

# ¿Qué come la gente en el campo? Valoración del patrón de consumo y nivel de seguridad alimentaria en comunidades periurbanas y rurales de Anzoátegui, Venezuela

What do people eat in the fields? Assessment of the pattern of consumption and food security level in peri-urban and rural communities in Anzoátegui, Venezuela

Magtr. Perche Salas Yeini, Dr. Ekmeiro Salvador Jesús

Departamento de Postgrado, Máster en Ciencia de los Alimentos, Universidad de Oriente. Anzoátegui, Venezuela.

## Resumen

**Introducción:** los tradicionales estilos de vida y alimentación campesina se han venido reconfigurando por la influencia de la vida urbana, ya no tan lejana; por lo que resulta de interés conocer sus actuales características y garantías que ofrece sobre los niveles de seguridad alimentaria en hogares rurales y periurbanos del Oriente venezolano.

**Materiales y método:** se ha realizado un estudio descriptivo transversal con una muestra de 195 familias, a través de una encuesta que contemplaba datos sociodemográficos, frecuencia habitual de ingesta de alimentos y preparaciones que constituyen las comidas principales, autoproducción domiciliaria, así como la percepción de experiencias de falta de alimentos en el hogar.

**Resultados:** socioeconómicamente el 14,9% de las familias estudiadas se caracterizaron como no pobres, 68,2% en pobreza relativa y un 16,9% en pobreza crítica. El 57,9%, estructuran su dieta en base a la combinación de tres comidas principales diarias y un 94,8% de las familias poseían espacios agrícolas productivos activos en sus domicilios. El 25,1% de la muestra se encontraba en inseguridad alimentaria severa, 18,9% en moderada y el 20,5% en leve.

**Conclusión:** existe inseguridad alimentaria en los sectores periurbano y rurales estudiados, que se agudiza en los estratos socioeconómicos más bajos. La reducción de la inseguridad alimentaria debe priorizar y promover en los hogares estudiados la producción y consumo más variado de alimentos estratégicos, para alcanzar una dieta más equilibrada y sustentable con los recursos locales.

**Palabras clave:** rural; periurbano; hábitos alimentarios; consumo alimentos; seguridad alimentaria; Venezuela.

## Abstract

**Introduction:** traditional peasant lifestyles and food have been reconfigured by the influence of urban life, not so far away; therefore, it is of interest to know its current characteristics and guarantees that it offers on the levels of food security in rural and peri-urban households in eastern Venezuela.

**Materials and method:** a cross-sectional descriptive study was carried out with a sample of 195 families, through a survey that included sociodemographic data, habitual frequency of food intake and preparations that constitute the main meals, as well as the perception of experiences of lack of food in the home.

**Results:** socioeconomically, 14.87% of the families studied were characterized as non-poor, 68.2% in relative poverty and 16.9% in critical poverty. 57.9% structured their diet based on the combination of three main daily meals and 94.8% of the families had active productive agricultural spaces in their homes. 25.1% of the sample was severely food insecure, 18.9% moderate and 20.5% mild.

**Conclusion:** there is Food Insecurity in the peri-urban and rural sectors studied, and this is linked to poverty; in the lower socioeconomic strata this situation is exacerbated. The reduction of food insecurity should prioritize and promote in the studied households the production and more varied consumption of strategic foods, to achieve a more balanced and sustainable diet with local resources.

**Keywords:** rural; periurban; eating habits; food consumption; food safety; Venezuela.

### Contacto:

Dr. Jesús Ekmeiro Salvador:  
nutridietsalvador@gmail.com

Recibido: 09/10/2020. Envío de revisiones al autor: 26/04/2021. Aceptado en su versión corregida: 11/10/2021

### Declaración de conflicto de intereses:

los autores declaran la no existencia de conflictos de interés.

### Fuente de financiamiento:

ningún beneficio en dinero, bienes o subsidios fueron recibidos a través de ninguna fuente para el desarrollo de esta investigación.

Este es un artículo open access licenciado por Creative Commons Atribución/Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Licencia Pública Internacional — CC BY-NC-SA 4.0. Para conocer el alcance de esta licencia, visita <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/legalcode.es>



Publica en  
LILACS, SciELO y EBSCO

## Introducción

Los sistemas alimentarios en los países hispanohablantes de América se han caracterizado por una dinámica muy intensa, con sus subsecuentes repercusiones nutricionales, a lo largo del Siglo XXI en curso. Durante su primera década, la mayor parte de estos países registraron avances importantes en el mejoramiento de algunos indicadores de las condiciones de vida de su población, particularmente si se contrastan datos con la década previa de los años 90s [1-3]. Posteriormente, las condiciones políticas y económicas que venían favoreciendo el bienestar social se paralizaron, o retrocedieron, durante el segundo decenio del nuevo siglo, afectando particularmente las dimensiones sanitarias, alimentarias y nutricionales de amplios sectores de la población [4,5]. Venezuela describe claramente esta dinámica donde, últimamente, tras años consecutivos de una economía hiperinflacionaria, se han desdibujado los patrones de consumo de alimentos culturalmente tradicionales, al verse seriamente afectada tanto la disponibilidad física como el acceso económico a los mismos; dando paso así a otros usos, formas y maneras de consumo ajustadas a la difícil coyuntura.

La escasez de estudios poblacionales, tanto locales como con representatividad nacional, que utilicen métodos de evaluación alimentaria considerados patrones de referencia, ha sido durante mucho tiempo un obstáculo para realizar nutrición basada en la evidencia y planificar políticas alimentarias más enfocadas [6]; que se podrían direccionar en el caso venezolano a develar la magnitud de la crisis y ofrecer una base científica para la consecución de acciones pertinentes a su intervención técnica.

