

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**

**DIAGNÓSTICO SOCIO ECONÓMICO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y
NUTRICIONAL DE LA POBLACIÓN DE CATACAMAS, OLANCHO.**

**POR:
MANUEL ORLANDO RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ**

DIAGNÓSTICO



CATACAMAS

OLANCHO

MAYO, 2024.

DIAGNÓSTICO SOCIO ECONÓMICO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y
NUTRICIONAL DE LA POBLACIÓN DE CATACAMAS, OLANCHO.

POR:

MANUEL ORLANDO RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ

FAVIAN ANTONIO SALGADO ARCHAGA; M.Sc.
Asesor principal

PRESENTADO A LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA COMO
REQUISITO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS

CATACAMAS

OLANCHO

MAYO, 2024

ACTA DE SUSTENTACIÓN

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios en primer lugar por permitirme culminar mi carrera, por protegerme durante todo mi camino y darme fuerza para superar los obstáculos y dificultades que se presentan a lo largo de la vida

A la Universidad Nacional de Agricultura por abrirme sus puertas y darme la oportunidad de estudio.

A mi asesor principal **M.sc. Fabian Antonio Salgado Archaga**, por brindarme todo su apoyo y conocimiento.

A mis asesores: **Mariano Enrique Guillen Moreno y Reynaldo Eliseo Flores Gomez** por su apoyo durante la realización de mi trabajo.

Agradecer de manera especial a mis amigos por brindarme su apoyo incondicional: **Reny Alfredo Guifarro, Luis Sevilla, Carol Sevilla, Jachson Aleman y Yoni Soriel Antúnez** por ser parte de mi vida y por estar ahí dando su aporte para lograr mi sueño.

DEDICATORIA

Agradezco a Dios por haberme otorgado una familia maravillosa, quienes han creído en mí siempre, dando ejemplo de superación humildad y sacrificio; enseñándome a valorar todo lo que tengo. A todos ellos les dedico el presente trabajo, porque han fomentado en mí, el deseo de superación y triunfo en la vida. Lo que ha contribuido a la obtención de este logro.

A mis hijos **Luis David Rodríguez Lagos y Ema Camila Rodríguez Lagos**, quién ha sido mi mayor motivación para nunca rendirme.

A mi amada esposa **Kenia Lourdes Lagos Bonilla**, por ser mi compañera de vida y brindarme tu amor, apoyo incondicional y comprensión, por todo el esfuerzo y confianza que depositaste en mí, gracias por llenar mi vida de alegrías.

A mi madre, **Elsy Liceth Rodríguez Pérez**, gracias por todo el esfuerzo, el apoyo y por la confianza que depositaste en mí.

A mi Padre, **Manuel Orlando Rodríguez Quiñonez**, este es un logro que quiero compartir contigo, por el cariño y comprensión que me han brindado a lo largo de estos años.

A mis hermanos **José Ramon Padilla, Eyby lizeth Rodríguez, Marco Tulio Rodríguez y Manuel Edgardo Rodríguez**, gracias por todo el esfuerzo para que hoy pueda celebrar mi logro.

CONTENIDO

	Pág.
ACTA DE SUSTENTACIÓN.....	iii
AGRADECIMIENTO	iv
DEDICATORIA	v
contenido.....	vi
LISTA DE FIGURAS.....	viii
LISTA DE ANEXOS	ix
I. Introducción	2
II. Objetivos.....	3
2.1. Objetivo general	3
2.2. Objetivos específicos	3
III. revisión de literatura	4
3.1. Alimentos	4
3.2. Grupos de alimentos, características.....	5
Grupo 1: Lácteos y derivados.	5
Grupo 2: Carnes, pescados y huevos.....	5
Grupo 3: Tubérculos, legumbres y frutos secos.	5
Grupo 4: Verduras y hortalizas.....	5
Grupo 5: Frutas.	6
Grupo 6: Pan, pasta, cereales y azúcar.....	6
Grupo 7: Grasas, aceite y mantequillas.....	6
3.3. Alimentación	7
3.4. La Alimentación como derecho humano	7
3.5. Seguridad Alimentaria y Nutricional	9
3.6. Pilares de la Seguridad Alimentaria y Nutricional.....	9
1. Disponibilidad:.....	9
2. Estabilidad:	10
3. Acceso:	10
4. Consumo:	10
3.7. Amenazas de la Seguridad Alimentaria y Nutricional	10
3.8. Escala de experiencia de seguridad alimentaria (FIES)	11
3.9. Escala de Seguridad Alimentaria en Hogares (SAH)	12

3.10.	Organismos implicados en la Seguridad Alimentaria y Nutricional	13
•	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).....	13
•	Organización Mundial de la Salud (OMS).	13
•	Comisión del Codex Alimentarius (CCA).	13
•	OMS, dentro del programa conjunto FAO/OMS de Normas alimentarias.....	13
3.11.	La Covid -19 y la Seguridad Alimentaria y Nutricional	14
3.12.	Panorama mundial de la Seguridad Alimentaria y Nutricional	15
3.13.	Seguridad alimentaria y nutricional en Honduras	17
3.14.	Desarrollo Económico Local	18
VI.	materiales y métodos.....	19
4.1.	Descripción del lugar	19
4.2.	Material y equipo	20
4.3.	Metodología	20
4.4.	Descripción de las herramientas de recolección de datos.....	20
4.5.	Variables a evaluar	21
a)	Disponibilidad:.....	22
b)	Acceso:	22
c)	Consumo:	22
d)	Perfil socioeconómico:	22
e)	Salud nutricional:.....	22
4.6.	Disponibilidad a productos agropecuarios	22
4.7.	Acceso a productos agropecuarios	22
4.8.	Consumo de productos agropecuarios	23
4.9.	Perfil socioeconómico de los consumidores de productos agropecuarios	23
4.10.	Análisis beneficio costo	23
4.11.	Trabajo de campo	23
4.12.	Análisis de datos	24
	RESULTADOS Y DISCUSIONES	25
	CONCLUSIONES	35
	RECOMENDACIONES	36
VII.	bibliografía	37
anexos.....		41

LISTA DE FIGURAS

	pág.
Figura 1.1: Grupo de alimentos.....	6
Figura 1.2: Derecho a la Alimentación.	8
Figura 1.3: Número de personas en crisis alimentaria o superior por impulsor principal. .	16
Figura 1.4: Países/Territorios con el mayor número de personas en crisis, o superior o equivalente en el 2022 y la proporción de población estudiadas en estas fases.	16
Figura 1.5: Número de personas por fase de inseguridad alimentaria aguda en Honduras; 2016 - 2023.....	17
Figura 1.6: Mapa de barrios de Catacamas.	19
Figura 1.7: Distribución de genero de los encuestados.....	25
Figura 1.8: Distribución de Nivel de Escolaridad de los Encuestados.....	26
Figura 1.9: Ingreso Económico.	27
Figura 1.10: Consumo de Carnes.	28
Figura 1.11: Consumo de Frutas.	29
Figura 1.12: Consumo de Verduras y Hortalizas.	30
Figura 1.13: Consumo de Frutos Secos y Semillas.	31
Figura 1.14: Consumo de Tubérculos y Legumbres.	32
Figura 1.15: Consumo de Salsa, adobo, aceite.....	33
Figura 1.16: Consumo de Pan, Pasta, Cereales, Azucar.	34

LISTA DE ANEXOS

	pág.
Anexo 1: Factores que contribuyen a la Seguridad Alimentaria y Nutricional.	42
Anexo 2: Gravedad de la Seguridad Alimentaria en una línea continua según la FIES.	43
Anexo 3: Número de personas en crisis o peor (IPS/CH Fase 3 o superior) o equivalente en 58 países/territorios en 2022.....	44
Anexo 4: Operacionalización de las variables.	45
Anexo 5: Distribución de encuestas en hogares de Catacamas (Barrios y colonias).	46
Anexo 6: Cuestionario de encuesta - Hogares.	47

RESUMEN

El estudio se realizó en el casco urbano de la ciudad de Catacamas, Olancho, donde se observó el desarrollo socioeconómico de la seguridad alimentaria y nutricional de la población, cuando se experimenta un crecimiento económico, es posible que se produzca un aumento en la disponibilidad de alimentos y en la capacidad de las personas para acceder a ellos. Además, el aumento de los ingresos puede permitir a las personas comprar alimentos más nutritivos y variados, teniendo en cuenta los diferentes tipos de alimentos que se agrupan en función de su composición nutricional, es decir, la cantidad de proteínas, lípidos, hidratos de carbono o agua que contienen, se determina que los alimentos son sustancias de naturaleza compleja que contienen los elementos necesarios para el mantenimiento de las funciones vitales, Su valor nutritivo depende de la cantidad y calidad de sus componentes, En los resultados recabados en la ciudad de Catacamas el 100% consume carne de pollo, un 97.27% carne de res, un 96.72% embutido, el 95.63% consume mariscos y pescado y el 95.08% carne de cerdo, las legumbre y tubérculos que más se consume son los frijoles con 98%, la papa con un 94%, y un 78% la zanahoria, y las menos consumidas en Catacamas es el rábano con un 19% y el camote con un 23%, Para abordar la seguridad alimentaria y nutricional en el contexto del desarrollo económico local, es importante implementar políticas y programas que fomenten el crecimiento económico y la equidad social, al mismo tiempo que garantizan el acceso a alimentos nutritivos y seguros, el análisis obtenido del consumo de alimentos agropecuarios en los hogares catacamences es alto, pero en poca variedad ya que siguen el mismo esquema alimenticio tradicional de la región.

Palabras claves: economía, alimentos, nutrición, seguridad.

I. INTRODUCCIÓN

La lucha contra el hambre es un desafío global, así lo establece la propia Organización de las Naciones Unidas (ONU) en sus Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). El ODS 2 insta a acabar con todas las formas de hambre y desnutrición para 2030, especialmente la que afecta a la infancia, y resalta la importancia de la agricultura sostenible. Según la ONU (2023), actualmente existen alrededor de 3,2 millones de personas con necesidades humanitarias en el país. La pandemia COVID-19 y los impactos de los fenómenos climatológicos provocaron la mayor caída del PIB en los últimos 20 años, lo que conlleva a que más del 59% de la población hondureña vive en la pobreza y aproximadamente el 32% en pobreza extrema.

Todo ello más los altos precios de la canasta básica, el desempleo, la desintegración familiar a causa de la emigración que genera un nuevo problema de salud pública emocional y mental de la población, agudizan la inseguridad alimentaria sumando la fragilidad de las políticas públicas que carecen de instrumentos para dar prioridad a la seguridad alimentaria. En el año 2011 mediante decreto 25-2011 se crea la ley de seguridad alimentaria y nutricional con el objetivo de establecer el marco normativo para estructurar armonizar y coordinar acciones de seguridad alimentaria que mejoren a la calidad de vida de la población.

Tomando en cuenta lo anteriormente descrito y con el fin de identificar las condiciones que presenta la población catacamence en términos de alimentación, es que se pretende realizar un diagnóstico socioeconómico de la seguridad alimentaria y nutricional de la población de Catacamas, Olancho

II. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general

Desarrollar el diagnostico socioeconómico de la seguridad alimentaria y nutricional de la población de Catacamas, Olancho.

2.2. Objetivos específicos

- Identificar la disponibilidad y acceso a los productos agropecuarios en Catacamas.
- Analizar el consumo de alimentos agropecuarios en los hogares de Catacamas.
- Determinar el perfil socioeconómico y salud nutricional de la población de Catacamas.
- Desarrollar el análisis de costo beneficio de consumo de los alimentos agropecuarios en los hogares de Catacamas.

III. REVISIÓN DE LITERATURA

3.1. Alimentos

Para la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2022), es un producto natural o elaborado susceptible de ser ingerido y digerido, cuyas características lo hacen apto y agradable al consumo, constituido por su mezcla de nutrientes que cumplen determinadas funciones en el organismo. La Organización Mundial para la Salud (OMS, 2023), les define como cualquier sustancia, procesada, semiprocesada o cruda que se utiliza para el consumo humano, e incluye bebidas y goma de mascar y cualquier sustancia que se ha utilizado en la producción, preparación o tratamiento de “Alimentos”. No incluye cosméticos o tabaco o sustancias que solo sean utilizadas como drogas.

