

**PÉRDIDA DE COSTUMBRES ALIMENTARIAS ANCESTRALES Y EL DETERIORO DE
LA SALUD DE LA COMUNIDAD SALASAKA**
**LOSS OF ANCESTRAL FOOD CUSTOMS AND THE DETERIORATION OF THE
HEALTH OF THE SALASAKA COMMUNITY**

Autores: ¹Saida Yarina Jimenez Masaquiza y ²Diana Isabel Bustillos Ortiz.

¹ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-6864-5321>

²ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0000-2840-4785>

¹E-mail de contacto: csjimenez1977@uta.edu.ec

²E-mail de contacto: di.bustillos@uta.edu.ec

Afiliación:^{1*2*}Universidad Técnica de Ambato, (Ecuador).

Artículo recibido: 27 de Febrero del 2026

Artículo revisado: 28 de Febrero del 2026

Artículo aprobado: 5 de Marzo del 2026

¹Estudiante de pregrado de la Carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad Técnica de Ambato, (Ecuador).

²Ingeniera Bioquímica graduada de la Universidad Técnica de Ambato, (Ecuador). Máster Universitario en Innovación en Nutrición, seguridad y tecnología alimentarias graduada en la Universidad Santiago de Compostela, (España).

Resumen

El objetivo de este estudio fue analizar la relación entre la pérdida de prácticas alimentarias ancestrales y el estado nutricional en niños de 9 a 12 años y adultos mayores de la comunidad Salasaka Llikakama - Kapillapamba. Se llevó a cabo un estudio observacional, analítico y transversal con 25 niños y 39 adultos mayores. El patrón alimentario se evaluó mediante una encuesta de consumo adaptada culturalmente, a partir de la cual se crearon índices de consumo tradicional y de alimentos procesados. El estado nutricional se determinó calculando el índice de masa corporal (IMC). Se realizaron análisis descriptivos, pruebas de Chi-cuadrado para comparar los patrones alimentarios entre los grupos de edad, y correlación de Spearman para evaluar la relación entre el patrón alimentario y el estado nutricional. Los resultados mostraron diferencias significativas en el consumo de alimentos ancestrales y alimentos procesados entre niños y adultos mayores. Los adultos consumieron más alimentos tradicionales, mientras que los niños optaron por productos como galletas, snacks y embutidos. La prevalencia de sobrepeso fue mayor en los adultos mayores que en los niños. La relación positiva entre un mayor consumo de alimentos tradicionales y un mayor IMC en adultos sugiere que factores como el tamaño de las porciones y las formas de preparación influyen en el aporte energético. En conclusión,

se observó una transición alimentaria generacional en la comunidad Salasaka, con una disminución del consumo de alimentos ancestrales en los niños y cambios en las prácticas alimentarias que podrían afectar el estado nutricional.

Palabras clave: Transición nutricional, Alimentación tradicional, Estado nutricional, Sobrepeso, Pueblos indígenas.

Abstract

The aim of this study was to analyze the relationship between the loss of ancestral dietary practices and nutritional status among children aged 9 to 12 years and older adults from the Salasaka Llikakama–Kapillapamba community. An observational, analytical, cross-sectional study was conducted with 25 children and 39 older adults. Dietary patterns were assessed using a culturally adapted food consumption survey, from which traditional consumption and processed food consumption indices were constructed. Nutritional status was determined by calculating body mass index. Descriptive analyses were performed, and Chi-square tests were used to compare dietary patterns between age groups. Spearman correlation analysis was applied to evaluate the association between dietary patterns and nutritional status. The results showed significant differences in the consumption of ancestral and processed foods between children and older adults. Adults reported higher consumption of traditional foods, whereas

children showed a greater preference for products such as cookies, snacks, and processed meats. The prevalence of overweight was higher among older adults than among children. The positive relationship observed between greater traditional food consumption and higher body mass index in adults suggests that factors such as portion size and preparation methods may influence total energy intake. In conclusion, a generational nutritional transition was identified in the Salasaka community, characterized by reduced consumption of ancestral foods among children and changes in dietary practices that may affect nutritional status.

