

Preferencias en consumo de alimentos de la Canasta Básica Alimentaria (CBA) en Pamplona, Colombia.

Food consumption preferences from the basic food basket (CBA) in Pamplona, Colombia.

Recibido: 26 de agosto de 2022

Aprobado: 4 de diciembre de 2022

Forma de citar: B Peña Rodríguez, L. Y. Maldonado Mateus y F. R. Arenciba Pardo, "Preferencias en consumo de la Canasta Básica Alimentaria (CBA) en Pamplona, Colombia", *Mundo Fesc*, vol. 13, no. 26, pp. 283-300, 2023. <https://doi.org/10.61799/2216-0388.1528>

Belisario Peña-Rodríguez* 

Magíster en Administración con énfasis en política y estrategia empresarial
belisariop@unipamplona.edu.co
Universidad de Pamplona
Pamplona, Colombia

Lida Yaneth Maldonado-Mateus 

PhD, Nutrición y Ciencia de los Alimentos
lida.maldonado@unipamplona.edu.co
Universidad de Pamplona
Pamplona, Colombia

Francisco Raúl Arencibia-Pardo 

PhD, en Proyectos
francisco.arencibia@unipamplona.edu.co
Universidad de Pamplona
Pamplona, Colombia

***Autor para correspondencia:**
belisariop@unipamplona.edu.co



Preferencias en consumo de alimentos de la Canasta Básica Alimentaria (CBA) en Pamplona, Colombia.

Resumen

Cada día, los seres humanos consumen productos que conforman la canasta básica (CBA), por lo tanto, resulta fundamental que los mercados estén debidamente abastecidos para satisfacer las necesidades de la población. Esto subraya la importancia de recopilar estadísticas que permitan evaluar el nivel de consumo de alimentos de la CBA en el municipio de Pamplona. Con este propósito, se llevó a cabo un estudio transversal que abarcó una muestra representativa y aleatoria de 1080 hogares en la zona urbana en Pamplona, Colombia. Se aplicó una encuesta estructurada, basada en los alimentos que conforman la canasta básica. Las respuestas se analizaron con el fin de evaluar tanto la cantidad como la frecuencia del consumo de cada alimento, con el propósito de calcular el volumen mensual de cada producto alimenticio y realizar las proyecciones anuales de demanda. El consumo de productos de la canasta básica alimentaria en los hogares de Pamplona se centra en un conjunto de 100 alimentos, lo que da lugar a un dispendio caracterizado por una amplia variedad de tipos de alimentos. En la exploración, se destacaron notables diferencias en la cantidad consumida de diversos grupos de alimentos, lo que plantea desafíos significativos en términos de la calidad y el valor nutricional de la dieta de la población.

Palabras clave: Alimentos, canasta básica, consumo, proyección.

Food consumption preferences from the Basic Food Basket (CBA) in Pamplona, Colombia.

Abstract

Every day, human beings consume products that make up the basic basket (CBA), therefore, it is essential that the markets are adequately supplied to satisfy the needs of the population. This underlines the importance of collecting statistics that allow evaluating the level of CBA food consumption in the municipality of Pamplona. For this purpose, a cross-sectional study was carried out that covered a representative and random sample of 1080 households in the urban area of Pamplona, Colombia. A structured survey was applied, based on the foods that make up the basic basket. The responses were analyzed in order to evaluate both the quantity and frequency of consumption of each food, with the purpose of calculating the monthly volume of each food product and making annual demand projections. The consumption of products from the basic food basket in Pamplona homes focuses on a set of 100 foods, which gives rise to a waste characterized by a wide variety of types of food. However, notable differences stand out in the quantity consumed of various food groups, which poses significant challenges in terms of the quality and nutritional value of the population's diet.

Keywords: Food, basic basket, consumption, projection.

Introducción

En el mundo actual, alimentar una población en crecimiento y envejecimiento, se ha vuelto todo un reto; de ahí la necesidad de una agricultura sostenible. Contribuir a la disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad de los alimentos, es hoy una prioridad [1]. La ingeniería y la alimentación, mantienen una relación de colaboración estrecha. Las diversas especialidades ingenieriles, contribuyen a la mejora de los sistemas productivos, los procesos y la distribución alimenticia [2].

