

Compendio Investigativo de Academia Journals Celaya 2018

ACADEMIA JOURNALS

OPUS PRO SCIENTIA ET STUDIUM

Libro Digital
con ISBN
978-1-939982-42-1

www.AcademiaJournals.com



Trabajos de Investigación del Congreso Internacional de
Investigación Academia Journals Celaya 2018
Instalaciones del Instituto Tecnológico de Celaya

Celaya, Guanajuato, México
Noviembre 7, 8, y 9, 2018



Tomo	Páginas
01	01 – 182
02	183 – 351
03	352 – 536
04	537 – 707
05	708 – 893
06	894 – 1075
07	1076 – 1249
08	1250 – 1414
09	1415 – 1584
10	1585 – 1753
11	1754 – 1913
12	1914 – 2093
13	2094 – 2261
14	2262 – 2428
15	2429 – 2594
16	2595 – 2774
17	2775 – 2942
18	2943 - 3134

Tomo	Páginas
19	3135 – 3307
20	3308 – 3473
21	3474 – 3635
22	3636 – 3793
23	3794 – 3972
24	3973 – 4161
25	4162 – 4327
26	4328 – 4494
27	4495 – 4665
28	4666 – 4822
29*	4823 - 5005
30	5006 – 5186
31	5187 – 5352
32	5353 – 5525
33	5526 – 5689
34	5690 – 5859
35	5860 – 6053
36	6054 +

	Título	Autores	Primer Autor	Página
CY0660	Percepción sobre el consumo de alimentos procesados entre familias de la ciudad de Toluca, México	Dr. Favila Cisneros Héctor Dr. López Ojeda Andrés	Favila Cisneros	1554
CY1147	Impacto de la Transformación de Modelos en el Desarrollo de Software	Dr. Severino Feliciano Morales M. en C. Edgardo Solís Carmona Dr. José Luis Hernández Hernández Dr. Mario Hernández Hernández M. en C. Valentin Alvarez Hilario	Feliciano Morales	1558
CY1180	Seguimiento de egresados: un caso de estudio en el I T Parral, 2017	M.I.A. Víctor Hugo Ferman Ávila M.D.G.E. Lariza Gabriela Franco Gutiérrez M.A.S.I. Jesús José Luna Carrete Ing. Luis Manuel Sáenz Macías Rolando Olivas Ramírez	Ferman Ávila	1564
CY0649	Desarrollo de las competencias profesionales del Ingeniero Industrial mediante la prestación de servicios teóricoprácticos de mantenimiento y producción a pequeñas empresas	M.C. Luis Guillermo Fernández García M.A.I.E. Olimpia Danae Arellano Briones Luis Ángel Trejo Sánchez Javier Emmanuel Cruz Tello	Fernández García	1569
CY0321	Soldadura brazing por inducción aplicados en componentes electrónicos	Mc. Uriel Vladimir Fernández Treviño Mc. Jonatan Ulises Vidaurri Zertuche Ing. Marco Antonio Escareño Coronado	Fernández Treviño	1573
CY0174	Metodología para el Diseño Colaborativo como una estrategia de aprendizaje: El Caso de la Red para Comunidades Digitales para el Aprendizaje de la Educación Superior (CODAES)	DR. MARCO VINICIO FERRUZCA NAVARRO DRA. CAROLINA SUE ANDRADE DÍAZ MTRA. ALINNE SÁNCHEZ PAREDES TORRES DRA. MARÍA ITZEL SAINZ GONZÁLEZ	FERRUZCA NAVARRO	1578

Percepción sobre el consumo de alimentos procesados entre familias de la ciudad de Toluca, México

Héctor Favila Cisneros¹, Andrés López Ojeda²

Resumen:

El consumo de alimentos procesados se ha multiplicado en los hábitos alimenticios de las familias mexicanas, dejando a un lado las comidas tradicionales. El objetivo de este trabajo fue el de explorar cualitativamente la percepción sobre el consumo de alimentos procesados entre las familias de la ciudad de Toluca dentro de un sector socioeconómico D+ , para ello se realizó un estudio etnográfico en el cual se aplicaron 30 entrevistas semiestructuradas como abiertas a diversos miembros de las familias seleccionadas. El estudio realizado sugiere que los miembros de las familias estudiadas tiene algún problema en considerar que es el alimento procesado y no procesado, se obtuvo también que hay una idea de la practicidad u durabilidad del producto, además de que algunos son de fácil acceso. Finalmente se concluye que estas familias urbanas están consumiendo más productos por su bajo costo de algunos y fácil acceso.

