

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

MAESTRIA EN ACTIVIDAD FÍSICA

**Tema: “LA GESTIÓN NUTRICIONAL Y EL PATRIMONIO
ALIMENTARIO ECUATORIANO”**

Trabajo de titulación previo a la obtención del grado académico de Magister en
Actividad Física mención Administración y Gestión Deportiva

Modalidad de Titulación Proyecto de Investigación y Desarrollo

Autor: Licenciado Christian Joel Chifla Chuncho

Director: Ingeniero Javier Sánchez Guerrero, Magister

Ambato – Ecuador

2021

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

A la Unidad Académica de Titulación de la facultad de Ciencias Humanas y de la Educación.

El Tribunal receptor de la Defensa del Trabajo de Titulación presidido por Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magister, e integrado por los señores, Licenciado Camilo Francisco Torres Oñate, Magister, Ingeniera María Fernanda Viteri Toro, Magister, designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Titulación con el tema “**La gestión nutricional y el patrimonio alimentario ecuatoriano**”, elaborado y presentado por la **Licenciado Christian Joel Chifla Chuncho**, para optar por el Grado Académico de Magister en Actividad Física Mención Administración y Gestión Deportiva; una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de titulación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para el uso y custodia en las bibliotecas de la Universidad Técnica de Ambato.

.....

Dr. Segundo Víctor Hernández del Salto, Mg

Presidente y Miembro del Tribunal de Defensa

.....

Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg

Miembro del Tribunal de Defensa

.....

Ing. María Fernanda Viteri Toro, Mg

AUTORÍA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

La responsabilidad de las opiniones, comentarios y críticas emitidas en el Trabajo de Titulación presentados con el tema: “La gestión nutricional y el patrimonio alimentario ecuatoriano”, le corresponde exclusivamente al **Lic. Christian Joel Chifla Chuncho**, Autor bajo la Dirección del Ingeniero Javier Sánchez Guerrero Magister, Director del Trabajo de Investigación; y el patrimonio intelectual a la Universidad Técnica de Ambato.



.....
Licenciado Christian Joel Chifla Chuncho

AUTOR

.....
Ingeniero Javier Sánchez Guerrero Mg

DIRECTOR

DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que el Trabajo de Titulación, sirva como documento disponible para su lectura, consulta y proceso de investigación según las normas de la Institución.

Cedo los Derechos de mi Trabajo de Titulación, con fines de discusión pública, además apruebo la reproducción de este, dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato.



.....
Licenciado Christian Joel chifla Chuncho

C.C 180486443-5

INDICE GENERAL

Contenido

| | |
|---|------|
| APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN | ii |
| AUTORÍA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN..... | iii |
| AUTOR..... | iii |
| DERECHOS DE AUTOR | iv |
| INDICE GENERAL..... | v |
| INDICE DE TABLAS | vii |
| INDICE DE FIGURAS..... | viii |
| AGRADECIMIENTO | ix |
| DEDICATORIA | x |
| RESUMEN EJECUTIVO | xi |
| EXECUTIVE SUMMARY..... | xii |
| CAPÍTULO I..... | 1 |
| EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN..... | 1 |
| 1.1 Introducción..... | 1 |
| 1.2 Justificación..... | 2 |
| 1.3 Objetivos | 4 |
| 1.3.1 Objetivo General..... | 4 |
| 1.3.2 Objetivos Específicos..... | 4 |
| CAPITULO II | 5 |
| ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS..... | 5 |
| 2.1 Antecedentes | 5 |
| 2.2.1 Liderazgo | 9 |
| 2.2.2 Administración..... | 12 |
| 2.2.3 Gestión | 14 |

| | |
|--|----|
| 2.2.4 GESTIÓN NUTRICIONAL | 19 |
| Antecedentes investigativos | 21 |
| Patrimonio Alimentario | 21 |
| Descripción de Objetivos | 23 |
| CAPITULO III | 30 |
| MARCO METODOLÓGICO | 30 |
| 3.1 Ubicación..... | 30 |
| 3.2 Materiales y Recursos | 30 |
| 3.3 Tipo de investigación | 31 |
| 3.5 Población y muestra | 32 |
| 3.6 Recolección de información | 33 |
| 3.7 Procesamiento de la información y análisis estadístico | 33 |
| 3.8 Validación del instrumento de evaluación | 34 |
| CAPITULO IV | 35 |
| RESULTADOS Y DISCUSIÓN | 35 |
| 4.1 Análisis e interpretación de resultados | 35 |
| 4.2 Aplicación de cuestionario | 35 |
| 4.2 Interpretación de resultados..... | 49 |
| 4.3 Validación de hipótesis | 49 |
| Alimentación basada en productos típicos de la región | 55 |
| CAPITULO V | 64 |
| CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES..... | 64 |
| 5.1 Conclusiones | 64 |
| 5.2 Recomendaciones | 65 |
| Bibliografía | 67 |
| ANEXOS | 74 |

INDICE DE TABLAS

Contenido

| | |
|---|----|
| Tabla 1 Materiales y Recursos | 30 |
| Tabla 2 Población y Muestra..... | 32 |
| Tabla 3 Alfa de Cronbach | 34 |
| Tabla 4 Género | 35 |
| Tabla 5 Pregunta 01 | 36 |
| Tabla 6 Pregunta 02 | 37 |
| Tabla 7: Pregunta 03 | 39 |
| Tabla 8 Pregunta 04 | 40 |
| Tabla 9 Pregunta 05 | 41 |
| Tabla 10 Pregunta 06 | 43 |
| Tabla 11 Pregunta 07 | 44 |
| Tabla 12 Pregunta 08 | 45 |
| Tabla 13 Pregunta 09 | 47 |
| Tabla 14 Pregunta 10 | 48 |
| Tabla 15 Prueba de Chi cuadrado | 51 |
| Tabla 16 Prueba de Chi cuadrado | 52 |
| Tabla 17 Prueba de chi cuadrado | 53 |
| Tabla 18 Calorías diarias recomendadas..... | 55 |
| Tabla 19 Comida Pastaza..... | 58 |
| Tabla 20 Bebidas Pastaza..... | 60 |
| Tabla 21 Principales productos | 62 |

INDICE DE FIGURAS

Contenido

| | |
|---|----|
| Figura 1 Teorías de liderazgo..... | 11 |
| Figura 2 Teorías de la administración..... | 13 |
| Figura 3: Procesos de la administración..... | 14 |
| Figura 4 Género..... | 36 |
| Figura 5 Pregunta 01 | 37 |
| Figura 6 Pregunta 02 | 38 |
| Figura 7 Pregunta 03 | 39 |
| Figura 8 Pregunta 04 | 40 |
| Figura 9 Pregunta 05 | 42 |
| Figura 10 Pregunta 06 | 43 |
| Figura 11 Pregunta 07 | 44 |
| Figura 12 Pregunta 08 | 46 |
| Figura 13 Pregunta 09 | 47 |
| Figura 14 Pregunta 10 | 48 |
| Figura 15 Chi cuadrado..... | 50 |
| Figura 16 Resumen de prueba de hipótesis..... | 54 |
| Figura 17 Menú..... | 80 |

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi agradecimiento a Dios en primer lugar por brindarnos salud y vida a toda la familia y también agradecer a mi abuelito y mi tía quienes no pudieron ganar la batalla contra las enfermedades, desde el cielo derramaran sus bendiciones a toda la familia y finalmente a mis padres, hermana y sobrina quienes han sido la más grande motivación para culminar este trabajo.

Mi más grande reconocimiento y agradecimiento al ingeniero Javier Sánchez Guerrero quien con su conocimiento ha sido la mejor guía para culminar este trabajo, a todos los docentes de la Universidad Técnica de Ambato quienes con su enseñanza nos engrandecen no solo en conocimiento sino como seres humanos, al personal administrativo que nos ha brindado la guía para culminar este trabajo de todo corazón gracias a todos.

Chifla Chuncho Christian Joel

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación lo dedico con todo mi cariño a todas las personas que hemos perdido en esta pandemia la cual nos arrebató personas y momentos que son muy difíciles de afrontar.

A mi familia y a Dios en primer lugar, quienes me han apoyado incondicionalmente en todo momento pese a las adversidades brindando motivación constante pese a la tristeza que todos afrontamos

A mi Abuelito Segundo Lorenzo Chuncho quien fue el motor de una familia y el cual nos encamino por el camino de la sabiduría y el estudio siendo un gran hombre ejemplar y dignificante mantener su recuerdo ahora que partió al seno del señor brindándonos su bendiciones a toda su familia.

Finalmente a mis amigos y compañeros de clase quienes han sido un apoyo fundamental en tan duros momentos.

Chifla Chuncho Christian Joel

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
MAESTRÍA EN ACTIVIDAD FÍSICA

TEMA

**“LA GESTIÓN NUTRICIONAL Y EL PATRIMONIO ALIMENTARIO
ECUATORIANO”**

AUTOR: Licenciado Christian Joel Chifla Chuncho.

DIRECTOR: Ingeniero Javier Sánchez Guerrero Magister.

LINEA DE INVESTIGACIÓN

- Desarrollo Territorial y Empresarial.

FECHA: Septiembre 2021

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación está enfocada hacia el análisis de la gestión nutricional la cual requiere una cuidadosa planificación de las actividades su función es optimizar las acciones u operaciones que se realiza para dirigir, administrar, resolver, proyectar todos los recursos, perfilar las acciones a ejecutar y mantener una continua valoración de los resultados obtenidos manteniendo así una continua mejora. La proposición realizada por la Unesco declara a toda práctica, representación, expresión, conocimiento y habilidad como “patrimonio cultural” en relación a la preparación alimenticia consideramos patrimonio cultural alimenticio a todos los alimentos los cuales contengan una representación simbólica, muestren identidad e identifique a una comunidad, región o país. El objetivo de la investigación es determinar la influencia de la gestión nutricional dentro del patrimonio alimentario de la ciudad de Puyo, provincia de Pastaza dentro de la región amazónica. La metodología que se utilizo es cuali-cuantitativa y descriptiva porque nos permite describir el estado natural de la gestión nutricional, así como la importancia del patrimonio culinario en la población actuando sin modificaciones, los sujetos de estudio constan de un grupo que practica danza representativas de la región, sus edades varían de 18 a 23 años realizando sus prácticas dentro de la Universidad Estatal Amazónica con un carácter inclusivo y recreativo, al aplicar una fórmula de muestreo finita con un 95% de confianza, nos arroja un resultado de 203 personas a las cuales se aplica la técnica de encuesta a través de un cuestionario, el 71% manifiesta que es muy importante el patrimonio culinario ecuatoriano, el 50% está de acuerdo que los productos propios de la región son nutritivos y el 70% está totalmente de acuerdo que la gestión nutricional es aplicable al patrimonio culinario, manteniendo la práctica preservación y difusión del patrimonio alimentario como una imagen de su identidad, se recomienda contar con un menú el cual contenga productos regionales ayudando a preservar su identidad así como su cultura y el desarrollo de múltiples beneficios en la población

Descriptores: gestión nutricional, edades, patrimonio alimentario, acciones, región, preservación, identidad, cultura, productos, representación, amazónica.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
MAESTRÍA EN ACTIVIDAD FÍSICA

THEME:

**"NUTRITIONAL MANAGEMENT AND THE ECUADORIAN FOOD
HERITAGE"**

AUTHOR: Licenciado Christian Joel Chifla Chuncho.

DIRECTED BY: Engineer Javier Sánchez Guerrero Magister.

LYNE OF RESEARCH:

- Territorial and Business Development.

DATE: September 2021

EXECUTIVE SUMMARY

This research is focused on the analysis of nutritional management which requires careful planning of activities, its function is to optimize the actions or operations that are carried out to direct, manage, solve, project all resources, outline the actions to be executed and maintain a continuous assessment of the results obtained thus maintaining continuous improvement. The proposal carried out on by UNESCO declares all practice, representation, expression, knowledge and ability as "cultural heritage" in relation to food preparation. We consider food cultural heritage to all foods which contain a symbolic representation, show identity and identify a community, region or country. The objective of the research is to determine the influence of nutritional management within the food heritage of the city of Puyo, Pastaza province within the Amazon region. The methodology used is quali-qualitative and descriptive because it allows us to describe the natural state of nutritional management, as well as the importance of culinary heritage in the population acting without modifications, the study subjects consist of a group that practices representative dance of the region, their ages vary from 18 to 23 years of age doing their practices within the Amazonian State University with an inclusive and recreational character, applying a finite sampling formula with 95% confidence, it gives us a result of 203 people who are applied a survey through a questionnaire, 71% state that the Ecuadorian culinary heritage is very important, 50% agree that the region's own products are nutritious and 70% fully agree that nutritional management is applicable to culinary heritage maintaining the practice, preservation and dissemination of food heritage as an image of its identity, it is recommended to have a menu which contains regional products helping to preserve its identity as well as its culture and the development of multiple benefits in the population

Keywords: nutritional management, ages, food heritage, actions, region, preservation, identity, culture, products, representation, Amazonic.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 Introducción

La presente investigación está basada en el tema “La Gestión Nutricional y el Patrimonio Alimentario Ecuatoriano” a desarrollarse en la Universidad Estatal Amazónica ubicado en la ciudad de Puyo, provincia de Pastaza.

Al hablar de gestión se puede decir que es el conjunto de acciones cuya finalidad es resolver un problema o cumplir un objetivo, es la interacción de todo lo que engloba una empresa u organización, manejando los diferentes recursos en vistas de cumplimientos de objetivos y metas previamente planteadas las cuales forman parte de un proceso cíclico, este a su vez respondiendo a las diferentes necesidades que cada persona requiere (Murray, 2002).

Actualmente se ha perdido el espíritu de cambio dentro de las organizaciones deportivas teniendo una deserción por los intereses y el bienestar estudiantil en los administradores siendo un derecho estipulado en la LOES;

“Art. 2.- Objeto.- Esta Ley tiene como objeto definir sus principios, garantizar el derecho a la educación superior de calidad que propenda a la excelencia, al acceso universal, permanencia, movilidad y egreso sin discriminación alguna” (Asamblea Nacional , 2018,p.07).

Los cambios a los cuales se ven expuestos las organizaciones están llenas de retos los cuales son inevitables, la geografía donde se desenvuelve juega un papel importante debido a la interacción con personas, recursos, ideología, economía, etc. La toma de

decisiones es importante para poder competir en un ambiente completamente globalizado, el miedo en afrontar cambios es evidente en vista de que las organizaciones prefieren mantener un manejo tradicional en lugar de innovar sistemas que optimizan el tiempo y recursos incluyendo tecnología de por medio, no obstante la cultura organizacional infiere en cada persona al brindar sentido de pertinencia hacia la organización (Torres Herrera, 2019).

El déficit en información sobre la gestión nutricional nos abre una ventana para el desarrollo de la presente investigación brindando un aporte hacia el manejo de la gestión nutricional basada en el patrimonio culinario ecuatoriano, utilizando las instituciones y población de la Universidad Estatal Amazónica, al cursar una educación virtual en los actuales momentos, por la pandemia mundial, se realiza mediante encuestas en línea bajo el respaldo de la investigación bibliográfica la cual enlaza las dos variables. En nuestro país estamos amparados por el Plan Nacional De Desarrollo, quien manifiesta que; “asumirá la protección y garantía de los derechos de la naturaleza. Manejo responsable de recursos naturales para beneficio de la sociedad” (pág. 33)

Es importante mencionar que la gestión nutricional nos permite administrar todos los ámbitos que engloba una organización al poseer todos los recursos para optimizar el funcionamiento en una persona creando un ambiente óptimo para su desarrollo y funcionalidad, derecho fundamentado en el objetivo 01, letra 1.3 “Combatir la malnutrición y promover hábitos y prácticas de vida saludable, generando mecanismos de corresponsabilidad entre todos los niveles de gobierno, la ciudadanía, el sector privado y los actores de la economía popular y solidaria” (pág. 49).

1.2 Justificación

El presente trabajo de investigación es de interés al tener un gran desconocimiento sobre el manejo de la gestión nutricional dentro de las organizaciones deportivas, en la actualidad las universidades garantizan la educación a sus estudiantes mediante el

art 77 de la LOES que manifiesta “Serán beneficiarios quienes no cuenten con recursos económicos suficientes, los estudiantes regulares con alto promedio y distinción académica o artística, los deportistas de alto rendimiento que representen al país en eventos internacionales, las personas con discapacidad, y las pertenecientes a pueblos y nacionalidades del Ecuador a condición de que acrediten niveles de rendimiento académico regulados por cada institución” (pág. 34). Sin embargo, se ha notado una disminución en la práctica deportiva debido a varios factores como el conseguir una carrera universitaria o la economía personal (Expreso, 2020).

