



Sección A: Perfil de la institución o empresa

2. Ubicación de la institución o empresa: Provincia, Cantón, Distrito.

A1. 1. Nombre de la institución o empresa

A2. Provincia

- | | |
|------------|--------------------------|
| San José | <input type="checkbox"/> |
| Alajuela | <input type="checkbox"/> |
| Heredia | <input type="checkbox"/> |
| Cartago | <input type="checkbox"/> |
| Guanacaste | <input type="checkbox"/> |
| Limón | <input type="checkbox"/> |
| Puntarenas | <input type="checkbox"/> |

A3. Cantón

Puede buscar su Cantón en el cuadro de texto

- | | |
|------------|--------------------------|
| Alajuela | <input type="checkbox"/> |
| Atenas | <input type="checkbox"/> |
| Grecia | <input type="checkbox"/> |
| Guatuso | <input type="checkbox"/> |
| Los Chiles | <input type="checkbox"/> |
| Naranjo | <input type="checkbox"/> |
| Orotina | <input type="checkbox"/> |
| Palmares | <input type="checkbox"/> |
| Poás | <input type="checkbox"/> |
| Río Cuarto | <input type="checkbox"/> |
| San Carlos | <input type="checkbox"/> |
| San Mateo | <input type="checkbox"/> |
| San Ramón | <input type="checkbox"/> |



- | | |
|------------|--------------------------|
| Sarchí | <input type="checkbox"/> |
| Upala | <input type="checkbox"/> |
| Zarcero | <input type="checkbox"/> |
| Alvarado | <input type="checkbox"/> |
| Cartago | <input type="checkbox"/> |
| El Guarco | <input type="checkbox"/> |
| Jiménez | <input type="checkbox"/> |
| La Unión | <input type="checkbox"/> |
| Oreamuno | <input type="checkbox"/> |
| Paraíso | <input type="checkbox"/> |
| Turrialba | <input type="checkbox"/> |
| Abangares | <input type="checkbox"/> |
| Bagaces | <input type="checkbox"/> |
| Carrillo | <input type="checkbox"/> |
| Cañas | <input type="checkbox"/> |
| Hojancha | <input type="checkbox"/> |
| La Cruz | <input type="checkbox"/> |
| Liberia | <input type="checkbox"/> |
| Nandayure | <input type="checkbox"/> |
| Nicoya | <input type="checkbox"/> |
| Santa Cruz | <input type="checkbox"/> |
| Tilarán | <input type="checkbox"/> |
| Barva | <input type="checkbox"/> |
| Belén | <input type="checkbox"/> |
| Flores | <input type="checkbox"/> |
| Heredia | <input type="checkbox"/> |
| San Isidro | <input type="checkbox"/> |



- | | |
|---------------|--------------------------|
| San Pablo | <input type="checkbox"/> |
| San Rafael | <input type="checkbox"/> |
| Santa Bárbara | <input type="checkbox"/> |
| Santo Domingo | <input type="checkbox"/> |
| Sarapiquí | <input type="checkbox"/> |
| Guácimo | <input type="checkbox"/> |
| Limón | <input type="checkbox"/> |
| Matina | <input type="checkbox"/> |
| Pococí | <input type="checkbox"/> |
| Siquirres | <input type="checkbox"/> |
| Talamanca | <input type="checkbox"/> |
| Buenos Aires | <input type="checkbox"/> |
| Corredores | <input type="checkbox"/> |
| Coto Brus | <input type="checkbox"/> |
| Esparza | <input type="checkbox"/> |
| Garabito | <input type="checkbox"/> |
| Golfito | <input type="checkbox"/> |
| Montes de Oro | <input type="checkbox"/> |
| Osa | <input type="checkbox"/> |
| Parrita | <input type="checkbox"/> |
| Puntarenas | <input type="checkbox"/> |
| Quepos | <input type="checkbox"/> |
| Acosta | <input type="checkbox"/> |
| Alajuelita | <input type="checkbox"/> |
| Aserrí | <input type="checkbox"/> |
| Curridabat | <input type="checkbox"/> |
| Desamparados | <input type="checkbox"/> |



