



Original/*Valoración nutricional*

Patrón de consumo de alimentos a nivel familiar en zonas urbanas de Anzoátegui, Venezuela

Jesús Ekmeiro Salvador¹, Rafael Moreno Rojas¹, María García Lorenzo² y Fernando Cámara Martos¹

¹Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba, España. ²Escuela de Nutrición y Dietética. Universidad Central de Venezuela, Venezuela.

Resumen

Con el objeto de evaluar el patrón cualitativo de consumo de alimentos en familias de zonas urbanas del estado de Anzoátegui, Venezuela, se estudiaron 300 grupos domésticos que aglutinaban un total de 1.163 personas. El patrón dietético intrafamiliar se abordó a través del método de frecuencia cualitativa de consumo de alimentos, el cual aplicó una encuesta estructurada que permitió obtener la frecuencia habitual de ingesta de un alimento o grupo de alimentos durante un período determinado. La información fue obtenida mediante una entrevista con la persona responsable de la adquisición de los alimentos en cada hogar, e incluía datos básicos para elaborar el perfil socioeconómico y alimentario de las familias estudiadas. El análisis cualitativo de la dieta se obtuvo comparando los diferentes grupos de alimentos que constituyen el patrón real de consumo de la población evaluada, con las guías de alimentación oficiales sugeridas para la población venezolana. El presente estudio reveló que el patrón de consumo cualitativo de alimentos en la población urbana evaluada se caracteriza por prácticas alimentarias poco ajustadas a la promoción de la salud y al control de las enfermedades relacionadas con la dieta. La alimentación familiar demostró estar muy apartada de los lineamientos establecidos por las guías de alimentación para Venezuela y que los patrones de consumo son bastante homogéneos en los diferentes estratos socioeconómicos. Los alimentos más consumidos diariamente fueron sal, café, adobo y harina de maíz precocida; así como la carne de bovino, el pollo y las pastas alimenticias los de mayor consumo semanal. El 90% de los alimentos más consumidos diariamente son tecnológicamente procesados. Los resultados obtenidos contribuyen a incrementar el conocimiento sobre la situación alimentaria de la población venezolana; y técnicamente podrían dirigir los esfuerzos de las autoridades para conciliar el desarrollo del sector productivo y de abastecimiento de alimentos, considerando que un patrón de consumo cualitativamente inadecuado

FOOD CONSUMPTION PATTERN AT A FAMILY LEVEL OF URBAN AREAS OF ANZOÁTEGUI, VENEZUELA

Abstract

In order to assess the qualitative pattern of food consumption in urban families of Anzoátegui, Venezuela, 300 domestic groups that combined a total of 1 163 people were studied. The domestic dietary pattern was addressed by the method of qualitative frequency of food consumption, which applied a structured survey that yielded the usual frequency of intake of a food or food group over a given period. The information was obtained through an interview with the person responsible for the procurement of food in every home, and included basic data for the socioeconomic and nutritional profile of the families studied. The qualitative analysis of the diet was obtained by comparing the different food groups that constitute the actual consumption pattern of the population studied, with official feeding guidelines suggested for the Venezuelan population. The present study showed that the qualitative pattern of food consumption in the urban population evaluated is characterized by slightly adjusted to the promotion of health and control of diet-related diseases. The family food proved to be far from the guidelines established by the dietary guidelines for Venezuela and consumption patterns are fairly homogeneous in the different socioeconomic strata. The foods most consumed daily were salt, coffee, dressing and precooked corn flour as well as beef, chicken and the higher weekly food consumption pastas. 90% of the food consumed daily is technologically processed. The results contribute to increase knowledge about the food situation of the Venezuelan population, and technically could direct the efforts of the authorities to reconcile the development of the productive sector and food supply, whereas a pattern qualitatively

Correspondencia: Rafael Moreno Rojas.

Número ORCID: 0000-0003-3134-7392.

Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos,
Ed. Darwin – anexo.

Universidad de Córdoba, Campus de Rabanales.

Ctra. N-IV, km.396.

14014 Córdoba, España.

E-mail: rafael.moreno@uco.es

Recibido: 12-VI-2015.

Aceptado: 26-VII-2015.

cuado afecta directamente al funcionamiento biológico individual y se traduce en el condicionamiento colectivo de estados de salud desfavorables.

(*Nutr Hosp.* 2015;32:1758-1765)

DOI:10.3305/nh.2015.32.4.9404

Palabras clave: *Hábitos alimentarios. Consumo intrafamiliar. Frecuencia cualitativa de consumo. Recomendaciones dietéticas.*

Abreviaturas

I.N.N.: Instituto Nacional de Nutrición de Venezuela.

FUNDACREDESA: Fundación centro de estudios sobre crecimiento y desarrollo de la población venezolana.

