



UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
FACULTAD DE MEDICINA
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA Y NUTRICIÓN



**RESILIENCIA ALIMENTARIA EN LA COMUNIDAD DE BELÉN, ESTADO
MÉRIDA: DESAFÍO PARA LA TRANSICIÓN NUTRICIONAL DESDE UNA
PERSPECTIVA ANTROPOLÓGICA.**

www.bdigital.ula.ve

Autora:

Millán Valero, Irian Mariangel

C.I.: 26.108.022

Tutora:

Dra. García, Miladi

Mérida, noviembre 2025



Universidad De Los Andes
Facultad De Medicina
Escuela De Nutrición y Dietética
Departamento De Asistencia y Nutrición



RESILIENCIA ALIMENTARIA EN LA COMUNIDAD DE BELÉN, ESTADO MÉRIDA: DESAFÍO PARA LA TRANSICIÓN NUTRICIONAL DESDE UNA PERSPECTIVA ANTROPOLÓGICA.

Autora: Millán Valero, Irian Mariangel

Tutora: Dra. García, Milaidi

Fecha: noviembre 2025

RESUMEN

La investigación analizó, desde la Antropología Nutricional, la Resiliencia Alimentaria como desafío de la Transición Alimentaria y Nutricional en la Comunidad de Belén, estado Mérida. Se aplicó una metodología mixta, utilizando el Cuestionario de Medición Análisis del Índice de Resiliencia (RIMA) en 62 hogares, complementándolo con el Cuestionario de Profundización Antropológica. El RCI promedio fue 59,73, clasificándose como Moderado/Alto. Sin embargo, su estructura demostró ser precaria, sostenida mayormente por el pilar de Acceso a Servicios Básicos 58%, frente a la mínima contribución de Activos y Redes de Apoyo. Convirtiendo al Precio en el mecanismo dominante de coerción: el 85,5% de los hogares lo prioriza como criterio de compra, anulando factores culturales o nutricionales y llevando a la sustitución forzada de alimentos de alto valor biológico (carne y frutas). Se concluye que la comunidad experimenta una Transición Alimentaria y Nutricional Regresiva. Esta polarización de la resiliencia reveló que la estabilidad se mantiene a un alto costo nutricional: el 87,5% de los hogares más resilientes recurren a la Disminución de Porciones como estrategia de afrontamiento.

Esto confirma que la resiliencia es, en este contexto, una Estrategia de Desgaste que sacrifica el bienestar inmediato para mantener la estabilidad económica del hogar, lo cual justifica la inclusión de la Antropología Nutricional para comprender esta coerción sistémica.

Palabras clave: *Resiliencia, transición nutricional, coerción económica, vulnerabilidad estructural, sustitución nutricional forzada, antropología nutricional.*

ABSTRACT

This research analyzed, from a Nutritional Anthropology perspective, Food Resilience as a challenge of the Food and Nutritional Transition in the Belén community, Mérida State. A mixed methodology was applied, using the Resilience Index Measurement and Analysis Questionnaire (RIMA) in 62 households, complemented by the Anthropological In-Depth Questionnaire. The average Food Resilience Index (FRI) score was 59.73, classifying it as Moderate/High. However, its structure proved to be precarious, sustained mainly by the Access to Basic Services pillar (58%), compared to the minimal contribution of Assets and Support Networks. Price became the dominant mechanism of coercion: 85.5% of households prioritized it as a purchasing criterion, overriding cultural or nutritional factors and leading to the forced substitution of foods with high biological value (meat and fruit). The study concludes that the community is experiencing a regressive Food and Nutritional Transition. This polarization of resilience revealed that stability is maintained at a high nutritional cost: 87.5% of the most resilient households resort to Portion Reduction as a coping strategy. This confirms that resilience, in this context, is a Wear and Tear strategy that sacrifices immediate well-being to maintain household economic stability, justifying the inclusion of Nutritional Anthropology to understand this systemic coercion.

Keywords: *Food resilience, regressive nutritional transition, economic coercion, structural vulnerability, forced nutritional substitution, nutritional anthropology.*

www.bdigital.ula.ve

AGRADECIMIENTOS

Primum omnium, maximam meam gratiam Deo, por la gracia de sus dones y talentos recibidos. Él es mi fuente inagotable de sosiego, templanza, fortaleza y gratitud. Por darme una muestra de su grandeza en cada bendición colocada en mi camino; sin su favor y su guía, no habría sido posible culminar esta etapa tan importante y relevante de mi vida.

A mi *Alma Máter*, la Universidad de Los Andes, la institución que elegí y que se convirtió en mi verdadera escuela de vida. Expreso mi profunda gratitud por brindarme la sólida formación académica y las herramientas metodológicas esenciales que hicieron posible la culminación de esta investigación. De manera especial, extendiendo este reconocimiento a la Escuela de Nutrición y Dietética, por ser el pilar fundamental de mi crecimiento profesional y personal.

Mi gratitud más profunda y especial está dirigida a mi tutora académica, la Dra. Miladi García. Agradezco sinceramente su dedicación al darle forma a mis ideas, su impulso constante para ir más allá en el análisis y, especialmente, por su fe inquebrantable en el potencial de esta tesis. Su inspiración para integrar la perspectiva antropológica enriqueció de manera determinante el enfoque de este trabajo. Sin su experticia, sus oportunas correcciones y su invaluable guía en el complejo análisis de los datos, el rumbo de esta investigación habría sido incierto.

A mis padres, por el apoyo incondicional y la fe inquebrantable que han depositado no solo en mi capacidad, sino en mis sueños y decisiones. Les agradezco profundamente por no cortar mis alas, por nunca limitarme en la búsqueda del conocimiento, por su sacrificio y por la voluntad que han inculcado en mí para no conformarme. Este logro es, en gran medida, el fruto de su amor y su ejemplo.

A mis abuelos, por ser mi ejemplo más presente y claro de resiliencia y perseverancia, recordándome que no existen obstáculos imposibles cuando se desea y

se anhela algo con el corazón. Les agradezco profundamente por haber sentado las bases para que el estudio en la ilustre Universidad de Los Andes se convirtiera en un sello tradicional de nuestra familia. Espero, con este logro, honrar su legado.

A mis hermanos; su presencia ha sido la representación del balance y la conexión que el triángulo simboliza en la ciencia y la historia: una poderosa alianza donde cada componente tiene un valor irremplazable en la unidad. No es casualidad que, entre los tres, hayamos construido una unidad en la que cada uno aportó su esencia, su talento y su virtud, logrando que este arduo camino universitario fuera más fácil y llevadero.

A mis tíos y primos, por estar siempre presentes sin llegar a ser intrusivos, por celebrar este logro como si se tratara de ustedes, y por reflejar a la perfección la esencia de una familia que brinda apoyo y consuelo ante las adversidades, así como celebra los grandes logros.

Finalmente, quiero agradecer a mis amigos. A los que dejé en mi ciudad, a esos que la distancia no ha logrado separar y que siguen estando presentes como si nunca nos hubiéramos ido. A los amigos que me regaló la ciudad de Mérida, gracias por hacer mi experiencia en esta ciudad tan hermosa e inolvidable. También a los amigos que me regaló la Universidad, a los que estuvieron presentes desde el día cero, a los que se fueron sumando en el camino y a los que se quedaron hasta el final. Estoy agradecida de su presencia en mi vida, y qué orgullo poder decirles colegas.

ÍNDICE GENERAL

INTRODUCCIÓN.....	2
CAPÍTULO I.....	6
EL PROBLEMA.....	6
Planteamiento Del Problema.....	6
Formulación del Problema.....	9
Objetivos de la Investigación.....	10
Objetivo General.....	10
Objetivos Específicos.....	10
Justificación de la investigación.....	11
CAPÍTULO II.....	14
MARCO TEÓRICO.....	14
Antecedentes de la investigación.....	14
Bases teóricas.....	19
Alimentación y Nutrición desde una Perspectiva Biocultural.....	19
Antropología Alimentaria y Nutricional.....	19
Modelo Ecológico de la Alimentación y Nutrición.....	20
Patrón Alimentario y Dinámicas de Cambio.....	22
Resiliencia Alimentaria.....	22
Factores que Influyen en la Elección y el Patrón de Consumo de Alimentos.....	23
La Transición Alimentaria y Nutricional.....	25
Etapas de la Transición Alimentaria y Nutricional.....	25
Modelos y Características de la Transición Alimentaria en Países en Vías de Desarrollo.....	26
La Transición Alimentaria y Nutricional en Venezuela.....	28
Bases Legales.....	29
Definición de términos básicos.....	31

CAPÍTULO III	33
MARCO METODOLÓGICO	33
Tipo de Investigación	33
Diseño de la investigación.....	34
POBLACIÓN Y MUESTRA	34
Población	34
Muestra	35
Principios Bioéticos.....	36
Técnica e Instrumento de Recolección de Datos	37
Procedimientos para la Recolección de los Datos.....	38
Análisis Estadístico de los Datos	38
CAPÍTULO IV	39
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	39
CAPÍTULO V	61
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	61
CONCLUSIONES.....	61
RECOMENDACIONES	64
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	65
ANEXOS	69

INDICE DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Distribución de Hogares según el Nivel de Capacidad de Resiliencia (RCI), en la Comunidad de Belén, estado Mérida.....	41
Tabla 2. Frecuencia de Factores Socioeconómicos en los hogares de la Comunidad de Belén, estado Mérida.....	42
Tabla 3. Frecuencia de Factores Socioculturales en los hogares de la Comunidad de Belén, estado Mérida.....	44
Tabla 4. Distribución de los Hogares por Criterio de Compra según los Alimentos Eliminados de la Dieta.....	46
Tabla 5. Distribución de los Hogares por Criterio de Elección según las Fuentes de Compras.....	48
Tabla 6. Distribución de los Hogares por Capacidad de Resiliencia Alimentaria según el Criterio de Compra de Alimentos.....	50
Tabla 7. Distribución de los Hogares por Capacidad de Resiliencia según las Estrategias de Afrontamiento.....	52
Tabla 8. Desplazamiento de las costumbres culinarias familiares: entre el	

origen ancestral y la práctica alimentaria actual.....	56
--	----

Tabla 9. Transformación del rol familiar en la preparación de alimentos: de la figura materna al trabajo colectivo como mecanismo de resiliencia alimentaria.....	59
---	----

www.bdigital.ula.ve

ÍNDICE DE GRÁFICOS

	Pág.
Gráfico 1. Contribución Desagregada de los Pilares a la Capacidad de Resiliencia (RCI) en la Comunidad de Belén, estado Mérida.....	39
Gráfico 2. Estrategias comunitarias para la obtención de alimentos de dificultad monetaria: mecanismos de resiliencia alimentaria en familias de Belén.....	55
Gráfico 3. Transformaciones culturales en las prácticas de obtención de alimentos: de la siembra al supermercado.....	58

www.bdigital.ula.ve

INTRODUCCIÓN

La alimentación es un proceso intrínsecamente multifactorial, que trasciende los meros aspectos biológicos y fisiológicos. Si bien la visión biológica ha predominado históricamente, es crucial reconocer a día de hoy, la profunda influencia de factores históricos, culturales, sociales y religiosos que moldean nuestros gustos, preferencias y, en última instancia, el patrón de consumo de una población. (Guidonet, 2007).

Desde los inicios de la humanidad, diversos eventos han modificado directa e indirectamente la dieta. En 1994, Barry M. Popkin formalizó esta serie de cambios como —Transición Alimentaria y Nutricional. Popkin explicó que este proceso, inherente a la historia humana, surge de la necesidad de una dieta más variada y con mayor aporte calórico. Además, destacó cómo estos cambios suelen estar ligados a eventos históricos significativos, como la Revolución Industrial en el siglo XVIII. Esta revolución no solo transformó los métodos de producción alimentaria hacia un modelo más industrializado, sino que también instauró un patrón de consumo con mayor presencia de alimentos procesados y menos naturales, un modelo que persiste en la actualidad (Popkin, 1994).

Tomando como referencia la Revolución Industrial y el impacto que esta generó en la alimentación de la época, se puede evidenciar como los acontecimientos sociales afectan o influyen directamente en la alimentación de una población, es por ello, que en países afectados por cualquier evento social (guerras, hambrunas, pobreza, entre otros) la alimentación es el primer aspecto que se ve afectado, lo que muchas veces conlleva, a que la sociedad experimente del fenómeno de Transición Alimentaria y Nutricional de manera atípica, convirtiéndose incluso en un desafío. Sin embargo, este es un proceso global que, en mayor o menor medida, todos los países han experimentado, aunque no todos hayan avanzado al mismo ritmo hacia la etapa final, caracterizada por una conciencia creciente sobre la alimentación

balanceada y saludable, con dietas ricas en vegetales, variadas y con menor consumo de alimentos procesados y grasas saturadas (Guidonet, 2007).

Tal es el caso de Venezuela, donde la severa crisis económica y alimentaria experimentada entre 2015 y 2018, representó un shock significativo para la seguridad alimentaria de los hogares y limitó drásticamente el acceso a los alimentos. Principalmente por el desabastecimiento derivado tanto de la poca producción local como de la caída del precio del petróleo, y aunado al hecho de la hiperinflación vivida desde el año 2017 resultó en el empobrecimiento generalizado del país y una pérdida acelerada de la calidad de vida, que sigue afectando a la población a día de hoy. Pues en la Encuesta de Condiciones de Vida (ENCOVI) realizada en el año 2024, se sigue evidenciando la vulnerabilidad de los hogares venezolanos en el ámbito de salud y alimentación, debido al aumento de la dependencia económica; sin embargo, a pesar de esta situación de crisis vivida, el país sigue estancado en un patrón alimentario occidental (Herrera - Cuenca, et al., 2021). Este patrón, arraigado en hábitos adoptados durante años de bonanza, y acentuado en la época de crisis, se caracteriza por un alto consumo de harinas refinadas, alimentos ricos en grasas y ultra procesados. Esta persistencia ha contribuido a un alarmante incremento en la tasa de mortalidad por enfermedades crónicas no transmisibles como hipertensión, diabetes y obesidad en las últimas décadas (López de Blanco y Carmona, 2005).

En contextos de crisis, la Resiliencia Alimentaria ha sido un concepto que ha tomado más fuerza con el pasar de los años, pues según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en Inglés), la Resiliencia Alimentaria, nace de la capacidad que tienen los habitantes de una comunidad de resistir la disminución del acceso a los alimentos en crisis prolongadas, adoptando estrategias de afrontamiento que permiten equilibrar los recursos propios, de familiares o vecinos de la comunidad, para hacer frente a la

inseguridad alimentaria, y la precariedad de obtención, elaboración y consumo de alimentos. (Béné et al., 2016).

Siguiendo con el caso de Venezuela, hemos visto como la Resiliencia Alimentaria ha sido puesta a prueba, obligando a la población a desarrollar diversas estrategias de afrontamiento para mantener su acceso a los alimentos y su supervivencia. No obstante, estas estrategias, si bien cruciales para la subsistencia, no siempre conducen a patrones de consumo nutricionalmente óptimos y, de hecho, pueden generar desafíos para una progresión saludable de la transición nutricional a largo plazo.

La presente investigación se centra en la comunidad de Belén, ubicada en la ciudad de Mérida, estado Mérida, Venezuela. Esta comunidad, con sus propias dinámicas socioeconómicas y culturales, ofrece una oportunidad única para comprender cómo la resiliencia y seguridad alimentaria de sus hogares se interrelacionan con los desafíos que enfrenta su transición nutricional a nivel local. Considerando que la alimentación es capaz de configurar las dinámicas sociales y económicas que influyen en la seguridad alimentaria de una comunidad, y que en los hábitos alimentarios de esta se ve reflejada la herencia cultural que se tiene, resulta de vital importancia comprender la interacción entre la cultura y la seguridad alimentaria, pues de esta relación nacen la mayoría de las estrategias que promueven dietas sostenibles y resilientes, que permiten adaptar las necesidades nutricionales a la realidad de cada población (Monterrosa et al., 2020).

