



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay

UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA

FACULTAD DE VETERINARIA

Programa de Posgrados

**FACTORES QUE CONDICIONAN LA
ALIMENTACIÓN EN UNA COMUNIDAD
RURAL DEL DEPARTAMENTO DE
TACUAREMBÓ. Estudio de caso.**

AUTOR: Valeria Ferreira

TESIS DE MAESTRÍA: Maestría de Educación y Extensión Rural

**URUGUAY
2019**



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay

UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA

FACULTAD DE VETERINARIA

Programa de Posgrados

**FACTORES QUE CONDICIONAN LA
ALIMENTACIÓN EN UNA COMUNIDAD
RURAL DEL DEPARTAMENTO DE
TACUAREMBÓ. Estudio de caso.**

AUTOR: Valeria Ferreira

Ing. Agr. Pedro de Hegedus (PhD)

**Nombre
Director de Tesis**

2019.-

**INTEGRACIÓN DEL TRIBUNAL DE
DEFENSA DE TESIS**

Dr. Humberto Tommasino (Presidente)
Facultad de Veterinaria
UDELAR

Mag. Lic. Nut. Marta Elichalt
Facultad de Agronomía
UDELAR

Ing. Agr. Gustavo Ferreira (PhD)
Sede Tacuarembó - CENUR Noreste
UDELAR

2019



FACULTAD DE VETERINARIA
Programa de Posgrados

ACTA DE APROBACIÓN DE TESIS

DE MAESTRÍA EN EDUCACIÓN Y EXTENSIÓN RURAL

**FACTORES QUE CONDICIONAN LA ALIMENTACIÓN EN UNA
COMUNIDAD RURAL DEL DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO**

Por: Lic. Valeria Ferreira Oliveira

Director de Tesis: Dr. Pedro De Hegedus

Tribunal

Presidente: Dr. Humberto Tommasino

Segundo Miembro: Ing. Agr. Gustavo Ferreira

Tercer Miembro: Lic. Nut. Marta Elichalt

Fallo del Tribunal: APROBADA.

Salón de Posgrados

Miércoles 13 de noviembre de 2019

El Fallo de aprobación de la Tesis puede ser: Aprobada (corresponde a la nota BBB- en el Acta), o Aprobada con Mención (corresponde a la nota SSS- 12 en el Acta)

ACTA DE DEFENSA DE TESIS

Lic. Valeria Ferreira

FACTORES QUE CONDICIONAN LA ALIMENTACIÓN EN UNA COMUNIDAD RURAL DEL DEPARTAMENTO DE ACUAREMBÓ. Estudio de caso.

Montevideo, 13 de noviembre de 2019

La tesis presentada por la Lic. Valeria Ferreira es un muy buen trabajo que analiza correctamente los factores condicionantes de la alimentación en la zona de estudio. Realiza un pormenorizado análisis de las características y condicionantes vinculadas a las familias que constituyen su unidad de análisis. Es, sin duda, un estudio que aporta a la temática en territorios rurales que no han merecido la atención debida por los estudios vinculados a este tipo de problemática.

El tribunal entiende que se podrían haber profundizado los marcos teóricos vinculados a la Seguridad y Soberanía alimentaria. Además entiende que se debería haber alimentado el capítulo de conclusiones con estos conceptos centrales. Hace notar que se podrían haber discriminado situaciones dentro de las familias analizadas, cuestión que podría haber enriquecido el análisis y discusión de resultados.

El tribunal entiende que la calificación otorgada (6) no representa la real evaluación que merece la tesis y que este hecho ha sido motivado en función de la reglamentación del Posgrado que no permite calificar con notas intermedias en la escala de 6 a 12.



Dr. Humberto Tommasino

AGRADECIMIENTOS

A través de estas líneas quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que con su aporte académico y humano han colaborado en la realización de este trabajo de investigación.

En primer lugar a mi tutor, Pedro, por su ayuda y acompañamiento desde el inicio en la planificación de este proyecto.

A la comunidad de Minuano liderada por su maestra Susana, gracias por recibirme con calidez, abriendo sus puertas para poder realizar esta investigación.

A docentes y compañeros de la Maestría por generar muy buenos espacios de intercambio y aprendizaje.

A los diversos compañeros docentes y no docentes de la UDELAR y de otros ámbitos (ANEP-CEIP, MGAP, INIA, Intendencia, Programa Nodos de Salud, ASSE), que con cada palabra, cada aporte sumaron a este trabajo: Diego, Pablo, Gustavo, Emilio, Rodolfo, Sivila, Mariela, Estela, Marta, Gabriela, Raquel, Mariana, Jorge, Blanca, Roberto, Mercedes, Mariana, Guillermo, Norma, Walter, César, Hugo, Romina y Virginia.

A mi familia, Fer, Carola, Bea, José y Cami por siempre estar y acompañarme en este camino de adquisición, actualización y profundización de saberes.

ÍNDICE

	<u>Página</u>
Resumen	VI
Summary	VII
1) INTRODUCCIÓN	1
1.1. Alimentación adecuada como derecho humano fundamental.....	1
1.2. Alimentación desde la Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional...	1
1.2.1. Alimentación en Uruguay: disponibilidad, cultura y consumo.....	2
1.2.2. Alimentación en el medio rural: producción y acceso.....	4
1.3. Producción familiar en Uruguay.....	5
1.3.1 Producción familiar y el rol de la mujer.....	6
1.3.2 Producción familiar, herramientas y apoyos institucionales.....	7
1.3.3. Algunos datos de la producción familiar en el departamento de Tacuarembó y la región noreste.....	9
2) ANTECEDENTES ESPECÍFICOS	10
2.1. Alimentación en Uruguay según datos de Encuesta Continua de Hogares...	10
2.2. Estudio de caso. Soberanía Alimentaria en Colombia.....	11
2.3. Diagnóstico Proyecto Uruguay Rural PUR – MGAP.....	12
3) PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y OBJETIVOS	13
3.1 Problema.....	13
3.2. Preguntas guía.....	13
3.3. Objetivos general y específicos.....	13
4) ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	14
4.1. Diseño y aspectos metodológicos.....	14
4.2. Métodos de recolección de información.....	14
4.3. Tabulación y análisis de datos y variables.....	16
4.4. Cronograma de actividades de la tesis.....	16

5) RESULTADOS.....	17
5.1. Caracterización de las familias de esta comunidad desde una perspectiva socio-económica y cultural.....	17
5.1.1. Familias entrevistadas, principales características.....	18
5.1.2. Servicios básicos en la comunidad.....	23
5.2. Identificación del patrón de consumo de alimentos a nivel familiar.....	27
5.2.1. Alimentación de escolares y liceales.....	27
5.2.2. Alimentación en los hogares.....	27
5.2.3. Selección de alimentos, gastos y consumo.....	30
5.2.4. Alimentos seleccionados y comprados para consumo mensual....	31
5.3. Aspectos que afectan esta selección y consumo de alimentos según sus percepciones.....	34
6) DISCUSIÓN.....	39
6.1 Caracterización de las familias de esta comunidad desde una perspectiva socio-económica y cultural.....	39
6.1.1. Inaccesibilidad geográfica y social.....	39
6.1.2. Desarrollo rural y participación.....	41
6.1.3. Mujer en la comunidad rural.....	41
6.2. Identificación del patrón de consumo de alimentos a nivel familiar.....	42
6.2.1 Patrón de consumo y gasto alimentario.....	42
6.2.2. Conservación e inocuidad alimentaria.....	44
6.3. Conocer los aspectos que afectan esta selección y consumo de alimentos que influyen sus percepciones.....	44
7) CONCLUSIONES.....	46
8) REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	48
9) ANEXOS.....	53
1. Variables a ser estudiadas	
2. Guías de observación participante (infraestructura, servicios en la comunidad, condiciones de viviendas, producción familiar, prácticas culinarias)	
3. Formulario de entrevista semi-estructurada	
4. Formulario de entrevista abierta	

5. Formulario entrevista a informantes calificado
6. Formulario de encuesta consumo aparente
- 7 a) Cuestionario de diversidad alimentaria (FAO)
- 7 b) Guía para medir diversidad alimentaria (FAO)
8. Cronograma de actividades de la tesis
9. Fotos equipamiento equipos de cocción de alimentos
- 10 a) Resultados de encuesta de consumo aparente
- 10 b) Resumen de grupos de alimentos de encuesta consumo aparente
- 11 a) Recordatorio 24 horas para medir diversidad alimentaria
- 11 b) Diversidad alimentaria – detalle consumo por grupo de alimentos vs. compra alimentos encuesta
12. Códigos y familias de entrevistas (Programa Atlas Ti)
13. Fotos Escuela Paso Minuano – década 1940
14. Costo de Canasta Básica de Alimentos (INE – 2018)

ÍNDICE DE CUADROS, FIGURAS

- Cuadro 1 – Población agrícola por sexo.....	6
- Cuadro 2 - Tipos de participación (Pretty).....	8
- Cuadro 3 - Regiones agropecuarias a 2011.....	9
- Cuadro 4 - Gasto alimentario mensual de los hogares urbanos según nivel de ingresos.	10
- Gráfico 1 – Distribución por edad de comunidad Minuano.....	19
- Cuadro 5 - Antigüedad de las familias en Minuano.....	19
- Cuadro 6 - Empleos o fuente de ingreso del núcleo familiar.....	20
- Gráfico 2 – Distribución del empleo por sexo.....	20
- Cuadro 7 – Asistencia Alimentaria familiar.....	21
- Cuadro 8 – Materiales de construcción de las viviendas.....	22
- Cuadro 9 – Calefacción y artefactos de confort del hogar por familia.....	23
- Cuadro 10 – Lugar de atención en salud.....	25
- Cuadro 11 – Tipo y usos de la producción familiar.....	28
- Cuadro 12– Equipos y medios de cocción y conservación de alimentos.....	29
- Gráfico 3 - Gasto mensual en alimentos por familia.....	30
- Cuadro 13 – Gastos por grupo de alimentos – principales grupos.....	31
- Cuadro 14 – Diversidad alimentaria (DA) por familia de alimento.....	33

- Figura 1 - Alimentación y aspectos de la vida cotidiana en minuano que inciden en esta.....	35
- Figura 2 - Cuadro comparativo - NBI – Datos Minuano 2018.....	40
- Cuadro 15 – Porcentaje de gastos por grupos de alimentos de mayor consumo/ Minuano-ECH 2005-2006.....	43

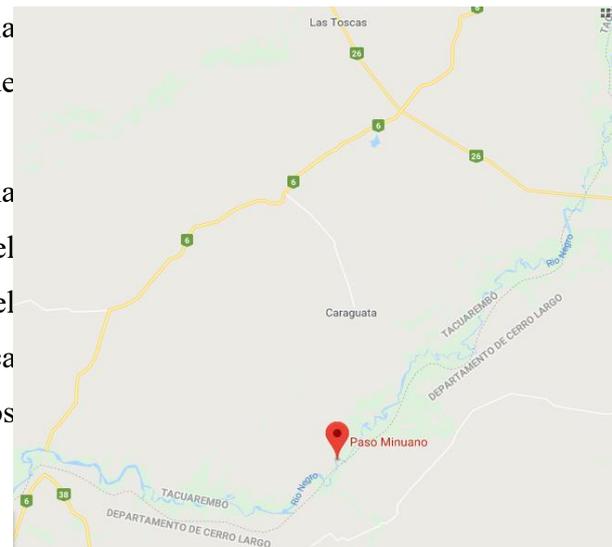
RESUMEN

Si bien existen estudios realizados a nivel nacional que muestran que la producción y distribución nacional de alimentos es acorde a la población, esto no significa que alcance equitativamente a todos los individuos, dado que más allá de la producción, es necesario dar cuenta de la movilización o comercialización de la misma en el mercado interno y externo.

El problema no radica en lo que se produce, sino en la distribución de dicha producción al interior del país y la manera en que su población accede a la misma, sobre todo en las zonas rurales dispersas más alejadas de los centros de distribución y consumo.

Se selecciona para estudio en la presente investigación, un poblado rural disperso del departamento de Tacuarembó: Minuano, ubicado en la Seccional Policial 8a. de Caraguatá al Sur del departamento de Tacuarembó, distante aproximadamente 50 km de Villa Caraguatá -las Toscas de Caraguatá, y 110 km. de la ciudad de Tacuarembó, próximo al límite con el departamento de Cerro Largo, en las costas del río Negro.

Este poblado nuclea a unas 12 familias que pertenecen a la zona de mayor pobreza rural y menor densidad geográfica del departamento (Paolino y Perera, 2008) y de dificultad en el acceso a los servicios en general (por inaccesibilidad geográfica y social), lo que estaría limitando la obtención de algunos grupos de alimentos e incidiendo en su consumoalimentario. ¹



Esta investigación busca como objetivo general identificar los factores que determinan la selección y consumo de alimentos de las familias de Minuano, desde la concepción de Soberanía y Seguridad Alimentaria.

La metodología abordada es de diseño cualitativo, tomando como método un estudio de caso descriptivo, apoyándose en diversos métodos de recolección de datos: observación participante, entrevistas semi-estructuradas a las familias, entrevistas a informantes calificados diversos de la comunidad y vinculados a ésta y un cuestionario de consumo aparente y de diversidad alimentaria para triangular la información alimentaria obtenida.

¹ Fuente: Maestros directores de Inspección Departamental de Primaria, Comisión Pro-desarrollo de Caraguatá (Intendencia Departamental de Tacuarembó)

Los factores determinantes en la selección y consumo de alimentos, obtenidos para la mayoría de las familias de esta comunidad son: aquellos servicios básicos de una comunidad, en este caso la falta de energía eléctrica de los hogares que dificulta la conservación de los alimentos perecederos caso de frutas, verduras y carnes, así como la inaccesibilidad física determinada por la distancia, duración y costos del traslado a las Toscas de Caraguatá para la provisión y compra de alimentos.

SUMMARY

Even though studies carried out at national level show that the national food production and distribution is in accordance with the population, this does not mean that it reaches individuals equally, due to the fact that beyond production, it is necessary to account for its mobilization and commercialization in the external and internal market.

The problem does not lie in what is produced, but in the distribution of such production to the interior of the country and the way in which its population has access to it, especially in the dispersed rural areas which are located far away from the centers of distribution and consumption.

In this investigation, a dispersed rural village in the department of Tacuarembó has been selected: “Minuano”, located in the 8th Police Station of Caraguatá to the south of Tacuarembó, about 50km far from “Villa Caraguata-las Toscas de Caraguatá”, and 110km far from Tacuarembó city, next to the boundary with “Cerro Largo” department, in the coasts of “Río Negro” (Black River). There are 14 families in this village and they belong to the poorest rural area and lowest geographic density of the department (Paolino y Perera, 2008), along with the difficulty to access services in general (owing to geographical and social inaccessibility), which is restricting the possibility of obtaining some food groups and having an impact on their food consumption.

The general objective of this investigation is to identify the factors that determine food selection and consumption of the families from Minuano, from the conception of Food Safety and Sovereignty.

The methodology used is of qualitative design, regarding as method a descriptive case study, supported by diverse methods of data compilation: participant observation, semi-structured

interviews to the families, interviews to diverse qualified informants of the community and related to it, along with a questionnaire of apparent consumption and of food diversity to triangulate the food information obtained.

The determinant factors in the food selection and consumption, obtained for the majority of the families of this community are: basic services of a community, in this case the lack of electricity in homes, which makes perishable food conservation difficult, such as fruits, vegetables and meats, together with the physical inaccessibility determined by the transfer costs, distance and duration to “Las Toscas de Caraguatá” for provision and shopping for food.

1) INTRODUCCIÓN

1.1. Alimentación adecuada como derecho humano fundamental

El derecho a la alimentación, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), es un derecho humano universal que permite que las personas tengan acceso a una alimentación adecuada y a los recursos necesarios para tener en forma sostenible Seguridad Alimentaria. Este derecho se encuentra reconocido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948, como parte del derecho a un nivel de vida adecuado (art. 25) y está consagrado con un mayor desarrollo en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de 1966 (PIDESC, 1966) como el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado (art. 11) y como el derecho de toda persona a estar protegida contra el hambre.

Desde esta concepción, también desde la FAO y el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (Fernández y col., 2015), se trabaja el concepto de alimentación adecuada y saludable como un derecho humano universal, aplicable a todas las personas sin limitaciones de raza, sexo, color, religión o cualquier condición social, desde un enfoque de dignidad, aspectos valorados desde la Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional.

1.2. Alimentación desde la Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional

La Seguridad Alimentaria y Nutricional es definida, desde la FAO, como aquella en la que todas las personas (incluyendo a las de todas las edades, residentes de áreas urbanas y rurales, con o sin capacidad de compra o producción), ingieran todos los días (sin excepción de temporadas), los alimentos que requieren, tanto en cantidad como en calidad, para satisfacer sus necesidades nutricionales y fisiológicas; además, gocen del ambiente y condiciones de salud necesarios para aprovechar biológicamente los alimentos ingeridos; y que todo esto contribuya a que todos alcancen y mantengan una vida saludable y logren su óptimo desarrollo.” (Menchú y Santizo, 2002).

El logro de esta Seguridad Alimentaria implica valorar y cumplir con:

- a) La suficiencia y estabilidad del suministro nacional de alimentos, es decir, la disponibilidad de alimentos.
- b) La capacidad adquisitiva de la población para adquirir/consumir los alimentos que necesita y para adquirir los otros bienes y servicios que requiere para lograr una vida aceptable.

c) Un comportamiento apropiado por parte de la población para hacer una adecuada selección y uso de los alimentos disponibles.

d) Condiciones de salud de la población así como condiciones sanitarias y ambientales que afectan el aprovechamiento biológico de los alimentos ingeridos. Esto permite asegurar la inocuidad alimentaria, “condición de los alimentos que garantiza que no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan”. Esta inocuidad debe asegurarse en toda la cadena, desde el productor hasta el consumidor (Ministerio de Salud, 2016 a, p. 7).

Para que la Seguridad Alimentaria sea sostenible, debe acompañarse y asegurar la Soberanía Alimentaria, la que, según la Declaración final del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria (2001) implica garantizar el acceso a una alimentación sana y suficiente para todas las personas, principalmente para los sectores más vulnerables, asegurar un acceso equitativo a los recursos productivos, principalmente tierra, agua y bosque, así como a los medios de producción, financiamiento, capacitación y fortalecimiento de sus capacidades de gestión e interlocución. La base es la pequeña y mediana producción, respetando la cultura y diversidad de las comunidades y revalorizando el rol de la mujer. Esta producción y acceso se visualizará en siguientes subtítulos.

1.2.1. Alimentación en Uruguay: disponibilidad, cultura y consumo

A la hora de seleccionar y por ende consumir alimentos, muchos son los factores que inciden en éstos: a) la disponibilidad, es decir con cuáles y cuántos contamos, b) cómo accedemos a ellos, sea desde el punto de vista físico o económico, c) la cultura y hábitos tradicionales y el comportamiento alimentario que pautan esta selección individual o familiar.

a) La disponibilidad de alimentos está determinada por la oferta de los mismos, esto es en función de la producción nacional de alimentos, las importaciones de los distintos productos e insumos necesarios para la población, las dinámicas o políticas de comercio, entre otros. Distintos indicadores permiten medir si esta disponibilidad de alimentos es acorde para cubrir las necesidades de los 3.286.314 uruguayos según datos aportados por el Censo de Población 2011 del Instituto Nacional de Estadísticas (INE, 2011), algunos de ellos trabajados y propuestos desde el Instituto Nacional de Alimentación (INDA, 2008; Berti, 2008; Hristoff y Saravia, 2009).

b) La disponibilidad de alimentos no es un problema para la Seguridad Alimentaria, la clave está en el acceso, es decir, si las personas pueden comprar los alimentos disponibles en cantidades suficientes para poder disfrutar de una alimentación adecuada, lo que a nivel del hogar se traduce en el acceso de todas las personas del hogar. La carencia de acceso puede ser económica (pobreza, altos precios de los alimentos, falta de créditos) y física (mala caminería e infraestructura de mercado, las distancias a los centros proveedores de alimentos).

Los precios de los alimentos inciden sin duda en la selección y elección de alimentos de cada familia uruguaya. Es así que estudios realizados desde el INE (Bove y Cerruti, 2008), muestran que la cantidad y variedad de alimentos que adquieren los hogares uruguayos está determinada fundamentalmente por el ingreso per cápita; abarcando el gasto en alimentos promedio el 23 % del presupuesto de los hogares - \$ 4060 (a mayo 2006).² La mayor proporción de este gasto alimentario (\$ 55 por persona y por día a 2006) se destina a la compra de carnes, embutidos y huevos (24 %), el segundo lugar lo ocupan los panificados y cereales (16 %) y el tercero las comidas y bebidas fuera del hogar (15 %). Las frutas y hortalizas representan el 12 %.

c) Lo cultural también tiene mucho peso a la hora de seleccionar lo que consumimos. Si bien en el proceso de decisión influye la capacidad económica del individuo y el precio del alimento, aspectos culturales definen el comportamiento alimentario del consumidor, definido como: “el proceso de decisión y la actividad que los individuos realizan cuando adquieren, usan o consumen determinados productos alimenticios. El proceso del qué, cómo, cuando y cuánto consumir alimentos” (Godínez, 2001; INCAP, 2009). En este comportamiento del consumidor influyen dos factores:

1) Variables ambientales externas o del entorno que influyen en la conducta: cultura, grupo social, familia, además, de los medios masivos de comunicación.

2) Determinantes individuales de la conducta: personalidad, motivación, procesamiento de información, aprendizaje y memoria, actitudes. La interrelación de estos dos grupos de variables lleva al proceso de decisión de compra, consumo y uso (Menchú y Santizo, 2002, p. 15).

Otros aspectos culturales a destacar son: el grupo social al que pertenece, los hábitos y las costumbres y, por otro, el nivel de conocimiento que tiene sobre el alimento, bienes y servicios y su propio nivel educativo.

En Uruguay, como se señalaba anteriormente, se cubren las necesidades calóricas diarias promedio de la población, pero nuestra cultura y nuestros hábitos tendientes a la preferencia por

² Rango según niveles de ingreso: 12 % hogares con mayor ingreso – 34 % hogares más pobres.

la carne, embutidos, fiambres y dulces, definen un patrón alimentario con un alto consumo de grasas, y un consumo menor a las metas establecidas para: frutas y verduras, lácteos y un muy bajo consumo de pescado, factores de riesgo para las enfermedades crónicas no transmisibles, en un país donde las principales causas de muerte son las enfermedades cardiovasculares (33,5%) y cáncer (23,8 %) (MSP, 2005). En este sentido, deben considerarse los factores de riesgo asociados (hipertensión, obesidad, diabetes, entre otros), que enfatizan el rol de la alimentación como un factor protector fundamental a tener en cuenta en la prevención de estas enfermedades.

1.2.2. Alimentación en el medio rural: producción y acceso

Hacíamos referencia a que la producción y distribución nacional de alimentos es acorde a la población uruguaya...y, ¿cómo es esta producción en el medio rural ?