Particularmente, estudiar los hábitos alimentarios en el segmento de población periurbana y rural resulta interesante pues en el imaginario sociocultural está arraigada la premisa que supone a las personas residentes en estas

áreas como agricultores, herederos de saberes ancestrales relacionados con el manejo de los recursos y con amplios espacios de cultivo, herramientas e insumos suficientes para producir alimentos que incidirían positivamente en su inmediato acceso a la comida [7]. Sin embargo la evidencia científica parece demostrar que esto no siempre es así, ya que los sistemas agrícolas modernos han aumentado la marginalidad de la población rural impactando negativamente en su nivel de vida, y particularmente en los relativos a sus condiciones de trabajo y niveles de alimentación [8, 9]; que podrían derivar en situaciones de inseguridad alimentaria (IA) familiar, entendida como la indisponibilidad material de alimentos nutritivos por su falta de acceso social o económico, que repercute negativamente tanto en el consumo suficiente de alimentos por parte de los integrantes del grupo familiar como en el estado nutricional de los mismos [10]. En la actualidad, prácticamente nadie controvierte que la agricultura ha dejado de ser la única actividad de pervivencia y ocupación económica de las familias rurales. Como estrategia de reproducción socioeconómica, las familias han tenido que ampliar y diversificar al máximo las fuentes de ingresos no agropecuarios, configurando modelos familiares pluriactivos en los que el trabajo rural no agrícola cobra cada vez más relevancia. A su vez, dicha diversificación de las fuentes de ingreso remite a pensar lo rural no sólo como un espacio aislado y especializado en la producción primaria, sino como un escenario abierto en el que coexisten actividades económicas de orden primario, secundario y terciario [11], contexto que forma parte de la denominada *nueva ruralidad*.

La agricultura que se desarrolla en estos territorios circundantes a las ciudades reviste un carácter particular, ya que dicha ubicación deriva en conflictos por el uso de la tierra, así como también por otros recursos productivos como el agua e incluso el capital humano. Sin

embargo, aunque este tipo de agricultura contribuye a la seguridad alimentaria en las grandes urbes mediante la provisión de alimentos próximos [12, 13], también ha logrado aumentar en forma acelerada las desigualdades sociales, tanto en las ciudades como en el ámbito rural [14]. Por tanto, reconocer las dinámicas del sistema agroalimentario resulta indispensable para medir sus impactos funcionales sobre grupos de población. Es por ello que este estudio se plantea como objetivo general una caracterización de grupos familiares pertenecientes a comunidades de las parroquias Caigua y Bergantín, al sur del área metropolitana de Puerto La Cruz - Barcelona, en el Estado de Anzoátegui, Venezuela (Ilustración 1), determinando la estructura de su dieta, las preferencias alimentarias que conforman las principales comidas y capacidad de autoproducción doméstica de alimentos, así como el nivel socioeconómico y los niveles de (in)seguridad alimentaria de estos hogares. Los resultados de la caracterización buscan sumar elementos a ese diálogo en desarrollo relacionado con el diseño de políticas enfocadas a mejorar la calidad de vida de estas comunidades, que deberían contribuir



**Ilustración 1.** Ubicación geográfica de la zona de estudio: área periurbana de la conurbación Puerto La Cruz - Barcelona. Estado de Anzoátegui, Venezuela.

de manera significativa a la construcción de sistemas agroalimentarios-nutricionales seguros y soberanos.

## Materiales y método

Es un estudio descriptivo transversal llevado a cabo en diferentes comunidades periurbanas y rurales del conurbano Puerto La Cruz - Barcelona, donde se planteó un muestreo aleatorio y polietápico; sin criterio de exclusión más que la disponibilidad de tiempo para participar, para así conformar una muestra representativa estatal. El estudio cuenta con aprobación del comité de ética del postgrado en Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Oriente y consentimiento informado por escrito por parte de los participantes.

El trabajo de campo se realizó entre los meses de abril de 2019 y febrero de 2020, logrando recoger una muestra de 195 familias constituidas por 1006 individuos, a través de visitas intradomiciliarias individuales realizadas por nutricionistas-dietistas. Se basó en la aplicación de una encuesta bajo el formato de entrevista con la persona que prepara los alimentos en el hogar, cuya fecha se acordaba previamente y por razones logísticas se efectuaron exclusivamente en horario matutino. La encuesta estaba estructurada en dos grandes partes: una primera enfocada en la recolección de los datos necesarios para la valoración socioeconómica y de IA del grupo familiar, así como una segunda parte referida al tipo, frecuencia y origen (autoproducción) de los alimentos por ellos consumidos.

Para valorar el nivel socioeconómico se utilizó el Método Graffar Modificado [15] que considera variables estructurales como la profesión del jefe de la familia, la fuente de ingreso, el nivel de instrucción de la madre y las condiciones de alojamiento de la familia, para definir como grupos familiares no pobres (NP)

a los hogares pertenecientes a los estratos I-II-III, pobreza relativa (PR) al estrato IV y define al estrato V como pobreza crítica (PC), que implican deficiencias de medios suficientes para cubrir necesidades básicas.

La IA se midió usando la versión armonizada para Venezuela de la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA) [16], escala que mide el índice de percepción de IA a través de las experiencias de falta de alimentos en el hogar. Las preguntas hacen alusión a la preocupación de que disminuya la calidad de los alimentos, que estos se terminen o que algún miembro del hogar haya experimentado hambre o haya dejado de comer por falta de alimentos. La ELCSA consta de 15 preguntas con opciones de respuesta “sí” o “no” dirigidas a la persona encargada de comprar y/o preparar los alimentos en el hogar. La escala clasifica a los hogares en cuatro categorías (seguridad, inseguridad leve, inseguridad moderada e inseguridad severa) dependiendo del número de respuestas positivas y si cuentan o no con integrantes menores de 18 años. En los hogares con algún integrante menor de 18 años, la IA se clasificó como leve cuando se obtuvo un puntaje de 1 a 5; moderada, con un puntaje de 6 a 10; y severa, con un puntaje de 11 a 15. En los hogares donde no había algún integrante menor de 18 años, la clasificación fue leve con un puntaje de 1 a 3; moderada, con un puntaje de 4 a 6; y severa, con un puntaje de 7 a 8.