Keywords: Nutritional transition, Traditional diet, Nutritional status, Overweight, Indigenous peoples.

Sumário

O objetivo deste estudo foi analisar a relação entre a perda de práticas alimentares ancestrais e o estado nutricional em crianças de 9 a 12 anos e idosos da comunidade Salasaka Llikakama–Kapillapamba. Foi realizado um estudo observacional, analítico e transversal com 25 crianças e 39 idosos. O padrão alimentar foi avaliado por meio de um questionário de consumo adaptado culturalmente, a partir do qual foram construídos índices de consumo tradicional e de alimentos processados. O estado nutricional foi determinado pelo cálculo do índice de massa corporal. Foram realizados análises descritivas, testes do qui-quadrado para comparar os padrões alimentares entre os grupos etários e correlação de Spearman para avaliar a associação entre o padrão alimentar e o estado nutricional. Os resultados demonstraram diferenças significativas no consumo de alimentos ancestrais e alimentos processados entre crianças e idosos. Os adultos apresentaram maior consumo de alimentos tradicionais, enquanto as crianças optaram com maior frequência por produtos como biscoitos, snacks e embutidos. A prevalência de sobrepeso foi maior entre os idosos do que entre as crianças. A relação positiva observada entre maior consumo de alimentos tradicionais e maior índice de massa corporal nos adultos

sugere que fatores como tamanho das porções e formas de preparo podem influenciar a ingestão energética total. Conclui-se que foi identificada uma transição alimentar geracional na comunidade Salasaka, caracterizada pela redução do consumo de alimentos ancestrais nas crianças e por mudanças nas práticas alimentares que podem afetar o estado nutricional.

Palavras-chave: Transição nutricional, Alimentação tradicional, Estado nutricional, Sobrepeso, Povos indígenas.

Introducción

Ecuador es reconocido como un Estado plurinacional e intercultural desde la Constitución de la República del Ecuador de 2008, lo que implica el reconocimiento formal de la diversidad étnica y cultural existente en su territorio. De acuerdo con el Censo de Población y Vivienda 2022, los principales grupos de autoidentificación étnica en el país incluyen mestizos, indígenas, afroecuatorianos, montubios y blancos. La población que se autoidentifica como indígena representa aproximadamente el 7,7 % del total nacional. En el país se reconocen oficialmente 14 nacionalidades y 18 pueblos indígenas, lo que refleja una amplia diversidad sociocultural que coexiste dentro del mismo territorio (INEC, 2023). Las prácticas alimentarias tradicionales constituyen uno de los pilares históricos de la seguridad nutricional en las comunidades indígenas andinas. Estos patrones dietéticos, basados en la diversidad agrícola local, la preparación artesanal de los alimentos y el uso equilibrado de productos como granos ancestrales, tubérculos, leguminosas y vegetales nativos, han sustentado por generaciones el estado nutricional y el bienestar comunitario. Sin embargo, en las últimas décadas se ha observado una transición alimentaria acelerada, caracterizada por la disminución de preparaciones tradicionales y el desplazamiento de alimentos locales por productos industrializados de alta densidad calórica y bajo valor nutricional. Este fenómeno se ha documentado en poblaciones indígenas de América Latina, donde la pérdida de

costumbres ancestrales se ha asociado con un incremento en enfermedades crónicas, deterioro funcional en adultos mayores y alteraciones nutricionales en niños en edad escolar (Amaya et al., 2022a).

En comunidades andinas del Ecuador, la erosión de las prácticas alimentarias tradicionales coincide con transformaciones sociales profundas: migración urbana, reducción de actividades agrícolas, cambios en roles comunitarios y mayor acceso a alimentos ultraprocesados a través de mercados y tiendas de abarrotes. Investigaciones recientes han encontrado que la reducción en el consumo de alimentos nativos; como quinua, melloco, mashua, oca y maíz criollo, se vincula con menor ingesta de fibra, micronutrientes esenciales y proteínas de alta calidad biológica, lo que favorece la aparición de desnutrición crónica en niños, anemia, sarcopenia en adultos mayores y altos índices de enfermedades metabólicas (De Amicis et al., 2022). Estos cambios dietéticos, además, deterioran la relación cultural con la tierra y la transmisión intergeneracional del conocimiento culinario, aspectos que históricamente constituían mecanismos de protección social y nutricional.

