

35

Fecha de presentación: octubre, 2018

Fecha de aceptación: diciembre, 2018

Fecha de publicación: febrero, 2019

PRODUCTIVIDAD LABORAL

Y SU COSTO ECONÓMICO, RELACIONADO CON LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS DE LOS TRABAJADORES DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO

PRODUCTIVITY LABOR AND ITS ECONOMIC COST RELATED TO THE FOOD HABITS OF THE WORKERS OF THE STATE TECHNICAL UNIVERSITY OF QUEVEDO

Daniel Alberto Parra Gavilanes¹

E-mail: dparra@uteq.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0645-2767>

Pablo Alberto Parra Silva¹

E-mail: pparra@uteq.edu.ec

Badie Cerezo Segovia¹

E-mail: bcerezo@uteq.edu.ec

¹ Universidad Técnica Estatal de Quevedo. Ecuador.

Cita sugerida (APA, sexta edición)

Parra Gavilanes, D. A., Parra Silva, P. A., & Cerezo Segovia, B. (2019). Productividad laboral y su costo económico, relacionado con los hábitos alimenticios de los trabajadores de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo. *Universidad y Sociedad*, 11(2), 232-236. Recuperado de <http://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus>

RESUMEN

En esta investigación se estudia el desarrollo de una política alimentaria para instituciones de Educación Superior que influya en el bienestar, la salud, la productividad laboral y en el costo económico sobre la renta de los trabajadores. Se pretende comprender la correlación entre las variables de hábitos alimenticios y productividad laboral en las instituciones de educación superior, más aún en el ámbito de influencia de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo. Para el cumplimiento de este objetivo se plantea inicialmente la identificación de la prevalencia de patologías que provocan las ausencias laborales, originando permisos, justificaciones y modificaciones en las actividades de los trabajadores. Del mismo modo se examinará la relación entre hábitos alimenticios y los resultados evidentes de productividad laboral de los trabajadores. Se busca explorar donde originan los desórdenes alimenticios, si en la mala constitución dietético de la elaboración de los alimentos, o en las mayores exigencias laborales que reducen el tiempo de descanso y de una sana alimentación. En consecuencia, se estructurarán recomendaciones para el desarrollo de una política alimentaria con base en la productividad laboral y el costo económico sobre la renta de los trabajadores.

Palabras clave: Productividad laboral, costo económico, hábitos alimenticios.

ABSTRACT

This research studies the development of a food policy for higher education institutions that influences welfare, health, labor productivity and the economic cost on workers' income. The aim is to understand the correlation between the variables of food habits and labor productivity in higher education institutions, especially in the sphere of influence of the State Technical University of Quevedo. For the fulfillment of this objective, the identification of the prevalence of pathologies that cause work absences is initially considered, originating permits, justifications and modifications in the activities of the workers. Similarly, the relationship between eating habits and the obvious results of labor productivity of workers will be examined. We seek to explore where food disorders originate, whether in the poor dietary constitution of food processing, or in the higher work demands that reduce rest time and a healthy diet. Consequently, recommendations for the development of a food policy based on labor productivity and the economic cost on workers' income will be structured.

Keywords: Labor productivity, economic cost, food habits.

INTRODUCCIÓN

En función de los principios del Buen Vivir, el artículo 33 de la Constitución de la República del Ecuador establece que el trabajo es un derecho y un deber social; así como el objetivo N° 09 del Plan Nacional del Buen Vivir (PNBV), que plantea garantizar el trabajo digno en todas sus formas. Así mismo, el artículo 276 establece que el régimen de desarrollo debe basarse en la generación de trabajo digno y estable, el mismo que debe desarrollarse en función del ejercicio de los derechos de los trabajadores (Ecuador. Asamblea Nacional Constituyente, 2016).

Alcanzar dichos objetivos implica generar trabajos en condiciones dignas. Hay que establecer la sostenibilidad de las actividades de autoconsumo y autosustento, así como de las actividades de cuidado humano, con enfoque derechos y de género (Ecuador. Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2017).

