

Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO Ecuador

Departamento de Desarrollo, Ambiente y Territorio

Convocatoria 2016-2018

Tesis para obtener el título de Maestría de Investigación en Desarrollo Territorial Rural

Factores para la construcción de territorios de consumo responsable de alimentos en
universidades de educación superior de Quito

Geovanna Alexandra Mantilla Machasilla

Asesora: Myriam Paredes

Lectoras: Martha Guerra y Sara Latorre

Quito, junio de 2023

Dedicatoria

Esta tesis es para y por ustedes Lourdes y Patricio, mi amada madre y amado padre, que siempre han estado a mi lado apoyándome y creyendo firmemente en mí en todo momento de la vida.

Para mis sobrinas Rafa y Romy, que me dan a diario ilusión y ganas de seguir formándome y educándome con el fin de que tengan un ejemplo a seguir en sus vidas, que están empezando.

Para toda mi familia y amigos que han puesto un granito de arena con sus palabras de aliento y cariño a que esta meta se haga realidad.

Y a todas las personas que se interesan por el medio en que vivimos, que se preocupan por una mejor forma de alimentación sana y sustentable; y que buscan ser un consumidor responsable de alimentos.

Epígrafe

Políticas cada vez más locales en un mundo cada vez más estructurado
por los procesos globales.

– Castells

Índice de contenidos

Dedicatoria	2
Índice de contenidos	4
Lista de ilustraciones	6
Lista de abreviaturas y siglas	8
Resumen	10
Agradecimientos	12
Introducción	13
Antecedentes	15
Hipótesis de estudio	18
Objetivos	18
Capítulo 1. Marco Teórico	19
1.1. Estado del arte de los estudios del consumo alimentario en universidades	19
1.2. Marco teórico	21
1.3. Espacio geográfico, el espacio social y el territorio	22
1.4. Ambiente alimentario	25
1.5. El consumo responsable y consumo responsable de alimentos	29
1.6. Tipo y clasificación de los alimentos, como impacta a la salud	30
1.7. Redes Sociales de los consumidores	31
1.8. Política y Política pública	32
1.9. Política pública intersectorial y política pública de salud	32
Capítulo 2. Investigación	34
2.1. Tipo de investigación	34
2.2. Población y muestra	34
2.3. Metodología de acuerdo a cada objetivo	35
2.4. Fuentes y técnicas para la investigación	40
Capítulo 3. Los hallazgos un acercamiento a los territorios de consumo de alimentos	42
3.1. El contexto de la alimentación en la Cabecera Distrital Quito	42
3.2. Características generales de FLACSO y UASB	47
3.2.1. El entorno alimentario comunitario de FLACSO y UASB	47
3.2.2. Ambiente alimentario institucional de las dos universidades	61

3.2.3. Los estudiantes de FLACSO y UASB desde su ambiente alimentario como consumidores _____	66
3.2.4. Las redes sociales determinantes para la alimentación del estudiantado en las dos universidades FLACSO y UASB _____	77
3.3. Comparación de los ambientes alimentarios de FLACSO y UASB _____	81
Conclusiones y recomendaciones _____	84
Referencias _____	87
Anexo I. Encuesta _____	95
Anexo II. Esquema de observación participante _____	99
Anexo III. Tablas de ponderación y clasificación de los ambientes alimentarios de FLACSO y UASB _____	100
Ambiente alimentario comunitario _____	100
Ambiente alimentario del consumidor _____	101
Conocimiento _____	101
Prácticas _____	102
Comparación final de los ambientes alimentarios por universidad _____	102

Lista de ilustraciones

Gráficos

Gráfico 3.1 Tipo y número de establecimientos encontrados en el ambiente alimentario comunitario de la FLACSO.....	48
Gráfico 3. 2 Tipo y número de establecimiento encontrados en el ambiente alimentario comunitario de la UASB.....	50
Gráfico 3. 3 Clasificación de los establecimientos en FLACSO y UASB.....	60
Gráfico 3. 4 Factores que influyen en la decisión de los estudiantes de FLACSO al momento de adquirir sus alimentos.....	68
Gráfico 3. 5 Factores que influyen en la decisión de los estudiantes de la UASB al momento de adquirir sus alimentos.....	69
Gráfico 3. 6 Opinión de los estudiantes de FLACSO con respecto a la calidad de los lugares que venden alimentos.....	72
Gráfico 3. 7 Opinión de los estudiantes de UASB con respecto a la calidad de los lugares que venden alimentos.....	72
Gráfico 3. 8 ¿Cree que la procedencia de los alimentos que son vendidos en el comedor y cafeterías son importantes?	74
Gráfico 3. 9 Influencia de personas en el consumidor al momento de comprar comida – FLACSO.....	78
Gráfico 3. 10 Influencia de personas en el consumidor al momento de comprar comida – UASB.....	78
Gráfico 3. 11 Análisis ambientes alimentarios de FLACSO.....	81
Gráfico 3. 12 Análisis ambientes alimentarios de UASB.....	82
Gráfico 3. 13 Análisis comparativo de los ambientes alimentario de FLACSO y UASB.....	83

Mapas

Mapa 3. 1 Mapa del ambiente alimentario de la Cabecera Distrital Quito.....	45
Mapa 3. 2 Mapa del ambiente alimentario comunitario de la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales – FLACSO.....	52
Mapa 3. 3 Mapa del ambiente alimentario de la Universidad Andina Simón Bolívar– UASB.....	54

Tablas

Tabla 1. 1 Tabla de clasificación de los ambientes alimentarios por autor a estudiar en la investigación.....	28
Tabla 2. 1 Tabla de clasificación de los lugares que venden alimentos en la Cabecera Distrital Quito.....	36
Tabla 3. 1 Tabla resumen de ambientes alimentarios de las universidades FLACSO y UASB.....	55
Tabla 3. 2 Resumen de ambientes alimentarios institucionales de las universidades FLACSO y UASB.....	65
Tabla 3. 3 Tabla resumen de ambientes alimentarios del consumidor de las universidades FLACSO y UASB.....	70

Lista de abreviaturas y siglas

AGROCALIDAD: Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario

CONQUITO: Consejo Metropolitano de Responsabilidad Social, Agencia de Promoción Económica

ECNT: Enfermedades crónicas no transmisibles

FAO: Food and Agriculture Organization

FLACSO: Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales

IMPU: Instituto Metropolitano de Planificación Urbana

LORSA: Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria

MAGAP: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca

MESSE: Movimiento de Economía Social y Solidaria Ecuador

OMS: Organización Mundial de la Salud

UASB: Universidad Andina Simón Bolívar

Declaración de cesión de derecho de publicación de la tesis

Yo, Geovanna Alexandra Mantilla Machasilla, autora de la tesis titulada “Factores para la construcción de territorios de consumo responsable de alimentos en universidades de educación superior de Quito”, declaro que la obra es de mi exclusiva autoría, y que la he elaborado para obtener el título de maestría en Desarrollo Territorial Rural, concedido por la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO Ecuador.

Cedo a FLACSO Ecuador los derechos exclusivos de reproducción, comunicación pública, distribución y divulgación, bajo la licencia Creative Commons 3.0 Ecuador (CC BY-NC-ND 3.0 EC), para que esta universidad la publique en su repositorio institucional, siempre y cuando el objetivo no sea obtener un beneficio económico.

Quito, junio de 2023



Geovanna Alexandra Mantilla Machasilla

Resumen

El presente estudio contribuye a las discusiones teóricas sobre la influencia del ambiente alimentario comunitario y de políticas públicas, en las decisiones alimentarias de los consumidores. La investigación se enmarca en la indagación de soluciones a la actual crisis de salud ocasionada por la llamada transición alimentaria.¹

Esta investigación se desarrolló a partir de la metodología de estudios de caso en las comunidades educativas de la Facultad Latinoamericana de Ciencia Sociales (FLACSO) y de la Universidad Andina Simón Bolívar (UASB), en la Cabecera Distrital Quito, provincia de Pichincha, Ecuador. Se buscó evidenciar la forma en que estas instituciones de educación superior implementan o no el Artículo 28 de la política pública de la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria LORSA.

Cabe mencionar que, el artículo presenta aspectos alimenticios a tomar en cuenta para promover el consumo responsable de alimentos en las comunidades educativas; en los casos de estudios elegidos, las instituciones tienen la existencia proyectos o actividades que están relacionadas con la alimentación, y que en alguna medida contribuyen a la construcción de territorios de consumo responsable de alimentos.

Con el fin de comprender esta relación de política pública y construcción de territorios de consumo responsable de alimentos en las comunidades educativas, se plantea el objetivo general de identificar en qué medida la implementación de la política pública de la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria (LORSA), Artículo 28, promueve la construcción de territorios de consumo responsable de alimentos para los estudiantes en dos universidades especializadas en posgrados de la Cabecera Distrital Quito. La hipótesis que se propone es que: el logro del objetivo de la política pública de la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria (LORSA), Artículo 28, depende de las formas en que esta política sea apropiada por los actores involucrados hacia un consumo responsable en el territorio educativo. La organización de los procesos educativos alrededor del consumo responsable, de manera que influya la mayor cantidad de redes sociales posibles, el tipo y disposición de proveedores de alimentos dentro y alrededor de las instituciones educativas o el lugar de ubicación de las instituciones educativas, son aspectos que interactúan con la política pública e

¹ La transición alimentaria nutricional hace alusión a los cambios socioeconómicos que existen dentro de un grupo de personas, como es la familia, y que modifican o cambian de manera directa (Barría y Amigo 2006) la dieta, ingesta de alimentos, actividad física y por ende la composición del cuerpo de los consumidores (Popkin 1999).

influyen el consumo responsable en el territorio. Tanto la disposición de lugares de expendio de alimentos en el espacio geográfico, así como la forma de implementación de la política pública hace que existan diferentes formas de construcción de territorios de consumo responsable.

El estudio requirió la aplicación de herramientas metodológicas cuantitativas y cualitativas; como encuestas, que, a su vez, cuando el encuestado era accesible se convertían en entrevistas semiestructuradas, observación participante para comprender el medio y las circunstancias frente a las formas y selección de productos alimenticios y el levantamiento de información en campo mediante toma de puntos GPS.

Los resultados del estudio muestran las sinergias que existen entre los diversos factores que inciden en la construcción de territorios de consumo responsable de alimentos como: el ambiente alimentario comunitario, el ambiente alimentario del consumidor, el ambiente alimentario institucional y las redes sociales frente a la política pública de LORSA Art. 28.

Es evidente que a pesar de que existan leyes pensadas desde lo social, como es la de LORSA y en específico el Art. 28, con buenas intenciones y propósitos sustentables para las comunidades educativas; su ejecución es compleja, debido a que falta empoderamiento, preocupación y apropiación por parte de todos los actores como son los estudiantes y las autoridades. Sin embargo, existen iniciativas que buscan formas de concientizar a los consumidores para que puedan elegir de manera responsable alimentos que aporten a su salud de manera sustentable.

Agradecimientos

Siento total gratitud con todas las personas que apoyaron a la realización de este trabajo.

Quiero agradecer de manera especial a mi directora de tesis Myriam Paredes, por toda su paciencia, asesoría y tiempo brindado en cada paso recorrido de la investigación. A todo el personal docente de FLACSO que me brindó su sabiduría y aportó al incremento de mi conocimiento social. A las representantes del comité estudiantil de FLACSO Renata y Tamara por haber contribuido con su buen ánimo y apoyo. A Mónica Izurieta que me ayudó y guió en UASB de la mejor manera. A todos los encuestados tanto de FLACSO como de UASB que me proporcionaron un poco de su tiempo y su criterio para el levantamiento de información, y, a todos mis amigos que estuvieron acompañándome en campo. A mi familia entera que nunca me ha desamparado y siempre me ha regalado una sonrisa, palabras de cariño y soporte en todo momento. A mí misma por no desmoronarme y seguir adelante.

Y, por último, pero no menos importante, mi mayor agradecimiento a la vida por permitirme estar aquí cumpliendo este sueño tan anhelado.

Introducción

El presente estudio contribuye a la discusión teórica sobre el rol del ambiente alimentario en la consecución del consumo responsable. La investigación se enmarca en la indagación de soluciones a la actual crisis de salud ocasionada por la llamada transición alimentaria en América Latina, la cual hace alusión a los cambios socioeconómicos que existen dentro de un grupo de personas, como la familia, y que modifican o cambian de manera directa (Barría y Amigo 2006) la dieta, ingesta de alimentos, actividad física y por ende la composición del cuerpo de los consumidores (Popkin 1999). Al mismo tiempo, el cambio en el consumo alimentario basado en vegetales y granos hacia alimentos procesados con alto valor en grasas saturadas, azúcar y productos animales (Popkin 1999) conlleva una desconexión con los territorios de producción local, en otras palabras, el crecimiento de un consumo deslocalizado, implica también una desconexión con el desarrollo territorial sustentable.

La evidencia en estudios como en Colombia y Chile, demuestran que los cambios en los ambientes alimentarios están entre las múltiples causas de la transición alimentaria y la doble carga de la malnutrición,² pero a la vez, pueden jugar un papel importante en confrontarlo (Hawkes et al 2020, World Health Organization 2017), por lo que establecer formas para estudiarlos es una contribución importante a los estudios del consumo y del desarrollo territorial.

Las investigaciones sobre los ambientes alimentarios surgen en Estados Unidos (Glanz 2005) como una forma de comprender como las interacciones entre múltiples factores (espaciales, sociales y económicos) aportan a un mayor o menor consumo responsable de alimentos en diferentes ámbitos (el consumidor, la comunidad, las instituciones o las políticas).

Este estudio parte del reconocimiento de que es la agencia de los actores la que estructura y constituye su realidad (Long 2007), de manera que los ambientes alimentarios se pueden estudiar espacialmente como el resultado de la realidad estructurada a través del tiempo (los sitios de expendio de alimentos en el barrio o sector, las redes sociales, las políticas públicas) o como una realidad en construcción (las decisiones de los actores sobre dónde y cómo adquirir alimentos, sus conocimientos y prácticas alimentarias cotidianas o reivindicativas). El estudio de este doble movimiento de estructuración (lo que hacen los actores) y de la estructura (el resultado espacial o físico del ambiente alimentario), nos permitirá conocer la

² La doble carga de malnutrición se caracteriza por la coexistencia de la desnutrición en conjunto con sobrepeso, obesidad o enfermedades crónicas no transmisibles ya sea como individuo o dentro de una población (World Health Organization 2017).

manera en que el consumo responsable se establece o no en un territorio. El consumo responsable se entiende como el resultado de procesos de decisión individual y comunitaria que se apegan a la sustentabilidad en la producción, distribución, preparación y reciclaje y que tiene impactos positivos tanto en la salud como en la economía y la ecología locales (Dueñas et al 2014, Newholm y Shaw 2007).

Las metodologías de estudio sobre los ambientes alimentarios han sido adaptadas a los países que poseen ingresos económicos medios y bajos (Galvez et al. 2017) para relacionar el cambio de estos ambientes con la transición nutricional (Dixon 2009) y con la doble carga de la malnutrición y las consecuentes enfermedades crónicas no transmisibles (Hawkes et al 2020, World Health Organization 2017). Por su parte los numerosos estudios del consumo responsable (Dueñas et al 2014, Newholm y Shaw 2007) han tardado más en aplicarse a la alimentación y en tener una perspectiva social.

En el campo de estudio de los ambientes alimentarios se han incluido también las políticas públicas, así como su implementación en los demás ambientes, tales como el ambiente del consumidor (sus decisiones), el ambiente comunitario (la familia, el barrio o las redes sociales), o el ambiente institucional (centros de estudio o de trabajo) (Galvez et al. 2017). Es de especial interés en esta investigación el ambiente alimentario de los centros de estudio, pues estos presentan muchas potencialidades para promover el consumo responsable de alimentos en sus comunidades educativas e irradiarlo hacia otros ámbitos de dicha comunidad, tanto a través del aprendizaje teórico como de la práctica del mismo en su ambiente comunitario inmediato (Galvez et al. 2017, Glanz 2005).

Los jóvenes estudiantes son una población vulnerable, es por ello que el Estado en conjunto con las instituciones que manejan y se preocupan por la alimentación, generan políticas públicas con el objetivo de, que, de alguna manera, se pueda regular los ambientes alimentarios de las instituciones educativas; y de esta manera, fomentar una alimentación sana y adecuada (Gutiérrez Ossa, Urrego Estrada, y Carmona Maldonado 2016).

Frente a un sistema industrial de alimentos las personas buscan o recurren hacia la comida local como una forma de resistencia o como una alternativa a la dependencia del sistema global (Mark 2016), ya que la producción, distribución y consumo que actualmente predominan están inmersos en un modelo capitalista y moderno donde solo las grandes empresas se ven beneficiadas (Kloppenburger, Hendrickson y Stevenson 1996), esta situación genera cambios en el comportamiento social y económico en los consumidores, es por ello

que existe una presión hacia el cambio de una alimentación tradicional sustentada en granos y vegetales (Barría y Amigo 2006) por una más globalizada. Estas acciones enmarcadas en lo que se denomina consumo responsable, no parecen ser posibles sin la acción de múltiples redes sociales actuando desde diferentes ámbitos como la política pública, la creación de espacios saludables y el empoderamiento de la gente para que pueda decidir sobre su propia alimentación.

Antecedentes

La transición nutricional y la doble carga de la malnutrición son un problema de orden mundial debido a que son la causa de las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) que han incrementado considerablemente en los países que poseen ingresos económicos medios y bajos. Según los datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) las ECNT son la causa del fallecimiento de alrededor de 40 millones de sujetos al año en todo el mundo (OMS 2017). A esto hay que añadir los impactos colaterales en los costos del sistema público de salud (Freire 2018), en la calidad de vida de las familias y finalmente en el desarrollo de los territorios, cada vez más dependientes de alimentos baratos importados, procesados y con bajo valor nutricional.

El Ecuador no es un país ajeno a la problemática de las ECNT. Conforme a la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2011 – 2013, la ingesta en demasía de alimentos con porcentajes altos en azúcares, sal y grasas ha provocado un incremento en la tasa de obesidad y diabetes. Los porcentajes de ECNT en personas de 20 y menores de 59 años son los más preocupantes, debido a que tienen altos índices de sobrepeso y obesidad (ENSANUT 2013), esto corresponde a los hábitos alimentarios que tienen a diario ya que, los ecuatorianos compran sus alimentos principalmente en tiendas de barrio (INEC 2011), las cuales hoy en día distribuyen comida procesada (CIU 2012; Monteiro et al. 2018; Freire 2018).

Una de las poblaciones más vulnerables en el rango de edad que presenta altos índices de enfermedades crónicas no transmisibles como el sobrepeso y la obesidad en Ecuador es la población de estudiantes universitarios. Del estado del arte de este estudio se puede concluir que es a partir del inicio de los estudios superiores cuando los jóvenes no tienen el tiempo necesario para seleccionar los alimentos, generalmente presentan un estado emocional de estrés o la falta de conocimiento acerca de alimentos saludables. Estos aspectos repercuten no solo en su rendimiento académico sino en su salud, ya que la mala calidad de su alimentación

les hace propensos a presentar ECNT (Espinoza 2011, Correa 2009, Britos et al. 2003). Esta etapa es cuando están generando hábitos alimentarios fuera del hogar, esto quiere decir que comen fuera, tienen influencia de sus compañeros y son más afectados por el ambiente alimentario a su alrededor (Duarte-Cuervo et al. 2015 y Nieto-Orozco et al. 2017).

La gran oferta de productos industrializados azucarados, grasos y con altos porcentajes de sal al interior o cerca de las instituciones educativas influencia las dietas de los estudiantes que, debido a sus características sociales, son también la población más susceptible a tener sobrepeso y obesidad (Freire 2018, Espinoza 2010).

Dado que los jóvenes son una población vulnerable, el Estado en conjunto con las instituciones pertinentes han generado una serie de políticas públicas que buscan regular los ambientes alimentarios en las instituciones educativas con el objetivo principal de fomentar la alimentación sana y adecuada. En la Constitución del Ecuador 2008, el país apuesta por la diversidad, la distribución justa y la comercialización de los alimentos, así como también al acceso a una forma de alimentación culturalmente apropiada en conjunto con una dieta saludable. En su Artículo 28 la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria (LORSA) expresa claramente la prohibición de comercializar productos que posean bajo valor nutricional en los establecimientos educativos (LORSA 2010). Sin embargo, en el ámbito alimentario las políticas públicas no funcionan solas sino en interacción con otros aspectos, especialmente cuando se intenta influir en la educación (Gutiérrez Ossa, Urrego Estrada y Carmona Maldonado 2016).

En esta investigación se propone como un caso de estudio el ambiente alimentario de las universidades especializadas en posgrados: Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO) y la Universidad Andina Simón Bolívar, (UASB), ambas ubicadas en la ciudad de Quito, con un número aproximado de 1000 estudiantes entre doctorado, maestría y especialización, con edades a partir de 23 años y cuentan con estudiantes nacionales y extranjeros. De manera que el caso de estudio fue muy pertinente ya que permitirá comparar a las instituciones y a sus estudiantes en rangos de edad y en niveles de educación similares.

Planteamiento del Problema

Las consecuencias de los actuales patrones de consumo alimentario a nivel global y del Ecuador son alarmantes en términos de salud, calidad de vida y sustentabilidad. Los jóvenes universitarios son una de las poblaciones más vulnerables a la transición nutricional y la doble

carga de la malnutrición debido a que es en la universidad cuando desarrollan hábitos de alimentación fuera del hogar. El cuidado de la salud y la prevención de las ECNT pueden ser mediante el consumo responsable de alimentos, sin embargo, este consumo depende de las condiciones que ofrece el ambiente alimentario institucional y comunitario en las universidades.

En el caso de los estudiantes de posgrado, muchos de los cuales también trabajan, se añade la presión académica que reduce su tiempo para ocuparse de su propia alimentación, quedando más dependientes de la calidad de los ambientes alimentarios en su lugar de estudio.

Investigar los ambientes alimentarios de las instituciones de posgrado nos permitirá entender cómo estos están constituidos y en qué medida las comunidades educativas contribuyen a que éstos promuevan el consumo responsable de los estudiantes.

Por otra parte, si bien existen políticas públicas que promueven ambientes alimentarios de consumo responsable en las instituciones educativas, nos interesa conocer de qué manera estas políticas son aprovechadas por la comunidad universitaria.

Pregunta de Investigación

En el contexto previamente mencionado la pregunta de investigación que se ha planteado es:

¿En qué medida el ambiente alimentario de dos instituciones de educación de posgrado (FLACSO y UASB) en la cabecera distrital de Quito promueve el consumo responsable de alimentos entre sus estudiantes?

Hipótesis de estudio

El consumo responsable de alimentos entre los estudiantes de la FLACSO y de la UASB depende del papel que la comunidad universitaria y las redes sociales de los estudiantes que le asignen a la alimentación para el mejoramiento de la calidad de vida y de la educación. En este contexto, las políticas públicas tendientes a promover el consumo responsable de alimentos tales como el artículo 28 de la LORSA podrían ser mejor aprovechadas por la comunidad en el cómo se constituye su ambiente alimentario.

Objetivos

Objetivo General

Analizar en qué medida el ambiente alimentario de dos instituciones de educación de posgrado en la cabecera distrital de Quito promueven el consumo responsable de alimentos de los estudiantes.

Objetivos Específicos

1. Contextualizar el ambiente alimentario de Quito en el cual se desarrollan los ambientes alimentarios de las dos universidades de estudio.
2. Estudiar el ambiente alimentario comunitario, institucional y del consumidor (redes sociales, conocimientos y prácticas) de FLACSO y la UASB en función de su idoneidad para el cumplimiento del art. 28 de la LORSA.
3. Comparar el ambiente alimentario comunitario, del consumidor e institucional de los estudiantes en ambas universidades y su contribución a la implementación del art. 28 de la LORSA que promueve el consumo responsable de los estudiantes.

Capítulo 1. Marco Teórico

1. 1. Estado del arte de los estudios del consumo alimentario en universidades

Estudios en España revelan que la transición nutricional y alimentaria trajo consigo un cambio en el comportamiento alimentario de los estudiantes, dando como resultado enfermedades crónicas no transmisibles. En 1998 un análisis hecho por Pérula de Torres et al., muestra la preocupación, que tienen, en cuanto a la dieta que poseen los estudiantes de la ciudad de Córdoba, en este estudio, muestran que se debe frenar el consumo de golosinas, bebidas gaseosas y alimentos procesados. Hacen también referencia a datos del año 1993 que muestran que los principales productos consumidos en ese entonces eran el pan y bebidas gaseosas, hecho que no había cambiado para 1998; por lo que plantean la idea de que las instituciones educativas, los docentes, los padres de familia y las autoridades sanitarias son los entes propicios para generar cambios en los hábitos alimenticios de los estudiantes.

Otro estudio, en España de las autoras Trescastro y Trescastro 2012 muestra que en conjunto los actores involucrados autoridades, docentes, estudiantes y los programas aplicados sobre las formas de alimentación y nutrición estudiantil tienen resultados claves a la hora de generar conciencia para alimentarse mejor y corregir problemas nutricionales; sin embargo, no son suficientes para frenar enfermedades crónicas no transmisibles como la obesidad.

Investigadores preocupados por la alimentación de los estudiantes de posgrado en México, realizan un análisis de percepción de alimentos procesados³ y ultraprocesados⁴ en una universidad pública con un grupo de hombres adultos. Este estudio muestra que, a falta de conocimiento, existe dificultad para distinguir los alimentos procesados de los ultraprocesados, lo que los lleva a tomar malas decisiones al momento de elegir los alimentos para ser consumidos. Además, se destaca que el grupo de muestra elige estos alimentos poco saludables debido a que son de fácil accesibilidad y se venden a bajos precios a pesar de que su percepción es negativa hacia estos alimentos (Nieto-Orozco et al. 2017).