Introducción

La alimentación es un Derecho Humano fundamental; y en Venezuela tiene jerarquía constitucional¹. Los estudios sobre el patrón de consumo de alimentos de la población forman parte de los pilares que aseguran estos derechos, al permitir a las autoridades que deben tomar decisiones, dimensionar los problemas alimentarios en todas sus formas y definir políticas públicas que sean acordes con la situación encontrada. Se entiende por patrón de consumo de alimentos a la obtención de la ingesta aparente de los diferentes alimentos o grupos de alimentos por persona en un período determinado de tiempo². Su estudio se fundamenta en la aplicación de encuestas de consumo, o encuestas dietéticas, que se definen como un método de recolección de información sobre la ingestión de alimentos de grupos o de individuos, a través de autorregistro o de entrevista³. En Venezuela entre 1981-82, el I.N.N. (Instituto Nacional de Nutrición) realiza la primera Encuesta Nacional de Nutrición, donde la ingesta promedio de los venezolanos resultó adecuada pero existió un subconsumo de calorías en algunos sectores del país. Por otra parte, se observa la desigual distribución existente entre regiones y estratos sociales, coincidiendo esta disparidad con la descrita en ingreso, educación y salud⁴. A finales de los años ochenta se abordó el tema desde la dimensión del abastecimiento de alimentos, la capacidad del país para producirlos, la vulnerabilidad alimentaria en relación a la dependencia externa, y el papel del Estado para garantizar ese abastecimiento⁵. La Oficina Central de Estadística e Informática de la Presidencia de la República presentó los resultados de su Encuesta de Seguimiento al Consumo de Alimentos, que cubrió el período 1990-1992, donde se concluye que las adecuaciones alimentarias en el país eran críticas para Vitamina A y Riboflavina, precarias en términos de Energía y Calcio, y alcanzaban un nivel pleno de suficiencia en Proteínas, Hierro, Tiamina, Niacina y Vitamina C⁶. Otro estudio importante fue el de Indicadores de Situación de

inadequate intake directly affects the individual biological functioning, and results in the collective conditioning of unfavorable health states.

(*Nutr Hosp.* 2015;32:1758-1765)

DOI:10.3305/nh.2015.32.4.9404

Key words: *Food habits. Domestic consumption. Qualitative food frequency. Dietary recommendations.*

Vida², que a nivel nacional informó sobre patrones de adquisición y consumo de alimentos, así como reportó un importante déficit en la adecuación de consumo de Calcio. Esta visión sistemática sobre la variabilidad del patrón de consumo en el país también requiere la incorporación de datos generados en estudios regionales, y en tal sentido ha sido estudiada la situación de consumo de alimentos en la región central⁷, hallando patrones de consumo intrafamiliares inadecuados, contrastados estadísticamente con el programa gubernamental de hogares de cuidado diario, cuya diversidad alimentaria es bastante más amplia. También se ha estudiado el patrón usual de consumo en niños pobres de la ciudad de Valencia⁸ donde la arepa fue el alimento más consumido por el grupo y una de las principales fuentes de kilocalorías, proteínas, carbohidratos, hierro y vitamina A, las frutas no se encontraron entre los alimentos más consumidos, pero sí el café. La mayor fuente proteica fue de origen vegetal (frijoles negros), así como las galletas dulces y las bebidas gaseosas estuvieron dentro de los alimentos de mayor aporte energético. El consumo de kilocalorías y nutrientes fue adecuado, excepto para el calcio. En el Oriente del país desde 1985 no se revisan de manera independiente los patrones de consumo, cuando el Proyecto Venezuela de FUNDACREDESA (Fundación centro de estudios sobre crecimiento y desarrollo de la población venezolana) se propuso comparar los hábitos de consumo durante un quinquenio en la Región Nor-Oriental, encontrando disminución en la adecuación del consumo de energía, calcio, Vitamina A, Riboflavina y Niacina, debido principalmente a una baja en la ingesta del grupo de Cereales, Grasas y Leche⁹. Desde entonces, tanto por los grandes cambios socio-económicos, como por el marcado incremento de la población en el Oriente del país, se hace de vital importancia una investigación del consumo de alimentos que aporte información actualizada sobre la estructura de la dieta, que sirva de base para orientar tanto al sector público como privado local en la definición de las políticas y las líneas de acción que inciden sobre esas áreas.

Objetivos

El objetivo general del trabajo es evaluar el patrón de consumo familiar de alimentos de la población urbana del Estado Anzoátegui, Venezuela. Los objetivos específicos persiguen: identificar la estructura de la

dieta de 300 familias residentes en las áreas urbanas investigadas, determinar la adecuación cualitativa de la dieta familiar, identificar los alimentos de mayor consumo por parte de la población, relacionar el consumo de alimentos con el nivel socioeconómico de las familias investigadas, y estudiar los factores que inciden en la selección de alimentos de la población.