El objetivo N° 03 del PNBV propone mejorar la calidad de vida de la población. Entre sus políticas de Estado planteadas se encuentra promover entre la población y en la sociedad hábitos de alimentación nutritiva y saludable que permitan gozar de un nivel de desarrollo físico, emocional e intelectual acorde con su edad y condiciones físicas. Dicha política plantea lineamientos que justifican la importancia del tema investigado; hay que recordar que el PNBV es de seguimiento obligatorio para todas las instituciones públicas. Estos lineamientos indican lo siguiente: fortalecer y desarrollar mecanismos de regulación y control orientados a prevenir, evitar y controlar la malnutrición, la desnutrición y los desórdenes alimenticios durante todo el ciclo de la vida; desarrollar e implementar mecanismos que permitan fomentar en la población una alimentación saludable, nutritiva y equilibrada, para una vida sana y con menores riesgos de mal nutrición y desórdenes alimenticios; generar normativas y mecanismos de control de los alimentos que se comercializan al interior y al exterior de las instituciones educativas de todos los niveles, basándose en buenas prácticas nutricionales para cada grupo poblacional, recomendadas por la autoridad sanitaria nacional; impulsar programas de comunicación educativa para promover buenos hábitos alimenticios; fomentar la oferta de alimentación saludable y pertinente en establecimientos públicos y privados de provisión de alimentos; y, articular la producción local/nacional, su distribución y su consumo a las necesidades nutricionales de la población, a fin de garantizar la disponibilidad y el acceso permanente a alimentos nutritivos, sanos, saludables y seguros, con pertinencia social, cultural y geográfica, contribuyendo con la garantía de la sostenibilidad y soberanía alimentarias (Ecuador. Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2017).

Desde los principios del Buen Vivir, el tema de investigación es justificable, pues se trata de realizar un enfoque general que indique y conozca la frecuencia con la cual se presentan distintas patologías en los empleados administrativos y de servicio de una institución educativa superior, cuya frecuencia y características se constituyen en la principal causa de las ausencias laborales al horario de trabajo, deterioro del nivel de calidad laboral, generando un conjunto de disposiciones burocráticas que afectan y modifican el normal desenvolvimiento de las tareas cotidianas a su cargo, surgiendo una serie de limitaciones que afectan el desenvolvimiento eficiente y productivo de los trabajadores en las diferentes organizaciones, empresas e instituciones.

Estudios de la Organización Internacional del Trabajo (2015), han determinado la necesidad de hacer enfoques integrales en las instituciones, para establecer guías para la adquisición de hábitos alimenticios y de nutrición en el trabajo. Para que de esta manera se consideren las particularidades de los tipos de alimentos que se consumen, el tiempo que los funcionarios dedican para sus períodos alimenticios, las condiciones de salubridad de los establecimientos y locales de expendio de alimentos, los ingredientes nutricionales más frecuentes, el costo económico que representa para el funcionario, así como el deterioro en la organización de las actividades laborales y la afectación general al bienestar de los funcionarios (Organización Internacional del Trabajo, 2015).

García, de la Facultad de Economía y Negocios de la Universidad Alberto Hurtado de Chile, cuantifica el impacto de una mejora alimenticia en la productividad. Revela que, si el gasto óptimo en este ítem aumenta un 1%, no sólo el trabajador presenta mejoras físicas, mentales y productivas, sino que se traduce además en un ahorro para las empresas y el gobierno, significando un aumento de 0,3% al Producto Interno Bruto (PIB) en cinco años. Asimismo, estima que mejoraría la productividad acumulada en 0.1% en el mismo lapso (Organización Internacional del Trabajo, 2015).

Lo anterior, equivaldría a casi US\$6.000 millones extra para la economía y US\$1.100 millones más para el presupuesto fiscal de este país. El estudio hace una proyección del impacto macroeconómico del aumento en gasto de la "alimentación óptima" en el país, considerando que un 30% de los trabajadores no almuerzan regularmente, que un 39% no reciben ningún tipo de beneficio de alimentación por parte de sus empleadores y que un 22% no dispone de un lugar adecuado para comer, según cifras de la OIT, al año 2012.

La Organización Internacional del Trabajo (2005), analizó profundamente las distintas prácticas en el suministro de alimentos en los lugares de trabajo, mostrando que los programas que proporcionan un acceso cómodo a una alimentación saludable, pueden contribuir a prevenir enfermedades crónicas, como obesidad, diabetes y cardiovasculares. Señaló, además, que las inversiones empresariales en alimentación se recuperan por una reducción de los días de enfermedad, de los accidentes laborales y por un aumento de la productividad. Se destacó la conexión entre la falta de alimentación y la aparición de fatiga y somnolencia, con consecuencias negativas sobre la seguridad y eficiencia de los trabajadores (Organización Internacional del Trabajo, 2015).