En esta investigación se destaca la relevancia de la antropología nutricional como medio para conocer el origen de los patrones de consumo en la comunidad de Belén; ya que, al considerar variables culturales, sociales, económicas, religiosas e incluso ambientales, la alimentación se transforma en un proceso biocultural. Desde esta perspectiva, la transición alimentaria no es solo un cambio dietético, sino un proceso arraigado a las estructuras sociales, creencias y prácticas cotidianas. Este

enfoque es fundamental para desentrañar cómo las experiencias de resiliencia y seguridad alimentaria moldean la conducta alimentaria y presentan desafíos específicos para la progresión de la transición nutricional en la comunidad.

www.bdigital.ula.ve

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La alimentación es un pilar fundamental para la salud y el desarrollo de una población, pues garantiza su bienestar y productividad económica. Sin embargo, en un mundo cada vez más expuesto a diversas perturbaciones, la capacidad de los hogares y comunidades para mantener un acceso constante a alimentos suficientes, seguros y nutritivos, es decir, su seguridad alimentaria, se vuelve un desafío crucial. Comprender los desafíos que enfrenta la Transición Alimentaria resulta esencial, pues estos no solo determinan su progresión, sino también la resiliencia de los sistemas alimentarios frente a las amenazas.

Tradicionalmente, la Transición Alimentaria se ha asociado con el aumento de recursos económicos y un mayor acceso a productos. No obstante, en los países en vías de desarrollo, esta progresión a menudo se caracteriza por una tendencia acelerada hacia el consumo de alimentos procesados y ultra-procesados. Este cambio, si bien puede ofrecer soluciones inmediatas a la escasez, compromete la seguridad alimentaria en términos de calidad nutricional y sostenibilidad, incrementando el riesgo de malnutrición por exceso y Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT). Esta dinámica plantea desafíos complejos para la transición alimentaria y nutricional de poblaciones en situaciones de crisis, como la adaptación individual, la limitación de tiempo para cocinar, la aculturación, el gusto por dietas opulentas y ricas en grasas. En este sentido, las estrategias de resiliencia alimentaria pueden no alinearse con una dieta saludable a largo plazo. (López de Blanco y Carmona, 2005).

Se considera como Transición Alimentaria y Nutricional (TAN) al proceso dinámico mediante el cual el patrón alimentario de una población evoluciona, tanto

en la composición de su dieta habitual como en la disponibilidad de los alimentos, hacia un modelo alimenticio más industrializado y occidental (Popkin, 1994). Para comprender este proceso dinámico, Popkin (1994) propuso un modelo de cinco etapas que reflejan la connotación histórica de los cambios alimenticios de la humanidad y las características nutricionales específicas de diversas regiones geográficas. Estas etapas son: 1) Recolectores y Cazadores; 2) Hambrunas; 3) Final de las Hambrunas; 4) Dieta tipo Occidental; y 5) Toma de Conciencia y Cambio de Comportamiento. Este modelo explica la trayectoria alimentaria de la humanidad a lo largo del tiempo y los eventos históricos que han impulsado estas transformaciones. La etapa final de la transición subraya que, a pesar de la abundancia de alimentos procesados en la dieta occidental, el objetivo último es alcanzar un patrón alimenticio que satisfaga las necesidades nutricionales y energéticas de la población, asegurando un óptimo estado de salud.

Los cambios en el patrón alimentario de una población son consecuencia directa de factores sociales, culturales y económicos presentes en su entorno. Para comprender la influencia de estos factores, es esencial considerar la alimentación y la nutrición como procesos que trascienden la fisiología (García Gómez y Trescastros, 2017). Desde la perspectiva de la antropología nutricional, la alimentación humana implica un complejo entramado de conocimientos y relaciones socioculturales que incluyen gustos, estatus social, modas, mitos y placer (Arteaga, 2011). Tal como señaló el sociólogo Marcel Mauss (1925) en su concepto —Hecho social total (fait social total), la alimentación es una práctica que abarca la totalidad social. Esta idea fue desarrollada en la Antropología Alimentaria, donde autores como Claude Fischler (1990) han demostrado que la comida comprende y articula aspectos tan diversos como la política, la economía, la religión, el género, la salud o la ideología. En este sentido, la antropología nutricional busca evaluar la ingesta y el gasto energético, los requerimientos nutricionales y los riesgos de deficiencia o exceso, considerando tanto los procesos biológicos como los socioculturales (Arteaga, 2011).

A nivel global, la TAN se inició con la Revolución Industrial (1760-1840), marcando el paso de una dieta predominantemente vegetariana y basada en alimentos locales a una dieta con mayor inclusión de productos de origen animal, azúcar y grasas vegetales, lo que incrementó el consumo calórico y mejoró el estado nutricional en los países desarrollados (Popkin, 1994). En contraste, la transición en América Latina, incluyendo Venezuela, fue más acelerada y se caracteriza por un "estancamiento" en la dieta occidental, con un alto consumo de alimentos procesados y sus consecuentes problemas de salud, lo que permite en estos países la coexistencia de la desnutrición y la obesidad (López de Blanco y Carmona, 2005). La compleja coyuntura socioeconómica actual en Venezuela, especialmente la severa crisis económica y alimentaria experimentada entre 2015 y 2018, ha representado un shock significativo que ha puesto a prueba la seguridad alimentaria de los hogares y ha exacerbado estos problemas, representados principalmente por el aumento tanto de la desigualdad social, el hambre, así como de las tasas de desnutrición en el país; impidiendo, de esta manera, el avance hacia patrones alimentarios más saludables (Herrera - Cuenca, et al., 2022).

Dada esta compleja situación a nivel nacional, resulta crucial comprender cómo la resiliencia alimentaria de los hogares se manifiesta y cómo las estrategias de afrontamiento adoptadas ante las carencias pasadas y presentes pueden generar desafíos para la progresión de la Transición Alimentaria y Nutricional. Tomando en cuenta que debido a la crisis vivida en el país, la población más vulnerable a la falta de acceso y disponibilidad de alimentos logró adaptarse mediante estrategias de afrontamiento, entre ellas la reducción de alimentos consumidos, eliminación de comidas y sustitución de alimentos preferidos por otros. (Herrera - Cuenca, et al., 2022).

En este sentido, la presente investigación se centra en la comunidad de Belén, ubicada en la ciudad de Mérida, estado Mérida, Venezuela. Dónde, a pesar de la

relevancia de comprender la dinámica de la resiliencia y la transición alimentaria a nivel local, no se encontraron estudios previos que aborden esta temática en particular en dicha comunidad. Sin embargo, observaciones preliminares en la zona sugieren que sus dinámicas socioeconómicas y culturales particulares pueden influir de manera específica en la trayectoria de su seguridad y resiliencia alimentaria. Por lo tanto, es plausible inferir que Belén también enfrenta desafíos en su avance hacia patrones alimentarios más saludables, lo que subraya la necesidad de este estudio para llenar ese vacío de conocimiento.

Asimismo, esta investigación se fundamenta en la antropología nutricional para explorar el origen de los patrones de consumo en Belén, para lo cual se consideran variables culturales, sociales, económicas, religiosas y ambientales. Este enfoque biocultural permite comprender la alimentación como un elemento central de la vida social y cultural, donde la transición alimentaria trasciende los cambios dietéticos y se arraiga en las estructuras y prácticas cotidianas de la comunidad. Es a través de esta perspectiva que se podrá desentrañar cómo las experiencias de resiliencia y seguridad alimentaria moldean la conducta alimentaria y presentan desafíos específicos para la progresión de la transición nutricional en la comunidad.

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

A fin de comprender los desafíos de la transición alimentaria en la comunidad de Belén desde una perspectiva antropológica nutricional, se plantean las siguientes interrogantes:

- ¿Cuáles son los factores relacionados con la resiliencia y la seguridad alimentaria que representan desafíos para la transición alimentaria y nutricional en la comunidad de Belén, Estado Mérida, desde una perspectiva antropológica?

- ¿Cómo influyen las experiencias históricas de inseguridad y carencia alimentaria en las estrategias de resiliencia adoptadas y en la configuración de las elecciones alimentarias actuales de los hogares de Belén?
- ¿Cómo se argumenta la pertinencia de la perspectiva antropológica nutricional para comprender los desafíos de la resiliencia y la transición alimentaria en la comunidad de Belén?

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

OBJETIVO GENERAL

Analizar desde una perspectiva antropológica los factores de resiliencia alimentaria que desafían la transición alimentaria y nutricional en la comunidad de Belén, Estado Mérida.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Indagar acerca de los factores socioeconómicos y socioculturales actuales que influyen en el patrón alimentario y que representan desafíos para la transición nutricional en la comunidad estudiada.

Ahondar en la influencia de las experiencias históricas de inseguridad y carencia alimentaria.

Reconocer las estrategias de resiliencia y las elecciones alimentarias actuales de los hogares estudiados.

Justificar la relevancia de la inclusión de la perspectiva antropológica nutricional en la comprensión de los desafíos de la resiliencia y la transición alimentaria en la comunidad abordada.

JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

La acelerada Transición Alimentaria y Nutricional en países de Latinoamérica y El Caribe, incluyendo a Venezuela, ha evidenciado la compleja coexistencia de problemas nutricionales ancestrales, como la desnutrición, con la creciente prevalencia de obesidad, diabetes, hipertensión y resistencia a la insulina. Esta dinámica se debe a que, tras el inicio de la transición alimentaria, la dieta se ha modificado drásticamente hacia un mayor consumo de harinas, azúcares y grasas saturadas, relegando alimentos de origen vegetal ricos en fibra y micronutrientes. Estos hábitos, si bien pueden ser resultado de estrategias de adaptación en contextos de vulnerabilidad, propician o incrementan el riesgo de padecer ECNT, planteando serios desafíos para la seguridad alimentaria en términos de calidad y sostenibilidad. Si bien esta modificación dietética podría interpretarse superficialmente como un avance hacia una alimentación más variada y con mayor consumo de proteína animal, resulta imprudente debido a la reducción en el consumo de carbohidratos complejos y fibra, elementos esenciales para una dieta saludable.

López de Blanco y Carmona (2005) aseguran que la estructura del patrón de disponibilidad de alimentos de un país es una medida indirecta de las tendencias de consumo, y dada la rapidez con la que cambian los patrones dietéticos a nivel global y en Venezuela, es crucial establecer las relaciones de estos cambios con factores económicos, sociales, culturales y demográficos. Comprender las causas y consecuencias de estas transformaciones permitirá orientar la transición alimentaria hacia patrones dietéticos y resultados nutricionales y de salud más adecuados.

Es fundamental reconocer que la TAN se caracteriza por una diversidad de experiencias, no siendo un proceso lineal replicable en todas las poblaciones. Por ello, resulta crucial identificar los diversos factores que explican estos procesos transicionales y su impacto en los indicadores nutricionales (García y Trescastros, 2017). En el caso particular de la comunidad de Belén, Estado Mérida, Venezuela,

factores históricos, influencias culturales específicas en la gastronomía, patrones agrícolas tradicionales y las recientes disrupciones económicas y sociales han moldeado una trayectoria única en su resiliencia alimentaria y en los desafíos para su transición nutricional.

Considerando que la falta de avance hacia una dieta más apropiada, más apegada a dietas tradicionales y prácticas agrícolas y alejada del modelo alimentario occidental, perpetúa la coexistencia de la desnutrición con el aumento de la mortalidad por ECNT, afectando directamente el estado nutricional y de salud de la población de esta comunidad, surge la necesidad imperante de conocer los factores que están interviniendo en la Transición Alimentaria y obstaculizando su desarrollo hacia etapas más saludables, ya que diversas investigaciones sugieren que las Transiciones Alimentarias son heterogéneas y están moldeadas por circunstancias históricas, geográficas y socioculturales (Gallegos – Riofrío et al., 2024). Esta comprensión es vital para fortalecer la resiliencia alimentaria de los hogares y asegurar su seguridad alimentaria a largo plazo, permitiendo que la comunidad de Belén afronte y supere los desafíos que su particular trayectoria nutricional le presenta.

Desde una perspectiva teórica, este estudio contribuirá a la comprensión de la TAN en contextos de crisis prolongada. A diferencia de los modelos tradicionales que describen una progresión lineal, la experiencia venezolana y, en particular, la de comunidades como Belén, presenta una dinámica donde las estrategias de resiliencia alimentaria adoptadas frente a la inseguridad alimentaria pueden generar patrones de consumo que, si bien aseguran la subsistencia, representan desafíos para una transición hacia dietas más saludables. La investigación llenará un vacío en la literatura al explorar esta interrelación específica, ofreciendo una visión matizada de cómo las experiencias de carencia moldean la conducta alimentaria a largo plazo. Además, al emplear una perspectiva antropológica, el estudio enriquecerá el

conocimiento sobre los factores socioculturales, las percepciones y los significados que subyacen a las elecciones alimentarias y a las estrategias de resiliencia en un contexto local.

En el ámbito práctico y social, los hallazgos de esta investigación son de suma importancia para la comunidad de Belén y para el diseño de futuras intervenciones. Al caracterizar los factores que desafían la transición nutricional y analizar la influencia de las carencias pasadas en las elecciones actuales, se proporcionará información valiosa para organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, así como para programas de salud y nutrición. Esta comprensión permitirá desarrollar estrategias de intervención más efectivas, culturalmente sensibles y adaptadas a las realidades y capacidades de resiliencia de la población local. El estudio busca identificar no solo las vulnerabilidades, sino también las fortalezas y adaptaciones de la comunidad, lo que puede servir de base para políticas públicas que promuevan una seguridad alimentaria sostenible y una transición nutricional positiva

Finalmente, desde una perspectiva metodológica, la investigación demostrará la pertinencia y el valor de un enfoque mixto (combinando el instrumento RIMA con preguntas cualitativas de corte antropológico) para abordar problemas complejos de alimentación y nutrición. La integración de datos cuantitativos sobre resiliencia y seguridad alimentaria con narrativas cualitativas sobre experiencias vividas y significados culturales, permitirá una comprensión más profunda y holística del fenómeno, sirviendo como modelo para futuros estudios en contextos similares.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

El presente capítulo establece las bases conceptuales y teóricas que sustentan la investigación sobre la transición alimentaria y nutricional en la comunidad de Belén. Se abordan los marcos disciplinares que permiten comprender la alimentación como un proceso biocultural complejo, así como los modelos teóricos que explican los cambios en los patrones de consumo a nivel poblacional, con un enfoque particular en el contexto de países en desarrollo y, específicamente, en Venezuela.

ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

Estableciendo relación entre este estudio y los trabajos realizados previamente, se tienen las siguientes investigaciones:

González-Fajardo et al., (2022), en su trabajo de investigación titulado: Resiliencia e Inseguridad Alimentaria en una Población Beneficiaria de un Comedor Comunitario, cuyo objetivo era estudiar la relación entre el InSAN y el Índice de Resiliencia Alimentaria (RIMA) en una población vulnerable. Para este estudio participaron 17 familias beneficiarias del comedor comunitario, a los cuales se les aplicó tanto la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA) y el Índice de Resiliencia Alimentaria (RIMA). Y los resultados del mismo demostraron que la capacidad de adaptación ante la inseguridad alimentaria de los hogares y las estrategias de afrontamiento están directamente relacionadas al nivel de ingreso, tanto de los hogares, como el de su red de apoyo para sobrellevar la crisis.

Tomando en cuenta que este estudio se centra plenamente en la aplicación del RIMA como instrumento para medir la Resiliencia Alimentaria de una población

vulnerable, resulta crucial para comprender la experiencia de otras comunidades ante la resiliencia alimentaria, y la efectividad del instrumento elaborado por la FAO para el estudio de este fenómeno en poblaciones vulnerables.

A nivel nacional Herrera-Cuenca, et al; (2022) realizaron una investigación *“Explorando los determinantes de la Seguridad/Inseguridad Alimentaria en la emergencia humanitaria y compleja de Venezuela”*; el objetivo de esta investigación era analizar la seguridad alimentaria en los hogares venezolanos para identificar los factores determinantes de la misma y las estrategias de afrontamiento aplicadas por las familias. Como método de recolección de datos, utilizó una encuesta no probabilística de alcance nacional y una prueba estadística descriptiva para analizar las variables demográficas y las variables del Índice de Seguridad Alimentaria (ISA). Teniendo como resultado que solo el 9% de los hogares presentaba seguridad alimentaria, 69% eran marginalmente seguros y 22% presentan inseguridad alimentaria moderada o severa.

Dado que el objetivo de esta investigación es analizar cómo la resiliencia y la seguridad/inseguridad alimentaria influyen en la transición alimentaria y nutricional, resultó pertinente tomar esta investigación como antecedente, puesto que conocer la prevalencia de inseguridad alimentaria en el país a causa de la crisis humanitaria que se vive actualmente, y a su vez las estrategias de afrontamiento que emplea la población para subsistir, nos permite identificar los factores que influyen directamente en la alimentación de la población venezolana, y que pueden estar interfiriendo o influyendo en su transición alimentaria.

