

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

FACULTAD DE ENFERMERÍA

DISERTACIÓN DE GRADO PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

LICENCIADA EN NUTRICIÓN HUMANA

SEGURIDAD ALIMENTARIA FAMILIAR EN LA COMUNIDAD DE MONTAÑITA

CANTÓN PATATE PROVINCIA DE TUNGURAHUA.

Elaborado por:

Daniela De Lourdes Aguirre Barrionuevo

QUITO, AGOSTO 2020

RESUMEN

La seguridad alimentaria es cuando todas las personas tienen en todo momento acceso social, físico y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos, esto en comunidades no sucede por falta de productos, dinero, salud deficiente, transporte y almacenamiento inadecuados. Objetivo: evaluar la seguridad alimentaria a nivel familiar de la comunidad de Montañita, cantón Patate, provincia de Tungurahua. Es un estudio transversal, descriptivo, observacional, realizado a través de encuestas EESANH-M a 76 familias de la Comunidad Montañita, donde se evaluó la seguridad alimentaria familiar en cada una de sus dimensiones, realizando mediciones antropométricas y anamnesis alimentarias familiares. Se determinó que el 100% de familias refirieron consumir al menos las tres comidas principales del día: desayuno, almuerzo y merienda, sin embargo, no existe una adecuada medición calórica Aunque las familias de la comunidad refieren consumir 3 tiempos de comida, la ausencia de ciertos nutrientes demuestra la presencia de inseguridad alimentaria.

Palabras claves: seguridad alimentaria, Montañita, Patate, inseguridad alimentaria, nutrición, alimentación deficiente, salud, comunidad

ABSTRACT

Food security is when all people have social, physical and economic access to sufficient, safe and nutritious food at all times, this in communities does not happen due to lack of products, money, poor health, transport and inadequate storage. Objective: to assess food security at the family level in the Montañita community, Patate canton, Tungurahua province. It is a cross-sectional, descriptive, observational study, carried out through surveys of 76 families in the Montañita Community, where family food security was evaluated in each of its dimensions, carrying out anthropometric measurements and family food history. It was determined that 100% of families reported consuming at least the three main meals of the day: breakfast, lunch and snack, however, there is no adequate caloric measurement. Although families in the community report consuming 3 meals, the absence of certain nutrients shows the presence of food insecurity.

Key words: food security, Montañita, Patate, food insecurity, nutrition, poor diet, health, community

DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado a mis padres, ya que con la guía y apoyo de ellos soy una mujer con valores y principios. Ellos que con su ejemplo de vida son el pilar fundamental en mi superación diaria.

A mi pequeña hija Lucía, inspiración de mi formación tanto personal como académica, a mis hermanas Doménica y Lizbeeth que con su paciencia y amor me ayudaron a culminar este reto académico.

A mis dos ángeles del cielo, que con su bendición diaria me han cuidado y hecho de mí una persona de bien.

A mis queridos docentes de carrera, Dra. Myriam Andrade y Msc William Galarza que con su apoyo incondicional aportaron a mi crecimiento profesional y humano.

AGRADECIMIENTO

A mi director de tesis, Dr. Edgar Rojas, que con sus conocimientos y paciencia me ayudado a culminar este trabajo.

A la comunidad de Montañita ya que con su amplia colaboración logre finalizar mi meta propuesta.

Mis primos Tatiana, Washo, Sarahi y Diego, que me brindaron su apoyo incondicional en todo este proceso de mi culminación académica.

ÍNDICE DE CONTENIDO

RESUMEN	ii
ABSTRACT	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO	v
ÍNDICE DE CONTENIDO	vi
ÍNDICE DE TABLAS.....	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	x
1. CAPITULO I. ASPECTOS BASICOS DE LA INVESTIGACION.....	12
1.1. Introducción	12
1.2. Planteamiento del Problema.....	14
1.3. Justificación	16
1.4. Objetivos	18
1.4.1. Objetivo General.....	18
1.4.2. Objetivos Específicos.....	18
1.5. Metodología	19
1.5.1. Tipo de estudio	19
1.5.2. Área de Estudio	19
1.5.3. Criterios de Inclusión.....	19
1.5.4. Criterios de Exclusión.....	19
1.5.5. Población y muestra.....	20
1.5.6. Fuentes, técnicas e instrumentos	20
a) Fuentes	20
b) Técnicas	20
c) Instrumentos	20
1.5.7. Plan de recolección y análisis de información	21
2. CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	22
2.1. Antecedentes sobre la seguridad alimentaria	22

2.1.1.	Definición de Seguridad Alimentaria	23
2.1.2.	Definición de la Seguridad Alimentaria familiar	24
2.1.3.	Panorama de la seguridad alimentaria en el Ecuador	25
2.1.4.	Elementos de la Seguridad Alimentaria Familiar	26
a)	Disponibilidad de alimentos	26
•	Adquisición o compra de alimentos en la comunidad	29
•	Diferencia de precios entre productores y consumidores	31
•	Mercados	32
•	Ingreso.....	33
b)	Acceso físico y económico a alimentos	34
•	Índice de empleo a nivel provincial	34
•	Empleo formal	35
•	Informal.....	36
•	Urbano.....	37
•	Rural.....	37
c)	Consumo	37
•	Hábitos Alimentarios	37
d)	Utilización biológica de alimentos	39
•	Malnutrición	39
•	Desnutrición	40
•	Desnutrición en el Ecuador	41
3.	CAPITULO III. RESULTADOS Y DISCUSION.....	44
3.1	Caracterización de la población	44
3.1.	Características de la vivienda.....	46
3.2.	Producción de alimentos.....	48
3.3.	Disponibilidad de alimentos.....	51
3.4.	Tiempos de comida.....	56
3.5.	Evaluación antropométrica de las familias	64
3.6.1.	Evaluación del crecimiento en niños/as de 0 a 5 años.....	64
3.6.2.	Evaluación de crecimiento en niños/as de 5 a 19 años.....	66
3.6.3.	Evaluación nutricional de los adultos	68
4.	DISCUSIÓN	70
5.	Conclusiones	79

6. Recomendaciones	81
Bibliografía.....	83
ANEXOS	89
Anexos 1 – Autorización para Investigación Observacional.....	89
Anexo 2 – Portada de encuesta con firma	91
Anexo 3 – Portada de encuesta con huella digital	92
Anexo 4 – Formato de Encuesta para recolección de datos	93

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Canasta familiar vital.....	309
Tabla 2. Siembra de alimentos	487
Tabla 3. Posesión de animales.....	38
Tabla 4. Crianza de animales.....	509
Tabla 5. Evaluación de peso para la talla/longitud e IMC para la edad en menores de 5 años	53
Tabla 6. Evaluación de la talla para la edad e IMC para la edad en niños/as mayores de 5 años	55

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Número de personas por actividad económica	354
Gráfico 2. Índices de Desnutrición	31
Gráfico 3. Índices de Desnutrición según etnia	31
Gráfico 4. Índices de Desnutrición según género	32
Gráfico 5. Nivel de escolaridad del responsable económico del hogar	443
Gráfico 6. Nivel de escolaridad del responsable de preparación de alimentos	454
Gráfico 7. Gasto alimentario en relación al ingreso familiar	454
Gráfico 8. Materiales empleados en la construcción	476
Gráfico 9. Acceso al agua.....	36
Gráfico 10. Manejo de excretas	477
Gráfico 11. Destino de los alimentos.....	498
Gráfico 12. Destino de los animales	509
Gráfico 13. Lugar de adquisición de los alimentos	40
Gráfico 14. Consumo familiar por grupo de alimentos	40
Gráfico 15. Consumo de alimentos fuente de proteína animal	41
Gráfico 16. Consumo de Legumbres	42
Gráfico 17. Consumo de cereales	42
Gráfico 18. Consumo de harinas refinadas	43
Gráfico 19. Consumo de frutas.....	44
Gráfico 20. Consumo de raíces-tubérculos	44
Gráfico 21. Consumo de verduras	565
Gráfico 22. Preparaciones consumidas en el desayuno	576
Gráfico 23. Preparación de sopas en el desayuno.....	576
Gráfico 24. Preparación de leche para el desayuno	587

Gráfico 25. Preparación de Aguas Aromáticas en el desayuno.....	587
Gráfico 26. Preparación de coladas del desayuno	598
Gráfico 27. Preparación del arroz para el almuerzo	609
Gráfico 28. Preparación de sopas para el almuerzo.....	50
Gráfico 29. Preparación de alimentos proteicos consumidos a la hora del almuerzo	50
Gráfico 30. Tipos de preparaciones consumidas en la merienda	51
Gráfico 31. Preparación de sopas en la merienda.....	51
Gráfico 32. Preparación de coladas en la merienda.....	52
Gráfico 33. Evaluación de peso para la talla/longitud por sexo en menores de 5 años ..	54
Gráfico 34. Evaluación de IMC para la edad por sexo en menores de 5 años	54
Gráfico 35. Evaluación de talla para la edad por sexo en niños/as mayores de 5 años ..	56
Gráfico 36. Evaluación de IMC para la edad por sexo en niños/as mayores de 5 años	676
Gráfico 37. Evaluación del IMC en adultos de ambos sexos.....	687
Gráfico 38. Evaluación del IMC en adultos por diferenciación de sexos.....	687

1. CAPITULO I. ASPECTOS BASICOS DE LA INVESTIGACION

1.1.Introducción

Ecuador es parte de los países latinoamericanos con índices altos de insuficiencia nutricional y alimentaria, para el 2017, se verificó una tasa de subalimentación del 7,8% equivaliendo a 1,3 millones de personas que no tienen acceso a una buena seguridad alimentaria. Por ende, la desnutrición crónica en Ecuador se puede comparar con países sub-saharianos como Sudáfrica 23%, Ghana 26% y Botswana 23% (OPS, FAO, UNICEF, 2018).

La finalidad de la disertación que a continuación se presenta, es conocer si las familias de la Comunidad Montañita, tienen acceso estable a un consumo permanente y adecuado de alimentos, y que, si estos cumplen parámetros alimenticios, inocuidad y cantidad dentro de la utilización biológica apropiada que ayude a los habitantes a tener una nutrición saludable y activa.

En el Capítulo I, se presentan los aspectos básicos de la investigación, desarrollando el planteamiento del problema que servirá para presentar qué tipo de impedimentos se presentan en la comunidad Montañita, para que sus habitantes no logren una seguridad alimentaria adecuada, siendo esto un inconveniente que no permite el desarrollo integral de cada uno de los integrantes de los núcleos familiares de la comunidad.

En el Capítulo II, se describe la contextualización del problema a través de antecedentes investigativos y la realización del marco teórico, el mismo que ayudará a respaldar la disertación con la explicación de todos los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria familiar y que se puede corregir para mejorar o cambiar los hábitos que influyen en el proceso de cumplir con los factores como disponibilidad de alimentos, acceso físico y económico, políticas públicas, consumo y utilización biológica.

El Capítulo III, se presentará los resultados de las encuestas realizadas y así también la discusión sobre los datos que arroje dicha herramienta de recolección de datos. Siendo un

punto importante para verificar en qué nivel se encuentra la seguridad alimentaria familiar de la zona en cuestión, para poder aplicar medidas que ayuden a mejorar este factor de desarrollo.

Finalmente, se presentarán las conclusiones y recomendaciones de la disertación.

1.2.Planteamiento del Problema

América Latina se ve afectada por deficientes condiciones de vida caracterizadas por la pobreza, desempleo, inseguridad alimentaria, altas tasas de morbilidad y mortalidad infantil, entre otros, siendo los sectores rurales donde se presenta mayor riesgo. A pesar de las estrategias implementadas, los factores que influyen en la nutrición no se han cumplido a cabalidad. (Graziano, Ortega, & Faiguenbaum, 2018)

Ecuador desde hace muchos años se caracteriza por ser un país que tiene una gran disponibilidad en oferta de alimentos por su gran flora y fauna con los que pueda cubrir las necesidades a sus habitantes, pero a pesar de todas sus virtudes, es dependiente de ciertos productos importados que forman parte de la canasta básica del país, mismos que son de amplio consumo, sin embargo, no todo lo que se produce dentro del país está al alcance de las personas debido a que estos productos también son exportados para generar ingresos al Ecuador (Enriquez, 2015).

Debido a estos incumplimientos, la seguridad alimentaria cada vez se encuentra más en desbalance debido a que no se han planteado acciones conjuntas entre el gobierno central y los gobiernos descentralizados, a pesar que el gobierno ecuatoriano declaró en 1998, a la seguridad alimentaria como una política de estado (Decreto Ejecutivo 780) y conjuntamente con la FAO, desarrolló el Programa Especial sobre Seguridad Alimentaria (PESAE), que involucra una conceptualización amplia e incorpora las dimensiones de disponibilidad, estabilidad, acceso y consumo de los alimentos, como ejes temáticos para el potencial desarrollo social y económico del país, no se han ejecutado dichas acciones de manera adecuada.

Dicha política se actualizó para el año 2015, incluyéndola en la Ley Orgánica de Salud (Asamblea Nacional del Ecuador, 2015) donde se indica en el Art. 16.-

“El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el

uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes”

En la provincia de Tungurahua la seguridad alimentaria familiar constituye uno de los ejes centrales para el desarrollo de sus habitantes, sin embargo, y según el estudio realizado por (Villacreses, Gallegos, Chico, & Santillán, 2017) indican que 51 familias de 86 encuestadas tienen una seguridad alimentaria en grado 3. Esto debido a que existe desigualdad en el acceso a los recursos para tener una equilibrada, nutritiva e inocua alimentación. Esto significa que no se ha implementado adecuadamente un programa que se enmarque únicamente en la temática de seguridad alimentaria y en el conjunto de las acciones que apunten a atacar los problemas alimenticios que afectan negativamente a los grupos más vulnerables de la provincia.

De acuerdo a datos publicados en el INEC 2019, el promedio nacional de la desnutrición crónica en niños y niñas menores de 5 años para el 2012, año de realización de la ENSANUT, es del 25%. En lo que se refiere a las provincias, Tungurahua tiene un porcentaje de desnutrición crónica menor al promedio nacional (menos del 20%). Mientras que Chimborazo, Bolívar y Cotopaxi muestran porcentajes de desnutrición crónica superiores al 30%.

De acuerdo a información obtenida (GAD Municipal Patate, 2016), dentro de la comunidad Montañita, se pudo observar también que la seguridad alimentaria familiar, depende también de factores no alimentarios como la salud, las prácticas sociales y la higiene, por lo tanto, la seguridad alimentaria en el hogar es una, pero no la única condición para lograr un satisfactorio estado nutricional de los habitantes de dicha comunidad.

1.3. Justificación

En contexto al planteamiento del problema, las provincias centrales del Ecuador presentan un problema que es la falta de seguridad alimentaria familiar en forma alarmante. Según las estadísticas presentadas previamente, parte de la población de la zona centro del país, no tienen el acceso a una alimentación adecuada y permanente que les asegure una vida sana y digna. (2015, pág. 12)

A este problema se suman otros concomitantes como la pobreza y que agravan la situación, lo que define a la pobreza crónica, pobreza inercial, pobreza reciente y en proceso de empobrecimiento.

Con toda la información mencionada previamente, el objeto de estudio es la comunidad rural Montañita de la provincia de Tungurahua, al ser una zona rural y de difícil acceso; no cuenta con servicios básicos como: agua potable, sistema de eliminación de excretas, recolección de basura, eliminación de aguas servidas y desempleo..

Al ser un lugar netamente agrícola, no cuentan con suficientes ingresos económicos o con los medios de producción como semillas, tierra, agua, insumos, acceso, disponibilidad y la utilización biológica provocando necesidades nutricionales para cada miembro de la familia. Mediante visitas domiciliarias conjuntamente con el subcentro de salud de la parroquia del triunfo se logrará establecer pautas para crear hábitos alimenticios, los mismos que serán de gran ayuda para la presente investigación y mejorarán la calidad de vida de los habitantes.

A diferencia de otras investigaciones desarrolladas la seguridad alimentaria conlleva a los lugares de estudio individual de cada integrante de la familia en prevención, control de enfermedades y cuidados especiales para evitar la desnutrición.

Citando al autor (IEEEES, 2015) el incumplimiento del compromiso de erradicar el hambre no se debe a la enormidad de la tarea, a la insuficiencia de recursos y a la carencia de conocimientos científicos y recursos técnicos adecuados.

La investigación ha sido factible porque se dio la colaboración de la comunidad, brindando la información necesaria sobre su alimentación, tiempos de comida y estado de salud nutricional. Así también, hubo el apoyo de docentes de la carrera, director de tesis y la universidad. Por ende, con todo este conjunto de factores se dio la posibilidad para llevar a cabo el siguiente estudio.

Y con los resultados, se podrá promover las correctas acciones mejorando a mediano y largo plazo el estado nutricional y buenas prácticas alimentarias de las familias del sector, y con el informe entregado obtenido de la presente investigación al Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural del Triunfo y al Centro de Salud Tipo B Patate.

1.4.Objetivos

1.4.1. Objetivo General

Evaluar la seguridad alimentaria a nivel familiar de la comunidad de Montañita, cantón Patate, provincia de Tungurahua.

1.4.2. Objetivos Específicos

- Describir las características de disponibilidad y acceso a los alimentos a nivel comunitario y a nivel familiar de la comunidad de Montañita.
- Identificar las características de la alimentación de las familias que integran la comunidad de Montañita.
- Evaluar el estado nutricional de las familias de la comunidad mediante la recolección de información antropométrica.

1.5. Metodología

1.5.1. Tipo de estudio

El presente estudio es de tipo descriptivo, transversal, observacional debido a que se realizó una encuesta sin intervenir en la población y no se realizó ninguna prueba con los mismos. Se presenta más de una variable siendo la principal la seguridad alimentaria familiar y las mediciones antropométricas que se realizaron una sola vez en un determinado periodo de tiempo.

A su vez, la investigación tiene un enfoque cuantitativo–cualitativo; el elemento cuantitativo se obtuvo de los indicadores que resultaron de la descripción y relación de las respuestas de la aplicación de las encuestas al grupo de estudio conformado por los habitantes de la comunidad de Montañita, Cantón Patate, Provincia de Tungurahua.

1.5.2. Área de Estudio

El área de estudio es la comunidad Montañita que está ubicada en el cantón Patate, al este de la provincia de Tungurahua cuenta con 1700 habitantes, según el gobierno autónomo de centralizado de la parroquia del Triunfo.

1.5.3. Criterios de Inclusión

Familias que radican en la comunidad de Montañita.

Familias que acepten colaborar en estas encuestas previamente firmado o colocando su huella dactilar en el consentimiento informado.

1.5.4. Criterios de Exclusión

Familias que no vivan en la comunidad de Montañita.

1.5.5. Población y muestra

La población de estudio está conformada por los hogares del sector de la comunidad de Montañita, cantón Patate, provincia de Tungurahua. La misma que cuenta con 100 familias.

En relación, a la muestra, se tomó en cuenta a 76 hogares de la comunidad según datos obtenidos del Centro de Salud de Patate Tipo B (Anexo 1), realizando la encuesta al jefe de familia.

1.5.6. Fuentes, técnicas e instrumentos

a) Fuentes

Fuentes primarias: los líderes o responsables de familia.

Fuentes secundarias: los datos se obtuvieron del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial del Triunfo.

b) Técnicas

La técnica a emplearse fue la encuesta la que ayudo a obtener datos sobre: la estructura familiar, factor socioeconómico, disponibilidad, acceso, consumo de alimentos y utilización biológica. Esta técnica es un procedimiento de la investigación descriptiva y se realiza a través de observación indirecta.

c) Instrumentos

Se realizó un consentimiento informado (Anexo 2) el cual sirvió para dar a conocer sobre los objetivos de la investigación y otorgando dicha autorización con la rúbrica de cada participante y en caso de no firmar se procede a colocar la huella dactilar (Anexo 3) para la participación en la encuesta, de esta manera fue quién libremente respondió sin ser influenciada al momento de escoger una respuesta.

El cuestionario (Anexo 4) que se realizó fue elaborado y validado aplicándose a los pobladores de la comunidad de Montañita cantón Patate con preguntas de selección múltiple y respuestas abiertas, de igual manera se empleó una balanza y tallímetro para obtener datos antropométricos de cada integrante de los hogares, adicional se procedió a realizar cambios de palabras para ayudar a que sea más entendible al encuestado.

1.5.7. Plan de recolección y análisis de información

La técnica a utilizar fue la encuesta, del mismo modo el instrumento utilizado para la recolección de datos fue el cuestionario, el cual se usó para determinar la estructura familiar y factor socioeconómico, la Disponibilidad de alimentos, y el acceso a los mismos. Se usó 1 encuesta, la cual fue modificada en base al contexto de la comunidad y bajo estándares de investigaciones previas.

En este cuestionario se incluyó un recordatorio de 24 horas y el tipo de alimentos consumidos. La recolección de datos tomó 15 minutos por participante, la información recopilada sirvió de observación para las conclusiones sobre el tipo de alimentación, el acceso a los alimentos y servicios básicos, ingresos económicos mensuales e información antropométrica que tienen los habitantes de la Comunidad Mencionada.

Cabe mencionar, que se realizó una toma de datos generales y también de peso y talla para el análisis antropométrico y determinar el nivel de nutrición. Con respecto al modelo, se utilizó un cuestionario estandarizado y valorado previamente para la recolección de datos. Los resultados obtenidos se tabularon en Microsoft Office Excel 2019 y mediante el programa SPSS se logró obtener datos estadísticos que ayudaron a la presente investigación y a comprender la situación actual sobre seguridad alimentaria familiar de los habitantes de la comunidad Montañita.

2. CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes sobre la seguridad alimentaria

En el contexto mundial, se dan tres áreas de preocupación mundial que influyen en la seguridad alimentaria: sobrepoblación, cambio climático y urbanización. Las áreas con alta tasa de nacimiento y sobrepoblación, son donde la demanda a menudo excede la oferta, dándose los mayores niveles de hambre y enfermedades relacionadas con la mala nutrición.

