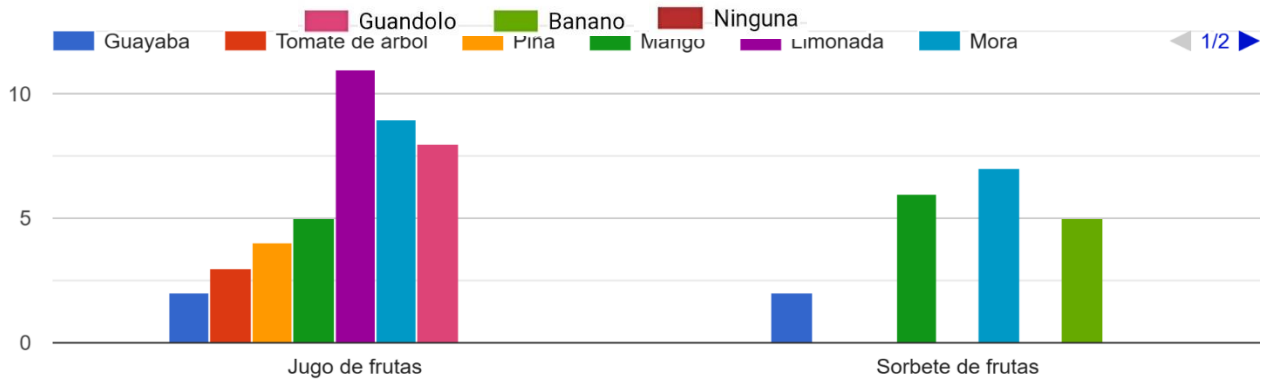
3. ¿Qué bebida considera más agradable para acompañar el almuerzo escolar entre los jugos de frutas y sorbetes de frutas?



- Análisis:

Al revisar las preferencias, entre los jugos de frutas la limonada con 11 votos, siendo la más elegida en las dos diferentes bebidas, seguida de la mora 9 votos, el guandolo con 8 votos y el mango con 5 votos. En los sorbetes, la mora con 7 votos ocupa el primer lugar, le sigue el mango con 6 votos y el banano con 5 votos. En general, las opciones más valoradas son la limonada y la mora, mientras que las demás reciben menor preferencia.

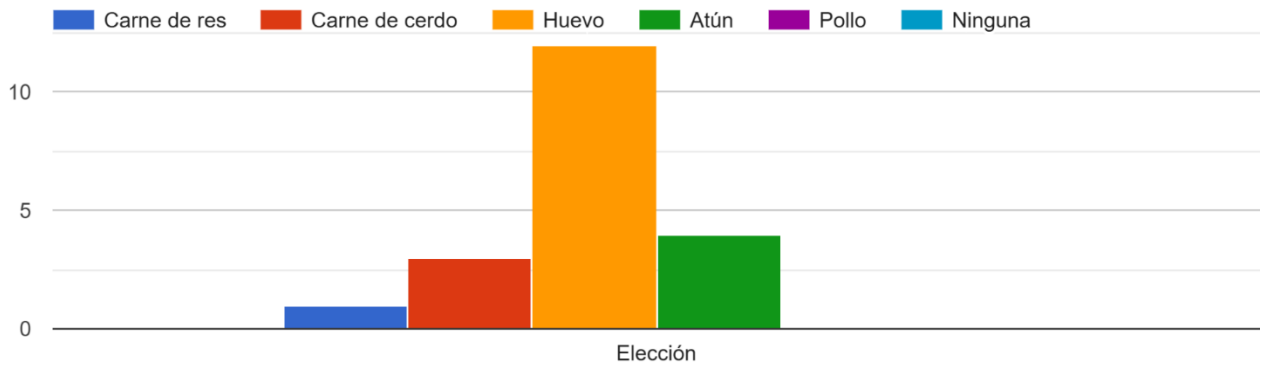
3.1. Justificaciones de respuesta del punto número 3.
Jugo de Guandolo y Sorbete de Mango, eso es lo más bueno que pueden dar. Jugo de Mango - Limonada y Sorbete de Banano, es el que más me gusta. Jugo de Tomate de árbol - Limonada - Mora y Sorbete de Guayaba - Mango - Banano, las frutas me gustan más. Jugo de Piña, Mango, Limonada, Mora, Guandolo y Sorbete de Mora, porque los otros no me gustan ya que son muy espesos. Jugo de Limonada y Sorbete de Mora, siento que son los mejores. Jugo de Limonada, Mora, Guandolo y Tomate de árbol - Sorbete de Mango y Banano, porque son los que más me gustan. Jugo de Guandolo - Sorbete de Mora, porque es dulce y tibio. Jugo de Mora y Sorbete de Banano, saben mejor que todos los demás. Las preparaciones con mora, porque sabe muy rico. Jugo de Guando, mucho más refrescante o mejor. Jugo de Piña, Limonada, Guandolo - Sorbete de Guayaba, llama más la atención. Jugo de Piña, Limonada, Mora y Guandolo - Sorbete de Mora, son los más ricos y refrescantes. Jugo de Mango, Guayaba, Mora, Guandolo y Sorbete de Mora, por son muy ricos.