En Colombia un estudio tuvo como objetivo mostrar los factores que influyen en los hábitos alimenticios de los estudiantes universitarios, los autores aplicaron metodología de grupos focales a estudiantes de 18 y 25 años de edad. Los resultados arrojados exponen que los factores de influencia fueron el costo, la higiene, la disponibilidad de productos y el tiempo

³ Los alimentos procesados son aquellos que cambian la naturaleza del producto original mediante la adición de sal, azúcar, aceite, preservantes, entre otros para que se pueda prolongar su tiempo de duración y así mismo que sean más agradables (Monteiro et al. 2018; Peña 2014).

⁴ Los productos ultraprocesados están hechos con ingredientes industriales y por lo general contienen poco o ningún alimento natural (Monteiro et al. 2018; Peña 2014).

con el que los estudiantes cuentan para alimentarse. Además, destaca que existen redes sociales que influyen al momento de comer, entre ellas están la familia y los amigos principalmente (Duarte-Cuervo et al. 2015).

Así mismo, Correa 2009 en un estudio, realizado en Venezuela, muestra los hábitos alimenticios de los jóvenes universitarios, asegura que los estudiantes, sin importar cual sea su género, prefieren la comida rápida como hamburguesas, pizza, comida preparada y frita. Las carnes, los embutidos, lácteos, leguminosas, legumbres y frutas, forman parte, también, en la alimentación cotidiana de los estudiantes universitarios y además muestra que su consumo de agua es superior a dos vasos diarios. Cuando el autor hace distinción de género los hombres prefieren bebidas alcohólicas y las mujeres prefieren ingerir mayor cantidad de frutas. Como conclusión asegura que los patrones alimentarios para los estudiantes universitarios están determinados por el tiempo, el dinero, el acceso y sus conexiones sociales.

Un estudio en Chile del autor Espinoza en el año 2010, muestra que existe la necesidad por parte de las instituciones educativas universitarias de fomentar y formar parte, de una manera responsable, brindando a los estudiantes el conocimiento acerca de hábitos alimenticios y de consumo responsable de alimentos adecuados, con el objetivo de que aprendan a seleccionar, ingerir y adquirir los alimentos; esto debido a que en su estudio asegura que los estudiantes de las universidades empeoran sus dietas ya que consumen alimentos de bajo valor nutricional a causa de la falta de tiempo para preparar y seleccionar su comida o a la falta de conocimiento sobre alimentos saludables. Irazusta en el 2011, con su estudio de hábitos alimenticios en los estudiantes universitarios, coincide en que las universidades juegan un papel crucial en la elección de alimentos mediante programas que promuevan un estilo de alimentación y de vida saludable. El ingreso de los jóvenes a la universidad, según el autor, es un momento que determina y modifica los hábitos de consumo de alimento, debido a los horarios, el dinero disponible y sus conexiones sociales más cercanas (amigos y familiares).

Otro estudio en Colombia elaborado por López, Torres y García en el año 2017 presenta un análisis en los Municipios, Departamentos y colegios colombianos, del cumplimiento de la ley emitida para evitar y prevenir las enfermedades crónicas no transmisibles. Concluyen que es conmovedor que la política pública alimentaria queda de lado y no se le atribuye la atención que le corresponde tener; todos los actores dentro del estudio afirman cumplir con lo estipulado pero la calidad de este cumplimiento es escueta y poco palpable.

Bajo esta misma perspectiva en México y Argentina existen estudios que hablan de programas y políticas destinadas a mejorar la ingestión de alimentos para los grupos vulnerables, en los que se muestra la malnutrición como principal punto de preocupación. Estos programas de la Organización Mundial de la Salud datan del 2002 y proponen “La Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud”, además de aportar en la alimentación de los grupos vulnerables, buscan generar un cambio en todos los actores (familias, estudiantes, profesores, etc.) para que su forma de alimentación sea la adecuada y tengan acceso a una buena nutrición (Britos et al. 2003).

Los resultados de los estudios aludidos anteriormente implican que la construcción de ambientes alimentarios que promuevan el consumo responsable para la salud de los estudiantes de nivel superior tiene muchas aristas. Por un lado, está la apropiación de las regulaciones existentes por parte de las comunidades educativas (estudiantes, profesores, autoridades, etc.) para demandar el acceso a alimentos saludables en las universidades y sus inmediaciones. Por otro lado, están los conocimientos y hábitos de los estudiantes, así como sus redes sociales.

Frente a esta realidad, Sherwood et al 2013 proponen adoptar una visión más integral que estudie a las ECNT en un contexto de modernización de todo el proceso alimentario, desde la producción hasta el consumo. Siendo una de las causas más importantes la desconexión entre la gente que come y la gente que produce, consigue o prepara los alimentos (Swam et al. 2015 y Sherwood et al. 2013).

1.2. Marco teórico

En esta investigación se considera que la construcción de territorios de consumo responsable de alimentos para estudiantes de posgrado, si bien puede aprovechar las políticas públicas que promueven este tipo de consumo, depende de la interacción de éstas con otros factores. De esta manera se introduce el concepto de territorio como un aspecto central en el que varios actores con diferentes relaciones de poder e intereses pueden apropiarse o no de la política pública.

En la actualidad, los principales debates están centrados en los procesos de construcción territorial. Por una parte, el territorio es visto como un espacio por el cual los mercados globales tratan de competir para influirlos (Manzanal 2007). Por otro lado, también podemos

ver a los territorios como redes (Brugué et al 2005, Haesbaert 2013) que en su forma de relacionamiento promueven la salud o que influyen su ambiente alimentario.

En la actualidad y en el mundo moderno, los principales debates están centrados en los procesos de construcción territorial. Es así, que esta construcción se destaca por los movimientos y las fuerzas de resistencia que afrontan tanto los discursos como las políticas en el cual el territorio es visto como un espacio en el que los mercados globales tratan de competir para influirlos (Manzanal 2007).

Considerar la relación territorio y ciudadanía es de suma importancia, ya que la sociedad civil está influenciada por los objetos técnicos, acciones y normas que se encuentran dentro de un territorio determinado. Este juego de factores permite que todos los actores interactúen sinérgicamente tanto para la producción, así como también para la transformación y redefinición de los lugares y de la formación socio espacial (Silveira 2011), con el fin de conseguir un objetivo propuesto.

1.3. Espacio geográfico, el espacio social y el territorio

Si se trata de espacio geográfico es necesario hablar de espacio y territorio que están relacionados entre sí y que además se complementan; así como también es importante mencionar la vinculación que existe entre lugar y localización.

Al conceptualizar estos términos, es necesario comprender al territorio más allá de su connotación político-administrativa ya que esto lo visualiza como un contenedor de recursos y de personas. Las definiciones sociales de territorio apuntan al contenido que la gente le da a un espacio, que trasciende las características físicas hacia significados históricos, socioeconómicos, ecológicos o culturales. Es decir, dentro de la definición de territorio, el espacio es una producción social (Lefebvre 1974 y Mazurek 2006). En este sentido, el territorio no es homogéneo y en él se desenvuelven infinitas dinámicas de relaciones sociales, políticas, económicas y culturales; por lo que se debe considerar al territorio como multidimensional esto es lo que lo convierte en un punto de encuentro de diferentes corrientes de pensar y construirlo.

Trayendo a colación, la noción de poder sobre el territorio; el ser humano desde tiempos históricos se ha regido a través del poder, ya sea, económico, político o social. Este poder que recae sobre los Estados está constituido por leyes, que se supone, buscan el beneficio para la

sociedad civil; no obstante, el poder mal administrado ha dejado como huella la injusticia y la desigualdad en el desarrollo de los territorios y de sus actores involucrados (Haesbaert 2013).

Los actores y los sujetos que existen son tanto individuales como colectivos, los mismos que son clave para construir y modificar la realidad de un territorio mediante su capacidad, habilidad y el poder que estos tienen (Manzanal 2007).

Para comprender al espacio geográfico, el lugar y la localización son dos entes primordiales. El lugar, por un lado, representa la unidad básica en geografía, se lo identifica porque tiene posición y forma en una escala determinada; por otro lado, la localización es la ubicación de un objeto o de un ser vivo dentro de un lugar mediante un acto social de especificación (Mazurek 2006). En síntesis, según Haggett un lugar se vuelve una localización cuando contiene información que le concede identidad y distinción (Haggett 1994).

Con estas definiciones de lugar y localización, el espacio geográfico toma sentido puesto que es un tejido de localizaciones, una porción de superficie terrestre, en una determinada escala, que contiene lugares, con interacciones tanto externas e internas con otros espacios; de esta manera el espacio geográfico es en donde la sociedad se organiza (Mazurek 2006).

De acuerdo con las definiciones aludidas, se podría afirmar que territorio y espacio geográfico están profundamente y necesariamente interrelacionados debido a que ambos convergen para entenderse y explicarse mutuamente (Cabeza 1991).

A modo de síntesis Rebañ menciona que el territorio se delimita por la superposición de tres espacios distintos pero que se complementan entre sí: espacio geográfico, que ya se lo ha mencionado antes, el social que se caracteriza por los actores sociales e institucionales que reflejan procesos de jerarquía, y, el cultural; este último espacio se comprende como el de las realidades mentales producto de la afectividad y la significación (Rebañ 2008).

Al ser el espacio una producción social, también existen espacios que no dependen de una localización geográfica (Claval 2002). Por ejemplo, aquellos espacios de encuentro virtual para la organización de plataformas de resistencia o de acción para la formación de movimientos de carácter global sobre la comida, no restringidos a una localización geográfica específica. En este sentido, se puede hablar de territorios sin espacio geográfico delimitado, pero más bien definido por redes (Brugué et al 2005, Haesbaert 2013). Así mismo se puede hablar de procesos de desterritorialización sin la expulsión de los habitantes de un espacio geográfico pero que más bien promueve una “línea de fuga” (Deleuze y Guattari 1997) por la pérdida de control sobre su ambiente o sus relaciones. Por ejemplo, podemos considerar que

la transformación hacia una alimentación que provoca enfermedades no transmisibles, difíciles de manejar y controlar para la población, crea una desterritorialización basada en la alimentación porque expropia a los habitantes de una región de las formas territoriales de alimentarse y de los conocimientos, habilidades y prácticas implicadas en ellas.

Al ser el territorio un concepto multidimensional se pueden estudiar los territorios agroalimentarios a través de propuestas teórico metodológicas como las “cuencas alimentarias”. Este concepto ha ido evolucionando y tomando fuerza poco a poco. Se le puede visualizar en forma de flujos de alimentos que van desde los que los producen y su forma de producción hasta los que los consumen en una determinada región geográfica (Peters et al. 2009; Lengnick et al. 2015). El concepto, además, permite estudiar los niveles en que una región geográfica específica es necesaria para alimentar a un centro poblado (Horst y Gaolach 2015; Peters et al. 2009; Sonnino 2016). De esta manera, al ser un concepto que facilita el análisis espacial también permite el estudio histórico de las dinámicas de los flujos de alimentos, su transformación socioeconómica o cultural, es decir que facilita el estudio territorial de los alimentos.

Para entender y delimitar una cuenca alimentaria, se necesita de una comprensión de los sistemas económicos regionales, sistemas políticos, transporte, historia, cultura, recursos naturales y características ambientales (Lengnick et al. 2015). Lo más importante es que un análisis de la cuenca alimentaria puede influir en los cambios de políticas que abordan temas de salud en la población mediante la ampliación del acceso a alimentos nutritivos (Giombolini et al. 2011).

Otro tipo de estudios que se han desarrollado para entender la alimentación son los ambientes alimentarios que son los ambientes en los cuales el alimento se encuentra a disposición de las personas y que afectan a su dieta (Babey, et al. 2008).

Mientras las cuencas alimentarias se enfocan en los flujos de alimentos y sus procesos de conformación, los ambientes alimentarios estudian la disposición de los sitios de venta, la calidad, la disponibilidad, el acceso y las formas de control de los alimentos (políticas) así como los procesos colectivos en los que se toman decisiones sobre la alimentación (familias, instituciones, etc.). Este estudio se enmarca en la identificación del ambiente alimentario y el consumo responsable de alimentos en una población específica.

1.4. Ambiente alimentario

Comer una dieta nutritiva, fresca y saludable no es una cuestión netamente individual. Todo lo que se consume y elegimos comer o beber, también está determinado por el entorno; ya sea el lugar donde se trabaja, se estudia o simplemente donde estamos pasando el tiempo. Los ambientes son establecidos de acuerdo con las necesidades que tienen las personas y en función del ámbito social; factores como lo físico, económico, cultural y político afectan directamente en la forma de acceso, disponibilidad y la manera en que están acomodados los alimentos dentro de una comunidad o región (Rideout, Mah y Minaker 2015).

Se entiende por ambiente alimentario al entorno en el cual los alimentos se encuentran a disposición de las personas y que afectan a la dieta diaria (Babey, et al. 2008), también tiene que ver con la proximidad, distribución y servicio que hay entre lugares de expendio de alimentos y los individuos que los consumen (Neckerman, et al. 2010). De la misma forma el ambiente alimentario a escala local enfatiza en el análisis fragmentado, por un lado, el nivel comunal en la presencia y ubicación de los lugares de abasto de alimentos ya sean tiendas, mercados o ambos y por otro lado a nivel del entorno alimentario del consumidor que busca ver si los alimentos son saludables, accesibles en cuanto a precio y el espacio que los alimentos frescos y nutritivos tienen dentro de las tiendas, mercados, entre otros (Yousefian, Leighton y Hartley 2011).

Swinburn et al. 2013 definen al ambiente o entorno alimentario como el medio colectivo físico, económico, político y sociocultural, que poseen diversas condiciones y opciones a elegir que intervienen no solo en la selección de alimentos y bebidas, sino que además inciden en el estado nutricional de los consumidores envueltos por el entorno. Para complementar y profundizar esta definición Herforth y Ahmed 2015 brindan un aporte fundamental porque incluyen al concepto de entorno alimentario la disponibilidad, asequibilidad, convivencia y conveniencia de los alimentos, estos factores hacen medible al ambiente alimentario. Con todas estas conceptualizaciones la Organización de Las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación en el 2016 define como ambiente alimentario a los entornos alimentarios que implican un análisis de los alimentos disponibles y la calidad nutricional, la seguridad, el precio, la comodidad, el etiquetado y la promoción de alimentos; en este concepto se observa que se incluye la vida cotidiana o la rutina que tienen las personas ya que este factor influye de manera directa en la forma de alimentarse.

De la mano del concepto, existen algunas formas de clasificar a los ambientes alimentarios y destacan los tipos más comunes de encontrar en la vida cotidiana. Por un lado, está la

clasificación dada por Gálvez et al. en el 2018, los autores proponen cinco tipos: 1. el doméstico es un ambiente alimentario fuente principal de alimento para el individuo, pero es complejo y dinámico por su diversidad y la reproducción en cuanto a abastecimiento, prácticas y técnicas. 2. El de restauración que consiste en los lugares en donde se ingiere los alimentos fuera del hogar, en este tipo de ambiente se toma en cuenta el precio, la promoción, variedad, disponibilidad de opciones saludables, el modo de preparación y la información nutricional que los alimentos tienen. 3. El de vía pública son los ambientes alimentarios en los que predomina la venta ambulante de alimentos que pueden ser consumidos de manera instantánea y que no necesitan de mucha elaboración, como aspectos críticos destaca la inocuidad alimentaria y nutricional. 4. El institucional y organizacional que hacen referencia al lugar en el cual los consumidores adquieren sus alimentos determinados por el papel que desempeñan dentro de una institución u organización. Esto quiere decir que las universidades, los lugares de trabajo, los hospitales, entre otros, son espacios en los cuales los alimentos son primordiales y están determinados por la coherencia frente a la elección del consumidor ya sea por el precio, los gustos, preferencias sociales y culturales, horarios, etc. Y finalmente 5. El de abastecimiento que como característica primordial tiene la distribución espacial y accesibilidad a los lugares de donde provienen y se adquieren los alimentos considerando los horarios de funcionamiento y la distancia de desplazamiento.

Por otro lado, se encuentra la clasificación de Glanz et al. en el 2005 que tipifica a los ambientes alimentarios en cuatro: 1. El comunitario que estudia la distribución de las fuentes de alimentos, con base en el número, tipo y ubicación de establecimientos de venta de comida existentes, además de la accesibilidad que se observe, por existencia de ventanilla de autoservicio y los horarios de funcionamiento. 2. El de nutrición organizacional, que está establecido por las elecciones que realiza el consumidor desde el lugar en el que se encuentra ya sea la casa, las cafeterías dentro del lugar donde pasa la mayor parte del tiempo, el sitio de trabajo, incluso las iglesias, ya que estos sitios por la disponibilidad existente son los que definen sus decisiones al momento de ingerir sus alimentos. 3. El de casa o doméstico es la fuente de alimentos más compleja y dinámica debido a que se ve afectado por la disponibilidad de alimentos, en este caso el componente social está marcado porque la persona que compra y prepara la comida es quien define la forma y patrones alimenticios para los demás que estén presentes en el hogar. Por último 4. El ambiente del consumidor consiste en lo que los consumidores encuentran dentro y fuera de los lugares de ventas de alimentos, como por ejemplo el tamaño de las porciones, el valor nutricional, opciones de alimentos, la

ubicación, el precio y el tipo de promoción que le dan a los alimentos primordiales como son los lácteos, carnes, productos frescos, productos horneados o a los productos empacados, golosinas y alimentos de bajo valor nutricional, altos en grasa, sal y azúcar.

Este estudio va a enfocar principalmente en los siguientes ambientes alimentarios: del consumidor, comunitario e institucional.

Tabla 1. 1 Tabla de clasificación de los ambientes alimentarios por autor a estudiar en la investigación

Clasificación de ambientes alimentarios por autor a estudiar en la presente investigación				
	Tipo	Galvez et. al 2017	Tipo	Glanz 2005
Ambiente alimentario	Restauración	Lugares en los cuales se ingiere alimentos fuera del hogar. Se toma en cuenta el precio, promoción, variedad, disponibilidad de opciones saludables, modo de preparación y la información nutricional de los alimentos	Consumidor	Se enfoca en lo que los consumidores encuentran dentro y fuera de los lugares de venta de alimentos; el tamaño de las porciones, el valor nutricional, opciones de alimentos, la ubicación, el precio y el tipo de promoción existente.
	Institucional y organizacional	Lugar en donde los consumidores adquieren alimentos determinados por el papel que desempeñan dentro de una institución u organización. Universidades, lugar de trabajo, hospitales.	Nutrición organizacional	Establecido por las elecciones que realiza el consumidor desde y regido por el lugar en donde se encuentra. Casa, cafeterías, sitio de trabajo, sitios en los cuales pasan la mayor parte de su tiempo; son los que definen las decisiones al momento de alimentarse
	Abastecimiento	Característica principal la distribución y accesibilidad a los lugares que proveen alimentos, considerando horarios de funcionamiento y distancia de desplazamiento.	Comunitario	Estudia la distribución de las fuentes de alimentos: número, tipo, ubicación, accesibilidad, horarios, entre otros, de los establecimientos de venta de comida existentes.

Fuente: Gálvez et al. 2018 y Glanz 2005

1.5.El consumo responsable y consumo responsable de alimentos

Al definir consumo responsable se observa que es un concepto variable y complejo, actualmente en estudios se habla de consumidor que al momento de adquirir y comprar sus productos es consciente, además de poseer valores diferentes, está preocupado por su accionar en el mercado (Dueñas Ocampo, Perdomo Ortiz y Villa Castaño 2014), Newholm y Shaw (2007) mencionan que los clientes o consumidores responsables están pendientes de la procedencia de los productos que adquieren, la forma en la que se los produce, la manufactura, las relaciones laborales, y las donaciones políticas; es por ello que de dónde vienen los productos que se consume, los efectos que estos tengan sobre las personas y el medio ambiente son actualmente un tema de gran interés.

El consumo responsable, en un contexto histórico, tuvo origen en los consumidores verdes, pero esto se amplió hacia la consideración de valores éticos y morales en la toma de decisión de los compradores, estas decisiones son con base en el medio ambiente, así como también considerando asuntos sociales (Dueñas Ocampo, Perdomo Ortiz y Villa Castaño 2014). La noción de consumo responsable se consolida con Webster que para 1975 lo definió "como un consumo donde el consumidor tiene en cuenta las consecuencias públicas de su consumo privado e intenta usar su poder de compra para lograr el cambio social" (Webster 1975,188). Para complementar este concepto Antil en 1984 propone que el consumo responsable abarca y posee comportamientos además de las decisiones de compra que se asocian a problemas ambientales y que no únicamente se enfoca en saciar las necesidades de forma, sino que, también, toma en cuenta los efectos que la compra tiene sobre la sociedad.

El concepto de consumo responsable ha ido variando poco a poco con el tiempo, actualmente se interesa en tomar en cuenta el contexto del comprador, y ya no solo se concentra en los intereses sociales, del ambiente o de responsabilidad social. Es por ello que se podría decir que este concepto se ha ido construyendo por las diversas dimensiones y todo lo relacionado en el acto de la compra de los productos a más de que alude a un fenómeno colectivo (Dueñas Ocampo, Perdomo Ortiz y Villa Castaño, 2014) que se preocupa además por la salud y el bienestar.

Con estos conceptos de consumo responsable, el consumo responsable de alimentos es esa relación que existe entre la sociedad, como consumidores, y los procesos del capitalismo y globalización en cuestión de alimentación; dentro de esta idea, el consumo responsable de alimentos es pensar desde la perspectiva ciudadana como redes de consumidores que deberían organizarse para defender la soberanía alimentaria, comprometidos, de esta forma, con los

productores de la agricultura familiar o de las economías popular y solidaria (Glanz et al. 2005).

1.6. Tipo y clasificación de los alimentos, como impacta a la salud

La clasificación de los alimentos según su tipo de procesamiento es de suma importancia ya que toma en cuenta el bienestar de la población, reconociendo todos los factores que influyen y envuelven a una sociedad desde lo político hasta lo económico al momento de hablar de sistemas alimentarios, además es necesaria esta forma de clasificación de alimentos debido al problema latente de la transición nutricional y las enfermedades crónicas no transmisibles que envuelven a las personas actualmente (Monteiro et al. 2018; Peña 2014).

Es por ello que, la Organización Panamericana de la Salud y la Organización Mundial de la Salud ha aceptado una nueva clasificación para los alimentos, separándolos en tres grupos de la siguiente manera: el Grupo 1 está compuesto por alimentos naturales y los que son mínimamente procesados, seguido está el Grupo 2 con ingredientes culinarios y por último el Grupo 3 destinado a los productos elaborados y listos para ser ingeridos como son los procesados y ultraprocesados (Monteiro et al. 2018; Peña 2014).

De esta manera, el Grupo 1 por un lado compuesto de alimentos naturales hace referencia a los productos alimenticios no procesados de origen vegetal; verduras, frutas, leguminosas, semillas, etc. O los de origen animal; mariscos, carnes en general, huevos, entre otros. Para ser considerados como alimentos naturales deben ser completamente frescos y sin añadiduras que le cambien el sabor o su composición. Por otro lado, en este mismo grupo, están los alimentos mínimamente procesados, estos productos son alimentos naturales que han sufrido una alteración, pero a los cuales no se les haya agregado ninguna sustancia extra, es decir que su naturaleza no se altera ni cambia su uso (pasteurización, lavar, cortar) procesos que pueden darle un tiempo de consumo prolongado, que permita su almacenamiento y que sean de fácil digestión y agradables en su sabor. El Grupo 2 que está compuesto de ingredientes culinarios hace referencia a las sustancias que son extraídas por ejemplo grasas, harinas, aceite y azúcar o, también los que provienen y se obtienen de la naturaleza, como es la sal. Y por último en el Grupo 3 se encuentran los productos comestibles que están listos para ser consumidos, por un lado los procesados que hace referencia a los productos de origen natural que ya han sido alterados por la adición de sal, azúcar, preservantes o grasas con el objetivo de aumentar su duración y además hacerlos más agradables al gusto (frutas en almíbar, verduras, mariscos

conservados, carnes procesadas como es el jamón, quesos añadidos sal), en esencia estos alimentos procesados conservan su identidad básica pero la forma en cómo se les procesa es la que influye en que pierdan su naturaleza y se transformen en productos de bajo valor nutricional; y por otro lado, en este mismo grupo están los productos ultraprocesados, estos comestibles están hecho de ingredientes industriales, es por ello que casi no contienen un alimento entero natural; por lo que perduran en el tiempo de forma prolongada, tienen un sabor más apetecible y son de mucha rentabilidad, estos productos por el alto contenido de grasa, azúcar y sal son catalogados, también, como alimentos de bajo valor nutricional, debido a que no aporta ningún nutriente para la salud (Monteiro et al. 2018; Peña 2014).

Los productos procesados y ultraprocesados afectan de manera perjudicial para la salud porque cuentan con nutrientes totalmente desequilibrados, contienen alta densidad energética, desplazan a la comida preparada con alimentos nutritivos debido a los ingredientes industrializados que hacen que sean de mayor agrado al gusto del consumidor lo que además podría generar hábitos de adicción y son muy rentables debido a que proviene de empresas y corporaciones que se manejan por economías de escala, buscando el menor precio para sus ingredientes y su manufactura (Monteiro et al. 2018; Peña 2014).

1.7.Redes Sociales de los consumidores

El análisis de redes sociales en la presente investigación aborda las relaciones que se encuentren presentes entre los actores y que de acuerdo con su opinión influyen en la forma de alimentación que tienen los estudiantes de posgrado en las universidades FLACSO y UASB en Quito.