Métodos

Por muestreo polietápico se seleccionaron 300 familias urbanas de los Municipios Bolívar, Sotillo y Simón Rodríguez; los más poblados y altamente urbanizados del Estado Anzoátegui. Se abordó el patrón dietético de las familias seleccionadas a través del Método de Frecuencia Cualitativa de Consumo de Alimentos, aplicando una encuesta estructurada que permitió obtener la frecuencia habitual de ingesta de un alimento o grupo de alimentos durante los últimos tres meses. En tal sentido se establecieron correlaciones de los criterios de consumo de alimentos; la frecuencia diaria de consumo de alimentos se consideró alta, la frecuencia semanal se consideró media, y la mensual equivale a una frecuencia de consumo baja. La encuesta incluyó preguntas abiertas sobre las premisas que condicionan la compra de alimentos a las personas encargadas de su adquisición: forma de pago utilizada, periodicidad para realizar las compras, porcentaje del presupuesto familiar asignado a compra de alimentos, sitio donde los adquiere, número de comidas que consume la familia al día, autoproducción y venta de alimentos domésticos. La valoración cualitativa de la dieta se obtuvo comparando el patrón de consumo obtenido, y la participación de sus diferentes grupos de alimentos constituyentes, con la guía de alimentación estructurada para la población venezolana actualmente vigente, llamadas "el trompo de los alimentos"¹⁰. Esta comparación permitió evaluar el grado de armonía existente entre los diferentes grupos de alimentos que constituyeron el patrón de consumo de la población estudiada, en función a las orientaciones nutricionales nacionales. Para valorar el nivel socioeconómico se utilizó el método Graffar Modificado¹¹ así como para determinar los factores que influyen sobre el patrón de consumo encontrado en la muestra se aplicó la técnica de Análisis de Factores por componentes principales. El procesamiento de la información se hizo con base en los paquetes estadísticos SPSS (Versión 12.0) y XLSTAT 2008, que permitieron tabular, graficar y analizar toda la información.

Resultados y discusión

Características socio-demográficas de la población estudiada

El 54% de las familias se caracterizaron como no pobres, en pobreza relativa se ubicó el 37,66% de las

familias, y un 8,33% en pobreza crítica. Si bien el 69,00% de los hogares están encabezados por hombres, en el 71,66% de las familias quien maneja el presupuesto y adquiere los alimentos es la mujer.

Estructura de la dieta

La totalidad de las familias reportan la práctica habitual de tres comidas principales diarias (desayuno, almuerzo, cena). Se evidencia la presencia de los cinco grupos básicos de alimentos en los patrones habituales de consumo. Las fuentes de proteínas están claramente posicionadas en frecuencias de consumo altas, particularmente el grupo de lácteos y huevos; mientras que las carnes de bovino y pollo son consumidas, una de las dos, a diario. Dentro del rango de frecuencia moderada también aparecen grupos de alimentos farináceos como cereales, tubérculos y raíces. Otras fuentes energéticas como grasas y azúcares tienen una participación menor, así como los grupos de hortalizas, frutas, leguminosas, pescados, mariscos y bivalvos.

Adecuación cualitativa de la dieta familiar

La estructura cualitativa de la dieta resultó inadecuada, al compararla con las guías alimentarias de referencia para la población venezolana. Las diferencias que se observan en la comparación se fundamentan en la frecuencia e importancia en el consumo reportada para los siguientes grupos de alimentos:

- *Misceláneos, lácteos y huevos*: cuya participación es bastante más importante dentro de la estructura de la dieta a la sugerida por las guías nacionales.
- *Cereales, tubérculos y raíces*: los cuales, para ajustarse a las indicaciones, han debido reportar una participación muy superior dentro de la estructura de la dieta de las familias estudiadas.
- *Hortalizas, frutas, pescados y mariscos*: son los grupos de más bajo consumo, en contraste con la pauta nacional que sugiere un consumo moderado de los mismos.
- *Leguminosas*: los granos son el grupo más comprometido ya que la guía nacional lo sugiere como parte de los alimentos de consumo alto, y su frecuencia reportada en la población intervenida es muy baja.

La comparación solo mostró coincidencias con las guías alimentarias para los grupos de cárnicos, grasas y azúcares. Dentro del análisis inquieta la muy discreta participación de las fuentes energéticas (cereales, leguminosas, tubérculos y raíces) ya que los carbohidratos deben contribuir con más del 55% de la energía aportada por la dieta¹². De igual manera, el bajo consumo de los grupos de hortalizas, frutas y leguminosas podría estar comprometiendo el aporte de nutrientes

reguladores, vitaminas y minerales, y fibra en la población estudiada; abriendo un compás de dudas sobre la biodisponibilidad y aprovechamiento efectivo de los restantes nutrientes. Así, la población estudiada parece estar enmarcada dentro de la tendencia global de consumo cada vez más bajo de productos vegetales; comparables con datos españoles que reportan que nada más el 5,17% de los niños consumen 3 o más raciones de fruta al día, y solo el 30,17% es capaz de consumir por lo menos 1 ración de verduras y hortalizas al día¹³. En Brasil, datos analizados de registros alimentarios de más de 34.000 individuos, mayores de 10 años y de todas las regiones del país, también destacan la necesidad de aumentar el consumo de frutas, hortalizas y leguminosas, para mejorar particularmente el aporte de antioxidantes¹⁴. Es necesario entonces promover un mayor consumo de frutas y verduras como estrategia para la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles, donde se mejore la percepción generalizada que considera estos alimentos de elevado precio y que no sacian el hambre. Se supone que una estrategia combinada de información general sobre las bondades de estos alimentos, y el mejoramiento del acceso al consumo de frutas y verduras puede influir en el logro de una dieta balanceada que incluya raciones relativamente adecuadas de las mismas¹⁵.