Palabras clave: Alimentos procesados, etnografía, percepción, consumo, familias en Toluca,

Introducción

Los alimentos procesados o industrializados son aquellos que, utilizando sustancias derivadas de los alimentos o los alimentos mismos, son obtenidos en nuevos productos a partir de procesos de síntesis de sustancias, para generar un nuevo producto. Este producto puede ser poco saludable, y es regularmente un alimento de rápido consumo, en muchos casos sólo necesita calentarse. (Araneda et al., 2016).

Una clasificación de este tipo de alimentos con base en el nivel de procesamiento: mínimamente procesados, medianamente procesados y ultra procesados. (Monteiro et al., 2010). Los alimentos mínimamente procesados son aquellos que no son modificados profundamente, los nutrientes, consistencia o cualquier característica esencial del producto están presente, y no son adicionados con conservantes o aditivos similares. Los medianamente procesados son aquellos que han sido sometidos a procesos mecánicos como: trituración, molienda, prensado, o también el uso de hidrólisis o el agregar aditivos, enzimas u otro; todo esto para la manufacturación de productos, como lo son los productos básicos de cocina. Y los ultra procesados son aquellos que utilizan una combinación de los mínimamente y medianamente procesados, con el fin de obtener un producto fácil y rápido de preparar. Estos alimentos contienen un alto contenido de aditivos, grasas, azúcares y sodio, en cantidades que exceden los niveles diarios de consumo. (Crovetto y Uauy, 2012).

Las investigaciones en el ramo de la nutrición generalmente surgen con la preocupación de la generación de enfermedades como desnutrición, obesidad, diabetes, cáncer, etc. Un informe realizado en España muestra esta preocupación de los cambios en los patrones alimentarios en países desarrollados, que han sido consecuencia del aumento de enfermedades crónico-degenerativas, sobre peso y obesidad, hace un análisis de la necesidad de conocer la composición, aportes nutrimentales, e incluso el conocer la transformación que los alimentos industrializados sufren al cocinarlos; además, conocer lo que comemos en lugares fuera de casa, como restaurantes, comedores, locales de comida, etc. (Martínez de Victoria, 2013). En un estudio encontramos los análisis en contribución de energía, macronutrientes y fibra que estos alimentos aportan en comparación con los alimentos no industrializados. (González-Castel et al., 2007).

¹ Favila Cisneros Héctor Javier.- Doctor en antropología Física por la Escuela Nacional de Antropología e Historia ENAH. Director de la Revista Culinaria de la UAEMex. Adscrito al Centro de Investigaciones en Estudios Turísticos (CIETUR) Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMex. hfavilac@uaemex.mx (autor correspondiente).

² Andrés López Ojeda.- Doctor en Ciencias Antropológicas por la Universidad Autónoma Metropolitana. UAM. Coordinador del Observatorio Gastronómico del Estado de México. Adscrito al Centro de Investigaciones en Estudios Turísticos (CIETUR) Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMex. andrew.diorema@yahoo.com.mx

En otra investigación con la hipótesis de que, las preferencias alimentarias pueden ser la base para la prevención de la inadecuada selección de alimentos no saludables, se desarrolla un estudio en infantes de 3 a 6 años, en donde se exploran sus preferencias alimentarias y la capacidad de elección entre los alimentos saludables y los no saludables. (Rivera y Lagunes, 2012).

En otros países de Latinoamérica, Brasil, por ejemplo, se han realizado análisis sobre el impacto de la comida industrializada bajo ciertas condiciones de edad y límites poblacionales. Una evaluación realizada en Teresina, capital de Piauí, Brasil, evalúa el consumo de alimentos procesados en niños menores de 2 años. En esta investigación se encontró que los menores son expuestos a la comida procesada desde los 4 meses y aumenta de manera exponencial la cantidad que es consumida por los bebés hasta la edad de 12 meses. Lo que se concluye que es necesaria una educación alimentaria para este tipo de población. (Silva Cardoso et al., 2013). Otro estudio se estudia a la población adolescente, en donde se evaluó el consumo de alimentos procesados y su relación con el nivel socioeconómico, el nivel de actividad física y los estados nutricionales que tenían al momento del estudio (D'ávila y Kirsten, 2017).