Las redes sociales están compuestas por actores ya sean; individuos, grupos, organizaciones, comunidades, etc. y objetos (como los alimentos) que se encuentran emparentados o vinculados unos con otros mediante una o varias relaciones sociales (Lozares 1996). Mitchell (1969) añade que el estudio de estas relaciones es utilizado para interpretar los comportamientos sociales de los individuos implicados en ellas.

Barry Wellman en el análisis estructural de las redes sociales: del método y la metáfora de la teoría y la sustancia de 1997 menciona que, para analizar las redes sociales de los individuos, se puede levantar encuestas a los mismos, consultándoles sobre los miembros de sus redes, a éstas el autor las identifica como redes egocéntricas. Para las redes sociales egocéntricas, es

necesario realizar además de las encuestas, entrevistas para averiguar sobre la composición, los patrones de relación y contenido de las redes de acuerdo al ámbito que se quiera estudiar.

1.8. Política y Política pública

En esta investigación se toma una definición pragmática de política basada en la práctica, es decir que un determinado patrón de prácticas define tanto la ética detrás de las acciones como la política de la gente sobre un determinado tema (Sherwood et al. 2013).

En general, las políticas públicas son entendidas “como un conjunto de acciones u omisiones que manifiestan una determinada modalidad de intervención del Estado en relación a una cuestión que concita la atención de la sociedad civil” (Oszlak y O’Donnell 1995, 14) por tanto también tienen que ver con una ética que sustenta dichas acciones u omisiones.

Complementando a esta definición se puede decir que, la política como paquete de declaraciones escritas respecto de un tema, es la dimensión intelectual de la acción pública (Arcos 2008). Así mismo, otra definición que complementa y afirma lo anterior, “las políticas públicas son acciones de gobierno con objetivos de interés público que surgen de decisiones sustentadas en un proceso de diagnóstico y análisis de factibilidad” (Corzo 2013, 12).

Por otro lado, Long en el año 2007 propone desmitificar la política pública como un proceso de intervención planeada, en el cual el ciclo teórico de diagnóstico, factibilidad, diseño, ejecución y evaluación de políticas públicas es justamente lo que el investigador debe indagar en la práctica, en lugar de suponer que las políticas públicas se aplican en procesos lineales con decisiones uniformes basadas en lo que se considera la mejor alternativa para todos. A través de numerosos estudios de caso Long (2007) demuestra que, aunque el objetivo de las políticas, en general, y de sus implementadores sea buscar un beneficio público, los procesos de implementación comúnmente arrojan resultados desiguales dadas las diferencias de poder, de recursos y de agenciamiento de los actores involucrados en una intervención.

1.9. Política pública intersectorial y política pública de salud

El desarrollo de políticas públicas saludables implica que además de incluir, se aborde y promueva la temática de la salud en las políticas (Orozco Terán y Cole 2011), en consecuencia, este tipo de políticas buscan llevar a cabo proyectos o programas de salud pública con enfoques que se adapten a lo que requiere la sociedad. Sin embargo, el terreno de las políticas públicas, como se ha mencionado anteriormente no corresponde con un proceso

lineal de planificación, pues es un espacio social en el cual se juegan intereses y se hace uso de relaciones de poder entre los interesados o afectados.

Adicionalmente, las políticas no se construyen en un vacío y tienden a influenciar o ser influidas por políticas de otros sectores. Es por esta razón que organismos internacionales de investigación y desarrollo están promoviendo que las políticas públicas aborden problemas de salud ambiental de una forma integrada y que consideren la relación que hay con el ambiente social, económico y biofísico (Lebel 2003).

Estos enfoques e implementación requieren de un trabajo intersectorial además de transdisciplinario para que su aplicación se articule con diferentes campos que se interrelacionan con los problemas de salud. No obstante, la mejora de la salud es un tema de responsabilidad de toda la sociedad que demanda la creación de políticas públicas pero que se contextualicen lejos del sistema tradicional (Orozco Terán y Cole 2011). Pero que:

En la práctica, sin embargo, el desarrollo de políticas públicas saludables, entendidas como intersectoriales, es un reto que requiere conceptualizar la salud como un producto social, influenciado por una serie de determinantes estructurales e intermedios, cuya reproducción está inmersa en una serie de conflictos de interés, de poder, y cognitivos (Orozco Terán y Cole 2011, 82).

Capítulo 2. Investigación

2.1. Tipo de investigación

El interés del presente estudio es conocer como la interacción de varios factores influye en el consumo alimentario de la población. La investigación aborda 1) el ambiente alimentario comunitario, a través de la disposición espacial de proveedores de alimentos alrededor de los centros educativos, el tipo de alimentos que ofertan y el precio y 2) el ambiente del consumidor, a través del estudio de sus redes sociales y 3) se analizará como el ambiente alimentario puede propiciar la aplicación de una política pública que se enfoque en promover el consumo responsable de alimentos en establecimientos educativos, en este caso de universidades de posgrado. Finalmente me interesa indagar como la interacción de estos elementos desemboca en el consumo de los estudiantes de posgrado en la cabecera distrital de Quito.

En esta investigación predominará el enfoque cualitativo, ya que se trata de entender las particularidades y complejidades territoriales que tiene la Cabecera Distrital Quito, en cuanto a la apropiación de una política pública por parte de los actores sociales. Se recogerá datos mediante observación y la interacción comunicativa entre entrevistador y encuestado que además se complementarán con la elaboración de mapas que muestren la información de los resultados a nivel general de la Cabecera Distrital Quito.

Para el estudio se seleccionaron dos universidades especializadas en posgrado que están dentro de la Cabecera Distrital Quito, para que el estudio permita comparar entre universidades de condiciones similares. Adicionalmente se requería que las universidades conozcan y apliquen la política pública de la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria, Artículo 28, expresa claramente la prohibición de comercializar productos que posean bajo valor nutricional en los establecimientos educativos. La selección además dependió de que tanto el Consejo estudiantil como académico estén de acuerdo para realizar la presente investigación, lo que quiere decir que conté con apertura institucional.

2.2. Población y muestra

La población para el presente estudio son las comunidades educativas de las universidades de posgrado y se obtuvo una muestra de 50 personas en cada una de estas instituciones de educación superior, las personas elegidas para la muestra fueron entrevistadas y encuestadas. Los casos que se seleccionaron fueron sesgados, con desviación positiva; es decir que se

buscó universidades en las cuales se conozca y aplique o tenga conocimiento del Artículo 28 de la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria (LORSA) y que éstas sean complementadas con las estrategias propias de cada universidad, involucrando a varios actores como docentes y alumnos, es por ello que el estudio se lo hizo en la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO) y la Universidad Andina Simón Bolívar (UASB), ambas sedes ubicadas en Quito. Las dos instituciones apoyaron el proceso de la investigación permitiendo que se haga uso de herramientas de investigación cualitativa dentro de sus establecimientos.

Es importante mencionar que por ser un estudio de carácter cualitativo, no se seleccionó a los participantes de este estudio con base en representatividad estadística sino que se buscó una representatividad teórica no probabilística de conveniencia, para así generar resultados por medio de una elección de colaboradores que posean criterios de inclusión y selección establecidos siempre y cuando se tome en cuenta las dimensiones de interés (Hernández, Fernández y Baptista 2014; Gobo 2004; Patton 2002). Para el presente estudio los criterios de selección fueron: estudiantes universitarios de posgrado que pertenecen a un programa de maestría de FLACSO y de AUSB durante el período del estudio, que acepten ser encuestados de forma voluntaria. Esto dependió también de los contactos de la investigadora con docentes que conozcan del tema alimentario en la institución y que brinden información adecuada para elaborar la presente investigación.

2.3. Metodología de acuerdo a cada objetivo

Siguiendo la línea de lo planteado se utilizaron herramientas de investigación cualitativas que reflejen los resultados y conclusiones de la investigación de acuerdo a cada objetivo planteado; es importante recalcar que el tiempo para el levantamiento de información primaria fue de cuatro a cinco semanas por universidad estudiada.

Es importante mencionar que para comprender de mejor manera el objetivo uno, del ambiente alimentario, en primera instancia se elaboró un mapa del ambiente alimentario de la Cabecera Distrital Quito (Mapa 3.1) que muestra a nivel general el ambiente alimentario que este lugar posee.

Para su realización, se elaboró una tabla (Figura 2.1) que muestra en síntesis la clasificación de los lugares de los establecimientos en la Cabecera Distrital Quito, esta clasificación se la realizó de acuerdo a la Clasificación Industrial Internacional Uniforme de Todas las

Actividades Económicas año 2012 (CIU) y que se adaptó de acuerdo a las necesidades del estudio, además se utilizó información geoespacial en forma de cobertura shp*.
proporcionada por el proyecto 250 000 familias⁵, la cual se depuró mediante el uso de SIG y adaptó con el fin de mostrar los resultados necesarios para el presente estudio.

Tabla 2. 1 Tabla de clasificación de los lugares que venden alimentos en la Cabecera Distrital Quito

Tipo de Establecimiento	Definición	Establecimientos Incluidos
Venta de alimentos frescos	Los establecimientos que tienen un comercio al por menor y mayor no especializados y con predominio de venta de frutas y pulpa, frutos secos, legumbres, leguminosas, hortalizas, tubérculos, verduras y productos agrícolas frescos para el consumo (CIU 2012).	Feria agroecológica Tienda agroecológica / orgánica Mercados Verdulería
Venta de alimentos procesados / ultraprocesados	Los establecimientos de comercio al por mayor y menor cuyo surtido se compone principalmente de víveres en general y bebidas (CIU 2012) con un predominio de alimentos procesados y ultraprocesados (Monterio 2018; Freire 2018).	Supermercado Tiendas de barrio

Fuente: CIU 2012; Monteiro et al. 2018; Freire 2018

Consecutivamente, para el primer objetivo que fue estudiar el ambiente alimentario institucional de las universidades especializadas en posgrados de la Cabecera Distrital Quito (FLACSO y UASB) en función de su idoneidad para el cumplimiento del objetivo de LORSA, Art. 28, expresa claramente la prohibición de comercializar productos que posean bajo valor nutricional en los establecimientos educativos; fue necesario estudiar los siguientes

⁵ El reto 250 000 familias es una iniciativa que fomenta el consumo de alimentos producidos por agricultura familiar o de economía popular y solidaria (FAO S/F).

indicadores del ambiente alimentario de las instituciones (Gálvez et al. 2017; Glanz et al. en el 2005; Saelens, Brian E., et al. 2007):

1. El tipo de control que existe, dentro de las universidades en función de las ventas de los alimentos que se ofertan.
2. La presencia de organizaciones de profesores o estudiantes que organizan el espacio y controlan las actividades relacionadas a las formas de alimentación de sus estudiantes.
3. El interés de los estudiantes en la procedencia de los alimentos que consumen.
4. Generación de prácticas, técnicas y saberes del comedor de FLACSO y UASB y de los restaurantes de sus alrededores al momento de cocinar para sus clientes.

Para estudiar el ambiente alimentario comunitario se estudiaron varios indicadores mediante **observación participante (Anexo II)**, esta observación se realizó con el apoyo de una adaptación de NEMS-R (Nutritional Environment Measure Survey in Restaurants, 2007) que ayuda a evaluar los aspectos de un establecimiento de venta de alimentos, especialmente de restaurantes y que se pueden adaptar a las necesidades de los estudios, esta tabla permite ponderar un establecimiento como: saludable, no suficientemente saludable y no saludable (Saelens, Brian E., et al. 2007); y la **encuesta** a los estudiantes de FLACSO y de UASB, que voluntariamente accedieron, y documentación escrita, diario de campo con puntos georreferenciados e información de cada establecimiento de venta de comida encontrado (Gálvez et al. 2018; Glanz et al. en el 2005). Con estas técnicas se identificó lo siguiente:

1. Número de establecimientos que ofrecen alimentos frescos, naturales y nutritivos en un perímetro de doscientos metros a la redonda, este perímetro se estableció de acuerdo a una pregunta de la encuesta realizada, debido a que es la distancia máxima que los encuestados están dispuestos a desplazarse en busca de comida desde sus universidades. ¿Cuántas cuadras camina usted desde la universidad para adquirir sus alimentos?
2. El número de establecimientos de venta de alimentos para con estos resultados obtener la proporción real de venta de alimentos frescos, naturales y nutritivos.
3. La facilidad de acceso físico a los productos frescos, saludables y nutritivos mediante la comparación del espacio en la percha y
4. La variedad que existe de estos alimentos que están a disposición de los consumidores dentro de los lugares de oferta.

En el caso del segundo objetivo que buscó identificar las redes sociales de los estudiantes de FLACSO y UASB que influyen en sus decisiones de alimentación y el interés en la procedencia de los mismos, se utilizó los siguientes indicadores:

1. Cuántas personas u organizaciones involucradas en la alimentación de los estudiantes son mencionadas por ellos o ellas. Con el fin de obtener esta información se elaboró una **encuesta (Anexo 1)** y, cuando fue posible y el encuestado estuvo dispuesto se dio paso a una entrevista semiestructurada con el fin de obtener la información adecuada y acertada.

Cabe mencionar que, debido a la poca accesibilidad por cuestión de tiempo y horarios de los encuestados para la realización de una entrevista estructurada, se trabajó con los estudiantes que accedieron a responder la encuesta y que dieron la apertura para realizarles una **entrevista semiestructura** en la cual brindaron información acerca de quiénes son las personas que influyen en el momento de realizar sus compras para alimentarse y el interés que los y las estudiantes tienen en la procedencia/origen de sus alimentos.

La encuesta se realizó a una muestra total de 100 estudiantes de posgrado, de las cuales 50 fueron respondidas por estudiantes de FLACSO y las otras 50 por estudiantes de UASB. Como se mencionó con anterioridad la muestra es no pirobalística, es por ello que se encuestó a personas que cumplieran con criterios establecidos de utilidad para el estudio (Hernández, Fernández y Baptista 2014; Gobo 2004; Patton 2002). En este caso fueron estudiantes que pertenecían a FLACSO o a UASB, que estaban cursando algún programa de las universidades, que conocían el sector que rodea a su universidad, y que aceptaron voluntariamente participar en la encuesta. Para identificar a los encuestados se obtuvo apoyo de los docentes en las universidades, quienes me permitieron acceder a una de sus clases para realizar la encuesta a los estudiantes.

La encuesta aplicada a la comunidad educativa estuvo compuesta de tres secciones; la primera sección correspondía a la información básica del encuestado (universidad en la que estudia, edad, sexo, trabajo), la siguiente sección se enfocaba en el conocimiento que el encuestado tiene sobre la LORSA y procedencia de los alimentos que ingiere. La última sección tenía como esencia obtener información sobre la percepción acerca del consumo responsable de alimentos.

Para el tercer objetivo que fue “comparar el ambiente alimentario comunitario, institucional y las redes sociales de los estudiantes en ambas universidades y su contribución a la

implementación del art. 28 de la LORSA que promueve el consumo responsable de alimentos”. Mediante **cartografía temática** se realizaron mapas en los cuales se puede observar de forma detallada el ambiente alimentario comunitario tanto de FLACSO (Fig. 3.4) como de UASB (Fig. 3.5) para poder compararlos. Estos mapas se realizaron mediante observación y levantamiento de puntos GPS e información en campo para luego ser procesada y depurada en un SIG y obtener mapas que muestran el estado actual de los ambientes alimentario de ambas universidades.

Previo a realizar y aplicar esta metodología, se construyeron guías, fichas y encuesta de campo para ser aplicadas (Anexo I y Anexo II), las mismas que ayudaron a realizar esta investigación cualitativa; de esta manera, al momento de levantar información en campo fue más fácil y rápido, además ayudó al momento de depurar y ajustar los resultados hallados. Con el apoyo de la información obtenida de las encuestas y la observación participante se obtuvo los resultados descritos en la sección de resultados y análisis de datos.

Para el análisis de datos en primera instancia, se codificó por universidades a los estudiantes encuestados que accedieron a realizar la encuesta, en segunda instancia se elaboró tablas Excel con la información depurada de las encuestas de acuerdo a cada pregunta, consecutivamente se codificó de manera selectiva para integrar y conceptualizar los temas de importancia de acuerdo a los indicadores propuestos por objetivo para el estudio, y, de esta manera conseguir el conocimiento y percepción de cada estudiante encuestado por universidad acerca de las prácticas y conocimiento del tema alimentario (ambiente alimentario), política pública (LORSA, art. 28), redes sociales que influyen en su alimentación cotidiana y consumo responsable de alimentos. Para el consumo responsable de alimentos, en la encuesta existen preguntas (tercera sección) que ayudan a estudiar los hábitos de consumo de alimentos y como, según la percepción de los sujetos estudiados, afecta en su salud.

Para tener una visión más clara del panorama para ambas universidades se realizaron gráficos tipo tela radial o tela de araña para sintetizar la información de cada ambiente alimentario por universidad; para ello se realizaron tablas (**Anexo III**) con los indicadores de cada ambiente alimentario y se ponderó en una escala de 10 siendo esta la calificación más alta e idónea para los ambientes alimentarios.

Este proceso estructurado y codificado de análisis (Strauss y Corbin 1998) permitió caracterizar los conocimientos, prácticas y actitudes alimentarias de los estudiantes de posgrado en las universidades FLACSO y UASB en la Cabecera Distrital Quito.

Es importante recalcar que se realizó triangulación de información, al utilizar varias técnicas metodológicas, este tipo de análisis brinda profundidad, rigor, validez y consistencia a los hallazgos de una investigación debido a que al utilizar las técnicas en conjunto se fortalecen ya que los resultados se sobreponen (Benavides y Gómez-Restrepo 2015).

2.4. Fuentes y técnicas para la investigación

Se obtuvo la información adecuada para la investigación por medio de fuentes primarias y secundarias. Las primeras estuvieron constituidas por los datos que se logró conseguir de los actores involucrados directamente (docentes con conocimiento del funcionamiento y ambiente alimentario de la institución) con la política pública de la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria, Artículo 28 en las universidades FLACSO y UASB. Esta información me permitió entender e identificar los factores para la construcción de territorios de consumo saludable de alimentos. La información secundaria hace alusión a los datos que se recopilaban de la revisión de bibliografía y que aportaron al tema de interés para la presente investigación.

En este sentido se emplearon tres técnicas cualitativas que ayudaron a recopilar la información para la presente investigación:

La observación participante que es un instrumento de investigación para levantar información relacionada a la dinámica que guardan los actores frente a un tema específico; en el presente estudio, los estudiantes de posgrados de las universidades seleccionadas en los establecimientos de alimentos dentro y fuera de su institución. Bajo esta premisa Erlandson et al. 1993, argumenta que “esta técnica faculta al observador a describir situaciones existentes usando los cinco sentidos, proporcionando una "fotografía escrita" de la situación en estudio” (Kawulich 2006, 3).

La encuesta que se usa con mayor frecuencia para describir un método de recopilación de información de una muestra de individuos, no solo permite documentar una gran variedad de aspectos, sino que también se las pueden realizar de diversas maneras como por ejemplo mediante llamada telefónica, por correo electrónico o en persona. La encuesta se fundamenta en una serie de preguntas relacionadas a un tema específico que se las realiza por medio de

procedimientos estandarizados a todos los individuos para recopilar la información necesaria (Scheuren 2004).

La cartografía temática y social como método de análisis en la investigación muestra toda la información territorial adquirida, procesada adecuadamente y consolidada en mapas que se representan de forma gráfica (Osorio y Rojas 2011). Este tipo de representación cartográfica es de fácil entendimiento ya que permite conseguir la información necesaria sobre el territorio y su complejidad abarcando todos los campos y dimensiones (Habegger, Mancila y Serrano 2016).

Capítulo 3. Los hallazgos un acercamiento a los territorios de consumo de alimentos

Este capítulo presenta dos estudios de caso en dos universidades especializadas en posgrados FLACSO y UASB con el fin de comprender en qué medida estas instituciones promueven la construcción de territorios de consumo responsable de alimentos hacia los estudiantes con base en el Art. 28 de la LORSA.

Se compararon las dos universidades y se identificaron los factores que aportan a la aplicación de la política pública mencionada hacia el logro de territorios de consumo responsable de alimentos.

3.1. El contexto de la alimentación en la Cabecera Distrital Quito

Las enfermedades crónicas están relacionadas de forma directa con el cambio de alimentación o transición nutricional que se presenta en la actualidad. Factores como: el incremento de la población urbana que genera cambios importantes en la forma de abastecimiento de los alimentos para consumo (Solomons, et al. 1995) y la globalización que ha logrado introducir en el territorio más alimentos procesados altos en azúcar, grasa y sal (Popkin 2006) generan interés en las ciudades importantes del país, como en el caso de la Cabecera Distrital Quito que se ve amenazada y envuelta por una epidemia de sobrepeso y obesidad por la ingesta de alimentos con alto contenido calórico (ENSANUT 2013; CONQUITO 2018).

El sobrepeso y obesidad en la Cabecera Distrital Quito alcanza en la población de 19 a 59 años. El 63%, el 71% de esta misma población se alimenta fuera de su casa; el 86% de los alimentos más consumidos son bebidas azucaradas, acompañadas en un 56% de comidas rápidas y el 65% de snacks (CONQUITO 2018). La Cabecera Distrital Quito se abastece de productos agroalimentarios provenientes de todas las provincias a nivel nacional, destacando entre ellas a Tungurahua que cuenta con una red de mercados mayoristas, Santo Domingo de los Tsáchilas como abastecedor de productos de la costa, Carchi por su producción propia y además por las importaciones fronterizas desde Colombia (CONQUITO 2018). Es importante mencionar esto ya que la producción agrícola de Quito solo puede abastecer al 5% de sus requerimientos y estos alimentos en su mayoría son provenientes de agronegocios y no de agricultura familiar (Proyecto de Agricultura Urbana Participativa AGRUPAR s.f.).

Uno de los problemas que atraviesa la producción agroalimentaria es el uso inadecuado de las tierras ya sea por sobreutilización o subutilización, además de la falta de acceso al agua mediante sistemas de riego y al mismo tiempo un mayor uso de agroquímicos en los procesos agrícolas (CONQUITO, 2018), evidenciando de esta manera poca producción y oferta de

legumbres, tubérculos y hortalizas. Es importante mencionar, dentro de este contexto, que existe solo un 35% del uso del suelo ocupado de manera adecuada para la agricultura y que de los productos agrícolas alimenticios de mayor calidad y aporte nutricional manufacturados el 50% está destinado para la exportación (Proyecto de Agricultura Urbana Participativa AGRUPAR s.f.).

El abastecimiento alimenticio de Quito se da a través de un oligopolio informal que suministra directamente a los mercados mayoristas dentro de la ciudad y por otro lado están los comerciantes minoristas que se abastecen comprando en los mercados mayoristas, para posteriormente vender los productos ya sea en tiendas, fruterías, verdulerías, entre otros, o directamente en los camiones o camionetas en los cuales transportan los alimentos comprados. Frente a estos tipos de abastecimiento, cabe recalcar, que existe poca gobernabilidad, no hay una forma de control de cómo se comercializan los productos alimenticios (Proyecto de Agricultura Urbana Participativa AGRUPAR s.f.).

Los ciudadanos quiteños consumen cada vez más dietas desequilibradas que no aportan los niveles nutricionales requeridos. Se ha evidenciado que consumen más carbohidratos que proteína. Adicionalmente, más de la mitad de la población accede a alimentos mediante crédito o fiado y al menos un 20% deja de comprar determinados productos alimenticios debido al precio. A su vez el 50% de la población quiteña sea cual sea su posición social compran en supermercados y comisariatos alguna proporción de sus alimentos, este último dato muestra por un lado la poca existencia de puntos de venta directa del productor al consumidor y por otro lado que los mercados abiertos son cada vez menos concurridos para realizar la compra de alimentos (Proyecto de Agricultura Urbana Participativa AGRUPAR s.f.).

Otro factor importante que influye el consumo de alimentos de los quiteños es la disponibilidad de productos alimenticios; la mitad de la población, como se mencionó en el párrafo anterior, realiza compras en cadenas de supermercados, cabe mencionar que, de acuerdo con otros estudios, estos lugares en su mayoría ofertan productos procesados y ultraprocesados y que además poseen altos contenidos de azúcar, grasas y sal (Monterio 2018; Freire 2018).