Siguiendo al Código Alimentario Español (CAE) se entiende por alimentos: “toda sustancia o producto de cualquier naturaleza, sólido, líquido, natural o transformado, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación sea susceptible de ser habitual e idóneamente utilizado para alguno de los fines siguientes: Normal nutrición humana, fruitivos y/o para productos dietéticos en casos especiales de nutrición humana.”

El Consejo Latinoamericano de Proteína Animal (COLAPA, 2023), determina que los alimentos son sustancias de naturaleza compleja que contienen los elementos necesarios para el mantenimiento de las funciones vitales. En la actualidad, se reconocen en los alimentos más de 40 constituyentes esenciales. Su valor nutritivo depende de la cantidad y calidad de sus componentes, así como de la presencia o ausencia de sustancias que afecten a su utilización nutritiva (digestibilidad, absorción o metabolismo) o con efectos tóxicos.

3.2. Grupos de alimentos, características.

Los diferentes tipos de alimentos se agrupan en función de su composición nutricional, es decir, la cantidad de proteínas, lípidos, hidratos de carbono o agua que contienen. Estos grupos fueron creados en los años 60 del pasado siglo por el programa de Educación en la Alimentación y Nutrición (EDALNU); se trataba de ofrecer una guía que permitiera crear una dieta sana y variada (Palacios & López, 1982). En mayo de 1975, nace la Pirámide Nutricional o la Pirámide de la Alimentación Saludable, una herramienta que muestra los siete grupos de alimentos y la importancia que tienen en la dieta humana. Esta se modifica en agosto del año 86 aumentando la importancia de los alimentos reguladores y disminuyendo la de los energéticos. Estos grupos son:

Grupo 1: Lácteos y derivados. La leche y sus derivados como el yogur y los quesos participan en la función plástica que se encarga de la formación y el mantenimiento de las diferentes estructuras del cuerpo. Son alimentos que combinan proteína y grasa.

Grupo 2: Carnes, pescados y huevos. Son alimentos que nos aportan proteínas de alto valor biológico, pero también hierro y vitaminas del grupo B. El pescado además incluye omega 3. Las proteínas del huevo se encuentran básicamente en la clara. Entran pues dentro de los alimentos plásticos o constructores.

Grupo 3: Tubérculos, legumbres y frutos secos. Este grupo de alimentos combinan la función plástica con la energética gracias al aporte de los hidratos de carbono. Si consumimos las legumbres junto a cereales obtenemos proteínas de alto valor biológico. Con respecto a los frutos secos nos aportan grasas minerales.

Grupo 4: Verduras y hortalizas. Entran dentro de los alimentos reguladores de los procesos metabólicos, tienen un poder antioxidante gracias al aporte de vitaminas y minerales. Además, contienen pocas calorías.

Grupo 5: Frutas. Incluidas también dentro de los alimentos reguladores, las frutas se suelen comer crudas, tienen una naturaleza carnosa y son un aporte de fibra.

Grupo 6: Pan, pasta, cereales y azúcar. Se incluyen dentro de los alimentos energéticos pues se componen básicamente de hidratos de carbono y de grasas. En este grupo hay que tener cuidado con los alimentos que incluyan grasas saturadas o aceites hidrogenados (margarinas) por sus efectos perjudiciales a nivel cardiovascular.

Grupo 7: Grasas, aceite y mantequillas. Aportan energía y contribuyen a hacer más lenta la digestión dando sensación de saciedad.



Figura 1.1: Grupo de alimentos.
(Rebón, 2020).

3.3. Alimentación

Es la actividad mediante la que el ser humano toma del mundo exterior una serie de sustancias necesarias para poder nutrirse. Estas sustancias están contenidas en los alimentos que componen sus dietas, mismas que su composición es imprescindible para alimentarse correctamente, y así poder elegir los alimentos que sean más adecuados, logrando con ello un buen estado de salud y un crecimiento y desarrollo óptimo desde la infancia (Martínez & Pedrón, 2016).

Es entonces, en esencia, el acto de ingerir alimentos con el fin de aportarle al organismo carbohidratos, proteínas, grasas, minerales, vitaminas y agua; es decir, todos los nutrientes que éste necesita para obtener energía, sintetizar moléculas propias y realizar sus funciones vitales. La alimentación puede considerarse como una práctica biológica, porque es indispensable para el mantenimiento de la vida, pero también como una práctica cultural e histórica, ya que las costumbres, la época y el contexto socioeconómico tienen un gran impacto en la forma en la que una comunidad se alimenta (SEDEMA, 2023).

3.4. La Alimentación como derecho humano

Según las Normas Internacionales de los Derechos Humanos, todo ser humano tiene derecho a una alimentación adecuada y el derecho fundamental a no padecer hambre, lo que se condensa en el “derecho a la alimentación”. Los Estados tienen la obligación de respetar, proteger, promover, facilitar y materializar este derecho; siendo algunas obligaciones de carácter inmediato y otras que se deberán cumplir gradualmente. El derecho a la alimentación no refiere a “ser alimentado” sino que a “alimentarse en condiciones de dignidad”. Sólo cuando una persona no pueda, por razones ajenas a su voluntad, proveer a su propio sustento, el Estado tiene la obligación de proporcionarle alimentación o los medios de adquirirla (FAO, 2022).

El derecho a la alimentación es un derecho humano reconocido por las normas internacionales de derechos humanos. La Declaración Universal de Derechos Humanos (ONU, 2015) reconoce en el artículo 25, en el contexto de un nivel adecuado de vida, que toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación.

En cambio, el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (ONU, 1976), que forma parte de la Carta Internacional de Derechos Humanos, en su artículo 11, reconoce el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado. Reconoce además expresamente “el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre”.



Figura 1.2: Derecho a la Alimentación. (FAO, 2020).

3.5. Seguridad Alimentaria y Nutricional

El concepto de Seguridad Alimentaria surge en la década del 70, basado en la producción y disponibilidad alimentaria a nivel global. En los años 80, se añadió la idea del acceso, tanto económico como físico y en la década del 90, se llegó al concepto actual que incorpora la inocuidad y las preferencias culturales, y se reafirma la Seguridad Alimentaria como un derecho humano (FIRCO, 2018).

Según el SICA (2002), es el estado en el cual las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en calidad y cantidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar que coadyuve al desarrollo humano.

Para la FAO (2022), en una definición establecida en la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de Roma en 1996, la seguridad alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable. La utilización biológica de los alimentos, que vincula estado nutricional y estado de salud, proporciona la definición aceptada de inseguridad alimentaria, es decir, la ingesta insuficiente de alimentos, ya sea transitoria - en épocas de crisis, estacional, campañas agrícolas o crónica cuando es continua.

3.6. Pilares de la Seguridad Alimentaria y Nutricional

Los pilares que permiten establecer los niveles de seguridad alimentaria son los siguientes:

1. **Disponibilidad:** Hace referencia a la producción, las importaciones, el almacenamiento y también a la ayuda alimentaria entendida como una transferencia en caso de necesidad, ya sea a nivel local o nacional.

2. **Estabilidad:** La inseguridad alimentaria puede ser transitoria debido a cuestiones relacionadas con el carácter estacional de las campañas agrícolas o el cíclico de las crisis económicas. Para evitarla es importante el almacenamiento.
3. **Acceso:** La falta de acceso a los alimentos puede deberse a cuestiones físicas (cantidad insuficiente de alimentos, aislamiento de las poblaciones) o socioeconómicas (precios elevados, falta de recursos monetario).
4. **Consumo:** La ingesta de alimentos debe responder a las necesidades nutricionales, pero también a las preferencias alimentarias.

3.7. Amenazas de la Seguridad Alimentaria y Nutricional

Según la ONU, en la actualidad una de cada nueve personas en el mundo está subalimentada; un total de 815 millones de personas. La previsión es que esa cifra alcance los dos mil millones de personas en el año 2050 si no se toman medidas. Pero ¿cómo se ha llegado a esta situación? Las causas son múltiples, pero a continuación se describen las principales:

- Degradación de los suelos
- Escasez de agua
- Contaminación atmosférica
- Cambio climático
- Explosión demográfica
- Crisis económicas
- Problemas de gobernanza

3.8. Escala de experiencia de seguridad alimentaria (FIES)

Según la FAO (2022), la FIES es una medición basada en la experiencia para determinar la gravedad de la inseguridad alimentaria, que se apoya en las respuestas directas de las personas a preguntas sobre su acceso a alimentos adecuados. La FIES es un complemento importante de las mediciones existentes sobre otros aspectos de la seguridad alimentaria.

El módulo de la encuesta de la FIES consta de ocho preguntas breves que se refieren a las experiencias del encuestado individual o del hogar del encuestado en su conjunto. Las preguntas se centran en experiencias y comportamientos relacionados con la alimentación que describen los encuestados, relacionados con dificultades crecientes para acceder a los alimentos debido a limitaciones de recursos (FAO, 2023). Estas preguntas son las siguientes:

Durante los últimos 12 meses, ha habido algún momento en que, por falta de dinero u otros recursos:

1. Se haya preocupado por no tener suficientes alimentos para comer
2. No haya podido comer alimentos sanos o nutritivos
3. Haya comido poca variedad de alimentos
4. Haya tenido que saltarse una comida
5. Haya comido menos de lo que pensaba que debía comer
6. Su hogar se haya quedado sin alimentos
7. Haya sentido hambre, pero no comió
8. Haya dejado de comer durante todo un día.

El conjunto de ocho preguntas forma una escala que cubre una variedad de niveles de gravedad de la inseguridad alimentaria. La información confiable que se recopila con frecuencia a nivel de país y se difunde de manera oportuna puede reforzar las decisiones basadas en la evidencia destinadas a mejorar la seguridad alimentaria. La FIES está diseñada para medir el acceso a los alimentos (FAO, 2023).

3.9. Escala de Seguridad Alimentaria en Hogares (SAH)

Según Bernal & Lorenzana (2007), la Seguridad Alimentaria en Hogares (SAH) ha sido objeto de estudio desde hace más de una década. La mayoría de las investigaciones se han focalizado en la percepción en adultos: jefes de hogar y/o el ama de casa sobre el nivel de Seguridad Alimentaria del Hogar, a través de una escala que ha resultado ser válida y confiable: la escala del Community Childhood Hunger Identification Projects –CCHIP; la cual consta de 12 preguntas sobre la percepción del entrevistado acerca de las alternativas de consumo de alimentos cuando existen restricciones de ingreso o de recursos disponibles para la alimentación y experiencias de hambre en el hogar, en los últimos seis meses.

Las categorías de respuesta son: nunca (0 puntos), casi nunca (1 punto), casi siempre (2 puntos) o siempre (3 puntos). La puntuación total puede fluctuar entre cero y treinta y seis puntos. Si un hogar tiene cero puntos indica Seguridad Alimentaria; si posee entre uno y doce puntos, existe leve inseguridad; de trece a veinticuatro puntos, tiene moderada inseguridad; y, a partir de este puntaje, se considera que el hogar es severamente inseguro (Bernal & Lorenzana, 2007). Las preguntas que conllevan esta escala son:

1. Falta de dinero en el hogar para comprar alimentos.
2. Algún miembro del hogar come menos de lo que desea.
3. Disminuye el número de comidas usuales en el hogar.
4. Disminuye el número de comidas de algún adulto.
5. Disminuye el número de comidas de algún niño.
6. Algún adulto come menos en la comida principal porque los alimentos no alcanzan.
7. Algún niño come menos en la comida principal porque los alimentos no alcanzan.
8. Algún adulto se queja de hambre por falta de alimentos en el hogar.
9. Algún niño se queja de hambre por falta de alimentos en el hogar.
10. Se compra menos alimentos indispensables para los niños.
11. Algún adulto se acuesta con hambre porque no alcanza el dinero para comida.
12. Algún niño se acuesta con hambre porque no alcanza el dinero para comida.