Los ecosistemas locales proporcionan los recursos para una población cubriendo las necesidades de producción de alimentos, salud, gestión ambiental y agua. En este aspecto, para que exista una buena seguridad alimentaria se investigan pastizales fértiles, nutrientes del suelo y vida salvaje para cazar, entre otros. El ecosistema local tiene una cierta capacidad de carga, y una vez que esto se excede, el ecosistema se estresa y comienza a quebrarse. Esto se define como “vulnerabilidad del ecosistema.” (Pérez, Flores-Armillas, & Guevara, 2018)

De acuerdo a (Brun, 2015) la inseguridad alimentaria y la malnutrición ponen en duda las políticas públicas y económicas de los países subdesarrollados. El autor cita que el concepto de seguridad alimentaria y de nutrición ha evolucionado considerablemente a lo largo del tiempo, la principal evolución guarda relación con el paso de un planteamiento de la seguridad alimentaria basado en la disponibilidad de alimentos a una estrategia en la que esta no es más que un elemento que se enmarca en un contexto social mucho más complejo.

Producir más para una población en pleno crecimiento no es más que una parte de la solución al desafío de la inseguridad alimentaria. Como se ha destacado, también se trata de un problema de acceso y, por tanto, de pobreza. Según citan (Ramos, Salazar, Berrún, & Zambrano, 2018) la nutrición es el factor más fuertemente relacionado para determinar el estado de salud de la población, interviene en las esferas, biológica, psicológica y social, añadiendo que:

“El hambre no es un problema básicamente de disponibilidad alimentaria, es decir a la capacidad que tiene la persona en base a sus ingresos para adquirir alimentos y que en algún momento lo situaría en inseguridad alimentaria, sino la falta de alimentos se debe más a la dificultad en la accesibilidad que a la producción, ya que en muchos países la producción de alimentos ha crecido, sin embargo el número de personas hambrientas ha aumentado debido al rápido crecimiento de la población y la carencia de una distribución efectiva de alimentos llevando con ello a la inseguridad alimentaria.” (pág. 2)

De acuerdo con esta definición, la Seguridad Alimentaria implica el cumplimiento de las siguientes condiciones: una oferta y disponibilidad de alimentos adecuados; la estabilidad de la oferta sin fluctuaciones ni escasez en función de la estación del año; el acceso a alimentos o la capacidad para adquirirlos, por último, la buena calidad e inocuidad de éstos.

2.1.1. Definición de Seguridad Alimentaria

Según la autora (Rouzaud Sánchez, 2015), la seguridad alimentaria se relaciona directamente con la nutrición y la salud. Por lo general, se considera que la seguridad alimentaria está relacionada con la disponibilidad y el acceso a los alimentos.

Se cita además que:

“la amenaza para la seguridad alimentaria también radica en la urbanización, la disparidad de ingresos, la sobrepoblación, la degradación del ecosistema, la salud animal y la salubridad alimentaria. La salubridad alimentaria también es un aspecto importante de la nutrición. La sanidad se controla a través de programas de seguridad alimentaria y defensa alimentaria, lo que los convierte en componentes críticos de un programa de seguridad alimentaria también.” (2015, pág. 45)

Esto significa que la falta de control en estos factores generará consecuencias como desnutrición de los macronutrientes que son una respuesta inmune pobre, retraso en el crecimiento físico y crecimiento mental, letargo y emaciación.

2.1.2. Definición de la Seguridad Alimentaria familiar

Se puede definir a la seguridad alimentaria familiar como una situación que se genera cuando todos los actores de una familia, en todo momento, tienen acceso físico, social y económico a suficientes alimentos seguros y nutritivos que satisfacen sus necesidades dietéticas y preferencias alimentarias para lograr una vida sana.

Esta definición incorpora varias necesidades: disponibilidad de alimentos, acceso a comida, y que los alimentos sean culturalmente apropiados. Existen muchos factores en la actualidad, en torno a la seguridad alimentaria familiar.

Actualmente se vive una época en la que se están produciendo más alimentos que nunca antes. Se da suficientes suministros para satisfacer a la población mundial, sin embargo, no existe una adecuada distribución, ni todos los alimentos son culturalmente apropiados.

El acceso local a alimentos difiere dramáticamente y existe enorme diferencia entre países desarrollados y naciones subdesarrolladas. La razón principal de esta inequidad es una diferencia relacionada con el ingreso entre estas poblaciones. Sin embargo, se debe afirmar que en cada país del mundo hay hambre, y esto a menudo se da a lo largo de las líneas económicas y sociales. A menudo, los desfavorecidos, ya sea individual o colectivamente, son las poblaciones de bajos recursos económicos.

La seguridad alimentaria familiar es la capacidad de las familias para obtener, ya sea produciendo o comprando, los alimentos suficientes para cubrir las necesidades dietéticas de sus miembros; esto sólo se consigue cuando se dispone de suministros de alimentos, material y económicamente al alcance de todos. Los suministros a este nivel dependen de factores como los precios, la capacidad de almacenamiento y las influencias ambientales.

La Seguridad Alimentaria individual implica una ingesta de alimentos y absorción de nutrientes adecuados que cubran las necesidades para la salud, el crecimiento y el desarrollo.

El nivel de acceso a alimentos adecuados en el hogar es necesario para satisfacer las necesidades nutricionales de todos los miembros de la familia, pero la seguridad nutricional también depende de factores no alimentarios como la salud, las prácticas sociales y la higiene, por lo que la seguridad alimentaria familiar no es la única condición para lograr un satisfactorio estado nutricional de los individuos.

Enfocado en la investigación se puede definir la seguridad alimentaria familiar como el acceso de todas las personas en todo momento a alimentos suficientes para llevar una vida activa y saludable.

Esta debe incluir como mínimo:

- 1) la disponibilidad inmediata de vista nutricional alimentos adecuados y seguros, y
- 2) una capacidad garantizada para adquirir alimentos aceptables en formas socialmente aceptables (por ejemplo, sin tener que recurrir a los suministros de alimentos de emergencia, de barrido, el robo, u otras estrategias de afrontamiento)

2.1.3. Panorama de la seguridad alimentaria en el Ecuador

Para el autor (Enriquez, 2015) la seguridad alimentaria es una política pública del nivel intermedio de gobierno, que es una competencia del Gobierno Regional pero que debe ser tomado en cuenta por los Gobiernos Provinciales dado que constituye un aspecto central del desarrollo humano, del desarrollo productivo y particularmente del agropecuario y que tiene que ver con la autosuficiencia alimentaria de la población de su territorio.

A esto se agrega, que el Ecuador es un estado unitario, sin embargo, cada gobierno autónomo debe lograr la mayor autosuficiencia alimentaria posible, esto lo debe realizar midiendo sus potencialidades. Probablemente no todas las provincias del país estén en condiciones de ser autosuficientes alimentariamente, de ahí que sea necesario propiciar procesos de

asociatividad y mancomunidad entre provincias, buscando complementar economías y procesos productivos sobre la base de las potencialidades (dotación de recursos), las capacidades humanas e infraestructura existente.

En el país, la noción de seguridad alimentaria familiar fija su análisis no en el estado, sino en la familia; no en la disponibilidad de alimentos, sino en el acceso a los alimentos. Además, asume que los factores dominantes del hambre y las hambrunas no son solo de carácter natural (clima, demografía), sino que son predominantemente de carácter social y humano (la inequidad), frente a los cuales se pueden tomar decisiones de política pública que permitan redistribuir la riqueza para reducir la pobreza.

(Enriquez, 2015) cita que:

“El estado promueve una producción, distribución y consumo de alimentos por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. Además, promueve el comercio transparente, que permite ingresos dignos para todos los pueblos, y también los derechos de los consumidores para controlar su propia alimentación y nutrición” (2015, pág. 21)

Con estos antecedentes se puede definir que la soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica.

2.1.4. Elementos de la Seguridad Alimentaria Familiar

a) Disponibilidad de alimentos

Por lo general, se cree que los alimentos tienen un impacto positivo en la salud al proporcionar energía y nutrientes esenciales para los seres vivos. Sin embargo, el mal uso de los alimentos puede ser perjudicial para la salud si su consumo conduce a la enfermedad.

Estas enfermedades transmitidas por los alimentos, ilustra porqué la seguridad alimentaria familiar no solo implica disponibilidad y acceso a alimentos, sino que la comida también

debe ser saludable. La carga global de las enfermedades transmitidas por los alimentos es un desafío a medir. Incluso países más desarrollados intentan con sistemas de vigilancia avanzados, aun así, existen casos de enfermedades transmitidas por los alimentos cuyos síntomas se manifiestan como una enfermedad gastrointestinal, que tiene signos clínicos notorios en el consumidor.

Según la autora (Martínez L. , 2016), la disponibilidad y presencia de múltiples recursos físicos y humanos que den paso a la producción de alimentos son sólo una condición primaria para la seguridad alimentaria ya que el aumento de la oferta de alimentos, en algunos casos, más que proporcional a la explosión demográfica, no ha significado la disminución de la hambruna.

Con base en lo anterior la dimensión de la disponibilidad pierde relevancia en relación con el acceso, aunque puede seguir considerándose requisito primario para la seguridad alimentaria. Por otra parte, el acceso a los alimentos (como la capacidad económica de los individuos de adquirirlos), tampoco es condición suficiente, más sí necesaria para garantizar niveles de seguridad alimentaria, ante esto la dimensión de la utilización y el uso de los alimentos cobra importancia. (2016, pág. 108)

La disponibilidad física de los alimentos, como ya se mencionó con anterioridad, se enfoca en la oferta alimenticia y está en función de:

- i) recursos naturales (precipitaciones, calidad de los suelos, estabilidad agronómica y climática, acceso a recursos forestales);
- ii) recursos físicos (acceso a infraestructura agrícola, derechos de propiedad sobre ganado y tierra);

iii) recursos humanos (educación, género y edad de los jefes de familia, así como el tamaño de los grupos familiares y los niveles de dependencia sobre las poblaciones económicamente activas)

Por otra parte, la disponibilidad de los alimentos depende de elementos como las áreas dedicadas a los cultivos agroalimentarios, recursos hídricos con los que se cuentan; capacidad de acceder y hacer uso óptimo de los insumos; frecuencia en las temporadas de cosecha; diversidad y rendimiento de los cultivos; niveles de producción, inventario e intercambio comercial de alimentos.

En las estrategias de seguridad alimentaria la disponibilidad u oferta alimenticia debe suponerse:

- i) **Suficiente:** con adecuados niveles de contenido energético proveniente de los alimentos por cada habitante de una región.
- ii) **Estable:** lo que implica que los niveles de disponibilidad alimenticia se mantienen constantes a lo largo del tiempo.
- iii) **Autónoma:** se refiere a la autosuficiencia alimentaria, la cual es un indicador de la capacidad de satisfacer la demanda efectiva y de abastecer alimentos a la población en cantidad suficiente sin depender del suministro externo.
- iv) **Sustentable:** los sistemas agroalimentarios deben procurar la protección de los recursos naturales de los que hagan uso durante sus actividades sin comprometer la seguridad alimentaria de generaciones futuras.
- v) **Inocua:** es una condición en la cual la salud de los individuos no está comprometida por el consumo del alimento

En base a estos aspectos y analizado la dimensión disponibilidad en forma más integral, se plantea una crítica a la obtención y ofrecimiento físico del alimento, dado que incluso

en la definición de seguridad alimentaria se establece que la oferta y disponibilidad de alimentos puede ser: vía producción local, importaciones o por medio de la ayuda alimenticia, lo que da paso a la ambigüedad en las estrategias dirigidas a la búsqueda de la seguridad alimentaria y deja de lado un elemento sumamente importante en esta materia: la autosuficiencia alimentaria.

- *Adquisición o compra de alimentos en la comunidad*

Citando a los autores (Pérez, Leyva, & Gómez, 2018), la causa principal de la actual crisis alimentaria en el mundo, no es un problema de producción sino de inequidad en el acceso y la distribución de los alimentos. Esto obliga a diseñar estrategias que permitan enfrentar el reto de la seguridad alimentaria, no sólo en cómo producir los alimentos sino cómo lograr mayor disponibilidad de alimentos en un escenario de recursos limitados (suelo, agua) y cambio climático.

Los productores se conectan a los consumidores a través de las cadenas de valor. Es a través de estas que los productos se hacen disponibles a los consumidores. Su extensión y complejidad son variables.

Las cadenas de valor pueden volverse largas y complejas cuando incluyen procesamiento y transporte a largas distancias. Los factores que afectan la disponibilidad alimentaria y sus costos incluyen, por tanto, un largo número de elementos tan diversos como los comerciantes involucrados (intermediarios, mayoristas, minoristas), la manera en que se organizan (individual, cooperativa, productores a destajo), infraestructura de Mercado (real o virtual, entrega inmediata o a futuro), transporte (carretera, tren, aéreo, tipos de vehículo) y almacenamiento, sistemas de información, tecnologías de procesamiento (factores de conversión, costos, implicaciones logísticas), estructuras de menudeo (pequeñas tiendas, supermercados, hipermercados), el nivel de competencia a lo largo de la cadena, etc.

La eficiencia de estas cadenas de valor determina en gran medida la diferencia entre los precios obtenidos por los productores y los precios al consumidor final. Estos precios varían enormemente según el producto y el país, y pueden ser influenciados por las políticas en vigor (normas y regulaciones, impuestos, subsidios). A menores las diferencias, más fácil será encontrar un balance entre la remuneración justa para los productores (que así reciben un estímulo para producir) y el precio justo para el consumidor (que incrementará su poder de compra y podrá alcanzar su seguridad alimentaria). La estructura y forma de operación a lo largo de la cadena de valor también determina la extensión en la cual se transmitirán a los actores (productores y consumidores) las señales enviadas por las políticas y los mercados nacionales e internacionales. A mejores niveles de eficiencia y transparencia a lo largo de la cadena, mejor uso de las señales recibidas.

En Ecuador, y de acuerdo a (INEC, 2019), la Canasta Básica familiar en enero de 2019 costó USD 719,88; lo cual implica que el ingreso familiar promedio cubre el 102,17% del costo total de la canasta familiar básica. El costo de la canasta básica aumentó en un 0,66% en referencia al mes anterior.

Por su parte la Canasta Vital tuvo un costo de USD 503,70, generándose un excedente de USD 231,77 del ingreso familiar. El costo de la canasta vital aumentó en 0,82% en referencia al costo del mes anterior.

Para sustentar mejor estos datos, se presenta a continuación la tabla de relación inflación- remuneración:

Tabla 1. Canasta familiar vital

No. Orden	Grupos y Subgrupos de Consumo	Encarecimiento Mensual	Costo Actual en Dólares	Distribución del ingreso actual**	Restricción / Excedente en el consumo	
					En Dólares	% del Costo
1	TOTAL	-0.88	507.10	746.67	-239.57	-47.24
2	ALIMENTOS Y BEBIDAS	-1.72	215.23	268.78	-53.56	-10.56
3	Cereales y derivados	1.05	41.64	42.79	-1.15	-0.23

4	Carne y preparaciones	-0.55	36.19	38.79	-2.60	-0.51
5	Pescados y mariscos	-0.62	8.63	13.33	-4.70	-0.93
6	Grasas y aceites comestibles	0.28	8.57	10.13	-1.56	-0.31
7	Leche, productos lácteos y huevos	-0.72	28.59	30.83	-2.24	-0.44
8	Verduras frescas	-12.07	16.19	32.53	-16.34	-3.22
9	Tubérculos y derivados	-2.56	12.98	13.68	-0.70	-0.14
10	Leguminosas y derivados	1.72	5.57	16.10	-10.53	-2.08
11	Frutas frescas	-7.37	11.80	21.41	-9.62	-1.90
12	Azúcar, sal y condimentos	-0.11	7.26	7.54	-0.28	-0.06
13	Café, té y bebidas gaseosas	-0.44	6.53	9.17	-2.63	-0.52
14	Otros productos alimenticios	2.23	1.68	2.43	-0.75	-0.15
15	Alim. y beb. consumidas fuera del hogar	-1.20	29.60	30.06	-0.45	-0.09
16	VIVIENDA	0.26	115.55	129.45	-13.91	-2.74
17	ALQUILER	0.40	78.26	78.26	0.00	0.00
18	Alumbrado y combustible	0.01	19.53	19.53	0.00	0.00
19	Lavado y mantenimiento	-0.25	15.99	18.79	-2.80	-0.55
20	Otros artefactos del hogar	1.45	1.76	12.87	-11.11	-2.19
21	INDUMENTARIA	-2.04	44.92	197.57	-152.64	-30.10
22	Telas, hechuras y accesorios	-0.31	3.41	9.40	-5.99	-1.18
23	Ropa confeccionada hombre	-2.50	21.37	67.09	-45.72	-9.02
24	Ropa confeccionada mujer	-2.01	17.51	107.77	-90.26	-17.80
25	Servicio de limpieza	-0.61	2.62	13.31	-10.68	-2.11
26	MISCELANEOS	-0.06	131.40	150.86	-19.46	-3.84
27	Cuidado de la salud	0.43	26.14	33.92	-7.77	-1.53
28	Cuidado y artículos personales	-0.43	15.66	22.63	-6.97	-1.37
29	Recreo, material de lectura	0.00	17.73	18.75	-1.02	-0.20
30	Tabaco	0.15	13.18	13.99	-0.82	-0.16
31	Educación	-0.64	22.76	25.63	-2.88	-0.57
32	Transporte	0.00	35.94	35.94	0.00	0.00

Notas:

Alquiler corresponde a una pieza

* La restricción en el consumo no afecta a los artículos: sal, alquiler, energía eléctrica, gas, agua, matrícula secundaria y bus urbano.

** El cálculo del Ingreso Familiar Mensual del hogar tipo no incluye los fondos de reserva mensualizados.

Recuperado de: (INEC, 2020)

- *Diferencia de precios entre productores y consumidores*

La diferencia entre el precio pagado al productor y lo que paga el consumidor puede ser extremadamente alta. Esto se debe al transporte, almacenamiento, procesamiento (si necesario) y los márgenes de utilidad de los operadores económicos en cada eslabón de la cadena. En los países no industrializados, el costo de transporte puede ser bastante alto y alcanzar hasta un 30% del precio que pagará el consumidor.

Aun en Europa, las diferencias entre precio al productor y al consumidor pueden ser muy variables, dependiendo del producto y país. Para el caso de la leche fresca, la diferencia puede ser entre 28 y 62%, y entre 42 y 82% para la mantequilla. Según un estudio del Parlamento Europeo, para los cortes de carne, la diferencia puede ser entre 12 y 92% para carne porcina y 7 a 74% para carne de res. Para las frutas, la diferencia va de 26 a 74% mientras para los vegetales está es de 14 a 82%. Estas diferencias se explican principalmente por:

- (i) el grado de concentración de los minoristas
- (ii) el nivel de organización de los productores;
- (iii) la cantidad de manejo, procesamiento, almacenamiento y posicionamiento de marca; y
- (iv) el marco legal y normativo.

- *Mercados*

Además de los factores ya mencionados sobre la producción, las condiciones de Mercado también pueden alterar el acceso de la población a los alimentos. Esas condiciones dependen del impacto de las políticas impositivas o de subsidios que los gobiernos adopten. También tendrá impacto la existencia de espacios de organización de los consumidores para agruparse en asociaciones o grupos de influencia, así como otras medidas institucionales.

Para apoyar el fortalecimiento del mercado, el estado ha creado el Plan Nacional de Comercialización para circuitos cortos alternativos, que busca equilibrar la concentración de la comercialización en grandes supermercados, poniendo en marcha sistemas de comercialización que relacionan de manera directa a productores (asociaciones) con consumidores (Estado o asociaciones de consumidores). Promueven el acceso a los mercados de productores campesinos familiares, tejiendo relaciones equitativas campo-ciudad y garantizando la sostenibilidad socio-económica y ambiental.

- *Ingreso*

El poder de compra que el ingreso proporciona es un factor determinante para que las personas puedan tener acceso a los alimentos necesarios para su seguridad alimentaria. Es pertinente aquí revisar algunas fuentes de ingreso que pueden tener impacto en la seguridad alimentaria, resaltando las diferencias propias entre sistemas rurales y urbanos (estos, con mucho mayor crecimiento poblacional)

En las áreas rurales el ingreso proviene principalmente de la agricultura, sea de manera directa o indirecta. El ingreso netamente agropecuario depende en mucho del valor de la producción agropecuaria y, por tanto, de los costos de producción. Estos se integran en gran parte por los costos de los insumos agropecuarios, los combustibles, la depreciación de equipo y los costos financieros.

Para (Fuentes & Velasco, 2016) el ingreso individual es la consecuencia directa de la productividad de la mano de obra y la disponibilidad de tecnología. Para algunos agricultores, parte de su producción se consume en el hogar y el resto se intercambia o se vende en el mercado. Para los obreros agropecuarios, el ingreso proviene de los pagos por trabajo, o pagos en especie.

Los ingresos descritos en los párrafos anteriores son llamados directos, pero la agricultura también produce ingresos indirectos, gracias a sus efectos multiplicadores que actúan sobre productos, insumos y consumo. Con los productos, el ingreso se genera en las actividades propias de la cadena de valor (comercialización, almacenamiento, procesamiento, etc.).

Esto genera empleos para los empleados y ganancias para los empresarios. Aquí, es necesario agregar el ingreso mediante actividades no agropecuarias como servicios y gobierno, otras actividades primarias aparte de agricultura (como minería) y actividades indus-

triales. Estas actividades están ligadas en parte con la agricultura a través de insumos (servicios, producción y comercialización de insumos, producción y mantenimiento de equipo para la agricultura). También se genera ingreso en las actividades resultantes del ingreso directo, como por ejemplo el consumo no agropecuario de las personas que reciben ese ingreso.

b) Acceso físico y económico a alimentos

En las ciudades, el ingreso, en mayoría, no proviene de la agricultura, aunque algunas personas puedan depender indirectamente de esta, por medio de su participación en los eslabones de la cadena de valor. También se puede encontrar ingreso que provenga directamente de la agricultura (agricultura peri-urbana, tierras de cultivo o alquiler que estén cercanas a la ciudad o por transferencias de dinero por los familiares que viven en las áreas rurales.