Particularmente, los adultos mayores representan un grupo vulnerable ante esta transición. La disminución de la agricultura familiar, el abandono de técnicas culinarias tradicionales y el acceso desigual a alimentos frescos incrementan el riesgo de fragilidad, pérdida de masa muscular y deterioro funcional, especialmente en comunidades rurales donde los servicios de salud son limitados. Paralelamente, los niños de 9 a 12 años enfrentan una problemática distinta: la sustitución de alimentos ancestrales por productos ultraprocesados, bebidas azucaradas y snacks, promovidos por la publicidad y la creciente disponibilidad comercial. Estudios en regiones indígenas muestran que estos cambios se correlacionan con mayor prevalencia de sobrepeso, alteraciones de la composición corporal y déficits nutricionales simultáneos, situación que compromete su desarrollo escolar y su salud futura (Franco, 2023). Las

comunidades Salasaca Llikakama y Kapillapamba, pertenecientes al pueblo Salasaca de la Sierra central ecuatoriana, reflejan este escenario de manera particular. Aunque mantienen prácticas culturales robustas, enfrentan un proceso progresivo de pérdida de costumbres alimentarias ancestrales, fenómeno que afecta tanto a niños como a adultos mayores (Vallejo, 2019).

En estas regiones rurales, la limitada evidencia científica disponible no ha explorado de forma integral cómo la modificación del patrón alimentario tradicional influye en indicadores de salud, nutrición y bienestar funcional. Tampoco se ha evaluado de manera comparativa el impacto de esta transición en dos grupos generacionales distintos, lo cual es fundamental para diseñar estrategias educativas y de recuperación cultural adaptadas a la realidad local (Global Food Research Program, 2023). En este contexto, se vuelve imprescindible analizar la magnitud de la pérdida de prácticas alimentarias ancestrales y su relación con el deterioro de la salud en ambas etapas de la vida. Por ello, el presente estudio se orienta a determinar la asociación entre el patrón de consumo de alimentos tradicionales y procesados con el estado nutricional en niños y adultos mayores de la comunidad Salasaca. La investigación generará evidencia local necesaria para fortalecer estrategias comunitarias, programas de salud intercultural e intervenciones de rescate alimentario que permitan preservar la identidad culinaria y mejorar la salud de la población.

Materiales y Métodos

Se realizó un estudio observacional, analítico y de corte transversal en niños de 9 a 12 años ($n = 25$) y adultos mayores ($n = 39$) pertenecientes a las comunidades Salasaca Llikakama y Kapillapamba. La variable independiente fue el patrón alimentario, evaluado mediante una encuesta de frecuencia de consumo adaptada culturalmente, que incluyó alimentos ancestrales y productos procesados. Se construyeron dos índices: Índice de Consumo

Tradicional (ICT), calculado como la suma de once alimentos ancestrales consumidos (Sí = 1; No = 0; rango 0–11), e Índice de Consumo Procesado (ICP), correspondiente a la suma de cuatro productos ultraprocesados (rango 0–4). Las variables dependientes fueron el índice de masa corporal (IMC) en ambos grupos. El análisis estadístico se efectuó en Jamovi. Se aplicó estadística descriptiva (medias, desviaciones estándar, frecuencias y porcentajes), prueba de Chi-cuadrado para evaluar diferencias en el consumo alimentario entre grupos etarios, y correlación de Spearman para analizar la asociación entre los índices alimentarios (ICT e ICP) y el IMC. Se consideró significancia estadística un valor de $p < 0,05$. Se obtuvo consentimiento informado de adultos y de padres o representantes legales de los niños, respetando principios éticos de confidencialidad y autonomía.