En el ámbito internacional, Pais, D., Marques, A., & Fui has, J. (2021) estudiaron los *—Factores impulsores de una nueva transición alimentaria hacia un futuro sostenible—* Su objetivo era evaluar cuáles eran los posibles impulsores de una nueva transición alimentaria, tomando en cuenta la motivación tras los hábitos de consumo de la población. Para la realización de este estudio, se usó un panel mundial

de 25 países de todo el mundo, durante el período de 1998 - 2017, donde se evaluaron una serie de datos, en este caso los factores que se creía impulsan la alimentación y a su vez la transición alimentaria. Revelando como resultado, que los precios, la educación y la conciencia ambiental promueven la nueva transición alimentaria, mientras que los ingresos, el desarrollo humano y la globalización pueden actuar como barreras.

Esta investigación ha servido como pilar fundamental para comprender no solo los factores que influyen en el desarrollo de la transición alimentaria, sino en la alimentación *per sé*. Además de resaltar la importancia que tiene la transición alimentaria no solo en la sostenibilidad para el medio ambiente, sino por el impacto que tendría en la salud de la población, pues esta propone un menor consumo de alimentos perjudiciales y poco saludables.

A nivel internacional, García y Trescastros (2017) realizaron una investigación sobre la “*Transición Nutricional en una ciudad industrial, como lo es Alcoy (España)*”. El objetivo de la investigación fue el de analizar la composición de la dieta de los habitantes de dicha ciudad y compararla con los requerimientos mínimos necesarios para cubrir las necesidades nutricionales básicas; profundizando en la relación existente entre la evolución de la dieta y otros indicadores de bienestar y salud, como lo son la estatura y la mortalidad durante la revolución industrial. Para ello se construyeron seis dietas del período de 1852 - 1928 con el fin de observar la evolución de la misma. Esto tuvo como resultado, que, pese a que la transición nutricional se inició a mitad del siglo XIX, el aumento del input nutricional no siempre estuvo acompañado de un aumento de talla y una disminución de la mortalidad de la población, pues factores como: trabajo infantil, hacinamiento, falta de alcantarillado y consumo de agua y alimentos en mal estado impedían una mejora en el estado nutricional.

Por lo cual se consideró esta investigación como antecedente ya que se centra en uno de los factores más importantes para dar inicio a la transición nutricional y alimentaria, el desarrollo del país. Tomando en cuenta que indicadores de Necesidades Básicas pueden afectar directamente la mejora del estado nutricional de la población y en consecuencia el estado de salud, aun cuando se evidencie un cambio en la dieta y un proceso de transición nutricional.

De igual forma a nivel internacional, tenemos a Ibarra, et al; (2016), quienes realizaron un estudio sobre la “*Transición Alimentaria en México*”, publicado en la revista Razón y Palabra; en la cual explican y describen cómo ha sido el proceso de la transición alimentaria en el país, resaltando los factores culturales, sociales y económicos que no sólo han influido en la misma sino que de cierta manera han transformado, de manera negativa, el patrón de consumo alimentario de la población, quien en las últimas tres décadas ha mantenido un consumo calórico diario superior al recomendado para la población del país. Esto último se vio reflejado directamente en el aumento de la obesidad, tanto en la población adulta como en la infantil.

Esta investigación es considerada como antecedente porque toma en cuenta los factores que intervienen directamente en la transición alimentaria de un país, y que condicionan o influyen a la población al momento de elegir los alimentos de su dieta. Aunado al hecho de que México, al ser un país latinoamericano, comparte ciertas costumbres con Venezuela, por lo que el comportamiento de su población puede servir de referencia para fines de este estudio.

Por otra parte, en el 2016, Ezzhara y col. realizaron un trabajo de investigación sobre la “*Antropología Nutricional y el Estudio de la Dieta*”, pública en la revista mexicana Actualización en Nutrición; el cual tuvo como objetivo realizar una revisión reflexiva de las diferentes aproximaciones del estudio de la Antropología Nutricional, enfocado al análisis del modelo ecológico de la

alimentación y nutrición. Observando que los cambios dietéticos pasan por una transición nutricional, donde cada población responde de manera particular a los efectos que tienen los procesos de globalización y las políticas en su entorno cultural y social. Por lo que, el modelo puede seguir el cambio de la dieta en contextos muy particulares, sin embargo, no de manera generalizada, pues existen múltiples factores, unos más fuertes que otros, los cuales dependen del contexto sociocultural de cada población.

En tal sentido, se cita como antecedente a esta investigación, pues relaciona directamente a la Antropología Nutricional con los cambios en la dieta que pueden realizar las poblaciones, y que los mismos están enlazados directamente a la transición nutricional o alimentaria. Determinando que todo cambio en la alimentación es una consecuencia de factores sociales y/o culturales que se encuentren en el entorno de dichas poblaciones.

Finalmente, a nivel nacional tenemos a López de Blanco y Carmona (2005), quienes realizaron un estudio sobre la *“Transición Alimentaria y Nutricional en el país”*. Donde reflejaban que la transición alimentaria en Venezuela se inició en el año 1960, con el aumento de la disponibilidad de alimentos industrializados, harina de maíz precocida, aceites vegetales, margarina y azúcar refinada, y la disminución a su vez de leguminosas, tubérculos, frutas, manteca de cerdo y mantequilla. Trayendo consigo un aumento en la prevalencia de obesidad, resistencia a la insulina y diabetes mellitus tipo 2, esto debido a que la transición alimentaria viene acompañada de la transición demográfica y epidemiológica, caracterizada por las altas prevalencias de enfermedades infecciosas y desnutrición hacia las altas prevalencias de ECNT. Además, toman en cuenta el impacto positivo en el consumo de alimentos, como grasas saturadas y ultra procesados, que tiene el incremento de los ingresos de la población, y como la urbanización y los medios de comunicación promueven estas conductas y reflejan cambios socioculturales, económicos y de comportamiento.

Por lo cual, esta investigación es tomada en cuenta como antecedente, ya que está centrada en el análisis de la transición alimentaria del país y la relación de esta con factores económicos, sociales y culturales.

BASES TEÓRICAS

ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DESDE UNA PERSPECTIVA BIOCULTURAL

La alimentación humana, más allá de ser una necesidad biológica fundamental para la subsistencia y el mantenimiento de la salud, constituye un proceso multifactorial complejo. Involucra no solo la ingestión de nutrientes, sino también una profunda expresión sociocultural influenciada por una intrincada red de factores históricos, culturales, sociales, económicos, psicológicos y ambientales. La conducta alimentaria emerge, por lo tanto, como el resultado dinámico de estas interacciones (Aguilar, 2006).

ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

El objetivo general de la antropología es el estudio de la cultura. Sin embargo, cuando esta ciencia se enlaza particularmente con la alimentación y la nutrición, se observa al proceso de alimentación humana como una profunda expresión sociocultural. En este sentido, la antropología estudia sus elementos significativos, determinantes y determinados, en el ámbito de los sistemas y procesos relacionados con el acto mismo de la alimentación, el consumo de nutrientes y el conjunto de acciones sociales que le son inherentes. (Guidonet, 2007).

Por lo tanto, las bases conceptuales, teóricas y metodológicas de la antropología de la alimentación se desarrollan desde la disciplina misma, entendiéndola como un campo de conocimiento concreto. Su objetivo principal es comprender la cultura de la alimentación, proporcionando las herramientas

epistemológicas y comprensivas necesarias. En estos términos, la antropología de la alimentación establece un diálogo natural con otras muchas áreas del conocimiento humano. Se vincula en una correspondencia de primer orden (relación inmediata) con las diferentes subdisciplinas de la antropología general, compartiendo métodos, técnicas, enfoques y bases teóricas. Además, y dependiendo de los problemas y las variables planteadas, se conecta en una correspondencia de segundo orden (relación mediata) con diversas disciplinas o campos del conocimiento que han estudiado directamente el fenómeno de la alimentación humana en general (Aguilar, 2006).

MODELO ECOLÓGICO DE LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Como parte integral del estudio de la Antropología Nutricional, se utiliza el Modelo Ecológico de la Alimentación y Nutrición. Este marco permite estudiar y relacionar de manera holística diversos factores que, desde el inicio de la historia, han afectado la alimentación humana. Estos incluyen los factores físicos (geográficos, climáticos, orogénicos), biológicos (especies vegetales y animales que interactúan con los humanos) y socioculturales (costumbres, hábitos, economía, entre otros).

Hace varios años, Peltó. et al., (2000), publicaron un ensayo seminal que presentó este modelo ecológico de alimentación y nutrición. Dicho modelo señala los principales sectores sociales y ambientales para un análisis holístico de los factores que influyen en la nutrición de una población. Los autores enfatizan que, aunque los investigadores pueden enfocar su atención en un sector particular en cualquier estudio, "el sello característico del enfoque biocultural es el análisis de interacciones". Complementado con una perspectiva cronológica y prestando atención a las interacciones de la genética, las enfermedades y las características biológicas de los alimentos, el modelo ecológico proporciona un esquema integral para la comprensión biocultural de la alimentación y la nutrición.

Jerome y colaboradores (1989) definen los sectores del modelo de la siguiente manera:

- **ENTORNO FÍSICO:** Abarca el clima, las fuentes de agua, el suelo y sus características, la flora y fauna autóctonas, y otras particularidades que establecen las condiciones para la obtención y producción de alimentos.
- **ENTORNO SOCIAL:** Se refiere al ambiente externo, incluyendo otras sociedades, regiones y comunidades, cuyo comportamiento de producción y distribución de alimentos puede ejercer efectos significativos en la sociedad o grupo social en estudio.
- **ORGANIZACIÓN SOCIAL:** Comprende un vasto conjunto de organizaciones e instituciones sociales, desde la estructura y organización de las familias y hogares hasta las estructuras políticas y económicas relacionadas con la producción, distribución y consumo de alimentos.
- **TECNOLOGÍA:** Incluye la amplia gama de herramientas y técnicas utilizadas para la producción, distribución, adquisición, almacenamiento y preparación de los alimentos.
- **CULTURA (SISTEMA DE IDEAS):** Se refiere a las ideas y conceptos asociados a la comida, tales como restricciones y preferencias alimenticias, el uso de la comida en interacciones sociales, creencias religiosas relacionadas con la comida e ideas sobre alimentos en cuanto a la salud. En nuestra propia sociedad, el conocimiento que denominamos "Ciencia nutricional" forma parte de este sistema de ideas dentro del modelo ecológico.

Este enfoque biocultural, inherente al modelo ecológico, busca fusionar saberes biológicos, socioculturales, económicos y nutricionales de una manera interdisciplinaria para examinar el cambio en la dieta, la calidad de la dieta y el balance energético en las poblaciones contemporáneas (Pelayo y col., 2012).

Numerosos estudios nutricionales se han basado en esta interconexión para comprender las dinámicas del cambio en la dieta de las poblaciones a nivel global.

PATRÓN ALIMENTARIO Y DINÁMICAS DE CAMBIO

El patrón alimentario o dieta de una sociedad se define como la estructura de lo que esa sociedad considera apropiado para satisfacer sus necesidades de alimentación en un determinado momento histórico. Un patrón alimentario se caracteriza por un fuerte apego a los productos que conforman los hábitos de comida de una población, un marcado arraigo a las tradiciones del país, y una estructura de consumo socialmente segmentada que es una expresión cultural, nacional y regional (Torres, 2009).

La modificación de un patrón alimentario implica cambios profundos en los hábitos, las costumbres, las necesidades y las preferencias de los individuos, así como en la estructura productiva, comercial y de generación y distribución de la riqueza. Es por ello que las costumbres en materia de alimentación suelen resistirse al cambio y pueden permanecer estables durante largos periodos. No obstante, las sociedades han presenciado, a lo largo de su historia, diversos cambios en su alimentación, impulsados por transformaciones igualmente significativas en su demografía, economía, cultura o estructura social (Santos, 2014). Estos cambios, especialmente en la escala global de las últimas décadas, son el objeto de estudio de la Transición Alimentaria y Nutricional.

RESILIENCIA ALIMENTARIA

La FAO y el Programa Mundial de Alimentos (PMA) en el 2018, define a la Resiliencia Alimentaria, como una capacidad que tiene un sistema, ya sea una población o el sistema alimentario en sí, a resistir a una amenaza o crisis a la que ha estado expuesto por tiempo prolongado.

Para conseguir esta adaptación, o ajuste a la cultura alimentaria que se tenía, se realiza a través de la combinación de los bienes o atributos que posea el individuo, así como los de su ambiente familiar, social y cultural, que le van a permitir superar el riesgo y la adversidad de forma constructiva. (González, Valdés y González, 2011).

El concepto de Resiliencia Alimentaria, está fundamentado en las estrategias de afrontamiento que adopte la comunidad o el hogar, tanto a corto como a mediano plazo, para lograr enfrentar la situación de disminución inmediata e inusual del acceso a los alimentos. Y cómo son estas estrategias las que permiten equilibrar los recursos existentes en el hogar y la comunidad, para poder solventar la obtención, elaboración y consumo de alimentos (Davies, 1996).

FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ELECCIÓN Y EL PATRÓN DE CONSUMO DE ALIMENTOS

La elección y el patrón de consumo de alimentos son fenómenos complejos que no se explican únicamente por las necesidades fisiológicas de nutrición. Por el contrario, están determinados por una intrincada red de factores interrelacionados que operan a múltiples niveles, desde el individual hasta el global. Comprender estos factores es esencial para analizar la dinámica de la transición alimentaria en cualquier población. (Pelto et al., 2012).

FACTORES SOCIOECONÓMICOS

Estos factores ejercen una influencia preponderante en la capacidad de acceso y en las decisiones alimentarias, especialmente en contextos de inestabilidad económica. Incluyen el ingreso económico y poder adquisitivo de los hogares, los precios de los alimentos e inflación, la disponibilidad y accesibilidad física y económica de los productos, y el nivel de educación y ocupación de los miembros del hogar. (Popkin, 2002).

FACTORES CULTURALES Y PSICOLÓGICOS

La alimentación está profundamente arraigada en las construcciones culturales y en la psicología individual y colectiva, moldeando las preferencias y los comportamientos. Entre estos se encuentran las tradiciones y costumbres alimentarias, las creencias y simbolismo de los alimentos, las percepciones y preferencias individuales y colectivas, la influencia de la familia y redes sociales, y el impacto de la publicidad y medios de comunicación. (Sánchez Salguero, 2020).

FACTORES AMBIENTALES Y TECNOLÓGICOS

Estos factores configuran el entorno alimentario, influyendo en la accesibilidad y la naturaleza de las opciones disponibles. Comprenden la urbanización y estilo de vida (que afecta la actividad física y los tiempos de preparación), los cambios en la industria alimentaria (producción masiva de procesados), la tecnología en el hogar y la infraestructura de distribución de alimentos. (Popkin, 1994).

INFLUENCIA DE EXPERIENCIAS PASADAS DE CARENCIA ALIMENTARIA

Este es un factor crítico y central para la presente investigación. Haber vivido períodos prolongados de escasez y la experiencia de la inseguridad alimentaria (como la experimentada en Venezuela entre 2015-2018) puede "programar" comportamientos alimentarios y persistir más allá de la mejora de la disponibilidad. Esto se manifiesta en la priorización de la saciedad y la cantidad sobre la calidad nutricional como estrategia de supervivencia aprendida, la aversión al riesgo y acaparamiento de alimentos no perecederos, cambios en la valoración de alimentos (aceptación de opciones antes no preferidas) y una resistencia a cambios positivos hacia dietas más variadas o saludables, debido a hábitos arraigados o a la desconfianza en la estabilidad del suministro.

LA TRANSICIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

La transición alimentaria y nutricional se define como el cambio progresivo en la composición de la dieta y en la disponibilidad de alimentos, resultante de un desplazamiento hacia un sistema industrializado y un estilo de vida más occidental. Este proceso se caracteriza por fases o períodos específicos experimentados por las sociedades, reflejados en patrones de dieta, niveles de actividad física, y tamaño y composición corporal. Dichos patrones se desarrollan en paralelo a perfiles demográficos, socioeconómicos y de salud (Popkin, 1994). La globalización se encuentra estrechamente ligada a estos rápidos cambios económicos, demográficos y tecnológicos que han impulsado el inicio de la transición alimentaria y nutricional en diversos países.