El ingreso urbano proveniente del empleo formal o informal cobrará mayor importancia en la seguridad alimentaria, porque la población urbana seguirá aumentando y el número de personas urbanas en inseguridad alimentaria también puede hacerlo. Se puede apostar con confianza, al hablar de inseguridad alimentaria, que estos cambios desplazarán la atención de la agricultura y el desarrollo rural hacia el desarrollo económico y generación de ingreso en las áreas urbanas. Esto implica que la mayor parte de las políticas para mejorar el acceso a los alimentos estarán concentradas en la reducción de la pobreza en zonas urbanas y suburbanas.

- *Índice de empleo a nivel provincial*

Según la (Cámara de Industrias de Tungurahua, 2016) las personas con empleo son todas aquellas personas en edad de trabajar que, durante la semana de referencia, se dedicaban a alguna actividad para producir bienes o prestar servicios a cambio de remuneración o beneficios.

Clasificándose en las siguientes categorías:

a) las personas con empleo y «trabajando», es decir, que trabajaron en un puesto de trabajo por lo menos una hora, y

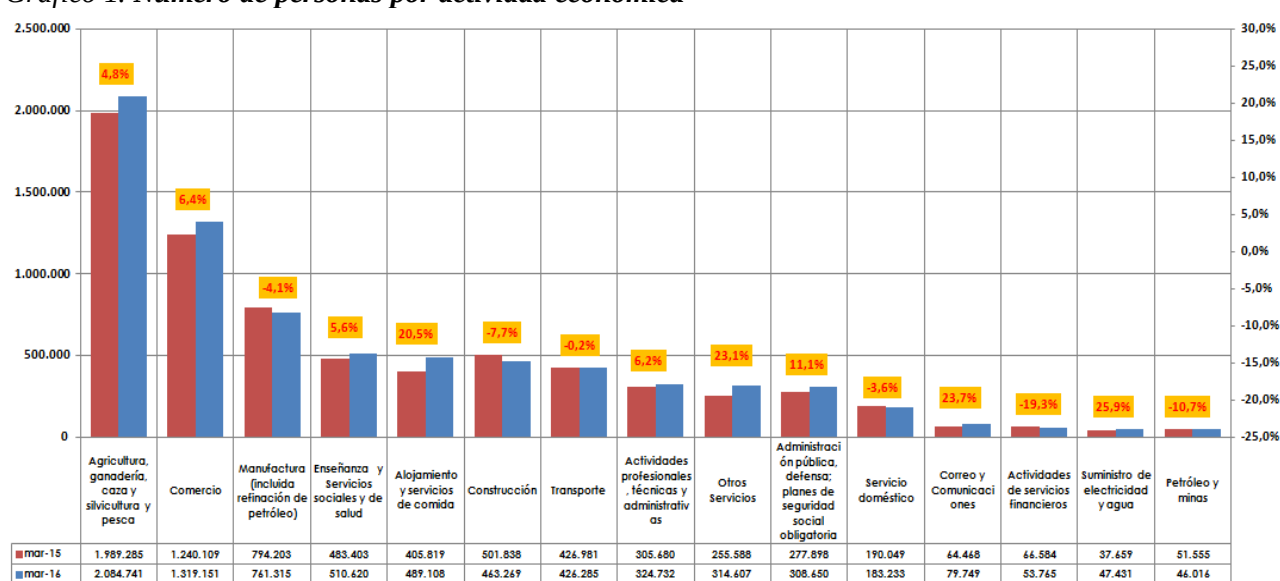
b) las personas con empleo, pero «sin trabajar» debido a una ausencia temporal del puesto de trabajo o debido a disposiciones sobre el ordenamiento del tiempo de trabajo (como trabajo en turnos, horarios flexibles y licencias compensatorias por horas extraordinarias). (2016, pág. 2)

- *Empleo formal*

Según el (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2016) afirma que el empleo formal es una condición laboral en la cual las personas satisfacen ciertas condiciones mínimas, desde un punto de vista normativo.

Lo conforman aquellas personas con empleo que, durante la semana de referencia, trabajan igual o más de 40 horas, perciben ingresos laborales mensuales iguales o superiores al salario mínimo, independientemente del deseo y disponibilidad de trabajar horas adicionales. (2016, pág. 4)

Gráfico 1. Número de personas por actividad económica



Recuperado de: (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2016)

La actividad económica con mayor número de personas con empleo es la agricultura, ganadería y pesca que en el primer trimestre del 2015 estuvo representado en un 1.989.285 personas con un crecimiento 14.8% para el año 2016, en segundo lugar se encuentra el comercio con 1.240.109 personas hubo un crecimiento del 6.4% para el año 2016 y en tercer lugar tenemos la manufactura el cual incluye la refinación del petróleo con 794.203 personas que para el año 2016 hubo una variación negativa del -4.1%.

- *Informal*

Según (Sango, 2019) como empleo informal se denomina la actividad laboral de quienes trabajan y perciben ingresos al margen del control tributario del Estado y de las disposiciones legales en materia laboral.

En este sentido, el empleo informal se refiere a la actividad laboral de los trabajadores independientes, los vendedores ambulantes, las trabajadoras de servicio doméstico, los limpiavidrios, entre otros.

Este tipo de empleos, por lo general, son mal remunerados y ofrecen condiciones laborales deficientes. Además, debido a que no cuentan con la debida protección legal para las relaciones laborales, son empleos sin protección social, que no brindan estabilidad económica para los trabajadores. (2019, pág. 10)

De allí que en un empleo informal situaciones como el impago del salario, los despidos sin compensaciones ni periodos de aviso, la exigencia de trabajar horas extra o turnos extraordinarios, así como el incumplimiento de los beneficios sociales, como pensiones, reposos por enfermedad o seguro de salud, sean situaciones ante las cuales los trabajadores se encuentran vulnerables y desprotegidos.

En Tungurahua según cifras del (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2016), la cifra de subempleo en diciembre de 2018 llegó al 11,6%, lo cual posiciona a la ciudad como la tercera a nivel nacional con el mayor número de personas sin empleo adecuado.

- *Urbano*

El gráfico 4 muestra que el empleo la población urbana rural ha ido creciendo en los últimos tres años en el segundo trimestre a junio de 2016 en la zona urbano está representado con 4.889.895 personas mientras que en la rural esta con 2.525.203 personas.

- *Rural*

El empleo pleno adecuado la población urbana y rural en el año 2014 del tercer trimestre en la zona urbana la mayor población es de 2.803.767 personas y la rural con 610.255, mientras que en el segundo trimestre del 2016 en el sector urbano esta con 2.621.987 y en la rural esta con 592.789 personas.

c) *Consumo*

Los medios de acceso a los alimentos incluyen el comercio, el trueque, la recolección de alimentos silvestres y las redes de apoyo comunitarias. Los alimentos también pueden entregarse en forma de obsequios, o incluso pueden ser robados, pero debe tenerse presente que el acceso a los alimentos depende de las condiciones del mercado y los precios, así como del poder adquisitivo de las personas, todo lo cual se relaciona a su vez con las oportunidades de empleo y de subsistencia.

- *Hábitos Alimentarios*

Para el autor (Barragán, 2017), el consumo responsable se define como la elección de productos basados no sólo en la relación calidad-precio, sino también en los impactos sociales y ambientales de los productos y servicios, así como en la buena gobernanza de las organizaciones que los ofrecen.

Con la finalidad de analizar los hábitos de consumo de la población de estudio y como se relacionan estos con la ética del consumo se destacan como resultados a los principales factores de influencia en la decisión de compra a la calidad del producto, el aporte a la salud del consumidor y la percepción de que sean productos amigables con el ambiente. (2017, pág. 152)

(Sarmiento, Andrade, Goyes, Zambrano, & Carrasco, 2015) señalan que la seguridad alimentaria en el Ecuador se ha convertido en uno de los principales problemas nacionales debido a que revela una situación crítica de deterioro de las condiciones de vida de gran parte de su población y en tal sentido es que propone un modelo de gestión.

La utilización de alimentos refleja además cómo se eligen, transforman y consumen los alimentos disponibles. Por ejemplo, si bien se tiene a disposición verduras, frutas, legumbres, y cereales, muchas personas eligen otro tipo de alimentos procesados de menor calidad nutricional, asociado a un mayor contenido de grasas trans, grasas saturadas de origen animal y azúcares entre otros aspectos.

Esta situación, en conjunto con cambios en los hábitos alimenticios genera un desbalance a nivel global de lo que producimos respecto de lo que consumimos, ya que hay más personas con sobrepeso que con desnutrición.

Los hábitos alimentarios se aprenden en el seno familiar y ejercen una influencia muy fuerte en la dieta de los niños y las conductas vinculadas con la alimentación; sin embargo, los cambios socioeconómicos actuales han llevado a padres e hijos a alimentarse de manera inadecuada.

Los autores (Álvarez, Cordero, & Vásquez, 2017), la falta de tiempo precisamente incide en que hoy en día las personas no tengan buenos hábitos alimenticios, debido a que las oficinas o centros educativos son los lugares donde transcurre la mayor parte de su tiempo, y por lo tanto de sus tiempos de comida, en este sentido, las personas en su necesidad de saciar

el hambre, comen lo que se les ofrece en cafeterías, restaurantes, micro mercados o tiendas, para más tarde, a la hora del almuerzo, terminar sin apetito, con una dieta deficiente y poco saludable.

Considerando que la alimentación y la nutrición son procesos que favorecen a un desarrollo cognitivo, crecimiento óptimo y disminuyen el riesgo de sobrepeso, obesidad y desarrollo de enfermedades no transmisibles a futuro, es imperioso tener hábitos alimentarios saludables. Sin embargo, cambios en los estilos de vida ha generado cambios en los hábitos alimentarios, tal es así que ahora se consumen más alimentos hipercalóricos, más azúcares libres, más sal y más grasas saturadas y de tipo trans. Además, la ingesta de frutas, verduras y fibra dietética es insuficiente o casi nula.

d) Utilización biológica de alimentos

La utilización normalmente se entiende como la forma en la que el cuerpo aprovecha los diversos nutrientes presentes en los alimentos. El ingerir energía y nutrientes suficientes es el resultado de buenas prácticas de salud, salubridad y alimentación, la correcta preparación de los alimentos, la diversidad de la dieta, calidad y la buena distribución de los alimentos dentro de los hogares. Si combinamos esos factores con el buen uso biológico de los alimentos consumidos, obtendremos la condición nutricional de los individuos.

- *Malnutrición*

Según el autor (Ortiz E. , 2015) la malnutrición se define como un trastorno nutricional, cualquiera que sea su forma, y abarca tanto la desnutrición como la sobrealimentación y está relacionada con desequilibrios en materia de energía, de macro y micronutrientes específicos, así como en los hábitos alimentarios. Tradicionalmente, se ha puesto el acento en la insuficiencia, pero la malnutrición también se aplica a la ingesta excesiva y desequilibrada.

Los impactos de la malnutrición en Latinoamérica, en términos de salud de la población, pueden ser graves y varían de acuerdo al tipo de desequilibrio de nutrientes. Entre las distintas formas de malnutrición se cuentan: el déficit proteico-energético que tiene como consecuencia el “*kwashiorkor*” que es un tipo severo de desnutrición proteico-calórica en niños y el marasmo, agotamiento y adelgazamiento extremo; las deficiencias en vitaminas y minerales que pueden dar lugar a problemas de visión o ceguera (vitamina A), debilidad muscular, parálisis, trastornos nerviosos, problemas digestivos, piel agrietada (vitamina B), inflamación de la glándula tiroides, mal desarrollo cerebral (yodo), y anemia (hierro); las consecuencias de un exceso de nutrición también puede ser perjudiciales, y contribuir al desarrollo de sobrepeso y obesidad, enfermedades cardíacas, diabetes tipo 2 y cáncer. (2015, pág. 32)

- *Desnutrición*

La nutrición es la consecuencia de la ingesta de alimentos y la utilización de nutrientes por el organismo.

Una nutrición deficiente produce un estado fisiológico poco saludable y es debida a la falta de acceso físico, económico, social o fisiológico a las cantidades adecuadas de energías alimentarias y nutrientes. Las consecuencias de una nutrición deficiente pueden consistir en trastornos del desarrollo físico y mental, reducción de la inmunidad, aumento de la propensión a las enfermedades, disminución de la capacidad de trabajo y disminución de la productividad. Dado que los parásitos, la escasez de higiene y las enfermedades pueden comprometer la capacidad de las personas para absorber y utilizar biológicamente los nutrientes consumidos, el suministro de alimentos inocuos, el agua potable limpia, un entorno salubre, y una salud, educación y cuidados adecuados son esenciales para una buena nutrición, junto con una equilibrada dieta.

- *Desnutrición en el Ecuador*

En un panorama alentador, se puede decir que el Ecuador ha disminuido los niveles de pobreza y se ha optimizado la distribución del ingreso económico, sin embargo, aún existen desigualdades que influyen en el acceso a una buena alimentación en sectores vulnerables, más específicamente en la población rural pobre del país.

En paralelo, los ecuatorianos muestran la persistencia de desnutrición y anemia y, de manera creciente sobrepeso y obesidad, lo que indica que coexisten problemas de déficit y exceso nutricional, siendo este el nuevo perfil epidemiológico nutricional del país.

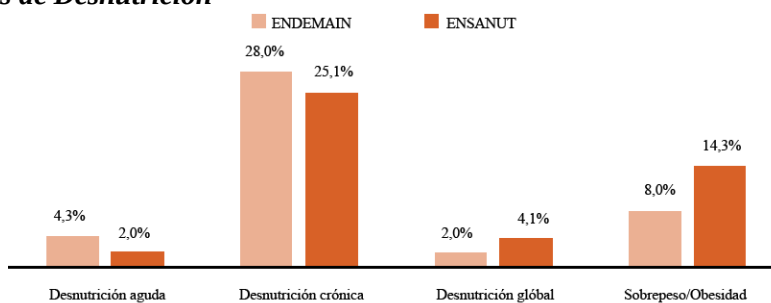
De acuerdo a la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT-ECU 2011-2013) para el 2012 el 25,3% de la población menor de 5 años padecía de desnutrición crónica (retardo en talla), registrando una modesta disminución cercana al 15% en 26 años, puesto que en 1986 el Diagnóstico de la Situación Alimentaria, Nutricional y de Salud (DANS) registraba el 40,2%. Es decir, en 26 años la desnutrición crónica de niños menores de 5 años apenas se redujo el 15%, lo que la mantiene como un problema de salud pública¹⁵. Si se observan períodos más cortos, mientras en el 2004 la desnutrición crónica en menores de 5 años alcanzó al 31,7%, para el 2012 está apenas bajó al 25,3%, es decir en el plazo de 8 años apenas se redujeron 6 puntos.

La desnutrición crónica en menores de 5 años para el 2012 afectó mayormente a la población indígena con el 42,3%, a la sierra rural (38,4%), a la región amazónica (27,2%) y a la sierra urbana (27,1%). De su lado, la desnutrición aguda en menores de 5 años (bajo peso en relación a la talla), en el mismo período, 1986-2012, no varió al mantenerse en el 2,4%.

En lo que tiene que ver con la anemia, el 22% de los niños menores de 5 años la sufren, siendo mayor la prevalencia en hombres (26,8%) que en mujeres (24,6%), en niños menores de un año (62%) y en el quintil 1 de pobreza (62%). Los avances en materia de anemia

también son limitados puesto que de acuerdo a la Encuesta Nacional de Nutrición de 1986 (DANS), la anemia alcanzaba al 25,7% de los niños de entre 6 y 59 meses. Es decir, en 26 años se redujo en 3,7%.

Gráfico 2. Índices de Desnutrición

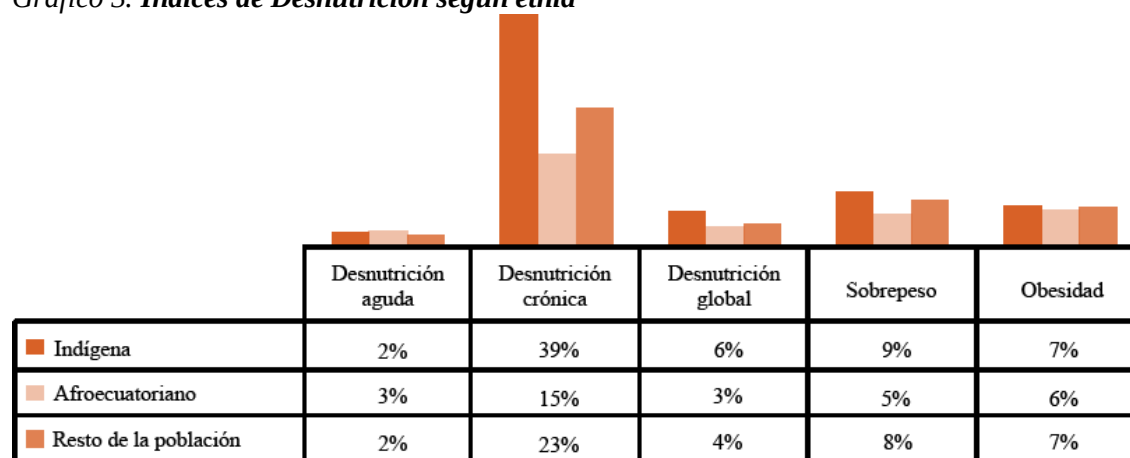


Recuperado de: ENDEMAIN 2004 (CEPAR), ENSANUT 2014 (INEC/MSP).
Elaborado por: FLACSO-Ecuador

A nivel general, entre el 2004 (ENDEMAIN) y el 2012 (ENSANUT) la desnutrición crónica se redujo del 28% al 25,1%, mientras que el sobrepeso y la obesidad pasó el 8% al 14,3%.

En relación a lo étnico, de acuerdo con ENSANUT, son los indígenas quienes tienen los peores indicadores en desnutrición crónica, global, sobrepeso y obesidad, como se pueda apreciar en el siguiente gráfico.

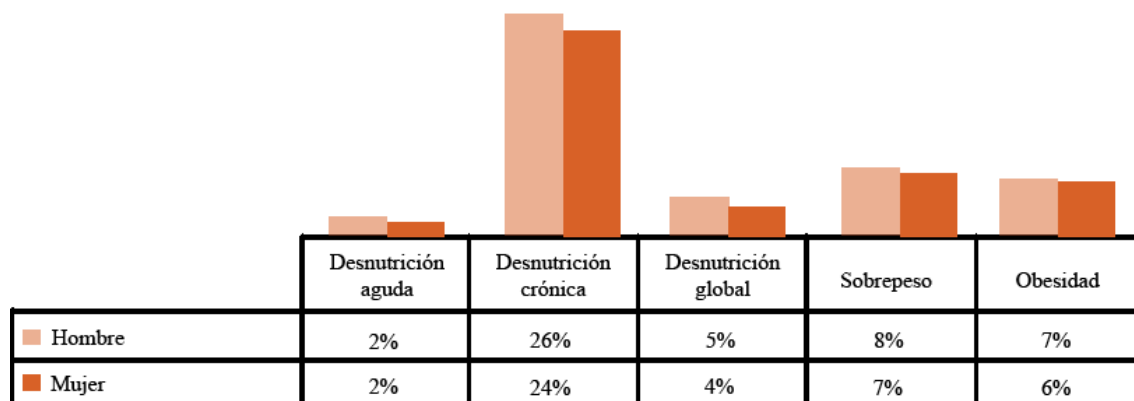
Gráfico 3. Índices de Desnutrición según etnia



Recuperado de: ENDEMAIN 2004 (CEPAR), ENSANUT 2014 (INEC/MSP).
Elaborado por: FLACSO-Ecuador

Por género, son los hombres quienes muestran los peores indicadores.

Gráfico 4. Índices de Desnutrición según género



Recuperado de: ENDEMAIN 2004 (CEPAR), ENSANUT 2014 (INEC/MSP).
Elaborado por: FLACSO-Ecuador

Según estos datos estadísticos, la desnutrición se ha reducido, sin embargo, aún no se ha logrado bajar a los niveles recomendados por la OMS.

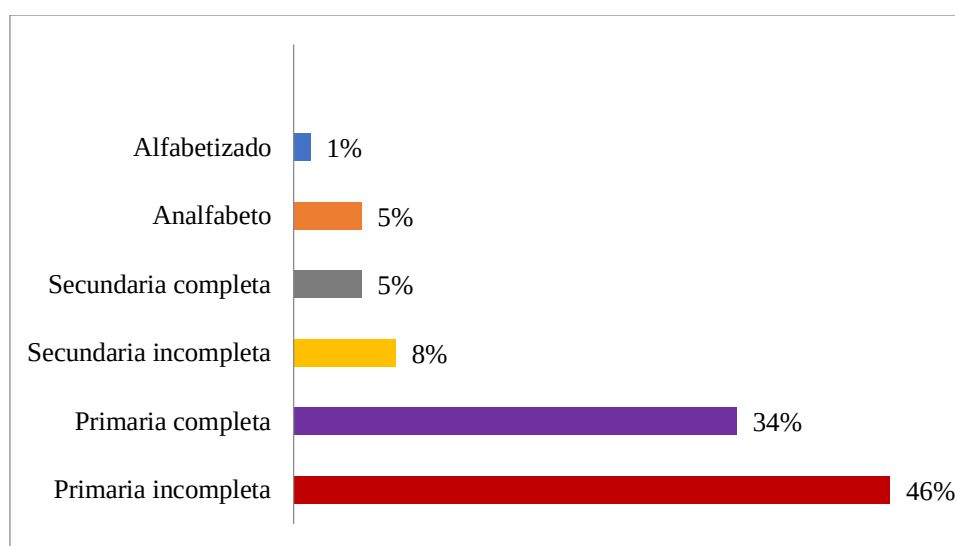
3. CAPITULO III. RESULTADOS Y DISCUSION

A continuación, se presentan los resultados de la investigación en formatos de tablas y gráficas, con base en los datos recolectados durante el proceso investigativo. Cada elemento cuenta con su respectivo análisis, con el fin de facilitar la comprensión del lector y responder a los objetivos planteados al inicio del estudio.