Resultados y Discusión

En la comunidad Salasaka, la población infantil ($n = 25$) presentó predominantemente estado nutricional normal (96,0%), con un 4,0% de sobrepeso y sin casos de bajo peso, lo que sugiere que en este grupo etario aún se conservan condiciones nutricionales relativamente adecuadas; no obstante, la presencia de exceso de peso, aunque mínima, podría reflejar manifestaciones iniciales de la transición alimentaria vinculada a la progresiva pérdida de costumbres alimentarias ancestrales. En contraste, en los adultos mayores ($n = 39$) se observó 64,1% de normopeso y 35,9% de sobrepeso, sin desnutrición ni obesidad, evidenciándose una mayor proporción de exceso de peso respecto al grupo infantil, lo que podría indicar un impacto acumulativo de cambios en los patrones dietéticos tradicionales y un posible deterioro progresivo del perfil de salud asociado al desplazamiento de prácticas alimentarias propias de la cultura Salasaka.

El IMC se obtiene mediante la fórmula: $IMC = \text{peso (kg)} / \text{estatura (m}^2\text{)}$. Este índice permite clasificar el estado nutricional según criterios de la Organización Mundial de la Salud: bajo peso ($<18.5 \text{ kg/m}^2$), peso normal ($18.5\text{--}24.9 \text{ kg/m}^2$), sobrepeso ($25\text{--}29.9 \text{ kg/m}^2$) y obesidad ($\geq 30 \text{ kg/m}^2$). Su utilidad radica en que se ha validado como un indicador asociado al riesgo de desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles como diabetes tipo 2, hipertensión arterial y enfermedades cardiovasculares (Nuttall, 2015). La alimentación impacta directamente en la salud y el bienestar, y las dietas no saludables son un riesgo clave para enfermedades y discapacidad. Las poblaciones indígenas están experimentando una transición donde convive la dieta tradicional con un estilo de vida más sedentario, lo que eleva el riesgo metabólico incluso con alimentos naturales (OMS, 2019).

Tabla 1. Estado nutricional según grupo etario

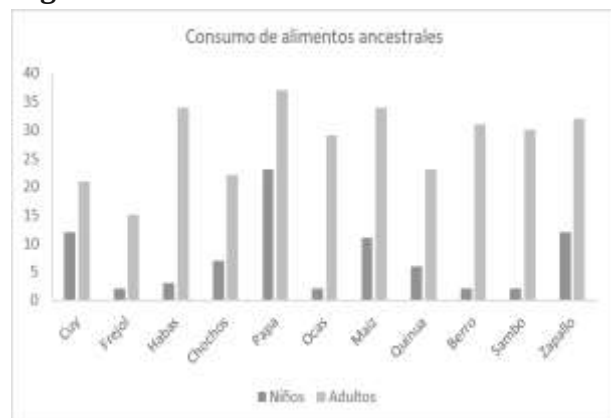
Estado nutricional	Niños n (%)	Adultos n (%)
Bajo peso	0 (0%)	0 (0%)
Normal	24 (96,0%)	25 (64,1%)
Sobrepeso	1 (4,0%)	14 (35,9%)
Total	25 (100%)	39 (100%)

Fuente: Elaboración propia

La figura 1 evidencia una marcada diferencia generacional en el consumo de alimentos ancestrales dentro de la comunidad Salasaka. Los adultos mayores presentan mayor frecuencia de consumo de productos tradicionales como haba, ocas, maíz, quinua, maíz, berro y otros cultivos andinos, mientras que en los niños el consumo es considerablemente bajo. En contextos rurales y comunidades indígenas, el desplazamiento de alimentos ancestrales por productos industrializados contribuye a una deterioración en la seguridad alimentaria y a deficiencias

nutricionales a largo plazo (Monteiro et al., 2019).