Finalmente, se caracterizó el patrón dietético de las familias estudiadas a través de un Cuestionario de Frecuencia Cualitativa de Consumo (CFCC) diseñado por la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad Central de Venezuela (compartido por sus autores), ajustado en un número mínimo de preguntas y validado con el mismo grupo de trabajo para esta investigación. Durante la entrevista se preguntó por los tiempos de comidas que realizaba el grupo familiar, comprendiendo tanto las principales (desayuno, almuerzo, cena) como

las meriendas (previa al desayuno, matutina, vespertina y nocturna), y por la frecuencia de consumo de alimentos de forma retrospectiva en los últimos tres meses. El cuestionario contaba con apartados que permitían recoger los datos sobre la frecuencia habitual de ingesta de alimentos, que se consumen tanto solos como en preparaciones mixtas junto a otros alimentos, bajo los criterios de alta (consumo diario), media (consumo semanal) y baja (consumo mensual), para cada una de las comidas principales que realiza el grupo familiar. La encuesta incluyó preguntas abiertas sobre las premisas que condicionan la obtención propia de algunos alimentos que autoabastecen el grupo familiar: disposición de espacios agrícolas activos, especies vegetales cosechadas con éxito, posibilidad de crianza de especies animales y sobre los usos o destino final que le daban a esta producción doméstica de alimentos. También se interrogó al respecto de beneficios a través de algún tipo de programas de promoción agrícola o de asistencia alimentaria en el último año.

El procesamiento de la información se hizo en base a los paquetes estadísticos SPSS. Para los análisis descriptivos, las diferencias entre esquemas fueron identificadas a través del intervalo de confianza (IC) al 95%, así como pruebas t de student y chi-cuadrado de Pearson para verificar posibles diferencias significativas entre los grupos de variables sociodemográficas e índice de seguridad alimentaria. Se consideró como un p significativo aquel  $<0,05$ .

## Resultados

Las familias estudiadas se caracterizaron socioeconómicamente como no pobres el 14,8% (Estratos I, II y III), en pobreza relativa se ubicó el 68,2% (Estrato IV) así como un 16,9% en pobreza crítica (Estrato V). Si bien en el 67% de los hogares los hombres son los responsables económicos, en el 73,2% de las familias, quien

maneja el presupuesto y adquiere los alimentos es la mujer exclusivamente.

Del total de familias estudiadas, un 94,8% poseían espacios agrícolas productivos activos en sus domicilios, caracterizados por cultivos rotativos de diferentes especies vegetales mientras que solo el 32,3% desarrollaban la crianza de algún tipo de especie animal de consumo. La totalidad de los entrevistados declaró el autoconsumo como principal uso de la autoproducción de alimentos, aunque el 67% reportó la práctica habitual de trueque o intercambios con familiares y vecinos al obtener superávits de producción. En el 49,2% de los domicilios, esta área productiva era atendida con equidad por la pareja. Sin embargo, en el 38,4% solo la mujer era la responsable de las labores agrícolas y en el 12,3% exclusivamente el hombre. El 52,3% de las personas encuestadas reportaron que por lo menos un miembro de la familia había participado en algún programa de capacitación agrícola dictado en la zona.

El 97,4% de los grupos familiares reciben mensualmente el beneficio del programa de asistencia alimentaria CLAP (comité local de abastecimiento y producción) que consiste en el suministro de una caja o bolsa de alimentos considerados estratégicos por el gobierno y dirigidos a grupos vulnerables de la población.

En relación a la estructura de la dieta, la Tabla 1 permite visualizar que el 57,9% de las familias de todos los estratos socioeconómicos reportaron la práctica habitual de tres comidas principales diarias (desayuno, almuerzo, cena), y que solamente el Estrato V (pobreza crítica) estuvo por debajo del promedio con un 24,2% de grupos familiares con acceso a este número de comidas principales. De igual modo, se observa cómo el 31,2% de la población de todos los estratos socioeconómicos reportan el consumo de dos comidas al día, principalmente desayuno y almuerzo. Finalmente, el 10,2% de la población consume una sola comida al día, consideradas por ellos como el almuerzo, pero que particularmente en el estrato de pobreza crítica se agudiza con un 30,3% de sus familias en dicha situación.

Los niveles de seguridad alimentaria medidos en esta población se muestran en la Tabla 2, donde en líneas generales 64,5% de las familias estudiadas se encuentran en algún nivel o grado de inseguridad. Todas las categorías de seguridad e inseguridad alimentaria están presentes en todos los estratos socioeconómicos, sin embargo, la correlación de seguridad alimentaria resultó estadísticamente significativa para los no pobres ( $p=0,014$ ), así como la inseguridad alimentaria severa resultó significativa para

**Tabla 1.** Distribución de familias evaluadas según número de comidas realizadas al día y estrato social. Anzoátegui, Venezuela, 2020.

