

**Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO Ecuador**

**Departamento de Desarrollo, Ambiente y Territorio**

**Convocatoria 2019-2021**

**Tesis para obtener el título de Maestría de investigación en Desarrollo Territorial Rural**

Prácticas de cuidado infantil y alimentación en niños de 2 a 5 años de edad. Estudio comparativo entre hogares de producción agroecológica y no agroecológica del territorio Kayambi, Asociación RESAK

Leonardo Edison Velasco Cuadrado

**Asesora:** Myriam Paredes

**Lectores:** Ana Deaconu y Alberto León

Quito, enero 2024

## **Dedicatoria**

Dedico esta tesis a todas aquellas personas y lugares que fueron testigos/as de este esfuerzo educativo. Desde mi familia, esposa e hijos, mis padres, mis compañeros y compañeras de maestría, profesores y profesoras de FLACSO, hasta todas las organizaciones, funcionarios, funcionarias y familias del cantón Cayambe que participaron y facilitaron la realización del presente estudio. Pero de manera especial, desde mi posición como padre e investigador, esta valiosa experiencia académica y de vida está dedicada a la infancia de Cayambe y de todo el mundo.

## **Epígrafe**

Los niños son la felicidad del hogar, yo no les grito a los niños, todo les digo con amor y me hacen caso.

La comida de campo es lo mejor.

Los hijos no hacen lo que se les enseña sino lo que tú haces.

(Notas de campo, Gema, abuelita de Yadira, julio de 2021).

## Índice de contenido

Tablas .....	7
Figuras .....	8
La malnutrición infantil en Ecuador .....	16
La malnutrición infantil en el Territorio Kayambi .....	19
Promoción de formas inadecuadas de consumo de alimentos entre la población infantil ....	20
Modernización de las formas de producción de alimentos en las zonas rurales .....	22
Formas inadecuadas de cuidado o crianza infantil .....	22
Propuesta de cuidado infantil desde el pueblo Kayambi .....	24
La agroecología como alternativa para mejorar la nutrición desde el enfoque de soberanía alimentaria en el pueblo Kayambi .....	25
Hipótesis de trabajo.....	28
Objetivo general.....	28
Objetivos específicos .....	29
1.1. La perspectiva de la reproducción y sostenibilidad de la vida para enfrentar las crisis nutricionales .....	32
1.2. La perspectiva orientada al actor y la teoría de la práctica .....	33
1.3. El cuidado; prácticas de cuidado/crianza infantil; estilos de crianza infantil y alimentación; niños y niñas de 2 a 5 años de edad.....	34
1.4. Territorio; Agroecología; Redes Alternativas de Alimentos (RAA) .....	38
1.5. Calidad de la dieta; patrones de alimentación infantil; prácticas de crianza alimentaria; hábitos alimentarios; diversidad de la dieta.....	41
1.6. Estado del arte .....	46
2.1. Variables e indicadores .....	54
2.1.1. Variables e indicadores para el objetivo específico 1 .....	54
2.1.2. Variables e indicadores para el objetivo específico 2.....	56
2.1.3. Variables y medidores para el objetivo específico 3 .....	57
2.2. Descripción del modo de aplicación de los métodos utilizados .....	61
2.2.1. Etnografía .....	61
2.2.2. Entrevistas semiestructuradas.....	62
2.2.3. Recordatorios 24 horas .....	62

3.1. Contextos de cuidado de familias que realizan producción agroecológica y no agroecológica del territorio Kayambi. ....	65
3.1.1. Andrés al cuidado de su tío, familia agroecológica (FA1) .....	66
3.1.2. Juan y Juanito al cuidado de sus madres: familia no agroecológica productora en invernadero (FNA1) .....	70
3.1.3. Tomás al cuidado de sus hermanas: Familia agroecológica (FA2) .....	79
3.1.4. Yadira, Abuela con mucha experiencia: familia no agroecológica (FNA2) ..	82
3.1.5. Análisis comparativo de las condiciones materiales y socioeconómicas para el cuidado de los niños y niñas de 2 a 5 años de las cuatro familias.....	84
3.1.6. Descripción y análisis de los tiempos de cuidado de cuatro familias.....	87
3.2. Prácticas de cuidado y crianza infantil y formas de interacción y estrategias entre niños/as y cuidadoras/es .....	97
3.2.1. Andrés: Interacción positiva con poca tensión, familia agroecológica (FA1)	97
3.2.2. Juan y Juanito: Uso de la ortiga (FNA1) .....	98
3.2.3. Tomás: libertad sin límites en ausencia de su madre (FA2, familia agroecológica) .....	100
3.2.4. Yadira: Interacción muy positiva (FNA2, familia no agroecológica) .....	102
3.2.5. Análisis comparativo sobre las prácticas de cuidado, crianza infantil y formas de interacción entre niños/as y cuidadores/as.....	105
3.3. Comparación de la diversidad de la dieta de los niños y niñas de 24 a 60 meses de edad entre familias que realizan producción agroecológica y no agroecológica del Territorio Kayambi. ....	115
3.3.1. Andrés: Dieta muy diversa y agroecológica (FA1) .....	116
3.3.2. Juan y Juanito: Dieta poco diversa y con productos procesados (FNA1)....	116
3.3.3. Tomás: Libertad sin límites claros para la alimentación (FA2) .....	118
3.3.4. Yadira: Interacción muy positiva con la niña (FNA2) .....	119
3.3.5. Análisis comparativo de la dieta y de su diversidad de cuatro niños de cinco familias del pueblo Kayambi .....	119
3.3.6. Análisis global de la diversidad de la dieta y de la producción entre las familias del estudio.....	131
Anexo 1: Tablas de distribución del tiempo de cuidado infantil en cada familia (Cuidado parental).....	152
Anexo 2: Sistematización de interacciones de crianza infantil y hábitos alimentarios .....	156
Anexo 3: Tablas del índice de Dieta tradicional –DD-, dieta moderna, clasificación NOVA y el origen de los productos para cada familia. ....	161
Anexo 4: Instrumento etnográfico para hogares.....	171

Anexo 5: Protocolo de bioseguridad frente al COVID-19.....	179
Anexo 6: Entrevista semiestructurada.....	186
Anexo 7: Recordatorio 24 horas .....	221

## Lista de ilustraciones

### Tablas

Tabla 0.1. Prevalencia de la desnutrición infantil, niños/as menores de cinco años, en tres cantones de la provincia de Pichincha.....	20
Tabla 1.1. Estilos de crianza infantil y alimentación.....	37
Tabla 1.2. Objetivos y variables del estudio .....	44
Tabla 2.1. Variables e indicadores para el Objetivo específico 1 .....	55
Tabla 2.2. Variables e indicadores para el Objetivo específico 2 .....	56
Tabla 2.3. Variables e indicadores para el objetivo específico 3 .....	59
Tabla 3.1. Conceptos de buena comida Vs diversidad de la dieta entre cuatro familias.....	89
Tabla 3.2. Comparación de la distribución del tiempo de cuidado infantil entre familias de la parroquia de Cangahua .....	92
Tabla 3.3. Comparación de la distribución del tiempo de cuidado infantil entre familias de las parroquias González Suárez y Ayora .....	95
Tabla 3.4. Comparación de los hábitos saludables entre familias de acuerdo a la percepción de sus cuidadores .....	111
Tabla 3.5. Dieta tradicional (Alimentos sin procesar y mínimamente procesados) consumidos por cinco niños/a de cuatro familias .....	120
Tabla 3.6. Origen de los alimentos de la dieta tradicional consumidos por cinco niños/as de cuatro familias .....	122
Tabla 3.7. Dieta moderna (ingredientes y productos ultraprocesados) consumidos por cinco niños/a de cuatro familias .....	123
Tabla 3.8. Origen de los alimentos de la dieta moderna consumidos por cinco niños/as de cuatro familias durante siete días .....	124
Tabla 3.9. Lugares de compra de los alimentos consumidos por cinco niños/as de cuatro familias .....	125
Tabla 3.10. Clasificación NOVA de los alimentos consumidos por cinco niños/as de cuatro familias durante siete días.....	128
Tabla 3.11. Recursos productivos de cuatro familias del pueblo Kayambi.....	130

## **Figuras**

Figura 0.1. Esquema teórico del estudio.....	31
Figura 3.1. Esquema familiar de Andrés .....	66
Figura 3.2. Esquema familiar de Juan y Juanito .....	71
Figura 3.3. Esquema familiar de Tomás.....	79
Figura 3.4. Esquema Familiar de Yadira .....	82

## **Declaración de cesión de derecho de publicación de la tesis**

Yo, Leonardo Edison Velasco Cuadrado, autor de la tesis titulada “Prácticas de cuidado infantil y alimentación en niños de 2 a 5 años de edad. Estudio comparativo entre hogares de producción agroecológica y no agroecológica del territorio Kayambi, Asociación RESAK”, declaro que la obra es de exclusiva autoría, 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, enero de 2024.



---

Leonardo Edison Velasco Cuadrado

## Resumen

El motivo que llevó a la realización de esta tesis fue el interés por conocer las prácticas locales de cuidado infantil y alimentación infantil que pueden representar patrones de agencia frente al contexto crítico de la malnutrición infantil, un fenómeno social multidimensional que resulta de la transición nutricional epidemiológica a nivel global, consecuencia de la irrupción del sistema agroalimentario moderno sobre el sistema agroalimentario regenerativo y tradicional.

El problema de la malnutrición infantil a nivel global se expresa como sobrepeso, obesidad y riesgo de contraer ENTTS en contextos de elevados ingresos económicos; o como hambre y desnutrición en contextos de ingresos bajos. Sin embargo, existen contextos donde se presentan los dos fenómenos de malnutrición, así es el caso ecuatoriano que presenta doble carga de malnutrición, desnutrición y sobrepeso al mismo tiempo; es decir que los niños/as del sector rural indígena padecen desnutrición crónica infantil y cuando llegan a edad adulta su composición corporal tiende al sobrepeso y ENTTS. En el Territorio Kayambi, uno de cada dos niños/as lo padece. Por ello, a lo largo de esta investigación de características cualitativas y etnográficas se plantea impulsar las condiciones que permitan regenerar los estilos de cuidado infantil, reproducción de la vida, formas de producción, procesamiento y consumo infantil de alimentos.

De esta manera, se planteó el objetivo de comparar las prácticas de cuidado/crianza y los patrones de alimentación infantil, en niños y niñas de 24 a 60 meses de edad de familias del Territorio Kayambi que practican producción agroecológica y no agroecológica. Y para conseguir aquello, se aplicaron micro etnografías de siete días con cuatro familias del Territorio Kayambi como método central y como métodos complementarios se aplicó una autoetnografía, entrevistas no estructuradas, conversaciones espontáneas, recordatorios de 24 horas y entrevistas a actores clave. La descripción cualitativa de los resultados obtenidos se presenta a través de tres secciones correspondientes a tres objetivos específicos que básicamente describen los contextos de cuidado, las interacciones y hábitos saludables entre cuidadores y niños, y la diversidad de la dieta infantil, descritos a través de estudios de caso para cuatro niños y una niña, menores de cinco años, de cuatro familias.

El estudio fue realizado con cuatro familias del Territorio Kayambi. Dos familias de la parroquia Cangahua-Cayambe, una familia de la parroquia Ayora-Cayambe y una familia de la parroquia González Suárez-Otavalo. Las familias fueron contactadas a través de la visita a ferias de la Red de Productores Agroecológicos del Pueblo Kayambi (RESAK). Se contaron 25 familias que tenían niños o niñas de dos a cinco años de edad bajo su cuidado, y se solicitó la participación de dos familias en el estudio socializado. Las dos familias no agroecológicas, una fue contactada a partir de una familia agroecológica y la segunda a partir de contactos clave del territorio.

Los principales resultados tienen relación a las lecciones que deja la intención de comprender los factores relacionados a la presencia de una alimentación infantil más o menos diversa, cuyos aprendizajes podrían aplicarse en más estudios similares donde seguramente existen prácticas distintas a los patrones encontrados en los presentes cuatro casos de estudio. En primer lugar, el estudio mostró la existencia de diferentes estilos de cuidado que se desarrollan en condiciones materiales y socioeconómicas similares, que dieron lugar a diferentes formas de practicar agricultura con diversidad de producción y con diversidad de patrones en las dietas infantiles, de acuerdo a los valores y la cultura socio-productiva de cada familia. En segundo lugar, se observó que el rol que cumplen los cuidadores/as de los niños/as marca la diferencia más relevante en relación a los hábitos y patrones de alimentación diarios, siendo en los casos estudiados, su edad, experiencia, conocimiento y disponibilidad de tiempo para el cuidado directo, las características más influyentes para lograr dietas mejor equilibradas en los niños/as. Y en tercer lugar, se observó que una alta diversidad en la dieta infantil compuesta de productos tradicionales no solo se presentó en una familia que practica agroecología, sino también en una familia que no practica agroecología; donde los patrones de cuidado-crianza que sostienen esta condición en conjunto se caracterizaron por contar con mayor coordinación entre la madre con otros miembros de la familia para generar mayor cantidad-calidad de tiempo y atención directa al niño, y así contar con la disponibilidad de mayor tiempo diario de un familiar con experiencia y conocimientos para el cuidado y una alimentación saludable. Pero la principal diferencia que se encontró entre dietas infantiles con la mayor diversidad de productos tradicionales fue en cuanto al origen y calidad de los productos, así una familia que participa en Redes Alternativas de Alimentación (RAA) agroecológicas cuenta con mayor acceso a productos frescos de su propia producción y conseguidos a través de fuentes no

mercantiles, y una familia que no participa en RAA agroecológicas debe obtener más recursos a través de trabajos asalariados para adquirir alimentos en mercados convencionales con alto riesgo de contener residuos de agrotóxicos. Luego, un mayor uso de productos ultraprocesados en las dietas de los niños se presentó tanto en una familia agroecológica como en una familia no agroecológica; estas familias se asemejan en el patrón de usar menor diversidad de productos sin procesar o mínimamente procesados; junto con mayor dificultad para coordinar un cuidado infantil directo o indirecto que limite la ingesta de productos ultraprocesados, al tener que ocupar gran parte del tiempo en otras responsabilidades asignadas tanto por la familia como por la necesidad de realizar trabajos productivos fuera de casa.

Finalmente, el estudio concluye en que la práctica de producción agroecológica en las familias sí aportó con una mayor cantidad de productos no procesados, que significa mayor acceso a diversidad de alimentos de dieta tradicional y producidos sin agroquímicos. Pero también, los patrones de alimentación infantil indicaron que el mayor consumo de una dieta tradicional diversa obedeció a las características que combina el cuidador encargado de la alimentación del niño/a, en cuanto a un mayor tiempo disponible para el cuidado directo, mayor edad y experiencia, mayores conocimientos sobre alimentación saludable y condiciones materiales de cuidado mínimas como acceso a agua potable, agua de riego, tierra, mercados alternativos, vivienda, transporte, educación, salud, producción sin agroquímicos; y el contar con miembros de la familia, o de la comunidad, o del sistema público de cuidados, que compartan el trabajo no remunerado de cuidado infantil de forma emergente, eventual o sistemática. Sin embargo, también se concluye que diferentes familias pueden acudir a diferentes combinaciones de caminos, mercantiles o no mercantiles, tanto para la alimentación como para los cuidados, y así llegar a una alimentación sana.

## **Agradecimientos**

A mi familia: a mis padres y a mi hermano. A mi compañera de vida: Juddy Pazmiño. A mis hijos: Leonardo Arawi y Marina Ilyari. A mi asesora de tesis, la profesora Myriam Paredes. A mis lectores de tesis: Ana Deaconu y Alberto León. A todas las familias, niños y niñas, organizaciones y funcionarios/as del cantón Cayambe que fueron parte del apoyo para realizar esta tesis.

Gracias FLACSO - Ecuador

## Introducción

El presente es un estudio sobre estilos de cuidado y su rol en la reducción de la malnutrición infantil, un problema multidimensional que afecta de forma desproporcionada a niños y niñas de territorios indígenas del Ecuador, como lo es el territorio del pueblo Kayambi en donde se realizó la investigación.

El desarrollo de la tesis se enmarca en el debate feminista que pone en valor el trabajo reproductivo como eje central de la sostenibilidad o no sostenibilidad de la vida humana y no humana, habilitando a las personas y sus organizaciones, como la familia, para una vida con sentido en el que se incluye el trabajo productivo (Carrasco 2003, León 2003, Paredes 2010, Vega et al. 2018 y Guitierrez 2018). Empleamos la propuesta teórico metodológica de Norman Long (2001) sobre “la capacidad de agencia” visibilizada por la heterogeneidad de prácticas y discursos que los actores tienen al interactuar con la sociedad para transformarla. Para ello, describimos tanto las condiciones materiales que tienen las familias para el cuidado infantil, como los diferentes patrones de práctica y discurso que aplican cuidadoras y cuidadores de niños y niñas de dos a cinco años de edad en los momentos relacionados con la alimentación. Los resultados de estos patrones se evaluaron en función de la diversidad de la dieta de los niños y niñas, como un indicador de la calidad de la alimentación y del cuidado infantil.

El cuidado es entendido como el mantenimiento de los cuerpos humanos y del medio en el que viven (Vega et al. 2018), es por eso que, en el contexto de este estudio tomamos como aspectos diferenciadores, las formas de producción de alimentos de las familias rurales (agroecológicas<sup>1</sup> y no agroecológicas) para luego estudiar las formas de cuidado que proveen estas familias a sus niños y niñas.

---

<sup>1</sup> La agroecología es una combinación de diferentes significados de pensamientos y prácticas agrícolas que regeneran los ecosistemas y que identifican a un movimiento social global, formado por redes alternativas de alimentación (RAA) activas (Definición elaborada por el autor a partir de la sección 1.4 del Capítulo 1).

## Contexto del estudio

El contexto del presente estudio es el de la malnutrición infantil que a nivel global afecta a más de 253 millones de menores de 5 años, de los cuales, 161 millones (64%) sufren desnutrición y 41 millones (16%) sobrepeso y obesidad, y un 20% que representa otras formas de malnutrición (Sundaram 2015). La malnutrición es definida por Freire et al. (2014) y Rivera (2018) como la presencia de desnutrición y/u obesidad, déficit o exceso de nutrientes respectivamente; condiciones que pueden presentarse de forma simultánea en una sociedad o una misma persona (Freire et al. 2018). Este padecimiento pone a las personas en alto riesgo de: mortalidad, de tener problemas de salud, de afectar la capacidad intelectual y de crecimiento para el resto de su vida (ONU 2000). Desde el punto de vista del ciclo de vida, la malnutrición se desarrolla en cinco fases consecutivas, donde intervenciones en fases tempranas pueden marcar una diferencia para las personas y para la sociedad: 1) mujer con desnutrición, sobrealimentación, o con ECNTs<sup>2</sup> al embarazo; 2) bebé con peso demasiado bajo o demasiado alto al nacer – menos de 2500 gramos o más de 4000 gramos-; 3) niño/a con malnutrición; 4) adolescente con malnutrición; y 5) adulto con malnutrición y más probabilidad de tener sobrepeso y obesidad (Fall 2011), (Yang y Huffman 2013), (Negrato y Brito Gomes 2013), (Rivera 2018, en base a Naciones Unidas 2000).

La malnutrición más allá de ser solamente un problema biológico o individual para la persona enferma, es un problema social y multidimensional que requiere de transformaciones tanto en el ámbito del cuidado y de la reproducción de la vida, como en el ámbito de la producción. Sobre esto Sherwood et al. (2013) mencionan que la malnutrición representa una transición nutricional epidemiológica asociada a dietas de mala calidad y cambios en las formas de producción y procesamiento de los alimentos. Es así que la malnutrición es el resultado de la expansión de “el sistema agroalimentario moderno” sobre la producción regenerativa y las dietas tradicionales, como lo indican Paredes et al. (2020), dietas que en el contexto de la vida rural también se denominan “comida de campo” (notas de campo, Gema, abuelita de Yadira, 29 de julio de 2021).

La modernización agroalimentaria se refiere al uso inadecuado de mecanización para remover el suelo, la reducción de la diversidad genética asociada al monocultivo, el uso de agrotóxicos y fertilizantes, así como, la producción industrial de alimentos

---

<sup>2</sup> Enfermedades crónicas no transmisibles, relacionadas con el sobrepeso como: diabetes tipo 2, hipertensión, problemas cardiovasculares, entre otras. .

procesados de bajo valor nutritivo. Dicha agroalimentación moderna es precursora no solo de la epidemia de la malnutrición, pero también de otros problemas que reducen las posibilidades de una reproducción sostenida de la vida como las intoxicaciones por plaguicidas o el cambio climático (Paredes et al. 2020).

Popkin (2006) afirma que el mundo tiende hacia dietas vinculadas con las enfermedades crónicas no transmisibles (ENTTS), para lo cual distingue que estas enfermedades dominan a los países de ingresos altos, mientras que el hambre domina en países de ingresos bajos y medios. Así, mientras mayor es el ingreso de un país sube el sobrepeso y la obesidad, pero cuando el ingreso es menor, la desnutrición se eleva. Rivera (2018) menciona que la región de Latinoamérica y el Caribe presenta la misma tendencia global pero con una heterogeneidad referida al país y al interno de cada país. Sin embargo, Freire et al. (2018), muestran como los dos fenómenos de malnutrición (desnutrición y sobrenutrición) pueden suceder de forma simultánea, como el preocupante caso de doble carga de malnutrición en Ecuador, donde coexiste la desnutrición y el sobrepeso al mismo tiempo, sobretodo en contextos socioeconómicos bajos; es decir, en el sector indígena rural, los niños/as padecen desnutrición crónica infantil y cuando son grandes tienen sobrepeso y ENTTS.

Al ser la malnutrición un problema multidimensional, a continuación, se describen algunos aspectos relacionados con el aumento de la malnutrición infantil.

### **La malnutrición infantil en Ecuador**

En Ecuador, país de ingreso medio, de acuerdo a datos presentados por Rivera (2018), se calcula que aproximadamente 565 000 niños y niñas padecen de malnutrición infantil, a pesar de con suficiente oferta alimenticia en el país presenta índices altos de malnutrición, principalmente desnutrición crónica infantil -baja talla para la edad del niño o de la niña- en uno de cada cuatro menores de cinco años, es decir 415 000 infantes; mientras que 150 000 niños y niñas sufren de sobrepeso y obesidad –exceso de peso para la talla-. También, Ecuador es un país que presenta doble carga de malnutrición infantil, al presentar de forma simultánea desnutrición crónica en niños/as menores de cinco años, sobrepeso en niños/as menores de cinco años y sobrepeso en madres y mujeres en edad reproductiva de 15 a 49 años (Freire et al. 2018). Lo cual coloca a la infancia ecuatoriana en alto riesgo de contraer ENTTS en la edad adulta, pues depende tanto del ambiente prenatal como de la infancia, niñez y adolescencia que la composición corporal adulta tenga programación hacia la obesidad o protección frente a

los factores obesogénicos<sup>3</sup> del “entorno moderno” (Fall 2011, 424); (Fall 2011; Yang y Huffman 2013; Negrato y Brito 2013).

En base a datos de la primera encuesta nacional sobre el Diagnóstico de la Situación Alimentaria, Nutricional y de Salud de la Población de Niños Ecuatorianos menores de cinco años, y de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012, Ramírez-Luzuriaga (2019) muestra que la prevalencia de la desnutrición en menores de cinco años –etapa preescolar- en forma de retraso en el crecimiento disminuyó 15 puntos porcentuales, de 40,2% al 25,3%, en un periodo de 26 años, desde 1986 a 2012; mientras que la prevalencia de obesidad y sobrepeso en niños/as menores a cinco años, desde 1986 hasta el año 2013, aumentó de 4,2% a 8,6% con el riesgo de que la cifra aumente a 21,6% (Freire et al. 2014). Además, la doble carga de malnutrición en Ecuador se presenta como diferentes segmentos de la población donde coexisten el exceso y el déficit de nutrientes, en un hogar o en un individuo; así: la desnutrición crónica, la obesidad y sobrepeso, la anemia (25,7%) y deficiencia de zinc (27,5%); por ejemplo: en el 13,1% de los hogares conviven una madre con sobrepeso y obesidad con un niño de cinco años con retraso en el crecimiento como lo presenta Freire et al. (2014).

Por otro lado, INEC (2015) realiza un compendio de resultados de la Encuesta de Condiciones de Vida ECV del año 2014 donde cuantifica la desnutrición infantil en menores de 5 años por área de residencia: 23,9% a nivel país; 19,7% a nivel urbano y 31,9% a nivel rural. Esta información muestra que el área rural del Ecuador es la más afectada, pero el problema se acentúa más en el 42% de los niños/as indígenas frente al 24% de niños/as mestizos (Deaconu 2021); en tanto el sobrepeso y obesidad tienden a aumentar con mayor prevalencia en niños/as de áreas rurales que urbanas como lo describen Freire et al. (2014).

En cuanto a las causas de la malnutrición infantil en Ecuador, se conoce que son múltiples y en términos generales principalmente se relacionan con las siguientes: problemas con la lactancia<sup>4</sup> materna durante los dos primeros años de vida, problemas nutricionales de la madre, enfermedades infecciosas, falta de acceso a alimentos saludables, dietas monótonas, formas inadecuadas de cuidado infantil, formas

---

<sup>3</sup> Sobrenutrición o pobre entorno nutricional, deficiente en energía, proteína, grasas esenciales y micronutrientes; exposición a estrés materno; entre otros.

<sup>4</sup> La lactancia materna y la introducción oportuna de alimentos complementarios durante los dos primeros años de vida protegen de una posterior obesidad (Yang y Huffman 2013).

inadecuadas de consumo de alimentos y limitadas “condiciones de vida de la infancia<sup>5</sup>” (Berlinski y Schady 2015) (Rivera 2018). En otras palabras, la malnutrición infantil en Ecuador está relacionada tanto con prácticas dentro de la familia, como por la desigualdad económica y las inequidades estructurales, las cuales afectan a las condiciones de vida y la alimentación. Por ejemplo, todo lo que afecte el ingreso de las familias, como crisis financieras, influye negativamente en la cantidad y la calidad de las comidas diarias y en consecuencia al peso y talla de los niños y niñas (Hidrobo 2014).

Desde otras perspectivas, se conoce que la desnutrición crónica es causada por el limitado nivel de instrucción de la madre y limitado acceso a salud; mientras que el sobrepeso se asocia positivamente a la educación de la madre; luego, en términos absolutos por grupo étnico: la malnutrición -desnutrición crónica y sobrepeso- se presenta principalmente en niñas y niños mestizos/as, pero en términos de prevalencia relativa, el sobrepeso se presenta en niños de la etnia montubia y la desnutrición crónica principalmente en niños y niñas indígenas; pero los datos descompuestos por área geográfica indican que la sierra rural es la más afectada por malnutrición infantil (Rivera 2018). Así también lo describe Ramírez-Luzuriaga et al. (2019), la anemia y el retraso en el crecimiento afectan proporcionalmente más a niños/as indígenas menores de cinco años de familias con características sociodemográficas de bajos recursos y bajos niveles de educación, en relación con niños/as mestizos y afroecuatorianos.

El entorno de “exclusión” hacia los niños, niñas y adolescentes indígenas (NNAI) en Ecuador es el mismo que afecta a las poblaciones originarias, pero la infancia indígena se caracteriza por ser el grupo más vulnerable de la sociedad; cuyo derecho a la protección se ve amenazado por el trabajo infantil y una herencia colonial de prácticas violentas, maltrato y castigo, que reproducen relaciones desiguales de poder desde padres y docentes a NNAI para educarlos (FLACSO Ecuador y UNICEF 2020).

Por su parte, las estadísticas del año 2018, a nivel de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) presentan una tendencia irregular de la disminución de la desnutrición crónica infantil a nivel nacional, que pone en cuestionamiento la inversión en salud pública realizada entre el año 2006 y 2018. Del 2006 al 2018, la disminución de la desnutrición crónica en niños menores de cinco años es mínima del 25,9% al 23%,

---

<sup>5</sup> Acceso a servicios básicos y ambiente saludable –acceso a agua limpia, saneamiento y servicios de salud-.

solo disminuye tres puntos porcentuales, mientras que el sobrepeso sube nueve puntos; además que la desnutrición crónica de niños menores de dos años desde el año 2004 al 2018 sube seis puntos porcentuales, del 21,2% al 27,2% (ENSANUT 2018). Rivera et al. (2020, 7) afirman que el Ecuador cuenta con una tasa de desnutrición que duplica al promedio regional y la “más alta de América del Sur”, una reducción cada vez más lenta de la tasa de desnutrición crónica y un aumento cada vez más rápido de la tasa de sobrepeso y obesidad que se acercan al promedio regional (Rivera 2018) y (Rivera et al. 2020).

Por otro lado, según un informe sobre el mapeo de la prevalencia de la desnutrición infantil en Ecuador realizado por Lorge Rogers et al. (2007), el mayor porcentaje de casos de desnutrición infantil (entre el 40% y 60%), se presenta en los cantones de la región sierra. Según el estudio focalizado de Lorge Rogers et al. (2007), las estrategias para frenar la desnutrición deben enfocarse en priorizar y focalizar las áreas y los hogares de alta prevalencia en desnutrición infantil; unas dirigidas a la gran cantidad de niños/as desnutridos/as en áreas urbanas<sup>6</sup> y otras dirigidas a niños/as desnutridos/as de sectores rurales<sup>7</sup> como el grupo étnico indígena (Lorge Rogers et al. 2007).

Estos datos muestran la realidad injusta y contradictoria pues las familias que realizan agricultura familiar campesina en Ecuador, tradicionalmente conocidas como productoras de alimentos frescos, son la población más vulnerable a la malnutrición infantil, tanto a desnutrición crónica infantil como al sobrepeso y obesidad.

### **La malnutrición infantil en el Territorio Kayambi**

La prevalencia<sup>8</sup> de la desnutrición infantil en Ecuador tiene variaciones significativas al interior de cada provincia. En la provincia de Pichincha, el cantón Quito tiene 47 756 niños/as (33,1%) menores de cinco años con desnutrición infantil; y en los principales “cantones en los que se concentra la mayoría de la población kayambi”<sup>9</sup> (FLACSO Ecuador y UNICEF 2020), Pedro Moncayo tiene 1 292 niños/as con desnutrición infantil, el 47,9% de 2 697 niños en total en este cantón, y 3 086 niños/as en Cayambe, es decir el 41,6% de 7 418 niños en total de este último cantón (Lorge Rogers et al. 2007). En la tabla 0.1 se ilustra la prevalencia en los cantones mencionados.

---

<sup>6</sup> Relativamente más prósperas.

<sup>7</sup> No siempre son aquellas donde se encuentra el mayor número de niños/as desnutridos/as.

<sup>8</sup> La prevalencia mide cuántas personas de una población tienen una enfermedad en un determinado tiempo y lugar.

<sup>9</sup> El Pueblo Kayambi se distribuye en varios cantones de las provincias de Pichincha, Imbabura y Napo.

**Tabla 0.1. Prevalencia de la desnutrición infantil, niños/as menores de cinco años, en tres cantones de la provincia de Pichincha**

Cantón	Prevalencia absoluta	Prevalencia relativa
Quito	47 756 niños/as	33,1%
Pedro Moncayo	1 292 niños/as	47,9%
Cayambe	3 086 niños/as	41,6%

Elaborado por el autor en base a Lorge Rogers et al. (2007)

El Pueblo Kayambi tiene una población de 450 000 habitantes, distribuida en 172 comunas, cuya nacionalidad es Kichwa de la Sierra, su lengua materna es el Kichwa y la segunda lengua es el español (FLACSO Ecuador y UNICEF 2020). Entre las principales preocupaciones que enfrenta el Territorio Kayambi están las relacionadas a la situación de la niñez. Estudios del Pueblo Kayambi, al igual que la prevalencia de niños/as indígenas a nivel nacional, muestran que el 42% de niños y niñas menores de cinco años padecen desnutrición crónica infantil, resultado del “empobrecimiento, del incremento del consumo de alimentos chatarra en las familias y el abandono de los alimentos nutraceuticos<sup>10</sup>” (CPK 2021, 79). Es decir que la prevalencia de desnutrición crónica infantil en el Territorio Kayambi afecta aproximadamente a uno de cada dos niños y niñas, y con riesgo cada vez mayor de presentar obesidad y sobrepeso.

### **Promoción de formas inadecuadas de consumo de alimentos entre la población infantil**

Un informe de FAO et al. (2019) sobre la alimentación en Latinoamérica y el Caribe, indica que las formas “inadecuadas” de consumo de alimentos se refieren a cambios en los patrones de consumo expresados en un aumento de la presencia de los mal llamados “alimentos” ultraprocesados y baratos. En realidad, los “ultraprocesados<sup>11</sup>” no son alimentos, pues como lo afirma Monteiro et al. (2019), se los asocia al deterioro general de la calidad en las dietas. De esto se cuenta con evidencias científicas en las últimas

<sup>10</sup> Entendidos como tales a aquellos que tienen la función de prevenir y/o curar enfermedades a través de dietas equilibradas.

<sup>11</sup> “Son formulaciones industriales fabricadas a partir de sustancias derivadas de los alimentos o sintetizadas a partir de otras fuentes orgánicas” (Monteiro et al. 2019).

cuatro décadas, donde el aumento de este tipo de productos ultraprocesados se debe a innovaciones tecnológicas en los sistemas alimentarios que facilitan su oferta a menores precios en zonas donde avanza la urbanización (FAO et al. 2019).

El consumo de alimentos, entendido como un patrón alimentario, de una parte importante de niños/as en Ecuador tiene tendencia a no ser saludable, puesto que la alimentación de cada niño/a se configura de acuerdo a la influencia que tienen a través de la interacción con sus cuidadores como modelos de sus preferencias alimentarias y del “comportamiento alimentario” (Savage et al. 2007), junto con los recursos disponibles en cada contexto (LeVine 1988). Y el patrón alimentario de la mayoría de ecuatorianos/as se caracteriza por incluir cada vez más productos refinados en sus dietas (López Proaño y Muñoz 2020), las cuales obedecen a las ofertas de un entorno o ambiente moderno (Fall 2011).

Además, la publicidad dirigida a niños/as es un factor que incide en el consumo de alimentos no saludables. De esta manera, al igual que estudios realizados en varios países a nivel mundial<sup>12</sup>, Trujillo-Espino et al. (2018) demuestran que en Lima-Perú se utilizan más técnicas promocionales (imágenes, gráficas audaces<sup>13</sup> y colores brillantes) en los envases cuando los productos son de bajo contenido nutricional, es decir cuando los productos contienen más calorías, más sodio y más carbohidratos (bocaditos, golosinas, cereales, productos de repostería y bebidas no alcohólicas) (Trujillo-Espino 2018). Un estudio similar de Boyland y Halford (2013), en Reino Unido, indica que principalmente los niños con obesidad y sobrepeso incrementan el consumo y la preferencia de marca por la publicidad en televisión. Esta publicidad utiliza temas divertidos y personajes promocionales, y es más utilizada para promocionar productos que tienen alto contenido de azúcar, sal y grasa (Boyland-Halford 2013). Lo que quiere decir que los productos ultraprocesados, aquellos que resultan de las innovaciones tecnológicas, requieren de una inversión mayor en publicidad para impulsar su consumo. Como resultado de las diversas formas de promoción, Gross et al. (2016) y Paredes et al. (2018), advierten que los productos procesados y ultraprocesados se integran de forma creciente en las dietas de las familias rurales.

---

<sup>12</sup> De los cuales Suecia se destaca por usar menor cantidad de publicidad. También se describe que los países con mayor regulación de etiquetado cuentan con etiquetas más legibles y completas.

<sup>13</sup> Una categoría de la clasificación propuesta por la organización *Consumers Internacional*.

## **Modernización de las formas de producción de alimentos en las zonas rurales**

Al igual que la modernización del consumo alimentario, también la producción ha tenido una gran influencia de formas modernas de cultivo, a través de las cuales se han ido perdiendo variedades de cultivos locales y con ellas los conocimientos y posibilidad de una alimentación más diversa; en efecto, formas tradicionales de cultivo más autosustentables en términos de la fertilidad de los suelos o de la sanidad de los cultivos se han sustituido por una agricultura mecanizada, con uso de agrotóxicos y fertilizantes químicos, entre otros contaminantes (Gortaire 2016). Con el tiempo estas prácticas modernas erosionan los suelos, reducen la productividad y dejan a las familias rurales dependientes de los mercados de insumos (Sherwood, et al. 2013), reduciendo de esta manera la calidad de los recursos disponibles para la alimentación de la familia.

El proyecto de modernización agraria comprometió el control de qué y cómo se debe producir y toma impulso en Ecuador con la promesa demagógica, en los años setenta, de elevar la productividad y la eficiencia de los cultivos en tierras devueltas a comunidades a partir de las reformas agrarias de 1950 y 1970; el proyecto se expande entre las décadas de 1980 y 1990 desplazando y subordinando la agricultura indígena y campesina a un modelo de agricultura industrial, agroexportador e integrado al mercado global (como la industria florícola), que entra en disputa ideológica con un creciente movimiento agroecológico que representa un modelo de “desarrollo rural alternativo” (Gortaire 2016) y que camina hacia una agricultura ambientalmente regenerativa, que aplica los principios de los ecosistemas locales, su biodiversidad y relaciones simbióticas, controles biológicos y desarrollo de un microbioma de suelo saludable, conforme a Deaconu et al. (2021).

## **Formas inadecuadas de cuidado o crianza<sup>14</sup> infantil**

En relación a las formas inadecuadas de cuidado infantil, es necesario mencionar que no se han estudiado suficientemente los estilos de alimentación y su influencia en los patrones alimentarios de los niños y niñas. Tal como Pérez-Escamilla y Segura-Pérez (2019) publican para UNICEF, luego de revisar 52 estudios y 27 intervenciones alimentarias en hogares de países de ingresos bajos, medios y altos, observaciones sobre la falta de uso de estrategias de crianza infantil frente a la malnutrición infantil, de manera que recomiendan, al igual que Gross et al. (2010), realizar más estudios que

---

<sup>14</sup> En este estudio, cuando se habla de cuidado infantil y crianza infantil, se refiere a lo mismo.

demuestren la influencia de los estilos de crianza sobre los comportamientos que se generan en niños y niñas al momento de alimentarse.

Berlinski y Schady (2015) informan que, a partir de un estudio publicado en el año 2007 donde se aplicó la Escala HOME (Escala de Observación del Entorno y Ambiente Familiar) a varios países de Latinoamérica, en Ecuador –donde se realizó una adaptación de esta escala que basa su medición en seis áreas<sup>15</sup>-, se destacan dos áreas: la sensibilidad o receptividad, que mide respuestas y estímulos positivos desde los padres a los niños, y el área de aceptación de la conducta del niño o escala de castigo, que mide gritos o golpes a los niños durante la entrevista. De este estudio, Paxson y Schady (2007) concluyeron que la calidad y calidez materna en la crianza infantil se asocia a la salud infantil. De modo que las investigaciones realizadas en Ecuador y Latinoamérica sobre entorno y ambiente familiar, publicadas por Berlinski y Schady (2015), evidencian que los padres o cuidadores/as que responden y estimulan de manera positiva a los menores y aceptan la conducta del niño sin recurrir a gritos y golpes, consiguen niños y niñas con mayor salud –física, cognitiva y socioemocional-. Este tema es atravesado por la distribución (más o menos equitativa) de las tareas de cuidado-crianza dentro del hogar; por ejemplo, en el Ecuador se tiene que por cada 100 horas de trabajo no remunerado (TNR), 77 horas son realizadas por mujeres y 33 horas por hombres (INEC 2020). Esta realidad puede tener relación con la que se expone en ENSANUT (2018), donde se señala que uno de cada dos infantes –menores de cinco años- realiza juegos y actividades de estimulación con su madre, frente al 6,5% de menores –al menos 7 de cada 100 niños/as- que realizan estas actividades con su padre. Esto posiciona el problema del cuidado infantil en cuanto al impacto que recibe de la organización inequitativa de la reproducción social (Rodríguez Enriquez 2015).

Las posibilidades de que una sociedad mejore sus formas y capacidades de cuidado en general y de cuidado infantil en particular, pasa por descentrar la atención de la sociedad en la producción hacia la reproducción y sostenimiento de la vida (Vega et al. 2018), que en términos prácticos se refiere a dar mayor atención al desarrollo de los ámbitos del denominado “diamante de cuidado” (Razavi 2007, 30), lo que Rodríguez Enriquez (2015) sugiere llamar también “redes de cuidado”; que es una visualización conceptual de la manera (más o menos equitativa) en que se produce y distribuye el

---

<sup>15</sup> 1) Receptividad emocional y verbal de los padres, 2) Aceptación de la conducta del niño, 3) Organización del entorno físico y temporal, 4) Provisión de materiales de juego adecuados, 5) Vinculación de los padres con el niño, 6) Oportunidades de variedad en la estimulación diaria.

cuidado entre cuatro actores: 1) familias - hogares, 2) sector no comercial, organizaciones comunitarias y voluntarios/as, 3) sector público y 4) mercado; cuatro formas de acceso al cuidado donde se comparten responsabilidades, trabajos y actividades de forma continua y dinámica, no aislada. No obstante, más allá de enfocarse solamente en las inequidades del cuidado dentro del hogar, se requiere trabajar también en los cuidados comunitarios y públicos, pues los cuidados en el sector privado tienden a ser menos alcanzables para la población en general.

El contexto expuesto define a la crisis de los cuidados también como una consecuencia del capitalismo (Carrasco 2009) expresado en formas inadecuadas de alimentación y cuidado, promovidas activamente por la industria de alimentos para aumentar sus ventas. Lastimosamente, esta crisis tiene serias consecuencias en el estado nutricional de los niños y niñas (Zapata Sossa 2019), en el estado de los recursos productivos y en la sociedad entera. La propuesta desde una visión feminista es una mayor atención a las prácticas de cuidado que logran enfrentar la malnutrición infantil mientras promueven formas de producción sustentables y de reproducción más equitativas.

### **Propuesta de cuidado infantil desde el pueblo Kayambi**

La Confederación del Pueblo Kayambi considera que en el Territorio Kayambi el “castigo ancestral” es una pérdida de sentido –un uso incorrecto- de las practicas ancestrales, que naturaliza el maltrato colonial; por ejemplo, lavar con ají los ojos para castigar, en otros tiempos se utilizaba para fortalecer a los niños y niñas en enfrentamientos contra animales salvajes (FLACSO Ecuador y UNICEF 2020). Por otro lado, CPK (2021) publica la propuesta del “Sistema Intercultural de Desarrollo Infantil Integral y Crianza Sabia para la Vida Comunitaria, denominado con un nombre kichwa de la Sierra: “*Wawakunapak Kintiku Yachay*”; un documento que contiene los principios armonizados en la *Chakana*<sup>16</sup> para identificar vivencias armoniosas y no armoniosas –como el castigo ancestral- con la sabiduría Kayambi; de esta manera, sistematiza saberes, historias y experiencias que recrean las realidades propias de los niños y niñas de primera infancia -0 a 5 años- no solo del Pueblo Kayambi sino de otros pueblos y nacionalidades, tanto en la familia, la comunidad, como en la *chakra* y la madre naturaleza.

---

<sup>16</sup> Símbolo sagrado para varias civilizaciones; escalera, puente o guía de la sabiduría para una vida en armonía.

El 21 de junio del 2019, el Pueblo Kayambi, la alcaldía de Cayambe y la ministra del MIES firmaron el Acuerdo Ministerial 106, que con el apoyo de UNICEF garantizó que el sistema *Kintiku Yachay* se aplique a niños/as menores de 3 años en todos los centros de desarrollo infantil (CDIs) de Cayambe. Este sistema representa una perspectiva pedagógica apropiada pero además es un hito del ejercicio de los derechos colectivos y de autodeterminación en el marco de la demanda histórica por el “Estado Plurinacional y la educación intercultural” que la Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador (CONAIE) realiza desde su constitución en 1986 (CPK 2021). Para aplicar esta propuesta de crianza comunitaria, el pueblo Kayambi ha generado un sistema de apoyo a los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) del sistema público, que a través de brindar talleres y vivencias a las profesoras de educación inicial y primer año de educación básica, aplica el sistema *Kintiku Yachay* que recrea saberes y sabidurías ancestrales y ciencias propias del pueblo Kayambi desde los primeros años de vida de los niños/as. El modelo de gestión es público-comunitario y se diferencia de la educación convencional porque aporta a la formación del “ser comunitario” en los niños/as a través de la escuela comunitaria (CPK 2021). Sin embargo, en el contexto de las restricciones por la pandemia COVID 19, las profesoras visitaron el hogar de cada niño una vez cada dos semanas para dar seguimiento y acompañamiento presencial a las tareas enviadas en línea.

### **La agroecología como alternativa para mejorar la nutrición desde el enfoque de soberanía alimentaria en el pueblo Kayambi**

El territorio del Pueblo Kayambi está constituido por 173 comunidades y organizaciones de segundo grado que conforman la Confederación del Pueblo Kayambi (CPK 2021); cuenta con una población estimada de 450 000 habitantes, de los cuales 148 813 tienen vocación agropecuaria<sup>17</sup>. Aunque la actividad dominante en el territorio es la floricultura de exportación manejada por empresarios, en su mayoría externos a las comunidades, en la actualidad hay familias del pueblo Kayambi que se dedican a esta actividad de forma familiar, sin embargo la mayoría de la población que se dedica a la producción propia, tiene cultivos para la venta en ferias y autoconsumo como: el ganado vacuno y productos lácteos, cebolla, maíz, papas, cebada, trigo y avena. No obstante, otro modo de producción agrícola se empieza a visibilizar desde los años 2000, cuando

---

<sup>17</sup> Datos del censo 2010: 42,6% sector primario, 32,34% sector terciario –servicios a floriculturas y agroindustria-, 14,39% sector secundario y 8,49% no declara actividad y 2,17% “trabajador nuevo” (Da Silva Araujo 2021).

a partir de los huertos familiares y la *chakra* biodiversa se dio paso a la transición agroecológica con 500 productores/as calificados, que en la actualidad suman 160 grupos de productores y productoras agroecológicos/as del Territorio Kayambi (Da Silva Araujo 2021). Estas prácticas culturales del Territorio Kayambi son influenciadas por distintas condiciones biogeográficas como son: la temperatura, la flora y fauna que varía dentro de un rango de altitud que va desde los 600 a los 5790 msnm (FLACSO Ecuador y UNICEF 2020).

En las zonas rurales donde el acceso a servicios es precario, la malnutrición se expresa de forma más aguda, de manera que buscar alternativas de solución en este contexto se hace vital para lograr un desarrollo territorial más equitativo. Desde el enfoque de soberanía alimentaria propuesto inicialmente por la Vía Campesina, así como por varios movimientos y organizaciones, el problema de alimentación y nutrición no puede ser resuelto por los organismos multilaterales, pero por las poblaciones que sufren los problemas de malnutrición a nivel de territorios nacionales y sub-nacionales (ECVC 2018). Una de las propuestas principales desde este enfoque es el autoabastecimiento y autonomía de los países y territorios a través de su propia producción de pequeña escala, es decir, de la agricultura familiar y de la agricultura agroecológica, como lo mencionan Colque et al. (2015). Afortunadamente, en muchas zonas rurales del Ecuador hay posibilidades de acceder a alimentos de mejor calidad, pues la población de familias que se dedican a la agricultura y que producen alimentos es bastante alta, pues aproximadamente representa entre el “60% y 80% de las unidades de producción agrícolas a nivel nacional<sup>18</sup>” (Carrión y Herrera 2012, 163). Este es el caso también de la población del pueblo Kayambi que se dedica a la agricultura familiar con una importante población que también practica la agroecología.

Frente a la dificultad que experimentan los Estados, como el ecuatoriano, para tratar el problema multidimensional de la malnutrición infantil y reducir sus niveles, existen estudios como el de Deaconu et al. (2021) que indican que la producción agroecológica por parte de familias productoras, vincula a éstas con Redes Alternativas de Alimentos (RAA), que involucran la comercialización y la alimentación, mejoran la nutrición de la familia y el acceso a redes de interaprendizaje y apoyo.

En tanto, se espera que la participación en agroecología y en redes alternativas de alimentación (RAA) sean más compatibles con el cuidado infantil, al facilitar el trabajo

---

<sup>18</sup> Aunque su dinámica económica es cada vez es más dependiente de actividades extra parcelarias.

dentro del hogar y la finca para la madre y los cuidadores sustitutos, como caracteriza Nerlove (1974) a los trabajos más compatibles con el cuidado infantil, aquellos que facilitan a los cuidadores estar más tiempo en casa con el niño/a en vez de trabajar afuera. Se conoce que la agroecología, y las RAA tiene más probabilidades de atenuar la necesidad de las familias de buscar trabajo fuera de la propia finca (trabajos asalariados o migración), y enriquecer su alimentación con más productos tradicionales, frescos, altamente nutritivos, de producción propia o silvestre, o conseguidos a través de formas no mercantiles –trueque-, cocinados con menos prisa; y en consecuencia consumir menos productos ultraprocesados, menos nutritivos, cada vez más baratos; sin embargo la presión del aumento de valores en el mercado global frente al trabajo no remunerado de cuidados mayormente atribuido a las mujeres de grupos étnicos no blancos resultan en la decisión de vender sus cultivos en vez de consumirlos, pero con menor probabilidad en familias agroecológicas que venden solo sus excedentes de producción (Deaconu 2021). Sin embargo, no se ha indagado el potencial de las RAA para mejorar la calidad de la alimentación y los cuidados implicados en la atención a niños y niñas de la primera infancia (de dos a cinco años de edad) que son un grupo altamente vulnerable. Indagar en este aspecto de la soberanía alimentaria en hogares de producción agroecológica y no agroecológica se vuelve prioritario.

### **Problema**

El trayecto que ha seguido la malnutrición infantil en el Ecuador en las últimas décadas, demuestra que esta problemática aún carece de respuestas efectivas. Desde la perspectiva de la salud basada en el ciclo de vida, las prácticas de cuidado infantil adquieren una prioridad central, puesto que es la edad que en la práctica define los resultados para el resto de la vida de esos infantes. En zonas rurales y de población indígena, en donde el problema es más agudo, es de suma importancia encontrar alternativas locales adecuadas a la realidad de cada territorio. Estudios anteriores demuestran que al ser la agroecología una forma alternativa de producción para muchas familias rurales, también provee al hogar de alimentos variados y libres de agrotóxicos, además de hacerlos accesibles de forma directa y de generar ahorro para las familias que practican la agroecología (ver, por ejemplo, el citado estudio de Deaconu en Imbabura). Al parecer, las familias que practican la agroecología – familias agroecológicas- generan redes alternativas a diferencia de las familias de referencia que no practican agroecología –familias no agroecológicas-, en las que comparten conocimientos y

prácticas que resultan en mejores indicadores socioeconómicos y de salud. El presente estudio parte de las diferencias encontradas en otros estudios sobre nutrición infantil y formas de producción en las zonas rurales e indaga sobre posibles diferencias en prácticas de cuidado y patrones de alimentación de menores de cinco años entre familias agroecológicas y familias no agroecológicas, en la búsqueda de alternativas locales de cuidado y alimentación frente al problema de la malnutrición infantil en zonas rurales y de población indígena.

### **Pregunta de investigación**

¿En qué medida las **prácticas de cuidado y los patrones de alimentación infantil** de niños y niñas de 24 a 60 meses de edad se diferencian entre familias que realizan producción agroecológica y no agroecológica en el Territorio Kayambi?

### **Hipótesis de trabajo**

Las prácticas de cuidado/crianza infantil de las familias del Territorio Kayambi que practican producción agroecológica y no agroecológica influyen sobre los patrones de alimentación infantil en niños y niñas de 24 a 60 meses de edad de formas diferenciadas, pues las familias agroecológicas acceden a redes alternativas de conocimiento sobre prácticas de cuidado, que permiten alimentar y cuidar mejor a los niños y niñas que las familias de producción no agroecológica, quienes tienen menos acceso a redes alternativas de alimentos así como a su información y formación. Desde el enfoque de la soberanía alimentaria, la agricultura familiar en general provee de alimentos a las familias rurales, sin embargo, la agroecología tiene mayores posibilidades de generar diversidad de alimentos y por tanto de alimentar y de promover un mejor cuidado a los niños de 24 a 60 meses de edad.

### **Objetivos de la investigación**

A continuación, se presenta el objetivo general de este estudio junto con sus tres objetivos específicos.

#### **Objetivo general**

Comparar las prácticas de cuidado/crianza y los patrones de alimentación infantil, en niños y niñas de 24 a 60 meses de edad de familias del Territorio Kayambi que practican producción agroecológica y no agroecológica.

## **Objetivos específicos**

1. Describir los contextos de cuidado infantil de familias agroecológicas y no agroecológicas del territorio Kayambi.
2. Describir las interacciones y estrategias de alimentación aplicadas entre cuidadores/as y niños/as del territorio Kayambi.
3. Comparar la diversidad de la dieta de los niños y niñas de 24 a 60 meses de edad entre familias que realizan producción agroecológica y no agroecológica del Territorio Kayambi.

Luego de la introducción del presente estudio, en el capítulo 1 se presenta el marco teórico de la tesis, en el cual se construye la noción teórica que facilitó la comprensión de la problemática de la malnutrición expuesta, a partir de varias categorías conceptuales relacionadas a mirar de una forma heterodoxa a las prácticas de crianza infantil y su relación con la alimentación. De esta forma, se aborda la tesis desde el feminismo y su enfoque de género, para poner en valor el trabajo de los cuidados a partir de la perspectiva reproductiva y describir sus diversas expresiones en la práctica y el discurso cuando distinguimos la dimensión de las prácticas como capacidad de agencia de los actores sociales frente a una realidad dada.

El capítulo dos describe la metodología que se utilizó para desarrollar la investigación de acuerdo a cada objetivo de la tesis. Primero se describen las variables e indicadores que sirvieron como guía para realizar el levantamiento de información en campo a través de varios métodos que en conjunto facilitaron la triangulación de información y dar argumento a los resultados del estudio. Se realiza una descripción detallada sobre cómo se aplicaron los métodos de investigación en campo y se concretan en tres instrumentos de levantamiento de información aplicados a través de la etnografía, la entrevista semiestructurada y el recordatorio de 24 horas. Los formatos de cada instrumento se encuentran en la sección de anexos al final de la tesis.