Figura 1. *Consumo de alimentos ancestrales*



El análisis de Chi-cuadrado evidenció diferencias estadísticamente significativas en el consumo de varios alimentos ancestrales entre niños y adultos mayores. En particular, se observaron asociaciones significativas para habas, ocas, maíz, quinua, berro, sambo y zapallo ($p < 0,05$), siendo el consumo consistentemente mayor en el grupo adulto. Estos resultados reflejan una marcada brecha generacional en el mantenimiento de prácticas alimentarias tradicionales dentro de la comunidad Salasaka. Por el contrario, no se encontraron diferencias significativas en el consumo de cuy, frejol, chochos y papa, lo que sugiere que estos alimentos mantienen una presencia relativamente estable en ambos grupos etarios (Amaya et al., 2022b). Este patrón sugiere una progresiva pérdida de prácticas alimentarias ancestrales en las generaciones jóvenes, fenómeno descrito en comunidades indígenas latinoamericanas como parte del proceso de transición nutricional y transformación sociocultural. La disminución del consumo de alimentos tradicionales en población infantil refleja no solo cambios en preferencias dietéticas, sino también modificaciones en la estructura alimentaria

comunitaria y en los sistemas locales de producción (Popkin et al., 2020).

El bajo consumo infantil de alimentos como habas, ocas, berro y sambo resulta particularmente relevante debido a su alto valor nutricional y su rol histórico en la seguridad y soberanía alimentaria andina. La literatura ha señalado que el desplazamiento de estos productos por alimentos procesados y ultraprocesados se asocia con cambios en el perfil epidemiológico y aumento del riesgo de sobrepeso y enfermedades crónicas (OMS, 2019). Los carbohidratos simples son azúcares que se absorben rápidamente, proporcionando energía instantánea. Sin embargo, al no ser utilizados, se almacenan como grasa y aportan poco valor nutricional. El consumo excesivo de estos carbohidratos, como azúcares, puede causar alteraciones fisiológicas y metabólicas, favoreciendo el desarrollo de enfermedades como obesidad, diabetes tipo II, enfermedades cardiovasculares y algunos tipos de cáncer (Ordoñez et al., 2021).

En la tabla 2 se observa, la papa no muestra diferencia significativa ($p=0.86$), con un consumo altísimo en ambos grupos (92% y 94.9%). Lo mismo ocurre con el cuy ($p=0.62$). Esto indica que ciertos alimentos han logrado "blindarse" contra la transición alimentaria, posiblemente por su versatilidad culinaria o su fuerte carga simbólica en festividades. Aunque se mantenga el consumo de papa, la forma de preparación en los jóvenes está migrando hacia la fritura, perdiendo las propiedades del tubérculo hervido con cáscara que prefieren los adultos (Olivera y Tito, 2024). El análisis mediante prueba de Chi-cuadrado mostró diferencias estadísticamente significativas en el consumo de la mayoría de los alimentos procesados entre los grupos etarios (Tabla 3). La población infantil presentó una mayor

frecuencia de consumo de galletas, snacks salados y embutidos en comparación con los adultos mayores. No se observaron diferencias significativas en el consumo de bebidas azucaradas. Estos resultados evidencian un patrón diferencial consistente, caracterizado por mayor incorporación de productos ultraprocesados en la dieta infantil.

Tabla 2. Asociación entre grupo etario y consumo de alimentos ancestrales en la comunidad Salasaka

Alimento	Niños n (%)	Adultos n (%)	χ^2	p-valor
Cuy	12 (48.0%)	21 (53.8%)	0.24	0.62
Frejol	2 (8.0%)	15 (38.5%)	3.29	0.070
Habas	3 (12.0%)	34 (87.2%)	10.98	0.0009*
Chochos	7 (28.0%)	22 (56.4%)	0.34	0.56
Papa	23 (92.0%)	37 (94.9%)	0.03	0.86
Ocas	2 (8.0%)	29 (74.4%)	5.72	0.017*
Maíz	11 (44.0%)	34 (87.2%)	0.15	0.70
Quinua	6 (24.0%)	23 (59.0%)	1.08	0.30
Berro	2 (8.0%)	31 (79.5%)	8.70	0.003*
Sambo	2 (8.0%)	30 (76.9%)	7.85	0.005*
Zapallo	12 (48.0%)	32 (82.1%)	1.19	0.27