La globalización, la creciente especialización agropecuaria/agroindustrial y las condiciones de vida en el medio rural, así como los cambios experimentados a nivel internacional, regional y nacional están redefiniendo el contexto en el cual se desarrolla la actividad agropecuaria y la vida rural en el país. Uruguay, al igual que el resto de la región, se está especializando crecientemente en la producción agroindustrial, recibiendo nuevas inversiones directas, apoyadas por capitales extranjeros principalmente.

Datos aportados por el Anuario Estadístico Agropecuario (MGAP-DIEA, 2016, p. 19-20, 41-42, 112) muestran un aumento del Producto Bruto Interno –PBI- agropecuario y agroindustrial en relación a la década anterior principalmente en ganado bovino, cultivos de soja, así como de superficies forestadas en todo el país. La región norte del país, y específicamente Tacuarembó, ocupa los primeros lugares en cuanto a existencias bovinas, unidades ganaderas y superficies forestadas.

Pero esta producción nacional, que decíamos acorde a toda la población uruguaya, no significa que alcance equitativamente a todos sus habitantes. Por un lado, la inaccesibilidad física es producto de limitaciones, debido a los sistemas inadecuados de comercialización y distribución influenciados por producción dispersa dada la baja densidad poblacional, el mal estado de las carreteras y de los medios de transporte y de información sobre mercados y sus precios que provoca el difícil acceso oportuno y periódico a los mercados. Desde lo económico, la infraestructura deficiente y en consecuencia, la accesibilidad limitada, implican menores oportunidades para mejorar la situación económica, la salud o la alimentación y por ende, la vulnerabilidad y/o situación social. Así, Ravallion y Jalan (1997), hablan de una “trampa

espacial de la pobreza” que impediría a la población de escasos recursos y de ubicación rural superar sus limitaciones.

En este sentido, un objetivo importante de la planificación pública es la prestación equitativa de servicios a todos los ciudadanos y en todo el país. Por ejemplo, los integrantes de la población de una región o localidad deben tener un acceso similar a todos los servicios públicos, cualquiera sea su lugar de residencia y las acciones para el desarrollo rural no se deben reducir meramente a lo productivo sino que deben ser enfocadas a todas las áreas de la calidad de vida (MGAP-DGDR, 2011, p. 76).

Es así que vinculado a calidad de vida y desarrollo, se priorizan en el medio rural el acceso a la educación, tipos de vivienda; el acceso al agua y a los servicios sanitarios, lo que permitiría cuantificar la existencia de Necesidades Básicas Insatisfechas –NBI- en el medio rural uruguayo que no son captadas por el indicador de pobreza/ingreso (Paolino y Perera, 2008).

Estas NBI se reformulan tras el Censo 2011 en dimensiones tales como: vivienda decorosa, abastecimiento de agua potable, servicios higiénicos o sanitario, acceso a energía eléctrica, artefactos básicos de confort y educación, en el Atlas Socio-demográfico y de la desigualdad en el Uruguay (Calvo, 2013).

1.3. Producción familiar en Uruguay

En nuestro país la idea de productor familiar se asocia a aquel productor pobre, con pocos recursos productivos (poca tierra, maquinaria escasa y poco capital) y bastante tradicional – reticente a la adopción de tecnología (Chiappe y col., 2011).

Según Piñeiro (s.f), la producción familiar se caracteriza por combinar el trabajo familiar sobre la tierra que poseen y la vinculación a los distintos mercados. El objetivo de la producción familiar es generar bienes agropecuarios para venderlos en el mercado y de tal manera obtener ingresos que le permitan subvenir a las necesidades reproductivas del grupo familiar, con el trabajo de la familia en el explotación productiva.

Dentro de una explotación de carácter familiar es posible distinguir dos subsistemas diferenciados. Una es la Unidad de Producción donde se produce con el objetivo de llevar sus productos al mercado, otra es la Unidad Doméstica donde el objetivo es la reproducción de la fuerza de trabajo en términos cotidianos y también generacionales. Para ello se llevan a cabo tanto actividades productivas con el fin de producir bienes para la subsistencia del grupo familiar como actividades reproductivas (cocinar, limpiar, dar de comer a la familia, proveer educación y

atención de la salud, cuidar de la vivienda etc.) cuya finalidad es crear las condiciones para la reproducción familiar. “El control de la Unidad de Producción suele ser masculino, del jefe de familia, mientras el control de la Unidad Doméstica suele ser femenino” (Piñeiro, s.f, p. 8).

Es posible distinguir una separación espacial de ambas Unidades: mientras la Unidad Doméstica comprende la vivienda y el área circundante con la huerta, la quinta de los frutales, el gallinero, los chiqueros, etc., la Unidad de Producción esta más allá de aquella área, rodeándola y abarcando el resto de la explotación, en este escenario la sucesión generacional es habitual. El productor siente que él es el creador de su obra, la explotación familiar y desea transmitir todo lo que ella tiene y contiene, tanto en términos patrimoniales como sociales y culturales, a sus descendientes. Frente a caídas en los ingresos monetarios provenientes de la Unidad de Producción, las familias pueden optar por la estrategia de enviar parte de la mano de obra familiar a trabajar fuera del establecimiento por un salario o jornal que luego complementará los ingresos monetarios totales del grupo familiar.

1.3.1. Producción familiar y el rol de la mujer

Según el Observatorio de Igualdad de Género de América Latina y el Caribe (CEPAL, 2009) hay 58 millones de mujeres que viven en zonas rurales y a pesar de su contribución fundamental a la producción de alimentos y al desarrollo económico de la región, los indicadores muestran que la desigualdad es mayor en las mujeres rurales.

Datos aportados desde consultorías sobre el tema (Mascheroni, 2016), tomando como definición de mujer rural a la asumida desde los Censos Agropecuarios: “las mujeres rurales son las que residen en explotaciones agropecuarias”, se valora una importante disminución en su presencia en zonas rurales y explotaciones agropecuarias desde la década de 70 a 2011, tal como se visualizan en el siguiente cuadro:

Cuadro 1 – Población agrícola por sexo

Población agrícola por sexo. Total país. 1970-2011

Año	Varones	Mujeres	Índice de feminidad
1970	179.966	138.200	77
	56,6	43,4	
1980	153.472	110.744	72
	58,1	41,9	
1990	127.104	86.263	68
	59,6	40,4	
2000	111.761	78.077	70
	58,9%	41,1%	
2011	67.704	39.257	58
	63,3%	36,7%	

Fuente: Censos Agropecuarios 1970, 1980, 1990, 2000 y 2011

En las explotaciones agropecuarias, históricamente las mujeres tienen menos espacio para desarrollar su actividad laboral en comparación con los varones, siendo menos de 3 de cada 10 trabajadores permanentes. Su trabajo en la explotación o producción se vincula al trabajo familiares no remunerado, en la Unidad doméstica de la producción familiar ya citada: tareas domésticas y de limpieza, careciendo la mayoría de las veces de protección social, con un trabajo “invisibilizado”, enfrentando así dificultades para el goce pleno a sus derechos laborales según define la CEPAL -OIT (citado en: Mascheroni, 2016).

También en lo que refiere a la tenencia o propiedad de la tierra la mujer está en inferiores condiciones de acceso: las mujeres representan al 24.6% de los propietarios de la tierra (en propiedad exclusiva o con otra forma de tenencia). Esto se reitera para la sucesión o herencia de bienes, dándose la preferencia masculina a la hora del traspaso de explotación, más que a factores de tipo económico-productivos (Gallo y Peluso, 2013).

En 2018 se generó la campaña: “Mujeres rurales, mujeres con derecho”, organizada por la FAO y los Objetivos de desarrollo Sostenible -ODS, donde la Dirección General de Desarrollo Rural – DGDR, en sus 10 años, se unió promoviendo los derechos y autonomía de mujeres rurales e indígenas de América Latina y el Caribe. En este sentido de lucha hacia la igualdad de géneros, avanzan el ODS 5: “Lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y las niñas”, sumado a la historicidad de lucha de Mujeres en Desarrollo (MED), liderado por la economista hindú Naila Kabeer, desde su “enfoque de la igualdad de oportunidades”. En la década del 70 el enfoque MED busca: promover la productividad de las mujeres pobres, reconocer su rol productivo y satisfacer sus necesidades prácticas de género relacionadas con la obtención de ingresos, mediante la puesta en marcha de pequeños proyectos productivos, en la década del 80-90 su objetivo pasa a ser: empoderar a las mujeres a través del acceso a recursos, autonomía y poder, reconociendo su triple rol (productivo, reproductivo y comunitario). (Murguialday, 1999).

1.3.2. Producción familiar, herramientas y apoyos institucionales

En nuestro país, las instituciones que se han ocupado de los productores familiares han sido, desde el 1900: Instituto Nacional de Colonización, vinculado al proceso de colonización agraria, las Sociedades de Fomento Rural y la Asociación de Colonos para reivindicar los derechos en la producción familiar, el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca – MGAP, desde Programas

como el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola – FIDA y el Programa Nacional de Desarrollo de Pequeños y Medianos Ganaderos – PRONADEGA y el Plan Agropecuario.

Desde esta institucionalidad y más recientemente en la década del 2000, con la creación en el MGAP de los Consejos Agropecuarios Departamentales, las Mesas de Desarrollo y la DGDR, con el objetivo de alcanzar el desarrollo rural, con una nueva concepción de modelo de desarrollo, basado en la sustentabilidad económica, social y ambiental y con la participación de los actores en el territorio, se han buscado diversas herramientas para el trabajo en el medio rural. Entre ellas se destacan la extensión y asistencia técnica, la capacitación en aspectos productivos y organizacionales, financiamiento para la producción y la mejora en la infraestructura del fortalecimiento institucional (MGAP-DGDR, 2011, p.32).

Esta Extensión Rural, es concebida como: “un proceso educativo no formal, permanente, participativo, dirigido a la población rural, las comunidades, familias, productores y trabajadores rurales, caracterizado por la relación y comunicación recíproca y constante. Se orienta a generar cambios en las conductas, destrezas, actitudes y valores de esta población a través de sinergias entre saberes locales y el técnico-académico, constituyendo un instrumento que aporta al desarrollo rural” (MGAP-DGDR, 2010).

Esta extensión rural busca la participación y empoderamiento de la comunidad rural, hacia la mejora de su calidad y condiciones de vida, citando a Pretty (1995) y los distintos tipos de participación por él definidas, visualizadas en el siguiente cuadro con sus principales características:

Cuadro 2 - PRETTY – TIPOS DE PARTICIPACIÓN

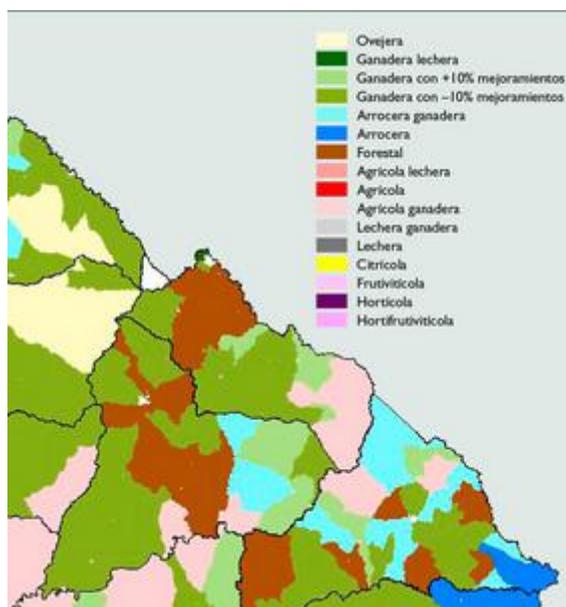
Participación Manipulativa	La participación es sólo una pretensión
Participación Pasiva	Desde la participación pasiva, la comunidad es informada de las decisiones que se han tomado o de las acciones que se han realizado. La información que se transmite sólo está en manos de los profesionales, técnicos, etc
Participación basada en la Consulta	La comunidad, la población, es consultada sobre distintos aspectos que le afectan de manera directa. Pero son los agentes externos quienes definen los problemas, los mecanismos para la recogida de información y, además, controlan el análisis de la misma. Este proceso consultivo, no implica ningún tipo de toma de decisiones por parte de la comunidad
Participación basada en los Incentivos Materiales	La comunidad contribuye en el desarrollo de proyectos sociales a cambio de recibir determinados beneficios económicos o incentivos materiales: recursos, infraestructura, etc. Pero no se implica en ningún otro aspecto relacionado con el desarrollo del proyecto y cuando el incentivo finaliza, su participación también
Participación Funcional	La participación es entendida como un medio para alcanzar los objetivos de un proyecto y, a menudo, para reducir los costes del mismo. La comunidad participa en la consecución de determinados objetivos relacionados con el proyecto de intervención. En este nivel, la comunidad comparte parte del proceso de toma de decisiones aunque las más relevantes siguen estando en manos de los agentes externos
Participación interactiva	La comunidad participa compartiendo el análisis y desarrollo de la acción. La participación es entendida, no sólo como un medio, sino como un derecho. El proceso de intervención incluye metodologías interdisciplinarias y conlleva procesos de aprendizaje. La comunidad toma el control de las decisiones locales y valora la disponibilidad de los recursos de forma que mantiene su presencia tanto en las estructuras como en las prácticas que de ellas se desprenden
Auto-movilización	La comunidad desarrolla sus propias iniciativas de manera independiente y autónoma. Realizan sus propios contactos con los agentes o instituciones externas para obtener el apoyo, recursos o asesoramiento que considera necesarios, pero son los miembros de la comunidad quienes mantienen el control sobre toda la intervención

1.3.3. Algunos datos de la producción familiar en el departamento de Tacuarembó y la región noreste

Tacuarembó es un departamento de producción prioritariamente ganadera, el 81 % de las actividades agropecuarias se centran en vacunos de carne (63%), ovinos de carne y lana (15%) y vacunos de leche (3%) (Barrenechea y Troncoso, 2005).

En el Anuario Estadístico Agropecuario 2011 (MGAP-DIEA, 2011) se definen las grandes áreas para la región noreste y Tacuarembó: ganadera, forestal, arrocera y de agricultura del secano, se visualizan en el siguiente cuadro:

Cuadro 3 - Regiones agropecuarias a 2011



Fuente: MGAP-DIEA en base a Censo Agropecuario 2011

Sobre las explotaciones familiares, según Tommasino y Bruno (Anuario 2006 - OPYPA, en base a datos del CGA 2000) (citado en Chiappe y col., 2011, p.95) eran a nivel país en 2006 de 39.120 y para Tacuarembó 2.079, y a 2018, según Anuario 2018, se redujeron a 36.905 total país y para Tacuarembó se mantuvieron en 2.104 productores familiares, de las cuales el 44 % son femeninos (MGAP-DIEA, 2018, p. 207).

Estas explotaciones familiares deben existir y compartir espacios con otra realidad de la modernización del agro, determinada por la agricultura empresarial en gran escala, y otras cadenas productivas de la región noreste y del departamento: la forestal e industrial maderera, minería, soja, arrocera y láctea (Rodríguez Miranda y col., 2012).

2) ANTECEDENTES ESPECÍFICOS

Vinculado a la temática se presentan tres estudios relacionados a la presente investigación en Uruguay y América Latina – Colombia específicamente-.

2.1. Alimentación en Uruguay según datos de Encuesta Continua de Hogares (ECH)

Estudios realizados desde el Instituto Nacional de Estadísticas (Bove y Cerruti, 2008), muestran que la cantidad y variedad de alimentos que adquieren los hogares uruguayos está determinada fundamentalmente por el ingreso per cápita; abarcando el gasto en alimentos promedio el 23 % del presupuesto de los hogares - \$ 4060 (a mayo 2006).

Cuadro 4 - Gasto alimentario mensual de los hogares urbanos según nivel de ingresos

Nivel de ingreso	Gasto alimentario Mensual por hogar (\$)	% gasto alimentario mensual en relación al gasto mensual	Promedio de integrantes del hogar
Total de hogares	4.078	24	3.0
20 % más pobre	3.004	28	4.2
Ingreso medio	3.794	26	2.7
20 % de mayores ingresos	5.888	18	2.1

Fuente: Bove y Cerruti (2008, p. 32) Encuesta Nacional de Gastos e Ingresos de los Hogares 2005-2006

La mayor proporción de este gasto alimentario, a nivel urbano, se destina a la compra de carnes, embutidos y huevos (24 %), el segundo lugar lo ocupan los panificados y cereales (16 %) y el tercero las comidas y bebidas fuera del hogar (15 %). Las frutas y hortalizas representan el 12 %. En el interior, localidades con menos de 5.000 habitantes y zonas rurales dispersas, se consumen más panificados, cereales, papas y boniatos, azúcar que en Montevideo, similares cantidades de lácteos, carnes y embutidos, aceites y leguminosas. En cuanto a las cantidades netas de alimentos y bebidas consumidas por persona, estas son: 2008 gramos -g- en zonas rurales, mientras que en zonas urbanas esta cifra es de 1637 g.

Este estudio plantea que “la alimentación de los uruguayos no es monótona”, la variedad de consumo en los hogares urbanos es mayor – 46 alimentos – que en el medio rural disperso – 29 alimentos-. En orden, los 10 alimentos más consumidos en áreas rurales son: 1) papas (131g.), 2) galleta campaña (77 g), 3) cordero (75 g), 4) leche entera (56 g), 6) harina trigo (55 g), 7) arroz (42,7 g), 8) fideos (40,4 g), 9) huevos (31 g), 10) zapallo (29 g).

2.2. Estudio de caso. Soberanía Alimentaria en Colombia

Según Patiño y col. (2007) el rol central como actor del desarrollo se centra en la familia, concebida como “grupo socialmente construido, heterogéneo, diverso, dinámico e histórico, que mediante lazos de parentesco establece un tipo de relación particular.” En esta se generan los procesos de socialización, la organización para la producción, distribución y acceso a recursos y las relaciones entre sus miembros, viéndose influenciados por las condiciones y oportunidades sociales, económicas, políticas, culturales y ambientales que le provee la sociedad, así como las políticas y programas de las instituciones, el gobierno y el Estado.

Algunas políticas de Estado promovidas desde la FAO en los medios rurales se enfocan desde el Modelo de desarrollo sostenible, que intentan abordar la seguridad alimentaria con base en la inclusión de la variable ambiental y la producción limpia en la agricultura. El fundamento de estos sistemas de producción está soportado entre otras cosas, en el bajo costo de los insumos producidos in situ, el respeto a la biodiversidad, el rescate de los saberes tradicionales, la conservación de los recursos naturales y la alimentación sana. Pese al propósito de reivindicar este tipo de producción para la supervivencia de las familias, existen dificultades en su generalización, debidas a la imposibilidad de poner los alimentos masivamente en los grandes centros de consumo. El monopolio de los agentes dominantes del mercado ha llevado a que estos productos no tengan el valor suficiente para constituir una solución económica a sus productores y un verdadero eje de política pública contra el hambre en campos y ciudades.

La experiencia del proceso de desarrollo familiar en el Occidente del Departamento de Caldas es un ejemplo de esta estrategia, desde un diagnóstico participativo de las condiciones alimenticias y nutricionales de la población y, con base en él, se buscó que los 27 municipios y departamentos plantearan los Planes de Seguridad Alimentaria y los lineamientos de política para las localidades. Allí se visualiza en el Resguardo Indígena “La Montaña”, donde habitan 113 familias, algunas condiciones que restringen el desarrollo: reducido tamaño de las unidades de producción (máximo 2 cuadras) y baja disponibilidad a los servicios públicos básicos. Según el Sistema de Información y Monitoreo para la Vulnerabilidad Alimentaria (SIMVA), la compra de alimentos arroja datos que señalan que la comunidad es altamente dependiente del mercado y que el acceso a los alimentos está determinado por su capacidad económica. En consecuencia, su seguridad alimentaria está en riesgo, dado que sus ingresos no son permanentes y, además, son escasos. A modo de ejemplo: el 94% de las familias compra cereales y aceite, 92% carne y leguminosas,

81% compra verduras, el 41% papa, plátano y yuca, el 38% los produce, el 19% compra las frutas y el 56% las produce.

El subconsumo de alimentos se debe a la falta de ingresos para adquirir, sobre todo, los más costosos.

2.3. Diagnóstico Proyecto Uruguay Rural PUR – MGAP – 2011

Desde el año 2005 el PUR comenzó a trabajar en territorio con duplas multidisciplinarias - área agraria y social- buscando involucrar y lograr la participación en zonas rurales de mayor exclusión, especialmente en la región norte del país (Brenes y col., 2011).

Aquí se involucraron localidades con Rincón de la Aldea, Las Pajas, La Hilera, brindando los servicios básicos: agua potable, salud y electrificación, beneficiando a 350 destinatarios con apoyo de OSE y MSP.

Vinculado a las zonas de la presente investigación, hubo trabajo en los dos poblados cercanos: Las Pajas y Las Chircas.

En la comunidad de Las Pajas a través de asistencia técnica se promovió el acceso a agua potable, beneficiando a 22 hogares de la comunidad. Según comentarios de los técnicos agrario y social, se logró la mejora de las condiciones sanitarias de la población y se dejó de lado el acarreo realizado por niños y mujeres desde distancias de 2 km.

En el caso de la comunidad de Las Chircas se unió al Grupo de Ganaderos de Caraguatá al Sur a través de asistencia técnica socio-productiva y microcapitalizaciones para inversión agropecuaria. Se beneficiaron a 12 productores promoviendo un mayor compromiso, nivel organizativo y autonomía para gestionar el grupo.

3) PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y OBJETIVOS

3.1. PROBLEMA

A través del presente estudio se busca indagar en la comunidad rural de Minuano sobre los factores que inciden en la selección y consumo de alimentos por parte de sus familias, valorando aspectos de inseguridad o vulnerabilidad alimentaria desde un enfoque de cumplimiento de la Soberanía y Seguridad Alimentaria.

3.2. PREGUNTAS GUÍA

Las siguientes preguntas guía orientan a la búsqueda de información sobre dicho problema:

- ¿ Qué tipo de alimentos se producen ?
- ¿ Cómo se realiza el consumo de los distintos grupos de alimentos en esta zona ?
- ¿Cuál es el patrón de selección de alimentos de las familias de esta comunidad rural ?
- ¿ Existe acceso al agua potable y electricidad para facilitar la forma de cocción ?
- ¿ Cómo se cocinan los alimentos ?

Estas preguntas se enmarcan en los siguientes objetivos de la investigación.

3.3. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

- Identificar los factores que determinan la selección y consumo de alimentos de las familias de Minuano, comunidad rural del departamento de Tacuarembó.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

1. Caracterizar las familias de esta comunidad desde una perspectiva socio-económica y cultural.
2. Identificar el patrón de consumo de alimentos a nivel familiar.
3. Conocer los aspectos que afectan esta selección y consumo de alimentos según sus percepciones.

4) ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

4.1. Diseño y aspectos metodológicos

Es un estudio de diseño y paradigma cualitativo, abordando como método un estudio de caso simple y descriptivo (Yin, s.f, p. 3, citado en Rovira, 2004, p. 14).