Alimentos de mayor consumo

Se definió una banda de alimentos de consumo diario y otra de alimentos de consumo frecuente a la semana para observar cuáles eran más consumidos de manera individual. La figura 1 muestra como la sal es el alimento que el 100% de las familias consumen a

diario, hallazgo esperado por la importancia culinaria que reviste como condimento, seguido muy de cerca por el café que reportó un 99,66% de frecuencia de consumo diaria. El tercer lugar con un 85,66% de frecuencia reportada lo ocupa otro condimento, en este caso el adobo, que junto a la sal hacen pensar dada la alta frecuencia de consumo registrada para ambos productos, en las implicaciones cardiovasculares que dichos hábitos podrían estar causando en la población. La sal y el adobo por su elevada cantidad de sodio pueden tener relación con la incidencia de patologías cardiovasculares, que representan la primera causa de mortalidad para los anzoatiguenses¹⁶. El tan alto consumo diario de estos productos, junto a otros misceláneos de frecuencia semanal muy elevada (salsa de soya y cubitos deshidratados), hacen pensar que la ingesta total de sodio de la población estudiada es bastante alta, favoreciendo la prevalencia de afecciones cardíacas. Patrones similares se observan en otras zonas latinoamericanas, como Ecuador, donde se ha cuantificado que las ingestas de Sodio están bastante por encima de las Recomendaciones de Ingesta Dietética, lo que indica un problema de salud pública con este electrolito¹⁷.

El café tiene un perfil un poco más positivo pues investigaciones recientes han señalado como una excelente fuente de polifenoles antioxidantes que podrían favorecer el tratamiento y/o prevención de enfermedades como diabetes, Parkinson, Alzheimer y algunos tipos de cáncer¹⁸. En su mayoría las familias consumen diariamente Harina de maíz, principalmente en forma de arepas y empanadas que son preparaciones típicas para desayunos y almuerzos, y eso lleva a la harina de maíz a una frecuencia de consumo de 80,33%. La arepa, por su alta frecuencia de consumo se convierte

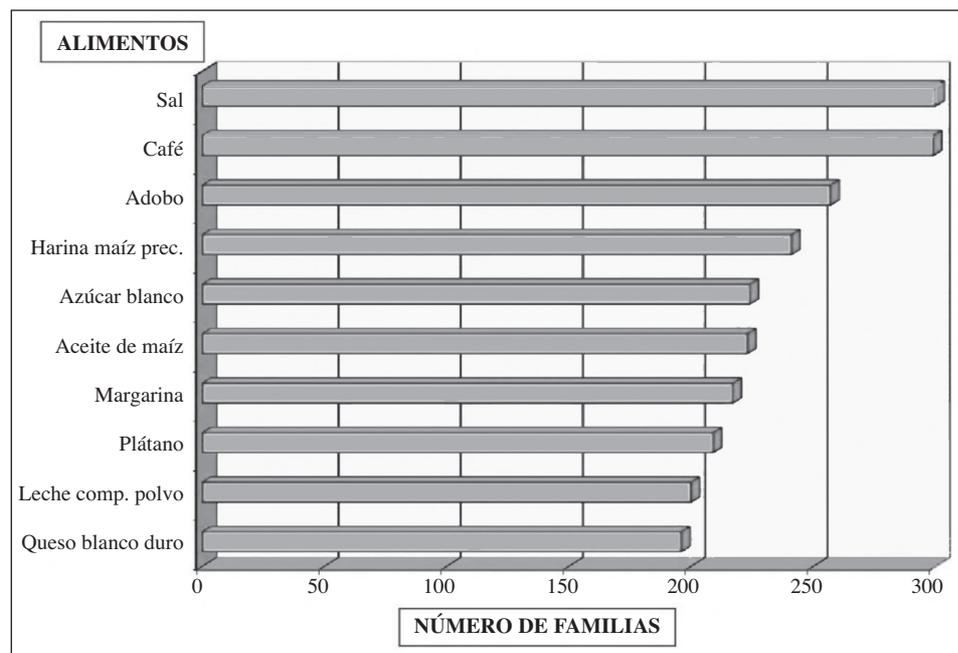


Fig. 1.—Diez alimentos más consumidos a diario por familias encuestadas en zonas urbanas. Estado Anzoátegui, Venezuela. 2007.