- | | |
|---------------------|--------------------------|
| Dota | <input type="checkbox"/> |
| Escazú | <input type="checkbox"/> |
| Goicoechea | <input type="checkbox"/> |
| León Cortés Castro | <input type="checkbox"/> |
| Montes de Oca | <input type="checkbox"/> |
| Mora | <input type="checkbox"/> |
| Moravia | <input type="checkbox"/> |
| Puriscal | <input type="checkbox"/> |
| Pérez Zeledón | <input type="checkbox"/> |
| San José | <input type="checkbox"/> |
| Santa Ana | <input type="checkbox"/> |
| Tarrazú | <input type="checkbox"/> |
| Tibás | <input type="checkbox"/> |
| Turrubares | <input type="checkbox"/> |
| Vázquez de Coronado | <input type="checkbox"/> |

A4. Distrito**A5. 3. ¿Qué tipo de actividad principal desarrolla la empresa? (puede marcar varios)**

- | | |
|---|--------------------------|
| Industria de alimentos | <input type="checkbox"/> |
| Servicios de alimentación | <input type="checkbox"/> |
| Atención nutricional normal | <input type="checkbox"/> |
| Atención nutricional terapéutica | <input type="checkbox"/> |
| Programa de atención a población vulnerable | <input type="checkbox"/> |
| Seguridad alimentaria y nutricional | <input type="checkbox"/> |
| Investigación | <input type="checkbox"/> |
| Mercadeo de alimentos | <input type="checkbox"/> |



Educación alimentaria y nutricional

1

Nutrición Preventiva

1

Docencia

1

Otro

1

Otro

A6. 4. ¿En cuál de los siguientes sectores se ubica esa institución o empresa?

Sector privado

1

Sector público

1

Organización internacional

1

Institución autónoma o semiautónoma.

1

ONG

1

Otro

1

Otro

A7. 5. ¿Cuántas personas empleadas tiene esa institución o empresa?

A8. 6. De estos, ¿cuántos son profesionales en nutrición de la UCR?



Sección B: Percepciones sobre la formación de la carrera de Nutrición de la UCR

4. Indique en este espacio cualquier conocimiento que usted considere que debe mejorarse (actualizarse) o bien debe incorporarse en el plan de estudio, por favor, justifique su respuesta. 7. Indique en este espacio cualquier habilidad/destreza que usted considere debe mejorarse (actualizarse) o bien debe incorporarse en el plan de estudio. Por favor, justifique su respuesta.

10. Indique en este espacio cualquier valor/actitud que usted considere debe mejorarse (actualizarse) o bien debe incorporarse en el plan de estudio. Por favor, justifique su respuesta.

- B1. 1. Para cada una de las siguientes afirmaciones, indique su grado de acuerdo con respecto a su experiencia con graduados de la carrera de nutrición de la UCR. En caso de no tener la suficiente información para contestar, marque la opción No Sabe.**

	Muy en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo	No sabe
Están preparados(as) para adaptarse a los cambios dentro de la disciplina en que se formaron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Están preparados(as) para adaptarse a los cambios en el contexto laboral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Están preparados(as) para responder satisfactoriamente a cambios sociales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- B2. 2. Para cada uno de los conocimientos que se presentan a continuación, indique qué tan importantes son para las labores que se realizan en su lugar de trabajo.**