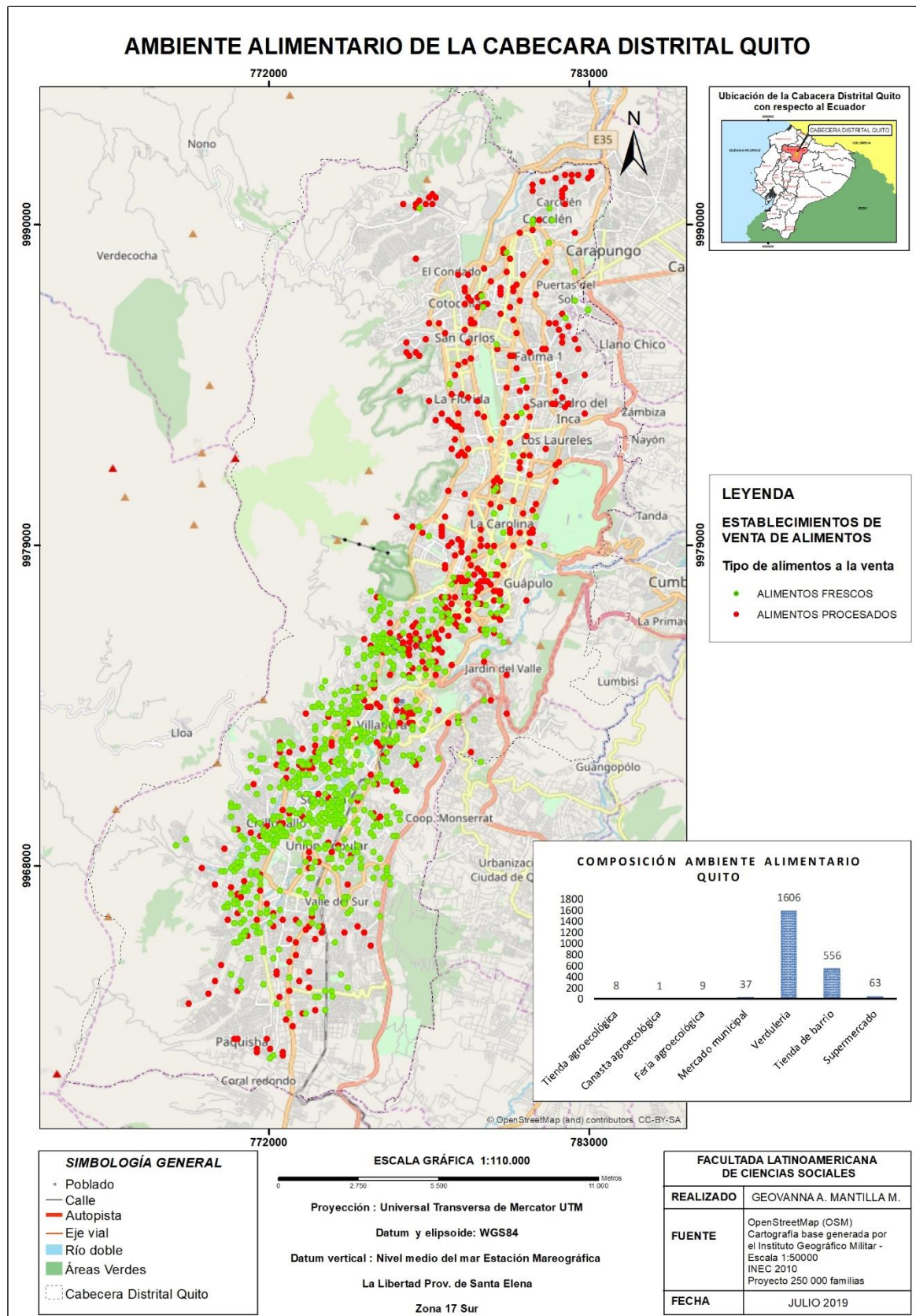
Frente a este contexto, hablar de ambiente alimentario en la Cabecera Distrital Quito es de suma importancia, puesto que por los antecedentes expuestos es evidente que la ciudad está alienada de productos alimenticios procesados, de bajo valor nutricional y fácil acceso. En el

Mapa 3.1 se muestra la situación actual de la Cabecera Distrital Quito con respecto al ambiente alimentario se observa que existe mayor número de lugares de venta de alimentos procesados en el sector norte. En el sector sur se evidencia la predominancia de lugares de venta de alimentos frescos como las verdulerías en las cuales también tienen a disposición productos procesados para el consumo diario de las personas, aunque en menor porcentaje que las tiendas de barrio.

Así mismo, es notorio y sobre sale el gran número de lugares de venta de alimentos procesados de los cuales 556 son tiendas de barrio y 63 supermercados; y por otro lado están los establecimientos de venta de productos y alimentos frescos que en total suman 65 entre tiendas agroecológicas, canasta agroecológica, ferias agroecológicas, mercados municipales además de las verdulerías con 1606 establecimientos; todos distribuidos por la Cabecera Distrital Quito.

De acuerdo con estos datos, es evidente que, la toma de decisiones se torna un tanto sesgada debido al gran número de establecimientos con alimentos procesados a disposición de los consumidores. Dentro de este contexto es importante mencionar que la industria alimentaria tiene una influencia importante al momento de crear salud en la población, además de ser un punto crucial para la formación de los ambientes alimentarios en general (Gálvez, et al. 2017).

Mapa 3.1 Mapa del ambiente alimentario de la Cabecera Distrital Quito



Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

Si bien es cierto que el tema alimentario ha ido incrementado y generando mayor interés en los consumidores debido a los índices de las enfermedades crónicas no transmisibles, existen leyes y propuestas que abogan por el cambio de tipo de consumo de alimentos y la defensa a la alimentación saludable, nutritiva y de la tierra; un claro ejemplo de ello es la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria (LORSA) del año 2009.

Además, existen charlas, conversatorios, talleres y ponencias que tratan el tema de la alimentación para promover el consumo responsable de alimentos y buscan generar conciencia al momento de la toma de decisiones al comprar alimentos pensando también en fortalecer al desarrollo económico local. En el ámbito educativo el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito tiene el proyecto “Ponte Pilas con las Vitaminas” que tiene la finalidad de socializar lo importante que es el consumo responsable de alimentos y mantener una alimentación saludable, incentivando a comer mejor y a la actividad física para prevenir y reducir ECNT; este proyecto se ejecuta a nivel de educación básica, bachillerato y a nivel universitario o superior (CONQUITO 2018).

Es importante mencionar que el Distrito Metropolitano de Quito tiene varios proyectos pensando en la alimentación de los ciudadanos, entre ellos se destaca la Estrategia Agroalimentaria de Quito, el Plan Metropolitano de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, la Visión Quito 2040, entre otros que buscan “una forma eficiente de promover una alimentación sana, equilibrada y sostenible para los ciudadanos”, de la misma manera existen alianzas entre actores privados y el sector público con el fin de asumir la responsabilidad de cooperar y afrontar la situación actual con respecto a la alimentación de los quiteños (CONQUITO 2018).

De esta manera, el cambio para un consumo de alimentos responsable y de la creación de un ambiente alimentario adecuado no solo depende de proyectos y alianzas, sino que además requiere del conocimiento y compromiso del consumidor.

3.2. Características generales de FLACSO y UASB

Las dos universidades están ubicadas en la provincia de Pichincha en el centro – oriente de la Cabecera Distrital Quito; estas universidades se especializan en estudios de posgrado tanto para estudiantes nacionales como internacionales. Las comunidades universitarias están siempre atentas al tema alimenticio según los docentes que colaboraron con la investigación.

Por un lado, la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO), en su afán de mejorar el consumo de alimentos, está en proceso de concretar un estatuto que norme el adecuado uso y venta de los alimentos, en el cual se incluya alimentos provenientes de la agroecología o productos que provengan de la economía social y solidaria, dentro de la universidad; por otro lado, la Universidad Andina Simón Bolívar (UASB) tiene normas y programas que apelan al consumo responsable de alimentos.

Las dos universidades tienen grupos de docentes que apelan por el bienestar alimentario de cada comunidad universitaria, se podría decir que en la UASB está más desarrollado ya que cuentan con un programa de investigación para la provisión y consumo de alimentos sanos y saludables que fomenta la promoción de la agroecología.

Se ha desarrollado la investigación para el análisis del ambiente alimentario comunitario de las dos universidades FLACSO y UASB; así como también el del consumidor, que en este caso serán los estudiantes. Además, ayuda a ver que no solo los estudiantes de educación básica necesitan generar conciencia de la forma correcta de alimentarse y del consumo responsable de alimentos, sino que debe ser pensado a todos los niveles educativos incluyendo a los estudiantes adultos.

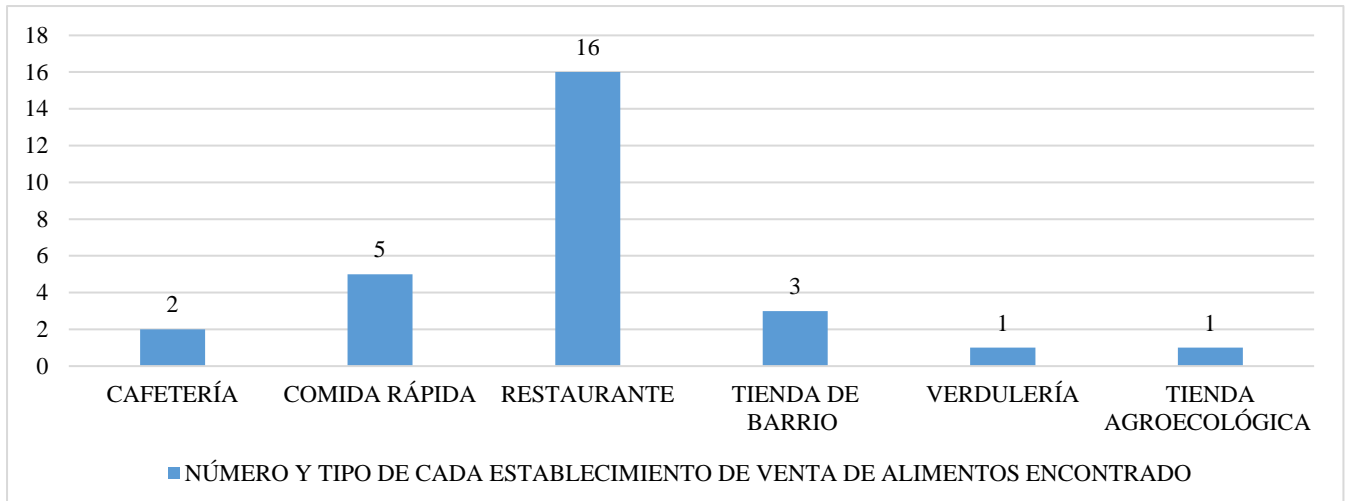
3.2.1. El entorno alimentario comunitario de FLACSO y UASB

FLACSO posee un aproximado de 700 estudiantes entre doctorados, maestrías y especialización, los mismos que cuentan con un abanico de lugares a su disposición para la adquisición de alimentos. Para concretar datos se hizo levantamiento de puntos GPS de todos los lugares que proveen de alimentos una distancia de 200 metros a la redonda, debido a que es la distancia máxima que la mayoría de encuestados (92%) recorren desde la universidad en busca de alimentos.

Al hacer el levantamiento de información y tratar de comprender el ambiente alimentario en el que se enmarca FLACSO con su comunidad educativa, se observa que el sector en donde

se ubica la universidad, en su mayoría, son oficinas y lugares de vivienda u hospedaje; de ahí la existencia de un alto número, de establecimientos que ofertan alimentos.

Gráfico 3. 1 Tipo y número de establecimientos encontrados en el ambiente alimentario comunitario de la FLACSO



Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

Por un lado, con la Gráfico 3.1. se puede observar que existe un total de 28 lugares que venden alimentos en el perímetro establecido de 200 m. La mayoría de lugares (16) son restaurantes de venta de almuerzos. Los lugares de comida rápida en el sector también tienen acogida, se encontraron cinco en total y cabe mencionar que tres de ellos son tipo *food truck*⁶ y los dos tipos restaurante; seguido de ellos, están tres tiendas de barrio y dos cafeterías, y, por último, una verdulería y una tienda de productos agroecológicos. De acuerdo con esta información se identifica que predomina la comida preparada tipo almuerzo y seguido de ello están las comidas de bajo valor nutricional.

En el ambiente alimentario comunitario de la FLACSO, solo un restaurante, “Café con Alas”, posee barra de fruta y ensalada tipo barra libre, de sus otros establecimientos de venta de alimentos no cuentan con promoción libre de frutas y verduras o la información nutricional del menú. Es por ello que este ambiente alimentario comunitario que existe alrededor de FLACSO no es el más propicio para promocionar o promover una ingesta de alimentos de alto valor nutricional, frescos y que provengan de circuitos cortos para el apoyo a las

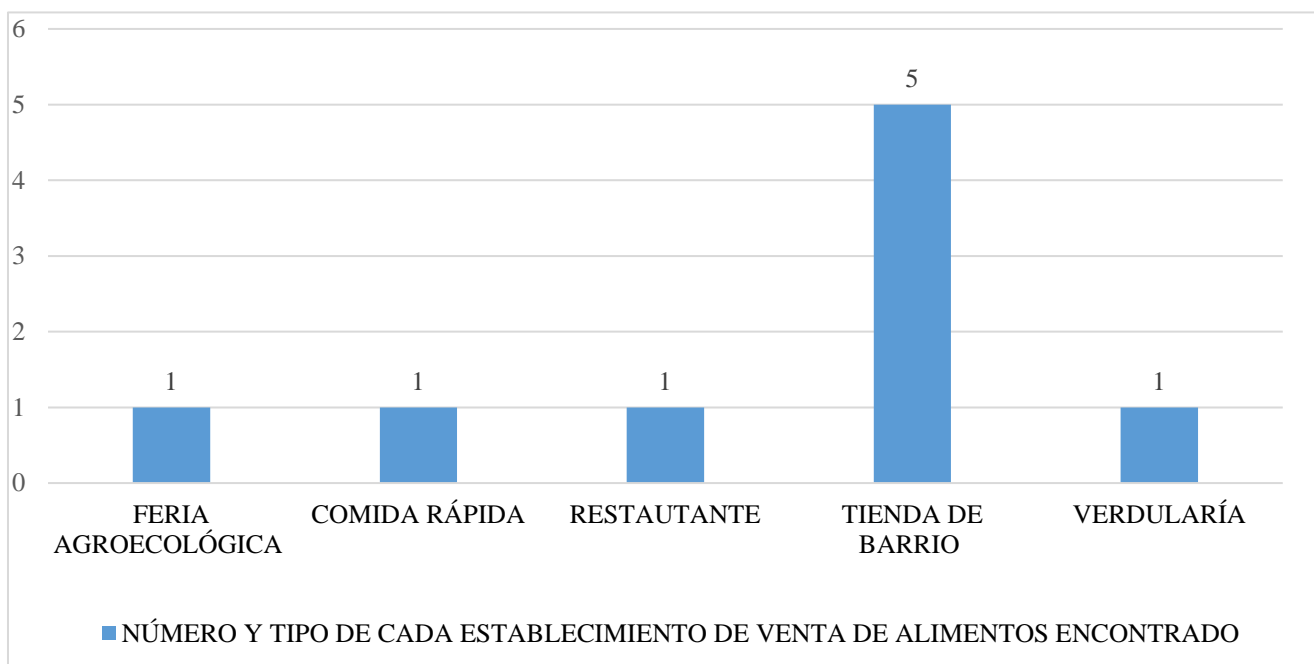
⁶ Los *food truck* son camionetas acopladas con equipos de cocina para la venta de comida ambulante, en español se traduce como gastroneta (Zozoaga, et al. 2018).

pequeñas economías locales o a su vez promover los territorios de consumo responsable de alimentos.

La UASB tiene aproximadamente 1000 estudiantes entre doctorados, maestrías y especializaciones, los mismos que cuentan con un limitado número de lugares a su disposición para la adquisición de alimentos. Al igual que en FLACSO se hizo levantamiento de puntos GPS de todos los lugares que proveen de alimentos a los estudiantes de UASB, con una distancia de 200 metros a la redonda, debido a que es la distancia máxima que la mayoría de encuestados están dispuestos a recorrer desde la universidad en busca de alimentos.

Con la Gráfico 3.2. se puede observar que existen en total 9 lugares que proporcionan alimentos en el perímetro establecido de 200 m. Se evidencia dentro del rango establecido para el estudio, hacia los lugares de tipo tienda de barrio, ya que se encontraron 5 en total, a continuación, existe un restaurante, una verdulería, un lugar de comida rápida y una feria agroecológica que se la realiza todas las semanas dentro de la Universidad Andina Simón Bolívar. La información de campo, tanto encuesta como observación participante y toma de puntos GPS muestra la existencia mayoritaria de tiendas de barrio, estas venden principalmente productos procesados y ultraprocesados con bajo valor nutricional.

Gráfico 3. 2 Tipo y número de establecimiento encontrados en el ambiente alimentario comunitario de la UASB



Elaborado por la autora con información del trabajo de campo

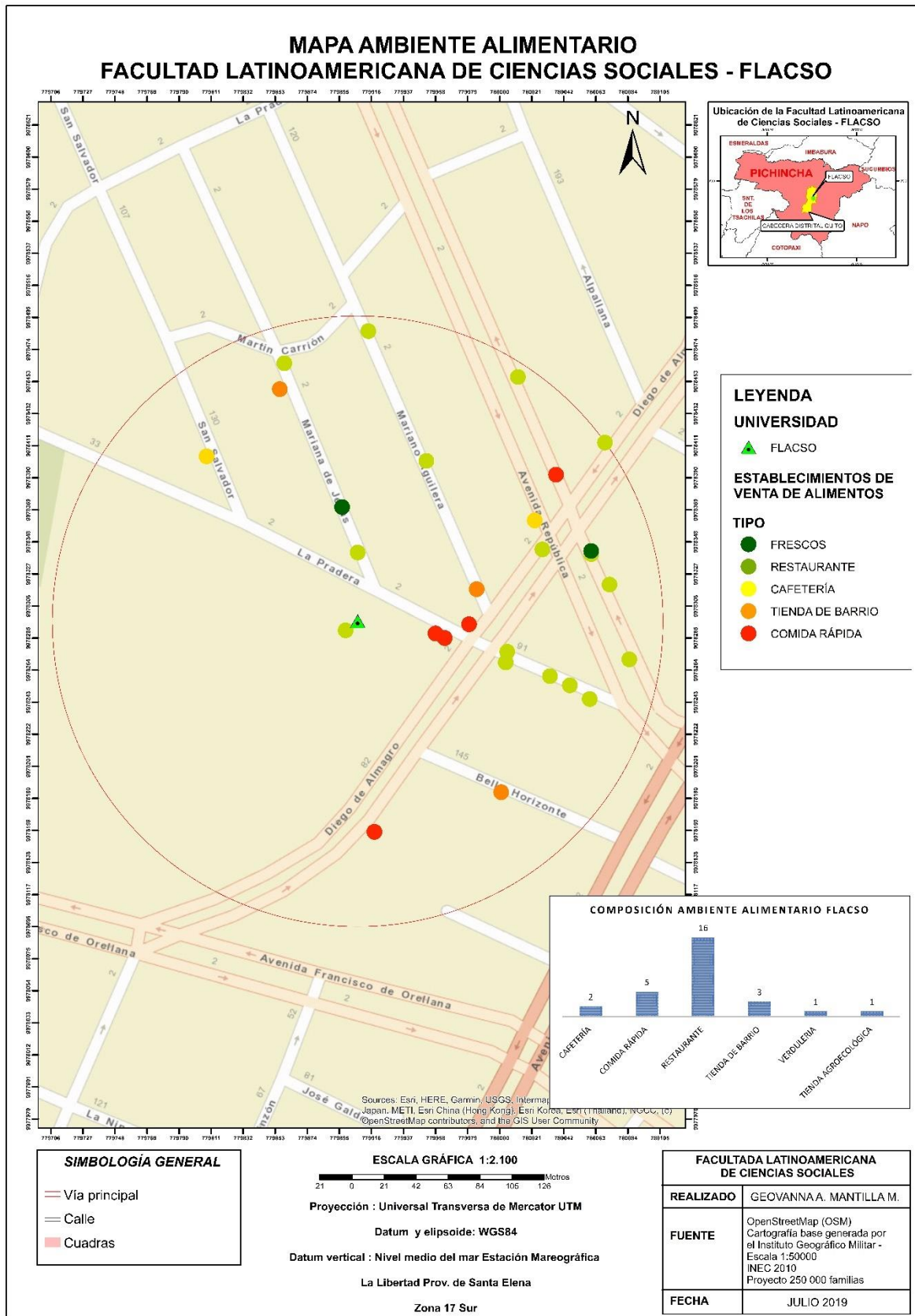
Otro aspecto importante para estudiar el ambiente alimentario comunitario es la distribución espacial que tienen los lugares de venta de alimentos. Para entender y visualizar esta distribución se realizaron mapas para las dos universidades FLACSO y UASB.

El Mapa 3.2 Ambiente alimentario de la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales - FLACSO muestra una conglomeración de restaurantes en el sector Este u Oriental; al Norte de la universidad existe presencia de lugares de venta de alimentos más variada (restaurantes, tiendas de barrio, cafetería y tienda agroecológica); sin embargo, llama la atención que al Oeste u Occidente no exista ningún lugar de alimentos, debido a que es un sector de talleres automotrices, una antigua escuela de conducción y edificios para la vivienda, que da la impresión de ser desolado.

La mayoría de los restaurantes tienen un horario de atención al cliente a partir de las 08h00 hasta las 16h00, este horario debido a que, en las mañanas, por lo general, venden desayunos ya sea para ingerirlos en ese momento o para llevar, al medio día en adelante venden almuerzos. Las cafeterías y tienda agroecológica atienden hasta las 20h00; las tiendas de barrio y verdulería hasta las 21h00 y la comida rápida hasta terminar su stock. Estos horarios se han establecido debido a la alta demanda por los oficinistas, estudiantes y algunos de los

residentes que el sector tiene en los alrededores, cabe mencionar que todos los lugares que venden alimentos atienden, al menos, 5 días a la semana.

Mapa 3. 2 Mapa del ambiente alimentario comunitario de la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales – FLACSO

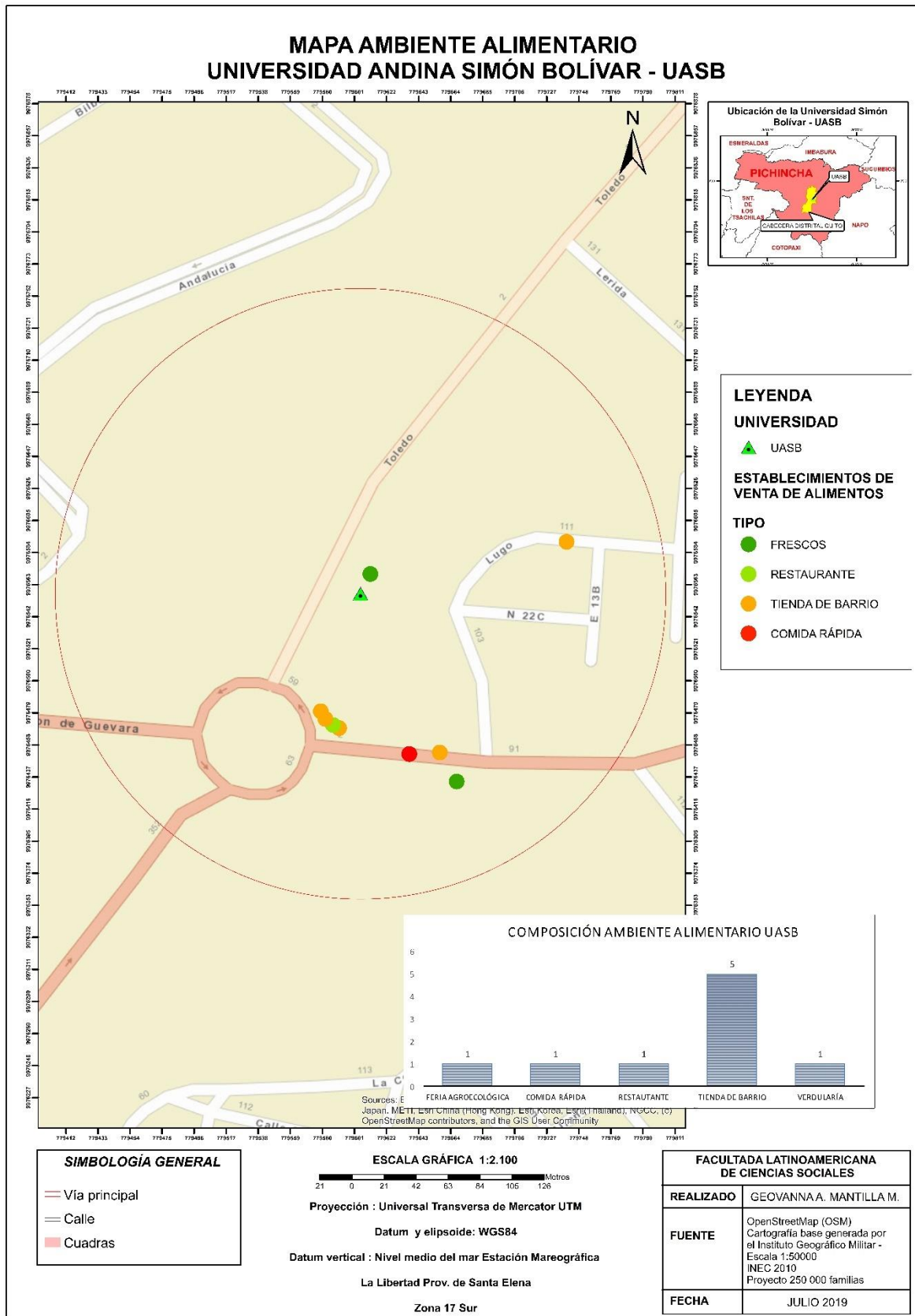


Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

De la misma manera, se realizó un mapa para la UASB, el Mapa 3.3. Ambiente alimentario de la Universidad Andina Simón Bolívar – UASB muestra una conglomeración determinante de, tiendas de barrio en el sector sur. Los demás sitios de venta de alimentos como el de comida rápida y restaurante, están dispersos alrededor de la universidad. Con este mapa y el levantamiento de información en campo llama la atención observar que son pocos los lugares a disposición de los consumidores para realizar compras o adquirir alimentos.

En el caso de esta universidad los horarios en los que atienden estos sitios cercanos a la UASB es a partir de las 08H00 y el horario de cierre depende de cada establecimiento, en el caso de las tiendas de barrio y la comida rápida su apertura es hasta las 20H00 aproximadamente, el restaurante hasta las 16H00 ya que su punto de mayor ingreso de clientela es a la hora del almuerzo y por lo general recibe a estudiantes de los diferentes institutos aledaños y finalmente la verdulería atiende hasta las 18H00. Los horarios que se describen anteriormente son bastante desiguales debido a la poca demanda que presenta el sector, cabe mencionar que, al igual que en FLACSO, todos los lugares que venden alimentos atienden al menos 5 días a la semana.