El Caso es el poblado Minuano del departamento de Tacuarembó.

La Unidad de análisis corresponde a las familias que residen en Minuano.

El objeto de estudio es la alimentación de estas familias.

Las variables de estudio y sus respectivas dimensiones a ser estudiadas con su operacionalización se presentan en el anexo 1. Estas se discriminan en:

- 1) condiciones sociales, sanitarias y ambientales de las familias
- 2) condiciones económicas de las familias
- 3) condiciones culturales y comportamiento alimentario

4.2. Métodos de recolección de información: se utilizan diferentes métodos a los efectos de reducir la subjetividad en el análisis y discusión posterior:

a) Observación participante: como forma de identificar previamente experiencias y aspectos a profundizar en la entrevista, es “observar para conocer”. El contexto de observación son el conjunto de condiciones naturales, sociales y locales en los que se sitúa el contexto de observación.

En esta investigación se centra en distintos aspectos, desde la siguiente guía de observación:

- ✓ De infraestructura: distancias a los lugares de referencia de la zona (escuela, policlínicas, almacenes, poblado más cercano), estado de caminería, tendido de energía eléctrica, servicios de transporte a zonas cercanas (tipo y frecuencia)
- ✓ Servicios presentes en la comunidad: policlínicas, escuelas, comisaría, almacenes o centros proveedores de alimentos– distancias a cada lugar
- ✓ Condiciones de la vivienda
- ✓ De la producción familiar: huertas, explotación ganadera

- ✓ De las prácticas culinarias habituales en la familia: formas de conservación de alimentos, forma de elaboración

En anexo 2 (a-e) se presentan los formularios guía de observación participante semi-estructurados utilizados en la investigación, adaptados de Díaz García (2013).

b) Entrevista semi-estructurada y abierta: se realiza a los adultos de cada núcleo familiar encargados de la compra y elaboración de alimentos, con aceptación mediante consentimiento informado ³. En esta fueron valorados aspectos desde sus creencias y prácticas habituales, así como a diversos informantes calificados de esta comunidad que aporten fuente secundaria de datos: maestra actual y una de las primeras maestras de la comunidad (década del 40), médico de la zona, referente de la Comisaría afectada a Minuano, referente del MGAP vinculado a la zona.

La entrevista, tomando las referencias de Merlino (2009) se ha realizado en un contexto de flexibilidad, con preguntas desde las propias experiencias y vivencias transmitidas por las personas encuestadas.

En el anexo 3 se presentan los formularios de entrevista semi-estructurada conteniendo aspectos de: producción familiar, contexto cultural y socio-económico, comportamiento alimentario y acceso físico desde la zona.

En el anexo 4 se visualiza el formulario de entrevista abierta realizada a un miembro adulto de cada familia.

En el anexo 5 se presentan los formularios de entrevista realizadas a informantes calificados con las preguntas en cada caso.

c) Encuesta de consumo aparente a nivel familiar: a través de esta encuesta se busca conocer el patrón de consumo de los hogares. Este se formaliza con el referente familiar encargado de las compras y/o elaboración de comidas en el hogar.

El formulario se presenta en anexo 6, tomado y adaptado desde trabajos y formularios de la Lic. Ma. Teresa Menchú sobre métodos de consumo aparente en el hogar (Menchú, 2010).

El cálculo de los alimentos comprados y consumidos se realizó en forma mensual, dado que es la frecuencia de compra habitual de todas las familias para los alimentos y diversos insumos de limpieza realizados en supermercados y comercios de las Toscas de Caragatá. Se realizó para algunas familias en mayo y otras en junio 2018. Importa destacar como posible limitante de este

3 Avalado por Comité de Ética de Escuela de Nutrición.

método realizado, la subestimación de compra de algunos alimentos por gasto mensual efectuado y la consideración o inclusión de gastos de traslado para su compra.

d) Cuestionario de diversidad alimentaria del hogar: la diversidad alimentaria es una medida cualitativa del consumo de alimentos que toma la FAO y refleja el acceso de los hogares a una variedad de alimentos por tiempo de comida. Pretende reflejar, de manera inmediata, la capacidad económica de un hogar para acceder a una variedad de alimentos. El cuestionario de diversidad alimentaria constituye un instrumento de evaluación de bajo costo, rápido, fácil de usar y de cuantificar suministrado por la FAO (Kennedy y col., 2013).

El cuestionario de diversidad alimentaria constituye un instrumento de evaluación de bajo costo, rápido, fácil de usar y de cuantificar suministrado por la FAO (2013). Se abordó el cuestionario a nivel familiar para triangular con los demás datos obtenidos desde la encuesta de consumo aparente mediante la Guía de Diversidad Dietética en el Hogar (HDDS).⁴ Este se puede visualizar en anexos 7 a y 7 b.

El cuestionario - recordatorio de 24 horas fue realizado un día domingo – mayo 2019, donde todo el núcleo familiar se encontraba presente, valorando la comensalidad.

4.3. Tabulación y análisis de datos y variables

Para la tabulación, codificación de categorías y posterior análisis de datos y variables se usaron como apoyo los programas estadísticos:

- Statgraphics Centurión XVI.II – versión 2010
- ATLAS.ti 7 – versión DEMO, 2012 - revisión 20

4.4. Cronograma de actividades de la tesis

En el anexo 8 se presentan las distintas etapas de realización de la presente tesis.

⁴ La HDDS toma 12 grupos de alimentos desde la Guía de Indicadores Swindale and Bilinsky, 2006. Una serie de estudios han demostrado que existe una correlación entre la mayor diversificación de la dieta y el estatus socioeconómico y la seguridad alimentaria del hogar (disponibilidad energética en el hogar) (Hoddinot y Yohannes, 2002; Hatloy et al., 2000).

5) RESULTADOS

Los resultados se presentarán desde los objetivos específicos trazados en la presente investigación:

5.1. Caracterización de las familias de esta comunidad desde una perspectiva socio-económica y cultural

El Minuano, de aquí en adelante Minuano, es un perímetro territorial ⁵ ubicado en la zona o micro-región de Caraguatá del departamento de Tacuarembó (JDT, 2016).

Se denomina Caraguatá a una amplia zona rural que abarca unas 300.000 hectáreas geográficamente de laderas suavemente onduladas y vasta red hidrográfica, ubicada en la región noroeste de este departamento de fuerte impronta rural con establecimientos agropecuarios y productores familiares. Comprende las seccionales policiales 8a y 15a. Está ubicada a 110 kilómetros de la ciudad de Tacuarembó por la ruta nacional 26, a 90 kilómetros de la ciudad de Melo, y a algo más de 100 kilómetros de la frontera con la República Federativa del Brasil en Paso Real de San Luis. Según datos del Censo Agropecuario del año 2000 para las citadas seccionales policiales que comprende Caraguatá, se estima una población aproximada de 6.000 habitantes en toda el área, que nuclea unos 25 centros poblados y perímetros territoriales con distintos niveles de desarrollo y servicios básicos cubiertos (Figari, 2014).

La región cuenta con 25 escuelas y el primer liceo rural inaugurado en el país en el año 1987, y más de 250 viviendas distribuidas en cuatro planes de MEVIR que definen los avances urbanísticos de esta micro-región. Las Toscas de Caraguatá es el centro de referencia de toda esta zona, donde se concentra la mayor densidad poblacional y por tanto también la mayoría de los servicios básicos: Junta local, policlínica de salud pública y privada, oficina de Correo Nacional, juzgado de paz, farmacias, comisaría, oficinas de los servicios públicos de agua, telefonía y electricidad, comercios, entre otros.

Las Toscas de Caraguatá se eleva a la categoría de Villa por Proyecto de Ley elevado desde Cámara de Representantes en junio 2016.⁶

5 "Asentamientos humanos cuya existencia tenga más de 50 años. El objetivo será viabilizar su permanencia en su medio de aquellas personas con gran vocación rural, mediante la ejecución de un programa integral, para que puedan utilizar los beneficios de estos.....". Definición según Artículo 28 de las "Directrices Departamentales de Ordenamiento territorial y desarrollo sostenible del departamento de Tacuarembó". Promulgada por Decreto 28/16 del 24 de agosto de 2016 por la Junta Departamental de Tacuarembó.

6 Artículo único.- Elévase a la categoría de villa con el nombre de Villa Caraguatá el centro poblado ubicado entre los kilómetros 349 y 356 de la Ruta Nacional No 26 Brigadier General Leandro Gómez, 8a Sección Judicial del departamento de Tacuarembó, y que comprende los actuales pueblos Las Toscas de Caraguatá, La Cuchilla o Cruz de los Caminos. Cámara de Representantes. . Carpeta 558, Repartido 280. 10 de mayo de 2016.

Minuano, cuenta con aproximadamente 100 años en la zona de Caraguatá. Según publicaciones de la década del ochenta (Ramos, 1983), se denomina Minuano a un caserío ubicado en la 12ª Sección judicial en las costas del Río Negro, sobre camino que une Paso Minuano con el camino a la Cuchilla de Caraguatá (ruta 6), al sureste de la cañada de los Minuanos, afluente del Río Negro. Según la tradición oral, el nombre minuanos que lleva la cañada, el caserío, la laguna y paso, se debe al hecho de que en esta zona o región habitaron los indios minuanes o minuanos.



Cercano a esta comunidad, en la zona se encuentran otros dos perímetros territoriales: Las Pajas, a 7 kilómetros y Las Chircas, a aproximadamente 12 kilómetros, quedando a una distancia de 41 kilómetros de las Toscas de Caraguatá, a una hora aproximadamente por el deficiente estado de la caminería interna en base a tierra y piedras toscas de diverso tamaño.

De acuerdo al Censo de 1963, Minuano estaba habitado por 132 personas en 25 viviendas, descendiendo según el censo de 1975 a 80 habitantes.

A 2018, a la realización del presente estudio, la comunidad de Minuano está integrada por aproximadamente 70 personas residentes en 12 viviendas de la comunidad más aquellas que habitan en los 8 establecimientos rurales ganaderos cercanos al centro poblado (2 de propietario brasileño y el resto uruguayos).

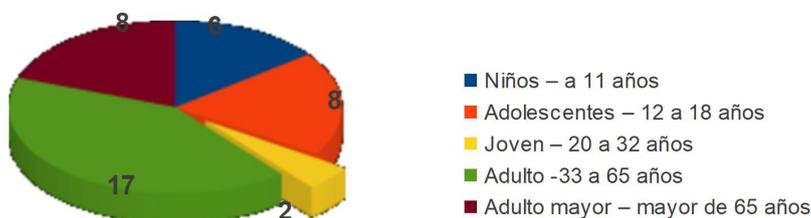
Estas 12 viviendas que se recorren en 2 kilómetros, iniciando en el camino de entrada al poblado de Las Pajas, finalizando pocos metros antes del río Negro.

5.1.1. Familias entrevistadas, principales características

De las 12 viviendas de la comunidad de Minuano, en 2 de ellas sus residentes son ocasionales, permaneciendo en la comunidad una vez al mes o con menor frecuencia por su radicación habitual en las Toscas de Caraguatá. A su vez, dada la imposibilidad de concretar la concurrencia a más de 2 establecimientos rurales del centro poblado, se formalizaron finalmente entrevistas para la presente investigación a 12 familias de la comunidad de Minuano. Integran estas 12 familias, 41 personas, 19 de ellas del **sexo** femenino y 22 masculino. En el caso de las mujeres, 5 de ellas son viudas o sin pareja, viviendo en todos los casos con sus hijos.

En lo que se refiere a sus **edades**, casi la mitad son adultos (entre 32 y 65 años)⁷, habiendo 14 niños y adolescentes en la comunidad, tal como lo muestra el siguiente gráfico 1:

GRÁFICO 1 – Distribución por edad de comunidad Minuano



Fuente: elaboración propia en base a datos relevados de encuestas

10 de las 19 mujeres son adultas, con rango entre 35 a 52 años.

Los núcleos familiares se componen como mínimo de 2 integrantes (en 4 familias) y hasta 6 (1 familia). Según la tipificación de familia, 8 de ellas son nucleares (madre, padre e hijos), 3 son extendidas (se agregan abuelos y tíos) y se da un único caso de familia monoparental (madre a cargo). A su vez, en 4 casos, hijos o esposos del núcleo familiar residen en el hogar por trabajo solamente los fines de semana o quincenalmente.

En cuanto a la **antigüedad** de residencia en Minuano, casi la mitad de las personas son nacidos y criados en este poblado, tal como lo muestra el siguiente cuadro:

Cuadro 5 - Antigüedad de las familias en Minuano

ANTIGÜEDAD EN PASO MINAUANO DEL NÚCLEO FAMILIAR	
Menos de 10 años:	2 familias
10 a 20 años:	1 familia
20 a 40 años:	2 familias
Más de 40 años:	1 familia
Nacido y criado en paraje:	6 familias

Fuente: elaboración propia en base a datos relevados de encuestas

Al indagar sobre el **nivel educativo** alcanzado en el núcleo familiar se constata que en solo 3 de las familias se ha cursado o cursa a la fecha Secundaria, por la presencia de 8 adolescentes de la comunidad que asisten al liceo de las Toscas de Caraguatá. En 6 familias el nivel

⁷ Categorización de edades de la Organización Mundial de la Salud (2018)

educativo máximo es Primaria incompleta, habiendo en la comunidad 3 adultos mayores analfabetos.

Consultados sobre el **empleo** o rol laboral en el hogar de los integrantes de los 12 núcleos familiares, se obtiene que 27 perciben ingresos por empleo o jubilación y pensión. Es de destacar que priman los trabajadores o asalariados rurales (1 capataz, 2 caseros, 1 cocinera, 5 peones de estancia) y los pensionistas y jubilados (2 de ellos complementan su jubilación con almacén familiar). De los 5 productores familiares, en 3 casos son hijos que por jubilación de sus progenitores son titulares de las explotaciones familiares o unidades productivas ante el MGAP (DGDR), siendo una de ellas además auxiliar de cocina de la escuela y otra almacenera.

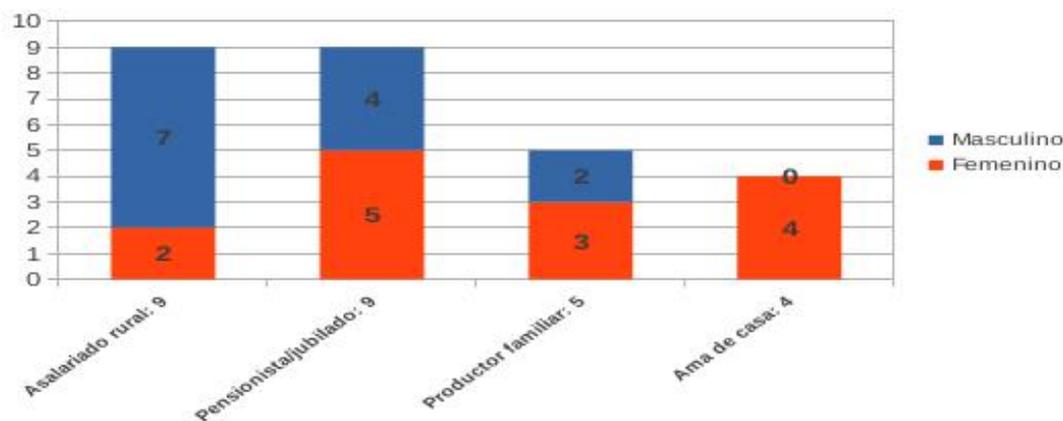
Cuadro 6 - Empleos del núcleo familiar

EMPLEOS DEL NÚCLEO FAMILIAR	
Trabajador rural:	9
Productor familiar:	5
Ama de casa:	4
Auxiliar escolar:	1

Fuente: elaboración propia en base a datos relevados de encuestas

En la discriminación por sexo se visualiza el rol de las 14 mujeres adultas de la comunidad: amas de casa, jubiladas o pensionistas, con almacenes familiares o puesto de venta de alimentos, auxiliar de cocina de escuela, casera y cocinera en establecimiento rural. Esto se presenta en el siguiente gráfico 2.

GRÁFICO 2 – Distribución del empleo por sexo



Fuente: elaboración propia en base a datos relevados de encuestas

En lo que se refiere a la **asistencia alimentaria** como apoyo o complemento de los ingresos familiares, se perciben: Asignaciones familiares (BPS), Tarjeta Uruguay Social (MIDES), el Programa de Alimentación Escolar de Primaria (ANEP-CEIP) y las becas para liceales de Compromiso Educativo (MEC). Es así que tal como se visualiza en la tabla 3, las 6 familias con hijos escolarizados son beneficiarias de las distintas prestaciones del Estado, con diversos montos y frecuencia.

Cuadro 7 – Asistencia Alimentaria familiar

ASISTENCIA ALIMENTARIA EN EL NÚCLEO FAMILIAR			
TIPO	Familias cubiertas	Institución responsable	Monto a mayo-junio 2018
Asignación familiar	6	BPS	\$ 1.578,00
Tarjeta Uruguay Social	5	MIDES	\$ 992 (1 hijo), \$ 1.915 (3 hijos), duplicado por pobreza extrema
Comedor escolar	6	ANEP-CEIP-PAE	Desayuno y almuerzo
Beca liceal	2	MEC	\$ 3.000 (bimestral)

Fuente: elaboración propia en base a datos relevados de encuestas y páginas institucionales

El monto de asistencia alimentaria desde estas opciones tiene un rango de: \$ 1.578 a \$ 7.600 en estas 6 familias. En el caso de los 8 liceales de la comunidad, solo 2 familias con 2 hijos cursando Secundaria en ambos casos, perciben la beca del MEC, haciendo referencia algunos consultados que no cuentan con este apoyo por la no realización y llenado del formulario por la dificultad de realizarlo vía on-line dada la escasa conectividad en la comunidad.

Sobre el acceso a **vivienda y predio familiar**: 6 familias de Minuano son propietarios y otras 6 usufructuarias, sea por trabajo (capataces o caseros) o por lazos filiales (hijos).

Las viviendas están ubicadas en predios de poco menos de 1 hectárea a 10 hectáreas, sin considerar los establecimientos estudiados de 127 y 700 hectáreas respectivamente.

La edificación es de construcción acabada, pero algunos materiales las hacen más húmedas y de menor posibilidad de limpieza, como el terrón o la paja. La filtración de la lluvia por paredes y ventanas en invierno y la falta de equipamiento suficiente para calefaccionar, en algunos casos genera condiciones inadecuadas, en el decir de una de las mujeres de la comunidad: “pasamos frío y nos acercamos al fogón a leña”.

En cuanto a materiales de las viviendas, en la siguiente tabla se visualiza la diversidad de los mismos para: paredes, cielorraso, techo y pisos.

Cuadro 8 – Materiales de construcción de las viviendas

<u>MATERIALES DE PAREDES</u>	<u>MATERIALES DEL CIELORRASO</u>	<u>MATERIALES DEL TECHO</u>	<u>MATERIALES DEL PISO</u>
Ladrillo y portland:6	Paja:7	Chapa:10	Portland: 5
Block y ladrillo: 5	Madera: 1	Dolmenit:1	Terrón: 5
Contenedor adaptado: 1	Chapa: 3	Contenedor: 1	Contenedor: 1
	Contenedor: 1		Vinílico complemento: 1

Fuente: elaboración propia en base a datos relevados de encuestas y observación participante

Las dimensiones de las viviendas son diversas, siendo la más reducida de 6 x 4 mts, contando estas con un mínimo de 4 habitaciones (4 viviendas) y un máximo de 7 habitaciones (1 vivienda). Poseen: 2 dormitorios -en 11 viviendas-, baño interior -en 9 de estas-, cocina independiente -en 9-, living independiente - en 7-, y 2 viviendas cuentan con depósito en el interior.

En 3 viviendas estas habitaciones se distribuyen en 2 edificaciones de la misma, muy contiguas unas de otras y en 2 casos, el baño exterior es alejado de la vivienda, al menos 10 metros. Los baños en su mayoría no cuentan con palanganas ni ducheros, teniendo la canilla en el exterior en al menos 3 viviendas, habiendo solamente calentador para ducha en los 2 establecimientos estudiados.

El número de dormitorios e hijos determina hacinamiento en 3 casos, donde el número de niños por familia supera los 2 en esta habitación.

Desde la observación participante se pudo constatar un estado general de conservación de las viviendas categorizado como “limpio y ordenado” en la mitad de las viviendas, existiendo en al menos 6 de ellas humedades, grietas en las paredes y ventanas rotas por donde filtra el agua. Relatan en la comunidad que hace un par de años desde la Intendencia y la Junta Local de Caraguatá se apoyó en el arreglo de algunas viviendas en mal estado.

La energía eléctrica en Minuano, datos que se ampliarán posteriormente, se cubre con un panel solar a batería en 11 de las viviendas estudiadas, su carga solo permite la iluminación domiciliaria, por lo que se usan velas y farol a gas en varias viviendas cuando el panel no cubre consumo. Esto incide en el uso de artefactos de confort del hogar y la calefacción del mismo, la mayoría a gas o a leña por la falta de electricidad. Se destaca la existencia de generadores con motores a nafta en los 2 establecimientos estudiados y en 2 familias de la comunidad que permiten el uso de heladera, freezer y televisión. Estos se detallan en el siguiente cuadro.

Cuadro 9 – Calefacción y artefactos de confort del hogar por familia

ARTEFACTOS DE CONFORT EN EL HOGAR	CALEFACCIÓN DEL HOGAR
Cocina a gas: 12	No posee: 3
Cocina a leña: 5	Estufa leña: 7
Cocina eléctrica: 1	Estufa a gas: 2
Heladera a gas: 2	Cocina a leña: 2
Freezer a gas: 2	Salamandra: 1
Televisión: 3	
Estufa a gas: 2	
Motosierra: 1	
Lavarropa: 1	
Farol a batería: 1	

Fuente: elaboración propia en base a datos relevados de encuestas y observación participante

En cuanto al manejo de los residuos domiciliarios, estos son quemados en el predio en 11 de las familias con frecuencia semanal diversa, en 1 solo caso se entierra en el predio.

5.1.2. Servicios básicos en la comunidad

Se valoran a continuación diversos servicios en la comunidad que hacen a la calidad de vida y seguridad de la misma, los básicos de la vivienda: electricidad, saneamiento y agua, además de educación, salud, comercialización de alimentos, seguridad así como los medios de transporte y comunicación en la comunidad.

En primer lugar se hará referencia a los 3 servicios básicos que hacen a la salud y calidad de vida de cualquier poblado o comunidad: agua potable, saneamiento y electricidad.

La **electricidad** en la comunidad de Minuano se cubre desde el año 2007 y a la fecha con un panel solar a batería en casi todas las viviendas, con el aporte y financiamiento de cada familia. Dado que el clima incide intensamente sobre su uso, este cubre la iluminación de los hogares, así como la carga de celulares, no así electrodomésticos, a excepción de las 4 familias de la comunidad citados que cuentan con generadores a nafta que permiten el uso de heladera o freezer y televisión.