	Nada importante	Poco importante	Más o menos importante	Importante	Muy importante
Características físicas, químicas, microbiológicas y nutricionales de los alimentos, incluyendo los cambios debidos al procesamiento	<input type="checkbox"/>				
Selección, preparación, inocuidad y mejoramiento nutricional de alimentos y preparaciones Selección, preparación, inocuidad y mejoramiento nutricional de alimentos y preparaciones	<input type="checkbox"/>				
Legislación alimentaria nacional e internacional sobre alimentos, comercialización, inocuidad y administración de servicios de alimentación	<input type="checkbox"/>				
Fundamentos para el mercadeo de alimentos y orientación al consumidor	<input type="checkbox"/>				
Diseño y aplicación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad de alimentos en el ámbito casero, industrial e institucional con énfasis en el componente nutricional	<input type="checkbox"/>				
Bases para el diseño de planta física, características y uso de equipos, mobiliario y utensilios de servicios de alimentación comercial y no comercial	<input type="checkbox"/>				
Planificación y evaluación de menús de servicios de alimentación comercial y no comercial	<input type="checkbox"/>				
Administración, estructura de costos y procesos operativos en servicios de alimentación	<input type="checkbox"/>				
Estudio de la cultura alimentaria costarricense y los factores que influyen en la formación del comportamiento alimentario	<input type="checkbox"/>				
Derecho a la alimentación y derechos de los consumidores	<input type="checkbox"/>				



	Nada importante	Poco importante	Más o menos importante	Importante	Muy importante
Evaluación integral del estado nutricional en diferentes etapas del ciclo de la vida y en condiciones de salud y enfermedad	<input type="checkbox"/>				
Diseño, ejecución y evaluación de intervenciones nutricionales individuales, grupales y poblacionales	<input type="checkbox"/>				
Atención nutricional y dietoterapéutica en diferentes etapas del ciclo de la vida y en condiciones especiales	<input type="checkbox"/>				
Desarrollo y evaluación de estrategias de comunicación, capacitación y materiales educativos en alimentación y nutrición	<input type="checkbox"/>				
Desarrollo y participación en actividades de promoción de la salud y prevención de la enfermedad	<input type="checkbox"/>				
Planificación y evaluación de proyectos en alimentación y nutrición de acuerdo al contexto político, social y económico	<input type="checkbox"/>				
Bases para el desarrollo de estrategias que fortalezcan la seguridad alimentaria y nutricional en diferentes escenarios	<input type="checkbox"/>				
Actualización permanente sobre la situación alimentaria y nutricional de la población y los avances en la ciencia y la tecnología	<input type="checkbox"/>				
Herramientas para la producción y divulgación del conocimiento científico en alimentación y nutrición	<input type="checkbox"/>				
Principios éticos y humanistas referentes al ejercicio profesional y en la relación con las personas	<input type="checkbox"/>				

B3. 3. Para cada uno de los conocimientos que se presentan a continuación, indique qué tanto las personas graduadas de la carrera demuestran poseer ese conocimiento.

	Poco	Mas o menos	Mucho	No sabe
Características físicas, químicas, microbiológicas y nutricionales de los alimentos, incluyendo los cambios debidos al procesamiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Selección, preparación, inocuidad y mejoramiento nutricional de alimentos y preparaciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Legislación alimentaria nacional e internacional sobre alimentos, comercialización, inocuidad y administración de servicios de alimentación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fundamentos para el mercadeo de alimentos y orientación al consumidor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Diseño y aplicación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad de alimentos en el ámbito casero, industrial e institucional con énfasis en el componente nutricional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bases para el diseño de planta física, características y uso de equipos, mobiliario y utensilios de servicios de alimentación comercial y no comercial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Planificación y evaluación de menús de servicios de alimentación comercial y no comercial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Administración, estructura de costos y procesos operativos en servicios de alimentación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Estudio de la cultura alimentaria costarricense y los factores que influyen en la formación del comportamiento alimentario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