Mapa 3. 3 Mapa del ambiente alimentario de la Universidad Andina Simón Bolívar – UASB



Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

Con la Tabla 3.1 se puede observar que existen en total 9 lugares que proporcionan alimentos en el perímetro establecido de 200 m. Se evidencia la inclinación y preferencia hacia los lugares de tipo tienda de barrio, ya que se encontraron 5 en total, a continuación, existe un restaurante, una verdulería, un lugar de comida rápida y una feria agroecológica que se la realiza todas las semanas dentro de la Universidad Andina Simón Bolívar. La información de campo muestra que existe una preferencia por las tiendas de barrio, estas a su vez venden en su mayoría productos procesados y ultraprocesados con bajo valor nutricional.

Tabla 3. 1 Tabla resumen de ambientes alimentarios de las universidades FLACSO y UASB

Características del ambiente alimentario	FLACSO	UASB
Número total de establecimientos en el perímetro estudiado	28	9
Establecimientos que venden alimentos frescos (fruta, verdura)	1	1
Número de días que atienden a la semana los lugares de alimentos frescos	5	5

Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

Si se toma en cuenta el precio, en términos generales, en el sector de FLACSO, en los restaurantes se requiere de un presupuesto entre los \$3,50 hasta los \$5,00, más de esta cantidad se considera costoso por parte de los estudiantes encuestados. De acuerdo con los entrevistados, el trato en los restaurantes de venta de almuerzos, en las cafeterías, en los lugares de comida rápida, en las tiendas de barrio y en los sitios de venta de alimentos frescos como verdulería y tienda agroecológica es cordial y eficaz. ; cabe destacar que en algunos restaurantes de venta de almuerzos existen ofertas para el consumidor, como son las tarjetas de almuerzos o lunch ejecutivos para un mes o de acuerdo a las necesidades del cliente, estas permiten el acceso a los alimentos con precios especiales y descuentos.

Las cafeterías son lugares en los que más allá de comprar un café con un acompañante de comida de tipo repostería o panadería, se pueden visitar para la meditación, relajación o para una reunión; es común ver en estos lugares a estudiantes con computadoras portátiles, libros o revisando sus apuntes de clases. Los precios van desde \$1,50 cts. por un café hasta los \$5,00 por un sánduche especial.

Algunos de los restaurantes de venta de almuerzos son sitios bastante amplios, que incluso tienen dos pisos para atender a un mayor número de consumidores, otros tienen espacios reducidos, pero a pesar de ello existe una buena distribución de las mesas para no sentirse hacinado.

Todos estos restaurantes y cafeterías cuentan con espacios distribuidos por: cocina en la cual se preparan los alimentos, mesas a disposición de los consumidores y una caja para hacer el cobro. En cuanto a personal tienen meseros, cocineros y un cobrador en caja. A veces, el personal es multifuncional por la cantidad de consumidores en el local y ejercen funciones como la de mesero o cobrador para agilizar el flujo de atención.

Los lugares de venta de comida rápida en el sector son dos; uno en el que se vende hamburguesas y sus precios oscilan entre los \$7,00 y \$10,00 y otro que vende papas fritas, hotdogs y hamburguesas sus precios son bajos, ya que se encuentran combos de hasta \$6,00 el más costoso. Por lo general para estos lugares su hora pico de consumo es en la tarde y noche.

Dentro del sector de estudio de la FLACSO existe una tienda – cafetería de productos agroecológicos, su oferta de comida es parecida a la de la cafetería al igual que sus precios; cuenta con oferta de productos como snacks y golosinas elaborados con materia prima proveniente de sistemas agroecológicos (chifles, papas, chocopapas, frutas secas en empaques), por lo que vendría a ser un lugar saludable y de consumo responsable.

Como características para el ambiente alimentario del consumidor, el acceso a estos lugares de venta de alimentos, todos están a la vista y cada uno posee un tablero en el cual se escribe el menú del día y las opciones existentes, algunos tienen rótulos identificativos en la parte superior del local, otros en las ventanas y algunos otros en los costados de las paredes del local, se observa gran variedad decorativa y todos cuentan con fácil acceso a los locales debido a que se encuentran ubicados en las vías principales o calles transversales. Para llegar a estos locales no toma más de cinco minutos de recorrido desde la universidad.

Como se observa, son escasos los restaurantes que cuenta con barra libre de frutas y verduras o que publiquen la información nutricional del menú, es por ello que este ambiente alimentario comunitario que existe alrededor de FLACSO no es el más propicio para promocionar o promover una ingesta de alimentos de alto valor nutricional, frescos y que provengan de circuitos cortos para el apoyo a las pequeñas economías locales.

En la UASB, realizando el mismo análisis de precios en los lugares de venta de alimentos alrededor de la universidad, se observa que en el restaurante los desayunos y almuerzos tienen

un costo de \$3,00. Por lo general a este sitio acuden en mayor proporción estudiantes, no solo de la UASB sino de todos los institutos educativos aledaños y también personas externas, oficinistas o residentes del sector.

Este lugar tipo restaurante es amplio, cuenta con mesas distribuidas en todo el espacio disponible y tiene un aforo de 30 personas; cuenta con cocina en donde se preparan los alimentos, caja para hacer el cobro y en esta caja existe un pequeño bar de snacks y golosinas por si el cliente se antoja. El personal es reducido una cocinera y un mesero, que a su vez cumple la función de cobrador, esto debido a que no existe un flujo de clientes tan demandante como para incrementar el personal.

En el caso del lugar de venta de comida rápida, en los exteriores de UASB, los productos a disposición son las comidas chatarras, grasosas y de bajo valor nutricional, como: hamburguesas, los hotdogs, papas fritas, salchipapas, entre otras. Los precios son bajos y accesibles para todos los clientes, es por ello que se encuentran combos de algo de comer más bebida gaseosa de hasta \$4,00. La hora de mayor demanda de alimentos para este lugar es a partir de la media mañana en adelante hasta agotar su stock.

Estas tiendas de barrio, existen en mayor proporción que los otros lugares de venta de alimentos porque, como se ha mencionado antes, el sector es de carácter residencial y la demanda de alimentos en pequeñas cantidades o productos específicos es mayor que la de la comida rápida y preparada en restaurantes.

La UASB cuenta con una feria agroecológica, se la puede encontrar todos los días martes de 10H00 hasta 13H00, o incluso un poco más tarde para terminar la mayor cantidad de su stock. En esta feria se encuentran productos frescos desde frutas, verduras, legumbres y animales faenados hasta comida preparada, lo más importante de esto es que son productos que no tienen químicos, saludables, producidos de manera sustentable y apoyan a las pequeñas economías familiares campesinas; además de promover el consumo responsable de alimentos. Cabe recalcar que las personas que asisten a esta feria son los estudiantes y docentes de la universidad, además de las personas externas que tienen conocimiento de la feria agroecológica.

En cuanto al acceso a estos lugares de venta y promoción de alimentos, el restaurante, cuatro de las tiendas de barrio, el sitio de comida rápida y la verdulería se encuentran en calles principales de fácil acceso y a simple vista, solo una tienda está ubicada en la parte posterior de la UASB, en una calle transversal, sin embargo, son de fácil acceso. Estos lugares

mencionados no cuentan con rótulos o identificativos muy llamativos, más bien, son poco visibles.

Es importante mencionar que en los sectores estudiados de la FLACSO y la UASB las verdulerías, cuentan con una vasta gama de productos para alimentación desde productos frescos, como son las verduras, legumbre y frutas, hasta los procesados y ultraprocesados. El precio de los productos frescos es más alto si se compara con los de un mercado, pero más bajo que los precios de un supermercado, por ejemplo, una manzana cuesta 0,40 centavos tanto en el sector de UASB como en FLACSO. Sin embargo, para ambos sectores estudiados, la verdulería, es el único lugar que vende este tipo de productos.

Para los productos procesados que se venden en las tiendas de barrio sus precios son equivalentes a los del etiquetado. De la misma manera las tiendas de barrio, para ambos sectores de las universidades estudiadas, cuentan con un equipamiento bastante amplio de productos procesados y ultraprocesados, se encuentra desde golosinas, panadería, pastelería, bebidas azucaradas, snacks fritos hasta bebidas lácteas y sus derivados.

El sector donde se ubica FLACSO tiene cuatro veces más oferta de alimentos para los estudiantes a comparación de UASB, los precios en el sector de FLACSO son aproximadamente, \$1,00 más costoso que en UASB, la distribución de sus lugares de venta de alimentos es mejor que la de UASB porque se encuentran más cercanos unos de otros, en cuanto al tipo de comida que se oferta, y compacta, en cuanto a la cercanía de lugares de venta de alimentos, que el de UASB que es más dispersa y menos densa, además, la oferta y promoción del sector de la FLACSO es más variada, debido a que existe un mayor número de letreros y anuncios de los menús y productos, que en el sector de la UASB; esto se debe a que el lugar donde está ubicada la FLACSO es más comercial y tiene un flujo más amplio de gente debido a que existe mayor cantidad de oficinas. Sin embargo, el ambiente comunitario de la UASB es más propicio para promover la construcción de territorios de consumo responsable de alimentos debido a la propuesta que tiene la universidad de impulsar la agroecología con su feria abierta al público todos los días martes, sus talleres, charlas y programas que fomentan la conciencia hacia un estilo de vida sano y sustentable y el abastecimiento de su comedor – bar con productos agroecológicos y sus snacks artesanales saludables.

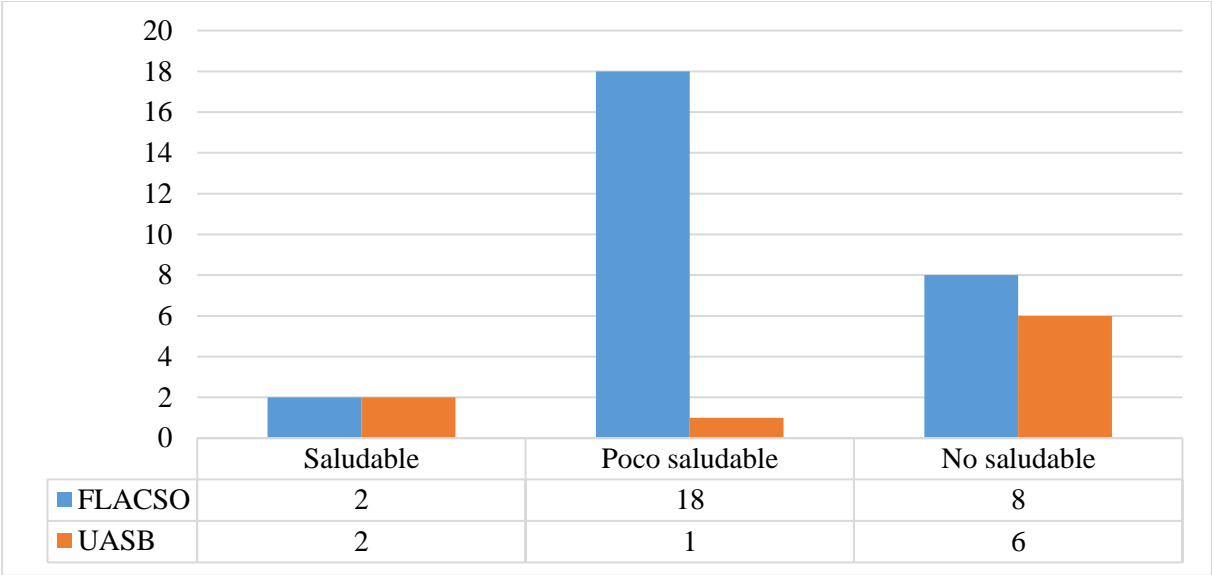
Por un lado, la UASB con su programa Andina EcoSaludable que promueve el consumo responsable de alimentos y la agroecología, el no tener muchos lugares que oferten alimentos

alrededor tiene una ventaja para el cambio de alimentación en la comunidad universitaria. El caso de la FLACSO demuestra que tener una variedad de opciones no necesariamente implica una alimentación más sana. La oferta variada y saludable que tiene más impacto parece ser, en el caso de estas dos universidades, la oferta dentro de la institución, más allá de la influencia que pueda tener el ambiente alimentario comunitario inmediato (200 metros a la redonda).

Al analizar el ambiente alimentario comunitario de las dos universidades, con base en la encuesta de NEMS-R modificada para este estudio, se realizó una ponderación numérica de acuerdo a los indicadores estudiados y que convergen con la NEMS-R.

La NEMS-R, considera que un establecimiento saludable debe tener fruta, vegetales y ensaladas sin aditivos, debe ofrecer agua pura, tener información nutricional de los alimentos que oferte, su menú debe contar con porciones reducidas o más pequeñas y la opción de reemplazar algún ingrediente por ensalada o comida fresca. Con ello se realiza una tabla que muestra que un establecimiento es considerado “saludable” si sobrepasa los 15 puntos, “no suficientemente saludable” si obtiene de 9 a 14 puntos y “no saludable” si es menor a 9 puntos (Saelens, Brian E., et al. 2007). Es así que se realizó una clasificación por alimentos frescos libres de aditivos dándoles un valor de tres a los preparados en el día como almuerzos, dos a la panadería y uno a la comida rápida y frita. Además, a cada pregunta del Anexo II, si responde sí equivale a uno.

Gráfico 3.3 Clasificación de los establecimientos en FLACSO y UASB



Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

De acuerdo a la Gráfico 3.3, se puede inferir que en FLACSO los encuestados consideran que hay un ambiente alimentario comunitario poco saludable y para la UASB predomina el ambiente no saludable, lo que muestra que ninguno de los dos sectores donde se ubican las universidades tienen un ambiente para que promuevan una alimentación sana para los estudiantes.

De acuerdo con la teoría el ambiente alimentario de abastecimiento o comunitarios se caracteriza por la distribución, accesibilidad, número, horarios de los establecimientos de venta de alimentos (Galvez et al. 2017; Glanz 2005), de esta manera para Ramos Truchero en el año 2015 muestra mediante un estudio que el ambiente alimentario comunitario o de abastecimiento no tiene mayor impacto en la calidad de la alimentación en los consumidores, ya que existe facilidad de ir a lugares de su preferencia pese a la distancia existente, debido a que se pueden movilizar mediante el uso del transporte público sin importar la distancia. En el caso del ambiente alimentario o de abastecimiento de las universidades estudiadas, se nota que por sí solo este ambiente alimentario no refleja, ni muestra nada concluyente, debido que es necesario e importante conocer cómo este ambiente alimentario se relaciona e interacciona con los otros ambientes alimentarios existentes (institucional o el de los consumidores). De acuerdo con lo que nos dice el estudio espacial por distribución es que hay condiciones específicas de cada sector estudiado que promueven una mayor o menor oferta de alimentos.

3.2.2. Ambiente alimentario institucional de las dos universidades

Dentro del ambiente alimentario institucional se analizarán a continuación los siguientes indicadores: existencia de leyes o estatutos que regulen el bar, la cafetería o restaurantes de las universidades, evidenciar si existe interés por parte de los docentes y alumnos en regular la alimentación de los bares, cafeterías y restaurantes de las universidades y si existe algún programa o proyecto dedicado a temas alimentarios que impliquen a la universidad.

FLACSO no posee un reglamento que apoye al consumo responsable de alimentos o a la agroecología; pero existe un gran interés por parte de los estudiantes organizados y de algunos docentes que alegan por esta causa, y que constantemente buscan una alimentación sana y sustentable dentro de la universidad mediante diálogos, charlas y cursos abiertos.

Como colaboradora para el Comité de estudiantes en FLACSO, trabajamos duro durante nuestros encuentros para tener una mejor forma de alimentación y de trato, es necesario que tengamos voz para lograr un cambio de este tipo, no existe una propuesta en forma de estatuto que regule los alimentos que se venden dentro de la universidad por ello creo que no existe una forma de apoyo hacia el consumo responsable de alimentos. Lo que sí hay son profesores que tienen esta forma de pensar que nos han ayudado y apoyado para que esto cambie con sus cursos abiertos, preparación de charlas, reuniones, diálogos y reuniones que traten el tema de alimentación (Renata y Tamara, estudiantes de maestría en FLACSO, mayo de 2019).

FLACSO cuenta con tres edificaciones, dos torres (torre uno y torre dos) en las que se encuentran las aulas de clases, oficinas de administrativos y docentes, estas se encuentran ubicadas en la calle La Pradera; y, una edificación más que es la biblioteca, ubicada a 270 metros de las torres en la calle San Salvador. En el edificio de la biblioteca también funciona un departamento y oficinas de docentes.

La torre uno y la biblioteca cuentan con una cafetería que, a más de vender snacks empaquetados y golosinas, ponen a disposición almuerzos y comida preparada como empanadas, sánduches, bolones, bebidas, entre otros más. En el caso de los almuerzos, la universidad contrata un servicio de catering por un plazo definido; al momento de realizar este estudio el servicio lo ofrecía el Grupo Barlovento.

Cuando se inició la investigación la universidad estaba pasando una fase de transición de proveedor del servicio, existía por parte de los estudiantes y usuarios, el sentimiento de que insatisfacción con la atención que tenían por parte de la administradora del Grupo Barlovento. Es por ello que el 64% de los estudiantes encuestados, en este estudio, preferían ingerir sus

alimentos fuera de la universidad y apenas el 32% se quedaban a comer en la cafetería. Una de las razones para seguir consumiendo sus alimentos dentro de FLACSO es que tenían saldo a su favor con la cafetería porque generalmente no les habían dado el cambio en días anteriores.

Aunque sienta que los almuerzos dentro de la universidad sean ricos, no pienso seguir consumiendo acá: en primer lugar, por el precio, es un chiste que por ser estudiante te bajen 25 cts. del precio normal y luego porque el servicio es pésimo, uno va con la mejor cara del mundo, sintiéndose feliz y de repente aparece alguien a tomarte el pedido y a cobrarte con el peor de los ánimos, de mala gana y encima de eso, bravo... y para colmo das un billete de \$10,00 y te dicen no hay cambio regrese pasado las 16h00 o sino deje pagando para toda la semana (Juan Manuel, estudiante de maestría en estudios urbanos de FLACSO, mayo 2019).

La insatisfacción no se sentía solo por parte de los estudiantes, en una reunión de la FLACSO los administrativos y algunos docentes expresaron su sentir y coincidían con la opinión de disgusto de los estudiantes encuestados en este estudio. Frente a esta situación, la FLACSO llevó a cabo una encuesta al nuevo proveedor del Grupo Barlovento con una lista de requerimientos establecidos (calidad, servicio, tipo de alimentos), estos requerimientos contaron con el apoyo de docentes y con el departamento de adquisiciones, con el fin de observar si el cambio de este proveedor por parte de Barlovento fue para mejor. Los resultados arrojados de esta encuesta, que realizó la FLACSO, a breves rasgos mostraron un desinterés por parte de los consumidores en seguir acudiendo a la cafetería debido a los altos precios que se manejan, el tipo de menú, la escasa variedad de la oferta de productos y principalmente en la atención poco favorable y cordial que brindaba la primera administradora.

Grupo Barlovento y las personas encargadas de cada cafetería en la universidad se comprometieron a mejorar la atención, disponibilidad y oferta existente de alimentos, después de analizar los resultados arrojados de la encuesta que realizó la FLACSO.

Los estudiantes, por otro lado, y con la ayuda del consejo estudiantil, buscan la forma de tener cafeterías saludables y que además los productos con los que se preparen los alimentos dentro de la universidad, al menos una parte, provenga de sistemas agroecológicos y que también apoyen a la economía social y solidaria. Si bien es cierto que las modificaciones que se realizan con respecto al tema alimentario no se logran conseguir de la noche la mañana FLACSO busca un cambio definitivo para conseguir una mejor oferta de alimentos nutritivos, sanos y que apoyen a la agroecología para su comunidad.

La UASB muestra un ambiente institucional que llama la atención, ya que la universidad posee una normativa que regula el abastecimiento del comedor, además tiene un programa de investigación que apoya a las pequeñas economías agroecológicas, al consumo responsable de alimentos y a la alimentación saludable con altos niveles nutritivos. Esto muestra el grado de interés que existe por parte de las autoridades, así como de sus docentes y estudiantes.

La UASB se encuentra ubicada en la calle Toledo, cuenta con tres edificaciones: José Joaquín de Olmedo, Mariscal Sucre y Manuela Sáenz, todas en un mismo sector. En el edificio Mariscal sucre se encuentra una cafetería – bar que oferta comidas rápidas y bebidas, en horario de 07H00 a 19H00; en la planta baja del edificio Manuela Sáenz, está ubicado el comedor – bar que ofrece servicio de desayunos, almuerzo y cenas de 07H00 a 20H00, y, junto al comedor – bar existe el Bar Independencia que atiende solo los días viernes de 17H00 a 22H00 con comida rápida, bebidas y snacks.

Grupo Barlovento, es la empresa encargada de manejar el comedor – bar, lo hacen acatando la normativa que UASB tiene vigente para el abastecimiento. Esta normativa apuesta por la agroecología a partir de la iniciativa y voluntad por parte del profesor e investigador Dr. Jaime Breilh, quien fue el rector de la universidad y que entre muchos proyectos más, implementó el Programa AndinaEcosaludable con base en el Programa de Auto abastecimiento de Alimentos Verdes de la Universidad British Columbia, el mencionado docente propuso un sistema de provisión agroecológica para el comedor de la UASB.

A partir de la implementación del programa los cambios han sido paulatinos, pero positivos y con un enfoque de fortalecimiento de la provisión de alimentos agroecológicos. La universidad con el programa AndinaEcosaludable hizo contacto con el Movimiento cantonal de mujeres de Cayambe y Tabacundo. Como plan piloto desde mayo del 2018 se realiza el abastecimiento semanal de productos agroecológicos, para la preparación de alimentos dentro de la universidad, todos los días martes. Además, aprovechando esta situación se realiza la feria agroecológica dentro de la UASB para el personal universitario.

Frente a la respuesta favorable, se amplió la base de proveedores con la Red de mujeres emprendedoras Quito, quienes entregan sus productos los días jueves. Adicionalmente buscan chefs que puedan preparar alimentos con los productos entregados y que los menús sean variados con alto valor nutricional.

Desde esta perspectiva, se puede usar el término de “cuencas alimentarias, ya que como su concepto lo dice; los alimentos son representados en forma de flujos que empiezan desde los que los producen (productores) hasta los que los consumen y que se ubican en una determinada región geográfica (Lengnick et al. 2015; Peters et al. 2009), es indudable que con la forma de producción y distribución proveniente de estas organizaciones y el consumo en la UASB, los alimentos llegan hasta su destino final con relaciones directas. Asimismo, cabe recalcar que lo más importante sobre las cuencas alimentarias es cómo estas pueden influir en los cambios de políticas que abordan temas de salud en la población, mediante la ampliación del acceso a alimentos nutritivos (Giombolini et al. 2011).

El programa AndinaEcosaludable, busca generar conciencia acerca de los sistemas sustentables de alimentación en los que los espacios agroecológicos son el factor primordial para la provisión de alimentos saludables y de alto valor nutricional.

Es por ello que, la disponibilidad de alimentos en el comedor – bar es diferente en comparación con los restaurantes del sector, consiguiendo así que el 14% de los estudiantes tengan una percepción positiva de los alimentos consumidos en el comedor. El grupo que maneja el comedor frente a esta normativa ha ido reemplazando snacks ultraprocesados con semáforo alto en sal, grasa y azúcar por snacks provenientes de sistemas agroecológicos para influir en la selección del consumidor.

Me gusta lo que como dentro de la universidad, es como comer comida de casa, no me enferma y a veces pregunto por el menú y me responden que hay cosas preparadas como alimentos que creía que no había como la achogcha o el romanesco. Es una variedad que me gusta porque sé que me estoy alimentando bien (Alexa, estudiante de Estudios de la Cultura, 2019).

La UASB se apoya con organizaciones como el equipo de la campaña ¡Qué Rico Es! y la fundación Heifer. Además, promueve seminarios, conferencias y eventos relacionados con la alimentación o con la economía popular y solidaria. A través del comercio justo busca nuevos proveedores que cumplan con los requerimientos de fomentar - la agricultura familiar o a la economía popular y solidaria para sus comedores, cafeterías y bares universitarios.

Esta iniciativa y su apoyo a la agroecología, es una forma positiva de generar cambios en el medio, de influenciar sobre el pensamiento de los consumidores y de alegar por sistemas universitarios más sanos que estén acatando de forma directa las políticas públicas existentes. El fin es reflexionar y aportar mediante la creación de políticas que mejoren las relaciones entre productores y consumidores.

Tabla 3. 2 Resumen de ambientes alimentarios institucionales de las universidades FLACSO y UASB

Características del ambiente alimentario institucional	FLACSO	UASB
Programas o proyectos institucionales relacionados con la alimentación que involucre a la comunidad académica	NO	SÍ (Programa AndinaEcosaludable)
Actividades de promoción de la alimentación saludable/ agroecológica/ sostenible	SÍ Alumnos y docentes preocupados por el consumo responsable de alimentos	SÍ Alumnos y docentes preocupados por el consumo responsable de alimentos, además tienen una feria agroecológica que se realiza dentro de la Universidad
Tipo de alimentos ofrecidos en el bar/restaurante universitario	. Snacks . Golosinas . Bebidas azucaradas . Comida preparada	. Snacks . Golosinas . Bebidas azucaradas . Comida preparada . Transición de cambio de snacks de bajo valor nutricional por snacks saludables

Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

En síntesis, para las universidades estudiadas, el ambiente alimentario institucional se muestra bastante distinto entre FLACSO y UASB; por un lado, está FLACSO que pese a no tener una normativa que regule el abastecimiento y la oferta de sus productos en sus cafeterías, tiene el interés por generar un cambio que apueste por una alimentación sana, nutritiva y sustentable y que además apoye las pequeñas economías agrícolas, como es la agroecología. Se piensa realizarlo a través de reuniones en las que se evalúe la situación de las cafeterías con estudiantes, docentes y personal administrativo. Por otro lado, está la UASB que a más de tener una norma vigente que regula el abastecimiento del comedor – bar, posee un programa de estudio que alega por la alimentación saludable y sustentable, apoyando a pequeños productores y organizaciones agroecológicas, con los cuales incide en los consumidores para generar un pensamiento positivo a cerca del tipo de alimentación presente dentro de la institución educativa.