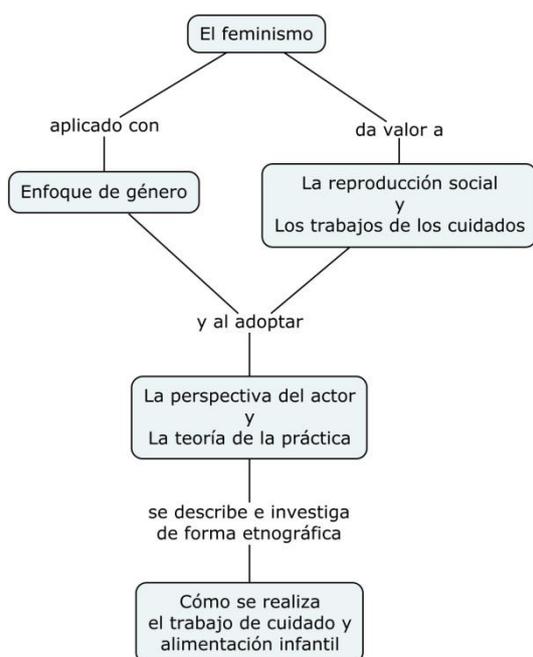
En el capítulo tres presenta la sección de resultados. Aquí se describen los casos de estudio a través de relatos que dan a conocer en tres secciones y de forma descriptiva las variables importantes de los cinco niños/a de las cuatro familias del estudio. La primera sección de resultados describe el contexto de cuidado infantil en base a las condiciones materiales, de acceso a recursos y socioeconómicas, para cada niño/a de cada familia que realiza producción agroecológica y no agroecológica en el Territorio Kayambi. En la segunda sección de resultados se describen las prácticas de crianza infantil a través de diferentes interacciones de los cuidadores y cuidadoras, principales y secundarios/as, con los niños y niñas; y cómo se distinguen estas prácticas en cada cuidador dando lugar a diferentes manifestaciones de hábitos saludables. La tercera sección de resultados corresponde a la comparación de la diversidad dietética de los niños y niñas menores de cinco años de las cuatro familias; se aborda a partir de distintos aspectos relacionados a la cantidad y calidad de alimentos disponibles en cada familia y las condiciones existentes para que estos alimentos sean consumidos por los niños/a en siete días de estudio. La última sección de esta tesis presenta las conclusiones del estudio.

## Capítulo 1. Aproximación teórica

En esta sección se desarrollan las categorías conceptuales utilizadas para analizar los resultados obtenidos en la investigación de campo, en función de responder la pregunta de investigación: ¿En qué medida las prácticas de cuidado y los patrones de alimentación infantil de niños y niñas de 24 a 60 meses de edad se diferencian entre familias que realizan producción agroecológica y no agroecológica en el Territorio Kayambi?

El esquema que se sigue para desarrollar el marco teórico de este estudio parte de comprender el valor de la reproducción social y el trabajo de los cuidados con un enfoque de género y desde la postura teórica del feminismo (Carrasco 2003, León 2003, Pérez Orozco 2006, Paredes 2010, Carrión 2013, Gutiérrez 2018 y Vega et al 2018) plural (Lamus Canavate 2012). Para la investigación empírica adoptamos la perspectiva orientada al actor (Long 2007) y la teoría de la práctica (Schatzki 2019) para comprender las manifestaciones heterogéneas del cuidado en el territorio, de acuerdo a la composición de las familias, los recursos y sobre todo, la agencia expresada como estrategias de crianza; para describir de forma cualitativa y etnográfica cómo se realiza el trabajo de cuidado infantil y como este trabajo tiene una relación con la alimentación de los niños y niñas.

**Figura 0.1. Esquema teórico del estudio**



Elaborado por el autor

### **1.1. La perspectiva de la reproducción y sostenibilidad de la vida para enfrentar las crisis nutricionales**

El feminismo plural busca “cuestionar el sistema de opresiones” (Paredes 2010), frente a la corriente teórica del feminismo que se limita a mejorar situaciones y condiciones de las mujeres; así en Latinoamérica, los feminismos indígenas y comunitarios suman al debate teórico las relaciones de: clasismo, racismo, de lesbofobia, colonialismo e imperialismo, entre mujeres y entre mujeres y hombres, con visiones críticas, propias desde cada tejido social, como lo plantea la activista y escritora boliviana Julieta Paredes (2010). Luego, el enfoque de género, que es una herramienta analítica y metodológica de dimensión política del feminismo, busca la construcción de relaciones de género equitativas y justas, no patriarcales, a la vez que reconoce la existencia de otras discriminaciones y desigualdades derivadas del origen étnico, social y orientación sexual (Lamus Canavate 2012).

En este sentido, Vega et al. (2018) y Guitiérrez (2018) expresan que la práctica y reflexión feminista, comunitaria y popular, es guiada con la brújula de la perspectiva de la reproducción; esta brújula nace a partir de la crítica a la perspectiva productivista y utilitarista del capitalismo colonial que domina las geografías; así, la perspectiva reproductiva pone al centro “la sostenibilidad y mantenimiento cotidiano de la vida” (Vega et al. 2018).

Para valorar el trabajo reproductivo, León (2003, 7) describió el planteamiento consecuente de la economista feminista Cristina Carrasco (2003), que para analizar las estructuras de los tiempos de vida y de trabajo –reproductivo, productivo y de regeneración- se deben incluir los tiempos no mercantilizados; para esto, una pregunta clave es: “¿Cómo resuelven las sociedades la sostenibilidad de la vida humana?”, y al responderla será fundamental valorar: “el tiempo no mercantilizado”, nombrar a las personas que asumen “el cuidado de la vida” e “interpretar el mundo desde la perspectiva de la reproducción y sostenibilidad de la vida” (2003), así como de su posibilidad de generar vida<sup>19</sup> o generar muerte (Hinkelammert y Mora Jiménez 2005).

La adopción de una perspectiva feminista y de la economía de los cuidados permite entender las crisis nutricionales como “crisis del cuidado” (Pérez Orozco 2006) pues no

---

<sup>19</sup> Con actividades humanas de cuidado –no institucionales- y sus formas de división social del trabajo entre hombres y mujeres que materializan formas adecuadas o apropiadas de satisfacer las necesidades humanas.

solo reflejan la exacerbación de las condiciones materiales para asegurar la alimentación (el acceso a los recursos), pero también de los arreglos sociales que definen quienes deben cuidar (en muchas sociedades generalmente son mujeres), disponiendo de sus tiempos de trabajo (generalmente no remunerado) pues son considerados trabajos de poco o ningún valor. Esta naturalización del trabajo de cuidado como un trabajo de mujeres, de nulo o bajo valor de su tiempo y con bajas demandas y acceso a recursos, se combina con una escasa atención al cuidado de niños y niñas, adultos mayores o miembros familiares con necesidades diversas que requieren de cuidadoras/es. Estudios sobre las condiciones de la malnutrición de niñas y niños en el Ecuador, demuestran la enorme importancia que tiene el trabajo de los cuidadores para aprovechar los pocos recursos disponibles y revertir las condiciones de malnutrición. Los estudios de LeVine (1988), Rocha et al. (2007), Paxson y Schady (2007), Berlinski y Schady (2015), demuestran que los afectos en el cuidado son tan importantes como los recursos materiales que se utilizan en la alimentación. Relevando de esta manera que es tan importante el acceso a recursos adecuados de alimentación y a los tiempos de los cuidadores como a su conocimiento, experiencia y afectos. Esto nos lleva a desarrollar en la siguiente sección la perspectiva del actor y de la práctica como complementarias en la identificación de diferentes patrones de cuidado entre familias rurales del pueblo indígena Kayambi.

## **1.2. La perspectiva orientada al actor y la teoría de la práctica**

La perspectiva orientada al actor distingue “la capacidad de agencia” (Long 2001) que tienen los humanos para transformar la realidad a través de heterogéneas prácticas y discursos ligados a experiencias en interacción con la sociedad y con su territorio; estas experiencias pueden entrar en un posible contraste o conflicto con los proyectos ejecutados de arriba hacia abajo, desde las instituciones u organismos multilaterales. En este estudio, la capacidad de agencia son las prácticas de cuidado y alimentación infantil que emplean los cuidadores/as de niños/as para criarlos/as bien y así enfrentar el problema de malnutrición. De acuerdo con Long (2007), la heterogeneidad de realidades configura las diferentes capacidades de agencia en un mismo territorio, y están en plural de acuerdo a distintos elementos que pueden configurarlas como: el territorio, la composición de las familias, el capital social, la historia y los recursos disponibles.

Respecto de las prácticas, que de modo general en este estudio son las prácticas de cuidado y todas las prácticas que giran alrededor de la alimentación infantil, la teoría de la práctica (Schatzki 2019) abre una posibilidad de comprensión capaz de atribuir a estas actividades humanas, en relación a la dimensión material que las rodea, como una cadena combinada de distintos procesos y eventos particulares que configuran diferentes prácticas generadoras de cambios sociales, que dan explicación a la lectura de fenómenos sociales como el que convoca a este estudio, la malnutrición infantil.

### **1.3.El cuidado; prácticas de cuidado/crianza infantil; estilos de crianza infantil y alimentación; niños y niñas de 2 a 5 años de edad**

Al combinar “la perspectiva de la reproducción” (Carrasco 2003), con la perspectiva del actor (Long 2001) y la teoría de la práctica (Schatzki 2019), se mira a la crianza y alimentación infantil como diversas formas en que las familias resuelven el sostenimiento de la vida y el cuidado de las personas, en función de la distribución del tiempo destinado para ello entre hombres y mujeres, la forma en la que usan los recursos así como la experiencia y conocimiento que disponen. Si bien la perspectiva feminista tiene un enfoque de género al sostener que: las mujeres son generadoras de riqueza y garantizan soberanía alimentaria aun cuando las condiciones son desiguales (Carrión 2013); al fijarnos en los actores sociales involucrados en las prácticas de cuidado infantil y de alimentación infantil podemos apreciar a hombres y mujeres que de forma diversa, no homogénea, y de acuerdo a las condiciones dadas, consiguen soberanía alimentaria.

Fijarse en la crianza infantil es importante porque tanto el medioambiente como las experiencias durante los cinco primeros años de edad, de los niños y niñas, fortalecen las sinapsis -conexiones neuronales-; así que antes del nacimiento, las sinapsis desarrollan los sentidos, los sentimientos y el comportamiento; y después del nacimiento se desarrollan las habilidades de lenguaje, motoras y cognitivas (Pérez-Escamilla y Segura-Pérez 2019). También a partir de Pollitt et al. (2007) y Gallegos (2016) se sostiene que la edad comprendida entre los cero y cinco años de edad determina el desarrollo –adecuado o no- de toda la vida; por esto, en esta edad son importantes tanto los factores afectivos y culturales al ejercer crianza infantil. Factores culturales como pueden ser el acceso o no a los alimentos tradicionales de la zona y a la

diversidad de los mismos. Con respecto a los problemas de desarrollo, Berlinski y Schady, mencionan que: inician “en los primeros cinco años de vida porque muchos de esos niños no reciben la estimulación requerida para asegurar el desarrollo adecuado”, ni alimentación con nutrientes necesarios (2015, 15).

En la cosmovisión del Pueblo Kayambi, el cariño hacia los niños/as, expresado en palabras, juegos y atenciones, es importante a lo largo de toda la vida; y es la “construcción del ser comunitario<sup>20</sup>” la crianza que guía las prácticas de cuidado a niños y niñas; a su vez el ser comunitario se forma a partir de la permanente interacción con la vida comunitaria entre humanos y no humanos (FLACSO Ecuador y UNICEF 2020).

Junto a esto, cabe mencionar que el “castigo ancestral” es una naturalización del maltrato de herencia colonial sobre las poblaciones originarias para educarlas y que se reproduce en diferentes relaciones desiguales de poder, como desde los padres y docentes hacia niños y niñas; no obstante, pasar el cuerpo del niño/a con plantas de ortiga y marco se aplican tanto para limpiar el mal aire, el mal de ojo o el susto, como para corregir conductas inadecuadas con ortiga, la correa o bañarles en agua fría a los infantes a partir de los dos años de edad (FLACSO Ecuador y UNICEF 2020). En la sociedad andina, una sociedad no occidental que cobija al Pueblo Kayambi, la crianza se da en el ámbito de la socialización paralela entre la familia y la comunidad, la cual es interdependiente, mutua y recíproca entre humanos y no humanos –deidades y naturaleza<sup>21</sup>- (Zambrana Balladares 2007). Por su parte, CPK (2021), plantea armonizar la relación entre seres humanos y la Pachamama, practicando la sabia crianza infantil desde la “cosmoexistencia” en los distintos contextos “geobiodiversos” (CPK 2021). Sobre esto se cita la siguiente observación realizada en la zona rural andina de Cochabamba-Bolivia:

La chacra no sólo es un espacio físico donde los niños desarrollan la práctica agrícola junto a sus mayores, sino más bien, constatamos que la chacra es un espacio multidimensional donde los niños aprenden a construir conocimientos, desarrollan y fortalecen su personalidad ligada al “saber agricultor”; comparten experiencias y conocimientos con su comunidad infantil, y principalmente, viven y crecen en permanente aprendizaje (Zambrana Balladares 2007, 87)

---

<sup>20</sup> Los saberes que orientan la crianza del ser comunitario son: el *Alli Kawsay* y seis tipos de aprendizajes: el *Ñukanchik kawsaypi*, la *chakra* andina, el *shunkumanta ñukanchik shimi*, la espiritualidad y ritualidad, el *sumak hampi*, y el *alli mikuna*.

<sup>21</sup> Agua, animales, plantas, otros seres de la naturaleza (FLACSO Ecuador y UNICEF 2020).

En contraste, la sociedad occidental divide la socialización en dos etapas: una familiar seguida de la etapa del entorno social ampliado, donde en cada una de estas el niño y la niña internalizan los roles de la estructura familiar y social (Zambrana Balladares 2007). En todo caso, el concepto de familia es la unidad social más propicia para el desarrollo bio-psico-social del infante; pues es donde se transmiten los fundamentos para la integración a la sociedad (Blanco y Umayahara 2004).

Ahora, el “buen cuidado” no debe entenderse como conocimientos o prácticas homogéneas; más bien sería una estabilidad resultante de ontologías contradictorias que surgen de intercambios “don-contradon” entre mujeres y hombres, donde también se presentan “conflictos y confrontaciones” para construirlo (Martín Palomo 2014, 63).

Para distinguir estilos de crianza, Varela Arévalo et al. (2018), en su estudio realizado en familias de Cali-Colombia, aplica la clasificación de Hurley et al., (2011) de cuatro estilos parentales de alimentación: “responsivo” –con autoridad-; “no responsivo” –autoritario-; “indulgente” –permisivo-; y “negligente” –descuidado o no involucrado-. Respecto a esta clasificación, Patrick et al., (2005) realizó un informe de investigación en el que evidencia los beneficios de una alimentación “con autoridad” -*authoritative feeding*- al aumentar el consumo de lácteos, frutas y verduras en niños y niñas. En este sentido, sería probable hallar familias con cuidadores-as- principales del estilo “con autoridad” o “responsivos” que cuenten con niños y niñas que en sus dietas incluyan los tres grupos de alimentos mencionados. O viceversa, que niños y niñas que consumen estos tres grupos de alimentos cuenten con cuidadores-as principales del tipo “con autoridad” o “responsivos”.

Por otro lado, Flores-Peña et al., (2017), en su estudio, realiza una traducción de esta clasificación de estilos parentales de alimentación al idioma español, con la aprobación de su autor. Es así que los cuatro estilos se pueden distinguir de acuerdo al nivel de responsividad y el nivel de exigencia que ejercen los padres en los momentos de alimentación a sus hijos-as-. De esta manera la clasificación de estilos parentales de alimentación quedaría explícita en la siguiente enumeración:

1. Con autoridad (alta exigencia/alta responsividad).
2. Autoritario (alta exigencia/baja responsividad).
3. Indulgente (baja exigencia/alta responsividad).
4. No involucrado (baja exigencia/baja responsividad).

Además, Varela Arévalo et al. (2018) explica las características de los cuatro estilos. 1) el primer estilo se caracteriza por cuidadores-as- que no solo identifican el hambre y la saciedad de los niños-as- sino que también refuerzan hábitos saludables de alimentación al establecer niveles de disciplina adecuada con disposición de alimentos saludables; 2) el estilo no responsivo se caracteriza por cuidadores-as- que aplican el premio o el castigo con altos niveles de control frente a “comportamientos indeseados”; 3) el estilo indulgente tiene niveles de control bajos y permite al niño-a- decidir el tipo y cantidad de alimentos; y 4) el estilo negligente representa cuidadores-as- que no controlan los patrones ni las preferencias de los niños-as-, de tal manera que se mantienen al margen de su alimentación.

Para facilitar el análisis de dos subvariables –interacciones de crianza infantil y hábitos alimentarios- correspondientes a los objetivos específicos 1 y 2, respectivamente, se diseñó la tabla 1.1 donde se muestra una forma de clasificar la información relacionada a interacciones de crianza y alimentación infantil.

**Tabla 1.1. Estilos de crianza infantil y alimentación**

Clasificación de estilos de crianza infantil y alimentación		Nivel de exigencia parental (control, disciplina, monitoreo o vigilancia)	
		Alta	Baja
Nivel de responsividad parental	Alta	<p>Con autoridad (responsivo) <i>-authoritative-</i></p> <p>Evidencia: Aumenta el consumo de lácteos, frutas y verduras en los niños-as- (Patrick et al. 2005)</p>	<p>Indulgente (permisivo) <i>-indulgent-</i></p> <p>Evidencia: Relación positiva con sobrepeso y obesidad (Hurley et al. 2011), por disponibilidad de alimentos poco saludables en el hogar (Varela Arévalo et al. 2018).</p>
	Baja	<p>Autoritario (no responsivo) <i>-authoritarian-</i></p> <p>Evidencia: tiene asociación con el sobrepeso y obesidad infantil (Hurley et al. 2011;</p>	<p>Negligente (No involucrado) <i>-uninvolved feeding-</i></p> <p>Evidencia: Padres delegan a otras personas la alimentación de los hijos/as; y desconocen</p>

		Aliño Santiago et al. 2007)	sus gustos alimentarios (Varela Arévalo et al. 2018). Posibilidad de aumentar riesgo de sobrepeso y obesidad (Hurley et al. 2011).
--	--	-----------------------------	---

Elaborado por el autor con base en Patrick et al. (2005); Aliño Santiago et al. (2007); Hurley et al. (2011); Flores-Peña et al. (2017); Varela Arévalo et al. (2018).

*Nota:* Las asociaciones de alimentación no responsiva, permisiva y no involucrada con la obesidad y sobrepeso que indican Hurley et al. (2011) se dan en el contexto de países de ingresos altos. En países América Latina y el Caribe son escasos los estudios con este tipo de asociaciones; como lo mencionan en Vizcarra et al. (2019) y Pérez et al. (2022).

En cuanto al alimento, las diversas capacidades de agencia de los actores sociales pueden explicar el control que tienen sobre su alimentación.

#### **1.4. Territorio; Agroecología; Redes Alternativas de Alimentos (RAA)**

El concepto de territorio, desde la cosmovisión indígena, es donde se reproducen las relaciones de vida, la existencia, y está compuesto por lo natural, lo sobrenatural, lo que está encima del suelo, sobre el suelo y debajo de él (Micarelli 2018).

Con respecto a la agroecología, en el artículo de Wezel et al. (2009), se menciona que este término ha venido tomando diferentes significados como: ser una disciplina científica (de 1930 a 1960), un conjunto de prácticas agrícolas (desde 1980), y como un movimiento social (de 1960 a 1990); adicionalmente, para la investigación científica se comprenden tres dimensiones: 1) parcela y campo, 2) agroecosistemas y fincas, y 3) todo el sistema alimentario. De esta manera, la agroecología para la presente investigación se define al combinar diferentes significados de prácticas agrícolas que identifican a un movimiento social que regenera los agroecosistemas desde sus propias fincas.

En referencia a Latinoamérica, el profesor de Agroecología chileno Miguel Altieri y el profesor de etnoecología mexicano Víctor Toledo, describen que el conjunto de iniciativas agroecológicas en la región, entre ellas las de la región Andina, representan una “revolución agroecológica” opuesta a la agroindustria y agroexportación; pues han facilitado acercarse a una soberanía alimentaria caracterizada por: autosuficiencia local, conservación y regeneración de la agrobiodiversidad, producción de alimentos sanos sin uso de altas cantidades de insumos y empoderamiento de las organizaciones campesinas

(2010). En definitiva, la agroecología se inserta a la disputa del territorio alimentario de Ecuador y del mundo, donde se distinguen dos formas de pensamiento y prácticas agroalimentarias: el uno pasivo víctima de la modernización; y el otro activo en desarrollar alternativas contrahegemónicas que desterritorializan las prácticas que originan la pandemia de la malnutrición (Sherwood et al. 2013).

Desde las organizaciones de productores campesinos a nivel mundial, representados por La Vía Campesina (LVC), existe la propuesta de redescubrir las prácticas de la agricultura tradicional sustentable, que actualmente se denomina agroecología, en lograr la mayor autonomía productiva a partir del cuidado de la vida en los suelos, para lograr cosechas más seguras y libres de agrotóxicos y fertilizantes químicos (ECVC 2018).

A propósito de la agroecología en Ecuador, esta tiene su inicio en los sistemas agrícolas ancestrales y patrimoniales que aún existen/resisten pese al urbanismo, la agroindustria y el extractivismo; es conocida por su amplia polisemia discutida tanto en organizaciones como en altos niveles políticos; de esta manera constituye un modelo agrario que conduce a la liberación de la estructura dominante, pero que también corre el riesgo de ser reducida a simples técnicas limpias -sostenibles y responsables- y de ser cooptada por intereses privados con fines comerciales que debilitarían el avance “hacia la soberanía alimentaria” (Intriago y Gortaire Amézcuca 2016). Mientras tanto, en la actualidad, en el Pueblo Kayambi, las productoras agroecológicas se consideran así porque para obtener alimentos saludables realizan una “producción sana” y el valor de uso de estos alimentos está en que la mayoría se destina al consumo familiar y el resto para la venta; por lo tanto, no usan agroquímicos (Da Silva Araujo 2021).

En términos prácticos, la agroecología se inspira en sistemas agrícolas tradicionales que facilitan satisfacer la necesidad alimentaria a través de cultivos y mercados alternativos que regeneran sistemas agrobiodiversos en las fincas junto con la reintegración de animales, de acuerdo al contexto sociocultural, al ecosistema y al territorio en el que se practica; de esta manera, la práctica de agroecología genera mayor autonomía para satisfacer la necesidad alimentaria sin transferir el trabajo campesino ni el valor de la producción al mercado global, con menor dependencia de paquetes tecnológicos del proyecto de modernización agraria (Gortaire 2016).

Ampliando la perspectiva de la agroecología, en diálogo con el feminismo, Zuluaga Sánchez et al. (2018) coinciden en ampliar la comprensión del conflicto entre reproducción de la vida y reproducción del capital; buscando visibilizar la importancia

de actividades no mercantiles y superar el patriarcado de las relaciones tradicionales de género, expresadas en roles naturalizados de una numerosa cantidad de mujeres que realizan trabajos invisibles de cuidado y sostenimiento de la vida -de personas, comunidades y naturaleza-; de esta forma, plantean una urgente restauración de la naturaleza y de las relaciones entre géneros. Por ejemplo, se menciona el caso de la Red de Productores Agroecológicos del Pueblo Kayambi (RESAK), entre las organizaciones campesinas más importantes que promueven la agroecología con el apoyo de varias ONG's (Intriago y Gortaire Amézcuca 2016). La RESAK ha facilitado a las mujeres conciliar el trabajo doméstico, el de cuidados y el productivo, gracias a la producción agroecológica, lo que se ve reflejado en una mayor satisfacción en contraste con el trabajo realizado en florícolas locales (Rojas 2017).

Ahora, las Redes Alternativas de Alimentos (RAA) son un movimiento sub-político que plantea posibilidades de relacionarse con el alimento de una manera más saludable, sustentable y socialmente equitativa que las de la modernización agroalimentaria (Paredes, Prado y Sherwood 2020). Así, para comprender la relación entre agroecología y las RAA, Deaconu et al. (2019), encontró que las familias rurales que se vinculan a las RAA tienen estilos de vida distintos porque tienen acceso a formas de producción, distribución y consumo distintas a aquellas familias que no pertenecen a estas redes. Por ejemplo, las formas de producción son más ecológicas y diversas, la distribución de los alimentos producidos se logra a través de mercados directos al consumidor y trueque con otros productores; por lo tanto sus dietas son más diversas al provenir de varias fuentes y contener mayor porcentaje de alimentos producidos en las propias fincas, lo que les permite ahorrar en la compra de alimentos (Deaconu et al. 2019). Además, en Deaconu et al. (2021), se evidencia que las familias vinculadas a RAA cuentan con mejores indicadores de calidad de alimentación frente a sus vecinos que no lo están; de modo que no solo son familias que producen agroecológicamente sino que también se involucran en redes que van mas allá de su finca.

La importancia de diferenciar entre una familia que solo produce agroecológicamente y una familia que además se vincula con RAA se entiende en cuanto a los factores multidimensionales de la calidad de la alimentación infantil. Pues, además de la diversidad, el origen y el número de comidas, son importantes las prácticas afectivas que se encierran en el trabajo de cuidados. Es decir, la familia necesita algo más que

producir diverso y ecológico. A continuación se define lo relacionado a la calidad de la dieta infantil.

### **1.5. Calidad de la dieta; patrones de alimentación infantil; prácticas de crianza alimentaria; hábitos alimentarios; diversidad de la dieta**

Como se pudo apreciar en la sección teórica 1.3 donde se abordó temas relacionados a la crianza infantil, se puede entender que la edad preescolar es una edad en la que distintos factores de tipo biológico, psicológico y social, influyen en que los niños y niñas tengan los fundamentos para desarrollarse en su entorno social. Entonces se afirma que las formas de alimentación infantil al ser diarias, dependen de cómo se transmiten sus fundamentos en la edad de 0 a 5 años, la cual determinará su estado de salud a lo largo de su vida.

Rocha et al. (2007), muestran que la situación nutricional de los preescolares depende de una heterogeneidad de estrategias sociales que pueden conllevar hacia ausencia o presencia de problemas nutricionales pues no necesariamente los indicadores económicos la determinan.

Esta afirmación se respalda en estudios de perspectiva antropológica y de psiquiatría que realiza LeVine (1988), donde explica que las dos vertientes del conocimiento sobre el “cuidado parental humano” –*human parental care*- mantenían una separación en curso –no contradicción-; así, por un lado las ciencias sociales enfatizan en que las prácticas de alimentación infantil evolucionaron en función de una continua adaptación, de minimizar riesgos y maximizar beneficios del cuidado infantil, frente a las condiciones –amenazas o facilidades- sociales, económicas y ambientales, en diferentes culturas; y por el otro lado, desde las ciencias biológicas el cuidado infantil de los padres se basa universalmente en el apego niño-cuidador como algo innato a todos los humanos adultos (LeVine 1988).

En consecuencia, desde este planteamiento, Robert LeVine genera un nuevo modelo donde el cuidado parental humano se distingue en las estrategias que los padres aplican a corto y largo plazo para criar a sus hijos/as, en función de la “cantidad” y/o “calidad” de: el tiempo, la atención, y de los recursos domésticos asignados (1988, 6). Así también en la actualidad se sostiene que los hábitos alimentarios de los niños y niñas tienden a ser resultado de la interacción padres-hijos y cuidadores-niños donde se

establecen: rutinas, conductas y actitudes hacia los alimentos, como lo indica Varela Arévalo et al. (2018), en su estudio de prácticas parentales de alimentación infantil.

De esta manera, en Savage et al. (2007), se asevera que los primeros años del niño y de la niña son centrales al configurar su “comportamiento alimentario” -*eating behavior*-, es decir: qué, cuándo, cuánto y cómo<sup>22</sup> comer; que será la base para los patrones alimentarios futuros (la calidad de su dieta, su peso, y opciones alimentarias); ya que en esta edad, los padres y cuidadores son los modelos principales del “comportamiento alimentario” y quienes influyen en los menores al desarrollar preferencias sobre los alimentos que se ponen a su disposición. En relación con lo mencionado se pueden distinguir dos tipos de dietas: una que es resultado de miles de años de evolución caracterizada por patrones de consumo de “alimentos necesarios para el crecimiento y salud de los niños”, la que en este estudio llamaremos -Dieta tradicional-; y la otra caracterizada por productos económicos cargados de altas cantidades de energía, apetitosos y que promueven aumento de peso por sobrealimentación, la llamaremos -Dieta moderna- (Savage et al. 2007). Estas ideas también se soportan en Aliño Santiago et al. (2007), donde se evidencia que en la edad preescolar se construyen los cimientos de la personalidad, por lo tanto el aprendizaje de hábitos asociados a la salud –la cultura de la salud- y calidad de vida a largo plazo. Así, uno de los hábitos de mayor interés mundial es la higiene y salubridad, lo que Guerrant et al. (2013), muestra asociación con las afecciones entéricas o diarreas, y la etapa más influyente son los dos primeros años de vida; esto afecta a uno de cada cinco niños y niñas en todo el mundo y a uno de cada tres niños y niñas en “países en desarrollo”, es causa de deficiencias nutricionales y por ende de retraso en el crecimiento; a fin de evitar esto, el niño debe lavarse las manos después de usar el baño, y los padres o cuidadores se deben lavar las manos antes de preparar la comida.

Adicionalmente, citando a Gil et al. (2015), la calidad de la dieta es una alimentación que incluye una densidad de nutrientes y energía; es de interés porque su equilibrio/desequilibrio está asociado con los factores de riesgo de contraer enfermedades crónicas no transmisibles (ECNTs) -*non-communicable chronic*

---

<sup>22</sup> Adiciono el “cómo comer” en función de que el comportamiento alimentario abarque hábitos alimentarios como los relacionados a la higiene personal.

*diseases (NCCDs)*;- de esta manera se ha vuelto necesario contar con índices o indicadores<sup>23</sup> de calidad de la dieta (DQIs), desde los cuales se estudian diferentes patrones dietéticos o de alimentación –más o menos saludables-. De ahí que los DQIs se dividen en tres grupos:

- a) basados en nutrientes,
- b) basados en alimentos o grupos de alimentos,
- c) índices combinados (son la mayoría de DQIs e incluyen recomendaciones dietéticas) (Gil et al. 2015).

Los instrumentos de medición utilizados a nivel individual son: el “recordatorio de ingesta cuantitativa de 24 h”, registros dietéticos y “cuestionarios de frecuencias de consumo de alimentos” (Gil et al. 2015). De modo que una forma de diagnosticar la calidad de la dieta es si esta representa alimentos saludables o alimentos no saludables.

En Popkin y Solon (1976), Popkin (1980), se evidencia que la participación de las madres rurales en trabajos de mercado incompatibles con el cuidado infantil reduce el tiempo que dedican al ocio y al cuidado de los niños y las niñas, ocasionando conflictos con la nutrición infantil. En específico, Nerlove (1974) caracteriza las probabilidades en que las actividades de subsistencia son más compatibles con el cuidado infantil: cuando no existe obligación de estar lejos de casa; las tareas son relativamente monótonas y no requieren una gran concentración; el trabajo no es peligroso; el trabajo se puede realizar a pesar de las interrupciones; y el trabajo se reanuda tranquilamente una vez interrumpido. Para lo cual, se retoma el ejemplo de las mujeres productoras de la Red de Productores Agroecológicos del Pueblo Kayambi (RESAK), donde practicar agroecología les ha facilitado conciliar el trabajo de cuidados con el trabajo doméstico y productivo (Rojas 2017).

A modo de síntesis y base de análisis, hasta aquí se determina una fórmula de la calidad de la dieta representada por cuán saludable o equilibrada es la cantidad y la calidad de: el tiempo, la atención y los recursos que los padres o cuidadores asignan a los niños y niñas, de acuerdo a las diferentes condiciones sociales, económicas y ambientales dadas. Por tanto, las dietas saludables o equilibradas versus las dietas no saludables o

---

<sup>23</sup> Los indicadores de mayor referencia y validación son: “el indicador de alimentación saludable (HEI), el índice de calidad de la dieta (DQI), el indicador de dieta saludable (HDI) y la puntuación de dieta mediterránea (MDS)”; otros medidores son adaptaciones de los mencionados (Gil, Martínez de Victoria and Olza 2015).

desequilibradas se diferencian en la densidad de nutrientes y energía que contienen, así como en prevenir o no las ECNTs<sup>24</sup>.

Por esta razón, el estudio busca encontrar las relaciones que puede haber entre los principales factores que determinan si la alimentación de un niño/a es de calidad más saludable o menos saludable. Así, uno de estos factores es la cantidad y la calidad de los recursos alimentarios que los padres o cuidadores tienen a disposición para los menores, el cual será descrito a través de lo que corresponde a la cantidad y calidad de alimentos disponibles para el niño/a. Y el factor que puede hacer la diferencia entre un mayor o menor equilibrio en la alimentación infantil frente a los recursos alimentarios disponibles es el de las prácticas de cuidado, descritas a través del contexto que influye a que exista mayor o menor cantidad y calidad del tiempo y atención que los padres o cuidadores asignan a los menores. Este modelo de fórmula es la que guía la interrelación de distintas variables propuestas para responder al objetivo de la presente investigación. Lo cual se ilustra en la Tabla 1.2.

**Tabla 1.2. Objetivos y variables del estudio**

<b>Objetivos</b>	<b>Variable independiente</b>	<b>Variable dependiente</b>
Objetivo general	Familias del Territorio Kayambi que practican producción agroecológica y no agroecológica	Patrones de alimentación infantil Prácticas de cuidado/crianza infantil -cuidado parental-
Objetivo específico 1	Contextos de cuidado infantil -quienes cuidan y qué condiciones existen-	Prácticas de crianza alimentaria -tiempo y atención al practicar la alimentación infantil-
Objetivo específico 2	Interacciones y estrategias de alimentación entre cuidadores y niños -Rutinas, conductas y actitudes-	Hábitos alimentarios más o menos saludables -qué, cuándo, cuánto y cómo come el niño/a-
Objetivo específico 3	Disponibilidad de alimentos -qué alimentos y de dónde vienen-	Diversidad de la dieta -cuántos alimentos-

Elaborado por el autor

<sup>24</sup> Hay evidencia de que las cinco de las siete principales causas de muerte en Ecuador se asocian a la alimentación moderna y actividades de la práctica diaria; estas causas de muerte son: cardiopatía isquémica, enfermedades hipertensivas, diabetes mellitus, enfermedades cerebrovasculares, y otras enfermedades del corazón (Sherwood et al. 2013, 1).

Ahora bien, la “diversidad de la dieta” la entendemos como un indicador de la calidad de la dieta basada en alimentos o en grupos de alimentos; la cual muestra la probabilidad de que una dieta contenga la densidad de nutrientes y energía más o menos equilibrada, y así considerar que la dieta es más o menos saludable que la referencia. Sobre esto, existen varios estudios que evidencian la asociación positiva de la diversidad dietética o alimentaria en zonas rurales con la diversidad agrícola o productiva de las fincas familiares.

A saber, Pellegrini y Tasciotti (2014); Powell (2015) evidencian que existe una asociación positiva entre la diversidad agrícola con la diversidad dietética. De esta manera, la tesis doctoral de Ana Deaconu (2021), demuestra que el vínculo entre una agricultura saludable y una alimentación saludable es cada vez más frecuente; pues las RAA´s juegan un papel muy importante al fortalecer el capital social de las familias rurales y al ser puentes de difusión de la diversidad productiva agroecológica, con un alto potencial de generar salud por medio de la diversificación nutricional y diversificación de fuentes de alimentos tradicionales, como por ejemplo el trueque. Para lo cual describe tres beneficios generales que se expresan en: 1) regeneración y aumento de la diversidad agrícola en las parcelas; 2) aumento de los conocimientos sobre producción y uso de los alimentos a través del tejido social agroecológico; y 3) el incremento de oportunidades de ingresos y liderazgo para mujeres (Deaconu 2021). De esta manera se plantea para este estudio que: la calidad en la alimentación se asocia con la diversidad agrícola y dietética, así como con la influencia directa de las redes sociales con las cuales las productoras agroecológicas interactúan y son parte de la difusión de conocimientos y prácticas de nutrición. Los estilos de vida saludables tienen una asociación positiva con el apoyo de las redes sociales (Uchino 2006) y (Deaconu et al. 2019).

Así pues, la agrobiodiversidad se entiende como un bien público que representa variedad de cultivos y busca ser controlado por dos tipos de interés, por un lado, el interés económico y por otro lado el heterogéneo uso soberano que se les da a los recursos genéticos (Timmermann y Robaey 2016). Bajo la idea de agrobiodiversidad, Raigón (2014) valora más a la agricultura ecológica frente a la agricultura convencional en cuanto a su capacidad nutricional; para ello reflexiona acerca de qué es la civilización humana, la cual debe entenderse en base a la evolución de la interacción

entre el ser humano y su medio ambiente para incrementar la suficiencia nutricional de sus productos, mas no en base a una lógica productivista de los monocultivos.

En contraste con la diversidad de la dieta agroecológica, López y Muñoz (2020) indican que una gran mayoría de ecuatorianos no se alimenta de forma saludable a pesar de contar con políticas públicas que mencionan el incentivo del consumo y comercialización de productos agroecológicos; de aquí que las dietas modernas compuestas por grasas vegetales, azúcares y sales refinadas, predisponen a la población a una falta de control del apetito y a ser propensos a la epidemia de obesidad mundial. De la misma manera, y con respecto a las familias kichwas del norte del país, De Veintimilla Donoso (2020) nos muestra una realidad que se da a nivel local y mundial, la transición nutricional hacia los “alimentos” industrializados<sup>25</sup>, la cual representa el deterioro en: la diversidad agrícola, en la variabilidad alimentaria, y en el estado nutricional de las familias rurales.

## **1.6. Estado del arte**

Una de las limitantes halladas durante la realización del presente trabajo de investigación fue la de encontrar diferentes categorías conceptuales e indicadores para referirse al tema de cuidado infantil y de alimentación. Esto no solo en términos biológicos relacionados con la nutrición, pero también en términos sociales relacionados con la alimentación y el cuidado, así como con sus condiciones materiales.

Un campo dominado desde los años cuarenta por la "puericultura" y desde mediados de los años ochenta por la "medicalización" de la alimentación infantil, liderada por el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (Unicef) y que coexiste con la industria y el mercado de sucedáneos de la leche materna; así se legitima la biomedicina en espacios socioculturales al contrastar las prácticas alimentarias de las poblaciones para juzgarlas frente a los avances del saber experto médico-pediátrico; El año de 1985 es también un año en que lo “infantil” en medio de un “desacuerdo lingüístico”<sup>26</sup> define a todos los menores de cinco años (Torre y Salas 2006).

---

<sup>25</sup> Estos pueden ser: “aceites vegetales, azúcares, carbohidratos refinados y alimentos de origen animal producidos industrialmente” (De Veintimilla Donoso 2020).

<sup>26</sup> En el campo de la nutrición y salud, “infancia” puede referirse a niños menores de: dos años, tres años, cinco años, siete años, o los primeros 18 años de infancia.

De manera que esta sección presenta en primer lugar lo que se ha dicho y estudiado sobre la alimentación y nutrición infantil en un contexto amplio del cuidado y de la reproducción social, para luego mencionar los estudios que relacionan la dieta con la nutrición y la diversidad de la producción con la diversidad alimentaria de niños y niñas en los sectores rurales en el Ecuador.

La tesis realizada por Canales (2018) en Chile, demuestra que en las familias existe un riesgo de perder la capacidad de cuidado, pues no es fácil conciliar los tiempos y espacios familiares y laborales. Este estudio cita a Carrasco (2003, 6) para recordar que “las necesidades humanas son de bienes y servicios, pero también de afectos y relaciones”. Así mismo, cita la tesis doctoral de Martín Palomo para señalar que el “buen cuidado” no son conocimientos ni prácticas homogéneas, sino que es una estabilidad que resulta de intercambios ontológicos contradictorios - “don-contra-don”- entre hombres y mujeres, donde “conflictos y confrontaciones” también pueden caracterizarlo (2014, 63).

Con respecto a las estrategias de cuidado, Gross et al. (2010), reconocen la escasez de estudios sobre las estrategias de cuidado que no solo enfoque en los aspectos técnicos de la nutrición y recomiendan realizar mayores estudios en más países de Latinoamérica y el Caribe que indaguen la influencia de estilos de crianza sobre el comportamiento en los niños y niñas en momentos de alimentación (Pérez-Escamilla y Segura-Pérez 2019). Por otra parte, se encuentran las observaciones que realizaron para UNICEF Pérez-Escamilla y Segura-Pérez sobre varios estudios que concluyen que “faltan estrategias” (2019) en las familias para la crianza infantil. Dichas observaciones se realizaron a estudios orientados a influir con la estrategia homogénea de “crianza perceptiva” en países con diferentes realidades económicas.

Con respecto a las formas de producción y su relación con la salud, David et al. (2021), encuentran que agricultores orgánicos, agroecológicos y ecológicos tienen mejor salud física y psicológica que los agricultores convencionales; este estudio realiza una revisión de los resultados de 29 artículos a nivel mundial que publicaron correlaciones entre las prácticas de agricultores orgánicos y convencionales con su salud; además, Deaconu et al. (2021), evidencia que los productores agroecológicos consumieron específicamente más alimentos del grupo lácteos y más alimentos del grupo “otras frutas”.

Otros estudios vinculan la nutrición infantil con la variedad de alimentos disponibles en el hogar, los análisis de la Encuesta de Condiciones de Vida (ECV) de los años noventa realizados por Ramírez (2002) demuestran que la desnutrición infantil está asociada a hogares con menor variedad de alimentos; es decir que en un período de 15 días, los hogares que contaron con más de 40 variedades de alimentos presentaron menos casos de baja talla con relación a la edad en niños menores de cinco años. En contraste, estos análisis también demostraron que la disponibilidad de alimentos no es garantía de contar con una nutrición de calidad, pues hubo familias de altos ingresos económicos en el país que también presentaron casos de desnutrición infantil con una adecuación calórica mayor al 140% por miembro del hogar o que consumen una variabilidad de más de 50 alimentos cada quince días (Ramírez 2002). Esta información corrobora que a lo largo de las dos primeras décadas del presente siglo existe un área del conocimiento que no está suficientemente estudiada, los procesos frente a los resultados, relacionados a la influencia que tienen las formas de alimentar a los niños y niñas frente a una alimentación infantil de calidad.

Oyarzun et al. (2013), encuentran en las prácticas agrícolas intensivas y heterogéneas de los pequeños productores de la Sierra ecuatoriana, un potencial de asociación entre agrobiodiversidad y un alto consumo de alimentos en la propia finca. Luego, Melby et al. (2020) realizan un estudio enfocado a pequeños agricultores rurales -*rural small holder farmers*- en el área de la provincia de Imbabura de elevación mayor a 2500 msnm, donde demuestra alta dependencia del consumo de alimentos de producción propia, pero una asociación “leve” no significativa entre la diversidad productiva – FPD<sup>27</sup>- por sus siglas en inglés- y la diversidad de la dieta –DD-. Mientras que, Deaconu et al. (2021), demuestran en la provincia de Imbabura asociación positiva significativa entre la diversidad productiva y la diversidad de la dieta de los productores agroecológicos; así como un potencial de salud y justicia económica en los hogares con vínculo a redes alternativas alimentarias (RAA); también explica que los rendimientos de la finca y el consumo propio pueden variar a lo largo del periodo agrícola, lo que puede ocultar asociaciones fuertes de estas variables en determinados momentos del año.

---

<sup>27</sup> *Functional Production Diversity*

Cordero-Ahiman et al. (2021) encuentran una media de 10,89 sobre 12 grupos<sup>28</sup> de alimentos como indicador de diversidad alimentaria en hogares rurales de la cuenca del río Paute, medida a partir de la guía de indicadores HDDS<sup>29</sup> realizada por FANTA<sup>30</sup> en Swindale y Bilinsky (2006); de igual importancia concluye que los principales factores que aumentan significativamente<sup>31</sup> la puntuación de diversidad dietética son: el mayor tamaño de la vivienda, mayor número de miembros del hogar, el estado civil del jefe/a de hogar en las categorías: divorciado, unión libre y separado-, mayor acceso a tierra, un mayor gasto per cápita en alimentos, y un mayor nivel de instrucción del jefe de hogar; también hace referencia de que el contexto de vida moderno eleva el sedentarismo y consumo de alimentos con alto contenido de: grasas saturadas, calorías, sal, azúcar. Este estudio aplicó el método de medición de la diversidad alimentaria de los hogares (HDD por sus siglas en inglés), aplicando el recordatorio de 24 horas durante 7 días, y la guía de aplicación elaborada por Kennedy et al. (2013), para medir el acceso a alimentos de las familias. Para lo cual se basó metodológicamente en el estudio de Huluka and Wondimagegnu (2019) realizado con hogares de Yayo, una reserva de biosfera de Etiopia con prevalencia en desnutrición en los hogares y 95% de dependencia agrícola como fuente de sustento, donde se encontraron asociaciones positivas y significativas entre diversidad productiva agrícola, la diversidad alimentaria y los ingresos no agrícolas; al mismo tiempo, los principales factores que determinan la diversidad dietética fueron: mayor capital humano (alfabetización y educación del jefe/a de hogar, miembros del hogar con experiencia agrícola), mayor capital natural (mayor acceso a tierra y al agua de riego), mayor capital físico (Menor distancia al mercado en minutos y vivir en el distrito de Yayo arroja mayor probabilidad de ser una familia con mayor HDDS que vivir en Hurumu) y mayor capital financiero (mayor acceso al crédito).

---

<sup>28</sup> Cereales; raíces y tubérculos; frutas; azúcar/miel; carne y huevos; legumbres o granos; vegetales; aceites/grasas; leche y derivados; carnes; varios; pescado y mariscos.

<sup>29</sup> *Household Dietary Diversity Score* (HDDS); Puntaje de diversidad dietética del hogar.

<sup>30</sup> *Food and Nutrition Technical Assistance Project* (FANTA)

<sup>31</sup> Utilizó un modelo de regresión de Poisson para determinar la relación entre el HDDS y las variables sociodemográficas.

## Capítulo 2. Metodología

En esta sección se detallan los métodos aplicados en la investigación para responder la pregunta de estudio que relaciona las variables principales: Familias del Territorio Kayambi que practican producción agroecológica y no agroecológica –variable independiente- con dos variables dependientes: Patrones de la alimentación infantil y prácticas de cuidado/crianza infantil. Para lo cual, la investigación estará limitada a estudiar las variables correspondientes a los objetivos secundarios y así responder al objetivo general. De esta manera a continuación se detalla: mi posición como investigador, la metodología general, los instrumentos y los métodos específicos de medición de las variables consideradas en el diseño de la investigación.

Mi posición como investigador implica las connotaciones de ser padre de una niña de dos años y un niño de cuatro años, al momento de iniciar el diseño de esta investigación. Además de ser practicante de agroecología para el consumo familiar y estar relacionado con distintas personas como con distintas actividades ligadas a la soberanía alimentaria y redes alternativas de alimentación en Ecuador y otros países de América, desde el año 2014. Por esta razón, me interesa no solo reflexionar y guiar mis prácticas y conocimientos acerca del cuidado y alimentación de mis propios hijos, sino también aprender cómo se llevan a cabo estas prácticas en otros contextos donde se practica y no se practica la agroecología, pues considero a la malnutrición infantil como una realidad muy cercana al pertenecer a una familia que vive en área periurbana de la ciudad de Quito y que en este contexto busca practicar formas de resolver la crisis de los cuidados en espacios existenciales contemporáneos, “sombras de la destrucción capitalista<sup>32</sup>” (Tsing 2015).

De esta manera, y con interés de aproximarme a realizar un trabajo antropológico, como método central realicé micro etnografías con notas de campo (de siete días) a cuatro familias del Territorio Kayambi, dos vinculadas y dos no vinculadas a Redes Alternativas Alimentarias (RAA) “agroecológicas”, para conocer las diferentes formas en las que resuelven el cuidado y alimentación infantil en el contexto de la territorialización de “el sistema agroalimentario moderno” Paredes et al. (2020).

---

<sup>32</sup> La autora nombra así a los paisajes diversos que sobreviven de forma colaborativa entre las ruinas que hemos creado a partir del capitalismo. Su libro profundiza el tema inspirándose en la contradictoria existencia de un valioso hongo llamado Matsutake, que crece en bosques perturbados del hemisferio norte.

Las metodologías complementarias a la etnografía, fueron: la autoetnografía (Guerrero Muñoz 2014), entrevistas no estructuradas, conversaciones espontáneas, recordatorios de 24 horas, y para identificar cómo influyen las prácticas de cuidado/crianza infantil sobre los patrones de alimentación infantil se realizó una comparación de resultados obtenidos entre familias agroecológicas que participan en las RAA, con familias no agroecológicas que no participan en RAA. Para ello se organizó la información levantada, su análisis y conclusiones en base a los tres objetivos específicos.

El primer objetivo específico buscó describir los contextos de cuidado infantil de cada familia para determinar su influencia en las prácticas de crianza alimentaria. Para lo cual se hizo necesario describir a los cuidadores principales de cada familia utilizando nombres ficticios para respetar el carácter de confidencialidad del estudio. La información levantada en base a micro etnografías permitió describir algunas características de los miembros de cada familia que cuidan y alimentan a los niños/as y en qué condiciones lo realizan. Y en los últimos días de la semana se realizó una entrevista semiestructurada con la intención de complementar con información específica de aspectos demográficos y reproductivos de las familias, sobre todo especificar las redes sociales con las que participa cada familia y el uso del tiempo. Para el análisis de la información levantada para este objetivo se comparó la calidad y la cantidad del tiempo y atención que los cuidadores/as asignan a estas actividades.

Con el segundo objetivo específico se planteó describir las interacciones y estrategias de alimentación entre cuidadores y niños para conocer cómo se desarrollan los hábitos alimentarios en cada familia. Para ello se requirió tomar notas de campo como herramienta etnográfica y realizar preguntas a los cuidadores/as para lograr comprender mejor las interacciones, las estrategias y hábitos alimentarios practicados. Luego, la entrevista que se realizó los últimos días de la semana aportó con respuestas del cuidador principal a preguntas acotadas a los hábitos (de nutrición, sueño e higiene personal) que se fomentan al niño/a en el hogar. De esta forma, se compararon las interacciones y hábitos alimentarios de cada familia, a través de las rutinas, las conductas y actitudes hacia los alimentos, y cómo estas pueden influir en lo que come el niño/a.

Y el tercer objetivo específico se enfocó a medir la diversidad de la dieta infantil en base a la realización de siete recordatorios de 24 horas sobre la alimentación del niño o niña de cada uno de las cuatro familias del estudio. Para ello las micro etnografías

realizadas a las cuatro familias facilitaron participar y anotar memorias de la alimentación diaria de los niños/as que ayudaron para reforzar la toma de datos del recordatorio 24h realizado durante el día correspondiente a cada cuidador/a que alimentó a cada niño/a. Adicional a esto, la entrevista semiestructurada realizada a lo largo de los últimos días de la semana facilitó puntualizar aspectos que permiten distinguir las prácticas agroecológicas y no agroecológicas de cada familia, como la diversidad productiva disponible para el autoconsumo y preferencias de los lugares de compra de productos y alimentos.

Por esto, el presente es un estudio de corte cualitativo realizado a cuatro hogares del Territorio Kayambi -área rural de la región Sierra Norte del Ecuador-, a través del cual se conoció una heterogeneidad de agencias que muestran diferentes formas en que la comida de campo se mantiene o va desapareciendo frente a la territorialización del sistema agroalimentario moderno, en la búsqueda del potencial de las prácticas de crianza infantil para evitar que los niños y niñas caigan en el ciclo de la malnutrición infantil.

Las unidades de análisis corresponden a dos grupos de familias: 1) dos familias agroecológicas de la Red de Productores Agroecológicos del Pueblo Kayambi (RESAK), que interactuaban con Redes Alternativas de Alimentos (RAA) y tenían bajo su responsabilidad el cuidado de niños o niñas entre 2 a 5 años de edad; 2) dos familias con las que se compararon las primeras familias, estas familias son vecinas de las primeras o están ubicadas en similar elevación geográfica del Territorio Kayambi, que tenían bajo su responsabilidad el cuidado de niños o niñas entre 2 a 5 años de edad, y que no practicaban agroecología ni interactuaban con RAA's.

Con respecto a la agroecología y de acuerdo con Wezel et al. (2009), se clasificaron las familias que practican agroecología tomando en cuenta las dimensiones de práctica y de movimiento. Se consideraron familias agroecológicas aquellas que por un lado 1) realizan un conjunto de prácticas agrícolas libres de agrotóxicos y agroquímicos a nivel de parcela y campo y 2) pertenecen a organizaciones agroecológicas tanto de producción como de distribución (ferias y puntos de venta). Las familias no agroecológicas realizaban producción agrícola pero no cumplían con estas dos condiciones.

En conversación con Erlinda Pillajo; expresidenta de RESAK, (enero 2021) esta organización está conformada por siete organizaciones de los cantones Cayambe y

Pedro Moncayo: Asociación de productoras agroecológicas armonía de vida BIOVIDA, Asociación de productores agroecológicos La Esperanza, Campesina, Asopro, Pueblo Kayambi, Unopac y Asoprayo. La RESAK está conformada por un total de 180 mujeres con un promedio de edad de 48 años y promedio familiar de cinco miembros. Además, en Rojas (2017), se dedujo la existencia de 191 familias miembros que potencialmente todas practican agroecología, existiendo también familias de 8 a 10 miembros.

Luego de contactar con la expresidenta de La RESAK, quien en su momento presidía la asociación, se planificó visitar cada organización para socializar el objetivo del presente estudio y contactar seis familias que cumplan con el perfil requerido. Primero se identificaron 31 familias agroecológicas con niños o niñas de 2 a 5 años de edad, en los siguientes sectores: Ayora, Santa Rosa de Ayora, Cajas, Cangahua, Cariacu, Chitachaka, Juan Montalvo, Pesillo, San Esteban, San Luis de Guachalá, Santa Marianita de Pingulmí alto y bajo, Santa Rosa de Pingulmí y Tabacundo. Después, por limitaciones de tiempo se decidió contactar cuatro familias, dos agroecológicas de La RESAK y dos familias de referencia no agroecológicas: las dos primeras familias de una comunidad ubicada a 2700 msnm en la parroquia de Cangahua; y las dos siguientes familias ubicadas a 3000 msnm, se contactó una familia agroecológica de una comunidad de la parroquia González Suárez y una familia no agroecológica de la parroquia Ayora.

También, de manera paralela, se contactaron diferentes actores claves relacionados al tema de cuidado infantil y alimentación infantil. De los cuales, los actores con quien se tuvo mayor contacto fueron dos funcionarios/as de la Unidad Ejecutora de Protección de Derechos (UEPD) y de la Confederación del Pueblo Kayambi (CPK), quienes me recomendaron importantes aspectos que están plasmados en la guía etnográfica para garantizar confianza con las familias, y me invitaron a participar de las actividades – talleres y visitas domiciliarias a los niños/as y sus familias- llevadas a cabo en el contexto de la pandemia COVID 19, en reemplazo de las clases presenciales y para dar continuidad a la metodología *Kintiku Yachay*<sup>33</sup> que se aplica en los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) de Cayambe.

---

<sup>33</sup> Sistema de desarrollo integral y de crianza sabia para la vida comunitaria *Wawakunapak Kintiku Yachay* (CPK 2021).

## **2.1. Variables e indicadores**

A continuación, se detalla cómo se distribuyen las variables en el estudio de acuerdo a los objetivos planteados.