3.1 Caracterización de la población

Del total de 76 familias que conforman este estudio, se obtuvo que el 75% de los núcleos familiares se encuentran conformados entre 3 a 4 integrantes, mientras que el porcentaje restante se conforma de entre 5 a 10 integrantes.

Gráfico 5. Nivel de escolaridad del responsable económico del hogar



Elaborado por: Aguirre, D., 2020

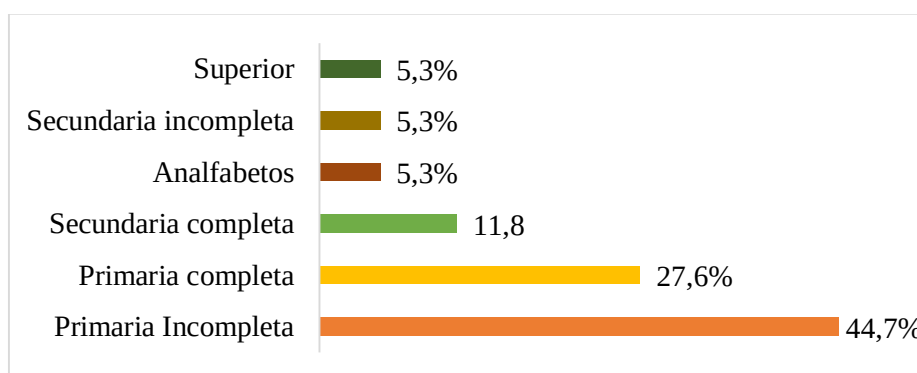
Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

De acuerdo con el gráfico 5, el nivel de escolaridad de los responsables del hogar es predominantemente baja, pues en su mayoría no han completado la primaria, ni tampoco ninguno de ellos ha cursado estudios superiores. Esto se debe a que la mayoría de integrantes familias han tenido la necesidad de trabajar desde corta edad, dedicándose a la agricultura, siendo para ellos suficiente saber leer y escribir (Seed, Lang, Caraher, & Ostry, 2017).

Ocupación del responsable económico del hogar

De acuerdo a los datos recolectados, el 97,4% de los jefes de hogar se dedican a las labores agrícolas, mientras que el 2,6% restante es empleado privado.

Gráfico 6. Nivel de escolaridad del responsable de preparación de alimentos

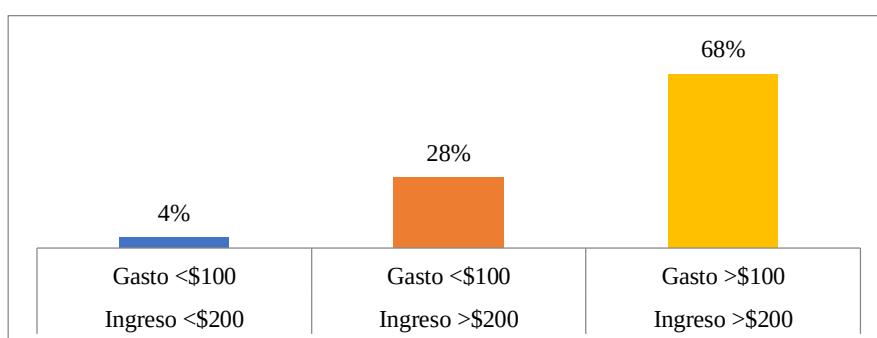


Elaborado por: Aguirre, D., 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

El gráfico 6 muestra que, a diferencia del responsable económico del hogar, existe un pequeño porcentaje de personas que han cursado la educación superior; sin embargo, la mayor parte de los responsables de la preparación de los alimentos, continúa teniendo un nivel bajo de escolaridad o educación. Esto porque los habitantes inician sus actividades en el campo a temprana edad y no siente la necesidad de terminar sus estudios (Jones, Ngure, Pelto, & Young, 2018).

Gráfico 7. Gasto alimentario en relación al ingreso familiar



Elaborado por: Aguirre, D., 2020

Fuente:: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

De acuerdo a los resultados obtenidos a través de la encuesta se pudo identificar para el subtema de ingreso familiar en relación al gasto alimentario, dividido el ingreso familiar en (\$0 – 100, \$100 – 200, \$200 – 300, \$300 o más) que en la comunidad de Montañita, el ingreso familiar mensual supera los \$200 en la mayor parte de las familias (Gráfico 7), el cual, al ser analizado en conjunto con el gasto para la adquisición mensual de alimentos dividido de la misma manera que el ingreso, se puede evidenciar que en su gran mayoría quienes ganan más, destinarán más dinero para adquirir alimentos.

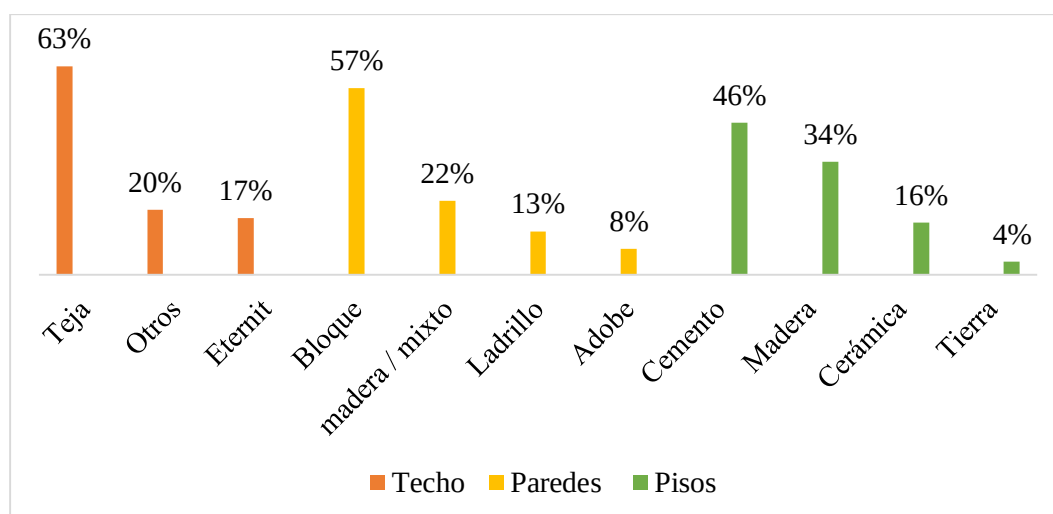
Al recolectar datos se puede evidenciar que el perfil del responsable económico familiar con el 44.7% de primaria incompleta, es uno de los que a su vez tiene una ganancia mensual mayor a los 200 dólares por labores agrícolas y ganaderas, debido a que, desde muy temprana edad se dedican a trabajar y descuidan la preparación académica, además de que pueden tener hasta 3 empleos al mismo tiempo, lo que generara en conjunto un sueldo mayor esto conlleva a que a mayor ingreso mayor gasto en alimentos mensuales superando los 100 dólares en adquisición de gasto alimentario.

3.1.Características de la vivienda

Material empleado en la construcción, manejo de desechos y agua potable

De acuerdo a lo referido por los encuestados, el tipo de construcción que más predomina en la comunidad son estructuras a base de bloque con un total del 56,58%; sobresaliendo el techo de teja con un total del 63,15% y el material del piso en el 46,05% de las viviendas es de cemento. Esto se visualiza en el gráfico 8.

Gráfico 8. Materiales empleados en la construcción



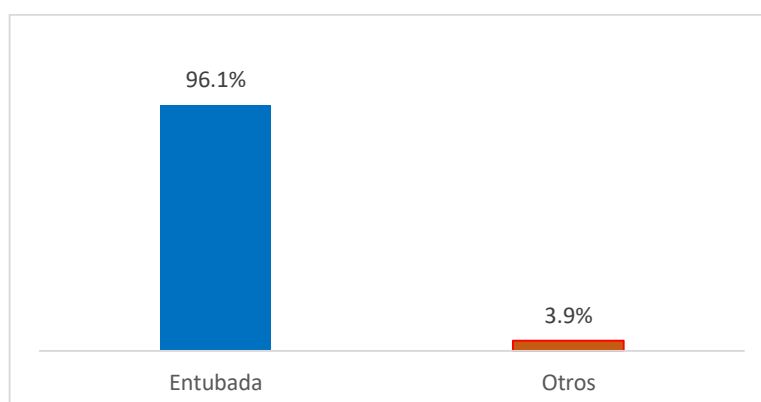
Elaborado por: Aguirre, D., 2020

Fuente:: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

Acceso al agua

El 96,1% de las familias tener acceso al agua a través de tuberías, mientras que el porcentaje restante obtiene el agua de otras fuentes (cubos, pozos, ríos).

Grafico 9. Acceso al agua

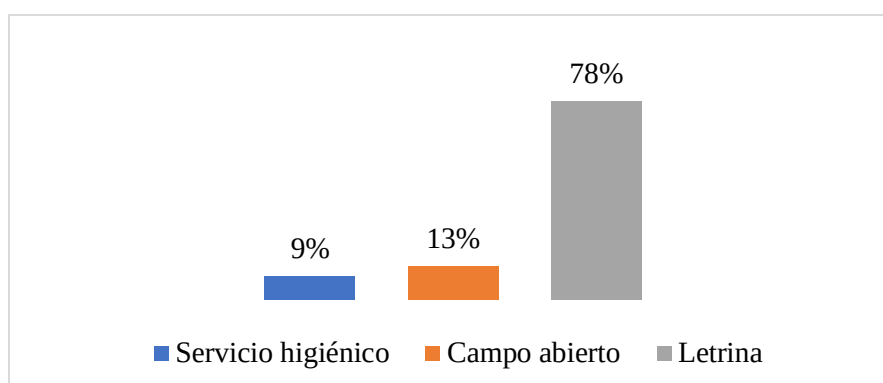


Elaborado por: Aguirre, D.2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

Manejo de excretas

Gráfico 10. Manejo de excretas



Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

El mayor porcentaje de las familias, no cuenta con un servicio higiénico en su vivienda, pues aún disponen de letrinas para realizar sus necesidades, las cuales son un método poco higiénico debido a que incrementan el riesgo de contraer enfermedades (Caycho, 2015).

3.2. Producción de alimentos

El 100% de familias dispone de un terreno para siembra de productos y la cría de animales.

Tabla 2. Siembra de alimentos

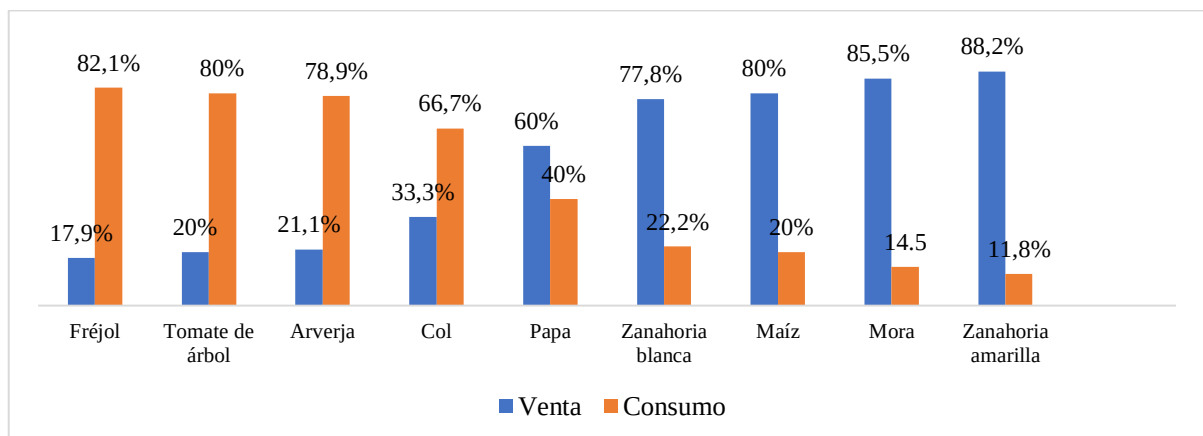
ALIMENTO	N° FAMILIAS	%
Naranjilla	1	1%
Col	3	4%
Maíz	5	7%
Zanahoria blanca	9	12%
Tomate de árbol	10	13%
Zanahoria amarilla	17	22%
Alverja	19	25%
Fréjol	39	51%
Papa	60	79%
Mora	69	91%

Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

La tabla 2 muestra que los alimentos que sembrados en mayor cantidad son los que van acorde con el clima frío y el tipo de suelo de la localidad (más arenosos, menos evolucionados, con mayores reservas minerales y mayor cantidad de materia orgánica acumulada), estos son: mora, papas y fréjol; así también, se puede apreciar que la producción de babaco, tomate riñón y naranjilla es escasa (Smith et al., 2020).

Gráfico 11. Destino de los alimentos



Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente:: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

El presente gráfico muestra que de los alimentos que son sembrados en la localidad y que a su vez son producidos en mayor cantidad o en cantidades exuberantes, son aquellos que están casi en su totalidad destinados para la venta mientras que aquellos que se producen en menor cantidad, quedan únicamente para el consumo interno de las familias.

Tenencia de animales

Tabla 3. Posesión de animales

POSESION	N	%
Si	67	88.16%
No	9	11.84%
Total	76	100%

Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

De las 76 familias encuestadas, el 88,16% refirió tener animales para la crianza y venta, mientras que el 11,84% restante, no lo posee.

Tabla 4. Crianza de animales

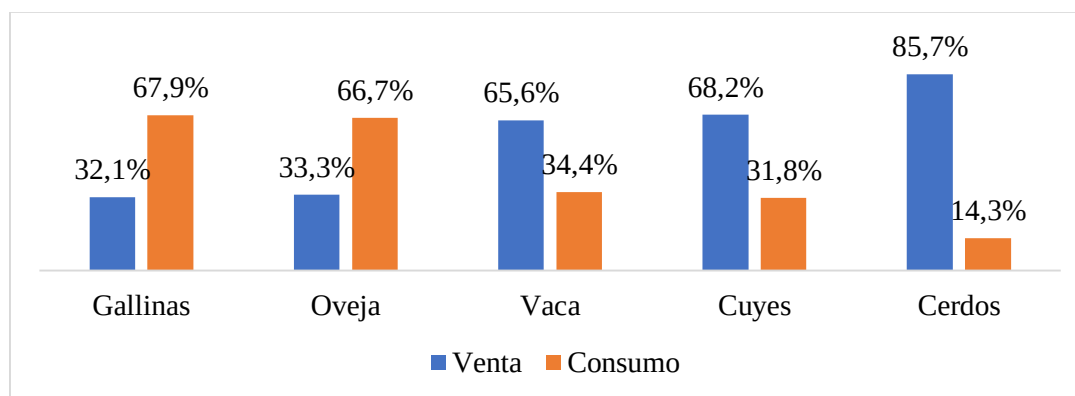
ANIMALES	N	%
Conejos	0	0%
Patos	0	0%
Ovejas	3	4%
Cerdos	7	9%
Cuyes	22	29%
Gallinas	28	37%
Vaca	63	83%

Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente:: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

La tabla 3 muestra que de las 67 familias que refirieron poseer algún tipo de animal para la crianza, el mayor porcentaje de ellas poseen vacas en sus terrenos, siendo la tenencia de conejos y patos escasa en la localidad.

Gráfico 12. Destino de los animales



Elaborado por: Aguirre, D. 2020

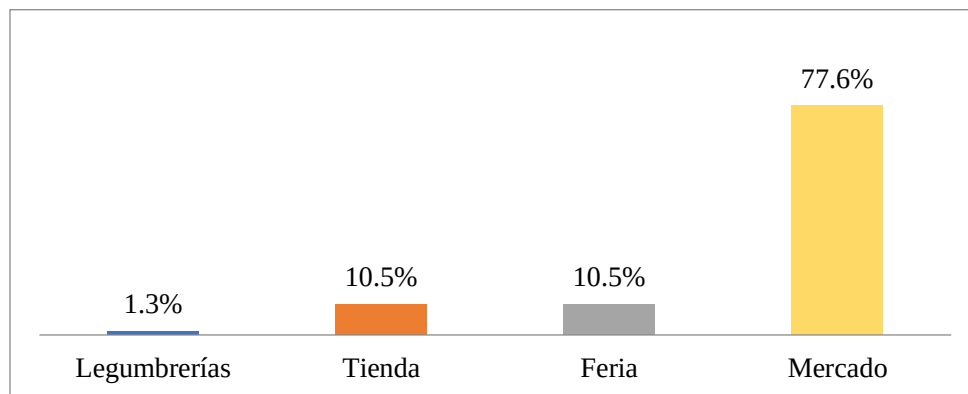
Fuente:: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

En el gráfico se muestra que las familias destinan a la venta aquellos animales que son más grandes como los cerdos y las vacas, al igual que los animales de rápida reproducción,

como los cuyes; de tal manera que, los animales que destinan de manera casi en su totalidad para el consumo personal son las gallinas y las ovejas

3.3. Disponibilidad de alimentos

Gráfico13. Lugar de adquisición de los alimentos

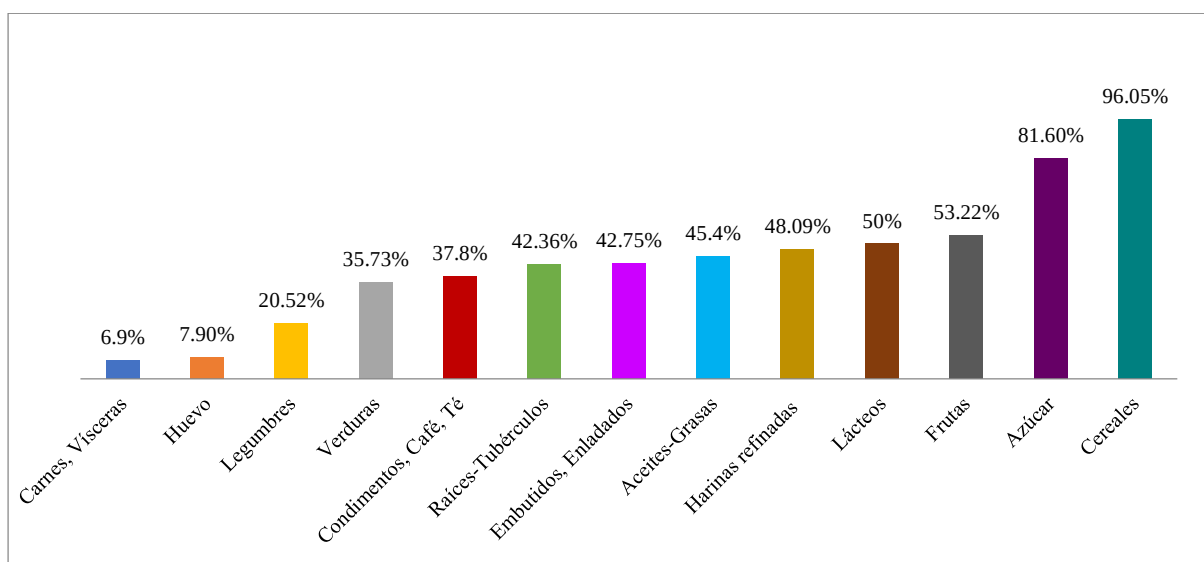


Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

De acuerdo con la gráfica, el lugar que frecuentan en mayor cantidad las personas al momento de adquirir sus alimentos es el mercado de la localidad y en menor cantidad acuden a las legumbres.

Gráfico 14. Consumo familiar por grupo de alimentos



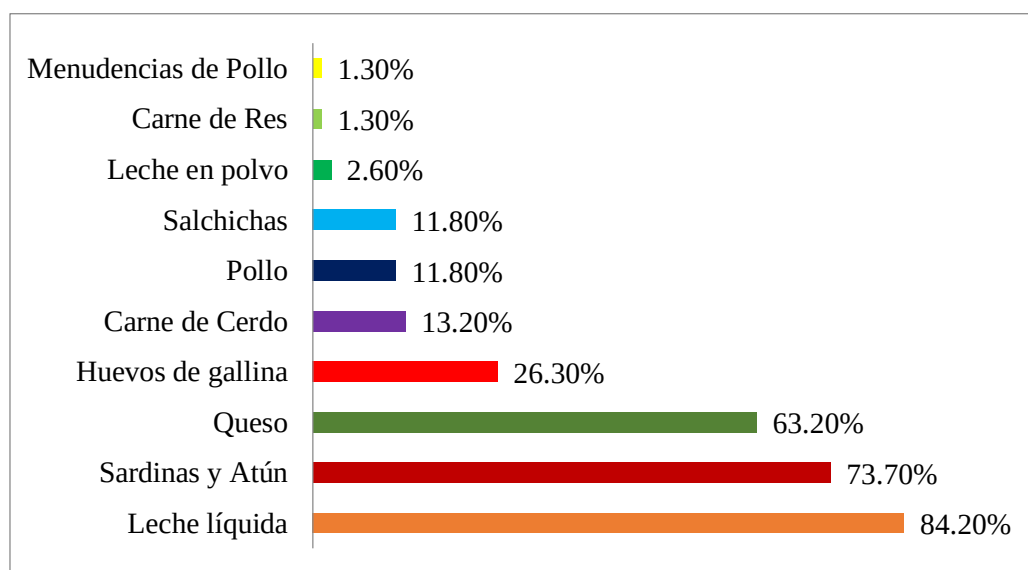
Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

El presente gráfico muestra que, aunque la comunidad posee diversidad alimentaria, su alimentación no es la más adecuada, pues los alimentos de mayor consumo entre las familias son los cereales, como arroz, cebada y avena; así como también el azúcar; mientras que en menor cantidad se consumen los alimentos fuentes de proteína animal como carnes, vísceras y huevos.