Existen otros estudios donde se analizan no sólo aspectos nutricionales, sino la relación de estos con otros factores como hábitos de consumo, aspectos económicos, aspectos de género, edad, segmentos poblacionales, etc. Una muestra de ello es un estudio realizado en México, en donde se analizan alimentos y bebidas a los que en el 2014 les fue impuesto un arancel, con la finalidad de que estos recursos se utilizaran en el combate de enfermedades que propician este tipo de alimentos, altos en azúcar, grasas saturadas y altos en sodio. El análisis consistió en el aporte nutricional de estos alimentos y bebidas en relación con segmento poblacional (niños y adolescentes contra adultos), el nivel socioeconómico (medio y alto contra bajo), área (urbana contra rural), región (Norte y Centro contra Sur) y género (hombres contra mujeres). (Batis et al., 2017). Otro estudio hace referencia a la preocupación de que las comunidades indígenas dejan de lado su alimentación tradicional y saludable, por alimentos industrializados y que los lleva a problemas de salud. En Yucatán se realiza un análisis para identificar la introducción de alimentos industrializados a la dieta de dos comunidades mayas de la región. También se analizan algunos factores particulares en la comunidad y los hogares que pudieran explicar esta introducción. En la investigación se van analizando factores como, la modernización, el mayor acceso a este tipo de alimentos, la importancia de mostrar el mejoramiento social al consumirlos, etc. (Pérez Izquierdo et al., 2012). Otra población vulnerable y que siempre representa un riesgo de salud pública si no lleva una buena alimentación, son las mujeres embarazadas: sobre este tema se realiza un análisis de la relación entre el tipo de alimentación que llevan y su estado civil, además de consideraron otros aspectos como sociodemográficos, económicos y de hábitos de alimentación. Los estados civiles a considerar fueron: casadas, unión libre, solteras con pareja y solteras sin pareja. Este estudio fue realizado a adolescentes embarazadas de entre 13 a 19 años en Guadalajara. (Guzmán-Mercado et al., 2016).

En países de Latinoamérica, por ejemplo Brasil, desarrolló un análisis del comportamiento sobre el consumo alimentario en la población de la tercera edad de Lavras, Minas Gerais. Este análisis se hizo considerando tres categorías: alimento, individuo y ambiente. Presentando una preferencia de compra de alimentos básicos y necesarios en supermercados, por la variedad que hay en estos comercios; que la calidad y los precios son factores importantes que se consideran a la hora de comprar; y que, este segmento de la población se preocupa por su salud y por practicar ejercicio regularmente. (Almeida et al., 2011). En Chile, encontramos un estudio que hace un análisis muy particular, en este se analiza a los estudiantes universitarios en tres factores: restricción alimentaria, satisfacción con la vida y discrepancia con el yo; y aunque este estudio no se enfoca específicamente en los alimentos industrializados, presenta un análisis de la relación alimentación y la psique en una etapa de cambios como lo es la vida universitaria. Y los resultados nos dan cuenta de que, las diferencias entre el género masculino y femenino son no sólo en cuestiones de nutrición, sino también en la relación entre dieta-satisfacción-auto aceptación. (Schnettler et al., 2017).

En España se analiza otra relación muy importante entre el consumo de alimentos industrializados y las habilidades culinarias, se trata de un estudio realizado en estudiantes universitarios de Barcelona. El análisis se basa en la hipótesis de que las competencias culinarias tienen relevancia a la hora de comer saludablemente. Además, considera variables sociodemográficas y de confianza a la hora de cocinar. (Sainz et al., 2016).

En cuanto a la percepción de alimentos procesados y productos ultra procesados se tiene un estudio llevado a cabo con estudiantes varones de posgrado de la ciudad de México donde se analiza de manera cualitativa la percepción sobre el consumo de estos alimentos, dando como resultado una percepción negativa hacia el consumo de este tipo de

alimentos, sin embargo deja un elemento a discutir que es el desplazamiento de la comida tradicional por los alimentos procesados (Nieto-Orozco et al., 2017). Finalmente podemos de manera preliminar concluir que no existe una investigación que analice los hábitos, consumo o costumbres de los alimentos industrializados. No se encontró alguna referencia en la ciudad de Toluca, por lo que nuestra investigación sentará un precedente en este tema en particular.