ETAPAS DE LA TRANSICIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Los seres humanos experimentan cambios constantes tanto en su conducta alimentaria como en su actividad física. Si bien tradicionalmente estos cambios se asociaban con eras históricas de la humanidad, Popkin (2002) aseveró que las etapas de la transición alimentaria y nutricional no dependen exclusivamente de dichas eras, sino que se caracterizan por presentar rasgos nutricionales específicos de determinadas regiones geográficas y subpoblaciones económicas. Popkin (1994) establece las siguientes cinco etapas:

1. **RECOLECTORES Y CAZADORES:** Caracterizada por una dieta alta en carbohidratos, fibra y hierro, y baja en grasas, particularmente las saturadas (debido al contenido de ácidos grasos poliinsaturados de los animales salvajes en contraste con los domesticados).
2. **HAMBRUNAS:** Periodo marcado por la escasez de alimentos, que acompañó la "revolución agrícola" y persistió en Europa hasta el Siglo XVIII.

Actualmente, este patrón de escasez severa solo se observa en algunas regiones de África.

3. **EL FINAL DE LAS HAMBRUNAS:** Se caracteriza por un aumento en la disponibilidad y diversificación de alimentos, con una dieta que tiende a ser más rica en proteínas y vegetales, lo que contribuye a una reducción significativa de la desnutrición.
4. **DIETA DE TIPO "OCCIDENTAL":** Esta etapa se asocia con un incremento en el consumo de grasas (especialmente saturadas), azúcares refinados y alimentos ultraprocesados, lo que, sumado a hábitos inadecuados como el sedentarismo, resulta en la aparición y aumento de las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT).
5. **TOMA DE CONCIENCIA Y CAMBIO DE COMPORTAMIENTO:** En esta etapa, las poblaciones, generalmente de países desarrollados, buscan revertir los patrones de la etapa occidental, adoptando dietas más saludables (que se asemejan más a la etapa 1) y un aumento en la actividad física.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS DE LA TRANSICIÓN ALIMENTARIA EN PAÍSES EN VÍAS DE DESARROLLO

Popkin (1994) distingue dos modelos principales de transición alimentaria según el nivel de ingreso de los países. Los países de alto ingreso (como Europa y Estados Unidos) experimentaron una transición gradual y prolongada. Por el contrario, en los países de mediano y bajo ingreso (como Asia y América Latina), la transición se ha mostrado acelerada, ocurriendo en 10 a 20 años en lugar de varias décadas (Popkin, 2002).

Esta aceleración, junto con otros factores, ha llevado a características particulares de la TAN en estas naciones (López de Blanco y Carmona, 2005; Popkin, 2001, 2002):

- **COEXISTENCIA DE MALNUTRICIÓN:** Se observa la "doble carga de la malnutrición", donde el sobrepeso y la obesidad coexisten con el bajo peso y la desnutrición, tanto a nivel de la comunidad y del hogar como en el mismo individuo. Esto refleja la presencia de inseguridad alimentaria y un desbalance energético.
- **VELOCIDAD DEL CAMBIO:** Los cambios en los patrones de consumo de alimentos (hacia dietas más densas en energía, grasas y azúcares) y en los niveles de actividad física (disminución debido a la urbanización, mejoras en el transporte y la tecnología del hogar, y recreación más pasiva) están ocurriendo a un ritmo mucho más rápido que en los países desarrollados.
- **DIFERENCIAS URBANO-RURALES:** En las áreas urbanas de los países en desarrollo, se observa mayor diversidad en el consumo, mayor penetración de comidas procesadas, y un aumento de personas que comen fuera del hogar. Esto se une a un consumo elevado de azúcar, grasas y alimentos de origen animal, y una menor actividad física, explicando la mayor prevalencia de la transición nutricional en estas zonas.
- **POSIBLES DIFERENCIAS BIOLÓGICAS:** Existen indicios de diferencias biológicas entre poblaciones que pueden influir en su respuesta a la transición, manifestándose, por ejemplo, en una edad de inicio más temprana para condiciones como la Diabetes Mellitus Tipo 2 (DM2) en poblaciones susceptibles de países en desarrollo. Estas diferencias también sugieren la inadecuación de algunos puntos de corte de indicadores de riesgo estandarizados globalmente.

- **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS:** A pesar de niveles de ingreso similares, la adquisición de alimentos altos en grasa, azúcares y muy refinados es notablemente mayor en estos contextos.

LA TRANSICIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN VENEZUELA

En Venezuela, la Transición Alimentaria y Nutricional comenzó a hacerse evidente a partir de las décadas de 1960 y 1970, impulsada por procesos de modernización, urbanización y cambios socioeconómicos. Durante este periodo, el patrón de consumo alimentario experimentó transformaciones significativas. Se observó un incremento en la ingesta de alimentos procesados y ultraprocesados (como harinas refinadas, aceites vegetales y azúcares refinados), así como de proteínas de origen animal. Paralelamente, se registró una disminución en el consumo de alimentos tradicionales, leguminosas, tubérculos y cereales integrales. Períodos de bonanza económica en el país aceleraron la adopción de estos patrones de consumo más "occidentales" (López de Blanco y Carmona, 2005; Landaeta-Jiménez et al., 2016).

Un factor crítico y distintivo de la TAN en Venezuela ha sido el impacto de las profundas crisis económicas y sociales, especialmente a partir de 2015-2018. Este período ha alterado la progresión esperada de la transición, imponiendo desafíos únicos. La crisis ha llevado a una drástica reducción del acceso a alimentos debido a la pérdida de poder adquisitivo, la escasez generalizada y la hiperinflación. Esto ha obligado a un cambio en la dieta de los hogares, no necesariamente hacia patrones más saludables, sino hacia la supervivencia, priorizando alimentos calóricos, económicos y de fácil acceso –a menudo ultraprocesados– por encima de la calidad nutricional (Landaeta-Jiménez et al., 2016; Herrera Cuenca et al., 2020).

Como consecuencia, la doble carga de la malnutrición se ha agudizado, observándose un incremento preocupante de la desnutrición (especialmente infantil),

que coexiste con la persistencia de sobrepeso y obesidad en otros segmentos de la población, e incluso en los mismos individuos. Ante esta situación, los hogares han implementado diversas estrategias de afrontamiento, como la reducción de porciones, la disminución de la frecuencia de comidas y el consumo de alimentos de menor costo y calidad (Sifontes et al., 2021). Estas experiencias prolongadas de escasez y las estrategias adoptadas durante la crisis son fundamentales, ya que pueden haber moldeado o "programado" ciertos hábitos y preferencias alimentarias que persisten en la actualidad en comunidades como Belén, influyendo significativamente en la elección de alimentos incluso cuando las condiciones de disponibilidad puedan mejorar ligeramente.

La particular trayectoria de la Transición Alimentaria y Nutricional en Venezuela, exacerbada por las crisis, ha generado graves consecuencias para la salud pública. Se ha observado un aumento en la prevalencia de Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT) relacionadas con la dieta, un deterioro generalizado del estado nutricional de la población y desafíos significativos para la implementación y efectividad de las políticas de salud pública y nutrición en el país (Laurentin, 2018; Landaeta-Jiménez et al., 2016).

BASES LEGALES

Según Arias (2016), las bases legales —Representan el basamento legal que sustenta la investigación, mediante una jerarquía jurídica. Las mismas parten de la Constitución como figura máxima de la ley en un país, y posteriormente se plasman todas aquellas leyes, reglamentos y normas inherentes a los derechos que salvaguardan la integridad de las personas que son abordadas por el sistema de salud.

La Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (1999), señala el derecho que tienen los ciudadanos de gozar de una buena salud, la cual debe serles

garantizada mediante instituciones de salud adecuada y funcional, que sean capaces de resolver los problemas de salud de los venezolanos, esto puede apreciarse en los siguientes artículos:

ARTÍCULO 83. Establece que la salud —... es un derecho social fundamental, obligación del Estado que lo garantizará como parte del derecho a la vida. El Estado promoverá y desarrollará políticas orientadas a elevar la calidad de vida, el bienestar colectivo y el acceso a los servicios. Toda persona tiene derecho a la protección de la salud, así como el deber de participar activamente en su promoción y defensa, y el de cumplir con las medidas sanitarias y de saneamiento que establezca la ley, de conformidad con los tratados y convenios internacionales suscritos y ratificados por la República.¶

ARTÍCULO 84. Para garantizar el derecho a la salud, el Estado creará, ejercerá la rectoría y gestionará un sistema público nacional de salud, de carácter intersectorial, descentralizado y participativo, integrado al sistema de seguridad social, regido por los principios de gratuidad, universalidad, integralidad, equidad, integración social y solidaridad. El sistema público nacional de salud dará prioridad a la promoción de la salud y a la prevención de las enfermedades, garantizando tratamiento oportuno y rehabilitación de calidad. Los bienes y servicios públicos de salud son propiedad del Estado y no podrán ser privatizados. La comunidad organizada tiene el derecho y el deber de participar en la toma de decisiones sobre la planificación, ejecución y control de la política específica en las instituciones públicas de salud.

Artículo 305. El Estado promoverá la agricultura sustentable como base estratégica del desarrollo rural integral a fin de garantizar la seguridad alimentaria de la población; entendida como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos en el ámbito nacional y el acceso oportuno y permanente a éstos por parte del público consumidor. La seguridad alimentaria se alcanzará desarrollando y privilegiando la

producción agropecuaria interna, entendiéndose como tal la proveniente de las actividades agrícola, pecuaria, pesquera y acuícola. La producción de alimentos es de interés nacional y fundamental para el desarrollo económico y social de la Nación. A tales fines, el Estado dictará las medidas de orden financiero, comercial, transferencia tecnológica, tenencia de la tierra, infraestructura, capacitación de mano de obra y otras que fueren necesarias para alcanzar niveles estratégicos de autoabastecimiento. Además, promoverá las acciones en el marco de la economía nacional e internacional para compensar las desventajas propias de la actividad agrícola. El Estado protegerá los asentamientos y comunidades de pescadores o pescadoras artesanales, así como sus caladeros de pesca en aguas continentales y los próximos a la línea de costa definidos en la ley.

DEFINICIÓN DE TÉRMINOS BÁSICOS

ALIMENTACIÓN: la alimentación puede ser comprendida como el proceso mediante el cual se ingieren los productos que proveen las sustancias indispensables para el funcionamiento del organismo. Esta constituye una condición fundamental de toda sociedad, que lo mismo hoy que hace miles de años necesita cumplirse todos los días simplemente para asegurar la vida de los individuos. A diferencia de otras formas de vida, en las sociedades humanas la alimentación desborda las dimensiones biológicas o fisiológicas según factores culturales, sociales y económicos. (Santos, 2014).

CULTURA: Conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo, a una clase social, a una época, etc. (Cita)

EPISTEMOLÓGICAS: el término epistemología deriva del griego episteme que significa conocimiento, y es una rama de la filosofía que se ocupa de todos los elementos que procuran la adquisición de conocimiento e investiga los fundamentos, límites, métodos y validez del mismo (Ceberio y Watzlawick, 1998).

GLOBALIZACIÓN: se entiende como la acelerada integración mundial de las economías a través del comercio, la producción, los flujos financieros, la difusión tecnológica, las redes de información y las corrientes culturales (FMI, 1997).

GUÍAS DE ALIMENTACIÓN: las guías alimentarias basadas en alimentos se definen como la expresión de principios de educación nutricional en forma de alimentos cuyo propósito es educar a la población y guiar las políticas nacionales de alimentación y nutrición, así como a la industria de alimentos (OMS y FAO, 1998).

INDUSTRIALIZACIÓN: técnicamente, se conoce a la industrialización como un fenómeno de carácter económico basado en la producción de bienes a gran escala o de manera intensiva. La Primera Revolución Industrial fue en el Siglo XIX en el Reino Unido y cambió por completo la realidad de buena parte del mundo.

TRADICIÓN: transmisión o comunicación de noticias, literatura popular, doctrinas, ritos, costumbres, etc., que se mantienen de generación en generación.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

De acuerdo con Tamayo (2012), el marco metodológico es —un proceso que, mediante el método científico, procura obtener información relevante para entender, verificar, corregir o aplicar el conocimiento (p.37). En este sentido, el presente capítulo detalla el diseño de la investigación, el tipo de estudio, la población y muestra, las técnicas e instrumentos de recolección de datos, el procesamiento y análisis de la información, y las consideraciones éticas. Todo ello, busca asegurar la rigurosidad y la coherencia metodológica necesaria para abordar los objetivos planteados.

TIPO DE INVESTIGACIÓN

Según la naturaleza de la información que fue recolectada, se trató de una investigación que adoptó un enfoque mixto, integrando metodologías cuantitativas y cualitativas para ofrecer una comprensión holística y profunda de la transición alimentaria en la comunidad de Belén. Este enfoque es crucial, ya que permitió explorar tanto la complejidad de los factores socioculturales y las experiencias vividas (cualitativo), como la medición de patrones de consumo y la relación entre variables (cuantitativo), Hernández-Sampieri et al., (2014).

En cuanto a su alcance o tipo, la investigación fue *descriptiva, transversal y correlacional* (Arias, 2016). *Descriptiva*, porque caracterizó detalladamente los patrones de consumo alimentario actual y los factores que limitan la transición hacia dietas más saludables en la comunidad. *Trasnversal* debido a que la recolección de datos se realizó en un único momento en el tiempo (desde agosto a noviembre de 2025), ofreciendo una "fotografía" de la situación actual. Finalmente, *correlacional*

porque exploró la relación existente entre las experiencias de carencias alimentarias previas de la comunidad y las elecciones de alimentos en su dieta actual.

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Según lo señalado por Balestrini (2010) el diseño de una investigación, es un plan global de investigación que integra de un modo coherente y adecuadamente correcto, técnicas de recolección de datos a utilizar, análisis previstos y objetivos; tiene como objetivo según lo señalado por Sabino (2007) el proporcionar un modelo de verificación que permita contrastar hechos con teorías, y su forma es la de una estrategia general o plan general que determina las operaciones necesarias para hacerlo.

El diseño de la investigación fue de campo, ya que la recolección de datos primarios se realizó directamente en la comunidad de Belén, en el ambiente natural donde ocurrían los fenómenos de estudio. Este diseño permitió la interacción directa con los participantes y la observación de las dinámicas alimentarias en su contexto real. (Arias, 2016).

POBLACIÓN Y MUESTRA

POBLACIÓN

Según Arias (2016) se refiere a la población como un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes, o en términos más precisos como la población objetivo y la cual queda delimitada por el problema y por los objetivos de estudio.

La población de estudio para la presente investigación estuvo conformada por la totalidad de las 122 viviendas (o unidades habitacionales) que, según el croquis de la comunidad, conformaban la comunidad de Belén, ubicada en la ciudad de Mérida, estado Mérida, Venezuela. Aunque la unidad de muestreo primaria es la vivienda, el objetivo de la investigación era recolectar los datos a nivel del hogar, dado que el Consejo Comunal de Belén reporta un total de 210 familias residiendo en estas viviendas, muchas de las cuales eran multifamiliares. Se consideró "hogar" a la unidad de convivencia cuyos miembros compartieran la preparación y el consumo de alimentos, y de quienes se obtuvo la información sobre patrones de consumo, ingresos y situación laboral.

MUESTRA

De acuerdo con Arias (2016), la muestra como un subconjunto representativo y finito que se extrae de la población. Para la selección de la muestra, se realizó un muestreo aleatorio simple de las 122 viviendas identificadas en el croquis de la comunidad. Para ello, se asignó un número a cada vivienda. El tamaño de la muestra de viviendas (n) se calculó con base en una población de $N=122$ casas, con un nivel de confianza del 95% ($Z = 1.96$) y un margen de error del 5% ($e = 0.05$), utilizando una proporción esperada del 50% ($p = 0.5$) para maximizar la muestra. Por lo tanto, se seleccionó a 93 viviendas para participar en el estudio. Sin embargo, uno de los criterios de exclusión de este estudio era la participación voluntaria de las familias encuestadas; debido a esto al momento de recolectar los datos existió la problemática de que muchas familias no quisieron participar en la investigación, por tener una temática que ahonda en un tema sensible para ellos, dada la realidad social vivida en el país, por lo que la muestra final fue de 62 viviendas.

PRINCIPIOS BIOÉTICOS

La presente investigación se adhirió estrictamente a los principios éticos que rigen la investigación con seres humanos, garantizando la protección de los derechos y el bienestar de todos los participantes de la comunidad de Belén. (Asociación Médica Mundial, 2018).

Antes de cualquier recolección de datos, el entrevistado debía manifestar oralmente su participación voluntaria en esta investigación. Se explicó de forma clara y comprensible (verbal) los objetivos de la investigación, los procedimientos a seguir, el tiempo estimado de participación, los posibles riesgos y beneficios, y la garantía de confidencialidad y anonimato de la información proporcionada. Se enfatizó que la participación es completamente voluntaria y que los participantes podían retirarse del estudio en cualquier momento sin ninguna consecuencia.