Se halla un efecto negativo y significativo del número de días que un individuo estuvo incapacitado en el último mes sobre la productividad tanto de hombres como de mujeres. Para un hombre localizado en un sector urbano, el haber estado incapacitado un día en el último mes representa unos ingresos laborales 55% menores que si hubiera estado saludable durante todo el mes anterior a la encuesta. El efecto es de menor magnitud para los hombres en zonas rurales (49%) y para las mujeres (36% en zonas urbanas y 23% en zonas rurales). El programa de salud pública disponible a nivel municipal es bastante incompleto. Pocas de las variables que fue posible obtener aparecen relacionadas estrechamente con la variación en los indicadores individuales de salud (Ribero Medina, 2000).

En el Ecuador, no se han previsto este tipo de estudios, al menos dentro de las instituciones de educación superior, cuyo conglomerado de funcionarios es altamente significativo. Prueba de ello es el caso de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, donde se aplicará este proyecto de investigación con el propósito de relacionar y cuantificar la influencia en la productividad laboral, así como el costo que representa para el funcionario, los inadecuados hábitos alimenticios que estarían propiciando un elevado índice de atrasos a sus funciones, faltas y ausencias laborales, permisos y acciones de carácter administrativo. Por lo que se propone, establecer una iniciativa innovadora y revolucionaria, de los estilos de vida y de nutrición, aportando con iniciativas que conduzcan a la generación de políticas institucionales encaminadas a la optimización de las condiciones físicas, mentales y productivas, que incrementarán los resultados de trabajo de calidad, con bienestar para los funcionarios de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, a partir del año 2018.

MATERIALES Y MÉTODOS

La investigación realizada es documental, de tipo descriptivo, mediante la revisión de autores e instituciones internacionales y nacionales especializadas en la temática de alimentación y su relación con la productividad laboral.

El método de investigación que se ha utilizado es el análisis de publicaciones científicas y publicaciones de validez académica internacional.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, existen 220 funcionarios administrativos y de servicio, cuyos registros y controles de participación laboral, son monitoreados a través de la Unidad de Talento Humano; pero al mismo tiempo la Unidad de Bienestar Universitario guarda a su cargo el índice de datos médicos individualizados en una ficha personal. Más, no ha existido aun un cruce de información que permita visualizar los factores causales de las múltiples dolencias y enfermedades recurrentes, así como la incidencia en los procesos laborales y los niveles de desempeño.

Aplicar un estudio casuístico, va a estar relacionado con lo que propone la Organización Internacional del Trabajo, quien tiene como función la elaboración de políticas y programas que llevan a mejorar las condiciones laborales de los trabajadores; una de éstas es la promoción de espacios saludables desde la alimentación para contribuir a mejorar el bienestar colectivo. Este organismo ha recomendado, desde el año 1953, diferentes lineamientos al respecto, que luego se han articulado a algunas iniciativas de la Organización Mundial de la Salud.

Por otra parte, la transición epidemiológica ha cambiado el patrón alimentario de la población mundial, llevando al incremento, de forma acelerada, de enfermedades crónicas degenerativas, en especial de la obesidad; a su vez ha incrementado los costos de atención en salud, pero sobre todo ha disminuido la capacidad productiva de los trabajadores (Bejarano-Roncancio & Díaz-Beltrán, 2012).

Desde 1956 el escenario de la alimentación laboral ha pasado de problemas generalizados de escasa ingesta de alimentos de los trabajadores, a problemas de exceso o ingesta inadecuada de proteínas, energía y micronutrientes en países industrializados (Bueno, 2012).

Entre los actores sociales existe consenso sobre la importancia de la alimentación en el trabajo por sus efectos en la seguridad y salud laboral, y consecuentemente en la productividad, identificándose segmentos en donde la alimentación es estructuralmente precaria, como en el

transporte y la industria forestal, o en donde la ingesta calórica excede al gasto energético a consecuencia de los cambios en los sistemas de producción, como en la minería. No obstante, los mismos actores señalan que es difícil cambiar estos esquemas a menos de que exista una conciencia, tanto de trabajadores como de empleadores, de las consecuencias de una alimentación precaria, vinculada con una escasa cultura del autocuidado, con un costo relativamente mayor de la alimentación más sana y con la ausencia de políticas públicas que promuevan una alimentación saludable en el mundo laboral (Organización Internacional del Trabajo, 2012).