En la mejora de este servicio, desde el año 2013 entre diversas instituciones (MGAP, MEVIR) se comenzó a trabajar el tema electrificación en la zona, incluyendo a Minuano y los poblados cercanos: Las Pajas y Las Chircas.

A 2017 se presenta el Proyecto Piloto de Inclusión Rural con fondos de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto (OPP), MGAP y ANEP -que aporta para las 3 escuelas de los poblados citados- y el resto es cubierto por las 85 familias beneficiarias.⁸ Es un proyecto avanzado, relevadas las firmas de las familias e iniciadas las obras de tendido eléctrico que cubrirían aproximadamente 28 kilómetros. La expectativa es que en 2020 se pueda contar con electricidad en estos 3 poblados.

El **agua potable** es provista por OSE desde el año 2011, proveniente de la red creada desde pozo semisurgente en poblado Las Pajas que llega a Minuano a través de tanque con bomba que funciona con panel solar, ubicado a la entrada del poblado.

Desde al año 2008 la Comisión Pro-desarrollo de Caraguatá ha promovido el abastecimiento de agua potable por antecedentes de Hidatidosis en Las Pajas y Las Chircas. Se valoran desde la comunidad las dificultades que impiden el aprovisionamiento continuo, como el uso de panel solar que depende del clima y la falta de camiones cisternas en la micro-región de Caraguatá, al tiempo que se valora como positivo la próxima electrificación de estos tres perímetros territoriales cercanos.⁹

El **saneamiento** en las viviendas de Minuano es a través de pozos negros, 3 de ellos con tapa en mal estado, lo que determina que drenen directo en el terreno, causando problemas de contaminación en el ambiente cercano. Los camiones cisterna o barométricas desde las Toscas de Caraguatá no tienen buena frecuencia para esta limpieza o desobstrucción.

En lo que se refiere a la **educación**, la comunidad cuenta con la escuela número 75 denominada Paso Minuano por ANEP-CEIP, la que data del año 1934 en la comunidad, con tres ubicaciones diferentes desde su creación. El número de estudiantes ha oscilado desde su inauguración a la fecha desde 62 niños a 6 que asisten a 2018 (tres varones y tres niñas), según datos obtenidos del Libro Matrícula de la escuela. La escuela posee tres paneles solares que abastecen el consumo y uso de teléfono rural, heladera y televisión, así como tener mayor conectividad y señal. Sus condiciones edilicias están en revisión por parte de Arquitectura de ANEP-CEIP por arreglos pendientes en techos principalmente.

⁸ La inversión total del proyecto es de \$ 7.146.695, la cuales se constituyen con los siguientes aportes: \$ 3.843.579 – OPP, \$ 232.025– MGAP, \$ 579.460– ANEP, \$ 2.494.630– vecinos de los 3 poblados. Disponible en <https://www.opp.gub.uy/es/noticias/mas-vecinos-acceden-la-electrificacion-rural>, al 30/10/18

⁹ Datos provistos por referentes de la comunidad y por técnicos de OSE de filial Toscas de Caraguatá.

La **salud** de la comunidad se da en primera instancia en la policlínica de ASSE presente en el poblado desde el año 2014, ubicada en un contenedor en el predio escolar con consultorio, dos baños, sin agua ni paneles.

El médico de ASSE realiza su ronda sanitaria a niños y adultos con una frecuencia mensual desde marzo de 2018. Anteriormente, la atención en salud en dicho consultorio la efectuaban un médico de ronda desde la policlínica de las Toscas de Caraguatá y en la propia escuela un enfermero comunitario proveniente del poblado contiguo, Las Pajas. Algunas familias concurren a las policlínicas públicas o privadas de las Toscas de Caraguatá y a mutualista en Cerro Largo, tal como lo detalla el Cuadro 10.

Cuadro 10 – Lugar de atención en salud

LUGAR DE ATENCIÓN EN SALUD
Policlínica de ASSE en la escuela: 4 familias
Policlínica de ASSE en Toscas de Caraguatá: 5 familias
Policlínica de Cooperativa a Tacuarembó (COMTA) en las Toscas de Caraguatá: 2 familias
Mutualista de Cerro Largo: 1 familia

Fuente: elaboración propia en base a datos relevados de encuestas

Los principales problemas de salud, consultados tanto las personas de la comunidad como el médico de ronda de ASSE de las Toscas de Caraguatá, refieren a enfermedades crónicas no transmisibles en la mayoría de los adultos: hipertensión (6 casos), diabetes mellitus (2 casos), sumadas a patologías osteo-articulares (1 caso) y problemas de visión (1 caso), la “gente consulta ante casos agudos, los controles no son prioritarios, limita a esta comunidad el traslado a las Toscas y el costo que este implica”, refiere el médico de ASSE – Toscas de Caraguatá.

En el caso de los niños de la comunidad, uno de ellos posee diagnóstico de anemia falciforme y bajo peso, por lo que ha tenido seguimiento desde el Programa Uruguay Crece Contigo (INDA-MIDES) y el apoyo con la canasta de riesgo nutricional, a la fecha discontinuada. Los demás niños son normopeso y en un caso sobrepeso.¹⁰

Muchos miembros de la comunidad relatan dificultades en la asistencia odontológica y los costos que esta implica, a pesar del apoyo desde el Programa Inter-institucional Nodos de Salud¹¹ en su asistencia a este poblado rural con frecuencia habitual bianual, donde se realiza asistencia pero también talleres de promoción en salud con diversas temáticas consensuadas por el equipo social

10 Según valoración nutricional realizada en la primera intervención y cotejada por el carné de salud de los niños escolares.

11 El Programa Interinstitucional Nodos de Salud surge en el departamento de Tacuarembó en el año 2008 a través de postulación de proyecto a OPP-Programa Uruguay Integra. A la fecha, son socios del proyecto: Intendencia de Tacuarembó MSP, ASSE, UDELAR, MIDES. El equipo multidisciplinario con más de 20 técnicos y profesionales de la Salud y AgenteS comunitarias presta asistencia a 20 Nodos suburbanos y rurales del departamento desde la Atención Primaria: promoción, prevención y atención. Complemento de información disponible en: <http://www.asse.com.uy/contenido/Programa-Nodos-de-Salud-de-Tacuarembó-recibio-Certificacion-de-Calidad-ISO-9001--2008-7846>

del Programa con la comunidad.

Otro detalle no menor son los otros servicios de socialización y seguridad en la comunidad: la comunicación y contactos hacia el exterior a través de los medios de comunicación, conectividad y la caminería, así como la comercialización y seguridad.

La **caminería y traslados** para llegar a los perímetros territoriales cercanos (6 y 12 kilómetros) o hacia el lugar común de comercialización y trámites, las Toscas de Caraguatá (41 kilómetros), está compuesta por tierra y toscas medianas a pequeñas hasta su arribo a ruta 6, lo que implica una dificultad, sobre todo los días de lluvia, a pesar de que no hay afluentes hacia el ingreso como limitante que impida el paso ante crecientes.

Los medios de locomoción familiares son diversos: 3 familias tienen auto propio, 2 jóvenes de la comunidad motos, y los adultos de las 9 familias restantes utilizan taxímetro o auto de vecino rentado, lo que implica un costo ida y vuelta que oscila entre los \$ 500 a 1.000, fijado por la hora de distancia a las Toscas de Caraguatá, el estado de la caminería y su afectación al vehículo, el número de personas trasladadas y los bultos a cargar según compras realizadas.

El transporte para los 8 liceales de la comunidad está resuelto desde el año 2014 pues tienen un ómnibus que los lleva y trae en su horario liceal. Esto surge de políticas y apoyos desde la Intendencia, la Junta local y la Comisión Pro-desarrollo para los jóvenes de las zonas rurales de la micro-región Caraguatá.

En cuanto a la **comunicación** con el medio, la escasa conectividad y la falta de energía eléctrica son debilidades por la imposibilidad de usar la televisión y el uso continuo del celular para contactos. El acceso a la información y datos del exterior se obtienen a través de radios a pila, disponibles en todas las familias, escuchando medios de Melo y Tacuarembó así como radios comunitarias de Caraguatá. 5 familias cuentan con televisión, pero su uso no es diario por la dificultad de acceso a la energía ya mencionada.

La **seguridad** de la comunidad es resguardada por recorridas en la zona desde la Comisaría 15ª. de las Toscas de Caraguatá por la Unidad de respuesta y patrullaje, a quien también se convoca en casos especiales, a modo de ejemplo: traslado y acompañamiento en caso de fallecido del poblado en el mes de abril 2018.¹²

La comercialización de alimentos en la comunidad se da a través de 3 **almacenes familiares** o puesto de venta de alimentos a cargo de mujeres de la comunidad (2 adultas mayores y una joven). Las mismas se abastecen por 2 Corredores que visitan la zona hace más de cuatro

12 Datos suministrados por Sub-comisario referente de Comisaría 5ª. - Toscas de Caraguatá.

décadas, quienes proveen quincenalmente en su mayoría víveres secos (cereales, leguminosas, café, té, snacks, refrescos azucarados), aguas embotelladas y dentro de los víveres frescos o perecederos: algunas frutas de poca variedad, chorizos y pollos, cuestionándose la cadena de frío dado que no cuentan con las condiciones de almacenamiento adecuadas. Estos 3 almacenes son para auto-abastecimiento y proporcionan a la comunidad estos insumos comprados a los corredores. La venta en pocos casos es diaria, pues el abastecimiento se hace mensualmente en las Toscas de Caraguatá como se detallará a continuación.

5.2. Identificación del patrón de consumo de alimentos a nivel familiar

5.2.1. Alimentación de escolares y liceales: el Programa de Alimentación Escolar (PAE - ANEP-CEIP) brinda desayuno y almuerzo a los 6 niños escolares donde se encuentran presente todos los grupos de alimentos para cubrir una alimentación completa según pautas desde el PAE ¹³, tratando de incorporar nuevos hábitos a los niños, con mayor dificultad algunas verduras y preparaciones tales como: acelga, polenta, albóndigas.

A modo de ejemplo el menú invernal en las semanas de estudio incluyeron preparaciones tales como: moñitas con tuco, guiso de arroz con pollo y verduras (zapallo, zanahoria, papa y tomate), milanesa de carne con arroz, zanahoria y tomate, cazuela de lentejas con carne y verduras (papa, zanahoria, zapallo y arvejas), salpicón de atún con arroz y verduras (zanahoria, papa y arvejas). La fruta se ofrece como postre 3 veces en la semana, los demás días postres con lácteos (cremas). En el caso de los liceales, tienen la opción de almorzar en el liceo rural de las Toscas de Caraguatá, solo 1 de los 8 adolescentes de la comunidad prefiere aguardar a la llegada a su domicilio para realizar allí su almuerzo. Las preparaciones son similares a las del ámbito escolar mencionadas.

5.2.2. Alimentación en los hogares: en los hogares, de lunes a viernes, los niños y adolescentes sólo cenan, dado que las demás comidas son cubiertas por los centros educativos. Los adultos realizan al menos tres comidas diarias, omitiendo en pocos casos el desayuno con alimentos ya que solo incluyen mate.

El **lugar de compra** de alimentos es básicamente en al menos 5 comercios de las Toscas de Caraguatá, sobre todo en uno de los Supermercados de mayor tamaño que contempla los

¹³ Grupos de alimentos contenidos en las Guías alimentarias uruguayas: lácteos, carnes, vegetales, frutas, cereales, leguminosas, pan, azúcar y dulces, aceites y grasas.

requisitos especificados por la Tarjeta Uruguay Social del MIDES. Allí la frecuencia de compras es mensual para la mayoría de las familias, al formalizarse trámites y cobros del mes, en 4 casos se realiza en forma quincenal, sea por el pasaje de los corredores o por la venida a las Toscas en vehículo propio.

Otros alimentos, sobre todo víveres secos, son adquiridos en los 3 almacenes de Mínuano cuando son requeridos en cada familia, abastecidos estos por uno de los corredores que recorre estas zonas rurales, como ya fuera mencionado.

A su vez, la **producción familiar** aporta a esta alimentación, desde los distintos tipos de actividades: ganadera, quintas y frutales que poseen 11 familias (2 de ellas por rama filial).

Esta producción se da en los predios o unidades de producción familiares cuyos tamaños oscilan entre poco menos de 1 a 10 hectáreas y 127 y 700 hectáreas respectivamente en los 2 establecimientos estudiados, abarcando sobre todo producción ganadera, donde predomina la vacuna: 6 a 20 animales en los predios familiares y 70 a 700 vacunos en los citados establecimientos. En el caso de la producción ovina se manejan con el mismo número aproximado al vacuno en los predios familiares y más de 300 ovejas en el establecimiento de 700 hectáreas. En la siguiente tabla se detalla el tipo de producción, su uso y las familias involucradas, con la observación, para el caso de los frutales y los vegetales de las pequeñas quintas familiares, cuya mayor disponibilidad es en la primavera, en caso no haya sequía.

Cuadro 11 – Tipo y usos de la producción familiar

<u>PRODUCCIÓN FAMILIAR: TIPOS Y USOS</u>		<u>Familias involucradas</u>
PRODUCCIÓN GANADERA	Gallinas	5
	vacas	7
	ovejas	5
QUINTAS E INVERNÁCULOS FRUTALES	Lechuga, tomate, zanahoria, cebolla y morrón	4
	Manzana, naranja y pera	5
AUTO-CONSUMO	Lo producido	10
COMERCIALIZACIÓN	Esporádica	

Fuente: elaboración propia en base a datos relevados de encuestas y observación participante

El auto-abastecimiento de la producción se da en las familias, sobre todo de los productos de sus quintas y frutales y la carne ovina, que se comparte en el núcleo familiar. En la actualidad esta res ovina es carneada en forma mensual y se distribuye entre familias, consumiéndose en un corto lapso (semanal en la mayoría de los casos).

La comercialización de animales en la producción familiar del poblado es esporádica, sobre todo dada por la venta de vacunos, generalmente en los locales de feria de Caraguatá máximo 3 animales anuales.

Se valoraron en la presente investigación las **prácticas culinarias** habituales de las familias, visualizando el rol de la mujer en estos casos como responsable de la compra y la elaboración de alimentos, en los 5 casos de jefas de familia por viudez o soltería. Solo en 2 casos el padre se encarga de la compra y algunas veces de la elaboración de alimentos.

Las **formas habituales de elaboración y conservación de alimentos** y por ende las preparaciones, están vinculadas a la falta de electricidad y el equipamiento disponible en cada vivienda. Equipamiento para conservación solo poseen 6 familias, generándose, en los demás casos, el préstamo entre padres e hijos de domicilios contiguos o mediante el momentáneo préstamo y uso de heladera de la escuela. En los dos casos que poseen freezer también cuentan con generador a nafta que permite pueda ser eléctrico en caso se acabe el gas. En el cuadro 12 se presentan los equipos de cocción y conservación de alimentos de las familias que se pueden visualizar en algunas fotos del anexo 9.

Cuadro 12– Equipos y medios de cocción y conservación de alimentos

EQUIPOS DE COCCIÓN	EQUIPOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
Cocina a gas: 4	Heladera a gas: 3
Cocina leña y cocina a gas: 8	Heladera eléctrica: 1
	Freezer a gas: 2

Fuente: elaboración propia en base a datos relevados de encuestas y observación participante

Estos equipos definen, por un lado, los métodos y **formas usuales de elaboración o cocción** de los alimentos que son utilizados en forma combinada: a la cacerola, hervido, frituras y al horno, con preparaciones como: ensopados, guisos, sopas, con carne oveja principalmente, arroz o fideos y pocas verduras, siendo a su vez frecuente la elaboración y consumo de pan casero y buñuelos. Al ser consultados sobre aquellas de su apetencia que puedan no realizarse citan que “están acostumbrados a comer así”, o “que les gustaría más verduras pero se echan a perder”, por los motivos antes explicitados.

La **conservación de alimentos** es un importante aspecto que los integrantes de la comunidad consideran a la hora de comprar y consumir alimentos perecederos o frescos: lácteos, carnes, frutas y hortalizas. Esto debido a la falta de energía eléctrica, al equipamiento para este fin y el inadecuado traslado de alimentos en la mayoría de los casos desde las Toscas de Caraguatá, por el tiempo de este y la acomodación que en el vehículo implica.

Es así que las estrategias utilizadas para esta conservación son: solicitud de préstamo intra-familiar de equipamiento para almacenamiento y el uso del charqueado y salado ¹⁴ “menos que antes”, según el relato de la mayoría de los vecinos. Esto permite el consumo de ovejas de la producción propia o ante la compra en las Toscas o en la propia comunidad, y para “que no se echen a perder o se pongan en mal estado”, con un plazo, para este consumo de alimentos perecederos o frescos no mayor a una semana.

La falta de equipos de conservación de los alimentos perecederos o frescos determina la cantidad de estos a comprar, como se verá en el siguiente apartado.

5.2.3. Selección de alimentos, gastos y consumo: a través de entrevista y encuesta de consumo aparente cuyo formulario se presenta en anexo 5 (Menchú, 2010), realizado a quienes formalizan la compra en de las 12 familias entre los meses de mayo y junio 2018, se presentan en anexo 8a dos aspectos para analizar: el gasto por familia y los alimentos consumidos por grupos.

El **gasto mensual en alimentación** por familia según datos aportados por encuesta a referente de cada hogar y cálculos formalizados desde formulario de consumo aparente (anexo 10a), oscilan mensualmente entre \$ 1.200 a \$ 11.700, con un promedio es de \$ 5.730. Se ha elaborado rango cada \$ 4.000 para facilitar su visualización, presentado resumen en el siguiente gráfico:

GRÁFICO 3 – Gasto mensual en alimentos por familia



Fuente: encuesta y cuestionario de consumo aparente -anexo 10 a

En la discriminación de gasto por grupos de alimentos, la mayoría de las familias invierte más en el grupo cereales, leguminosas y farináceos, en segundo lugar en carnes rojas y blancas y en menor cuantía en los vegetales y frutas. Estos gastos se presentan por grupo con diversos porcentajes en relación al gasto total mensual en alimentos, tal como se presenta en el siguiente cuadro.

14 El charqui o charque (del *quechua* *ch'arki*, «*cecina*») consiste en el secado de la carne al sol o al aire para deshidratarla y conservarla por largos períodos. Forma: cortar carne sin grasa en tiras finas y dejarla reposar en bastante sal por un día. A continuación, colgar las tiras en un sitio seco, ventilado, asoleado y protegido de las moscas hasta que estén secas.

Cuadro 13 – Gastos por grupo de alimentos – principales grupos

Gastos por grupo de alimenticios	Número de familias	% dentro del gasto total
1) cereales, leguminosas y farináceos	6	22 a 47%
2) Carnes rojas y blancas	3	26 a 49%
3) vegetales, hortalizas y frutas	2	29,00%

Fuente: elaboración propia en base a encuesta de consumo aparente – anexo 10 a

A este gasto por familia, deben agregarse dos ítems: el costo mensual del traslado en el vehículo rentado para este fin (\$ 500 a 1.000), así como el costo de la o las garrafas necesarias por familia para heladera y/o cocina,, con una duración habitual de 30 a 45 días, de aproximadamente \$ 700.

Es necesario aclarar que al consultar en la entrevista al referente familiar sobre este monto mensual sin efectuar el cálculo post-cuestionario de compra y consumo, en 5 casos hubieron diferencias, 3 estimaron un mayor gasto y 2 uno menor. Esto puede deberse a la no inclusión del gasto del traslado para la compra, o en el caso de quienes poseen almacén familiar, la incorporación de lo que allí se vende en el consumo familiar.

También importa mencionar que en este gasto mensual por familia debe tenerse en cuenta el número de integrantes del núcleo familiar y quienes realizan en este ámbito sus 3 o 4 comidas del día (desayuno, almuerzo, merienda y cena), valorando: los niños y adolescentes escolarizados que realizan desayuno y almuerzo en sus escuelas y liceos, y los padres o hijos que solo residen en su hogar los fines de semana. Esto se puede visualizar en las 2 primeras filas del anexo 10 a.

5.2.4. Alimentos seleccionados y comprados para consumo mensual, en 11 de las 12 familias estudiadas ¹⁵ se pueden mirar con detalle desde los resultados de la encuesta de consumo aparente presentados en anexo 10 b.

Se desglosa compra por grupos de alimentos según se presenta en la Guía alimentaria para la población uruguaya (Ministerio de Salud, 2016 b):

- *lácteos*: 7 de las 11 familias consumen leche en polvo, vinculado a la falta de energía eléctrica y su conservación. En un único caso por contar con heladera a gas compran leche descremada fluida. No hay razas de vacas de ordeño, aunque en el pasado hubieron algunas Normando para

¹⁵ Una de las familias se negó a la realización de la encuesta de consumo aparente, solo citó el gasto mensual aproximado en alimentos desde la entrevista familiar aceptada por consentimiento informado.

consumo de leche fresca. El consumo aproximado diario es de 1 litro de leche, sea en los desayunos, cenas o en las preparaciones del menú diario (postres, salsa blanca, entre otros).

- *huevos*: a excepción de 2 familias que compran, el resto consumen de sus propias gallinas, en un rango entre 20 a 80 unidades mensuales.

- *carnes*: en lo que a carne roja se refiere, prima el consumo de carne ovina dada la producción en esta comunidad, se carnea una res ovina por familia y comparten en el mismo núcleo familiar, a excepción de 2 familias que compran en la comunidad o en las Toscas de Caraguatá. El rango de carne ovina consumido oscila entre 4 a 40 kilos por familia, dependiendo este consumo mensual del número de integrantes y sus edades.

4 familias compran carne vacuna: asado, y pulpas para sus guisos: falda o paleta.

El *pollo* es comprado y consumido por 8 familias, solo 1 de estas consume sus propias gallinas.

El *pescado* que se compra y consume es bagre o tararira, de 2 a 10 kilos, proveniente de la pesca en el Río Negro y venta por parte de un vecino de la comunidad a 7 familias, 2 veces al mes máximo, coincidente con su estadía en su casa del poblado.

- *fiambres y embutidos*: 7 familias consumen chorizo y mortadela, 1 a 5 kilos en el caso del primero, compra efectuada por quienes poseen heladera a gas o almacenan y conservan en la escuela.

- *verduras, hortalizas, tubérculos y frutas*: la compra es realizada para la cobertura de una semana por la conservación mencionada, priman las verduras para consumo en guisos y a la cacerola (papa, boniato, zapallo, zanahoria, cebolla) y solo en 2 familias se compra y consume en este período acelga y tomate (en salsas). En el caso de las frutas todos consumen las mismas de estación (banana, manzana, naranja), habiendo un único caso de compra de kiwi. El limón es el único frutal disponible en 4 familias de la comunidad y, en al menos 3 familias se elaboran dulces de zapallo y boniato.

- *cereales, legumbres, harinas y panes*: es el grupo de mayor compra en volumen en general, de 2 a 15 kg, para arroz, fideos, harina de trigo y polenta según las preparaciones de olla habituales. El pan y las galletitas se adquieren en las Toscas o en los almacenes de la comunidad, siendo elaborados, al igual que las tortas dulces en los fogones o cocinas al horno, dato que se expresa en la cantidad de harina en la compra mensual.