Toda la información recolectada fue tratada con la más estricta confidencialidad. Los datos se registraron de manera tal que no permitan la identificación individual de los participantes. Se utilizaron códigos para la base de datos y cualquier material cualitativo, y los datos personales se almacenaron de forma segura y separada de la información de las encuestas. Los resultados se presentarán de forma agregada, impidiendo la identificación de personas o familias específicas.

La investigación se diseñó y ejecutó de manera que se maximicen los beneficios para la comunidad de Belén (al generar conocimiento útil para futuras intervenciones que mejoren la alimentación y la salud) y minimizando cualquier riesgo o daño potencial para los participantes. Se evitó causar estrés, incomodidad o estigmatización.

La selección de los participantes se realizó de manera equitativa, siguiendo los criterios de muestreo establecidos, sin discriminación alguna. Se buscó que los beneficios de la investigación se distribuyera de forma justa entre la población.

TÉCNICA E INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Para lograr los objetivos de esta investigación de enfoque mixto, se empleó la encuesta como técnica principal para la recolección de datos (Silva, 2014, pág. 113), en ella, el investigador pregunta a los investigados los datos que desea obtener. Es decir, consigue información, de manera sistemática y ordenada de una población o muestra, sobre las variables consideradas en una investigación. Esta fue administrada mediante un cuestionario estructurado que integró varios instrumentos. Las preguntas combinaron formatos cerrados (dicotómicas, de opción múltiple, escalas tipo Likert) para la cuantificación y preguntas abiertas que permitían captar la narrativa y las percepciones cualitativas de los participantes de manera integrada, evitando así la necesidad de entrevistas adicionales que puedan generar incomodidad.

Como instrumentos se usaron el Índice de Resiliencia Alimentaria (RIMA), el cual consta de seis Módulos Necesarios: Acceso a Servicios Básicos, Activos, Redes de Protección Social, Seguridad Alimentaria y Perturbaciones; y un total de 47 preguntas, enfocadas en analizar el nivel de Resiliencia Alimentaria que vive un hogar, determinado, por la puntuación estándar establecida por la misma escala del RIMA.

Adicionalmente, se complementó el RIMA, con un cuestionario para la Profundización Antropológica sobre la Alimentación y la Resiliencia, el cual contó con seis secciones: Datos del Hogar y Unidad de Análisis, Memoria Alimentaria y Transiciones Intergeneracionales; Acceso, Consumo y Decisión de Compra; Restricciones y Exclusiones Alimentarias; Experiencias de Escasez y Estrategias de Afrontamiento; Profundización del Componente Cultural.

PROCEDIMIENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE LOS DATOS

La recolección se realizó mediante visitas directas a las viviendas seleccionadas en la muestra, buscando contactar al jefe de familia o a un adulto responsable de la alimentación del hogar. Antes de la aplicación del cuestionario, se explicó detalladamente a los participantes los objetivos del estudio, su carácter voluntario, la confidencialidad de la información y la posibilidad de retirarse en cualquier momento. Se solicitó su consentimiento informado oral, garantizando un entorno de confianza y respeto.

ANÁLISIS ESTADÍSTICO DE LOS DATOS

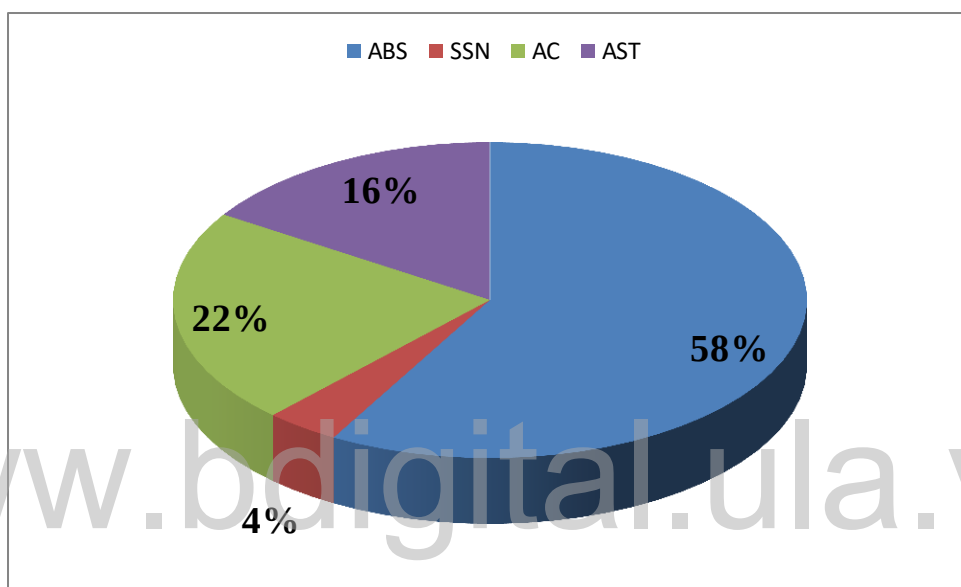
Para el procesamiento y análisis de los datos recolectados, se empleó un enfoque que combinara tanto los métodos cuantitativos y cualitativos, acorde con el diseño mixto de la investigación.

Para la información obtenida a través RIMA, se utilizó Excel 2013 para la creación de la base de datos, mientras que para su procesamiento se empleó la herramienta estadística E-RIMA, creada por la FAO para el análisis de resultados del RIMA. Mientras que, para el cuestionario de Profundización Antropológica sobre Alimentación y Resiliencia, fue codificada y vaciada en una base de datos utilizando el paquete estadístico SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) versión 15.0 para Windows. Estos softwares permitirán la organización, procesamiento y análisis de las variables, y los resultados serán presentados en tablas y gráficos para facilitar su comprensión e interpretación.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Gráfico 1. Contribución Desagregada de los Pilares a la Capacidad de Resiliencia (RCI) en la Comunidad de Belén, estado Mérida.



Fuente: Cuestionario para la Medición y Análisis del Índice de Resiliencia (RIMA) de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2016. Comunidad de Belén, estado Mérida, Venezuela. Año 2025.

Nota: *SSN:* Redes de seguridad social; *AC:* Capacidad de adaptación; *AST:* activo; *ABS:* Acceso a servicios básicos y seguridad alimentaria

El Gráfico 1, representa la contribución porcentual de los cuatro pilares fundamentales de la metodología RIMA en la construcción del Índice de Capacidad de Resiliencia General (RCI) de la muestra, el cual alcanzó un promedio de 59,73. Siendo el pilar de Acceso a Servicios Básicos y Seguridad Alimentaria (ABS) el que mayor porcentaje representa en el RCI con un 58%, mientras que el pilar de Redes de Seguridad Social (SSN) solo representa el 4% del RCI.

Esta estructura del RCI revela una dependencia funcional crítica en los hogares de Belén. La baja contribución de los pilares AST (16%) y SSN (4%), los cuales miden la riqueza a largo plazo y las transferencias de apoyo, indican una vulnerabilidad estructural y económica profunda. Mientras el pilar ABS se convierte en el principal soporte de la resiliencia, lo que significa que la capacidad de afrontamiento de los hogares se basa en la gestión de la necesidad (acceso a servicios o programas) y no en la acumulación de capital o activos propios, comprometiendo en este caso la alimentación cuando existan momentos de crisis.

Los hallazgos de esta investigación son contrarios a los reportados por la FAO en un estudio efectuado en Uganda (2018), en el cual, hubo un RCI bajo (29,0), el índice estuvo determinado principalmente por la Capacidad Adaptativa con una frecuencia de 4,03, siendo el pilar Acceso a Servicios Básicos el menos determinante con 1,18 de frecuencia. Este tipo de composición describe una resiliencia basada en la autonomía interna y el capital humano, es decir, los hogares se recuperan o afrontan la crisis gracias a sus conocimientos y activos, operando a pesar de la fragilidad o ausencia institucional. Esta estructura contrasta marcadamente con la encontrada en la Comunidad de Belén, donde el RCI (59,73) está sostenido por un 58% de contribución del pilar ABS. Este resultado indica que la resiliencia de Belén es funcional y asistida, dependiente del acceso a servicios esenciales.

La debilidad de esta estructura reside en la marginalidad de los pilares que garantizan la estabilidad a largo plazo, pues la baja proporción de Activos (AST) es una manifestación de la vulnerabilidad estructural. Tal como argumenta la FAO en el Marco Metodológico para el análisis del RIMA, la baja acumulación de riqueza y el escaso acceso al capital de reserva se traduce directamente en una severa restricción presupuestaria a nivel microeconómico. Mientras que la mínima contribución de las Redes de Seguridad Social (SSN) expone a los hogares a shocks sin contar con

amortiguadores externos (remesas o transferencias en especies), intensificando la dependencia del escaso ingreso formal.

Tabla 1. *Distribución de Hogares según el Nivel de Capacidad de Resiliencia (RCI), en la Comunidad de Belén, estado Mérida.*

Capacidad de Resiliencia	Número	Porcentaje
Alta	35	56,5
Moderada	13	21,0
Baja	14	22,6

Fuente: *Cuestionario para la Medición y Análisis del Índice de Resiliencia (RIMA) de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2016. Comunidad de Belén, estado Mérida, Venezuela. Año 2025.*

La Tabla 1, presenta la distribución de los 62 hogares de la comunidad de Belén, agrupados según su puntaje en el Índice de Capacidad de Resiliencia (RCI), que promedió 59,73. Se puede destacar que la distribución de la muestra no es uniforme, al exhibir una marcada polarización en los extremos. Específicamente, el 56,5% (35) de los hogares se ubican en la categoría de Resiliencia Alta, mientras que el 22,6% (14) se encuentran en la categoría de Resiliencia Baja. El grupo de Resiliencia Moderada concentra el 21,0% (13) restante.

A pesar de que el RCI promedio 59,73 es moderado, la concentración del 56,5% en la categoría Alta sugiere que la mayoría de los hogares ha logrado desarrollar estrategias efectivas y suficientes capacidades (especialmente en el pilar ABS y AC, según el Gráfico 1) para afrontar la crisis. Sin embargo, la presencia de un 22,6% de hogares en la categoría Baja y un 21,0% Moderada indica que una fracción significativa de la población (casi la mitad) aún se encuentra en una situación de vulnerabilidad estructural y alta exposición a shocks.

La polarización de la resiliencia en Belén se contrasta con estructuras encontradas en otros contextos latinoamericanos. Por ejemplo, un estudio realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas de Guatemala en conjunto con PROGESAN-SICA (2016) sobre Resiliencia y Seguridad Alimentaria en Guatemala, donde el promedio del RIC es de 39,59 para los 22 departamentos del país, revelando una vulnerabilidad generalizada. En dicho caso, la resiliencia de esas comunidades se veía condicionada por un bajo aporte de la Capacidad de Adaptación (AC), lo cual limitaba su potencial de desarrollo a pesar de un alto aporte de otros pilares (ABS y AST).

Por su parte, la comunidad de Belén, a pesar de tener un bajo capital de Activos (AST) (Gráfico 1), refleja tener una sólida Capacidad de Adaptación (AC) (22% de contribución al RCI, Gráfico 1), refleja sobre todo en la diversificación de los ingresos del hogar (Tabla 2). Esto sugiere que la Resiliencia Alta en Belén se logra primariamente a través de la adaptación activa (búsqueda de múltiples fuentes de ingreso) y la gestión de los servicios asistidos (ABS). Esta capacidad adaptativa es la que permite al 56.5% evitar caer en la categoría de extrema vulnerabilidad.

Tabla 2. *Frecuencia de Factores Socioeconómicos en los hogares de la Comunidad de Belén, estado Mérida.*

Parámetros	Factores socioeconómicos					
	Ingresos Formales (\$/Año)	Remesas (\$/Año)	Pagos en Especias (\$/Año)	Capacidad de Compra	Bienes Agrícolas	Diversificación Económica
N= 62						
Media	2271,6	129,4	15,3	4,3	0,1	2,4
Mediana	2040,0	79,0	0,0	4,0	0,0	2,0
Moda	2040,0	0,0	0,0	4,0	0,0	2,0
Mínimo	600,0	0,0	0,0	2,0	0,0	1,0
Máximo	6000,0	700,0	200,0	8,0	2,1	5,0

Fuente: *Cuestionario para la Medición y Análisis del Índice de Resiliencia (RIMA) de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2016. Comunidad de Belén, estado Mérida, Venezuela. Año 2025.*

La Tabla 2, presenta la distribución de los factores socioeconómicos de los hogares de Belén, los cuales explican la decisión de compra de alimentos y el patrón alimentario de la comunidad, a través de los pilares Activos (AST), Redes de Apoyo (SSN) y Capacidad Adaptativa (CA), del Modelo RIMA. Evidenciándose la ausencia crítica de Redes de Soporte, siendo la moda tanto de las Remesas como el Pago en Especies de 0,0. De igual manera, se confirma una baja acumulación de activos productivos, ya que la moda de Bienes Agrícolas es de 0,0, y la de la Capacidad de Compra fue de 4,0. Por otra parte, el Ingreso Formal Anual presenta una Media de \$2.271,6 y una Mediana de \$2.040,0.

El análisis de esta tabla refuerza la conclusión de que las Redes de Apoyo (SSN) son el pilar más débil y el factor de vulnerabilidad creciente. El hallazgo de 0,0 en la moda de las Remesas y Pago en Especies está alineado con las tendencias macroeconómicas. La Encuesta de Condiciones de Vida (ENCOVI) del 2024, por ejemplo, reflejaba una considerable disminución de la recepción de remesas en el país, mostrando un aumento en el porcentaje de hogares que reportaron que las remesas habían disminuido en cantidad y frecuencia 29% en 2024 vs. el 22% resultante en 2021. Tanto los resultados de ENCOVI como los obtenidos en Belén refuerzan la percepción de que la reducción del soporte externo (SSN) es una tendencia nacional que intensifica la dependencia del bajo ingreso formal. Tal como se establece en el Marco Metodológico para el análisis del RIMA (FAO), la baja acumulación de riqueza y el escaso acceso al capital de reserva se traduce directamente en una severa restricción presupuestaria a nivel microeconómico.

En el contexto de la Transición Alimentaria y Nutricional (TAN), esta restricción económica es el mecanismo coercitivo principal que obliga a los hogares a tomar decisiones de consumo basadas en el Precio (como se verá en la Tabla 4.4) y

no en el valor nutricional de los alimentos, estableciendo la causa raíz de la TAN regresiva.

Tabla 3. *Frecuencia de Factores Socioculturales en los hogares de la Comunidad de Belén, estado Mérida.*

Factores Socioculturales				
	Profesión	$\bar{x}$ de Años de Formación	Capacitaciones Recibidas el Último Año	Consumo de Alimentos por Cultura
Media	9,2	27,5	0,4	0,2
Mediana	11,0	20,0	0,0	0,0
Moda	11,0	20,0	0,0	0,0
Mínimo	1,0	0,0	0,0	0,0
Máximo	15,0	48,5	1,0	1,0

Fuente: Cuestionario para la Medición y Análisis del Índice de Resiliencia (RIMA) de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2016. Comunidad de Belén, estado Mérida, Venezuela. Año 2025.

La Tabla 3, resume las estadísticas de los factores socioculturales que miden el capital humano y la influencia de la tradición en el hogar. La Mediana de Años de Formación de la persona decisora es de 20,0 años. Por otra parte, el indicador de Consumo de Alimentos por Cultura presenta una Moda de 0,0 (donde 0 representa la ausencia de consumo o evitación por motivos culturales, tradicionales o religiosos).

El hallazgo más relevante para la perspectiva antropológica es la anulación del factor cultural. La moda de 0,0 en el indicador de Consumo por Cultura significa que la tradición o la identidad cultural han dejado de ser el criterio determinante en la elección de la dieta para la mayoría de los hogares. Si bien el nivel de formación de 20,0 años sugiere que la población posee un Capital Humano significativo (que debería impulsar la elección saludable), este conocimiento queda relegado. Esto

indica que la decisión de compra no está impulsada por la identidad inmaterial del hogar, sino por una fuerza coercitiva externa.