en la principal fuente de energía de la población estudiada; y debe destacarse que en Venezuela la harina de maíz con la que se prepara está fortificada con varias vitaminas y oligoelementos¹⁹. Este patrón de consumo se asocia tradicionalmente al queso blanco duro rallado y la margarina, con los cuales se rellena, y se constituye en el plato más consumido por la muestra estudiada, en concordancia con otros estudios realizados en el país⁸. Además de la arepa, la otra fuente importante diaria de energía es el plátano, que en el contexto del patrón de consumo observado se constituye también en el principal alimento fuente de fibra dietética, sin olvidar su importante aporte de vitamina A. Posiblemente la conjunción de alimentos de alto consumo diario como plátano, arepas y empanadas que se elaboran fritos, logran que el aceite de maíz alcance la sexta posición con una frecuencia de consumo diario de 74,33%. Otro lácteo de consumo diario frecuente fue la leche completa en polvo, que si bien tiene una arraigada recomendación de consumo para niños, embarazadas y ancianos, cabe señalar que en la población estudiada estaba muy vinculado a la infusión de café.

En la figura 2 encabezan el grupo los cárnicos principales de la dieta del venezolano, el pollo y la carne de bovino, seguidas por las guarniciones clásicas que son las pastas alimenticias y el arroz. Las preparaciones de carne de bovino y pollo generalmente se alternan a lo largo de la semana, de igual modo ocurre con las pastas alimenticias y el arroz como acompañantes. Una guarnición feculenta cuya frecuencia se esperaba en la banda semanal era la del casabe (pan de mandioca), producto típico de Anzoátegui que no logró figurar entre los más importantes. Auyama (Calabaza) y Zanahoria son las únicas hortalizas registradas con frecuencias de consumo semanal importante. También

parecen asociados la mortadela y el pan, con una frecuencia de consumo semanal parecida, podrían con frecuencia estructurar sándwiches, o en el caso de la mortadela ser el relleno alternativo para las arepas. La guayaba es la única fruta que logró ubicarse dentro de la banda de consumo semanal. Ésta fruta sería la fuente más importante de vitamina C observada en el grupo de estudio, aporte significativo ya que no se trata de una fruta estacional, pues su disponibilidad es regular a lo largo del año. Tubérculos y granos son productos estacionales en Anzoátegui y todo el Oriente de Venezuela, lo cual podría estar asociado a que los mismos no aparezcan individualmente entre los alimentos más consumidos.

Relación del consumo de alimentos y nivel socioeconómico de la población

Los grupos de alimentos evaluados presentaron patrones de consumo similares para todos los estratos sociales identificados. Salsa de soja y cubitos deshidratados, figura 3, se incorporaron en el grupo de diez alimentos más consumidos para los estratos no pobres y el de pobreza crítica. Estos productos, junto al amplio consumo demostrado de adobo, han desplazado el tradicional uso de aliños y especias naturales que han caracterizado a la cocina tradicional venezolana, como el ají dulce, la cebolla, el cebollín, ajo, perejil, etc. El bajo costo y su práctica presentación han hecho de éstos condimentos industrializados productos de consumo masivo en la población venezolana, distorsionando el consumo a patrones menos saludables. Una tipificación clara con respecto al estrato social la presenta la leche completa en polvo, la cual, siendo uno de los

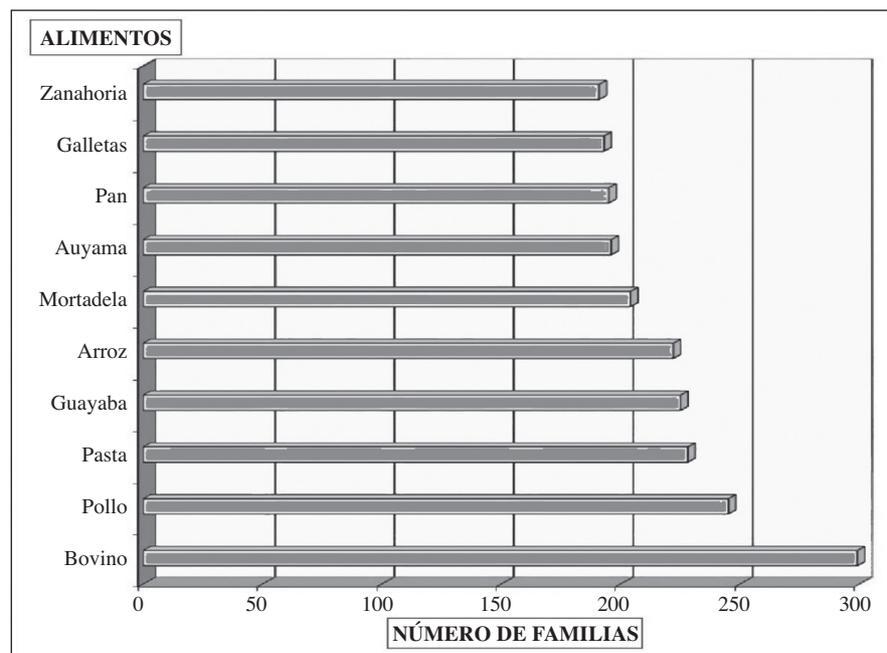


Fig. 2.—Diez alimentos más consumidos semanalmente por familias encuestadas en zonas urbanas. Estado Anzoátegui, Venezuela. 2007.