3.10. Organismos implicados en la Seguridad Alimentaria y Nutricional

Como respuesta a esta necesidad de unificar criterios y armonizar las diferentes normativas existentes respecto a las diferentes normas ya existentes que regulaban aspectos relativos a la inocuidad y calidad alimentaria, se crearon los siguientes organismos internacionales (G.C., 2020):

- **Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).** Conferencia de Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura, celebrada en Virginia en 1943 por representantes de los gobiernos de 44 países, en la que se comprometen a fundar una organización permanente dedicada a la alimentación y la agricultura.
- **Organización Mundial de la Salud (OMS).** Fue creada el 7 de abril de 1948 por la Conferencia Internacional de Sanidad, convocada por la ONU.
- **Comisión del Codex Alimentarius (CCA).** Creada en 1963 por la FAO.
- **OMS, dentro del programa conjunto FAO/OMS de Normas alimentarias.** Este programa tiene por objeto proteger la salud de los consumidores, garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos y promover la coordinación del conjunto de trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por organizaciones gubernamentales e internacionales.
- **Organización mundial del comercio (OMC).** Nació en 1995 y es la sucesora del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT), establecido tras la segunda guerra mundial.

3.11. La Covid -19 y la Seguridad Alimentaria y Nutricional

El 11 de marzo del 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS) anunció que la enfermedad conocida como coronavirus de 2019 (COVID-19) reunía las condiciones para alcanzar el estatus de pandemia; sin embargo, en ese tiempo, la población mundial estaba muy distante de percibir la gravedad de esa palabra que se tradujo rápidamente en una terrible crisis sanitaria, causante del colapso de las redes de atención de salud, el fallecimiento masivo de personal médico de primera línea y un aumento en la tasa de mortalidad de la población difícil de controlar (OMS, 2020).

Igualmente, se incrementó una crisis económica por la mayor caída del producto interno bruto (PIB Mundial), desempleo en aumento a 2.5 puntos porcentuales y un incremento en la pobreza de América Latina y el Caribe que afectaría a 45 millones de personas. ocasionando un natural detrimento en las condiciones de vida de los individuos, afectando principalmente la seguridad alimentaria mundial (Veintimilla, Noles, & Frías, 2022).

La pandemia Covid-19 se ha configurado como el mayor evento de salud pública cuyos efectos han trascendido a los sectores social y económico, llevando a 100 (88-115) millones de personas a condiciones de pobreza, y profundizando el impacto en la población ya considerada vulnerable, revirtiendo los avances previos en materia de progreso económico del actual siglo. Gran parte de esas repercusiones se relacionan a la importante transformación en las costumbres e interacciones de la sociedad a consecuencia de esta crisis sanitaria, que a su vez modificaron la dinámica económica en pequeña y gran escala.

Esta enfermedad ha alcanzado el empleo, ingreso y estabilidad de los trabajadores; forjando un deterioro del capital humano, desfavoreciendo en especial a las mujeres, que serán más pobres que los hombres para 2030. El objetivo de reducir la tasa absoluta mundial de pobreza por debajo del 3 % para el año 2030, adoptado por las Naciones en la firma de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (PNUD, 2021), se hará inalcanzable si no se adoptan medidas políticas rápidas, significativas y sustanciales (Viteri, Bermúdez, & Vidal, 2021).

3.12. Panorama mundial de la Seguridad Alimentaria y Nutricional

Aunque se suele pensar que las muertes por hambre ocurren en general en tiempos de hambruna y conflicto, la realidad es que solo el 10% de esas muertes son el resultado de conflictos armados, catástrofes naturales o condiciones climáticas excepcionales; el otro 90% son víctimas de la falta de acceso a una alimentación adecuada en forma crónica y en el largo plazo. En el mundo, la lucha contra el hambre y la desnutrición es más que una obligación moral o una opción política; en muchos países es una obligación de derechos humanos jurídicamente obligatoria (ACNUDH, 2022).

Según Orizaola (2023), el PMA ha establecido que se está ante una "inseguridad alimentaria aguda". Para principios del 2023, 50 millones de personas están en riesgo de morir de hambre. Organismos de la ONU han solicitado una acción urgente para proteger a los millones de niños desnutridos en los países más afectados por la crisis alimentaria que son: Afganistán, Burkina Faso, Chad, Etiopía, Haití, Kenia, Madagascar, Malí, Níger, Nigeria, República Democrática del Congo, Somalia, Sudán del Sur, Sudán y Yemén.

El Informe mundial sobre crisis alimentarias (GRFC, 2023), estima que más de un cuarto de billón de personas padecían inseguridad alimentaria aguda y requerían asistencia alimentaria urgente en 58 países con crisis alimentaria en 2022. Todo ello son el resultado de impulsores interconectados que se refuerzan mutuamente:

- Conflicto e inseguridad (Afectando a 19 países, donde 117,1 millones de personas estaban en crisis),
- Fenómenos meteorológicos extremos (Afectando a 12 países donde 56,8 millones de personas estaban en crisis: destaca la sequía sostenida en el Cuerno de África, devastadoras inundaciones en Pakistán y zonas tropicales tormentas, ciclones y sequías en el sur de África)
- Crisis económicas (incluido el impacto socioeconómico del COVID-19 y las repercusiones de la guerra en Ucrania se convirtió en el principal impulsor en 27 países con 83,9 millones de personas en crisis).

	2018	2019	2020	2021	2022
 Conflicto e inseguridad	73.9M 21 países	77.1M 22 países	99.1M 23 países	139.1M 24 países	117.1M 19 países
 Choques económicos	10.2M 6 países	24.0M 8 países	40.5M 17 países	30.2M 21 países	83.9M 27 países
 Fenómenos meteorológicos	28.8M 26 países	33.8M 25 países	15.7M 15 países	23.5M 8 países	56.8M 12 países

Figura 1.3: Número de personas en crisis alimentaria o superior por impulsor principal. (FSIN, 2023).

El Informe Mundial de la Crisis Alimentaria (GRFC, por sus siglas en inglés), analiza un total de 58 países/territorios (Ver **Anexo 3: Número de personas en crisis o peor (IPS/CH Fase 3 o superior) o equivalente en 58 países/territorios en 2022.**) de los cuales 42 han sido clasificados con una gran crisis alimentaria. Hasta el 2022, 143.7 millones de personas en todo el mundo muestran crisis alimentaria; 35.0 millones se sitúan en emergencia y un 0.4 millones de personas en catástrofe.

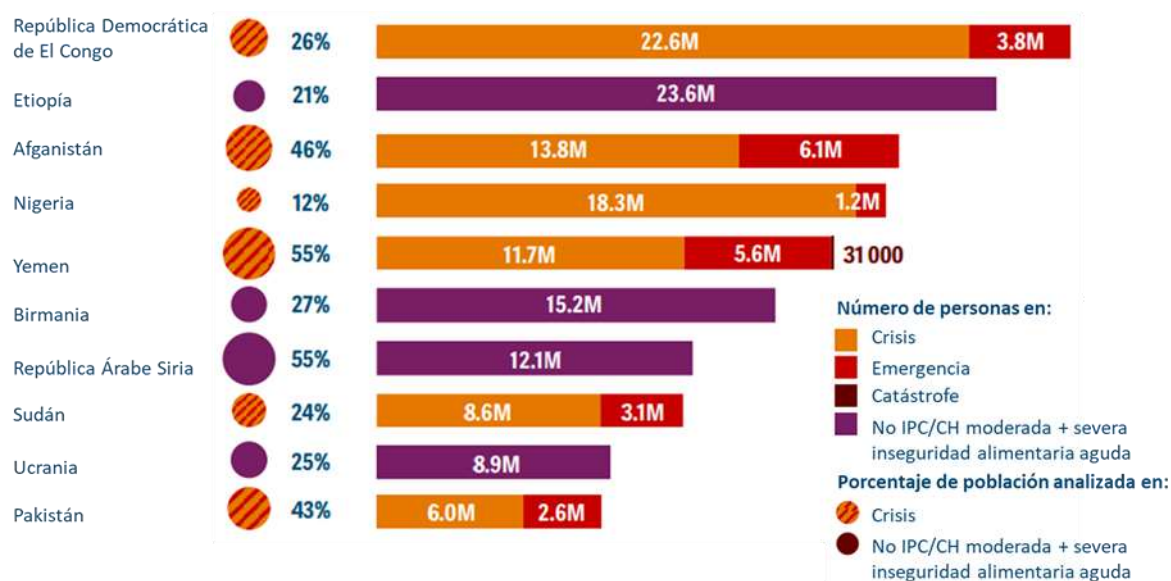


Figura 1.4: Países/Territorios con el mayor número de personas en crisis, o superior o equivalente en el 2022 y la proporción de población estudiadas en estas fases. (FSIN, 2023).

3.13. Seguridad alimentaria y nutricional en Honduras

A mediados del 2022, alrededor de 2.6 millones de hondureños, equivalentes al 28% de la poblacion, se encontraban en emergencia de inseguridad alimentaria aguda; agravandose su situacion en los ultimos meses por la falta de empleo formal, el agotamiento de las reservas alimentarias, el alza de los precios de alimentos y la crisis de la cadena de suministros a nivel internacional, según analisis elaborado por la Coordinacion de la Unidad Tecnica de Seguridad Alimentaria y Nutricional (UTSAN) en Honduras (Romero , 2022).

La mayor severidad de inseguridad alimentaria aguda, en condiciones de crisis o emergencia esta en Gracias a Dios, La Paz, Lempira, Santa Bárbara e Intibucá, conforme al analisis realizado en los 18 departamentos con una poblacion estimada de 9.6 millones de habitantes; según las proyecciones del INE (2022). A este escenario se suma el reciente paso por el huracan Julia en el que Honduras, según el conteo de la Sevretaria de Agricultura y Ganaderia (SAG), las perdidas en el agro se cuantificaron en 1.800 millones de lempiras (US\$73.2 millones) siendo los sectores de banano, palma aceitera, arroz, maiz, plátano, caña de azucar, café, apicultura y ganadería los mas afectados (Romero , 2022).



Figura 1.5: Número de personas por fase de inseguridad alimentaria aguda en Honduras; 2016 - 2023. (FSIN, 2023).

3.14. Desarrollo Económico Local

El desarrollo económico local puede tener una gran influencia en la seguridad alimentaria y nutricional de una comunidad. Cuando una región experimenta un crecimiento económico, es posible que se produzca un aumento en la disponibilidad de alimentos y en la capacidad de las personas para acceder a ellos. Además, el aumento de los ingresos puede permitir a las personas comprar alimentos más nutritivos y variados.

Por otro lado, la falta de desarrollo económico puede llevar a una mayor inseguridad alimentaria y nutricional. Las comunidades que experimentan la pobreza y la exclusión social pueden tener dificultades para acceder a alimentos nutritivos y asequibles. En estas situaciones, las personas pueden verse obligadas a depender de alimentos poco saludables y de bajo costo, lo que puede contribuir a problemas de malnutrición y a enfermedades relacionadas con la dieta.

Para abordar la seguridad alimentaria y nutricional en el contexto del desarrollo económico local, es importante implementar políticas y programas que fomenten el crecimiento económico y la equidad social, al mismo tiempo que garantizan el acceso a alimentos nutritivos y seguros. Esto incluye apoyar la agricultura local sostenible, promover la educación nutricional y mejorar el acceso a los servicios de atención médica y de bienestar social.

VI. MATERIALES Y MÉTODOS

4.1. Descripción del lugar

El estudio se realizó en el casco urbano de Catacamas, Olancho; según datos de la Asociación de Salud Municipal de Catacamas ASAMUC (2023) existe un total de 10103 casas de habitación correspondientes a 26 barrios y 45 colonias. El municipio de Catacamas cuenta con una extensión territorial de 7,173 km²; colinda al norte, con los municipios de Gualaco, San Esteban y Dulce Nombre de Culmí, al sur, con municipios de Patuca y Trojes (El Paraíso), al este, con Dulce Nombre de Culmí y la República de Nicaragua y al oeste, con los municipios de Santa María del Real, San Francisco de Becerra y Juticalpa.



Figura 1.6: Mapa de barrios de Catacamas.
(Catastro Municipal Catacamas, 2023).

4.2. Material y equipo

Los materiales y equipos que se utilizaron son las siguientes: papel bond, lápiz tinta, libreta, computadora, impresora, memoria portátil USB, cámara digital, fotocopidora, scanner, retroproyector, GPS, vehículo.