La gestión es muy importante al implementar acciones que nos permite cubrir esas necesidades al mejorar el ambiente educativo y la estabilidad de los estudiantes dentro y fuera de la institución, las diferentes actividades están encaminadas a la valoración de nuestra cultura y optimización de los recursos nacionales el cual nos permite tener un mejor uso y enseñanza sobre la alimentación de estudiantes, deportistas y personas en general en base a la riqueza culinaria que posee nuestro país. La factibilidad de esta investigación se basa en la rápida obtención de recursos e información sobre productos nacionales y en si el producto mismo, diferentes son sus usos y beneficios teniendo información científica, así como los usos tradicionales que se da a los productos.

Mediante la gestión nutricional se busca satisfacer las necesidades nutricionales utilizando productos y recursos nacionales el cual causa un gran impacto en nuestra provincia, al tener una propuesta de alimentación en base a la ingesta basada en platos, comidas y productos los cuales representan el patrimonio culinario nacional (Solarte, 2010). La gestión nutricional enfocada hacia los estudiantes y deportistas está representada por la administración institucional de esta manera se brinda transparencia en los procesos integrando la cultura organizacional en cada uno de los participantes.

Los beneficiarios de realizar una gestión nutricional nos permiten promocionar los productos y la alimentación nacional, la cual impulsa el consumo y mejoramiento de la economía local, además de garantizar los derechos de los estudiantes y brindar un mejor estado inmune, fisiológico, anatómico, etc. Sus principales beneficiarios son los

estudiantes, personal administrativo, docentes, al tener una mejor alimentación mejora su estado físico el cual permite tener una mayor competitividad a nivel académico y deportivo.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo General

Determinar la influencia de la gestión nutricional y el patrimonio alimentario ecuatoriano en el grupo de danza de la “Universidad Estatal Amazónica”.

1.3.2 Objetivos Específicos

Identificar las características nutricionales del patrimonio alimentario ecuatoriano

Determinar la gestión nutricional enfocada a la danza en la Universidad Estatal Amazónica

Analizar la alimentación típica ecuatoriana sugerida en función al lugar geográfico de la actividad.

CAPITULO II

ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

2.1 Antecedentes

En el inicio de la presente investigación es primordial conocer el significado de la gestión nutricional basada en el patrimonio alimentario ecuatoriano estando garantizada “cuando toda persona en todo momento tiene acceso económico y físico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y preferencias en cuanto alimentos a fin de llevar una vida sana y activa” (Carla, 2011 citado en FAO, 1996: Artículo 1). Ecuador al estar ubicado en la situación geográfica 0°0'0" en América del sur, cuya extensión es de 283.561 Km, nuestro país posee cuatro regiones (costa, sierra, oriente, región insular) formando una amplia gama de diversidad y clima estando entre los 12 países mega diversos representando un 60 y 70% de la biodiversidad del planeta (FAO, 2011). El plan nacional del buen vivir y la constitución en los años 2008 y 2017 respectivamente consideran priorizar el cultivo campesino teniendo un 64% de producción y consumo nacional.

La presente investigación tiene la visualización de resolver la falencia en la gestión nutricional dentro del campo de la gestión deportiva, al manejar decisiones administrativas ya sea de carácter interno o externo de los clubes especializados siendo estos de carácter público o privado se ha mostrado una continuidad hereditaria en el manejo de las organizaciones de carácter deportivo y recreacional, consecuentemente el déficit en la disposición de conocimiento basado en el mejoramiento de las características del ser humano no aprovecha los amplios recursos que tenemos a nuestra disposición, es así que se debe mejorar la gestión nutricional a través del manejo e investigación de una amplia gama de productos naturales de carácter nacional que posee nuestro país al tener cuatro regiones naturales y una salida al océano pacífico

acompañado de la variada climatología y geografía territorial hace factible y amplía la presente investigación.

De acuerdo a (Ecured, 2014), la ciudad de Puyo es conocida como “corazón de la Amazonía”, siendo la cabecera cantonal de la provincia de Pastaza ampliamente reconocida por alto desarrollo en la agricultura, ganadería y el turismo siendo estas sus principales fuentes de desarrollo. Consta de un 80% de flora y fauna en la totalidad de su territorio sobresaliendo; frutas, flores, plantas y animales silvestres los cuales en sus orígenes fueron consumidos por la población aborigen y colonizadora tomando de ellas vitaminas, proteínas, carbohidratos, etc. La riqueza gastronómica aún se preserva en esta población y en la mayoría de la población ecuatoriana en todas sus regiones se mantiene la comida tradicional también llamada “platos típicos” propios de cada región los cuales aportan a una dieta la cual no ha sido estudiada, sin embargo esta ha sido la fuente de alimentación de la población desde sus orígenes manteniéndose la tradición y cultura.

Dentro del carácter global hay organizaciones que promueven los planes de mejoramiento nutricional es así que el programa de salud y nutrición UNICEF manifiesta;

“El Programa de Salud y Nutrición tiene el objetivo de contribuir al mejoramiento y desarrollo de la salud infantil y materna, desde el embarazo hasta la adolescencia, a través de la promoción de comportamientos saludables. El Programa se enmarca dentro de la iniciativa global “Una promesa renovada para las Américas: Reduciendo inequidades en la salud reproductiva, materna y del niño”. Además, el Programa se alinea con las metas del Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017, con el objetivo de apoyar políticas públicas” (UNICEF, 2017 citado por Martínez, 2017).

Uno de los factores determinantes en el buen estado de salud de las persona es la nutrición aportando al desempeño funcional de carácter mental y físico, mediante el conocimiento en la productividad que brinda la ingesta adecuada de alimentos resulta fundamental para el ser humano saber los beneficios que brinda el consumo nutricional en el desarrollo y conservación anatómica, funcional, biológica del cuerpo humano así

como las consecuencias de no tener una buena gestión nutricional provocando un déficit nutricional en los deportistas ya sea este por aspectos; administrativos, socioeconómicos o culturales (Freire, 2015), dentro de las entidades deportivas tenemos una organización la cual destina fondos y recursos manejados por el gerente administrativo el cual debe basar sus decisiones en las necesidades de los participantes dentro del ambiente regional en el cual se encuentren.

La práctica de actividad física dentro de varias disciplinas deportivas está enmarcada en sus inicios por edades desde inicial escolar continuando dentro del programa educativo hasta las carreras universitarias ya sea de carácter nacional o internacional, optando por juegos como base de sus primeras experiencias deportivas sobre las cuales están sentadas las bases de sus posteriores prácticas, según la investigación realizada por (Martínez, 2017), manifiesta que los deportes practicados de manera exteriorizada son el fútbol y sus practicantes en su mayoría son del género masculino no obstante esta práctica conlleva a un gran gasto energético el cual no está equilibrado con una buena dieta nutricional. Teniendo como base que la cultura nacional no brinda educación en nutrición saludable manteniendo un gran déficit en la gestión nutricional desde el hogar hasta las más altas entidades deportivas.

En una investigación realizada en España por (García de Lorenzo, 2009), en la cual manifiesta que la nutrición se debe trabajar mediante un modelo de gestión para las unidades de nutrición clínica y dietética, la cual debe estandarizar la alimentación no solo a nivel institucional sino a nivel nacional basado en naturalizar los recursos con una normativa de regulación permitiendo garantizar la continuidad asistencial desde la toma de decisiones administrativas, sus delegaciones la ejecución y la conexión primaria con el beneficiario. Se deben considerar los planes estratégicos de cada departamento analizando su implementación con estándares de calidad y desarrollar el proceso de evaluación bajo cuadros de mando de ejecución. No obstante la complicación son los diferentes cuadros y la personalización que debe tener la nutrición en cada persona para poder obtener una respuesta óptima en su recuperación.

Otra investigación realizada con el tema “Relación del modelo de gestión nutricional personalizado y la satisfacción de pacientes hospitalizados en la Clínica Good Hope Lima, 2018” elaborada por (Rojas Apolinario, 2020) da a conocer un estudio realizado entre la personalización de un modelo de gestión y su evaluación con la calidad de satisfacción, la cual es manejada con un método personalizado en nutrición y evaluado por una encuesta de calidad de servicio arrojando la conclusión de no tener un vínculo o enlace concreto entre el modelo de gestión manejado por la organización y la satisfacción que brinda al cliente, debido a no poseer elementos tangibles, fiabilidad, seguridad, confianza, empatía son aspectos que no se manejan desde el ámbito administrativo teniendo como recomendación el brindar capacitaciones al personal que ejecuta de manera personal con el cliente.

En la investigación realizada por (García, 2020) con el tema “prototipo de sistema de gestión nutricional con optimización de compras alimenticias” menciona que mediante la creación de una App de uso nutricional se puede optimizar las compras de tal manera que solo se compre lo necesario, instalando así una nueva forma de visualizar las necesidades alimenticias en cada ser humano encaminado a la compra y consumo de comida saludable teniendo en sus resultados una gran aceptación y estadísticas favorables que avalan la instalación de una App para la compra y consumo de alimentos.

De acuerdo a los datos de la investigación realizada, Carla (2011) con el tema “Seguridad alimentaria en Ecuador desde un enfoque de acceso a alimentos” (pág. 1), nos da a conocer tres tipos de programas de alimentación existentes en Ecuador.

El Programa de Alimentación Escolar tiene tres fases que son; diseño, ejecución y evaluación su inicio se da en los años 1990 estando a cargo de la dirección del MINEDUC, el programa está establecido para la educación general básica la cual entrega kits alimenticios a niños que comprenden las edades desde los 5 hasta los 14 años en instituciones siendo estas particulares, municipales o fiscales que se encuentran en una situación geográfica con un alto índice de pobreza y desnutrición

su base tiene objetivos como: la relación entre la desnutrición y el hambre de los niños al inferir con el fracaso escolar, el programa brinda como meta alimentación a niños independientemente de su cultura, religión, ideología o condición humana (Figueroa Pedraza, 2005).

El Programa Alimentate Ecuador, ha evolucionado desde el año 2001 siendo su prioridad el brindar y satisfacer con alimentación a toda la población vulnerable siendo ejecutada por Ministerio de Inclusión Económica y Social, el presupuesto general del programa está manejado por el estado Ecuatoriano, Sión (2006) “por lo tanto debe reportar informes de avances al Ministerio de Coordinación de Desarrollo Social (MCDS), y al Ministerio de Economía y Finanzas” (pág. 26), su ejecución es funcional mediante vínculos estratégicos con las juntas parroquiales, los alimentos se adquieren y distribuyen bajo el Programa Mundial de Alimentos.

Programa Nacional de Alimentación y Nutrición fue inicialmente gestado en 1988 bajo el nombre de programa de asistencia de cuidado infantil estando en la actualidad a cargo del Ministerio de Salud desde el año 2000 bajo las siglas PANN enfocado en brindar recursos nutricionales a los bebés de 0 a 3 años, las mujeres embarazadas y en proceso de lactancia, extendiendo en el año 2002 el complemento alimentario de (mi papilla y mi bebida). Mejorar el estado nutricional en mujeres Embarazadas y bebés es su principal objetivo añadiendo a esto que se brinda vigilancia nutricional, educación alimentaria y enseñanza sobre buenos hábitos alimenticios evitando retrasos de crecimiento o desnutrición en bebés o sus madres (Mariana, 2008).

2.2 Gestión Nutricional

2.2.1 Liderazgo

Al iniciar una investigación es importante tomar en cuenta ciertas definiciones que nos darán una amplia percepción de lo que es la Gestión en esta ocasión vinculada a la

Nutrición así por ejemplo podemos hablar sobre el liderazgo, uno de los ejes fundamentales de una buena gestión es el saber liderar un grupo u organización; la búsqueda de una definición a la palabra liderazgo, el comprender como ser in líder, trabajar mediante la toma de decisiones basadas en el bienestar de la organización no permite tener una definición clara. (Ralph, 1974) En su libro “Manual de liderazgo” nos habla sobre la importancia del comportamiento, estabilidad, surgimiento del liderazgo y el poder social que conlleva manejarlo ya sea entre líder y seguidor o el rol de líder de grupo.

Un sin número de personas ha buscado por años manejar el liderazgo, existen amplios datos estadísticos de puntos de vista de cómo ser un líder y la búsqueda continua al no tener una correcta visión de cuál es el prototipo de líder, en sus inicios se cree que el liderazgo es una cualidad personal propia de un individuo desde el nacimiento quien velara por las personas que lo rodean con su sabiduría innata, una visión más actual de liderazgo nos enfoca en un perfil con buenas virtudes, valores y aceptación de las masas para tener su aprobación y aceptación, el gestionar liderazgo para promover el trabajo en equipo generando un ambiente de confianza encaminada hacia un mismo objetivo dentro de una organización, es muy importante el estar basado en valores revelando aspectos gerenciales por parte de un líder ejecutados a través de estrategias de acción y ejecución (Silva, 2017).

El liderazgo tiene una gran evolución partiendo desde el siglo XIX con la teoría del gran hombre hasta el siglo XX con la teoría de las relaciones, cada una de ellas en sus diferentes fases evolutivas se encuentran estrechamente enlazadas debido a que una depende de la anterior para su evolución y mejoramiento.

Figura 1 Teorías de liderazgo



Fuente: (Alvarez Kelsey, 2020)

Elaborado por: Christian Joel Chifla

La teoría de las relaciones humanas del siglo XX es quien se ha implantado en los aspectos administrativos al venir evolucionando desde la primera teoría de súper hombre con características de personalidad desde su nacimiento, otro rasgo con el que cuenta es la teoría situacional debido al intercambio de información con las masas sobre situaciones que se presenten y brindar el intercambio de ideas de solución, la teoría de comportamiento juega un papel fundamental al delegar funciones de manera democrática logrando que todos se involucren y se sientan parte del cumplimiento de un mismo objetivo finalizando con la teoría de influencia al ser la guía que motive a todos hacia el camino que conlleva el cumplimiento de un objetivo (Alvarez Kelsey, 2020).

Finalmente las teoría de tipos de liderazgo brinda dos tipos de líder que son; el transaccional (liderazgo gerencial, basado en recompensas y castigos) y el transformacional (alienta, motiva en cambios e innovaciones) la unión de estos dos tipos sería la conjugación perfecta no obstante el liderazgo es una función que depende de la utilización estrictamente de la comunicación y motivación de manera efectiva en el talento humano, de esta manera se podrá cumplir con los objetivos propuestos y consecuentemente el cumplimiento de las metas.

2.2.2 Administración

Al hablar de Administración somos conscientes que los mandos de ejecución, planificación y dirección de diferentes actividades nos permiten cumplir con los objetivos de manera eficiente y eficaz utilizando los diferentes recursos al máximo gestionando con miras de cumplir los objetivos, ahora relacionando lo anterior podemos decir que se puede tener un buen plan estratégico, pero si no se tiene la esencia de la persona que será un líder, el cual influya en los demás como un impulso a conseguir fines en común creando un clima organizacional bajo la administración de procesos y decisiones, analizados sobre la administración según la investigación realizada por (Alvarez Kelsey, 2020).

La teoría administrativa tiene su origen desde tiempos remotos y cada vez evoluciona proyectándose como ciencia se adapta al contexto en cada una de sus etapas la cuales sirven de base para la siguiente teoría, a continuación detallamos varias teorías las cuales van detalladas por sus expositores y enfoques.