Los ingenieros en el sector alimentario, optimizan los procesos en la, conservación y empaque de los alimentos. Cada ingeniería ha aportado un sinnúmero de mejoras en la generación, procesamiento y distribución alimentaria, logrando así productos de mejor calidad, mayor vida ante la caducidad y más saludables y respetuosos con el medio ambiente.

Resumiendo; la ingeniería asegura alimentos sanos, accesibles y sostenibles, saludables y nutritivos, reduce los desperdicios y la contaminación, y se adapta a las demandas de los consumidores [3].



Figura 1. Ingenieros en alimentos
 Fuente: [4].

La Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948, estableció que “Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación” [5]. Este principio resalta la importancia crítica de la alimentación en el bienestar de la población.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), define la canasta básica alimentaria (CBA) como un conjunto de alimentos básicos que representan el patrón de alimentación típico de una población [5]. Estos alimentos se

seleccionan para proporcionar la cantidad adecuada de energía y nutrientes a un costo mínimo.

También pueden reflejar deficiencias nutricionales comunes, relacionadas con la “hambre oculta” o la malnutrición, así como el exceso de elementos presentes en alimentos ultra procesados, como grasas, azúcar y sodio [6].

En la actualidad, el consumo de alimentos está vinculado a lo que otros producen y procesan, influido en gran medida por la economía familiar [7]. Además, el consumo se relaciona con la selección de alimentos, creencias, actitudes y prácticas alimentarias [8]. Sus determinantes incluyen factores culturales, patrones alimentarios y hábitos, educación nutricional, información comercial y nutricional, nivel educativo, publicidad, tamaño de la familia y su composición.

El análisis del consumo de la canasta básica alimentaria es esencial para comprender las dinámicas económicas y sociales que impactan a las familias en una región particular [9]. Si bien la CBA se desarrolla para cubrir las necesidades energéticas y nutricionales de la población al menor costo posible, no necesariamente refleja una alimentación saludable ni define lo que las personas deben comer, sino que se adapta aplicando criterios normativos y económicos [10].



Figura 2. Los ODS 2 y 3
Fuente: [11].

La Universidad de Pamplona, a través de sus grupos de investigación, ha propuesto varios proyectos regionales con respecto a los alimentos. En este contexto, el análisis se localiza en Pamplona, Norte de Santander, buscando diagnosticar la situación actual del consumo de la canasta básica alimentaria en esta localidad y teniendo en cuenta que los alimentos son un componente esencial de la misma y un indicador fundamental de la calidad de vida de las familias.

Nos enfocamos en examinar los hábitos alimentarios de la población en Pamplona, lo que nos brinda una visión de cómo satisfacen sus necesidades básicas de alimentación.

Según las últimas proyecciones demográficas de la Dirección de Censos y Demografía (DCD) del DANE, hacia el final de 2021, la cantidad de habitantes en Colombia se estimaba en 51,6 millones, mostrando una tendencia a la baja a lo largo de la década. Esta tendencia alcanzó su punto mínimo en 2015, con un 0,9%, y su máximo en 2019, con un 2,33%.

A partir de entonces, el ritmo de crecimiento ha vuelto a disminuir. La pandemia ha sido un factor determinante en esta desaceleración, con un significativo incremento en la tasa de mortalidad bruta que ha impactado la tasa de crecimiento natural. Además, se observa que, en Colombia, de no ser por la inmigración venezolana, es probable que la tasa de crecimiento total de la población en 2021 hubiera sido inferior al 1% [12].

De acuerdo a lo anterior proyectamos las tendencias para los próximos cuatro años en cuanto al consumo de alimentos de la CBA en Pamplona, Norte de Santander.

Perseguimos, por tanto, el objetivo de proporcionar una visión a largo plazo de cómo podrían evolucionar los patrones de consumo y las necesidades de las familias en la región. La información resultante permitirá para la toma de decisiones y la planificación económica y social.

En resumen, este estudio busca arrojar luz sobre la situación presente y futura del consumo de alimentos en Pamplona, contribuyendo así a una mejor comprensión de las realidades económicas y sociales de esta comunidad. Se ofrecerá un punto de partida sólido para futuras investigaciones y políticas orientadas al bienestar de las familias de la región.