### **2.1.1. Variables e indicadores para el objetivo específico 1**

El primer objetivo específico corresponde a identificar información sobre la variable independiente: “contextos de cuidado infantil” y su influencia en la variable dependiente: “prácticas de cuidado/crianza alimentaria.

La información para las variables del objetivo uno se trianguló a través de lo obtenido con los instrumentos: etnografía y entrevista semiestructurada. De esta forma se complementó la información sobre los contextos y prácticas de cuidado infantil que se aplican en cada una de las cuatro familias.

Además de contar con las notas de campo de la observación participante y datos socioeconómicos y de acceso a recursos levantados a través del formulario de entrevista semiestructurada, con las cuatro familias, la información requerida para el objetivo uno y dos se sistematizó en los Anexos 1 y 2 en dos tipos de tablas que contienen los indicadores correspondientes al uso del tiempo y a las interacciones de crianza infantil. De esta manera, se realizaron relatos de descripción de las cuatro familias donde se consideran las condiciones materiales y socioeconómicas que dan lugar a diferentes formas de practicar la agricultura, la alimentación infantil y la crianza infantil.

Así, la forma de comprender la influencia de los contextos de cuidado en las prácticas de crianza infantil se realizó a través de la descripción puntual de varios sub indicadores relacionados al niño/a, su nombre ficticio, su edad y sus cuidadores (nombres ficticios, edades y nivel de educación); características de la vivienda y la comunidad<sup>34</sup> en la que se ubica, nombre de la parroquia, cuanta gente vive en la vivienda y qué relación tienen con el/la niño; el lugar en donde duerme, si es un cuarto aparte para el/la niño/a y los servicios que tiene en la vivienda (principalmente agua potable); descripción de la cocina y/o comedor donde come; servicios que tienen en la casa y si tienen algún tipo de transporte o como se transportan; acceso de el/la niño/a a algún tipo de cuidado público (CDI) o privado (guardería o persona pagada) o comunitario (personas de la asociación o comunidad que cuidan al niño junto con otros); nivel de conocimiento/experiencia en cuidado de sus cuidadores, acceso a información, capacitación o conocimientos sobre

---

<sup>34</sup> Los nombres de las comunidades se omiten por motivos de confidencialidad.

cuidado, alimentación o salud en general o de forma específica, información sobre la importancia de la diversidad de la dieta o sobre los cultivos diversos y agroecológicos para la alimentación del niño/a; recursos disponibles para la alimentación de el/la niño/a 1) ingresos y 2) producción, acceso a tierra, tipo de producción.

De acuerdo a lo mencionado, la Tabla 2.1 demuestra las variables e indicadores para el objetivo específico 1 y que sirvió de guía para el levantamiento de la información correspondiente a dicho objetivo.

**Tabla 2.1. Variables e indicadores para el Objetivo específico 1**

<p><b>Variable independiente:</b> Contextos de cuidado infantil</p> <p><b>Variable dependiente:</b> Prácticas de cuidado/crianza alimentaria</p> <p><b>Variables transversales a los tres objetivos:</b> Identificador de la familia agroecológica o no agroecológica, edad del niño/a, edad del cuidador/a principal, Parroquia.</p> <p><b>Método general:</b> Comparación de indicadores entre familias mediante etnografía y entrevistas semiestructuradas.</p> <p><b>Tipo de indicadores:</b> Descriptivos y cuantitativos</p>	
<b>Variables</b>	<b>Subvariables expresadas como preguntas</b>
Contextos de cuidado infantil	<p>¿Quiénes cuidan a los niños/as? ¿Qué edad tienen?</p> <p>¿Quién es el cuidador/a principal? ¿Qué edad tiene?</p> <p>¿Quiénes son los-as- cuidadores-as- secundarios-as-?</p> <p>Número de integrantes familiares</p> <p>¿Qué condiciones tienen para cuidar y alimentar? –recursos domésticos asignados (LeVine 1988); características de la vivienda y acceso a la vivienda; acceso a servicios básicos; conocimientos y experiencia en cuidado y alimentación; dónde aprendieron; acceso a cuidados público, privado o comunitario-.</p>
Distribución del tiempo de cuidado infantil	<p>¿Cuántas horas de Trabajo No Remunerado (TNR) de cuidado infantil destina el cuidador principal al niño/a?</p> <p>¿Cuántas horas de TNR de cuidado infantil realizan?</p> <p>¿Cuál es el tiempo total que cada familia necesita para el cuidado infantil en una semana?</p> <p>¿Cuántas horas utiliza cada niño para dormir?</p> <p>¿Con quién duermen los-as- niños-as-?</p> <p>Horas de TNR de cuidado infantil realizado por mujeres</p> <p>Horas de TNR de cuidado infantil realizado por hombres</p> <p>¿Qué características tiene el tiempo y la atención que los padres o cuidadores dedican a los niños/as en los momentos de alimentación? (LeVine 1988) ¿De qué forma se alimenta a los niños/as?</p>

### 2.1.2. Variables e indicadores para el objetivo específico 2

Para responder al objetivo dos, a partir de los Anexos 1 y 2, de notas de campo, entrevista semiestructurada y conversaciones espontáneas, se describieron en forma de relato, las formas de interacción y estrategias de alimentación entre niños/as y cuidadores que dan lugar a hábitos: de alimentación, de aseo y de sueño, en los niños/as de las cuatro familias. A continuación, en la Tabla 2.2 se presentan las variables e indicadores del objetivo dos.

**Tabla 2.2. Variables e indicadores para el Objetivo específico 2**

<p><b>Variable independiente:</b> Interacciones y estrategias de alimentación entre cuidadores y niños/as</p> <p><b>Variable dependiente:</b> Hábitos alimentarios</p> <p><b>Variables transversales a los tres objetivos:</b> Identificador de la familia agroecológica o no agroecológica, edad del niño/a, edad del cuidador/a principal, Parroquia.</p> <p><b>Método general:</b> Comparación de indicadores entre familias a través de etnografía y entrevistas semiestructuradas</p>	
<b>Variables secundarias</b>	<b>Indicadores / preguntas</b>
Interacciones y estrategias de crianza entre cuidadores y niños/as en la alimentación	<p>Descripción de rutinas, conductas y actitudes hacia los alimentos (Varela Arévalo et al. 2018).</p> <p>¿El ambiente garantiza interacción niño-alimentador y buenos hábitos de alimentación?</p> <p>¿Es presionado a ingerir más alimentos de los que el niño/a quiere?</p> <p>¿Adultos comentan no gustar de ciertos alimentos en presencia del niño/a?</p>
Hábitos nutricionales y comportamiento alimentario:	<p>Descripción de hábitos nutricionales, de higiene personal y de sueño (Aliño Santiago et al. 2007)</p> <p>¿Qué hábitos alimentarios se promueven en el preescolar?</p> <p>Qué, cuando, cuánto y cómo se alimenta el niño/a (Savage et al. 2007)-</p> <p>¿El niño-a- maneja bien los utensilios?</p>
Hábitos de sueño	<p>Actividades para que el niño se relaje antes de ir a la cama en la noche.</p> <p>Horario nocturno de sueño y horas de sueño.</p> <p>Horario diurno de sueño y horas de sueño.</p> <p>¿Duerme con la luz apagada?</p> <p>¿Duerme a solas?</p>
Hábitos de higiene personal	<p>¿El niño practica lavado de manos antes de la ingestión de las comidas?</p> <p>¿El niño practica lavado de manos después de la defecación?</p>

	¿Quién cepilla los dientes al niño y con qué frecuencia? ¿Quién baña al niño y con qué frecuencia? ¿Quién corta las uñas al niño y con qué frecuencia? ¿Controla el esfínter anal? ¿Controla el esfínter vesical en el día? ¿Controla el esfínter vesical en la noche?
--	---

Elaborado por el autor

La información que fue útil para el objetivo dos fue la que se obtuvo a través de las notas de campo realizadas diariamente sobre distintos momentos de interacción entre los cuidadores y los niños/as. Además de la sección de las preguntas realizadas a los cuidadores principales de cada niño/a sobre su percepción de hábitos saludables apuntados en el formulario de la entrevista semiestructurada, también fue muy útil la organización directa de las notas de campo en momentos y espacios de interacción diaria; así, tener el detalle de los lugares, fechas, días, horas, nombres de las personas, sus diálogos, conversaciones personales espontáneas, y actividades realizadas, facilitaron realizar un relato sobre este objetivo en la segunda sección de resultados por cada familia. De esta manera se plantea la siguiente Tabla 5.

### **2.1.3. Variables y medidores para el objetivo específico 3**

El tercer objetivo específico 3 corresponde a la variable de análisis “diversidad de la dieta”; la que sintetizará lo que comieron los niños en función de los alimentos disponibles en cada familia. La información para esta variable se levantó con el instrumento “recordatorio 24 horas”. Se registraron todos los alimentos y productos que los 4 niños y una niña consumieron durante los 7 días que duró el estudio con cada una de las 4 familias participantes. También se registró el origen de cada uno de los ingredientes. Los 7 días corresponden a una semana de lunes a domingo. La información fue levantada en lo posible con las cuidadoras principales de los niños-as- de cada familia.

La variable “diversidad de la dieta” se compone de dos subvariables: dieta tradicional y dieta moderna. Por este motivo se presentan dos tipos de sistematización –tablas con indicadores- para comparar estas subvariables en dos pares de familias. La primera comparación es entre la Familia Agroecológica 1 (FA1) con la Familia No

Agroecológica 1 (FNA1) y la segunda comparación es entre la Familia Agroecológica 2 (FA2) con la Familia No Agroecológica 2 (FNA2).

La comparación de la dieta tradicional se presenta a través de una tabla compuesta por los siguientes subindicadores: identificador de cada familia y de cada niño-a-; la edad de cada niño-a-; la comunidad a la que pertenece cada familia; la parroquia del cantón Cayambe; la altura de la zona geográfica en la que vive cada familia; por cada niño, la cantidad de “alimentos sin procesar y mínimamente procesados” (Monteiro 2019) consumidos en los 7 días de la semana de estudio; los índices de diversidad de la dieta – DD-; y la clasificación en porcentaje de las fuentes de adquisición de los alimentos.

La comparación de la dieta moderna se presenta a través de una tabla compuesta por los siguientes subindicadores: identificador de cada familia y de cada niño-a-; la edad de cada niño-a-; la comunidad a la que pertenece cada familia; la parroquia del cantón Cayambe; la altura de la zona geográfica en la que vive cada familia; por cada niño, la cantidad de productos de dieta moderna consumidos en los 7 días de la semana de estudio; los índices de cuantos grupos de dieta moderna se consumieron; clasificación en porcentajes de las fuentes de adquisición de los productos.

Cada una de las anteriores tablas contiene la clasificación del “origen de los productos”. Esta información fue una pregunta abierta realizada con el instrumento “recordatorio 24 horas”: ¿dónde consiguió o compró el ingrediente?. De manera que se muestran las diferentes fuentes de adquisición de los alimentos y productos de cada familia, junto con sus respectivos porcentajes respecto del total consumido. Esta información se clasificó en base a la experiencia propia al utilizar las categorías del estudio “Diversity from Farm to Plate: Nutrition and Food Relationships among Agroecological Farmers in Ecuador” de Deaconu (2021)..

La tabla de lugares de compra de alimentos muestra la comparación de tres subvariables levantadas a través del instrumento “entrevista semiestructurada”. Estas subvariables son: los lugares de mayor y menor importancia que cada familia considera para la adquisición de alimentos y productos; y los principales motivos que la familia considera para la elección de estos lugares.

Para cada comparación de familias se realizó una tabla de clasificación NOVA; en la cual se indican, por cada niño-a-, el número total de veces que se consumieron todos los alimentos y productos en la semana de estudio. Este número total es la base para

calcular la proporción porcentual de alimentos y productos clasificados en las cuatro categorías del sistema NOVA –no procesados, ingredientes culinarios, alimentos procesados y derivados ultraprocesados-, elaborado por Monteiro et al., (2019).

La información de diversidad productiva sistematiza la información más relevante de tipo agrícola y productivo que representa a cada familia. Las subvariables de esta tabla son: cantidad de terrenos que dispone el hogar para el cultivo; cantidad de terrenos tienen agua de riego; superficie total de terreno cultivable; superficie total cultivada en el año 2020; proporción cultivada sobre el total de terreno cultivable; cantidad de productos agrícolas disponibles para el consumo; cantidad de productos agrícolas disponibles para la venta; uso de bioinsumos en la producción agrícola, uso de agroquímicos en los cultivos para el autoconsumo; uso de fertilizantes sintéticos, plaguicidas sintéticos y agroquímicos en los cultivos para la venta; qué animales tiene en la finca; porcentaje de ingresos anuales que provienen de los cultivos; y el porcentaje de ingresos anuales que provienen de los productos animales.

La Tabla 2.3 muestra las variables y medidores utilizados para cumplir el objetivo específico tres.

**Tabla 2.3. Variables e indicadores para el objetivo específico 3**

<p><b>Variable independiente:</b> Disponibilidad de alimentos</p> <p><b>Variable dependiente:</b> Diversidad de la dieta infantil</p> <p><b>Variabes transversales a los tres objetivos:</b> Identificador de la familia agroecológica o no agroecológica, edad del niño/a, edad del cuidador/a principal, Parroquia.</p> <p><b>Método general:</b> Comparación de los indicadores entre familias.</p>		
<b>Variables secundarias</b>	<b>Subvariables</b>	<b>Indicadores</b>
<p>Dieta tradicional</p> <p>Método: Recordatorio 24 horas; uno por cada día de la semana.</p>	<p>-Cantidad de alimentos consumidos en 7 días</p> <p>-Índice de diversidad de la dieta –DD-; de 1 a 12 grupos alimentarios.</p> <p>-Origen de los alimentos</p>	<p>-Suma total de los distintos alimentos de dieta tradicional consumidos en 7 días.</p> <p>-Número de grupos alimentarios consumidos en 7 días: Baja diversidad (0 a 6 grupos), diversidad media (7 a 8 grupos) y alta diversidad (mayor a 9 grupos).</p> <p>-Porcentaje de alimentos de dieta tradicional adquiridos por fuente de adquisición.</p>
<p>Dieta moderna</p>	<p>-Cantidad de productos de dieta moderna consumidos en</p>	<p>-Suma total de los distintos productos de dieta moderna consumidos en 7</p>

<p>Método: Recordatorio 24 horas; uno por cada día de la semana.</p>	<p>7 días</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Índice de consumo</li> <li>-Origen de los alimentos de dieta moderna</li> </ul>	<p>días.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Número de grupos de productos de dieta moderna consumidos en 7 días.</li> <li>-Porcentaje de productos de dieta moderna adquiridos por fuente de adquisición.</li> </ul>
<p>Lugares de compra de los alimentos</p> <p>Método: Entrevista semiestructurada realizada a cada familia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Lugares de mayor importancia para la compra de alimentos de la familia.</li> <li>-Lugares de menor importancia para la compra de alimentos de familia.</li> <li>-Principal/es motivo/s de elección de los lugares.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Enumeración de los lugares elegidos a través de selección múltiple.</li> <li>--Enumeración de los lugares elegidos a través de selección múltiple.</li> <li>-Descripción del o de los motivos de mayor mención a través de selección múltiple.</li> </ul>
<p>Clasificación NOVA</p> <p>Método: Recordatorio 24 horas; uno por cada día de la semana.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Número total de veces que cada niño-a- consumió alimentos de dieta tradicional y productos de dieta moderna.</li> <li>-1- Alimentos no procesados o mínimamente procesados (correspondientes a alimentos de la “dieta tradicional”)</li> <li>-2- Ingredientes culinarios (dieta moderna)</li> <li>-3- Alimentos procesados (dieta moderna)</li> <li>-4- Derivados ultraprocesados (dieta moderna)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Sumatoria del número de veces que cada alimento y producto fue mencionado a lo largo de 7 días de “recordatorio 24 horas”.</li> <li>-Porcentajes que indican la proporción de alimentos y productos consumidos en 7 días, clasificados en las cuatro categorías del sistema NOVA preparado por Monteiro (2019).</li> </ul>
<p>Diversidad productiva</p> <p>Método: Entrevista semiestructurada realizada a cada familia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cantidad de terrenos que dispone el hogar para el cultivo</li> <li>-Cuántos terrenos tienen agua de riego</li> <li>-Superficie total de terreno cultivable</li> <li>-Superficie total cultivada en el año 2020</li> <li>-Proporción cultivada sobre el total de terreno cultivable</li> <li>-Cantidad de productos agrícolas disponibles para el consumo</li> <li>-Cantidad de productos agrícolas disponibles para la venta</li> <li>-¿Usan bioinsumos en la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cantidad de acuerdo a cada subvariable.</li> <li>-Porcentaje sobre el total</li> <li>-Cantidad de acuerdo a cada subvariable.</li> <li>-Selección Si-No</li> </ul>

producción agrícola?	-Selección Si-No
-¿Usan agroquímicos en los cultivos para el autoconsumo?	-Selección Si-No
-¿Usan fertilizantes sintéticos, plaguicidas sintéticos y agroquímicos en los cultivos para la venta?	-Selección Si-No
-Qué animales tiene en la finca	-Especificar animales
-Porcentaje de ingresos anuales que provienen de los cultivos	-Porcentaje sobre el total
-Porcentaje de ingresos anuales que provienen de los productos animales	-Porcentaje sobre el total

Elaborado por el autor

## 2.2. Descripción del modo de aplicación de los métodos utilizados

Los métodos descritos se aplicaron a través de los siguientes instrumentos para dar operación a los tres objetivos secundarios de la presente investigación. Y con su respectivo análisis facilitará responder la pregunta principal.

### 2.2.1. Etnografía

En términos generales, el método de etnografía fue realizado durante siete días con cada familia, entre marzo y agosto del año 2021. Para esto se preparó una guía etnográfica (ver ANEXO 4) a partir de la que se tomaron notas de campo; una visita previa a cada familia para socializar más detalles del estudio y responder dudas; y un protocolo de bioseguridad (Ver ANEXO 5 tomado del proyecto “Fortaleciendo el Impacto del Consumo de Alimentos Saludables en Redes Alternativas de Alimentos para Enfrentar las Enfermedades Crónicas en Ecuador (2020-2024)”) para disminuir el riesgo de contagio por COVID 19.

De acuerdo con Guber (2001), el rol que el investigador aplica en este método es el de observador participante, con el fin de obtener un hilo argumental a partir de un conjunto de causalidades relacionadas en este caso al cuidado infantil y su alimentación.

Adicionalmente, la ejecución de este método se apoyó en el estudio de Gross (2016) para indagar prácticas locales de madres de familia en la región sierra norte de Ecuador y valorar la diversidad de sus dietas. Adicionalmente, se realizó un trabajo de autoetnografía basado en la descripción de este método en Guerrero Muñoz (2014), que

apliqué en mi propia familia a modo de entrenamiento previo a la etnografía realizada con las cuatro familias del estudio y así identificar patrones de crianza y de alimentación infantil. De esta manera, en Velasco (2021), se recopilaban mis reflexiones diarias y las de los demás cuidadores/as de mi familia (madre, abuela, abuelo y niñera) que intervinieron en esta tarea diaria, durante siete días; el resultado fue una sistematización de estrategias e interacciones que funcionaron y que no funcionaron en los momentos de alimentar a mi hijo y a mi hija, valorados a partir de los estados de ánimo de los niños.

### **2.2.2. Entrevistas semiestructuradas**

La realización de entrevistas tomó datos cuantitativos y cualitativos, organizados en secciones: cuidado infantil, alimentación, agricultura y salud (Ver ANEXO 6). Se realizaron a las mismas cuatro familias con quienes se aplicó la etnografía en los últimos días de la semana de la visita. Adicionalmente esta entrevista incluyó el levantamiento de información relacionada al uso del tiempo del cuidador-a- del niño-a- en cuanto al tiempo usado para cuidado infantil y crianza alimentaria; la adaptación de esta tabla del tiempo se realizó a partir de la tabla de medición “MODULE G4: TIME ALLOCATION” (IFPRI 2020), en la que se distinguen las actividades diarias sobre el tiempo diario en: madrugada, mañana, tarde y noche.

### **2.2.3. Recordatorios 24 horas**

El instrumento “recordatorio 24 horas” (ANEXO 7) facilita la medición de la diversidad alimentaria (HDDS) en los hogares, y refleja la capacidad que tiene un hogar para acceder a una determinada variedad de alimentos (Kennedy et al. 2013). Como guía de aplicación de este instrumento en primer lugar se contó con la experiencia propia en el levantamiento de información para la investigación del doctorado en nutrición de Ana Deaconu (2021); luego se revisó la “guía para medir la diversidad alimentaria a nivel individual y del hogar” elaborada por Kennedy et al. (2013); como recurso de apoyo para confirmar el grupo de pertenencia de los alimentos identificados en cada dieta se recurrió a la guía de medición (FAO and FHI 360 2016).

En la aplicación del “recordatorio 24 horas” se recopiló de la manera más específica, los momentos de alimentación infantil, las comidas preparadas en casa y los ingredientes que las componían; así como comidas conseguidas fuera de casa, que por lo general son más difíciles de identificar sus ingredientes. Para esto, se consideró toda la alimentación de los niños y niñas en cada uno de los siete días que duró la visita.

La medición del índice de calidad de la dieta infantil se lo realizó a partir de dos métodos distintos: el primero muestra el porcentaje de productos de la primera categoría de clasificación NOVA que compuso la dieta de los niños/as en una semana, y que corresponde a los “alimentos sin procesar o mínimamente procesados” (Monteiro et al. 2019); y el segundo método basado en medir el promedio diario del índice de diversidad de grupos de alimentos que consumieron los niños/as en siete días, que se debe entender como un promedio diario de grupos de alimentos saludables, no ultraprocesados, consumidos por los niños y niñas en la semana de estudio.

Por decisión propia, los alimentos saludables fueron agrupados con el nombre de “Dieta tradicional”, en referencia a ingredientes que no forman parte de los productos ultraprocesados del sistema agroalimentario moderno, elaborados con altas cantidades de calorías, grasas saturadas, sal refinada, azúcar refinada, carbohidratos refinados, productos de origen animal industrializados y condimentos ultraprocesados, entre otros aditivos sintéticos. Así, los grupos de alimentos que componen la dieta tradicional se definieron en base a los diez grupos descritos en FAO (2016)<sup>35</sup>, aplicados en ENSANUT (2018) y su adaptación en el estudio comparativo entre familias agroecológicas y no agroecológicas de la provincia de Imbabura de Deaconu et al. (2019), en el cual participé levantando esta información con el instrumento “recordatorio 24 horas”. Para este estudio, a los diez grupos de alimentos descritos se añadieron dos grupos adicionales correspondientes a: 11) plantas utilizadas para condimentar y/o para hacer aguas medicinales y 12) plantas alimenticias no convencionales (PANC). Se decidió añadir el grupo once con el objetivo de incluir las plantas o vegetales que se usaron en cantidades pequeñas, las que agregan el sabor acostumbrado en cada familia a la comida preparada en casa; por ejemplo: las ramas de cilantro, perejil, apio, cebolla blanca, entre otras hierbas utilizadas para condimentar o realizar infusiones medicinales. Y el grupo doce se añadió para agrupar plantas, flores y frutos, silvestres y comestibles, que fueron consumidas/os por los niños/as de cada familia; aquellas/os que fácilmente se encuentran en el entorno natural, no se comercializan ni se disponen en los mercados y cada vez son más conocidas como PANC (Duarte 2021).

---

<sup>35</sup> 1) granos, raíces y tubérculos, plátanos, 2) legumbres, 3) nueces y semillas, 4) lácteos, 5) carnes, 6) huevos, 7) vegetales de hoja verde oscuro, 8) frutas y verduras ricas en vitamina A, 9) otros vegetales, 10) otras frutas.

Mientras tanto, el segundo grupo de productos fue denominado “Dieta moderna”, debido a que representa una alimentación que va ganando terreno sobre los patrones tradicionales de alimentación de las familias, y en consecuencia en la alimentación de los niños/as. La dieta moderna, para este estudio, es aquella que irrumpe en el sistema agroalimentario tradicional y regenerativo de las familias. Para identificar este grupo de productos también se aplicaron dos métodos: las siguientes tres categorías de clasificación NOVA -ingredientes culinarios, alimentos procesados y derivados industrializados- que representan una alimentación no saludable, sobre todo los ingredientes culinarios y los derivados industrializados que son también llamados ultraprocesados (Monteiro et al. 2019). Y como segundo método, en la lógica de medir el promedio diario de grupos de productos ultraprocesados, por decisión propia, se planteó la distinción de seis grupos de productos organizados en base al ingrediente ultraprocesado de mayor contenido: 1) grasa saturada, 2) azúcar refinada, 3) sales refinadas, 4) carbohidratos refinados, 5) de origen animal industrializado, y 6) condimentos ultraprocesados.

En síntesis, para efectos de análisis, los dos grupos de dieta se tratarán de manera independiente, así: el grupo de productos de la dieta moderna cuenta con tres categorías de la clasificación NOVA y seis categorías basadas en grupo de alimentos; mientras que el grupo de alimentos de la dieta tradicional cuenta con una categoría de clasificación NOVA y 12 categorías basadas en grupo de alimentos. Entonces, cada grupo de dieta contará con dos índices que reflejarán el patrón alimentario de cada niño/a en los siete días de la semana, facilitando el análisis de la asociación que tienen los estilos de crianza alimentaria con la calidad de las dietas.

### **Capítulo 3. Resultados y discusión**

En este capítulo se presentan los resultados y análisis descritos por cada familia, organizadas en tres secciones de acuerdo a los tres objetivos específicos.

#### **3.1. Contextos de cuidado de familias que realizan producción agroecológica y no agroecológica del territorio Kayambi.**

Para responder al primer objetivo específico de este estudio nos haremos la pregunta: ¿Quiénes cuidan y qué condiciones tienen los/as cuidadores/as para cuidar y alimentar a cada niño/a?

Esta sección introduce y analiza las condiciones materiales y socioeconómicas de cuatro familias con niños y niñas de 2 a 5 años, se toman como referencia los indicadores o variables que aparecen normalmente en la literatura como factores que influyen en un buen cuidado y alimentación de los niños y que se mencionan también en la metodología. Entre otros indicadores nos referimos a la edad del niño o niña y de sus cuidadores, así como el nivel de instrucción de los cuidadores. En la esfera no formal también describimos el conocimiento o experiencia en cuidado y alimentación de los cuidadores y sus medios de información, capacitación o auto educación sobre estos tópicos. Generalmente en la zona rural este aspecto se refiere a su conocimiento sobre la importancia de la diversidad de cultivos y de la alimentación del niño, sobre la importancia de que los cultivos sean agroecológicos para la salud y sobre aspectos más generales como el cuidado y/o educación integral de los niños y niñas.

Describimos luego el acceso a transporte hacia sus viviendas y la comunidad en la que se ubican. También presentamos el tipo y características de la vivienda, describiendo los espacios de cocina y comedor debido a su importancia en el cuidado alimentario del niño/ña así como, el acceso a servicios básicos y el número de dormitorios y de personas viviendo en la misma casa.

Con respecto al cuidado infantil fuera del hogar se describe el acceso del niño/a a algún tipo de cuidado público (guardería) o privado (guardería o persona pagada) o comunitario (personas de la asociación o comunidad que cuidan al niño junto con otros).

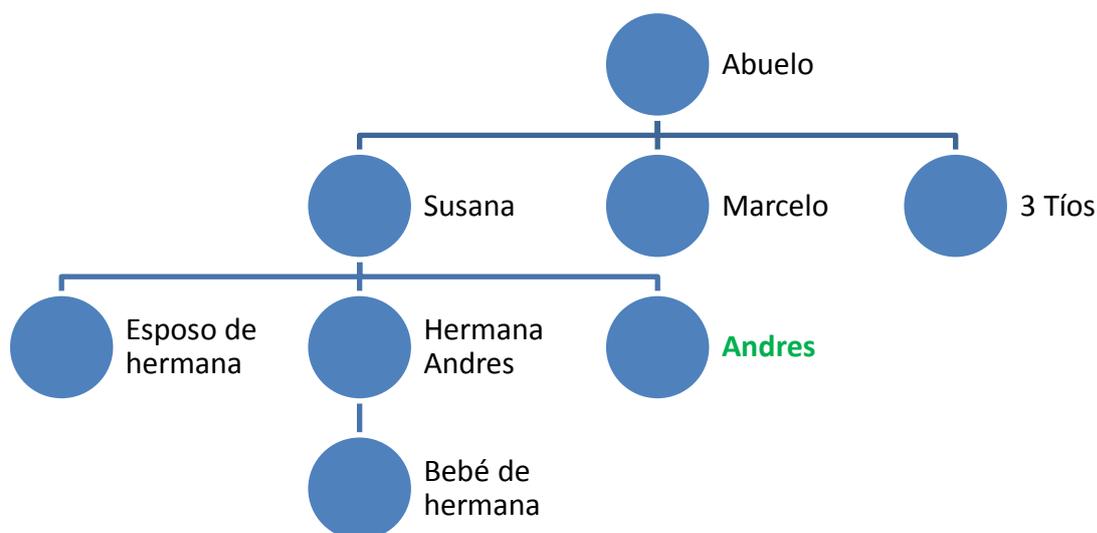
Finalmente, al ser familias productoras rurales, describimos los recursos disponibles para la alimentación de el/la niño/a, aquellos recursos relativos a la producción como el acceso a tierra, tipo de producción, etc., así como las actividades que generan ingresos para la familia.

### 3.1.1. Andrés al cuidado de su tío, familia agroecológica (FA1)

Andrés tiene 4 años y 6 meses, su madre Susana de 36 años y su tío Marcelo de 41 son sus principales cuidadores y ambos estudiaron hasta la primaria. También el abuelo Napo y el tío Leandro cuidan de Andrés, pero con mucha menos frecuencia.

Para llegar a la casa de Andrés, que está ubicada en una comunidad de la parroquia Cangahua del cantón Cayambe, se puede tomar un bus desde Cayambe por la Panamericana Norte. El tiempo que se demora para llegar a su casa desde Cayambe es de treinta minutos y luego caminar cinco minutos. Ver figura 3.1.

**Figura 3.1. Esquema familiar de Andrés**



Elaborado por el autor

La familia vive en una casa de un piso de loza, y cuenta con seis espacios de los cuales cuatro son dormitorios, uno es la sala y otro la cocina. Andrés duerme en la cama de su madre que está en un dormitorio grande donde también está la cama de su abuelito. La casa está ubicada a una altura aproximada de 2700 msnm, en una comunidad de la Parroquia Cangahua en el Cantón Cayambe (una de las parroquias con mayor desnutrición en la provincia de Pichincha). Andrés vive con su madre, sus tíos, su

abuelito, su hermana, su cuñado (porque su hermana vive en pareja y tiene un bebé que es su sobrino). En total son 10 miembros, siete adultos, una persona de tercera edad, un niño y un bebé (ver figura 2). La visita fue realizada en el mes de marzo de 2021, época en la que se presentaron frecuentes lluvias, a pesar del frío que se podía sentir en el exterior de la casa, el ambiente en el interior de la casa era cálido.

La cocina es un espacio no muy grande, donde pueden entrar hasta unas tres o cuatro personas a colaborar con el cocinero-a- principal que puede ser la madre, el tío, o el abuelo de Andrés. Al entrar a la cocina, de izquierda a derecha, se puede ver primero una mesa que contiene todos los productos no perecibles, como las harinas: el *uchujaku*<sup>36</sup>, la máchica, la maicena Iris<sup>37</sup>, la avena, los fideos, la sal, azúcar morena, el aceite, una olla con comida, fundas con granos secos, un plato con catzos<sup>38</sup> esperando ser fritos, junto a la primera ventana -por la que se mira la pared de bloque de una nueva casa que el abuelo Napo dejó a media construcción- está la cocina industrial. A continuación de la cocina, por el mismo lado de la ventana, donde están las cajitas de fósforos, está el mesón del lavabo, en el que suelen estar las ollas con lo que queda de la comida anterior, pasando el grifo está el jabón de platos con dos trapos, junto a él los utensilios de cocina como: exprimidor de limón, bolillo, platos hondos, platos grandes, platos pequeños, cuchillos, cucharas; sobre los platos y colgados en la pared están los cucharones que se usan para “menear la sopa” o las coladas y servir las, el rayador y la tabla de picar. A continuación, en el mismo lado izquierdo, alado de la segunda ventana que da al patio de la casa, está la licuadora, las fundas de limones u otras frutas pequeñas que trajeron del trueque de la feria o de la tienda, las hierbas que acabaron de recolectar para cocinar y otros vegetales que están ahí para irlos usando de a poco durante la semana. El suelo cubierto de cartones desplegados con humor, llevaban impreso “piso flotante”. Cada vez que entra una persona más a la cocina, el espacio se mira más apretado y la gente tiene dificultad de moverse.

La cocina industrial tiene tres quemadores grandes y facilita la cocción más rápida de los alimentos, “no como en las cocinas con horno, ahí si tocaría levantarse a las cuatro de la mañana”, decía Marcelo el tío de Andrés. Cocinan en ollas de cincuenta litros que

---

<sup>36</sup> Harina preparada a base de diferentes granos tostados en tiesto que se usa para preparar diferentes sopas levemente espesas.

<sup>37</sup> Maicena o fécula de maíz es un producto ultraprocesado; es el almidón del maíz desprovisto del germen y el salvado.

<sup>38</sup> Un escarabajo andino comestible que se captura a mano en la madrugada, cuando la tarde anterior llovió. Se consumen fritos y acompañados de tostado.

pertenecían a la difunta abuela para cocinar una cantidad que sirva para todos/as y hasta para dos tiempos de comida, por ejemplo: desayuno y almuerzo o almuerzo y merienda o merienda y desayuno o hasta que se vacíe la olla de la que comen todos los miembros de la familia, incluido Andrés. Para cocinar usan el tanque de gas que está ubicado fuera de la casa y se conecta a través de una manguera de unos tres metros de largo. Junto al tanque de gas está otro tanque de reserva para poder reemplazar al primero inmediatamente. También se utiliza un fogón de leña que puede ubicarse donde se lo requiera, está hecho a base de varillas de hierro y tiene capacidad como para asentar una olla de cincuenta litros y alado una paila mediana; para encender la leña se echa un chorro de gasolina sobre cartones y restos de madera que se los ubica debajo de la *tullpa*<sup>39</sup> y se prenden con un fósforo. Este fogón se usó un día de la semana durante la visita para cocinar mientras se mataba la vaca, decisión tomada por Susana en coordinación con sus hermanos y padre porque desde varias semanas antes la vaca, que no era muy joven ni tampoco vieja, había adquirido la maña de jalar la soga con la que se sujetaba a una estaca y entrar a comer el cultivo de frutillas.

El comedor está ubicado en el centro de la casa junto a la cocina, con entrada a los demás espacios de la casa. Al mismo tiempo es el espacio más grande. Fue donde me facilitaron un lugar para dormir durante mi visita. Este espacio da a la puerta de entrada principal de la casa, la cual puede ser abierta solo con la fuerza de los adultos; si un/a niño/a quiere abrirla debe pedir ayuda a uno de los cuatro adultos que se turnan el cuidado infantil, pero dos de ellos cuidan menos tiempo pues trabajan varios días fuera de casa. En el centro del comedor está una mesa mediana a la que se sientan a comer hasta seis miembros de la familia a la vez. Hay cuatro sillas grandes de madera y una pequeña de plástico que sirve para que un adulto o niño/a se siente cerca del suelo para desgranar o pelar papas, o la usa alguien de la familia para dejar un puesto para el visitante. En el lado próximo a la puerta se ubican los sacos de papas, el balanceado para los chanchos y el morocho partido para los pollos y gallinas. La ventana pequeña junto a la entrada da al patio y no cuenta con el vidrio central, pero se soluciona con un tablero de madera que intenta detener el viento hacia el interior de la sala, no es un mayor problema pues la casa es cálida.

---

<sup>39</sup> Fogón en lengua *kichwa*

El agua para la cocina, que se usa para beber y cocinar viene de una vertiente o *pukyu*, de San Pedro de Cangahua. En cambio, el agua para el baño y la piedra de lavar viene del canal de riego Guanguilqui, Hay también una acequia de agua que viene de un río de Guachalá conocido como Pisque, pero Susana dice: “me han conversado que es agua contaminada” por tal motivo asegura que solo es usada de vez en cuando para el riego de los cultivos. El grifo de la cocina es multifunción pues es el único dentro de la casa, sirve no solo para lavar los utensilios sino también para lavarse las manos. Por otro lado, a diez metros de la casa está el baño externo, que tiene inodoro, ducha, alado del baño está la piedra de lavar ropa con un pequeño tanque reservorio de cemento y un grifo al que se conecta la manguera para lavar las gavetas o llenar de agua dos tanques grandes en donde se lava y prepara la cosecha de hortalizas. Adicional a estos tanques la familia cuenta con un reservorio de agua que tiene alrededor de unos 15 metros cúbicos.

La casa cuenta con luz eléctrica utilizada para iluminación de la casa, computadora, pequeño amplificador de música y enchufes; “no tenemos televisión ni en sala ni en cuartos” dice Marcelo. La refrigeradora ya no se la usa para evitar su alto consumo de energía. El alumbrado público pasa a lo largo de la entrada principal de la parcela junto a la casa, la cual ilumina parte de los huertos agroecológicos y los invernaderos, facilitando la cosecha hasta las 6pm. A los tres días que estuve en casa me ofrecieron la clave del internet para que no gaste mi saldo del celular.

Andrés está en pre-escolar en el Centro Infantil de la comunidad; recibió clases en modo virtual durante media hora diaria por el contexto de pandemia en el que las clases cambiaron a esta modalidad. No recibió visitas domiciliarias del sistema *Kintiku Yachay*, por tener más de tres años, ya que este programa tiene la limitación de dirigirse a niños/as menores de tres años de edad en los Centros Infantiles públicos de Cayambe. Los gastos para alimentación de la familia de Andrés son el 13% del total de ingresos mensuales de Susana y Marcelo, mismos que provienen de las ventas de productos agroecológicos que realizan en las ferias que organizan las asociaciones a las que pertenecen.

Susana y Marcelo son socios de seis organizaciones agroecológicas de Cayambe donde ellos mencionan que han aprendido la importancia de una agricultura saludable y el consumo de alimentos agroecológicos. A juzgar por sus conversaciones, Marcelo cuenta con buen conocimiento sobre la importancia del consumo de alimentos diversos,

saludables y sobretodo agroecológicos y sin plaguicidas. Marcelo comenta que varios consejos de nutrición y estilos de vida saludables los escucha a través de la radio en la emisora Nuevo Tiempo (92.1 FM, de 8 a 10 de la mañana) desde que inició la pandemia de la COVID-19.

En los siete días que estuve de visita, Susana se ausentó tres medios días y un día entero para vender en las ferias agroecológicas de Cayambe o de Quito, llevó a Andrés un día completo; y cuando no lo llevó dijo que es “para que no moleste” refiriéndose a poder tener tiempo libre ya que en estos casos Marcelo cuida de Andrés.

Andrés acompaña a diario a Susana y Marcelo a los trabajos agrícolas y cuidado de los animales; suele jugar con sus herramientas pequeñas en la tierra imitando a su mamá y a su tío y también juega con los animales. En cuanto a la diversidad en la producción agroecológica disponible para el consumo, la familia de Andrés cultiva alrededor de 64 productos en los 17.000 m<sup>2</sup> de terreno disponible para las 10 personas de la casa. Para ello no utilizan ningún tipo de fertilizantes o plaguicidas sintéticos; en cambio aplican bioinsumos: unos son comprados como el kit para hacer biol y bocashi, otros son producidos en el hogar porque aprendieron con las organizaciones agroecológicas. Adicionalmente cuentan con siete tipos de animales: gallinas ponedoras, borregos, cuyes, conejos, abejas, vacas y chanchos. En la semana que visité a la familia de Andrés mataron una vaca, la cual proporcionó carne para la familia y para la venta en la comunidad durante varios días.

### **3.1.2. Juan y Juanito al cuidado de sus madres: familia no agroecológica productora en invernadero (FNA1)**

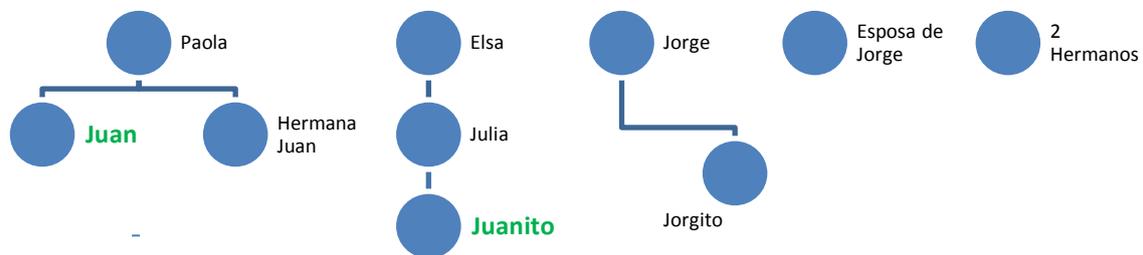
Juan tiene 5 años cumplidos y Juanito tiene 2 años y 5 meses, los dos son primos en segundo grado. Los dos niños están al cuidado de sus madres, Paola de 38 años y Julia de 21 años respectivamente. Paola estudió hasta la primaria y Julia culminó sus estudios de tecnología.

Para llegar a la casa de Juan y Juanito en bus desde Cayambe se recorre treinta minutos por la Panamericana Norte hasta la comunidad, luego hay que caminar 10 minutos.

Juan y Juanito viven en una casa que tiene un piso, con terraza y cuenta con 10 espacios de los cuales cinco son dormitorios, dos son baños, una sala espaciosa donde están tres sillones frente a una televisión y una cocina. Cada niño duerme con su madre en cuartos

diferentes. La casa se ubica en una comunidad de la Parroquia Cangahua, aproximadamente a 2700 msnm, en el Cantón Cayambe. Paola es tía de Julia. Elsa es la mamá de Paola y la hermana de Julia. Juan vive con su hermana, su mamá, su abuelita, con Juanito y sus padres, tiene tres tíos, de los cuales dos son solteros, y un tío vive con su esposa y tienen un hijo de dos años que es primo de Juan y Juanito. En total la familia está conformada por 11 miembros, de los cuales nueve son adultos y tres son niños. Ver figura 3.2.

**Figura 3.2. Esquema familiar de Juan y Juanito**



Elaborado por el autor

La cocina está aproximadamente en el centro de la casa. Es un espacio amplio y cómodo que funciona desde las 4 o 5 de la mañana, desde que una de las madres llega a cocinar. El ruido metálico de las ollas hace que los demás salgan de sus dormitorios y vayan a la cocina. Por lo general, los hombres se sientan a esperar que les sirvan su plato o van a los invernaderos a iniciar labores agrícolas hasta que les llamen a comer, y las mujeres entran a colaborar en la preparación de los alimentos; como menciona la hermana mayor de Juan “así nos han acostumbrado”. En la parte extrema izquierda de la cocina está un horno de marca Andino y sobre el horno se asienta una olla, se colocan los fósforos que se utilizan para encender la cocina de gas de cuatro quemadores y horno que está a la derecha. En esta cocina, se utilizan dos pailas medianas para freír el pollo, una olla de cinco litros para cocinar el arroz. Cerca de la primera esquina de la izquierda está el lavabo, junto a la ventana que da al patio trasero de la casa. Junto al lavabo está un mesón de unos cuatro metros que se utiliza para colocar otras ollas con alimentos, la tabla de plástico en la que se pican las hortalizas, el frasco de azúcar, un pequeño parlante donde se escucha la radio (por lo general es la frecuencia Inti Pacha 88.9FM),

el canasto de las frutas y la licuadora. En la tercera pared de la cocina se arrima una mesa y bancos de plástico donde todos se sientan a comer. Junto a la mesa está la refrigeradora. También se pueden sentar a comer en los sillones de la sala mientras se ve televisión.

El agua viene de dos fuentes: una es la acequia de Perugachi que según el tío de Juan tiene un caudal de 50 litros por segundo y abastece a dos comunidades; la segunda es la acequia de Guanguilquí que, según el tío de Juan, costó mucho trabajo de mingas en el sector del páramo de Oyacachi y su caudal es de 15 litros por segundo y abastece a 48 comunidades y cinco haciendas. La familia de Juan y Juanito es líder en la lucha por el derecho de la comunidad al agua. Según el tío de Juan han realizado junto con la comunidad varios juicios a cinco haciendas cercanas que acaparaban la mayor parte del caudal, aunque 48 comunidades carecían del servicio.

Juan estudia en una escuela fiscal, tiene clases virtuales los días lunes, miércoles y viernes, durante 30 minutos aproximadamente por el contexto de la pandemia COVID-19. Para esta modalidad de clases su hermana mayor de 19 años le acompaña para atender las tareas que le envían a Juan. Por ejemplo, las tareas que le enviaron a Juan el día lunes fueron: sacar copias para que haga dibujos; formar sílabas como la palabra gato; pintar dibujos que representan juegos infantiles; y recrear uno de los juegos en la casa, un juego que consistió en tumbar botellas plásticas juntas con una pelota desde una distancia de aproximadamente tres o cuatro metros.

Juanito asiste a un Centro de Desarrollo Infantil (CDI) que aplica la metodología Kintiku Yachay del pueblo Kayambi, que por la pandemia COVID-19 también cambió su modalidad presencial a una visita domiciliaria de su profesora, durante una hora cada quince días. La profesora de Juanito menciona que en esta comunidad, cada profesora tenía asignada la visita domiciliaria de alrededor de 10 niños/as, según la cantidad de niños y profesoras de cada CDI.

En una entrevista realizada a Diana, profesora de Juanito, días después de la visita domiciliaria, me pudo comentar varios aspectos de su experiencia, tanto con las familias de sus alumnos/as y más específicamente con la familia de Juanito, al aplicar la metodología *Kintiku Yachay*.

Las familias se detienen un poco, no se inmersan de lleno en esa pedagogía, porque ya la están perdiendo. Y parte de lo que están perdiendo es como que también llega a un rechazo de eso, en algunas familias. Como decir: como que no, ya el *kichwa* ya no, y ya no se utiliza y ya no queremos. Pero es labor de nosotros también inculcarles y explicarles porqué se está dando esta pedagogía; porque es importante que nosotros transmitamos de generación en generación estos saberes. Entonces hay familias y familias.

En el caso de la familia de Juanito ha estado presta a recibir [las enseñanzas]. Pero, como decir, de un tiempo para acá como que ya no. Como que están un poquito más ocupados también en casa. Entonces esto de que ya los *wawas* de la escuela también ya salen de lo que es de la escuela, entonces ellos como que también quieren sus vacaciones. Entonces ya no quieren mandar las evidencias fotográficas de los estímulos.

Pero de lo que yo he evidenciado en las visitas domiciliarias. Aunque no manden la evidencia fotográfica, a veces, el niño está estimulado. Porque uno se da cuenta al momento que le hace preguntas o al momento que usted va y le cuenta un cuento y más o menos ya interpreta las imágenes y todo. O le pregunta alguna cosa por ejemplo de los colores, entonces el ya responde. O sea, de alguna manera la mamita le está estimulando. Yo como siempre les he dicho a mis papitos es: estimulen con actividades cotidianas. O sea, por ejemplo, podemos decir, él tiene su invernadero, él tiene sus plantas, entonces, yo que se tal vez, los colores están estimulados con lo que es las plantas, con los frutos, con las flores, todo eso. Esto de nosotros ser una guía para que ellos estimulen con actividades cotidianas si sirve y bastante, porque no es necesario un material sofisticado para que ellos puedan desarrollar una cierta actividad o puedan desarrollar una cierta habilidad o destreza (Entrevista a profesora de Juanito, Cayambe, 14 de julio de 2021).

En la entrevista también estuvo la profesora María, de otro grupo de familias del mismo CDI, con quienes adicionalmente conversamos sobre el papel de la pedagogía *Kintiku Yachay* en la revitalización de la cultura, historia e identidad del Pueblo Kayambi. Mencionaron que se valora la alimentación de antes, de los abuelos/as, que se alimentaban con granos, y es conocido que eso les hacía más resistentes para las labores agrícolas. Se valoran las historias que cuentan los motivos de las fiestas tradicionales. En lo que se refiere al idioma *kichwa*, la profesora María calcula que cuatro familias de nueve a cargo de ella no lo reciben con el valor o aprecio que se esperaría. Se promueve

que los materiales pedagógicos sean del entorno, como palitos de madera, no materiales sofisticados. La amenaza y la ortiga se utilizan para alertar al niño de que está haciendo algo malo. El mismo día, conversé con Mario Bustos, autor del libro *Kintiku Yachay*, quien mencionó que en la cultura Kayambi, el uso armonizado –no por castigo- de la ortiga es para sanación espiritual del cuerpo y medicinal ya que produce calor y mayor circulación en el cuerpo, el uso armonizado del correazo sería latigear el piso y no al cuerpo o abrir caminos para evitar una mala racha de un niño que se cae a cada rato. Sin embargo, las profesoras reconocen que necesitan más guía en el uso de la *chakana*<sup>40</sup> para la armonización de los diferentes elementos al aplicar la metodología *Kintiku Yachay*.

La aplicación de la *chakana* en la educación infantil se enseñó a través de varios talleres, a los que fui invitado a participar, en la sede de la Confederación del Pueblo Kayambi (CPK) para educadoras/es de los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) de Cayambe. Se inició con el taller “Sabiduría de la Quinoa” y luego de 15 días, el jueves 18 de febrero del 2021, se organizó el taller “Sabiduría del *Uchujaku*”, que desde mi observación participante pude anotar que las actividades se centraron a sensibilizar a las profesoras en el cuidado de los *wawakuna* (niños/as), familiarizarlas con la importancia de la alimentación en los primeros años de vida, con canciones y palabras en idioma *kichwa*, como la expresión *makita waktapaychi* (aplauda por favor), para replicar lo aprendido en las comunidades. Sobre el idioma, la tallerista Isabel Farinango explicaba el espíritu que debe transmitirse a los niños/as en el contexto de la pandemia COVID 19: decía que “el *kichwa* es alegre, tiene doble sentido; los niños/as en este tiempo están encerrados, sufriendo detrás de una máquina”. Luego, en el tema del alimento del día, mientras explicaba en *kichwa* y español los instrumentos de la cocina para preparar la sopa de *uchujaku*, recomendaba que: “*wawakunata pullachishpa pulla chishpa*” (jugando, jugando, los niños aprenden) y que “siempre en el campo se comparte”; también entre varios consejos de alimentación, indicaba que el *Ally mikuy* (comida saludable) debe combinar diversos alimentos nativos basándose en integrar y armonizar todos los colores y sabores de la *chakana* (amarillo –medio dulce-, azul –sal-, verde –hortalizas o sabores amargos-, rojo –agrio- y el blanco o el *chawpi* o centro de la *chakana* es el picante). Sobre la combinación sabia de alimentos contó que para cocinar

---

<sup>40</sup> Símbolo sagrado que en los pueblos andinos orienta la articulación de todo con todo, permitiendo así aplicarlo a la crianza y a la educación para distinguir conocimientos ancestrales y modernos que construyan, que no contaminen, que respeten y no afecten la vida de otros seres (CPK 2021).

la sopa de harina de *uchujaku* “cuando no hay quinua podemos usar carne de oveja o chanco, pero si hay quinua se pone solo cuy”. Sobre el *Alli mikuy*, Jorge Bastidas, sistematizador del libro *Kintiku Yachay*, en conversación personal el día del taller, me explicó lo siguiente:

El *Alli mikuy* es la alimentación distinta a la modernidad que encierra estereotipos racistas como el “caché” de los alimentos procesados. ¿Qué alimenta más, una coca-cola o una *chuchuka*? Quienes producen la comida moderna solo les interesa que seamos consumidores. Queremos descolonizarnos y liberarnos desde la cocina. Se trata de diseñar una herramienta educativa aprender-compartiendo (2021).

El siguiente taller se llamó “Sabiduría del *zampu* (sambo)”. Fue el miércoles tres de marzo del 2021. La tallerista Isabel Farinango inició la reunión con felicitaciones a las profesoras por asistir con vestimenta del pueblo Kayambi. Luego una funcionaria de la UPEDE refuerza las felicitaciones con la recomendación de usar sin vergüenza la vestimenta. Isabel retoma la palabra y menciona:

Jamás he dicho no puedo, quiero que sean así. Ustedes son *yachachik* y no cualquiera puede llegar a ser. *Warmis Kayambi* con sangre de general Quilago, Nazacota Puento. No somos indios, nos hicieron creer. *Lunka y lunko* es la palabra correcta que significa joven chica y joven chico. Cuando te digan longo agradece porque te han dicho joven.

Después, sobre el tema del Sambo:

El sambito es liso. En la *chakana* va en el *ankas* –azul-. Tiene dos colores: *yura* y *waylla*, *ishkay* colores. Tiene rayas, *sunilla yura* y *sunilla waylla* (rayas blancas y rayas verdes). Cuando está tierno se le puede meter la uña y llora, sale una lágrima que sirve como goma. Las hojas sirven para hacer hamburguesas vegetarianas, locro, y como medicina. Es excelente para fiebre, infección. Los churitos: siete más siete churitos de taxo, hervir (*ñawi* de *zampu* y de taxo), infusión en litro de agua más clara de un huevo y gotas de limón más miel de abeja, es como “tempra” (tranquilizante, dolor, fiebre). Jugo de sambo tierno con agua de taracsaco (hojas de diente de león), mas miel de abeja, más limón. Pueden hacer colada, sopa, mermelada, empanadas, de sambo. Para hacer hamburguesa con hojas de quinua y de sambo, hervir un rato las hojas, cebolla, ajo, huevo y miga de pan, se fríe como hamburguesa (notas de campo, 3 de marzo del 2021).

El día miércoles 14 de julio de 2021. En el taller se dividieron las profesoras en distintos grupos que representaban los colores de la *chakana*: *killu*, *waylla*, *ankas*, *puka*, *yura*

(amarillo, verde, azul, rojo y blanco). A cada grupo se asignó un animal y el reto de diseñar una dinámica en relación a cada animal para presentar en plenaria. El grupo del *kinti* (quinde o colibrí) hizo una ruleta de colibrí que giraba alrededor de los colores de la *chakana*. El grupo *amaru* (serpiente) hizo un juego. El grupo *kuntur* (cóndor) realizó un baile. El *ukumari* (oso) creó un cuento. Y el grupo *Kuy* (cui o cobayo) creó una canción.

¿Pero qué cosa se puede decir que aprendieron de esta actividad? Queda un poco suelto este relato sin hablar de lo que implica para el aprendizaje o como se diferencia de actividades en la educación formal para los/as niños/as?

A mi modo de ver, los talleres impulsaron a integrar varias posibilidades pedagógicas, con la promoción del conocimiento de la cosmovisión *kayambi*, el alimento local, la fauna local, con los nombres en *kichwa* al igual que los colores. Entonces se pone en práctica una forma de dar valor a la cultura *kayambi*, a través del idioma, los alimentos propios, la fauna local y de un símbolo andino que es algo que no existe en la educación fiscal. Pero, ¿en qué forma puede aportar esto en la educación de los pre-escolares y su alimentación? Quizás promoviendo el orgullo por su cultura y por tanto la confianza del ser indígena, los valores tradicionales de sus ancestros y por tanto, la valoración de una alimentación basada en la producción local.