Fuente: Elaboración propia

La OMS advierte que el consumo temprano de snacks salados y embutidos programa el paladar hacia sabores intensos, dificultando la aceptación de vegetales amargos o neutros. Durante la niñez ocurren cambios físicos y psicológicos propios del crecimiento. En esta etapa es fundamental enseñar repetidamente hábitos saludables para formar conductas adecuadas y prevenir problemas nutricionales como el sobrepeso, la obesidad y la desnutrición (Garcés y Silva, 2024). En la tabla 2 se puede observar la correlación de Spearman no evidenció asociaciones estadísticamente significativas entre los índices de consumo alimentario y el IMC. En niños, el índice de consumo tradicional (ICT) mostró una correlación positiva muy débil con el IMC ($\rho = 0,06$; $p = 0,707$), mientras que el índice de consumo procesado (ICP) presentó una correlación negativa débil ($\rho = -0,09$; $p = 0,66$), sin alcanzar significancia estadística.

Tabla 3. Asociación entre grupo etario y consumo de alimentos ultra procesados en la comunidad Salasaka.

Alimento	Niños n (%)	Adultos n (%)	χ^2	p-valor
Bebidas azucaradas	8 (32.0%)	11 (28.2%)	0.10	0.75
Galletas	23 (92.0%)	9 (23.1%)	25.16	0.0000005*
Snacks	18 (72.0%)	3 (7.7%)	28.40	0.0000001*
Embutidos	6 (24.0%)	2 (5.1%)	4.59	0.032*

Fuente: Elaboración propia

Sin embargo, el patrón observado en la comunidad Salasaka refleja un proceso de transición alimentaria, donde las generaciones más jóvenes, influenciadas por la globalización y el acceso a productos industrializados, reducen el consumo de alimentos autóctonos. Este cambio se ha asociado con un aumento en la prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles, como la obesidad y la diabetes tipo 2, en varias comunidades indígenas de América Latina (Benítez et al., 2020). Esto puede ocurrir debido a que los niños con menor peso a veces son quienes consumen más "calorías vacías" (snacks y galletas) para saciar el hambre rápidamente, desplazando alimentos tradicionales densos en nutrientes (como el chocho o la quinua). A esto se le conoce como el fenómeno de la malnutrición por exceso de energía y déficit de micronutrientes (Gaździńska et al., 2024). En la tabla 4 en adultos, se observó una correlación positiva moderada entre el índice de consumo tradicional y el IMC ($\rho = 0.36$; $p = 0.025$), lo que indica que un mayor consumo de alimentos tradicionales se asocia con valores más elevados de IMC. Aunque estos alimentos forman parte de la dieta culturalmente aceptada, su impacto depende del modo de preparación, tamaño de porción y frecuencia de consumo, factores que podrían favorecer un mayor aporte energético en este grupo etario.

Tabla 4. *Correlación entre patrones alimentarios e IMC en niños*

Relación	ρ de Spearman	p-valor
ICT vs IMC	0.06	0.78
ICP vs IMC	-0.09	0.66

Fuente: Elaboración propia

Por su parte, el índice de consumo de alimentos procesados mostró una correlación negativa no significativa con el IMC ($\rho = -0.29$; $p = 0.071$). Este patrón podría estar influenciado por diferencias generacionales en los hábitos alimentarios y por el tamaño muestral, que puede limitar la detección de asociaciones más sólidas. En conjunto, los resultados sugieren que la relación entre dieta y estado nutricional varía según el grupo etario y requiere análisis ajustados para una interpretación más precisa.