Figura 2 Teorías de la administración

| Teorías administrativas | Principal (es) exponente (s) | Énfasis | Principales enfoques |
|---|---|--|--|
| Teoría de la Administración Científica | Frederick Winslow Taylor | En las tareas | Racionalización del trabajo en el nivel operacional. |
| Teoría Clásica de la Administración | Henry Fayol | En la estructura y funciones | Organización formal. Principios generales de la administración. Funciones del administrador. |
| Teoría de la burocracia | Max Weber | En la estructura y reglamentación de su funcionamiento | Organización formal burocrática. Racionalidad organizacional. |
| Teoría de las Relaciones Humanas | Hugo Munsterberg y Elton Mayo | En las relaciones interpersonales | Organización informal. Motivación, comunicación, liderazgo y dinámica de grupo. |
| Teoría del Comportamiento Organizacional | Abraham Maslow, Douglas Mc. Gregor, Chris Argyris | En las personas | Estilos de administración. Teoría de las decisiones. Integración de los objetivos organizacionales e individuales |
| Teoría de la Calidad Total | Edwards Deming, Philip Crosby, Kaoru Ishikawa, Armand Feigenbaum, Joseph Jurán | En la tecnología y las personas | Compromiso, participación, comunicación, trabajo en equipo y planificación como elementos de la calidad total. |
| Teoría Z | William Ouchi | En las relaciones humanas como complemento a la administración científica. | Participación en la toma de decisiones, comunicación, trabaja en equipo. |
| Teoría de las organizaciones como sistemas sociales | Daniel Katz y Robert Kahn | Carácter cíclico de los eventos sociales y relaciones entre ellos | Organización como un sistema social, abierto, en interacción con el ambiente. |
| Nueva Teoría de las Relaciones Humanas | Thomas J. Peters y Robert H. Waterman | En las personas | Relación condiciones laborales – estado de los trabajadores. Seguridad en el trabajo. Estimulación de la creatividad y recompensas a los trabajadores. |
| Teoría de la Contingencia | A. D. Chandler, T. Burns y G. M. Stalker, J. Woodward y P. Lawrence y J. Lorsch | Relación ambiente estructura de la organización | Análisis de la relación funcional que se establece entre el ambiente y las estructuras y técnicas administrativas. |
| Teoría del Desarrollo Organizacional | Warren Bennis, Edgar Schein, Robert Blake, Jane Mouton... | En las personas | Cambio organizacional planeado. Enfoque de sistema abierto. |

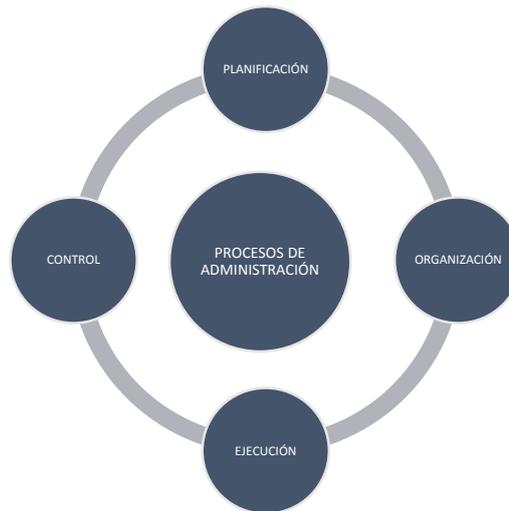
Fuente: (Macías, Evolución de la teoría administrativa. Una visión desde la psicología organizacional., 2002).

Elaborado por: Macías 2002

Mejorar el uso de recursos para el bienestar de la sociedad mediante la toma de decisiones en la cual un cierto número de recursos es distribuido a varias alternativas de tal manera que se cumplan los objetivos planteados mediante las funciones básicas de la administración, todas las actividades realizadas deben estar enfocadas en eficiencia y eficacia en el manejo de una empresa la cual debe satisfacer todas las necesidades en una organización (Guerra, 1992). La búsqueda de un mejor desempeño y nuevas oportunidades brindan una mayor presión laboral la cual crea tensión en la administración y toma de decisiones, es importante recordar los diferentes procesos que han evolucionado mediante varias teorías las cuales permiten en la actualidad analizar y tomar mejores decisiones al momento de administrar una organización.

Mediante la distribución de estos procesos y sus evoluciones consecuentes a las funciones de la administración se precisa el; planificar, organizar, ejecutar y controlar. Esta línea es sustentada por Fayol como autor principal en los procesos administrativos como núcleo teórico enfocado al cumplimiento de objetivos (Fayol H. , 1916).

Figura 3: Procesos de la administración



Fuente: (Fayol H. , 1916)

Elaborado por: Christian Joel Chifla

2.2.3 Gestión

La gestión ha evolucionado con el pasar de los años desde los inicios de administración científica planteada por Taylor, el avance de nuevas tecnologías han presentado nuevas relaciones en el manejo de productos y servicios brindando una mejor satisfacción en los resultados, varios modelos y teorías sobre la interpretación que enlaza el manejo de la conducta administrativa dentro de una organización, el eje fundamental es cumplir objetivos y metas. Sin embargo, el manejo administrativo debe encaminar la manera más rápida y exequible en la optimización de recursos así como del talento humano, el gerente o líder que se encuentra a cargo de la toma de decisiones tiene claro el manejo de su empresa u organización dentro de un método o sistema ya establecido siendo un argumento de carácter mundial debido a la evolución de una nueva sociedad con alta demanda en información y conocimiento a los cuales se tiene acceso creando

la necesidad de plantear nuevas estrategias las cuales permiten a la organización sostenerse en el mercado cumpliendo con las necesidades de sus usuarios (Hernández Palma, 2011).

En la actualidad toda empresa afronta un mercado muy competitivo siendo la globalización de la economía la competencia más fuerte, el marketing virtual es una de las características predominantes conjuntamente con el comercio internacional buscan la captación de las grandes masas de clientes. No se puede olvidar que la tecnología y la informática han ido remplazando la era industrial debido a la gran demanda en eficiencia y eficacia y rapidez que la población actual demanda, es necesario estudiar el impacto que han producido todos estos cambios en el entorno empresarial movilizandolos recursos; humano, organizacional y relacional (Antonio, 2013).

En Ecuador el Plan Interseccional de Alimentación y nutrición busca alcanzar una adecuada nutrición en toda su población en base a organización y responsabilidad de los principales organismos del estado la ciudadanía con olvidar el sector privado. El fortalecimiento en la coordinación y corresponsabilidad de todas las organizaciones que influyen de manera directa o indirecta en un entorno de producción alimentaria con una política que abarca elección de gobiernos por resultados anclados al cumplimiento de las responsabilidades en sectores como; salud, educación, agricultura, etc.

Las líneas de acción inician en la asignación de un presupuesto, los GADS, actúan de acuerdo a las necesidades en indicadores de salud y nutrición así como la prevención de enfermedades, el monitoreo de las acciones en consecuencia de la implementación de encuestas nos permite monitorear el plan y su proceso administrativo en la toma de decisiones, la ejecución del plan en varios niveles requieren responsabilidad y compromiso con sus planes de acción a nivel nacional se definen políticas de ejecución y a nivel local para la ejecución de la cartera de servicios (Ministerio de Salud Pública del Ecuador, 2018).

El manejo de una empresa depende en la elaboración de un plan de acción el cual contenga el manejo de todos los recursos materiales y humanos que efectuados en conformidad cumplan con las metas propuestas, mediante la teoría clásica de Henry Fayol se plantea catorce principios de la administración (Fayol,1991 citado en Barreno Salinas, 2019,p.62).

1. División del trabajo

La división de trabajo es el elemento quizás más significativo debido a ser primordial el existir una distinción en las responsabilidades, al especializar su trabajo en tareas específicas que la desempeñan a diario será mayor su desempeño y eficiencia en vista a obtener la experiencia en la ejecución cotidiana de sus actividades.

2. Autoridad

Este principio se basa en ordenes de carácter jerárquico es decir de arriba hacia abajo, el administrador debe tener autoridad personal dar ordenes a sus subordinados en la realización de labores.

3. Disciplina

La disciplina sin duda marca una parte esencial de una empresa debe estar claramente definida por todos los miembros participantes ya sea de manera directa o indirecta todos deben respetar reglas y acuerdos que rigen una organización, se debe manejar con cautela en vista de no ser la mejor manera de obtener una democracia.

4. Unidad de mando

La unidad de mando se basa en las ordenes de un miembro superior en jerarquización bajo la influencia de una unica persona que reporta de manera directa sus ordenes y a quien debe rendir cuentas de su desempeño.

5. Unidad de dirección

Este principio define que toda la organización debe tener un mismo objetivo enfocado en una planificacion con el gerente a la cabeza cuyos departamentos obedecen a la orden de un solo ente superior.

6. Subordinación del interés individual al bien común

Toda la organización debe manejar un interés común en el cual ninguno de los integrantes tiene una prioridad, el éxito de una organización se basa en el compromiso de cada persona sin interes familiar, económico o social, manteniendo su desempeño con un amplio sentido de pertenencia.

7. Remuneración

Las retribuciones por trabajos realizados de acuerdo a su rango laboral son un derecho justo y merecido en cada miembro de la organización, la cantidad salarial es de acuerdo al trabajo realizado siendo justo de justo acuerdo entre empleados y empleadores.

8. Centralización

El proceso de centralización consiste en reducir la participación de los subordinados en la toma de decisiones, tomando únicamente los mandos de las gerencias o altas direcciones para luego ser enviadas a los jefes de departamentos y ellos a su vez direccionar a los departamentos de primera línea los cuales realizan el mando de acción directo.

9. Jerarquía

Este principio nos da a conocer que existe un solo orden sobre las decisiones y comunicación siendo el sentido vertical (arriba hacia abajo) la única cadena de autoridad.

10. Orden

Es una manera óptima y precisa de mantener todo en su respectivo lugar ya sea en recursos personales o materiales dentro de parámetros de tiempo concretos por otro lado también hace referencia al mando ejecutivo de un ente superior.

11. Equidad

El sistema de justicia es quien representa este principio, al brindar amabilidad se crea un ambiente laboral óptimo en el cual se desarrolla actividades sin encontrarse bajo presión.

12. Estabilidad de personal

La contratación de personal adecuado a su cargo nos garantiza este principio al brindar estabilidad en el continuo trabajo de un departamento, el contar con una constante capacitación hacia el personal nos brinda la oportunidad de siempre tener eficiencia y eficacia en el trabajo además de la permanencia asegurada de todos los miembros de la organización.

13. Iniciativa

La democracia implica crear libertad e iniciativa en todo el personal ya sea en un líder o subordinados para crear nuevas ideas y planes en mejora de la organización.

14. Espíritu de grupo

El ambiente laboral es imperante al tener el compromiso, responsabilidad, equidad, comunicación, etc. Todos deben predominar la importancia en el cumplimiento de objetivos planteados bajo el empleo de la comunicación directa.

Mediante la concepción de los 14 principios propuestos por (Fayol, 1994 citado en Sanchez Javier, 2020). Siendo los principios relacionados a la gestión nutricional redefinidos en base a necesidades de creación de procesos de investigación sin perder la esencia del autor.

2.2.4 GESTIÓN NUTRICIONAL

El manejo de acciones o recursos que nos permite cumplir un objetivo en común ya sea por una organización pública o privada encabezada por un líder cuyas decisiones crean un excelente ambiente laboral, un amplio interés en el manejo de talento humano y recursos provee un sostenimiento en el mercado. La gestión nutricional dirige sus acciones en la obtención del proceso costo – beneficio mejorando sus estándares de calidad en un entorno competitivo, satisfacer las necesidades nutricionales de las personas que la requieran durante su participación en la organización.

La necesidad de poseer un modelo nutricional ha llevado a innovar varias opciones entre ellas el modelo desarrollado por Pinzón Espitia (2015); la finalidad es elevar la calidad nutricional en base a un soporte nutricional y enseñanza la cual tiene una amplia aceptación por su carácter personalizado y transparencia en el manejo de recursos. Un equipo de nutricionistas realiza el diagnóstico en cada una de las persona

para consiguientemente elaborar un plan nutricional el cual sera registrado bajo seguimiento continuo hasta su finalización en base a sus necesidades.

La gestión nutricional implica realizar diligencias encaminadas al cumplimiento de objetivos, la acción o efecto de gestionar una o varias actividades nos permite optimizar tiempo y trabajo en la organización el autor (Folgueras, 2015), incluye tres pasos;

- La disponibilidad de recursos
- Coordinación de las actividades en conjunto
- Rendición de cuentas

La ciudadanía delega a los órganos gubernamentales la disponibilidad de recursos estando a bajo su responsabilidad el satisfacer necesidades de carácter público, la coordinación de actividades de carácter rutinario es un conjunto estrechamente relacionado en la obtención de resultados toma en cuenta factores como: diagnostico, soporte, alimentación, nutrición, educación etc. La evaluación consta bajo medidores de calidad basados en hechos los cuales arrojan datos estadísticos para analizar el cumplimiento de los procesos, siendo fundamental el seguimiento y corrección para un mejoramiento continuo enfocado siempre en la nutrición.

La nutrición es un elemento vital en los deportistas, juega un papel importante dentro de cada competición o entrenamiento en personas que realizan actividad física va de acuerdo a las necesidades de cada individuo. El balance de su dieta le ayuda a soportar sus entrenamientos, el riesgo de enfermedades o lesiones disminuye, la composición muscular y sus tejidos modifica de acuerdo a su alimentación, cada persona necesita una dieta diferente de manera constante para obtener la energía óptima para su dieta diaria con fuentes de hidratos de carbono, proteína, vegetales, frutas, cereales, aceites, debe satisfacer las necesidades de vitaminas y minerales esenciales. La hidratación es un tema importante debido a la alta demanda física que implica las actividades a realizarse debiendo ser constante y de educación personal el mantener una adecuada hidratación, todo esto debe ser garantizado por los entes superiores quienes aseguran

el bienestar de cada persona para su óptimo desempeño y representación de la organización (Comite Olimpico Internacional, 2012).

Antecedentes investigativos

Patrimonio Alimentario

La alimentación es una de las necesidades básicas del ser humano y puede significar, probablemente, la raíz de una cultura. Se debe tener en cuenta que antes de la revolución industrial y de la globalización, los habitantes estaban limitados a lo que podían recolectar y producir de forma local; es por ello, que los sistemas patrimoniales alimentarios se desarrollaron en ese contexto; es decir, tratando de buscar la manera más simple y eficiente de producir y crear alimentos que sean bastante nutritivos. Fue así que el patrimonio alimentario siguió evolucionando con el ingreso de productos de otros lugares y fueron adaptados por sus pobladores, de forma útil (Medina, Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística, 2017).

El patrimonio se refiere a algo heredado de un pasado lejano. Se construye a partir de aquellos elementos que son considerados parte de la propia cultura, de la que se desglosa la cultura inmaterial; siendo un ejemplo la alimentación, que forma parte de lo “patrimonializable” y es de gran importancia para las identidades, como también para su desarrollo local y turístico, porque se definen patrimonialmente a través de los alimentos y platos seleccionados que los preparan y comen (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).

El patrimonio en la sociedad puede considerarse un acuerdo entre miembros individuales y agrupaciones que la conforman, quienes se sienten identificados con distintos aspectos culturales, los cuales por este mismo hecho deben ser conservados y transmitidos a futuras generaciones (Medina, La construcción del patrimonio cultural

inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea: el caso de la Dieta Mediterránea, 2018).

En la cocina patrimonial ecuatoriana es muy importante el uso de ingredientes tradicionales, ya que éstos definen el sabor y la calidad del producto elaborado, su forma de producción y la manera de interactuar entre sí para crear un plato; son el resultado de formas complejas de conocimiento; es decir, de siglos de experimentación cultural; por ello, el alimento patrimonial no solo hace alusión a las distintas maneras de preparación que tiene un lugar, sino también, a aquellos productos que son utilizados como ingredientes; es así que, algunos de los considerados patrimonio alimentario ecuatoriano son: cebada, papa, melloco, maíz, trigo, fréjol, lenteja, arveja, yuca, chocho; entre otros (Vallejo, 2016).

El patrimonio alimentario del Ecuador es amplio y variado, porque su gran biodiversidad, existente en las regiones naturales de este país, le permite producir casi cualquier producto, desde la época de la conquista hasta la actualidad, a través de adaptaciones y modificaciones en su gastronomía natal; la que se ha transmitido de generación en generación, gracias a la presencia de las nacionalidades indígenas existentes, que permiten proyectar que su alimentación estaría llena de conocimientos ancestrales y representa un medio de comunicación y vínculos afectivos dentro de la sociedad. (Campos & Favla, 2018).

El patrimonio alimentario puede ser justificado por la aprobación de la gastronomía y comida tradicional de sus habitantes, quienes son los encargados de consumir, promover y proteger este legado; por otra parte, hay que tener en cuenta que, en un mundo globalizado, el patrimonio es cambiante, pues la cultura y sociedad también lo son, por lo que es necesaria la aceptación (de dicho patrimonio) por los agentes sociales que conforman un país, región o ciudad (Medina, La construcción del patrimonio cultural inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea: el caso de la Dieta Mediterránea, 2018).

El consumir alimentos no solamente supone un valor dado por aquellas características nutricionales y organolépticas, sino también se refiere a valores simbólicos que tienen que ver con su participación en la configuración de la memoria, historia e identidad de un país; gracias a que los saberes ancestrales dialogan con los contemporáneos y hacen del patrimonio una manifestación que se funde en el pasado y se mantiene en el presente. El valor de dicho patrimonio cobra sentido en los sistemas alimentarios que han ido evolucionando dentro de cada cultura, acorde a sus necesidades tanto de experimentación como de adaptación y que son reconocidos como elementos importantes de los pueblos, los que resultan ser adecuados en términos productivos, nutricionales y culturales (Medina, Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística, 2017).

La gastronomía ecuatoriana es muy variada, talvez una de las principales razones sean las constantes colonizaciones que existieron a lo largo del tiempo en este territorio, desde los habitantes que llegaron como nómadas a ocupar el territorio del actual Ecuador, luego la formación de pueblos aborígenes, la conquista Inca y la conquista Española; sin duda alguna nos han dado una evolución cultural en general y por ende de nuestra cocina tradicional, la cual es un reflejo de todas estas mixturas de recetas, usos de productos alimenticios, tradiciones heredadas e impuestas que hemos venido acarreado (**Canchiña, 2016**).