4.3. Metodología

El método con que se realizó el diagnóstico es el participativo, en donde todos los elementos que intervienen en la seguridad alimentaria y nutricional (productores, vendedores y consumidores), perfilan como los participantes clave en el desarrollo del proceso investigativo. También, es de carácter exploratorio debido a que no existe información histórica recabada sobre el tema en estudio.

Es de tipo descriptivo, ya que los resultados obtenidos no fueron manipulados por el investigador y solamente se describen las características y comportamiento de las variables. No experimental, puesto que se trabajó sobre realidades vivenciales del objeto de estudio y transversal, porque el levantamiento de datos se realizó en un solo momento y con un enfoque cuantitativo debido a que los datos podrán ser medidos.

La técnica de investigación fue la encuesta; respaldado por un cuestionario previamente diseñado, mismo que permite obtener datos de forma rápida y eficaz (Ver **Anexo 6**).

4.4. Descripción de las herramientas de recolección de datos

Para el desarrollo de la investigación, fue necesario el levantamiento de datos a diferentes estratos, los cuales fueron encuestados mediante la aplicación de la fórmula para muestras finitas planteada por Morales (2012), misma que se describe a continuación:

Donde:

N: Tamaño de la población.

n: Tamaño de la muestra cuando se conoce el tamaño de la población.

Z: Nivel de confianza = 1.96 (Para un 95%).

e: Error muestral = 0.05.

p: Probabilidad de éxito = 0.50.

q: Probabilidad de fracaso = 0.50.

Formula (Población finita):

$$n = \frac{N}{1 + \frac{e^2(N-1)}{z^2pq}}$$

A fin de dar cumplimiento a los objetivos de investigación se desarrollaron las siguientes herramientas de investigación:

Cálculo de la muestra para hogares catacamences

Con el fin de analizar el consumo en los hogares catacamences y dar cumplimiento al segundo objetivo de investigación.

$$n = \frac{11001}{1 + \frac{0.05^2(11001-1)}{1.96^2(0.25)}} = \frac{11001}{29.6339025406} = 371 \text{ Encuestas}$$

La muestra representativa del total de viviendas que se tomaron en cuenta es de **371 encuestas**; mismas que se distribuyen como se establece en el **Anexo 5**.

4.5. Variables a evaluar

Para que el estudio cumpla con los objetivos previstos, se tomó en cuenta las siguientes variables:

- a) **Disponibilidad:** Suministro adecuado de alimentos a escala nacional, regional o local.
- b) **Acceso:** Acceso, de forma oportuna y permanente, a los alimentos que se necesitan, en calidad y cantidad para su adecuado consumo y utilización biológica.
- c) **Consumo:** Las exigencias alimentarias en los hogares deben responder a las necesidades nutricionales, a la diversidad, la cultura y las preferencias alimentarias.
- d) **Perfil socioeconómico:** Conjunto de todos los factores sociales, educativos y económicos de una población.
- e) **Salud nutricional:** Condición física que presenta una persona, como resultado del balance entre sus necesidades alimentarias y la ingesta de energía y nutrientes.

4.6. Disponibilidad a productos agropecuarios

Por medio de la encuesta, se dio a conocer la cantidad de productos agroalimentarios que están disponibles para la población catacamence, para su consumo y seguridad alimentaria.

4.7. Acceso a productos agropecuarios

La encuesta permitió igualmente, conocer el acceso a alimentos saludables en cantidad, calidad y precio por parte de los hogares catacamences.

4.8. Consumo de productos agropecuarios

Por medio de la encuesta se conoció si la dieta alimenticia que llevan los hogares catacamences son saludables.

4.9. Perfil socioeconómico de los consumidores de productos agropecuarios

Se estructuró un perfil socioeconómico de la población encuestada tomando en consideración elementos de carácter social, educativo y económico que una persona/familia tiene en Catacamas.

4.10. Análisis beneficio costo

Relación que existe entre el costo de los productos que se consume en el hogar y los beneficios nutricionales que se adquieren.

4.11. Trabajo de campo

El trabajo de campo se llevó a cabo en el casco urbano de la ciudad de Catacamas analizando los elementos previstos para ser sujetos a la investigación.

4.12. Análisis de datos

La información recolectada fue procesada por medio del programa estadísticos: Excel, posteriormente se realizó el respectivo análisis y descripción a los datos obtenidos del programa, para cada una de las variables.

investigación de práctica profesional supervisada (PPS) como requisito previo a la obtención del título en grado de Licenciatura de Administración de Empresas Agropecuaria.

RESULTADOS Y DISCUSIONES

Ciudad de Catacamas

Al realizar la aplicación de las encuestas en la ciudad de Catacamas, departamento de Olancho, se obtuvieron los siguientes datos:

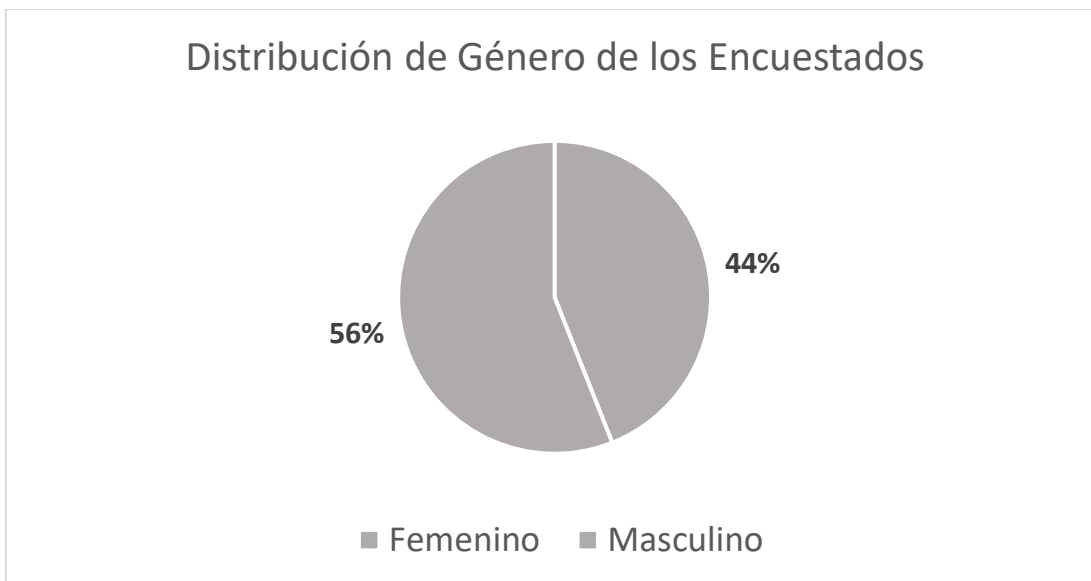


Figura 7.7: Distribución de género de los encuestados.

Fuente: elaboración propia, programa estadístico de Excel, encuesta realizada en la ciudad de Catacamas.

A través de los datos recopilados de la encuesta aplicada se obtuvo la siguiente información; donde el 56% son del género femenino y el 44% son masculino.

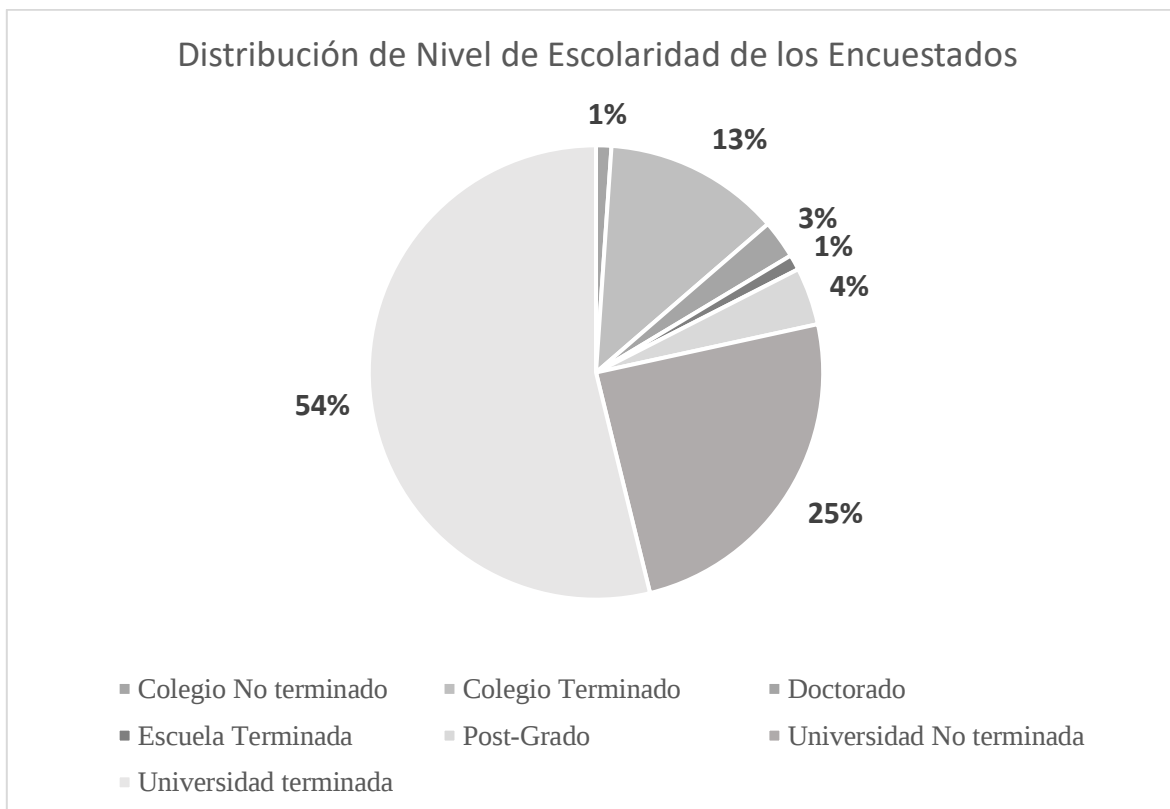


Figura 8.8: Distribución de Nivel de Escolaridad de los Encuestados.

Fuente: elaboración propia, programa estadístico de Excel, encuesta realizada en la ciudad de Catacamas.

Según información recopilada en la ciudad de Catacamas se obtuvieron los siguientes datos: el 54% logro terminar la universidad, el 25% aun no completa con sus estudios universitarios, teniendo un 13% que ya culminaron con su colegiatura, con un 4% que lograron terminar su post grado, y un 3% de la población obtuvo su doctorado, y con un porcentaje del 1% que no han terminado su colegiatura y el otro 1% no ha terminado la escuela. La educación es uno de los factores que más influye en el avance, progreso de personas y sociedades. Además de proveer conocimientos, la educación enriquece la cultura, el espíritu, los valores y todo aquello que nos caracteriza como seres humanos.

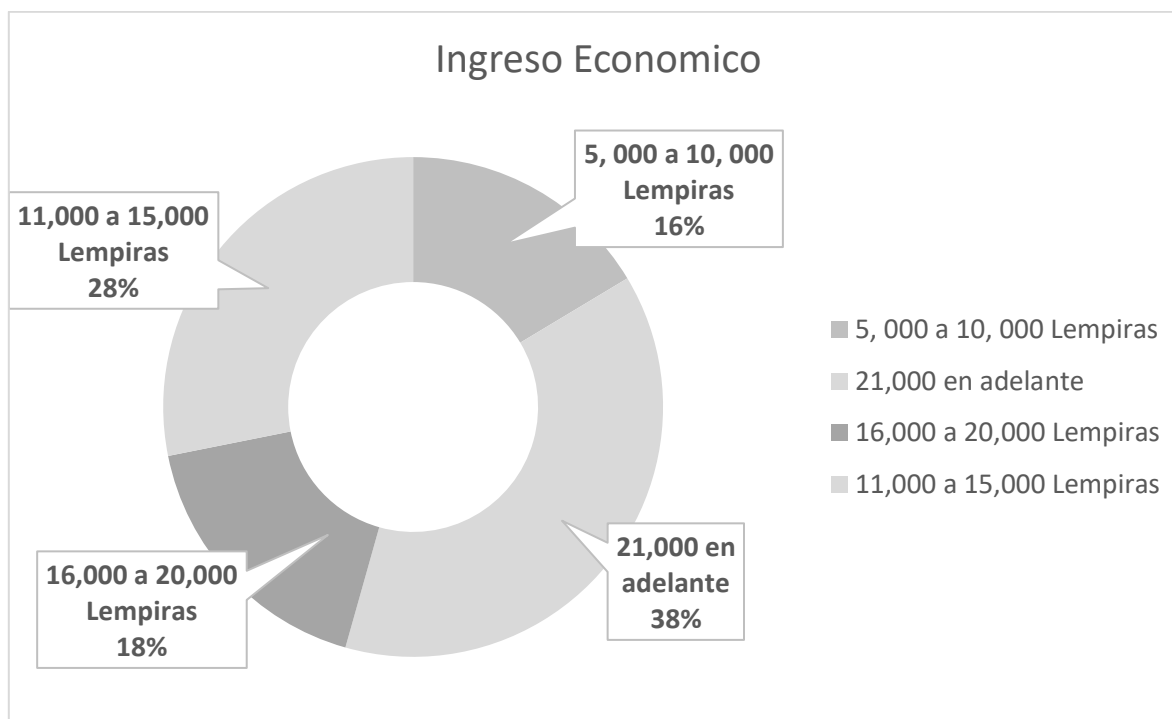


Figura 9.9: Ingreso Económico.