- *azúcar y dulces*: la compra y consumo de azúcar es alta en las familias (2 a 10 kilos), usada para endulzar el mate por parte de algunas mujeres de la comunidad, la leche del desayuno y merienda y para la elaboración de tortas. Solo 3 familias compran mermeladas.

- *aceites y grasas*: se compran y consumen de 1 a 10 litros de aceite por familia para los habituales métodos de cocción y elaboración utilizados (frituras, cacerola, guisos). A su vez en 5 familias se consume margarina, acompañando al pan o en preparaciones.

- *enlatados y conservas*: todas las familias consumen pulpa de tomate y al menos 5 han comprado enlatados (atún, arvejas).

- *agua y bebidas azucaradas*: en la comunidad se consume agua de canilla, por lo que solo 4 familias compran agua embotellada en las Toscas de Caragatá o a los corredores. En el caso de los refrescos o bebidas azucaradas 7 familias los incorporan en su alimentación, los fines de semana mayoritariamente según relatan.

- *caramelos, snacks*: una de las abuelas de la comunidad compra estos productos a los corredores para ofrecer a sus nietos.

El mate no fue incorporado en el formulario de encuesta de consumo aparente, a pesar de ser una infusión usada por adultos de algunas familias como desayuno, acompañado por pan o galletitas al agua o en el resto de la jornada. Este suma a los gastos de compras mensuales junto con los artículos de limpieza y otros insumos para el hogar.

Al formalizar el recordatorio de 24 hs. para medir la Diversidad alimentaria de estas 11 familias, según formularios que figuran en anexo 7 a y b y datos tabulados en anexos 11 a y b se destaca que se logra una Diversidad alimentaria de 6 a 10, valorada como alta según la clasificación FAO.

¹⁶ Esto se visualiza en el siguiente cuadro.

Cuadro 14 – Diversidad alimentaria (DA) por familia de alimento

DA	Número familias	Número alimentos
6	1	9
8	4	12 a 16
9	5	12 a 19
10	2	18 a 21

Fuente: elaboración propia en base a anexo 11 b

Esta Diversidad alimentaria refleja el consumo de los mismos alimentos en base al recordatorio de 24 hs. y aquellos alimentos comprados según la encuesta de consumo aparente mensual del año anterior. Se valora la ausencia de los siguientes grupos de alimentos en este consumo puntual mensual, según destaca la FAO por sus aportes de micro-nutrientes: verduras de hoja verde (ricos en hierro), frutas ricas en vitamina A (durazno, melón, mango, no propios de la estación) y pescados y se destaca que solo 2 familias consumen otras frutas (banana y tangerinas). Estos

¹⁶ Grupos de alimentos consumidos: Diversidad baja (menor o igual a 3 grupos de alimentos), Diversidad media (4 y 5 grupos de alimentos), Diversidad alta (mayor o igual a 6 grupos de alimentos). (Kennedy y col., 2013, p. 31).

alimentos frescos o perecederos, no son priorizados en las compras mensuales vinculados a la falta de equipamiento para su almacenamiento y conservación ya descriptas.

5.3. Aspectos que afectan esta selección y consumo de alimentos según sus percepciones

Con la finalidad de conocer la percepción de las familias sobre la importancia de su alimentación y los factores que inciden en su comunidad para la compra y selección, se formalizaron entrevistas abiertas –formulario visible en anexo 3-, tomando diversos aspectos desde la teoría base incorporada en este estudio sobre Seguridad y Soberanía Alimentaria.

Para el análisis de la misma fueron codificadas sus respuestas en base al programa Atlas Tí¹⁷, obteniendo según esta: 15 códigos desde 4 familias obtenidas de las preguntas previstas inicialmente en el formulario de entrevista y las respuestas surgidas al momento de su realización. Las 4 familias son: alimentación, servicios de apoyo en la comunidad, participación por la comunidad y sentido de pertenencia. Esto se ve detallado en el anexo 12 y en el esquema o figura a continuación:

17 Con el apoyo del programa Atlas tí - versión DEMO, 2012 - revisión 20, se generaron familias (agrupación de códigos) y códigos (agrupación de las unidades de análisis obtenidas de las entrevistas desde las palabras, ideas conversadas).

**FIGURA 1 - ALIMENTACIÓN Y ASPECTOS DE LA VIDA COTIDIANA EN MINUANO QUE INCIDEN EN ESTA
4 FAMILIAS Y 15 CÓDIGOS**

ALIMENTACIÓN

- 1 – ALIMENTACIÓN VARIADA, PERO FALTAN GRUPOS DE ALIMENTOS
- 2 - FALTA DE FRUTAS Y VERDURAS
- 3 – DIFÍCIL CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

SERVICIOS DE APOYO

- 4 – AGUA SEGURA PERO CON MUCHO SABOR A CLORO
- 5 – FALTA ELECTRICIDAD
- 6 – ASISTENCIA EN SALUD CUBIERTA
- 7 – INGRESO FAMILIAR CUBRE NECESIDADES DEL HOGAR
- 8 – CAMINERÍA EN MAL ESTADO
- 9 – ALTO COSTO TRASLADO
- 10 – DISTANCIA Y SALIDA DEL PARAJE SON LIMITANTES

PARTICIPACIÓN POR LA COMUNIDAD

- 11 – PARTICIPACIÓN EN MESAS DESARROLLO RURAL Y OTRAS COMISIONES
- 12- PARTICIPACIÓN EN COMISIÓN FOMENTO ESCUELA

SENTIDO DE PERTENENCIA

- 13 – TRANQUILIDAD
- 14 - POCAS FAMILIAS Y COMPAÑERISMO
- 15 – CONFORMISMO, COSTUMBRE

La comunidad, según respuestas en las entrevistas realizadas a nivel familiar, considera que realiza una **alimentación variada**, no todos necesariamente “saludable”, por la falta de algunos alimentos frescos en el continuo del mes al no poder asegurar su conservación ante la falta de energía eléctrica y equipamiento, caso de carnes, frutas y verduras. Ejemplo de esto es el comentario de una vecina de la comunidad: “no se puede traer mucho porque se pone feo al no tener como conservar”.

La mayoría considera que el ingreso familiar permite cubrir las necesidades familiares y del hogar, desde sus propios ingresos por empleo o jubilación y el apoyo de familiares en algunos casos. En el decir de otra vecina: “da para comprar lo mínimo que necesitamos, pero estoy cómoda”.

Sobre los **servicios básicos** que aseguren el confort y salud en la comunidad: el agua es potable pero comentan su sabor a cloro excesivo. Como limitantes se destacan: la distancia y la caminería para salida a los demás centros poblados y sobre todo a las Toscas de Caraguatá, además del alto costo que implica el traslado.

Sobre la falta de energía eléctrica, la mayoría de las familias valora positivamente el proyecto de electrificación en marcha, a pesar del costo familiar que implicará. Esto lo describen claramente en algunos comentarios: “la distancia y la caminería limitan todo, dificultan la logística, además pagas caro para salir”, “está aprobado el proyecto de la luz, lo esperamos con ganas”.

La movilidad y **participación** en organizaciones externas a la comunidad, por ejemplo Mesas de Desarrollo rural, reuniones por la electrificación y agua potable, son escasas desde las familias de la comunidad. Participan ocasionalmente dos de las mujeres adultas más jóvenes de la misma (35 y 37 años respectivamente), y uno de los propietarios de establecimiento, limitadas estas actividades por el costo que implican los traslados, el trabajo en la comunidad y la insuficiente motivación desde las convocatorias institucionales que no generan suficiente empoderamiento y necesidad de participar para mejorar sus servicios. Un comentario al respecto: “no salgo de acá, tengo que pagar conducción y ellos no vienen”.

Ante la consulta sobre asistencia técnica solicitada en los marcos institucionales, se comenta sobre la participación específica en el tema agua y luz para los tres poblados contiguos, pero no asistencia específica para su comunidad, sobre la cual desde el marco familiar tampoco ha sido solicitada.

En el caso de la Comisión Fomento de la Escuela, siempre ha habido buena respuesta de los padres, quienes participan activamente en las distintas convocatorias, según relata la maestra.

Se destaca el **sentido de pertenencia** de las personas hacia su comunidad y su poblado, sobre todo de los nacidos o adultos con muchos años de radicación aquí, esto se percibe desde los aspectos por ellos destacados de vivir en su comunidad: tranquilidad, seguridad, compañerismo.

Relatan los vecinos más antiguos: “en mi casa me siento cómoda, a pesar de las distancias y la falta de luz”, “somos pocos pero compañeros y nos ayudamos si nos precisamos”.

Las mujeres adultas más jóvenes de la comunidad hablan de costumbre y conformismo, de adaptación a la vida en la comunidad en estas condiciones por su poco vínculo con el exterior.

Consultadas las madres con hijos adolescentes sobre las expectativas del futuro de sus hijos y de la comunidad, comentan de la importancia de la concurrencia al liceo, de la formación y la socialización que en este marco se genera. La vida en Minuano les da tranquilidad para crecer en un “ambiente más sano”, habiendo sido armado en una de las viviendas una cancha de fútbol para que compartan los adolescentes de la comunidad, valorando sus padres desde lo social una “debilidad hacia el afuera”, limitado por el transporte. Con la electrificación valoran se podrá lograr mantener el número de familias con más comodidades, pero la comunidad no tendrá muchos cambios, “ellos verán sus opciones hacia adelante”.

Cerrando los resultados se sitúa la entrevista a Irma, una de las residentes de Minuano más antiguas, nacida en la comunidad, con su testimonio de diversos aspectos ya presentados. Se acompaña de fotos en anexo 13 (década del 40 de esta comunidad).

LA VIDA EN PASO MINUANO SEGÚN IRMA

Irma nació y vive hace 73 años en Minuano, el lugar más alejado de su poblado al que ha concurrido por visitas familiares o trámites y compras, es las Toscas de Caraguatá y dos o tres veces en su vida a Montevideo.

Tiene dos hijas, una de ellas vecina a su predio en Paso Minuano, con sus tres hijos y otra en las Toscas de Caraguatá.

Remontándose más de 60 años al pasado, recuerda un poblado con 25 familias, algunas supernumerarias con más de 16 hijos, todos concurrían a la escuela desde los establecimientos cercanos y desde Las Pajas, “eramos hasta 100 niños en tres salones”.

Esta escuela tuvo 3 ubicaciones, la primera hace casi 100 años en la entrada del poblado que cruza hacia Las Pajas, la segunda “en lo de la familia Antúnez”, cuya hija Ilodina aún vive en la comunidad, y la actual.

De la vida cotidiana en Minuano recuerda ir a buscar agua a los pozos y aljibes, cada casa con uno. Esa agua se usaba para todo, para cocinar, para tomar, para bañarse.

La ropa se lavaba en las piletas de las casas o en el Río Negro, llevaba una hora a pie para llegar con los baldes y la ropa sucia y luego limpia.

No había luz, se usaban lámparas a kerosene o velas, hoy sustituidas por los paneles a batería, que solo cubren la luz pocas horas. Para no pasar frío se hacía ronda cercana a la estufa o fogón a leña.

El entretenimiento y la vida social se hacía entre los vecinos, los niños se juntaban y jugaban al fútbol, las nenas a las muñecas. “Los adultos se juntaban para jugar al truco o la conga en lo de Hilaria y Robustiana”. Se iba poco a las Toscas de Caraguatá a los bailes, eran más divertidos y se hacían con más frecuencia en las escuelas de Las Pajas, Paso Minuano y Las Chircas. Tampoco había televisión, se escuchaba como a la fecha las radios: Voz de Melo, Tacuarembó y la rural de Montevideo.

Los veranos de todas las familias eran bañándose en el Río Negro, donde también se pescaba. “Estaban los boteros en el río, pasaban de 4 a 5 personas por bote de Cerro Largo a Tacuarembó, hoy quedan balseiros solo en Paso Pereira”.

Para la atención en Salud “siempre hubo que ir a las Toscas de Caraguatá para ver a los médicos”. Las rondas de ASSE se iniciaron en el poblado en la década del 90 en la escuela, el contenedor con asistencia médica mensual se inició en 2004.

Los alimentos se compraban en dos almacenes “muy surtidos”, uno en Minuano (de Pradelino Pereira) y en Las Pajas (de Aquiles Rodríguez). También abastecían la zona los dos corredores de Cerro Largo que aún siguen viniendo (Zapicán y Furtado).

Destaca el compañerismo que persiste a pesar del tiempo.

Hacia el futuro, visualiza, con la electrificación que se viene los cambios que se podrán producir: “podré tener heladera y comer mejor y podré ver televisión”.

También teme sobre la migración de los jóvenes hacia las Toscas de Caraguatá, Melo o Tacuarembó, por las opciones y posibilidades que puedan tener, “vamos a ser menos cuando se vayan”.

14/6/2018

6) DISCUSIÓN

La presente discusión toma como base los objetivos específicos del trabajo y las variables de estudio presentadas en anexo 1.

6.1. Caracterización de las familias de esta comunidad desde una perspectiva socio-económica y cultural

6.1.1. Inaccessibilidad geográfica y social

Minuano es una comunidad rural con dificultades geográficas y sociales para el acceso, sea por las distancias y condiciones en el traslado que deben asumir sus familias, como por la falta y continuidad de servicios básicos para un mejor bienestar y calidad de vida. Esto determina menores oportunidades de: acceso a la información, a una adecuada alimentación, a la logística de comercialización en la región. Viven en Minuano familias nacidas y con más de 20 años en la comunidad, con una estructura familiar de predominio de adultos en familias nucleares, algunos de ellos analfabetos y otros que no han culminado Primaria, mientras que escolares y adolescentes tienen posibilidades de mejorar su nivel educativo por la presencia de la escuela en el poblado y el liceo en las Toscas.

En lo que se refiere a condiciones de vida en la comunidad a 2018, vinculando estas con las Necesidades básicas insatisfechas (NBI) presentadas en el Atlas Socio-demográfico y desigualdad de Uruguay (Calvo, 2013), valorando la superación o no de los umbrales admitidos, podemos ver en la siguiente figura o cuadro comparativo, que este solo es superado para la materialidad de las viviendas y la educación. No ocurre esto para los 7 ítems restantes: espacio habitable y para cocinar, acceso a los servicios higiénicos, y a energía eléctrica y los 3 aspectos de artefactos básicos del confort en el hogar (calefacción, conservación de alimentos y del agua para el baño).

Figura 2 - Cuadro comparativo - NBI (Atlas Socio-demográfico y desigualdad en Uruguay) – Datos MINUANO 2018

CUADRO 1. DIMENSIONES, INDICADORES Y UMBRALES CRÍTICOS DE PRIVACIÓN

DIMENSIÓN	INDICADORES	UMBRALES
VIVIENDA DECOROSA	Materialidad	El hogar habita una vivienda con techos o paredes construidas predominantemente con materiales de desecho, o piso de tierra sin piso ni contrapiso.
	Espacio habitable	Más de dos miembros del hogar por habitación en la vivienda (excluyendo baño y cocina).
	Espacio apropiado para cocinar	El hogar habita una vivienda que no cuenta con un espacio para cocinar con canilla y pileta.
ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	Origen y llegada de agua a la vivienda	El agua no llega por cañería dentro de la vivienda que habita el hogar, o su origen no es red general o pozo surgente protegido.
SERVICIO HIGIÉNICO	Acceso y calidad del servicio higiénico	El hogar no accede a baño de uso exclusivo o la evacuación del servicio sanitario no es a través de la red general, fosa séptica o pozo negro.
ENERGÍA ELÉCTRICA	Acceso a energía eléctrica	El hogar no cuenta con energía eléctrica en la vivienda que habita.
ARTEFACTOS BÁSICOS DE CONFORT	Calefacción	El hogar no cuenta con ningún medio para calefaccionar la vivienda que habita.
	Conservación de alimentos	El hogar no cuenta con heladera o freezer.
	Calentador de agua para el baño	El hogar no posee calefón, termofón, caldereta o calentador instantáneo.
EDUCACIÓN	Asistencia a enseñanza formal de niños y adolescentes	Al menos un integrante del hogar con edad comprendida entre los 4 y los 17 años no se encuentra asistiendo a un centro educativo formal, no habiendo finalizado enseñanza secundaria.

Fuente: elaboración propia

	¿ SUPERA EL UMBRAL ?
<u>VIVIENDA DECOROSA</u>	
Materialidad	Supera
Espacio habitable	No supera en todos los casos
Espacio apropiado para cocinar	No supera en todos los casos
Abastecimiento de agua potable	Supera
Acceso y calidad a servicio higiénico	No supera en todos los casos
Acceso a energía eléctrica	No supera
<u>ARTEFACTOS BÁSICOS CONFORT</u>	
Calefacción	No supera en todos los casos
Conservación de alimentos	No supera en todos los casos
Calentador de agua para el baño	No supera en todos los casos
<u>EDUCACIÓN</u>	
Asistencia a la enseñanza formal de niños y adolescentes	Supera

6.1.2. Desarrollo rural y participación

En la comunidad, la mayoría de sus residentes son asalariados rurales y 5 de ellos productores familiares con baja y esporádica comercialización de su ganado vacuno principalmente.

Las instancias de participación y movilización de la comunidad para mejoras en sus condiciones vinculadas a esta producción o para la comunidad (agua potable, electricidad), han sido escasas y lideradas por las mujeres jóvenes de Minuano.

Las mismas han sido promovidas desde diversos programas y estrategias (DGDR, Mesas de Desarrollo Rural, Proyecto PIPIR de electrificación), a través de un acercamiento a Minuano y poblados cercanos (Las Pajas y Las Chircas) con diversas herramientas ya citadas. Aquí la extensión rural tuvo un rol fundamental desde su concepción, tomando la del Aquí la extensión rural tuvo un rol fundamental desde su concepción, tomando la del MGAP (2010). Se buscó así el involucramiento de los actores sociales de las comunidades a través de los equipos multidisciplinarios integrados, elaborándose con ellos diagnósticos desde su realidad y desde estas propuestas a ser desarrolladas.

La participación de la comunidad se ve afectada por costos del traslado y trabajo de los referentes femeninos principalmente, valorándose una participación funcional (Pretty, 1995) en las diversas instancias, en el sentir de estos participantes. 18

En la escuela, como institución de referencia en cada pueblo rural, centro cultural y social de estas comunidades, hay una mayor participación de las familias en la Comisión Fomento, también por las mujeres de cada núcleo. La escuela Paso Minuano, con sus casi 100 años, es un lugar que genera apropiamiento y sentido de pertenencia a la comunidad.

6.1.3. Mujer en la comunidad rural

Desde la concepción de desarrollo sostenible, específicamente desde la sostenibilidad social y también desde la Soberanía Alimentaria se promueve el desarrollo de las comunidades y sus culturas para conseguir una mejor calidad de vida, valorando el rol de la mujer y la igualdad de género. En Minuano la mujer tiene un rol central en la selección, compra y elaboración de la comida familiar, en la higiene y orden de su hogar, y también acompaña en la Unidad doméstica de la producción familiar – limpieza, orden de vivienda y área circundante: frutales, gallinero, etc. Desde el enfoque de Mujeres en Desarrollo (MED, 1970) citado en la introducción, se busca hacer visible el papel de las mujeres en la economía, en sus roles reproductivo y productivo, con la intención de que el reconocimiento las ubicaría en los lugares centrales del desarrollo.

18 La gente puede participar formando grupos para alcanzar objetivos predeterminados relacionados con el proyecto en cuestión. Este involucramiento puede implicar tomar decisiones compartidas, pero las decisiones más importantes son tomadas por los agentes externos.

La socialización y recreación tanto de las mujeres como de los adolescentes de la comunidad es un aspecto a considerar, sea en el entorno escolar, juegos y fútbol al aire libre, y para los adultos, la radio como medio de comunicación con el exterior. Esto se visualiza en el comentario de una de las adultas: “a veces una se bajonea por la soledad”.

6.2. Identificación del patrón de consumo de alimentos a nivel familiar

6.2.1. Patrón de consumo y gasto alimentario

El patrón de consumo alimentario de las familias de Minuano en base a la encuesta de consumo aparente realizada, destacan el predominio de compra y consumo de cereales – hasta 15 kilos mensuales de fideos y/o arroz-, leguminosas, en segundo lugar las carnes rojas a predominio y en menor cuantía las frutas y verduras. Se priorizan los víveres no perecederos o secos debido a la falta de energía eléctrica y equipamiento para la conservación de alimentos frescos, lo que determina las formas o métodos de cocción y preparaciones consumidas.

El esquema productivo familiar local no provee en cantidad suficiente los alimentos frescos, que genera la dependencia a la compra en las Toscas de Caraguatá, ni hay una conservación de la tradición del charqueado que permita su consumo en períodos más largos. Pero la diversidad y las apetencias de estas familias son provistas en el lugar de comercialización habitual de compra o por los corredores que concurren a la zona.

Es así que en cuanto a víveres comprados y consumidos, en el mes de estudio se listan 65 alimentos diversos en los distintos grupos, tal como se puede observar en el anexo 10 a. En este, a los alimentos habituales se agregan otros como: merengues, papas congeladas, kiwi.

En el recordatorio de 24 hs. de un día puntual (inicio de mes de mayo 2019, anexo 11 a y b, el consumo oscila entre 9 a 21 alimentos, esto es menor a la citada compra mensual obtenida en la encuesta de consumo aparente, y, también a estudio de la EGIH 2005-2006 donde en medios urbanos se encuentran 44 alimentos en la canasta familiar y hasta 29 en medios rurales dispersos.

Al comparar los gastos y sus porcentajes por grupo de alimentos de las familias de Minuano con los obtenidos desde la Encuesta Nacional de Gastos e Ingresos de los Hogares 2005-2006 (Bove y Cerruti, 2008), se ven diferencias desde los rangos inferiores, a excepción de 2 familias cuyos gastos en vegetales y hortalizas duplican al de la EGIH. Esto se visualiza en el siguiente cuadro 15.

Cuadro 15 – Porcentaje de gastos por grupos de alimentos de mayor consumo/ Minuano-ECH
2005-2006

<u>Gastos por grupo de alimenticios</u>	<u>Número de familias</u>	<u>% dentro del gasto total</u>	<u>Encuesta Gastos e Ingresos de los hogares- 2006</u>
1) cereales, leguminosas y farináceos	6	22 a 47%	16,00%
2) Carnes rojas y blancas	3	26 a 49%	24,00%
3) vegetales, hortalizas y frutas	2	29,00%	12,00%

Fuente: elaboración propia en base a datos de encuesta consumo aparente, anexo 10 a y ECG 2005-2006

Es necesario tener en cuenta en estas diferencias que el gasto alimentario por la EGIH por familia a mayo 2006 era de \$ 4.060, siendo en Minuano a mayo 2018 de un promedio de \$ 5.730 (en rangos de \$ 1.200 a 11.700).¹⁹

A la vez, si extendemos esta comparación con el Costo de la Canasta Básica de Alimentos 20 – CBA- per cápita a mayo-junio 2018 según definiciones del INE en base a línea de pobreza e indigencia, por datos del anexo 14, se puede observar que 9 familias de Minuano no lograrían cubrir esta CBA, ya que esta implica un monto de \$ 2.719 per cápita. Este dato se visualiza en la última fila del anexo 10 a.