Materiales y Métodos

La presente investigación se enmarca en un estudio no experimental con un diseño transversal que involucra la recopilación de datos mediante entrevistas y la aplicación de encuestas. Se adopta un enfoque mixto, para analizar los hallazgos obtenidos en el trabajo de campo.

Población: Pamplona, Norte de Santander, Colombia, tiene 55.858 habitantes, siendo 29,083 mujeres (52.1%) y 26,775 hombres (47.9%) [13].

Muestra: Se determinó el tamaño de la muestra, utilizando un muestreo aleatorio simple, con un nivel de confianza del 95% y un porcentaje de error máximo del 3%. De acuerdo a lo anterior se realizaron 1080 encuestas con información acerca del consumo de alimentos pertenecientes a la canasta básica, las cuales fueron aplicadas a la comunidad de Pamplona, sector urbano.

Para explorar el patrón dietético de las familias seleccionadas, se utilizó la Frecuencia Cualitativa de Consumo de Alimentos mediante una encuesta estructurada. Esta

búsqueda facilitó la obtención de la frecuencia habitual de ingesta de alimentos o grupos de alimentos.

Se establecieron los siguientes criterios para el consumo de alimentos: se consideró alta frecuencia cuando el alimento se consumía diariamente, media frecuencia cuando se consumía semanalmente y baja frecuencia cuando el alimento se consumía nunca o casi nunca.

Limitaciones: La obtención de datos incompletos, así como la posibilidad de subestimar o sobreestimar la información, también pueden estar influenciadas por sesgos de memoria.

Fase I. Aplicación de las encuestas

Para la aplicación de la encuesta se empleó un mapa del casco urbano, identificando las zonas por estratos para cubrir gran parte de la población y obtener la información de interés sobre la demanda y consumo de alimentos de la canasta básica (tabla I). El muestro probabilístico permitió que las unidades muestrales fueran seleccionadas al azar, a través del muestro aleatorio simple.

Tabla I. Parámetros de frecuencia establecidos en la encuesta

Frecuencia consumo de papa pastusa*				
Frecuencia		%	% válido	% acumula
Una vez por día	256	23,7	23,7	23,7
Dos a tres veces por día	104	9,6	9,6	33,3
Una vez por semana	168	15,6	15,6	48,9
Dos a cuatro veces por semana	344	31,9	31,9	80,7
Cinco o más veces por semana	108	10,0	10,0	90,7
Casi nunca	92	8,5	8,5	99,3
Nunca	8	0,7	0,7	100,0
Total	1080	100,0	100,0	

Nota: *Porción de papa pastusa, equivalente a 300 gr (equivalencias, 2016)

La porción según [14] se refiere a la cantidad de alimentos ofrecida en cada comida. La Figura 1 elaborada por la Universidad Industrial de Santander. Escuela de Nutrición y Dietética, sirvió de orientación para presentar un ejemplo ilustrativo a la población encuestada de lo que significaba una porción.

Grupo de Alimentos	Alimento	Imagen	Peso aprox. de una porción
1. Cereales, raíces, tubérculos y gránulos.	Almojábana pequeña		31g
	Arpa blanca		45g
	Aroz blanco		100g
	Pan blanco		40g
2. Verduras y frutas.	Verduras cocidas (habichuela y zanahoria)		70g
	Papaya		150g
3. Leche y productos lácteos.	Queso		30g

Figura 3. Porciones en medidas caseras de algunos alimentos.
Fuente: [15].

Como técnica de investigación cualitativa aplicada, se realizaron entrevistas semiestructuradas a representantes del sector gobierno, a decir Desarrollo social, agrícola y comunitario; Desarrollo sectorial sostenible, productores agrícolas, veredas aledañas a Pamplona, vendedores de productos agropecuarios del Centro de Acopio, Casa de Mercado Municipal y de las bodegas y supermercados de ventas en gran volumen.

Con la información recopilada se elaboró una aproximación de matriz de evaluación de factores externos (Matriz EFE), que permitió resumir y evaluar información social, ambiental, económica, cultural, demográfica, tecnológica y política del sector alimentario.