Regresando a la familia de Juan y Juanito, Paola y Julia se apoyan en el cuidado de sus hijos cuando deben salir a trabajar; pero por lo general Julia, la mamá de Juanito es quien más cuida a Juan porque Paola trabaja de forma asalariada en una florícola, aunque la semana que visité a la familia, Paola estuvo de vacaciones. Julia trabaja los fines de semana vendiendo papipollo (papas fritas con pollo frito) en el estadio de la comunidad o ayudando de vez en cuando a su esposo que es chofer de un bus.

Los gastos en alimentación de la familia de Juan y Juanito representan aproximadamente el 10% mensual del total de ingresos de toda la familia. Los ingresos se suman entre ingresos remunerados, venta de productos animales, venta de productos agrícolas y venta de plántulas, y otros ingresos no agrícolas. La venta de productos agrícolas se realiza tres veces por semana a fruterías y al mercado popular de Cayambe, una vez por semana venden en el mercado dominical, y dos veces por semana a una fábrica de mermeladas pero que por pandemia dejaron de comprar.

Elsa de 44 años es la mujer mayor de la casa, es la tía de Juan y la abuela de Juanito. Elsa es quien tiene mayor conocimiento sobre alimentación diversa al ser socia de cuatro organizaciones donde aprende agricultura de carácter agroecológico; sin embargo, dedica poco tiempo al cuidado de los niños y tiene poca influencia sobre su alimentación, principalmente cuando se encuentran las madres presentes.

Juan y Juanito juegan en el campo mientras acompañan a sus madres y tíos a las actividades agrícolas, cuidado de animales y mingas comunitarias. La diversidad productiva disponible para el consumo de la familia es de un aproximado de 42 productos cultivados en las 3,2 hectáreas que tiene la familia, donde solo 1,1 ha es cultivable porque el resto es montaña. En estos cultivos se ocupan tanto agroquímicos, fertilizantes sintéticos, plaguicidas sintéticos como bioinsumos. A diario disponen de alimentos de origen animal, principalmente huevos de sus gallinas. A veces matan un cuy, pero también cuentan con conejos y chanchos.

La mayor parte de la producción agrícola de la familia de Juan y Juanito se hace en invernaderos. Son los tres tíos de Juan y Elsa quienes principalmente se encargan de todas las labores agrícolas hasta la comercialización: de una a tres veces por semana en dos mercados de Cayambe (el Dominical y el conocido como popular), tres veces por semana a fruterías de Cayambe y un puesto fijo en un mercado mayorista nuevo en la parroquia de Calderón en Quito. Los productos que producen en los invernaderos se distribuyen en secciones tipo monocultivo. Los productos de mayor producción fueron: frutilla, alverja, tomate riñón, vainitas y fréjol. En el trabajo diario, a pesar de haber perdido una fábrica de mermeladas como cliente en pandemia. Los tres hermanos y una hermana cumplen distintos roles en la producción bajo invernadero; la distribución que pude observar en la semana de visita es que el tío más joven de 33 años se encarga de la germinación, cuidado de las plántulas y experimentación con nuevos productos como pimientos grandes; el hermano que le sigue en edad -35 años- tiene una camioneta grande con la que se encarga del transporte de los productos y provisión de algunos insumos agrícolas externos como: semillas, plántulas, plantas frutales (en menor escala para hacer pruebas bajo invernadero), kits de abonos. El hermano mayor -42 años de edad-, según lo que me contó Elsa, administra en base a reuniones, el pago de deudas y la alimentación de toda la familia. Elsa y sus tres hermanos comparten actividades agrícolas similares que requieren de mayor cantidad de mano de obra, como la siembra, el deshierbe, hacer el tutoraje a los tallos del tomate riñón, las alverjas, las vainitas, etc.,

las cosechas en baldes y gavetas, y la clasificación de los productos según el tamaño y la calidad, pues es uno de los factores que diferencian en precio para la venta además de la escasez o abundancia en los mercados. Sobre la economía y la producción en invernadero y el uso de agroquímicos, Mario, el hermano mayor cuenta que:

La economía está en todos lados, no solo en el banco. Un desierto puedo transformar en un paraíso. El dinero no se reproduce, la semilla si reproduce. Hay gente que critica la inversión de uno, pero ellos gastan en alcohol, a veces no tienen ni para comer. Dios no mandó a nadie a ser ricos ni pobres. Robert Kiyosaki dice que “la pobreza está en la mente”; la tecnología, todo lo que tenemos salió de una mente, todo negocio. Hay grandes ricos en el mundo que no les interesan los pobres, el FMI no presta por buena gente.

En invernadero, la producción agrícola da mejor resultado. Uno trata de no trabajar en la plantación de flores porque es esclavizante. En la comunidad no les permiten cultivar flores para evitar la contaminación. Aquí como dueño estoy tranquilo, un día puedo trabajar hasta de noche y otro día puedo hacer otra gestión. En el campo también comemos comida chatarra. Ahora se utiliza químicos porque el clima da para eso. En un mercado no va a ofrecer un tomate o frutilla de mala calidad, nadie va a comprar. Tengo que poner todos los cuidados para tener calidad en el producto. La producción orgánica es lo que Dios me da nomás. Un tomate no va a encontrar orgánico a menos que tenga años de experiencia. Las plagas llegan porque llegan, entonces hay que utilizar insecticidas para poder ganar algo. Un tomate con gusano nadie va a querer comprar en el mercado. Utilizamos etiqueta verde. La nutrición en el campo es igual que la ciudad (notas de campo, 25 de mayo del 2021).

Las jornadas de trabajo son todos los días de la semana, y pude observar que por lo general inician a las cinco de la mañana y culminan al ocultarse el sol. Mencionan estar satisfechos con las ventas que realizan mensualmente.

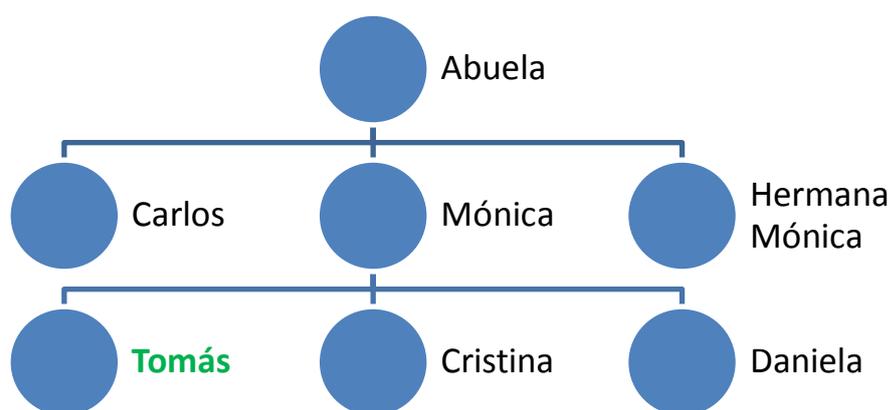
### 3.1.3. Tomás al cuidado de sus hermanas: Familia agroecológica (FA2)

Tomás tiene 4 años 10 meses. Tomás es cuidado casi la mitad del tiempo por sus hermanas menores de edad, Daniela de 17 años y Cristina de 12 años. Mónica de 41 años es la mamá de Tomás y no está presente todo el tiempo porque tiene responsabilidad de cuidar los cultivos de sus terrenos, vender a dos ferias agroecológicas de Cayambe una vez a la semana a cada una, vender dos veces a la semana a un restaurante cercano, vender una vez al año a un comerciante intermediador, y cumplir el rol de coordinadora en la asociación de productores, cinco horas por dos días a la semana.

Para llegar a la casa de Tomás se demora 30 minutos en bus desde Cayambe, luego se camina alrededor de cinco minutos.

La casa donde vive Tomás es de dos pisos. En el primer piso está la cocina, el comedor, la sala y un baño. Para subir al segundo piso hay unas gradas externas, en el patio. En el segundo piso son cuatro dormitorios. Tomás duerme en la misma cama de sus padres. La casa se ubica en la parroquia González Suárez, del cantón Otavalo. La población de esta comunidad es parte del Territorio Kayambi. Tomás vive con sus hermanas, sus padres, su tía y su abuelita. En total son 7 miembros, tres adultos, una persona de tercera edad y dos jóvenes. Ver figura 3.3.

**Figura 3.3. Esquema familiar de Tomás**



Elaborado por el autor

La cocina es un espacio ubicado dentro del primer piso de la casa que se divide del comedor por un mesón. En el mesón que divide la cocina del comedor se asientan varias cosas como la televisión, el botellón de agua, una canasta para el pan, otra para poner frutas, un florero, una botella de yogurt. En la esquina más cercana a la ventana está la cocina de cuatro quemadores y un horno que funciona con un tanque de gas. A continuación de la cocina hay un espacio de mesón para asentar ollas o tablas de picar. En seguida está el lavabo donde se reúnen los utensilios sucios para luego lavarlos. Continúa el mesón hasta la pared donde se arrima la refrigeradora.

La mesa de comedor es redonda y comparte el espacio con dos sillones largos ubicados a su alrededor, de manera que, si hay visitantes como tías, tíos, vecinos/as, o trabajadores contratados para una actividad agrícola específica y no alcanzan en la mesa del comedor, se pueden sentar en los sillones a comer. La pantalla de la televisión se encuentra a dos metros de la mesa de comedor y permanece encendida en los momentos de alimentación, allí se ven programas de televisión nacional como noticias y deportes, también canales de *YouTube* de música infantil. Tomás sabe manejar el control remoto de la televisión para cambiar de canal y conoce algunas canciones y personajes que aparecen en los programas como en la publicidad.

El cuadrón es el transporte que dispone la familia para trasladarse a los terrenos del cerro que están más distantes de la casa. “Mónica y Tomás fueron en el cuadrón a dejar comida para Don Raúl que está en el terreno de cerro colmando las papas” (notas de campo, 29 de junio de 2021). El cuadrón fue utilizado por Carlos de 41 años, el papá de Tomás, a las cinco de la mañana para ir a realizar el primer ordeño de las vacas y traer la leche hasta la casa, antes de salir a su trabajo de oficina en Cayambe. Luego el cuadrón fue utilizado por Mónica a las cinco o seis de la tarde para el segundo ordeño de las vacas. Por otro lado, Daniela y Cristina ordeñan las vacas que están más cercanas a la casa tanto a las cinco de la mañana como a las cinco o seis de la tarde. Tomás suele acompañar al ordeño y otras actividades agrícolas a sus hermanas en la mañana y a su madre que va en el cuadrón por la tarde. Los bidones de leche se reúnen en la casa en las mañanas y se dejan aproximadamente cinco litros diarios en casa y lo demás, aproximadamente 10 litros, se lleva al centro de acopio por 0,35ctvs cada litro; la leche recolectada en la noche se lleva directamente al centro de acopio, aproximadamente 10 litros.

El agua de riego está disponible para los cuatro terrenos que dispone la familia: “uno en el cerro, otro en el sector de Hierba Buena, el terreno que está cruzando la panamericana y el terreno de la casa” Además, la casa de Tomás cuenta con agua potable del municipio para consumo, la cual se utiliza en la cocina, en los baños y en la piedra de lavar.

Las clases de Tomás son en modo virtual debido al contexto de pandemia COVID-19. Pero en la semana de visita solo tuvo que conectarse un solo día de 11:00 a 12:00 para la clausura del año lectivo.

Las hermanas de Tomás cuentan con conocimientos y experiencia limitada sobre alimentación, pero muestran el gusto que tienen de aprender nuevas preparaciones. Por ejemplo, un día en el desayuno, Daniela preparó un Capuchino licuando la leche para obtener espuma y añadirlo al café instantáneo y a Cristina le gusta experimentar recetas con camarones. La madre debe ausentarse de la casa debido al trabajo agroecológico que realiza en espacios de terreno distantes y a las labores que desempeña como dirigente de una de las tres organizaciones de carácter agroecológico a las que pertenece junto con su esposo. Los días de trabajo de Mónica son muy ocupados e impredecibles; sobre esto, un día que Mónica contrató un tractor para hacer surcos en uno de los terrenos distantes, y luego de que el tractor se dañó al empezar el trabajo, Mónica comentó: “así se pasa el día, y a veces no se avanza a estar en todo lado, como pulpo” (notas de campo, 01 de julio de 2021).

Cuando las labores agrícolas son cercanas, Tomás juega cerca de su madre y hermanas. También la madre lo suele llevar de vez en cuando a los terrenos que están más lejos de casa en el cuadrón, sobre todo cuando hay que ordeñar en las tardes. La familia cultiva 34 productos agrícolas en 19,5 hectáreas. Para lo cual solamente utiliza bioinsumos en la producción agrícola. También disponen de gallinas, borregos, cuyes, patos, abejas, vacas y chanchos. Dos de los productos de origen animal que más consume Tomás a diario son los huevos de gallina y sobretodo leche de vaca.

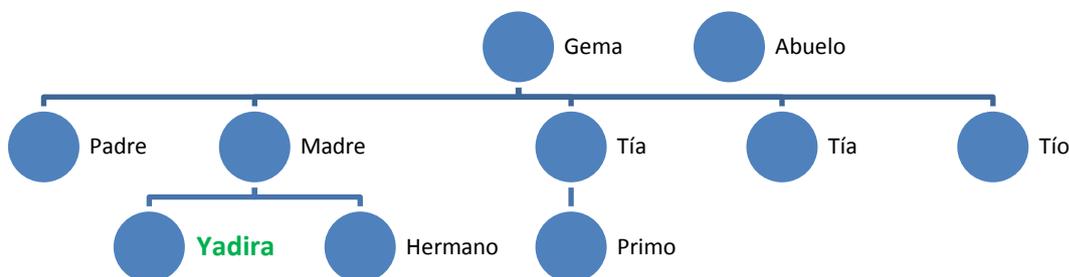
### 3.1.4. Yadira, Abuela con mucha experiencia: familia no agroecológica (FNA2)

Yadira tiene 4 años y es cuidada por Gema, su abuela materna de 55 años, y por Sonia, su madre de 29 años. Gema estudió hasta la primaria.

Para llegar a la casa de Yadira se demora 20 minutos en bus desde Cayambe más 10 minutos de caminata.

La casa donde vive Yadira es de un piso con una terraza que cuenta con columnas para un posible segundo piso. La planta baja tiene diferentes espacios: la sala, el comedor, la cocina, cinco dormitorios y un baño. Yadira duerme en la cama de sus padres en uno de los dormitorios de la casa. La casa está ubicada en la Parroquia González Suárez del cantón Cayambe. Yadira vive con su abuela, su abuelo, su madre, su padre, su hermano mayor, su primo, su tía y su tío. En total son 10 miembros, siete adultos, dos niños y una niña (ver figura 3.4).

**Figura 3.4. Esquema Familiar de Yadira**



Elaborado por el autor

La cocina se ubica más o menos en el centro de la casa. Cuenta con una entrada desde el interior de la casa y una puerta por la que se puede ir a donde están los animales. La estufa tiene cuatro quemadores y un horno que funcionan con un tanque de gas. A la izquierda de la cocina está un mesón esquinero, y en la pared está una repisa donde se coloca el aceite, la sal, dos frascos de vidrio vacíos, un recipiente con azúcar blanca, un tarro de Royal, otro tarro con levadura en polvo, y otro frasco de vidrio y una funda con alguna especia. En la esquina de la repisa reposa una tijera y debajo de la repisa está un calendario. Continuando por el mesón de baldosa está el lavabo y sobre él se cuelgan

varios utensilios de cocina como dos cucharones metálicos, un abrelatas, un exprimidor de limón. Junto al lavabo está una repisa para colocar platos, tazas, vasos y colgar los manteles. Por la pared que continua desde la entrada de la cocina, está una mesa de madera donde se colocan las frutas y otras compras que vienen del mercado, luego continúa otro mesón cubierto de baldosa y aquí descansa la licuadora. Finalmente, luego de un espacio donde está una silla para descansar reposa la refrigeradora.

El comedor tiene una mesa rectangular donde pueden entrar hasta ocho sillas. Está ubicado en medio de la cocina y la sala. Cuenta con una ventana pequeña por donde entra el sol de la mañana. En los desayunos y almuerzos, Yadira se sienta junto a su abuela para que pueda ayudarle a comer con la cuchara, mientras también se sirve de su plato; su hermano de 10 años y su primo de 7 años comen solos y se sientan en sus puestos fijos. En las meriendas, la distribución en la mesa cambia debido a que los padres de Yadira llegan de sus trabajos y Gema ya no ayuda a comer a su nieta.

La familia de Yadira no cuenta con agua de riego pero si cuenta con agua potable, cuyas dos fuentes son: la vertiente potabilizada de Pakistancia; y la vertiente de Otorongo. Esta última se utiliza en la piedra de lavar ropa, en el lavabo de la cocina y el baño de la casa.

Gema cuenta con tiempo para cuidar a sus nietos, tiene mucho conocimiento social y de alimentos diversos y saludables. También es amiga de una madre agroecológica del sector quien influye en sus prácticas de alimentación. Sonia, la madre de Yadira pasa mucho tiempo ausente debido a su trabajo asalariado en una florícola cercana. La familia se compone de nueve miembros, donde seis son adultos, dos niños y una niña.

“La comida de campo es lo mejor”, menciona con cariño y seguridad la abuelita de Yadira, mientras hierve la leche y se organiza también para cambiar de ropa a su nieta. Mientras la abuela hace distintas labores de cuidado en la casa como cocinar, limpiar la casa, peinar a su nieta, construir una nueva casa para los cuyes, sus nietos y su nieta juegan e imitan lo que hace su abuela. Frente a estos hechos, Gema afirma que “los hijos no hacen lo que se les enseña sino lo que tú haces” (notas de campo, 29 de julio de 2021).

Cuentan con un espacio cultivado de 200mts<sup>2</sup> que representa el 25% del total de terreno cultivable. En esta parcela disponen de 26 productos distintos. Además, crían gallinas,

cuyes, patos, conejos y chanchos. De tal forma, los niños disponen de huevos de gallina diarios y en ocasiones matan un animal para comerlo; en la semana de mi visita, Gema mató una gallina ponedora para que su hija la desplume y le quite las vísceras, y la cocinaron para hacer un caldo para la merienda.

### **3.1.5. Análisis comparativo de las condiciones materiales y socioeconómicas para el cuidado de los niños y niñas de 2 a 5 años de las cuatro familias**

En esta sección hacemos un análisis sobre cómo las familias resuelven el sostenimiento de la vida de distintas formas, concentrándonos primero en las condiciones materiales que presenta cada familia para el cuidado de niños y niñas, haciendo énfasis en los aspectos que aparecen como relevantes en la literatura sobre nutrición y salud de los niños y niñas entre 2 y 5 años de edad. En segundo lugar, analizamos los aspectos socioeconómicos de los cuatro casos de estudio, a veces menos mencionados en la literatura sobre la nutrición y la salud y que tienen que ver más directamente con las características de quien cuida y por ende, con la calidad del cuidado, lo cual es muestra de la capacidad de agencia de los cuidadores frente a la crisis de malnutrición infantil.

En general las condiciones materiales de vivienda, educación y acceso a servicios entre las cuatro familias visitadas son similares. Las familias de Andrés y de Juan y Juanito, en la parroquia de Cangahua, tienen más acceso al agua de Riego que las familias de Tomás y de Yadira en las parroquias de González Suárez y Ayora respectivamente. Sin embargo, el acceso al agua potable es mínimo; de las tres familias, solo la familia de Yadira tuvo acceso al agua potabilizada, y todas las familias se ven en la necesidad de complementar las labores menos importantes como el lavado de la ropa, con uso de agua de riego o entubada. Esta es una característica importante en los estudios alrededor de la nutrición, pues al no tener agua potable suficiente, es más posible que haya contaminación microbiana que afecte a la salud y nutrición de los niños y niñas (Guerrant et al. 2013; Berlinski y Schady 2015; Rivera 2018).

En términos de transporte, todas las familias pueden transportarse en bus desde y hasta sus casas para salir a los centros poblados, sus viviendas son de cemento y poseen en general suficientes dormitorios, así como espacios separados para cocina, comedor y a veces sala. Estos aspectos indican que las familias a pesar de no tener altos ingresos, no son las más pobres de sus comunidades pues tienen condiciones de transporte y vivienda relativamente cómodos para el desarrollo de los niños y niñas.

La educación de los niños/as estuvo condicionada a las restricciones del COVID 19 y por tal razón, todos recibieron pocas horas de clases en línea durante la semana, excepto un niño menor de tres años que tuvo la visita de una profesora del CDI con el sistema *Kintiku Yachay* del pueblo Kayambi, una vez cada dos semanas. Al momento de la visita a mediados del año 2021, las cuatro familias tenían acceso a internet, los niños/as tenían acceso a un dispositivo electrónico que era generalmente un celular de sus padres, sin embargo, este no fue el caso al inicio de la pandemia. La educación en línea tuvo gran influencia sobre los resultados de este estudio, pues implicó que las familias se organicen para cuidar de los niños y niñas en el hogar, cuando normalmente habrían asistido a un establecimiento público como un Centro de Desarrollo Infantil (CDI) o una escuela primaria pública por 6 a 8 horas diarias. Un estudio reciente, hallado con las palabras clave: *preschool nutritional and CDI's and Ecuador*, que fue realizado con información disponible entre los años 2016 y 2018, analiza los efectos –cognitivos, socioemocionales y nutricionales- de la inversión pública en los Centros de Desarrollo Infantil (CDI's) dirigidos a niños/as de primera infancia; los cuales reflejan que no hubo ganancias significativas en el desarrollo nutricional de los niños, pero si tuvieron resultados positivos y significativos en el desarrollo socioemocional y cognitivo (Alvarado-Suárez y Acosta-González 2022).

La cantidad de tierra cultivada por las cuatro familias en el año 2020 fue entre 200m<sup>2</sup> y 2 hectáreas, sin embargo, el acceso a este recurso se combina o interactúa con otros aspectos como el acceso al riego, el tipo de producción que se realiza y los mercados a los que la familia se vincula. Es decir que estas diferentes combinaciones permiten un tipo de producción más o menos intensiva y para diferentes mercados. Esto, si bien está relacionado con aspectos estructurales para la producción (como el acceso a la tierra, el riego y los mercados), también tiene una relación con la cultura socio-productiva y valores de la familia, lo que puede encaminar un similar acceso a los recursos en diferentes direcciones, lo cual Van der Ploeg et al. (2009) denominan, en ciertos estudios de estilos de agricultura, como una expresión diversa de la agencia de las familias productoras.

Lo anterior nos lleva a señalar que las formas de producción parecen hacer alguna diferencia en la diversidad de plantas y animales que tienen cada familia y que posiblemente tenga alguna influencia en la diversidad de la alimentación de los niños y niñas de las familias visitadas, pues los sistemas agroecológicos tienden a ser más

diversos que los no agroecológicos. Es importante mencionar que, en todos los casos, las familias tienen producción de animales menores y en dos casos también poseen ganado vacuno; esto es importante por el acceso que esto ofrece a los niños y niñas a fuentes diversas de proteína animal y vegetal, otro aspecto importante señalado en la literatura sobre nutrición y salud infantil, entre más diversa la dieta, mejor será la nutrición (Pellegrini y Tasciotti 2014; Powell 2015; Deaconu 2021).

En resumen, las condiciones materiales de las familias para el cuidado infantil de niños y niñas de 2 a 5 años si bien no son de pobreza extrema, tampoco son óptimas, especialmente con respecto al acceso de agua potable. A pesar de estas condiciones similares, como ya se ha mencionado, las familias presentan diferencias en sus patrones de producción lo cual posiblemente tendrá alguna influencia en los patrones de alimentación de los niños y niñas del estudio.

Con respecto a las condiciones socioeconómicas, se puede mencionar que una característica común es que todas las familias tienden a ser ampliadas y no nucleares, esto provee a la familia extendida que vive en la misma vivienda, una serie de recursos compartidos para la producción, la generación de ingresos y el cuidado. Esto último es importante, pues las madres de los niños y niñas de los estudios de caso realizan varias actividades para la obtención de recursos económicos, lo cual reduce el tiempo que pueden destinar al cuidado exclusivo de los niños y niñas, de manera que algunos miembros de la familia extendida participan en el cuidado a veces de manera sistemática y otras veces de manera eventual o emergente. Es decir, de acuerdo con la literatura sobre el “diamante de cuidado” (Rodríguez Enriquez 2015), este tipo de cuidado traslapa los ámbitos de la familia nuclear y de la comunidad formada por la familia ampliada y a veces del sistema público, como en el caso de las visitas de la maestra del pueblo Kayambi en la vivienda de un niño. Toda la mano de obra destinada al cuidado de los niños y niñas en los hogares estudiados es no remunerada. Mientras que la presencia del sistema privado de cuidado en estos casos es ausente.

Un aspecto cuya importancia se verá en las siguientes secciones está alrededor de los cuidadores y cuidadoras principales y secundarios de los niños y niñas de 2 a 5 años, en términos del tiempo y estilo de cuidado que les dedican. En todos los casos la cuidadora principal es la madre de los niños y niñas, ellas duermen con ellos y cuidan de ellos alrededor del 50% del tiempo que están despiertos, esto puede ser por las mañanas,

tardes y noche cuando regresan de sus respectivos trabajos. El otro 50% los niños y niñas de los estudios de caso fueron cuidados por otros miembros de la familia nuclear y extendida. En uno de los casos el cuidador alternativo a la madre fue un hombre con mucho conocimiento de nutrición y salud; en los otros tres casos las cuidadoras alternativas a la madre son otras mujeres, por ejemplo: un caso se trata de niñas menores de edad sin conocimiento ni experiencia sobre salud o nutrición, otro es una madre joven de otro niño de la casa sin mucho conocimiento sobre nutrición y otro, el de una abuela con experiencia y conocimiento sobre nutrición.

Como veremos en las siguientes secciones, bajo condiciones materiales similares las cuatro familias presentan patrones distintos de cuidado y alimentación para los niños y niñas de 2 a 5 años de los cuatro estudios de caso. Debido a que las condiciones socioeconómicas demandan de cuidadores alternos a la madre, quienes quedan encargados de esta labor tienen un rol importantísimo en el patrón de alimentación de cada uno/a de los y las niñas.

### **3.1.6. Descripción y análisis de los tiempos de cuidado de cuatro familias**

A continuación, se presenta un análisis de los tiempos de cuidado en cada una de las familias, comparando primero las dos familias de la parroquia de Cangahua y luego las dos familias de las parroquias Ayora y González Suárez. La razón por la que se compara en dos grupos de familias es que resulta más lógico comparar dos familias que se encuentran en una misma comunidad o territorio con condiciones muy similares, pero una con producción agroecológica y otra con producción no agroecológica.

Si se requieren revisar mayores detalles sobre la información sistematizada de la distribución del tiempo de cuidado infantil y de las interacciones de crianza infantil, de cada familia, se pueden revisar: el ANEXO 1 – Tablas de distribución del tiempo de cuidado infantil en cada familia –cuidado parental-; y el ANEXO 2 - Sistematización de interacciones de crianza infantil y hábitos alimentarios.

#### **3.1.6.1. Análisis de los conceptos de buena comida en las 4 familias y su relación con el tiempo**

Fue de mucha utilidad conocer qué es lo que se dice en las familias sobre la buena comida para contrastar con sus prácticas alimentarias. Así se recolectaron algunos

conceptos propios que, en base a los estudios antropológicos de LeVine (1988), para este estudio representan una aproximación a las ideas de evolución del conocimiento alimentario local en función de su adaptación al territorio *Kayambi*, lo cual puede tener o no coherencia con las prácticas reales que se observaron en una semana de convivencia con cada familia.

En la tabla 3.1 se agruparon los conceptos recolectados a través de la pregunta: ¿Qué considera buena comida? y se los colocó en el orden de mayor a menor diversidad de comida tradicional consumida por los niños/a en una semana (en base a los resultados de la siguiente sección 3.2).

De esta forma se puede apreciar que lo dicho por las cuatro familias sobre qué es buena comida se refiere a “saludable” o “sana”. Luego, tres familias la asociaron con buenos efectos, así: “que haga bien”, “que tenga beneficios como el crecimiento” que genere “buenas defensas”, “para que la mente brille”; dos familias mencionaron la palabra “nutritiva”; y otras características dispersas, pero igual de importantes fueron: “se aprende de los abuelos”, “natural”, “equilibrada”, “vitaminas”, “libre de tóxicos” y “variada”.

Para complementar estas características se pidieron ejemplos de buena comida. Así, se observa que la cantidad de ejemplos mencionados, al ordenarlos de mayor a menor, no coincide con el orden que resultó de la diversidad de dieta tradicional consumida por los niños/a de cada familia. Por ejemplo, la familia del niño FA1 que solo mencionó tres ejemplos de comidas: granos, sopas y coladas; en la práctica consumió la mayor diversidad de dieta tradicional. Y en contraste con el primer ejemplo, la familia de los niños con menor índice de consumo de dieta tradicional mencionó una mayor cantidad de alimentos en su respuesta: *Uchuhaku* de 7 granos, tostado con chochos, patas con mote, caldo de gallina, habas calpo, sopa de granos con muchos vegetales y carnes. Esta diferencia entre el discurso y la práctica alimentaria de las familias indica la importancia de triangular las metodologías para abordar la realidad de diferentes maneras, en particular se releva el uso de técnicas etnográficas, en este caso, los recordatorios de 24 horas realizados en tiempo real mediante la observación participante durante la cohabitación con las familias.

Además de lo mencionado hay que comprender que estas ideas del buen comer en algunos casos no son compatibles con el tiempo que demanda el trabajo asalariado, que

en este territorio lo provee la floricultura de exportación (Da Silva Araujo 2021). Así, las familias con padres o madres que trabajan en florícolas o en otros trabajos fuera del hogar a pesar de conocer y preferir la tradición alimentaria del buen comer ven extraído su tiempo<sup>41</sup> y energía por el trabajo y no logran poner en práctica este conocimiento. La opción que encuentran es seguir un estilo de vida con salario destinado a consumir cada vez más productos de dieta moderna dadas sus limitaciones de tiempo.

De esta manera, en la tabla 3.1 se organizan los conceptos de buena comida, agrupados por cada familia.

**Tabla 3.1. Conceptos de buena comida Vs diversidad de la dieta entre cuatro familias**

<b>Niño/a e informante/s</b>	<b>Concepto de buena comida</b>	<b>Ejemplos de buena comida</b>	<b>Diversidad de la dieta ver tabla 11.</b>
Andrés (Madre)	Comida que se aprende de los abuelos. Alimentos sanos, todo lo que haga bien.	Granos, sopas, coladas.	55 alimentos consumidos en 7 días y 7,4 grupos alimentarios en promedio diario
Yadira (Abuela y madre)	Comida que sea saludable y más nutritiva y que preste beneficios para los niños/as porque están en la edad de crecimiento. Que estén bien alimentados. No enfermarnos y que sea una nutrición buena para toda la familia. El café (el desayuno) es lo que más me interesa que coman los niños y adultos. Si todo fuera natural fuera bueno.	Frutas, verduras, granos, cereales, vegetales. Que el jugo esté espesito.	45 alimentos consumidos en 7 días y 5,7 grupos alimentarios en promedio diario
Tomás (Madre)	Comer cositas de casa. Comer de manera equilibrada que suplemente lo necesario, las vitaminas que el niño necesita para desarrollar.	Sopa hecha con productos de la <i>chakra</i> , del terreno, arroz de cebada, trigo, leche, huevos, proteína, frutas.	45 alimentos consumidos en 7 días y 6,9 grupos alimentarios en promedio diario

<sup>41</sup> Se profundiza en la siguiente sección de “Análisis global de los tiempos de cuidado de las 4 familias”

	Productos sanos y libres de tóxicos. Que tengan en el cuerpo lo necesario. Comida para desarrollar los huesos.		
Juan y Juanito (Mamá1, padre1, madre2, abuela)	Comer nutritivo y variado. Que la comida sea saludable para que tengan buenas defensas. Comer para que el cuerpo crezca saludable y sano. Es algo saludable y sano para que la mente brille.	Uchuhaku de 7 granos, tostado con chochos, patas con mote porque es una preparación que obtiene todos los nutrientes (colágeno, calcio, médula) y regenera los huesos. Caldo de gallina porque es para que las personas recuperen las energías que se han perdido o para el sobrepeso. Habas calpo –habas tostadas secas-. Sopa de granos con muchos vegetales y carnes.	Juan: 47 alimentos consumidos en 7 días y 7,1 grupos alimentarios en promedio diario  Juanito: 45 alimentos consumidos en 7 días y 7,6 grupos alimentarios en promedio diario

Elaborado por el autor

### 3.1.6.2. Descripción y comparación de los tiempos de cuidado de la familia de Andrés (FA1) y de Juan y Juanito (FNA1) en la parroquia Cangahua

En la tabla 3.2 la distribución del tiempo de la Familia Agroecológica 1 (Andrés, FA1) muestra que el cuidado infantil es realizado gracias al apoyo de cuatro integrantes de la familia, quienes en orden de más a menos horas de trabajo no remunerado (TNR) de cuidado infantil son: La mamá del niño FA1 usó 75 horas para esta actividad; el tío FA1 es el cuidador secundario (35 horas) seguidos del abuelo (6 horas) y la hermana mayor (2 horas) quien también cuida a su bebé de cuatro meses de nacido.

Por otro lado, en la misma tabla 3.2 de distribución del tiempo de la Familia No Agroecológica 1 (FNA1), Juanito (FNA1.1) y Juan (FNA1.2) indica que el cuidado infantil es realizado gracias al apoyo de 6 integrantes de la familia y 1 profesora del Sistema *Kintiku Yachay*, quienes nombrados en orden de más a menos horas de trabajo no remunerado de cuidado infantil son: Las mamás 1 y 2, requirieron para esta actividad 73 y 77 horas respectivamente; la abuela materna del Juan FNA1.2 (7 horas) y la abuela

paterna de Juanito FNA1.1 (13 horas) son las cuidadoras secundarias; seguidas por la hermana mayor de Juan FNA1.2 (5 horas), el papá del Juanito FNA1.1 (4 horas) y la profesora de Juanito FNA1.1 (1 hora).

El tiempo total que la FA1 necesitó para el cuidado infantil es de 118 horas semanales, sin contar las 50 horas que Andrés FA1 requiere para dormir y lo hace junto a su madre. Los horarios en los cuales los cuidadores principales no realizan cuidado infantil lo ocupan, en términos generales, para realizar el trabajo remunerado -TR-.

El tiempo total que la FNA1, necesitó para el cuidado infantil es de 105 horas semanales, sin contar las 63 horas que en total requieren los niños de la FNA1 para dormir y lo hacen junto a sus madres. Los horarios en los cuales los cuidadores principales no realizan cuidado infantil lo ocupan, en términos generales, para realizar trabajos remunerados -TR-.

El patrón de cuidado/crianza infantil que se observó en la FA1, a través de la tabla de distribución del tiempo, es que: la madre cuida al niño FA1 la mayor parte del tiempo, incluso hubo un día que lo llevó a una feria organizada en el sur de Quito; sin embargo, otros días de feria cuando no lleva al niño y días anteriores a una feria -días de cosecha para la feria- el cuidado infantil queda a cargo del tío, principalmente, y en pocas ocasiones con el abuelo o la hermana mayor.

El patrón de cuidado/crianza infantil que se observó en la FNA1 es más complejo ya que cuenta con dos niños a su cargo, así pues: en general, cada madre cuidó a cada niño la mayor parte del tiempo. No obstante, existen dos tipos de momentos: 1) horas en que los dos niños estuvieron a cargo de un/a solo/a cuidador/a, y 2) horas en que los dos niños estuvieron a cargo de un/a cuidador/a cada uno. Por ejemplo, el primer momento puede ocurrir cuando una de las cuidadoras principales no se encuentra en casa y un/a de los/as cuidadores/as asume el cuidado de los dos niños; esto sucede principalmente cuando Paola mamá de Juan FNA1.2 trabaja en la florícola; o cuando Julia mamá de Juanito FNA1.1 está en casa pero decide salir a realizar distintas actividades sin su hijo. Para ejemplo del segundo momento, ocurre cuando cada niño está con un/a cuidador/a diferente, para lo cual Julia puede encargar a Juanito FNA1.1 a su padre, o a su profesora cuando lo visita en casa, o a su abuela paterna; mientras que Paola puede encargar a Juan niño FNA1.2 a su hermana mayor.

El TNR de cuidado infantil para el niño FA1 fue realizado por mujeres durante 77 horas -65%-; y los hombres durante 41 horas -35%-.

El TNR de cuidado infantil para el niño FNA1.1 fue realizado durante 101 horas -96%- por mujeres y 4 horas -4%- por hombres. Por otro lado, el TNR de cuidado infantil para el niño FNA1.2 fue realizado durante 105 horas -100%- por mujeres.

**Tabla 3.2. Comparación de la distribución del tiempo de cuidado infantil entre familias de la parroquia de Cangahua**

Familia Agroecológica 1 (FA1) y Familia No Agroecológica 1 (FNA1)		
Edad Niño FA1: Andres, 4 años 6 meses (54 meses)		
Edad Niño FNA1-1: Juanito, 2 años 5 meses (29 meses)		
Edad Niño FNA1-2: Juan, 5 años cumplidos (60 meses)		
Parroquia: Cangahua; Territorio Kayambi; aproximadamente 2700 msnm		
Subvariables	FA1	FNA1
Número de integrantes familiares que realizan el cuidado infantil	4	6 y 1 profesora del CDI
¿Quién es la cuidadora principal? Y ¿Cuántas horas de TNR de cuidado infantil realiza?	La mamá (75 horas).	Las mamás (73 y 77 horas cada una)
¿Quiénes son los-as- cuidadores-as- secundarios-as-? Y ¿Cuántas horas de TNR de cuidado infantil realizan?	El tío1 (35h), el abuelo (6h) y la hermana mayor (2h).	La abuela materna (7h) y paterna (13h) del niño1, la hermana mayor del niño2 (5h), el papá del niño1 (4h), la profesora (1h).
¿Cuál es el tiempo total que cada familia necesita para el cuidado infantil en una semana?	118 horas	105 horas los dos niños
¿Cuántas horas utiliza cada niño para dormir, en la semana?	50 horas	63 horas
¿Con quién duermen los-as- niños-as-?	Con la madre	Con cada madre
Horas de TNR de cuidado infantil realizado por mujeres	77 horas (65%)	Niño1: 101 horas (96%) Niño2: 105 horas (100%)
Horas de TNR de cuidado infantil realizado por hombres	41 horas (35%)	Niño1: 4 horas (4%) Niño 2: 0

Elaborado por el autor

### **3.1.6.3. Análisis de la distribución del tiempo de cuidado/crianza infantil, por género (FA1 Vs FNA1)**

La distribución del tiempo para el cuidado infantil, entre hombres y mujeres de la FA1, muestra que este TNR es realizado mayormente por mujeres, en una proporción de 65 de cada 100 horas, y los hombres en una proporción de 35 de cada 100 horas. Además, las mujeres de la FA1 realizan 12 horas menos que la proporción nacional, 77%, de acuerdo con INEC (2020), y los hombres de la FA1 lo realizan 2 horas más que el promedio nacional.

La distribución del tiempo para el cuidado infantil, entre hombres y mujeres de la FNA1, muestra que este TNR es realizado casi totalmente por mujeres, en una proporción promedio de 98 de cada 100 horas, y los hombres en una proporción promedio de 2 de cada 100 horas. O sea, las mujeres de la FNA1 realizan 21 horas más que la proporción nacional, 77%, de acuerdo con INEC (2020), y los hombres de la FNA1 realizan en conjunto 31 horas menos que el promedio nacional.

### **3.1.6.4. Descripción y comparación de la distribución del tiempo de cuidado/crianza infantil de las familias de Tomás (FA2) y Yadira (FNA2)**

En la tabla 3.3 de distribución del tiempo, en la Familia Agroecológica 2 (Tomás, FA2) se observa que el cuidado infantil es realizado gracias al apoyo de 4 integrantes de la familia, quienes nombrados en orden de más a menos horas de trabajo no remunerado – (TNR) de cuidado infantil son: La mamá del niño FA2, es la cuidadora principal y requirió para esta actividad 36 horas; la hermana mayor 1 del niño FA2 es la cuidadora secundaria (35 horas); seguidas de la hermana mayor2 (12 horas); el niño pasó solo en casa durante 2 horas. También hubo momentos compartidos de cuidado al niño FA2, 11 horas entre la mamá y las hermanas mayores 1 y 2, y 25 horas entre la mamá, el papá, y las dos hermanas mayores.

Luego, en la misma tabla 3.3 de distribución del tiempo, en la Familia no Agroecológica 2 (Yadira, FNA2) se observa que el cuidado infantil es realizado gracias al apoyo de 3 integrantes de la familia, quienes nombrados en orden de más a menos horas de trabajo no remunerado –TNR- de cuidado infantil son: La abuela materna de la niña FNA2, es la cuidadora principal y requirió para esta actividad 99 horas; la mamá de la niña FNA2

es la cuidadora secundaria (37 horas); seguidas del papá de la niña FNA2 quien comparte 14 horas de cuidado de la mamá de la niña. También hubo momentos compartidos de cuidado a la niña FNA2 durante 9 horas, entre su abuela, su mamá y su papá.

El tiempo total que la FA2 necesitó para el cuidado infantil es de 110 horas, sin contar las 58 horas que el niño FA2 requiere para dormir y lo hace junto con su padre y madre. Los horarios en los cuales los cuidadores principales no realizan cuidado infantil lo ocupan, en términos generales, para realizar el trabajo remunerado -TR-.

El tiempo total que la FNA2 necesitó para el cuidado infantil es de 107 horas, sin contar las 61 horas que la niña FNA2 requiere para dormir y lo hace junto con su padre y madre. Los horarios en los cuales los cuidadores principales no realizan cuidado infantil lo ocupan, en términos generales, para realizar el trabajo remunerado -TR-.

El patrón de cuidado/crianza infantil que se observó en la FA2, a través de la tabla de distribución del tiempo, es que: la madre cuida al niño FA2 más horas que los demás integrantes de la familia; además, las dos hermanas mayores del niño FA2 lo cuidan durante 47 horas en conjunto, y los momentos de cuidado compartido -entre tres o cuatro integrantes de la familia- suman 36 horas. Dicho de otra manera, cuando la madre del niño FA2 debe salir a cuidar los cultivos y animales en los terrenos dispersos con los que cuenta la familia o cuando sale a realizar actividades de su organización, el cuidado infantil queda a cargo de sus dos hijas mayores. Por último, el cuidado compartido entre todos los integrantes de la familia es realizado por lo general en dos tipos de momentos: en las noches, cuando el papá llega del trabajo; y en las actividades religiosas del fin de semana.

El patrón de cuidado infantil que se observó en la FNA2, a través de la tabla de distribución del tiempo, es que: la abuela materna cuida a la niña FNA2, junto con dos nietos más -uno de 7 y otro de 10 años de edad- en un horario uniforme a lo largo de la semana, desde las 6am hasta aproximadamente las 3 o 4pm; y, a partir de que la mamá de la niña llega del trabajo a la casa, comparte el cuidado con su madre hasta aproximadamente las 8pm. Conviene mencionar que el día sábado la abuela salió a una reunión del barrio en la tarde, y es un día en que la niña y los otros niños, pudieron quedar al cuidado de sus padres. Por último, el cuidado compartido entre todos los

integrantes de la familia fue realizado el día domingo, día en que todos estuvieron en casa.

El TNR de cuidado infantil para el niño FA2 fue realizado por mujeres durante las 110 horas (100%) y el papá del niño FA2 está presente en casa para dar un cuidado compartido con las mujeres de la casa durante 25 horas.

El TNR de cuidado infantil para la niña FNA2 fue realizado por mujeres durante las 107 horas -100%-; y el papá de la niña FNA2 estuvo presente en casa para dar un cuidado compartido con su esposa durante 5 horas el día sábado y un tiempo no definido en las noches cuando llega del trabajo (aproximadamente 5 horas más).

**Tabla 3.3. Comparación de la distribución del tiempo de cuidado infantil entre familias de las parroquias González Suárez y Ayora**

Familia Agroecológica 2 (FA2) y Familia No Agroecológica 2 (FNA2)		
Edad Niño FA2: Tomás, 4 años, 10 meses (58 meses)		
Edad Niña FNA2: Yadira, 4 años cumplidos (48 meses)		
Comunidad FA2: Parroquia: González Suárez; Territorio Kayambi 3000 msnm		
Comunidad FNA2: Parroquia: Ayora; Territorio Kayambi 3000 msnm		
Subvariables	FA2	FNA2
Número de integrantes familiares que realizan el cuidado infantil	4	3
¿Quién es la cuidadora principal? Y ¿Cuántas horas de TNR de cuidado infantil realiza?	La mamá (36 horas).	La abuela materna (99 horas)
¿Quiénes son los-as- cuidadores-as- secundarios-as-? Y ¿Cuántas horas de TNR de cuidado infantil realizan?	La hermana mayor1 del niño (35h), la hermana mayor2 (12h), niño solo (2h), mamá e hijas (11h), padres e hijas (25h).	La mamá de la niña (37h), el papá de la niña (14h), abuela, mamá y papá (9h).
¿Cuál es el tiempo total que cada familia necesita para el cuidado infantil en una semana?	110 horas	107 horas
¿Cuántas horas utiliza cada niño para dormir?	58 horas	61 horas
¿Con quién duermen los-as- niños-as-?	Con la madre	Con la madre
Horas de TNR de cuidado infantil	110 horas (100%)	107 horas (100%)

realizado por mujeres		
Horas de TNR de cuidado infantil realizado por hombres	Padre acompaña 25 horas (23%)	Padre presente 10 horas

Elaborado por el autor

### **3.1.6.5. Análisis de la distribución del tiempo por género de cuidado/crianza infantil (FA2 Vs FNA2)**

La distribución del tiempo para el cuidado infantil, entre hombres y mujeres de la FA2, muestra que este TNR es realizado casi exclusivamente por mujeres, el 100% de 110 horas, y el papá de Tomás compartió el cuidado con Mónica durante 25 horas de las 110 (23%). En consecuencia, las mujeres de la FA2 realizan 33% más que la proporción nacional, 77%, de acuerdo con INEC (2020).

La distribución del tiempo para el cuidado infantil, entre hombres y mujeres de la FNA2, muestra que este TNR es realizado casi exclusivamente por mujeres, en una proporción de 100 de cada 100 horas, y el padre de familia acompañó este cuidado aproximadamente entre 5 y 10 horas de la semana. En consecuencia, las mujeres de la FNA2 realizaron 33 horas más que la proporción nacional, 77%, de acuerdo con INEC (2020), y el padre de la FA2 comparte aproximadamente 10 de cada 100 horas.

### **3.1.6.6. Análisis global de los tiempos de cuidado de las 4 familias**

En general se concluye que las mujeres son en los cuatro casos las principales cuidadoras de los niños y niñas. Las cuidadoras secundarias en tres casos son mujeres y solo en uno de los casos es un hombre. Es decir que tal como en la literatura, el cuidado de los niños y niñas es un trabajo feminizado y no remunerado (Carrasco 2003).

En términos de tiempo, comparado con el promedio nacional, tres familias presentan un mayor tiempo de mujeres al cuidado de los niños y solo una familia presenta menos tiempo de mujeres al cuidado de un niño comparado con el promedio nacional. La presencia masculina en el cuidado de niños y niñas del estudio, con una sola excepción, es mínima e incluso inexistente en uno de los casos. Si bien este es un estudio con cuatro casos, la feminización del cuidado en estas familias rurales es aún más pronunciada que en las zonas urbanas. Es decir, que los patrones de cuidado por sexo posiblemente respondan a patrones de división sexual inequitativa más arraigados que en la ciudad. Si se considera este dato junto con el hecho de que todas las madres del

estudio se han incorporado al mercado de trabajo remunerado o en actividades de búsqueda de ingresos, las mujeres rurales de este estudio han entrado en una situación de crisis de autocuidado, pues implica que tienen menos horas de descanso, más presión por trabajos remunerados fuera del hogar, y menos tiempo de cuidado directo a sus niños y niñas. Sostener esta situación no sería posible sin la participación de, sobretudo, las mujeres de la familia ampliada que generalmente conviven en la misma casa, dejando el cuidado y la alimentación de los niños y niñas muchas veces en manos de mujeres jóvenes, menores de edad y con poca experiencia y sentido de responsabilidad. Veremos más adelante, como esta situación se ve reflejada en los patrones de cuidado y alimentación que tienen los niños y niñas y que les genera actitudes y aptitudes distintas alrededor de la comida y el desarrollo de su autonomía.

### **3.2. Prácticas de cuidado y crianza infantil y formas de interacción y estrategias entre niños/as y cuidadoras/es**

Para responder al segundo objetivo específico de este estudio se responderá a la siguiente pregunta: ¿Cómo son las interacciones de los cuidadores/as con los niños/as en la alimentación?

En los cuatro casos de estudio se desarrollará una descripción de los principales indicadores relacionados con las prácticas de cuidado y crianza infantil de las familias, que comprenden los hábitos de alimentación, sueño e higiene personal, así como una descripción de las interacciones y estrategias de los cuidadores con los niños/as, tal como aparecen en la literatura de (Savage et al. 2007; Aliño Santiago et al. 2007 y Varela Arévalo et al. 2018). Luego se presenta una comparación sintetizada de la percepción que tienen los cuidadores principales de cada familia sobre los hábitos saludables que practica con el niño o niña.

Para revisar mayores detalles sobre la información sistematizada de los hábitos alimentarios junto con las interacciones de crianza infantil al practicar alimentación, de cada familia, se puede revisar: el ANEXO 2 - Sistematización de interacciones de crianza infantil y hábitos alimentarios.

#### **3.2.1. Andrés: Interacción positiva con poca tensión, familia agroecológica (FA1)**

Andrés, a sus 54 meses, come solo y sin ayuda de Susana (su mamá) o de Marcelo (su tío). Por lo general, Andrés y su familia tienen cuatro momentos de alimentación en el

día: desayuno, refrigerio, almuerzo y merienda en un horario comprendido entre las 5,6 o 7am hasta las 8 o 9pm. El ambiente que la familia genera en los cuatro momentos de alimentación ha motivado que Andrés maneje los utensilios por sí mismo.

Durante la semana de visita, Andrés estuvo presente en distintos momentos relacionados al alimento de la familia: por ejemplo, el martes y el miércoles el niño acompañó a su madre y a su tío respectivamente al deshierbe y cosecha de los cultivos que se ocupan tanto para el consumo como para la venta. El viernes en la mañana Andrés estuvo presente cuando se mató una vaca, se cocinó una parte de los huesos y la carne, se consumió entre familiares y ayudantes, y se vendió la carne a familias de la comunidad; también, en las mañanas y tardes, “mamá e hijo caminan a dar comida a los cuyes, chanchos y guardar la vaca y a los pollos” (notas de campo, 15 de marzo de 2021). El domingo, la madre llevó a Andrés a la feria y el almuerzo lo compraron afuera, en un restaurante.

Cuando Susana está en alguna feria de productos agroecológicos y Andrés se queda en casa con su tío Marcelo, en el refrigerio tiene la opción de comer frutas de la finca, jugos que le prepara su tío con frutos de la cosecha, alimentos que le brindan sus primos al visitarlo como: leches saborizadas, pan y guineo, o el refrigerio de la escuela Ej. Leche saborizada con galletas de sal. Este último refrigerio lo provee el Programa de Alimentación Escolar (PAE) que, en el contexto de clases virtuales por la pandemia COVID-19, entregaron en reuniones de asociación de padres una o dos fundas de estos productos a cada asistente.

Para la hora de dormir a Andrés le dan agüita de hierbas aromáticas, eso junto con la energía que ocupa en el juego y actividades de acompañamiento a su madre y tío en la finca le permiten dormir durante 9,5 horas en la noche. Mientras que en higiene personal, Andrés se destaca por cepillarse los dientes solo, y a decir de su madre practica el lavado de manos antes de comer y después de usar el baño.

### **3.2.2. Juan y Juanito: Uso de la ortiga (FNA1)**

La familia de Juan de 60 meses y Juanito de 29 meses tienen cuatro momentos de alimentación en cada día: desayuno, refrigerio, almuerzo y merienda en un horario comprendido entre las 5 o 6am hasta las 7,8 o 9 pm.

Paola madre de Juan estuvo más tiempo en casa porque estaba de vacaciones, pues trabaja en una florícola. “el que va a las flores va temprano, llega de noche, viene a comer y lavar y no se sabe nada” (Paola, mamá de Juan, 18 de junio de 2021). El día jueves de mi visita, Juan no quiso comer el desayuno, aunque era “sopa de fideo” su comida favorita. Nada le funcionó a Paola para alimentar a Juan en este horario. Primero, Paola intentó decir “come rápido que se enfría”, luego, se va del comedor porque la familia decía que Juan si “come con ellos cuando no está su mamá” (notas de campo, 17 de junio de 2021). Finalmente, regresó con una planta de ortiga y amenazó a Juan con ortigarle y colocó la planta cerca del niño. Al siguiente día, Elsa, hermana mayor de Paola, comentó que a su hermana Paola “no le gustan las ensaladas y lo ha mencionado frente a su hijo” (notas de campo, 18 de junio de 2021). Ese día viernes salieron de paseo a una caminata a la loma que organizó la familia, Juan comió una serie de frutos y plantas silvestres que la tía y su mamá recordaban haber comido cuando eran más jóvenes: wicundos, pikiyuyo, tunas, flores moradas. Ese día se mataron dos cuyes en la casa para el almuerzo.

El día sábado hubo una minga para fundir el canal de agua de riego en el páramo, Juan con su hermana, su mamá, su tío y su tía, llevaron de refrigerio coca cola, choclo cocinado y guineos. Juan junto con otros niños que fueron con sus madres, también jugaban entre lluvia y tierra con las lombrices que aparecían mientras con los comuneros/as sacábamos chambas de la montaña para rellenar los espacios que dejaban a su lado las paredes del canal de riego que se iban fundiendo. Al finalizar la obra, luego de sentarnos todos juntos a comer el refrigerio para sentir menos frío, Juanito pidió más coca cola. El día domingo Juan pasó con su abuela y Juanito con su madre.

Juanito que es más pequeño también acompaña las actividades de crianza de animales a su madre Julia, por ejemplo, el martes y miércoles acompañó a dar maíz de rechazo a las gallinas, dar tomate de rechazo a los chanchos, cambiar de sitio a sus seis chanchos para que remuevan el kikuyo y al deshierbe de la parcela. Cuando van a las parcelas, Julia prepara refrigerio para su hijo y para quienes realizan trabajo agrícola, así como para los niños de la comunidad que juegan con Juan y Juanito cerca de las parcelas. En ocasiones Julia lleva a Juanito a las reuniones de la Comuna. Julia, de 21 años de edad, a más de ser madre, esposa, comunera, y cuidar de Juan cuando su tía Paola está trabajando, también es parte de una organización agroecológica, sin embargo, tiene menos experiencia y conocimientos que su madre quien tiene 44 años y participa

activamente en las actividades de la comuna y en tres organizaciones agroecológicas. Hay que mencionar también que el día martes Juanito fue llevado por sus padres a Cotacachi donde una curandera conocida de sus abuelos paternos; le hicieron una limpia porque el viernes y sábado estuvo con vómito y diarrea. “No ha pasado bonito como sabe ser” (notas de campo, 15 de junio de 2021).