Descripción de Objetivos

Al patrimonio alimentario se lo define como un conjunto de elementos tanto materiales como inmateriales, el cual es establecido por la sociedad como una herencia del pasado, que integra los productos agrícolas no procesados, como: manzanas, fresas, carne, leche; y, aquellos procesados, como: quesos y embutidos, también conocimientos en cuanto a su producción y formas de elaboración, objetos, saberes y prácticas relacionados a su consumo.

Por otro lado, este concepto también hace alusión al proceso de construcción patrimonial, refiriéndose a la dinámica entre valorización e interpretación que tiene como responsables a aquellos actores, como son: los productores, elaboradores, cocineros, entre otros, que forman una parte importante de la construcción de dicho patrimonio; ya que éste, también se basa en adaptar, actualizar y reinterpretar todos esos rasgos que caracterizan su historia, a través de la combinación adecuada de dichos factores que permite representar un importante significado social (Espeitx, 2004).

En la historia del patrimonio alimentario se localizan varios alimentos prehispánicos predominantes, como: el maíz, calabaza y fréjol, los cuales eran el principal consumo de los pobladores americanos. Se cree que, en Ecuador, la agricultura tuvo sus inicios en la región interandina, en la cual, los hallazgos más remotos tuvieron lugar en la época de 2 mil años a.C., aproximadamente. Se indica, además, que en la agricultura prehispánica existió varias técnicas de cultivo debido a la variedad ecológica del mismo país, entre las cuales está: el cultivo realizado en tierras de aluvión, que se refiere al uso de terrenos posterior a la época de invierno, en camellones o conocidas también como tierras inundables, tierras secas, roza y quema; es decir, en meses de verano, en barbecho, refiriéndose a no sembrar durante varios ciclos, y la fertilización natural de la tierra; todo ello, permitió el acceso de alimentos variados a los primeros pobladores andinos, capaz de permitir la autosuficiencia económica y la obtención variada de alimentos.

Por otra parte, la circulación de productos dada entre varias zonas del país, gracias a su amplia biodiversidad en cada región natural, dio paso a la inclusión de alimentos variados a través de donaciones, intercambios o trueques y la llegada de pobladores provenientes de zonas aledañas. A todo ello, es indispensable sumarle las respectivas técnicas culinarias; puesto que, éstas también forman parte de la historia en la cual se ha construido dicho patrimonio. A ésta se le añade, también, la creación de los diferentes utensilios utilizados para las distintas preparaciones, tales como: tiestos, piedras, cedazos, pondos, ralladores; así como el uso de elementos naturales para su transformación, entre ellos: el agua, el fuego y la utilización de las hojas de algunos árboles.

La identidad culinaria nació con la llegada del hombre al territorio ecuatoriano y sigue evolucionando hasta la actualidad, sin embargo, es necesario resguardar y conservar el uso de productos nativos y únicos, recetas tradicionales que definen a los ecuatorianos, costumbres que nacieron con las distintas épocas que se han vivido, cómo: el Inty Raimy, la fanesca, finados, carnaval, etc. Fiestas que tal vez conceptualmente no necesariamente nacieron en Ecuador pero que fueron adaptadas y relacionadas más que nada con nuestra gastronomía, es por ello por lo que la mayoría de las fiestas tradicionales de nuestro país están relacionadas con algún plato típico en especial (Reyes & Martínez, 2018).

Hay que considerar de igual manera que el Ecuador debe su diversidad gastronómica, a las diversas fuentes que posee para obtener productos de consumo, con 4 regiones: Costa, Sierra, Oriente y Galápagos; cada región con sus platos representativos, que son el reflejo de la riqueza de su pueblo y tierra (Reyes & Martínez, 2018).

Por otra parte, el concepto de patrimonio se lo relaciona con todos quienes conforman la sociedad, es ahí donde las nuevas generaciones quienes constantemente proponen cambios y adaptaciones provenientes de la globalización realizan adaptaciones o modificaciones, esto puede conllevar a que ya no identifique a la sociedad en general, sino a un grupo específico de personas (Hurtado & Perugachi, 2017).

En las raíces del patrimonio alimentario ecuatoriano se ve la presencia preincaica e incaica (consumo de granos secos, envueltos y en mayoría carbohidratos), por lo que cuando llegaron los españoles en Ecuador, no se tenía la costumbre de consumir proteínas animales de la magnitud de las vacas, corderos etc. En Ecuador actualmente el equilibrio de carbohidratos se ve monumentalmente desbalanceado por la presencia excesiva de arroz y papas, según estadísticas del INEC 6 de cada 10 ecuatorianos tiene sobrepeso, tal vez no sea saludablemente atractivo, pero es la cultura ecuatoriana quien denota esta peculiar dieta alimenticia (Acosta, 2018).

Entre las diferentes técnicas culinarias consideradas prehispánicas, están: la cocción a base de agua, que es una técnica ancestral bastante común y tal vez la más utilizada; también está la técnica de moler o majar los alimentos, la misma que era utilizada, sobre todo, para la preparación de harina y masas; otra, es la de maceración, con la se puede elaborar la chicha y que, en comunidades pertenecientes a la región amazónica, esta maceración es reemplazada por la de la masticación, en este caso de la yuca para ayudar a su fermentación y obtener la chicha típica del lugar; otra técnica es el rallado, empleado mayormente para aquellos alimentos crudos; y, finalmente, se tiene las diversas técnicas de asado, refiriéndose al tostar los granos y asar en tiestos de barro las tortillas de maíz, casabe o pan de yuca, entre otras (Unigarro, 2015).

Ecuador, gracias a la variada biodiversidad existente en sus diferentes regiones naturales, es capaz de entregar muchos productos que son parte importante de las elaboraciones o preparaciones de los diferentes platos tradicionales que ofrece el país y que, además, en su mayoría funcionan como ingredientes de uso cotidiano de la cocina ecuatoriana. Entre los más usados se destacan: la papa, el maíz, los mellocos, los chochos, el ají, la yuca, el plátano, el arroz, la cebada, entre otros.

El maíz es un alimento nativo de América, a lo largo del tiempo su cultivo se extendió por todo el territorio ecuatoriano adquiriendo un valor comercial que ocasionó su venta, como también su uso para el pago de tributos por los indígenas; y, actualmente, ocupa un importante lugar en las cocinas tradicionales, ya que es un alimento rico en variedades; además, es un alimento que ha sido utilizado no solo de forma comestible sino también medicinal y ceremonial, por ejemplo: en cuanto a la elaboración de alimentos, en el caso de la colada morada, el día de los difuntos, la chicha es consumida en fiestas de las comunidades significando un símbolo de sociabilidad, en las ceremonias de culto a la madre tierra, como un objeto de ofrenda. También, sus granos tiernos y maduros son aprovechados para la elaboración de varios platos como sopas, se cuecen y asan harinas para la elaboración de panes, tortillas, coladas, tamales, al fermentarlo se obtiene la chicha antes mencionada; también sirve como acompañante de platos de fritada y de sus variedades; se realizan alimentos como el morocho,

tostado, mote y sus hojas son utilizadas para envolver ciertos alimentos como las humitas.

La papa, su origen se ubica en la época del Incario y, una vez domesticada, se extendió a toda la región andina, al norte; en Colombia y Ecuador y al sur Chile. Entre las provincias de Ecuador, cultivadoras de este producto, están: Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Bolívar; entre otras que supieron ser los lugares ideales en cuanto a condiciones ecológicas y climática, permitiendo obtener diferentes tipos de papa. Se tiene datos de que, en la antigüedad, la papa era considerada por los españoles un producto inferior, ya que era el alimento de los indios; pero, hoy en día, es un alimento primordial en la alimentación de los pueblos andinos, sobre todo en la cocina ecuatoriana ya que se la consume de varias maneras, ya sea bien cocidas, asadas, fritas, guisadas, enteras, peladas, con cáscara, como tortillas o en puré, sirviendo como acompañante de varios platos, como sopas y secos, sobre todo en la parte de la Sierra ecuatoriana.

El plátano viene a ser otro de los alimentos importantes en las elaboraciones culinarias del país, aunque su uso está considerado relativamente en todo el Ecuador, éste es un ingrediente principal para la comida de la región Costa, y en cuanto a la sierra el plátano maduro es el alimento base en preparaciones como la chucula lo usa como acompañante, mientras que el plátano verde es utilizado para elaborar empanadas de verde, bolones, coladas, patacones; entre otros.

En cuanto a la yuca se puede decir que es de uso común y cotidiano en la cocina amazónica, constituye fuente nutritiva bastante importante y es consumida de varias formas como: frita, cocida, en chicha o harinas.

El chocho, es otro producto muy nutritivo, pero no tan conocido en la preparación de recetas ecuatorianas debido al amargo que este contiene, es común en la región Sierra y es utilizado como ingrediente en preparaciones como la salsa de ají y también como

acompañante de platos, como cebiches o simplemente como un alimento para consumir con sal y limón.

El ají, es un alimento característico de varias de las cocinas tradicionales americanas y a pesar de que el picante no es un sabor que tenga una presencia fuerte en la cocina tradicional ecuatoriana, si es incluido en varias elaboraciones como; salsas, que se las prepara y sirve como acompañante de platos a lo largo de todo el país, además es parte de combinaciones con maní, tomate de árbol, chochos, queso, cebolla; entre otras.

El melloco es uno de los tubérculos importantes en la región andina, aunque presenta una variedad en formas, tamaños y colores, el más utilizado sobre todo en la Sierra ecuatoriana es el melloco amarillo redondo y pequeño; pues forma parte de los ingredientes principales empleados en sopas, ensaladas frías y también en salsas (Unigarro, Patrimonio cultural alimentario , 2010).

Las investigaciones y publicaciones del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador se encuentran productos alimenticios considerados patrimoniales del Ecuador; se puede resumir la gastronomía ecuatoriana en el uso de productos como: papa, yuca, maíz, plátano, cacao, quinua y amaranto, dándoles esta categorización por su uso crucial en la mayoría de las preparaciones patrimoniales; actualmente los productos más representativos o considerados patrimoniales en la región Sierra son: jícama, mashua, melloco, oca, amaranto, quinua, capulí, taxo, tomate de árbol, uvilla, maíz y papa (MCP, 2013).

Antes de la conquista española, en Sudamérica ya se producían y cultivan productos alimenticios, de ellos los más representativos son: el maíz y la papa, en el caso específico de la papa, existen investigaciones que señalan su existencia desde hace 10.500 años, los pueblos pioneros en su domesticación y cultivo fueron dos: la cultura Tiahuanaco quienes habitaban los altiplanos del lago Titicaca (Perú) y los Araucanos quienes vivían al sur del río Bio (Chile); aunque en la civilización Inca se le daba

mayor realce al maíz por su enfoque ceremonial y de divinidad, los colonos españoles denominaron a la papa “El Tesoro de las Indias” (Montaldo, 1984).

Las variedades de la papa en realidad son muchas, aunque se conoce 2.000 especies diferentes del género *Solanum*, solamente entre 160 a 180 forman tubérculos; en 1994 el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias INIAP realizó una lista de variedades de papas cultivadas en Ecuador, se encontraron más de 400 tipos entre especies *andígenas* (especie nativa) y *phureja* (cruzadas), de estas se cultivan apenas 30 especies, de las cuales las variedades INIAP Gabriela y Superchola cubren más de la mitad del área sembrada del Ecuador (Andrade, Bastidas, & Sherwood, 2002).

El Ecuador posee 2 grandes grupos bien diferenciados de papas: nativas y mejoradas; siendo las nativas el resultado de la domesticación, selección y conservación de la especie; y las mejoradas el resultado de un mejoramiento genético. Si agrupamos por territorio de cultivo encontramos la siguiente diferenciación por preferencia del consumidor:

La zona norte: piel clara, pulpa crema y alto contenido de materia seca.

La zona centro: piel rosada, pulpa amarilla y alto contenido de materia seca.

La zona sur: piel clara, forma estética, pulpa amarillo-crema, y alto contenido de materia seca (Torres, Cuesta, Monteros, & Rivadeneira, 2011).

CAPITULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 Ubicación

La presente investigación se realiza en la Universidad Estatal Amazónica, cuyo funcionamiento es de carácter público siendo la primera universidad pública dentro de la provincia Pastaza, además es considerada la más grande de la región Amazónica fundada el 18 de octubre del 2002. La presente investigación se realizó dentro de sus instalaciones, ubicada en la cabecera cantonal en la provincia de Pastaza. Ecuador. La región Amazónica tiene su producción basada en productos propios de la región teniendo entre sus principales actividades la caza, pesca, recolección de frutas y como actividades inducidas la agricultura, ganadería y comercio.

3.2 Materiales y Recursos

Los materiales, recursos y equipos a utilizar están detallados a continuación.

Tabla 1 Materiales y Recursos

| Recursos Tecnológicos | Materiales de oficina |
|------------------------------|------------------------------|
| Microsoft Office | Hojas |
| Plataforma video conferencia | Lápiz |
| Internet | Esfero |
| Editor imágenes | Tablero de apuntes |
| Cámara | Impresora |
| Teléfono móvil | Scanner |
| | Computador |

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Fuente: Requerimiento de la investigación

3.3 Tipo de investigación

La presente investigación se realizó en la Universidad Estatal Amazónica sede Puyo, provincia de Pastaza, la cual cuenta con todos los recursos disponibles para la realización de la presente investigación, la comunidad educativa esa presta a colaborar en pro de un beneficio para todos. Nuestra realidad se ha visto afectada al cursar un estado de distanciamiento, el cual está regida por varias normas que impiden su propagación, las cuales han limitado al investigador a mantener una conexión virtual con los participantes, evitando una transmisión comunitaria. Las variables no se desarrollan en condiciones habituales así como la mínima interacción interpersonal con el grupo brindando un estudio experimental de control mínimo (Esparza, 2020).

El desarrollo de un enfoque cuali-cuantitativo, determina la incidencia del patrimonio culinario en la población el cual debe estar enfocado en la gestión nutricional y obtener un mejor estilo de vida así como el valorar la cultura, cualitativo porque mediante métodos estadísticos los cuales nos arrojan datos para extraer conclusiones, cuyas etapas son secuenciales y siguen un orden jerárquico, iniciando con el planteamiento de una idea con una base teórica estructurada la cual fundamente sus variables y posteriormente comprobar la hipótesis (Fernández Collado, 2014).

La presente investigación tiene un carácter bibliográfico y documental con datos que contienen información que sirven como un pilar fundamental en las cuales se investiga datos científicos, fuentes bibliográficas relacionadas con las dos variables de estudio (Mora, 2014). El análisis de estudio de campo tiene una importancia muy significativa debido a que la recolección de datos obtenidos viene directamente del sujeto de estudio independientemente de la región geográfica donde se realice los hechos, manteniendo su carácter natural sin modificación o manipulación alguna (Arias, 2012).

Partiendo de un análisis descriptivo del objeto de estudio y su estado en condiciones naturales (sin manipulación), se continúa a una fase de medición de las dos variables y la relación existente con la cual se obtiene los datos estadísticos. Al realizar el análisis de cada una de las variables y dar valor y comprensión sobre escenarios de

aprendizaje futuros los cuales requieren unos entornos abiertos, flexibles, innovadores. Para ello nos basamos en experiencias de gestión nutricional (Salinas, 2015).

3.5 Población y muestra

El universo de estudio comprende a los estudiantes que practican danza dentro del sistema deportivo de la Universidad Estatal Amazónica que comprende las edades desde los 19 a 23 años como un estimado, para una mejor accesibilidad de información se aplica la fórmula de muestreo para población finita, el muestra de estudio está conformada por una muestra indeterminada de estudiantes que acuden a la práctica de danza en la UEA. La muestra se obtendrá con el 95% de confianza obteniendo:

$$n = \frac{Z_{\alpha}^2 \times p \times q}{d^2}$$

Z_{α}^2 = nivel de confianza

p= probabilidad de éxito, o proporción esperada

q= probabilidad de fracaso

d= precisión (error máximo admisible en términos de proporción)

$Z_{\alpha}^2 = 1.962$

p= 0.05

q= 0.95

d= 3%

$$n = \frac{1.962^2 * 0.05 * 0.95}{0.03^2}$$

n= 203

Tabla 2 Población y Muestra

| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD |
|--|----------|
| Director departamento Bienestar Estudiantil | 1 |
| Entrenador | 2 |
| Hombres | 100 |
| Mujeres | 100 |
| Total | 203 |

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Fuente: Requerimientos de la investigación

Se obtiene una cantidad de 203 estudiantes comprendidos en las edades de 18 a 23 años que han practicado danza en la Universidad Estatal Amazónica divididas entre 100 hombres, 100 mujeres, 2 entrenadores y 1 directivo.