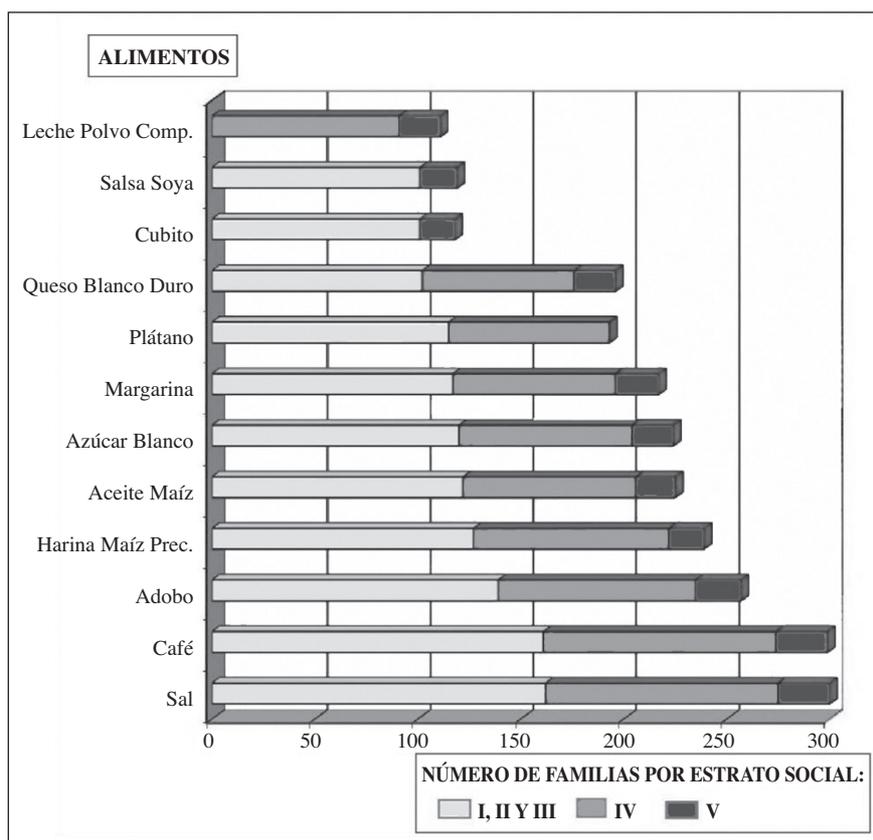


Fig. 3.—Frecuencia de consumo diaria de alimentos según estrato social. Estado Anzoátegui, Venezuela. 2007.

diez alimentos más consumidos diariamente por la población estudiada en general, mantiene este patrón solo para los estratos pobres. La figura 4 muestra las diferencias cualitativas de frecuencia de consumo semanal para los diferentes estratos sociales estudiados, donde se incorporan al grupo de análisis algunos alimentos puntuales. El estrato social no pobre incorpora los frijoles negros al conjunto de alimentos más consumidos. La población tipificada como pobreza relativa, al igual que el estrato V de pobreza crítica, fueron los únicos en incorporar al tomate a esta lista de alimentos, lo cual evidencia el uso periódico de ésta hortaliza como condimento de las comidas. El mismo estrato V sumó a su listado de alimentos de uso frecuente semanal a las sardinas frescas y las papas. La aparición de las sardinas resulta un dato muy importante, pues se constituyen en la única referencia de consumo frecuente de pescado fresco de toda la muestra estudiada; situación similar para las papas que son la única evidencia de consumo de tubérculos de éste grupo social, y de toda la muestra del estudio.

Factores que inciden en la selección de los alimentos de la población

Las variables que repercuten en la selección y consumo de determinados alimentos son sumamente amplias, y evidencian la influencia de gran cantidad de

factores que incluso pueden interactuar en conjunto como: los factores económicos, los socioculturales, los aspectos inherentes a la tecnología de alimentos y los factores políticos. Para deducir las relaciones significativas entre las variables económicas (ingreso familiar, porcentaje del ingreso para compra de alimentos, lugar de compra de los alimentos, herramientas financieras para la compra, periodicidad de la compra, autoproducción, estrato social), socio culturales (grado instrucción jefe de la familia, número de miembros de la familia, número de comidas al día, quien compra los alimentos) y el grado de dependencia asociado al patrón de consumo (22 alimentos más consumidos por las familias) se aplicó la técnica de análisis de factores por componentes principales. Del mismo se vislumbra que existen factores que diferencian patrones generando grupos de consumo, pero que los mismos no fueron los considerados en la encuesta inicial de nuestro estudio. Como hipótesis podrían estar asociados a la frecuencia de aparición o disponibilidad de ciertos productos en el mercado, a estrategias de mercadeo, o los asociados a los precios de venta al público de cada alimento. Otro grupo de factores que pueden incidir en la selección de los alimentos por parte de la población son los políticos; las políticas oficiales de seguridad alimentaria, con énfasis en atender a la población de bajos recursos económicos, pudiese estar permitiendo equiparar las posibilidades de consumo entre pobres y no pobres.