De tal manera que, aunque los cereales sean considerados una fuente de proteínas y fibra, la dieta familiar continúa siendo monótona, pues al no guardar un equilibrio en la variedad, no logran cubrir sus requerimientos energéticos, proteicos y vitamínicos que brindan el resto de grupos alimentarios.

Gráfico 15. Consumo de alimentos fuente de proteína animal



Elaborado por: Aguirre, D. 2020

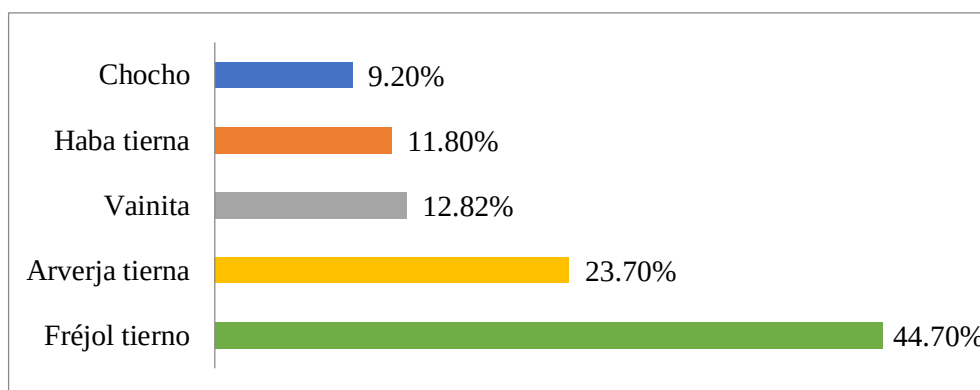
Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

Los alimentos de origen animal que son consumidos en mayor cantidad por las familias pertenecen al grupo de los lácteos y los enlatados como el atún y las sardinas; sin embargo, el lácteo que se excluye del grupo a ser adquirido en mayor cantidad es la leche en

polvo y alimentos como las menudencias de pollo y la carne de res, son también poco frecuentes a la hora de adquirirlas para la dieta familiar.

De tal manera que, pese a que consumen algún tipo de proteína, dicha ingesta continúa siendo pobre pues prevalecen los enlatados, sobre las fuentes de proteínas frescas

Gráfico 16. Consumo de Legumbres

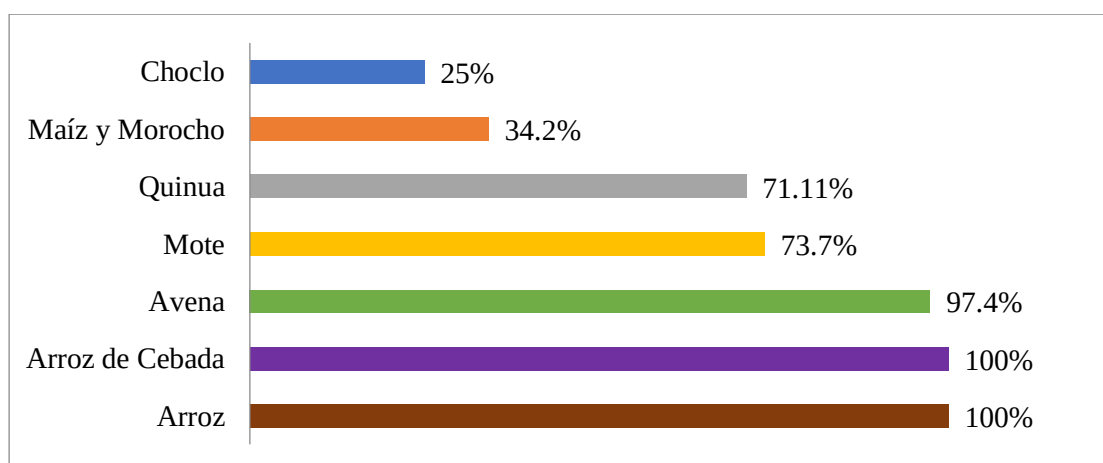


Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente:: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

Acorde con el gráfico, se muestra que la legumbre de mayor ingesta es el fréjol y que pese a que la comunidad produce el chocho en su mayoría de acuerdo a la información dada por el centro de Salud de la comunidad, es la legumbre de menor ingesta.

Gráfico 17. Consumo de cereales

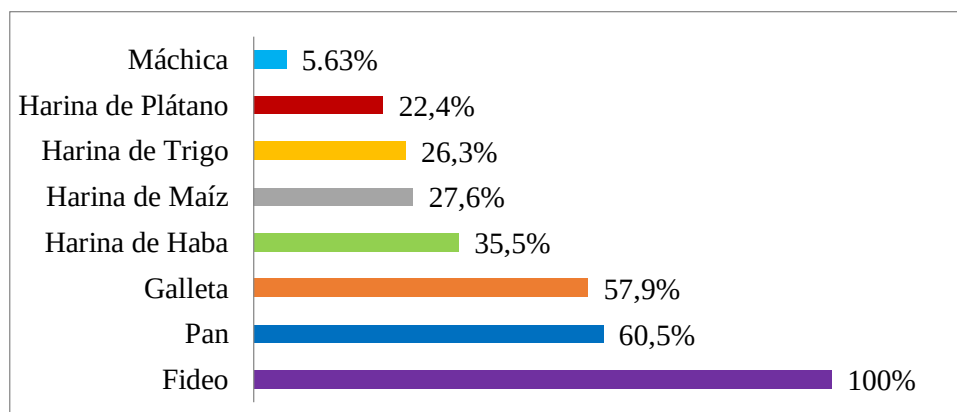


Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente:: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

Acorde con la gráfica, los cereales son uno de los alimentos cuyo consumo es relativamente alto, pues los porcentajes en promedio son equivalentes; el único alimento que no es de preferencia de consumo por parte de las familias es el choclo tierno y fresco seguido del maíz seco y el morocho.

Gráfico 18. Consumo de harinas refinadas



Elaborado por: Aguirre, D. 2020

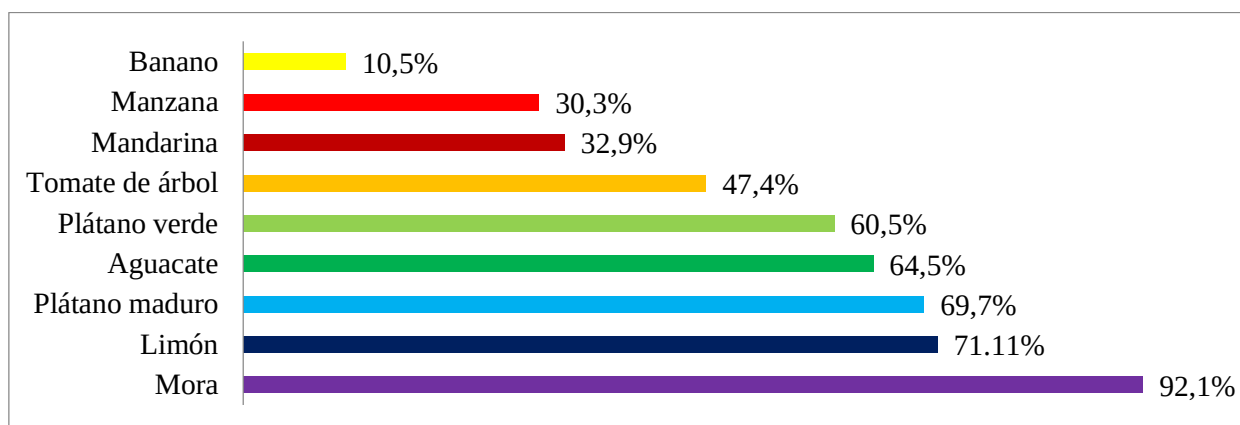
Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

Según los resultados que muestra el gráfico, el alimento más popular proveniente de harinas refinadas entre las familias es el fideo, el pan y las galletas. A su vez, las harinas de plátano, trigo y maíz son consumidas en un porcentaje mucho menor.

Consumo de Aceites-Grasas

Respecto a la ingesta de grasas y aceites para la elaboración de alimentos, el 78,26% de las familias prefiere el aceite de tipo vegetal, mientras que el porcentaje restante corresponde a la manteca de cerdo (21,74%).

Gráfico 19. Consumo de frutas

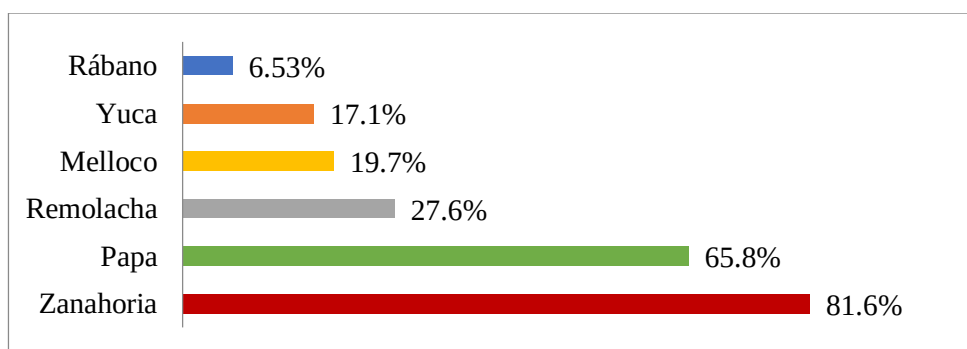


Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

De acuerdo al gráfico 19, a la hora de consumir frutas el mayor porcentaje se concentra en la mora, contrario del banano, cuyo porcentaje es el menor de todas las frutas y por ende el menos escogido entre las familias.

Gráfico 20. Consumo de raíces-tubérculos

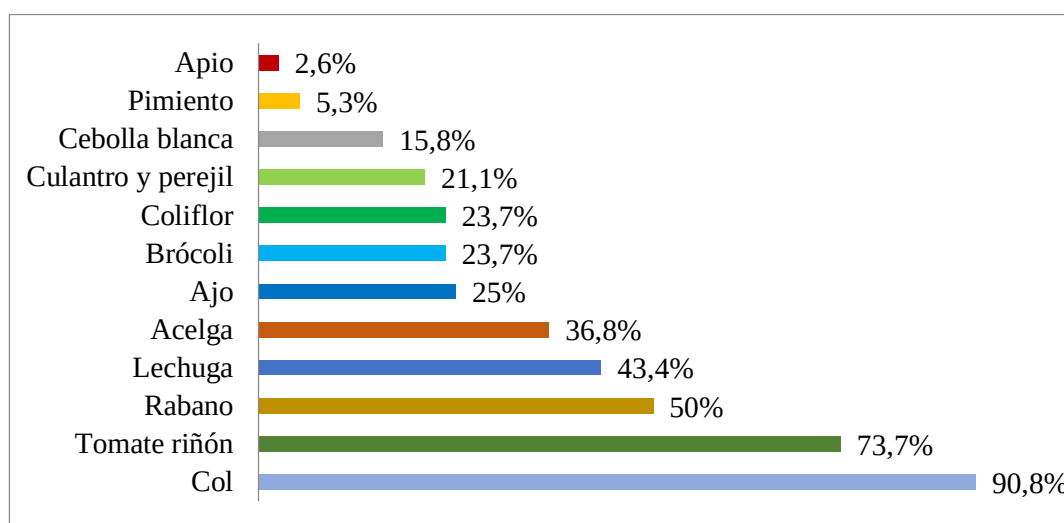


Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

En relación con la gráfica, la zanahoria es la raíz que se consume en mayor porcentaje dentro de la dieta de las familias, seguido de la papa; sin embargo, la yuca, el melloco y el rábano, son los menos adquiridos para el consumo.

Gráfico 91. Consumo de verduras



Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

Acorde con los resultados, claramente se puede evidenciar que no existe tanta variedad en el consumo de verduras, pues se consumen en mayor porcentaje la col, el tomate riñón y el rábano; mientras que las menos frecuentes de ser adquiridas son el apio, el pimiento y la cebolla blanca que en ciertos casos son producidos en sus tierras mientras que en otros son obtenidos a través de compras en supermercados.

Consumo de condimentos y alimentos instantáneos

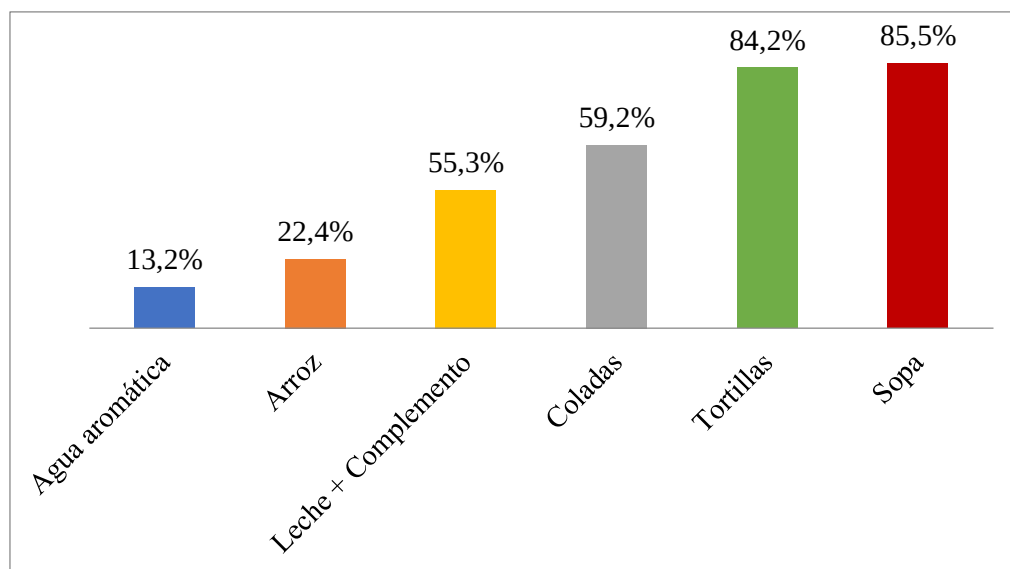
De acuerdo con los resultados de la encuesta, azúcar blanca y la sal yodada son los condimentos más adquiridos por las familias, con el 81,6% y el 78,9% respectivamente; en lo que respecta a los menos preferidos son los refrescos en polvo con el 6,6% y los condimentos de sobre, con el 18,4%.

3.4. Tiempos de comida

El 100% de los encuestados refirieron consumir al menos las tres comidas principales del día, como son: desayuno, almuerzo y la merienda. Sin embargo, existe un pequeño porcentaje de personas que consumen los refrigerios de media mañana y media tarde dentro de

su perfil dietético habitual, con un 3% en la media mañana y en la media tarde el 5% de los encuestados.

Gráfico 22. Preparaciones consumidas en el desayuno

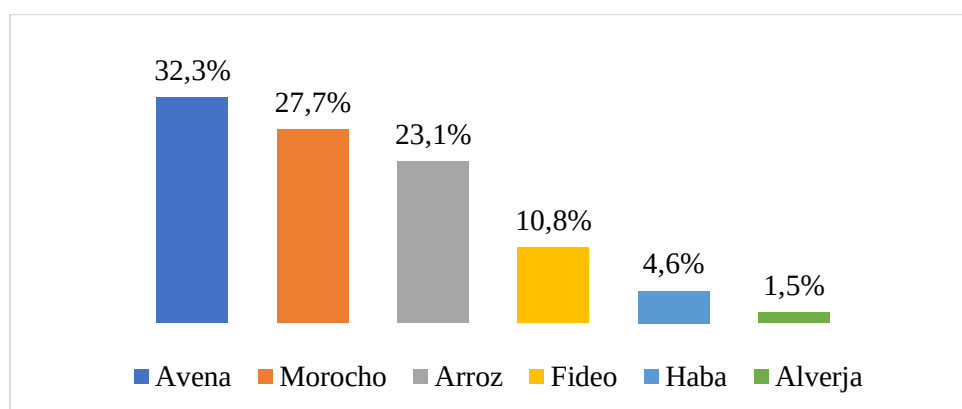


Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

Las preparaciones más consumidas por los encuestados durante el desayuno son aquellas que generan un nivel de saciedad mayor, como la sopa y las tortillas, dejando de lado las aguas aromáticas que contribuyen más al control termogénico de quienes las consumen.

Gráfico 23. Preparación de sopas en el desayuno

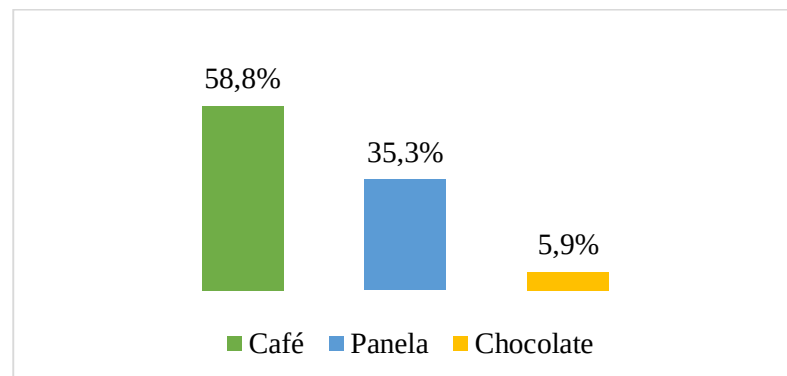


Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente:: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

En lo que respecta a la gráfica, las sopas de mayor consumo por parte de los encuestados, son las de cereales y con menor frecuencia las de leguminosas.

Gráfico 24. Preparación de leche para el desayuno

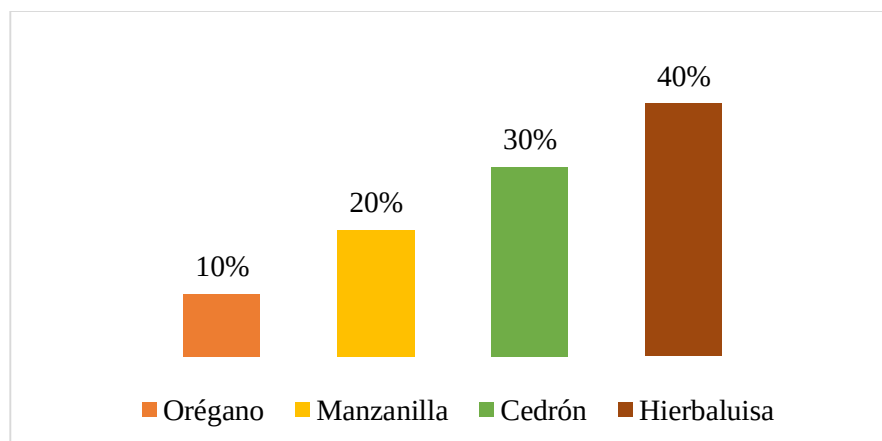


Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

De acuerdo con la gráfica, el misceláneo más utilizado para agregar sabor a la leche es el café de tipo instantáneo y el menos utilizado por los encuestados fue el chocolate.

Gráfico 25. Preparación de Aguas Aromáticas en el desayuno.



Elaborado por: Aguirre, D. 2020

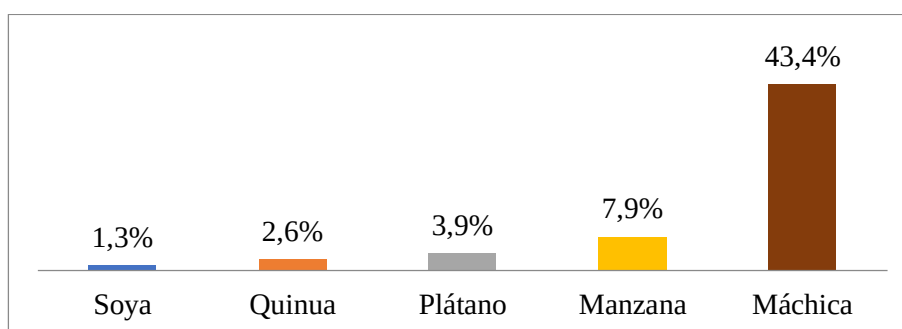
Fuente:: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

Acorde con el gráfico, las plantas medicinales más utilizadas para la elaboración de aguas aromáticas para el desayuno, son la hierbaluisa y el cedrón y en muy raras ocasiones el orégano.

Ingredientes empleados para la preparación de coladas del desayuno

De acuerdo con los resultados obtenidos, la harina refinada más utilizada para la elaboración de coladas para el desayuno es la máchica, con un total del 43,4%, mientras que alimentos como la soya, la quinua, la harina de plátano y la manzana, son empleados en porcentajes mucho menores del 1,5% y 4,6% respectivamente, para la elaboración de este tipo de alimentos matutinos.

Gráfico 26. Preparación de coladas del desayuno



Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente:: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

Ingredientes empleados para la preparación de tortillas para el desayuno

Según los resultados obtenidos, la harina de trigo es la más utilizada para la elaboración de tortillas para el desayuno, con un total del 54%, seguida de la harina de maíz, con el 18%, y consumidas con menos frecuencia están las tortillas de verde y las humitas, con el 9% y el 3% respectivamente.

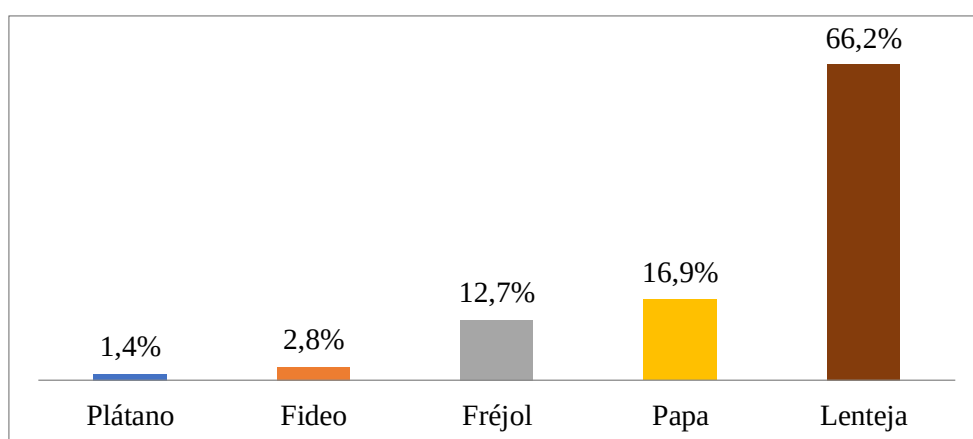
Ingredientes utilizados para acompañar el arroz del desayuno

Del total de encuestados de 76 familias solo 17 familias desayunan arroz de las cuales apenas un 82.4%, refirió acompañar con un huevo el arroz para el desayuno, mientras que el 17.6%, lo acompaña con lenteja.