Jugo de Piña y Limonada - Sorbete de Mango y Banano, siento que son más fáciles de hacer y su textura y sabor son siempre lo esperado. Jugo de Mango, Limonada y Mora - Sorbete de Guayaba y mora, me gustan más estas frutas y creo que les gustaría a los demás. Preparaciones con mora, porque casi siempre lo dan frío.

- Análisis:

El análisis revela una alta aceptación hacia sabores como mora, limonada, mango, banano y guandolo, los cuales son descritos de forma recurrente como ricos, refrescantes y de sabor constante. Los usuarios valoran positivamente que las preparaciones se sirvan frías y mantengan una consistencia fluida, manifestando un rechazo explícito hacia las opciones que resultan demasiado espesas. En conclusión, la preferencia general se inclina hacia sabores frutales tradicionales y refrescantes, sugiriendo que el éxito de las bebidas radica en mantener texturas ligeras y una temperatura óptima de servicio.

4. ¿Cuál de las siguientes proteínas presenta menor aceptación?



- Análisis:

Al examinar los resultados, el huevo con 12 votos es la proteína con menor aceptación, registrando el mayor nivel de rechazo. Le sigue el atún con 4 votos, también con una valoración desfavorable considerable. La carne de cerdo con 3 votos. Esto confirma que el huevo es la preparación que requiere mayor atención para mejorar su recepción.

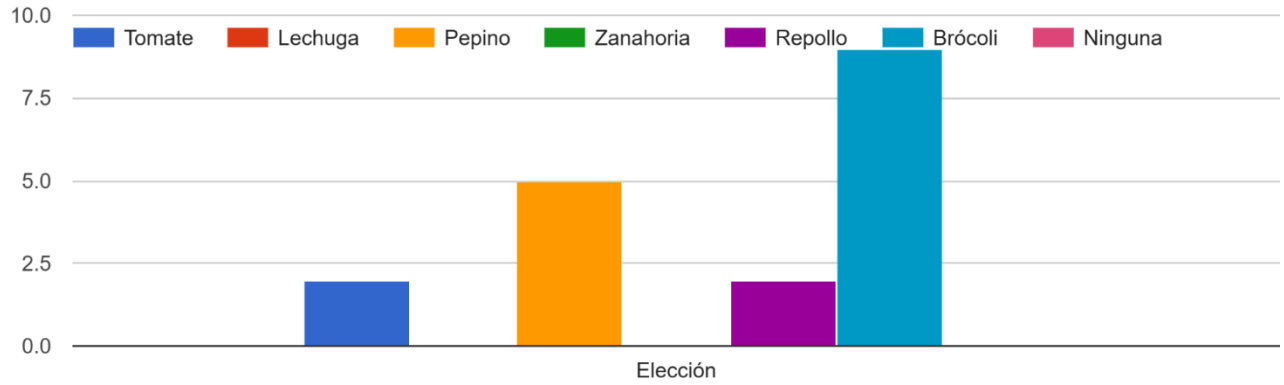
4.1. Justificación de respuesta del punto número 4.	
Huevo, en lo personal nunca me gustó; por su aspecto y sabor. Huevo, en su mayoría lo dan super aguado y no se ve comible.	Atún, la mayoría de veces que dan esta proteína hay desperdicio. Son más ricos Carne de cerdo y carne de res.