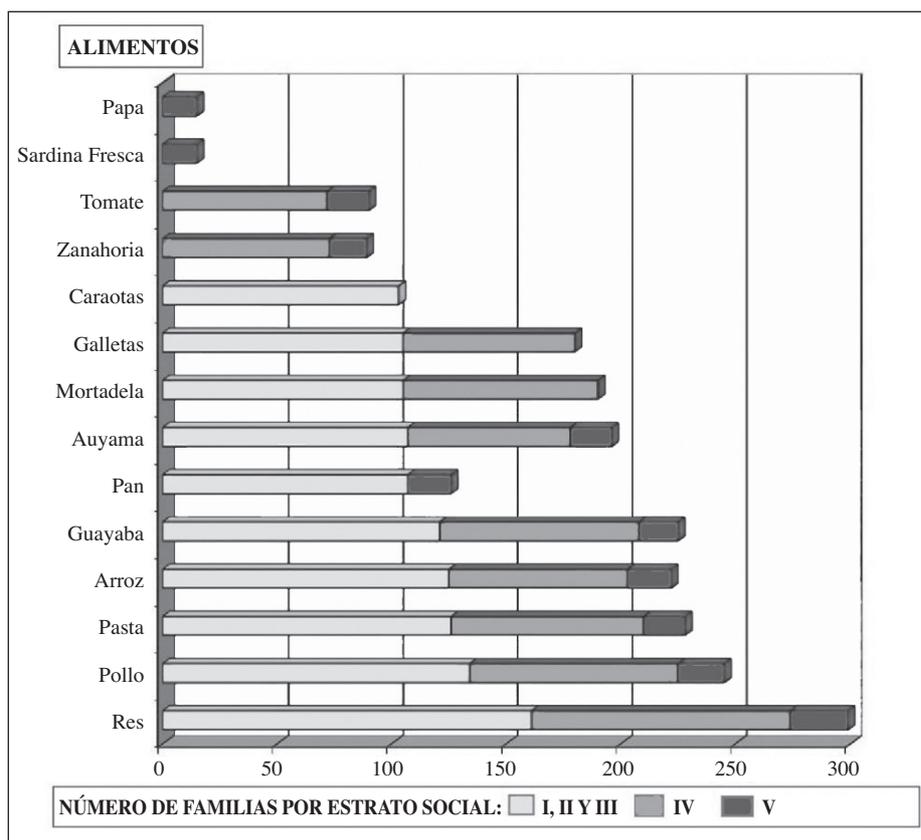


Fig. 4.—Frecuencia de consumo semanal de alimentos según estrato social. Estado Anzoátegui, Venezuela. 2007.

Conclusiones

El presente estudio evaluó cualitativamente el patrón de consumo de alimentos de la población urbana de Anzoátegui, verificando prácticas alimentarias poco ajustadas a la promoción de la salud y control de las enfermedades multifactoriales relacionadas con la dieta. Cualitativamente la dieta familiar demostró estar muy apartada de los lineamientos establecidos por las guías de alimentación para Venezuela. La frecuencia cualitativa de consumo solo coincidió con la referencia para los grupos de cárnicos, grasas y azúcares.

El café y la harina de maíz precocida son los alimentos más frecuentemente consumidos en forma diaria por las familias de Anzoátegui, resultado esperado ya que culturalmente estos dos alimentos forman parte habitual de los patrones de consumo de todos los estratos de la sociedad venezolana; y gozan ambos desde hace mucho tiempo de subsidios y regulaciones gubernamentales que permiten mantenerlos económicamente muy accesibles. La sal y el adobo se destacaron como los condimentos más utilizados a diario por la población; desplazando otros alimentos y especias no procesados que tradicionalmente tenían un rol culinario protagónico. El pollo, la carne de bovino y pastas alimenticias fueron identificados como los alimentos de mayor frecuencia de consumo cualitativa semanal.

Las menores frecuencias cualitativas de consumo se evidenciaron en los grupos de hortalizas, frutas, pesca-

dos, mariscos y bivalvos. La escasa participación en la dieta de frutas y hortalizas es reflejo de una tendencia internacional que se aparta de los alimentos naturales y/o mínimamente procesados. El bajo consumo de productos pesqueros resulta contradictorio, dado que Anzoátegui es uno de los principales estados pesqueros del país.