La libertad de asegurarse fuentes de agua potable y enfrentar el hambre son derechos humanos básicos que, sin embargo, con demasiada frecuencia se ignoran en el contexto de los derechos laborales. Son la base esencial de una fuerza de trabajo productiva, y sin embargo también a menudo ignorados en el contexto de la mejora de la productividad y competitividad organizacional. Las medidas para asegurar una alimentación adecuada y obtener una saludable fuerza laboral son un elemento indispensable de la protección social de los trabajadores, que sin embargo, se encuentran ausentes de las instituciones, los programas que mejoren las condiciones laborales de seguridad y salud en el trabajo (Wanjek, 2005).

Según un estudio sobre el análisis económico de la ingesta de alimentos en Perú, presenta un panorama general del consumo de alimentos y de la demanda de calorías y nutrientes específicos en las personas, relacionando los ingresos con la variedad de alimentos; cuyo resultado de esta investigación sugiere que la alimentación en los hogares peruanos irá empeorando con el aumento de los ingresos, teniendo un exceso de grasas y carbohidratos; en la que se presenta un insuficiente consumo de frutas y lácteos en todos los ámbitos geográficos e independientemente de la condición de pobreza (Díaz, 2010).

Según un estudio de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), la enfermedad es un obstáculo para el desarrollo social. La buena salud, por el contrario, tiene efectos que, aunque no han sido cuantificados aún, son claramente positivos desde el punto de vista del bienestar humano. En otras palabras, la disminución de las inequidades en el ámbito de la salud puede contribuir a aliviar la pobreza. La información y propuestas en proyectos de investigación que se llevaron a cabo en América Latina y el Caribe para determinar hasta qué grado la inversión en la salud afecta al crecimiento económico de una sociedad. Las conclusiones más destacadas fueron:

- Para el crecimiento económico de un país, el papel de la salud es más importante que el de la educación.

- La salud multiplica el ingreso económico al impulsar la educación, la productividad y la participación individual, especialmente de las mujeres.
- Los buenos sistemas de información son indispensables para evaluar costos, beneficios y efectos.
- Metodológicamente, es necesario incrementar la información mediante el empleo de indicadores que no dependan de la información obtenida por encuesta (Tapia Granados, 2001).

El sobrepeso y obesidad afecta a más de mil millones de adultos a nivel mundial, reduce la esperanza de vida y representa una elevada carga económica para la sociedad. La OMS ha propuesto una estrategia global sobre régimen alimentario y actividad física instando a los Estados participantes a implementarla.

La identificación de la obesidad como problema y desafío de las próximas décadas está empezando a reconocerse, tanto entre la sociedad como políticamente. Llevar a cabo la formulación y la puesta en marcha de planes de acción en el contexto de una política para la nutrición, la actividad física y la prevención de la obesidad exige un claro y actualizado conocimiento de los patrones de consumo alimentario y de la actividad física de la población, así como de las múltiples políticas, directas, indirectas y no intencionadas, a las cuales se dirigen estos instrumentos de salud pública. La educación sanitaria como estrategia casi universal frente al problema parece contundente al indicar que la solución está en el individuo. Sin embargo, los determinantes de la salud van mucho más allá de las intervenciones sanitarias y de las decisiones puramente individuales.

Un gran desafío es conseguir un cambio conductual de los individuos y de la sociedad, que permita mejorar estilos de vida disminuir la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles vinculadas a la alimentación. En esta investigación se observó una altísima prevalencia de sedentarismo en ambos sexos, ligeramente mayor en mujeres, sin diferencias por estado nutricional. Los trabajadores desayunan menos de 3 veces por semana, lo que puede disminuir la concentración, la capacidad para procesar información, la productividad laboral y aumentar los riesgos de accidentes. Dada la alta frecuencia de trabajadores que almuerza, debiera aprovecharse este tiempo para educar en una alimentación saludable (Ratner, Sabal, Hernández, Romero & Atalah, 2008).