Fuente: elaboración propia, programa estadístico de Excel, encuesta realizada en la ciudad de Catacamas.

En la encuesta aplicada se logró determinar que el 38% de la población de Catacamas obtiene un ingreso mayor a Lps. 21,000.00 en adelante, el 28% tiene como ingreso de Lps. 11,000.00 a 15,000.00, el otro 18% genera un ingreso de Lps. 16,000.00 a 20,000.00 y el resto de la población que es del 16% tiene un ingreso de Lps. 5,000.00 a 10,000.00. El ingreso familiar es una de las medidas económicas más importantes, ya que determina el nivel de vida y el poder adquisitivo de tu familia. En términos simples, se refiere a la cantidad total de ingresos que recibes durante un período determinado

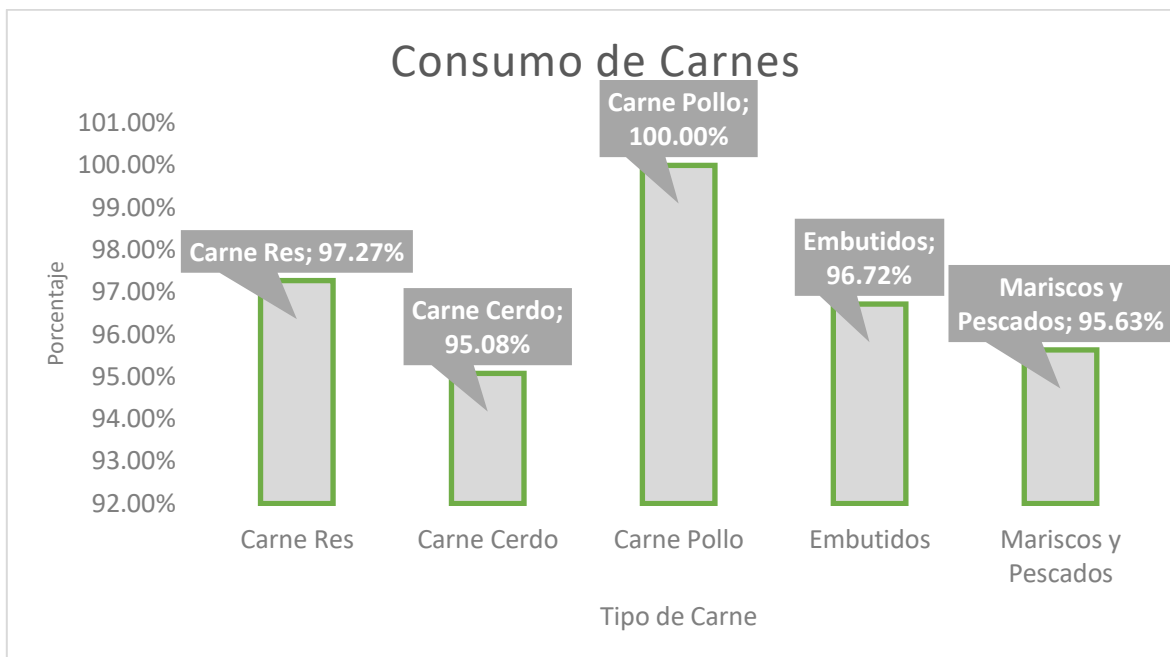


Figura 10.10: Consumo de Carnes.

Fuente: elaboración propia, programa estadístico de Excel, encuesta realizada en la ciudad de Catacamas.

En los resultados recabados en la ciudad de Catacamas el 100% consume carne de pollo, un 97.27% carne de res, un 96.72% embutido, el 95.63% consume mariscos y pescado y el 95.08% carne de cerdo. La carne y sus derivados contienen proteínas de alto valor biológico, esenciales para el crecimiento, mantenimiento y reparación de los tejidos del cuerpo humano, e incluyen todos los aminoácidos esenciales que el cuerpo no puede producir y que son necesarios para su correcto funcionamiento.

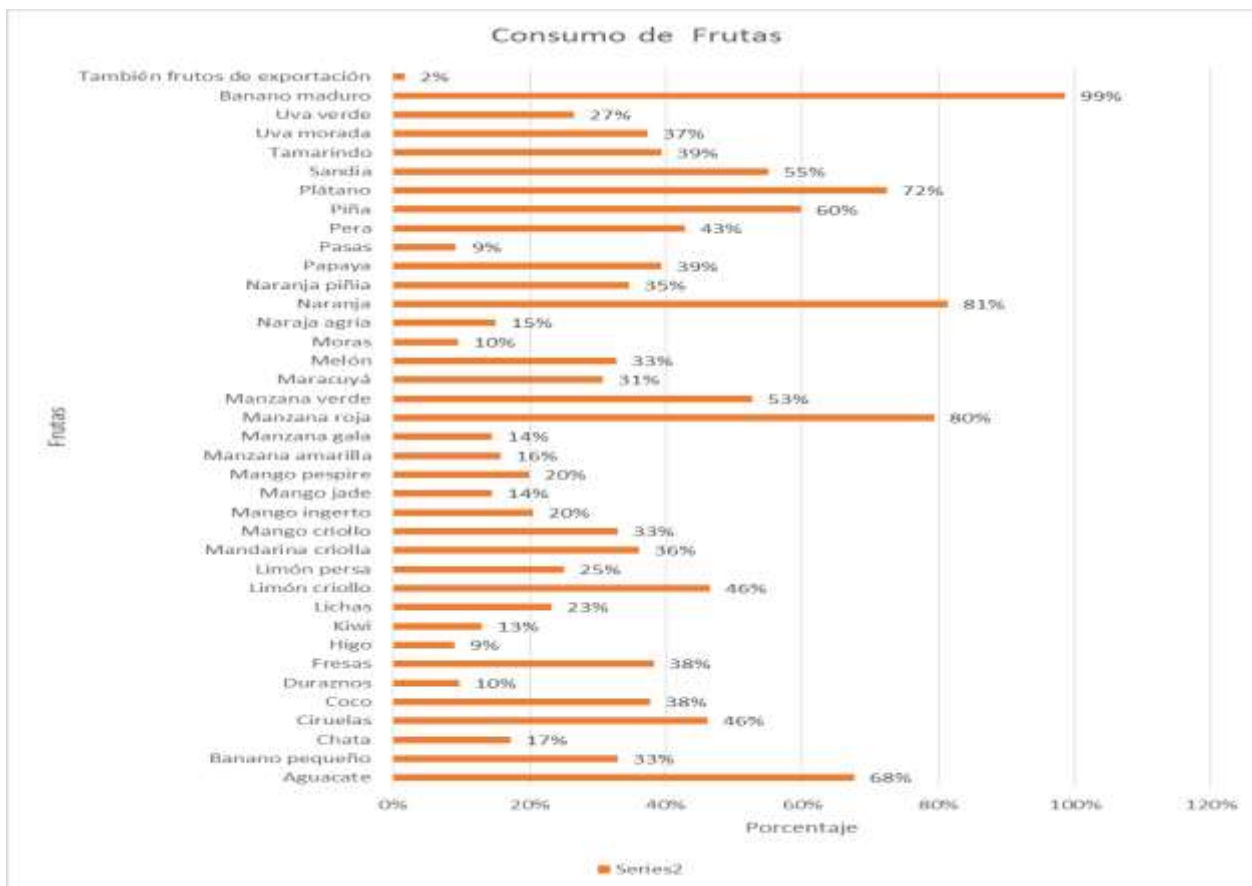


Figura 11.11: Consumo de Frutas.

Fuente: elaboración propia, programa estadístico de Excel, encuesta realizada en la ciudad de Catacamas.

Las frutas más consumidas en la ciudad de Catacamas son el banano con un 99%, seguido por la naranja con un 81%, manzana roja tiene un 80% y las menos consumidas son los higos con el 9% y el durazno con un 10%. El consumo de frutas es parte fundamental de una dieta saludable y balanceada, nos proporciona los nutrientes y la energía que el cuerpo necesita para poder realizar las actividades fisiológicas y metabólicas.

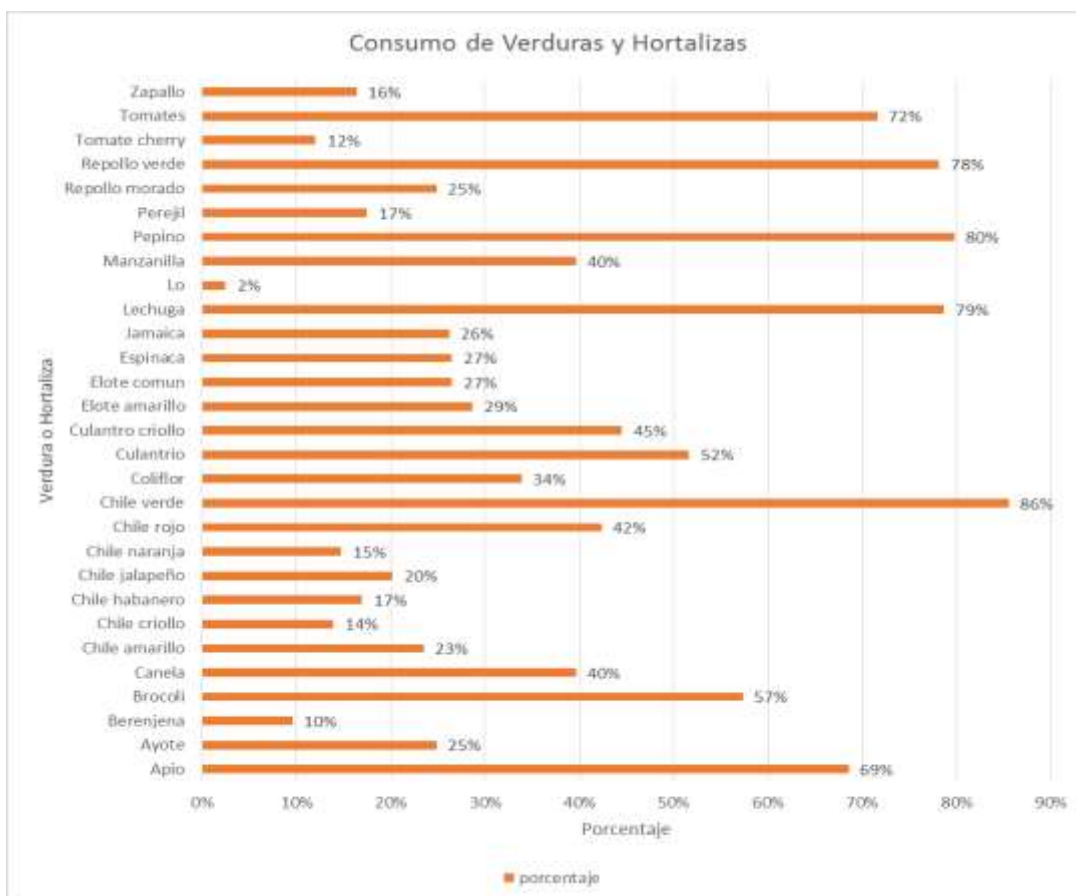


Figura 12.12: Consumo de Verduras y Hortalizas.