	Poco	Mas o menos	Mucho	No sabe
Derecho a la alimentación y derechos de los consumidores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Evaluación integral del estado nutricional en diferentes etapas del ciclo de la vida y en condiciones de salud y enfermedad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Diseño, ejecución y evaluación de intervenciones nutricionales individuales, grupales y poblacionales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Atención nutricional y dietoterapéutica en diferentes etapas del ciclo de la vida y en condiciones especiales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Desarrollo y evaluación de estrategias de comunicación, capacitación y materiales educativos en alimentación y nutrición	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Desarrollo y participación en actividades de promoción de la salud y prevención de la enfermedad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Planificación y evaluación de proyectos en alimentación y nutrición de acuerdo al contexto político, social y económico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bases para el desarrollo de estrategias que fortalezcan la seguridad alimentaria y nutricional en diferentes escenarios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Actualización permanente sobre la situación alimentaria y nutricional de la población y los avances en la ciencia y la tecnología	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Herramientas para la producción y divulgación del conocimiento científico en alimentación y nutrición	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Principios éticos y humanistas referentes al ejercicio profesional y en la relación con las personas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

B4. Indique qué debe mejorar

Qué debe mejorar	<input type="checkbox"/>								
Por qué	<input type="checkbox"/>								

B5. Indique qué debe incorporarse

Qué debe incorporarse	<input type="checkbox"/>								
Por qué	<input type="checkbox"/>								

B6. 5. De la siguiente lista de habilidades y destrezas, indique qué tan importantes son para las labores que se realizan en su lugar de trabajo.

	Nada importante	Poco importante	Más o menos importante	Importante	Muy importante
Interacción social y comunicación con otros profesionales, líderes comunitarios, grupos y personas diversas	<input type="checkbox"/>				
Manejo de instrumentos de medición, equipos y otras actividades propias del trabajo	<input type="checkbox"/>				
Manejo de datos cuantitativos y cualitativos	<input type="checkbox"/>				
Uso de las tecnologías de la información y la comunicación	<input type="checkbox"/>				



	Nada importante	Poco importante	Más o menos importante	Importante	Muy importante
Uso adecuado del lenguaje (facilidad para redactar y expresarse de manera escrita y oral)	<input type="checkbox"/>				
Análisis de información para toma de decisiones y resolución de problemas	<input type="checkbox"/>				
Capacidad de negociación y gestión de proyectos	<input type="checkbox"/>				
Administración de recursos para cumplir con un objetivo o meta	<input type="checkbox"/>				
Trabajo colaborativo e interdisciplinario	<input type="checkbox"/>				

B7. 6. De la siguiente lista de habilidades y destrezas, indique qué tanto las personas graduadas de la carrera demuestran poseer cada habilidad/destreza.

	Poco	Mas o menos	Mucho	No sabe
Interacción social y comunicación con otros profesionales, líderes comunitarios, grupos y personas diversas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manejo de instrumentos de medición, equipos y otras actividades propias del trabajo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manejo de datos cuantitativos y cualitativos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uso de las tecnologías de la información y la comunicación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uso adecuado del lenguaje (facilidad para redactar y expresarse de manera escrita y oral)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Análisis de información para toma de decisiones y resolución de problemas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Capacidad de negociación y gestión de proyectos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Administración de recursos para cumplir con un objetivo o meta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trabajo colaborativo e interdisciplinario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

B8. Indique qué debe mejorar

Por qué							
---------	--	--	--	--	--	--	--

B9. Indique qué debe incorporarse

Qué debe incorporarse								
-----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Por qué



B10. 8. De los siguientes valores y actitudes, indique qué tan importantes son para las labores que se realizan en su lugar de trabajo.

	Nada importante	Poco importante	Más o menos importante	Importante	Muy importante
Honestidad	<input type="checkbox"/>				
Respeto	<input type="checkbox"/>				
Liderazgo	<input type="checkbox"/>				

B11. 9. De los siguientes valores y actitudes, indique qué tanto las personas graduadas de la carrera demuestran poseer cada valor/actitud.

	Poco	Mas o menos	Mucho	No sabe
Honestidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respeto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Liderazgo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

B12. Indique qué debe mejorar

Qué debe mejorar	<input type="text"/>								
Por qué	<input type="text"/>								

B13. Indique qué debe incorporarse

Qué debe incorporarse	<input type="text"/>								
Por qué	<input type="text"/>								

B14. 11. ¿Considera usted que las personas graduadas de la carrera de Nutrición de la Universidad de Costa Rica exhiben los conocimientos, habilidades y actitudes básicas para poder cumplir las funciones esperadas de un profesional en su área?.