Las encuestas estructuradas fueron administradas a los responsables y cabezas de familia de los 1080 hogares que representaban diferentes estratos sociales de la población. Para este propósito, se diseñó una encuesta estructurada que abordaba aspectos como el tipo de alimento consumido, la frecuencia de consumo, el volumen de compra (expresado en gramos y su unidad de medida correspondiente) y el número de personas en el núcleo familiar.

Se procedió a crear una base de datos para registrar el peso en gramos o el volumen en centímetros cúbicos de los alimentos.

Fase II. Análisis del consumo de canasta familiar

Se tabularon las encuestas, utilizando el programa SPSS V. 23, lo que posibilitó la realización de cálculos estadísticos y análisis descriptivos. Posteriormente, se crearon gráficos, como diagramas de pastel y de barras, que facilitaron la visualización y el análisis del consumo de alimentos.

Se analizaron exhaustivamente los datos recopilados sobre el consumo de alimentos en Pamplona durante el período de julio a diciembre de 2022. Este análisis permitió identificar tendencias, preferencias alimentarias y posibles desafíos relacionados con la disponibilidad de alimentos en la zona.

Fase III. Proyecciones

Para llevar a cabo las proyecciones para los próximos 5 años, se empleó el método de regresión lineal. A través de la técnica de suavización exponencial, se realizó una proyección del consumo de alimentos en Pamplona, basándose en los datos históricos recopilados durante el último semestre del año 2022.

Se identificaron proyecciones de diez periodos mediante la ecuación 1

$$Q_f = Q_i * (1 + i)^n \quad (1)$$

Donde:

Q_f: Cantidades finales

Q_i: Cantidades iniciales

i: Porcentaje de incremento de consumo

n: Numero de periodo

Resultados y Discusión

Fase I. Aplicación de las encuestas

Las entrevistas, revisión documental y encuesta no estructurada a los actores involucrados permitieron construir la siguiente matriz de evaluación de factores externos, recogidos en la tabla II.

Tabla II. Evaluación de factores externos

Oportunidades Factor crítico de éxito	Calificación ponderada	Amenazas Factor crítico de éxito	Calificación ponderada
Tierras fértiles	0,60	Condiciones climáticas	0,16
Tipos de cultivos	0,36	Económico	0,10
Caminos y transporte	0,24	Incentivos para producir	0,03
Almacenamiento	0,15	Comercio exterior	0,03
Conocimiento empírico	0,32	Tecnología de alimentos	0,08
Distribución de alimentos	0,24	Nivel de industrialización	0,03
Apetito	0,15	Capacidad de compra	0,03
Estrés y ansiedad	0,15	Nivel de tecnificación del agro	0,04
Mano de obra	0,32	Condiciones de saneamiento ambiental	0,02
Sub total	2,53	Subtotal	0,52

Se obtuvo un índice total de oportunidades de 2.53 en comparación con un índice total de amenazas de 0.52, que permite concluir que el entorno ambiental en el municipio de Pamplona es propicio para el sector de alimentos. Esto abre la puerta a la posibilidad de desarrollar estrategias de crecimiento y éxito en el futuro, siempre y cuando se formulen políticas adecuadas y se establezca la dirección necesaria para aprovechar estas oportunidades.

Fase II. Análisis del consumo de alimentos de la canasta básica

La población de Pamplona consume una amplia variedad de alimentos, en total se identificaron 100 alimentos frecuentes (tabla III).

Tabla III. Alimentos consumidos por la población de Pamplona

Alimentos consumidos por la muestra estudiada						
Arroz blanco	Yuca	Apio España	Granadilla	Pollo sin piel	Queso costeño	Caramelos*
Harina de trigo	Arveja verde	Repollo	Ciruelas	Huevos	Queso mozzarella	Chocolatina*
Harina de maíz	Zanahoria	Espinaca	Guanabá	Carne procesada*	Queso Sabana	Cocada de panela*
Avena	Remolacha	Banano	Guayaba	Arveja seca	Aceite vegetal	Compotas
Arepa de maíz	Habichuela	Ahuyama	Mandarina	Frijoles	Aceite de oliva	Avena*
Galletas de sal*	Berenjena	Durazno	Naranja	Leche entera	Aceite de soya	Galleta sándwich*
Empanadas*	Pepino	Fresa	Papaya	Leche descremada	Aceite de girasol	Galleta wafer*
Zucaritas*	Lechuga	Mora	Pera	Leche en polvo	Margarina*	Gelatina*
Pan	Cebolla	Curuba	Piña	Leche deslactosada	Mantequilla*	Helado de crema*
Pastas	Tomate	Maracuyá	Aguacate	Crema de leche	Mayonesa*	Leche condensada*
Papa pastusa	Brócoli	Tomate de árbol	Carne de res	Yogur con dulce	Arequipe	Mermelada de fruta*
Papa criolla	Coliflor	Lulo	Carne de cerdo	Yogur sin dulce	Azúcar de mesa	
Plátano hartón	Perejil	Manzana	Pollo con piel	Kumis	Bocadillo	