Tabla 5. *Correlación entre patrones alimentarios e IMC en adultos mayores*

Relación	ρ de Spearman	p-valor
ICT vs IMC	0.36	0.025
ICP vs IMC	-0.29	0.071

Fuente: Elaboración propia

Varios estudios recientes subrayan que la preservación de las dietas tradicionales está asociada con mejores indicadores de salud, especialmente en comunidades indígenas, al proporcionar una nutrición balanceada y rica en micronutrientes. La quinua, por ejemplo, es ampliamente reconocida por su alto contenido de proteínas, fibra y minerales como hierro, magnesio y zinc, esenciales para el desarrollo y la prevención de enfermedades crónicas (Bharathi et al., 2020).

Conclusiones

Existe una brecha generacional significativa en el patrón alimentario de la comunidad Salasaka, caracterizada por mayor consumo de alimentos ancestrales en adultos mayores y mayor consumo de productos procesados en niños. En

la muestra evaluada, la prevalencia de sobrepeso fue mayor en adultos mayores que en niños; no se evidenció asociación significativa entre los índices de consumo alimentario y el índice de masa corporal en la población infantil, mientras que en los adultos mayores se identificó una asociación positiva moderada entre el consumo de alimentos tradicionales y el índice de masa corporal. Los hallazgos sugieren que la pérdida de costumbres alimentarias ancestrales es un fenómeno evidente a nivel conductual, cuyo impacto antropométrico aún no se manifiesta de manera estadísticamente detectable en esta muestra transversal.

Referencias Bibliográficas

- Amaya, C., Gamboa, E., Santacruz, E., & Pelcastre, B. (2022). Loss of ancestral food practices and perception of its effect on children's health among Inga indigenous grandmothers, Nariño, Colombia. *BMC Public Health*, 22(1), 1452. <https://doi.org/10.1186/s12889-022-13828-z>
- Benítez, A., Vizcarra, I., Valdés, R., Mercado, L., Ceballos, C., Escobar, R., & Hernández, J. (2020). Consumption of ultra-processed food products, diet quality and nutritional status among Mexican children. *Proceedings of the Nutrition Society*, 79(OCE2), E663. <https://doi.org/10.1017/S0029665120006126>
- De, R., Mambrini, S., Pellizzari, M., Foppiani, A., Bertoli, S., Battezzati, A., & Leone, A. (2022). Ultra-processed foods and obesity and adiposity parameters among children and adolescents: A systematic review. *European Journal of Nutrition*, 61, 2297–2311. <https://doi.org/10.1007/s00394-022-02873-4>
- Franco, C. (2023). Contribution of community-based companies to sovereignty and food security in the Central Highlands of Ecuador. *Agromía Colombiana*, 41(2), 1–14. <https://doi.org/10.15446/agron.colomb.v41n2.106433>
- Gaździńska, A., Jagielski, P., & Baran, P. (2024). The risk of orthorexia and the

- prevalence of emotional eating behaviours among Polish military flying personnel in relation to body mass index (BMI) and sociodemographic factors. *Nutrients*, 16(5), 682. <https://doi.org/10.3390/nu16050682>
- Global, G. (2023). Ultra-processed foods: A global threat to public health. <https://www.globalfoodresearchprogram.org/>
- INEC. (2023). Inicio. Censo Ecuador. <https://www.censoecuador.gob.ec/>
- Monteiro, C., Cannon, G., Levy, R., Moubarac, J., Louzada, M., Rauber, F., Khandpur, N., Cediel, G., Neri, D., Martinez, E., Baraldi, L., & Jaime, P. (2019). Ultra-processed foods: What they are and how to identify them. *Public Health Nutrition*, 22(5), 936–941. <https://doi.org/10.1017/S1368980018003762>
- Nuttall, F. (2015). Body mass index: Obesity, BMI, and health: A critical review. *Nutrition Today*, 50(3), 117. <https://doi.org/10.1097/NT.000000000000092>
- Olivera, E., & Tito, A. (2024). Impacto del cambio climático en la producción y rendimiento de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) en la Provincia de Azángaro Región del Altiplano-Puno, Perú. *Revista de Investigaciones Altoandinas – Journal of High Andean Research*, 26(3), 154–160. <https://doi.org/10.18271/ria.2024.618>
- OMS. (2019). Alimentos ultraprocesados ganan más espacio en la mesa de las familias latinoamericanas. <https://www.paho.org/es/noticias/23-10-2019-alimentos-ultraprocesados-ganan-mas-espacio-mesa-familias-latinoamericanas>
- Ordoñez, R., Caicedo, C., García, M., & Dueñas, J. (2021). Eating habits and physical activity before and during the health emergency due to COVID-19 in Quito – Ecuador. *Human Nutrition & Metabolism*, 24, 200122. <https://doi.org/10.1016/j.hnm.2021.200122>
- Popkin, B., Corvalan, C., & Grummer, L. (2020). Dynamics of the double burden of malnutrition and the changing nutrition reality. *The Lancet*, 395(10217), 65–74. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(19\)32497-3](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(19)32497-3)
- Vallejo, A. (2019). Aporte gastronómico del pueblo Salasaca como fortalecimiento del patrimonio cultural en Ecuador. <https://doi.org/10.23857/FIPCAEC.V4I4.131>