Muy en desacuerdo	<input type="checkbox"/>
En desacuerdo	<input type="checkbox"/>
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	<input type="checkbox"/>
De acuerdo	<input type="checkbox"/>
Muy de acuerdo	<input type="checkbox"/>



B15. 12. ¿En qué medida diría usted que el personal graduado de la carrera de Nutrición de la Universidad de Costa Rica responde a las necesidades de su lugar de trabajo?

- En ninguna medida
- En poca medida
- En alguna medida
- En mucha medida

B16. 13. ¿En qué medida diría usted que el personal graduado responde a las necesidades a las que se dedica su organización o empresa?

- En ninguna medida
- En poca medida
- En alguna medida
- En mucha medida

B17. 14. ¿Cuál es su grado de satisfacción con el desempeño del personal graduado de la carrera de Nutrición de la Universidad de Costa Rica con que cuenta su organización?

- Muy Insatisfecho(a)
- Insatisfecho(a)
- Ni satisfecho(a) ni insatisfecho(a)
- Satisfecho(a)
- Muy Satisfecho(a)

B18. 15. Por favor, indique su grado de satisfacción con respecto a los siguientes aspectos del personal graduado de la carrera de Nutrición de la Universidad de Costa Rica con que cuenta su organización:

	Muy insatisfecho (a)	Insatisfecho (a)	Ni insatisfecho (a), ni satisfecho (a)	Satisfecho (a)	Muy satisfecho (a)
Sus conocimientos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sus habilidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sus actitudes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Sección C: Interés de vinculación con la Escuela de Nutrición de la UCR

6. Indique en las siguientes preguntas los temas, el nivel de profundización y el enfoque que desearía para cada uno de ellos.

8. Indique en el siguiente cuadro los temas, el nivel de profundización y el enfoque que desearía para cada uno de ellos.

C1. 1. ¿Tiene usted interés de recibir información de la Escuela de Nutrición?

Sí

No

C2. 2. ¿Qué periodicidad considera usted que su empresa o institución requiere?

Trimestral

Semestral

Anual

Otro

Otro

C3. 3. De los siguientes canales de comunicación, ¿cuáles preferiría para recibir información por parte de la Escuela de Nutrición? (puede marcar varias opciones)

Correo electrónico

Redes Sociales (facebook, instagram, otras)

Sitio Web de la ENU

WhatsApp

Otro

Otro



C4. 4. ¿Qué tipo de información estaría la empresa o la institución interesada en recibir?

- Actividades de actualización profesional
- Producción académica de la ENU (artículos, libros, recursos didácticos, calendario anual)
- Fechas y temas de defensas de Trabajos Finales de Graduación de estudiantes
- Prácticas de estudiantes (de curso, profesionales y trabajos finales de graduación)
- Reconocimientos nacionales/ internacionales otorgados a colegas
- Fechas importantes (Día del Nutricionista, Día de la Alimentación, Concientización Consumo de Sodio, Semana de Lactancia Materna)

C5. 5. ¿Le gustaría que la Escuela de Nutrición ofreciera cursos de capacitación y actualización para profesionales en nutrición?