Este patrón de elección confirma el argumento de que la crisis económica ha oprimido los valores culturales. Desde la perspectiva de la Antropología Alimentaria (Salguero, 2020), la alimentación es una —práctica social total donde la economía, la cultura y la política están articuladas. Cuando la sociedad está plagada de desigualdades, el nivel económico se convierte en la variable dominante que subordina a la cultura. El dato de 0,0 en la moda de la elección cultural, junto con la alta prioridad del Precio (Tabla 4), demuestra que la comunidad de Belén está experimentando una Erosión del Capital Cultural Alimentario. La pérdida de comidas o la negativa a consumir por tradición no es una "elección" activa o un cambio de gusto voluntario, sino una consecuencia forzada de la restricción presupuestaria (evidencia en Tabla 2). La falta de dinero obliga a los hogares a comprar lo que está disponible y es barato, rompiendo el vínculo entre la memoria alimentaria y el patrón de consumo actual. Este es un desafío fundamental para la Transición Alimentaria y Nutricional (TAN), ya que la pobreza no solo afecta el valor nutricional de la dieta, sino que destruye el conocimiento y el significado cultural de los alimentos.

Tabla 4. Distribución de los hogares por Criterio de Compra según los Alimentos Eliminados de la Dieta.

Alimentos Eliminados de la Dieta	Criterio de Compra									
	Precio		Que Guste		Fácil Preparación		Que Dure		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
<i>Ninguna</i>	10	76,9	1	7	2	15,4	0	0	13	100
<i>Embutidos</i>	5	83,3	1	16	0	0	0	0	6	100
<i>Carnes</i>	23	88,5	1	3,8	1	3,8	1	3	26	100
<i>Pescados y Mariscos</i>	3	75	0	0	1	25	0	0	4	100
<i>Frutas</i>	5	100	0	0	0	0	0	0	5	100
<i>Lácteos y Derivados</i>	3	75	0	0	1	25	0	0	4	100
<i>Harinas</i>	1	100	0	0	0	0	0	0	1	100
<i>Azúcar</i>	3	100	0	0	0	0	0	0	3	100
<i>Total</i>	53	85	3	4,8	5	8,1	1	1,6	62	100

Fuente: Cuestionario de Profundización Antropológica sobre Alimentación y Resiliencia. Comunidad de Belén, estado Mérida, Venezuela. Año 2025.

La Tabla 4 cruza el criterio de compra con los alimentos que han desaparecido de la dieta familiar. El factor Precio es el criterio dominante para la eliminación de los principales grupos alimentarios. De los 26 hogares que eliminaron Carnes, el 88,5% citó el Precio. Asimismo, los 5 hogares que eliminaron Frutas, el

100% citó el Precio. Otros alimentos eliminados por el factor Precio incluye Embutidos 83,3% y Pescado y Mariscos 75%.

Los resultados establecen una relación de causalidad directa entre la economía y la pérdida de diversidad dietética. La eliminación masiva de alimentos de alto valor biológico (proteínas de alta calidad y micronutrientes) está abrumadoramente determinada por el factor económico. El bajo impacto de criterios como Facilidad de Preparación o Que Guste en la eliminación de estos alimentos esenciales confirma que esta pérdida no es una elección, sino una consecuencia forzada de la restricción presupuestaria (Tabla 2). El consumo está dictado por la accesibilidad de costos, no por la preferencia o la conveniencia.

Este hallazgo responde directamente al Objetivo Específico 2 (Influencia de las experiencias históricas de carencia). La crisis ha llevado a un patrón de sustitución alimentaria donde el hogar se ve obligado a eliminar la calidad para garantizar la cantidad. Autores como Monteiro (2014), en el contexto de la Clasificación NOVA, indican que este patrón típicamente desplaza los alimentos frescos y nutritivos por opciones de menor costo y alta densidad calórica (característicos de bodega o procesados), lo que define la Transición Alimentaria y Nutricional (TAN) en sentido regresivo. La eliminación de la carne y la fruta es la evidencia de que la vulnerabilidad económica está destruyendo activamente el perfil nutricional de la dieta en Belén. Esta tendencia se alinea con los indicadores nacionales: la ENCOVI 2024, en materia de seguridad alimentaria, mostró una prevalencia significativa de hogares con una alimentación poco saludable (56,3%) y una variedad limitada de alimentos (55%). Similar a lo que sucede en la Comunidad de Belén, donde se observa una dieta con un mayor consumo de harinas (alimentos de menor costo y alta saciedad) y la eliminación de alimentos con mayor aporte nutricional. La elección de alimentos está intrínsecamente vinculada a la expresión social y económica de identidades, preferencias y significados culturales; sin

embargo, en Belén, la coerción del precio ha anulado este vínculo, comprometiendo gravemente el estado nutricional y la salud de la población.

Tabla 5. Distribución de los Hogares por Criterio de Elección según las Fuentes de Compras.

Fuente de Compra	Criterio de Elección							
	Están cerca de mi Hogar		Facilidad de Pago		Es más Económico		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Bodegas	8	12,9	8	12,9	2	3,2	18	29
Súper Mercados	16	25,8	11	17,7	8	12,9	35	56,5
Mercados Municipales	1	1,6	2	3,2	5	8,1	8	12,9
Ventas Ambulantes	0	0	1	1,6	0	0	1	1,6
Total	25	40,3	22	35,5	15	24,2	62	100

Fuente: Cuestionario de Profundización Antropológica sobre Alimentación y Resiliencia. Comunidad de Belén, estado Mérida, Venezuela. Año 2025.

La Tabla 5 presenta la relación entre las Fuentes de Compra de Alimentos utilizadas por los hogares y los Criterios de Elección que motivan su uso. La muestra total fue de 62 hogares. Donde la elección de Fuente de Compra predominante fueron los Súper Mercados (56,5%), decisión fundamentada mayoritariamente por la Cercanía con el Hogar (25,8%) y la Facilidad de Pago (17,7%), sólo el 12,9% de los

hogares eligió Es más Económico, en función a la Fuente de Compra. La elección de Bodegas (29%), se distribuye equitativamente entre cercanía (12,9%) y Facilidad de Pago (12,9%). A diferencia de las otras Fuentes de Compra, los Mercados Municipales sí estuvieron asociados al Criterio de Elección —Es más Económico—.

Los datos demuestran que la elección de la fuente de alimentos está dominada por factores de conveniencia logística y fragilidad económica, más que por la calidad o variedad. El criterio Proximidad con el Hogar (40,3%) indica que la principal estrategia del hogar es minimizar los costos de transacción (tiempo y transporte). En un contexto de bajos ingresos (Tabla 2), la conveniencia se vuelve un factor económico crítico. El alto peso de la Facilidad de Pago y Ser más Económico (59,7%) subraya que la restricción presupuestaria dicta dónde se puede comprar. El cómo pagar es tan crucial como el qué comprar. La marginalidad de los Mercados Municipales (12,9%) es evidencia de que la comunidad ha sacrificado la calidad nutricional y la variedad (típica de productos frescos) en favor de la accesibilidad logística de Supermercados y Bodegas.

Esta tabla es la confirmación conductual de la Transición Alimentaria y Nutricional (TAN) Regresiva, donde la elección de compra está condicionada por una doble coerción: la económica (necesidad de facilidad de pago) y la logística (necesidad de proximidad). Ambos factores anulan cualquier criterio basado en la cultura (Tabla 3) o la calidad (Tabla 5). Asimismo, la sustitución de Alimentos y la alta dependencia de Súper Mercados respalda el modelo de sustitución alimentaria de Monteiro (2014). Estas fuentes son el principal canal de distribución para los alimentos ultraprocesados, de menor costo y más estables. La renuncia a los mercados municipales (alimentos frescos) confirma que la restricción presupuestaria ha obligado a una sustitución de alto valor biológico por bajo costo unitario.

Tabla 6. Distribución de los Hogares por Capacidad de Resiliencia de Alimentos según el Criterio de Compra de Alimentos.

<i>Capacidad de Resiliencia</i>								
<i>Criterio de Compra</i>	<i>Alta</i>		<i>Moderada</i>		<i>Baja</i>		<i>Total</i>	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Precio	31	58,5	11	20,8	11	20,8	53	100
Que guste	1	33,3	0	0	2	66,7	3	100
Facilidad de Preparación	3	60	1	20	1	20	5	100
Que dure	0	0	1	100	0	0	1	100
Total	35	56,5	13	21	14	22,6	62	100

Fuente: Cuestionario de Profundización Antropológica sobre Alimentación y Resiliencia. Comunidad de Belén, estado Mérida, Venezuela. Año 2025.

La Tabla 6 presenta el cruce de la Capacidad de Resiliencia (columnas) con el principal criterio de compra (filas). El criterio de Precio es el más dominante, citado por 53 hogares (85,5% del total). Dentro de este grupo, el 58,5% son hogares de Resiliencia Alta y el 20,8% son de Resiliencia Baja. El criterio —Facilidad de Preparación— es la segunda opción más elegida, con 5 hogares.

El hallazgo central es la dominancia transversal del Precio. El hecho de que el Precio sea priorizado incluso por la mayoría de los hogares de Resiliencia Alta

(58.5%) demuestra que el alto costo de la canasta alimentaria es un estresor sistémico que afecta a toda la comunidad. La Resiliencia Alta confiere la capacidad de gestionar mejor la escasez, pero no de evitar la restricción presupuestaria. El grupo Resiliencia Baja es el más vulnerable, pero el grupo Resiliencia Alta también está condicionado por el precio.

Este cruce es la evidencia de la Transición Alimentaria Regresiva. El modelo clásico de Popkin (2002) señala que, en etapas avanzadas, la dieta se desplaza hacia la elección de alimentos saludables (criterios de salud, gusto). Los datos de Belén, donde el Precio y el criterio "Que Llène/Sacie" dominan incluso en el grupo R Alta, demuestran que la comunidad ha sido empujada hacia una TAN Accidental o Regresiva. La coerción económica anula la elección basada en la salud y la calidad, obligando a priorizar el costo unitario por encima del valor nutricional.

www.bdigital.ula.ve

Tabla 7. Distribución de los Hogares por Capacidad de Resiliencia según las Estrategias de Afrontamiento.

Capacidad de Resiliencia de los Hogares								
Estrategias de Afrontamiento	Alta		Moderada		Baja		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Ninguna	6	40,0	5	33,3	4	26,7	15	100,0
Reducción de Porciones de Alimentos	8	80,0	1	10,0	1	10,0	10	100,0
Comprar del Día	3	75,0	0	0,0	1	25,0	4	100,0
Apoyo de Familiares	7	58,3	4	33,3	1	8,3	12	100,0
Minimizar Costos	1	50,0	0	0,0	1	50,0	2	100,0
Almacenar Alimentos	4	57,1	2	28,6	1	14,3	7	100,0
Siembra en Casa	2	100,0	0	0,0	0	0,0	2	100,0
Sustituir Alimentos por Otros más Económicos	3	37,5	1	12,5	4	50,0	8	100,0
Omisión de Comidas	1	100,0	0	0,0	0	0,0	1	100,0
Inventar Recetas con Alimentos más Económicos y Saludables	0	0,0	0	0,0	1	100,0	1	100,0
Total	35	56,5	13	21,0	14	22,6	62	100,0

Fuente: Cuestionario de Profundización Antropológica sobre Alimentación y Resiliencia. Comunidad de Belén, estado Mérida, Venezuela. Año 2025.

La Tabla 7 presenta las Estrategias de Afrontamiento utilizadas por los hogares según su Capacidad de Resiliencia. Los resultados muestran que tanto el

Apoyo de Familiares (12 Hogares) como la Disminución de las Porciones de Alimentos (10 hogares) son las estrategias más utilizadas, mostrándose en ambas estrategias que el grupo que más las pone en práctica son los de Capacidad de Resiliencia Alta, 58,3% y 80% respectivamente.

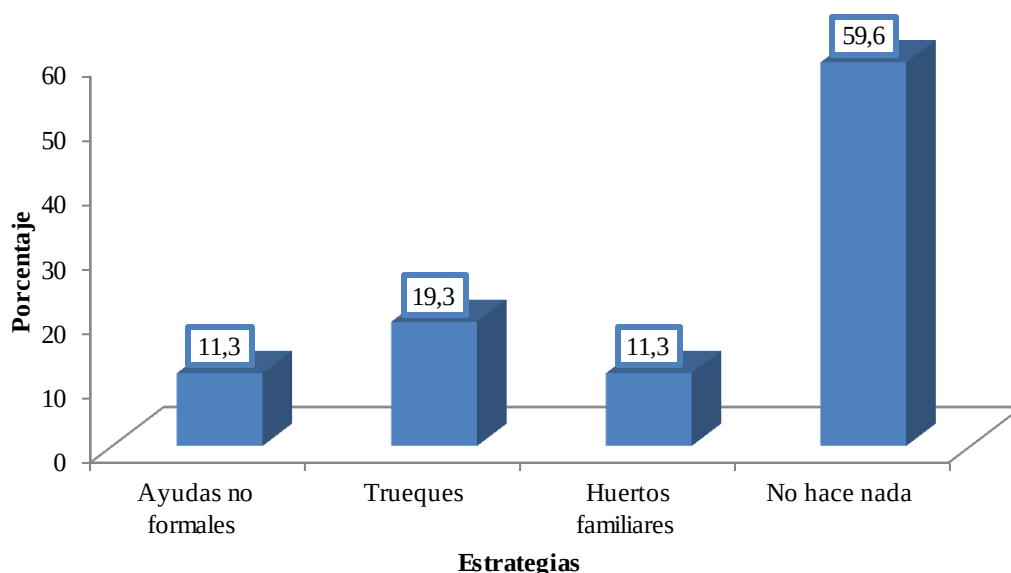
Que el *apoyo familiar* constituya el principal mecanismo de resiliencia alimentaria, confirma la centralidad de las redes de parentesco como sistemas de seguridad social informal en América Latina. En contextos de crisis, las remesas y la ayuda de familiares cercanos sostienen la alimentación, lo que coincide con lo señalado por la FAO et al. (2025), quienes destacan que la solidaridad y el capital social son determinantes clave para mitigar la inseguridad alimentaria. En contraste, la opción *ninguna estrategia* (19,4%) refleja una vulnerabilidad extrema, evidenciando fracturas en el tejido social y desigual acceso a recursos, tal como advierte el *Global Report on Food Crises* (2025) sobre los hogares que carecen de mecanismos de afrontamiento y dependen de ayuda externa.

Asimismo, estrategias como la *reducción de porciones* (16,1%) y la *omisión de comidas* (1,6%) revelan cómo la crisis se inscribe en el cuerpo, normalizando el hambre como disciplina cultural y biológica. Este hallazgo coincide con Sifontes y Landaeta-Jiménez (2024), quienes señalan que los determinantes sociales de la alimentación en Venezuela incluyen la adaptación cotidiana al déficit, con consecuencias directas en la salud nutricional. Otros mecanismos, como el *Almacenar Alimentos* (11,3%), la *sustitución de alimentos* (12,9%) y la *invención de recetas más económicas y saludables* (1,61%), expresan la plasticidad cultural y la creatividad culinaria como formas de resistencia simbólica, en línea con Contreras y Gracia (2023), que destacan la cocina como espacio de innovación y dignificación del acto de comer. Finalmente, prácticas como la *siembra en el hogar* (3,2%) y muestran intentos de recuperar autonomía y conocimientos tradicionales, reforzando la resiliencia comunitaria frente a la escasez.

Sin embargo, la alta participación de los hogares de Resiliencia Alta en estrategias de desgaste, como lo es la Disminución de las Porciones, con un 80%, es un resultado cuantitativo que sugiere una crisis severa, donde incluso los hogares mejor posicionados deben recurrir a medidas que comprometen su bienestar. El grupo de Resiliencia Alta, demuestra tener mayor Capacidad Adaptativa para gestionar las estrategias, como el Apoyo de Familiares, pero no puede evitar la necesidad de sacrificar el consumo.

www.bdigital.ula.ve

Gráfico 2. Estrategias comunitarias para la obtención de alimentos en contextos de dificultad monetaria: mecanismos de resiliencia alimentaria en familias de Belén.



Fuente: Cuestionario de Profundización Antropológica sobre Alimentación y Resiliencia. Comunidad de Belén, estado Mérida, Venezuela. Año 2025.

El Gráfico 2 revela que la mayoría de las familias de la comunidad de Belén no realiza ninguna actividad alternativa (60%) para obtener alimentos en épocas de dificultad monetaria, lo que evidencia una profunda vulnerabilidad estructural y una fractura en las redes de resiliencia comunitaria. Esta inacción puede interpretarse como resultado de la erosión del capital social, la falta de recursos productivos y la desarticulación de saberes tradicionales, tal como advierte el *Global Report on Food Crises* (2025) sobre los hogares que enfrentan inseguridad alimentaria severa sin mecanismos de afrontamiento.