Tipos de preparaciones consumidas en el almuerzo

Las preparaciones consumidas a la hora del almuerzo son más variadas que en el desayuno, pues el almuerzo promedio de los encuestados cuenta con sopa (93,4%), arroz (94,4%), algún tipo de proteína (92,1%) y también jugo (84,2%).

Gráfico 27. Preparación del arroz para el almuerzo



Elaborado por: Aguirre, D. 2020

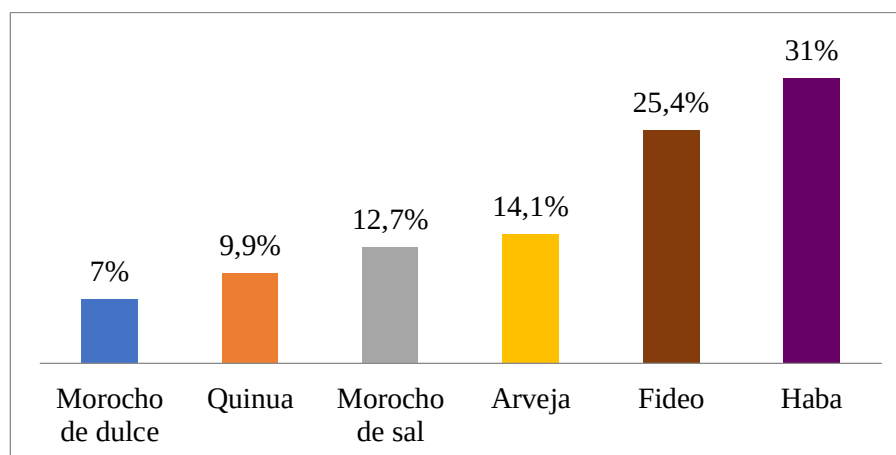
Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

Acorde con la gráfica, la lenteja es la leguminosa más utilizada a la hora de acompañar el arroz a la hora del almuerzo, siendo el plátano y el fideo de los pocos consumidos en este tiempo de comidas.

Frutas empleadas para la elaboración del jugo del almuerzo

De acuerdo con los resultados, el 76,6% de los encuestados respondió que la fruta más utilizada para la elaboración de jugos es la mora, mientras que la naranjilla es la que en menor porcentaje se la utiliza (10,9%).

Gráfico 28. Preparación de sopas para el almuerzo

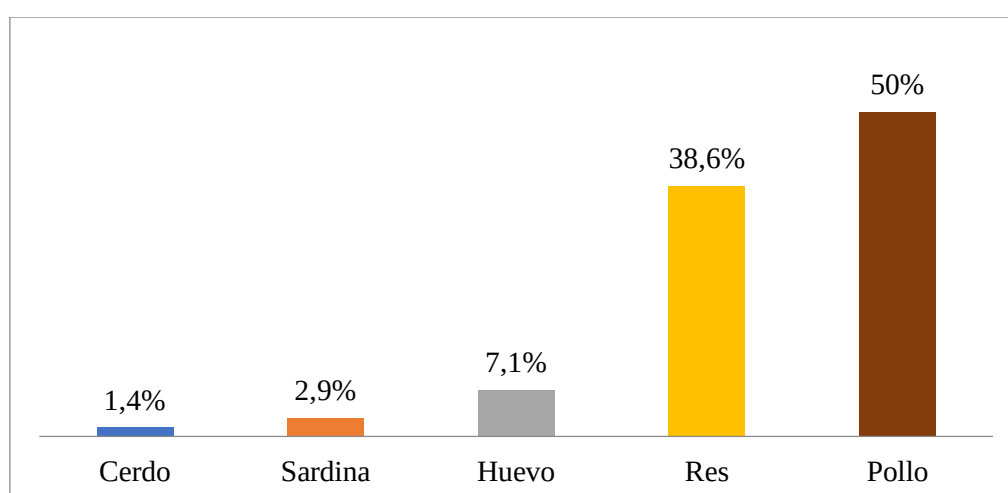


Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente:: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

De acuerdo con la gráfica, la harina de haba es la más utilizada para la elaboración de sopas a la hora del almuerzo, seguida del fideo, dejando a la quinua como el alimento que en menor porcentaje se lo emplea para la elaboración de este tipo de alimentos y por último, el morocho de dulce es consumido con menor frecuencia a la hora del almuerzo por parte de las familias.

Gráfico 29. Preparación de alimentos proteicos consumidos a la hora del almuerzo

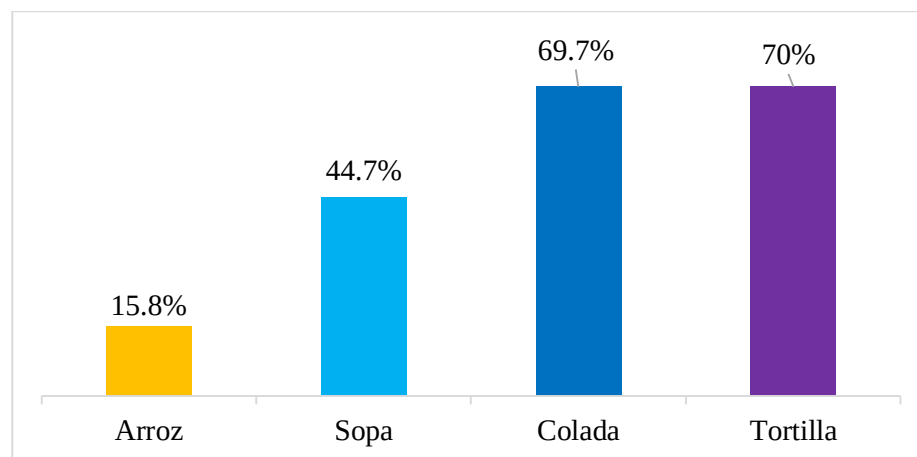


Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente:: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

Acorde con la gráfica, la mitad de las personas que refirieron consumir algún tipo de proteína a la hora del almuerzo, prefiere el pollo sobre la carne de res; siendo el cerdo y las sardinas de los menos frecuentes durante este tiempo de comidas.

Gráfico 30. Tipos de preparaciones consumidas en la merienda

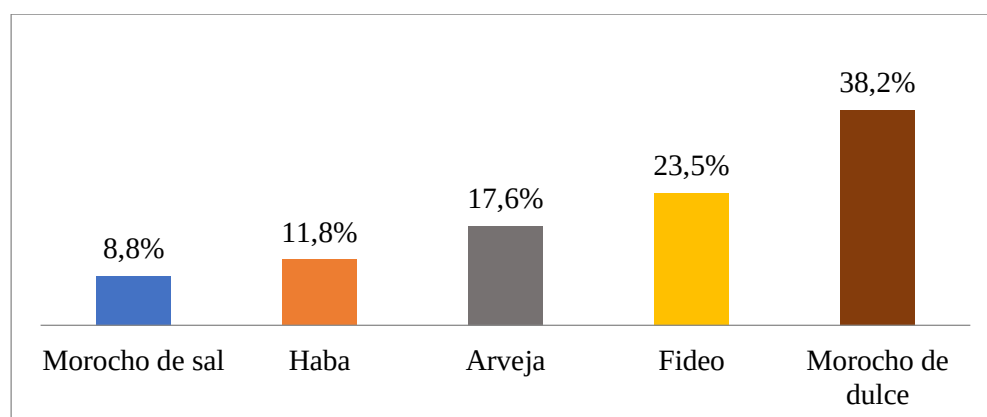


Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

Claramente se puede apreciar en la gráfica el empate porcentual que existe entre el consumo de tortillas y coladas a la hora de la merienda, dejando de lado el arroz que previamente ya fue consumido a la hora del almuerzo.

Gráfico 31. Preparación de sopas en la merienda

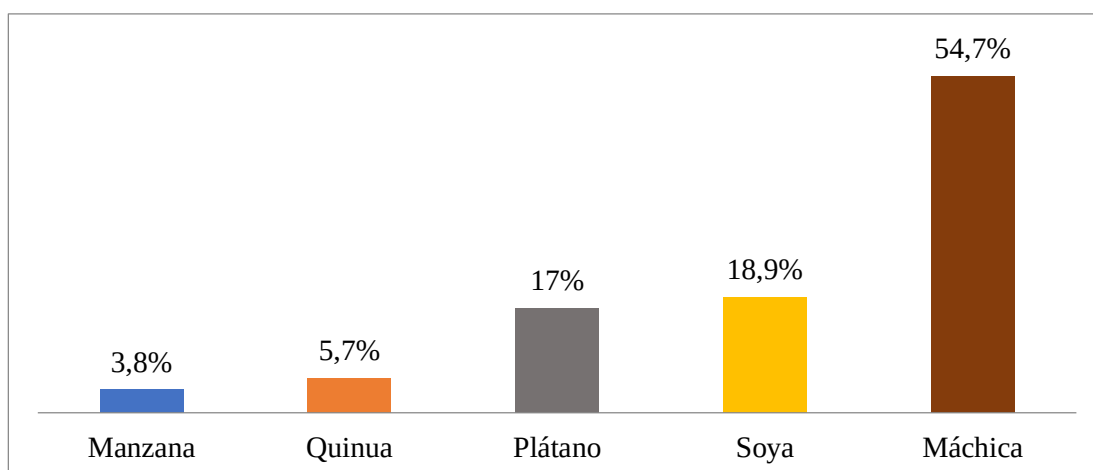


Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente:: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

A diferencia del almuerzo, el morocho de dulce es la preparación más consumida por las familias a la hora de la merienda y el morocho de sal, ocupa el último lugar.

Gráfico 32. Preparación de coladas en la merienda



Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente:: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

A diferencia de las coladas matutinas, el ingrediente principal utilizado para la elaboración de este tipo de preparaciones nocturnas es la máchica, teniendo un declive significativo la soya, la harina de plátano y la quinua.

Ingredientes empleados para la preparación de tortillas para la merienda

Durante la merienda en la mayoría de la familias se merienda tortillas (53 familias), la harina de trigo es la más utilizada para la elaboración de tortillas, con un total del 79.2% seguida de la harina de maíz con el 17% y siendo el plátano verde el ingrediente menos consumido con el 3.8%.

Tipos de acompañantes para el arroz de la merienda

A diferencia del almuerzo, la lenteja es la leguminosa más utilizada para acompañar el arroz en la merienda, con un total del 75% existiendo un empate porcentual del 8,3% entre el fréjol, la papa y el plátano (24,9%).

En su totalidad los encuestados tienen 3 comidas diarias (desayuno, almuerzo y merienda) mientras que un 3% y 5% tienen las tomas de media mañana y tarde respectivamente; mientras que en el desayuno, un 85,5% consume sopas en su primera comida entre ellas tenemos de avena y fideo, acompañado de coladas de machica y tortilla de harina de trigo. Para el almuerzo se consume sopa y en su mayoría es de haba, con un 94,4%, arroz acompañado de lenteja y en ocasiones especiales el pollo con un 50%. En la tercera comida del día consume colada de machica y tortillas de harina de trigo, teniendo en cuenta que el consumo de sopa es menor en la merienda con un 44,7%.

3.5. Evaluación antropométrica de las familias

3.6.1. Evaluación del crecimiento en niños/as de 0 a 5 años

Longitud/talla para la edad en niños/as menores de 5 años

De los/as 18 niños/as evaluados/as, el 100% se encuentran dentro del rango de desviaciones estándar de +2 a -2; por lo que, al interpretar dicho indicador de crecimiento, significa que la totalidad de los/as niños/as presentan un crecimiento normal para la edad.

Peso para la edad en niños/as menores de 5 años

De los/as 18 niños/as evaluados/as, el 100% se encuentran dentro del rango de desviaciones estándar de +1 a -1; por lo que, al interpretar dicho indicador de crecimiento, significa que la totalidad de los/as niños/as presentan un incremento normal de su peso para la edad.

Tabla 5. Evaluación de peso para la talla/longitud e IMC para la edad en menores de 5 años

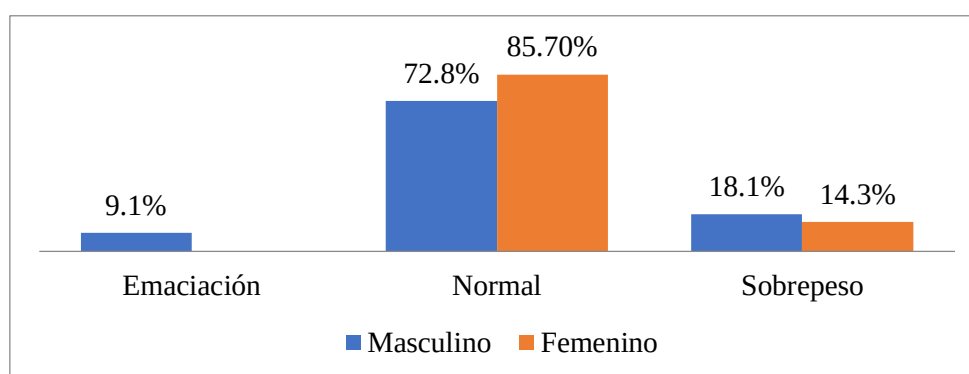
Variables	n% Emaciación	n% Normal	n% Sobre peso
Peso//longitud/talla	1 (5,6%)	14 (77,7%)	3 (16,7%)
IMC//Edad	1 (5,6%)	14 (77,7%)	3 (16,7%)

Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

De acuerdo con la tabla 4, existe un empate porcentual en lo que respecta a la medición de indicadores de peso para la talla/longitud e IMC para la edad, de tal manera que del total de niños/as evaluados/as más de la mitad de ellos/as presenta un peso normal tanto para su talla, como para su edad; se muestra además que aunque los porcentajes son bajos, en esta comunidad, los/as niños/as tienen una mayor tendencia al sobrepeso que a la emaciación.

Gráfico 33. Evaluación de peso para la talla/longitud por sexo en menores de 5 años

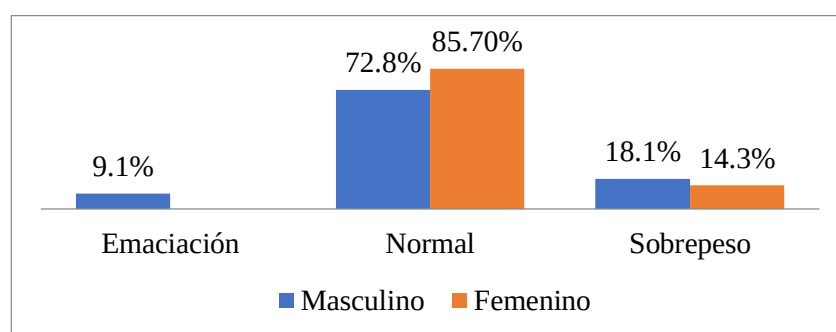


Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente:: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

De acuerdo con el presente gráfico, más de la mitad de niños y niñas han alcanzado la normalidad en lo que respecta el incremento de peso para la talla/longitud; sin embargo, lo que llama la atención del gráfico, es que claramente pese a que los porcentajes son bajos, los niños se encuentran más afectados que las niñas en lo que respecta a emaciación y sobrepeso.

Gráfico 34. Evaluación de IMC para la edad por sexo en menores de 5 años



Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente:: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

De igual manera que en el gráfico 33, el presente gráfico muestra que, aunque existe una normalidad en el IMC para la edad en ambos sexos, los niños continúan presentando más problemas en el desarrollo que las niñas, pese a que los porcentajes son bajos.

3.6.2. Evaluación de crecimiento en niños/as de 5 a 19 años

Tabla 3. Evaluación de la talla para la edad e IMC para la edad en niños/as mayores de 5 años

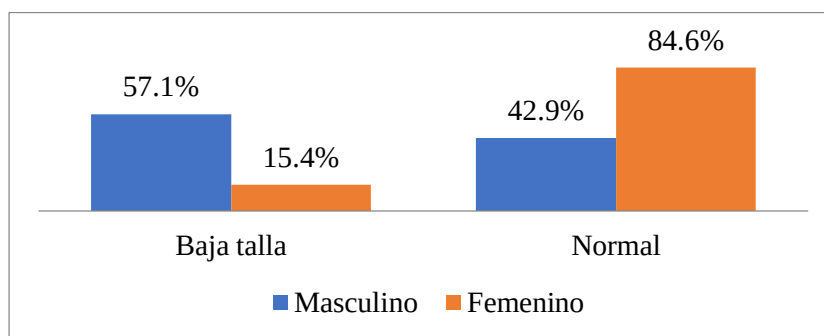
Desviaciones estándar	Indicadores de crecimiento	
	n% Talla // Edad	n% IMC // Edad
Por encima de +2	31 (66%)	---
Por encima de +1		14 (29,8%)
0 (mediana)		33 (70,2%)
Por debajo de -1		
Por debajo de -2	16 (34%)	---
Rango normal		

Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

De acuerdo con la presente tabla, del total de 47 niños/as evaluados/as, más de la mitad de ellos/as presentan un incremento de talla y peso normal para su edad. En relación a la talla para la edad, el mayor porcentaje se concentra en las desviaciones estándar de +2 a -2, indicando normalidad, teniendo un porcentaje menor, pero representativo, de niños/as con baja talla. En lo que respecta al IMC para la edad, más de la mitad de los/as niños/as se encuentran dentro de las desviaciones estándar de +1 a -1, lo cual indica normalidad y en menor porcentaje presentan sobrepeso (Ministerio de Salud Pública de Chile & OMS, 2018).

Gráfico 35. Evaluación de talla para la edad por sexo en niños/as mayores de 5 años

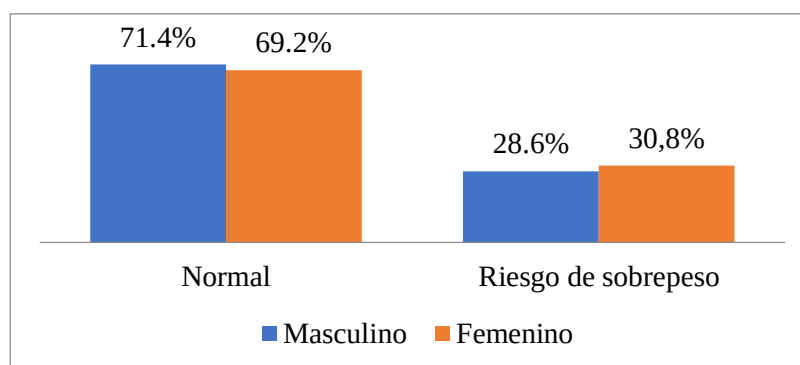


Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

De acuerdo con la gráfica, del total de 47 niños/as evaluados/as, existe una diferencia significativa por sexos, pues claramente se muestra que la talla para la edad de los niños se encuentra más afectada en comparación con la talla de las niñas.

Gráfico 36. Evaluación de IMC para la edad por sexo en niños/as mayores de 5 años



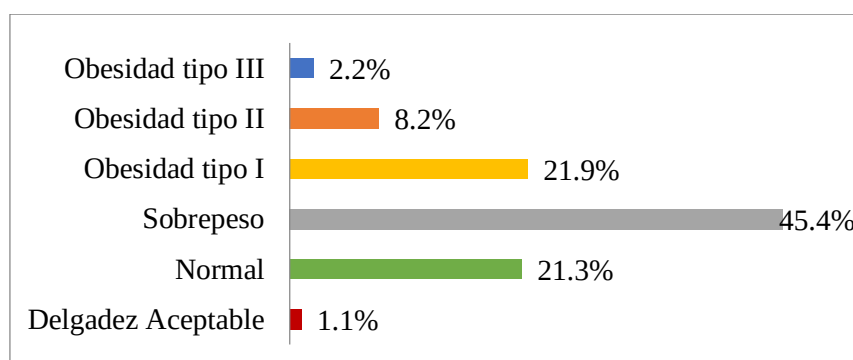
Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

A diferencia del indicador anterior, el presente gráfico muestra que más de la mitad de niños y niñas evaluados/as, se encuentran dentro del rango de la normalidad; se puede identificar además que existe un posible riesgo de sobrepeso presente en un porcentaje bajo, pero casi equivalente, en ambos sexos por igual.

3.6.3. Evaluación nutricional de los adultos

Gráfico 37. Evaluación del IMC en adultos de ambos sexos



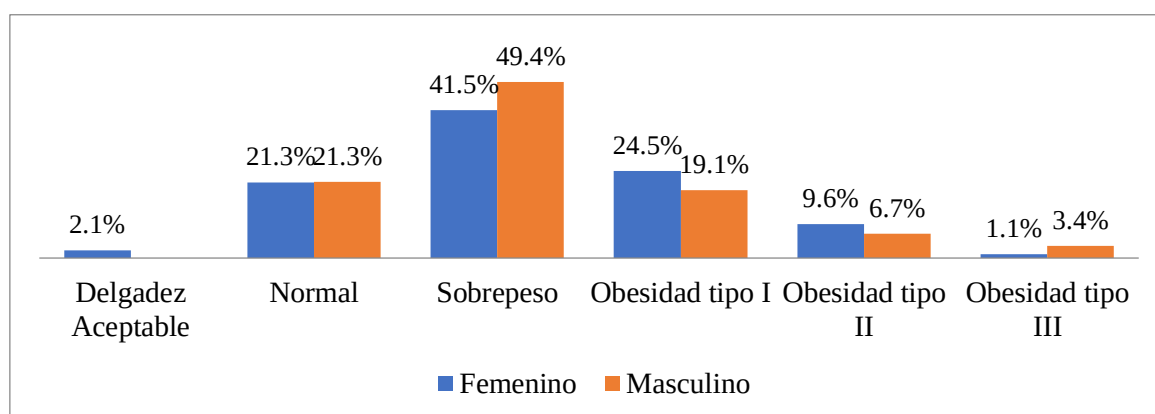
*Delgadez aceptable: Se denomina delgadez aceptable cuando el IMC se encuentra entre 17.00 - 18.49

Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

De acuerdo con el gráfico, el mayor porcentaje de individuos se encuentran afectados por el sobrepeso, presentando además valores casi equivalentes entre los que se encuentran dentro del rango de un IMC normal, con los que padecen de obesidad tipo I.