Metodología

La investigación se llevó a cabo utilizando el método etnográfico donde se diseñó una guía de observación para la contextualización de las familias seleccionadas a partir del sector económico D+ del área urbana de la ciudad de Toluca, México, así como también una entrevista semiestructurada con la finalidad de explorar la percepción sobre el consumo de los alimentos procesados a miembros de las familias seleccionadas, dicho estudio se realizó en dos fases; la primera estuvo encaminada a un acercamiento inicial con las familias a través de la observación directa de los entornos familiares. La segunda fase, se centró sobre el consumo y su percepción de estos alimentos, para ello se realizó 33 entrevistas semiestructuradas entre los miembros de las familias seleccionadas de este sector urbano. Se aplicaron a lo largo de una estancia de campo entre los meses de mayo a agosto del 2018.

Resultados y discusión

De las guías de observación se obtuvo información del contexto de las familias del sector socioeconómico seleccionado, donde la compra de los alimentos procesados está en función del poder adquisitivo, es decir el consumo está determinada como primer momento sobre lo que se puede comprar, destinando el mayor gasto de sus ingresos a la alimentación. De las entrevistas realizadas a miembros de las familias resulta que hay una cierta confusión en materia de la identificación y clasificación sobre los alimentos procesados, comentando que son aquellos que están empaquetados o enlatados y que duran más con la finalidad de que se consumen como vienen y no se pudren fácilmente. En cuanto a la percepción de estos alimentos la mayoría percibe que son productos industrializados que tienen un proceso complejo de elaboración y no son naturales. En cuanto a las razones de consumo coinciden los entrevistados en que son prácticos y tienen mayor durabilidad que los naturales, ya que en ocasiones por tiempo acuden a el consumo de estos productos, sin embargo no todos los productos están al alcance ya que el precio también los inclina a la selección de algunos productos procesados que tiene fácil acceso y bajo costo. Lo interesante de esta percepción es que el consumo de estos productos va en aumento a pesar de que algunos de ellos son de un precio considerable para esta sector socioeconómico, esto puede ser debido al bombardeo mediático y publicitario de estos alimentos y la percepción de que son buenos para comer, aunque en algunas familias consideren que algunos de estos alimentos pueden ser negativos para la salud. Es importante seguir investigando sobre este fenómeno en otros niveles socioeconómicos y hacer un comparativo sobre el tipo de productos y diferentes niveles socioeconómicos.

Comentarios finales

Este estudio permitió al menos en esta parte preliminar, un punto de partida importante para atender a grupos sociodemográficos y de un nivel socioeconómico, sobre la percepción de los alimentos industrializados que la gente habitualmente consume, el estudio cualitativo de corte etnográfico nos permite clarificar la idea de que los hábitos y consumo van un poco de la mano de la información mediática que se bombardean a las familias con una cantidad de alimentos que por su practicidad y fácil acceso son buenos para comer, dejando a un lado los hábitos de consumir alimentos naturales, ya que la dieta de estas familias gran parte proviene de los alimentos procesados y que pueden impactar a la salud. Este estudio aporta datos cualitativos para el análisis sobre el consumo y percepción de éste tipo de alimentos un sector socioeconómico de la ciudad de Toluca, México.

Agradecimientos:

A la Universidad Autónoma del Estado de México UAEM por facilitar los medios para dicha investigación.

Bibliografía

- Almeida Carneiro, I., Guimarães Fernandes, G. y Rezende Carvalho de, D. (2011). Hábitos alimentares da população idosa: padrões de compra e consumo. *Agroalimentaria*, [online] 17(33), pp.95-110. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199220006008> [Consultado: 11 May 2018].
- Araneda F, J., Pinheiro F, A., Rodriguez O, L. y Rodriguez F, A. (2016). Consumo aparente de frutas, hortalizas y alimentos ultraprocesados en la población chilena. *Revista chilena de nutrición*, [online] 43(3), pp.6-6. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=46947432006> [Consultado: 5 Jun 2018].