* Producto no considerado como parte de la canasta básica normativa para Bogotá

Fuente: [16].

De estos, 16 alimentos no están considerados como parte de la canasta básica de

alimentos del área urbana para la población colombiana que es el referente que se tuvo en cuenta (tabla III).

Se elaboraron graficas para cada uno de los 100 productos identificados por los encuestados similares a las Fig. 4, 5 y 6, para el análisis del consumo.

La harina de trigo (52%) y la harina de maíz (65%) son alimentos de consumo popular, con una alta proporción de personas consumiéndolos varias veces a la semana. El 54% de la población consume arroz blanco a diario.

La avena, galletas de soda y pastas se consumen con menos frecuencia, con una parte significativa de la población que casi nunca los consume. Las arepas redondas y las empanadas son alimentos populares en la dieta semanal de la población.

El pan es un alimento común, consumido principalmente una vez al día o varias veces por semana.

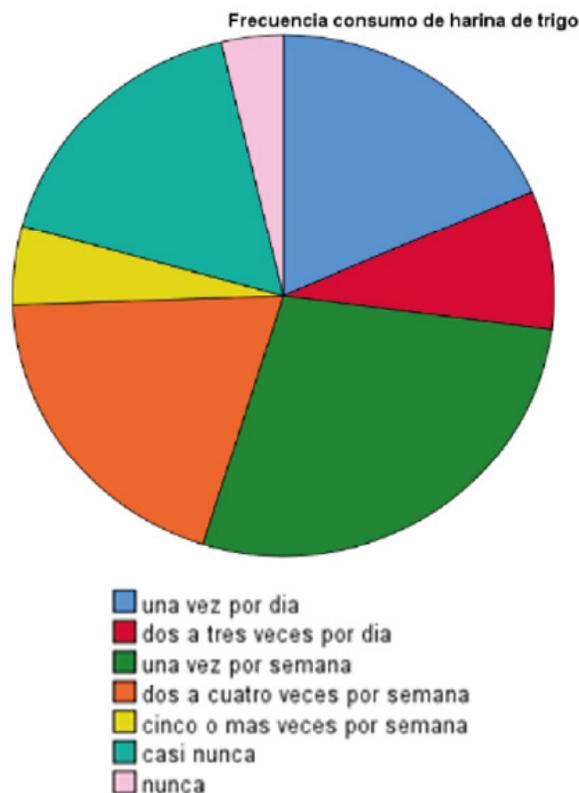


Figura 4. Frecuencia de consumo de harina de trigo, un 3% nunca la consume

Los datos sugieren que la población de Pamplona (superior al 80%) tiende a consumir más frecuentemente alimentos básicos como papas, plátanos y zanahorias, mientras que el consumo de verduras como espinaca, apio España, coliflor, brócoli y pepino son consumidas con menos frecuencia de manera semanal (menor al 40%) (Figura 5).



Figura 5. La zanahoria es consumida con regularidad por una parte significativa de la población, un pequeño porcentaje (1%) nunca consume

En lo que respecta a la berenjena, los porcentajes identificados indican un consumo significativamente bajo, con un 32% que señala “casi nunca” y un 27% que señala “nunca”.

Se observa que el consumo de frutas varía ampliamente en la población, siendo las frutas más consumidas el banano, la naranja y la manzana; un porcentaje superior al 50% de la población casi nunca consume guanábana, ciruela, granadilla y curuba. Entre las frutas cultivadas en la zona, la mora es la más consumida de manera semanal, con un porcentaje del 34.4% (Figura 6).