El 90% de los alimentos más frecuentemente consumidos al día por la población estudiada son procesados y/o industrializados. No se encontraron diferencias cualitativas significativas en el consumo de alimentos entre los diferentes estratos socioeconómicos, éstos mostraron un patrón alimentario tendiente a la homogeneidad.

Se demostró que las variables económicas y socio-culturales consideradas en la investigación no son los factores de mayor incidencia sobre la selección de los alimentos por parte de la población. Se infiere que variables como el precio de los alimentos y las estrategias de mercadeo podrían estar más directamente vinculadas a la selección de los alimentos.

Los resultados aquí obtenidos contribuyen a incrementar el conocimiento de los patrones de consumo alimentario de las familias anzoatiguenses, y por extensión venezolanas. Un patrón de consumo cualitativamente inadecuado afecta continua y directamente el funcionamiento biológico individual, y se traduce en el condicionamiento colectivo de estados de salud desfavorables.

Referencias

1. Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, con exposición de motivos. Caracas: Ediciones La Piedra. P. 174.
2. FUNDACREDESA - FUS. 2001. Indicadores de situación de vida. Movilidad social años 1995-2001. Estudio Nacional. Tomo II. Caracas: FUNDACREDESA – FUS. 675 p.
3. Madrigal H, Martínez H, Marques-Lopes I. 2002. Valoración de la ingesta dietética. En: Martínez J, Astiasarán I, Madrigal H, editores. Alimentación y salud pública. 2da Edición. Madrid: McGraw Hill. P. 39-51.
4. Dehollain P, Pérez I. 1990. Venezuela desnutrida hacia el 2000. Caracas: Alfadil. P.70-73.
5. Mercado C, Lorenzana P. 2000. Acceso y Disponibilidad alimentaria familiar. Validación de Instrumentos para su Medición. Serie Estudios Especiales. Área: Economía Agroalimentaria. Caracas: Fundación Polar. 214 p.
6. López M, Jiménez M, Sifontes Y, Evans R, Machín T. 1996. Nutrición base del desarrollo. Fascículo II: Situación alimentaria y nutricional de Venezuela. Caracas: CAVENDES. 70 p.
7. Bernal J, Lorenzana P. 2003. Diversidad alimentaria y factores asociados en beneficiarios de 77 multihogares de cuidado diario: región central de Venezuela. *Arch.Lat.Nut.* 53:52-58.
8. Del Real S, Fajardo Z, Solano L. 2005. Patrón de consumo de alimentos en niños de una comunidad urbana al norte de Valencia, Venezuela. *Arch.Lat.Nut.* 55:279-286.
9. Fossi M, Méndez H, Álvarez M, Jaffé W. 1985. Cambios recientes en el consumo de alimentos en la región Nor-Oriental (en los estratos sociales de bajos recursos). Proyecto Venezuela. Caracas: FUNDACREDESA. 23 p.
10. I.N.N. 2007. El trompo de los grupos de alimentos. La clave de una alimentación variada y balanceada. Disponible en: www.inn.gob.ve (23/02/2009)
11. Méndez H. 1979. Método de Graffar Modificado. Manual de Procedimientos. Proyecto Venezuela. Caracas: FUNDACREDESA. 126 p.
12. I.N.N. 2000. Requerimientos de energía y nutrientes de la población venezolana. Serie de Cuadernos Azules. No.53. Caracas: I.N.N. 30 p.
13. Alba Tamarit E, Gandía Balaguer A, Olaso González G, Vallada Regalado E, Garzón Farinós M. 2012. Consumo de frutas, verduras y hortaliza en un grupo de niños valencianos en edad escolar. *Nutr.clín.diet.hosp.* 32(3):64-71.
14. Tureck C, Gesser Correa VG, Peralta RM, Koehnlein EA. 2013. Estimativa do consumo de vitaminas e minerais antioxidantes da dieta brasileira. *Nutr.clín.diet.hosp.* 33 (3): 30-38.
15. Olaizola C, Esté M, Tapia M, Carmona A, Emaldi U. 2006. Hacia un programa de promoción del consumo de frutas y verduras en Venezuela. *Rev.Chil.Nutr.* 33: 306-315.
16. MPPS. 2007. Venezuela anuario de mortalidad 2006. Disponible en: www.mpps.gob.ve (15/01/2009).
17. Sánchez-Llaguno SN, Neira-Mosquera JA, Pérez-Rodríguez F, Moreno-Rojas R. 2013. Preliminary nutritional assessment of the Ecuadorian diet based on a 24-h food recall survey in Ecuador. *Nutr.Hosp.* 28: 1646-1656.
18. Higdón J, Frei B. 2006. Coffee and health: a review of recent human research. *Crit.Rev.Food Sci.Nutr.* 46(2): 101-123.
19. I.N.N. 1995. Enriquecimiento de la harina de maíz precocida y de la harina de trigo en Venezuela. Una gestión con éxito. Publicación No.51, serie Cuadernos Azules. Caracas: I.N.N. 55 p.