3.6 Recolección de información

Para el análisis de recolección de información se establece los siguientes pasos:

- Diagnóstico y estudio de un instrumentos de investigación
- Elaboración y validez del instrumentos
- Aplicación del instrumento y análisis de resultados.

La metodología consta de la creación de un formulario en Google forms, esta nos permite recabar las respuestas exactas de manera directa mediante la vía virtual en cada uno de los integrantes, el cuestionario está adaptado a la realidad del entorno mas no se puede adaptar a la realidad de la institución al cursar un estado de ausencia de sus estudiantes, el Alfa de Cronbach brinda confiabilidad al instrumento de recolección de información.

3.7 Procesamiento de la información y análisis estadístico

El procesamiento de información se realiza mediante el análisis de confiabilidad y validez del instrumento a través de la prueba de Alfa de Cronbach, el aplicar los instrumentos basados en las variables a investigar nos brinda una base de datos y crear una estadística descriptiva construyendo gráficos y tablas que corresponden a las preguntas de investigación permitiendo la verificación de las variables y aplicación estadística inferencial para la validación de las hipótesis.

3.8 Validación del instrumento de evaluación

Al elaborar nuestro propio instrumento de evaluación requiere un proceso de validación basado en el Software SPSS, mediante la utilización del método Alfa de Cronbach.

Tabla 3 Alfa de Cronbach

| Estadísticos de fiabilidad | |
|-----------------------------------|----------------|
| Alfa de Cronbach | N de elementos |
| ,896 | 10 |

Fuente: Programa estadístico SPSS

Elaborado por: Christian Joel Chifla

CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Análisis e interpretación de resultados

Luego de validar la encuesta se procede aplicar la encuesta a los estudiantes que practican danza en la Universidad Estatal Amazónica, cada una de las preguntas se analizó de manera individual tabulando los datos arrojados.

Con el resultado brindado por cada una de las preguntas y su respectiva tabulación se procede a la creación de gráficos para una mejor interpretación de los datos, las conclusiones y recomendaciones están sustentadas en el estado del arte de manera conjunta con el análisis estadístico de la encuesta aplicada.

Cada una de las preguntas aplicadas tiene un análisis de resultados que nos permiten sustentar las conclusiones y brindar recomendaciones.

4.2 Aplicación de cuestionario

Genero.

Tabla 4 Género

| GÉNERO | PORCENTAJE | |
|--------|------------|------|
| MUJER | 100 | 50% |
| HOMBRE | 100 | 50% |
| TOTAL | 200 | 100% |

Fuente: Encuesta realizada a estudiantes

Elaborado por: Christian Joel Chifla



Figura 4 Género

Fuente: Encuesta realizada a estudiantes

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Análisis:

Según la encuesta realizada a estudiantes en la Universidad Estatal Amazónica, el 50% son de género masculino y el 50% son de género femenino, esto se debe a que normalmente las diferentes coreografías están conformadas y presentadas en parejas.

PREGUNTA 01

¿Qué importancia tiene para usted el patrimonio alimentario ecuatoriano?

Tabla 5 Pregunta 01

| | DETALLE | VALOR | PORCENTAJE |
|---|--------------------------|-------|------------|
| 5 | Muy Importante | 145 | 71% |
| 4 | Importante | 51 | 25% |
| 3 | Moderadamente Importante | 6 | 3% |
| 2 | De poca Importancia | 1 | 0% |
| 1 | Sin Importancia | 0 | 0% |
| | | 203 | |

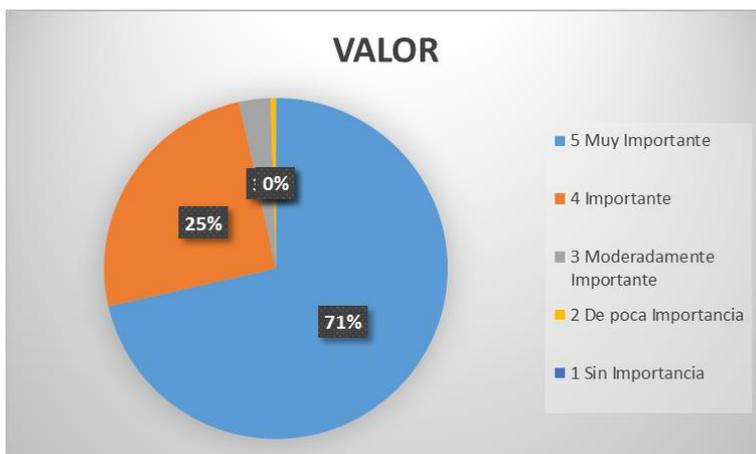


Figura 5 Pregunta 01

Fuente: Encuesta a estudiantes

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Análisis

Según la encuesta realizada a los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica sobre la importancia del patrimonio alimentario ecuatoriano, 145 estudiantes responden que es muy importante con un valor de 71%, 51 estudiantes responden que es importante con un valor de 25%, 6 estudiantes responden moderadamente importante con un valor de 3% y un estudiante responde de poca importancia con un valor de 0,6%.

Podemos observar que en su mayoría todos consideran muy importante el patrimonio culinario ecuatoriano.

PREGUNTA 02

¿Qué importancia tiene el consumo de comida típica en su alimentación diaria?

Tabla 6 Pregunta 02

| INDICADOR | DETALLE | VALOR | PORCENTAJE |
|-----------|----------------|-------|------------|
| 5 | Muy Importante | 169 | 83,25% |

| | | | |
|----------|-------------------------------------|-----|--------|
| 4 | Importante | 29 | 14,29% |
| 3 | Moderadamente Importante | 5 | 2,46% |
| 2 | De poca Importancia | 0 | 0,00% |
| 1 | Sin Importancia | 0 | 0,00% |
| | | 203 | 100% |

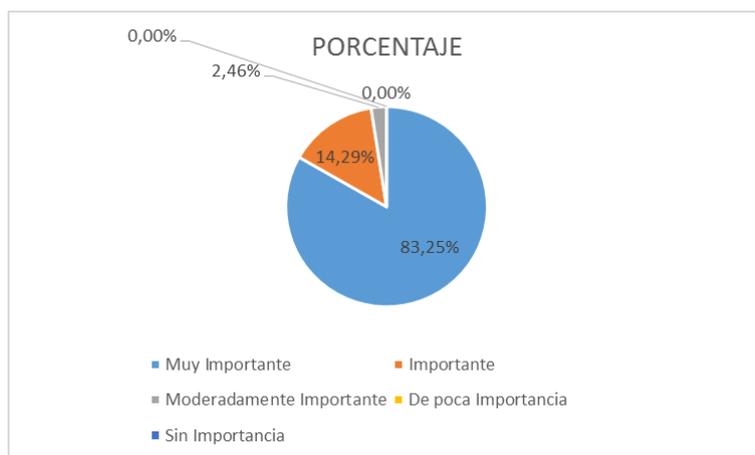


Figura 6 Pregunta 02

Fuente: Encuesta a estudiantes

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Análisis:

Según la encuesta realizada a los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica sobre la importancia del consumo de comida típica tenemos que: 169 estudiantes manifiestan que es muy importante con un valor de 83%, 29 estudiantes dicen que es importante con un 14%, 5 estudiantes dicen que es moderadamente importante con un 2 %, las respuestas de poca y sin importancia no obtuvieron respuesta.

Con los datos obtenidos podemos observar que los estudiantes creen muy importante el consumo de comida típica en su alimentación diaria.

PREGUNTA 03

¿Considera que es importante el consumo de productos locales para proveer nutrientes al cuerpo humano?

Tabla 7: Pregunta 03

| INDICADOR | DETALLE | VALOR | PORCENTAJE |
|-----------|--------------------------|-------|------------|
| 5 | Muy Importante | 65 | 32,02% |
| 4 | Importante | 85 | 41,87% |
| 3 | Moderadamente Importante | 35 | 17,24% |
| 2 | De poca Importancia | 18 | 8,87% |
| 1 | Sin Importancia | 0 | 0,00% |
| | | 203 | 100% |

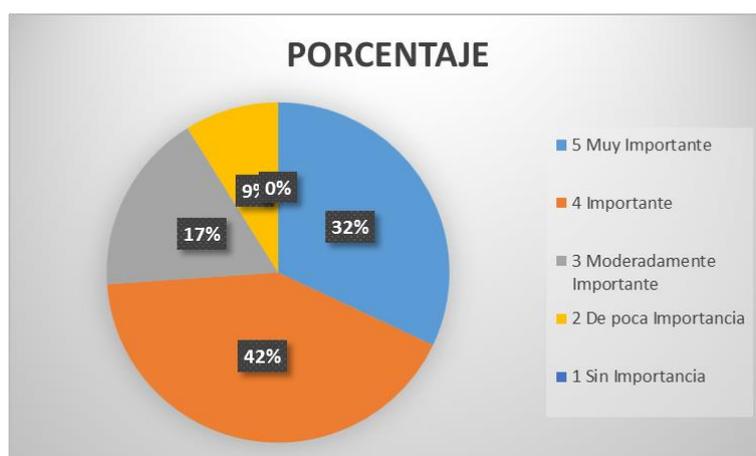


Figura 7 Pregunta 03

Fuente: Encuesta a estudiantes

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Análisis:

Según la encuesta realizada a los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica sobre el consumo de productos locales tenemos los siguientes datos: 65 estudiantes manifiestan que es muy importante con un valor de 32%, 85 estudiantes dicen

importante con un valor de 41%, 35 estudiantes dicen moderadamente importante con un valor de 17%, 18 estudiantes dicen poca importancia con un valor de 8%.

Con los datos obtenidos podemos tener un análisis que se considera importante en consumir productos locales para proveer nutrientes al cuerpo humano.

PREGUNTA 04

¿Cree usted que los alimentos propios de las regiones del Ecuador son nutritivos?

Tabla 8 Pregunta 04

| INDICADOR | DETALLE | VALOR | PORCENTAJE |
|-----------|--------------------------|-------|------------|
| 5 | Totalmente de acuerdo | 102 | 50,25% |
| 4 | De acuerdo | 80 | 39,41% |
| 3 | Indeciso | 13 | 6,40% |
| 2 | En desacuerdo | 3 | 1,48% |
| 1 | Totalmente en desacuerdo | 5 | 2,46% |
| | | 203 | 100% |

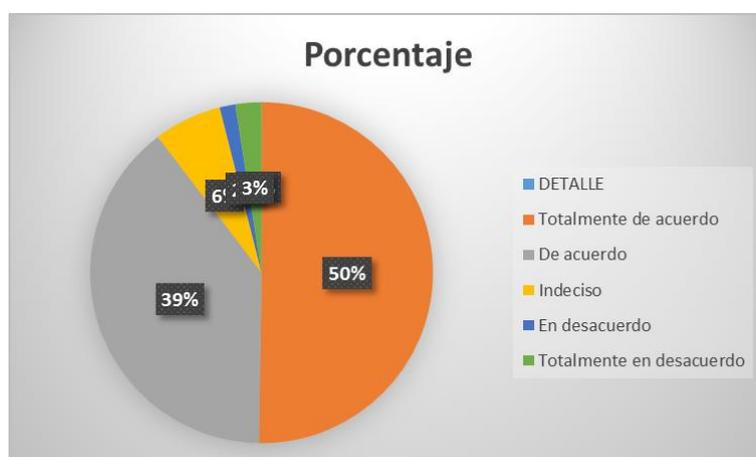


Figura 8 Pregunta 04

Fuente: Encuesta a estudiantes

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Análisis:

Según la encuesta realizada a los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica sobre la nutrición que posee los alimentos de las regiones de Ecuador tenemos que; 102 estudiantes manifiestan que están totalmente de acuerdo con un valor de 50%, 80 estudiantes dicen que están de acuerdo con un valor de 39%, 13 estudiantes dicen que mantienen una indecisión con un valor de 6%, 3 estudiantes dicen estar en desacuerdo con un 1% y 5 estudiantes están totalmente en desacuerdo con un valor de 2%.

Con los datos obtenidos podemos manifestar que la mayoría de encuestados están totalmente de acuerdo en que los alimentos propios de cada región del Ecuador son nutritivos.

PREGUNTA 05

¿Considera importante la alimentación en la práctica de la actividad física?

Tabla 9 Pregunta 05

| INDICADOR | DETALLE | VALOR | PORCENTAJE |
|------------------|--------------------------|--------------|-------------------|
| 5 | Muy Importante | 105 | 51,72% |
| 4 | Importante | 73 | 35,96% |
| 3 | Moderadamente Importante | 20 | 9,85% |
| 2 | De poca Importancia | 3 | 1,48% |
| 1 | Sin Importancia | 2 | 0,99% |
| | | 203 | 100% |

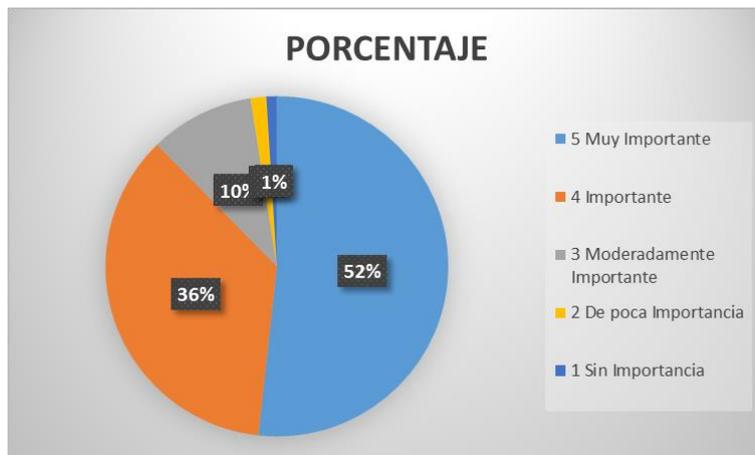


Figura 9 Pregunta 05

Fuente: Encuesta a estudiantes

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Análisis:

Según la encuesta realizada a los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica sobre la importancia de la alimentación en la actividad física tenemos los siguientes datos; 105 estudiantes manifiestan que es muy importante dando un valor de 52%, 73 estudiantes dicen que es muy importante con un valor de 36%, 20 estudiantes dicen ser moderadamente importante con un valor de 10%, 3 estudiantes dicen que tiene poca importancia con un valor de 1%, 2 estudiantes dicen que no tiene importancia con un valor de 0,99%.

Con los datos obtenidos podemos manifestar que los estudiantes creen que es muy importante la alimentación en la práctica de actividad física.

PREGUNTA 06

¿Considera importante la gestión nutricional en la danza?

Tabla 10 Pregunta 06

| INDICADOR | DETALLE | VALOR | PORCENTAJE |
|-----------|--------------------------|-------|------------|
| 5 | Muy Importante | 131 | 64,53% |
| 4 | Importante | 58 | 28,57% |
| 3 | Moderadamente Importante | 12 | 5,91% |
| 2 | De poca Importancia | 1 | 0,49% |
| 1 | Sin Importancia | 1 | 0,49% |
| | | 203 | 100% |

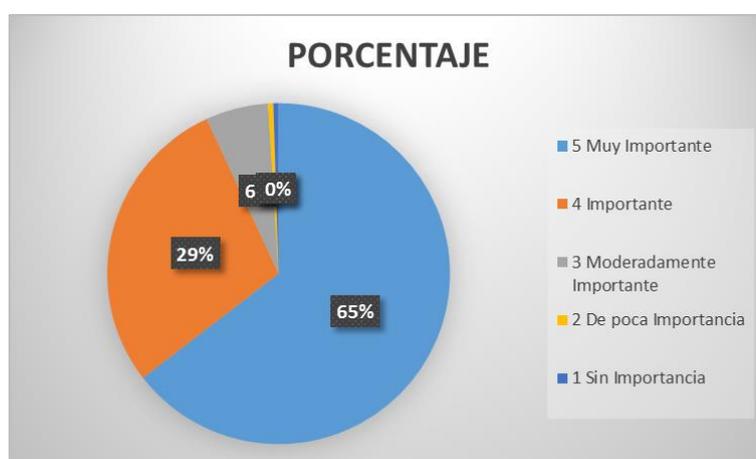


Figura 10 Pregunta 06

Fuente: Encuesta a estudiantes

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Análisis:

Según la encuesta realizada a los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica sobre la importancia de la gestión nutricional en la danza tenemos los siguientes datos: 131 estudiantes manifiestan que es muy importante con un valor de 65%, 58 estudiantes dicen ser importante con un valor de 29%, 12 estudiantes dicen ser moderadamente importante con un valor de 6%, 1 estudiante dice tener poca importancia con un valor de 0,49% y un estudiante dice no tener importancia con un valor de 0,49%.