Este tipo de información es útil para comprender los hábitos alimenticios de la población y puede tener implicaciones importantes para la producción agrícola local y la disponibilidad de alimentos en la región



Figura 6 La mora es un alimento relativamente común en la dieta de muchas personas.

El consumo de carne de res y pollo es bastante común en la población, con un porcentaje significativo de personas consumiéndolas regularmente (más del 50%). Por otro lado, el consumo de carne de cerdo es menos frecuente, con un alto porcentaje de personas que casi nunca o nunca la consumen (37.1%).

Los huevos son consumidos con bastante frecuencia, especialmente una vez al día o de 2 a 4 veces por semana (52.2%) y el 90% de la población por lo menos una vez a la semana. El consumo de carnes procesadas es común (57.8), hay una proporción considerable de personas que las consumen una vez por semana (25.9%) y solo el 10% de la población casi nunca las consume.

Los resultados muestran una variedad de patrones de consumo de carnes procesadas en la población encuestada, que van desde un consumo esporádico hasta un consumo muy frecuente y potencialmente excesivo. Resultados similares reportó Khandpur [14], respecto al pan industrializado, carnes procesadas, snacks y bebidas azucaradas.

Estos datos pueden ser utilizados para promover una alimentación más equilibrada y saludable, fomentando la reducción del consumo de carnes procesadas y la inclusión de proteínas magras como el pollo y el pescado en la dieta.

El consumo de leguminosas como arvejas y frijoles es bastante común en la población (44%), aunque hay un porcentaje significativo que consume estos alimentos con poca frecuencia (42%).

Por otro lado, el consumo de productos lácteos como leche descremada, leche en polvo, yogurt sin dulce y queso mozzarella es bajo, con una alta proporción de no consumidores (54%). El consumo de productos lácteos deslactosados también es relativamente bajo (69%) nunca o casi nunca la consume.

Lo anterior muestra una oportunidad para promover estas opciones como alternativas más saludables, especialmente para aquellos que consumen leche entera regularmente. Campañas de concientización sobre los beneficios de la leche descremada y deslactosada podrían ayudar a aumentar su consumo en la población.

Algunos alimentos, como el aceite vegetal, se consumen con bastante frecuencia (79.2 lo consume durante la semana), mientras que otros, como el aceite de oliva y el aceite de soya, tienen tasas de consumo más bajas (30.8%).

Los datos revelan que hay una amplia variabilidad en los hábitos de consumo de alimentos en la población y adicionalmente pueden ser útiles para comprender los patrones de alimentación de la población y diseñar estrategias de salud pública y educación nutricional, para promover una alimentación más saludable y equilibrada.

Teniendo en cuenta que el azúcar y las grasas saturadas se consumen con alguna frecuencia (83% y 79.2% respectivamente), se pueden implementar campañas para reducir el consumo de azúcar agregada y alimentos procesados ricos en grasas poco saludables.

Alimentos tradicionales como el aguacate se consumen con regularidad (75.2%), se puede destacar la importancia de preservar y promover estos alimentos nutritivos y culturalmente significativos. Esto podría incluir campañas que resalten su valor nutricional y cultural.

Trabajar en la accesibilidad y asequibilidad de alimentos saludables, especialmente en comunidades de bajos ingresos, para asegurarse de que todos tengan la oportunidad de acceder a una dieta equilibrada.

El método de suavización exponencial permitió pronosticar periodos futuros, teniendo presente como cantidades iniciales la cantidad de consumo de los alimentos, y que la tasa de incremento de la población en Colombia para el año 2021 fue del 1.1% y para el año 2022 del 0.7 entonces se tomó un promedio de 0.9 y se consideró que se mantenía constante [17]- [18].

Se determinó la cantidad de consumo de cada alimento en el periodo para los siguientes

cinco años (tabla IV), las cantidades se expresan en toneladas, litros o unidades, según el tipo de alimento.