Para que Juanito se relaje antes de ir a la cama se acostumbra que juegue hasta cansarse, hacerle cosquillas o cantar o contar cuentos. Juanito duerme durante 11 horas y toma una siesta de una hora, una vez al mes. En cuanto a comprender el origen del vómito y diarrea que presentó Juanito, no se tiene certeza, pero se conoce que el lavado de manos antes de la ingestión de comidas no es frecuente a pesar de contar con acceso a agua en los dos baños y el grifo de la piedra de lavar.

En cambio, para que Juan duerma solamente se espera a que se canse de jugar. Juan duerme 10 horas y media. Aunque Juan no presentó efectos de diarreas ni vómitos, su madre también contó que no es frecuente el lavado de manos antes de comer.

Respecto del cepillado de dientes, la mamá de Juanito indicó que le cepilla dos veces diarias. Mientras que Juan tiene problemas de caries dental, y su madre cuando trabaja no alcanza a controlar el cepillado de Juan.

### **3.2.3. Tomás: libertad sin límites en ausencia de su madre (FA2, familia agroecológica)**

La familia de Tomás de 58 meses tiene una rutina alimentaria diaria de cinco momentos: desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde y merienda, en un horario comprendido entre las 6am hasta las 9pm. Todos los días dispone de leche de sus vacas.

La alimentación de Tomás contiene productos procesados varias veces durante la semana, esto tiene que ver con la ausencia o falta de tiempo de Mónica, su madre. El lunes, Tomás comió chicle y su mamá le explica que “los chicles se hacen de las llantas, les muelen y de ahí te salen los chicles”. El niño, de esta explicación, se inventa y verbaliza otras recetas de alimentos procesados: chicles de agua, hamburguesas de 5 pisos, etc. El martes, luego del ordeño, Mónica pasó en casa, Tomás acompañó a las

labores agropecuarias, jugaba cerca de su madre y hermanas que hacían una lombri-compostera para el estiércol de los cuyes. Este día, Tomás fue al cerro con su madre a brindar comida a un trabajador en el cultivo de papas. El miércoles y jueves, Tomás y sus hermanas Daniela de 17 años y Cristina de 12 años se quedaron solos/as en casa, debido a que su mamá debe salir a controlar los trabajos contratados para las otras parcelas. El miércoles Tomás dispone de la televisión y de galletas. “ven una película y Tomás come tres paquetes de galletas con chispas de chocolate, mientras las hermanas preparan el almuerzo” (notas de campo, 29 de junio de 2021). El jueves, Mónica tenía que contratar un tractor para “wachar” el terreno y salió de la casa. Este día, Tomás comió galletas en los refrigerios. En la tarde su madre le llevó a Cayambe y al regreso pasaron por un restaurante de comida rápida.

El viernes por la mañana es el tercer día que Mónica no puede estar en la casa y Tomás esta vez se quedó solo, sin embargo, su abuelita está cerca. La mamá llega con comida para el almuerzo y para motivar al niño le dice: “si acabas de comer te doy sorpresa; solo quienes toman la sopa reciben sorpresa”, esto dio inicio a una negociación de un chupete por la sopa; el niño reclamaba su chupete y la madre pedía que coma el almuerzo.

El sábado y domingo, la familia sale a realizar actividades religiosas, donde se vende y comparte alimento a alrededor de 300 personas. Este es otro espacio donde Tomás consume ultraprocesados, pues el refrigerio que compraron fue un jugo de cartón, pan, chupete y un huevo kínder.

Los momentos que Tomás está con su madre son importantes porque Mónica es quien tiene el conocimiento y la experiencia en alimentación saludable, lastimosamente no dispone de mayor tiempo por las actividades y responsabilidades agroecológicas. De todas maneras, cuando Mónica está con su hijo intenta guiarle y no consumir ultraprocesados.

Para que Tomás duerma, su madre acostumbra a leer un libro de historias. El niño duerme 10 horas diarias. Y en cuanto a hábitos de higiene personal, Tomás destaca por su independencia, se cepilla los dientes solo, se corta las uñas el mismo, y “se baña solito cuando quiere” (notas de campo, 02 de julio de 2021).

### **3.2.4. Yadira: Interacción muy positiva (FNA2, familia no agroecológica)**

La familia de Yadira de 48 meses tiene una rutina alimentaria de seis momentos diarios: desayuno, café, refrigerio de la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde y merienda, en un horario uniforme comprendido entre las 6am hasta las 8pm. Gema, la abuela materna de Yadira, es quien dispone del 100% del tiempo para ser su cuidadora junto con otros dos nietos más grandes. De estos momentos, su madre a veces está presente en el refrigerio de la tarde, pero todos los días está presente durante la merienda.

El día lunes 26 de julio del año 2021, cuando llegué a la casa de Yadira, era tarde y ella estaba sentada en la vereda del patio junto con su abuela y su primo, desgranando el fréjol de producción propia. Mientras los ayudaba, Gema me explicaba que “los niños son la felicidad del hogar; yo no les grito a los niños, todo les digo con amor y me hacen caso, a veces los papás les dicen vaya usted mismo y ahí se enojan” (notas de campo, 26 de julio de 2021). Un momento de tensión fue con Sonia, su mamá, en la merienda. Yadira no quería comer; entonces su mamá le pregunta: “¿por qué no quieres comer?” y al no recibir respuesta la madre pidió a su hijo mayor “pásame la correa, sino le damos con la ortiga” (notas de campo, 26 de julio de 2021).

El día martes 27 de julio, Gema compró dos litros de leche a la camioneta repartidora, como todas las mañanas, y luego de dejar hirviendo la leche en la cocina va a cambiar de ropa a su nieta y dice con alegría: “la comida de campo es lo mejor” (notas de campo, 27 de julio de 2021). Luego de asegurarse que sus nietos se cepillen los dientes, Gema ofrece manzana para el refrigerio de su nieta, Yadira no aceptó, entonces su abuelita le trae leche en su vasito y en la cama. Luego de preparar el almuerzo y lavar la ropa, se sientan en la mesa y ayuda a comer a su nieta mientras el primo y el hermano de Yadira comen solitos. Luego, mientras Gema prepara la merienda, los tres niños salen de la casa a un espacio natural que está en el campo visual de Gema, conocido como “el hondón”, desde donde se mira el nevado Cayambe cuando el cielo está despejado; hay vacas, borregos y caballos comiendo pasto, estos animales suelen ser de otras familias que utilizan este espacio común para sus animales, y donde juegan varios niños/as de las familias cercanas.

El miércoles 28, luego de un día de alimentación similar al martes, en la merienda nuevamente la madre de Yadira pidió a su hijo mayor: “dame viendo si no está por ahí

la correa”, vino llorando luego de castigarla por “mal criada” llevándola al dormitorio por un rato, y Yadira tomó toda la sopa.

El día jueves 29, Gema, sin gastar dinero en materiales, decidió ir al bosque, cortar la madera, reciclar tablas de una bodega y construir una casa para los cuyes que le regalaron a su nieta. Mientras la construíamos los niños hacían lo mismo en pequeño y en imitación, clavan y serruchan tablitas. Gema, con sabiduría, señaló que “los hijos no hacen lo que se les enseña sino lo que tú haces” (notas de campo, 29 de julio de 2021).

El viernes 30, en conversación con la madre de Yadira, explicó que aplica el “correazo” porque así le resulta que su hija coma. Me explicó también que el padre de Yadira recurre a la conversación. Así, en el almuerzo del día sábado 31, el papá le dijo a su hija: “te vamos a desparasitar porque solo estás comiendo dulces y no tomas la sopa”.

Los padres de Yadira acostumbran darle 15 minutos luego de merendar para el aseo y jugar en el dormitorio antes de irse a dormir. Yadira duerme 11 horas cada día. Y en lo que se refiere a higiene personal, se destaca porque su abuelita se asegura de que se laven las manos antes de ingerir alimentos, y del cepillado de dientes al menos dos veces diarias.

En resumen, la interacción que tiene la abuelita Gema con su nieta Yadira es altamente positiva. Sin embargo, en conversación con Gema comentó ampliamente sobre las formas como fue criada y como cría a sus hijos/as y nietos/as cuando no hacen algo bien.

Aplico lo mismo que aprendí de mis padres. Mi papá nos castigaba a mí y mi hermano por igual, si no cumplíamos la tarea que nos dejó, barrer y pelar las papas. No trato a mis hijos ni a mis nietos de “tu” y “vos”, porque siento que se les hace de menos. Ni siquiera me gusta que otras personas les traten así a mis hijos, ni a mí. Una ocasión en un trabajo, un ingeniero me dijo: “tú has esto” y yo honestamente le dije que no me trate así porque no me he enseñado a tratar así, no me gusta (notas de campo, 02 de agosto de 2021).

**Autor:** ¿Usted ha usado la correa, o la ortiga en la crianza de sus hijos/as o de sus nietos/as?

El correazo se aplica cuando los niños hacen algo mal; a la tercera vez. Les he castigado a mis hijos varones hasta los 23 años. Las mujeres no han dado problemas desde los 8 años. Mis hijos decían ya regreso y regresaban a la una o dos de la

madrugada. A las mujeres hasta los ocho años les castigué más porque se peleaban. En cambio, en varones desde los 12 años hasta los 16 años se iban con un amigo y les íbamos a ver nosotros. A los 18 años se pasaban 30 minutos o una hora. A los 19 años se fueron donde unos primos a San Esteban. Les dejé hasta el otro día, y cuando estaban con los cinco sentidos, doblaba el cable de luz en cuatro, porque la correa a esta edad no hace lo mismo en la nalga.

Cuando mi nieto me levantó la mano, a los dos años, le castigué con el cable doblado en dos en las manitos, y de ahí ni más. No me gusta la ortiga porque es más dolorosa que el látigo. Ni mis padres ni yo uso la ortiga.

Mi abuelita decía: verán verán, ya les va a caer San Martín en el rabo. Ahora verán wambras malcriados que les voy a traer el San Martín. Que era la *Waska* o Cabresto que era de cuero de vaca.

A mi papi le gustaba que nadie más les toque porque los niños son de propiedad nuestra. A menos que se autoriza a otra persona. Es mejor castigar de niños porque cuando está más grande será más difícil.

Hace cinco años no se ha vuelto a portar mal mi nieto. Mi esposo es [como] el papá de mi nieto, porque el propio papá es una persona externa. Mi esposo, como pasa menos tiempo con los niños grita ¡ociosos, por qué no hacen, ahora les castigo!

El papá de Yadira, cuando los niños, sus hijos, si les da correazos cuando hacen mal.

Las leyes no están bien, a mi criterio, porque en la escuela dicen a su mamá y papá denúnciele. Es porque los papas les castigan por la mínima cosa. Yo siempre les castigo a la tercera vez cuando hay cosas que no están bien, no por cualquier cosa. Nuestros padres nos han dado esa educación y por eso somos así (notas de campo, 02 de agosto de 2021).

**Autor:** ¿Cuáles serían las cosas que no están bien?

**Gema:** Cuando la mamá le pide que haga un favor, no obedece por tercera vez. Levantar la mano. Responder. No estudiar. Responder, por ejemplo, si yo le digo pásame la pala de la basura y dice “hay usted porque no hace”, a la tercera no le dejo pasar.

Con cariño, amor, paciencia, yo les he enseñado. Pero si no hacen caso pues a la tercera. No me ha pasado con mis hijos/as pero veo que en otras familias les salen a

buscar los papás y no les encuentran. Las mujercitas peor, ellas sabían la hora que íbamos. Tengo el orgullo que mis hijos/as no nos dieron ese que hacer. A veces van al *vóley*, toman, y regresan dos o tres de la madrugada (notas de campo, 02 de agosto de 2021).

### **3.2.5. Análisis comparativo sobre las prácticas de cuidado, crianza infantil y formas de interacción entre niños/as y cuidadores/as**

La observación participante con las cuatro familias se combinó con una entrevista a los y las cuidadores/as para luego generar la Tabla 10 que presenta un resumen comparativo de las prácticas de cuidado y crianza infantil de las cuatro familias.

De acuerdo con los planteamientos de hábitos de nutrición, sueño e higiene personal, en Aliño Santiago et al. (2007), más allá de que las respuestas recopiladas se acerquen o no a lo saludable, estas son indicadores parciales de los diferentes patrones culturales complejos que en cada familia rodean el aprendizaje cotidiano de los niños y niñas en sus contextos. Además, los cuestionarios relacionados a indagar temas alimentarios del tipo “auto reporte” tienen la limitante de obtener respuestas “sesgadas por la deseabilidad social” (Castaño Tobón, Molano Vargas y Varela Arévalo 2018). De esta forma, a continuación, se rescatan las evidencias obtenidas a través de observación y respuestas a preguntas realizadas que puedan apoyar la comprensión del origen de hábitos más saludables o menos saludables.

#### **3.2.5.1. Prácticas de alimentación saludables**

##### *Autonomía en la alimentación*

Sobre hábitos de alimentación se destaca que tanto por las respuestas de los/as cuidadores/as principales como en observación participante, en general, tres niños y la niña en las cuatro familias manejan los utensilios para alimentarse por ellos mismos. Solamente, el niño menor de tres años necesitaba ayuda de su madre para comer. También se observaron momentos en que los niños no querían comer y eso dio lugar a estrategias “autoritarias” -no responsivas- (Hurley et al. 2011; Varela Arévalo et al. 2018) de presión por parte de las madres. El riesgo de las presiones sobre infantes es que pueden fomentar un consumo tendiente a la obesidad (Aliño Santiago et al. 2007);

así también en Varela Arévalo et al. (2018) distinguen al estilo de crianza que aplica presiones, premios o castigos como “no responsivo” al no atender las necesidades legítimas del niño/a, el cual, en contextos de altos recursos presentó asociación significativa con el sobrepeso y obesidad infantil (Hurley et al. 2011). Aunque faltan estudios que asocien estilos de alimentación con resultados de alimentación infantil en contextos de Latinoamérica, las evidencias antes mencionadas para este estudio se podrían entender como una posibilidad de generar desequilibrios alimentarios. Por ejemplo, en el desayuno de Juan FNA1 su mamá le decía perdiendo la paciencia: “come rápido que se enfría”, luego decide salir porque según comentarios de la familia, Juan si “come con ellos cuando no está su mamá”, pero luego regresa con ortiga y amenaza con ortigarle y coloca la planta cerca del niño; pero nada funcionó, el niño no comió el desayuno aunque era su comida favorita “sopa de fideo” (notas de campo, 17 de junio de 2021).

En otro ejemplo de un momento “autoritario” fue el aplicado con Yadira FNA2, en la forma de presionar su alimentación madre-hija:

Miércoles 28: La rutina también contiene la exigencia de la madre a su hija para que coma. Le pide a su hijo mayor “dame viendo si no está por ahí la correa”, de modo que este día tomó la sopa luego de que su madre le castigó por “mal criada”; Viernes: La rutina de la exigencia para la merienda se repite, para lo cual la madre con transparencia menciona que ella si recurre “al correazo y el padre a la conversación con su hija” (notas de campo, 28 de julio de 2021).

Sobre comentarios que predisponen al preescolar a no aceptar los alimentos, se anotó lo dicho por la tía de Juan, Elsa, al referirse a su hermana Paola: “no le gustan las ensaladas y lo ha mencionado frente a su hijo” (notas de campo, 18 de junio de 2021).

*Estructura y orientación de la alimentación en una comunidad de la parroquia de Cangahua a 2700 msnm.*

Entre la FA1 y la FNA1 se observó un horario de alimentación estructurado con rutinas claras para cuatro comidas diarias que distinguen los momentos alimentarios de las familias. En general, al ser familias del Territorio Kayambi, se evidencia que las familias practican un tipo de crianza desde la cosmovisión del Pueblo Kayambi; es decir una interdependencia recíproca entre: la familia, la comunidad, la *chakra* y la “geobiodiversidad”/naturaleza (CPK 2021). Y la dimensión de crianza espiritual según CPK (2021) es la relación respetuosa entre todos los seres de la *Pachamama*; es posible que lo que se describe a continuación también responda a este quinto espacio de crianza.

Primero, en la FA1 de Andrés, la actitud dominante hacia los alimentos que se observó fue aquella de soberanía alimentaria, donde el alimento es un símbolo de un cuidado responsable, mutuo, recíproco e interdependiente entre humanos y no-humanos (Micarelli 2018; Zambrana Balladares 2007); así hubo momentos de cuidado afectivo a los visitantes y a los animales a través de los alimentos; quizás este ambiente facilita que el niño coma sin ayuda en todos los momentos:

Al llegar a la casa de la FA1 de Andrés, me recibieron con dos tazas de batido de guineo y dos tazas de warango maduro<sup>42</sup>. Luego, mamá e hijo caminan a dar comida a los cuyes, chanchos, y guardar a la vaca y a los pollos. Todos los días, el niño come solo, sin ayuda de su madre o tío (Notas de campo, 15 de marzo de 2021).

La rutina alimentaria de Andrés FA1 se resume en función de dos conductas alimentarias: 1) la comida tradicional come cuando los cuidadores principales del niño están en la casa y preparan los alimentos, así la cantidad disponible para el niño en el caso de la FA1 es una porción tamaño adulto, mientras que los adultos comen dos de estas porciones; y 2) la comida moderna que a diferencia de la primera dieta, Andrés consume cuando los cuidadores principales no están, así, en los momentos de refrigerio el niño dispone de productos ultraprocesados que más son de origen del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la casa o productos regalados por sus primos. El índice de consumo de dieta moderna de Andrés es menor al de Juan y Juanito (ver también resultados del objetivo tres). Y el consumo de productos ultraprocesados es el menor entre todos los niños, pero se da en pocos momentos que sus cuidadores no están en el hogar; de modo que si el tiempo de ausencia de cuidadores fuera mayor ocasionaría

---

<sup>42</sup> Es una bebida alcohólica natural que resulta de la sabia –*chawar michki*– que el abuelito de Andrés extrae todos los días de madrugada y en la tarde-noche de la base de sus pencos, luego la hierve en la cocina y la deja fermentar en la misma olla pero con tapa en una bodega aparte de la casa; el tiempo hace que la bebida madure y adquiera un efecto alcohólico.

problemas nutricionales como desnutrición u obesidad, relacionados a trabajos incompatibles con el cuidado infantil que reducen el tiempo que les dedican a los niños/as, de acuerdo a la literatura de (Popkin y Solon 1976; Popkin 1980 y Rocha et al. 2007).

Luego, en la FNA1, de Juan y Juanito, también conviven dos actitudes hacia los alimentos que configuran las rutinas: 1) una de soberanía alimentaria, donde está presente la dieta tradicional aun cuando la familia no practica la agroecología. Así, se realizan tareas de cuidado responsable, mutuo, recíproco e interdependiente entre humanos y no-humanos (Micarelli 2018; Zambrana Balladares 2007); como cuando Juan y Juanito acompañan varias tareas de cuidado de la familia, las labores agrícolas, el cuidado a los animales, refrigerio para quienes realizan el trabajo agrícola, juego con los niños de la comunidad, asistir a la minga de la comunidad, momentos relacionados al consumo de alimentos silvestres (PANC) encontrados en la loma:

Viernes 2 de julio: Salimos de paseo a la loma y aparece un gavián, Paola le dice a su hijo Juan que “ya le viene a llevar porque no come”. En este paseo, Juan comió PANC’s: vicundos, pikiyuyo, tunas, flores moradas. En casa se mataron dos cuyes (notas de campo, 2 de julio de 2021).

2) La actitud favorable hacia la comida moderna se muestra en el consumo de productos ultraprocesados. Juan y Juanito de FNA1 consumieron más cantidad de productos de esta categoría que Andrés, en una semana (ver resultados del objetivo tres). Por ejemplo, Juan pedía tomar coca-cola en el refrigerio de la minga comunitaria:

Sábado 3 de julio: Es día de minga en el páramo para fundir hormigón en el canal de agua de riego. Va Juan, su hermana mayor, Paola, su tío mayor y Elsa. El refrigerio fue coca cola, choclo, guineo. Juan, luego de acabar su porción de choclo, guineo y vaso de cola pidió más cola (notas de campo, 3 de julio de 2021).

### *Estructura y orientación de la alimentación en dos comunidades ubicadas a 3000 msnm, de las parroquias Gonzáles Suárez y Ayora.*

Entre la FA2 y la FNA2 se observó un horario estructurado con rutinas claras de alimentación diaria con más tiempos de alimentación que en las familias de Cangahua, es decir, 5 momentos en la FA2 de Tomás y 6 momentos en la FNA2 de Yadira. También fue característico de las familias de esta zona geográfica, a 3000 msnm, que

cuenten con leche de vaca cruda a diario: la FA2 consigue la leche del ordeño diario que realizan a sus propias vacas en el cerro; y la FNA2 la consigue a través de compra a la camioneta que todos los días pasa a vender leche por su casa.

Las dos familias, FA2 y FNA2 también conviven con cuatro dimensiones de crianza Kayambi: la familia, la comunidad, la *chakra* y la geobiodiversidad –naturaleza- (CPK 2021). Y la dimensión de crianza espiritual, que según CPK (2021) es la relación respetuosa entre todos los seres de la Pachamama; es posible que lo que se describe a continuación también responda a este quinto espacio de crianza.

La rutina alimentaria de Tomás se resume en función de dos conductas alimentarias:

1) la soberanía alimentaria del tipo crianza mutua entre humanos y no humanos de acuerdo con Micarelli (2018) y Zambrana Balladares (2007) se observó en momentos que el niño participó en el cultivo de la tierra, cuidado de animales, alimentación a quien hace el trabajo agrícola, actividades en otras parcelas de la familia, y se cultiva en el niño la costumbre de compartir con otro tipo de organizaciones, en este caso de sentido espiritual. “sábado 3 de julio: En la tarde, toda la familia sale a realizar actividades de religión que duran hasta la noche, donde se vende y comparte alimento a alrededor de 300 personas” (notas de campo, 3 de julio de 2021).

2) la comida moderna que, a diferencia de la primera dieta, Tomás consume en los momentos de refrigerio debido a que los productos ultraprocesados están disponibles y al alcance del menor en la casa. Tomás consumió 27 productos de dieta moderna y Yadira consumió 20 (ver siguiente capítulo).

Luego, en la familia de Yadira FNA2, se observaron dos tipos de motivación: 1) la actitud cariñosa y con autoridad de la abuela y 2) la actitud exigente, más del tipo autoritaria, de la madre de Yadira. Fue muy clara la conducta diaria de alta paciencia y comprensión, responsiva y con una construcción cotidiana de límites claros de los momentos y espacios alimentarios por parte de la abuela hacia sus nietos, que facilita la existencia de un patrón de alimentación saludable, con hábitos de higiene de manos y dientes, y horario de sueño fijo.

También conviven dos actitudes hacia los alimentos que configuran las rutinas entre humanos y no-humanos (Micarelli 2018; Zambrana Balladares 2007): 1) una de soberanía alimentaria particular en cuanto a la crianza de animales y a la salud:

Jueves 29 de julio: Este día la abuela tuvo la iniciativa de construir una casa para los cuyes que le regalaron a su nieta.

También me contó como curó a sus nietos sin necesidad de asistir a los doctores. Para las heridas les coloca los siguientes remedios caseros, uno después de otro: una mezcla de limón con hierba mora machacada, aceite de almendras y la telita del huevo. Para la inflamación de la garganta les da amoxicilina “porque eso saben dar los doctores” y más agua de hierba mora (notas de campo, Abuela de Yadira, 29 de julio de 2021).

Y 2) la actitud de la comida moderna se muestra en el consumo de productos ultraprocesados que no están presentes en la casa pero que se consumen durante las fiestas y ocasiones extraordinarias:

Domingo 1 de agosto: En la tarde celebramos el cumpleaños del hermano mayor de la niña, comimos ultraprocesados: dulces, bombones, papas fritas, gomitas, galletas de dulce, cola, quesos, salchicha, arroz con pollo frito y ensalada rusa. Se observó que este día de cumpleaños aportó en gran medida al indicador de consumo de productos con azúcares refinadas. Sin embargo, la abuela es consciente de uno de estos productos al decir “la salchicha no es nutritiva” (notas de campo, 1 de agosto de 2021).

### **3.2.5.2. Prácticas de sueño saludable**

El horario aproximado de sueño de los niños/as de las cuatro familias está dentro del rango considerado saludable para la edad preescolar, de “10h a 12h” (Aliño Santiago et al. 2007). También se observa que ninguno de los niños duerme a solas; todos reciben distintos tipos de estímulos antes de dormir; y un niño dormía con la luz prendida en el dormitorio. Sobre esto, Aliño Santiago et al. (2007), recomienda como hábitos saludables de sueño que los preescolares deben dormir a solas y con la luz apagada; tener rutinas fijas y momentos para que el niño se relaje antes de dormir.

### **3.5.2.3. Prácticas de higiene**

Los hábitos de higiene personal de mayor interés a nivel mundial son los relacionados al lavado de las manos de los niños y niñas después de usar el baño, y quienes preparan los alimentos se deben lavar las manos antes (Guerrant et al. 2013). Las respuestas a estas

preguntas fueron “sí” en las dos familias que viven a 3000 msnm, en Ayora y González Suárez (FA2 y FNA2). Sobre esto se anotaron las siguientes observaciones de la FNA2:

Viernes 30: Al niño, cada día, le recuerdan que se lave las manos antes de comer

Lunes 26: “ya mis amores a lavarse las manitos” (abuela materna FNA2, c.p.).

Martes 27: Mientras hierve la leche, le cambia de ropa a su nieta. Desayuna con su nieta y sus dos nietos. Luego les dice con autoridad –no autoritarismo- “ahora tienen que lavarse los dientes, a cepillarse” (notas de campo, FNA2, julio 2021).

En cambio, la respuesta sobre el lavado de manos en las dos familias de Cangahua fue “a veces.” Al ser los tres niños de la misma comunidad esto se puede deber a un escaso acceso al agua potable en la zona o también al difícil acceso a grifos que estén a la altura de los niños o dentro de la casa. Tal como se mencionó anteriormente, las familias de esta comunidad han tenido que luchar por varios años para poder acceder al agua de riego y, en algunos casos, deben complementar el uso de agua potable con el de agua de riego para algunas labores domésticas menos esenciales. Ver tabla 3.4.

**Tabla 3.4. Comparación de los hábitos saludables entre familias de acuerdo a la percepción de sus cuidadores**

Subvariables	Andrés (FA1)	Juanito (FNA1)	Juan (FNA1)	Tomás (FA2)	Yadira (FNA2)
¿El niño-a- maneja bien los utensilios?	Si	Si	Si	Si	Si
¿El ambiente garantiza interacción niño- alimentador y buenos hábitos de alimentación?	Si	Si	Si	Si	Si
¿Es presionado a ingerir más alimentos de lo requerido?	No	No	No	No	Si
¿Adultos comentan no gustar de ciertos alimentos en presencia del preescolar?	No	No (Si)	Si (No)	No	Si
¿Controla el esfínter anal? ¿Controla el esfínter vesical en el día? ¿Controla el esfínter vesical en la noche?	Si	Si	Si	Si	Si

Actividades para que el niño se relaje antes de ir a la cama en la noche.	Juego Trabajo y agüita de hierbas	Jugar hasta cansarse, cosquillas, cantar y cuentos	Jugar hasta que se canse	Leer un libro de historias	En 15 minutos, jugar en el cuarto, merienda aseo y a dormir
Horario nocturno de sueño y horas de sueño.	9,5h	11h	10,5h	10h	11h
Horario diurno de sueño y horas de sueño.	No	1h, 1 vez al mes	No	No	No
¿Duerme con la luz apagada?	No	Si	Si	Si	Si
¿Duerme a solas?	No	No	No	No	No
¿El niño practica lavado de manos antes de la ingestión de las comidas?	A veces	A veces	A veces	Si	Si
¿El niño practica lavado de manos después de la defecación?					
¿Quién cepilla los dientes al niño y con qué frecuencia?	El solo; 1 o 2 veces a la semana	2 veces diarias	Madre del niño FNA1.2 no alcanza	“Si, si se cepilla solo”.	Si, 2 veces diarias
¿Quién baña al niño y con qué frecuencia?	La mamá, 1 o 2 veces a la semana	Pasando un día	Pasando un día	Se baña solito cuando quiere	Pasando un día
¿Quién corta las uñas al niño y con qué frecuencia?	Cuando se le ve medias grandecitas	1 vez a la semana	1 vez a las 3 semanas	Él mismo	Pasando un día

Edad Andrés: 4 años 6 meses (54 meses), Edad Juanito: 2 años 5 meses (29 meses), Edad Juan: 5 años cumplidos (60 meses), Edad Tomás: 4 años, 10 meses (58 meses), Edad Yadira: 4 años cumplidos (48 meses)

FA1 y FNA2: Parroquia Cangahua; Territorio Kayambi 2700 msnm; FA2: Parroquia González Suárez; Territorio Kayambi 3000 msnm; FNA2: Parroquia Ayora; Territorio Kayambi 3000 msnm.

Elaborado por el autor

### 3.5.2.4. Las características de los cuidadores y su influencia en el cuidado

La agencia de los cuidadores o cuidadoras hace diferencias importantes en el uso de los recursos y del conocimiento para el cuidado de los niños y niñas y para su alimentación. Es decir, como se puede ver en los casos presentados, la experiencia y el conocimiento de los cuidadores se combina con otros aspectos como su edad o las condiciones materiales de cuidado para generar diferentes tipos de interacción con los niños/as y promover ciertos hábitos de alimentación y autocuidado, expresados en actitudes hacia los alimentos, rutinas y conductas (Arévalo et al. 2018).

Del análisis de las cuatro familias se puede notar que en aquellos casos en los que el cuidador/a tiene más edad y tiene mucha experiencia y conocimientos, los/as niños/as han desarrollado mayor autonomía en su alimentación, así como en sus prácticas de aseo y de horas de sueño. En términos de su alimentación los niños con cuidadores experimentados, mayores de edad y con conocimiento de alimentación y salud, son niños que se mantienen ocupados con actividades prácticas y/o lúdicas, mientras acompañan a sus cuidadores en las labores diarias. Este es el caso de Andrés (FA1) quien recibe cuidado de su madre y de su tío y de Yadira (FNA2) que recibe cuidado de su madre y de su abuela.

Los/as niños/as con cuidadores menores de edad, sin experiencia o conocimiento sobre alimentación y salud, reciben más alimentos procesados como parte de su esquema diario de alimentación, controlan muy poco las cantidades de alimentos ultraprocesados que ingieren los niños/as y tienden a mantenerlos ocupados con la televisión. A pesar de que sus madres estén presentes en varios momentos del día, el tiempo del que disponen para el cuidado directo de sus hijos es reducido debido a las múltiples actividades que tienen en la producción o en el trabajo asalariado, de esta manera, los cuidadores secundarios son de gran influencia en los hábitos alimentarios de estos niños/as como es el caso de Tomas y de Juan y Juanito.

En este punto no se han identificado diferencias importantes en las interacciones y en el cuidado alimentario de los niños y niñas, debidas a la forma de producción agroecológica o no agroecológica de sus familias. Únicamente en el caso de la familia de Andrés (FA1), su tío indicó estar al tanto de que los productos agroecológicos son

importantes para la salud. La diferencia más importante la marcan los cuidadores encargados de la alimentación, que en muchos casos son los cuidadores/as secundarios<sup>43</sup> y sus características, en especial su edad, experiencia y conocimiento, así como la forma en que coordinan con las madres de los niños y niñas los hábitos y patrones de alimentación diaria.

En cuanto al estilo de cuidado infantil más esperado, puede tener alguna relación con la edad de los cuidadores, pero además interacciona con su disponibilidad de tiempo y conocimiento práctico sobre alimentación, salud y cuidado en general. Varias combinaciones de estilos de cuidado se pudieron observar en distintos cuidadores con distintas condiciones. Por ejemplo, se apreció en dos familias, independientemente de su tipo de producción, el estilo de cuidado infantil conocido como responsivo o “con autoridad” –no autoritario- (Hurley et al 2011), que caracteriza al cuidador/a que responde bien a las necesidades legítimas del niño/a pero también maneja un nivel de exigencia-control que generó límites o hábitos saludables de alimentación (Patrick et al. 2005) diversa (Andrés y Yadira). También se observaron otros estilos de cuidado, que operan en todas las familias en diferentes escalas y momentos, asociados con el riesgo de generar desequilibrios nutricionales si fuera un estilo que se aplica de forma permanente. Así, hubo ciertos momentos donde por ejemplo las cuidadoras (madres) que suelen disponer menos tiempo para el cuidado directo aplicaron más exigencia que responsividad con sus hijos en los pocos momentos del día que no están en sus trabajos asalariados, estilo “autoritario” (Juan y Yadira). También hubo momentos “indulgentes” o “negligentes” donde el niño/a tenía libertad de elegir el tipo y cantidad de alimento, que se torna más riesgoso para la salud del niño al disponer de productos ultraprocesados en la casa (Patrick et al. 2005), estos últimos estilos se presentaron en momentos de ausencia de la madre por asistir a actividades productivas, y sus hijos quedan solos o al cuidado de menores de edad (Andrés y Tomás).

---

<sup>43</sup> También llamados cuidadores/as sustitutos, son quienes cuidan en reemplazo permanente o temporal del cuidador/a principal.

### **3.3. Comparación de la diversidad de la dieta de los niños y niñas de 24 a 60 meses de edad entre familias que realizan producción agroecológica y no agroecológica del Territorio Kayambi.**

Para responder al tercer objetivo específico de este estudio se responderá a la siguiente pregunta: ¿Cuál es la diversidad de la alimentación de los niños y niñas?

En esta sección se presenta una descripción de la información recopilada con el método recordatorio de 24 horas realizado a los cuidadores/as de los niños/as de cada una de las cuatro familias durante siete días que duró la visita. Los resultados de esta sección son el producto de la recolección y clasificación de un listado de ingredientes consumidos por cada niño a través de sus comidas diarias, que se anotaron en tiempo real mientras se realizaba la etnografía y también se destinó un tiempo aproximado de una hora diaria para conversar de esto con el cuidador/a a cargo de cada momento de alimentación infantil del día anterior. En primer lugar, se presentan los casos de cada niño/a con su familia y a continuación se presentan las tablas resumen de la información recolectada con los cinco niños/as de las cuatro familias.

La diversidad de la dieta de cada niño-a- se dividió en dos grupos: la dieta tradicional o más saludable compuesta por productos sin procesar o mínimamente procesados a partir de ingredientes frescos no ultraprocesados –con referencia a la categoría 1 del sistema de clasificación de alimentos NOVA (Monteiro 2019)-; y la dieta moderna o menos saludable compuesta por tres tipos de productos: ingredientes culinarios ultraprocesados, alimentos procesados conseguidos fuera del hogar y derivados ultraprocesados –con referencia a las categorías 2, 3, 4, respectivamente, del sistema de clasificación de alimentos NOVA (Monteiro 2019).

Hay que recordar que una forma de diagnosticar dietas saludables es a través de indicadores basados en grupos de alimentos (Gil et al. 2015), y que la probabilidad de que una dieta sea más equilibrada en nutrientes y energía que otra depende de la diversidad de la dieta tradicional expresada en diversidad de: grupos alimentarios, número de alimentos, diversidad agrícola y apoyo de redes sociales; así como un número mínimo o inexistente de productos de la dieta moderna (Uchino 2006, Pellegrini y Tasciotti 2014, Powel 2015, Deaconu 2021).

### **3.3.1. Andrés: Dieta muy diversa y agroecológica (FA1)**

Andrés, a sus 54 meses, en promedio consumió 7,4 grupos alimentarios diarios de dieta tradicional durante una semana. Se contaron 55 productos distintos que se utilizaron en la dieta de Andrés durante una semana. Todos los miembros de la familia de Andrés consumen la misma preparación de los alimentos a lo largo de cada día, no se preparan alimentos exclusivos para Andrés. Los alimentos de dieta tradicional en este estudio se entienden como aquellos cuya preparación en casa inicia con el uso de alimentos sin procesar o mínimamente procesados. De esta manera, la mayor parte de los productos utilizados para la dieta tradicional de Andrés, son de la producción propia (54%). Luego se utilizan productos que su madre o tío consiguen a través de trueques en las ferias agroecológicas a las que asisten (19%); a esto hay que agregar un 8% que es comprado en ferias agroecológicas y un 2% que es regalado. Los productos tradicionales comprados en tiendas convencionales son el 11%. No consumen en mercados populares, en micromercados ni supermercados. La comida consumida en restaurantes es un 4% y productos silvestres el 2%.

Los cuatro grupos de alimentos que Andrés consumió más en los siete días de la semana fueron: 11 tipos de carbohidratos no refinados durante siete días; seis tipos de carnes durante seis días; 10 tipos de vegetales –no los de hoja verde oscura- en siete días; y 14 tipos de plantas para condimentar o para hacer aguas medicinales en seis días. Mientras que los grupos de alimentos que menos consumió en la semana fueron: las nueces y semillas (0); solamente un día consumió huevo de gallina y dos tipos de lácteos, un día leche y otro día queso.

En cuanto a la dieta moderna, Andrés consumió 3,7 grupos de productos. En total fueron 12 productos que consumió durante una semana. Estos productos son comprados en tiendas convencionales en su mayoría (86%). Las tiendas convencionales más cercanas a la casa están ubicadas aproximadamente a 200 metros, son tiendas ubicadas en la entrada de la comunidad, cerca de la carretera Panamericana.

### **3.3.2. Juan y Juanito: Dieta poco diversa y con productos procesados (FNA1)**

La dieta tradicional de Juan, a sus 60 meses de edad, sumó 45 productos diferentes distribuidos en un promedio diario de 6,9 grupos alimentarios. El origen de los

alimentos de Juan es el 49% adquirido en mercados, supermercados, tiendas convencionales y vendedores ambulantes. El 42% de producción propia, el 5% comprado a productores de la comunidad. Y el 4% de productos silvestres, encontrados en el monte de la loma más cercana a la comunidad.

Cuatro grupos de alimentos no procesados que Juan consumió al menos en seis días de la semana fueron: seis tipos de carbohidratos no refinados; seis tipos de carnes; cinco tipos de verduras que no son de hoja verde; 10 tipos de frutas no anaranjadas; y cinco tipos de plantas para condimentar o hacer aguas medicinales. Y los grupos de alimentos que Juan menos consumió fueron las nueces y semillas (0), lácteos, un día leche y otro día queso; y vegetales de hoja verde, un día lechuga y otro día acelga; y un día consumió dos tipos de productos silvestres.

La dieta moderna de Juan consistió en 13 productos cuyos ingredientes principales no saludables corresponden a 3,9 (aceites vegetales, azúcares refinados, sales refinadas, carbohidratos refinados) tipos de productos industrializados consumidos durante toda la semana. Es decir, cada día en las comidas consumidas está presente al menos uno de: 6 tipos de carbohidratos refinados, uno de 4 tipos de productos que contienen azúcar refinada, aceite vegetal en comidas compradas fuera de casa todos los días, y productos con sal refinada). Estos productos se adquirieron 98% en supermercados o tiendas convencionales y 2% de producción propia (bizcochos de Cayambe) puesto que su hermana mayor está estudiando cómo elaborarlos. La tienda convencional más cercana a la casa está ubicada aproximadamente a 100 metros.

Por otro lado, Juanito a sus 29 meses de edad no solo se alimenta en casa con su madre sino que en distintos momentos puede estar fuera de casa, con su madre, o con su padre, o con su abuela paterna. En promedio, Juanito consumió cada día 5,7 grupos de alimentos sin procesar o mínimamente procesados. La dieta de Juanito utilizó 45 productos diferentes en una semana. Mientras que el origen de los alimentos que consumió Juanito son en su mayoría comprados en mercados, supermercados y tiendas convencionales (44%). Mientras que la producción propia es la segunda fuente importante de alimentos (37%). El resto de alimentos tradicionales son adquiridos en restaurantes (8%), productos silvestres (5%), comprados a productores de la comunidad, trueque o regalos (8%).

Los cuatro grupos de alimentos que más consumió Juanito en la semana fueron: cinco tipos de carbohidratos no refinados en seis días; cinco tipos de carnes en cinco días; nueve tipos de frutas no anaranjadas en siete días; y doce tipos de plantas para condimentar o hacer aguas medicinales en siete días. Por el contrario, ningún día de la semana consumió alimentos del grupo nueces y semillas; dos días consumió leche; y un solo día consumió lechuga del grupo de hojas verdes.

La dieta moderna de Juanito en una semana sumó 21 productos correspondientes a 4 tipos de productos. Estos productos tienen origen 79% en supermercados o tiendas convencionales. La tienda convencional más cercana de la casa está ubicada aproximadamente a 100 metros.

### **3.3.3. Tomás: Libertad sin límites claros para la alimentación (FA2)**

Tomás de 58 meses consumió una dieta tradicional conformada por 47 productos diferentes en una semana. En promedio, diariamente consumió 7.1 grupos diferentes. El origen de los productos no procesados que se utilizan en la casa de Tomás son 38% de producción propia y 44% comprados en mercados populares, supermercados (en discusión entre madre e hija mayor), micro mercados y tiendas convencionales. El 13% de los productos no procesados también conocidos como saludables es conseguido a través de trueque en ferias agroecológicas. Y el resto de productos se consigue el 3% regalado y 1% comprado en restaurante.

Tomás dispone todos los días de leche de sus vacas. Los cuatro grupos de alimentos que Tomás consumió en mayor cantidad en la semana son: nueve tipos de carbohidratos no refinados en siete días; cinco tipos de verduras en cinco días; 11 tipos de frutas no anaranjadas distintas a lo largo de seis días en la semana; y 9 tipos de plantas para condimentar o hacer aguas medicinales. Pero, los alimentos que menos consumió en la semana son: del grupo nueces y semillas (0); del grupo hojas verde oscuro solo consumió brócoli durante tres días; y no consumió Plantas Alimenticias No convencionales (PANC).

En cambio, la dieta moderna de Tomás se compone de 27 productos de 3,9 grupos distintos conseguidos el 85% en mercados, supermercados y tiendas convencionales.

También se los consigue en restaurantes 8% y regalados el 8%. La tienda convencional más cercana está alrededor de 200 metros de la casa.

#### **3.3.4. Yadira: Interacción muy positiva con la niña (FNA2)**

Yadira de 48 meses dispone todos los días de leche de vaca adquirida a un repartidor de la comunidad.

Yadira de 48 meses tiene una dieta tradicional que reunió 45 productos no procesados diferentes en una semana. Estos productos se consumieron en la semana con un promedio de 7,6 grupos alimentarios diarios. El 81% de los productos no procesados son comprados en mercados populares, los supermercados, micro mercados, las tiendas populares y los vendedores ambulantes. El 16% son de producción propia y el 3% son productos regalados.

Cabe destacar varios aspectos en la diversidad de la dieta de Yadira. Primero, que siete grupos de alimentos, Yadira tuvo a disposición durante los siete días de la semana. Estos grupos fueron: nueve tipos de carbohidratos no refinados, leche de vaca a diario que la abuelita compra a un repartidor de la comunidad, seis tipos de carnes distintas, un huevo diario, cinco tipos de frutas no anaranjadas, cinco tipos de verduras –no verde oscuro-, y siete tipos de plantas para condimentar o para aguas medicinales. Y los grupos de alimentos que Yadira no consumió fueron: las nueces y semillas; los vegetales de hoja verde oscura; y las PANC's.

En cuanto a los productos procesados que componen la dieta moderna de Yadira, suman 20 productos de 3,6 grupos diferentes. De los cuales el 100% es adquirido en supermercados, micromercados y tiendas convencionales.

#### **3.3.5. Análisis comparativo de la dieta y de su diversidad de cuatro niños de cinco familias del pueblo Kayambi**

La tabla 3.5 presenta los datos de la diversidad de la dieta tradicional (alimentos sin procesar y mínimamente procesados) consumidos por los cinco niños/a de las cuatro familias de estudio. Allí se puede observar que los niños con mayor cantidad de alimentos consumidos en los siete días de observación son Andrés (FA1, 55 alimentos), cuidado por su madre y su tío y Tomás (FA2, 47 alimentos), un niño cuidado por su

madre y hermanas menores, ambos niños pertenecen a familias agroecológicas de las parroquias Cangahua y González Suárez, respectivamente. Sin embargo, cuando se mira la columna de índice de diversidad de la dieta (DD), la dieta tradicional más diversa en grupos de alimentos es la de Yadira (FNA1 con 7,6 grupos de alimentos), una niña de una familia no agroecológica cuidada por su abuela y su madre en la parroquia de Ayora. Le siguen en diversidad la dieta tradicional de Andrés (7,4) y de Tomás (7,1). Los niños con la dieta tradicional más baja en número de grupos son Juanito (FNA1.2 con 6,9 grupos) y Juan (FNA1.1 con 5,7 grupos), dos niños cuidados por sus madres, siendo la madre de Juanito también la cuidadora secundaria de Juan, sus familias realizan producción no agroecológica una comunidad de la parroquia de Cangahua. La baja diversidad de dieta tradicional de Juan puede deberse a que su madre tiene un trabajo asalariado y tiene menos tiempo disponible para ocuparse de su alimentación. Ver tabla 3.5.

**Tabla 3.5. Dieta tradicional (Alimentos sin procesar y mínimamente procesados) consumidos por cinco niños/a de cuatro familias**

Niño/a	Cantidad de alimentos consumidos en 7 días	Índice de diversidad de la dieta –DD- (Promedio diario)
FA1	55	7,4 grupos alimentarios
FNA1.1	45	5,7 grupos alimentarios
FNA1.2	45	6,9 grupos alimentarios
FA2	47	7,1 grupos alimentarios
FNA2	45	7,6 grupos alimentarios

Familia Agroecológica 1 (FA1), Familia No Agroecológica 1 (FNA1), Familia Agroecológica 2 (FA2) y Familia No Agroecológica 2 (FNA2) Edad Niño FA1: 4 años 6 meses (54 meses), Edad Niño FNA1-1: 2 años 5 meses (29 meses), Edad Niño FNA1-2: 5 años cumplidos (60 meses), Edad Niño FA2: 4 años, 10 meses (58 meses), Edad Niña FNA2: 4 años cumplidos (48 meses) Parroquia FA1 y FNA2: Cangahua; Territorio Kayambi 2700 msnm, Parroquia FA2: González Suárez; Territorio Kayambi 3000 msnm, parroquia FNA2: Ayora; Territorio Kayambi 3000 msnm.

Elaborado por el autor

La tabla 3.6 presenta el origen de los alimentos de la dieta tradicional consumidos por los cinco niños de las cuatro familias del estudio. En general se puede observar que las

dos fuentes (origen) más importantes de abastecimiento de productos de la dieta tradicional para las cuatro familias son en promedio el mercado convencional (mercado, supermercado o tienda convencional) con 46% y la producción propia con 37%. Demostrando así una cierta dependencia de las familias rurales estudiadas de los mercados convencionales de productos tradicionales para completar su dieta.

Las familias con alto porcentaje de consumo de la producción propia tienen un menor porcentaje de consumo de productos de los mercados convencionales y viceversa. Se puede identificar así que Andrés (FA1) que es quien más consume productos de la dieta tradicional de la producción propia de su familia (54%) es quien también consume menos productos comprados en el mercado convencional (11%). En el otro extremo está Yadira (FNA2), quien consume la menor cantidad de productos de la producción propia de su familia (16%) y la mayor cantidad de productos comprados en el mercado convencional (80%).

Andrés y Tomás (FA1 y FA2) son quienes más consumen productos del trueque en las ferias (19% y 13% respectivamente), pues del grupo de estudio, sus dos familias son las únicas que producen de forma agroecológica y participan en ferias en donde existe esta práctica de intercambio sin dinero. Por otra parte, las familias de Andrés y Juan (FNA1) son quienes tienen un origen más diversificado de sus alimentos (7 de los 10 listados).

Las otras fuentes (origen) de los alimentos de la dieta tradicional tienen menor importancia para las cuatro familias, destacan el 8% de productos comprados en una feria para Andrés y el 8% de plato entero comprado para Juan. Además de cierta importancia de productos encontrados en el monte, bosque o quebrada para las familias de Cangahua (5% o menos), las compras directas de productores en la comunidad (5% o menos) o los productos regalados (3% o menos).

Cuando se relaciona el origen de los productos con la diversidad de la dieta de los niños, se puede concluir que una alta diversidad de la dieta de los niños puede venir tanto de la producción propia y de fuentes no mercantilizadas, como en el caso de Andrés, así como de la compra en los mercados convencionales, como en el caso de Yadira. Sin embargo, la diversidad de la dieta de Yadira depende de que su familia tenga los fondos necesarios para comprar productos, mientras que en el caso de Andrés consiguen la diversidad de la dieta principalmente de la producción propia, con la ventaja adicional de que además son productos agroecológicos libres de agrotóxicos. Ver tabla 3.6.

**Tabla 3.6. Origen de los alimentos de la dieta tradicional consumidos por cinco niños/as de cuatro familias**

Origen		FA1	FNA1.1	FNA1.2	FA2	FNA2
PP	Producción propia	54%	37%	42%	38%	16%
E	Encontrado en el monte, bosque, quebrada	2%	5%	4%	-	-
TF	Trueque en feria	19%	-	-	13%	-
TC	Trueque en comunidad o con otros	-	1%	-	-	-
RP	Regalado de la producción propia de otro	-	-	-	-	3%
R	Regalado	2%	3%	-	3%	-
CF	Comprado en la feria	8%	-	-	-	-
CP	Comprado directo de productores en la comunidad	-	3%	5%	-	-
CM	Comprado en un mercado, supermercado o tienda convencional	11%	44%	49%	44%	81%
PC	Plato entero comprado	4%	8%	-	1%	-

Familia Agroecológica 1 (FA1), Familia No Agroecológica 1 (FNA1), Familia Agroecológica 2 (FA2) y Familia No Agroecológica 2 (FNA2) Edad Niño FA1: 4 años 6 meses (54 meses), Edad Niño FNA1-1: 2 años 5 meses (29 meses), Edad Niño FNA1-2: 5 años cumplidos (60 meses), Edad Niño FA2: 4 años, 10 meses (58 meses), Edad Niña FNA2: 4 años cumplidos (48 meses) Parroquia FA1 y FNA2: Cangahua; Territorio Kayambi 2700 msnm, Parroquia FA2: González Suárez; Territorio Kayambi 3000 msnm, parroquia FNA2: Ayora; Territorio Kayambi 3000 msnm.

Elaborado por el autor

La tabla 3.7 presenta la diversidad de la dieta moderna consumida por los niños y niñas de las cuatro familias. Los datos de esta tabla demuestran la irrupción de la dieta moderna entre los niños de 2 a 5 años de este estudio. Tomás (FA2) niño de una familia agroecológica, cuidado por su madre y sus dos hermanas menores de edad, fue quien más cantidad de productos de la dieta moderna consumió (27) en los siete días de la visita, mientras que Andrés (FA1), niño de una familia agroecológica, cuidado por su madre y su tío, fue quien consumió menos de estos productos (12). Con respecto al número de grupos de productos modernos, Juanito (FNA1.1) niño de una familia no

agroecológica y cuidado por su mamá y su tía, es quien más grupos de alimentos modernos consumió (4), mientras que Yadira (FNA2) niña de una familia no agroecológica, cuidada por su madre y su abuela es quien menos grupos de alimentos consumió (3.6). Ver tabla 3.7.

**Tabla 3.7. Dieta moderna (ingredientes y productos ultraprocesados) consumidos por cinco niños/a de cuatro familias**

Niño/a	Cantidad de productos de dieta moderna consumidos en 7 días	Índice de consumo (Promedio diario)
FA1	12	3.7 grupos de productos de dieta moderna
FNA1.1	21	4 grupos de productos de dieta moderna
FNA1.2	13	3.9 grupos de productos de dieta moderna
FA2	27	3.9 grupos de productos de dieta moderna
FNA2	20	3.6 grupos de productos de dieta moderna

Familia Agroecológica 1 (FA1), Familia No Agroecológica 1 (FNA1.1), Familia No agroecológica 2 (FNA1.2), Familia Agroecológica 2 (FA2) y Familia No Agroecológica 2 (FNA2) Edad Niño FA1: 4 años 6 meses (54 meses), Edad Niño FNA1-1: 2 años 5 meses (29 meses), Edad Niño FNA1-2: 5 años cumplidos (60 meses), Edad Niño FA2: 4 años, 10 meses (58 meses), Edad Niña FNA2: 4 años cumplidos (48 meses) Parroquia FA1 y FNA2: Cangahua; Territorio Kayambi 2700 msnm; Parroquia FA2: González Suárez; Territorio Kayambi 3000 msnm; Parroquia FNA2: Ayora; Territorio Kayambi 3000 msnm.

Elaborado por el autor

La tabla 3.8 presenta el origen de los alimentos de la dieta moderna consumidos por los niños y niñas de este estudio. Los datos demuestran que en todos los casos la mayoría de estos productos (79 a 100%) son comprados por la familia en el mercado convencional (supermercado o tienda convencional). Las otras fuentes de productos de la dieta moderna son mucho menores, pero resaltan los platos enteros comprados con un promedio de 8.8% y productos regalados con 7.8%. Merece mencionarse que la familia de Yadira (FNA2) obtiene el 100% de este tipo de productos directo del mercado convencional, la familia de Andrés (FA1) obtiene el 19% de estos productos como regalo y corresponden a los productos del programa de alimentación escolar (leches saborizadas, galletas, etc.), mientras que para Juanito (FNA1.1) el 18% de estos productos corresponden a la categoría de plato entero comprado. Ver tabla 3.8.

**Tabla 3.8. Origen de los alimentos de la dieta moderna consumidos por cinco niños/as de cuatro familias durante siete días**

Origen/Familia		FA1	FNA1.1	FNA1.2	FA2	FNA2
PP	Producción propia	-	-	-	-	-
TF	Trueque en feria	-	-	-	-	-
TC	Trueque en comunidad o con otros	-	-	-	-	-
RP	Regalado de la producción propia de otro	-	-	-	-	-
R	Regalado	19%	4%	8%	8%	-
CF	Comprado en la feria	-	-	-	-	-
CP	Comprado directo de productores en la comunidad	-	-	-	-	-
CM	Comprado en un supermercado o tienda convencional	86%	79%	85%	85%	100%
PC	Plato entero comprado	10%	18%	8%	8%	-
E	Encontrado en el monte, bosque, quebrada	-	-	-	-	-

Familia Agroecológica 1 (FA1), Familia No Agroecológica 1 (FNA1), Familia Agroecológica 2 (FA2) y Familia No Agroecológica 2 (FNA2) Edad Niño FA1: 4 años 6 meses (54 meses), Edad Niño FNA1-1: 2 años 5 meses (29 meses), Edad Niño FNA1-2: 5 años cumplidos (60 meses), Edad Niño FA2: 4 años, 10 meses (58 meses), Edad Niña FNA2: 4 años cumplidos (48 meses) Parroquia FA1 y FNA2: Cangahua; Territorio Kayambi 2700 msnm, Parroquia FA2: González Suárez; Territorio Kayambi 3000 msnm; Parroquia FNA2: Ayora; Territorio Kayambi 3000 msnm.