CUBIERTOS	Estratificación Social			TOTAL
	I	II	III	
	n (%)			
	IV			
	V			
	No Pobre	Pobreza Relativa	Pobreza Crítica	
	29 (14,9)	133 (68,2)	33(16,9)	195 (100)
D/A/C/M	1 (3,4)	0	0	1 (0,5)
D/A/C	17 (58,6)	88 (66,2)	8 (24,2)	113 (57,9)
D/A	6 (20,7)	22 (16,5)	6 (18,2)	34 (17,3)
D/C	4 (13,8)	9 (6,8)	7 (21,2)	20 (10,2)
A/C	1 (3,4)	4 (3,0)	2 (6,1)	7 (3,6)
A	0	10 (7,5)	10 (30,3)	20 (10,25)

D: desayuno A: almuerzo M: merienda C: cena

**Tabla 2.** Niveles de seguridad alimentaria en las familias evaluadas. Anzoátegui, Venezuela, 2020.

Categorías	n	%	IC 95%
Seguridad Alimentaria	69	35,3	(29,2 – 42,9)
Inseguridad Leve	40	20,5	(15,4 – 27,2)
Inseguridad Moderada	37	18,9	(13,9 – 23,1)
Inseguridad Severa	49	25,1	(21,8 – 32,3)
<b>TOTAL</b>	195	100,0	

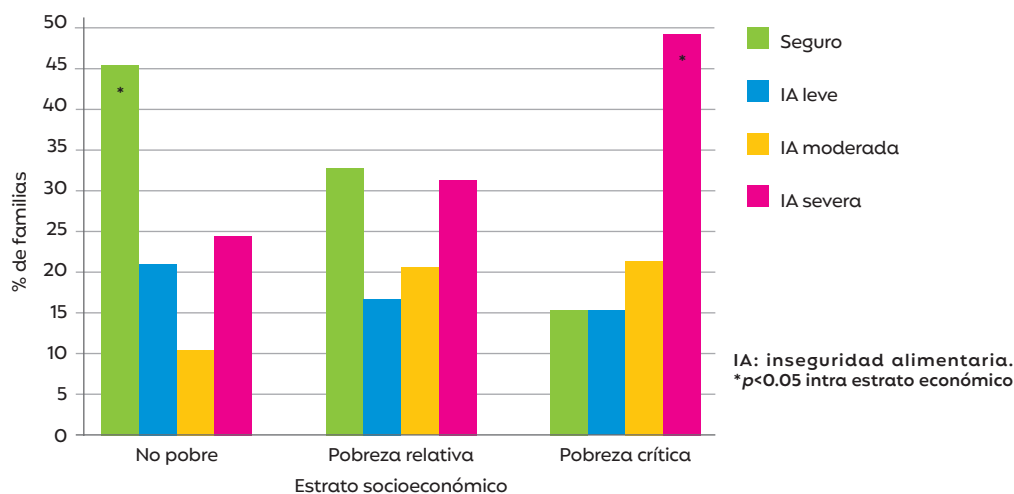
la pobreza crítica ( $p=0,017$ ), como se aprecia en la Figura 1.

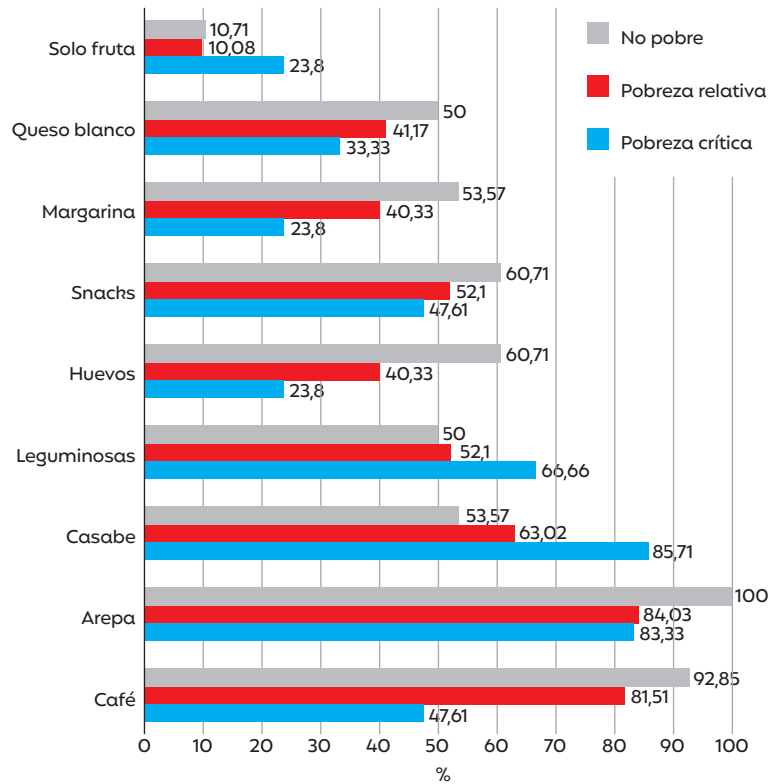
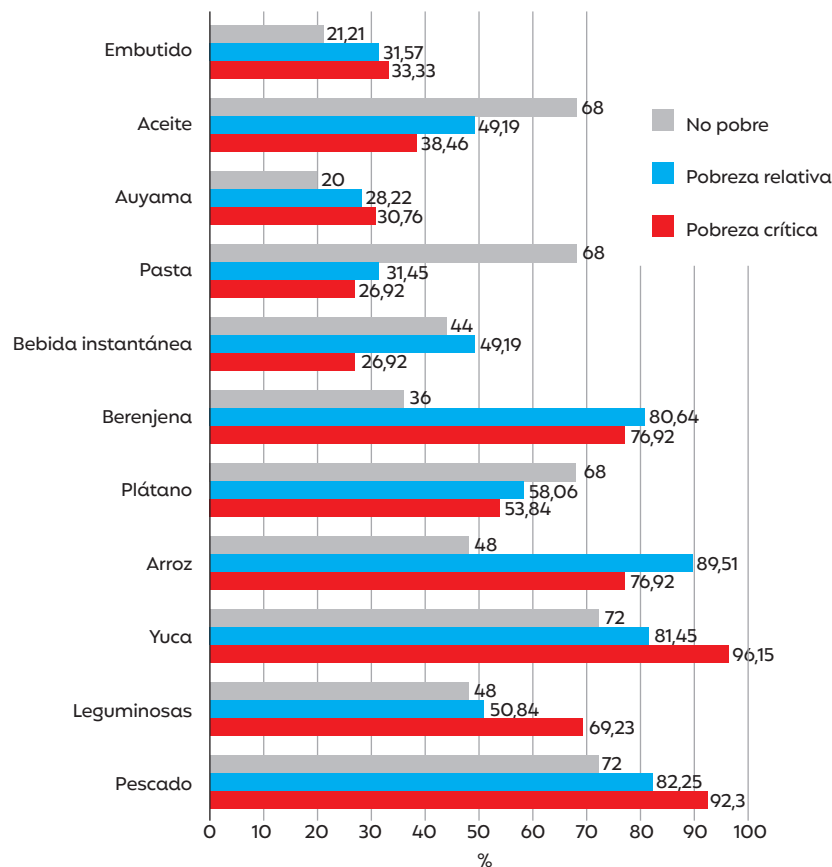
El patrón dietético quedó descrito en la frecuencia de consumo de alimentos definida para cada una de las comidas principales. En la Figura 2 se observan los nueve alimentos/preparaciones más frecuentemente consumidos en los desayunos, donde para todos los estratos socioeconómicos las leguminosas y huevos son los principales alimentos proteicos, la arepa de maíz y el casabe, las preparaciones energéticas más frecuentes. Se reflejan desayunos constituidos solo por fruta, frecuentemente acompañados por café con excepción de las familias en estrato V.