Además, la UASB con su ambiente alimentario institucional promueve el flujo de alimentos, que son producidos en Cayambe y Tabacundo por agricultura familiar y transportados para el abastecimiento y consumo dentro de su institución en Quito. Por estas acciones, se puede hablar de cuencas alimentarias, debido a la forma en que se maneja su normativa y cómo influye en la promoción y acatamiento de las políticas públicas como es el Art. 28 de la LORSA que se enfocan en temas de salud para la población mediante la ampliación del acceso a alimentos nutritivos (Giombolini et al. 2011) para su comunidad universitaria.

El ambiente institucional y organizacional en el cual los consumidores adquieren sus alimentos en función del papel por el cual están determinados dentro de la institución (Galvez et al. 2017; Glanz 2005), en este caso los estudiantes dentro de las universidades, los hábitos alimenticios se inician y consolidan en las instituciones educativas, ya que es aquí en donde los estudiantes pasan la mayor parte de su tiempo dedicados al estudio, es por ello que los bares, cafeterías y restaurantes institucionales desempeñan una función nutricional importante (Castro y Urrutia 2020), pese a la influencia señalada es importante que se analicen de manera conjunto con los otros ambientes alimentarios existentes. Es así que, en la presente investigación, la FLACSO tiene mucha y variada oferta en su ambiente comunitario, sin embargo, el costo es en promedio 1 dólar más alto y no hay reglamentos para que el acceso a los alimentos del bar, cafeterías o restaurantes universitarios sean accesibles y frescos, aunque se están iniciando esfuerzos, en la práctica esto no es suficiente si no hay una política institucional que ponga a la alimentación saludable como una prioridad, como es el caso de la UASB.

3.2.3. Los estudiantes de FLACSO y UASB desde su ambiente alimentario como consumidores

Pensar en buenas formas alimentarias, en consumo responsable de alimentos y apoyo a la agroecología es pensar en una forma adecuada de acceder al mercado y sus productos de forma sustentable (Glanz et al. 2005). No solo por el problema de la transición nutricional, ni porque los temas alimentarios cada día toman más fuerza, sino porque, al hablar de buenas prácticas alimentarias se anhela, por una parte, el equilibrio entre sociedad, economía y políticas y, por otra, estar sano.

Bajo esta misma línea, es fundamental, estudiar las prácticas y los conocimientos de los consumidores, compradores o clientes quienes son los principales demandantes de alimentos. Dentro de este grupo de individuos, se puede hablar de los consumidores responsables de

alimentos que son los que promueven una compra o adquisición pensando en todo el ciclo que compromete el elaborar u obtener el producto que van a ingerir.

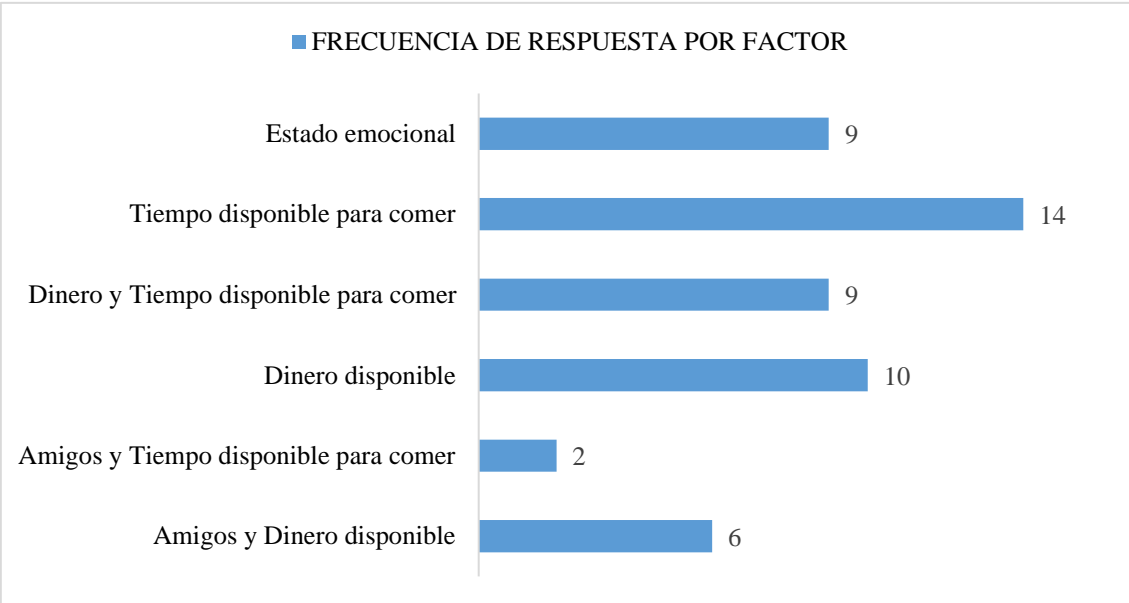
Los consumidores son un eje importante para incentivar la pequeña agricultura familiar agroecológica, debido a que buscan a más de estar sanos y contribuir con el planeta, con la mejora de las relaciones entre los pequeños productores y sus compradores (Glanz et al. 2006). Ser consumidor no es una cuestión individual netamente, todas las personas e individuos se alimentan e ingieren comida y es por ello que, al tratarse de conglomeraciones, agrupaciones o conjuntos de individuos que se vinculan a instituciones, en este caso las educativas, u organizaciones, también, se son considerados como consumidores o clientes potenciales para adquirir alimentos.

La FLACSO y la UASB al ser instituciones educativas acogen un alto número de individuos que invierten un número importante de horas de su tiempo en la universidad, es por ello que, son los estudiantes los que están expuestos a la oferta de alimentos tanto a los alrededores, y en especial a los establecimientos que están dentro de la universidad.

De acuerdo con la encuesta y entrevista semiestructurada levantada a los 50 estudiantes de la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO), los factores que determinan sus decisiones para adquirir alimentos (Gráfico 3.4.) son, en mayor proporción: el tiempo disponible para comer, seguido del dinero disponible y del estado emocional en el que se encuentren.

Creo que a más del tiempo y el dinero que dispongo depende mucho de mi estado emocional, porque hay veces en que estamos en época de exámenes y de deberes que me entra como ansiedad y tiendo a comer más y de lo que sea (Juan Manuel, estudiante de maestría en estudios urbanos, entrevista, mayo de 2019).

Gráfico 3. 4 Factores que influyen en la decisión de los estudiantes de FLACSO al momento de adquirir sus alimentos

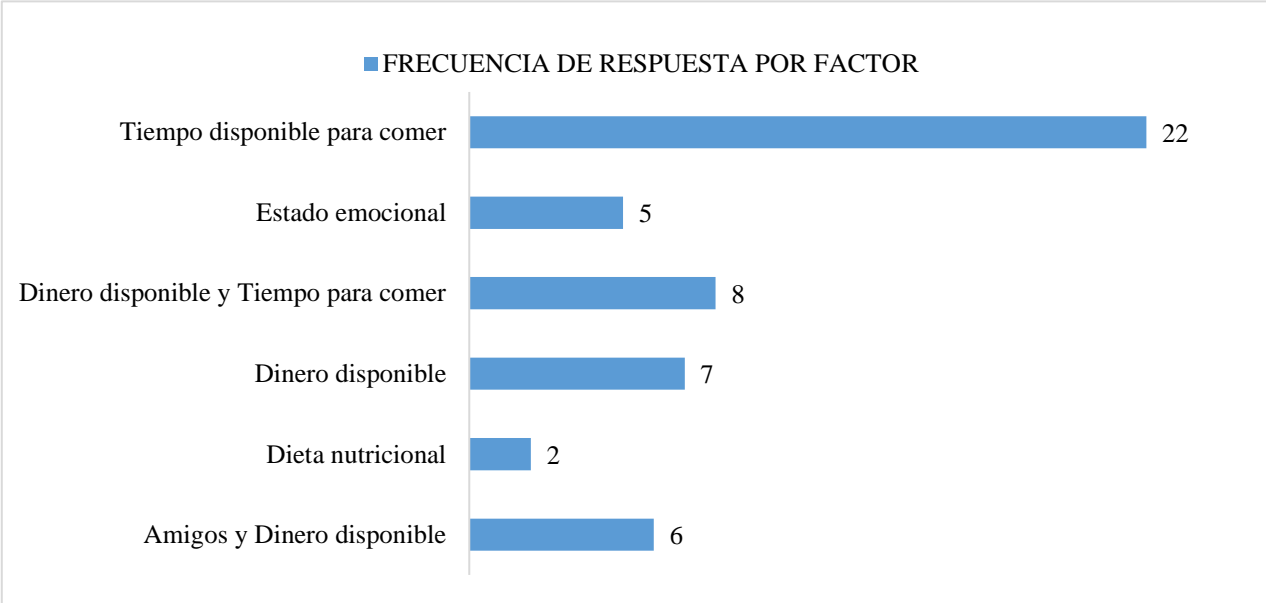


Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

El ambiente externo a la UASB, en un perímetro de 200 metros a la redonda de la universidad, muestra una limitada gama de promoción de alimentos a disposición de los clientes. Este entorno se muestra poco acogedor para que los estudiantes puedan elegir un sitio disponible para alimentarse, sin embargo, el factor determinante para la elección de un lugar (Gráfico 3.5.) es el tiempo disponible que tienen para comer, seguido del dinero disponible, los amigos, el estado emocional y por último dos estudiantes aseguran que se fijan en la dieta nutricional que ofertan.

Mira, no te niego, me preocupo mucho por mi dieta y el valor calórico que ingesto al momento de comer, pero hay época de tanto estrés en la universidad que solo quiero comer y comer y me olvido de todo y no me importa si es alto en grasa, en azúcar o así (Alexa, estudiante de Estudios de la Cultura 2019, 30).

Gráfico 3. 5 Factores que influyen en la decisión de los estudiantes de la UASB al momento de adquirir sus alimentos



Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

Tabla 3. 3 Tabla resumen de ambientes alimentarios del consumidor de las universidades FLACSO y UASB

Características del ambiente alimentario del consumidor	FLACSO	UASB
Factores principales al momento de tomar decisiones	Tiempo y dinero disponible Estado emocional	Tiempo y dinero disponible Amigos Estado emocional
Precio promedio de un almuerzo	\$3,50	\$3,00
Conocimiento de LORSA Art. 28	30% de encuestados conocen	34% de encuestados conocen
Conocimiento de consumo responsable de alimentos		
Origen o procedencia de los alimentos de comedor de las universidades	De los encuestados: 88% muestran interés en la procedencia de alimentos y de ellos: 16% conocen la procedencia de alimentos 20% almuerzan en la universidad	De los encuestados: 88% muestran interés en la procedencia de los alimentos y de ellos: 14% conocen la procedencia de alimentos 70% almuerzan en la universidad
Frecuencia de consumo de diferentes tipos de alimentos	Porcentaje de encuestados que consumen más frecuentemente los siguientes productos: productos frescos 72 % productos procesados 22% productos ultraprocesados 6%	Porcentaje de encuestados que consumen más frecuentemente los siguientes productos: productos frescos 60% productos procesados 32% productos ultraprocesados 8%
Productos frescos y saludables son importantes para la salud	De los encuestados: 100% cree que son primordiales para la salud	De los encuestados: 100% cree que son primordiales para la salud

Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

De acuerdo con los encuestados, el costo para estos productos es bastante conveniente y accesible ya que por \$1,75 se puede comprar un snack frito más una bebida azucarada y tener una sensación de estar satisfecho y sin hambre después de haberlos consumido.

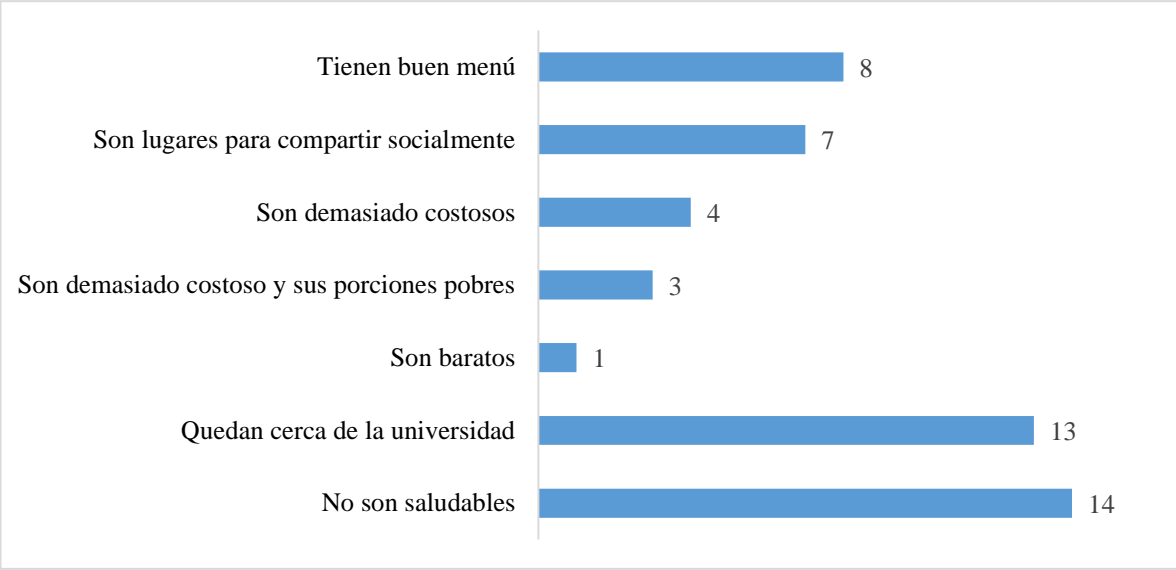
Hay días que prefiero solo comer una papa sin marca y un jugo de la tienda porque no tengo tiempo y es más barato, quiero decir que por \$1,50 más o menos tengo mi papa y mi juguito y ahorré un montón de tiempo (Santiago, estudiante de maestría en Estudios Socioambientales en FLACSO, mayo de 2019).

Como te dije antes, me preocupo por mi dieta y mi ingesta de calorías diarias, pero no niego sí hay días que prefiero ir a la tienda, pese a que no queda tan cerca, y por un valor más bajo, tipo \$2,00 comer golosinas galletas, chocolates, jugos. Todos tenemos un *cheat day*⁷ (Alexa, estudiante de Estudios de la Cultura en UASB, 2019).

Es importante mostrar que, para los estudiantes el ambiente alimentario comunitario de FLACSO no es el más adecuado (Gráfico 3.6.) debido a que piensan y sienten que la comida que se oferta no es saludable pese a que poseen un buen menú. También, piensan que se oferta comida costosa y que las porciones que se sirven no son suficientes para saciar su estómago, un encuestado reflejando esta situación dijo: “Para el precio que pago, no es lo que espero, el nivel de proteína no es el adecuado ni mucho menos el que necesitamos, uno queda satisfecho, pero es por la cantidad de carbohidrato presente, más no por la proteína como tal” (Tamara, representante Comité Estudiantil, mayo de 2019).

⁷ *Cheat day* hace referencia a un descanso programado de la dieta, traducido al español es “hacer trampa” por un día a la semana para luego seguir con normalidad su plan de dieta (Pila et al. 2017).

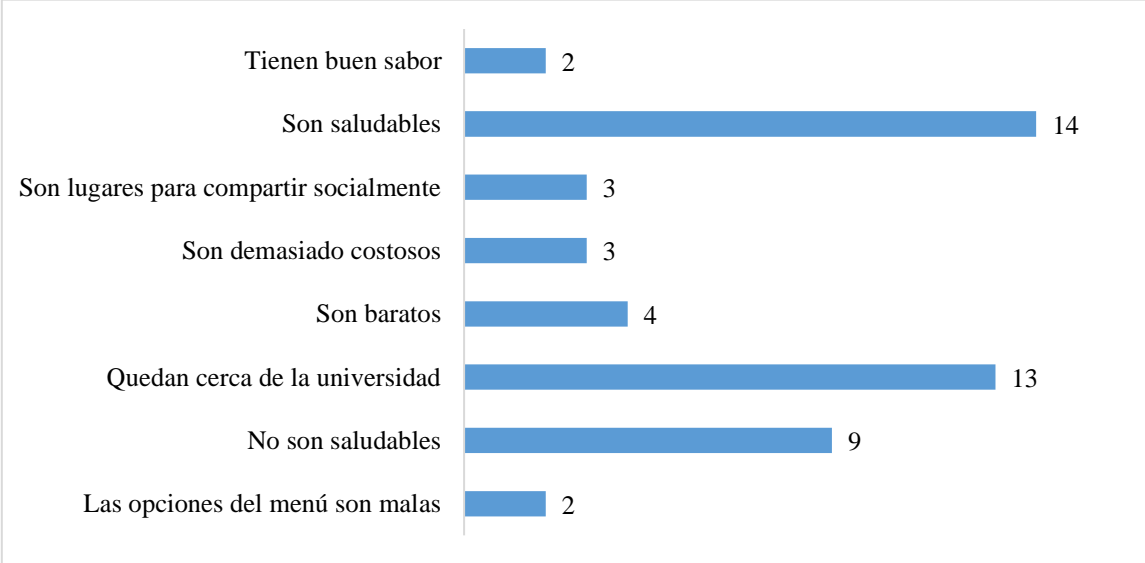
Gráfico 3. 6 Opinión de los estudiantes de FLACSO con respecto a la calidad de los lugares que venden alimentos



Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

Por otro lado, los estudiantes de la UASB piensan con respecto a su entorno alimentario como consumidores que los alimentos que se venden en su entorno son saludables, de buen precio y que para su beneficio quedan cerca de la universidad (Gráfico 3.7).

Gráfico 3. 7 Opinión de los estudiantes de UASB con respecto a la calidad de los lugares que venden alimentos



Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

El ser consumidor responsable de alimentos implica estar informado de la situación actual y política públicas que aboguen por ello.

Llama la atención que en FLACSO solo el 30% de los encuestados tenían información o al menos conocían lo que dice el Art. 28 de la LORSA, y pese a ello el 70% de los encuestados restantes no muestran interés por conocer de qué se trata, ni en qué influye sobre ellos.

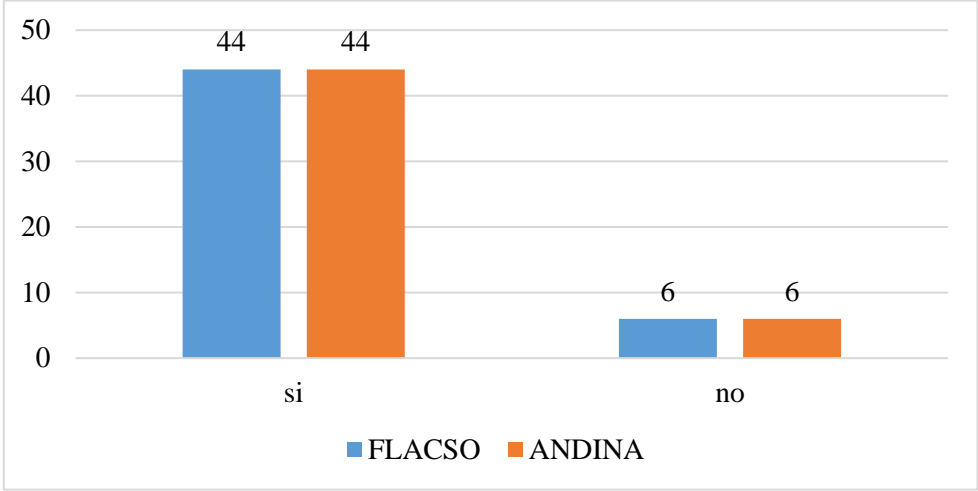
No sé lo que es LORSA, es más ni sabía de su existencia... la verdad es que tampoco me interesa conocer porque las leyes en el país no se cumplen y si tiene que ver con algo de la comida ¡peor! mientras tenga donde comprar para comer algo, estoy en paz. La verdad, es que todos sabemos que vivimos en una sociedad donde no hay tiempo para nada, entonces al momento de comer buscamos algo que sea rápido y barato, por ejemplo, en etapa de exámenes y de entrega de trabajos finales un bolón con café, en la cafetería de la universidad porque es lo más cercano, y listo (Pablo, estudiante de maestría en FLACSO, mayo de 2019).

Para el caso de UASB, solo el 34% de los encuestados tenían información o al menos conocían lo que dice el Art. 28 de la LORSA, y tan solo cinco de los encuestados muestran interés por conocer y saber de qué se trata.

Los encuestados como consumidores de ambas universidades muestran poco interés y conocimiento hacia la política pública de la LORSA Art. 28, ya que alrededor del 70% de los encuestados desconoce de su existencia, lo que demuestra que existe una baja apropiación por parte de estos actores hacia el cumplimiento de esta ley, pese a todos los esfuerzos que las instituciones educativas realicen para concientizar a los consumidores, en el caso de UASB con su programa Andina EcoSaludable y la feria agroecológica.

Es interesante que, pese a lo mencionado anteriormente con respecto a LORSA, en las dos universidades (Gráfico 3.8), al 88% de los estudiantes encuestados les interesa la procedencia de los alimentos con los que se prepara el menú diario en las cafeterías de la universidad.

Gráfico 3. 8 ¿Cree que la procedencia de los alimentos que son vendidos en el comedor y cafeterías son importantes?



Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

Sin embargo, en el caso de los estudiantes encuestados en FLACSO solo el 16% sabe de dónde provienen estos alimentos; en el caso de UASB el 14% de encuestados conoce la procedencia de los alimentos con los que se prepara la comida en la universidad.

Además de los 50 encuestados en FLACSO solo 10 estudiantes almuerzan en la universidad, los restantes prefieren hacerlo en casa.

No almuerzo en la cafetería de la FLACSO, porque en mi caso, estoy a dos cuadras de mi casa y me ahorro mucho dinero si como en casa, los almuerzos de la FLACSO pese a que son ricos, son caros y no me llenan (Juan Ramón, estudiante de maestría de Economía en FLACSO, mayo de 2019).

En el caso de UASB el 70% de los 50 encuestados almuerzan en la universidad, debido a que piensan que los alimentos que se preparan dentro de la UASB son más saludables.

A la hora del almuerzo, siempre hay tiempo, sé que debo comer algo porque si no lo hago me voy a enfermar. Es por eso que prefiero bajar al comedor de la universidad, sé de dónde vienen los productos con los que la cafetería prepara los almuerzos, he visto como los días martes vienen a dejar las verduras y legumbre acá... y cuando como en la universidad no me duele el estómago, porque cuando como fuera me da gastritis (Ramón, estudiante de Derecho en UASB, 2019).

Prefiero almorzar aquí porque sigo una dieta por salud y aquí tengo un buen menú que me proporciona las calorías y la variedad que me ayudan a estar sana, además la comida es rica y está dentro de mi presupuesto (Alexa, estudiante de Estudios de la Cultura en UASB, 2019).

Los estudiantes de las universidades estudiadas están conscientes o al menos tienen una idea de lo que es alimentarse de forma saludable. En el caso de FLACSO el 72% y en el caso de UASB el 60% de los encuestados aseguran consumir y preparar sus comidas con alimentos frescos.

Para los encuestados de FLACSO, el 22% prefiere ingerir alimentos procesados y el 6% restante se alimenta de productos ultraprocesados; en el caso de los encuestados en UASB, el 32% elige comer alimentos procesados y el 8% restante consume de preferencia productos ultraprocesados.

La elección de los productos ultraprocesados por parte de los encuestados de ambas universidades coincide en que no cuentan con el tiempo necesario para ir al mercado o preparar su comida o porque viven solos. Sin embargo, el 100% de los encuestados está consciente de que lo mejor para su salud y cuerpo es consumir y preparar alimentos frescos.

Si se toma en cuenta estos datos de los estudiantes que llegan a comprender lo que es el consumo responsable de alimentos, se podría decir que son los que apoyan a una agricultura sostenible, ya que, estos serían los principales demandantes de sus productos, promoviendo una compra pensada desde el inicio y fin del ciclo que comprende obtener el alimento que van a consumir. Sin embargo, su opinión sobre que la comida saludable no se traduce en prácticas a juzgar por el porcentaje de estudiantes que cocinan su propia comida y más aún con el bajo porcentaje de encuestados que conoce de donde provienen los productos.

De la misma manera, el 48% de los encuestados están seguros de saber o conocer el concepto de consumo responsable de alimentos y el 66% de los mismos conocen los alimentos de bajo valor nutricional, es por ello que los encuestados dijeron que evitan el consumo de alimentos que posean un etiquetado del semáforo nutricional de color rojo, ya que para ellos el alto contenido de grasas, azúcares y sal es perjudicial para su salud.

En lo personal, no paso mucho tiempo en la universidad porque a más de estudiar trabajo, pero estoy consciente de lo que son este tipo de alimentos... son los que conocemos como comida chatarra los cachitos y esos, para concretar lo que digo, son los que tienen el semáforo en rojo; a esos prefiero evitarlos porque sé que no me aportan nada bueno para mi cuerpo, a pesar de que vivo solo (Santiago, estudiante de maestría en Estudios Socioambientales en FLACSO, mayo de 2019).

Sé que el consumo responsable de alimentos es la decisión que el cliente toma al momento de comprar los productos para comer pensando en el proceso que llegar al producto conllevó, o sea desde que se compró la semilla hasta que creció y se lo puso en percha y la verdad no consumo alimentos empaquetados porque la mayoría de ellos tienen el semáforo nutricional en el rojo, soy padre de familia y no quiero que mis hijos se enfermen por comer altos niveles de azúcar, grasa o sal (Diego, estudiante de UASB, 2019).