De todos modos, se debe valorar la diversidad alimentaria por grupos de alimentos presentes y la cobertura para los 4 tiempos de comida diaria, a pesar de la distribución de carnes, frutas y verduras con menor consumo en frecuencia diaria al esperado, generalmente vinculado al período de compra mensual de verduras y frutas y al de carneado de res familiar.

Esta variedad de grupos alimentarios, es un factor protector de la salud al disminuir el riesgo de carencias nutricionales específicas (Ministerio de Salud, 2016 a, p. 22).

No se formalizó en este estudio el cálculo de energía per cápita y familiar como para definir el consumo real calórico ni de macro y micro-nutrientes, valorando que no eran foco de la presente investigación y a aspectos como la comensalidad²¹, ya que la comida diaria compartida en la mayoría de las familias eran las cenas y en algunos casos con la familia completa los fines de semana o quincenalmente.

¹⁹ Datos visibles en gráfico 3 y anexo 10 a.

²⁰ La canasta básica en Uruguay está representada por 241 alimentos que permiten hacer un monitoreo del poder adquisitivo de las familias, cuyos precios son regulados desde el Ministerio de Economía y Finanzas según IPC.

²¹ El concepto de **comensalidad** proviene de las ciencias sociales y remite al hecho de comer y beber juntos alrededor de la misma mesa. Es el espacio simbólico en el que el grupo social comparte y transmite sus valores y sentidos sociales, es decir su identidad cultural (García Barthe, 2014).

6.2.2. Conservación e inocuidad alimentaria

La inocuidad alimentaria, desde la identificación de insuficientes medios de conservación de alimentos perecederos, se puede lograr desde los comportamientos asumidos en la comunidad: el breve tiempo de consumo de estos luego de efectuada su compra, no mayor a una semana, así como el préstamos intra-familiares de equipamiento y en menor uso el charqueado como método de conservación. A su vez se debe valorar el uso del agua potable – no continuo -, por su dependencia de los paneles solares y el clima, lo que lleva a revalorizar la importancia de la higiene y lavado de estos alimentos, hecho que con la próxima electrificación redundará en mejoras.

6.3. Conocer los aspectos que afectan esta selección y consumo de alimentos que influyen sus percepciones

De los factores que determinan la selección de alimentos, el gasto no es el tema más priorizado por las familias, pues consideran que logran cubrir “lo mínimo y necesario”, sino variables ambientales externas y propias de su entorno: la imposibilidad de conservar los alimentos perecederos por falta de energía eléctrica sumado a la distancia al lugar proveedor de alimentos- condiciones de traslado-costos que este implica.

Aquí toma fuerza la denominada por Ravallion y Jalan (1997), “trampa espacial de la pobreza”, es decir, su ubicación rural los coloca en situación de inequidad frente a un habitante urbano con mejores condiciones y opciones de vida, de socialización, de comercialización.

La mayoría de las familias valora una alimentación variada, notando la falta de frutas y verduras por la dificultad de su conservación a la hora de comprar ante la falta de electricidad.

Los aspectos culturales vinculados al acceso de la información, los hábitos y las costumbres en esta pequeña comunidad, pasan más por estas variables externas sin duda, pero tomando citas de Contreras (1992) “los modos como son preparados y servidos los alimentos.... expresan los modos mediante los cuales los grupos proyectan sus identidades”, se destaca el valor del alimento como un signo: de las actividades, del ocio, y en este caso, de las posibilidades que el entorno ofrece.

Sumado a esto el citado rol de la mujer de esta comunidad en la Unidad Doméstica: la elaboración de las comidas del hogar en base a los alimentos seleccionados y las recetas habituales elaboradas en su núcleo familiar. Patricia Aguirre (Aguirre y col. 2011) hace referencia a la estandarización de sabores, formas de preparación y recetas o platos como productos característicos de un grupo en particular, aquí la mujer destaca en este rol.

Hacia el futuro, la comunidad considera que la electricidad llegará gracias al citado Proyecto Piloto de Inclusión Rural, podrá mejorar la alimentación en cuanto a la mayor compra de frutas y verduras y su consumo en el mes, ya que a la fecha se concentra en la semana de compra para evitar descomposición ante la rotura de la cadena de frío de los alimentos. En el decir de una de sus habitantes: “me gustaría comprar más verduras pero se echan a perder”.

Por último y relativamente contradictorio, un factor a considerar según los testimonios y percepciones de los adultos mayores de esta comunidad: la necesidad real de los servicios básicos, la utilización de los mismos en su vida cotidiana cuando hay costumbres y hábitos que han perdurado en el tiempo y no han afectado su calidad de vida.....

7) CONCLUSIONES

A partir de la investigación realizada se han podido formular las siguientes consideraciones finales.

7.1 Caracterización las familias de esta comunidad desde una perspectiva socio-económica y cultural

Ha sido posible caracterizar a la comunidad de Minuano, resaltando los siguientes aspectos:

- Es una comunidad rural con 14 viviendas y 8 establecimientos rurales que nuclea a aproximadamente 70 habitantes.
- De las 41 personas incluídas en el presente estudio, pudo establecerse que la mitad de ellos son adultos, con igual proporción en cuanto a género.
- Se ha encontrado que la fuente de ingreso predominante procede del trabajo rural y jubilaciones, habiendo 5 productores familiares, coexistiendo con establecimientos de ganadería extensiva.
- Se ha identificado que en diversos aspectos las necesidades básicas no son cubiertas a nivel familiar. Entre estos destacan los relacionados con la vivienda y el confort de la familias, derivados principalmente de la falta de energía eléctrica. Ello determina un menor bienestar, calidad de vida, condicionando las expectativas hacia el futuro.
- Se ha podido establecer que la participación se logra desde el involucramiento de las pocas mujeres jóvenes de la comunidad, vinculado a propuestas que redunden en mejor calidad de vida de la comunidad hacia el futuro, como la electrificación de la zona.

7.2 Identificación del patrón de consumo de alimentos a nivel familiar

El estudio ha permitido identificar patrones de consumo y compra de alimentos a nivel familiar, los principales logros del estudio suponen haber determinado que:

- Los alimentos de la comunidad son obtenidos por la compra en almacenes y locales comerciales de las Toscas de Caraguatá en forma mensual en la mayoría de las familias.
- La producción familiar proporciona, en algunos casos carne ovina y huevos; en contadas ocasiones verduras de huertas propias.
- La mayor parte de las familias realizan las compras 1 vez al mes. Tal como se ha visto, costo, limitaciones de los medios de transporte y distancias son variables relevantes.
- Sin perjuicio de grandes variaciones, se ha establecido que el gasto mensual en alimentos es en promedio de \$ 5.700.

- Asimismo se ha identificado que se privilegia la compra y consumo de cereales, harinas y panificados. en volúmenes que aseguren la cobertura mensual para las preparaciones habituales elaboradas en los hogares. En segundo lugar carnes y en menor cuantía verduras, hortalizas y frutas.
- Importa destacar que si bien la compra de alimentos mensual es diversa y variada, la falta de energía eléctrica limita el consumo de alimentos perecederos.

7.3. Conocer los aspectos que afectan esta selección y consumo de alimentos según sus percepciones

Se ha podido determinar, según la percepción de los pobladores de esta comunidad que:

- Los factores claves a la hora de comprar los alimentos a consumir en la mayoría de las familias de Minuano están vinculados a condicionantes externas: a) la imposibilidad de conservar los alimentos perecederos por falta de energía eléctrica, b) la distancia al lugar proveedor de alimentos, c) los costos de desplazamiento.
- Las familias manifiestan tener la opción de compra de lo que precisan para una alimentación variada. Ello, por supuesto, adaptando los tiempos de compra a la posibilidad de conservación de alimentos.
- Sería enriquecedor la realización de estudios comparativos que puedan aportar resultados y dar otras miradas de comunidades rurales con procesos semejantes, especialmente sobre proceso de electrificación que den cuenta de cambios en la forma de compra y consumo de alimentos.

8) REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Aguirre P., Katz M., Bruera M. (2011). Comer: puentes entre la alimentación y la cultura. Libro del Zorzal. Buenos Aires, Argentina.
2. Barrenechea, P., Troncoso, C. (2005). Tacuarembó: un análisis de su perfil socioeconómico y especialización productiva. Agencia de Desarrollo Departamental de Tacuarembó. Tacuarembó, Uruguay.
3. Berti A. (2008). Informe final de la consultoría realizada en el marco del proyecto UNPJ/URU/029/UNJ. Proyecto E: apoyo a las políticas de integración social y seguridad alimentaria. Consultoría en seguridad alimentaria: selección de indicadores para el observatorio de seguridad alimentaria y nutricional. INDA. Montevideo, Uruguay.
4. Bove M.I., Cerruti F. (2008). Los alimentos y las bebidas en los hogares: ¿un factor de protección o de riesgo para la salud y el bienestar de los uruguayos?. Encuesta nacional de gastos e ingresos de los hogares 2005-2006. INE. Montevideo, Uruguay.
5. Brenes A., Gallo A., Garet G., Hernández F., Ortiz M., Piñeyro C., Vernengo J. (2011). Organizaciones en movimiento: un inventario de experiencias de desarrollo rural en Uruguay. MGAP. PUR. Disponible en: www.mgap.gub.uy/sites/default/files/multimedia/1176_Inventario_PUR_web.pdf Fecha de consulta: 30 de julio de 2019.
6. Calvo J. coord. (2013). Las necesidades básicas insatisfechas a partir de los censos 2011. Disponible en: www.ine.gub.uy/documents/...1_NBI.../57ea17f9-3fd9-4306-b9ca-948abc7fab73 Fecha de consulta: 29 de julio de 2019.
7. Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL). Observatorio de Igualdad de Género de América Latina y el Caribe. (2009). Las mujeres rurales trabajan más y ganan menos. Disponible en: https://www.cepal.org/mujer/noticias/paginas/8/46418/2Factsheet_rural_version_final_esp.pdf Fecha de consulta: 29 de julio de 2019.
8. Chiappe M., Carámbula M., Fernández E. comps. (2011). El campo uruguayo: una mirada desde la sociología rural. Facultad de Agronomía - UdelaR. Montevideo, Uruguay.
9. Contreras J. (1992). Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología. Revista Chilena de Antropología, 11:95-11. Disponible en: <https://ecaths1.s3.amazonaws.com/.../333653383.antropologia%20y%20alimentos.pdf> Fecha de consulta: 30 de julio de 2019.
10. Díaz García, O. (2013). La observación sistemática participante en el hogar, una nueva técnica para el diagnóstico en la intervención con familias. Cuadernos de Trabajo Social, 27(2):439-452.
11. Fernández V., Arciet J., Bove I., Rodríguez S., Camacho S., Curutchet M.R., Magnani D., Sampayo V. (2015). Derecho a la alimentación, seguridad alimentaria y nutricional: logros y desafíos de Uruguay. Facultad de Ciencias (UdelaR); INDA; MTSS; FAO. Montevideo, Uruguay.
12. Figari M. (2014). Manual de buenas prácticas para productores familiares de Caraguatá. CLAEH. Montevideo, Uruguay.

13. Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria. (2001). Por el derecho de los pueblos a producir, a alimentarse y a ejercer su soberanía alimentaria. Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria, 3-7, Setiembre, La Habana, Cuba.
14. Gallo A., Peluso I. (2013). Estrategias sucesorias en la ganadería familiar: un enfoque de género. *Revista de Ciencias Sociales (Uruguay)*, 26(32): 17-34. Disponible en: https://www.colibri.udelar.edu.uy/jspui/bitstream/20.500.../RCS_Gallo_2013n32.pdf Fecha de consulta: 29 de julio de 2019.
15. Garcia Barthe M. (2014). Comensabilidad. *Rev. Hosp. Niños* 56(255):219-220. Disponible en: <http://revistapediatria.com.ar/wp-content/uploads/2014/12/03-255-Comensalidad.pdf>. Fecha de consulta: 30 de julio de 2019.
16. Godinez P. (2001). Comportamiento del consumidor. Disponible en: <http://unamosapuntos3.tripod.com/user/mkt/comportamiento.htm> Fecha de consulta: 23 de julio de 2019.
17. Hristoff A., Saravia L. (2010). Situación de la seguridad alimentaria y nutricional en Uruguay (2009). MTSS; INDA. Montevideo, Uruguay.
18. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP). (2009). Unidad 3: Aceptabilidad y consumo de alimentos: tercer eslabón de la SAN. Publicación INCAP MDE/154. Disponible en: www.incap.org.gt/index.php/en/about-incap/directing-councils/directing-council/doc_download/73-diplomado-san-unidad-3-aceptabilidad-y-consumo-de-alimentos-tercer-eslabon-de-la-san. Fecha de consulta: 23 de julio de 2019.
19. Instituto Nacional de Alimentación (INDA). (2008). Acceso a los alimentos en poblaciones vulnerables del áreas metropolitana del Uruguay : Informe 2007. Avances en el acceso a los recursos: situación actual y evolución de precios estructura del comercio minorista de alimentación. Montevideo, Uruguay.
20. Instituto Nacional de Estadísticas (INE). (2011). Resultados del Censo de Población 2011: población, crecimiento y estructura por sexo y edad. Disponible en: https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=2ahUKEwjeoajXrezjAhUdHrkGHfu7BxYQFjAAegQIAhAC&url=http%3A%2F%2Fwww.ine.gub.uy%2Fdocuments%2F10181%2F35289%2F analisispais.pdf%2Fcc0282ef-2011-4ed8-a3ff-32372d31e690&usg=AOvVaw23voB8cuJ7n4EwfoO9z_a6 Fecha de consulta: 23 de julio de 2019.
21. Junta Departamental de Tacuarembó (JDT). (2016). Directrices departamentales de ordenamiento territorial y desarrollo sostenible del departamento de Tacuarembó. Decreto 28, de 18 de agosto de 2016. Disponible en: juntatacuarembocom.uy/web/wp-content/uploads/2015/04/Directrices-Ordenamiento-Territorial.pdf Fecha de consulta: 1 de agosto de 2019.
22. Kennedy G., Ballard T., Dop M. (2013). Guía para medir la diversidad alimentaria a nivel individual y del hogar. Unión Europea; FAO. Disponible en: www.fao.org/3/a-i1983s.pdf Fecha de consulta: 30 de julio de 2019.
23. Mascheroni P. (2016). Diagnóstico prospectivo en brechas de género y su impacto en el desarrollo: Mujeres rurales: trabajo y acceso a recursos productivos. Disponible en:

https://www.opp.gub.uy/sites/default/files/inline-files/Genero_mujeresrurales.pdf. Fecha de consulta: 29 de julio de 2019.

24. Menchú M.T. (2010). Método de consumo aparente de alimentos en el hogar. Disponible en: <https://docplayer.es/80848365-Metodo-de-consumo-aparente-de-alimentos-en-el-hogar-1.html>
Fecha de consulta: 30 de julio de 2019.

25. Menchú M.T., Santizo C. (2002). Propuesta de indicadores para la vigilancia de la seguridad alimentaria y nutricional (SAN). INCAP; OPS. Guatemala.

26. Merlino A. (2009). La entrevista en profundidad como técnica de producción discursiva. En: Merlino A. coord. (2009). Investigación cualitativa en ciencias sociales. Editorial Cengage Learning. Bs. As., Argentina.

27. Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP), Dirección Estadísticas Agropecuarias (DIEA). (2011). Anuario Estadístico Agropecuario 2011. Disponible en: www.mgap.gub.uy/Dieaanterior/Anuario2011/DIEA-Anuario-2011-web.pdf Fecha de consulta: 30 de julio de 2019.

28. Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP), Dirección Estadísticas Agropecuarias (DIEA). (2016). Anuario Estadístico Agropecuario 2016. Disponible en: http://www.mgap.gub.uy/sites/default/files/exportaciones_e_importaciones_pesqueras_por_ano_-_anuario_diea_2016.pdf. Fecha de consulta: 29 de julio de 2019.

29. Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP), Dirección Estadísticas Agropecuarias (DIEA). (2018). Anuario Estadístico Agropecuario 2018. Disponible en: https://descargas.mgap.gub.uy/DIEA/Anuarios/Anuario2018/Anuario_2018.pdf Fecha de consulta: 31 de julio de 2019.

30. Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP), Dirección General de Desarrollo Rural. (2010). Documento de planificación en extensión rural y asistencia técnica. Disponible en: www.mgap.gub.uy/sites/default/files/multimedia/documento_de_la_dgdr_-_extension_rural_y_asistencia_tecnica_version_resumida_2010.pdf Fecha de consulta: 26 de julio de 2019.

31. Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP), Dirección General de Desarrollo Rural, Proyecto Uruguay Rural. (2011). Aportes a la construcción del desarrollo rural: síntesis de resultados y lecciones aprendidas : período 2005-2011. Disponible en: www.mgap.gub.uy/sites/default/files/multimedia/1172_PUR_sintesis_web.pdf Fecha de consulta: 26 de julio de 2019.

32. Ministerio de Salud Pública (MSP), Programa Nacional de Nutrición, Grupo Interinstitucional de Trabajo para las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos de Uruguay (2005). Manual para la promoción de prácticas saludables de alimentación en la población uruguaya. Disponible en: www.cardiosalud.org/files/documents/chscv-manual-msp.pdf Fecha de consulta: 23 de julio de 2019.

33. Ministerio de Salud. Dirección General de la Salud. Área Programática de Nutrición. (2016) a. Diagnóstico de la situación alimentaria y nutricional. Revisión para la elaboración de la Guía Alimentaria para la población uruguaya. Ministerio de Salud. Montevideo, Uruguay.

34. Ministerio de Salud. Dirección General de la Salud. Área Programática de Nutrición. (2016) b. Guía alimentaria para la población uruguaya. Para una alimentación saludable, compartida y placentera. Ministerio de Salud. Montevideo, Uruguay.
35. Murguialday C. (1999). Enfoques de políticas hacia las mujeres. Disponible en: <http://www.dicc.hegoa.ehu.es/listar/mostrar/146> Fecha de consulta: 31 de julio de 2019.
36. Paolino C., Perera, M. (2008). La pobreza rural en Uruguay: la situación actual y aportes para el diseño de una estrategia orientada a su combate. FIDA. Montevideo, Uruguay.
37. Patiño F., Milena S., Acuña T. (2007). Familia, soberanía alimentaria y medio ambiente: un caso de estudio. Revista Luna Azul. 25:8-21. Disponible en: http://vip.ucaldas.edu.co/lunazul/downloads/Lunazul25_2.pdf. Fecha de consulta: 30 de julio de 2019.
38. Piñeiro D. (s.f.). Caracterización de la producción familiar. Disponible en: www.upc.edu.uy/produccion-familiar?download=80:pineiro . Fecha de consulta: 29 de julio de 2019.
39. PIDESC. (1966). Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. Adoptado y abierto a la firma, ratificación y adhesión por la Asamblea General en su resolución 2200 A (XXI), de 16 de diciembre de 1966. Disponible en: www.ohchr.org/SP/ProfessionalInterest/Pages/CESCR.aspx. Fecha de consulta: 23 de julio de 2019.
40. Pretty J. (1995). Participatory learning for sustainable agriculture. World Development, 23(8):1247-1263. Disponible en: http://www.yemenwater.org/wp-content/uploads/2013/04/Pretty_1995_Participatory_learning_for_sustainable_agriculture.pdf Fecha de consulta: 2 de agosto de 2019.
41. Ravallion M., Jalan J. (1997). Spatial poverty transp. Development Research Group, World Ban. Washington DC, EUA.
42. Ramos D. (1983). Tacuarembó: geografía y toponimia. Ediciones de la Banda Oriental. Montevideo, Uruguay.
43. Rodríguez Miranda A., Gariazzo F., Goinheix S., Parada C., Troncoso C. (2012). Mapa productivo del país según especializaciones sectoriales y potencialidades de desarrollo territorial. MIEM; IECON. Disponible en: www.agenciarionegro.org.uy/documentos/InfoFinal_MapeoMiem.pdf Fecha de consulta: 30 de julio de 2019.
44. Rovira C., Codina L., Marcos M., del Valle Palma M. (2004). Fundamentos de la investigación en Ciencias Sociales y Humanidades: el estudio de caso. En: Información y documentación digital (2004). Institut Universitari de Linguística aplicada. Universitat Pompeu Fabra. Barcelona, España.
Disponible en: [https://books.google.com.uy/books?id=wwjPBAAAQBAJ&pg=PT1&lpg=PT1&dq=Informaci%C3%B3n+y+documentaci%C3%B3n+digital+\(2004\),+ROVIRA&source=bl&ots=ntWJPGz4E5&sig=ACfU3U1JU8-RHuvNPCB3kc86zwlE4etYeg&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKewjQmt65hYbkAhWgGLkGHevrDbYQ6AEwDHoECAsQAQ#v=onep](https://books.google.com.uy/books?id=wwjPBAAAQBAJ&pg=PT1&lpg=PT1&dq=Informaci%C3%B3n+y+documentaci%C3%B3n+digital+(2004),+ROVIRA&source=bl&ots=ntWJPGz4E5&sig=ACfU3U1JU8-RHuvNPCB3kc86zwlE4etYeg&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKewjQmt65hYbkAhWgGLkGHevrDbYQ6AEwDHoECAsQAQ#v=onep)

[age&q=Informaci%C3%B3n%20y%20documentaci%C3%B3n%20digital%20\(2004\)%2C%20ROVIRA&f=false](#). Fecha de consulta: 30 marzo 2018.

45. Yin, R. (s.f). Investigación sobre estudio de casos. Diseño y métodos. 2ª. Edición, volumen 5. SAGE Publications. Disponible en: <https://panel.inkuba.com/sites/2/archivos/YIN%20ROBERT%20.pdf>. Fecha de consulta: 30 marzo 2018.