Con los datos obtenidos podemos manifestar que los estudiantes consideran que es muy importante la gestión nutricional en la danza.

PREGUNTA 07

¿Considera importante incluir la gestión nutricional a las competencias administrativas del departamento de bienestar universitario?

Tabla 11 Pregunta 07

| INDICADOR | DETALLE | VALOR | PORCENTAJE |
|-----------|--------------------------|-------|------------|
| 5 | Muy Importante | 127 | 62,56% |
| 4 | Importante | 63 | 31,03% |
| 3 | Moderadamente Importante | 10 | 4,93% |
| 2 | De poca Importancia | 2 | 0,99% |
| 1 | Sin Importancia | 1 | 0,49% |
| | | 203 | 100% |

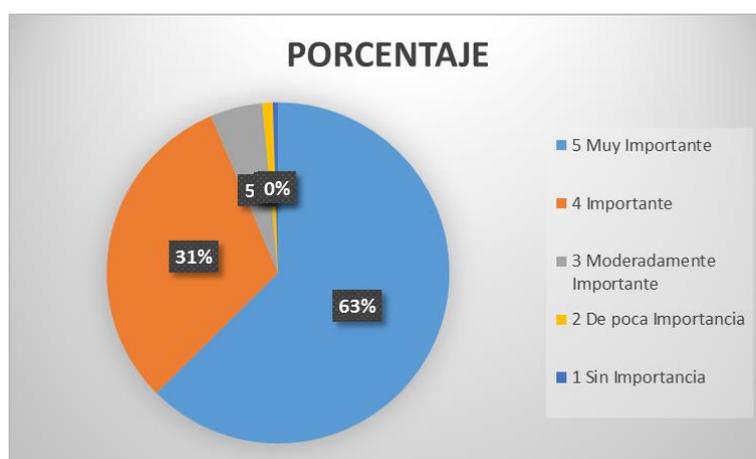


Figura 11 Pregunta 07

Fuente: Encuesta a estudiantes

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Análisis:

Según la encuesta realizada a los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica sobre incluir la gestión nutricional a las competencias administrativas del bienestar universitario arrojando los siguientes datos: 127 estudiantes manifiestan que es muy importante con un valor de 63%, 63 estudiantes dicen que es importante con un valor de 31%, 10 estudiantes dicen que es moderadamente importante con un valor de 5%, 2 estudiantes dicen que tiene poca importancia con un valor de 1% y un estudiante dice que no tiene importancia con un valor de 0,49%.

Con los datos obtenidos podemos manifestar que los estudiantes consideran que es muy importante incluir la gestión nutricional dentro de las competencias administrativas del departamento de bienestar universitario.

PREGUNTA 08

¿Considera importante prevenir los riesgos de una deficiente gestión nutricional?

Tabla 12 Pregunta 08

| INDICADOR | DETALLE | VALOR | PORCENTAJE |
|------------------|--------------------------|--------------|-------------------|
| 5 | Muy Importante | 122 | 60,10% |
| 4 | Importante | 68 | 33,50% |
| 3 | Moderadamente Importante | 11 | 5,42% |
| 2 | De poca Importancia | 1 | 0,49% |
| 1 | Sin Importancia | 1 | 0,49% |
| | | 203 | 100% |

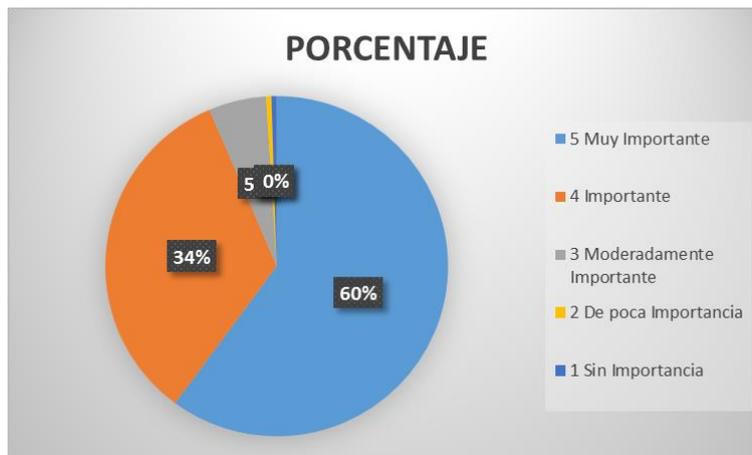


Figura 12 Pregunta 08

Fuente: Encuesta a estudiantes

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Análisis:

Según la encuesta realizada a los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica sobre la importancia de prevenir los riesgos de una deficiente gestión nutricional obteniendo los siguientes datos: 122 estudiantes manifiestan que es muy importante con un valor de 60%, 68 estudiantes dicen ser importante con un valor de 34%, 11 estudiantes dicen ser moderadamente importante con un valor de 5%, un estudiante dice tener poca importancia con un valor de 0,49% y un estudiante dice no tener importancia con un valor de 0,49%.

Con los datos obtenidos podemos manifestar que los estudiantes consideran muy importante el prevenir los riesgos de una deficiente gestión nutricional.

PREGUNTA 09

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un menú diario (3 comidas)?

Tabla 13 Pregunta 09

| INDICADOR | DETALLE | VALOR | PORCENTAJE |
|-----------|---------|-------|------------|
| 1 | 10-15\$ | 128 | 63,05% |
| 2 | 15-20\$ | 53 | 26,11% |
| 3 | 20-25\$ | 14 | 6,90% |
| 4 | 25-30\$ | 6 | 2,96% |
| 5 | 30-35\$ | 2 | 0,99% |
| | | 203 | 100% |

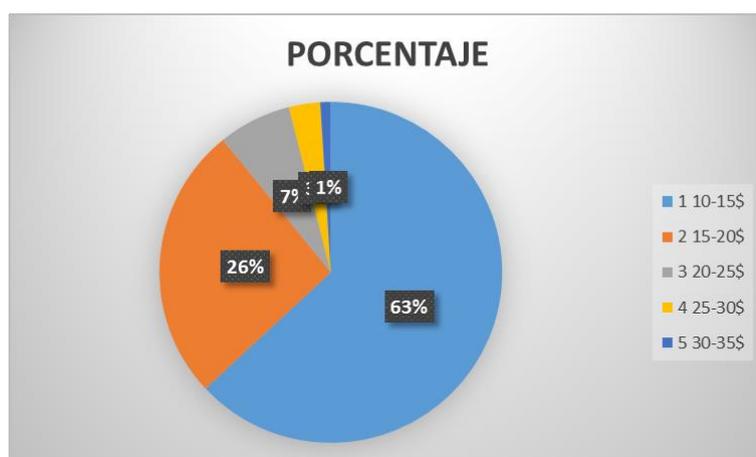


Figura 13 Pregunta 09

Fuente: Encuesta a estudiantes

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Análisis:

Según la encuesta realizada a los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica sobre el costo que estaría dispuesto a pagar por un menú diario dando los siguientes resultados: 128 estudiantes manifiestan que pagarían un valor entre 10 a 15\$ con un porcentaje de 63%, 53 estudiantes dicen pagar de 15 a 20\$ con un porcentaje de 26%, 14 estudiantes dicen pagar de 20 a 25\$ con un porcentaje de 7%, 6 estudiantes dicen pagar un valor de 25 a 30\$ con un porcentaje de 3% y 2 estudiantes pagarían de 30 a 35\$ con un porcentaje de 1%.

Con los resultados obtenidos podemos manifestar que los estudiantes pagarían un valor entre 10 a 15 dólares por un menú diario que consta de 3 comidas.

PREGUNTA 10

¿Considera usted que es aplicable la gestión nutricional al patrimonio alimentario Ecuatoriano?

Tabla 14 Pregunta 10

| INDICADOR | DETALLE | VALOR | PORCENTAJE |
|-----------|--------------------------|-------|------------|
| 5 | Totalmente de acuerdo | 143 | 70,44% |
| 4 | De acuerdo | 55 | 27,09% |
| 3 | Indeciso | 5 | 2,46% |
| 2 | En desacuerdo | 0 | 0,00% |
| 1 | Totalmente en desacuerdo | 0 | 0,00% |
| | | 203 | 100% |

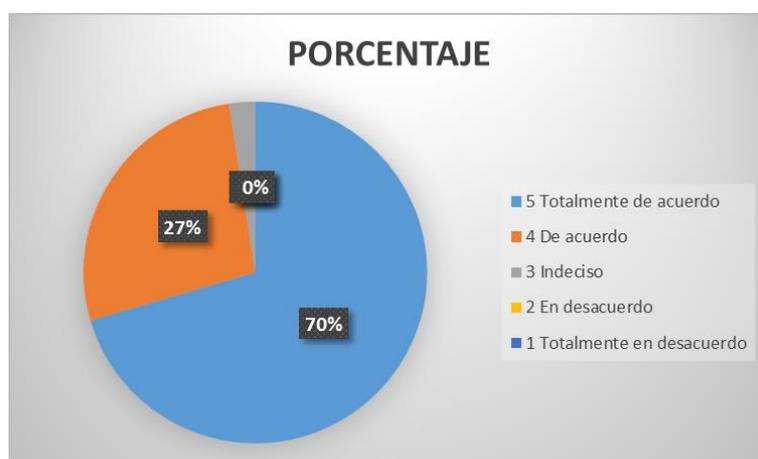


Figura 14 Pregunta 10

Fuente: Encuesta a estudiantes

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Análisis:

Según la encuesta realizada a los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica sobre la aplicación de la gestión nutricional al patrimonio alimentario obteniendo los siguientes datos: 143 estudiantes manifiestan que están totalmente de acuerdo dando un porcentaje de 70%, 55 estudiantes dicen estar de acuerdo con un porcentaje de 27% y 5 estudiantes dicen tener indecisión con un porcentaje de 2%.

Con los datos obtenidos podemos manifestar que los estudiantes creen estar totalmente de acuerdo el que se aplique la gestión nutricional al patrimonio alimentario ecuatoriano.

4.2 Interpretación de resultados

En base a la aplicación de la encuesta a cada una de las preguntas en la población de estudio podemos decir que existe la necesidad en la aplicación de la gestión nutricional en base al déficit nutricional y alimentario que implica cubrir todas las necesidades nutricionales que tiene un ser humano al practicar danza

Por consiguiente deducimos la necesidad de la aplicación de gestión nutricional, donde se establezca estrategias que permitan cubrir las necesidades nutricionales en base a productos nacionales típicos de cada región permitiendo realizar un cambio en la manera de alimentarse y cuidar su salud aportando al desarrollo, investigación, y mejoramiento económico de cada región.

4.3 Validación de hipótesis

H0: La gestión nutricional NO incide en el patrimonio alimentario ecuatoriano de los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica.

H1: La gestión nutricional SI incide en el patrimonio alimentario ecuatoriano de los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica.

Nivel de significación

El nivel de significancia con el que se trabaja es del 5%

Figura 15 Chi cuadrado

$$\chi^2 = \sum \frac{(O - E)^2}{E}$$

Fuente: (Ramirez-Alan, 2015)

Grados de libertad

$$GL = (c-1) (f-1)$$

$$GL = (4-1) (5-1)$$

$$GL = (3*4)$$

$$GL = 12$$

Grado de significancia

$$\alpha = 0.05$$

χ^2 = Chi cuadrado

\sum = Sumatoria

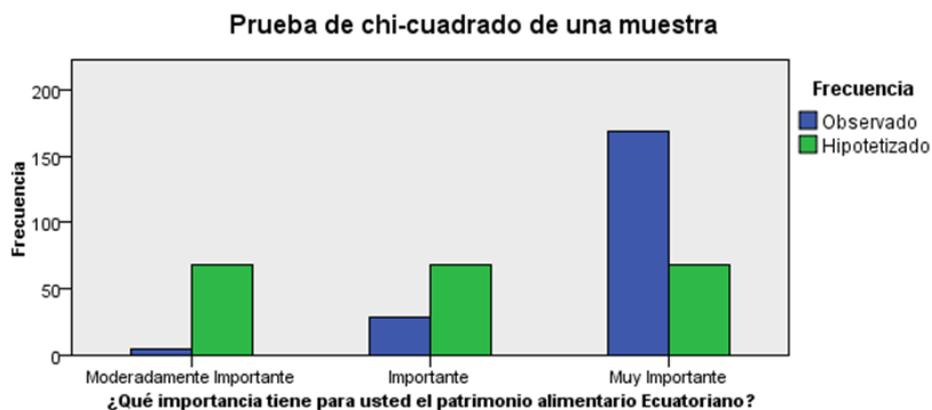
O = Frecuencia observada

E = Frecuencia esperada

$O-E^2$ = Resultados de frecuencias observadas y esperadas al cuadrado

$O-E^2/E$ = Resultado de frecuencias observadas y esperadas al cuadrado divididas para la frecuencia esperada

Con la encuesta realizada a 203 personas, se realizó la verificación de la hipótesis e ingreso de datos en el software SPSS, siendo un programa estadístico que nos permite gestionar, analizar y acceder a la información y al mismo tiempo se trabaja con la fórmula de Chi cuadrado que contrasta las frecuencias observadas con las frecuencias esperadas.



| | |
|--|---------|
| N total | 203 |
| Probar estadística | 231,882 |
| Grados de libertad | 2 |
| Sig. asintótica (prueba de dos caras) | ,000 |

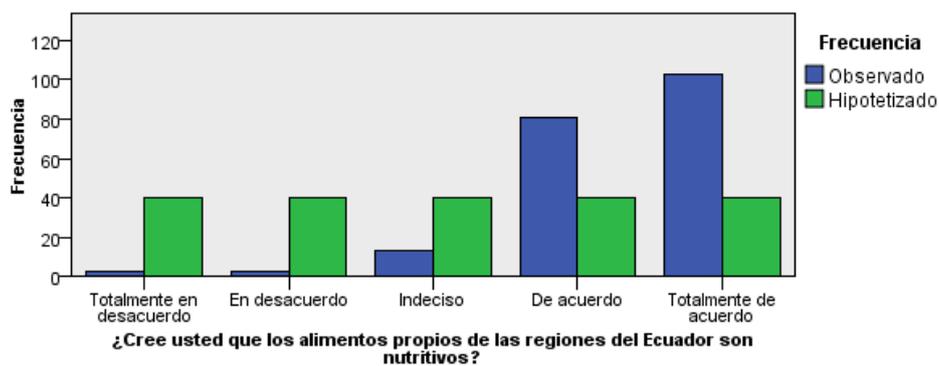
Tabla 15 Prueba de Chi cuadrado

Fuente: Microsoft Excel pregunta 01

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Hay 0 casillas (0%) con valores esperados menores que 5. El valor mínimo esperado es 67,667.

Prueba de chi-cuadrado de una muestra



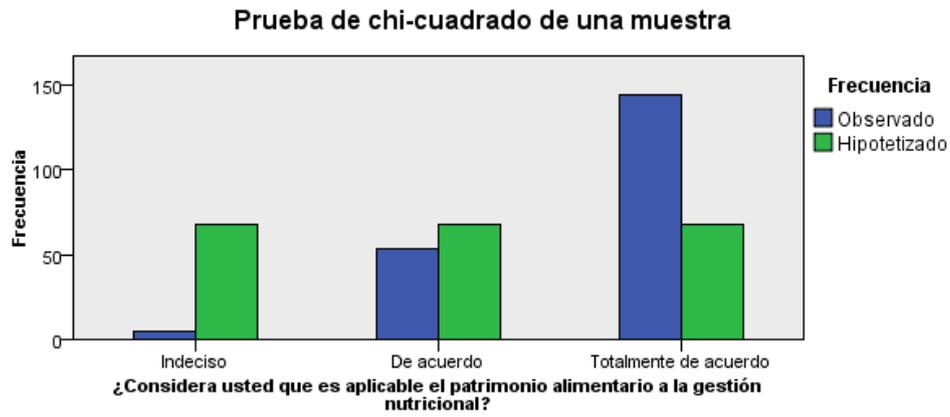
| | |
|--|---------|
| N total | 203 |
| Probar estadística | 224,512 |
| Grados de libertad | 4 |
| Sig. asintótica (prueba de dos caras) | ,000 |

Tabla 16 Prueba de Chi cuadrado

Fuente: Microsoft Excel pregunta 04

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Hay 0 casillas (0%) con valores esperados menores a 5, el valor mínimo esperado es 40,600.



| | |
|--|---------|
| N total | 203 |
| Probar estadística | 146,906 |
| Grados de libertad | 2 |
| Sig. asintótica (prueba de dos caras) | ,000 |

Tabla 17 Prueba de chi cuadrado

Fuente: Microsoft Excel pregunta 10

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Hay 0 casillas (0%) con valores esperados menores a 5, el valor mínimo esperado es 67,667.

