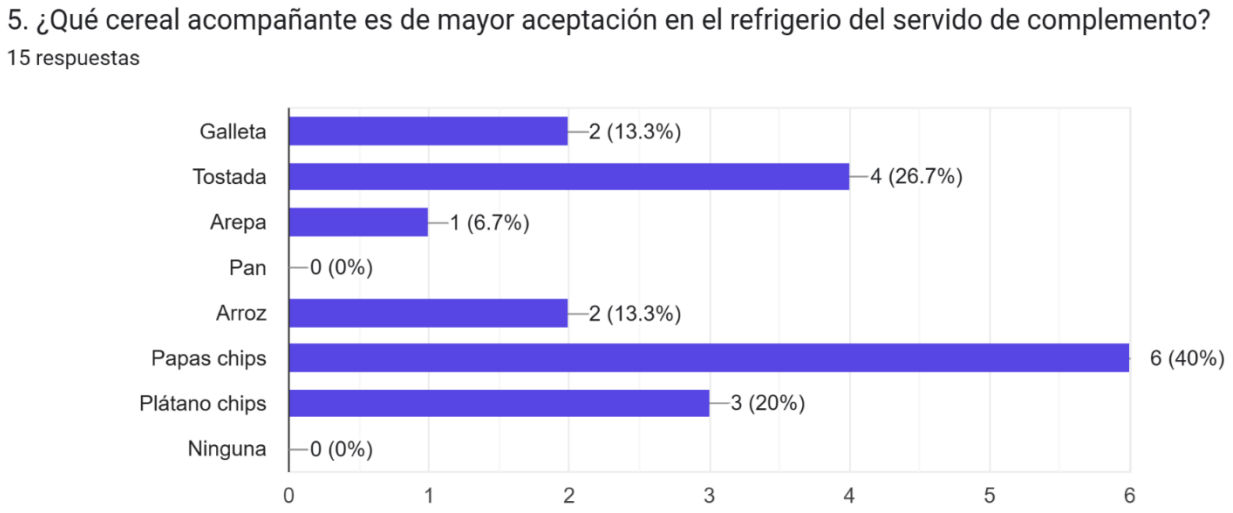
- Análisis:

La gráfica muestra que, entre las proteínas, el huevo es la que presenta menor aceptación, con un 66.7 % de las respuestas desfavorables. La carne de res con 20 % y la carne de cerdo 13.3%, mientras que el pollo es la mejor valorada con solo el 6.7 % de opiniones negativas. Esto indica que el huevo es la proteína que menos les agrada y requiere mayor atención.

4.1. Justificaciones de respuesta del punto número 4.
Huevo, es muy aguado. Huevo, porque se ve un poco agradable y huele mal. Huevo, porque hay veces que está mojado. Carne de res, no me gusta por los condimentos que trae. Huevo, a veces presenta un color verde y con sabor raro. Es muy aguado. Carne de res, es delicioso. Pollo, porque los mezclan con alimentos que no son de la misma aceptación. Carne de cerdo, tiene mucho gordo. Huevo, es muy desagradable. Huevo, la verdad siendo sincera no me gusta casi el huevo entonces para mí sería menor aceptación.

- Análisis:

Las justificaciones sobre las proteínas reflejan un alto nivel de rechazo hacia la preparación del huevo, el cual es calificado como desagradable, mojado, aguado, con mal olor y alteraciones de color (tonos verdes) y sabor. En cuanto a las carnes, la de res recibe opiniones divididas entre quienes la consideran deliciosa y quienes rechazan sus condimentos, mientras que la de cerdo es criticada por contener exceso de grasa ("mucho gordo"). Por el contrario, el pollo destaca positivamente, aunque se menciona una inconformidad general cuando las proteínas se mezclan con alimentos que no son de la misma aceptación del estudiante.



- Análisis:

Al consultar sobre los acompañamientos, las papas chips son la opción con mayor aceptación,

alcanzando el 40% de las preferencias. Le sigue la tostada con el 26.7 % y el plátano chips con el 20%. La arepa (6.7%), galleta (13.3%), pan (0%) y arroz (13.3%) obtienen porcentajes mucho más bajos. Esto indica que las preparaciones chips son las más valoradas, mientras que los acompañamientos tradicionales tienen menor preferencia.

5.1. Justificaciones de respuesta del punto número 5.
Papas chips, porque son muy ricas. Plátano chips, porque son buena combinación. Muy ricos. Galleta, tostada y plátano chips, porque me gustan. Tostadas, son las más ricas. Papas chips es más rica. Tostada, sabe mucho mejor. Papas chips, porque son ricas. Tostadas y papas chips, son muy ricos y deliciosos. Arroz, porque es el de mayor acompañante en el almuerzo.

- Análisis:

Las justificaciones sobre los acompañamientos reflejan una excelente aceptación y un entusiasmo generalizado hacia las opciones crujientes, destacando las papas chips, los plátanos chips, las tostadas y las galletas por su gran sabor y por ser percibidas como combinaciones muy atractivas. Por su parte, el arroz mantiene su vigencia tradicional dentro del menú al ser reconocido de manera unánime por los estudiantes como el componente principal e indispensable para acompañar el almuerzo, consolidando una marcada preferencia por carbohidratos secos, crocantes o de alta base cultural.

6. ¿Qué alimento o preparación le agradaría que se ofreciera en el complemento y desayuno del colegio?
Hamburguesas. Ensalada. Jugo de naranja y panqueques. Si se puede postre, un chocolate. Me agradaría varias cosas.