Tabla IV. Proyección de consumo de los principales alimentos (2022-2026)

Unidad medida	Alimento	2022-2	2023-2	2024-2	2025-2	2026-2
Ton*	Arroz	19979.4	21777.5	23737.5	25873.9	28202.6
Ton	Harina de trigo	794.0	865.5	943.4	1028.3	1120.8
Ton	Harina de maíz	480.9	524.2	571.4	622.8	678.8
Ton	Pan	229.7	250.4	272.9	297.5	324.2
Ton	Papa pastusa	6710.4	7314.3	7972.6	8690.2	9472.3
Ton	Papa criolla	1539.3	1677.8	1828.8	1993.4	2172.8
Ton	Zanahori	1167.2	1272.2	1386.8	1511.6	1647.6
Ton	Tomate	1687.4	1839.3	2004.8	2185.2	2381.9
Ton	Banano	1223.4	1333.5	1453.5	1584.3	1726.9
Ton	Durazno	1170.0	1275.3	1390.1	1515.2	1651.6
Ton	Mora	1561.5	1702.0	1855.2	2022.2	2204.2
Litros	Leche	1918067	209069.	2278855	2483952	2707508
Ton	Azúcar	861.2	938.7	1023.2	1115.3	1215.7
Ton	Carne de res	1726.1	1881.4	2050.8	2235.3	2436.5
Ton	Carne de cerdo	787.5	858.4	935.6	1019.8	1111.6
Ton	Pollo con piel	1026.5	1118.9	1219.6	1329.3	1449.0
Unidad	Huevo	1171840	127730	1392263	1517566	1654147
Unidad	Carne procesad	14062080	15327667	16707157	18210801	19849773
Litros	Yogur dulce	891535.9	971774.1	105923	115456	1258475
Ton	Queso mozarell	100.7	109.8	119.6	130.4	142.1

Ton: tonelada

Dentro de los productos que presentan una gran demanda se destacan alimentos producidos en la región tales como: mora, durazno, papa pastusa y criolla, verduras y hortalizas.

Conclusiones

El aceite vegetal y el azúcar de mesa, junto con algunos alimentos procesados como carnes, galletas, chocolates y caramelos, se consumen con relativa frecuencia, lo que podría contribuir al aumento de peso y la obesidad.

Se observa un consumo variado de leche entera y descremada, lo que sugiere que, aunque son parte de la canasta básica, no todos los hogares pueden incluirlos de manera regular.

Alimentos como el aguacate, la arepa y el huevo se consumen regularmente, lo que puede atribuirse a las preferencias culturales y regionales de la población.

Los patrones de consumo de alimentos en Pamplona son diversos y reflejan una combinación de preferencias culturales, disponibilidad de alimentos y hábitos dietéticos. Estos resultados pueden ser útiles para el planteamiento de políticas de salud pública y

la promoción de una alimentación equilibrada, adaptando estrategias a las necesidades, acceso y preferencias específicas de la población local.

Considerando las proyecciones y la falta de datos históricos en el sector, se logró estimar el consumo por períodos anuales. Estos análisis señalan un incremento constante en el consumo de alimentos en el área, lo que ofrece una oportunidad para que las autoridades, productores y comerciantes se preparen y respondan de manera efectiva a las cambiantes necesidades de la comunidad de Pamplona.

Al promover el consumo de alimentos locales y sostenibles, así como la reducción del desperdicio alimentario se contribuya al cumplimiento del Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 12, que busca garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles [19-20].

Referencias

- [1] FAO, "Alimentación y agricultura sostenibles", Food and Agriculture Organization of the United Nations. [En línea]. Disponible en: <http://www.fao.org/sustainability/es/>
- [2] J. Alvarado, *Principios de Ingeniería Aplicados en Alimentos (2da. ed.)*. 2014
- [3] L. Antonio, "Desafíos actuales en la ingeniería de alimentos: una visión general", Todo Ingenierías. [En línea]. Disponible en: <https://todoingenierias.com/desafios-actuales-en-la-ingenieria-de-alimentos-una-vision-general/>
- [4] Universidad de Ecuador, "Ingenierías en Alimentos", [En línea]. Disponible en: <https://www.universidades.com.ec/explorar/alimentos-ingenierias-z-y-x-5-1153-2>
- [5] Todosayudan, "La Declaración del Nuevo Milenio de Naciones Unidas promueve 8 Objetivos del Nuevo Milenio". [En línea]. Disponible en: <https://www.todosayudan.com/objetivos-del-nuevo-milenio-de-naciones-unidas-onu/>
- [6] R. Miranda, *Metodología de la Canasta Básica Alimentaria (CBA) para la construcción de líneas de pobreza*, Naciones Unidas, 2023
- [7] FAO, *What is hidden hunger?* (30 de octubre de 2014). [En línea]. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=Sgm4gzc3B8U>
- [8] A. Marti, C. Calvo, A. Martínez, A. Marti, C. Calvo, y A. Martínez, "Consumo de alimentos ultraprocesados y obesidad: una revisión sistemática", *Nutrición Hospitalaria*, vol. 38, n.o 1, pp. 177-185, feb. 2021, doi: 10.20960/nh.03151
- [9] L. F. Vélez, "La selección de los alimentos: una práctica compleja", *Colombia Médica*, vol. 34, no. 2, 2003