En contraste, prácticas como el trueque (25%), las ayudas no formales (15%) y los huertos familiares (15%) reflejan formas de resistencia cultural y adaptación local. El trueque, como mecanismo de intercambio no monetario, recupera lógicas comunitarias de reciprocidad y economía moral (Thompson, 1971), mientras que las

ayudas informales —entre vecinos, familiares o redes locales— confirman la persistencia del parentesco como soporte alimentario (FAO et al., 2025). Por su parte, los huertos familiares representan un retorno a la autonomía agroalimentaria y al vínculo simbólico con la tierra, en línea con lo planteado por Contreras y Gracia (2023), quienes destacan que la producción doméstica de alimentos es tanto una estrategia de subsistencia como una afirmación cultural frente a la escasez. En suma, aunque la mayoría permanece inactiva, las prácticas activas evidencian que la resiliencia alimentaria también se construye desde la memoria social, la reciprocidad y la creatividad comunitaria.

Tabla 8. *Desplazamiento de las costumbres culinarias familiares: entre el origen ancestral y la práctica alimentaria actual*

Variable	Categoría	Frecuencia	Porcentaje (%)
Procedencia familiar ¿Los abuelos/padres tenían costumbres culinarias distintas?	Nacional	59	95,16
	Extranjera (Italia, Portugal)	3	4,84
	Sí	54	87,10
	No	8	12,90

Fuente: *Cuestionario de Profundización Antropológica sobre Alimentación y Resiliencia. Comunidad de Belén, estado Mérida, Venezuela. Año 2025.*

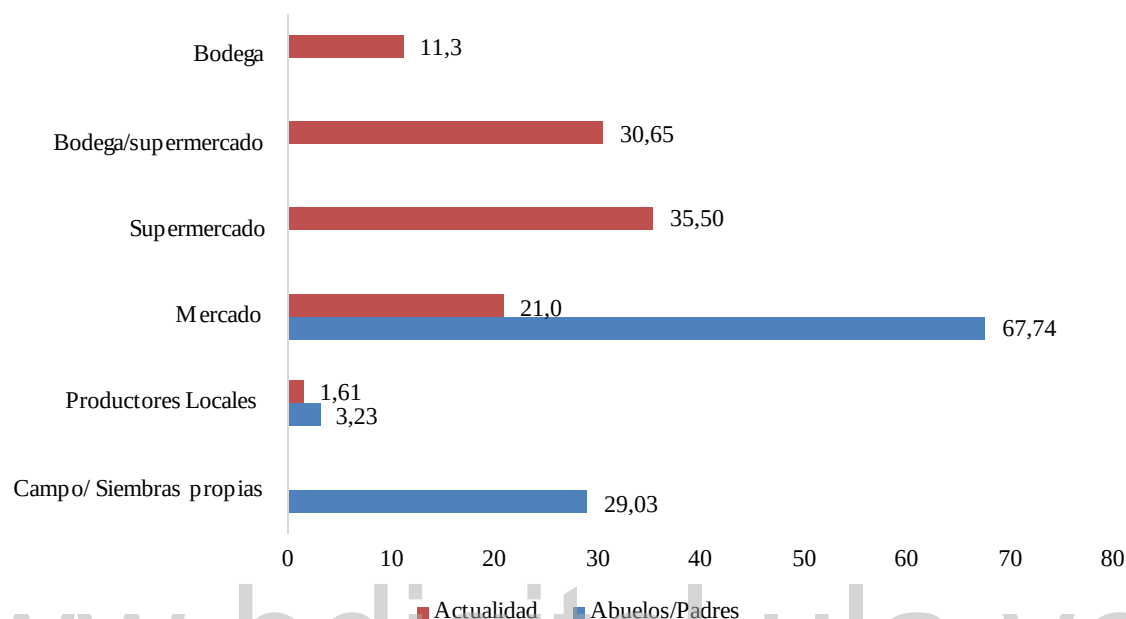
Los datos muestran que, aunque el 95,16% de las familias de Belén tienen origen nacional, una proporción significativa (87,10%) reconoce que sus abuelos o padres practicaban costumbres culinarias distintas a las actuales. Esto revela una ruptura intergeneracional en la transmisión de saberes alimentarios, donde las recetas y prácticas tradicionales han sido desplazadas por hábitos contemporáneos. Desde la antropología de la alimentación, este fenómeno puede interpretarse como un proceso de discontinuidad cultural, en el que las familias, por razones económicas, sociales o

de modernización, obvian o resignifican sus raíces culinarias (Mintz, 1996; Contreras & Gracia, 2023).

La pérdida o transformación de estas costumbres no implica necesariamente olvido, sino una reconfiguración de la identidad alimentaria, donde lo heredado convive con lo adaptado. En contextos de dificultad económica o migración interna, las recetas familiares pueden ser vistas como pocas prácticas o inaccesibles, lo que lleva a su sustitución por preparaciones más funcionales o comercializadas. Sin embargo, esta distancia entre origen y práctica actual también representa una oportunidad: recuperar, reinterpretar y enseñar esas recetas puede fortalecer la resiliencia cultural y nutricional, especialmente en comunidades que buscan reconectar con sus raíces para enfrentar la inseguridad alimentaria.

www.bdigital.ula.ve

Gráfico 3. Transformaciones culturales en las prácticas de obtención de alimentos: de la siembra al supermercado



Fuente: Cuestionario de Profundización Antropológica sobre Alimentación y Resiliencia. Comunidad de Belén, estado Mérida, Venezuela. Año 2025.

El Gráfico 3, revela una transformación significativa en las *prácticas de abastecimiento alimentario* entre generaciones. Mientras que los abuelos y padres dependían principalmente de *mercados locales* (67,74%) y *siembras propias* (29,03%) generalmente realizadas en el páramo merideño; la actualidad muestra una fuerte inclinación hacia el *consumo en supermercados* (35,5%) y *bodegas/supermercados combinados* (30,65%). Esta transición refleja un proceso de *des-territorialización alimentaria*, donde se pierde el vínculo directo con el origen de los alimentos y se incrementa la dependencia de cadenas comerciales (Contreras & Gracia, 2023).

Desde la antropología de la alimentación, este cambio implica una *ruptura en los saberes tradicionales*, como el cultivo doméstico y el intercambio con

productores locales, que en la actualidad apenas representan el 1,61%. La disminución del contacto con el campo y los mercados comunitarios sugiere una erosión de la autonomía alimentaria y una creciente vulnerabilidad ante fluctuaciones económicas y disponibilidad comercial (FAO et al., 2025). Además, esta transformación puede impactar negativamente en la calidad nutricional, la sostenibilidad y la identidad alimentaria, al privilegiarse productos industrializados sobre alimentos frescos y locales. En suma, el gráfico no solo muestra un cambio logístico, sino una *reconfiguración cultural profunda en la relación con el alimento*, donde la resiliencia alimentaria se ve comprometida por la pérdida de prácticas ancestrales y comunitarias.

Tabla 9. *Transformación del rol familiar en la preparación de alimentos: de la figura materna al trabajo colectivo como mecanismos de resiliencia alimentaria.*

Participación familiar en la cocina	Frecuencia	Porcentaje
Mis hermanas y yo ayudábamos a mamá y a la abuela	2	3,2
Cocina mamá	14	22,6
Apoyamos todos en la cocina	46	74,19

Fuente: *Cuestionario de Profundización Antropológica sobre Alimentación y Resiliencia. Comunidad de Belén, estado Mérida, Venezuela. Año 2025.*

Esta Tabla (10) revela una transición significativa en el rol de la mujer dentro del espacio culinario familiar. Mientras que antes la cocina era territorio exclusivo de la madre —con apoyo ocasional de hijas y abuelas— hoy predomina una lógica de participación colectiva (74,2%), donde todos los miembros del hogar se involucran. Esta transformación responde a un cambio estructural: la mujer ya no permanece en casa como cuidadora exclusiva, sino que participa activamente en el mundo laboral,

lo que redistribuye las tareas domésticas (FAO et al., 2025; Contreras & Gracia, 2023).

Desde la antropología, este fenómeno puede leerse como una reconfiguración de los roles de género, donde la cocina deja de ser un espacio de reproducción femenina para convertirse en un ámbito de corresponsabilidad. Esta redistribución no solo responde a la necesidad, sino también a una revalorización del acto de cocinar como práctica familiar, afectiva y resiliente. En contextos de dificultad económica, esta colaboración puede fortalecer los vínculos, mejorar la eficiencia alimentaria y preservar saberes compartidos. En suma, el gráfico muestra que la cocina ya no es solo un lugar de servicio, sino un territorio de encuentro, adaptación y equidad.

www.bdigital.ula.ve

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

Con respecto a los factores socioeconómicos y socioculturales que determinan la Transición Alimentaria y Nutricional en la Comunidad de Belén, se evidenció que la dependencia existente al Ingreso Formal, proveniente del salario mensual, ha generado que tanto la capacidad de compra de los hogares, así como el patrón alimentario de los mismos, se centre totalmente en factores económicos como el precio. Asimismo la coerción económica ha provocado la anulación del factor cultural en la dieta (Moda de 0,0 en consumo por cultura). A pesar de poseer un alto nivel de capital humano (Mediana de 20 años de Formación Académica), la tradición y el conocimiento nutricional han sido subordinados a la necesidad económica, confirmando que la crisis destruye los mecanismos de defensa alimentaria del hogar.

Se determinó que las experiencias de escasez y precariedad vividas en años anteriores, han influido en el criterio de elección de compra, donde el Precio es el mecanismo dominante que dicta el patrón alimentario, siendo el criterio de compra prioritario para el 85,5% de los hogares, incluyendo a la mayoría del grupo Capacidad de Resiliencia Alta. Esto demuestra que la coerción económica es un factor sistémico que anula los criterios de salud, gusto o conocimiento, lo cual contradice el modelo clásico de la Transición Alimentaria y Nutricional (TAN) de Popkin. Confirmando una Sustitución Nutricional Forzada, concluyendo en que la comunidad de Belén experimenta una Transición Alimentaria y Nutricional Regresiva (TANR). Esta regresión se evidencia en la eliminación forzada de alimentos de alto valor biológico (Carnes, Frutas y Pescados) siendo la restricción económica la única causa reportada, comprometiendo gravemente la ingesta de proteínas de calidad y micronutrientes.

Las conclusiones de este estudio se estructuran a partir de la triangulación de la metodología RIMA con la perspectiva de la Antropológica Nutricional, con la finalidad de determinar si la Resiliencia Alimentaria, presentaba o no un desafío para alcanzar la Transición Alimentaria y Nutricional (TAN) en la Comunidad de Belén.

En primer lugar tenemos que la Capacidad de Resiliencia de los hogares de Belén (RCI) fue de 59,73, situándola en una Capacidad Moderada/Alta, sin embargo dada la naturaleza del RCI, principalmente fundamentada por el Pilar de Acceso a Servicios Básicos (ABS) con un 58%, en contraposición con la mínima contribución de los Activos (AST) y de las Redes de Apoyo (SSN), se interpreta la estructura del RCI en Belén como una resiliencia precaria, fácilmente erosionable por la crisis alimentaria, ya que carece de la fortaleza de los activos. Es esta restricción económica el mecanismo coercitivo principal que, en la práctica, obliga a los hogares a tomar decisiones de consumo basadas en el precio y no en el valor nutricional de los alimentos, lo cual impulsa la Transición Alimentaria y Nutricional en un sentido regresivo.

También se llegó a la conclusión de que Resiliencia Alimentaria en esta comunidad se sostiene a Costa de la Calidad Nutricional de la Dieta, siendo que la estrategia de afrontamiento más utilizada por los hogares con mayor Capacidad de Resiliencia es la Disminución de Porciones 87,5%. Este hallazgo confirma que la resiliencia en Belén se logra a través de una Estrategia de Desgaste, donde la estabilidad económica a corto plazo se mantiene mediante el sacrificio consciente del bienestar biológico y nutricional inmediato, lo cual es la evidencia conductual final de la TANR.

Finalmente, la inclusión de la perspectiva Antropológica Nutricional fue crucial para demostrar que la respuesta de los hogares a la crisis no es un acto de libre elección, sino una respuesta coercitiva a la vulnerabilidad socioeconómica. Esta visión permitió documentar cómo la crisis no solo afecta la economía del hogar, sino

que destruye los mecanismos de defensa cultural y nutricional, elementos esenciales para el diseño de intervenciones que buscan una Transición Alimentaria y Nutricional favorable y sostenible.

www.bdigital.ula.ve

RECOMENDACIONES

Diseñar programas de Educación Alimentaria y nutricional (EAN), cuyo eje central sea **“La Sustitución Inteligente”**, abordando el tema de tal manera que sea estrictamente costo-efectivo. Dado que la coerción es ineludible, la EAN debe enfocarse en la sustitución inteligente y accesible de nutrientes perdidos (ej. promoción de leguminosas, huevos y víveres locales como fuente de proteína barata y de calidad, en lugar de promocionar la carne o la fruta, que son inalcanzables).

Incorporar en las intervenciones de salud el concepto de **“Estrategia de Desgaste Nutricional”**. Las evaluaciones del RCI deben ir acompañadas de indicadores antropométricos sensibles en hogares Capacidad de Resiliencia Alta, para detectar y mitigar el riesgo de malnutrición oculta causado por la Disminución de Porciones (Tabla 4.6), que es el costo de su propia resiliencia.

Revalorizar el Capital Cultural por medio de la Educación Alimentaria y Nutricional, las cuales deben adoptar un enfoque de Antropología Nutricional que reconozca que la población posee un alto Capital Humano (Mediana de 20 años de formación); y donde los programas puedan re-conectar el conocimiento nutricional con la viabilidad económica, revalorizando el patrimonio alimentario local y costeable para combatir la anulación del factor cultural.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Béné, C. et al. (2016). Is resilience a useful concept in the context of food security and nutrition programmes? Some conceptual and practical considerations. *Food Security*. 8, 123 – 138.

Contreras, J., & Gracia, M. (2023). La alimentación en la cultura contemporánea. Barcelona: Ariel.

Encuesta Nacional de Condiciones de Vida. (2021). Condiciones de vida de los venezolanos. Obtenido en: https://assets.website-files.com/5d14c6a5c4ad42a4e794d0f7/6153ad6fb92e4428cada4fb7_presentacion%20encovi%202022%20v1.pdf

Encuesta Nacional de Condiciones de Vida. (2023). Condiciones de vida de los venezolanos: Radiografía de la Vulnerabilidad Social de Venezuela y Propuestas de Políticas Públicas. Obtenido en: https://assets.website-files.com/5d14c6a5c4ad42a4e794d0f7/6153ad6fb92e4428cada4fb7_presentacion%20encovi%202023%20v1.pdf

Ezzahra Housni, F, et al. (2016). La Antropología Nutricional y el Estudio de la Dieta. Actualización en Nutrición. 17, 87-93.

FAO. 2020. Comparison of FAO and TANGO measures of household resilience and resilience capacity.

FAO, FIDA, OPS, UNICEF, & WFP. (2025). Panorama regional de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2024. Roma: FAO.

García Gómez, J. y Trescastros, E. (2017). Transición nutricional, bienestar y salud: el caso de una ciudad industrial, Alcoy (1852-1928). *Dynamis*. 37.

Global Report on Food Crises (GRFC). (2025). **Informe mundial sobre las crisis alimentarias 2025**. OCHA, FAO, WFP.

Guidonet, A. (2007). La Antropología de la Alimentación. Universitat Oberta de Catalunya. Barcelona. 2007.

Herrera – Cuenca,. et al. (2022). Exploring food security/insecurity determinants within Venezuela's complex humanitarian emergency. Dialogues on Health. Vol. 1. 2022.

Ibarra, L. 2016. Transición Alimentaria en México. Razón y Palabra. 20 (94), 162 - 179. México, diciembre, 2016.

Kiunisala, E.M., et al. (2025). Coping Strategies to Achieve Food Security among Households with Children in an Urban Poor Community in Quezon City during COVID-19. Acta Med Philipp. 2025 Jan 15;59 (1):48-56. doi: 10.47895/amp.vi0.8647. PMID: 39897140; PMCID: PMC11779664.

López de Blanco y Carmona. (2005). La transición alimentaria y nutricional: Un reto en el siglo XXI. *Anales Venezolanos de Nutrición*. 18.

