



## Comunicaciones e-póster

<https://doi.org/10.37527/2021.71.S1>

# PO 106. CARACTERÍSTICAS DE LA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES DE MEDIANAS EMPRESAS TEXTILES EN MEDELLÍN DURANTE SU JORNADA LABORAL, COLOMBIA

*Diana María Orozco Soto<sup>1</sup>, Osvaldo Montoya-Castaño<sup>1</sup>, Sergio Alzate-Mejía<sup>1</sup>, Karolina Hernández-Caraballo<sup>1</sup>, Juan Sebastián Montoya-Vega<sup>1</sup>.*

<sup>1</sup>Escuela de Nutrición y Dietética. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

---

**Antecedentes y objetivo.** Las condiciones de la alimentación de la población en edad productiva están relacionadas de manera directa con la salud y bienestar del trabajador, así como con la situación nutricional de la población que allí se ubica. En Colombia las encuestas de la situación nutricional de la población evidencian un incremento del sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles en adultos. Aunque los sitios de trabajo como lugares idóneos para realizar intervenciones nutricionales efectivas, poco se ha documentado sobre las reales condiciones de la alimentación de los trabajadores colombianos. Caracterizar la alimentación durante la jornada laboral, de los trabajadores de medianas empresas del sector textil de Medellín y el norte del valle de

Aburrá, con relación a las condiciones en que se da, los alimentos que incluye, y su posible relación con seguridad y salud en el trabajo.

**Métodos.** Estudio exploratorio, descriptivo, transversal. Se establece una muestra a conveniencia de 10 empresas registradas para el año 2019 en el sector textil Medellín y el norte del Valle de Aburrá, que aceptaron participar en el estudio. Se aplicó un formulario Google a 157 trabajadores de estas empresas sobre el consumo de alimentos durante la jornada laboral.

**Resultados.** 59% de los empleados son mujeres, 69,4% con edades entre 25 y 45 años. El 68,7% tiene jornada laboral de 8 a 12 horas diarias y el 90% consumen el almuerzo en el trabajo, el cual proviene principalmente de casa (87,9%). El 71% reportan que desde la preparación hasta el consumo transcurren entre 5 a 7 horas o más, y de éstos, el 70% lo almacena en refrigeración. Los alimentos más consumidos son arroz, papa, plátano, huevo, carnes frías y bebidas azucaradas.

**Conclusiones.** La alimentación reportada por los trabajadores, el tiempo de dedicación para su consumo y las condiciones de empaque y almacenamiento, pueden favorecer el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, alta carga calórica y bajo aporte de micronutrientes, afectando su situación de salud y nutricional. Es necesario generar lineamientos para mejorar la alimentación laboral.

**Palabras clave:** alimentación, trabajo, salud laboral, conductas alimentarias, bienestar de los trabajadores, calidad de vida.

Inicio

Ediciones

Volumen 71, Suplemento 1