Huevo, mucha gente va a ver qué es y ven que es huevo y se van y hay veces tienen un mal sabor. Huevo, es muy maluco y queda muy mojado soltando mucha agua. Atún, a muchos no nos gusta. Carne de cerdo y Huevo, no me gusta. Huevo, porque a veces es muy aguado. Huevo, a veces no combina bien. Huevo y Atún, no le gusta a la mayoría de estudiantes. Huevo, la verdad no sé por qué, pero a veces le dan salado o hace daño de estómago. Huevo, porque no lo revuelven bien y huele maluco.	Huevo, porque son muchas veces se enfría y sabe mal. Atún, siento que su sabor y textura no satisfacen a muchos. Huevo, yo creo que por su olor y aspecto. Carne de cerdo, porque a veces tiene mucho gordo y no es agradable.

- Análisis:

El análisis revela un rechazo generalizado hacia el huevo debido a graves fallas de preparación, siendo descrito como aguado, salado, mal mezclado y de mal olor, llegando a causar malestar estomacal. Asimismo, los usuarios rechazan combinaciones como huevo con atún o cerdo, lo que genera un alto desperdicio, mientras que las carnes de cerdo y res tienen una excelente aceptación. En conclusión, el servicio debe mejorar las mezclas de proteínas poco comunes y corregir con urgencia las técnicas de cocción y sazón del huevo.

5. ¿Qué componente de la ensalada presenta menor aceptación?



- Análisis:

Al examinar los resultados, el brócoli (9 votos) es el componente de la ensalada con menor

aceptación, registrando el mayor número de rechazos. Le sigue el pepino (5 votos), también con una valoración desfavorable alta. El repollo (2 votos), el tomate (2 votos). Esto indica que el brócoli y seguido el pepino son los ingredientes que menos agrada a los estudiantes.

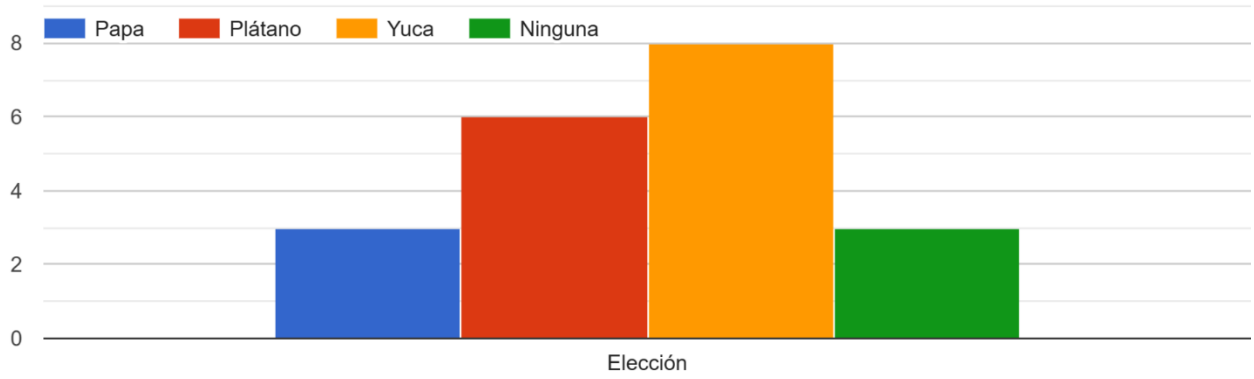
5.1. Justificaciones de respuesta del punto número 5.
Brócoli, muchos no estamos acostumbrados a comerlo y no nos gusta.
Brócoli, a nadie le puede o no le gusta como tal.
Tomate, no me gusta.
Pepino, no es una verdura que le guste a muchos.
Pepino, no es bueno.
Brócoli, a muchos no nos gusta.
Tomate y Pepino, no me agradan mucho.
Brócoli, porque no sabe a nada.
No como ensalada.
Brócoli, no me gusta y tampoco a la mayoría.
Brócoli, porque lo dan muy húmedo.
Brócoli, porque hay algunas personas que no comen el brócoli.
Brócoli, hay mayor desperdicio esos días de ensalada o separan el brócoli y lo botan.
Tienen mayor aceptación el Tomate, Lechuga y Repollo.
Brócoli, no me gusta.
Repollo, porque no tiene sabor su olor es muy malo y no provoca comerlo.
Pepino, yo creo que por su sabor y olor.
Pepino, porque no me gusta la presentación.