9) ANEXOS

ANEXO 1

VARIABLES A SER ESTUDIADAS

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIÓN	INDICADORES	INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN
Condiciones sociales-sanitarias y ambientales	Aspectos y características de la vivienda, su entorno y acceso a servicios básicos que inciden en la calidad de vida de las familias.	Necesidades básicas cubiertas a nivel familiar	<ul style="list-style-type: none"> - Vivienda - Abastecimiento de agua potable - Acceso a servicios higiénicos mínimos - Acceso a energía eléctrica - Acceso a artefactos básicos de confort 	<ul style="list-style-type: none"> - Observación participante - Entrevistas
		Condiciones del medio	<ul style="list-style-type: none"> - Estado de caminería - Distancias a otros poblados - Formas de acceso a poblados - Costo de traslado 	<ul style="list-style-type: none"> - Observación participante - Entrevistas
		Acceso a servicios básicos	<ul style="list-style-type: none"> - acceso a salud - acceso a educación - acceso a alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> - Entrevistas
Condiciones económicas de las familias	Aspectos que condicionan la capacidad económica de las familias para satisfacer sus necesidades básicas de compra, en especial la alimentación.	Capacidad adquisitiva de las familias	<ul style="list-style-type: none"> - trabajo en el núcleo familiar - transferencias sociales - producción de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> - Entrevistas

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIÓN	INDICADORES	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN
Condiciones culturales y comportamiento alimentario de las familias	Aspectos educativos y de acceso a la información que influyen en la selección y consumo alimentario las familias.	Determinantes del comportamiento alimentario	- Nivel educativo familiar - Acceso a la información	- Entrevistas
		Selección y consumo de alimentos	- Patrón de consumo de alimentos familiar	- Encuesta de consumo aparente - Cuestionario de Diversidad alimentaria

ANEXO 2

a) GUÍA DE OBSERVACIÓN PARTICIPANTE - Infraestructura

Proyecto:	Algunos factores que condicionan la alimentación en una comunidad rural de Tacuarembó.	Observador:	Valeria
Lugar: especificar sub-zona	Paso Minuano _____	- Familia: - no. integrantes: - referente de apoyo:	_____ _____ _____
Fecha:		Hora inicio:	
		Hora final:	
ITEM: INFRAESTRUCTURA a) Estado de caminería, b) tendido de energía eléctrica, c) servicios de transporte a zonas cercanas			
Descripción de observación directa			
Interpretación / valoración personal			
Aportes - observaciones de referente familiar:			

ANEXO 2

b) GUÍA DE OBSERVACIÓN PARTICIPANTE – Servicios en la comunidad

Proyecto:	Algunos factores que condicionan la alimentación en una comunidad rural de Tacuarembó.	Observador:	Valeria
Lugar: especificar sub-zona	Paso Minuano _____	- Familia: - no. integrantes: - referente de apoyo:	_____ _____ _____
Fecha:		Hora inicio:	
		Hora final:	
ITEM: SERVICIOS EN LA COMUNIDAD a) policlínica o médico de referencia – distancia – visualización: estado b) escuela: distancia – visualización: estado c) Comisaría – distancia – visualización: estado d) paraje o poblado más cercano – distancia – vínculo e) almacén – distancia – visualización: estado f) otros:			
Descripción de observación directa			
Interpretación / valoración personal			
Aportes - observaciones de referente familiar:			

ANEXO 2

c) GUÍA DE OBSERVACIÓN PARTICIPANTE – Condiciones de la vivienda

Proyecto:	Algunos factores que condicionan la alimentación en una comunidad rural de Tacuarembó.	Observador:	Valeria
Lugar: especificar sub-zona	Paso Minuano _____	- Familia: - no. integrantes: - referente de apoyo:	_____ _____ _____
Fecha:		Hora inicio:	_____
		Hora final:	_____
<p>ITEM: CONDICIONES DE LA VIVIENDA</p> <p>a) material de construcción: paredes, techos (adobe, terrón, fajina, material desecho)</p> <p>b) número de habitaciones y dimensiones – detalle: dormitorio/s, living o estar, cocina, baño, metraje disponible por hab. y no. camas</p> <p>c) baño interno o exterior</p> <p>d) cocina como espacio exclusivo</p> <p>e) saneamiento o fosa séptica o pozo negro</p> <p>f) energía eléctrica o fuente</p> <p>g) agua potable, pozo surgente, otros</p> <p>h) artefactos de confort en la vivienda: ventilador o similar, cocina eléctrica o a gas, heladera eléctrica o a gas, termofón o similar, otros (describir)</p> <p>i) estado de conservación: pisos en mal estado, humedades en techos y paredes, goteras, paredes agrietadas, ventanas rotas, revoques caídos.</p>			
Descripción de observación directa			
Interpretación / valoración personal			
Aportes - observaciones de referente familiar:			

ANEXO 2

d) GUÍA DE OBSERVACIÓN PARTICIPANTE – Producción familiar

Proyecto:	Algunos factores que condicionan la alimentación en una comunidad rural de Tacuarembó.	Observador:	Valeria
Lugar: especificar sub-zona	Paso Minuano _____	- Familia: - no. integrantes: - referente de apoyo:	_____ _____ _____
Fecha:		Hora inicio:	_____
		Hora final:	_____
ITEM: PRODUCCION FAMILIAR a) tipo de explotación: hortícola, ganadera, silvicultura, trabaja fuera del predio b) estado de la explotación: buen mantenimiento, c) acciones realizadas en el momento de la observación en la explotación: detallar			
Descripción de observación directa			
Interpretación / valoración personal			
Aportes - observaciones de referente familiar:			

- | | |
|--|--|
| 13. Medio o equipo de cocción de alimentos | Cocina a gas Cocina a leña
Fogón Primus
Otros _____ |
| 14. ¿ Formas de preparación de alimentos ? | Fritos Olla Al horno
Otros _____ |

ACCESO FÍSICO:

- | | |
|--|---|
| 15. ¿ cuál es la distancia de su casa a la escuela ? | _____ |
| 16. ¿ a la policlínica ? | _____ |
| 17. ¿ al lugar de compra de alimentos ? | _____ |
| 18. ¿ cuál es la forma de acceso a estos lugares ? | Vehículo propio taxi o pago
vecino trasladada ómnibus
Otros _____ |
| 19. En caso de ser rentado el traslado, cuál es el costo ? | _____ |

PRODUCCIÓN:

- | | |
|---|--|
| 20. ¿ Realizan actividad productiva (huerta)? | SI NO |
| 21. ¿Cuál es esta actividad ? | Hortícola Ganadera
Ambas Silvicultura |
| 22. ¿Cuál es el tamaño de la explotación ? | _____ |
| 23. En cuanto a la propiedad de esta producción, es ? | Propietario Arrendatario
Otra _____ |
| 24. ¿Cuál es el uso de esta producción ? | Auto-consumo Venta
Otros _____ |

ASPECTOS SOCIO-ECONÓMICOS:

- | | |
|---|---|
| 25. Empleo de integrantes del núcleo familiar | Productor rural Trabajador rural
Ama de casa Estudiante
Otros _____ |
| 26. ¿ Recibe asistencia alimentaria estatal ? Cuál ? | SI NO
_____ |
| 27. Puede citarme un gasto mensual aprox. a la alimentación de la familia o % de ingresos ? | _____ |
| 28. Forma de provisión de agua en vivienda | Agua potable Cañería
Pozo semi-surgente Aljibe
Otras _____ |
| 29. Forma de saneamiento en vivienda | Red general Fosa séptica
Pozo negro
Otros _____ |
| 30. Acceso a energía eléctrica ? Cuál ? | SI NO _____ |
| 31. La vivienda donde viven es propia o alquilada ? | Propia Alquilada
Otros _____ |

ASPECTOS SANITARIOS:

- | | | | |
|-------|--|----|----|
| 32. | ¿ Alguno de los integrantes del núcleo familiar tiene alguna enfermedad que implique tratamiento médico crónico ? Cuál ? | SI | NO |
| <hr/> | | | |
| 33. | Implica este tratamiento una dieta o menú diferencial al cocinar ? | SI | NO |

ANEXO 4
FORMULARIO DE ENTREVISTA ABIERTA

Proyecto:	Algunos factores que condicionan la alimentación en una comunidad rural de Tacuarembó.	Entrevistador	Valeria
Lugar: especificar sub-zona	Paso Minuano _____	- Familia: - no. integrantes:	_____ _____
Fecha		Hora inicio: Hora final:	_____ _____
Entrevistado No. grabación	_____ _____	- Rol en la familia: - Edad: - sexo:	_____ _____ _____

ACCESO FÍSICO

1. ¿ considera que faltan en la comunidad servicios públicos para una vida segura y cómoda ?
2. las rutas y caminería de la comunidad, ¿ limita la concurrencia a servicios como: policlínica, almacén o lugar de compra de insumos, educación de sus hijos ?
3. la distancia a los servicios de salud, ¿ ha generado problemas para la asistencia en tiempo y forma a su familia ?
4. el lugar de compra de alimentos y el traslado al mismo, ¿ afecta la selección, compra y/o consumo de alimentos que consume o desearía consumir la familia ?

ASPECTOS CULTURALES/COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO

5. ¿ que considera usted que es una alimentación saludable ? ¿ puede realizarla para su familia ?
6. ¿ cuáles aspectos considera que inciden más favorable o negativamente en la alimentación que realizan ? El costo de los alimentos, la distancia de los almacenes o comercios, el gusto o preferencias, otros ?
7. ¿ cuáles son las preparaciones de mayor preferencia y gusto en su familia ?
8. ¿ puede elaborarlas con los alimentos e insumos disponibles en su hogar ?
9. ¿ los equipos y utensilios con los que cuentan en su hogar le limitan la forma de preparación de comidas que son del agrado del núcleo familiar ?
10. ¿ como incide la falta de agua potable en forma continua en su alimentación diaria ?

PRODUCCIÓN

11. ¿ logra cubrir con su producción lo necesario para la alimentación de su familia ?
12. ¿ considera que logra así cubrir una alimentación variada ?
13. ¿ cuenta con apoyo suficiente para la producción familiar desde las diversas instituciones presentes en la zona ? ¿ cuáles ?
14. ¿ participa en actividades convocadas por estas instituciones ? ¿ Cuáles ?
15. En caso de no vender lo producido, ¿ ha pensado en hacerlo en alguna oportunidad ?

ACCESO SOCIO-ECONÓMICO

16. ¿ el ingreso familiar lo considera suficiente para poder adquirir los alimentos que son de gusto y preferencia de su familia ?

ASPECTOS SANITARIOS

17. ¿ siente que es bien atendido en la Policlínica de referencia ?

18. las condiciones de su vivienda, ¿ afectan su salud y la de su familia ?

OTROS ASPECTOS

19. ¿ qué aspectos positivos destaca de vivir en Paso Minuano y no en otro lugar ?

20. ¿ aspectos negativos ?

ANEXO 5

ENTREVISTA A INFORMANTES Y REFERENTES DE LA COMUNIDAD

Maestra:

- 1) alimentación del niño escolar: menús cobertura de requerimiento, satisfacción y gusto del niño, criterios en su planificación local
- 2) niños con patologías que impliquen cambios en el menú ?
- 3) donaciones/apoyo de familias de la comunidad a menú escolar ?
- 4) valor del menú escolar desde su percepción en la alimentación diaria del niño

Almacenero de Paso Minuano:

- 1) alimentos priorizados desde su visión de la comunidad a la hora de la venta
- 2) las familias de la comunidad que alimentos compran mayoritariamente ?
- 3) con qué frecuencia compran en el almacén ?

Referentes y técnicos del MGAP y la Mesa de Desarrollo Rural de Caraguatá:

- 1) pedido de apoyo y asistencia de productores de la zona en la producción familiar
- 2) trabajos realizados sobre la producción en la zona
- 3) como valora la participación de las familias/productores en la MDR ?

Médico – Policlínica ASSE – Toscas de Caraguatá

- 1) evolución en la asistencia y controles de salud a Comunidad Paso Minuano
- 2) mayores enfermedades prevalentes o principales problemas de salud
- 3) percepción de esta comunidad desde lo socio-sanitario

Comisario – Seccional 15 (8ª. Judicial) – Toscas de Caraguatá

- 1) antecedentes en la zona
- 2) vigilancia-recorridos en la zona - rutina

Director Departamental de Ganadería – Tacuarembó

- 1) conocimiento y percepción de comunidad de Paso Minuano
- 2) proyectos presentados y aprobados para la comunidad Paso Minuano o zonas cercanas
- 3) productores rurales en Paso Minuano o zonas cercanas
- 4) apoyo desde MGAP y otras instituciones a la electrificación de la zona

ANEXO 6

Formulario de Encuesta de consumo aparente

- Familia: _____
- Número de integrantes: _____ - escolarizados: _____
- Paraje: _____
- Quien elabora y realiza compras ? _____
- Mes analizado: _____

FORMULARIO

ALIMENTO	Tipo de alimento	CONSUMO	Días de consumo en la semana	Forma de obtención	Cantidad de compra / uso		Precio del alimento por unidad de compra	Lugar de compra
		SI/NO	Número de días	1. comprado 2. producido 3. donado 4. préstamo 5. asistencia	Unidad de compra	Cantidad usada	\$	Citar lugar y localidad
-leche	-Descremada -Entera -en polvo							
-queso	Especificar tipo							
-yogur	Especificar tipo							
- huevo								
-Carne vacuna	Especifica corte							

- Pollo								
- Pescado								
- Carne ovina								
-Fiambres y embutidos	Especificar tipo							
-Acelga/espinaca	Especificar tipo							
-coliflor/brócoli								
- cebolla								
- Lechuga								
- Tomate								
- nabo/puerro								
- zanahoria								
- zapallito								
- zapallo								
- papa								
-boniato								
- choclo								

-otras verduras	Especificar							
-manzana								
-naranja								
-banana								
-pera								
-limón								
-otras frutas	Especificar							
- lentejas								
- porotos								
- garbanzos								
- harina trigo								
- harina maíz								
- arroz								
- fideos secos								
-tallarines/ pasta fresca	Especificar							
- pan								
-galletitas	Especificar							

- dulces/ mermelada	Especificar							
-chocolates								
- Azúcar								
- Aceite								
-Manteca/ margarina	Especificar							
- enlatados	Especificar							
- Té								
- café								
- vascolet								
- Sal								
-Bebidas azucaradas	Especificar							
- Agua en botella								
- Snacks	Especificar							
-Grasa vacuna								
-Pulpa tomate								

ANEXO 7

a) Cuestionario de Diversidad Alimentaria – FAO 2013

DIVERSIDAD ALIMENTARIA - RECORDATORIO 24 HS.

FAMILIA: _____

DESAYUNO	COLACIÓN MATUTINA	ALMUERZO	MERIENDA	COLACION TARDE	CENA

ANEXO 7

b) GUÍA PARA MEDIR DIVERSIDAD ALIMENTARIA - FAO 2013

GUÍA PARA MEDIR DIVERSIDAD ALIMENTARIA

FAMILIA:

Día realizado:

GRUPO	EJEMPLOS ALIMENTOS	ALIMENTOS CONSUMIDOS	CONSUMO		CALCULO DDS
			SI: 1	NO: 0	
1- CEREALES	maíz, arroz, trigo, sorgo, mijo o cualquier otro alimento en grano o elaborado con ellos (p.ej., pan, fideos, gachas u otros productos elaborados con cereales)				
2 – RAÍCES Y TUBÉRCULOS	papas blanca, boniato, otros alimentos provenientes de raíces y tubérculos				
3- TUBÉRCULOS Y VERDURAS RICOS EN VIT. A	zapallo, zanahoria, calabaza o batata, que son de color naranja dentro + otras verduras ricas en vitamina A disponibles localmente (p.ej., pimiento rojo dulce)				
4- VERDURAS DE HOJA VERDE OSCURO	verduras de hoja verde oscuro, incluidas las silvestres + hojas ricas en vitamina A disponibles localmente como las hojas de amaranto, las hojas de yuca, berzas, espinacas)				
5- OTRAS VERDURAS	otras verduras (p.ej., tomate, cebolla, berenjena) + otras verduras disponibles localmente				
6- FRUTAS RICAS EN VIT. A	mango maduro, melón cantalupo, damasco (fresco o seco), durazno y jugos hechos al 100% con estas frutas + otras frutas ricas en vitamina A disponibles localmente				
7- OTRAS FRUTAS	otras frutas, incluidas las frutas silvestres y los jugos hechos al 100% con ellas				
8 – VÍSCERAS	hígado, riñón, corazón y otras carnes de vísceras o alimentos a base de sangre				
9 – CARNES	carne de vacuno, cerdo, cordero, cabra, conejo, carne de caza, pollo, pato, otras aves, insectos				
10 – HUEVOS	huevos de gallina, pato u otro tipo de huevos				
11 - PESCADO O MARISCO	pescado o marisco fresco o seco				
12 – LEGUMBRES Y SEMILLAS	Porotos secos, arvejas secas, lentejas, nueces, semillas o alimentos elaborados con ellos (p.ej., hummus, manteca de mani)				
13 – LECHE Y PRODS. LÁCTEOS	leche, queso, yogur y otros productos lácteos				
14 – ACEITES Y GRASAS	aceite, grasas o mantequilla añadida a los alimentos o usada para cocinarlos				
15 – DULCES	azúcar, miel, soda edulcorada o jugos edulcorados y productos dulces como chocolates, caramelos, galletas y tartas				
16 – ESPECIAS, CONDIMENTOS y BEBIDAS	especias (pimienta negra, sal), condimentos, (salsa de soja, salsa picante), café, té, bebidas alcohólicas				

Observación: Grupo Verduras: incluye 4 y 5, Grupo Frutas: 6 y 7, Grupo Carne: 8 y 9

ANEXO 8

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE LA TESIS

<u>ACTIVIDAD</u>	<u>PERIODO</u>	<u>INSUMOS NECESARIOS</u>
Defensa de proyecto de tesis	Mes 0	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentación ✓ Computadora ✓ Cañón
Ajustes a este proyecto según aportes hechos en la defensa para inicio del trabajo de campo	Mes 0	<ol style="list-style-type: none"> 1) Computadora 2) Bibliografía
Ingreso a Comité de Etica para formalización de aval de entrevistas a familias de parajes (Escuela de Nutrición)	Mes 1	<ol style="list-style-type: none"> 3) Computadora 4) Papelería
Búsqueda y definición de familias y personas a ser investigadas con el apoyo de instituciones o fuentes secundarias de la zona (escuela como base)	Mes 1	<ol style="list-style-type: none"> 5) Teléfono escuelas 6) Teléfono referentes institucionales
Contacto con informantes calificados que aporten fuentes secundarias: <ul style="list-style-type: none"> • Consultas de información y documentación 	Mes 2	<ol style="list-style-type: none"> 7) Computadora
Preparación de instrumentos para recolección de información – formularios de entrevista, encuesta y pauta de observación para familias e informantes calificados	Mes 3	<ol style="list-style-type: none"> 8) Computadora 9) Papelería
Primer contacto y acercamiento con la comunidad: <ul style="list-style-type: none"> • Reunión presentación del trabajo de campo en el marco de la investigación • Observación del entorno 	Mes 4 y 5	<ol style="list-style-type: none"> 10) Teléfono 11) Medio de locomoción propio 12) Combustible 13) Papelería 14) Computadora
Aplicación de técnicas de recolección de información: <ul style="list-style-type: none"> • Observación participante • Realización de entrevista semi-estructurada • Realización de cuestionario de consumo aparente 	Mes 6 a 9	<ol style="list-style-type: none"> 15) Grabadora 16) Medio de locomoción propio o alquilado 17) Combustible 18) Cuaderno de campo 19) Computadora

Análisis de la información relevada: <ul style="list-style-type: none"> • Codificar y categorizar variables de estudio • Interpretar los datos 	Mes 10 a 13	20) Computadora
Redacción de tesis: <ul style="list-style-type: none"> • redacción según pautas • reunión con docente tutor 	Mes 14 a 19	1) Computadora
Corrección y devolución por parte de docente tutor	Mes 20	2) Computadora
Difusión y devolución de la información y resultados de la investigación a toda la comunidad, con convocatoria previa, se priorizará hacerlo en forma colectiva para una reflexión conjunta de resultados	Luego de mes 20	3) Teléfono 4) Medios de comunicación locales 5) Papelería 6)
Defensa	Luego de mes 20	7) Presentación 8) Computadora 9) Cañón