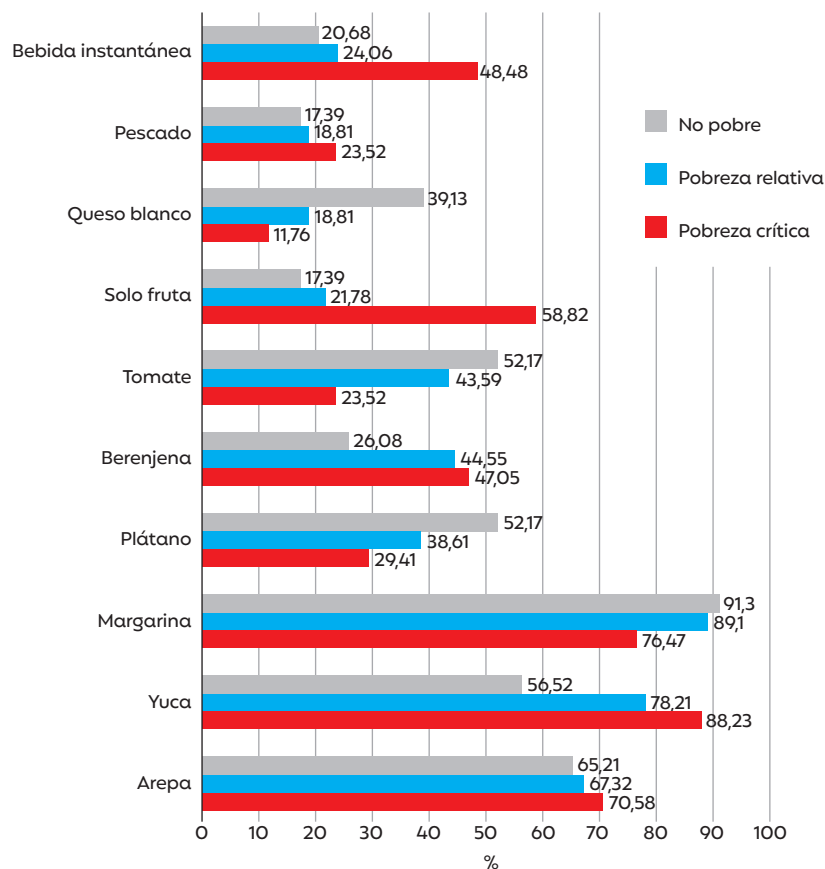
De la Figura 3, se desprende la frecuencia de los once alimentos/preparaciones más consumidos en los almuerzos, donde para todos los grupos socioeconómicos se observa que el pescado es la principal fuente de proteínas, seguida

por las leguminosas. Los contornos energéticos son principalmente de yuca (*Manihot aipi*), arroz (*Oryza sativa*) y plátano macho (*Musa paradisiaca normalis*). Las únicas hortalizas reportadas han sido auyama (*Cucurbita maxima*) y berenjena (*Solanum melongena*). No aparecen frutas o zumos preparados con éstas entre los alimentos de consumo frecuente, pero si las bebidas instantáneas con sabores artificiales a frutas.

Finalmente, en la Figura 4 se observa que las cenas están frecuentemente estructuradas con diez alimentos/productos principales, donde la yuca y/o arepa con margarina, acompañadas o rellenas con pescado o queso blanco son la base; así como las berenjenas, frecuentemente guisadas con tomate (*Lycopersicum esculentum*), son las únicas hortalizas presentes en las cenas. También pueden consistir, sobre todo en las familias en pobreza crítica, solamente en el consumo de frutas.

**Figura 1.** Frecuencia relativa de las familias evaluadas por estrato socioeconómico y (in)seguridad alimentaria.

**Figura 2.** Frecuencia porcentual de alimentos consumidos en los hogares para el desayuno según estrato socioeconómico.**Figura 3.** Frecuencia porcentual de alimentos consumidos en los hogares para el almuerzo según estrato socioeconómico.

**Figura 4.** Frecuencia porcentual de alimentos consumidos en los hogares para la cena según estrato socioeconómico.

## Discusión

El presente estudio tuvo por objetivo determinar el nivel socioeconómico, la estructura de la dieta, los alimentos o elaboraciones más frecuentemente consumidas y la capacidad de autoproducción de alimentos en hogares rurales y periurbanos del Oriente venezolano; así como evaluar los niveles de seguridad alimentaria de los mismos en el contexto de una prolongada crisis política y económica que atraviesa el país, caracterizada por hiperinflación, pérdida del poder adquisitivo y dificultades en el acceso a alimentos [17].