- Análisis:

El análisis de este listado muestra un fuerte rechazo generalizado hacia el brócoli, debido a que los usuarios no están acostumbrados a su sabor, se sirve demasiado húmedo o insípido, lo que

provoca un alto desperdicio ya que suelen separarlo y botarlo. El pepino y el repollo también generan desagrado por problemas en su sabor, olor y presentación, mientras que el tomate cuenta con opiniones divididas. En conclusión, las ensaladas tradicionales de tomate, lechuga y repollo tienen una aceptación notablemente mayor, por lo que se recomienda reducir drásticamente el uso de brócoli y pepino para evitar pérdidas de alimento.

6. ¿Cuál de los siguientes acompañamientos es el menos agradable?



- Análisis:

Al revisar los resultados, las preparaciones con la yuca (8 votos) es el acompañamiento que presenta mayor rechazo, seguido muy de cerca por preparaciones con el plátano verde o maduro (6 votos). Las preparaciones con la papa y “Ninguna” (3 votos) obtiene un nivel de desagrado bajo. Esto indica que las diferentes preparaciones con la yuca y el plátano son las preparaciones que menos agrada a los estudiantes.

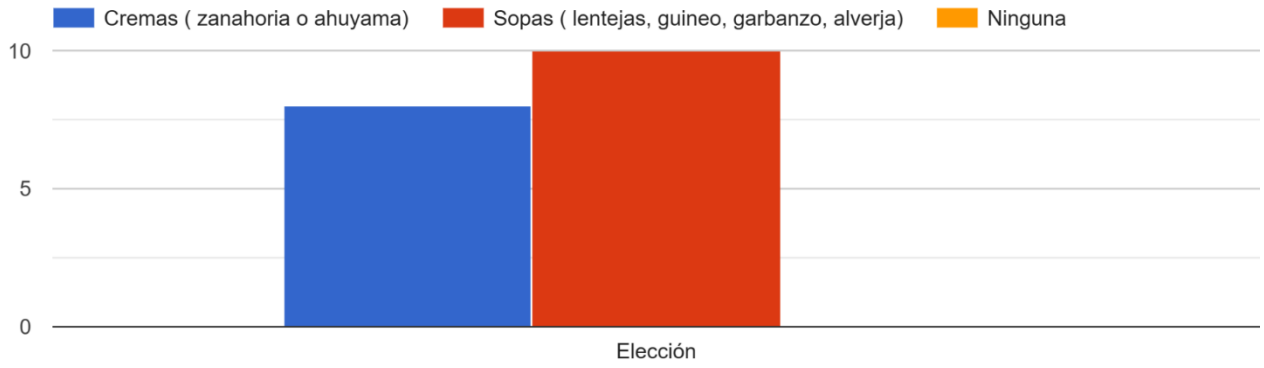
6.1. Justificación de respuesta del punto número 6.
Todos los acompañamientos son agradables. Papa sabanera. Plátano Maduro, es el que menos me gusta. Plátano verde, no a mucha le gusta. Plátano verde, quedan muy duras y a veces es difícil de comer. Yuca, es la menos comida. Ninguna, todas son apetitivas y los acompañamientos de ellos son buenos. Yuca, casi nunca hay y sabe amarga. Papa sabanera Yuca, porque a veces es demasiado dura. Papa criolla, porque tiene cascara. Yuca, no llama mucho la atención. Plátano maduro, solo por gusto.