- Batis, C., Pedraza, L., Sánchez-Pimienta, T., Aburto, T. y Rivera-Dommarco, J. (2017). Energy, added sugar, and saturated fat contributions of taxed beverages and foods in Mexico. *Salud Pública de México*, [online] 59(5, sep-oct), p.512. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10653301013> [Consultado en: 9 May 2018].
- Campos Rivera, N. y Lagunes, I. (2014). Preferencias Alimentarias y su Asociación con Alimentos Saludables y No Saludables en Niños Preescolares. *Acta de Investigación Psicológica*, [online] 4(1), pp.1385-1397. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=358933346006> [Consultado 4 Abr 2018].
- Crovetto, M. y Uauy, R. (2012). Evolución del gasto en alimentos procesados en la población del Gran Santiago en los últimos 20 años. *Revista médica de Chile*, [online] 140(3), pp.305-312. Disponible en: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0034-98872012000300004&script=sci_arttext [Consultado 5 Abr 2018].
- Da Silva Cardoso, E., Rodrigues de Sousa, M., Viana Ramos, C., Gomes Pereira, T., Batista Moura, M. y Pinheiro Landim, C. (2013). Consumo de alimentos industrializados por crianças menores de dois anos em um consultório de nutrição de uma maternidade municipal. *Revista de Pesquisa Cuidado e Fundamental Online*, [online] 5(6), pp.207-216. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=505750944022> [Consultado 4 Abr 2018].
- D'Ávila, H. y Kirsten, V. (2017). Consumo energético proveniente de alimentos ultraprocesados por adolescentes. *Revista Paulista de Pediatría*, [online] 35(1), pp.54-60. Disponible en: http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=406050411010_2 [Consultado: 9 May 2018].
- Geertz, Clifford (1987) *La interpretación de las culturas*. Barcelona, Gedisa.
- González-Castell, D., González-Cossio, T., Barquera, S. y Rivera, J. (2007). Alimentos industrializados en la dieta de los preescolares mexicanos. *Salud Pública de México*, [online] 49(5). Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10649505> [Consultado: 4 Abr 2018].
- Guzmán Mercado, E., Vásquez Garibay, E., Troyo Sanroman, R. y Romero Velarde, E. (2016). Food habits in Mexican pregnant adolescents according to their civil status. *Nutrición Hospitalaria*, [online] 33(2), pp.226-231. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=309245773006> [Consultado: 9 May 2018].
- Kawulich, Bárbara B (2005) "La observación participante como método de recolección de datos". *Forum: Qualitative Social Research*. Ediciones de la Universidad de Georgia, núm. 2, mayo 2005. Carrolton: Universidad de Georgia, pp: 1-32.
- Martínez de Victoria Muñoz, E. (2013). Do we really know the composition of our foods?. *Nutrición Hospitalaria*, [online] 28(5), pp.73-80. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=309229028008> [Consultado: 9 May 2018].
- Monteiro, C., Levy, R., Claro, R., de Castro, I. y Cannon, G. (2010). Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public Health Nutrition*, 14(01), pp.5-13.
- Nieto-Orozco Claudia, Alik Channing, M., Natalia Tamborrel, S., Eloin Vidal, Lizbeth T. y Arely Vergara-Castañeda. (2017). Percepción sobre el consumo de alimentos procesados y productos ultraprocesados en estudiantes de posgrado de la Ciudad de México. *Journal of Behavior, Health & Social Issues*, 9 pp. 89-88.
- Pérez Izquierdo, O., Nazar Beutelspacher, A., Salvatierra Izaba, B., Pérez-Gil Romo, S., Rodríguez, L., Castillo Burguete, M. y Mariaca Méndez, R. (2012). Frecuencia del consumo de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de comunidades mayas de Yucatán, México. *Estudios Sociales*, [online] 20(39), pp.155-184. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41723281006> [Consultado: 11 May 2018].
- Sainz García, P., Ferrer Svoboda, M. y Sánchez Ruiz, E. (2016). Competencias culinarias y consumo de alimentos procesados o preparados en estudiantes universitarios de Barcelona. *Revista Española de Salud Pública*, [online] 90, pp.1-13. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=17043728030> [Consultado: 14 May 2018].
- Schnettler, B., Grunert, K., Orellana, L., Sepúlveda, J., Miranda, H., Lobos, G., Adams-Berrios, C., Denegri, M., Mora, M., Salinas-Oñate, N., Hueche, C. y Etchebarne, S. (2017). Dietary restraint, life satisfaction and self-discrepancy by gender in university students. *Suma Psicológica*, [online] 24(1), pp.25-33. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=134252832004> [Consultado: 6 Jun 2018].
- Vasilachis de Gialdino, Irene (coord.) *Estrategias de investigación cualitativa*. Gedisa, Barcelona España 2009.
- Leal González, Nila. "Patrimonio cultural indígena y su reconocimiento institucional". *Opción*, núm. mayo-agosto, 2008, pp: 28-43.
- Vargas Guadarrama, Luis Alberto. "¿Para qué sirven los estudios antropológicos sobre alimentación y nutrición?". *Diario de Campo Nueva Época*, julio-septiembre, 2010, pp: 66-71.