Arepa de chócolo. Salchipapas. Jugo de manzana y panqueques. Plátano chips. Que den más seguido arroz con leche. Un "burrito". Panqueques. Nada más me parece muy bien, todo menos el huevo con el arroz. Una ensalada de frutas saludable.

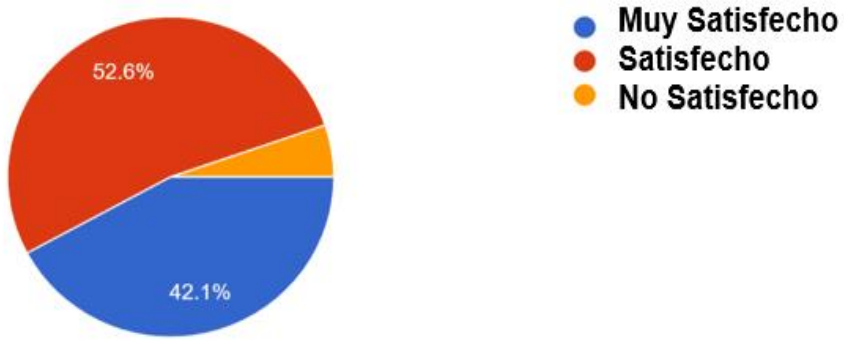
- Análisis:

Las propuestas de los estudiantes para el complemento y desayuno reflejan el deseo de introducir opciones tipo "comida rápida" y snacks (hamburguesas, salchipapas, burritos y plátano chips) junto con alternativas dulces y de repostería (panqueques con jugos, postres de chocolate y arroz con leche). En contraste, emerge un interés por opciones tradicionales como la arepa de chócolo y preparaciones frescas como la ensalada de frutas, reiterándose además el rechazo específico hacia la combinación de arroz con huevo vista en secciones anteriores.

- Almuerzos - Secundaria:

1. ¿Cómo evalúa su nivel de satisfacción con el almuerzo del refrigerio escolar, considerando su presentación, olor y sabor?

19 respuestas



Argumento de acuerdo a cada respuesta vista en la encuesta física
Muy satisfecho: presenta excelentes características en apariencia olor y sabor.
Satisfecho: cumple con los requisitos de forma básica.
No satisfecho: no es agradable a la vista, olfato ni al gusto.

- Análisis:

Al examinar la satisfacción general con el almuerzo, el 52.6 % de los encuestados lo considera satisfecho, mientras que el 42.1 % se muestra muy satisfecho. Con 5.3% respuestas de insatisfacción total. Esto indica que la percepción es mayoritariamente satisfecha, por lo que hay posibles oportunidades para mejorar el sabor, olor y presentación y lograr una aceptación más alta.

1.1. Justificaciones de respuesta del punto número 1.	
Las comidas a veces no tienen buen aspecto visual. Cumplen con la tabla nutricional para nuestro desarrollo. El almuerzo huele bien, aunque hay veces que dan olores a cebolla. Las comidas son muy buenas pero el huevo con aliños no tanto de resto todo muy bien. El olor está bien, solo que no siempre es sabor es bueno. Porque en repetidas ocasiones las cucharas no están limpias y el olor de restaurante no agrada en ocasiones. A veces la comida tiene muy mala presentación. Satisfecho, porque a veces no es tan agradable a simple vista. Es la comida que normalmente dan. La verdad a mí me parece buena la comida y todo. Porque a veces no huele a nada, pero igualmente sabe rico. A veces los colores de los alimentos son extraños, o el olor es raro. Han mejorado mucho la calidad, presentación y sabor.	Porque hay veces que la comida no sabe bien o no tiene buena consistencia. Me gusta mucho la comida. En muchos casos las señoras del restaurante se toman el tiempo de separar y servir a gusto para nosotros. Porque casi siempre cumple con el manual del refrigerio.

- Análisis:

El servicio de alimentación cumple con las normas nutricionales y muestra mejoras en su sabor, pero sufre de una marcada inconsistencia en la calidad, presentando fallas intermitentes en el olor, color y aspecto de las comidas. Adicionalmente, los usuarios reportan problemas críticos de higiene en los cubiertos, malos olores en el restaurante. En conclusión, el servicio es aceptable, pero requiere estandarizar con urgencia sus procesos de cocina y limpieza.

2. Se siente satisfecho con el servicio ofrecido del personal encargado de servir/ofrecer los alimentos, SI/NO ¿Por qué?	
Si, porque nos tratan como es debido. Si, ya que es normal y bueno. Si, porque me gusta lo que sirven. Si, aunque hay veces uno saluda y no le devuelven el saludo. Si, son muy amables con nosotros los estudiantes y muy comprensivas. Si, hacen las cosas necesarias. Si, por que a pesar de cosas erróneas se esfuerzan por darnos los alimentos. Si, por que me llenan. Si. Si, ya que siempre son muy amables.	Si, la atención super buena y la presentación también. Si, son amables, respetuosas, responsables y comprometidas. Si, son amables y cumplen correctamente su trabajo. Si, porque son muy amables. Si, me siento bien, porque la comida es buena. Si, debido a que nos tratan con mucho respeto cuando llegamos siempre saludan. Si, por que la amabilidad que tienen todas las señoras del restaurante es muy impresionante. Si, por que casi todo es bueno.

- Análisis:

Los resultados reflejan una satisfacción total con el servicio del personal: todos los comentarios son positivos y destacan su amabilidad, respeto, buena actitud, limpieza, organización y trato cordial. No aparecen observaciones negativas, lo que confirma que la atención y el servicio son puntos muy fuertes y bien valorados por los estudiantes.