Se evidencian disparidades socioeconómicas importantes dentro de esta población estudiada; aunque presentes en todos los estratos socioeconómicos en la muestra. El 85,1% de las familias son pobres, situación que se repite

en la mayoría de los países hispanohablantes de América y que ha sido ampliamente referenciada por la bibliografía debido a su repercusión en las condiciones de vida y de salud de la población [18-20] afectando de manera muy especial a los sectores rurales [21]. El presente estudio documenta que el 64,5% de la muestra, independientemente de su estrato socioeconómico, habita en hogares con algún tipo de inseguridad alimentaria y que más de la cuarta parte de las familias estudiadas viven en inseguridad alimentaria severa encontrándose correlación con la estratificación socioeconómica. La inseguridad alimentaria es directamente proporcional a los estratos pobres así como los niveles de seguridad se correlacionan con los estratos no pobres; por lo que, podría afirmarse que el nivel de desarrollo económico constituye un condicionante fundamental de la demanda



alimenticia [22]. Además, forman parte de la llamada paradoja rural y periurbana [23] donde conviviendo en espacios de uso agropecuario, no tienen acceso seguro, regular y, sobre todo, adecuado a los alimentos representando el punto más crítico el 10,2% de la población que solo consume una comida al día, y que particularmente en el estrato de pobreza crítica se agudiza hasta un 30,3% de hogares, quienes refieren el almuerzo como única comida que realizan regularmente.

Según la Encuesta Nacional de Condiciones de Vida (ENCOVI) [24] publicada por tres universidades venezolanas en 2018, el 80% de los hogares estudiados en el país tienen inseguridad alimentaria. Aunque su estimación incluye a la población urbana, las diferencias porcentuales con los resultados de esta investigación han permitido inferir sobre la posible relación e influencia de los espacios productivos sobre este indicador en los sectores periurbanos y rurales. Quienes viven fuera de los límites de las ciudades, al poseer una capacidad inmediata de producir alimentos en su propio hogar o habitar en las proximidades de predios agropecuarios, acceden de manera más inmediata, expedita y económica a algunos alimentos, percibiendo seguridad alimentaria por lo menos en varios de los productos de la dieta familiar [12,25].

El estudio muestra como la mayor parte de las familias (57,9%) estructuran su dieta en base a la combinación de tres comidas principales diarias y 31,2% con dos comidas al día; asociando el horario de estas últimas a su jornada laboral, que generalmente implica traslados distantes al centro de la ciudad o a predios agrícolas, donde los horarios pueden estar estructurados de manera muy diversa, requiriendo salir muy temprano en la mañana o incluso en la madrugada.

En cuanto a las preparaciones más consumidas, los desayunos presentaron como principales alimentos protéicos a las leguminosas, los huevos y el queso blanco; esto puede estar

vinculado con el hecho que, de los tres alimentos, las leguminosas son el rubro más frecuentemente producido en domicilios y predios familiares, así como también es el único de los tres alimentos que forma parte del programa CLAP. Los farináceos están representados por arepas y casabe en todos los estratos sociales, sin embargo el casabe es menos frecuente en el estrato NP quienes reportaron tener acceso al consumo eventual de pan, galletas y panquecas. Las grasas visibles utilizadas son la margarina y el aceite vegetal, también asociadas al programa CLAP. Constituyen por si solos un desayuno los snack, que frecuentemente niños y jóvenes llevan a sus centros de estudios como alimento de la mañana, así como la fruta entera, que generalmente son de temporada y de autoproducción; acompañados generalmente por café. Esta representa la única infusión matutina y aparece en todos los estratos, aunque con una marcada menor frecuencia de consumo en las familias de PC, probablemente porque no es un alimento priorizado por el CLAP y porque su acceso se ha dificultado recientemente tanto por el aumento de su precio como por la escasez espasmódica en anaqueles de tiendas.

El pescado, las leguminosas y los embutidos son las principales fuentes proteicas en los almuerzos evaluados. En el caso de la parroquia Caigua, el pescado proviene de lagunas y embalses, donde recientemente la faena pesquera artesanal se ha incrementado y convertido en actividad regular de abastecimiento para muchas familias locales que capturan directamente este producto. Principalmente son variedades de pavón (*Cichla ocellaris*), cachama (*Clossoma macropomus*), bagre (*Zungaro zungaro*) y guabina (*Lebiasina bimaculata*). Mientras que en la parroquia Bergantín, la capacidad de pesca es menor pero reciben regularmente camiones de venta de pescado provenientes de la ciudad que posee una amplia costa, y donde casi por unanimidad el pescado adquirido son las sardinas frescas (*Clupanodom pseudohispanicus*) dado

su bajo precio. El pescado tiene una frecuencia de consumo mayor en los estratos pobres, ya que las familias no pobres reportaron cierto acceso eventual a otros alimentos protéicos de la zona como carnes de bovino (*Bos Taurus*), cordero (*Ovis aries*), chivo (*Capra aegagrus hircus*) e incluso pollo beneficiado (*Gallus gallus*).

Al respecto de la presencia en la dieta de los alimentos protéicos, se ha reportado un incremento en la inseguridad alimentaria asociado a una reducción de la disponibilidad de alimentos de origen animal, lo cual cobra sentido puesto que son alimentos de mayor precio a los cuales las familias de menor nivel socioeconómico no pueden acceder frecuentemente o no pueden producirlo fácilmente ya que, la crianza de animales es una actividad inalcanzable para ellas especialmente relacionada a sus altos costos de producción. Sin embargo, en varias investigaciones realizadas en Burkina Faso, México y Malasia [26, 27] donde se utilizaron escalas de medición similares a la de este estudio, han reportado presencia de IA en estratos socioeconómicos no pobres asociada a una baja diversidad general de la dieta, aun existiendo un consumo frecuente de alimentos fuentes de proteína animal.