- [10] C. M. Hidalgo Víquez et al., "Análisis de la canasta básica alimentaria de Costa Rica: oportunidades desde la alimentación y nutrición", *PSM*, jun. 2020, doi: 10.15517/psm.v18i1.40822
- [11] C. E. para A. L. y el Caribe, "Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)", [En línea]. Disponible en: <https://www.cepal.org/es/temas/agenda-2030-desarrollo-sostenible/objetivos-desarrollo-sostenible-ods>
- [12] DANE, "Proyecciones del DANE para 2022 con base en el censo de 2018", 2022. [En línea]. Disponible en: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/proyecciones-de-poblacion>
- [13] CEPAL, "Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)", [En línea]. Disponible en: <https://www.cepal.org/es/temas/agenda-2030-desarrollo-sostenible/objetivos-desarrollo-sostenible-ods>
- [14] DANE, "Información del DANE para la toma de decisiones en departamentos y ciudades capitales", [En línea]. Disponible en: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/informacion-regional/informacion-estadistica-desagregada-con-enfoque-territorial-y-diferencial/informacion-del-dane-para-la-toma-de-decisiones-en-departamentos-y-ciudades-capitales?highlight=WyJjb2xvbWJpYSIsImNvbG9tYmIhbiliInBvYmxhY2lCdTAwZ-XMiLCJwb3liLCJwb3Jvc2FzIiwibXVuaWNpcGlvcyIsIm11bmljaXBpbyJd>
- [15] ICBF, "Aprendamos sobre el Plato Saludable de la Familia Colombiana", Portal ICBF - Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF. [En línea]. Disponible en: <https://www.icbf.gov.co/mis-manos-te-enseñan/aprendamos-sobre-el-plato-saludable-de-la-familia-colombiana>
- [16] Bienestar Familiar, «Aprendamos sobre el Plato Saludable de la Familia Colombiana», Portal ICBF - Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF. Accedido: 31 de julio de 2024. [En línea]. Disponible en: <https://www.icbf.gov.co/mis-manos-te-enseñan/aprendamos-sobre-el-plato-saludable-de-la-familia-colombiana>
- [17] P. C. Jaime, y D. C. Parra, "Sociodemographic factors associated with the consumption of ultra-processed foods in Colombia", *Revista de Saúde Pública*, vol. 54, pp. 19-19, feb. 2020, doi: 10.11606/s1518-8787.2020054001176
- [18] DANE, "Informes de Estadística Sociodemográfica Comportamiento de los componentes demográficos en Colombia en 2021 a partir de la Gran Encuesta Integrada de Hogares - GEIH y la Encuesta Nacional de Calidad de Vida - ENCV", [En línea]. Disponible en: <https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/poblacion/informes-estadisticas-sociodemograficas/comportamiento-demog-2021GEIH%20y%20ENCV230223.pdf>

[19] Banco Mundial, "Crecimiento de la población (%) anual - Colombia 2022", [En línea]. Disponible en: <https://datos.bancomundial.org/indicador/sp.pop.grow?locations=CO>

[20] NU CEPAL, "Objetivos de Desarrollo del Milenio: una mirada desde América Latina y el Caribe - Red de Desarrollo Social de América Latina y el Caribe (ReDeSoc)", ONU. [En línea]. Disponible en: <https://dds.cepal.org/redesoc/publicacion?id=2431>