Esta obra está bajo una licencia de **Creative Commons Reconocimiento-No Comercial 4.0 Internacional**. Copyright © Saida Yarina Jimenez Masaquiza y Diana Isabel Bustillos Ortiz.

Declaraciones éticas y editoriales del artículo
Contribución de los autores (Taxonomía CRediT) Saida Yarina Jimenez Masaquiza: conceptualización de la investigación, diseño metodológico, desarrollo del proceso investigativo, análisis formal de los datos, curación y organización de los datos, Diana Isabel Bustillos Ortiz: Participación en la recolección de información, validación de los resultados obtenidos y elaboración de representaciones gráficas y visualización de los datos.
Declaración de conflicto de intereses Los autores declaran que no existe conflicto de intereses en relación con la investigación presentada, la autoría del manuscrito ni la publicación del presente artículo.
Declaración de financiamiento La presente investigación no recibió financiamiento específico de agencias públicas, comerciales o de organizaciones sin fines de lucro. En caso de existir financiamiento institucional o externo, este deberá ser declarado explícitamente por los autores en esta sección.
Declaración del editor El editor responsable certifica que el proceso editorial del presente artículo se desarrolló conforme a los principios de integridad científica, transparencia y buenas prácticas editoriales. El manuscrito fue sometido a un proceso de evaluación mediante revisión por pares doble ciego, garantizando la confidencialidad de la identidad de los autores y revisores durante todo el proceso de dictamen académico. Asimismo, el editor declara que el artículo cumple con los criterios científicos, metodológicos y éticos establecidos por la revista.
Declaración de los revisores Los revisores externos que participaron en la evaluación del presente manuscrito declaran haber realizado el proceso de revisión de manera objetiva, independiente y confidencial. Asimismo, manifiestan que no mantienen conflictos de interés con los autores ni con la investigación evaluada, y que sus observaciones y recomendaciones se fundamentan exclusivamente en criterios científicos, metodológicos y académicos.
Declaración ética de la investigación

Los autores declaran que la investigación se desarrolló respetando los principios éticos de la investigación científica, garantizando la confidencialidad de los datos y el respeto a los participantes del estudio. En los casos en que la investigación involucre seres humanos, los procedimientos deben ajustarse a los principios éticos establecidos en la Declaración de Helsinki y a las normativas institucionales correspondientes.

Declaración sobre el uso de inteligencia artificial

Los autores declaran que el uso de herramientas de inteligencia artificial, en caso de haberse utilizado durante el proceso de investigación o redacción del manuscrito, se realizó únicamente como apoyo técnico para mejorar la claridad del lenguaje o el análisis de información, manteniendo siempre la responsabilidad intelectual sobre el contenido del artículo. Las herramientas de inteligencia artificial no fueron utilizadas como autoras del manuscrito ni sustituyen la responsabilidad académica de los investigadores.

Disponibilidad de datos

Los datos que respaldan los resultados de esta investigación estarán disponibles previa solicitud razonable al autor de correspondencia, respetando las normas éticas y de confidencialidad establecidas por la investigación.