El siguiente análisis estadístico se realiza en base a la prueba de chi cuadrado que contrasta frecuencias observadas con las frecuencias esperadas.

Figura 16 Resumen de prueba de hipótesis

| | Hipótesis nula | Test | Sig. | Decisión |
|---|---|---------------------------------------|------|-----------------------------|
| 1 | Las categorías de ¿Qué importancia tiene para usted el patrimonio alimentario Ecuatoriano? se producen con probabilidades iguales. | Prueba de chi-cuadrado de una muestra | ,000 | Rechazar la hipótesis nula. |
| 2 | Las categorías de ¿Qué importancia tiene el consumo de cocina típica en su alimentación diaria? se producen con probabilidades iguales. | Prueba de chi-cuadrado de una muestra | ,000 | Rechazar la hipótesis nula. |
| 3 | Las categorías de ¿Considera que es importante el consumo de productos locales para proveer de nutrientes? se producen con probabilidades iguales. | Prueba de chi-cuadrado de una muestra | ,000 | Rechazar la hipótesis nula. |
| 4 | Las categorías de ¿Cree usted que los alimentos propios de las regiones del Ecuador son nutritivos? se producen con probabilidades iguales. | Prueba de chi-cuadrado de una muestra | ,000 | Rechazar la hipótesis nula. |
| 5 | Las categorías de ¿Considera importante la alimentación en la actividad física? se producen con probabilidades iguales. | Prueba de chi-cuadrado de una muestra | ,000 | Rechazar la hipótesis nula. |
| 6 | Las categorías de ¿Considera importante la gestión nutricional en la Danza? se producen con probabilidades iguales. | Prueba de chi-cuadrado de una muestra | ,000 | Rechazar la hipótesis nula. |
| 7 | Las categorías de ¿Considera importante relacionar la gestión nutricional con las tecnologías de la comunicación? se producen con probabilidades iguales. | Prueba de chi-cuadrado de una muestra | ,000 | Rechazar la hipótesis nula. |
| 8 | Las categorías de ¿Considera importante prevenir los riesgos resultantes de una deficiente gestión nutricional? se producen con probabilidades iguales. | Prueba de chi-cuadrado de una muestra | ,000 | Rechazar la hipótesis nula. |
| 9 | Las categorías de ¿Considera usted que es aplicable el patrimonio alimentario a la gestión nutricional? se producen con probabilidades iguales. | Prueba de chi-cuadrado de una muestra | ,000 | Rechazar la hipótesis nula. |

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Fuente: Programa estadístico SPSS

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Con la prueba de Chi cuadrado se rechaza la hipótesis nula y se aprueba la hipótesis alterna, además podemos decir que el nivel de significación es menor a 0,05, rechazando la hipótesis nula concluyendo que existen evidencias suficientes para demostrar que la gestión nutricional SI incide en el patrimonio alimentario ecuatoriano de los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica.

Alimentación basada en productos típicos de la región

Uno de los mayores problemas diagnosticados durante la pandemia es la disminución de la actividad física en las personas, al mantener un estado de confinamiento se reduce el consumo energético de nuestro organismo dependiendo de ellos el consumo de calorías. La cantidad de energía se expresa en kilocalorías (kcal) manteniendo una unidad de 1000 calorías = 1kilo caloría.

El consumo diario de calorías depende de varios factores según (Seguros Bilbao , 2020), de acuerdo al estándar de edad investigado nos enfocamos en tres factores los cuales son: sexo, edad y actividad física los cuales brindan datos basados en las diferentes características.

Tabla 18 Calorías diarias recomendadas

| Edad | Sexo | CDR personas sedentarias | CDR personas con actividad física moderada | CDR personas con vida activa |
|----------------|-------------|---|---|---|
| 19 – 30 | Hombre | 2100 | 2700 | 3000 |
| | Mujer | 1600 | 2100 | 2300 |

Fuente: (Seguros Bilbao , 2020)

Elaborado por: Christian Joel Chifla

El consumo basal de una persona es de 1800 para varones y 1400 para damas aplicadas a la situación de confinamiento que afrontamos y en actividad constante hay que consumir 3300kcal para mantener su peso corporal.

La estatura promedio de un Ecuatoriano según (El telegrafo , 2017), es de;

Hombres 1,67cm

Mujeres 1.65cm

Y el peso estándar de una persona es;

Hombres 79kg

Mujeres 70

El consumo de calorías diarios para un hombre varia en un promedio de 2000 a 2500 calorías y en una mujer de 1500 a 2000 calorías siendo un valor referencial de igual manera el IMC referencial calificado como normal dentro de la danza es de 18,5 y 25 (Oms, 2021). En este caso tomamos en cuenta las características de una persona que práctica danza en la región amazónica cabe recalcar que los pesos y estatura varían de acuerdo a la región y genotipo de cada individuo (W, 2020).

Según la investigación realizada por (Nydia, 2018), tenemos el análisis de 3 géneros musicales los cuales son muy representativos dentro de las coreografías populares y presentaciones públicas para ello analizamos el somatotipo de una persona que practica la danza en la cual tenemos una clasificación;

Folclor

La característica de los hombres es Endo-Mesomorfo y las mujeres Meso-Endomorfas esto aplica a una representación musical histórica dependiendo de cada región las cualidades y capacidades representan una expresión cultural tanto en sus movimientos como en el vestuario.

Salsa

Las características de los hombres es Ecto-Mesomorfo y las mujeres Endo-Ectomorfas, debido a la fuerza que aplica el realizar movimientos rápidos y cargadas en varones y la ligereza en la apariencia estética junto a su proyección escénica en las damas.

Hip hop

Las características en los hombres son Ecto-Mesomorfo y las mujeres Meso-Endomorfo debido a ser un arte que complementa a varios géneros añadiendo una mayor espectáculo a la presentación debido a la fuerza en la ejecución de piso se debe tener una mayor masa muscular y en las damas predomina la coordinación y estética en sus movimientos y figura añadiéndose a varios ritmos como una representación cultural.

El consumo estándar establecido en un hombre promedio de (75kg y 170cm) es de 2000kcal y de una mujer de (160cm y 63kg) es de 1500 kcal en actividad física moderada, establecemos un análisis de las principales comidas típicas basado en productos propios de la región, los cuales van a suplir las necesidades calóricas que demanda cada estudiante, cabe recalcar que lo propuesto es en base a un estándar general de kilo calorías, para tener un análisis minucioso se necesita un especialista en nutrición el cual detalla cantidades de acuerdo a las necesidades de cada persona.

PASTAZA

Una tierra marcada por la supervivencia de sus culturas; Zápara, Huaorani, Kichwa, Shwar, Achuar y Andoa quienes viven de la producción agrícola, la recolección de frutas, pesca y caza, teniendo animales como la danta, lagartos, tortuga charapa, armadillo, monos, guanta, de igual manera un sin número de peces frutas, etc. El primer cambio que afronta la cultura fue con la colonización europea, el segundo cambio viene a raíz de la guerra con Perú y la tercera viene con la colonización de sus principales ciudades en la explotación petrolera, Puyo es la principal ciudad de acopio e intercambio de productos exóticos con los cuales se prepara una variedad de alimentos nativos de la región así como la fusión gastronómica y sus bebidas típicas entre las más conocidas tenemos; maitos, uchumanka (asado), chicha, (Gallardo, 2012).

Tabla 19 Comida Pastaza

| Detalle | Calorías totales | Calorías por porción | Imagen |
|-------------------------------------|---------------------|----------------------------|--|
| Bolón de verde con queso | 1031,17 | 114,57 |  |
| Ancas de rana | 1803,55 | 68,30 |  |
| Volquetero | 3507,06 | 350,70 |  |
| Salteado de Ukuy | 2000,00 | 50 |  |

| | | | | |
|------------------------------------|-----------|---------|--------|--|
| Maito guanta | de | 2187,71 | 218,71 |  |
| Maito chontacuro | de | 1469,21 | 244,86 |  |
| Brocheta chontacuro | de | 2202,40 | 314,62 |  |
| Ensalada amazónica | | 1491,60 | 186,45 |  |
| Ayampaco (maito) de tilapia | de | 2075,00 | 296,45 |  |
| Caldo carachama | de | 2299,14 | 381,52 |  |

| | | | |
|-------------------------------------|---------|--------|--|
| Caldo de bagre | 3548,42 | 443,55 |  |
| Locro de papa china | 3226,85 | 358,53 |  |
| Sopa de palmito | 1203,99 | 200,66 |  |
| Tamal de yuca con chicharron | 4421,08 | 552,63 |  |

Fuente: (Gallardo, 2012)

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Tabla 20 Bebidas Pastaza

| Detalle | Calorías totales | Calorías por porción | Imagen |
|----------------|-----------------------------|-------------------------------------|---------------|
|----------------|-----------------------------|-------------------------------------|---------------|

| | | | |
|----------------------------------|-----------|--------|--|
| Chuchuhuaso | 120 | 10 |  |
| Guayusa | 120 | 15 |  |
| Agua de jamaica | 457,50 | 53,43 |  |
| Masato Chicha amazónico | – 1755,11 | 219,38 |  |
| Te shamanico de Ayahuasca | 1500 | 250,15 |  |
| Chicha de chontaduro | 1095,00 | 109,50 |  |

Jugo de Caña 1430,00 269
(guarapo)



Fuente: (Melo, 2013)

Elaborado por: Christian Joel Chifla

Tabla 21 Principales productos

| Detalle | Calorías por porción | Imagen |
|------------------|----------------------------|--------|
| Uva amazónica | 64 | |
| Arazá | 15 | |
| Borojo | 93 | |

Caimito 61



Morete o 120
Aguaje



Pitahaya 36



Fuente: (Melo, 2013)

Elaborado por: Christian Joel Chifla

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

Una vez concluido el análisis de resultados obtenidos en la investigación mediante la aplicación de un cuestionario a los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica, por medio de la cual se analiza la gestión nutricional en beneficio de todas las personas que conforman la comunidad educativa.

Se realiza un análisis sobre la importancia del patrimonio alimentario ecuatoriano en beneficio de los estudiantes que forman parte de la Universidad Estatal Amazónica no tiene una gestión enfocada hacia la correcta nutrición del estudiante, tomando en cuenta la infraestructura de la Institución se utiliza de manera correcta los espacios así como su mantenimiento, sin embargo la parte gastronómica no ha sido manejada desde un punto de vista nutricional. Actualmente los diferentes departamentos de la Institución han detenido todas sus actividades debido a la pandemia Covid-19.

Después de la aplicación del cuestionario el cual nos brinda datos sobre el análisis de la importancia de la alimentación la cual da un óptimo funcionamiento del ser humano estando su población establecida en un rango de edad entre los 18 a 24 años, de los resultados obtenidos tenemos que no el sistema nutricional existente dentro de la institución está enfocado hacia una población en general el cual mantiene un costo estándar sobre una correlación de costo-producto, al tener esta relación y limitados recursos tenemos una población la cual no tienen un conocimiento adecuado sobre las necesidades nutricionales sus beneficios y desventajas estando propensos a una alimentación sin una estructura adecuada, la población de las Institución mantiene un estimado de 4200 estudiantes entre estudiantes y administrativos.

Mediante un análisis se pudo contrastar los beneficios que nos brinda una gestión nutricional aplicada a la población escolar de la Universidad Estatal Amazónica teniendo como prioridad mejorar el rendimiento académico, mejorar el sistema inmunológico y dentro de una población específica como es el grupo de danza; sobresale el obtener energía, mejorar y mantener sistemas y órganos, mantener un peso corporal y permitir la acumulación de nutrientes así como la recuperación más rápida de sus capacidades.

Es importante indicar que desde el mes de Marzo del año 2020 el país ingresa a un sistema de confinamiento por emergencia sanitaria, en los cuales todos los espacios e instalaciones públicas y privadas cierran su funcionamiento siendo una medida dictada por el COE nacional.

5.2 Recomendaciones

El departamento de Bienestar Universitario en conjunto con el presidente del gobierno estudiantil bajo el apoyo de las autoridades de la Universidad Estatal Amazónica deben añadir una planificación de gestión nutricional basada en la utilización de productos propios de la región los cuales puedan suplantar las diferentes necesidades nutricionales de los estudiantes de manera adecuada, eficiente y eficaz ofertando un servicio en base a las necesidades no solamente de un grupo específico sino de una población en general.

Los servicios gastronómicos brindados por la Institución deben mejorar día a día en base a una adecuada planificación que vaya enfocada a mejorar la calidad de vida de los estudiantes manteniendo un enfoque sobre la utilización de productos propios de la región mejorando los costos para un mayor consumo y valoración del patrimonio alimentario ecuatoriano

El departamento de Bienestar Universitario debe velar por garantizar el óptimo estilo de vida de sus estudiantes en las diferentes disciplinas así como el óptimo funcionamiento de sus capacidades en base a sus necesidades, la capacitación, concientización y difusión sobre una correcta gestión nutricional debe convertirse en un tema de cultura general así como el aprecio y valoración hacia el patrimonio alimentario ecuatoriano.

Analizar con especialistas los productos y elaborar un menú en base a los productos propios de la región los cuales realcen la producción de alimentos típicos de la región y rescatar la cultura amazónica así como la preservación de estos productos.

Bibliografía

- Acosta, C. (27 de Mayo de 2018). El telégrafo. Ecuador retorna a la alimentación tradicional.
- Alvarez Kelsey, J. C. (2020). Liderazgo y administración de empresas contemporáneas. Bogota : (Bachelor's thesis, Fundación Universidad de América).
- Andrade, H., Bastidas, O., & Sherwood, S. (2002). El cultivo de la papa en el Ecuador. Quito: INIAP, Estación Experimental Santa Catalina/CIP.
- Antonio, H. (2013). Modelo de gestión empresarial según nuevas tendencias: intangibles y calidad total. Aplicación al sector camaronero de Venezuela. España : Universidad de Cordoba .
- Arias, F. G. (2012). El proyecto de investigación. Introducción a la metodología científica. (Vol. 6to). Venezuela: editorial episteme, c.a.
- Asamblea Nacional. (01 de Agosto de 2018). Ley Orgánica de Educación Superior (LOES). Obtenido de Ley Orgánica de Educación Superior (LOES): https://siteal.iiep.unesco.org/sites/default/files/sit_accion_files/ec_6011.pdf
- Barreno Salinas, M. M. (2019). The University State of Milagro (UNEMI) seen from the approach of the classical theory of the administration. . Scielo , 59-64.
- Campos, A., & Favla, H. (04 de 2018). Culturas alimentarias indígenas y turismo . Scielo, 194 - 195. Obtenido de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322018000200001
- Carla, C. (2011). SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ECUADOR. Ediciones Abya - Yala: QUITO .
- Comite Olimpico Internacional. (2012). Nutrición para deportistas. nformación médica para deportistas. Obtenido de

http://deporte.aragon.es/recursos/files/documentos/doc-areas_sociales/deporte_y_salud/guia_nutricion_deportistas.pdf

Ecured. (23 de octubre de 2014). Puyo (Ecuador). Obtenido de Puyo (Ecuador): [https://www.ecured.cu/Puyo_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Puyo_(Ecuador))

El telegrafo . (25 de octubre de 2017). Estatura Promedio en Ecuador. Obtenido de Estatura Promedio en Ecuador: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/la-estatura-de-los-ecuatorianos-se-incremento-en-cuatro-decadas>

Esparza, J. (2020). COVID-19: Una pandemia en pleno desarrollo. Gac Méd Caracas, 1(1-7), 128.

Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. PASOS, 194 - 195.

Expreso. (01 de marzo de 2020). Deporte y universidad sí son compatibles. Expreso.

FAO. (01 de 01 de 2011). FAO en Ecuador. Obtenido de Organización de la Naciones Unidas para la alimentación y la cultura: <http://www.fao.org/ecuador/fao-en-ecuador/ecuador-en-una-mirada/es/>

Fayol, H. (1916). Teoría clásica de la Administración. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/44603435/2.4_Autores_Fayol.pdf?1460325183=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DIntroduccion_a_las_Organizaciones_Introd.pdf&Expires=1597467669&Signature=BXzF~PqFL8s0cx4WoRDI-ErOs3qxWBCURntiq-5GD12Rvs4shk

Fayol, H. (2012). El proceso administrativo. 25. Obtenido de <http://rrhh123.wordpress.com/2010/02/18/henry-fayol-autor-de-la-teoria-clasicade-la-administracion>

Fernández Collado, C. B. (2014). Metodología de la Investigación. Mexico: McGraw Hill.

Figueroa Pedraza, D. &. (2005). La alimentación escolar analizada en el contexto de un programa. Revista Costarricense de salud pública, 28-29.