Fuente: elaboración propia, programa estadístico de Excel, encuesta realizada en la ciudad de Catacamas.

Según los datos recabados la verdura que más se consumen en Catacamas es el chile verde con un 86%, el pepino con un 80% y el repollo con un 72%, las que menos se consumen son las berenjenas con un 10% y el tomate cherry con un 12%. Las verduras y hortalizas son alimentos bajos en calorías, ricos en agua, fibra, vitaminas y minerales. Su acción antioxidante los hace indispensables en nuestra alimentación.

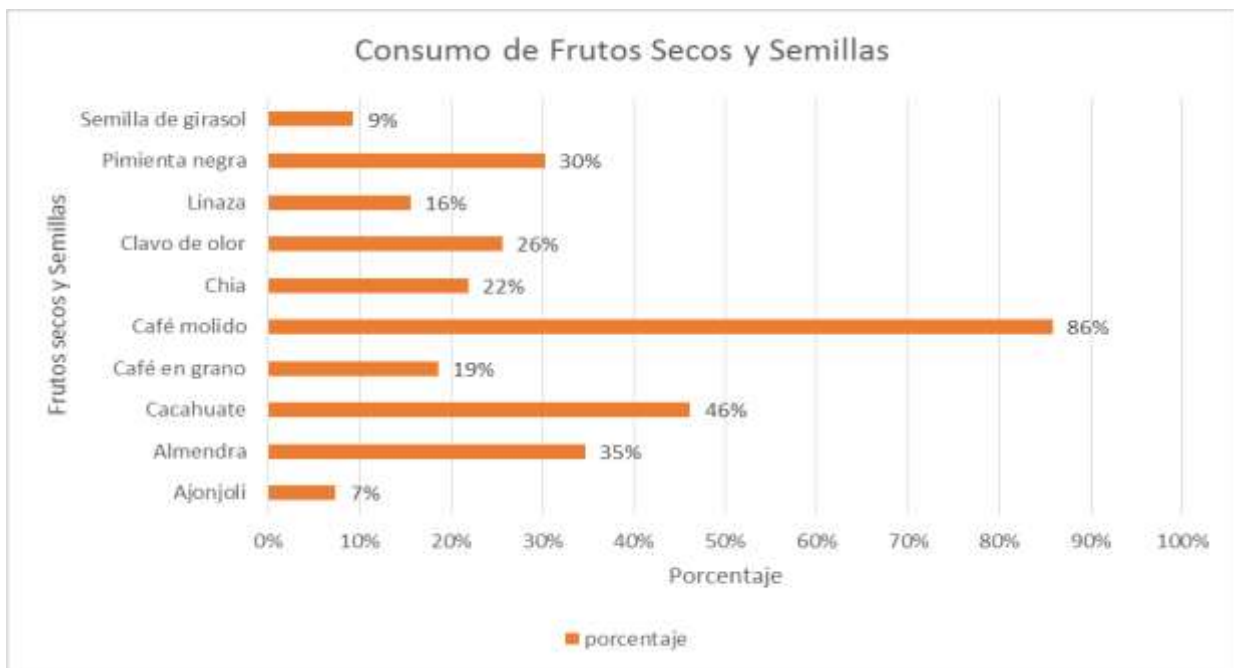


Figura 13.13: Consumo de Frutos Secos y Semillas.

Fuente: elaboración propia, programa estadístico de Excel, encuesta realizada en la ciudad de Catacamas.

En los datos recabados los habitantes de Catacamas indicaron que prefieren el café molido que obtuvo un porcentaje del 86%, el cacahuete con un 46% y los de menos consumo fue el ajonjolí con el 7% y la semilla de girasol con un 9%. Los frutos secos y las semillas contienen muchos nutrientes beneficiosos, tales como grasas cardiosaludables, omega 3, esteroides vegetales, fibra, proteínas vegetales, vitamina E, selenio y calcio. Ayudan a prevenir la inflamación y son ricos en antioxidantes.

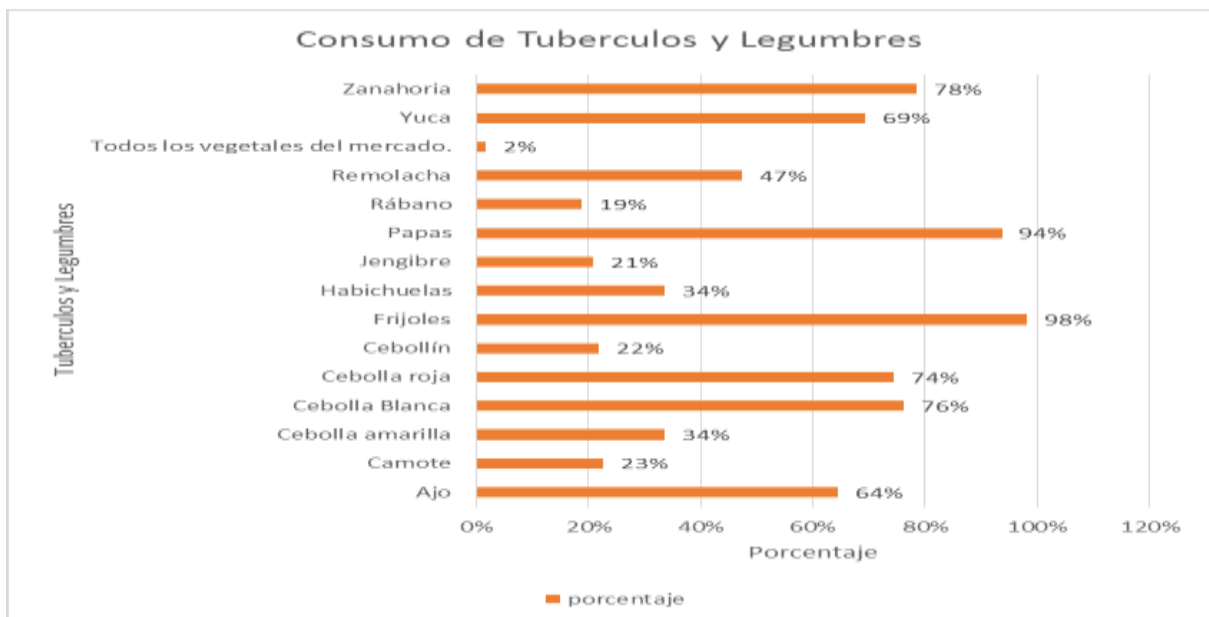


Figura 14.14: Consumo de Tubérculos y Legumbres.

Fuente: elaboración propia, programa estadístico de Excel, encuesta realizada en la ciudad de Catacamas.

En la figura 14 se observa que los legumbre y tubérculos que más se consume son los frijoles con 98%, la papa con un 94%, y un 78% la zanahoria, y las menos consumidas en Catacamas es el rábano con un 19% y el camote con un 23%. los tubérculos son una fuente importante de proteína vegetales, fibra, minerales y vitaminas del grupo B. además, su consumo regular ayuda a reducir los niveles de colesterol, previene la obesidad, la diabetes, la hipertensión y el estreñimiento.



Figura 15.15: Consumo de Salsa, adobo, aceite.

Fuente: elaboración propia, programa estadístico de Excel, encuesta realizada en la ciudad de Catamarca.

El consumo de las salsas, adobo y aceites en los hogares de la ciudad de Catamarca son de uso habitual ya que se utiliza para darle una mejor cocción a los alimentos. Entre ellos destacan el ketchup con un 78%, el aceite vegetal 72%, y un 69% la salsa de ajo y los de pocos consumos son la sal rosada con un 10% y con un 12% el aceite de girasol.

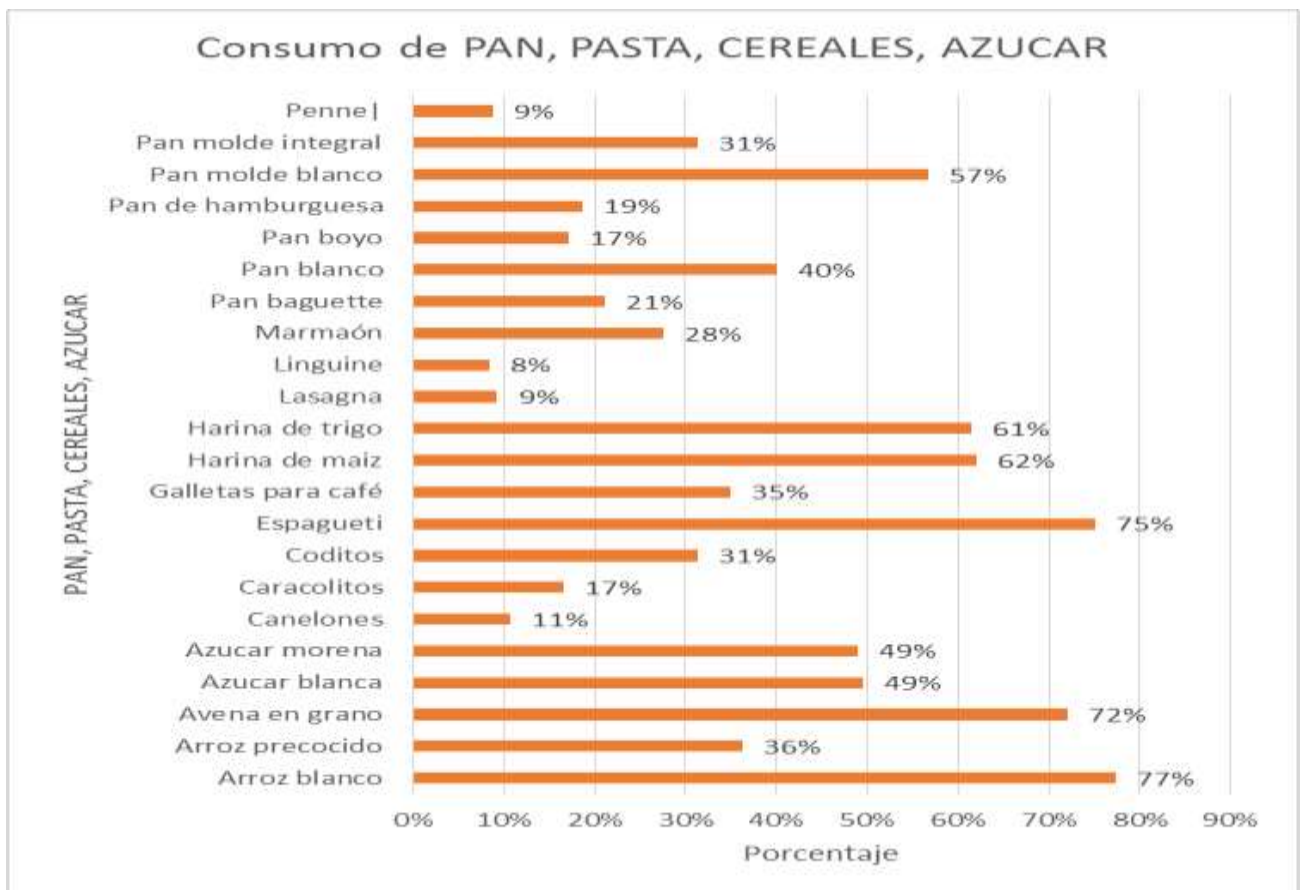


Figura 16.16: Consumo de Pan, Pasta, Cereales, Azúcar.

Fuente: elaboración propia, programa estadístico de Excel, encuesta realizada en la ciudad de Catacamas.

Los productos que más se consume en la comunidad de Catacamas es el arroz blanco con 77%, el espagueti con 75%, siguiendo con la avena en grano con un 72%, entre los menos consumido tenemos con un 8% el linguini y un 9% la lasaña.