La alimentación saludable no debe ser ajena al ámbito laboral, más si se tiene en cuenta que el trabajo insume más de la mitad del día de un empleado. Una alimentación saludable mejora su rendimiento, disminuye los costos empresariales y, haciendo hincapié en el consumo de

frutas y hortalizas en la disminución de grasas y sodio, no solo mejora la calidad de vida, sino que también reduce el ausentismo (Wanjek, 2005).

CONCLUSIONES

Las exigencias actuales del mundo laboral y el predominio de enfermedades relacionadas al mismo, presentan una oportunidad de relacionar los hábitos en el proceso de alimentación con el rendimiento productivo del trabajador. El costo económico de una alimentación incorrecta no solo recae sobre las organizaciones, empresas o instituciones, también asume su costo el mismo trabajador, tanto por los gastos médicos y en las medidas de recuperación, sino también en las jornadas de trabajo no laboradas para subsanar la enfermedad correspondiente. También participan las costumbres y la oferta de alimentos tanto a nivel comercial como doméstico.

Organizaciones mundiales como la OIT y la OMS permanentemente señalan como problema de salud laboral la ingesta o el modo de ingesta de alimentos en los trabajadores del mundo. La planificación pública del Ecuador tiene como sus objetivos reducir los problemas de salud relacionados al ámbito laboral, entre los más importantes: problemas crónicos de obesidad, problemas cardíacos, problemas de diabetes, los cuales no solo generan preocupación a la familia o al individuo, sino que generan un alto coste a la salud pública del Ecuador.

Para obtener en las instituciones de Educación Superior un diagnóstico claro sobre esta situación se recomienda realizar una identificación sobre la prevalencia de determinadas patologías que provocan las ausencias laborales, originando permisos, justificaciones y modificaciones en las actividades de los empleados administrativos y de servicio de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo. Así mismo examinar la relación entre los hábitos alimenticios (ingesta calórica, el tipo de alimentos, el tiempo utilizado) y su incidencia en los resultados de productividad laboral de los empleados administrativos y de servicio de la UTEQ. Cerrando este proceso con la generación de recomendaciones para el desarrollo de una política alimentaria con base en la productividad laboral y el costo económico sobre la renta de los empleados administrativos y de servicio de la UTEQ.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bejarano-Roncancio, J., & Díaz-Beltrán, M. (2012). Alimentación laboral una estrategia para la promoción de la salud del trabajador. *Rev. Fac. Med.*, 60(1), 87-97. Recuperado de <https://revistas.unal.edu.co/index.php/revfacmed/article/view/35479>

Bueno, C. (2012). *La alimentación en el trabajo. El enfoque de la OIT*. Santiago de Chile: Organización Internacional del Trabajo.

Díaz, R. (2010). *Análisis económico de la ingesta de alimentos en Perú*. Lima: Instituto Estudios Económicos del Perú.

Ecuador. Asamblea Nacional Constituyente. (2008). *Constitución del Ecuador*. Quito: Asamblea Nacional Constituyente.

Ecuador. Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2017). *Plan Nacional del Buen Vivir*. Quito: SENPLADES.

Organización Internacional del Trabajo. (2012). *Un enfoque integral para mejorar la alimentación y nutrición en el trabajo. Estudio en empresas chilenas y recomendaciones adaptadas*. Santiago de Chile: OIT.

Organización Internacional del Trabajo. (2015). Hacia una política de alimentación para los trabajadores y trabajadoras de Chile. Santiago de Chile: OIT.

Ratner, R., Sabal, J., Hernández, P., Romero, D., & Atalah, E. (2008). Estilos de vida y estado nutricional de trabajadores en empresas públicas y privadas de dos regiones de Chile. *Revista Médica de Chile*, 136(1), 1046-1414. Recuperado de https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-98872008001100006

Ribero Medina, R. (2000). Salud y productividad laboral en Colombia. *Revista Desarrollo y Sociedad*, 45, 1-30. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/1691/169118245001.pdf>

Tapia Granados, J. A. (2001). Investment in health: Social and economic returns. *Scientific and Technical Publication*, 582, 140-147. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/1691/169118245001.pdf>

Wanjek, C. (2005). *Food at work: Workplace solutions for malnutrition, obesity and chronic diseases*. Génova: International Labour Office.