Ninguna, todas me gustan. Plátano verde y maduro - Yuca, son muy duras y en muchas ocasiones llegan quemadas. Yuca, casi a la mayoría de personas no le gusta su sabor simple. Plátano Maduro, porque algunas veces lo dejan crudo.

- Análisis:

El análisis de este listado revela un fuerte rechazo hacia la yuca y el plátano verde debido a graves fallas de cocción, ya que los usuarios señalan constantemente que quedan demasiado duros, difíciles de comer, insípidos o quemados. El plátano maduro también genera insatisfacción intermitente por servirse crudo en algunas ocasiones, mientras que productos como la papa sabanera y la papa criolla reciben críticas menores por su sabor amargo o la presencia de cáscara. En conclusión, existe una aceptable valoración general de los acompañamientos, pero se requiere corregir con urgencia los tiempos de cocción de la yuca y los plátanos para estandarizar su textura y evitar el rechazo de los estudiantes.

7. ¿Qué preparación prefiere con mayor frecuencia?



- Análisis:

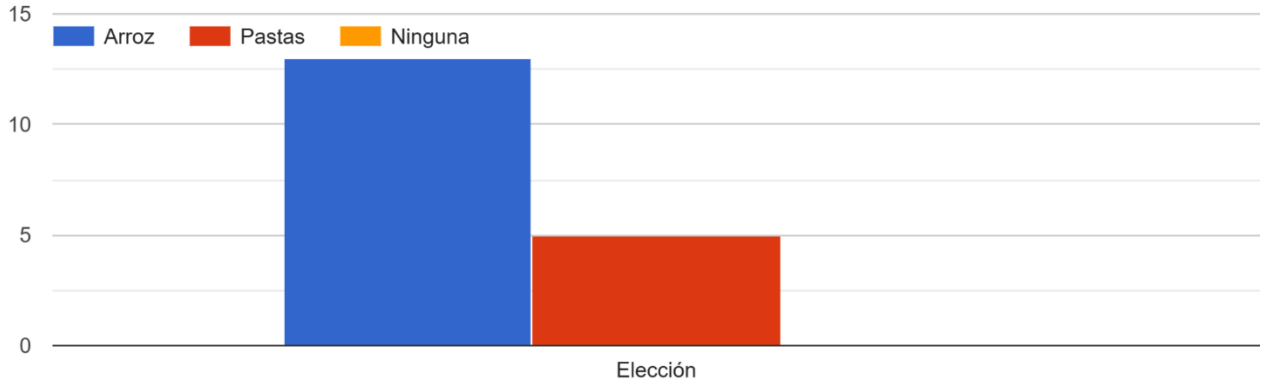
Al observar los resultados, las sopas de lentejas, guineo, garbanzo o alverja con 10 votos son la preparación preferida con amplia diferencia. Las cremas, de zanahoria o ahuyama con 8 votos, obtienen una aceptación menor. Esto confirma que las sopas son la elección más valorada por los estudiantes, aunque las cremas también tienen buena aceptación.

7.1. Justificación de respuesta del punto número 7.
Cremas, no puedo comer algunas de las sopas por eso es mi elección. Cremas, son las mejores. Cremas, me gusta más. Sopas, me encanta. Cremas, son más ricas. Cremas, a veces las sopas no quedan tan bien. Sopas, porque son los que más gustan. Sopas, sabe muy bien. Sopas, son más buenas. Sopas, a mí me gusta más las sopas. Sopas, porque estoy acostumbrada a comer sopas y sabe rico. Cremas, casi no botan la sopa con estas. Cremas, gusto personal. Cremas, son las más ricas. Sopas, son muy ricas y tienen mejor sabor. Sopas, son las más agradables del todo el colegio y su sabor es delicioso. Sopas, porque siempre es bueno.

- Análisis:

El análisis de este listado revela una excelente aceptación generalizada de las sopas y las cremas, calificadas como las preparaciones más ricas del colegio. Las cremas destacan por su alta preferencia y por registrar un nulo nivel de desperdicio debido a su textura; por su parte, las sopas tienen defensores muy leales por costumbre y sazón, aunque una opinión aislada advierte que a veces no quedan tan bien preparadas. En conclusión, esta categoría es la mayor fortaleza del menú, requiriendo únicamente un control más estricto en las sopas tradicionales para evitar variaciones en su sabor.