CONCLUSIONES

- A través de los resultados obtenidos logramos identificar que la mayoría de la población de la ciudad de Catacamas tiene el acceso y la disponibilidad a los productos agropecuarios.
- Según el análisis obtenido, el consumo de alimentos agropecuarios en los hogares catacamences es alto, pero en poca variedad ya que siguen el mismo esquema alimenticio tradicional de la región.
- Se determinó que la mayoría de la población de la ciudad de Catacamas su perfil socioeconómico con un 38% ingresos mayores a L.21,000.00 y en un rango menor del 16% con ingresos mayores de L.5,000.00 pero menores a L.10,000.00.
- El consumo de los alimentos agropecuarios en los hogares en la ciudad de Catacamas son de muy buena calidad y productos frescos ya que en su mayoría son producidos en los alrededores y en algunos hogares los producen ellos mismos a través de los huertos familiares.

RECOMENDACIONES

- La población de la Catacamas puede optar por probar variedad de productos agropecuarios ya que se cuenta con disponibilidad y acceso dentro de la ciudad.
- Informa al consumidor a través de los medios los beneficios favorables que tiene los productos agropecuarios para así poder tener una variedad en su alimentación diaria y aprovechar al máximo los nutrientes.
- Incentivar a la población a tener buen habito alimenticio ya que se cuenta con productos fresco y de calidad que proporcionaran tener una mejor calidad de vida.

VII. BIBLIOGRAFÍA

- ACNUDH. (2022). Extracto del derecho a la alimentación adecuada. Obtenido de <https://acnudh.org/el-derecho-a-la-alimentacion-adecuada-folleto-informativo-n34/>
- ASAMUC. (2023). Distribución por barrios y colonias de la ciudad de Catacamas (Número de casas). Catacamas: Asociación de Salud Municipal de Catacamas.
- Bernal , J., & Lorenzana, P. (Enero-Junio de 2007). La escala de seguridad alimentaria en Hogares aplicada a adolescentes en Cacarcas: Una medida válida y confiable. *Agroalimentaria*, 13(24), 47-54. Obtenido de <https://www.analesdenutricion.org.ve/publicaciones/32.pdf>
- Catastro Municipal Catacamas. (2023). Mapa de barrios y colonias de Catacamas. Catacamas: Municipalidad de Catacamas.
- COLAPA. (2023). Consejo Latinoamericano de Proteína Animal. Obtenido de <https://www.alimentacionbalanceada.com/que-son-los-alimentos/>
- FAO. (2020). Seguridad Alimentaria. Obtenido de <https://www.fao.org/3/am289s/am289s03.pdf>
- FAO. (2022). Obtenido de <https://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>
- FAO. (2022). El Derecho Humano a la Alimentación. Directrices Voluntarias. Obtenido de <https://www.fao.org/3/a1601s/a1601s.pdf>
- FAO. (2022). Escala de experiencia de inseguridad alimentaria. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Obtenido de <https://www.fao.org/in-action/voices-of-the-hungry/fies/es/>
- FAO. (2023). Derecho a la alimentación adecuada. Derechos Humanos(34). Obtenido de <https://www.ohchr.org/sites/default/files/Documents/Publications/FactSheet34sp.pdf>
- FAO. (2023). Escala de Experiencia de Inseguridad Alimentaria. Obtenido de <https://www.fao.org/in-action/voices-of-the-hungry/background/es/>
- FIRCO. (2018). Seguridad Alimentaria y Nutricional. Fideicomiso de Riesgo Compartido, Ciudad de México. Obtenido de

<https://www.gob.mx/firco/articulos/seguridad-alimentaria-y-nutricional#:~:text=El%20concepto%20de%20Seguridad%20Alimentaria,acceso%2C%20tanto%20econ%C3%B3mico%20como%20f%C3%ADsico.>

- FSIN. (2023). GLOBAL REPORT ON FOOD CRISES 2023 joint analysis for better decisions. ROME: FSIN and Global Network Against Food Crises. Obtenido de <https://www.fsinplatform.org/sites/default/files/resources/files/GRFC2023-hi-res.pdf>
- G.C. (2020). Obtenido de <https://gestion-calidad.com/organismos-implicados-en-la-seguridad-alimentaria>
- IBERDROLA. (2022). Obtenido de <https://www.iberdrola.com/compromiso-social/que-es-seguridad-alimentaria>
- INE. (2022). Proyección poblacional Honduras 2022.
- Martínez , A., & Pedrón, C. (2016). Concepto básicos en alimentación. Madrid, España.: Daniel Consano Molleja. Obtenido de <https://www.seghnp.org/sites/default/files/2017-06/conceptos-alimentacion.pdf>
- Morales, V. P. (2012). Estadística aplicada a las Ciencias Sociales/Tamaño necesario de la muestra: ¿Cuántos sujetos necesitamos? Recuperado el 10 de Abril de 2014, de <http://web.upcomillas.es/personal/peter/investigacion/Tama%F1omuestra.pdf>
- OMS. (2020). La OMS caracteriza a COVID-19 como una pandemia. Ginebra: Organización Mundial para la Salud. Obtenido de <https://www.paho.org/es/noticias/11-3-2020-oms-caracteriza-covid-19-como-pandemia#:~:text=Ginebra%2C%2011%20de%20marzo%20de,puede%20caracterizarse%20como%20una%20pandemia.>
- OMS. (2023). Obtenido de https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10556:2015-glosario&Itemid=0&lang=es#gsc.tab=0
- ONU. (1976). Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. Organización de las Naciones Unidas. Obtenido de <https://www.ohchr.org/es/instruments-mechanisms/instruments/international-covenant-economic-social-and-cultural-rights>
- ONU. (2015). Declaración Universal de Derechos Humanos. Paris, Francia: Aegitas. Obtenido de

https://www.google.hn/books/edition/Declaraci%C3%B3n_Universal_de_Derechos_Human/-TDBAQAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1&printsec=frontcover

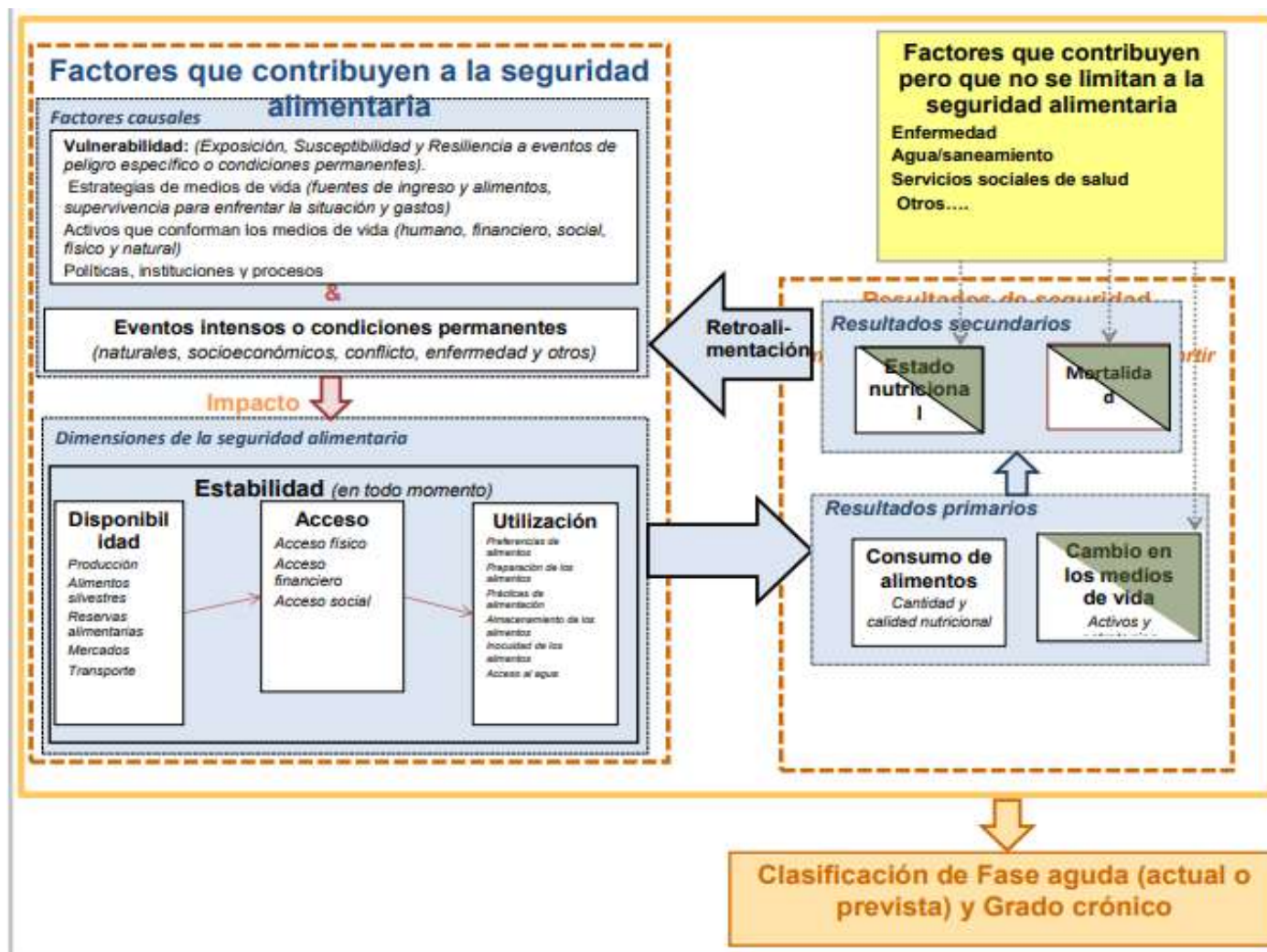
- ONU. (02 de Febrero de 2023). Obtenido de <https://honduras.un.org/es/217522-con-el-33-de-la-poblaci%C3%B3n-hondure%C3%B1a-en-necesidad-humanitaria-el-plan-de-respuesta#:~:text=personas%20m%C3%A1s%20vulnerables-,Con%20el%2033%25%20de%20la%20poblaci%C3%B3n%20hondure%C3%B1a%20en%20necesidad%20humanit>
- ONU. (2023). Panorama de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en América Latina y el Caribe. Organización de las Naciones Unidas. Santiago, Chile;: FAO; IFAD; PAHO; WFP; UNICEF;. Obtenido de <https://www.fao.org/americas/publicaciones-audio-video/panorama-2022/es#:~:text=La%20prevalencia%20de%20la%20inseguridad,de%20un%2040%2C6%25>.
- Orizaola, R. (05 de Febrero de 2023). La ONU alerta de que "el año 2023 será recordado por una hambruna mundial"... mientras 'protege' el planeta y condiciona la ayuda alimentaria a la ideología de género. Hispanidad. Obtenido de https://www.hispanidad.com/sociedad/onu-alerta-ano-2023-sera-recordado-por-hambruna-mundial-mientras-protege-planeta-condiciona-ayuda-alimentaria-ideologia-genero_12040212_102.html#:~:text=%22El%20a%C3%B1o%202023%20ser%C3%A1%20recordado%20por%20una%20hamb
- Palacios, J., & López, C. (1982). Manual del iniciado en el Programa de Educación en Alimentación y Nutrición. Madrid: Programa de Educación en Alimentación y Nutrición (E.D.A.LN.U.). Obtenido de https://www.programaedalnu.es/wp-content/uploads/2018/05/L-0064_M4.pdf
- Rebón, A. (Agosto de 2020). Obtenido de <https://www.estudiahosteleria.com/blog/gastronomia/grupos-de-alimentos>
- Romero , F. (19 de Octubre de 2022). Esto proponen para atender la crisis alimentaria que afecta al 28% de los hondureños. Bloomberg Línea. Obtenido de <https://www.bloomberglinea.com/2022/10/19/esto-proponen-para-atender-la-crisis-alimentaria-que-afecta-al-28-de-los->

hondureños/#:~:text=San%20Pedro%20Sula%20%E2%80%94%20Entre%20junio,y%20desarrollo%20para%20llevar%20una

- SEDEMA. (2023). Obtenido de <http://www.sadsma.cdmx.gob.mx:9000/datos/glosario-definicion/Alimentaci%C3%B3n#:~:text=La%20alimentaci%C3%B3n%20es%2C%20en%20esencia,y%20realizar%20sus%20funciones%20vitales>.
- SICA. (Marzo de 2002). Obtenido de [https://www.sica.int/preguntas/que-es-la-seguridad-alimentaria-y-nutricional-san_1_3032.html#:~:text=Es%20el%20estado%20en%20el,\(Fuente%3A%20INCAP%20FOPS](https://www.sica.int/preguntas/que-es-la-seguridad-alimentaria-y-nutricional-san_1_3032.html#:~:text=Es%20el%20estado%20en%20el,(Fuente%3A%20INCAP%20FOPS).
- SICA. (2002). Sistema de la Integración Centroamericana . Obtenido de <https://www.sica.int/download/?114780>
- Veintimilla, D., Noles, L., & Frías, E. (Mayo de 2022). La pandemia COVID-19: hambre, malnutrición y consecuencias sociales para América Latina y el Caribe. Revista de Nutrición Clínica y Metabolismo. Obtenido de <https://revistanutricionclinicametabolismo.org/index.php/nutricionclinicametabolismo/article/view/374/569>
- Viteri, J., Bermúdez, A., & Vidal, M. (2021). Impacto de la covid-19 en la pobreza mundial. Los Andes, Ecuador: Artígo em Espanhol. Obtenido de <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-1400085>

ANEXOS

Anexo 1: Factores que contribuyen a la Seguridad Alimentaria y Nutricional.