- Folgueras, T. M. (2015). Gestión en Nutrición Clínica. Nutrición Hospitalaria. Redalyc.org, 5-15.
- Freire, W. R.-L. (2015). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de la población ecuatoriana de cero a 59 años, ENSANUT-ECU 2012. Revista Latinoamericana de Políticas y Acción Pública , 2, 2.
- Gallardo, C. (2012). Ecuador culinario. Quito - Ecuador: universidad de las americas.
- García de Lorenzo, A. Á. (2009). Modelos de gestión en nutrición clínica: Puntos débiles y puntos fuertes. Nutrición Hospitalaria, 135-137.
- Garcia, J. I. (2020). Sistema de gestión nutricional con optimización de compras alimenticias. EEUU: Bachelor's thesis.
- Guerra, G. (1992). Manual de administración de empresas agropecuarias (Vol. 30). Costa Rica : Agroamerica.
- Hernández Palma, H. G. (2011). La gestión empresarial, un enfoque del siglo XX, desde las teorías administrativas científica, funcional, burocrática y de relaciones humanas. Escenarios.
- Hurtado, A., & Perugachi, K. (2017). ESTUDIO DEL PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI Y SU APORTE AL DESARROLLO DEL TURISMO COMUNITARI. Latacunga: EPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO.
- Macias, A. M. (2002). Evolución de la teoría administrativa. Una visión desde la psicología organizacional. Revista cubana de psicología, 3-2002.
- Macias, A. M. (2002). Evolución de la teoría administrativa. Una visión desde la psicología organizacional. Revista cubana de psicología, 19, 271.
- Mariana, N. (2008). Ecuador: reseña de los principales programas sociales y lecciones aprendidas. Ecuador : Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL).

- Martínez, B. S. (2017). Gestión del estado nutricional de los alumnos de la Escuela Permanente de Deportes y recreación del GADM de Pelileo. Revista UNIANDES Episteme, 10-25.
- MCP, M. d. (2013). ¿Qué es el Patrimonio Alimentario? Patrimonio Alimentario, 6-7.
- Medina, X. (12 de 2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. ScienceDirect, 107-108. Obtenido de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S018512251730005X>
- Medina, X. (2018). La construcción del patrimonio cultural inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea: el caso de la Dieta Mediterránea. Revistas USACH CL, 3.
- Melo, A. (2013). Estudio investigativo de los platos típicos de la provincia de pastaza. Quito: Universidad tecnológica equinoccial.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (06 de 2016). Obtenido de http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/%C2%BFPOR_QU%C3%89_LA_SALVAGUARDA_DEL_PATRIMONIO_ALIMENTARIO_DEL_ECUADOR%3F
- Ministerio de Salud Pública del Ecuador. (2018). Plan Intersectorial de Alimentación y Nutrición Ecuador 2018-2025. Quito, Ecuador: Viceministerio de Gobernanza de la Salud Pública. Obtenido de organizacion de las naciones unidas para la alimentacion y la agricultura .
- Montaldo, A. (1984). Cultivo y mejoramiento de la papa. San Jose, Costa Rica: IICA.
- Mora, N. (2014). La investigación bibliográfica. http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/blog/docentes/trabajos/17306_5596. doi:http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/blog/docentes/trabajos/17306_5596
- Murray, P. (2002). Gestión - Información - Conocimiento. Biblios (Revista de bibliotecnología y ciencias de la información), 1-14. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=16114402>
- Nydia, C. (2018). Clasificación del somatotipo y asociación entre el nivel de resistencia aeróbica y el género musical en bailarines de Bucaramanga. Bucaramanga: Universidad Cooperativa de Colombia.

- Oms. (02 de 01 de 2021). World Health Organization. Obtenido de World Health Organization: <https://www.who.int/>
- Pinzón Espitia, O. L. (2015). Modelo Méderi de gestión nutricional hospitalaria. Nutricion Hospitalaria, 1802-1807.
- Plan Nacional para el Buen Vivir 2017-2021. (13 de julio de 2017). Obtenido de Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo - Senplades, 2017: <https://www.gobiernoelectronico.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/09/Plan-Nacional-para-el-Buen-Vivir-2017-2021.pdf>
- Ralph, S. (1974). Manual de Liderazgo: una revision de la teoría y la investigación. Washington: Prensa libre.
- Ramirez-Alan, O. (27 de Agosto de 2015). Clase II_Maestria. Obtenido de Clase II_Maestria: <https://rpubs.com/osoramirez/106018>
- Ramonet, I. (2020). La pandemia y el sistema-mundo. . San Marcos: Le Monde Diplomatique.
- Reyes, M. L., & Martínez, S. F. (2018). SOBRE LA COMPOSICIÓN NUTRIMENTAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA ECUATORIANA . Guayaquil: RCAN.
- Rojas Apolinario, E. M. (2020). Relación del modelo de gestión nutricional personalizado y la satisfacción de pacientes hospitalizados en la Clínica Good Hope Lima, 2018. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Medicina. Obtenido de http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/16118/Rojas_ae.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Salinas, J. (2015). La investigación ante los desafíos de los escenarios de aprendizaje futuros. Revista de Educación a Distancia (RED), 32. Obtenido de Recuperado a partir de <https://revistas.um.es/red/article/view/233091>
- Sanchez Javier, P. L. (2020). APLICACIÓN MOVIL PARA LA GESTIÓN DEPORTIVA. Ambato: universidad tecnica de ambato .

- Seguros Bilbao . (26 de marzo de 2020). Calorías diarias recomendadas según tu actividad física. Obtenido de Calorías diarias recomendadas según tu actividad física: <https://www.segurosbilbao.com/blog/calorias-diarias-recomendadas/>
- SEMPLADES. (22 de Septiembre de 2017). Plan nacional de desarrollo 2017-2021 toda una vida. Obtenido de Plan nacional de desarrollo 2017-2021: https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf
- Silva, V. L. (2017). Leadership practices in hospital nursing: a self of manager nurses. *Revista da Escola de Enfermagem da USP*, 51.
- Sión, L. (2006). Análisis a la gestión del programa Aliméntate Ecuador, periodo 2002-2007; y propuesta de un nuevo modelo de gestión. Quito, Ecuador: Master's thesis.
- Solarte, C. U. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario . Quito - Ecuador : Ediciones La Tierra.
- Torres Herrera, L. K. (2019). Impacto del modelo Kotter para la gestión del cambio, como herramienta de mejora continua en las organizaciones. Bogota: UNIVERSIDAD MILITAR NUEVA GRANADA.
- Torres, L., Cuesta, X., Monteros, C., & Rivadeneira, J. (Diciembre de 2011). Variedades de la papa. Obtenido de cipotato.org: <https://cipotato.org/papaenecuador/variedades-de-papa/>
- Unigarro, C. (2010). Patrimonio cultural alimentario . Quito - Ecuador: María Auxiliadora .
- Unigarro, C. (18 de 11 de 2015). Cuadernos de antropología. Obtenido de [Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario: file:///C:/Users/intel-i3/Downloads/38-1-49-1-10-20170621%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/intel-i3/Downloads/38-1-49-1-10-20170621%20(2).pdf)
- Vallejo, A. (2016). Importancia del patrimonio alimentario del pueblo Otavalo: la chicha del Yamor, como legado para el turismo cultural inmaterial . Ibarra: UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE. Obtenido de

[http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/6469/1/PG%20490%20TE
SIS.pdf](http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/6469/1/PG%20490%20TE%20SIS.pdf)

W, T. (2020). Referencias de peso, estatura e índice de masa corporal para niñas y niños ecuatorianos de 5 a 19 años de edad. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial de Quito (UTE).

ANEXOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
MAESTRÍA EN ACTIVIDAD FÍSICA
ENCUESTA APLICADA A ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD
ESTATAL AMAZÓNICA

TEMA:

La gestión nutricional y el patrimonio alimentario ecuatoriano en los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica.

OBJETIVO.

Diagnosticar las necesidades y criterios de los estudiantes que practican danza así como la aplicación de la gestión nutricional en la Universidad Estatal Amazónica.

Instrucciones: Marque con una X según corresponda

DATOS PERSONALES.

| | | | | | |
|--------|--|------|--|--------|--|
| NOMBRE | | EDAD | | GÉNERO | |
|--------|--|------|--|--------|--|

Preguntas.

1. ¿Qué importancia tiene para usted el patrimonio alimentario ecuatoriano?

Muy Importante

Importante

Moderadamente

Importante

De poca Importancia

Sin Importancia

2. ¿Qué importancia tiene el consumo de comida típica en su alimentación diaria?

- **Muy Importante**

- **Importante**

- **Moderadamente Importante**

- **De poca Importancia**

- **Sin Importancia**

3. ¿Considera que es importante el consumo de productos locales para proveer nutrientes al cuerpo humano?

- **Muy Importante**

- **Importante**

- **Moderadamente Importante**

- **De poca Importancia**

- **Sin Importancia**

4. ¿Cree usted que los alimentos propios de las regiones del Ecuador son nutritivos?

- **Totalmente de acuerdo**

- **De acuerdo**

- **Indeciso**

- **En desacuerdo**

- **Totalmente en desacuerdo**

5. ¿Considera importante la alimentación en la práctica de la actividad física?

- **Muy Importante**

- **Importante**

- **Moderadamente Importante**

- **De poca Importancia**

- **Sin Importancia**

6. ¿Considera importante la gestión nutricional en la danza?

- **Muy Importante**

- **Importante**

- **Moderadamente Importante**

- **De poca Importancia**

- **Sin Importancia**

7. ¿Considera importante incluir la gestión nutricional a las competencias administrativas del departamento de bienestar universitario?

- **Muy Importante**

- **Importante**

- **Moderadamente Importante**

- **De poca Importancia**

- **Sin Importancia**

8. ¿Considera importante prevenir los riesgos de una deficiente gestión nutricional?

- **Muy Importante**

- **Importante**

- **Moderadamente Importante**

- **De poca Importancia**

- **Sin Importancia**

9. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un menú diario (3 comidas)?

- **10-15\$**

- **15-20\$**

- **20-25\$**

- **25-30\$**

- **30-35\$**

10. ¿Considera usted que es aplicable la gestión nutricional al patrimonio alimentario Ecuatoriano?

- **Totalmente de acuerdo**

- **De acuerdo**

- **Indeciso**

- **En desacuerdo**

- **Totalmente en desacuerdo**

MENÚ AMAZONICO

La práctica de la actividad física y el acondicionamiento físico tiene un punto de partida basado en 7 grupos; frutas, hortalizas, hidratos de carbono, alimentos ricos en calcio, proteínas, grasas saludables, grasas saturadas.



1. Calorías discretionales:

- *Galletas*
- *Golosinas*
- *Snack salados*
- *Refrescos altos en energía pero bajo en nutrientes*

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| <i>Galleta de yuca</i> | <i>Plátanos fritos</i> | <i>Snacks</i> | <i>Te guayusa</i> |

2. Grasas y aceites naturales.

- *Pescado*
- *Frutos secos*
- *Semillas*
- *Plantas*

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| <i>Carachama</i> | <i>Café - cacao</i> | <i>Semilla de chia</i> | <i>Palmito</i> |

3. Alimentos ricos en proteínas

- *Carnes*
- *Pollo*
- *Mariscos*
- *Huevos*

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| <i>Sajino</i> | <i>Pava de monte</i> | <i>Camarón de río</i> | <i>Huevos de codorniz</i> |

4. Alimentos ricos en calcio

- *Lácteos*
- *Sardinas*
- *Bacalao*
- *Nueces*

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| <i>Lácteos</i> | <i>Sardinas</i> | <i>Caracol</i> | <i>Nueces</i> |

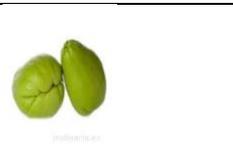
5. Granos y patatas

- *Papas*
- *Yuca*
- *Papa china*
- *Camote*

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| <i>Papa</i> | <i>Yuca</i> | <i>Papa china</i> | <i>Camote</i> |

6. Hortalizas

- *Cidra*
- *Palmito*
- *Cilantro*
- *Cebollines*

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| <i>Cidra</i> | <i>Palmito</i> | <i>Ají</i> | <i>Cebollines</i> |

7. Frutas

- *Pitahaya*
- *Caimito*
- *Uva de monte*
- *Chontaduro*

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| <i>Pitahaya</i> | <i>Caimito</i> | <i>Uva</i> | <i>Chontaduro</i> |

Los alimentos de los niveles inferiores deben formar la mayor parte de tu dieta, mientras que los superiores deben ingerirse en cantidades menores. Es importante saber que no todos los productos se deben obtener en una sola región sin embargo en nuestro país por ser diverso es muy fácil la adquisición de diversos productos tomando en cuenta las recomendaciones:

- Todos los días se deben incluir los alimentos de cada uno de los grupos
- Es importante tener variedad en el consumo diario
- Incluir las raciones recomendadas de acuerdo al consumo calórico.

Figura 17 Menú

UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZONICA

PASTAZA

SPECIALS

STARTERS AND SOUP

| | |
|---------------------|--------|
| VOLQUETERO | \$7.49 |
| BOLON DE VERDE | \$7.99 |
| SOPA DE PALMITO | \$6.49 |
| LOCRO DE PAPA CHINA | \$8.49 |
| CALDO DE CARACHAMA | \$6.49 |

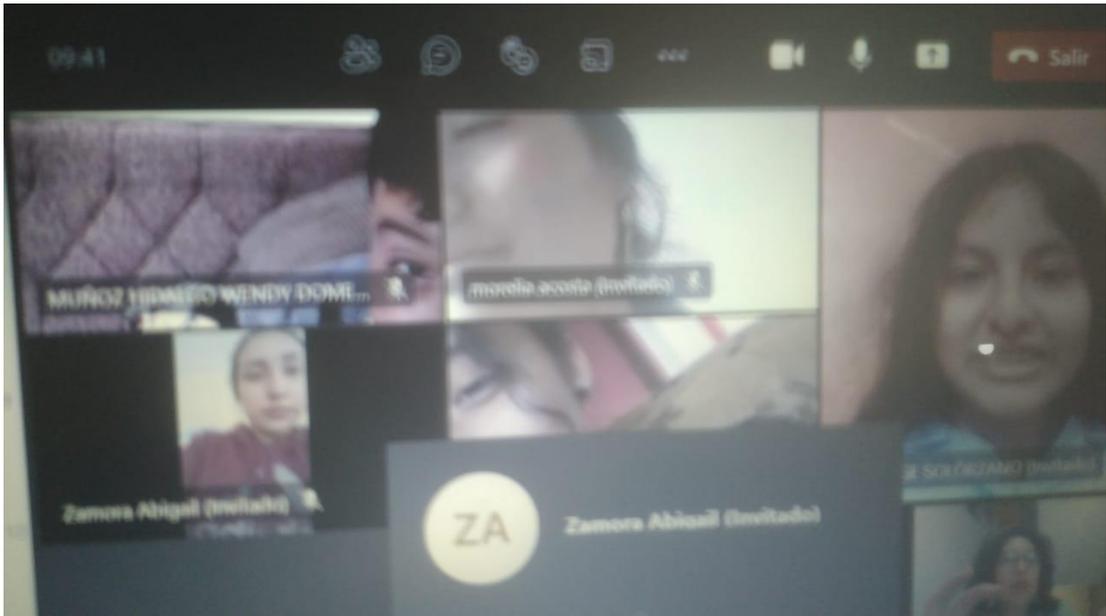
MAIN COURSE

| | |
|------------------------------|---------|
| MAITO TILAPIA, GUANTA, ETC.. | \$7.99 |
| BROCHETAS DE CHONTACURO | \$9.99 |
| ANCAS DE RANA | \$14.99 |
| SALTEADO DE UKUY | \$15.99 |
| ENSALADA AMAZÓNICA | \$10.49 |

DRINKS

| | |
|--|---------|
| TE (GUAYUSA, JAMAICA, CHUCHUHUASO, ETC...) | \$18.49 |
| CHICHA (CHONTADURO, YUCA, PLATANO) | \$15.49 |
| JUGO (CAIMITO, ARAZA, UVA AMAZONICA, ETC...) | \$15.99 |
| | \$17.99 |

ASK YOUR SERVER FOR OUR DAILY SPECIALS!



ic2Rv7Eu3bj-I3_kkUgXgsQsg4aeEelue_A3GxwZMI/edit

Se han guardado todos los cambios en Drive

Preguntas Respuestas 14

UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO

TEMA:
La gestión nutricional y el patrimonio alimentario ecuatoriano en los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica.

OBJETIVO:
Diagnosticar las necesidades y criterios de los estudiantes que practican danza así como la aplicación de la gestión nutricional en la Universidad Estatal Amazónica.

SELECCIONE SU GÉNERO

Varias opciones

Sugerencias: Añadir todas | Prefiero no decirlo | Otro

- HOMBRE
- MUJER

Mostrar todo