Gráfico 38. Evaluación del IMC en adultos por diferenciación de sexos



Elaborado por: Aguirre, D. 2020

Fuente: Encuesta para la evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de las comunidades de la comunidad Montañita

El presente gráfico nos muestra que el mayor porcentaje de adultos (independientemente de su sexo) se encuentran afectados por el sobrepeso, siendo los hombres más afectados que las mujeres. En lo que respecta a un IMC de delgadez aceptable, pese a que el porcentaje es muy bajo, las mujeres son las únicas afectadas por este problema, mientras que los hombres son más afectados por la obesidad tipo III se presenta más en hombres que en mujeres.

4. DISCUSIÓN

En el presente estudio realizado en la comunidad de Montañita del cantón Patate, se buscó evaluar la seguridad alimentaria de las familias para poder identificar la presencia o ausencia de la misma desde el punto de vista nutricional, al analizar los resultados se obtuvo lo siguiente:

Según los datos recolectados, sobre la estructura familiar y el factor socioeconómico, se puede determinar que el promedio de integrantes por grupo familiar es de 4 personas, lo que es sustentado por el Programa Nacional de Vivienda Social (CGP-MIDUVI, 2016) donde se indica que en la región Sierra, las familias son núcleos pequeños, esto debido a que la situación económica y el entorno socioeconómico actual, no es el adecuado para tener una familia de más de cuatro integrantes. Esto se enlaza al siguiente punto que es el ingreso económico, donde se destaca que la mayoría de familias tiene ingresos superiores a 200 dólares americanos, aun así no llega al sueldo básico, que según el Ministerio de Trabajo (2018) debe ser USD 394,00; resultando en un problema, debido a que no es ingreso suficiente ni siquiera para adquirir la canasta básica vital que se estima en un costo de USD. 508,52 según el Boletín técnico N° 01-2019-IPC (2019), lo cual también es un factor importante para tener un ingreso económico suficiente para garantizar la compra de alimentos que sostengan una buena seguridad alimentaria.

Sobre los responsables del ingreso económico y la preparación de alimentos, en la primera parte se puede denotar que en la mayoría de familias el padre es el responsable de la generación de ingresos económicos, no así para la preparación de alimentos donde existe una división de responsabilidades entre madre e hijos. Sin embargo, por la falta de educación sobre nutrición, los alimentos no se preparan adecuadamente para el consumo dando un desequilibrio en los nutrientes (macro y micronutrientes) y causando un poco de preocupación al

no tener una dieta apropiada, variada, equilibrada e inocua. A esto, es importante añadir que si las mujeres tuvieran el mismo acceso que los hombres a los recursos productivos, incluida la tierra y el agua, podrían aumentar los rendimientos de sus tierras entre un 20 y un 30%, elevando la producción agrícola total de estos países de un 2.5 a un 4%, aportando a la reducción de la hambruna mundial entre un 12 a un 17% según lo indicado en el informe del WWAP (2019).

También es alarmante que las familias puedan caer en escasa seguridad alimentaria dadas las restricciones presupuestarias y limitaciones escolares, resultando en que la mayoría de integrantes tienen menor número de años de escolaridad y lo que limita la posibilidad de obtener un empleo seguro, afectando el ingreso económico. Sin embargo, la proyección presentada por el Informe de Avance del Cumplimiento de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible (2019) indica que para el 2020 la tasa neta de asistencia a Educación General Básica Rural, entre los años 2015 y 2020, se mantendrá en alrededor del 95%, logrando la universalización en este nivel educativo.

Sobre el tipo de vivienda, se está dando un déficit habitacional debido a que la mayoría de construcciones no cumplen con los parámetros, entre ellos al no tener varios componentes de las tres dimensiones de vivienda deficitaria que son: materialidad, espacio y servicios. Siendo viviendas DEFICITARIAS, debido a que a pesar de que tienen acceso a agua potable en la mayoría de las viviendas (96%), no cuentan con servicios higiénicos y alcantarillado, incumpliendo el objetivo de garantizar la protección social en el área rural con la finalidad de que el Estado ecuatoriano promueva las condiciones básicas para el bienestar y desarrollo de toda la sociedad, asegurando una vivienda digna. (2019)

Un punto negativo, es que el agua para consumo, no recibe ningún tipo de tratamiento previo a su uso, esto ha generado un problema relacionado con la salud de sus integrantes.

Los padecimientos relacionados con el agua y la sanidad siguen estando entre las principales causas de fallecimiento de niños menores de cinco años, más de 800 niños mueren cada día por enfermedades diarreicas asociadas a la falta de higiene, siendo responsables de casi el 90% de estas muertes, y afectan principalmente a los niños. (UNESCO, 2019).

Sobre la eliminación de la basura, en su mayoría, lo hacen mediante la quema o el entierro de los desperdicios. De esta manera estos factores se convierten en causa de afectación a la salud de los pobladores, principalmente con enfermedades la gripe y parasitosis. En este punto tampoco se sigue lo recomendado por la Unesco (2017) que indica que la eliminación de desechos debe llevarse a cabo de una manera ambientalmente racional para reducir la contaminación y el riesgo de enfermedades.

Sobre la disponibilidad de alimentos, en su mayoría son comprados en mercado, ferias y tiendas cercanas a la localidad, según el GAD del cantón Patate, el nivel de adquisición de alimentos se incrementó en un 58% en relación al año 2019. Asumiendo que este porcentaje sea similar para cada comunidad del cantón y al corroborar estos datos en la presente investigación, se puede notar que los ingresos económicos de las familias han tenido un leve incremento para el año 2020. Esto también se debe a que las familias han encontrado formas de aumentar sus ingresos económicos a través de la venta de productos agrícolas y de cabezas de ganados que los habitantes crían.

Es importante añadir, que la crianza de animales o ganado también ayuda a mejorar el ingreso económico y la disponibilidad de alimentos para las familias de la comunidad, en el caso de esta zona, se destacan la crianza del ganado vacuno y ovino, y en bajos porcentajes del porcino. A pesar de ser una zona con un clima adecuado para que se pueda criar ganado en grandes cantidades, los habitantes solo lo hacen en bajos números debido a que el destino es para consumo propio o para venta al por menor, esto debido a los costos que enfrentan los

pequeños productores pecuarios basados en alimentación, mejoras de establos, costos de veterinarios, asistencia técnica y otros, así mismo el ingreso que genera la venta y la utilidad del mismo. (Pozo, 2019) señala que en la parroquia La Libertad existen subproducción pecuaria de los tipos de ganado antes mencionados, sin embargo, por los factores indicados previamente, esto no ocurre en la comunidad Montañita.

El Ecuador se ha caracterizado por ser un país agropecuario y productor; sin embargo, en las comunidades más alejadas de los cascos urbano-centrales, como lo es la comunidad Montañita del cantón Patate, no se ha reflejado el manejo adecuado de los recursos que se puedan producir y los alimentos que se dan no son de buena calidad y no favorecen al estado nutricional de las familias. En dicha comunidad, se producen alimentos básicos y necesarios para cubrir la demanda interna de alimentación, pero aun así se compra productos como son: arroz, cebada, avena, maíz, fideos, entre otros, cuya implicación es directa en el egreso económico. Según lo señalado por el Instituto para el Desarrollo Rural de Sudamérica un 52% de los hogares aseguran consumir productos de este tipo, siendo un nicho amplio las familias de los sectores rurales. (2018)

Esto concuerda con el trabajo presentado por (Thola, 2019) donde hace referencia al tipo de alimentos comprados por la mayoría de familias que pertenecen a comunidades rurales, teniendo un 97% de familias del sector rural que compra el tipo de alimentos mencionados anteriormente. Esto también se apega a que, en Ecuador, no se ha logrado una reforma agraria acorde a la situación de la mayoría de familias dedicadas a esta actividad, esto se debe a la desorganización y poca motivación al agricultor, solo se pudo obtener que los agricultores con mayor ventaja económica accedan a esta normativa; mientras que aquellos con pocos recursos cuentan con pocas ayudas sociales, que son destinadas al cultivo de alimentos como el fréjol, la papa, la mora, zanahoria blanca, etc.

Esto influye también en una seguridad alimentaria con tendencia a la baja, debido al poco o casi nulo control de calidad que se da a los productos cosechados. Sin embargo, la idea de tener huertos familiares ya es favorable para mejorar este panorama, porque este proceso adquiere un papel importante en la eliminación del hambre y la pobreza destacándose básicamente por contar con terrenos aptos para la siembra de una amplia gama de especias cultivadas como son las hortalizas, plantas frutales, plantas medicinales, especias, etc. Según la (FAO, 2017) en el Ecuador ha crecido la producción de huertos familiares, una práctica milenaria cuyo objetivo es aportar a la seguridad alimentaria familiar.

El acceso a los alimentos de amplia diversidad, entabla una comparación entre las familias que se dedican a la agricultura y las que no, definiendo que las primeras poseen mejores condiciones para alimentarse debido a la calidad y diversidad, debido a la práctica de la agricultura, cuyo resultado mejora su nutrición y también ha ayudado en la generación de ingresos económicos que funcionen para abastecer la demanda alimentaria de sus miembros, contando a su vez con el acceso a alimentos propios y menor alcance a productos industrializados. El PMA (2018) indica que se está capacitando a las familias de sectores rurales, donde ya un 65% de éstas ya trabaja para comercializar sus productos en los mercados nacionales y locales.

Determinados estos aspectos, cabe mencionar que, para tener seguridad alimentaria, la familia debe tener disponibilidad, acceso físico y económico a alimentos de buena calidad, que ayude a tener un consumo y utilización biológica pertinente, con esto se mejora el bienestar de los integrantes de cada una de las familias de la comunidad.

Consumo

En cuanto a la frecuencia de consumo de alimentos, el 100% de las familias, tiene 3 comidas diarias, desayuno, almuerzo y cena, sin embargo, es bajo el nivel de consumo de alimentos a media mañana y media tarde. Esta tendencia también se puede observar en el Boletín Informativo del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2016), donde se señala que más de la mitad de la población 78,3% suele hacer 3 comidas al día, mientras que casi la tercera parte 22,1% de las personas realizan otra preparación, es decir toma cuatro comidas diarias, y solamente el 4,4% de la población se salta alguna comida principal al día.

Esto se debe a los hábitos de alimentación, que incluso varían por el género, siendo las mujeres quienes tienen más disciplina al momento de seguir una dieta (FEN, 2019), indica que la ingesta de alimentos en los varones se da hasta 7 veces al día, sin embargo, los habitantes de la comunidad Montañita del género masculino, consumen un exceso de calorías solo teniendo 3 comidas diarias, difiriendo con el sexo femenino que consumen entre 4 a 5 comidas diarias, manteniendo un equilibrio dietético más adecuado a las recomendaciones.

En el desglose de comidas, el desayuno es consumido por el 100% de las familias. Así también, es una comida que tiene alimentos con alto índice calórico, se destaca el consumo de sopa, la toma de leche, agua aromática o coladas, y se consumen arroz y tortillas variadas como carbohidratos. Esto podría ser positivo si es que existiera un adecuado control nutricional sobre las proporciones o cantidad de calorías que cada miembro familiar debe consumir, sin embargo, esto no existe debido a que se consumen los alimentos de manera empírica sin tener un conocimiento sobre la medida calórica necesaria. Estos resultados, permiten deducir que el desayuno es eminentemente calórico por el mayor consumo de carbohidratos, proteínas y grasas, y según lo que indica (Boticario, 2015) pertenecen a cuatro grupos agronómicos

de alimentos, cereales (pan y máchica), azúcares (azúcar y panela); proteínas (huevos y leche). Algunos de ellos se preparan en sopa, la que es consumida por la mayoría de familias de la comunidad, quien cita que, en el área rural de los mayores países de Sudamérica, las familias están acostumbradas al consumo de sopa, tanto en el desayuno como en la cena, llegando incluso a que este alimento ya se da desde edades tempranas, en ocasiones hasta reemplazando la leche materna, lo que conlleva a enfermedades en las niñas y niños que lo consumen.

Dado el entorno laboral de las mayorías de familias, quienes desde tempranas horas salen a sus quehaceres, apenas un 3% de estas tiene un refrigerio en la media mañana, el mismo que es una fruta como guineo o manzana. Tomando como referencia el trabajo de (Bosques, 2019) quien indica que el un 89% de personas encuestadas no consume este tipo de refrigerios, lo que significa que, a nivel regional, las familias presentan ingesta inadecuada de calorías.

Sobre el almuerzo se determina que las familias de la comunidad Montañita, tienen variedad en los alimentos tradicionales, tanto introducidos como comprados. Dentro del menú, la sopa es consumida en el 93% de los hogares, con esto se justifica y corrobora que es un alimento básico de la población; destacando también la amplia variedad de ingredientes utilizados como haba, fideo, alverja, quinua y morocho de sal y de dulce. (Boticario, 2015)

También existe un alto consumo de arroz con algún tipo de proteína, por lo general estos alimentos son adquiridos mediante la compra en tiendas o mercados de la zona urbana más cercana; en cuanto al acompañante predomina la lenteja y como proteínas más consumidas están el pollo y la carne de res, la dieta puede ser dispuesta como calórica, pues predominan alimentos de los tres grupos como son carbohidratos, proteínas y grasas, cumpliendo con lo recomendado por (MSP, 2018) en el informe sobre salud y nutrición. Y alcanzado apenas

un 5% de familias que tienen una comida a media tarde, la misma que se caracteriza por ser un carbohidrato como pan o una fruta.

En el recordatorio merienda/cena, la cantidad de alimentos consumidos se reduce, y la proteína es sustituida por colada o agua aromática. Sin embargo, se siguen destacando el consumo de sopa de algunas especies de leguminosas. En cuanto a las coladas, la de machica es la más consumida. (FAO, 2019). Con toda la información recolectada se puede decir que la dieta de las familias es eminentemente calórica debido a que no han recibido capacitación o educación sobre hábitos alimentarios y esto genera problemas en la salud relacionados con la nutrición de sus integrantes.

Sobre los datos antropométricos se puede indicar que el estado nutricional de los menores de edad está normalizado, existiendo un bajo porcentaje de menores con problemas nutricionales, siendo el caso de los niños que presentaron más problemas en el desarrollo que las niñas. Esto se ha dado gracias a que se ha dado un mayor enfoque en el cuidado nutricional de los menores debido a que la escala de sobrepeso según la Encuesta Nacional de Salud (MSP, 2018) recogía que más del 64,7% de menores de edad de los sectores rurales, presenta problemas de sobrepeso.

En lo que se refiere a los adultos, es donde más problemas se presentaron, teniendo porcentajes bajos de peso y talla normal; siendo superados ampliamente por el porcentaje de personas con sobrepeso, incluso ya se mostraron personas con Obesidad Tipo I, II, y III. Esto significa que no existe un control y seguimiento de las dietas de los integrantes mayores de 18 años en las familias, sobrepasando el consumo calórico recomendado para adultos.

Tomando en cuenta el rango de peso de los adultos de la comunidad que es de 50kg a 80kg, y a quienes la FAO recomienda un consumo de 2250 a 2650 kcal para actividad física

ligera y de 2850 a 3400 kcal para actividad física moderada, existe una prevalencia de sobrepeso y obesidad alta (FAO, 2019).

Esto indica que no se está tomando la adecuada cantidad de alimentos y es necesario investigar las causas por las que no se puede seguir este proceso, analizando los factores como falta de apetito, pérdida de capacidades funcionales, problemas de generación de ingresos económicos. Una dieta baja en proteínas, vitamínica, minerales y fibra puede generar malnutrición sobre todo cuando aumentan las necesidades como en actividad física más exigente o enfermedades agudas que requieren una dieta estricta, convalecencias y deterioros cognitivos, y provocar daños en el ritmo intestinal y los efectos que pueden derivar.

(Martínez A. , 2018)

5. Conclusiones

El estudio de la seguridad alimentaria ha tomado importancia en el último lustro, a pesar que el acceso a alimentos es un derecho humano de carácter mundial, no se ha dado el enfoque adecuado para que las comunidades rurales cumplan con las dimensiones para cumplir con la seguridad alimentaria por incumplir con puntos como el acceso, la disponibilidad, uso y tiempos de alimentación.

En la comunidad Montañita, se pudo observar la prevalencia de baja Seguridad Alimentaria, lo que significa que las familias estudiadas no saben o desconocen su capacidad para obtener los alimentos. El desconocimiento también ha afectado la salud nutricional de los habitantes de la comunidad, debido a que ignoran sobre la ingesta calórica que deben tener. La mejor manera de practicar la seguridad alimentaria es estar bien informado sobre los conceptos básicos de los alimentos: procesos naturales y, especialmente, los peligros de una preparación mal realizada o el uso de productos químicos.

Sobre las características de alimentación, se puede determinar que las familias de la comunidad mencionada, consumen una alta cantidad de calorías, lo que ha influido en el estado nutricional de los adultos o mayores de 18 años, que están llegando al sobrepeso y a la obesidad en sus tres tipos. Así también los tiempos de alimentación se dan en su mayoría, tres veces al día, siendo el desayuno y el almuerzo donde más calorías se consumen. Esto se relaciona con el nivel de escolaridad, en su mayoría, los habitantes de la comunidad no han completado la primaria, por ende, su conocimiento sobre hábitos alimenticios es bajo, desconociendo sobre los tiempos de consumo de comidas, el consumo calórico, entre otros. Los determinantes socioculturales de las prácticas de alimentación no se han incorporado en el diseño de intervenciones dirigidas a mejorar el estado nutricional y disminución del riesgo de inseguridad alimentaria.

Los datos presentados en la antropometría, demostraron que ha existido un mayor cuidado en la alimentación de los menores de 15 años, esto porque se ha dado un seguimiento por parte de las entidades de salud encargadas del desarrollo integral del menor. Lo que es contrario en los adultos quienes están sufriendo las consecuencias de una dieta mal estructurada o el mal uso de los alimentos disponibles.

6. Recomendaciones

El enfoque en estrategias nutricionales para reducir el riesgo de baja seguridad alimentaria y minimizar los efectos adversos que esta conlleva más allá de la supervivencia de los integrantes de las familias. Se necesitan programas de investigación para desarrollar esquemas de nutrición mejorados para las familias. También es necesario efectuar cambios de comportamiento en el contexto cultural debido a que muchas familias consumen un exceso de calorías por costumbre que se da desde los adultos mayores, sin el conocimiento que se está causando un daño en la salud nutricional.

El gobierno autónomo descentralizado de Patate debería facilitar el acceso a mercados colindantes mediante el mejoramiento de las carreteras como también del transporte público. Implementar procedimientos y buenas prácticas para garantizar que los alimentos que llegan a la mesa de las familias sean aptos para el consumo.

Informar a las familias sobre los riesgos de contaminación que se pueden dar en la preparación de alimentos para que este factor se minimice y tener un consumo más saludable. Se deben enfatizar los cambios para prácticas higiénicas, uso de los recursos domésticos y técnicas de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar la transmisión de enteropatógenos.

Mejorar las prácticas de higiene doméstica y preparación de alimentos, por ejemplo, el lavado de manos y el uso del agua; uso de condiciones de almacenamiento adecuadas para alimentos preparados; uso y limpieza de utensilios para alimentación y preparación de alimentos; identificación de conceptos culturales de alimentos; mejora de la preparación y uso de alimentos nutricional y culturalmente apropiados; y cuando se indique, mejora de los hábitos de almacenamiento de alimentos, técnicas de preparación de alimentos, uso de recursos disponibles en la comunidad y patrones de consumo familiar de alimentos. Estos esfuerzos deberían conducir a alimentos apropiados con altas densidades calóricas y biodisponibilidad

de nutrientes; los alimentos deben requerir tiempos cortos para su preparación, y deben estar al alcance económico de las familias objetivo.

Crear alianzas con el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAGAP) con el fin de asesorar sobre los cultivos y crianza de ganado, de esta manera ayudará a mejorar el ingreso económico y por ende la calidad de vida de la comunidad Montañita.

Bibliografía

- Álvarez, R., Cordero, G., & Vásquez, M. (2017). Hábitos alimentarios, su relación con el estado nutricional en escolares de la ciudad de Azogues. *Revista de Ciencias Médicas de Pinar del Río*, 852-859.
- Andrade, D., & Flores, M. (2008). *Consumo de productos orgánicos/inorgánicos agroecológicos en los hogares ecuatorianos*. Quito: VECO Ecuador.
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2015). Ley Orgánica de Salud. En *Registro Oficial Suplemento 423* (pág. 46). Quito.
- Barragán, M. (2017). Ética del Consumo en la Gestión de la Seguridad Alimentaria. *Revista de Información Tecnológica Vol. 29*, 143-156.
- Boletín técnico N° 01-2019-IPC. (Enero de 2019). *Índice de Precios al Consumidor*. Quito, Ecuador: Dirección de Estadísticas Económicas (DECON).
- Bosques, P. (Septiembre de 2019). Recordatorio 24 horas. *LA ALIMENTACIÓN Y SU INFLUENCIA EN EL ESTADO NUTRICIONAL EN ADULTOS DE 20 A 64 AÑOS DE EDAD DEL CENTRO DE SALUD MONTALVO*. Babahoyo, Ecuador: Universidad Técnica de Babahoyo.
- Boticario, C. (2015). Nutrición y Alimentación: Mitos y Verdades. *Revista UNED*, 79-88.
- Brun, M. (2015). Inseguridad alimentaria y nutricional: un desafío importante para el mundo. *Tendencias Económicas*, 50-52.
- Cámara de Industrias de Tungurahua. (2016). Resumen Económico Ecuador . *Revista CITU*, 2-12.
- Cevallos, K. (Julio de 2016). Análisis comparativo del gasto de consumo monetario entre Manabí y Tungurahua. Quito, Ecuador: PUCE.
- CGP-MIDUVI. (2016). *Programa Nacional de Vivienda Social - PNVS*. Quito: Subsecretaría de Vivienda.