Elaborado por el autor

La tabla 3.9 presenta los lugares de compra de los alimentos consumidos por los cinco niños del estudio. Los lugares están clasificados en lugares de compra de mayor importancia y de menor importancia. La familia de Yadira (FNA2) se distingue de las demás por usar como lugares de mayor importancia para la compra de alimentos el supermercado, el mercado, el vendedor ambulante y la tienda de barrio. Las otras tres familias no mencionaron estos lugares y aunque en diferente orden todos nombraron la compra directa al productor y la feria agroecológica, además de otros lugares más tradicionales como el mercado popular, la frutería/verdulería y la bodega. Para la

familia de Yadira, estos lugares son de menor importancia. Además de estos lugares, la familia de Tomás (FA2) mencionó en primer lugar al vendedor ambulante como lugar de mayor importancia. Ver tabla 3.9.

**Tabla 3.9. Lugares de compra de los alimentos consumidos por cinco niños/as de cuatro familias**

	Lugares de mayor importancia	Lugares de menor importancia
FA1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Compra directa al productor</li> <li>2) Feria agroecológica</li> <li>3) Canasta agroecológica</li> <li>4) Tienda agroecológica</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tienda de barrio</li> <li>2) Frutería/verdulería</li> </ol>
FNA1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Mercado popular</li> <li>2) Frutería/verdulería</li> <li>3) Compra directa al productor</li> <li>4) Feria agroecológica</li> <li>5) Bodega</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Supermercado</li> <li>2) Vendedor ambulante</li> <li>3) Tienda de barrio</li> <li>4) Establecimientos de comida rápida</li> <li>5) Restaurante</li> <li>6) Mercado de productores no agroecológico</li> </ol>
FA2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Vendedor ambulante</li> <li>2) Frutería/verdulería</li> <li>3) Compra directa de productor</li> <li>4) Feria agroecológica</li> <li>5) Bodega</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Supermercado –en discusión-</li> <li>2) Micro o minimercado</li> <li>3) Mercado popular</li> <li>4) Tienda de barrio</li> <li>5) Restaurante</li> </ol>
FNA2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Supermercado</li> <li>2) Mercado popular</li> <li>3) Vendedor ambulante</li> <li>4) Tienda de barrio</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Micro o minimercado</li> <li>2) Frutería/verdulería</li> <li>3) Restaurante</li> <li>4) Compra directa de productor</li> <li>5) Feria agroecológica</li> <li>6) Mercado de productores no agroecológico</li> <li>7) Bodega</li> <li>8) Tienda agroecológica</li> </ol>

Familia Agroecológica 1 (FA1), Familia No Agroecológica 1 (FNA1.1), Familia No agroecológica 2 (FNA1.2), Familia Agroecológica 2 (FA2) y Familia No Agroecológica 2 (FNA2) Edad Niño FA1: 4 años 6 meses (54 meses), Edad Niño FNA1-1: 2 años 5 meses (29 meses), Edad Niño FNA1-2: 5 años cumplidos (60 meses), Edad Niño FA2: 4 años, 10 meses (58 meses), Edad Niña FNA2: 4 años cumplidos (48 meses) Parroquia FA1 y FNA2: Cangahua; Territorio Kayambi 2700 msnm; Parroquia FA2: González Suárez; Territorio Kayambi 3000 msnm; Parroquia FNA2: Ayora; Territorio Kayambi 3000 msnm.

Elaborado por el autor

Como lugares de menor importancia para obtener alimentos, excepto la familia de Yadira, las otras tres familias mencionaron a la tienda de barrio. La familia de Juan y Juanito (FNA1) y de Tomás (FA2) mencionaron el supermercado. Los demás lugares fueron de menor importancia y más particulares a cada familia.

### **3.3.5.1. Motivaciones de las familias sobre los lugares de compra de alimentos**

Es relevante indicar que la familia de Andrés (FA1) es la que menos lugares de compra tiene ya que solo mencionó cuatro lugares de compra de alimentos de mayor importancia y dos lugares de menor importancia. Esto es coherente con el alto porcentaje de sus alimentos que proviene de la producción propia (54%) y lugares de intercambio no mercantil (ver dos secciones anteriores). Adicionalmente, esta es una familia que cuando compra alimentos, lo hace de forma prioritaria en lugares alternativos como la compra directa al productor, la feria agroecológica, y la tienda agroecológica. No solo que esta familia tiene su propia producción agroecológica y que pertenece a varias organizaciones agroecológicas que le acercan a este tipo de producción y conocimientos, pero sus motivaciones por un consumo agroecológico son la salud de la familia. Aunque la familia no tiene ningún problema de salud, Marcelo, el tío de Andrés, está consciente de que para mantener la salud es mucho mejor consumir productos libres de agrotóxicos.

Tanto para la familia de Juan y Juanito (FNA1) como para la familia de Tomás (FA2), cuyos lugares de mayor importancia son similares (el mercado popular o el vendedor ambulante, la frutería/verdulería, compra directa del productor, feria agroecológica y bodega), también sus motivaciones para comprar en estos lugares se parecen pues buscan principalmente que sea más barato y que sea cercano o conveniente. En un segundo plano se reconoció que la “Feria agroecológica” cumple todas las razones para elegirla: salud, no tiene pesticidas, apoyar a los agricultores, es más barato, es cercano o conveniente, es fresco y razones medioambientales.

La familia de Yadira (FNA2) cuenta con dos motivos dominantes para elegir el lugar de compra: que sea cercano o conveniente y que sea fresco. En segundo lugar, mencionaron que la compra directa de productor tiene buenas razones para elegirlo porque es más barato, es cercano o conveniente, es fresco y por razones

medioambientales. Sin embargo, este lugar de compra fue señalado como de menor importancia.

### **3.3.5.2. Clasificación NOVA de los alimentos y productos consumidos**

La tabla 16 presenta la clasificación NOVA del listado de productos consumidos durante los siete días por los niños y niñas del estudio. Estos porcentajes no representan el porcentaje de calorías ingeridas, pero muestran la proporción de cada una de las cuatro categorías. Los porcentajes se calcularon en base a un número que lo denominamos “Factor de consumo”, que resulta de la suma total de la cantidad de veces que cada niño/a consumió cada uno de los productos durante los siete días. Esta cantidad permite repeticiones de un mismo producto, por ejemplo: si un niño consumió comidas preparadas con aceite 3 veces al día, durante 7 días, el aceite aporta al porcentaje de la categoría 2 “ingredientes culinarios” 21 veces.

Según esta clasificación Andrés (FA1) consumió la mayor cantidad de productos no procesados (80%), el 15% de lo que consumió fueron ingredientes culinarios, el 3% de alimentos procesados y el más bajo porcentaje de derivados ultraprocesados (3%). En general su patrón de consumo es el más saludable de acuerdo con la clasificación NOVA y puede explicarse por el contacto que sus cuidadores (su madre y su tío) tienen con las organizaciones de producción y comercialización agroecológica (que promueven los productos no procesados), así como por la influencia de su tío para promover el consumo de productos libres de agrotóxicos (ver sección anterior).

En el otro extremo se encuentra Juanito (FNA1.1) quien consumió la menor cantidad de productos no procesados (58%), un 22% de ingredientes culinarios, el mayor porcentaje de alimentos procesados (9%) y 11% de derivados ultraprocesados. Este patrón de consumo de alimentos se explica por el escaso tiempo y conocimiento que tiene su madre para preparar alimentos y para su cuidado en general. Esto hace que mucho de la alimentación de Juanito se resuelva con productos preparados fuera de casa, es decir los procesados y en menor porcentaje los ultraprocesados.

A pesar de que Juan (FNA1.2) comparte vivienda y cuidadora junto con Juanito, su consumo es mejor. Juan consumió 66% de productos no procesados, el mayor porcentaje de ingredientes culinarios (25%), el 3% fueron alimentos procesados y el 6% de derivados ultraprocesados. La madre de Juan, la semana de visita, estuvo en

vacaciones de su trabajo, por lo que pasó mayor parte del tiempo al cuidado de Juan lo que le permitió cocinar, aunque al parecer con bastantes ingredientes culinarios ultraprocesados, lo cual permite reducir los alimentos procesados comprados fuera del hogar y los derivados ultraprocesados comparado con lo que consume Juanito.

Tomás (FA2) consumió 64% de productos no procesados, es el que menos ingredientes culinarios ultraprocesados consumió (13%), además de haber consumido 6% de alimentos procesados y el porcentaje más alto de derivados ultraprocesados (16%). Debido a que la familia de Tomás tiene producción y comercialización agroecológica, su dieta con productos no procesados podría aumentar en porcentaje, sin embargo, la falta de tiempo de su madre para su cuidado y alimentación debido a sus múltiples labores productivas y de venta no le permiten estar presente para las diferentes comidas del día. Durante la mayor parte del día y de la semana Tomás está al cuidado de sus hermanas menores de edad, quienes le permiten comer golosinas procesadas y sobretodo ultraprocesadas en todo momento.

Yadira (FNA2) tiene el segundo porcentaje más alto de consumo de alimentos no procesados en su dieta (74%) después de Andrés, en la semana consumió el 14% de ingredientes culinarios, el consumo más bajo de alimentos procesados (2%) y 10% de derivados ultraprocesados. Su dieta es bastante saludable, similar a la de Andrés, pero con indicadores menores a él. La calidad de esta dieta se explica sobre todo por el cuidado y experiencia de su abuela, quien está disponible la mayor parte del tiempo, pues la madre de Yadira tiene un trabajo asalariado que no le permite cuidar de su hija.

**Tabla 3.10. Clasificación NOVA de los alimentos consumidos por cinco niños/as de cuatro familias durante siete días**

Clasificación NOVA	FA1	FNA1.1	FNA1.2	FA2	FNA2
	Andrés	Juanito	Juan	Tomás	Yadira
Factor de consumo <sup>44</sup>	143	134	119	141	175
1 No procesado	80%	58%	66%	64%	74%

<sup>44</sup> Es un número que resulta de la suma total de veces que se consumió cada alimento no procesado y cada uno de los productos procesados.

2	15%	22%	25%	13%	14%
Ingrediente culinario					
3	3%	9%	3%	6%	2%
Alimento procesado					
4	3%	11%	6%	16%	10%
Derivado ultraprocesado					

Familia Agroecológica 1 (FA1), Familia No Agroecológica 1 (FNA1.1), Familia No agroecológica 2 (FNA1.2), Familia Agroecológica 2 (FA2) y Familia No Agroecológica 2 (FNA2) Edad Niño FA1: 4 años 6 meses (54 meses), Edad Niño FNA1-1: 2 años 5 meses (29 meses), Edad Niño FNA1-2: 5 años cumplidos (60 meses), Edad Niño FA2: 4 años, 10 meses (58 meses), Edad Niña FNA2: 4 años cumplidos (48 meses) Parroquia FA1 y FNA2: Cangahua; Territorio Kayambi 2700 msnm; Parroquia FA2: González Suárez; Territorio Kayambi 3000 msnm; Parroquia FNA2: Ayora; Territorio Kayambi 3000 msnm.

Elaborado por el autor

La tabla 3.11 presenta los recursos productivos de las chakras de cada una de las familias de los niños y niñas del estudio. Se pueden observar diferencias importantes en el acceso de las familias a los recursos productivos y en sus patrones de producción.

La familia de Andrés (FA1) dispone de dos terrenos con riego que en su conjunto miden 1,7 hectáreas, una superficie relativamente pequeña para mantener a su amplia familia y que sin embargo se aprovecha en su totalidad. El sistema de producción es agroecológico (sin uso de agroquímicos) y provee de 64 cultivos para el consumo y 62 para la venta y siete tipos de animales. La familia de Andrés obtiene el 100% de sus ingresos de su actividad productiva agroecológica, los productos animales dentro de esta producción proveen menos del 25% de estos ingresos.

La familia de Juan y Juanito (FNA1) Posee 5 terrenos, pero solo 2 tienen acceso al agua de riego, en su conjunto suman 3,2 hectáreas, pero posiblemente por la falta de riego la familia solo ha podido cultivar el 34% de su terreno disponible. El sistema de producción es convencional (no agroecológico) y hace uso de insumos agroquímicos, Esta familia tiene 42 productos disponibles para el consumo y poco más de la mitad para la venta (24), además de 4 tipos de animales. Los ingresos de la agricultura constituyen más de la mitad de los ingresos totales de la familia y de estos, lo ingresos por producción animal es menor al 25%.

La familia de Tomás (FA2) tiene cuatro terrenos y todos tienen riego, juntos constituyen 2,75 hectáreas, pero la familia solo cultiva el 71% de esta área. El sistema de producción es agroecológico, pero solo disponen de 34 productos para el consumo y apenas 11 para la venta. En este caso, la familia se dedica principalmente a la crianza de ganado de carne y de leche, además de tener otras 10 especies de animales para el consumo. Por esta razón alrededor del 50% de sus ingresos de la finca proviene de los cultivos y el otro 50% de la venta de productos animales.

La familia de Yadira (FNA2) tiene un solo terreno de 800 metros<sup>2</sup> sin acceso al riego, por esta razón solo cultivan 200 metros<sup>2</sup>, en esta pequeña parcela la familia siembra 26 productos exclusivamente para el consumo, no tienen productos para la venta y su sistema de producción es tradicional, es decir no es agroecológico, pero tampoco usan agroquímicos. Los principales ingresos de la familia no provienen de la producción, pero menos de un 25% se obtiene por venta de productos animales.

**Tabla 3.11. Recursos productivos de cuatro familias del pueblo Kayambi**

Subvariables / familia	FA1	FNA1	FA2	FNA2
	Andrés	Juanito y Juan	Tomás	Yadira
Cantidad de terrenos que dispone el hogar para el cultivo	2	5	4	1
Cuántos terrenos tienen agua de riego	2	2	4	0
Superficie total de terreno cultivable	17 000 m <sup>2</sup>	32 000 m <sup>2</sup>	27 500 m <sup>2</sup>	800 m <sup>2</sup>
Superficie total cultivada en el año 2020	17 000 m <sup>2</sup>	10 750 m <sup>2</sup>	19 500 m <sup>2</sup>	200 m <sup>2</sup>
Proporción cultivada sobre el total de terreno cultivable	100%	34%	71%	25%
Cantidad de productos agrícolas disponibles para el consumo	64	42	34	26
Cantidad de productos agrícolas disponibles para la venta	62	24	11	0
¿Usan bioinsumos <sup>45</sup> en la producción agrícola?	Si	Si, desde el año 2020	Si	No
¿Usan agroquímicos en los	No	Si	No	No

<sup>45</sup> Productos elaborados a partir de organismos benéficos como bacterias, hongos, virus, e insectos, o bien a extractos naturales obtenidos de plantas, y que pueden ser utilizados en la producción agrícola para controlar plagas, o promover el desarrollo de las plantas.

cultivos para el autoconsumo?				
¿Usan fertilizantes sintéticos, plaguicidas sintéticos y agroquímicos en los cultivos para la venta?	No-No-No	Si-Si-Si Desde el año 2010	No-No-No	No-No-Noaplica
Qué animales tiene en la finca	Gallinas, borregos, cuyes, conejos, abejas, vacas-carne, chanchos	Gallinas, cuyes, conejos, chanchos	Gallinas, borregos, cuyes, patos, abejas, vacas-leche, vacas-carne, chanchos	Gallinas, cuyes, patos, conejos, chanchos
Porcentaje de ingresos anuales que provienen de los cultivos	100%	De 75% a 100%; más de la mitad	De 75% a 100%; la mayor parte	No aplica
Porcentaje de ingresos anuales que provienen de los productos animales	Menos de 25%; una pequeña parte	Menos de 25%; una pequeña parte	De 50%-75%; más de la mitad	De 25% a 50%; menos de la mitad

Familia Agroecológica 1 (FA1), Familia No Agroecológica 1 (FNA1.1), Familia No agroecológica 2 (FNA1.2), Familia Agroecológica 2 (FA2) y Familia No Agroecológica 2 (FNA2) Edad Niño FA1: 4 años 6 meses (54 meses), Edad Niño FNA1-1: 2 años 5 meses (29 meses), Edad Niño FNA1-2: 5 años cumplidos (60 meses), Edad Niño FA2: 4 años, 10 meses (58 meses), Edad Niña FNA2: 4 años cumplidos (48 meses) Parroquia FA1 y FNA2: Cangahua; Territorio Kayambi 2700 msnm; Parroquia FA2: González Suárez; Territorio Kayambi 3000 msnm; Parroquia FNA2: Ayora; Territorio Kayambi 3000 msnm.

Elaborado por el autor

### 3.3.6. Análisis global de la diversidad de la dieta y de la producción entre las familias del estudio

En este capítulo se pueden relacionar varios indicadores como la diversidad de la dieta tradicional y moderna, la dieta según los grupos de la clasificación NOVA, el origen de los alimentos, la diversidad de la producción y el sistema de producción. No obstante, es importante mencionar que al ser estos resultados el producto de un trabajo de carácter etnográfico, la interpretación cruza por el conocimiento de los detalles más específicos observados, conversados o experimentados con cada familia.

Una primera reflexión del análisis proviene de la inminente irrupción de la dieta moderna y de los lugares de adquisición de los productos de esta dieta en las zonas rurales. Sin embargo, al tener este estudio un enfoque en la agencia de los actores, en esta sección se resaltan las estrategias de cuidado junto con las estrategias productivas

como aspectos diferenciadores en la dieta de los niños y niñas del estudio, que reflejan una mayor existencia de una dieta tradicional saludable, apoyada por una intención de compra en lugares no convencionales. Si bien la dieta moderna y los sitios en donde esta se puede obtener están presentes en cada comunidad o muy cerca de ellas, las decisiones familiares sobre sus actividades económicas y las decisiones de quien puede y debe cuidar a los niños menores de 5 años en cada familia pueden hacer grandes diferencias en la nutrición de los niños y niñas.

En general se puede indicar que la diversidad de la dieta en los casos estudiados puede provenir tanto de una producción propia altamente diversificada (como en el caso de la familia de Andrés FA1) como de la obtención de recursos suficientes para comprar alimentos diversos (como en el caso de la familia de Yadira FNA2). Sin embargo, la producción propia puede hacer una diferencia importante puesto que es de accesibilidad inmediata para la alimentación diaria, como se pudo ver en todos los casos al ser familias rurales con acceso a tierra de cultivo. Si esta producción propia además es muy diversa, eso mejora las posibilidades de aumentar los productos no procesados de producción propia en la dieta de los niños.

Adicionalmente resulta curioso que en los casos de Andrés y Tomás cuyas familias son agroecológicas, la diversidad de la producción propia se puede traducir en número de productos no procesados que consumieron en los 7 días del estudio (Andrés 55 productos y Tomás 47 productos). La producción agroecológica además le añade a la dieta de estos niños la ventaja de estar libre de agroquímicos, lo cual se verá reflejado posiblemente en su salud en el futuro.

En relación con otros estudios, los resultados de diversidad de dieta obtenidos en este estudio reflejaron que un niño de familia agroecológica consumió los siete días de la semana una combinación de alimentos del grupo lácteos (leche de sus vacas todos los días y queso de producción propia menos días) y seis días consumió once tipos de alimentos del grupo “otras frutas<sup>46</sup>”, lo que le ubica dentro de la evidencia estudiada en Deaconu et al. (2021), que los productores agroecológicos consumieron más alimentos de este grupo de alimentos. Sin embargo, Andrés al ser también de familia agroecológica no reflejó la misma tendencia, pero su dieta destaca por consumir más días (5), acelga de producción propia, un alimento del grupo vegetales de hoja verde

---

<sup>46</sup> El grupo “otras frutas” se diferencia de frutas y verduras ricas en vitamina A.

oscura; los demás niños consumieron este grupo de alimentos entre 0 y 3 días. De esta forma, también el estudio hace relación con los resultados hallado en Oyarzun et al. (2013), mostrando a las cuatro familias con una característica heterogénea en cuanto a la práctica agrícola intensiva, entre 26 y 64 cultivos en la finca disponibles para el consumo, cultivados entre 200m<sup>2</sup> y 2 hectáreas de tierra en el año 2020; lo que representa un potencial de asociación entre la agrobiodiversidad con la que cuentan y un mayor consumo de alimentos de su propia producción. El rango de productos sin procesar que consumieron los niños en una semana fue de 45 a 55 alimentos diferentes, lo que puede representar una cantidad importante frente al estudio de Ramírez (2002), hogares con más de 40 variedades de alimentos disponibles presentan menos casos de desnutrición.

Finalmente, los resultados sobre la dieta de los niños/as deben entenderse también a la luz de los detalles sobre la disponibilidad de tiempo, experiencia y conocimiento de sus cuidadoras/es así como de sus interacciones con los niños y niñas durante el cuidado en general. Y de forma particular, la comprensión de los territorios rurales donde se enfrenta el estilo de vida tradicional con el moderno da lugar a entender el origen de la crisis de los cuidados, y que se presenta en los cuidadores/as de niños/as con combinaciones desequilibradas de exigencia y responsividad en el cuidado alimentario infantil que influyen directamente en patrones de desarrollo y alimentación menos saludables para los niños/as. De esta manera, son las y los cuidadores quienes logran o no transformar las posibles condiciones materiales de los niños y niñas en ventajas o desventajas para su cuidado y bienestar alimentario y por ende en su nutrición.

## Conclusiones

A continuación, se presentan las conclusiones generales ordenadas de acuerdo con los resultados encontrados según la pregunta y objetivos de investigación.

El presente estudio indaga el cuidado con cuatro familias distintas: una familia que cuenta con producción agroecológica pero que no es suficiente para que el niño tenga alimentación diversa; pues la madre –cuidador/a- dedica gran parte del tiempo a la producción y comercialización agroecológica, sus hijos o hijas no aprovechan al máximo el potencial que tiene la diversidad y calidad de la producción agroecológica, porque no hay un adulto –cuidador secundario o suplente- con las condiciones mínimas -conocimientos, experiencia y sobre todo tiempo- para el cuidado infantil directo. Otra familia no agroecológica que tiene conocimiento y experiencia sobre la importancia de la diversidad de la dieta, encuentra las condiciones para alimentar diverso aún con productos conseguidos o comprados afuera de las fincas. Aunque hay que tomar en cuenta que los productos adquiridos en mercados convencionales pueden estar llenos de agroquímicos dañinos para la salud y el desarrollo de los niños/as. Otra familia presentó un escenario de cuidado y alimentación infantil en el que no había un adulto con suficiente tiempo, experiencia y conocimiento para el cuidado y crianza infantil; la familia no contaba con suficiente producción agroecológica diversa; y esto se da debido a la necesidad de destinar una gran cantidad de tiempo a otras responsabilidades familiares, comunitarias, asignadas y a trabajos remunerados para contar con recursos económicos que permitan destinarlos por ejemplo a la compra de alimentos en mercados convencionales, entre otros gastos.

Una cuarta familia muestra un posible escenario ideal de cuidado donde se presentó alta diversidad de dieta tradicional, existe un cuidador principal o suplente, adulto con tiempo, experiencia y conocimiento sobre alimentación para el niño y además contaba con producción agroecológica. Este escenario ideal no es el más común entre las familias de la zona, pues como se menciona en esta tesis, los niveles de malnutrición infantil en Cayambe y en la zona de estudio son altos y demuestran que el trabajo de cuidado infantil no se lleva a cabo por parte de un familiar con experiencia y conocimiento o mucho menos con alimentos agroecológicos, por lo que de este trabajo se desprenden algunas recomendaciones al respecto.

Una consideración importante es que el contexto de pandemia por covid19 tuvo gran influencia sobre los resultados de este estudio, pues implicó que las familias se organicen para cuidar de los niños y niñas en el hogar, cuando normalmente habrían asistido a un CDI o escuela primaria pública por 6 a 8 horas diarias; y su alimentación podría depender del Programa de Alimentación Escolar (PAE) que provee de alimentos industrializados, ultraprocesados a las escuelas públicas.

En cuanto al objetivo uno, sobre quienes cuidan y en qué condiciones lo hacen. Las características del cuidador o cuidadora son tan importantes, así como las condiciones materiales con las que cuenta: adulto con tiempo, experiencia y conocimiento en cuidado y alimentación y contar con producción agroecológica. Luego, el rol que cumple la familia ampliada también es muy importante; no solo por proveer recursos compartidos para la producción y generación de ingresos sino también para hacer más fuerte el diamante de cuidado que aquí no se limita a la familia nuclear, sino que se extiende hacia la familia ampliada, la comunidad y el sistema público, facilitando la distribución sistemática, eventual o emergente de las actividades no remuneradas de cuidado a los niños/as. Y respecto a los estilos de agricultura que cada familia práctica, estos dependen de la cultura socio-productiva y valores de la familia y son parte de su agencia para acceder a una dieta más o menos diversa.

Los resultados del primer objetivo de este estudio se asemejan a lo que concluyen Swindale y Bilinsky (2006) y Huluka and Wondimagegnhu (2019), al mostrar asociación de una mayor diversidad dietética con las condiciones materiales y socioeconómicas de las familias; vivienda, mayor número de miembros en el hogar, estado civil del jefe del hogar (divorciado, unión libre y separado), mayor acceso a tierra, mayor gasto por persona en alimentos, mayor instrucción del jefe de hogar (al tener miembros de la familia relacionados a organizaciones agroecológicas donde consiguen aprendizajes sobre producción y alimentación saludable); y ser una familia que disminuye el riesgo de sufrir la irrupción del estilo de vida moderno y sus consecuencias, reduciendo el consumo de productos que contienen altas cantidades de productos ultraprocesados como grasas saturadas, azúcar y sal. .

A partir del objetivo dos, se muestran las capacidades de agencia que tienen las familias rurales para enfrentar la crisis de los cuidados y de la malnutrición infantil de forma diversa; frente a la presión que ejerce en hombres y mujeres el estilo de vida moderno,

patriarcal, productivista, que invisibiliza y deslegitima los modos de vida tradicionales y feminiza las prácticas de cuidado y alimentación, atribuyéndolas de forma estructural a las mujeres. Por un lado, se pudo observar un patrón de cuidado infantil que se aplica cuando la madre tiene un trabajo asalariado en florícola y no dispone de suficiente tiempo para la atención directa al niño/a, y en sus tiempos cortos de interacción con el niño/a no encuentra forma de responder a sus necesidades (demandas) legítimas de alimentación, afecto e interacción. En este caso, los cuidadores -hombres o mujeres- secundarios o suplentes son importantísimos/as al ser los responsables de las experiencias y el ambiente que influye el comportamiento alimentario del niño/a para el resto de su vida. Por otro lado, los casos de familias que participan en RAA agroecológicas mostraron dos posibilidades: pueden garantizar condiciones para que la madre o el padre en coordinación con otros miembros de la familia -hombres o mujeres- distribuyan de forma más equitativa el tiempo de atención directa al niño/a, al disminuir la necesidad de buscar trabajo asalariado fuera de casa o por migración. Pero la ausencia de cuidadores secundarios o suplentes -hombre o mujer-, adulto/a, con conocimientos y experiencia en cuidado y alimentación disminuye el potencial de las RAA agroecológicas para mejorar los cuidados y alimentación en los niños/as pese a disponer mayor agrobiodiversidad que familias que no practican agroecología.

Por lo anterior, el enfoque de género jugó un papel central para entender el problema del cuidado infantil entre las familias del estudio. Cuando en la familia se considera que solo las mujeres pueden o deben cuidar a los niños/as o que son quienes cuidan mejor, es difícil conseguir suplentes o cuidadores secundarios que no sean únicamente mujeres dentro del hogar. Al contrario, la sensibilidad de género en la familia genera mayores posibilidades para que tanto hombres como mujeres pueden reemplazar a la madre durante su ausencia. Lo más característico en tres de las cuatro familias fue que las mujeres estén a cargo del mayor tiempo de cuidado infantil, y fue relevante encontrar que en el caso de la familia que presentó la mayor diversidad de dieta, un hombre fue actor importante en el cuidado y alimentación del niño. Sin embargo, la perspectiva que se maneja al interior de las cuatro familias deriva en un cuidado infantil que no se distribuye de forma equitativa entre hombres y mujeres cuando el cuidado debería considerarse un servicio que genera un bien común y que por tanto requiere de una distribución más justa del trabajo reproductivo, como lo indica la tesis de Canales Guerrero (2018).

Frente al objetivo tres y a partir de los cuatro casos se pudo apreciar varios patrones que, sin querer generalizar, podrían explicar distintas posibles asociaciones con las dietas más o menos saludables, en contextos rurales donde el trabajo asalariado en las florícolas es una realidad. Así, mayor diversidad en la dieta tradicional deja menos espacio para la dieta moderna; pues un niño que tiene mayor proporción de alimentación basada en productos integrales consume menos productos ultraprocesados, y viceversa. En cuanto a dieta tradicional y el origen de sus productos, vemos una relación inversa entre mayor producción propia, menor es la necesidad de comprar en mercados convencionales y viceversa. Pero este patrón también demuestra que una diversidad de dieta tradicional puede ser tanto de producción propia como comprada en mercados convencionales. Lo que hace diferentes a estas dos fuentes de alimentos es la calidad pues la producción no agroecológica de mercados convencionales tiene más riesgo de contener restos de agroquímicos. En relación a los estilos de crianza, también podemos encontrar un vínculo importante entre un estilo de crianza con alta exigencia, pero con alta responsividad, un estilo conocido como "con autoridad". El cual se asocia a mejor calidad nutricional al responder necesidades del niño/a pero con aprendizaje de límites. Mientras tanto, estilos con desequilibrios en exigencia y responsividad pueden presentar mayores conflictos nutricionales.

Con respecto a la hipótesis de investigación, el estudio aprueba la hipótesis al haber planteado que, de forma diferenciada, las prácticas de cuidado/crianza infantil de las familias del Territorio Kayambi que practican producción agroecológica y no agroecológica influyen en los patrones de alimentación en niños y niñas de 24 a 60 meses de edad. Siendo el acceso a redes alternativas de alimentación (RAA) un potencial para que las familias adquieran conocimientos y experiencia práctica de producción agroecológica, que amplíen la disponibilidad de mayor diversidad de alimentos frescos para los niños/as; así como para que los cuidadores o cuidadoras de niños y niñas puedan acceder no solo a formación relacionada a cuidar y alimentar mejor a los niños/as sino a contar con una red comunitaria que apoye la distribución del tiempo dedicado al cuidado de los niños/as y para el autocuidado de los cuidadores y cuidadoras encargadas de esta práctica reproductiva que sostiene la vida.

Finalmente, es necesario mencionar la utilidad que tuvo recurrir a un marco teórico que se enfocó en visibilizar el trabajo reproductivo que sostiene la vida desde la capacidad de agencia frente a la crisis global de la malnutrición infantil, y a la práctica de la

producción agroecológica como fuente saludable de una alta diversidad de alimentos en interacción con Redes Alternativas de Alimentos. Así también, la metodología aplicada dio paso a levantar distintas calidades de información compleja relacionada al cuidado, alimentación infantil y agroecología; para ello, facilitó haber contado con una experiencia previa de levantamiento de información con el instrumento “recordatorio de 24 horas”, así también, practicar una autoetnografía direccionada a distinguir patrones de cuidado en mi propia realidad fue útil para comprender como organizar las notas de campo por tiempos, espacios y actores. Por este motivo, se sugiere que los estudios de investigación, antes de ser aplicados a otros contextos, sean aplicados al entorno más cercano como puede ser el mismo investigador, la familia o al territorio más próximo, con el objetivo de encarnar los detalles más pequeños de la metodología.

De forma global, la presente investigación nos muestra como el enfoque de género nos permite mirar las diferentes estructuras de cuidados en las familias, entre hombres y mujeres, en el sentido de la distribución del trabajo reproductivo -de cuidados, asuntos domésticos- y el trabajo productivo o de mercado que contribuye al ingreso familiar. A partir de participar de la vida de cuatro familias ampliadas se pudo observar que esta metodología puede facilitar el intercambio de roles productivos y reproductivos entre todos los miembros de la familia y que el trabajo reproductivo no se concentre solamente en las mujeres del hogar, ocupando la mayor parte de su tiempo y energía. Es también importante observar las prácticas de toma de decisiones relacionadas a como se distribuyen los roles y el tiempo de cuidados en la familia, lo que puede diferenciar el aspecto de igualdad o desigualdad de poder, de ejercer agencia, entre todos los miembros de la familia; lo ideal es que todos los miembros tengan la misma capacidad de toma de decisiones en función de sus necesidades legítimas, tanto de ser cuidados/as o de cuidar a quienes lo necesitan.

De esta forma, los análisis sobre cuidados y alimentación infantil, frente a las crisis de cuidados y malnutrición, no deben ser analizadas de forma homogénea en la sociedad sino de forma heterogénea y diferenciando los territorios culturales. Este estudio apenas es una aproximación a esa complejidad del Territorio Kayambi que muestra la situación en la que se encuentran las prácticas tradicionales permeadas por prácticas modernas en diferente grado en lo que a la alimentación infantil se refiere. Más allá de juzgar si las prácticas están bien o mal es necesario comprender el contexto en el que éstas se dan. Las prácticas tradicionales y ancestrales del Territorio Kayambi sobreviven en medio de

un territorio rural productivista y extractivista que va ganando terreno, no solo entre las tierras ancestrales de cultivo, sino entre las prácticas económicas y alimentarias de la población, al promover más valor a una vida que se enajena y se intercambia por dinero que una vida cada vez más sostenible, sana y soberana.

## **Recomendaciones**

La baja rentabilidad de la producción agrícola hace que los hombres salgan a buscar otros trabajos fuera del campo. Las mujeres se quedan en el campo a cargo de las chakras y los hogares (Plan V 2023).

La desigualdad en la distribución de los trabajos de cuidado no se justifica en la visión patriarcal de que los hombres tienen que salir a buscar trabajo remunerado y las mujeres deben dedicarse al trabajo no remunerado de los cuidados.

Las conclusiones del presente estudio cualitativo concuerdan con el enfoque neoinstitucionalista aplicado en Rivera (2018) que recomienda actualizar las políticas públicas a favor de resolver la problemática de la malnutrición infantil con un enfoque en el cuidado infantil.

La premisa general que debe guiar esta ruta es que todas las políticas públicas deben generar condiciones de equidad a pesar de las diferencias, para que los derechos y oportunidades se garanticen a la diversidad de hombres, mujeres, niños y niñas. De esta manera generar condiciones de vida y desarrollo construidas a partir de toma de decisiones horizontales, participativas y equitativas que valoren, visibilicen y prestigien el trabajo reproductivo y el trabajo productivo como trabajos complementarios e igualmente importantes para las economías (López 2023).

Siguiendo a Rivera (2018) las políticas públicas que se diseñen en función de resolver la malnutrición en Ecuador deben aprender de los errores pasados, pues desde inicios del siglo XXI, no lograron conseguir reducir la malnutrición debido a una débil articulación multisectorial, ausencia de registros administrativos confiables, limitada continuidad en los procesos, planes de acción y metas incomparables, y provisión de alimentos procesados en las dietas escolares, que no lograron conseguir resultados efectivos para reducir la malnutrición, lo cual no se alinea al entorno macro favorable de las políticas de los organismos internacionales que ejercen presión e influencia para reducir las cifras de desnutrición infantil y sobrepeso y obesidad en los Estados (Rivera 2018).

Uno de los mayores aportes para el diseño de políticas públicas que presenta este estudio cualitativo, es el de visibilizar la capacidad de agencia que tienen las familias para cuidar y alimentar de forma tradicional y diversa a los niños y niñas a partir de sus propios recursos y producción y frente a los modos de vida modernos donde se pierden las capacidades de mantener la propia salud a pesar de tener los conocimientos necesarios.

Entonces, las políticas públicas, para que consideren la agencia de las familias, deben estar diseñadas en función de que el sector público y privado aseguren las condiciones materiales y los servicios sociales para las familias del sector rural, que son derechos humanos, con el fin de que la capacidad de agencia de las familias frente a crisis de cuidado y alimentarias se vea favorecida. En el sector rural las familias campesinas podrían erradicar la malnutrición con el fortalecimiento de sus propias prácticas, conocimientos y capacidades en la medida que tengan acceso a los recursos necesarios para una producción agroecológica libre de agrotóxicos, así como, a los mercados y sistemas de distribución de sus productos, sin depender de programas asistencialistas que solo piensan en la provisión de paquetes tecnológicos para la agricultura y alimentos industrializados para los niños/as -mal nombrados como nutritivos cuando en realidad son de baja calidad nutricional-. Se debe motivar, alentar y hasta premiar las gestiones multisectoriales (comunitario-público-privadas-académicas) que recuperen el poder local, regional y nacional para decidir que alimentos se producen, cómo se los produce, cómo se distribuyen y qué alimentos se consumen. Es cierto que esta realidad no les beneficiaría a las grandes empresas que reproducen su capital gracias a la mano de obra barata del sector rural pero el beneficio que lograría este modelo económico enfocado al cuidado sería el de territorializar mejores condiciones de vida para las familias campesinas en el sector rural y mejorar el abastecimiento de alimentos saludables para la población urbana. Así, los niños y niñas del sector rural y urbano tendrán más posibilidades de regenerar su futuro al crecer en entornos soberanos, sanos y sostenibles.

De manera específica, se debe marcar una ruta de acción nacional, sin obstáculos burocráticos, que fortalezcan la autonomía de la economía campesina<sup>47</sup> y así no dependan de la agroindustria y agroexportación como única vía de desarrollo.

---

<sup>47</sup> Agricultura Familiar Campesina (AFC)

## Referencias

- FAO, OPS, WFP y UNICEF. 2019. "*Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2019*". Santiago de Chile: FAO, OPS, WFP y UNICEF.
- Aliño Santiago, Miriam, Raymundo Navarro Fernández, López Esquirol, y Iraiza Pérez Sánchez. 2007. "La edad preescolar como momento singular del desarrollo humano". *Rev Cubana Pediatr* 79(4) 1-13.
- Altieri, Miguel A., and Victor Manuel Toledo. 2010. "La Revolución Agroecológica de América Latina." *Consejo Latinoamericano de Ciencias sociales (CLACSO)* 163-202.
- Alvarado-Suárez, Martina, y Nicolás Acosta-González. 2022. "The effects of an early childhood education care program on child development as a function of length of exposure in Ecuador." *International Journal of Educational Development*.
- Berlinski, Samuel, y Norbert Schady. 2015. *Los primeros años: el bienestar infantil y el papel de las políticas públicas*. Washington: Banco Interamericano de Desarrollo.
- Blanco, Rosa, y Mami Umayahara. 2004. *Participación de las familias en la educación infantil latinoamericana*. Santiago de Chile: UNESCO: Editorial Trineo S.A.
- Boyland, Emma J., y Jason C.G. Halford. 2013. "Television advertising and branding. Effects on eating behaviour and food." *Appetite* 236-241.
- Bruil, Janneke, Francois Delvaux, Assane Diouf, Rose Hogan, Jessica Milgroom, Paulo Petersen, Bruno Prado, y Suzy Serneels. 2020. "Editorial, Agroecology and feminist economics: New values for new times." *Farming Matters, Agroecology and feminism transforming our economy and society* 3-6.
- Canales Guerrero, Verónica. 2018. "Cuidados, trabajo y familia: ¿una ecuación posible?" *El tiempo dedicado al cuidado de los hijos en Chile*. Santiago de Chile: Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile, diciembre.
- Carrasco Bengoa, Cristina. 2014. "La economía feminista: ruptura teórica y propuesta política." En *Con voz propia, la economía feminista como apuesta teórica y política*, de Carrasco et al., 25-47. Madrid: La Oveja Roja.
- Carrasco, Cristina. 2003. "La sostenibilidad de la vida humana: ¿un asunto de mujeres?" In *Mujeres y trabajo: cambios impostergables*, by Madalena León T. (comp.), 5-25. Porto Alegre: Veraz Comunicação.
- Carrasco, Cristina. 2009. "Mujeres, sostenibilidad y deuda social." *Revista de Educación, número extraordinario* 169-191.

- Carrasco, Haydeé, y Sergio Tejada. 2008. *Soberanía Alimentaria, La libertad de elegir para asegurar nuestra alimentación*. Lima: Soluciones Prácticas - ITDG.
- Carrión, Diego, y Stalin Herrera. 2012. *Ecuador rural del siglo XXI, soberanía alimentaria, inversión pública y política agraria*. Quito: Ediciones la Tierra.
- Carrión, Nancy. 2013. "Sopa parlante: las mujeres hablamos de soberanía alimentaria y cuidados." En *Soberanía alimentaria y mujeres. Cuaderno de debate feminista No.1*, de Carmelina Morán, Dana Hill, María Isabel Altamirano, Tanya de la Torre, Amparo Pillajo, Margarita Aguinaga, Nancy Carrión, Judith Flores Madalena Fueres, 65-74. Quito: Instituto de Estudios Ecuatorianos.
- Castaño Tobón, Laura Andrea, Mariana Molano Vargas, y María Teresa Varela Arévalo. 2018. "Dificultades de alimentación en la primera infancia y su relación con las prácticas parentales de alimentación." *Revista Mexicana de Trastornos Alimentarios* 196-207.
- Colque, Gonzalo, Miguel Urioste, y José Luis Eyzaguirre. 2015. *Marginalización de la agricultura campesina e indígena, dinámicas locales, seguridad y soberanía alimentaria*. La Paz: Tierra.
- Cordero-Ahiman, Otilia Vanessa, Jorge Leonardo Vanegas, Christian Franco-Crespo, Pablo Beltrán-Romero, and Maria Elena Quinde-Lituma. 2021. "Factors that determine the dietary diversity score in rural households: The case of the Paute River Basin of Azuay province, Ecuador." *International Journal of Environmental Research and Public Health* 1-16.
- CPK. 2021. *Kintiku Yachay, Sistema de desarrollo integral y de crianza sabia para la vida comunitaria, Wawakunapak Kintiku Yachay*. Quito, Ecuador: Mario Bustos.
- Da Silva Araujo, Larissa. 2021. "Prácticas cotidianas agroecológicas hacia el Sumak Kawsay. Buen Vivir en el territorio del Pueblo Kayambi - Cayambe, Ecuador." In *Agroecología en los sistemas andinos*, by Karina Bidaseca and Pablo Vommaro, 85-136. Buenos Aires: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, CLACSO.
- David, Lucas, Michael Dambrun, Rosie Harrington, Michel Streith, and Audrey Michaud. 2021. "Psychological and Physical Health of Organic and Conventional Farmers: A Review." *Sustainability*, 13 (11384) 1-18.
- De Veintimilla Donoso, Ana María. 2020. *MIKUNA. Mujeres kichwas, soberanía alimentaria y políticas sociales*. Quito: Arcoiris Producción Gráfica.
- Deaconu, Ana. 2021. *Diversity from Farm to Plate: Nutrition and Food Relationships among Agroecological Farmers in Ecuador*. Montreal: Université de Montréal.

- Deaconu, Ana, Ekomer, Geneviève Mercille, y Malek Batal. 2021. "Promoting traditional foods for human and environmental health: lessons from agroecology and indigenous communities in Ecuador." *BMC Nutrition*, (7) 1 1-14.
- Deaconu, Ana, Geneviève Mercille, y Malek Batal. 2019. "The Agroecological Farmer's Pathways from Agriculture to Nutrition: A Practice-Based Case from Ecuador's Highlands." *Routledge, Taylor & Francis Group* 1-24.
- Deaconu, Ana, Peter R. Berti, Donald C. Cole, Geneviève Mercille, and Malek Batal. 2021. "Agroecology and nutritional health: a comparison of agroecological farmers and their neighbors in the Ecuadorian highlands." *Food Policy* 1-14.
- Duarte, Nina. 2021. *Lista de plantas alimenticias no convencionales (PANC) presentes en el Chocó Andino*. Quito: Fundación Imaymana.
- ECVC. 2018. "La Vía Campesina, Movimiento Campesino Internacional." Accessed septiembre 06, 2021. <https://viacampesina.org/es/soberania-alimentaria-ya-una-guia-detallada/>.
- ENSANUT. 2018. "Instituto Nacional de Estadística y Censos." *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición ENSANUT 2019*. Último acceso: 16 de Agosto de 2020. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/encuesta-nacional-de-salud-y-nutricion-ensanut-2019>.
- Fall, Caroline HD. 2011. "Evidence for the intra-uterine programming of adiposity in later life." *Informa*, 38(4) 410-428.
- FAO and FHI 360. 2016. *Minimum dietary diversity for women: a guide for measurement*. Roma: FAO.
- FAO; USAID. 2016. *Minimum Dietary Diversity for Women. A guide to measurement*. Rome: FAO.
- FLACSO Ecuador y UNICEF. 2020. "Laboratorio de interculturalidad. Módulo de apoyo a la formación intercultural." *Crianza en el pueblo kayambi*. Quito: Editorial FLACSO Ecuador.
- Flores-Peña, Yolanda, América Acuña-Blanco, Velia M. Cárdenas-Villarreal, Marily D. Amaro-Hinojosa, María E. Pérez-Campa, y Jesús Elenes-Rodríguez. 2017. "Asociación de la percepción materna del peso del hijo y estilos maternos de alimentación infantil." *Nutrición hospitalaria, pediatría*, 34(1) 51-58.
- Folbre, Nancy. 2006. "Measuring Care: Gender, Empowerment, and the Care Economy." *Journal of Human Development*, Vol.7 (2) 183-199.
- Freire, Wilma B., Katherine M. Silva-Jaramillo, María J. Ramírez-Luzuriaga, Philippe Belmont, and William F. Waters. 2014. "The double burden of undernutrition

- and excess body weight in Ecuador." *American Society for Nutrition, 100(suppl)* 1636S–1643S.
- Freire, Wilma B., William F. Waters, Gabriela Rivas-Mariño, y Philippe Belmont. 2018. "The double burden of chronic malnutrition and overweight and obesity in Ecuador mothers and children, 1986-2012." *Nutrition and health* 1-8.
- Gallegos, Walter Lizandro. 2016. "Ernesto Pollitt y su contribución a la psicología evolutiva en el Perú: sus investigaciones en nutrición, cognición y rendimiento escolar." *Revista de Psicología Vol. 34 (2)* 481-500.
- Gil, Ángel, Emilio Martínez de Victoria, and Josune Olza. 2015. "Indicadores de evaluación de la calidad de la dieta." *Revista española de nutrición comunitaria* 127-143.
- Gortaire, Roberto A. 2016. "Agroecología en el Ecuador. Proceso histórico, logros, y desafíos." *Antropología Cuadernos de Investigación (17)* 12-38.
- Gross, Joan, Carla Guerrón Montero, Peter Berti, y Michaela Hammer. 2016. "Caminando hacia adelante, mirando hacia atrás: en la primera línea de las transformaciones alimentarias en Ecuador." *Íconos. Revista de Ciencias Sociales, 54* 49-70.
- Gross, Rachel S., Arthur H. Fierman, Alan L. Mendelsohn, Mary Ann Chiasson, Terry Rosenberg, Roberta Scheinmann, and Mary Jo Messito. 2010. "Maternal perceptions of infant hunger, satiety, and pressuring feeding styles in an urban latina WIC population." *Academic Pediatric Association, 10(1)* 29-35.
- Guber, Rosana. 2001. "Capítulo 3, La observación participante." En *La etnografía, método, campo y reflexividad*, de Rosana Guber, 55-74. Buenos Aires: Norma.
- Guerrant, Richard L., Mark D. DeBoer, Sean R. Moore, Rebecca J. Scharf, y Scharf and Aldo Lima. 2013. "The impoverished gut—a triple burden of diarrhoea, stunting and chronic disease." *Nature Reviews, gastroenterology and hepatology* 220-229.
- Guerrero Muñoz, Joaquín. 2014. "El valor de la auto-etnografía como fuente para la investigación social: del método a la narrativa." *Revista Internacional de Trabajo Social y Bienestar No.3* 237-242.
- Gutiérrez Aguilar, Raquel. 2018. "Prefacio." En *Experiencias y vínculos cooperativos en el sostenimiento de la vida en América Latina y el sur de Europa*, de Cristina Vega, Raquel Martínez-Buján y Myriam Paredes Chauca, 9-11. Madrid: Traficantes de sueños.
- Hidrobo, Melissa. 2014. "The Effect of Ecuador's 1999 Economic Crisis on Early Childhood Development." *Economic Development and Cultural Change, Vol. 62 (4)* 633-671.

- Hinkelammert, Franz J., y Henry Mora Jiménez. 2005. "Capítulo X, Racionalidad reproductiva y ética del bien común." En *Hacia una economía para la vida*, de Franz J. Hinkelammert y Henry Mora Jiménez, 265-288. San José, Costa Rica: Departamento Ecuménico de Investigaciones (DEI).
- Hinkelammert, Franz J., y Henry Mora Jiménez. s.f. "Por una economía orientada hacia la reproducción de la vida."
- Huluka, Admassu Tesso, and Beneberu Assefa Wondimagegnhu. 2019. "Determinants of household dietary diversity in the Yayoo biosphere reserve of Ethiopia: An empirical analysis using sustainable livelihood framework." *Cogent Food & Agriculture* 1-39.
- Hurley, Kristen M., Matthew B. Cross, y Sheryl O. Hughes. 2011. "A systematic review of responsive feeding and child obesity in High-Income Countries." *The Journal of Nutrition* 495-501.
- IFPRI. 2020. *Project Women's Empowerment in Agriculture Index (WEAI)*. Último acceso: 2020.  
[https://www.ifpri.org/project/weai#:~:text=The%20Abbreviated%20WEAI%20\(A%2DWEAI,surveys%20to%20measure%20women's%20empowerment.&text=Pro%2DWEAI%20development%20also%20draws,specific%20social%20and%20cultural%20contexts.](https://www.ifpri.org/project/weai#:~:text=The%20Abbreviated%20WEAI%20(A%2DWEAI,surveys%20to%20measure%20women's%20empowerment.&text=Pro%2DWEAI%20development%20also%20draws,specific%20social%20and%20cultural%20contexts.)
- INEC. 2015. *Compendio de resultados de la Encuesta Condiciones de Vida ECV 2014, Sexta Ronda (Noviembre 2013-Octubre 2014)*.
- INEC, Instituto nacional de estadística y censos. 2020. *Cuentas Satélite del Trabajo No remunerado de los Hogares (CSTNRH) 2016-2017*. Enero. Último acceso: 22 de Agosto de 2020. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/cuenta-satelite-del-trabajo-no-remunerado/>.
- Intriago, Richard, y Roberto Gortaire Amézcuca. 2016. "Agroecología en el Ecuador. Proceso histórico, logros y desafíos." *Agroecología* (11, 2) 95-103.
- Joan Gross, Carla Guerrón Montero, Peter Berti, Michaela Hammer. 2016. "Caminando hacia adelante, mirando hacia atrás: en la primera línea de las transformaciones alimentarias en Ecuador." *Íconos. Revista de Ciencias Sociales*, 54 49-70.
- Kennedy, Gina, Terri Ballard, Marie Claude Dop, División de Nutrición y Protección del Consumidor, and FAO. 2013. *Guía para medir la diversidad alimentaria a nivel individual y del hogar*. Roma: FAO.
- Lamus Canavate, Doris. 2012. "Raza y etnia, sexo y género: El significado de la diferencia y el poder." *Reflexión Política*, (14)17 68-84.
- León T., Magdalena. 2003. *Mujeres y trabajo: cambios impostergables*. Porto Alegre: Veraz Comunicação.

- LeVine, Robert A. 1988. "Human Parental Care: Universal goals, cultural strategies, individual behavior." *New Directions for Child and Adolescent Development*, 40 3-12.
- Long, Norman. 2001. *Development sociology*. London: Routledge.
- . 2007. *Sociología del desarrollo: un perspectiva centrada en el actor*. México, D.F.: Norman Long.
- López Proaño, Pablo, y Fabián Muñoz. 2020. "Relación entre obesidad y el ambiente alimentario en tres cantones de la Sierra norte del Ecuador." En *Cambio climático, biodiversidad y sistemas agroalimentarios*, de Esteban Daza, Tamara Artacker y Ronnie Lizano, 185-200. Quito: Universidad Politécnica Salesiana.
- López, Sandra. 2023. "Economía de cuidados y trasnversalización de género." *Perspectiva o enfoque de género. Conceptualización y surgimiento*.
- Lorge Rogers, Beatrice, James Wirth, Kathy Macías, and Parke Wilde. 2007. "Mapping Hunger in Ecuador: A Report on Mapping Malnutrition Prevalence." *ResearchGate* (Tufs University Friedman Nutrition School) 1-37.
- Lugones, María. 2008. "Colonialidad y género." *Tabula Rasa*, No.9 75-101.
- Martín Palomo, María Teresa. 2014. "Tesis doctoral." *Los cuidados en las familias. Un estudio a través de tres generaciones de mujeres en Andalucía*. Madrid: Universidad Carlos III de Madrid, abril.
- Martínez Valle, Luciano. 2013. *La Agricultura Familiar en el Ecuador*. Informe del Proyecto Análisis de la Pobreza y de la Desigualdad en América Latina Rural, Santiago, Chile: Rimisp - Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural.
- Melby, Christopher I., Fadya Orozco, Jenni Averett, Fabián Muñoz, Maria José Romero, and Amparito Barahona. 2020. "Agricultural Food Production Diversity and Dietary Diversity among Female Small Holder Farmers in a Region of the Ecuadorian Andes Experiencing Nutrition Transition." *Nutrients*, 12, 2454; doi:10.3390/nu12082454 1-15.
- Micarelli, Giovanna. 2018. "Soberanía alimentaria y otras soberanías: el valor de los bienes comunes." *Revista colombiana de antropología* 119-142.
- Monteiro, Carlos Augusto, Geoffrey Cannon, Mark Lawrence, María Laura Da Costa Louzada, and Priscila Pereira Machado. 2019. *Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system*. Rome: FAO.
- Nations, United. 2000. *The World Nutrition Situation: Nutrition throughout the Life Cycle*. Washington: UN ACC Sub-Committee on Nutrition.
- Negrato, Carlos Antonio, y Marilia Brito Gomes. 2013. "Low birth wieght: causes and consequences." *Diabetology & Metabolic syndrome* 1-8.