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



- Análisis:

Al revisar los resultados, el arroz (13 votos) son el acompañamiento preferido para consumir el atún, con una amplia mayoría de preferencias. Las pastas (5 votos) también obtiene aceptación, pero en menor medida. Esto confirma que el arroz son la combinación más agradable para este plato.

8.1. Justificación de respuesta del punto número 8.
Arroz, sabe mejor con atún, con la pasta no tanto porque a veces es insípida y masatuda. Arroz, es más agradable. Pastas, no se. Arroz, la pasta se enfría y toma mal sabor. Pastas, siento que sabe muy bien, aparte el arroz queda mejor con otras cosas. Arroz, porque sabe mejor Arroz, combina mejor y tiene mejor sabor. Arroz, porque sabe mejor. Arroz, porque sabe rico. Pastas, a la gente le gusta como sabe acompañarlo. Arroz, gusto personal. Arroz, las pastas se enfrían y el atún por ende también, saben mal. Arroz, siento que su combinación y textura son mejores. Pastas, saben bueno y hacen una buena combinación. Arroz, porque es más pasable.

- Análisis:

El análisis de este listado revela una clara preferencia por el arroz sobre las pastas como acompañamiento principal. Los usuarios destacan que el arroz tiene mejor sabor, combina mejor con otros alimentos (como el atún) y es el acompañamiento preferido por la gente, aunque una opinión crítica menciona que a veces queda insípido o "masatudo" (excesivamente blando). Por el contrario, las pastas reciben valoraciones negativas debido a que se enfrían con facilidad, lo que altera su sabor y arruina la combinación con los demás alimentos. En conclusión, el arroz es la opción más sólida y aceptada, por lo que se recomienda priorizar su servicio y vigilar su punto de cocción para evitar texturas desagradables.

9. ¿Qué alimento o preparación le agradaría que se ofreciera en el almuerzo del colegio?	
Hamburguesa. Chococrispis o un cereal que no sea tan duro e insípido. Carne, arroz, su respectiva sopa y ensalada y su guandolo. Pasta, pero bien hecha. Sancocho. Chicharrón. Todo está bien. Frijoles. Albóndigas.	Arroz con leche, pollo rico. Rodajas de manzana, arroz con coco, carne de cerdo. Albóndigas y salchipapas. Ninguno, todos están bien. Sándwiches. Me gustaría más como Frijoles con chicharrón, arroz y aguacate (guacamole). Mondongo con arroz y ensalada. Carne de res y arroz.

- Análisis:

El análisis muestra que las solicitudes de los estudiantes se centran en tres tipos de alimentos: comidas rápidas (hamburguesas, sándwiches, salchipapas), platos tradicionales colombianos (frijoles con chicharrón, sancocho, mondongo) y postres como arroz con leche. Aunque un sector menor está conforme con el menú actual o pide mejorar la cocción de la carne, la tendencia general exige mayor variedad. En conclusión, se sugiere introducir preparaciones más populares y comerciales para aumentar el agrado de los usuarios.

Diagnóstico I.E. María Auxiliadora
(Primaria y Secundaria; Desayunos/Complementos y Almuerzos**)**

Los resultados evidencian que el servicio de alimentación escolar de la Institución Educativa María Auxiliadora presenta un alto nivel de aceptación por parte de los estudiantes, destacándose la calidad del servicio brindado por el personal y la satisfacción general con los desayunos, complementos y almuerzos. No obstante, se identifican oportunidades de mejora en la preparación de algunos alimentos, especialmente el huevo, el atún, la yuca y ciertas verduras, debido a observaciones relacionadas con su sabor, textura, olor y presentación. Asimismo, las encuestas muestran una preferencia por preparaciones de mayor aceptación comercial y tradicional, lo que resalta la importancia de continuar fortaleciendo la calidad sensorial de los menús, promoviendo al mismo tiempo hábitos de alimentación saludable.