- Sí
- No

C6. Tema 1

C7. Nivel de profundización de Tema 1

- Basico
- Intermedio
- Avanzado

C8. Enfoque de Tema 1

- Teórica
- Práctica
- Teórica-Práctica

C9. Tema 2

**C10. Nivel de profundización de Tema 2**

- | | |
|------------|--------------------------|
| Basico | <input type="checkbox"/> |
| Intermedio | <input type="checkbox"/> |
| Avanzado | <input type="checkbox"/> |

C11. Enfoque de Tema 2

- | | |
|------------------|--------------------------|
| Teórica | <input type="checkbox"/> |
| Practica | <input type="checkbox"/> |
| Teórica-Practica | <input type="checkbox"/> |

C12. Tema 3**C13. Nivel de profundización de Tema 3**

- | | |
|------------|--------------------------|
| Basico | <input type="checkbox"/> |
| Intermedio | <input type="checkbox"/> |
| Avanzado | <input type="checkbox"/> |

C14. Enfoque de Tema 3

- | | |
|------------------|--------------------------|
| Teórica | <input type="checkbox"/> |
| Practica | <input type="checkbox"/> |
| Teórica-Practica | <input type="checkbox"/> |

C15. 7. ¿Le gustaría que la Escuela de Nutrición ofreciera cursos de capacitación y actualización para otros profesionales?

- | | |
|----|--------------------------|
| Sí | <input type="checkbox"/> |
| No | <input type="checkbox"/> |

C16. Tema 1

**C17. Nivel de profundización de Tema 1**

- | | |
|------------|--------------------------|
| Basico | <input type="checkbox"/> |
| Intermedio | <input type="checkbox"/> |
| Avanzado | <input type="checkbox"/> |

C18. Enfoque de Tema 1

- | | |
|------------------|--------------------------|
| Teórica | <input type="checkbox"/> |
| Practica | <input type="checkbox"/> |
| Teórica-Practica | <input type="checkbox"/> |

C19. Tema 2**C20. Nivel de profundización de Tema 2**

- | | |
|------------|--------------------------|
| Basico | <input type="checkbox"/> |
| Intermedio | <input type="checkbox"/> |
| Avanzado | <input type="checkbox"/> |

C21. Enfoque de Tema 2

- | | |
|------------------|--------------------------|
| Teórica | <input type="checkbox"/> |
| Practica | <input type="checkbox"/> |
| Teórica-Practica | <input type="checkbox"/> |

C22. Tema 3**C23. Nivel de profundización de Tema 3**

- | | |
|------------|--------------------------|
| Basico | <input type="checkbox"/> |
| Intermedio | <input type="checkbox"/> |
| Avanzado | <input type="checkbox"/> |



C24. Enfoque de Tema 3

- Teórica
- Practica
- Practica

C25. 9. ¿Usted tendría interés de que estudiantes de nutrición de la UCR puedan realizar prácticas en la institución o empresa?

Sí
No

C26. 10. ¿Cuántos estudiantes podrían ser recibidos en la institución o empresa?

C27. 11. ¿Cuenta la institución o empresa con requisitos para el desarrollo de la práctica?

Sí
No

C28. 12. ¿Qué tipo de requisitos tiene la empresa o institución?

- Contrato Ad Honorem
- Póliza de seguro
- Capacitación previa
- los o vestimenta especial
- Otro

Otro

C29. 13. Observaciones y comentarios con respecto al personal de su empresa graduado de la carrera de Nutrición Universidad de Costa Rica.



Sección D: Perfil del informante

Nombre Completo

D1. Nombre

Primer y segundo nombre

D2. Primer Apellido

D3. Segundo Apellido

D4. Teléfono

<input type="text"/>									
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

D5. Sexo

Hombre

Mujer

Prefiero no decirlo

**D6. ¿Cuál es su último grado académico?**

- Primaria incompleta
- Primaria completa
- Secundaria incompleta
- Secundaria completa
- Parauniversitaria
- Universitaria incompleta
- Universitaria completa
- Otro

Otro

D7. ¿Cuál es el cargo que ocupa dentro de la institución o empresa?

- Gerencia
- Jefatura o encargado de Nutrición
- Responsable de recursos humanos
- Administrador
- Dueño de la empresa
- Otro

Otro

D8. ¿Cuántos años tiene de laborar en la institución o empresa?

- Menos de 1 año
- De 1 año a menos de 3 años
- De 3 años a menos de 5 años
- De 5 o más