Entre los principales farináceos consumidos en el almuerzo se reportaron la yuca y el plátano macho, que son los cultivos más frecuentes en los patios de las viviendas y conucos de la zona, constituyéndose en los alimentos de autoproducción de mayor importancia para las familias. De igual modo el arroz y la pasta que son productos agroindustriales muy apreciados y cuya disponibilidad está asociada al programa CLAP.

Aunque no hay reporte de consumo de frutas en forma de zumos, es muy común para todos los estratos acompañar el almuerzo, así como las cenas, con bebidas instantáneas que se venden ampliamente en todas las pequeñas tiendas de la zona. No se consumen ensaladas,

tendencia internacional referenciada por muchos estudios epidemiológicos [28, 29] pero agravada por la situación general de acceso a los alimentos de estas familias venezolanas. Sin embargo, hay reporte del consumo importante de dos hortalizas en el almuerzo, berenjena y auyama, las cuales culinariamente se utilizan guisadas para rendir la proteína en los platos o sustituirla en su ausencia.

Con respecto a las cenas, el queso blanco y el pescado siguen siendo, invariablemente, los alimentos fuentes de proteínas más frecuentemente consumidos; y en el caso de los hogares NP también reportaron un eventual acceso a otros alimentos protéicos como salchichas y queso para untar. La arepa, pasta y yuca son los farináceos más comunes; y las únicas hortalizas reportadas son berenjena y tomate. La fruta fresca y entera representa por si sola para muchas familias un único plato para la cena; que al no formar parte de una elaboración culinaria más estructurada podría lucir insuficiente con respecto a la densidad de nutrientes que eventualmente puede aportar a la dieta, especialmente, de los grupos más vulnerables.

Cualitativamente, la dieta de las familias evaluadas se aprecia como inadecuada. Está estructurada con muy pocos alimentos y éstos, en proporción, poco armónica. La presencia de proteína de alto valor biológico luce con una participación muy limitada en la dieta y las combinaciones de productos vegetales no parecen lograr en todas las elaboraciones reportadas cálculos aminoacídicos adecuados, para lo cual se requiere también educación nutricional enfocada a optimizar estos elementos y posibilidades alimentarias reales de la población.

La agricultura periurbana por ellos, practicada hoy día, está siendo revalorizada por ser una actividad estratégica para relocalizar y fortalecer los sistemas alimentarios locales y por ende mejorando la seguridad [30, 31]. Sin embargo, sus actuales sistemas de producción

requieren mejoras para que puedan optimizar significativamente la calidad de su dieta. En ese sentido, los sistemas agroecológicos de producción campesina podrían constituirse en una alternativa bien enfocada para atender esta situación, y al estar vinculada al rescate de productos locales propone el uso de plantas alimenticias no convencionales [32] que justamente pueden resolver en gran medida la mejora de la oferta y variedad de nutrientes en la dieta requerida por la población estudiada.

A manera de conclusión, en los sectores periurbanos y rurales estudiados existe inseguridad alimentaria que está fuertemente vinculada con la pobreza, pues en los estratos socioeconómicos más bajos se agudiza dicha situación. Las familias estudiadas presentan un patrón de consumo de alimentos y bebidas

homogéneo entre los diferentes estratos socioeconómicos, poco variado y monótono. En función a las características de esta población, articular la agroecología con la educación nutricional podría enrumbar la producción más diversificada de alimentos estratégicos tanto de origen vegetal como animal para mejorar la oferta de los mismos, así como integrar el consumo de éstos al patrón dietético habitual de las familias participantes.

### Agradecimientos

A la dirección del máster en Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Oriente por el respaldo permanente al desarrollo de esta investigación.

### Referencias bibliográficas

1. San Francisco A. Crisis social y pobreza. Madrid, El Imparcial [edición electrónica] 2020 [citado 6 junio 2020]. Disponible en URL: <http://www.elimparcial.es/noticia/215356/opinion/crisis-social-y-pobreza.html>
2. Mercer R. Salud y pobreza en la Argentina Dime cómo ha sido tu cuna y te diré cómo serás. Voces en el Fénix. 2013; (22): 88-97.
3. Anido R, JD. Consumo alimentario y disponibilidades de energía y nutrientes: principales cambios e implicaciones nutricionales. En: Gutiérrez S (dir). El Sistema Alimentario Venezolano a comienzos del Siglo XXI. Evolución, balance y desafíos. Mérida, ULA; 2013; pp 211-273.
4. Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura. Panorama de la inseguridad alimentaria en América Latina y el Caribe. [edición electrónica] 2015 [citado 3 diciembre 2019]. Disponible en URL: <http://www.fao.org/3/a-i4636s.pdf>
5. Santeliz J. Cifras más recientes de la subalimentación en Venezuela. Rev Ven Salud Pública. 2018; 6(2): 7.
6. Zapata M, Roviroso A, Carmuega E. Urbano y rural: diferencias en la alimentación de los hogares argentinos según nivel de ingresos y área de residencia. Salud Colectiva. 2019; 15.
7. Ekmeiro Salvador J, Gallart D, Perche Salas Y, Reardon J. Condiciones de vida y alimentación de la población rural en Venezuela: caracterización de un agroecosistema cafetero en el Oriente del país. En: Moreno R, Martínez J, Villarino A, Moreno A (dirs). Aproximaciones a la pluralidad alimentaria Iberoamericana. Madrid, Didot, 2020; pp 121-153.
8. Altieri M, Toledo V. The agroecological revolution in Latin America: rescuing nature, ensuring food sovereignty and empowering peasants. J Peasant Studies. 2011; 38(3): 587-612.
9. Margulis M, Claeys P. Peasants, smallholders and post-global Food crisis agriculture investment programs. Fondation Maison des sciences de l'Homme et de la société. [edición electrónica] 2016 [citado 12 febrero 2020]. Disponible en URL: <http://hdl.handle.net/1893/22231>
10. Banco Mundial, FAO. Análisis de la Pobreza y la Seguridad Alimentaria Nutricional en Nicaragua. CAPITULO II: Vulnerabilidad, pobreza e inseguridad alimentaria. [edición electrónica] 2017 [citado 23 noviembre 2019]. Disponible en URL: <http://www.fao.org/3/I9887ES/i9887es.pdf>