- Critician, P., Rivera, R., & Ortega, J. (2016). Los precios internacionales de los alimentos. En M. d. Social, *Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Ecuador* (págs. 40-50). Quito: Editorial Aries.
- Enriquez, F. (2015). Seguridad Alimentaria. *Revista de los GAD Provinciales*, 15-20.
- Fabara, C. (2016). Programas Alimentarios, Nutricionales y Desarrollo de la Infancia. En M. d. Social, *Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Ecuador* (págs. 246-265). Quito: Editorial Aries.
- FAO. (2017). *El estado de la biodiversidad para la alimentación y la agricultura en el mundo*. Quito: FAO.
- FAO. (2019). Necesidades Nutricionales. *Revista Nutricional FAO*, 30-64.
- FEN. (2019). Diferencias en los patrones alimentarios y horarios de ingesta de las comidas con respecto a la obesidad abdominal en el estudio científico ANIBES. *ANIBES N° 19*, 2-15.
- FIAN. (2010). *El derecho a la alimentación y la soberanía alimentaria en el Ecuador contemporáneo*. Quito: FIAN Ecuador.
- Fuentes, C., & Velasco, E. (2016). Seguridad alimentaria: Definiciones y causales. *El hambre explicada*, 14-29.
- GAD Municipal Patate. (2016). *Caracterización socioeconómica parroquial del Cantón Patate*. Patate: GAD Municipal Patate.
- Graziano, J., Ortega, J., & Faiguenbaum, S. (2018). Estrategias de Desarrollo, Políticas Públicas y Seguridad Alimentaria en América Latina y El Caribe. *Dinámicas Territoriales Rurales*, 4-8.
- IEEEES. (2015). Seguridad alimentaria y seguridad global. En I. E. Estratégicos, *Seguridad alimentaria y seguridad global* (págs. 15-20). Barcelona: Imprenta Ministerio de Defensa.

- INEC. (2019). Boletín técnico N° 01-2019-IPC. *Índice de Precios al Consumidor*, 5-11.
- INEC. (2019). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición ENSANUT 2019. *Situación de la niñez y adolescencia en Ecuador*, 54-60.
- INEC. (Enero de 2020). *Índice de Precios al Consumidor*. Obtenido de INEC: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/canasta/>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2016). *Censo 2016*. Ecuador: INEC.
- Instituto para el Desarrollo Rural de Sudamérica - IPDRS. (2018). *Acceso a la tierra y territorio en Sudamérica*. La Paz: IPDRS.
- Madrid Tamayo, T. (2019). El sistema educativo de Ecuador: un sistema, dos mundos. *Revista Andina de Educación* N° 2, 8-17.
- MAGAP. (2014). Parámetros Aplicables a la información de Planificación Institucional. *Parámetros Aplicables a la información de Planificación Institucional*, 1-6.
- Martínez, A. (2018). Centros de día y dependencia. MODELOS Y PERSPECTIVAS EN LAS GRANDES CIUDADES. En A. Martínez, *Nutrición y Ejercicio* (págs. 125-175). Madrid: Complutense.
- Martínez, L. (2016). SEGURIDAD ALIMENTARIA, AUTOSUFICIENCIA Y DISPONIBILIDAD. *Revista Latinoamericana de Economía*, 107-132.
- Ministerio de Desarrollo Urbano y Vivienda. (2017). *Proyecto Integral de Vivienda: Deficit habitacional*. Quito: Senplades.
- Ministerio de Salud Pública. (2018). Plan Intersectorial de Alimentación y Nutrición 2018-2025. *Plan Intersectorial de Alimentación y Nutrición*. Quito, Ecuador: Viceministerio de Gobernanza de la Salud Pública.
- Ministerio de Trabajo. (27 de Diciembre de 2018). Acuerdo Ministerial MDT 2018 - 270. Quito, Ecuador: MT.

- MSP. (2012). *Encuesta nacional de Salud y Nutrición*. Quito: Ministerio de Salud Pública del Ecuador.
- MSP. (2018). *Encuesta nacional de Salud y Nutrición*. Quito: Ministerio de Salud Pública del Ecuador.
- OMS ; FAO ; UNICEF. (2018). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. *Revista FAO Roma*, 30-45.
- OPS, FAO, UNICEF. (2018). Dimensiones de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. *Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe*, 31-53.
- Organización Mundial de la Salud. (2016). La desnutrición y su influencia en la salud humana. *Revista de Aportes de la OMS*, 34-39.
- Ortiz, E. (2015). Aportes a la construcción participativa del Sistema de Información de Seguridad Alimentaria y Nutricional. *Revista del Instituto de Estudios Caribeños*, 30-50.
- Ortiz, R., & Torres, M. (2017). Características sociodemográficas de la población adulta de la parroquia Cumbe, Cuenca-Ecuador. *Archivos Venezolanos de Farmacología y Terapéutica*, 57-64.
- Pérez, A., Leyva, D., & Gómez, F. (2018). Desafíos y propuestas para lograr la seguridad alimentaria hacia el año 2050. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas Vol. 9*, 175-189.
- Pérez, R., Flores-Armillas, V., & Guevara, A. (2018). Análisis de temperatura de la biodiversidad frente al cambio climático. *Revista FAUNAM*, 8-88.
- Piza, C., Palacios, L., Pulido, N., & Dallos, R. (2016). AGRICULTURA FAMILIAR: UNA ALTERNATIVA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. *Ciencias Agrarias Vol. 6*, 13-25.

- PMA (Programa Mundial de Alimentación). (2018). Metadatos para el indicador de puntaje de alimentos. *Revista UNICEF*, 12-19.
- Pozo, G. (Noviembre de 2019). ANÁLISIS DE LAS FUENTES DE INGRESO DE PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE LA PARROQUIA LA LIBERTAD. *ANÁLISIS DE LAS FUENTES DE INGRESO DE PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE LA PARROQUIA LA LIBERTAD*. Ibarra, Ecuador: Universidad Técnica del Norte.
- Ramos, E., Salazar, G., Berrún, L., & Zambrano, A. (2018). REFLEXIONES SOBRE DERECHO, ACCESO Y DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS . *Revista de Salud Pública y Nutrición*, 1-11.
- Romero, M. S. (8 de Febrero de 2017). *Bitácora Legal*. Obtenido de CELEC: <https://www.celec.gob.ec/bitacoralegal/index.php/component/k2/item/671-inec-el-ingreso-de-la-familia-tipica-en-ecuador-es-usd-700-mensuales-en-promedio.html#:~:text=INEC%3A%20el%20ingreso%20de%20la%20familia%20t%C3%ADpica%20en%20Ecuador,USD%20700%20mensua>
- Rouzaud Sánchez, O. (2015). El Concepto "Seguridad Alimentaria". *Ruta Crítica*, 44-46.
- Sango, V. (Septiembre de 2019). Empleo informal y depresión en el Ecuador: Resultados de la VI Encuesta de Condiciones de vida. *Empleo informal y depresión en el Ecuador: Resultados de la VI Encuesta de Condiciones de vida*. Quito, Ecuador: Universidad Internacional SEK.
- Sarmiento, I., Andrade, E., Goyes, B., Zambrano, F., & Carrasco, P. (2015). Alimentación y hábitos alimentarios de la población en la Zona 1 del Ecuador: aportaciones a la identidad cultural andina y de América Latina. *Revista Española Comunitaria* , 30-35.

- Secretaría Técnica Planifica Ecuador. (Diciembre de 2019). *Informe de Avance del Cumplimiento de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible*. Quito: Secretaría Técnica PLANIFICA Ecuador.
- Thola, P. (2019). Políticas Públicas frente a la inseguridad alimentaria: Una perspectiva comparativa de Brasil y Ecuador del 2004 al 2014. *Políticas Públicas frente a la inseguridad alimentaria: Una perspectiva comparativa de Brasil y Ecuador del 2004 al 2014*. Quito, Ecuador: PUCE.
- UNESCO. (2017). *Informe mundial de las Naciones Unidas sobre el desarrollo de los recursos hídricos, 2017: Aguas residuales: el recurso no explotado*. París: UNESCO.
- UNESCO. (2019). *Informe Mundial de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo de los Recursos Hídricos 2019*. París: UNESCO.
- Villacreses, S., Gallegos, S., Chico, P., & Santillán, E. (2017). Estado Alimentario y Nutricional de las comunidades originarias y campesinas de la región central del Ecuador. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición* Vol. 27 N° 1, 143-166.
- WWAP - Programa Mundial de Evaluación de Recursos Hídricos. (2019). *Informe Mundial de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo de los Recursos Hídricos 2019*. París: UNESCO.

ANEXOS

Anexos 1 – Autorización para Investigación Observacional

AUTORIZACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN OBSERVACIONAL EN SALUD
Ministerio de Salud Pública del Ecuador
Dirección Nacional de Inteligencia de la Salud
www.salud.gob.ec

Autorización para Protocolos de Investigaciones Observacionales en Salud

La presente autorización dispone para que la Srta. **Daniela de Lourdes Aguirre Barrionuevo**, con cédula de identidad # 1805184585, estudiante egresada de la carrera de Nutrición Humana de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, realice la investigación e indagación de historiales clínicos de 76 familias pertenecientes a la comunidad Montañita, que reciben atención en el Centro de Salud Tipo B Patate con el fin de obtener datos para su investigación cuyo título es:

**“SEGURIDAD ALIMENTARIA FAMILIAR EN LA COMUNIDAD DE MONTAÑITA
CANTÓN PATATE, PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**

Tomando en cuenta los siguientes parámetros:

TIPO DE INVESTIGACIÓN			
Marque con una X la opción que corresponda			
Estudio Descriptivo transversal		Estudios descriptivos longitudinales	
• Estudios de prevalencia	X	• Estudios de incidencia	
• Series de casos transversales		• Descripción de los efectos de una intervención no deliberada	X
• Evaluación de pruebas diagnósticas		• Descripción de la historia natural de una enfermedad	
• Estudios de concordancia		Estudios analíticos observacionales	
• Estudios de asociación cruzada		• Dirección causa-efecto: estudios de cohortes:	
		Prospectivos	
		Retrospectivos	
		Ambispectivos	
• Otros estudios transversales descriptivos		• Dirección efecto-causa: estudios de casos y controles	
• Operativos:		• Estudios híbridos	
Otros (Especifique):			

TIEMPO DE EJECUCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN
La indagación se realizó entre los meses de Diciembre 2019 a Mayo 2020

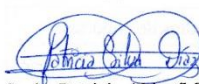
Nombre de la persona/institución que realiza la investigación			
Patrocinador	Nombres y Apellidos Daniela de Lourdes Aguirre Barrionuevo		Cédula de ciudadanía / RUC 1805184585
Teléfono	0968949152	Extensión	Correo Electrónico barrionuevolourdes_@hotmail.com

COBERTURA DE EJECUCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN		
☐ Nacional		
Zonas de Planificación ☐	Zona 1 (Carchi, Esmeraldas, Imbabura y Sucumbíos)	☐
	Zona 2 (Napo, Orellana y Pichincha)	☐
	Zona 3 (Chimborazo, Cotopaxi, Pastaza y Tungurahua)	☐
	Zona 4 (Manabí, Sto. Domingo de los Tsáchilas)	☐
	Zona 5 (Bolívar, Guayas, Los Ríos y Santa Elena)	☐
	Zona 6 (Azuay, Cañar y Morona Santiago)	☐
	Zona 7 (El Oro, Loja y Zamora Chinchipe)	☐
	Zona 8 (Cantones Guayaquil, Samborondón, Durán)	☐
	Zona 9 (Distrito Metropolitano de Quito)	☐
☐ Provincial <i>Especifique las provincias en las que se ejecutará su investigación</i>		
☒ Local	Provincia: Tungurahua Cantón: Patate Centro de Salud Tipo B Patate	

Patrocinador de la Investigación

FUNCIÓN	NOMBRE COMPLETO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	FORMACIÓN ACADÉMICA	ENTIDAD A LA QUE PERTENECE	CORREO ELECTRÓNICO PERSONAL E INSTITUCIONAL	TELÉFONO CELULAR
Nutricionista Centro de Salud Patate	Patricia Abigail Silva Díaz	1804770871	Lcda. Nutrición y Dietética	Centro de Salud Tipo B Patate	abigailsilva92@hotmail.com	0939674212

Autorizado por:


Abigail Silva
 NUTRICIONISTA - DIETISTA
 180477087-1
 Lcda. Patricia Abigail Silva Díaz
 Nutricionista Centro de Salud Patate



Anexo 2 – Portada de encuesta con firma

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR

FACULTAD DE ENFERMERÍA

“ENCUESTA PARA LA EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN HOGARES DE LAS COMUNIDADES DE LA COMUNIDAD MONTAÑITA (2019)”

TEMA: “SEGURIDAD ALIMENTARIA EN NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS DE LA COMUNIDAD DE MONTAÑITA CANTON PATATE PROVINCIA DE TUNGURAHUA.”

OBJETIVO: Recolectar información sobre la Seguridad Alimentaria en la comunidad de Montañita del cantón Patate y disponer de un método de medición simple y con sustento científico para identificar grupos de población con vulnerabilidad nutricional.

Fecha:

Sábado 8 Febrero 2020

Encuestador/a:

Daniela Aguirre Barrios

Fuente de información:

Familias de la Comunidad Montañita

A. DATOS GENERALES

DATOS GENERALES	
PROVINCIA	<u>Tungurahua</u>
CANTÓN	<u>Patate</u>
PARROQUIA	<u>Triunfo</u>
COMUNIDAD	<u>Montañita</u>

B. ESTRUCTURA FAMILIAR Y FACTOR SOCIOECONÓMICO

COMPOSICIÓN FAMILIAR									
N°	NOMBRES APELLIDOS	FECHA NACIEMT	EDAD	GENERO 1:M 2:F	PARENTESCO	INSTRUCCIÓN	OCUPACIÓN	P	T
	<u>Rosa Díaz</u>	<u>30/01/1970</u>				<u>Escuela</u>	<u>Agricultor</u>	<u>24</u>	<u>443</u>
	<u>Cheluis Chupo</u>	<u>12/11/20</u>	<u>13</u>			<u>E</u>			
	<u>Andrés Chupo</u>	<u>27/11/</u>	<u>6</u>			<u>E</u>			

Rosa Díaz

180249750-0

Rosa María Díaz

Anexo 3 – Portada de encuesta con huella digital

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR

FACULTAD DE ENFERMERÍA

“ENCUESTA PARA LA EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN HOGARES DE LAS COMUNIDADES DE LA COMUNIDAD MONTAÑITA (2019)”

TEMA: “SEGURIDAD ALIMENTARIA EN NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS DE LA COMUNIDAD DE MONTAÑITA CANTON PATATE PROVINCIA DE TUNGURAHUA.”

OBJETIVO: Recolectar información sobre la Seguridad Alimentaria en la comunidad de Montañita del cantón Patate y disponer de un método de medición simple y con sustento científico para identificar grupos de población con vulnerabilidad nutricional.

Fecha:

Sábado 8 de Febrero 2020

Encuestador/a:

Daniela Aguirre Barrionuevo

Fuente de información:

Familias de la Comunidad Montañita

A. DATOS GENERALES

DATOS GENERALES	
PROVINCIA	<u>Tungurahua</u>
CANTÓN	<u>Baños</u>
PARROQUIA	<u>Triunfo</u>
COMUNIDAD	<u>Montañita</u>

B. ESTRUCTURA FAMILIAR Y FACTOR SOCIOECONÓMICO

COMPOSICIÓN FAMILIAR									
Nº	NOMBRES APELLIDOS	FECHA NACIEMT	EDAD	GENERO 1:M 2:F	PARENTESCO	INSTRUCCI ÓN	Ocupación	P	T
	<u>Izurieta Amel</u>	<u>18/11/1986</u>	<u>32</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>Bachiller</u>	<u>Aguil</u>	<u>379</u>	<u>1.55</u>
	<u>Estela Pinuela</u>	<u>25/09/1967</u>	<u>53</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>P</u>	<u>4</u>	<u>Aguil</u>	<u>382</u>
	<u>Rosa Pinuela</u>	<u>12/06/1985</u>	<u>35</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>P</u>	<u>3</u>	<u>Aguil</u>	<u>373</u>

Amenda Izurieta



Anexo 4 – Formato de Encuesta para recolección de datos

“ENCUESTA PARA LA EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN HOGARES DE LAS COMUNIDADES DE LA COMUNIDAD MONTAÑITA (2019)”

A. DATOS GENERALES

DATOS GENERALES
PROVINCIA
CANTÓN
PARROQUIA
COMUNIDAD

B. ESTRUCTURA FAMILIAR Y FACTOR SOCIOECONOMICO

COMPOSICIÓN FAMILIAR									
N°	NOMBRES APELLIDOS	FECHA NACIEMT	EDAD	GENERO 1:M 2:F	PARENTESCO	INSTRUC- CIÓN	OCUPACIÓN	P	T

PARENTESCO		INSTRUCCIÓN		OCUPACIÓN	
1 Padre	6 Sobrino	1 Analfabetos	5 Sec.Incom	1 Queh. Dom	6 Comerciante
2 Madre	7 Tío	2 Alfabetizados	6. Sec. Compl	2. Agric.Asal	7 Jorna. Albañil
3 Hijos	8 Primo	3 Prim. Incom	7 Superior	3 Agricultor	8 Artesano
4 Abuelo	9 Nietos	4. Prim.Comp		4 Emp. Públi	9 Estudiante
5 Hermano	10 Otros			5 Emp. Priva	10 Desempleado

SITUACIÓN ECONÓMICA DE LA FAMILIA			
1. Cuántas personas trabajan en su hogar			
2. ¿Cuál es el mensual?			
3. ¿Hay otros ingresos que aumenta el aporte económico al hogar?			SI NO
Venta de productos	Trabajo ocasional	Agricultor	Otros
4. Podría usted decir cuánto gasta al mes en alimentación:			

TIPO DE VIVIENDA					
TECHO		PAREDES		PISOS	
1	Teja	1	Ladrillo	1	Cemento
2	Eternit	2	Bloque	2	Cerámica
3	Paja	3	Adobe	3	Madera
4	Otros	4	Madera/Mixto	4	Tierra

SERVICIOS BÁSICOS							
AGUA		EXCRETA		AGUAS SERVIDAS		BASURA	
1	Potable	1	Letrina	1	Alcantarillado	1	Carro recolector
2	Entubada	2	Ser. Higiénico	2	Pozo	2	Entierra
3	Carro repartidor	3	Campo abierto	3	Campo abierto	3	Quema
4	Otros	4	Otros	4	Otros	4	Campo abierto

C. DISPONIBILIDAD

ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS			
1	TIENDA	4	MERCADO
2	RANCHOS	5	LEGUMBRERIAS
3	PLAZA	6	TRUEQUE

DISPONIBILIDAD	
Dispone de un terreno para producir alimentos:	SI NO
¿Qué alimentos produce en su terreno?	
Dispone de animales	SI NO
¿Qué tipo de animales posee usted?	
De los alimentos que produce cuales vende y cuales consumen	
VENTA	CONSUMO

Uso de alimentos disponibles

	Compra	Siembra	Crianza	Autoconsumo	Comercialización
Arroz					
Arroz de cebada					
Avena					
Fideos					
Galleta					
Harina de haba					
Harina de maíz					
Harina de plátano					
Harina de trigo (castilla)					
Máchica					
Maíz y morocho					
Mote					
Pan					
Quinua					
Carne de chanco					
Carne de res					
Pollo					
Menudencias de pollo					
Mortadela					
Salchicha					
Sardinas y atún					
Huevos de gallina					
Leche en polvo					
Leche líquida					
Queso					
Aceite vegetal					
Manteca de chanco					
Aguacate					
Banano/guineo					

Limón					
Mandarina					
Manzana					
Maracuyá					
Melón					
Mora					
Naranja					
Naranjilla					
Papaya					
Piña					
Plátano maduro					
Plátano verde					
Sandía					
Tomate de árbol					
Uva					
Mellico					
Papa					
Remolacha					
Yuca					
Zanahoria					
Acelga					
Ajo					
Arveja tierna					
Apio					
Brócoli					
Cebolla blanca					
Cebolla paiteña					
Choclo					
Col					
Coliflor					
Culantro y perejil					
Fréjol tierno					
Haba tierna					
Lechuga					
Pepinillo					
Pimiento					
Rábano					
Tomate riñón					
Vainita					
Chocho					
Azúcar					
Chocolate en polvo					
Panela					
Machica					
Condimentos					
Sal					

Café					
Agua embotellada					
Güitig					
Refrescos en polvo (Yupi, tang, etc.)					
Gaseosas (colas)					

¿Cada qué tiempo compran (PRODUCTO)?	Diario	1
	Semanal	2
	Quincenal	3
	Mensual	4
	Trimestral	5
	Semestral	6
	Anual	7

D. ACCESO ECONÓMICO

RECORDATORIO 24 HORAS	
TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS
DESAYUNO	
MEDIA MAÑANA	
ALMUERZO	
MEDIA TARDE	
CENA	