ANEXO 9
ALGUNAS FOTOS DEL EQUIPAMIENTO DE COCCIÓN DE ALIMENTOS



ANEXO 10

a) RESULTADOS DE ENCUESTA DE CONSUMO APARENTE – DATOS TABULADOS

	Familia 1		Familia 2		Familia 4		Familia 5		Familia 6		Familia 7		Familia 8		Familia 9		Familia 10		Familia 11		Familia 12		
no. comensales	4		3		2		4		5		2		3		2		5		2		4		
Escolarizados - I av.	2		1		0		2		3		0		0		1		3		1		0		
Quién elabora ?	madre casa		madre casas		madre casa		madre casa		madre casa		madre casa		madre casa		padre o madre casa		madre casa		esposa casa				
Mes compra	mayo		junio		mayo		mayo		junio		mayo		mayo		junio		junio		junio		junio		
Lugar de compra	Supermercado Aldo - Toscas de Caraguatá		Supermercado Aldo		Corredor Zapicán y Supermercado Aldo		Supermercado Aldo		Supermercado Aldo		Telo Bonilla – almacén Toscas y FRUTERIA *		Corredor Zapicán y Supermercado Aldo *		Ustelo – Super 5 Sauces		Super Aldo y corredor		Corredor Zapicán y Toscas (FRUTERIA) *		Olinto Gama – super Cruz de los Caminos y almacén las Chircas		
	cantidad	precio	cantidad	precio	cantidad	precio	cantidad	precio	cantidad	precio	cantidad	precio	cantidad	precio	cantidad	precio	cantidad	precio	cantidad	precio	cantidad	precio	
COMPRAS (kg)																							
LACTEOS																							
leche en polvo entera	2	420			3	750	4	200	1	120	1	200	2	240							1	200	
leche en caja																	30	1080		36 lts. (descrem.)	1260		
COLET			10 (1 lt. C/u)	800			4 lts.	228															
YOGUR light																							
queso fresco (rallado)	¼	105	2	200	1 *	180											300 g	156		3 ptes (80 g) *	120	6 ptes. 234	
		525 \$ - 14 %		1000 - 9,4 %		930 \$ - 19,4 %		428 \$ - 6,6 %		120 \$ - 3,3 %		200 \$ - 9,4 %		240 \$ - 4 %				1236 \$ - 18,5 %		1380 \$ - 14,7 %		434 \$ - 5,6 %	
HUEVO Y CARNES																							
huevo	30 U	propio	24 u	80	40 U	propio	24 U	propio	20 U	propio	20 U	propio	40 U	propio	20 U	propio	80	200	40 U	propio	30 U	propio	
pollo	2 (muslo)	120	4 u – 10 kg	1415			8 (muslo)	760		1 (milanesa pollo)	200	8	520				2 ½	600	5 (muslo)	325	3 pollos	propio	
pescado	2 (fararira)	pescar familiar	2	180	3 (bagre)	150	2 (bagre)	300					2 (bagre)	480			3 (bagre)	DONADO	10 u (bagre)	1200			
c. carne vacuna pulpa	2 (falda)	280	3	248									5 (paleta) *	600			2 (paleta)	280					
c. carne vacuna asado			8	1760																			
c. carne vacuna picada	1	220																					
c. carne ovina	4	propia	10	1600	10	propia	10	DONADO	5	DONADO	15	propio	10	propio	5	propia	20	propio	6	1800	40	propio	
		620 \$ - 16 %		3283 \$ - 49,5 %		150 \$ - 3,2 %		1060 \$ - 16,4 %			200 \$ - 9,4 %		1600 \$ - 26,7 %					1080 \$ - 16 %		3325 \$ - 35,9 %			
FIAMBRES Y EMBUTIDOS																							
chonzo	3	435							2	250			2	280			1	150			5 *	800	
morfadela	¼	40	1	150									2	90									
jamón							¼	80															
		475 \$ - 12 %		150 \$ - 1,4 %				80 \$ - 1,2 %		250 \$ - 7 %				370 \$ - 6 %				150 \$ - 2,2 %				800 \$ - 10,4 %	
VEGETALES																							
acelga							2 atados	120													1 atado *	80	
ajo																					10 cabezas	200	
cebolla	2	propia	2	90	2	50	2	65	2	90	1 *	30					5	150	4	200	6	150	
lechuga	4 U	propia			4 U	DONADO	4 u	60					5 u *	100						8 u corredor y *	200	2 u 50	
tomate	3 (maestra)	90	4	propio	2 (maestra)	80	4 (maestra)	120			2 *	50	4 (maestra)	120		3	120			8 corredor y *	520	2 60	
zanahoria	2	50	2	40	2	40	2	50	2	50	2 *	50	3 *	75		2	60			4 corredor y *	140	2 70	
zapallo	2	40	4	180	4 (calabacín)	120	3 (c. butiá)	300	2	50	1 *	60				3	90			6 corredor y *	180	3 100	
papa	5	125	10	450	5	150	4	220	3	80	2 *	100	3	150		2 ½	180			12 corredor y *	180	30 kg (1 bolsa) 900	
boniato	5	130	4	200	5	150	2	70			1 *	45	3	150							6	280	
choclo	2 u	80	6 U	propio									8 U	DONADO								6 u 220	
morrón					1 (maestra)	50											2	120					
FRUTAS																							
banana	2	60	4	180	4	160	4	252	2	90	2 *	60	2 *	80			8	240			4	126	
limón	1	DONADO			2	propio					1 *	40	1	propio			2	propio					
manzana	2	60	2	100	4	180	6	312	2	60			2 *	90			2	60			6 corredor y *	240	6 * 220
kivi							2 *	198															
naranja	3	105					2	140	2	105	1 *	35	2 *	90			2	80			4 corredor y *	160	
tangerina	2	50													2	60					5 corredor y *	150	4 120
pera											2 *	110											
		790 \$ - 20 %		1200 \$ - 11,2 %		980 \$ - 20,2 %		1907 \$ - 29,3 %		525 \$ - 14,7 %		580 \$ - 27,3 %		835 \$ - 14 %		60 \$ - 5,3 %		1110 \$ - 16,4 %		2150 \$ - 23 %		2296 \$ - 29,7 %	
CEREALES, LEGUMINOSAS Y HARNAS																							
lentejas	1	100			2	200	2	200	1	100	2 *	200	2 *	200			1	90			1	100	
porotos	2	204			4	320	2	304	2	204	1	95	2 *	404			2	120			1	80	2 160
harina trigo	3	93	6	180	6	120	6	228	4	120	5	160	6 *	(pan casero)	180		10	250			15	240	10 250
harina maiz	1	70			3	210	5	350					1 *	70									
arroz	6 (pre-cocido)	210	8	280	2	80	5	158	12	490	3	120	4	152		5 (1 pte - Saman)	175				15	260	10 300
fideos secos	2	90	10	800	10	460	2	136			3	158	5	175		3 (1 pte)	147				5	215	6 340
pasta fresca (tallarines)	1	100																			1 (tallarines)	51	
pan							3 (galleta)	200									1	68			100 u (ravioles)	80	10 600
galletitas al agua			3 ptes.	75	4 ptes.	248			1 pte	70	3 *	210									2 ptes.	120	
		867 \$ - 23 %		1260 \$ - 12 %		1055 \$ - 22 %		1484 \$ - 23 %		1564 \$ - 43,7 %		703 \$ - 33 %		1391 \$ - 23 %		525 \$ - 47,2 %		1646 \$ - 24,3 %		1155 \$ - 12,3 %		1650 \$ - 21,3 %	

ANEXO 10

a) RESULTADOS DE ENCUESTA DE CONSUMO APARENTE – DATOS TABULADOS

	Familia 1		Familia 2		Familia 4		Familia 4		Familia 6		Familia 7		Familia 8		Familia 9		Familia 10		Familia 11		Familia 12	
AZÚCARY DULCES																						
azúcar	4	120	2	80	4	100	4	96	10	400	6	220	6	180	4	110	10	340	2	80	6	190
vascolet o cocoa	½	45					½	129	2 (4 ptes)	200	½	50									1	100
té																	10 u	40	12 u	50	30 u	120
café					¼	38	¼	75	½ kg	280			½*	140			20 u (1 caja)	60	¼ kg	120	½	150
mermelada durazno					1	85	2	208											1 kg*	160		
dulce membrillo							3	220														
dulce leche					1	80													1 kg*	120		
		165 \$ - 4,5 %		80 \$ - 0,8 %		303 \$ - 6,3 %		728 \$ - 11,2 %		880 \$ - 24,7 %		270 \$ - 12,7 %		320 \$ - 5,5 %		110 \$ - 10 %		440 \$ - 6,5 %		530 \$ - 5,7 %		560 \$ - 7,2 %
GRASAS Y ACEITES																						
aceite	4	200	6	240	1	40	4	240	4	220	1	38	4	160	3	126	5	240	5*	185	10	380
mantequilla											½	65							2 ptes x 500 g	100	1	110
margarina			2 u (1 kg.)	70			½	40														
grasa vacuna					2 ptes	80							2 ptes	70								
		200 \$ - 5,2 %		310 \$ - 3 %		120 \$ - 2,5 %		280 \$ - 4,3 %		220 \$ - 6 %		103 \$ - 4,8 %		230 \$ - 3,8 %		126 \$ - 11,3 %		240 \$ - 3,5 %		265 \$ - 3 %		490 \$ - 6,3 %
ENLATADOS Y CONSERVAS																						
sal	½	20	1 (2 ptes)	40	½	22	½	20	½	20	1	22	½*	20	½	18	2	85	½	20	1 ½	70
pulpa tomate							3	255					10 cajas	250	4 lts.	160	1	63	2 lts (conaprole)	150		12 u x 200 cc
enlatados	4 latas (atún)	104			2 latas (atún)	44	6 latas (arvejas)	150			2 (choclo y arvejas)	50	4 taras (arvejas)	85			(sardina y arvejas)	140			(arvejas y choclo)	230
Levadura															5 ptes	55						
		124 \$ - 3,3 %		40 \$ - 0,4 %		66 \$ - 1,4 %		425 \$ - 6,5 %		20 \$ - 0,6 %		72 \$ - 3,4 %		355 \$ - 6 %		233 \$ - 21 %		288 \$ - 4,2 %		170 \$ - 1,8 %		950 \$ - 12,4 %
AGUA																						
agua en botella			24 lts (4 de 6 lts.)	800	12 lts.	400	5 lts (bidón)	98					15 lts.	240								
				800 - 7,5 %		400 \$ - 8,3 %		98 \$ - 1,5 %						240 \$ - 4 %								
SNACKS, BEBIDAS AZUCARADAS, POSTRES, GOLOSINAS																						
bebidas azucaradas			24 u (2 lts.)	320	10 lts	800							12 lts. *	180			12 lts.	270	12 lts. (limón)	330	10 lts. *	550
snacks													6 ptes.	150								
merengues			2 ptes (½ kg)	200																		
jugos en polvo	2 ptes.	78																				
Vainilla															¼	58						
bizcochos																			20 u	40		
caramelos													1 bolsa									
galletitas dulces													6 ptes.	90								
		78 \$ - 2 %		520 \$ - 4,8 %		800 \$ - 16,7 %								420 \$ - 7 %		58 \$ - 5,2 %		270 \$ - 4 %		370 \$ - 4 %		550 \$ - 7,1 %
ALIMENTOS CONGELADOS																						
papa congelada																	10	300				
																		300 \$ - 4,4 %				
TRASLADO PARA COMPRAS																						
taxi	taxi Coito	700	auto propio	1600	taxi	500	taxi	1000	taxi (William)	1000	taxi	800	Cono - van	1000	taxi o novio	500	auto propio	700	Cono - van	500	auto propio	1200
monto total aprox.		3850		10643		4800		6500		3580		2130		6000		1100		6760		9360		7730
OTRASLADO		4600		12243		5300		7500		4600		2900		7000		1600		7500		9900		8900
monto per capita		\$1.150,00		\$4.081,00		\$2.650,00		\$1.875,00		\$1.000,00		\$1.450,00		\$2.330,00		\$800,00		\$1.500,00		\$3.300,00		\$2.225,00

ANEXO 10

b) RESULTADOS DE ENCUESTA DE CONSUMO APARENTE – RESUMEN POR GRUPO DE ALIMENTOS

ENCUESTA DE CONSUMO APARENTE

FAMILIAS	1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	12
INTEGRANTES POR FAMILIA	4 – 2 escolarizados + 1 adulto presente fines de semana	3 – 1 escolarizada	2	4 -2 escolarizados	5 – 3 escolarizados	3 – 1 adulto presente fines de semana	2	2 – 1 escolarizado	5 – 3 escolarizados	3 – 1 escolarizado y 1 adulto presente fines de semana	4
GASTO ALIMENTARIO FAMILIAR	\$U 3.900	\$U 10.700	\$U 4.800	\$U 6.500	\$U 3.600	\$U 2.200	\$U 6.000	\$U 1.100	\$U 6.800	\$U 9.400	\$U 7.700
LÁCTEOS	Leche en pdlvo, queso rallado	COLET, queso rallado	Leche en polvo, queso rallado	Leche en polvo, yogur light	Leche en polvo	Leche en polvo	Leche en polvo		Leche en caja, queso rallado,	Leche en caja (descremada), queso rallado	Leche en polvo, queso rallado
HUEVO Y CARNES	Huevo, pollo (muslo), carne roja (falda), carne picada, carne ovina, pescado (tararira)	pollo, asado, carne ovina, pescado (bagre)	huevo, carne ovina, pescado (bagre)	huevo, pollo (muslo), carne ovina, pescado (bagre)	Huevo, carne ovina	huevo, pollo (milanesa), carne ovina	huevo, pollo, carne vacuna (paleta), carne ovina, pescado (bagre)	carne ovina	huevo, pollo, carne roja (paleta), carne ovina, pescado (bagre)	huevo, pollo (muslo), carne ovina, pescado (bagre)	huevo, pollo, carne ovina
FIAMBRES Y EMBUTIDOS	chorizo y mortadela	mortadela		jamón			chorizo y mortadela		chorizo		chorizo
VEGETALES Y TUBÉRCULOS	cebolla, choclo, lechuga, tomate, zanahoria, zapallo, papa y boniato	cebolla, choclo, tomate, zapallo, papa y boniato	cebolla, lechuga, morrón, tomate, zanahoria, zapallo, papa y boniato	Acelga, cebolla, lechuga, tomate, zanahoria, zapallo, papa y boniato	cebolla y papa	cebolla, tomate, zanahoria, zapallo, papa y boniato	choclo, lechuga, tomate, zanahoria, zapallo, papa y boniato		cebolla, choclo, tomate, zanahoria, zapallo y papa	Acelga, ajo, cebolla, lechuga, tomate, zanahoria, zapallo y papa	cebolla, choclo, lechuga, tomate, zanahoria, zapallo, papa y boniato
FRUTAS	banana, limón, manzana, naranja y tangerina	banana y manzana	banana y manzana	banana, limón, kiwi, manzana y naranja	manzana y naranja	banana, limón, naranja y pera	banana, limón, manzana y naranja	tangerina	banana, limón, manzana y naranja	manzana, naranja y tangerina	banana, manzana y tangerina
CEREALES , LEGUMINOSAS Y FARINÁCEOS	arroz, fideos, tallarines, lentejas, porotos, harina maíz y harina trigo	arroz, fideos, harina trigo	arroz, fideos, porotos, harina trigo y galletitas al agua	arroz, fideos secos, lentejas, porotos, harina maíz, harina trigo y galletitas al agua	arroz, lentejas, porotos, harina maíz, harina trigo, galletas marina	arroz, fideos, lentejas, porotos, harina trigo, galletitas al agua	arroz, fideos, tallarines, harina trigo, galletitas al agua	arroz, fideos, tallarines, harina maíz	arroz, fideos, porotos, harina trigo y pan	arroz, fideos, ravioles, lentejas, porotos, harina trigo, galletitas al agua	arroz, fideos, porotos, harina trigo y pan
AZÚCAR Y DULCES	azúcar y vascolet	azúcar	azúcar, café, mermelada durazno, dulce de leche	azúcar, vascolet, café, mermelada durazno, dulce de leche	azúcar, vascolet, café	azúcar y vascolet	azúcar y café	azúcar	azúcar, té y café	azúcar, té, café, mermelada durazno y dulce de leche	azúcar, vascolet, té y café
GRASAS Y ACEITES	aceite	aceite y margarina	aceite y grasa vacuna	aceite y margarina	aceite	aceite y manteca	aceite y grasa vacuna	aceite	aceite	aceite y manteca	aceite y manteca
ENLATADOS Y CONSERVAS	sal, latas atún	sal	sal, latas atún	sal, pulpa tomate, latas arveja	sal	sal, latas choclo y arveja	sal, pulpa tomate, latas arveja	Sal, pulpa tomate, vainilla y levadura	sal, pulpa tomate, latas sardina y arvejas	sal y pulpa tomate	sal, pulpa tomate, latas arveja y choclo
AGUA EN BOTELLA		SI	SI	SI			SI				
BEBIDAS AZUCARADAS, SNACKS, CARAMELOS	jugo en polvo	bebidas azucaradas y merenguitos	bebidas azucaradas	bebidas azucaradas, snacks, caramelos, galletitas rellenas					bebidas azucaradas	bebidas azucaradas y bizcochos dulces	bebidas azucaradas
ALIMENTOS CONGELADOS											papas

ANEXO 11

a) RECORDATORIO 24 HORAS PARA MEDIR DIVERSIDAD ALIMENTARIA – mayo 2019

Familia	1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	12
no. comensales	3	3	2	5	5	3	3	3	6	3	3
Escolarizados - I a v.	2	1	0	2	3	0	0	2	3	1	0
Quién elabora ?	madre casa	madre casa	madre casa	madre casa	madre casa	madre casa	madre casa	madre casa	padre casa	madre casa	esposa casa
Mes recordatorio	Mayo 2019.										
tiempos de comida											
DESAYUNO	cucharadas) – niño y adolescente con galletitas al agua y mermelada light de durazno Mate con galletitas al agua – adulto	Mate y galletitas al agua (10 unidades c/u) – adultos Colet y galletitas al agua (6 unidades)	leche en polvo (2 cucharadas) con azúcar y galleta de campaña	café con leche en polvo (2 cucharadas) con azúcar y galleta malteada	cocoa con leche en polvo (2 cucharadas) con azúcar y torta fritas (1 adulto)	cocoa con leche en polvo (2 cucharadas) con azúcar y pan casero con dulce de zapallo	café con leche en polvo (2 cucharadas) con azúcar y galleta malteada	mate y té de castarilla de limón con azúcar y pan casero	café con leche entera con azúcar con galleta campaña huevo frito (1 adulto)	café con leche entera con azúcar y pan casero con manteca	café con leche entera con azúcar y galleta de campaña
COLACIÓN MATUTINA	no	no	no	no	torta frita	no	no	no	torrejas de boniato	banana	no
ALMUERZO	Guiso de arroz (arroz – 1 taza, carne oveja – ½ kilo, papa y boniato blanco – 3 unidades, zanahoria, pulpa tomate, sal y orégano) Crema maicena	Pollo al homo (½ pollo) con papas y boniatos al homo (3 unidades c/u) con ensalada tomate	Guiso arroz (arroz – 1 taza, carne oveja – ½ kilo, papa, pulpa tomate, cebolla) Tangerina (2 unidades)	Albóndigas de carne picada con arroz y salsa blanca Pasta frola	Arroz con huevo y mayonesa (arroz – 1 taza y media, 2 huevos c/u)	Guiso de poroto con arroz (poroto – 1 taza, arroz – 1 taza, carne oveja – ½ kilo, zapallo, boniato blanco, zanahoria y cebolla) Dulce de zapallo casero	Albóndigas de carne picada con arroz y salsa blanca Pasta frola	sopa de charque con fideos y boniato rosado (2 unidades) Cazuela de lentejas (de día anterior) (charque ovino, boniato, cebolla)	lentejas con fideos (lenteja – ½ kg, carne vaca – 1 kilo, fideos – 1 paquete, papa, boniato blanco (3 c/u), cebolla, perejil, ajo, orégano) – repiten adultos y 1 adolescente dulce membrillo (trozo grande)	Tuco de pollo y fideos (muslos de pollo – 2, fideos – 1 plato, papa, zanahoria, tomate, cebolla, morrón)	Asado (2 kilos aprox.) con arroz blanco (1 taza)
MERIENDA	Cocoa con leche en polvo (2 cucharadas) con galletitas al agua y mermelada light de durazno - niño	no	no	no	Cocoa con leche con torta frita (solo niño)	Leche sola en polvo (2 cucharadas) con pan casero	no	no	no	no	mate con torta dulce (harina trigo, manteca, azúcar, 4 huevos, vainilla)
COLACIÓN TARDE	no	Galletitas al agua con dulce de leche	no	no	torta frita (adolescentes y adultos)	mate con pan casero	no	mate y pan casero	galleta campaña con dulce membrillo	banana y pan casero	no
CENA	Guiso arroz (de almuerzo)	Galletitas al agua (6 a 8 unidades c/u) con manteca	Jugo ADES naranja (1 vaso) y 1 vaso leche en polvo con azúcar	Carpincho asado con arroz (arroz – 1 taza)	Café con leche en polvo (2 cucharadas) con torta frita	Guiso de poroto (de almuerzo)	Carpincho asado con arroz (arroz – 1 taza)	Sopa de charque (de almuerzo)	chorizo asado con boniato y papa asada y arroz (1 kilo y medio chorizo, papa y boniato – ½ kilo c/u), arroz – 2 tazas) Pomelo (refresco)	Tuco de pollo (de almuerzo)	Guiso arroz (carne oveja – 1 kilo aprox, papa, zanahoria, boniato blanco, aceite, sal) Jugolín naranja

ANEXO 12

FAMILIAS Y CÓDIGOS CÓDIGOS DE ENTREVISTAS– Programa ATLAS TI

FAMILIA	CÓDIGO	NÚMERO
ALIMENTACIÓN	1 – ALIMENTACIÓN VARIADA, PERO FALTAN GRUPOS DE ALIMENTOS	7
	2 - FALTA DE FRUTAS Y VERDURAS	6
	3 – DIFÍCIL CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	3
SERVICIOS DE APOYO	4 – AGUA SEGURA PERO CON MUCHO SABOR A CLORO	11
	5 – FALTA ELECTRICIDAD	6
	6 – ASISTENCIA EN SALUD CUBIERTA	7
	7 – INGRESO FAMILIAR CUBRE NECESIDADES DEL HOGAR	5
	8 – CAMINERÍA EN MAL ESTADO	4
	9 – ALTO COSTO TRASLADO	3
	10 – DISTANCIA Y SALIDA DEL PARAJES	2
PARTICIPACIÓN POR LA COMUNIDAD	11 – PARTICIPACIÓN EN MESAS DESARROLLO RURAL Y OTRAS COMISIONES	4
	12- PARTICIPACIÓN EN COMISIÓN FOMENTO ESCUELA	3
SENTIDO DE PERTENENCIA	13 – TRANQUILIDAD	9
	14 - POCAS FAMILIAS Y COMPAÑERISMO	2
	15 – CONFORMISMO, COSTUMBRE	1

Fuente: datos obtenidos de entrevista – anexo 4

ANEXO 13
ALGUNAS FOTOS DE LA ESCUELA DE MINUANO EN LA DÉCADA DEL 40
aportadas por maestra Blanca Bornia



ANEXO 14

COSTO CANASTA BÁSICA DE ALIENTOS (CBA) PER CÁPITA – INE 2018 y 2019 – según línea de pobreza e indigencia

Líneas de pobreza e indigencia per cápita (1)										
(canasta única validada a precios implícitos para Montevideo, Interior Urbano e Interior Rural)										
En pesos uruguayos. Período: Enero 2001 -										
Año	Mes	Montevideo			Interior Urbano			Interior Rural		
		CBA (LI) (2)	CBNA (3)	CBT (LP) (4)	CBA (LI) (2)	CBNA (3)	CBT (LP) (4)	CBA (LI) (2)	CBNA (3)	CBT (LP) (4)
2018	ENE	3.199,58	9.678,96	12.878,54	2.972,33	5.461,13	8.433,46	2.688,62	2.961,24	5.649,86
	FEB	3.225,16	9.764,21	12.989,37	2.997,19	5.512,58	8.509,77	2.713,64	2.984,42	5.698,06
	MAR	3.224,11	9.785,47	13.009,58	3.001,86	5.527,67	8.529,53	2.716,68	2.994,37	5.711,06
	ABR	3.214,05	9.805,03	13.019,08	2.987,25	5.536,94	8.524,20	2.701,82	2.999,92	5.701,74
	MAY	3.264,37	9.870,22	13.134,59	3.008,75	5.562,50	8.571,25	2.719,63	3.018,20	5.737,83
	JUN	3.334,18	9.927,09	13.261,27	3.081,33	5.582,05	8.663,38	2.787,27	3.033,41	5.820,68
	JUL	3.375,10	9.974,31	13.349,42	3.096,07	5.603,03	8.699,11	2.801,23	3.049,50	5.850,73
	AGO	3.414,24	10.013,80	13.428,04	3.128,83	5.621,26	8.750,09	2.832,27	3.059,75	5.892,02
	SET	3.402,64	10.089,40	13.492,04	3.135,93	5.651,72	8.787,65	2.836,98	3.082,24	5.919,22
	OCT	3.390,38	10.135,71	13.526,09	3.125,37	5.672,70	8.798,07	2.825,24	3.095,79	5.921,04
	NOV	3.376,51	10.242,09	13.618,60	3.091,00	5.734,21	8.825,21	2.792,53	3.133,06	5.925,59
	DIC	3.394,17	10.093,39	13.487,56	3.107,27	5.606,40	8.713,67	2.806,24	3.083,31	5.889,55
2019	ENE	3.427,38	10.443,98	13.871,35	3.152,25	5.851,93	9.004,18	2.846,51	3.175,31	6.021,82
	FEB	3.496,46	10.505,32	14.001,78	3.213,28	5.872,78	9.086,06	2.907,71	3.185,33	6.093,04
	MAR	3.507,97	10.562,94	14.070,91	3.232,84	5.900,02	9.132,87	2.924,74	3.205,67	6.130,41

Fuente: Instituto Nacional de Estadística (INE).

(1): Los valores están calculados en base a la Metodología Líneas de pobreza e indigencia 2006.

(2): Canasta Básica Alimentaria - Línea de Indigencia.

(3): Canasta Básica No Alimentaria.

(4): Canasta Básica Total - Línea de Pobreza (valores correspondientes a un hogar unipersonal).