Sintetizando, en caso del ambiente alimentario del consumidor en ambas universidades se observan similitudes, ya que para los estudiantes factores determinantes para consumir alimentos ya sea dentro o fuera de la universidad son el tiempo y el dinero disponible para comer, además, del estado emocional en el que se encuentren y la cercanía de los lugares que ofertan comida es primordial a la hora de comer. A más de ello, cabe recalcar que UASB por la incidencia de la feria agroecológica y el programa de AndinaEcosaludable hace que su territorio influya con una propuesta de alimentación sana, un porcentaje elevado de los encuestados percibe que la comida ofertada es sana y nutritiva. Sin embargo, tanto en UASB como en FLACSO, otra parte de los encuestados, piensa que los lugares en donde consiguen o ingieren sus alimentos no son saludables y no aportan ninguna clase de nutrientes para su organismo.

En general, en ambas universidades, alrededor del 60% de los encuestados aseguran comer alimentos frescos porque son sanos y nutritivos, seguido se presenta un 20% de estudiantes que prefieren los alimentos procesados y por último un 8% que eligen productos ultraprocesados para su ingesta diaria debido a que no tiene tiempo, siendo lo más fácil de preparar para comer, y destacándose que su percepción es que es más barato. No obstante, el 100% de los encuestados tanto en FLACSO como en UASB, pese a su elección o forma de comer, está seguro de que la mejor manera para alimentarse es ingiriendo alimentos frescos.

Los resultados en ambas universidades son similares, incluso en el conocimiento que demuestran sobre el consumo responsable de alimentos, esto debido a que el 50% de los encuestados sabe lo que significa este término. Por otra parte, el 60% de los encuestados puede distinguir los alimentos de bajo valor nutricional, tomando como referencia el etiquetado del semáforo en los productos, si está todo en rojo, alto en sal, azúcar y grasa prefieren no consumirlo e inmediatamente saben que son productos que no aportan nada saludable a su cuerpo u organismo.

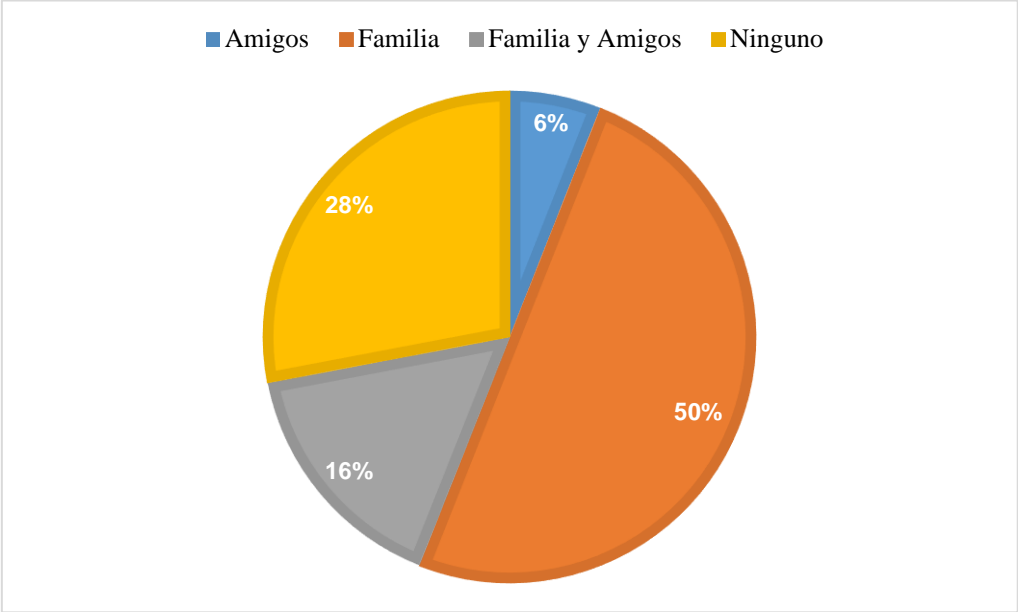
Con estos datos obtenidos se puede observar que, de acuerdo a los estudios revisados en el estado del arte, la falta de conocimiento y dificultad para distinguir los alimentos procesados de los ultraprocesados, es lo que lleva a los consumidores a tomar malas decisiones al momento de elegir los alimentos para ser consumidos. Además, se eligen estos alimentos poco saludables debido a que son de fácil accesibilidad y se venden a bajos precios a pesar de que su percepción es negativa hacia estos alimentos (Nieto-Orozco et al. 2017).

3.2.4. Las redes sociales determinantes para la alimentación del estudiantado en las dos universidades FLACSO y UASB

Parte fundamental para comprender los ambientes alimentarios, es visibilizar las personas o las redes sociales que influyen en los consumidores al momento de comprar o adquirir los productos para alimentarse.

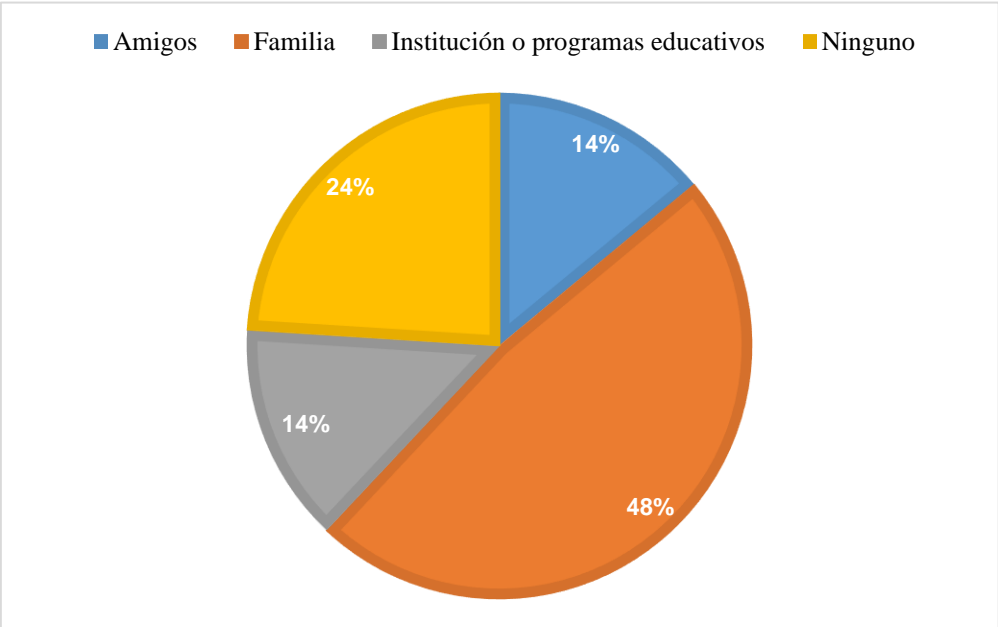
De acuerdo con las encuestas realizadas a los estudiantes de FLACSO en el Gráfico 3.9. y para los estudiantes de UASB Gráfico 3.10, se muestra, en resumen, quienes son los sujetos más relevantes e influyentes en su alimentación diaria.

Gráfico 3. 9 Influencia de personas en el consumidor al momento de comprar comida - FLACSO



Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

Gráfico 3. 10 Influencia de personas en el consumidor al momento de comprar comida – UASB



Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

Se observa (Gráfico 3.9. y Gráfico 3.10.) que en ambas universidades para el 50% de los estudiantes encuestados los lazos interpersonales más relevantes a la hora de tomar decisiones

para alimentarse están directamente relacionados con su núcleo familiar cercano, esto porque están conscientes de que la persona que prepara sus alimentos en casa es quien influye directamente en su forma de alimentación.

Vivo con mi abuelita y dos tías, antes cocinaba mi abuelita, pero ahora lo hace mi tía mayor, ella aprendió de mi abuelita. Y desde que estoy con ellas, en la casa se cómo lo que se prepara, cuando algo no me gusta, siempre me repiten “esto es sano y ayuda al cerebro, ya quisiera que hubieras estado en mi tiempo cuando todo era de la mata a la olla y sepas lo que es comida” tengo tan grabada esa frase en mí, que cuando estoy fuera de casa trato de buscar algo casero para comer (Renata, estudiante maestría de Género en FLACSO, mayo de 2019).

En casa se come lo que cocina mi esposa, ella siempre trata de cocinar con alimentos frescos y saludables que compra en la feria agroecológica del ministerio de agricultura el día miércoles, lo hace así porque piensa en el tema de ayuda a los campesinos y porque estos productos están libres de químicos (Diego, estudiante de UASB, 2019).

Con respecto a los amigos, el 6% de los encuestados de FLACSO y el 14% de la UASB dijeron que los amigos son personas relevantes e influyentes a la hora de realizar compras para alimentarse.

Es importante mencionar que, el 28% de los encuestados de FLACSO y 24% de la UASB aseguran que nadie más aparte de ellos es relevante o influyente al momento de decidir lo que van a comer, ya sea porque vivan solos, con su familia o pasen la mayor parte de su tiempo con amigos.

Algo que llama la atención, sin duda, es que el 14% de los encuestados en la UASB, afirman que la institución o los programas educativos influyen de manera directa en el instante en que van a adquirir alimentos para sus dietas, en este caso es claro que la UASB como fuente de conocimiento y experiencias está jugando un papel primordial para la toma de decisiones, en el tema alimentario para sus alumnos.

La mayor parte de mi tiempo paso dentro de la universidad y sí pueda que parte de ese tiempo esté en compañía de mis amigos, pero debo decir que desde que fuimos a la feria agroecológica aquí y comimos comida con esas verduras, ahora, realizamos las compras esperando a los martes o a almorzar en el comedor (Ramón, estudiante de Derecho, 2019).

Las relaciones sociales que se destacan para los estudiantes encuestados en las dos universidades estudiadas, muestran claramente que es el núcleo familiar más cercano, ya sea madre, abuela, tías o la persona que cocine o prepare alimentos en casa, es quien ejerce mayor

influencia al momento de la toma de decisiones sobre la alimentación. Los amigos no son tan relevantes, pero si influyen puesto que con ellos pasan la mayor parte de su tiempo en la universidad. Otro porcentaje de encuestados, consideran, también, que por el hecho de pasar muy ocupados en sus trabajos o de vivir solos, no existe ninguna persona externa que pueda influenciar a la hora de elegir, comprar o adquirir alimentos.

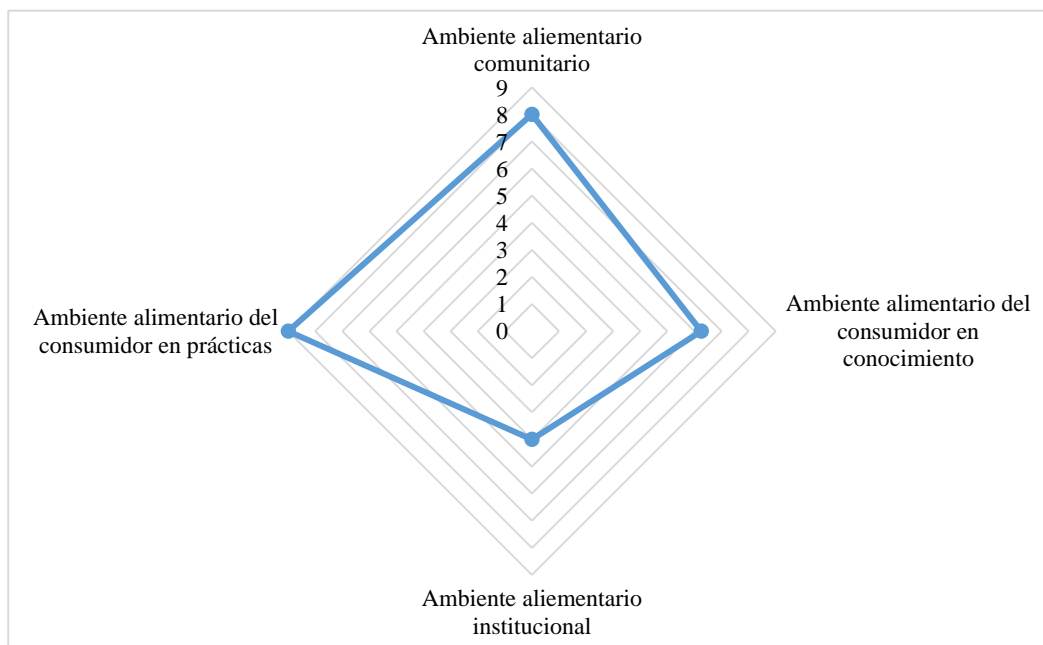
Estas relaciones sociales que existen y ayudan a la toma de decisión de los estudiantes encuestados en las universidades, forman parte de la idea del consumo responsable de alimentos porque como consumidores de una u otra forma conocen, o al menos, tienen presente la idea de tratar de comer de manera sana y nutritiva mediante la ingesta de alimentos fresco y que provengan de la agricultura familiar o de las economías popular y solidaria (Glanz et al. 2005).

3.3. Comparación de los ambientes alimentarios de FLACSO y UASB

De las universidades estudiadas los diferentes ambientes se manifiestan de distintas formas en cada una de ellas, por como los docentes y estudiantes los perciben.

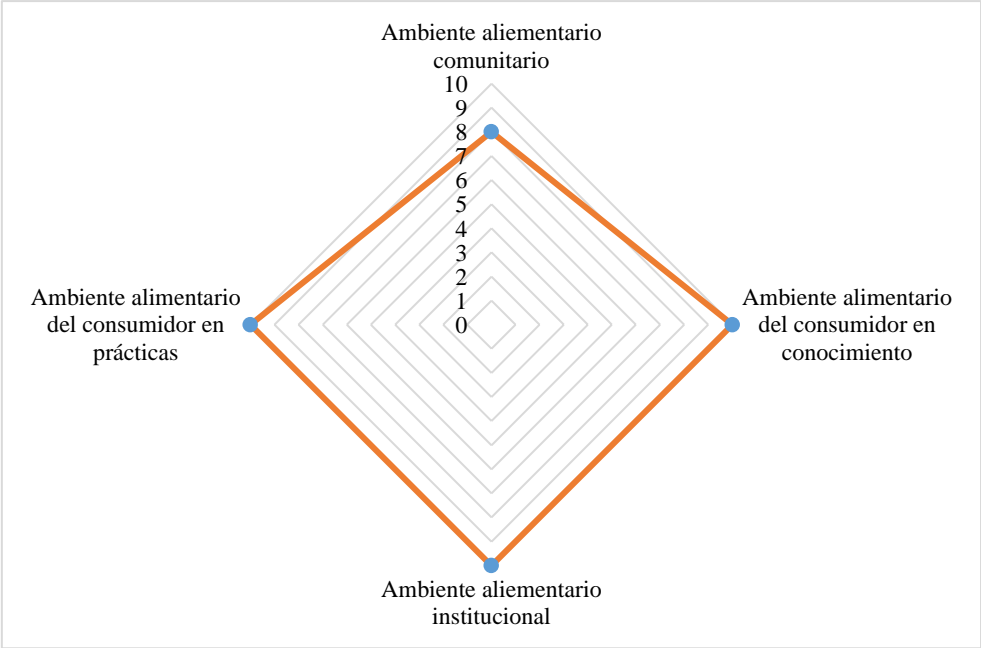
Para el caso de la FLACSO (Gráfico 3.11.) el cómo se manifiestan los ambientes alimentarios muestra que, pese a que no exista una influencia marcada por parte del ambiente alimentario institucional, el ambiente alimentario del consumidor tiene buenas prácticas de consumo de alimentos, a pesar de no poseer un conocimiento tan elevado. El ambiente alimentario comunitario en aspectos como ubicación y accesibilidad tiene una puntuación alta, lo que muestra que está al alcance de los consumidores.

Gráfico 3. 11 Análisis ambientes alimentarios de FLACSO



Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

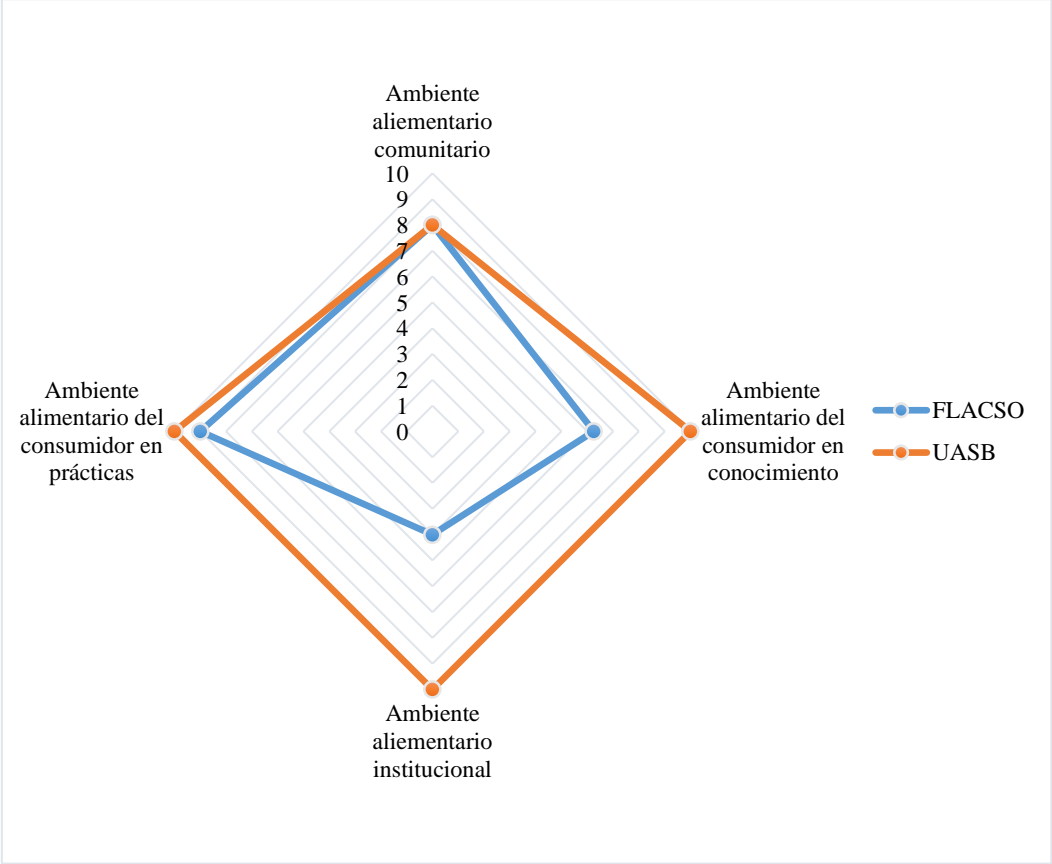
Gráfico 3. 12 Análisis ambientes alimentarios de UASB



Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

En el caso de la UASB (Gráfico 3.12.) el cómo se manifiestan los ambientes alimentarios muestra que existe una concordancia entre todos ellos, el ambiente institucional aporta en el ambiente alimentario del consumidor para sus buenos conocimientos y prácticas en temas alimentarios, el ambiente alimentario del comunitario es accesible y visible para sus consumidores.

Gráfico 3. 13 Análisis comparativo de los ambientes alimentario de FLACSO y UASB



Elaborado por la autora con información del trabajo de campo.

El Gráfico 3.13 muestra la comparación de resultados para las universidades estudiadas y es fácil de observar que la UASB al poseer un ambiente alimentario institucional que se preocupa por los temas alimentarios mediante la aplicación de normas, estatutos y programas que abogan por las buenas prácticas de consumo responsable de alimentos ayuda a que los consumidores, en lo posible, mejoren su alimentación con conocimiento y prácticas adecuadas. Para el caso de FLACSO, al no poseer un ambiente institucional tan influyente como el de la UASB, se puede ver que tanto las prácticas y conocimientos del ambiente alimentario del consumidor se ven afectados obteniendo puntuaciones no tan altas. El ambiente alimentario comunitario para ambas universidades es similar debido a que cuentan con características similares en cuanto a ubicación, precio, promoción, variedad, disponibilidad y tipo de establecimientos de venta de comida.

Conclusiones y recomendaciones

El ambiente alimentario de la política pública enmarca un problema de salud pública y social, por las consecuencias que tiene sobre la salud de los consumidores al momento de elegir sus alimentos para ser ingeridos. En este sentido es fundamental, el estudiar el entorno alimentario que envuelve a los estudiantes de posgrado, por lo que esta investigación cumplió el propósito de indagar en qué medida la política pública de LORSA, art. 28 promueve la construcción de territorios de consumo responsable de alimentos, mediante el estudio de los ambientes alimentarios de las universidades. Este analizó la interacción de los factores y actores que influyen en la decisión de alimentación de los estudiantes de posgrado, por medio de técnicas de investigación cualitativa, para de esta forma concluir que:

En la Cabecera Distrital Quito los problemas que afectan a la salud están directamente relacionados con la forma de alimentación debido a que sus pobladores comen fuera de casa y prefieren ingerir alimentos de bajo valor nutricional; la población más afectada por este problema alimentario está en el rango de 19 a 59 años (CONQUITO 2018). Esto se evidencia al momento de analizar el Mapa 3.1, que muestra un gran número de establecimientos con alimentos procesados y de bajo valor nutricional a disposición de los consumidores, lo que hace que las decisiones de consumo sean un tanto sesgadas hacia la compra de estos.

En cuanto al ambiente alimentario comunitario de FLACSO y UASB, después de hacer levantamiento en campo y analizar los datos, se obtuvo que son poco saludables y no saludables, respectivamente, y que ninguno de los dos sectores en donde se ubican tienen un ambiente que promueva una alimentación sana para los estudiantes por la cantidad de tiendas de barrio, de lugares de venta de comida rápida y la poca disposición de lugares de venta de productos frescos y saludable.

Sin duda, en ambas instituciones se debe tratar de mejorar la oferta y adquisición de alimentos frescos libres de aditivos como frutas y vegetales. Además, es importante que los establecimientos cuenten con información nutricional de los alimentos y que posean un menú que pueda variar de acuerdo a la necesidad y gusto del cliente con un precio justo.

En el caso del ambiente alimentario institucional, los resultados, muestran que a pesar de que exista interés por parte de alumnos y autoridades en el tema de alimentación responsable y con apoyo a pequeñas economías agrícolas, no es suficiente si el entorno alimentario que les rodea no es el más adecuado, como se observó, las universidades están envueltas en entornos

alimentarios poco y no saludables. Aunque fue importante la contribución que el comedor universitario puede tener aún con ambientes alimentarios poco saludables alrededor.

Al momento de comparar las dos universidades, destaca que la intervención por parte de la institución, en el caso de UASB, ha convertido a las pocas pero valiosas opciones de alegar por la alimentación sana dentro de la universidad, en alternativas de consumo responsable de alimentos, es por ello que la toma de decisiones desde la institución como tal tienen un gran peso en la implementación del Art. 28 de la LORSA, sin embargo por parte de las instituciones del gobierno no se ha hecho un acercamiento al acompañamiento para la aplicación de esta ley, los pocos o muchos esfuerzo están dados por parte de las universidades y su preocupación frente a la promoción de consumo responsable de alimentos.

Es necesario también proponer y alegar por programas y políticas tanto internas como externas de las instituciones educativas universitarias que traten y manifiesten su interés por la promoción y conocimiento de acceso a alimentos sanos y nutritivos y que además, restrinjan y controlen el acceso a los alimentos de bajo valor nutricional, tanto en sus cafeterías y comedores, así como también en las cercanías de las instituciones ya que es aquí donde los estudiantes pasan gran cantidad de su tiempo. De esta manera, el ambiente alimentario institucional desempeña un papel importante debido a que con estos cambios paulatinos y de gran esfuerzo institucional se generan bases sólidas para la construcción de territorios de consumo responsable de alimentos en las comunidades educativas.

En conclusión, uno de los factores que se necesita fomentar y generar son políticas institucionales complementarias, que refuercen las políticas del gobierno, que aboguen por el bienestar comunitario de las universidades y que apoyen a las economías locales agrícolas para la subsistencia, esa sería una forma de promover la construcción de territorios de consumo de alimentos saludables para las universidades. Es por ello que todos los actores involucrados, sobre todo los estudiantes deberían tener acceso a programas y campañas de alimentación saludable dentro de sus instituciones.

No cabe duda que tratar de ambientes alimentarios y política pública es un tema poco estudiado. Los conocimientos que los estudiantes poseen no siempre es coherente con la práctica que realizan por cuestión de tiempo, disponibilidad de dinero, estado emocional o compañía consumen alimentos de bajo valor nutricional como alimentos procesados o ultraprocesados o comida rápida y frita. En las decisiones intervienen factores culturales, hábitos alimenticios de familiares y amigos, el nivel económico y social o la conducta propia

de cada persona pero de acuerdo con este estudio, también la institución educativa puede tener una influencia con políticas internas de promoción del consumo saludable y de esta manera conseguir ambientes alimentarios idóneos.

Como conclusión final, es importante destacar que los ambientes alimentarios estudiados para ambas universidades funcionan en sinergia cuando el ambiente institucional u organizacional tiene presente a la alimentación saludable como un objetivo primordial; ya que de ello se desprende el funcionamiento y regulación de los productos para el consumidor, lo que hace, que en cierta medida se sesgue la elección de comer sano y nutritivo. Pese a que el ambiente alimentario comunitario que rodea a las universidades no sea el más favorable, se evidencia que no es de importancia lo que se ofrece de productos alimentarios en su exterior, sino que lo que prima es que la oferta de productos en los bares y comedores de las universidades sea saludable.

En otras palabras, lo que se quiere decir es que la disposición espacial de los establecimientos de venta de alimentos o el número como tal de los mismos no define al territorio, lo que define al territorio alimentario de los estudiantes es el ambiente institucional, del cual los estudiantes también son parte.