11. Méndez M. Ocupación rural no agrícola y desarrollo rural local: reflexiones y aportes para una articulación efectiva. *Intercooes*. 2015; 16(2): 315-325.
12. Ávila Sánchez H. La agricultura en las ciudades y su periferia: un enfoque desde la Geografía. *Investigaciones Geográficas*. 2004; 53.
13. Feito M, Boza S y Peredo S. La agricultura en los periurbanos de Buenos Aires (Argentina) y Santiago (Chile): Territorios en transición. *Quid*. 2019; 16(11): 32-54.
14. Morgan K, Sonnino R. The urban foods cape: world cities and the new food equation. *Cambridge J of Regions, Economy and Society*. 2010; 3(2): 209-224.
15. Méndez, H. Método de Graffar Modificado. Manual de Procedimientos. Proyecto Venezuela. 1979. Caracas: FUNDACREDESA.
16. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA), manual de uso y aplicaciones. 2012. Italia: FAO.
17. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Early Warning Early Action report on food security and agriculture (April–June 2019). [edición electrónica] 2019 [citado 18 febrero 2020]. Disponible en URL: <http://www.fao.org/emergencias/resources/documents/resources-detail/en/c/1190473/>
18. Reyes-Narváez S, Contreras-Contreras A, Oyola-Canto M. Anemia y desnutrición infantil en zonas rurales: impacto de una intervención integral a nivel comunitario. *Rev. Investig. Altoandín*. 2019; 21(3): 205-214.
19. Vera-Bachmann D. Resiliencia, pobreza y ruralidad. *Rev. Med. Chile*. 2015; 143(5): 677-678.
20. ONU 2014. United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division. World urbanization prospects: The 2014 revision. [edición electrónica] 2014 [citado 14 marzo 2020]. Disponible en URL: <https://tinyurl.com/y9uunl8u>.
21. CEPAL. Pobreza infantil en América Latina y el Caribe. En: CEPAL, Panorama social en América Latina. 2013 [citado 19 noviembre 2019]. Disponible en URL: [https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/44969/5/S1901133\\_es.pdf](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/44969/5/S1901133_es.pdf)
22. Gracia A, Gil JM, Angulo AM. El consumo de alimentos en España: el consumidor rural versus urbano. *Bibliod*. 1998; 50: 111-129.
23. Allen A, Lacabana M. A manera de presentación más allá de la dicotomía urbano-rural: desarrollo, medio ambiente y pobreza en la interfase periurbana. *Cuad Cendes*. 2003;20(53): 1-6. Disponible en URL: [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1012-25082003000200001&lng=es&tlng=es](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1012-25082003000200001&lng=es&tlng=es).
24. ENCOVI. Encuesta Nacional de Condiciones de Vida. 2018. [citado 3 abril 2020]. Disponible en URL: <https://www.proyectoencovi.com/encovi-2018-encuesta-nacional-de-condiciones-de-vida-copy>
25. Zaar, M. Agricultura urbana: algunas reflexiones sobre su origen y expansión. *Biblio 3W. Rev Biblio Geo y Cs Soc [en línea]*. 2011;16 (944). Disponible en URL: <http://www.ub.es/geocrit/b3w-944.htm>
26. Morales Ruan MC, Valenzuela Bravo DG, Jimenez Aguilar A, Cuevas Nasu L, Méndez Gómez Humaran I, Shamah Levy T. Diversidad de la dieta en mujeres que habitan en inseguridad alimentaria en México, beneficiarias de un programa de ayuda alimentaria. *Nutr Hosp*. 2018; 35:408-415.
27. Melgar-Quiñones H, Zubieta A, MhNelly B, Nteziyaremye A. Household food insecurity and food expenditure in Bolivia, Burkina Faso, and the Philippines. *J Nutr*. 2006; 136(5): 1431-1437. Disponible en URL: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16614440>
28. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Estudio ENALIA. 2015 [citado 9 marzo 2020]. Disponible en URL: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/ampliacion/enalia.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/enalia.htm)
29. Organización Mundial de la Salud. Fomento del consumo mundial de frutas y verduras. 2013 [citado 28 octubre 2019]. Disponible en URL: <http://www.who.int/dietphysicalactivity/fruit/es/>
30. Yacamán C. Agricultura periurbana: revisión crítica de los riesgos y desafíos en la actual agenda política de las interacciones agro-urbanas. *Biblio*. 2018; 23 (1237).
31. Filippini R, Lardon S, Bonari E, Marraccini E. Unraveling the contribution of periurban farming systems to urban food security in developed countries. *Agro for sust development*. 2018; 38:21.
32. Ekmeiro Salvador J, Moreno Ortega A. Plantas alimenticias no convencionales: herramientas para la seguridad y soberanía agroalimentaria-nutricional. Prospección en el Oriente venezolano. En: Moreno R, Martínez J, Villarino A, Moreno A (dirs). *Aproximaciones a la pluralidad alimentaria Iberoamericana*. Madrid, Didot, 2020; pp 47-77.