Landaeta – Jiménez. et al,. (2016). La alimentación de los venezolanos. Encuesta Nacional de Condiciones de Vida 2016. *Anales Venezolanos de Nutrición*. 20 (2). 2017.

Mintz, S. W. (1996). **Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past**. Boston: Beacon Press.

Molina, V. (2014). *El Estado de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos en América Latina Y El Caribe*. Disponible en: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://www.fao.>

org/3/i3677s/i3677s.pdf&ved=2ahUKEwjv0v2yua3_AhWXfzABHZpUAW
YQFnoECA0QBg&usg=AOvVaw2JZwcj5hN_2ocSK8UwcFag

Monteiro, C.A, et. al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutr.* 2019 Apr; 22(5):936-941. doi: 10.1017/S1368980018003762. Epub 2019 Feb 12. PMID: 30744710; PMCID: PMC10260459.

Pelto, GH, Dufour D, Goodman A. (2012). The biocultural perspective in nutritional anthropology. *Oxford University Press.* 22, 1-8.

Popkinn BM. (1994). The nutrition transition in low-income countries: an emerging crisis. *Nutrition Reviews.* 9, 285-98.

Popkin, BM, (2002). What is unique about the experience in lower-and middle-income less-industrialized countries compared with the very-high-income industrialized countries? The shift in stages of the Nutrition Transition in the developing world differs from past experiences. *Publ Health Nutr.* 5, 205-214.

Saucedo Arteaga, G. (2011). *Antropología Alimentaria y Nutricional.* Instituto Nacional de Antropología e Historia. México. 2011.

Sánchez Salguero, L. (2020). Influencia de la Cultura en los Hábitos Alimenticios. Comparativa entre Estados Unidos y España. *Universidad Pontificia Comillas.* Madrid. Abril, 2020.

Santos Baca, A. (2014). El patrón alimentario del libre comercio. *Repositorio Digital de la Comisión Económica para América Latina y el Caribe.* Disponible en: <https://repositorio.cepal.org/handle/11362/37532#:~:text=A%20la%20estructura%20de%20lo,denomina%20patr%C3%B3n%20alimentario%20o%20dieta>

Sifontes, Y., & Landaeta-Jiménez, M. (2024). Principales determinantes sociales de la alimentación y nutrición en el Estado Anzoátegui. *An Venez Nutr*, 37(1), 25–36. <https://doi.org/10.54624/2024.37.1.003>

Thompson, E. P. (1971). The moral economy of the English crowd in the eighteenth century. *Past & Present*, 50(1), 76–136. <https://doi.org/10.1093/past/50.1.76>

Sifontes, Y., & Landaeta-Jiménez, M. (2024). Principales determinantes sociales de la alimentación y nutrición en el Estado Anzoátegui. *An Venez Nutr*, 37(1), 25–36. <https://doi.org/10.54624/2024.37.1.003>

Thompson, E. P. (1971). The moral economy of the English crowd in the eighteenth century. *Past & Present*, 50(1), 76–136. <https://doi.org/10.1093/past/50.1.76>

Torres Torres, F. (2009). Cambios en el patrón alimentario de la ciudad de México. *Problemas del Desarrollo*, 38, (151). Disponible en: <https://probdes.iiec.unam.mx/index.php/pde/article/view/7691>.

Viveros Ibarra, L. y col. Transición Alimentaria en México. *Razón y Palabra*, 20, 166-182. Disponible en: <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w24882w/Transicionalimentariae nMexicoFood.pdf>

ANEXOS

ANEXO 1. Cuestionario de Medición y Análisis del Índice de Resiliencia (RIMA).



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

CUESTIONARIO MEDICIÓN Y ANÁLISIS DEL ÍNDICE DE RESILIENCIA.

Acceso a servicios básicos – ASB (ABS)

1. ¿La fuente principal de agua para beber está conectada a la vivienda o se sirve de tubería pública, un pozo propio o público, nacimientos de agua o sistema de recolección de lluvia?	
2. ¿El tipo de instalación del servicio sanitario utilizado por los miembros del hogar en la vivienda es inodoro (conectado a un sistema de drenaje o un tanque séptico o fosa séptica), letrina lavable mejorada, una letrina con torta de cemento, sanitario de compostaje que utiliza los desechos humanos?	
3. ¿La electricidad es la fuente principal de energía de la vivienda para cocinar o para iluminación?	
4. ¿A qué distancia de la vivienda en tiempo están los servicios (funcionales y accesibles), ida y retorno por el medio más fácil?	
• Fuente de agua • Escuela primaria • Hospital público o centro de salud • Mercado de ganado o animales de crianza (Tiangue) • Mercado de cosechas agrícolas o de cultivos o de alimentos • Medios de transporte público	

Activos – ACT (AST)

5. Cuántos bienes o activos poseen los miembros del hogar:	
• Automóvil	
• Bicicleta	
• Estufa (kerosene, gas o eléctrica)	
• Teléfono celular	
8. ¿Área total en manzanas del terreno (propio, alquilado o cedido) que utilizan los miembros del hogar (manzana= 0.7 de la hectárea)?	
9. Animales de crianza que posee el hogar actualmente:	
• Vacas, terneros	
• Ovejas, cabras	
• Gallinas, pollos	

Redes de protección social – RPS (SSN)

10. a. ¿Monto total de transferencias formales recibidos en los últimos 12 meses por miembros del hogar?	
b. ¿Frecuencia con que ha recibido usted u otros miembros del hogar transferencias de efectivo formales en los últimos 12 meses?	
c. ¿Se han recibido las transferencias de efectivo con regularidad en los últimos 12 meses?	
11. a. ¿Monto total de transferencias en especie recibidos en los últimos 12 meses por miembros del hogar?	
b. ¿Frecuencia con que ha recibido usted u otros miembros del hogar transferencias en especie en los últimos 12 meses?	
c. ¿Se han recibido las transferencias en especie con regularidad en los últimos 12 meses?	
12. ¿Comidas que los niños que viven en el hogar han recibido durante el último mes que asistieron a la escuela?	
13. ¿Monto total de transferencias informales recibidas en los últimos 12 meses por los miembros del hogar?	
14. Miembros de este hogar que participan formalmente en un grupo o asociación local, como grupos de agricultores, grupos de apoyo a mujeres, grupos de jóvenes, asociaciones empresariales, sindicatos, etc. De ser así, ¿cuántas de estas asociaciones pueden brindar apoyo en caso de necesidad?	
15. ¿Parientes o amigos o familiares en los que pueden confiar los miembros del hogar en caso de necesidad?	

Capacidad de adaptación – CA

16. ¿El o la jefe de familia puede leer y escribir?	
17. a. ¿Cuántos años que el o la jefe de hogar ha asistido a la escuela formal? b. ¿Cuántos años que el o la jefe de hogar ha asistido a la escuela no formal?	
18. a. ¿Cuántos años que el miembro del hogar con mayor nivel educativo ha asistido a la escuela formal? b. ¿Cuántos años que el miembro del hogar con mayor nivel educativo ha asistido a la escuela no formal?	
19. En promedio, ¿años que han asistido a la escuela formal los miembros del hogar en edad de trabajar (>14 y <65 años)?	
20. En los últimos 12 meses, ¿el porcentaje del ingreso total del hogar fue generado por?	
• Agricultura, cría de animales, pesca	

• Emprendimiento familiar (distinto de la agricultura, cría de animales y pesca)	
• Gobierno, salario	
• Sector privado, salario	
• Remesas del exterior o locales y asistencia social	
• Otra fuente:	
21. Durante los últimos 12 meses, ¿cuál ha sido el valor total de los préstamos recibidos por los miembros del hogar?	
24. a. ¿Los miembros del hogar han recibido alguna formación en los últimos 12 meses?	
b. En caso afirmativo, indique el tipo de capacitación.	
25. ¿Los animales productivos propiedad del hogar han recibido alguna vacuna en los últimos 12 meses?	

Seguridad alimentaria

ESCALA DE EXPERIENCIA DE INSEGURIDAD ALIMENTARIA	
Ahora le haré preguntas sobre la comida. Durante los últimos 12 meses, hubo un momento en que:	
26. ¿Usted u otros miembros de su hogar se han preocupado por no tener suficientes alimentos para comer?	
27. ¿Usted u otros miembros de su hogar no pudieron comer alimentos saludables y nutritivos?	
28. ¿Usted u otras personas en su hogar comieron solo unos pocos tipos de alimentos?	
29. ¿Usted u otras personas de su hogar tuvieron que saltarse una comida?	
30. ¿Usted u otras personas de su hogar comieron menos de lo que pensaban que debían?	
31. ¿Su hogar se quedó sin alimento?	
a. ¿Esto ocurrió en las últimas 4 semanas (30 días)?	
b. ¿Número de veces que esto sucedió en las últimas 4 semanas (30 días)?	
32. ¿Usted u otros miembros de su hogar tuvieron hambre y no comieron?	
a. ¿Esto ocurrió en las últimas 4 semanas (30 días)?	
b. ¿Número de veces que esto sucedió en las últimas 4 semanas (30 días)?	
33. ¿Usted u otros miembros de su hogar pasaron un día entero sin comer?	
a. ¿Esto ocurrió en las últimas 4 semanas (30 días)?	
b. ¿Número de veces que esto sucedió en las últimas 4 semanas (30 días)?	

GASTO Y CONSUMO DE ALIMENTOS	
34. ¿Cantidad de dinero gastada en la comida consumida por los miembros del hogar en los últimos 7 días?	
35. ¿Porcentaje de gasto en alimentos sobre el gasto total, incluyendo el valor monetario de producción propia?	
36. ¿Que tanto se gastó en alimentos para miembros del hogar en los últimos 7 días utilizando crédito?	
37. ¿Que tanto se consumió en su hogar en los últimos 7 días de su producción propia?	
38. ¿Que tanto se consumió en su hogar en los últimos 7 días utilizando asistencia / regalos?	
39. En los últimos 7 días los miembros del hogar han consumido o no de los grupos de alimentos siguientes:	
• Cereales	
• Raíces y tubérculos blancos	
• Tubérculos y vegetales ricos en vitamina A	
• Vegetales de hoja verde oscura	
• Otros vegetales	
• Frutas ricas en vitamina A	
• Otras frutas	
• Carnes de vísceras	
• Carnes	
• Huevos	
• Pescado y mariscos	
• Legumbres, frutos secos y semillas	
• Leche y productos lácteos	
• Aceites y grasas	
• Azúcares	
• Especies, condimentos y bebidas	

Perturbaciones

40. ¿Qué situaciones de crisis severa ha enfrentado su hogar en los últimos 12 meses (Respuesta abierta)?	
41. ¿Qué hicieron los miembros del hogar para enfrentar estas situaciones de crisis severa (Respuesta abierta)?	

Características demográficas del hogar

42. Género de jefe del hogar.	
43. Número total de miembros del hogar	
44. Número total de miembros del hogar en edad productiva (>14 y <65 años).	
45. Región.	
46. Medios de vida.	

ANEXO 2. Cuestionario de Profundización Antropológica



UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
FACULTAD DE MEDICINA
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN SOCIAL
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN



Módulo de Profundización Antropológica (Adaptado)

1. Datos del Hogar y Unidad de Análisis

- ¿Cuántas familias o grupos de personas que no están directamente emparentadas comparten la cocina o la preparación de las comidas dentro de esta casa?

R: _____

- ¿Quién es la persona principal que toma las decisiones de compra y preparación de los alimentos en este hogar?

R: _____

2. Memoria Alimentaria y Transiciones (TAN)

- Si piensa en la comida de su familia hace unos 10 años, ¿cómo describiría lo que comían?

R: _____

- ¿Cómo describiría lo que comen actualmente?

R: _____

- ¿Qué comidas o recetas que hacían sus abuelos o padres, ya no se preparan o ya no se consiguen?

R: _____

- Cree que esa pérdida es:
 1. Por el precio
 2. Por la dificultad para conseguirlo
 3. Porque cambió el gusto de la familia
 4. Tiempo de preparación
 5. Otra: _____

- ¿Existen comidas o recetas tradicionales que usted sepa preparar y que se transmiten dentro de la familia?

R: _____

3. Acceso, Consumo y Decisión de Compra

- ¿Con qué frecuencia suelen realizar las compras principales de alimentos para su hogar?
 1. Diario
 2. Semanal
 3. Quincenal
 4. Mensual
 5. Otra frecuencia
- ¿En qué tipo de negocios o lugares suelen adquirir la mayor parte de sus alimentos?
 1. Bodegas
 2. Supermercados
 3. Mercados municipales
 4. Ventas ambulantes
 5. Productores locales
 6. Otros
- ¿Por qué eligen esos lugares?
 1. Facilidad de pago
 2. Calidad de los productos
 3. Están cerca de mi hogar
 4. Es más económico
 5. Otro
- Cuando van a comprar comida, ¿cuáles son los criterios más importantes para usted?
 1. Que sea barato
 2. Que llene
 3. Que dure mucho tiempo sin dañarse.
 4. Que sea fácil de preparar.
 5. Que sea saludable.
- ¿La alimentación actual de su familia responde a sus gustos y preferencias?
 - a) Sí
 - b) No
- ¿Hay alimentos que prefieran consumir más de lo que lo hacen actualmente?

R: _____

- ¿Hay alimentos que prefieran consumir menos de lo que lo hacen actualmente?

R: _____

- ¿En este momento, cómo definiría usted lo que es una "alimentación adecuada" para su familia?

R: _____

- ¿Qué alimentos son considerados "de prestigio" y cuáles son considerados "de pobreza"?

R: _____

R: _____

4. Restricciones y Exclusiones Alimentarias.

- ¿Consumen o evitan alimentos por motivos culturales, tradicionales o religiosas?

1. Sí
2. No

- ¿Alguno tiene un significado especial para su familia o para la comunidad?

R: _____

- ¿Cómo maneja su familia la incorporación de nuevos alimentos que antes no formaban parte de su dieta? ¿Hay resistencia o se adaptan con facilidad?

1. Nos Adaptamos Fácilmente
2. Hay Resistencia

5. Experiencias de Escasez y Estrategias de Afrontamiento

- ¿Cree que las épocas en que no hubo suficiente comida en el pasado cambiaron la forma en que su familia elige o guarda los alimentos hoy?

1. Sí
2. No

- Cuando hay problemas de dinero o escasez, ¿cuáles son las estrategias que han usado por más tiempo y que consideran más importantes para la supervivencia del hogar?

R: _____

- ¿En momentos de mucha dificultad, su hogar ha participado en alguna de estas actividades para conseguir o compartir alimentos?
 1. No
 2. Trueques
 3. Huertos familiares
 4. Ayudas no formales

5. Profundización del Componente Cultural

- ¿Son sus abuelos migrantes extranjeros?
 1. Sí
 2. No
- En caso de una respuesta positiva ¿Cuál era su nacionalidad?

R: _____

- ¿Recuerda si sus abuelos maternos o paternos tenían costumbres de comida o recetas diferentes a las de aquí?

1. Sí
2. No

- ¿De dónde llegaban los alimentos importantes que consumían sus abuelos y sus padres (de la siembra propia, del mercado, de otro pueblo)? ¿Y de dónde llegan ahora?

R: _____

- ¿Cómo era o cómo es la participación de las personas de la familia en la preparación de los alimentos (quién cocina, quién compra, quién ayuda)?

R: _____

ANEXO 3. Validación por Juicio de Expertos del Cuestionario de Profundización Antropológica.



Universidad de Los Andes
Facultad de Medicina
Escuela de Nutrición y Dietética
Departamento de Nutrición Social
Metodología de la Investigación



SOLICITUD DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Estimada Profesora:

Maria Andreina Sánchez

Me dirijo a usted con la finalidad de solicitar su valioso apoyo y conocimiento para validar el siguiente instrumento que se aplicará con el objetivo de recabar información en el Trabajo Especial de Grado titulado **“Resiliencia Alimentaria en la Comunidad de Belén, Estado Mérida: Desafío para la Transición Nutricional desde una Perspectiva Antropológica”**. Para ello se le facilitará dicho instrumento para que usted pueda evaluar la claridad en la redacción, congruencia y relevancia para los fines de la investigación. Asimismo se adjuntan los objetivos del Trabajo de Investigación.

De antemano muchas gracias por su colaboración.

Revisado por:
Profesora María Andreina
Sánchez
C.I. - 17341643
[Firma]

Lda. Maria A. Sánchez
Nutricionista - 1971-1973
C.I. 17341643
M.P.S. 3581 / C.N. 3773

[Firma]
Irian Mariangel Millán Valero

C.I.: V - 26.108.022

Tesista de Nutrición y Dietética