- Nerlove, Sara B. 1974. "Women`s Workload and Infant Feeding Practices: A Relationship With Demographic Implications." *Ethnology*, Vol 13 (2) 207-214.
- Oyarzun, Pedro J., Ross Mary Borja, Stephen Sherwood, and Vicente Parra. 2013. "Making sense of agrobiodiversity, diet, and intensification of smallholder family farming in the Highland Andes of Ecuador." *Ecology of Food and Nutrition* 37-41.
- Paredes, Julieta. 2010. "Hilando ino desde el feminismo indígena comunitario." En *Aproximaciones críticas a las prácticas teórico-políticas del feminismo*, de Yuderlys Espinosa Miñoso, 117-120. Buenos Aires: En la frontera.
- Paredes, Myriam, Priscila Prado, y Stephen Sherwood. 2020. "Las Redes Alternativas de Alimentos como contra-movimiento: el encuentro entre la modernización y la soberanía alimentaria en Ecuador." En *Cambio climático, biodiversidad y sistemas agroalimentarios*, de Esteban Daza, Tamara Artacker y Ronnie Lizano, 125-141. Quito: Universidad Politécnica Salesiana.
- Paredes, Myriam, Priscila Prado, Yubari Valero, y Donald Cole. 2018. "Measuring responsible food consumption: an input to strengthen the "250.000 healthy families" campaign in Ecuador." *Third International Conference, Agriculture and Food in an urbanizing society* 1-11.
- Patrick, Heather, Theresa A. Nicklas, Sheryl O. Hughes, y Miriam Morales. 2005. "The benefits of authoritative feeding style: caregiver feeding styles and children`s food consumption patterns." *Appetite*, 44 243-249.
- Paxson, Christina, y Norbert Schady. 2007. "Cognitive development among young children in Ecuador, the roles of wealth, health, and parenting." *The journal of human resources* 50-84.
- Pellegrini, Lorenzo, and Luca Tasciotti. 2014. "Crop diversification, dietary diversity and agricultural income: empirical evidence from eight developing countries." *Canadian Journal of Development Studies / Revue canadienne d'études du développement* 37-41.
- Pérez Orozco, Amalia. 2006. "Perspectivas Feministas en torno a la Economía: El caso de los cuidados." <https://porunavidavivible.files.wordpress.com/2012/09/perez-orosco.pdf>.
- Pérez Rodrigo, Carmen, Javier Aranceta, Gemma Salvador, y Gregorio Varela-Moreiras. 2015. "Métodos de Frecuencia de consumo alimentario." *Revista española de nutrición comunitaria* 45-52.
- Pérez, Luisa, Marcela Vizcarra, Sheryl O. Hughes, and Maria A. Papaioannou. 2022. "Food Parenting Practices and Feeding Styles and Their Relations with Weight

Status in Children in Latin America and the Caribbean." *Environmental Research and Public Health* 1-17.

Pérez-Escamilla, Rafael, y Sofía Segura-Pérez. 2019. "La alimentación perceptiva en el contexto del marco mundial del cuidado cariñoso y sensible durante la primera infancia." En *Infancia, adolescencia y juventud: oportunidades claves para el desarrollo*, de UNICEF, 41-62. Montevideo, Uruguay: Mastergraf.

Plan V. 2023. "En el campo ecuatoriano, la inequidad de género afecta la producción y el crédito." *Historias, derechos humanos*, 25 de Abril.

Polanyi, K., Arensberg, C.M, and Pearson H. 1957. "The Economy as Instituted Process." En *Trade and Markets in the Early Empires. Economies in History and Theory*, de K. Polanyi, 243-270. Glencoe, Illinois: Capitan Swing.

Pollit, Ernesto, Juan León, y Santiago Cueto. 2007. "Desarrollo infantil y rendimiento escolar en el Perú." En *En: Investigación, políticas y desarrollo en el Perú*, de Juan León y Santiago Cueto Ernesto Pollitt, 485-535. Lima: GRADE.

Popkin, Barry M. 2006. "Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with noncommunicable diseases." *American Society for Nutrition, Am J Clin Nutr*, 84 289-298.

Popkin, Barry M. 1980. "Time Allocation of the Mother and Child Nutrition." *Ecology of food and Nutrition*, 9 1-14.

Popkin, Barry M., y Florentino S. Solon. 1976. "Income, Time, the Working Mother and Child Nutriture." *Environmental Child Health* 156-166.

Powell, Bronwen, Shakuntala Haraksingh Thilsted, Amy Ickowitz, Celine Termote, Terry Sunderland, y Anna Herforth. 2015. "Improving diets with wild and cultivated biodiversity from across the landscape." *Food Security* 7 (3) 535-54.

Quijano, Anibal. 2000. "¡QUÉ TAL RAZA!" *Rev. Venez. de Economía y Ciencias sociales*, 6, No.1 37-45.

Quiroga Díaz, Natalia. 2009. "Economías feminista, social y solidaria. Respuestas heterodoxas a la crisis de reproducción en América Latina." *Iconos. Revista de Ciencias Sociales. Num. 33* 77-89.

Raigón, María Dolores. 2014. "La alimentación ecológica: cuestión de calidad." *LEISA revista de agroecología* 10-12.

Ramírez, René. 2002. "Distribución alimentaria y problemas nutricionales en el Ecuador." *Revista Gestión* 56-58.

Ramírez, René. 2001. "Postfordismo, desigualdad y alimentos: Hacia una economía política de los problemas nutricionales en el Ecuador (1990-2000)." *CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales* 1-41.

- Ramírez-Luzuriaga, María J., Philippe Belmont, William F. Waters, y Wilma B. Freire. 2019. "Malnutrition inequalities in Ecuador: differences by wealth, education level and ethnicity." *Public Health Nutrition* 23(S1) s59-s67.
- Razavi, Shahra. 2007. *The Political and Social Economy of Care in a Development Context: conceptual Issues, research questions and policy options*. Geneva: United Nations Research Institute for Social Development.
- Rivera, Jairo. 2018. "La malnutrición infantil en Ecuador: una mirada desde las políticas públicas." *Rev. Est. de Políticas Públicas*, 5(1) 89-107.
- Rivera, Jairo, Stephany Olarte-Benavides, y Nadya Rivera-Vásquez. 2020. "Crónica de una muerte anunciada: la malnutrición infantil en Santa Elena, Ecuador." *Revista Ciencias Pedagógicas e Innovación*, VIII, No.1 28-35.
- Rocha, Livia, Tatiana Engel Gerhardt, y Daniel Labernarde Santos. 2007. "Social heterogeneity and children's nutrition in the rural environment." *Rev Latino-am Enfermagem*, 15 (número especial) 826-836.
- Rodríguez Enriquez, Corina María. 2015. "Aportes conceptuales para el estudio de la desigualdad." *Nueva Sociedad* 1-15.
- Rojas, Elvia Arminda Vásquez. 2017. *Entre lo material e inmaterial: El caso de la Red de Productores Agroecológicos del Pueblo Kayambi (RESAK)*. Quito: FLACSOANDES.
- Savage, Jennifer S., Jennifer Orlet Fisher, y Leann L. Birch. 2007. "Parental influence on eating behavior: conception to adolescence." *Journal of law, medicine & ethics* 22-34.
- Schatzki, Theodore R. 2019. *Social Change in a Material World*. London: Routledge.
- Sherwood, Stephen, Alberto Arce, Peter Berti, Ross Borja, Pedro Oyarzun, and Ellen Bekkering. 2013. "Tackling the new materialities: Modern food and counter-movements in Ecuador." *Food Policy* (41) 1-10.
- Sundaram, Jomo Kwame, Vikas Rawal, Michael T. Clark. 2015. *Ending Malnutrition: from commitment to action*. Roma: FAO.
- Swindale, Anne, y Paula Bilinsky. 2006. *Puntaje de Diversidad Dietética en el Hogar (HDDS) para la medición del acceso a los alimentos en el hogar: Guía de indicadores; Versión 2*. Washington, D.C.: FANTA/FHI 360.
- Timmermann, Cristian, y Zoë Robaey. 2016. "Agrobiodiversity under different property regimes." *Journal of Agricultural and Environmental Ethics* 1-34.
- Torre, Pilar, y Monserrat Salas. 2006. "Contribución a la comprensión de la alimentación infantil." En *Antropología y nutrición*, de Miriam Bertran y Pedro Arroyo, 258-275. México: Fundación Mexicana para la Salud.

- Trujillo-Espino, Stefany, Leyla Castilla-Minaya, Jackeline Paredes-Aramburú, y Antonio Bernabe-Ortiz. 2018. "Relación entre el contenido nutricional y el número de técnicas promocionales presentes en los envases de alimentos industrializados dirigidos a niños en mercados y supermercados de Lima, Perú." *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética* 227-234.
- Tsing, Anna Lowenhaupt. 2015. *The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins*. Princeton: Princeton University Press.
- Uchino, B.N. 2006. "Social support and health: A review of physiological processes potentially underlying links to disease outcomes." *Journal of Behavioral Medicine* 29 (4) 377-87.
- Van der Ploeg, J.D., C. Laurent, F. Blondeau, y P. Bonnafous. 2009. "Farm diversity, classification schemes and multifunctionality." *Journal of Environmental Management* s124-s131.
- Varela Arévalo, María Teresa, Ángela Ximena Tenorio Banguero, and Carolina Duarte Alarcón. 2018. "Prácticas parentales para promover hábitos saludables de alimentación en primera infancia en Cali, Colombia." *Revista española de nutrición humana y dietética* 183-192.
- Vega, Cristina, Raquel Martínez-Buján, y Myriam Paredes. 2018. *Experiencias y vínculos cooperativos en el sostenimiento de la vida en América Latina y el sur de Europa*. Madrid: Traficantes de sueños.
- Velasco, Leonardo. 2021. *Trabajo final de investigación, curso: Soberanía Alimentaria y Sostenibilidad*. Quito, octubre.
- Vizcarra, Marcela, Po-Chia Tseng, y Ruopeng An. 2019. "Feeding Styles, Feeding Practices and Child Weight Status Between 2-to-12 Years Old Children in Latin America: A Systematic Review." *Current Developments in Nutrition* (3) p11-121-19.
- Warde, Alan. 2016. *The practice of eating*. John Wiley & Sons.
- Wezel, A., S. Bellon, T. Doré, C. Francis, D. Vallod, and C. David. 2009. "Agroecology as a science, a movement and a practice. A review." *Agronomy for Sustainable Development*. Dev. 29 503-515.
- Yang, Zhenyu, y Sandra L. Huffman. 2013. "Nutrition in pregnancy and early childhood and associations with obesity in developing countries." *Blackwell Publishing Ltd Maternal and Child Nutrition*, 9 (1) 105–119.
- Zambrana Balladares, Amilcar. 2007. "Papawan khuska wiñaspa." *Socialización de niños en torno a la producción de papa. Estudio de caso realizado en la comunidad de San Isidro-Piusilla*. Cochabamba, Bolivia: Tesis de maestría, Universidad Mayor de San Simón.

Zapata Sossa, María Fernanda. 2019. *La influencia de las prácticas de crianza y el estrato socioeconómico en el estado nutricional y el desarrollo de los niños y niñas de 0 a 5 años en el norte del municipio de Caucasia-Antioquia*. Caucasia: Universidad de Antioquia.

Zuluaga Sánchez, Gloria Patricia, Georgina Catacora-Vargas, y Emma Siliprandi. 2018. *Agroecología en femenino, reflexiones a partir de nuestras experiencias*. La Paz: SOCLA.

## Anexos

### Anexo 1: Tablas de distribución del tiempo de cuidado infantil en cada familia (Cuidado parental).

#### Familia Agroecológica 1 (A1)

Familia: (FA1) 2700msnm		Distribución del cuidado infantil entre los cuidadores							
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	
Hora		Todos en casa	Día antes de una feria	Día de feria	Todos en casa	Día antes de una feria	Día de feria y anterior a otra feria	Día de feria con niño	
Madrugada	1:00	Todos en casa	Tiempo para dormir					Día de feria y anterior a otra feria	Día de feria con niño
	2:00								
	3:00								
	4:00								
	5:00								
	6:00		Prep. Des.	Preparación desayuno					
Mañana	7:00	Desayuno	Desayuno	Desayuno		Desayuno			
	8:00				Desayuno				
	9:00						Regrigerio		
	10:00	Refrigerio	Regrigerio	Regrigerio					
	11:00								
Tarde	12:00	Prep. Alm.		Prep. Alm.			Prep. Alm.		
	13:00	Almuerzo	Prep. Alm.	Almuerzo	Prep. Alm.	Prep. Alm.	Almuerzo		
	14:00		Almuerzo		Almuerzo	Almuerzo			
	15:00								
	16:00								
	17:00							Almuerzo	
Noche	18:00	Prep. Mer.		Prep. Mer.		Prep. Mer.			
	19:00	Merienda	Prep. Mer.	Merienda	Prep. Mer.	Merienda	Prep. Mer.		
	20:00		Merienda		Merienda		Merienda		
	21:00								
	22:00								
	23:00								
0:00									

Color/horas	Leyenda
50	Tiempo para dormir
75	Mamá -cuidadora principal-
35	Tío 1
2	Hermana mayor
6	Abuelo

Niño FA1		%	
Horas semana	168		
Horas de cuidado infantil	118	70%	
Horas para dormir	50	30%	
Mujeres	77	65%	
Hombres	41	35%	

Fuente: elaboración propia a partir de etnografía y “recordatorio 24 horas” durante 7 días.

### Familia No Agroecológica 1 (FNA1)

Familia: FNA1 2700msnm		Distribución del cuidado de niños entre los cuidadores						
Hora		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Hora		Mamá1y2 en casa	Mamá1 y niño1 fuera de casa; Mamá2 en casa	Mamá1 en casa; Mamá 2 fuera de casa sin niño2	Mamá1 en minga; Mamá2 en casa	Mamá1 en casa; Mamá2 en paseo	Mamá1 en kiosko de comida; Mamá2 en minga	Mamá1 en kiosko de comida; Mamá2 en casa
Madrugada	1:00	Tiempo para dormir						
	2:00							
	3:00							
	4:00							
	5:00							
	6:00	Prep. Des.	Prep. Des.	Prep. Des.	Prep. Des.	Prep. Des.	Prep. Des.	Desayuno
Mañana	7:00	Desayuno	Desayuno	Desayuno	Desayuno	Desayuno		Desayuno n1
	8:00							Prep. Des.
	9:00							Desayuno n2
	10:00	Refrigerio	Refrigerio	Refrigerio	Refrigerio	Refrigerio	Refrigerio n1	Refrigerio n1
	11:00							
Tarde	12:00	Prep. Alm.	Prep. Alm.	Prep. Alm.		Almuerzo n1	Refrigerio n2	Refrigerio n2
	13:00	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Prep. Alm.		Almuerzo n1	Almuerzo n1
	14:00				Almuerzo			
	15:00					Almuerzo n2	Refrigerio n1	Media tar. n1
	16:00				Media tar.		Almuerzo n2	Almuerzo n2
	17:00							Merienda n1
Noche	18:00			Prep. Mer.	Merienda		Prep. Mer.	
	19:00		Prep. Mer.	Merienda		Prep. Mer.	Merienda	
	20:00	Prep. Mer.	Merienda			Merienda		
	21:00	Merienda						
	22:00	Tiempo para dormir						
	23:00							
	0:00							

Color/horas	Leyenda
	Tiempo para dormir
Horas en que los dos niños están con un solo cuidador-a-	
73	Mamá1 -cuidadora principal-
7	Abuela materna del niño FNA1.1
13	Abuela paterna del niño FNA 1.1
77	Mamá2 (en casa por vacaciones del trabajo)
5	Hermana mayor del niño FNA1.2
4	Papá niño FNA1.1
1	Profesora del niño FNA1.1
Horas en que los dos niños estuvieron con un cuidadores-a- cada uno	
	Niño1 con Mamá1; niño2 con su hermana mayor
	Niño1 con Mamá1; niño 2 con Mamá2
	Niño1 con su Papá; niño2 con Mamá2
	Niño1 con su Profesora; niño2 con Mamá2
	Niño1 con abuela paterna y niño2 con Mamá2

	Niño FNA1.1	%	Niño FNA1.2	%
Horas semana	168		168	
Horas de cuidado infantil	105	63%	105	63%
Horas para dormir	63	38%	63	38%
Mujeres	101	96%	105	100%
Hombres	4	4%	0	0%

Fuente: elaboración propia a partir de etnografía y “recordatorio 24 horas” durante 7 días.

## Familia Agroecológica 2 (FA2)

Familia: (FA2) 3000msnm		Distribución del cuidado de niños entre los cuidadores						Domingo
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	
Hora		Mamá y hermanas mayores en casa	Mamá y hermanas mayores en casa	Mamá y hermanas mayores en casa	Mamá en terrenos	Mamá en actividades de RESAK	Familia en actividad religiosa	
Madrugada	1:00	Tiempo para dormir						
	2:00							
	3:00							
	4:00							
	5:00							
Mañana	6:00	Lav. Ropa	Prep. Des.	Prep. Des.	Prep. Des.	Prep. Des.		
	7:00		Desayuno					Prep. Des.
	8:00			Desayuno	Desayuno		Prep. Des.	Desayuno
	9:00	Prep. Des.					Desayuno	
	10:00	Desayuno	Refrigerio1	Refrigerio1	Refrigerio	Desayuno		Refrigerio1
Tarde	11:00			Clase virtual			Refrigerio1	
	12:00	Refrigerio1	Prep. Alm.			Refrigerio1		Refrigerio2
	13:00	Prep. Alm.	Almuerzo	Prep. Alm.		Almuerzo	Almuerzo	
	14:00	Almuerzo		Almuerzo	Almuerzo			Prep. Alm.
	15:00							Almuerzo
	16:00	Refrigerio2						
Noche	17:00		Refrigerio2		Refrigerio	Refrigerio2	Refrigerio2	Refrigerio3
	18:00	Refrigerio3					Refrigerio3	
	19:00	Prep. Mer.	Prep. Mer.	Merienda	Merienda	Prep. Mer.		
	20:00	Merienda	Merienda			Merienda	Merienda	
	21:00							
	22:00	Tiempo para dormir						
23:00								
0:00								

Color/horas	Leyenda
	Tiempo para dormir
36	Mamá -cuidadora principal-
35	Hermana mayor1
12	Hermana mayor2
2	Solo
11	Mamá y 2 hermanas mayores
25	Mamá, papá y 2 hermanas mayores (Todos)

Niño FA2		%	
Horas semana	168		
Horas de cuidado infantil	110	65%	
Horas para dormir	58	35%	
Mujeres	110	100%	
Hombres	0	0%	

Fuente: elaboración propia a partir de etnografía y “recordatorio 24 horas” durante 7 días.

### Familia No Agroecológica 2 (FNA2)

Familia: (FNA2) 3000msnm		Distribución del cuidado de niños entre los cuidadores						
Hora		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
		Abuela en casa; mamá en trabajo	Abuela en casa; mamá en trabajo	Abuela en casa; mamá en trabajo	Abuela en casa; mamá en trabajo	Abuela en casa; mamá en trabajo	Abuela en reunión del barrio	Todos en casa
Madrugada	1:00	Tiempo para dormir						
	2:00							
	3:00							
	4:00							
	5:00							
Mañana	6:00	Prep. Des.	Prep. Des.	Prep. Des.	Prep. Des.	Prep. Desayuno	Prep. Des.	Prep. Des.
	7:00	Desayuno	Desayuno	Desayuno	Desayuno	Desayuno	Desayuno	Desayuno
	8:00	Prep. Café.	Prep. Café.	Café	Prep. Café.	Prep. Café.	Prep. Café.	Prep. Café.
	9:00	Café	Café		Café	Café	Café	Café
	10:00			Refrigerio1				Refrigerio1
Tarde	11:00	Refrigerio1	Refrigerio1	Prep. Alm.	Refrigerio1	Refrigerio1	Refrigerio1	Refrigerio1
	12:00	Prep. Alm.	Prep. Alm.	Almuerzo		Prep. Alm.	Prep. Alm.	Prep. Alm.
	13:00	Almuerzo	Almuerzo		Prep. Alm.	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo
	14:00				Almuerzo			
	15:00	Refrigerio2		Refrigerio2		Refrigerio2		Refrigerio2
	16:00				Refrigerio2			Cumpleaños
	17:00		Refrigerio2					
Noche	18:00	Prep. Mer.	Prep. Mer.	Prep. Mer.	Prep. Mer.	Prep. Mer.		Prep. Mer.
	19:00	Merienda	Merienda	Merienda	Merienda	Merienda	Prep. Mer.	Merienda
	20:00						Merienda	
	21:00							Extra
	22:00	Tiempo para dormir						
	23:00							
0:00								

Color/horas	Legenda
	Tiempo para dormir
99	Abuela -cuidadora principal-
37	Mamá
14	Papá
9	Todos en casa -incluido el papá-

Niña FNA2		%
Horas semana	168	
Horas de cuidado infantil	107	64%
Horas para dormir	61	36%
Mujeres	107	100%

Fuente: elaboración propia a partir de etnografía y “recordatorio 24 horas” durante 7 días.

**Anexo 2: Sistematización de interacciones de crianza infantil y hábitos alimentarios**

Familia Agroecológica 1 (FA1)			
Momento/ día	Cuidadores- as-	Interacciones de crianza infantil al practicar alimentación (Prácticas de crianza alimentaria).	¿Qué hábitos alimentarios se promueven en el preescolar?  (Rutinas, conductas y actitudes hacia los alimentos).
Semana	Mamá, tío1, abuelo y hermana mayor	En general, se observó que la familia tiende a mantener una rutina de 4 momentos de alimentación: desayuno, refrigerio, almuerzo y merienda, en un horario comprendido entre las 5,6o7am hasta las 8o9pm.	Horario estructurado y rutina de los momentos alimentarios.
Lunes	Mamá	Me recibieron con 2 tazas de batido de guineo y 2 tazas de warango maduro. Mamá e hijo caminan a dar comida a los cuyes, chanchos, y guardar a la vaca y a los pollos.	El cuidado afectivo a los visitantes y a los animales a través de los alimentos.
Martes	Mamá	El niño acompaña a su madre al deshierbe y cosecha.	El cuidado de los cultivos que sirven para el consumo y para la venta.
Miércoles	Tío1 y mamá	El niño acompaña a su tío al deshierbe y cosecha.	”
Jueves	Mamá	El niño come solo, y en un plato hondo similar al de un adulto	El niño come solo, sin ayuda de su madre o tío1.
Viernes	Tío1	En la mañana el niño presencié cómo se mata una vaca, cómo se la cocina y sirve para el consumo y la venta. El niño al tener hambre y no estar la mamá tiene disponible leche saborizada, galletas de sal y pan.	Asocia que matar un animal es parte de la alimentación para el hogar. El niño puede elegir comer productos ultraprocesados disponibles
Sábado	Abuelo y mamá	La mamá está en feria y el niño en casa recibe de sus primos leche saborizada, pan y guineo.	Primos regalan al niño: leche saborizada, pan y guineo.
Domingo	Mamá	La madre llevó a su hijo a la feria y esto quiere decir que comerán afuera, en Restaurante.	El niño mira que cuando están fuera de casa tienen que comprar comida de restaurante.

Fuente: elaboración propia a partir de tablas de distribución del tiempo de cuidado infantil y etnografía.

Familia No Agroecológica 1 (FNA1 )			
Día	Cuidador	Interacciones de crianza infantil al practicar alimentación	Hábitos alimentarios
Semana	Mamá1, mamá2, abuela materna, abuela paterna, hermana mayor del niño2, papá del niño1	En general, se observó que en la familia cocinan las mujeres y se confirma en el comentario de “asi nos han acostumbrado”; se turnan con los hombres pero no se cumple “porque trabajan hasta tarde” en los cultivos (hermana mayor del niño2, c.p.). La familia tiende a mantener una rutina de 4 momentos de alimentación: desayuno, refrigerio, almuerzo y merienda, en un horario comprendido entre las 5o6am hasta las 7,8o9pm.	Horario estructurado y rutina de los momentos alimentarios.  Un patrón de división sexual de trabajo es que las mujeres cocinan y los hombres hacen trabajos agrícolas, sin embargo las mujeres también realizan labores agrícolas.
Lun	Mamá1	Los dos niños acompañan a toda la familia a realizar la cosecha.	Conducta de acompañar labores agrícolas de la familia.
Mar	Mamá1 y mamá2	Niño2 acompaña a su mamá(2) a dar maíz de rechazo a las gallinas y cambiar de sitio a sus 6 chanchos para que remuevan el kikuyo. La mamá 2 prepara refrigerio para quienes realizan trabajo agrícola y al niño2. Niño2 juega con otros niños de la comunidad.	Cuidado a los animales. Refrigerio para quienes realizan trabajo agrícola. Juego con niños de la comunidad.
Mie	Mamá1 y mamá2	Niño2 acompaña a su mamá(2) a dar maíz de rechazo a las gallinas. Niño1 acompaña a su mamá(1) a dar tomate de rechazo a los chanchos y el deshierbe de su parcela. Los dos niños se encuentran y juegan cerca de la parcela de la mamá1.	Cuidado a los animales y juego mientras sus madres realizan trabajo agrícola. No dejarlos solos mucho tiempo es importante para la mamá1.
Jue	Mamá1 y mamá2	Cuando niño2 no quiso comer el desayuno, su madre intenta lo siguiente: la frase “come rápido que se enfría”; luego decide salir porque según comentarios de la familia, el niño2 “come con ellos cuando no está su mamá”; luego regresa con ortiga y amenaza con ortigarle y pone la planta cerca del niño.	Nada funcionó, el niño no comió el desayuno aunque parte de él fue su comida favorita “sopa de fideo”. Hubo conciliación entre la mamá2 y el niño2.
Vie	Mamá1 y mamá2	Mamá2 trae huevos del gallinero para el desayuno. Abuela materna menciona que a su hermana, mamá2, no le gustan las ensaladas y lo ha mencionado frente a su hijo. La mamá2, normalmente sale temprano de la casa a la florícola y regresa de noche. Salimos de paseo a la loma y aparece un gavilán, la mamá2 le dice a su hijo que “ya le viene a llevar porque no come”. En este paseo el niño2 comió PANC´s, vicundos, pikiyuyo, tunas, flores moradas. En casa se mataron dos cuyes.	Se observa que la rutina del niño2, sin su mamá, es lo que el acostumbra para alimentarse. Por otro lado, salir de paseo a la loma facilitó que el niño consuma alimentos silvestres (PANC´s).
Sab	Mamá1 y mamá2	Es día de minga en el páramo para fundir hormigón en el canal de agua de riego. Va el niño2, su hermana mayor, su mamá(2), su tío y tía. Jugó en el páramo con otros niños, con agua, con lluvia, con lombrices, con la tierra negra. El refrigerio fue cocacola, choclo, guineo. El niño2 quería más cola.	Parte de la vida en comunidad es asistir a la minga, donde van los niños y mujeres también, y se lleva alimentación y voluntad para acabar la tarea dispuesta.
Dom	Mamá2 y abuela paterna	El niño1 pasa con su abuela paterna pues la mamá debe trabajar vendiendo comida en la cancha de la comunidad y su padre tiene partido de fútbol.	La abuela paterna del niño1 cuida y alimenta al niño cuando sus padres lo necesitan.

Fuente: elaboración propia a partir de tablas de distribución del tiempo de cuidado infantil y etnografía.

Familia Agroecológica 2 (FA2)		
Día	Interacciones de crianza infantil al practicar alimentación	Hábitos alimentarios
Semana	En general, se observó que la familia tiende a mantener una rutina de 5 momentos de alimentación: desayuno, refrigerio1, almuerzo, refrigerio2 y merienda, en un horario comprendido entre las 6am hasta las 9pm. Las mujeres son quienes preparan la comida pues el padre trabaja fuera de casa. El ordeño se lo realiza a las 5am y 5pm todos los días. La televisión en la sala es un distractor frecuente para el niño. Todos los días se dispone de leche para que consuma el niño.	Horario estructurado y rutina de los momentos alimentarios.  La leche de producción propia es un producto de disponibilidad diaria que el niño consume.
Lun	El niño comió chicle y su <u>mamá</u> le explica que “los chicles se hacen de las llantas, les muelen y de ahí te salen los chicles”. El niño, de esta explicación, se inventa y verbaliza otras recetas: chicles de agua, hamburguesas de 5 pisos, etc. En la comunidad todos saben trabajar agricultura “Aquí hay personas con título, que trabajan en oficina y cuando regresan ya no existe el título” (mamá FA2, c.p.).	La actitud que se enseña al niño es reflexiva sobre la comida ultraprocesada. Se tiene claro que los comuneros tienen vocación agrícola, por tanto quien tenga otra profesión en la comunidad son primero agricultores.
Mar	Luego del ordeño y el desayuno, la <u>mamá y las hijas mayores</u> realizan trabajos agropecuarios en la parcela. El niño juega cerca. En la tarde el niño acompaña a su madre a otra parcela en el cerro para dejar comida a un trabajador que está colmando las papas.	Cuidado de la tierra de cultivo y animales. Alimentación a quien hace el trabajo agrícola e involucramiento con actividades en otras parcelas de la familia.
Mie	En la mañana, el niño y sus <u>hermanas mayores</u> están solos en casa; entonces ven una película y el niño come 3 paquetes de galletas con chispas de chocolate. Las hermanas preparan el almuerzo.	Los terrenos no son cerca de la casa, esto hace que la madre deba trasladarse lejos para cuidarlos, esto facilita que el niño consuma derivados ultraprocesados disponibles en casa.
Jue	En la mañana, luego del desayuno la <u>mamá</u> va con el tractor que contrató a otra parcela para “wachar”. Nuevamente se quedan el niño y sus <u>hermanas mayores</u> solos en casa y el niño come las galletas que están disponibles. En la tarde se sembró maíz en la parcela de la casa con otros familiares, luego el niño y la <u>mamá</u> salen a pasear al centro de Cayambe y al regreso comen en un restaurante de comida rápida.	
Vie	Este día, por la mañana, la <u>mamá y hermanas mayores</u> no estuvieron en casa, el niño se queda solo, sin embargo su abuelita está cerca. Al almuerzo llega la mamá con comida y para motivar al niño le dice: “si acabas de comer te doy sorpresa; solo quienes toman la sopa reciben sorpresa”, esto dio inicio a una negociación de un chupete por la sopa; el niño reclamaba su chupete y la madre pedía que coma el almuerzo.	Este día la madre tuvo actividades en la mañana con su organización.  La negociación chupete-sopa es un recurso que se utiliza para motivar a que el niño coma el almuerzo. Al niño, cada día, le recuerdan que se lave las manos antes de comer.
Sab	En la mañana, la <u>mamá</u> salió a controlar el cultivo de papas en una de las parcelas distantes a la casa. En la tarde, toda la familia sale a realizar actividades de religión que duran hasta la noche, donde se vende y comparte alimento a alrededor de 300 personas, gente que también asiste.	Se cultiva en el niño la actitud de compartir con otro tipo de organizaciones, en este caso de sentido espiritual.  El asado fue un momento de compartir el tiempo y conversar ya que todos estaban en casa.
Dom	En la mañana toda la familia sale a realizar actividades de religión que duran hasta la tarde. El niño consumió jugo de cartón, pan, chupete y huevo kínder, comprados en la tienda. De regreso a la casa, la familia preparó una parrillada para despedirme.	

Fuente: elaboración propia a partir de tablas de distribución del tiempo de cuidado infantil y etnografía.

Familia No Agroecológica 2 (FNA2 )		
Día	Interacciones de crianza infantil al practicar alimentación	Hábitos alimentarios
Semana	En general, se observó que la familia tiende a mantener una rutina de 6 momentos de alimentación: desayuno, café, refrigerio1, almuerzo, refrigerio2 y merienda, en un horario uniforme comprendido entre las 6am hasta las 8pm. <u>La abuela materna</u> es quien dispone de su tiempo para ser la cuidadora de la niña FNA2 –su nieta-, y los otros dos nietos más grandes, el 100% del tiempo; <u>la mamá</u> de la niña FNA2 en las tardes-noches.	Horario estructurado y rutina de los momentos alimentarios. Se promueve un hábito de 6 comidas diarias.  La leche es un producto de disponibilidad diaria que la niña y niños de la FNA2 consumen. Se la compra a la camioneta del acopio de leche que pasa a las 8am todos los días.
Lun	Niña y su primo desgranar fréjol con su abuela. “Los niños son la felicidad del hogar”; “yo no les grito a los niños, todo les digo con amor y me hacen caso, a veces los papás les dicen vaya usted mismo y ahí se enojan” (abuela materna FNA2, c.p.). En la merienda, la niña no quería comer, entonces su madre le preguntó ¿Por qué no quiere comer?, la hija no respondió así que le dijo a su hijo mayor “pásame la correa, sino le damos con la ortiga”. Le pasaron la correa, la hizo sonar en el piso de la sala y después de esto, la niña empezó a aceptar la sopa y acabó su porción.	Hábitos de higiene personal: “ya mis amores a lavarse las manitos” (abuela materna FNA2, c.p.).  Se observaron dos tipos de motivación:1) la actitud cariñosa y con autoridad de la abuela y 2) la actitud exigente de la madre de la niña.
Mar	Abuela, diariamente, sale de casa a comprar 2litros de leche de campo a \$1,00. Menciona “la comida de campo es lo mejor”. Mientras hierve la leche, le cambia de ropa a su nieta. Desayuna con su nieta y sus dos nietos. Luego les dice con autoridad “ahora tienen que lavarse los dientes, a cepillarse”. Ofrece manzana a su nieta, pero no quiere, entonces le trae leche en su vasito y en la cama. Mientras prepara el almuerzo, lava la ropa, luego sentados en la mesa, ayuda a comer a su nieta. Luego los tres niños van a jugar al campo, donde están otras familias cercanas. Cuando la abuela prepara la merienda, la madre de la niña ya está en casa.	Se observó una conducta de alta paciencia y comprensión por parte de la abuela con sus nietos que muestra la existencia de una estructura bien clara, en cada momento de alimentación, higiene de manos y dientes, y horario de sueño fijo.
Mie	A más de la misma rutina de alimentación diaria, la niña no comió el refrigerio de alimentos tradicionales porque ya había comido un helado y un bolo.  La rutina también contiene la exigencia de la madre a su hija para que coma. Le pide a su hijo mayor “dame viendo si no está por ahí la corea”, de modo que este día tomó la sopa luego de que su madre le castigó por “mal criada”.	La rutina puede obstaculizarse debido a la presencia de otros productos como el helado y el bolo antes del refrigerio que fue: colada de naranjilla.

Jue	<p>Este día la abuela tuvo la iniciativa de construir una casa para los cuyes que le regalaron a su nieta. Mientras la construíamos los niños hacían lo mismo en pequeño y en imitación, clavan y serruchan tablitas. “Los hijos no hacen lo que se les enseña sino lo que tu haces” (Abuela FNA2, c.p.).</p> <p>También me contó como curó a sus nietos sin necesidad de asistir a los doctores. Para las heridas les coloca los siguientes remedios caseros, uno después de otro: una mezcla de limón con hierba mora machacada, aceite de almendras y la telita del huevo. Para la inflamación de la garganta les da amoxicilina “porque eso saben dar los doctores” y más agua de hierba mora.</p>	<p>Salvo por la amoxicilina, los demás remedios usados son naturales, lo cual evidencia una actitud de agencia frente al sistema de salud pública y privada.</p> <p>La agencia también se observó al guiarme completamente como hacer la casa para los cuyes sin gastar dinero en materiales. Desde ir al bosque a cortar la madera, reciclar tablas de una bodega, hasta armar la “cuyera”.</p>
Vie	<p>La rutina de la exigencia para la merienda se repite, para lo cual la madre con transparencia menciona que si recurre “al correazo y el padre a la conversación con su hija”.</p>	<p>Es de interés la interacción de exigencia que la madre aplica para que su hija meriende; la cual tiene el efecto de que la niña si come.</p>
Sab	<p>El padre en casa menciona como motiva a su hija a que coma, le dice: “te vamos a desparasitar porque solo estás comiendo dulces y no tomas la sopa”.</p>	<p>El padre de la niña evidencia como es su verbalización para motivar comer la merienda a su hija.</p>
Dom	<p>Este día continuamos construyendo “la cuyera” y la niña a modo de hacer lo mismo se llevaba las herramientas.</p> <p>En la tarde celebramos el cumpleaños del hermano mayor de la niña, comimos ultraprocesados: dulces, bombones, papas fritas, gomitas, galletas de dulce, cola, quesos, salchicha, arroz con pollo frito y ensalada rusa.</p>	<p>Se observó que este día de cumpleaños aportó en gran medida al indicador de consumo de productos con azúcares refinadas. Sin embargo, la abuela es consciente de uno de estos productos al decir “la salchicha no es nutritiva”.</p>

Fuente: elaboración propia a partir de tablas de distribución del tiempo de cuidado infantil y etnografía.

**Anexo 3: Tablas del índice de Dieta tradicional –DD-, dieta moderna, clasificación NOVA y el origen de los productos para cada familia.**

Dieta tradicional del niño de la Familia Agroecológica 1 (FA1)

<b>Dieta tradicional (Alimentos sin procesar y mínimamente procesados)</b>						
Familia Agroecológica 1 (FA1)						
Edad del Niño FA1: 4 años 6 meses (54 meses)						
Parroquia: Cangahua; Territorio Kayambi 2700 msnm						
No.	Grupo alimentario	Productos			# de días por semana	Índice de diversidad (DD)
1	Granos, raíces y tubérculos, plátanos	Morocho, papas, avena, máchica, arroz de cebada, mellocos, <i>uchujaku</i> , cebada, tostado, trigo pelado			7	1.0
2	Legumbres	Fréjol, chochos, habas cocinadas			5	0.7
3	Nueces y semillas				0	0.0
4	Lácteos	Leche, queso			2	0.3
5	Carnes	Carnes de res, tilapia frita, hueso carnudo, tripa de res frita, menudencias, pollo			6	0.9
6	Huevos	huevos de gallina			1	0.1
7	Vegetales de hoja verde oscuro	Acelga			5	0.7
8	Frutas y verduras ricas en Vitamina A	Zanahoria			6	0.9
9	Otros vegetales	Col, pimiento verde, tomate riñón, papa nabo, Pepinillo, cebolla paiteña, lechuga repollo, cebolla perla, perejil, nabo chino			7	1.0
10	Otras frutas	Aguacate, pera, piña, plátano/guineo, uvilla			5	0.7
11	Plantas para condimentar o medicinales	Cebolla larga, paico, cilantro, cedrón, apio, perejil, albahaca, hierba maggi, ajo, limón, pimiento verde, hierba luisa, canela, ishpingo			6	0.9
12	PANC's	<i>Ashnak yuyu</i>			2	0.3
		55 alimentos distintos en 7 días			Índice DD	7.4 grupos de alimentos
<b>Origen de los productos</b>						
Producción propia	Trueque en feria	Regalado (no se sabe origen del regalo)	Comprado en la feria	Comprado en un mercado, supermercado o tienda convencional	Plato entero comprado	Encontrado en el monte, bosque, quebrada
PP	TF	R	CF	CM	PC	E
54%	19%	2%	8%	11%	4%	2%

Fuente: elaboración propia a partir del instrumento “recordatorio 24 horas” durante 7 días.

Dieta moderna del niño de la Familia Agroecológica 1 (FA1)

<b>Dieta moderna (ingredientes culinarios, alimentos procesados y derivados industrializados)</b>				
Familia Agroecológica 1 (FA1)				
Edad del Niño FA1: 4 años 6 meses (54 meses)				
Parroquia: Cangahua; Territorio Kayambi 2700 msnm				
No.	Principal contenido del producto	Productos	# de días por semana	Índice de consumo
1	Alto contenido de grasa	Aceite vegetal para refritos y frituras en casa, papas fritas	7	1
2	Azúcar refinada	Azúcar morena, leche saborizada de fresa del PAE <sup>48</sup> , panela	7	1
3	Sal refinadas	Galletas de sal del PAE, sal	7	1
4	Carbohidratos refinados	Pan blanco, arroz blanco, fideos, tallarín	5	0,7
5	De origen animal e industrializado		0	0
6	Condimentos ultraprocesados		0	0
		12 productos de dieta moderna distintos en 7 días		3.7 grupos de productos
<b>Origen de los productos</b>				
Regalado (no se sabe origen del regalo)		Comprado en un mercado, supermercado o tienda convencional	Plato entero comprado	
R		CM	PC	
19%		Sal86%	10%	
<b>Clasificación NOVA</b>				
Número de veces que el niño/a consumió productos de dieta moderna en 7 días: 29				
Número de veces que el niño/a consumió alimentos de dieta tradicional en 7 días: 114				
Total (29+114): 143				
1: No procesado	2: Ingrediente culinario	3: Alimento procesado	4: Derivado ultraprocesado	
80%	15%	3%	3%	

Fuente: elaboración propia a partir del instrumento “recordatorio 24 horas” durante 7 días.

<sup>48</sup> Programa de Alimentación Escolar

Dieta tradicional del niño1 de la Familia No Agroecológica 1 (FNA1.1)

<b>Dieta tradicional (Alimentos sin procesar y mínimamente procesados)</b>						
Familia No Agroecológica 1.1 (FNA1.1)						
Edad Niño1 FNA1: 2 años 5 meses (29 meses)						
Parroquia: Cangahua; Territorio Kayambi 2700 msnm						
No.	Grupo alimentario	Productos			# de días por semana	Índice De diversidad (DD)
1	Granos, raíces y tubérculos, plátanos	Choclo, morocho, papa chola, avena, arroz de cebada			6	0.9
2	Legumbres	Lenteja			2	0.3
3	Nueces y semillas				0	0.0
4	Lácteos	Leche			2	0.3
5	Carnes	Sardina, patas de pollo, carnes de res, tilapia frita, pollo			5	0.7
6	Huevos	Huevo de gallina			2	0.3
7	Vegetales de hoja verde oscuro	Lechuga			1	0.1
8	Frutas y verduras ricas en Vitamina A	Maracuyá, tomate de árbol, zanahoria			4	0.6
9	Otros vegetales	Vainita, pimiento verde, tomate riñón, cebolla paiteña			3	0.4
10	Otras frutas	Frutillas, mora, guanábana, manzana, achotillo, mandarina, sandía, pera, plátano/guineo			7	1.0
11	Plantas para condimentar o medicinales	Clavo de olor Lavanda Cáscara de sandía Pelo de choclo Ataco, cebolla larga, cilantro, cedrón, apio, perejil, albahaca, hierba luisa			7	1.0
12	PANC's	Ortiga, hierba mora, hierba de perro			1	0.1
		45 productos distintos en 7 días			Índice DD	5.7 grupos de alimentos
<b>Origen de los productos</b>						
Producción propia	Trueque en comunidad o con otros	Regalado (no se sabe origen del regalo)	Comprado directo de productores en la comunidad	Comprado en un mercado, supermercado o tienda convencional	Plato entero comprado	Encontrado en el monte, bosque, quebrada
PP	TC	R	CP	CM	PC	E
37%	1%	3%	3%	44%	8%	5%

Fuente: elaboración propia a partir del instrumento "recordatorio 24 horas" durante 7 días.

Dieta moderna del niño 1 de la Familia No Agroecológica 1 (FNA1.1)

<b>Dieta moderna (ingredientes culinarios, alimentos procesados y derivados industrializados)</b>				
Familia No Agroecológica 1.1 (FNA1.1)				
Edad Niño FNA1.1: 2 años 5 meses (29 meses)				
Parroquia: Cangahua; Territorio Kayambi 2700 msnm				
No.	Principal contenido del producto	Productos	# de días por semana	Índice de consumo
1	Alto contenido de grasa	Aceite vegetal para refritos y frituras en casa, pollo frito, papas fritas	7	1
2	Azúcar refinada	Azúcar blanca, panela, galletas de dulce, chupete, Coca-cola, helado, jugo de mora comprado, jugo envasado Pulp, yogur de funda saborizado	7	1
3	Sales refinadas	Sal, doritos, papas fritas de funda Ruffles	7	1
4	Carbohidratos refinados	Pan blanco, arroz blanco, harina blanca flor, fideos, galletas de sal Salticas	7	1
5	De origen animal e industrializado		0	0
6	Condimentos ultraprocesados	Cubo maggi	1	1
		21 productos de dieta moderna distintos en 7 días		4 grupos de productos de dieta moderna
<b>Origen de los productos</b>				
Regalado (no se sabe origen del regalo)		Comprado en un mercado, supermercado o tienda convencional	Plato entero comprado	
R		CM	PC	
4%		79%	18%	
<b>Clasificación NOVA</b>				
Número de veces que el niño/a consumió productos de dieta moderna en 7 días: 56				
Número de veces que el niño/a consumió alimentos de dieta tradicional en 7 días: 78				
Total (56+78): 134				
1: No procesado		2: Ingrediente culinario	3: Alimento procesado	4: Derivado ultraprocesado
58%		22%	9%	11%

Fuente: elaboración propia a partir del instrumento “recordatorio 24 horas” durante 7 días.

Dieta tradicional del niño2 de la Familia No Agroecológica 1 (FNA1.2)

<b>Dieta tradicional (Alimentos sin procesar y mínimamente procesados)</b>				
Familia No Agroecológica 1.2 (FNA1.2)				
Edad Niño FNA1.2: 5 años cumplidos (60 meses)				
Parroquia: Cangahua; Territorio Kayambi 2700 msnm				
No.	Grupo alimentario	Productos	# de días por semana	Índice De diversidad (DD)
1	Granos, raíces y tubérculos, plátanos	Choclo, morocho, papa chola, avena, máchica, arroz de cebada	6	0.9
2	Legumbres	Alverja, lenteja	4	0.6
3	Nueces y semillas		0	0.0
4	Lácteos	Leche, queso	2	0.3
5	Carnes	Cuy, atún, sardina, patas de pollo, pollo	6	0.9
6	Huevos	Huevo de gallina	4	0.6
7	Vegetales de hoja verde oscuro	Lechuga, acelga	2	0.3
8	Frutas y verduras ricas en Vitamina A	Maracuyá, tomate de árbol, zanahoria	6	0.9
9	Otros vegetales	Vainita, pimiento verde, tomate riñón, cebolla paiteña	6	0.9
10	Otras frutas	Frutillas, mora, manzana, limón, frambuesa, aguacate, pera, plátano/guineo, uvilla, tuna	6	0.9
11	Plantas para condimentar o medicinales	Lavanda, cebolla larga, cilantro, cedrón, apio	6	0.9
12	PANC's	Pikiyuyo <sup>49</sup> , vicundo <sup>50</sup>	1	0.1
		45 productos distintos en 7 días	Índice DD	7 grupos de alimentos
<b>Origen de los productos</b>				
Producción propia	Comprado directo de productores en la comunidad	Comprado en un mercado, supermercado o tienda convencional	Encontrado en el monte, bosque, quebrada	
PP	CP	CM	E	
42%	5%	49%	4%	

Fuente: elaboración propia a partir del instrumento “recordatorio 24 horas” durante 7 días.

<sup>49</sup> Manzanitas del monte

<sup>50</sup> Bromelia encontrada en el monte

Dieta moderna del niño2 de la Familia No Agroecológica 1 (FNA1.2)

<b>Dieta moderna (ingredientes culinarios, alimentos procesados y derivados industrializados)</b>				
Familia No Agroecológica 1.2 (FNA1.2)				
Edad Niño FNA1.2: 5 años cumplidos (60 meses)				
Parroquia: Cangahua; Territorio Kayambi 2700 msnm				
No.	Principal contenido del producto	Productos	# de días por semana	Índice de consumo
1	Alto contenido de grasa	Aceite vegetal para refritos y frituras en casa	7	1
2	Azúcar refinada	Azúcar blanca, panela, coca-cola, yogurt saborizado	6	0.9
3	Sales refinadas	Sal	7	1
4	Carbohidratos refinados	Pan blanco, arroz blanco, harina blanca flor, tallarín, bizcocho, galletas de sal salticas	7	1
5	De origen animal e industrializado	-	0	0
6	Condimentos ultraprocesados	Cubo maggi	1	0.1
		13 productos de dieta moderna distintos en 7 días		3.9 grupos de productos de dieta moderna
<b>Origen de los productos</b>				
Producción propia		Comprado en un mercado, supermercado o tienda convencional		
PP (Bizcocho)		CM		
2%		98%		
<b>Clasificación NOVA</b>				
Número de veces que el niño/a consumió productos de dieta moderna en 7 días: 41				
Número de veces que el niño/a consumió alimentos de dieta tradicional en 7 días: 78				
Total (41+78): 119				
1: No procesado	2: Ingrediente culinario	3: Alimento procesado	4: Derivado ultraprocesado	
66%	25%	3%	6%	

Fuente: elaboración propia a partir del instrumento “recordatorio 24 horas” durante 7 días.

Dieta tradicional del niño de la Familia Agroecológica 2 (FA2)

<b>Dieta tradicional (Alimentos sin procesar y mínimamente procesados)</b>				
Familia Agroecológica 2 (FA2)				
Edad Niño FA2: 4 años, 10 meses (58 meses)				
Parroquia: González Suárez; Territorio Kayambi 3000 msnm				
No.	Grupo alimentario	Productos	# de días por semana	Índice De diversidad (DD)
1	Granos, raíces y tubérculos, plátanos	Tortilla de trigo, canguil, maduro, harina morada, harina de trigo integral, quinua, morocho, papas, avena	7	1
2	Legumbres	Harina de haba, lenteja, fréjol	3	0.4
3	Nueces y semillas		0	0.0
4	Lácteos	Leche, queso	7	1
5	Carnes	Carne de res, tilapia frita, pollo	6	0.9
6	Huevos	Huevo de gallina	4	0.6
7	Vegetales de hoja verde oscuro	Brócoli	3	0.4
8	Frutas y verduras ricas en Vitamina A	Maracuyá, tomate de árbol, zanahoria	5	0.7
9	Otros vegetales	Coliflor, pimiento verde, tomate riñón, pepinillo, cebolla paiteña	5	0.7
10	Otras frutas	Naranja, coco, uvas, frutillas, mora, manzana, sandía, limón, limón meyer	6	0.9
11	Plantas para condimentar o medicinales	Cebolla larga, cilantro, perejil, ajo, limón, canela	4	0.6
12	PANC's		0	0
		47 productos distintos en 7 días	Índice DD	7.1 grupos de alimentos
<b>Origen de los productos</b>				
Producción propia	Trueque en feria	Regalado (no se sabe origen del regalo)	Comprado en un mercado, supermercado o tienda convencional	Plato entero comprado
PP	TF	R	CM	PC
38%	13%	3%	44%	1%

Fuente: elaboración propia a partir del instrumento "recordatorio 24 horas" durante 7 días.

Dieta moderna del niño de la Familia Agroecológica 2 (FA2)

<b>Dieta moderna (ingredientes culinarios, alimentos procesados y derivados industrializados)</b>				
Familia Agroecológica 2 (FA2); Edad Niño FA2: 4 años, 10 meses (58 meses)				
Parroquia: González Suárez; Territorio Kayambi 3000 msnm				
No.	Principal contenido del producto	Productos	# de días por semana	Índice de consumo
1	Alto contenido de grasa	Manteca vegetal, mantequilla, aceite vegetal para refritos y frituras en casa, papas fritas compradas	5	0.7
2	Azúcar refinada	Agua de panela, mojicones, gomitas, azúcar morena, panela, miel, galletas de dulce, chupete, helado, jugo envasado, manjar, huevo kínder, chocolate instantáneo, leche chocolatada Toni, leche con café azúcar.	7	1
3	Sales refinadas	Sal	7	1
4	Carbohidratos refinados	Empanada, pan blanco, arroz blanco, harina blanca flor, fideos, bizcocho	5	0.7
5	De origen animal e industrializado	Salchichas	3	0.4
6	Condimentos ultraprocesados	-	0	0
		27 productos de dieta moderna distintos en 7 días		3.9 grupos de productos de dieta moderna
<b>Origen de los productos</b>				
Regalado (no se sabe origen del regalo)		Comprado en un mercado, supermercado o tienda convencional		Plato entero comprado
R		CM		PC
8%		85%		8%
<b>Clasificación NOVA</b>				
Número de veces que el niño/a consumió productos de dieta moderna en 7 días: 51				
Número de veces que el niño/a consumió alimentos de dieta tradicional en 7 días: 90				
Total (51+90): 141				
1: No procesado	2: Ingrediente culinario	3: Alimento procesado	4: Derivado ultraprocesado	
64%	13%	6%	16%	

Fuente: elaboración propia a partir del instrumento “recordatorio 24 horas” durante 7 días.

Dieta tradicional de la niña de la Familia No Agroecológica 2 (FNA2)

<b>Dieta tradicional (Alimentos sin procesar y mínimamente procesados)</b>				
Familia No Agroecológica 2 (FNA2)				
Edad Niña FNA2: 4 años cumplidos (48 meses)				
Parroquia: Ayora; Territorio Kayambi 3000 msnm				
No.	Grupo alimentario	Productos	# de días por semana	Índice De diversidad (DD)
1	Granos, raíces y tubérculos, plátanos	Canguil, quinua, morocho, papas, avena, arroz de cebada, mellocos	7	1
2	Legumbres	Alverja, lenteja, frejol tierno, fréjol, habas cocinadas	6	0.9
3	Nueces y semillas		0	0
4	Lácteos	Leche	7	1
5	Carnes	Atún, sardina, gallina, chuleta de res, carne de res, pollo	7	1
6	Huevos	Huevo de gallina	7	1
7	Vegetales de hoja verde oscuro		0	0
8	Frutas y verduras ricas en Vitamina A	Zambo, granadilla, naranjilla, tomate de árbol, zanahoria	7	1
9	Otros vegetales	<u>Ajo</u> , <u>cebolla larga</u> , <u>apio</u> , pimiento verde, tomate riñón, <u>cebolla paiteña</u>	7	1
10	Otras frutas	Naranja, frutillas, mora, limón, piña, plátano/guineo	5	0.7
11	Plantas para condimentar o medicinales	Clavo de olor, orégano, comino, <u>cebolla paiteña</u> , <u>cebolla larga</u> , cilantro, cedrón, <u>apio</u> , <u>ajo</u> , canela	7	1
12	PANC's		0	0
		45 productos distintos en 7 días	Índice DD	7.6 grupos de alimentos
<b>Origen de los productos</b>				
Producción propia	Regalado de la producción propia de otro	Comprado en un mercado, supermercado o tienda convencional		
PP	RP	CM		
16%	3%	81%		

Fuente: elaboración propia a partir del instrumento "recordatorio 24 horas" durante 7 días.

Dieta moderna de la niña de la Familia No Agroecológica 2 (FNA2)

<b>Dieta moderna (ingredientes culinarios, alimentos procesados y derivados industrializados)</b>				
Familia No Agroecológica 2 (FNA2)				
Edad Niña FNA2: 4 años cumplidos (48 meses)				
Parroquia: Ayora; Territorio Kayambi 3000 msnm				
No.	Principal contenido del producto	Productos	# de días por semana	Índice de consumo
1	Alto contenido de grasa	Aceite vegetal para refritos y frituras en casa	3	0.4
2	Azúcar refinada	Azúcar blanca, galletas de dulce, coca-cola, helado, yogur saborizado, pastel, bolo, bombones, chocolate instantáneo, gelatina	7	1
3	Sales refinadas	Sal, doritos, chifles	7	1
4	Carbohidratos refinados	Pan blanco, arroz blanco, harina blanca flor, fideos, tallarín	7	1
5	De origen animal e industrializado	Salchichas	1	0.1
6	Condimentos ultraprocesados	-	0	0
		20 productos de dieta moderna distintos en 7 días		3.6 <sup>51</sup> grupos de productos de dieta moderna
<b>Origen de los productos</b>				
Comprado en un mercado, supermercado o tienda convencional				
CM 100%				
<b>Clasificación NOVA</b>				
Número de veces que el niño/a consumió productos de dieta moderna en 7 días: 45				
Número de veces que el niño/a consumió alimentos de dieta tradicional en 7 días: 130				
Total (45+130): 175				
1: No procesado	2: Ingrediente culinario	3: Alimento procesado	4: Derivado ultraprocesado	
74%	14%	2%	10%	

Fuente: elaboración propia a partir del instrumento “recordatorio 24 horas” durante 7 días.