Referencias

- Agencia de Promoción Económica CONQUITO. 2018. "Quito plantea el fortalecimiento de su sistema agroalimentario" <http://www.conquito.org.ec/quito-plantea-el-fortalecimiento-de-su-sistema-agroalimentario/>
- Aignerren, Miguel. 2006. "La técnica de recolección de información mediante los grupos focales" http://ccp.ucr.ac.cr/bvp/texto/14/grupos_focales.htm
- Ander-Egg, Ezequiel. 1995. "La entrevista". *Técnicas de investigación social* 34 (1): 225-242.
- Arcos, Carlos. 2008. "Política pública y reforma educativa en Ecuador". En *Desafíos de la educación en el Ecuador: calidad y equidad*, coordinado por Carlos Arcos y Betty Espinosa, 29-63. Quito: FLACSO Ecuador.
- Babey, Susan, Allison Diamant, Theresa Hastert y Stephan Harvey. 2008. "Designed for disease: the link between local food environments and obesity and diabetes." *UCLA: Center for Health Policy Research* (1):1-10.
- Barría, Mauricio y Hugo Cartagena. 2006. "Transición nutricional: una revisión del perfil latinoamericano". *Archivos latinoamericanos de nutrición* 56(1) 3-11.
- Benavides, Mayumi Okuda y Carlos Gomez-Restrepo. 2015. "Métodos en investigación cualitativa: triangulación". *Revista colombiana psiquiatría* 34 (1): 118-124.
- Britos, Sergio, Alejandro O'Donnell, Vanina Ugalde y Rodrigo Clacheo. 2003. "Programas Alimentarios en Argentina". *Centro de estudios sobre nutrición infantil* 35(1): 1- 52.
- Brugué, Quim, Richard Gomà, y Joan Subirats. 2005. "Gobernar ciudades y territorios en la sociedad de las redes". *Revista del clad Reforma y democracia* 32 (1): 1-8.
- Cabeza Morillo, Hilda. 1991. "Territorio y espacio geográfico como categorías de análisis en una valoración geopolítica del ambiente". *Territorios en definición. Lugar y mundo en América Latina" CD Coord. Pablo Ciccolella.*
- Castells, Manuel. 1997. "The Power of Identity". Oxford: Blackwell.
- Claval, Paul. 2002. "El enfoque cultural y las concepciones geográficas del espacio". *Constitución de la República del Ecuador*. Ciudad Alfaro: Asamblea Constituyente.
- Deleuze, Gilles, y Félix Guattari. 1997. "Mil Mesetas". *Capitalismo y esquizofrenia*. Valencia: Pre-Textos.

- Dixon, Jane. 2009. "From the imperial to the empty calorie: how nutrition relations underpin food regime transitions". *Agriculture and Human Values* 26 (4): 321.
- Duarte-Cuervo, Clara, Diana Ramos-Caballero, Ángela Latorre-Guapo y Pedro González-Robayo. 2015. "Factors related to students eating practices in three universities in Bogotá, Colombia". *Revista de Salud Pública* 17 (6): 925-937.
- Dueñas Ocampo, Sebastián, Jesús Perdomo-Ortiz y Lida Villa Castaño. 2014. "El concepto de consumo socialmente responsable y su medición". *Estudios Gerenciales* 34 (1): 287-300.
- Espinoza, Luis, Fernando Rodríguez, Jorge Gálvez y Norman MacMillan. 2011. "Hábitos de alimentación y actividad física en estudiantes universitarios". *Revista chilena de nutrición* 38 (4): 458-465.
- Fallas, Jorge. 2003. Obtenido de "Conceptos Básicos De Cartografía":
ftp://gisweb.ciat.cgiar.org/DAPA/planificacion/GEOMATICA/Geodesia_Cartograf%C3%ADa/Anexos_Cartograf%C3%ADa/intro_carto.pdf
- Flores Castro, Ofelia y Rocío González Urrutia. 2020. "Caracterización de la intervención educativa realizada por estudiantes de nutrición en escuelas públicas del cantón de La Unión para la prevención de la obesidad y la promoción de la salud". *Revista Población y Salud en Mesoamérica* 18(1): 494-522.
- Food and Agriculture Organization. 2017. "El Reto 250 Mil Familias: Realizar prácticas alimentarias para la salud, equidad y sostenibilidad en Ecuador". *Qué Rico Es!* 4
<http://www.fao.org/3/a-bs916s.pdf>
- Franco Corzo, Julio. 2013. "Diseño de Políticas públicas". Guadalajara: IEXE Editorial.
- Freire, Wilma, Philippe Belmont, Elisa Jiménez, Diana Román y Estefanía Burgos. 2018. "Lista de alimentos, preparaciones y bebidas que se consumen en Ecuador según la clasificación NOVA 2017." *Bitácora Académica USFQ* 5(1): 1-130.
- Gálvez Espinoza, Patricia, Daniel Egaña, Dominique Masferrer y Ricardo Cerda. 2018. "Propuesta de un modelo conceptual para el estudio de los ambientes alimentarios en Chile". *Revista Panamericana de Salud Pública* 41:169.
- Giombolini, Katy, Kimberlee Chambers, Sheridan Schlegel y Jonnie Dunne. 2011. "Testing the local reality: Does the Willamette Valley growing region produce enough to meet

- the needs of the local population? A comparison of agriculture production and recommended dietary requirements”. *Agriculture and human values* 28(2): 247-262.
- Glanz, Karen, James Sallis, Brian Saelens y Frank Lawrence. 2005. “Healthy nutrition environments: concepts and measures. *American journal of health promotion* 19 (5): 330-333.
- Gobo Giampietro. 2004. “Sampling, representativeness and generalizability”. *Qualitative Research Practice. London: Sage* 435-465.
- Gutiérrez Ossa, Jahír Alexander, Gleidy Urrego y Jefferson Carmona. 2016. “Políticas públicas desde las crisis económicas y sociales, en el mardo de los estados y territorios emergentes”. *Scielo* 251-269.
- Habegger, Sabina, Iulia Mancila, y Eduardo Serrano. 2006. “El poder de la cartografía del territorio en las prácticas contrahegemónicas” *Scribd* 5 (1) 1-11.
- Haesbaert, Rogério. 2013. “Del mito de la desterritorialización a la multiterritorialidad”. *Cultura y representaciones sociales* 8 (15): 9-42.
- Haggett, Peter. 1994. “Geografía: Una síntesis moderna”. Barcelona: Omega.
- Hawkes, Corinna, Marie Ruel, Leah Salm, Bryony Sinclair y Francesco Branca. 2020. “Double-duty actions: seizing programme and policy opportunities to address malnutrition in all its forms”. *The Lancet* 11(395): 142-155.
- Herforth, Anna y Selena Ahmed. 2015. “The food environment, its effects on dietary consumption, and potential for measurement within agriculture-nutrition interventions”. *Food Security* 7(3): 505-520.
- Hernández, Roberto, Carlos Fernández y Lucio Pilar. 2014. “Metodología de la investigación”. 6ta. ed. México: McGraw-Hill,.
- Horst, Sarah y Brad Gaolach. 2015. “The potential of local food systems in North America: A review of foodshed analyses”. *Renewable Agriculture and Food Systems* 4 (7): 399 - 407.
- Intituto Nacional de Estadísticas Censos. 2011. “Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos en hogares Urbanos y Rurales”.
- Irazusta, Amaia, Cillero Hoyos, Itziar Díaz, Elena Ereño, Jon Gil y Javier Goikouria. 2007. “Alimentación de estudiantes universitarios”. *Osasunaz* 8: 7-18.

- Kawulich, Barbara. 2006. "La observación participante como método de recolección de datos". *Forum: Qualitative Social Research* 6(2): 43.
- Kloppenborg, Jack, John Hendrickson y Greg Stevenson. 1996. "Coming in to the foodshed." *Agriculture and Human Values* 13 (3): 33-42.
- Lebel, Jean. 2003. "Health and Ecosystem Approach". Ottawa, Canada: International Development Research Centre.
- Lefebvre, Henri. 1974. "La producción del espacio". *Revista de Sociología* 6(3): 219-229.
- Lengnick, Laura, Michelle Miller y Gerald Marten. 2015. "Metropolitan foodsheds: a resilient response to the climate change challenge". *Journal of Environmental Studies and Sciences* 5(4): 573-592.
- Long, Norman. 2001. "The case for an actor sociology of development". *Development sociology*. Londres y Nueva York: Routledge.
- López, Germán, Patricio Torres y Carlos Fernando. 2017. "La alimentación escolar en las instituciones educativas públicas de Colombia". *Análisis normativo y de la política pública alimentaria* 20(40): 97-112.
- Lozares, Carlos. 1996. "La teoría de redes sociales". *Papers, Revista de Sociología* 48 (1): 103-126.
- Manzanal, Mabel. 2007. "Territorio, poder e instituciones. Una perspectiva crítica sobre la producción del territorio". *En Territorios en construcción Actores, tramas y gobiernos: entre la cooperación y el conflicto*, de Mabel Manzanal, Mariana Arzeno y Beatriz (Ed.) Nussbaumer, Buenos Aires: 15-50.
- Mark, Paul. 2016. "Philip Ackerman-Leist: Rebuilding the Foodshed: How to Create Local, Sustainable, and Secure Foodshed". *Agriculture and Human Values* 33 (4): 1011–1012.
- Mazurek, Humbert. 2006. *Espacio y Territorio: Instrumentos metodológicos de investigación social*. La Paz: Universidad para la Investigación Estratégica en Bolivia.
- Monteiro, Carlos, Geoffrey Cannon, Jean-Claude Moubarac, Renata Bertazzi, Maria Louzada y Patrícia Constante. 2018. "UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing". *Public health nutrition* 21(1):5-17.
- Morgan, David. 1996. "Focus group". *Annual Review of Sociology* 1(22): 129-152.

- Ministerios de Educación y de Salud Pública. 2010. “Reglamento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”.
- Neckerman, Kathryn, Michael Bader, Catherine Richards, Marnie Purciel, James Quinn, Juli Simon, Caitlin Warbelow, Christopher Weiss, Gina Lovasi y Andrew Rundle. 2010. “Disparities in the food environments of New York City public schools”. *American journal of preventive medicine* 39(3): 195-202.
- Newholm, Terry y Deidre Shaw. 2007. “Studying the ethical consumer: A review of research”. *Journal of Consumer Behaviour* 6(7): 253-270.
- Nieto-Orozco, Claudia, Alik Chanin, Natalia Tamborrel, Eloín Vidal, Lizbeth Tolentino y Arely Vergara. 2017. “Percepción sobre el consumo de alimentos procesados y productos ultraprocesados en estudiantes de posgrado de la Ciudad de México”. *Journal of Behavior, Health & Social Issues* 9(2): 82-88.
- Organización Mundial de la Salud. 2017. “Enfermedades no transmisibles”.
- Orozco Terán, Fadya y Donald Cole. 2011. “Desarrollo de políticas públicas intersectoriales saludables. Estudio de caso en la reducción del uso de pesticidas entre agricultores de pequeña escala en Ecuador”. *Revista Medicina Social* 6 (2): 82-96.
- Osorio Campillo, Henry y Edilsa Rojas. 2011. “La cartografía como medio investigativo y pedagógico”. *Dearq. Revista de Arquitectura* 9(1): 30-47.
- Oszlak, Oslak y Guillermo O’Donnell. 1995. “Estado y Políticas Estatales en América Latina: Hacia una Estrategia de Investigación”. Centro de Estudios de Estado y Sociedad (CEDES). *Documento G.E. CLACSO* 4 (1): 1-28.
- Patton, Michael. 2002. “Qualitative research and evaluation methods”. *Thousand Oaks, CA*: Sage Publications.
- Peña, Manuel. 2014. “Clasificación de los alimentos y sus implicaciones en la salud”. *Organización Panam la Salud* 3(9): 1-5.
- Pérez, Nataly, Mary Moya, Zulay Bauce, Gerardo Cueva, Edgar Peña y Rubén Flores. 2009. “Patrones y hábitos alimentarios: reflejo de lo que comen los jóvenes ucevistas”. *Scielo* 32(1): 67-74.
- Peters, Christiab, Nelson Bills, Arthur Lembo, Jennifer Wilkins y Gary Fick. 2009. “Mapping potential foodsheds in New York State: A spatial model for evaluating the capacity to

- localize food production”. *Renewable Agriculture and Food Systems*, 24(1): 72-84.
- Peters, Christian, Nelson Bills, Jennifer Wilkins y Gary Fick. 2009. “Foodshed analysis and its relevance to sustainability”. *Renewable Agriculture and Food Systems* 2(5): 1-7
- Pila, Eva, Jonathan Mond, Scott Griffiths, Deborah Mitchison y Stuart Murray. 2017. “A thematic content analysis of #cheatmeal images on social media: Characterizing an emerging dietary trend”. *International Journal of Eating Disorders* 50(6): 698-706.
- Popkin, Barry. 2006. “Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with noncommunicable diseases”. *The American journal of clinical nutrition* 84 (2): 289-298.
- Popkin, Barry. 1999. “Urbanization, lifestyle changes and the nutrition transition”. *World development* 27(11): 1905-1916.
- Ramos, Guadalupe. 2015. “Dinámicas de abastecimiento alimentario en las zonas rurales españolas: resolviendo la comida diaria cuando faltan las tiendas”. *Panorama Social* 31(6): 87-100.
- Rebaï, Nasser. 2008. “Juncal de Caña: la progresiva transformación territorial de una parroquia de la sierra ecuatoriana”. *Ecuador Debate* 75(2): 107-116.
- Rideout, Karen, Catherine Mah y Leia Minaker. 2015. “Food environments: an introduction for public health practice”. *National Collaborating Centre for Environmental Health British Columbia Centre for Disease Control*. Vancouver, BC, Canada 1-7.
- Saelens, Brian, Karen Glanz, James Sallis y Frank Lawrence. 2007. “Nutrition Environment Measures Study in restaurants (NEMS-R): development and evaluation”. *American journal of preventive medicine* 32(4): 273-281.
- Scheuren, Fritz. 2004. “What is a Survey?”. *Alexandria: American Statistical Association*.
- Sen, Amartya. 1991. “Food and Freedom”. *A World to make. Development in perspective*. Nuevo Brunswick: Transaction Publishers. Ed. Francis Sutton 239-266.
- Sherwood, Stephen. 2019. “Strengthening impact of the Healthy Food Consumption Campaign 250,000 Families in Ecuador”. *Fundación EkoRural* 1-56.
- Sherwood, Stephen, Albeto Arce, Peter Berti, Ross Borja, Pedro Oyarzun y Ellen Bekkering. 2013. “Tackling the new materialities: Modern food and counter-movements”. *Esevier* 4(6): 1-10.

- Silveira, María. 2011. "Territorio y ciudadanía: reflexiones en tiempos de globalización". *Uni-Pluri/Versidad* 3(8): 1-23.
- Solomons, Noel y Rainier Gross. 1995. "Urban Nutrition in Developing Countries". *Nutrition Reviews* 53 (4): 90-95.
- Sonnino, Roberta. 2016. "The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies". *The Geographical Journal* 2(6): 190-200.
- Strauss, Anselm y Juliet Corbin. 1998. "Basics of qualitative research: Techniques and procedures for developing grounded theory" 2nd ed. *Thousand Oaks, CA: Sage*
- Swam, Emily, Laura Bouwman, Gerrit Hiddink, Noelle Aarts y Maria Koelen. 2015. "Profiling healthy eaters. Determining factors that predict healthy". *Elsevier* 5(6): 122-130.
- Swinburn, B., Sacks Vandevijvere, Neal Barquera, Friel Hawkes, Kelly L'abbé, A Lee Macmullan, Mohan Monteiro, Rayner Sanders y Snowdon Walker. 2013. "INFORMAS, International Network for Food and Obesity/non-communicable diseases Research, Monitoring and Action Support: Overview and key principles". *Obesity reviews* 14(1):1-12.
- Todd, Alwyn, Steven Street, Jenny Ziviani, Nuala Byrne y Andrew Hillse. 2015. "Overweight and obese adolescent girls: the importance of promoting sensible eating and activity behaviors from the start of the adolescent period". *International journal of environmental research and public health* 12(2): 2306-2329.
- Trescastro-López, Eva y Silvia Trescastro-López. 2013. "La educación en alimentación y nutrición en el medio escolar: el ejemplo del Programa EDALNU". *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, [S.l.], 17 (2): 84-90.
- Wasserman, Stanley y Katherine Faust. 1997. "Social Network Analysis: Methods and Applications". *Structural Analysis in the Social Sciences*, Cambridge University Press.
- Webster, Frederick. 1975. "Determining the characteristics of the socially conscious consumer". *Journal of Consumer Research* 3(9): 188-196.
- Wellman, Barry. 1997. "El análisis estructural de las redes sociales: del método y la metáfora a la teoría y la sustancia". *Debates en sociología* 22 (6): 47-97.

- World Health Organization. 2017. "Double-duty actions for nutrition: policy brief".
WHO/NMH/NHD/17.2. *World Health Organization*.
- Yala, Alexandra, Darwin Zamora, Miriam Cárdenas y Milton Peralta. 2017. "Política pública. Su impacto en la alimentación de estudiantes de Educación Media". *Revista Didascalía: Didáctica y Educación* 7(4): 187-194.
- Yousefian, Anush, Al Leighton, Kimberly Fox y David Hartley. 2011. "Understanding the rural food environment--perspectives of low-income parents". *Rural & Remote Health*, 11(2):1631.
- Zozoaga, Angelica, Damayanti Estolano, Jorge Mendoza y Mauro Berumen. 2018. "Perfil del consumidor de los establecimientos tipo Food Trucks en Cancún". *RICIT: Revista Turismo, Desarrollo y Buen Vivir* 12 (1): 76-99.

Anexo I. Encuesta

Encuesta

FACULTAD LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES – FLACSO ECUADOR

TEMA: Factores para la construcción de territorios de consumo responsable de alimentos a través de la política pública de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria (LORSA) del Artículo 28 en la Cabecera Distrital Quito

OBJETIVO: Identificar en qué, medida la implementación de la política pública de la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria (LORSA), Artículo 28, promueve la construcción de territorios de consumo responsable de alimentos para los estudiantes de posgrado en dos universidades especializadas en posgrados de la Cabecera Distrital Quito.

A) Información básica del encuestado

Universidad: _____

Posgrado o especialización:

Edad: _____

Sexo: M___ H___

B) Conocimiento de LORSA y Cuenca Alimentaria

1. **¿Conoce usted el Artículo 28 de la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria?** Sí__ No__

2. **¿Cree que la procedencia de los alimentos que son vendidos en el comedor y cafeterías son importantes?** Sí__ No__

Porqué? _____

3. **¿Sabe de dónde o de quienes provienen los alimentos con los cuales se prepara la comida en el comedor de la universidad?**

Sí__ No__

Si conoce la procedencia, indique: _____

C) Ambiente alimentario del consumidor

4. ¿Al momento de consumir su alimento o de realizar alguna compra de comida, quienes son las personas que más influyen en estas acciones? (Elija los que crea necesarios)

Mamá – Papá – Hermana – Hermano – Abuelita – Abuelito – Tía – Tío – Primos – Primas

Amigos – Amigas – Novia – Novio – Enamorada – Enamorado – Esposa – Esposo – Hijos

Docentes de la Universidad – Comité Estudiantil de la Universidad – Programas de alimentos de la Universidad

Otros: _____

Ninguno ¿por qué?

5. ¿Qué factores influyen en sus decisiones para comprar alimentos durante sus jornadas de clases en la universidad?

Amigos

Dinero disponible

Horario de clases

Otros

6. ¿Compra sus alimentos dentro o fuera de la Universidad?

Dentro de la Universidad____ Fuera de la Universidad____

¿Cómo se llama el lugar? _____

Si no lo recuerda estime, por favor: ¿Cuánto camina y que tipo de lugar es?

7. ¿Qué opina sobre la calidad de los alimentos disponibles alrededor de su Universidad? (Seleccione lo que crea conveniente)

Son saludables	No son saludables	Son baratos
Son demasiado costoso	Quedan cerca de la Universidad	Tienen buen sabor
No tienen buen sabor	Son muy conocidos por su propaganda	Tienen buenas porciones de comida
Tienen buen menú	Las porciones de comida son malas	Las opciones de menú son pobres

Son lugares para compartir socialmente

Otros (explique)

8. ¿Dónde prefiere comprar y consumir sus alimentos y por qué?

9. ¿Cuántas cuadras camina usted desde la universidad para adquirir sus alimentos?

1 2 3 Otro, ¿Cuántas? _____

10. ¿Cuál de estos tipos de alimento consume con mayor frecuencia?

Frescos: aquellos que por sus características naturales conservan sus calidades aptas para la comercialización y el consumo durante un plazo inferior a 30 días o que precisan condiciones de temperatura regulada, de comercialización y de transporte.

Procesados: provienen de la elaboración industrial, en la cual se añade sal, azúcar u otros ingredientes culinarios a alimentos sin procesar a fin de preservarlos o darles un sabor más agradable. Estos derivan directamente de alimentos naturales y se reconocen como una versión de los alimentos originales.

Ultraprocesados: se definen como productos listos para consumir que se componen de sustancias extraídas de los alimentos (aceites, grasas, azúcar y proteínas), derivados de constituyentes de los alimentos (grasas hidrogenadas, almidones modificados) o sintetizados de materiales orgánicos (aromatizantes, potenciadores del sabor y otros aditivos utilizados para alterar las propiedades sensoriales del alimento).

¿Por qué?

11. ¿Qué tipo de alimentos según su criterio debería consumir?

Procesados

Ultraprocesados

Frescos

¿Por qué?

12. ¿Sabe usted qué es consumo responsable de alimentos?

Si___

No___

Explicar en breves palabras lo que significa:

13. ¿Conoce usted cuáles son los alimentos de bajo valor nutricional?

Sí__ No__

¿Cuáles son? Describa y ponga al menos 3 ejemplos

Anexo II. Esquema de observación participante

TEMA: Factores para la construcción de territorios de consumo responsable de alimentos a través de la política pública de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria (LORSA) del Artículo 28 en la Cabecera Distrital Quito

OBJETIVO: Identificar en qué, medida la implementación de la política pública de la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria (LORSA), Artículo 28, promueve la construcción de territorios de consumo responsable de alimentos para los estudiantes de posgrado en dos universidades especializadas en posgrados de la Cabecera Distrital Quito.

Clasificación ambiente alimentario					
Código		Coordenada			
Fecha		Nombre			
Horario atención		Referencia			
Tipo de establecimiento					
cafetería		tienda de barrio			
restaurante		feria agroecológica			
puesto ambulante		otro			
Venta de alimentos					
Productos fritos		Frutas		Comida preparada (desayunos / almuerzos)	
Comida rápida		verduras			
Panadería y pastelería		Ensaladas			
Tipo de bebida					
Jugos naturales		Café			
Jugos procesados		Agua			
Té		Sodas y refrescos			
Menú					
Hay opciones saludables disponibles?					
Están clasificadas las opciones saludables?					
Venta de fruta sola					
Venta de verduras crudas o preparadas					
Opción de menú con productos integrales					
Opción de menú bajo en grasas					
Facilidades					
Información nutricional disponible					
Oferta de medias porciones					
Frasas o imágenes que promuevan alimentación sana					

Anexo III. Tablas de ponderación y clasificación de los ambientes alimentarios de FLACSO y UASB

Ambiente alimentario comunitario

Criterios	Calificación	FLACSO	UASB
Número de lugares de venta de alimentos	Más de 10 = 2 Menos de 10 = 1 Ninguno = 0	2	1
Número de lugares de venta de alimentos frescos (Frutas y verduras)	Más de 1 = 2 Al menos 1 = 1 Ninguno = 0	2	2
Espacio de percha del restaurante de la universidad dedicado a alimentos frescos (frutas y verduras frescas)	Más de 1 metro cuadrado = 2 1 metro cuadrado = 1 Menos de 1 metro cuadrado = 0	0	1
Días de la semana que atienden los lugares de alimentos frescos	Más de 1 día por semana = 2 1 día por semana = 1 Menos de 1 día por semana = 0	2	2
Accesibilidad a los lugares de venta de alimentos	Fácil acceso = 2 Medianamente accesible = 1 Difícil acceso = 0	2	2
Total		8	8

Ambiente alimentario del consumidor

Conocimiento

Criterios	Calificación	FLACSO	UASB
Precios de venta de alimentos	Más bajo del promedio= 2,5 Promedio= 1,25 Más alto del promedio= 0	1,25	2,5
Conoce a los alimentos de bajo valor nutricional	Si = 2,5 No = 1,25	1,25	2,5
Sabe que es consumo responsable de alimentos	Si = 2,5 No = 1,25	1,25	2,5
Criterio de los encuestados de los alimentos que deben ser consumidos	Productos Frescos = 2,5 Productos procesados = 1,25 Productos ultraprocesados = 0	2,5	2,5
Total		6,25	10

Prácticas

Criterios	Calificación	FLACSO	UASB
Lugar donde prefiere comer	Casa = 2 Universidad = 1	2	2
Realiza sus compras de alimentos dentro o fuera de la Universidad	Dentro = 2 Fuera = 1	1	2
Frecuencia de consumo de alimentos frescos	Porcentaje de encuestados más del 50% = 2 Porcentaje de encuestados menos del 50% = 0	2	2
Frecuencia de consumo de alimentos o productos procesados	Porcentaje de encuestados menos del 50% = 2 Porcentaje de encuestados más del 50% = 0	2	2
Frecuencia de consumo de alimentos o productos ultraprocesados	Porcentaje de encuestados menos del 50% = 2 Porcentaje de encuestados más del 50% = 0	2	2
Total		9	10

Comparación final de los ambientes alimentarios por universidad

Criterios a comparar	FLACSO	UASB
Ambiente alimentario comunitario	8	8
Ambiente alimentario del consumidor en conocimiento	6,25	10
Ambiente alimentario institucional	4	10
Ambiente alimentario del consumidor en prácticas	9	10