<sup>51</sup> La diferencia del total realizado con la suma de los índices visibles en la columna “índice de consumo” frente al total indicado (3.6) es por los decimales omitidos.

## **Anexo 4: Instrumento etnográfico para hogares**

Prácticas de cuidado infantil y alimentación en niños de 2 a 5 años de edad. Estudio comparativo entre hogares de producción agroecológica y no agroecológica del territorio Kayambi, Asociación RESAK. En colaboración con el proyecto Ekomer.

### **1. Objetivos de investigación**

Objetivo general

Comparar las prácticas de cuidado/crianza y los patrones de alimentación infantil, en niños y niñas de 24 a 60 meses de edad de familias del Territorio Kayambi que practican producción agroecológica y no agroecológica.

Objetivos específicos

Describir los contextos de cuidado infantil de familias agroecológicas y no agroecológicas del territorio Kayambi.

Describir las interacciones y estrategias de alimentación aplicadas entre cuidadores/as y niños/as del territorio Kayambi.

Comparar la diversidad de la dieta de los niños y niñas de 24 a 60 meses de edad entre familias que realizan producción agroecológica y no agroecológica del Territorio Kayambi.

### **2. Organización del trabajo de observación participante**

El investigador Leonardo Velasco, estudiante de maestría, vivirá con cuatro familias agroecológicas y dos no agroecológicas por un tiempo de 7 días seguidos, de lunes a domingo, con cada familia. Durante cada día se pondrá énfasis y atención a los momentos en que se colaborará con el cuidador-a- del niño-a- en las actividades de preparación de alimentos, labores domésticas y agrícolas. Se tomarán notas claves en el cuaderno de campo, en el momento que ocurren o poco tiempo después; cada noche se sistematizarán los apuntes. Al finalizar el período de etnografía se tendrá al menos una semana para reflexionar, organizar la información, relajar y coordinar con la siguiente familia.

Las principales tareas del investigador son documentar sobre 1) los alimentos que se consumen, la frecuencia de consumo durante la semana, y preguntar sobre el origen de los alimentos consumidos. Se puede anotar lo que el investigador come y lo del niño-a-; y 2) actividades que el cuidador principal del niño-a- realiza en un día típico entre semana y el fin de semana. 3) también se recogerán datos socioeconómicos de las familias (por ejemplo: composición familiar, ingresos y gastos, tipo de producción).

Para garantizar mayor confianza con la familia se sugiere tomar en cuenta lo siguiente: 1) realizar una visita previa a la convivencia para conversar con la familia, 2) mencionar predisposición 100% para tener responsabilidades en el hogar y la chakra, 3) el rol que se sugiere ocupar al investigador es el de aprendiz y sombra del cuidador-a-, 4) las actitudes prioritarias para no dañar la relación con la familia son de transparencia y flexibilidad.

El primer día se deberá dejar espacio a que la naturalidad de la visita facilite no solo comprender los papeles de cada miembro de la familia, sino también solventar todas las dudas que la familia pueda tener respecto de lo que el investigador hará ahí. La entrevista, debido a su amplitud, se sugiere realizarla de forma paralela a la etnografía desde al menos los últimos tres días de la semana para evitar agotamiento tanto del entrevistado/a como del entrevistador. Así, el último día se dedicará un momento para tener una conversación profunda sobre la experiencia de investigación, recibir retroalimentación sobre la convivencia, responder preguntas sobre lo realizado, entregar la retribución acordada, agradecer y despedirse de la familia.

### 3. Esquema de los temas a observar/preguntar

Leer consentimiento que se adjunta al final de este instrumento y preguntar si está de acuerdo en firmarlo.

Identificar familia: Agroecológica (A) o No agroecológica (NA)

Nombre ficticio del niño/a y su edad.

Nombre ficticio del cuidador/a y su edad.

<b>Contextos de cuidado infantil y Prácticas de cuidado/crianza alimentaria</b>			
<b>Variables</b>	<b>Subvariables</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Instrumento</b>
Contextos de cuidado	¿Quiénes cuidan a los niños/as? ¿Qué	Descriptivos y	Etnografía

infantil	<p>edad tienen?</p> <p>¿Quién es el cuidador/a principal? ¿Qué edad tiene?</p> <p>¿Quiénes son los-as- cuidadores-as- secundarios-as-?</p> <p>Número de integrantes familiares</p> <p>¿Qué condiciones tienen para cuidar y alimentar? –recursos domésticos asignados; características de la vivienda y acceso a la vivienda; acceso a servicios básicos; conocimientos y experiencia en cuidado y alimentación; dónde aprendieron; acceso a cuidados público, privado o comunitario-.</p>	cuantitativos	Triangulación con entrevista semiestructurada
Distribución del tiempo de cuidado infantil	<p>¿Cuántas horas de TNR de cuidado infantil destina el cuidador principal al niño/a?</p> <p>¿Cuántas horas de TNR de cuidado infantil realizan?</p> <p>¿Cuál es el tiempo total que cada familia necesita para el cuidado infantil en una semana?</p> <p>¿Cuántas horas utiliza cada niño para dormir?</p> <p>¿Con quién duermen los-as- niños-as-?</p> <p>Horas de TNR de cuidado infantil realizado por mujeres</p> <p>Horas de TNR de cuidado infantil realizado por hombres</p> <p>¿Qué características tiene el tiempo y la atención que los padres o cuidadores dedican a los niños/as en los momentos de alimentación?</p> <p>¿De qué forma se alimenta a los niños/as?</p>		

Elaborado por el autor

<b>Interacciones y estrategias de alimentación entre cuidadores y niños/as y hábitos alimentarios</b>		
<b>VARIABLES SECUNDARIAS</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>INSTRUMENTO</b>
Interacciones y estrategias de crianza infantil	Descripción de las	Etnografía y

entre cuidadores y niños/as en la alimentación.	prácticas de crianza alimentaria.	Tablas de distribución del tiempo
¿Qué hábitos alimentarios se promueven en el preescolar? -Comportamiento alimentario: Qué, cuando, cuánto y cómo se alimenta el niño/a.	Descripción de rutinas, conductas y actitudes hacia los alimentos.	
Hábitos nutricionales ¿El niño-a- maneja bien los utensilios? ¿El ambiente garantiza interacción niño-alimentador y buenos hábitos de alimentación? ¿Es presionado a ingerir más alimentos de los que el niño/a quiere? ¿Adultos comentan no gustar de ciertos alimentos en presencia del preescolar? ¿Controla el esfínter anal? ¿Controla el esfínter vesical en el día? ¿Controla el esfínter vesical en la noche?	Descripción de hábitos nutricionales, de higiene personal y de sueño.	
Hábitos de higiene personal Actividades para que el niño se relaje antes de ir a la cama en la noche. Horario nocturno de sueño y horas de sueño. Horario diurno de sueño y horas de sueño. ¿Duerme con la luz apagada? ¿Duerme a solas?		
Hábitos de sueño ¿El niño practica lavado de manos antes de la ingestión de las comidas? ¿El niño practica lavado de manos después de la defecación? ¿Quién cepilla los dientes al niño y con qué frecuencia? ¿Quién baña al niño y con qué frecuencia? ¿Quién corta las uñas al niño y con qué frecuencia?		

Elaborado por el autor

<b>Disponibilidad de alimentos y diversidad de la dieta infantil</b>			
<b>VARIABLES SECUNDARIAS</b>	<b>SUBVARIABLES</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>INSTRUMENTO</b>
Dieta tradicional	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Disponibilidad de alimentos de dieta tradicional, alimentos frescos no procesados.</li> <li>-Grupos alimentarios consumidos</li> <li>-Origen de los alimentos de dieta tradicional</li> </ul>	Descriptivos	-Etnografía y triangulación con Recordatorio 24 horas; uno por cada día de la semana.
Dieta moderna	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Disponibilidad de alimentos de dieta moderna, productos procesados, ingredientes culinarios, y ultraprocesados.</li> <li>-Grupos de productos consumidos</li> <li>-Origen de los alimentos de dieta moderna</li> </ul>		
Lugares de compra de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Lugares de mayor importancia para la compra de alimentos de la familia.</li> <li>-Lugares de menor importancia para la compra de alimentos de familia.</li> <li>-Principal/es motivo/s de elección de los lugares.</li> </ul>	-Descripción del o de los motivos de mayor mención a través de selección múltiple.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Etnografía y entrevista semiestructurada realizada a cada familia.</li> <li>-Entrevista semiestructurada realizada a cada familia.</li> </ul>
Diversidad productiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cantidad de terrenos que dispone el hogar para el cultivo</li> <li>-Cuántos terrenos tienen agua de riego</li> <li>-Superficie total de</li> </ul>	-Descriptivos y cuantitativos	

	<p>terreno cultivable</p> <p>-Superficie total cultivada en el año 2020</p> <p>-Proporción cultivada sobre el total de terreno cultivable</p> <p>-Cantidad de productos agrícolas disponibles para el consumo</p> <p>-Cantidad de productos agrícolas disponibles para la venta</p> <p>-¿Usan bioinsumos en la producción agrícola?</p> <p>-¿Usan agroquímicos en los cultivos para el autoconsumo?</p> <p>-¿Usan fertilizantes sintéticos, plaguicidas sintéticos y agroquímicos en los cultivos para la venta?</p> <p>-Qué animales tiene en la finca</p> <p>-Porcentaje de ingresos anuales que provienen de los cultivos</p> <p>-Porcentaje de ingresos anuales que provienen de los productos animales</p>		
--	---	--	--

Elaborado por el autor

**4. Actividades que se deben cumplir durante la visita a las familias, basadas en el esquema anterior**

1. Leer el consentimiento informado con la familia y hacerlo firmar si está de acuerdo con lo descrito en el documento.

2. El primer día dedicar un tiempo a llenar la sección A de la entrevista semiestructurada, correspondiente a datos iniciales y de información general del niño, la familia, la vivienda, redes sociales y la comunidad. Y tres días antes de finalizar la semana, continuar con la sección B –calidad de la alimentación, diversidad productiva y salud-, C –prácticas de cuidado, uso del tiempo y hábitos saludables-. La realización de la entrevista semiestructurada debe evitar ser agotadora en cada sesión. Se recomienda no exceder una hora por sesión. En tal caso se debe preguntar si el cuidador principal ¿desea continuar con la entrevista?, o ¿continuar la entrevista más tarde o el siguiente día?
3. Tomar notas de campo con detalles que faciliten distinguir el día, la fecha, la hora, el cuidador/a a cargo del niño/a, el lugar donde se encuentran, la actividad que realizan, diálogos y términos que respalden las interacciones entre cuidadores y el niño/a, ayudas memorias de lo que comió en el día, descripciones de lo que la familia hace sobre producción agroecológica, respuestas a ¿qué características tiene el agua de riego y de consumo? ¿es limpia o contaminada? ¿se hierve el agua?, también anotar sobre el origen de los conocimientos relacionados a producción, consumo y alimentación infantil.
4. Observar, escuchar, usar todos los sentidos para identificar lo que la familia practica y hace sobre nutrición y luego preguntar lo que no se haya entendido. Lo ideal es hacer investigación con los 5 sentidos (los sabores, los olores, los colores, las texturas de las prácticas de las familias) Antes de pasar a las preguntas. Una vez que se ha observado y hacia el final de la etnografía, preguntar qué conoce la familia sobre nutrición y cuáles son los orígenes de los conocimientos. Si se hace algo especial para alimentar a los niños-as- pequeños-as.
5. Acordar con los cuidadores encargados de alimentar a los niños/as cada día destinar un momento para llenar el recordatorio 24 horas, donde se detallarán los alimentos consumidos por el niño/a y el origen de cada alimento.
6. Observar cuántos momentos de alimentación tienen los niños y niñas de entre 2 y 5 años de edad. Tratando de identificar distintos modos de alimentación, sean estos con cuidadores principales, secundarios, educadoras, en centros de desarrollo infantil u otros. Se describirá detalladamente la experiencia y el o los escenarios relacionados a los distintos momentos de alimentación del niño-a- en cada familia. Se describirá la

comida, sus características, los utensilios utilizados, el ritual que se realiza, las actitudes del niño-a- y el/la cuidador-a-, el ambiente, la ubicación de los cuerpos, etc.

7. Cómo se distribuye el tiempo del cuidador-a- principal junto con otras actividades. Cómo se organiza la familia cuando hay ausencia del cuidador-a- principal. Quienes son los cuidadores secundarios. Cuáles son las actividades que el cuidador-a- principal realiza cuando no está a cargo del menor.

8. Notar hábitos de higiene. Lavado de manos de los cuidadores y del niño-a- y el lavado de los instrumentos de cocina. De dónde viene el agua y si la hierven, por cuánto tiempo?

9. Prestar atención a las prácticas de usar el baño. Donde está ubicado el baño? Se lavan las manos?

10. El último día pedir retroalimentación a la familia de la actividad realizada.

## **5. Materiales para la observación participante**

Libreta de notas

Diario de campo

Lápiz y esfero

Celular (para usar como grabadora y cámara fotográfica)

Formularios de entrevistas semi-estructuradas impresos

Recibos para pagos a familias o personas entrevistadas

Dinero para realizar pagos requeridos

## **Anexo 5: Protocolo de bioseguridad frente al COVID-19**

### **1. Objetivo**

El presente protocolo tiene como objeto establecer medidas preventivas y de protección para garantizar el levantamiento de información en relación el proyecto “Fortaleciendo el Impacto del Consumo de Alimentos Saludables en Redes Alternativas de Alimentos para Enfrentar las Enfermedades Crónicas en Ecuador (2020-2024)”. De este modo, se buscar precautelar la salud de las personas que intervienen en el proceso y su entorno frente a la incidencia del COVID-19.

### **2. Consideraciones generales de prevención a considerarse**

Qué es el COVID-19

El COVID-19 (acrónimo del inglés coronavirus disease 2019), también conocida como enfermedad por Coronavirus, e incorrectamente, como neumonía por coronavirus, es una enfermedad infecciosa causada por el virus SARS-CoV-2.

#### **Modo de transmisión:**

La transmisión interhumana se produce por vía aérea, mediante gotas que son originadas al hablar, toser o estornudar por la persona enferma y que alcanzan a una persona capaz de padecerla. Otro medio de transmisión del virus, son las manos u objetos inanimados contaminados con secreciones, seguidas del contacto con la mucosa de la boca, nariz u ojos.

#### **Periodo de incubación:**

El período de incubación puede ser desde 2 hasta 14 días, lo cual podría variar según el caso.

#### **Signos y síntomas asociadas a COVID-19**

Los síntomas del coronavirus (COVID-19) incluyen:

- Malestar general
- Tos seca

- Dolor de garganta
- Fiebre
- Disnea (dificultad para respirar)

Otros síntomas menos frecuentes que afectan a algunos pacientes son los dolores y molestias, la congestión nasal, el dolor de cabeza, la conjuntivitis, el dolor de garganta, la diarrea, la pérdida del gusto o el olfato y las erupciones cutáneas o cambios de color en los dedos de las manos o los pies. Estos síntomas suelen ser leves y comienzan gradualmente. Algunas de las personas infectadas solo presentan síntomas levísimos.

### **3. Medidas generales de prevención a considerarse**

Estas medidas serán seguidas por el equipo investigador en todo el proceso de levantamiento de información.

#### **Acciones iniciales:**

No participarán en la ejecución de actividades de campo:

a) Personas que presenten sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, etc.) que pudiera estar asociada con COVID-19, hasta descartar la confirmación de un caso positivo.

b) Personas que han estado en contacto estrecho o compartido un espacio físico sin guardar la distancia interpersonal (2 metros) con un caso confirmado de COVID-19, incluso en ausencia de síntomas, por un período de al menos 14 días. Durante ese período, las instituciones darán seguimiento por si aparecen signos de la enfermedad.

Para este fin, los encuestadores deberán entregar de forma obligatoria la Encuesta de Salud Ocupacional COVID-19 (ver anexo 1) debidamente firmada y escaneada en formato PDF con 48 horas de anticipación al día que la persona salga a campo.

Previamente el equipo de encuestadores habrá sido debidamente capacitado sobre comportamiento responsable durante y después de las horas de trabajo.

La investigadora responsable del proyecto velará por el uso obligatorio del equipo de protección personal de todo el personal que ejecute las actividades de campo para el levantamiento de información.

### **Durante recolección de datos:**

El equipo investigador adoptará las siguientes medidas:

- Mantendrá la distancia interpersonal al menos 2 metros.
- Se lavará frecuentemente las manos con agua y jabón líquido (durante 40 a 60 segundos), luego se aplicará gel antibacterial o alcohol antiséptico. Especialmente lo realizará después de toser o estornudar o después de tocar superficies de alto contacto.
- Se cubrirá la nariz y la boca con un pañuelo desechable al toser o estornudar, luego lo desechará en una bolsa especial para gestionar los desechos del equipo investigador.
- Evitarán tocarse el rostro
- Si es necesario escupir, lo harán en un pañuelo desechable y lo depositarán en una bolsa especial para gestionar los desechos del equipo investigador.
- No compartirán alimentos ni bebidas con otras personas.
- Evitarán ingerir alimentos crudos o producto animales poco cocidos. Tampoco manipularán productos alimenticios sin una adecuada higiene de manos para prevenir la contaminación cruzada de alimentos.
- Desinfectarán con paños desechables objetos y superficies de alto contacto previo y después de su contacto.
- Se contará con transporte propio para movilizar al equipo investigador. Los vehículos se desinfectarán diariamente. La persona que lo realice deberá utilizar guantes y mascarilla y vestimenta que cumpla las medidas de bioseguridad.
- Se monitoreará el estado de salud del equipo investigador con frecuencia diaria. Se realizará la lectura de temperatura (termómetro infrarrojo) al personal al inicio y fin de la jornada de trabajo, y se llevará el registro correspondiente. Si la temperatura de la persona está por encima de los 38 grados seguirán los Lineamientos establecidos en el cumplir con el aislamiento preventivo acorde al Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID19 emitido por MTT2-PR-007 de 2020.

- Cada 15 días el equipo investigador será sometido a una prueba RT-PCR, y únicamente si da negativo procederá con el trabajo de campo. Se recolectará información de campo durante 7 días seguidos y se descansará al menos una semana. Las pruebas RT-PCR se realizarán tentativamente el último día de trabajo de campo para tener los resultados antes de la siguiente salida de campo.

- Cada persona del equipo investigador tendrá dos sets reusables (máscara y protector de zapatos). De este modo, cada dos días, procederán a lavar todo el equipo de vestimenta.

#### **4. Equipo de protección**

Considerando las actividades y el tipo de exposición en los operativos de socialización y levantamiento de información que se efectúan en territorio y que está directamente relacionado con visitas a viviendas, e interacción con informantes, el equipo de protección que llevará el equipo de investigación consistirá en:

- **Desinfectante** (hipoclorito de sodio al 0.1% ) o alcohol superior al 70 % que cuente con Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria emitida por la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria, ARCSA

- **Mascarilla N95 reusables**. En caso de que se humedezca o se deteriore por el uso, se sustituirá por otra.

- **Pañuelos desechables**.

- **Paños desechables** para la desinfección de superficies potencialmente contaminadas.

- **Bolsas** para el manejo de desechos y la gestión de los mismos.

- **Protección facial de plástico**.

Adicionalmente para hacer el seguimiento de la salud del equipo investigador se requerirán pruebas RT-PCR y un termómetro infrarrojo.

#### **5. Procedimiento para el levantamiento de información en hogares rurales (encuesta, toma de medidas antropométricas y toma de muestras biológicas)**

El equipo investigador con el equipo de protección personal tratará de tomar los datos en el exterior de la vivienda si existe un lugar plano y no llueve para garantizar el buen calibrado de los equipos. En caso contrario, se realizará la recolección de datos en el

interior de la vivienda. En este segundo caso, antes de entrar en la vivienda el equipo investigador se desinfectará los zapatos y se pondrá un protector.

Durante el desarrollo de encuesta, el encuestador mantendrá la distancia de dos metros con el informante clave. En caso de que el encuestador necesite sentarse en alguna silla, lo hará en una que pueda desinfectar previa y posteriormente a su uso. Cualquier otra superficie como una mesa que necesite, aplicará el mismo procedimiento.

Todos los equipos y material utilizado para la toma de medidas antropométricas será desinfectado con paños desechables antes y después del uso con cada participante. Todo el material será desechado en una bolsa especial para el manejo de los desechos generados durante el trabajo de campo. Al finalizar cada día, dichos desechos serán debidamente depositados en contenedores.

## **6. Procedimiento para el levantamiento de información etnográfico en hogares rurales**

El investigador antes de realizar la etnografía será sometido a una prueba RT-PCR, solo en caso negativo podrá realizarla. Una copia de dicho resultado será entregado al hogar como prueba que el investigador no tiene COVID-19.

El investigador llevará el equipo de protección personal (protección facial y mascarilla, gel desinfectante) durante todo el tiempo en que esté en contacto con el hogar. Esta persona no vivirá en el hogar, simplemente los acompañará durante la preparación de las comidas, durante los momentos de las comidas, y en las compras de alimentos. Durante las comidas mantendrá la distancia de 2 metros con la familia.

El investigador dormirá en un hotel cerca de los hogares y mantendrá un estricto protocolo para evitar contactos externos durante los días que dure la etnografía. Cada día, una vez se retire de la vivienda procederá con el retiro de toda la vestimenta y la lavará.

## **7. Procedimiento para el levantamiento de información en establecimientos alimentarios**

El equipo investigador con el equipo de protección personal tomará los datos de los establecimientos de alimentación. En el momento de la entrevista al propietario o encargado del establecimiento la realizará manteniendo los 2 metros de distancia.

Asimismo, observará y registrará los datos sobre el establecimiento sin tocar ningún alimento ni superficie.

## **8. Glosario**

**Bioseguridad:** La bioseguridad es la aplicación de conocimientos, técnicas y equipamientos para prevenir a personas, laboratorios, áreas hospitalarias y medio ambiente de la exposición a agentes potencialmente infecciosos o considerados de riesgo biológico.

### **Caso sospechoso:**

- Un paciente con enfermedad respiratoria aguda (fiebre y al menos un signo / síntoma de enfermedad respiratoria, por ejemplo, tos, dificultad para respirar), y un historial de viaje o residencia en un país o una localidad del Ecuador, que informa transmisión comunitaria de la enfermedad COVID-19, durante los 14 días antes del inicio de los síntomas;
- Un paciente con alguna enfermedad respiratoria aguda y que haya estado en contacto con un caso COVID-19 confirmado o probable en los últimos 14 días antes del inicio de los síntomas;
- Un paciente con enfermedad respiratoria aguda grave (fiebre y al menos un signo / síntoma de enfermedad respiratoria, por ejemplo, tos, dificultad para respirar; y que requiere hospitalización) y en ausencia de un diagnóstico etiológico confirmado que explique completamente la presentación clínica.

### **Caso probable:**

- Un caso sospechoso para quien las pruebas de laboratorio (RT-PCR) para el virus COVID-19, no son concluyentes o dudoso, y no se pudo concluir con la investigación (2da muestra que solicita laboratorio) o fallece.
- Un caso sospechoso para quien las pruebas de laboratorio (RT-PCR) no pudieron realizarse por algún motivo. (Estos podrán ser fallecidos que no se logró tomar muestra).

### **Caso confirmado:**

- Los casos confirmados son personas con confirmación de laboratorio de COVID-19.
- Una persona con prueba de laboratorio (RT-PCR) COVID-19 positiva para infección, independientemente de los signos y síntomas clínicos.

**Distanciamiento Social:** Mantener al menos 2 metros (6 pies) de distancia entre usted y las demás personas, particularmente aquellas que tosan, estornuden y tengan fiebre (OMS, 2020).

**Contaminación cruzada:** La contaminación cruzada es el proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con otros que están cocinados o no y que terminan por contaminarse como resultado del intercambio de sustancias ajenas.

## 9. Referencias:

Organización Mundial de la Salud

<https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>

Gobierno del Ecuador, servicio nacional de gestión de riesgo y emergencias

<https://www.gestionderiesgos.gob.ec/protocolos-y-manuales/>

## Anexo 6: Entrevista semiestructurada

### ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA

#### CUIDADO INFANTIL, ALIMENTACIÓN, AGRICULTURA Y SALUD

#### SECCIÓN A: Datos iniciales –Información general-

##### CONSENTIMIENTO INFORMADO

Me gustaría conversar con el-la- cuidador-a- principal del niño-a- y si pueden acompañarnos los cuidadores secundarios.

(LEA EL CONSENTIMIENTO INFORMADO VERBAL Y PREGUNTE)

¿Da usted su consentimiento para participar?

1. Si (Continúa)
2. No (Termina la entrevista)

¿Le han diagnosticado COVID-19 en el último mes?

1. Si (Continúa)
2. No (Termina la entrevista)

¿Practica agroecología?

1. Si
2. No

Fecha de la entrevista:

Hora de inicio:

Hora final:

DATOS DEL NIÑO-A- Y DEL-LOS- CUIDADOR-ES- PRINCIPAL-ES-

Nombres y apellidos del niño-a-:

Edad del niño-a-:

Nombres y apellidos de los padres del niño-a- (y sus edades):

Nombre y apellido del-la- cuidador-a- principal del niño-a- (edad y relación con el niño-a-):

¿El cuidador principal es miembro de la familia? Si, No

¿Se le paga? Si, No

Número de teléfono del cuidador principal:

Nombres y apellidos de los-las- cuidadores-as- secundarios del niño-a- (edades y relación con el niño-a-)

Nombres y apellidos	Edad	Relación con el niño-a- (indique si pertenece a la familia nuclear, familia extensa, comunidad, dispositivos de mercado o intercambios de ayuda mutua)	¿Se le paga? Si o no

## DATOS DEL INFORMANTE

Nombre:

Relación con el niño-a-:

Nivel de estudios:

Identificación según su cultura y costumbres: Kichwa, afroecuatoriano/a, negro/a, mulato/a, montubio/a, mestizo/a, blanco/a

No. De casa o lote:

Calle principal:

Intersección:

Otras señas:

## UBICACIÓN GEOGRAFICA

Provincia:

Cantón:

Cabecera cantonal o parroquial:

Comunidad o barrio:

## ÁREA

Urbana:

Rural amanzanado:

Rural disperso:

## GPS

Altura: \_\_\_\_\_msnm.

Latitud:

Longitud:

DATOS DE LA VIVIENDA

**Tipo de vivienda**

(OBSERVE Y ANOTE)

- 1 Casa / villa
- 2 Departamento
- 3 Cuarto de inquilinato
- 4 Mediagua
- 5 Rancho
- 6 Covacha
- 7 Choza
- 8 Otro [¿Cuál?] \_\_\_\_\_

**¿Cuántos cuartos son exclusivos para dormir?**

--	--

**El sitio de la vivienda donde cocinan los alimentos habitualmente los miembros de este hogar**

**es:**

1		En un cuarto exclusivo sólo para cocinar
2		En un cuarto utilizado también para dormir
3		En la sala/comedor
4		En el patio/corredor u otro sitio
5		No cocinan

**La vivienda que ocupa este hogar es:**

- 1 En arriendo
- 2 Anticresis, anticresis y arriendo
- 3 Propia y la está pagando
- 4 Propia y totalmente pagada
- 5 Cedida
- 6 Recibida por servicios
- 7 Otro: \_\_\_\_\_

**Generalmente, ¿cuántas personas aportan al ingreso mensual del hogar?**

REDES SOCIALES –Agricultura y alimentación-

¿En la siguiente tabla indique a qué redes sociales formales e informales (organizaciones, asociaciones, vecinos y amistades) relacionadas con agricultura y alimentación (producción, distribución o consumo) pertenece la familia? Y ¿cuáles de estas redes sociales son de carácter agroecológico?

<p><b>Red social</b></p> <p>Enumere las organizaciones o asociaciones formales e informales a las que pertenece la familia.</p>	<p>¿Qué miembro de la familia es socio-a- de cada red social?</p>	<p><b>Agricultura</b></p> <p>(Marque con una X e indique qué organizaciones tienen carácter agroecológico)</p>	<p><b>Alimentación</b></p> <p>(Marque con una X e indique qué organizaciones tienen carácter agroecológico)</p>
<p>Enumere a las personas más influyentes que les han aportado conocimientos sobre agricultura y alimentación.</p>	<p><b>Red social</b></p> <p>¿A qué red-es- social-es- pertenece esta persona?</p>	<p><b>Agricultura</b></p> <p>(“”)</p>	<p><b>Alimentación</b></p> <p>(“”)</p>

--	--	--	--

**REDES SOCIALES –Cuidado y alimentación infantil-**

En la siguiente tabla indique a qué redes sociales formales e informales (organizaciones, asociaciones, vecinos y amistades) relacionadas con el **cuidado y alimentación infantil** (educación, centros de desarrollo infantil, ¿grupos de apoyo) pertenece la familia? Y ¿cuáles de estas redes sociales tienen carácter agroecológico? Por ejemplo: CDIs, Escuelas, UEPD, Pueblo Kayambi, RESAK, ¿otras –cuáles?

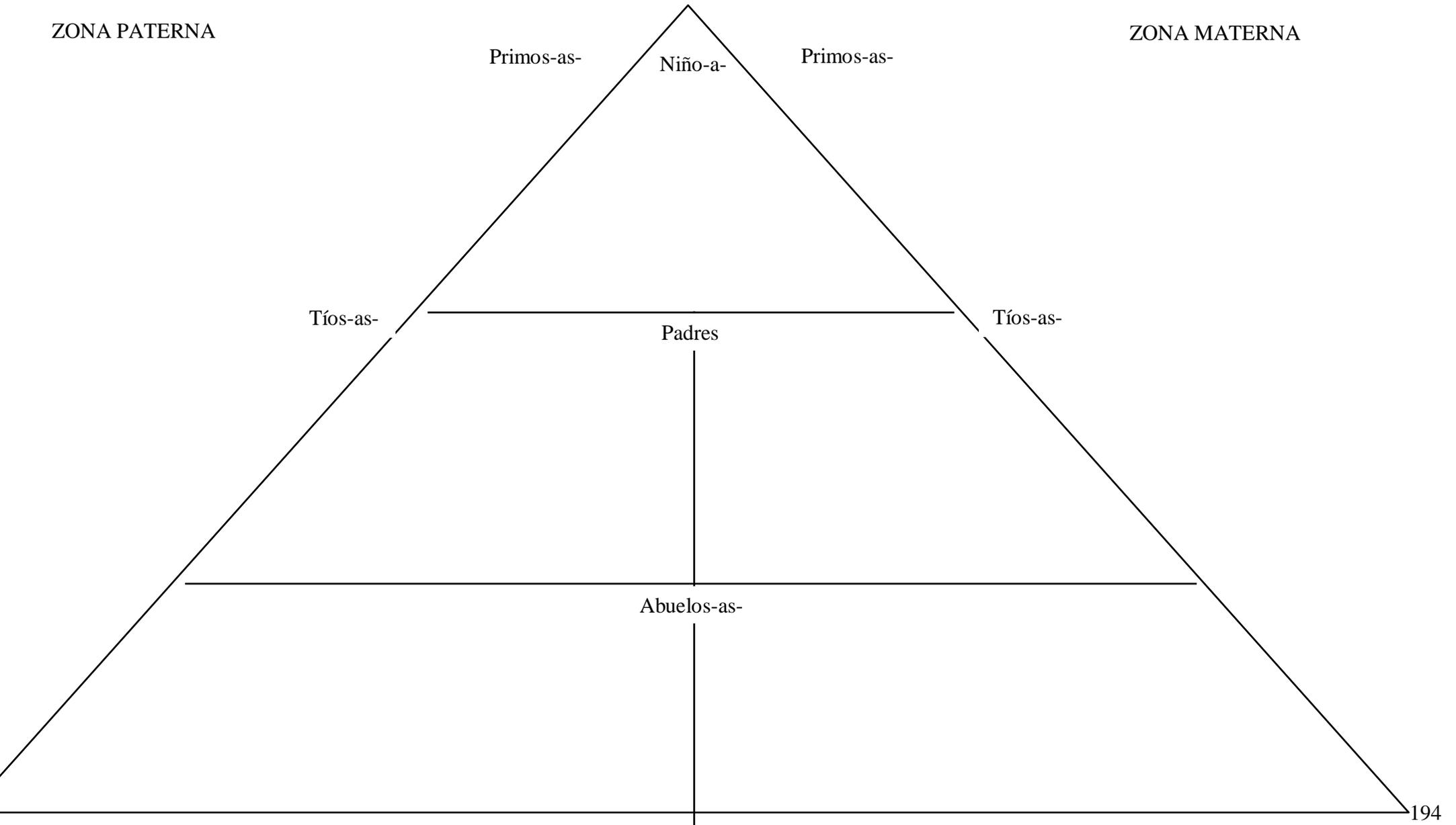
<p><b>Red social</b></p> <p>Enumere las organizaciones o asociaciones formales e informales a las que pertenece la familia.</p>	<p>¿Qué miembro de la familia es socio-a- de cada red social?</p>	<p>Indique si la red es Familia nuclear, familia extensa, del clan u otros (dispositivos de mercado o intercambios de ayuda mutua).</p>
<p>Enumere a las personas más influyentes que le han aportado conocimientos sobre el cuidado y la alimentación infantil.</p>	<p><b>Red social</b></p> <p>¿A qué red-es- social-es- pertenece esta persona?</p>	<p>(“”)</p>

--	--	--

Este espacio es para realizar un árbol de composición de **la familia que vive en casa**, junto con sus edades y quienes son los que más se dedican al cuidado y alimentación infantil (enumerarlos en orden de prioridad). Pueden ser: de la familia nuclear -padres, abuelos- o de la familia extendida –tíos, primos, sobrinos-

ZONA PATERNA

ZONA MATERNA



INGRESOS DE LA FAMILIA: ¿Quién decide cómo se invierten los ingresos de la familia? ¿o cada quien maneja sus ingresos?

Ingresos por trabajo remunerado		Ventas		Otro tipo de ingresos	
Miembro de la familia	¿Qué trabajos son? Por ejemplo: jornalero, peón u otros.	Productos agroecológicos, no agroecológicos productos transformados, u otros servicios de la finca.	En ferias u otros lugares	Miembro de la familia	Remesas de familiares fuera del hogar o país, algún tipo de bono (discapacidad, desempleo, IESS, jubilación, otro).
Ej.: Juan Pérez	\$100 semanal - como peón en florícola	Ej.: Productos agroecológicos	\$100 mensual – en ferias	Ej.: Juan Pérez	\$100 mensual - por bono de desempleo
	<b>Total ingresos</b>		<b>Total ingresos</b>		

EGRESOS DE LA FAMILIA: ¿Quién decide cómo se manejan los gastos de la familia? (¿cada quien maneja sus gastos?)

Rubro	Valor (diario, semanal o mensual)	Rubro	Valor (diario, semanal o mensual)
Egresos por compra de alimentos		Educación	
		Salud	
		Servicios básicos	
		Arriendos	
		Aportes comunales	
		Otros (cuáles?)	
	<b>Total egresos</b>		<b>Total egresos</b>

## SECCIÓN B: Calidad de la alimentación

¿Qué es lo que se espera de los alimentos que consumen los niños y las niñas de la familia?

¿Qué significa para usted comer bien o buena comida?..... Como se dice eso en Kichwa?

¿Qué se considera buena comida o *allí mikuna* (o el término que se use) para los adultos?

¿Qué se considera buena comida o *allí mikuna* para los-as- niños-as-?

¿Qué se acostumbra en cuanto a la lactancia de los niños y de las niñas?, hasta qué edad?, hay alguna diferencia entre niños y niñas?

## COMPRA DE ALIMENTOS

	¿Dónde compra?	Importancia	Marque con una "X" la razón por la que compra en los lugares seleccionados							
	Marque con una X	M: Mayor o m: menor	Salud	No tiene pesticidas	Apoyar a los agricultores	Es más barato	Es cercano o conveniente	Es fresco	Por razones medioambientales	Otra razón
a) Supermercado										
b) Micro o mini mercado										
c) Mercado popular										
d) Vendedor ambulante										
e) Tienda de barrio										
f) Establecimientos de comida rápida										
g) Frutería/verdulería										
h) Restaurante										
i) Compra directa de productor										
j) Feria agroecológica										
k) Mercado de productores no agroecológico										
l) Bodega										
m) Canasta agroecológica										
n) Canasta convencional										
o) Tienda agroecológica (u orgánica o similar)										
p) Restaurante agroecológico u orgánico										
Marque con una "X" ¿Por qué una o más de sus razones es la "salud"?	Una persona o más en el hogar tiene-n- problemas de salud (o está tratando de reducirlos)									
	Una o más personas en el hogar tiene-n- riesgo de salud (o están tratando de reducirlos)									
	El hogar es saludable y está tratando de estar saludable									

## **B1. Diversidad productiva**

¿Conoce el término “agroecología”, o lo usa en la feria? Si – No – He escuchado pero no se qué es

¿Qué tipo de agricultura (sistema de producción) es la más común en su región-localidad-comunidad?: Apacentaderos, papas, horticultura, producción de granos, otros –cuáles?-

**PRODUCCIÓN:** Tenencia de la tierra y prestaciones sociales

¿Cuántos terrenos posee su hogar? (Anotar el número):

De estos, ¿cuántos terrenos son propios? (Anotar el número):

De estos, ¿cuántos son arrendados? (Anotar el número):

De estos, ¿cuántos son al partir con otra persona dueño del terreno? (Anotar el número):

De los terrenos propios anteriores, ¿cuáles son de propiedad suya? (Anotar el número):

De los terrenos propios anteriores, ¿cuáles son de propiedad de su esposo/pareja o de otro miembro del hogar? (Anotar el número):

¿Cuál es la superficie de cada terreno? (Anotar superficie de acuerdo al número de la primera pregunta en esta sección):

¿Cuál fue la superficie cultivada de cada terreno en el año 2020?:

¿Tiene usted riego en cada uno de los terrenos?:

¿Está algún miembro de su hogar afiliado al seguro campesino u otro seguro?: Si, No, No sabe/no contesta

¿Quién está afiliado?

AGRICULTURA

¿Quién se encarga de la actividad agrícola en su hogar?:

¿Quién decide qué cultivos plantar en su hogar para venta?:

¿Quién decide qué cultivos plantar en su hogar para autoconsumo?:

De los siguientes productos, ¿qué tiene listo para consumo o para venta en este momento? Los productos pueden estar ya cosechados, o listos para cosechar. No importa que sea poco.																				
<i>(LEER TODOS LOS PRODUCTOS Y MARCAR LOS QUE TIENE PARA VENTA Y AUTOCONSUMO)</i>																				
C	V		C	V		C	V		V		C	V		C	V		V			
		Acelga			Cebolla perla			Fresa /frutilla			Mora de castillo			Romanezco			Berro (pueder ser en quebrada)			Guanábana
		Achojchas			Cebolla paiteña			Granadilla			Mora (otras)			Rúcula			Nabo			Arazá
		Aguacate			Cebolla puerro			Guabas			Mortiño			Ruibarbo			Nabo chino/extranjero/ kale			Achotillo
		Ají			Cebollín			Guayaba			Naranja			Sábila			Plantas aromáticas/ medicinales			Cúrcuma
		Ajo			Cereza (maribel)			Haba			Naranjilla			Penko						
		Albahaca			Cidra			Higos			Níspero			Sambo			De climas cálidas:			
		Alcachofa			Chía			Hinojo / eneldo			Oca			Taxo			Yuca			

	Alfalfa		Chirimoya		Jícama		Orégano		Tomate de árbol		Cacao		
	Amaranto		Chochos		Lechuga repollo		Paico		Tomate riñón		Café		
	Ataco / Sangorache		Cilantro		Lech. crespa		Papa		Toronja		Mango		
	Apio		Col		Lech. otras		Papa china		Trigo		Mangostino		
	Arveja		Col morada		Limón		Papanabo		Tunas		Maní		
	Avena		Col de bruselas		Lima		Pepinillo		Uvas		Piña		
	Babaco		Coliflor		Linaza		Pepino		Uvilla		Plátano verde		
	Chamburo		Cúrcuma		Hierba Maggi		Peras		Vainita		Soya		
	Chihualcán		Durazno		Maíz		Perejil		Zanahoria amarilla		Tamarindo		
	Brócoli		Espárrago		Mandarina		Pimiento		Zanahoria blanca		Banano / guineo		
	Camote		Espinaca		Manzana		Quinoa		Zapallo		Orito		
	Capulí		Estevia		Maracuya		Rábano		Zapote		Caimito		
	Cebada		Frambuesa		Mashua		Reina Claudia		Zuquini / calabacín		Caña de azúcar		
	Cebollalarga		Fréjol		Mel loco		Remolacha		Lechuga limón/acedera/vinagre		Jengibre		

**¿De la siguiente lista de compradores, a cuáles usted vende productos agrícolas? (RESPUESTA MÚLTIPLE)**

- a) Comerciante de mercado, b) Comerciante acopiador (covacha), c) Comerciante puerta a puerta, d) Empresa procesadora (ej.Nestlé, shullo), e) Organización de productores en sede, f) Consumidor final, g)Tienda de barrio, h) feria agroecológica, i) feria no agroecológica, j) restaurante, k) supermercado, r) cadena de comida rápida (KFC), s) otro, cuál?.....

**Por cada tipo de compradores también se le pregunta por el nombre específico**

**Por cada uno de los compradores que respondió en la pregunta 8, se pregunta: ¿con qué frecuencia vende en cada uno de ellos? (CARACTERES)**

**Por cada uno de los compradores que respondió en la pregunta 8, se le pregunta: ¿Cuánto vende (en dólares) de productos de su finca a cada uno de los compradores? (CARACTERES)**

**Por cada uno de los compradores que respondió en la pregunta 8, se le pregunta: ¿Qué tan satisfecho queda después de la venta en cada tipo de comprador?**

1. Completamente insatisfecho
2. Insatisfecho
3. Satisfecho
4. Muy satisfecho

**¿Quién decide cómo se invierten los ingresos de la venta de los productos?:**

**¿Qué porcentaje de los ingresos anuales de su hogar proviene de los productos cultivados en su finca? (SELECCIONE UNA OPCIÓN)**

1. 100% / Todo
2. De 75 a 100% / La mayor parte
3. De 50 a 75% / Más de la mitad
4. De 25 a 50% / Menos de la mitad
5. Menos de 25% / Una pequeña parte

**Realiza otra actividad no agrícola en su finca que le genere ingresos como turismo., educación?**

1. Si
2. No, pase a la pregunta 17.
3. No sabe/no contesta

**Si responde 1 en la pregunta 14, ¿Qué actividades son?**

- a) Educación (gira de cultivos, capacitaciones, talleres); b) preparación y venta de alimentos; c) hospedaje,
- d) otros: especificar.

**¿Qué ingresos promedios al año representan estas actividades? (CARACTERES)**

## MANEJO DE LA FINCA E INSUMOS AGRÍCOLAS

**¿En el último año (2020) cómo su hogar ha labrado su finca?**

*(PUEDE SELECCIONAR MÁS DE UNA OPCIÓN)*

- 1 A mano
- 2 Uso de animales
- 3 Uso de maquinaria

**¿En el último año (2020), ha usado su hogar algún tipo de planta leguminosa (ejm. fréjol) para mejorar la**

**fertilidad del suelo?** Las leguminosas son plantas cuyo fruto se da en una vaina. Comúnmente referidos a los ‘granos’

1	Si	
2	No	
3	No sabe/no contesta	

**¿En el último año (2020), tiene su hogar cultivos asociados con árboles? Agroforestería, por ejemplo, café cultivado en sombra o árboles frutales conjuntamente con pasto.** Agroforestería es un sistema productivo que integra árboles, cultivos y a veces ganado y pastos.

1	Si	
2	No	
3	No sabe/no contesta	

**¿Los insumos que usa en la finca son?:**

*(PUEDE SELECCIONAR MÁS DE UNA OPCIÓN)*

1.	Comprados	
2.	Auto-producidos a nivel de hogar	
3.	Conseguidos a través de una organización	
4.	Conseguidos a través del trueque o intercambio	
5.	Conseguidos a través de un intermediario o persona a la que vende la cosecha	
6.	No sabe/no contesta	

**¿En su finca hacen uso de bio-insumos (por ejemplo: biol, bocachi, compost, etc.)?** El término bioinsumo alude a los productos elaborados a partir de organismos benéficos tales como bacterias, hongos, virus, e insectos, o bien a extractos naturales obtenidos de plantas, y que pueden ser utilizados en la producción agrícola para controlar plagas, o promover el desarrollo de las plantas

1	Si	
---	----	--

2	No	
3	No sabe/no contesta	

**¿En su finca hacen uso de fertilizantes sintéticos?** Los fertilizantes sintéticos son aquellos que son elaborados por el hombre con sustancias químicas para favorecer el crecimiento de cultivos a un mayor nivel.

1	Si	
2	No	
3	No sabe/no contesta	

**¿En su finca hacen uso de plaguicidas sintéticos?** Los fertilizantes sintéticos son aquellos que son elaborados por el hombre con sustancias químicas para favorecer el crecimiento de cultivos a un mayor nivel.

1	Si		
2	No		<input type="checkbox"/> (SALTE A LA PREGUNTA 26)
3	No sabe/no contesta		

**¿Usan los agroquímicos en los cultivos para la venta?**

- 1 Si
- 2 No
- 3 No sabe/no contesta

**¿Usan agroquímicos en los cultivos de auto-consumo?**

- 1 Si
- 2 No
- 3 No sabe/no contesta

**De los productos principales que usted produce las semillas/plántulas provienen de:**

(PUEDE SELECCIONAR MÁS DE UNA OPCIÓN)

1.	Compra
2.	Auto-producción a nivel de hogar

3.	A través de una organización
4.	Trueque o intercambio
5.	Un intermediario o persona a la que vende la cosecha
6.	No sabe/no contesta

**¿Usted usa mano de obra externa a su hogar para el trabajo agrícola?**

1	Sí		
2	No		<input type="checkbox"/> (SALTE A LA PREGUNTA 29, ANIMALES)
3	No sabe/no contesta		

**¿Con qué frecuencia?**

*(PUEDE SELECCIONAR MÁS DE UNA OPCIÓN)*

1.	Permanentemente	
2.	Para siembra	
3.	Para cosecha	
4.	Para mantenimiento	
5.	No sabe/no contesta	

ANIMALES

<b>¿Su hogar posee animales?</b>			
1	Sí		
2	No		
3	No sabe/no contesta		
<p><b>De los siguientes animales, cuáles tiene usted: (RESPUESTA MULTIPLE)</b></p> <p>a) Gallinas; b) borregos/ovejas; c) cuyes; d) patos; e) conejos; f) abejas-miel) g) codornices; h) vacas-leche; i) vacas-carne; j) chanchos</p>			
<p><b>¿De la siguiente lista de compradores, a cuáles usted vende productos animales? (RESPUESTA MÚLTIPLE)</b></p> <p>b) Comerciante de mercado, b) Comerciante acopiador (covacha), c) Comerciante puerta a puerta, d) Empresa procesadora (ej.Nestlé, shullo), e) Organización de productores en sede, f) Consumidor final, g)Tienda de barrio, h) feria agroecológica, i) feria no agroecológica, j) restaurante, k) supermercado, r) cadena de comida rápida (KFC), s) otro, cuál?.....</p> <p><b>Por cada tipo de compradores también se le pregunta por el nombre específico</b></p>			
<p><b>Por cada uno de los compradores que respondió en la pregunta 31, se pregunta: ¿con qué frecuencia vende en cada uno de ellos? (CARACTERES)</b></p>			
<p><b>Por cada uno de los compradores que respondió en la pregunta 31, se le pregunta:</b></p> <p><b>¿Cuánto vende (en dólares) de productos de su finca a cada uno de los compradores? (CARACTERES)</b></p>			
<p><b>Por cada uno de los compradores que respondió en la pregunta 31, se le pregunta: ¿Qué tan satisfecho queda después de la venta en cada tipo de comprador?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Completamente insatisfecho</li> <li>2. Insatisfecho</li> <li>3. Satisfecho</li> <li>4. Muy satisfecho</li> </ol>			

¿Quién decide cómo se invierten los ingresos de la venta de los productos?:

¿Qué porcentaje de los ingresos anuales de su hogar proviene de los productos animales?:

100% Todo, De 75%-100% La mayor parte, De 50%-75% Más de la mitad, De 25%-50% Menos de la mitad, Menos de 25% Una pequeña parte.

## **SECCIÓN C: Prácticas de cuidado**

### **C1. Prácticas afectivas**

#### C1.1. Compatibilidad trabajo-cuidado infantil (Sobre el cuidador principal)

¿A qué distancia y tiempo de la casa queda el trabajo del cuidador principal?

¿Dónde queda?

Estimar distancia y tiempo:

¿De qué tipo son las tareas que realiza en su trabajo?

Monótonas: si, no, a veces

Requieren concentración: baja, media o alta

Simultáneas: ¿qué tareas realiza simultáneamente incluyendo el cuidado infantil?

¿A qué nivel de peligro se expone en su trabajo?

Bajo, medio o alto

Explique:

¿Qué posibilidad tiene de reanudar el trabajo luego de una interrupción?

Baja, media o alta

C1.5. Tabla de medición de uso del tiempo, en base a “MODULE G4: TIME ALLOCATION” (IFPRI 2020)

Detallar cómo es el uso del tiempo en un día típico de lunes a viernes; un día en el que el cuidador principal no está; y un fin de semana

	Mañana	Tarde	Noche	Madrugada
Horario	7,8,9,10,11	12,13,14,15,16,17	18,19,20,21,22,23,24	1,2,3,4,5,6
Actividades				

**Ahora, ¿me puede indicar si hace y durante cuánto tiempo realiza las siguientes actividades? (LEA CADA UNA DE LAS ACTIVIDADES)**

Actividad	Quién la realiza (actividad)?	¿Con cuánta frecuencia (actividad)?	A qué hora comienza?	A qué horas termina?

	Ej. Jefe y jefa del hogar Ej. Solo jefe o solo jefa hogar	Horas/Días	1=a la semana 2=al mes 3=al año 4=Otro	Ej 2 horas	
Dormir					
Preparar desayuno					
Preparar almuerzo					
Preparar merienda/cena					
Tiempo para desayunar					
Tiempo para almorzar					
Tiempo para merienda/cena					
Ayuda de Escuela o deberes					
Tiempo trabajando en la finca (actividades agrícolas)					
Trabajo como empleado asalariado					
Trabajo en empleo propio (tienda, venta por catálogo, etc.)					
Compras comestibles					
Cuidado animales					
Mingas de la comuna/organización					
Limpieza de la casa					
Visitar amigos y/o parientes (socializar)					
Cuidar a niños, adultos mayores, u otros.					
Hacer ejercicio					
Televisión/radio/leer					
Coser, hacer textiles, manualidades, etc.					
Tareas domésticas, limpiar la casa (incl.buscar agua o leña)					
Reuniones educativas					
Asociación de productores					

Reunión de comunidad					
Grupo de tercera edad					
Comercialización de productos agrícolas					

Actividades no-comerciales con la red de la muestra (e.g. reuniones, talleres, eventos)					
Actividades no-comerciales con una asociación productiva, de comercialización o social (excluido la red de la muestra) (e.g. reuniones, talleres)					
Actividades religiosas					
Grupo de mujeres					
Grupo de jóvenes					
Junta de riego					
Seguro campesino					
Otro_____					
Otro_____					

## C2. Valores y hábitos saludables

¿Algún incidente de diarrea o vómito en el último año? Si – No; ¿Cuántas veces? \_\_\_\_\_

¿El niño se lava las manos después de usar el baño? Si - No

¿La madre o el cuidador-a- se lava las manos antes de preparar la comida? Si – No

Tres tipos de hábitos ideales para fomentar en la edad preescolar (9)	Variable/pregunta	Consecuencia (en base a Aliño et al. 2007)
Nutrición	Maneja bien los utensillos para alimentarse?	
	El ambiente que rodea la alimentación garantiza la interrelación niño-alimentador y hábitos adecuados de alimentación?	Factor protector contra la anorexia y el mal estado nutricional (24)
	El niño es presionado a ingerir más alimentos de lo requerido?	Fomenta consumos que pueden conducir a la obesidad (25)
	Los adultos comentan no gustar de ciertos alimentos en presencia del preescolar?	Puede predisponer al niño a no aceptar los alimentos.
	Niño de 2 años: controla el esfínter anal? (12, 26)	Expresión de la maduración del organismo infantil, pasa también por el eje del entrenamiento (12,
	Niño de 3 años: controla el esfínter vesical en el día?	
	Niño de 5 años: controla el esfínter vesical en la noche?	
Sueño	Qué actividades se realizan para que el niño se relaje antes de ir a la cama en la noche?	Son útiles los regímenes fijos e música suave o lecturas agradables.
	Horario nocturno de sueño debe ser entre 10 y 12 horas	.
	Horario diurno. Niño de 2 años: 4horas	.
	Horario diurno. Niño de 3 años: 1 hora	.
	Niño de más edad va abandonando las siestas.	.
	Duerme con la luz apagada?	El niño debe dormir con luz apagada y a solas (22).
	Duerme a solas?	
Higiene personal	El niño se cepilla los dientes o le cepillan de forma sistemática y correcta?	Hábito bucodental saludable (18, 21)
	El niño recibe baño diario?	Favorecen el desarrollo de hábitos adecuados de higiene personal.
	El niño practica lavado de manos antes de la ingestión de las comidas?	
	El niño practica lavado de manos después de la defecación?	
	Corte de uñas	
Están en condiciones de practicar aseo anal y genital?		

**Anexo 7: Recordatorio 24 horas**

Día:			Familia #:			
Me gustaría saber todo que ha consumido el día de ayer, desde que se despertó hasta que se fue a dormir.						
Momento	Nombre de la preparación	Ingredientes (tipo, preparación, procesamiento, marca)	Cantidad de ingrediente	Origen	Clasificación NOVA	Grupo de alimentos
<p>Origen: PP = producción propia; TF = trueque en feria; TC = trueque en comunidad o con otros; RP = regalado de la producción propia de otro; R = regalado (no de prod propia, o no se sabe origen del regalo) CF = comprado en la feria; CP = comprado directo de productores en la comunidad, otro mercado de compra directa, u otro directo de productor; CM = comprado en un mercado, supermercado o tienda convencional, o comprado en la calle de intermediarios. PC = plato entero comprado (especificar de donde). E = encontrado en el monte, bosque, quebrada, etc.</p>						