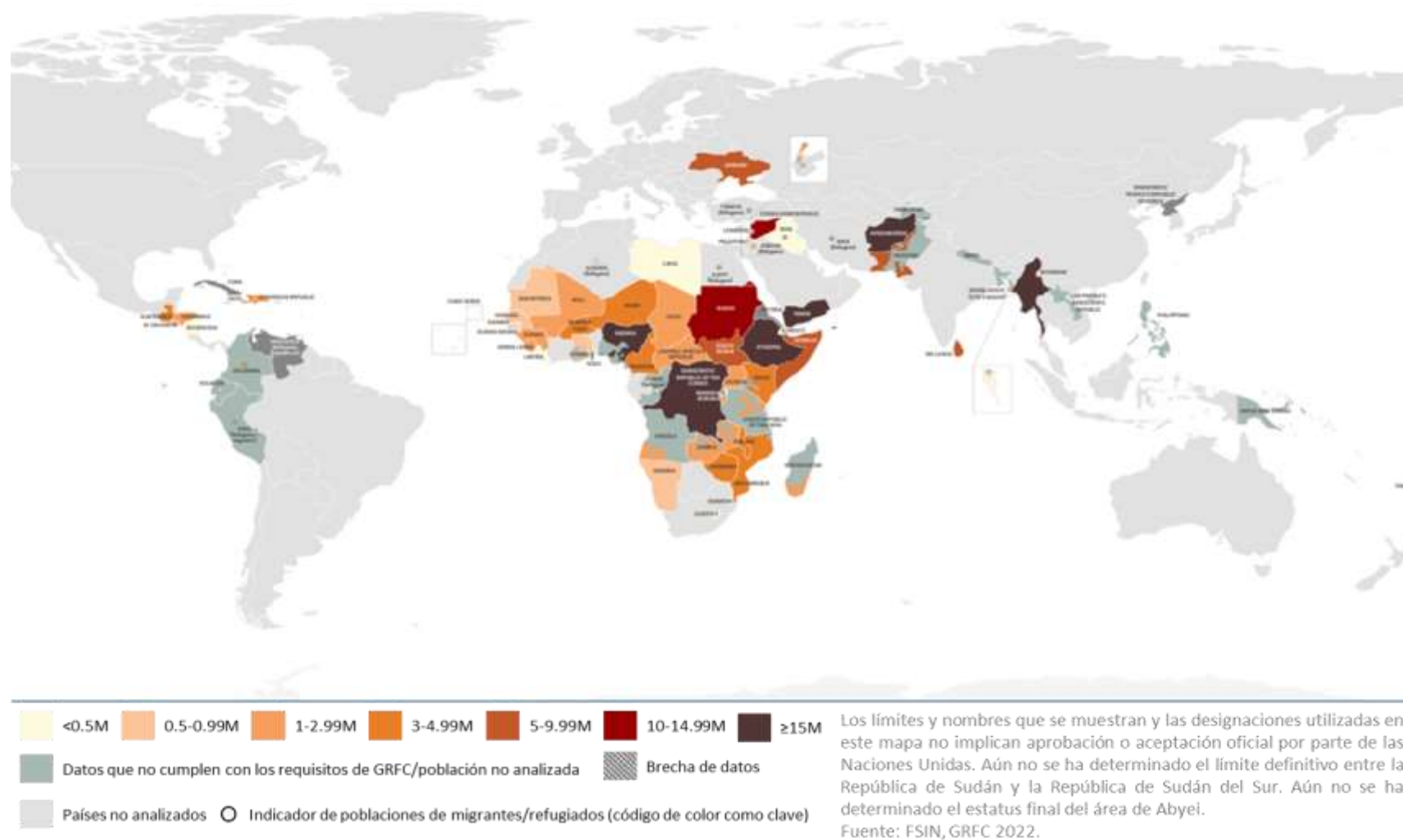
(SICA, 2002).

Anexo 2: Gravedad de la Seguridad Alimentaria en una línea continua según la FIES.

ETAPAS DE LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA SEGUN LA FIES



Anexo 3: Número de personas en crisis o peor (IPS/CH Fase 3 o superior) o equivalente en 58 países/territorios en 2022.



(FSIN, 2023).

Anexo 4: Operacionalización de las variables.

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Indicador	Técnica de investigación
Disponibilidad	Suministro adecuado de alimentos a escala nacional, regional o local	Que en los hogares catacamences exista el suministro de los alimentos necesarios para subsistir	Suministro de alimentos	Encuesta
			Tenencia y uso de la tierra	
			Producción interna	
Acceso	Acceso, de forma oportuna y permanente, a los alimentos que se necesitan, en calidad y cantidad para su adecuado consumo y utilización biológica	Que los hogares catacamences tengan acceso a alimentos saludables en cantidad, calidad y precio.	Infraestructura	
			Poder adquisitivo	
			Nivel educativo	
Consumo	Las exigencias alimentarias en los hogares deben responder a las necesidades nutricionales, a la diversidad, la cultura y las preferencias alimentarias.	Que los alimentos que se consumen en los hogares catacamences sean saludables	Hábitos alimenticios	
			Distribución de alimentos en el hogar	
Perfil socioeconómico	Conjunto de todos los factores sociales, educativos y económicos de una población.	Perfil social, educativo y económico que una persona/familia tiene.	Edad	
			Género	
			Profesión u oficio	
			Ingreso	
			Distribución del ingreso familiar	
Salud nutricional	Condición física que presenta una persona, como resultado del balance entre sus necesidades alimentarias y la ingesta de energía y nutrientes.	Condición física que una persona adquiere por la ingesta de energía y nutrientes provenientes de los alimentos que ingiere.	Estatura	
			Peso	
			Índice de Masa Corporal (IMC)	
Análisis beneficio costo	Evaluar y comparar el costo monetario y el beneficio económico de la alimentación y estimar el valor creado en términos de nutrición mejorada	Relación que existe entre el costo de los productos que se consumen en el hogar y los beneficios nutricionales que se adquieren.	Costo de la canasta básica Hondureña	
			Ingreso familiar total	
			Porcentaje orientado a la alimentación en el hogar	

Anexo 5: Distribución de encuestas en hogares de Catacamas (Barrios y colonias).

Barrios	Número casas	Número de encuestas	Colonias	Número casas	Número de encuestas
El Porvenir	262	9	3 de Mayo	317	11
Los Laureles	115	4	25 de Junio	355	12
El Hatillo	325	11	Carlos Luna	114	4
Las Flores	152	5	Campo Cielo	93	3
Ojo de Agua	424	14	El Toronjal	72	2
Santa Cruz	230	8	La Libertad	264	9
El Colegio	183	6	Cruz Roja	311	10
El Estadio	157	5	Nueva Suyapa	43	1
Los Ejidos	40	1	Sagrado Corazón	32	1
La Trinidad	704	24	La Mansión	93	3
Nueva Esperanza	291	10	Sinaí	61	2
Nueva Victoria	178	6	Donald Howk	148	5
El Campo	234	8	Centro América	163	6
El Llano	96	3	Los Periodistas	28	1
Cabañas	197	7	Lempira	104	4
Buenos Aires	131	4	Los Pinos	234	8
Altos de Jalisco	54	2	Morazán	78	3
De Jesús	233	8	Palmira	109	4
El Centro	137	5	Los Planes	59	2
La Concepción	70	2	Tulio Moya N° 1	117	4
La Cruz	445	15	Tulio Moya N° 2	153	5
La Hoya	174	6	Porfirio Lobo Sosa	237	8
Las Acacias	125	4	Villa Verde	175	6
Piedra Blanca	58	2	Brisas Del Llano	15	1
San Sebastian	518	17	Las Brisas	20	1
La Mora	190	6	Los Maestros	105	4
Sub Total Barrios	5723	193	Nueva Era 1	100	3
			Nueva Era 2	15	1
			Nuevo Esfuerzo	60	2
			San Benito	67	2
			San Isidro	90	3
			San Carlos	294	10
			Las Palmas	26	1
			El Llano N° 2	180	6
			El Llano N° 1	141	5
			Fredy Salgado	111	4
			Humberto Montes	95	3
			La Pista	40	1
			15 de Septiembre	52	2
			Rosales	60	2
			4 de Mayo	181	6
			Monterrey	48	2
			San Pedro	157	5
			Vida Abundante	29	1
			ASECAT y Periodistas	32	1
			Sub Total Colonias	5278	178

N	11001
fx	0.03374513
n	371

Anexo 6: Cuestionario de encuesta - Hogares.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS

Tema: "DIAGNÓSTICO SOCIO ECONÓMICO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA POBLACIÓN DE CATACAMAS, OLANCHO"

CUESTIONARIO

Instrucciones: Favor contestar según lo que se le solicita.

#	Parentesco	Género		Edad	Estatura	Peso	Índice de Masa Corporal (IMC)	Escolaridad	¿Trabaja?		Profesión u oficio	Ingreso	Distribución del gasto en el hogar (%)
		M	F						Si	No			
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													

Ingreso familiar (Total)

Distribución del ingreso familiar	%
Alimentación	
Vestido y calzado	
Gasto de vivienda	
Sanidad	
Transporte	
Comunicaciones	
Ocio, cultura, recreación y vacaciones	
Educación	
Seguros y servicios financieros (Préstamos)	
Otros: Especifique =	
Otros: Especifique =	

Productos que son parte de la canasta básica del hogar

Lácteos	Mantequilla crema	Mantequilla ácida	Queso fresco	Queso seco
	Quesillo	Requesón	Queso mozzarella	Queso parmesano
	Leche entera	Leche descremada	Leche deslactosada	Leche de granja
	Yogurt natural	Yogurt procesado	Queso cheedar	
	Otro (Especifique):			
Carnes	Molida Magra	Molida normal	Molida de cerdo	Solomillo
	Tajo de res	Tajo de cerdo	Bistec de res	Bistec de cerdo
	Bistec en tiras res	Mano de piedra	Para asar res	Para asar cerdo
	Chuleta de res	Chuleta de cerdo	Costilla de res	Costilla de cerdo
	Chuleta ahumada C	Costilla ahumada C	Chuleta ahumada R	Costilla ahumada R
	Hígado de res	Lengua de res	Mondongo	Patatas de cerdo
	Corazón de res	Cola de res	Ubres de res	Criadillas de res
	Pollo entero	Pechua de pollo	Pierna de pollo	Muslo de pollo
	Alas de pollo	Pechuga deshuesada	Patatas de cerdo	Patatas de pollo
	Otro (Especifique):			

/

Productos que son parte de la canasta básica del hogar									
Embutidos	Mortadela	Jamón	Chorizo ahumado	Chorizo olanchano	Chorizo parrillero	Chorizo suelto			
	Jamón de pavo	Bacon	Salami	Copetines	Hotdogs	Salchicha			
	Otro (Especifique):								
Mariscos y pescado	Pescado (Tilapia)	Filete de pescado	Camarones jumbo	Camarones	Caracol	Cangrejo entero			
	Langosta	Langostino	Mejillones	Ostras	Pulpo	Carne de cangrejo			
	Atún en aceite	Atún en agua	Sardinas						
	Otro (Especifique):								
Tubérculos y legumbres	Jengibre	Papas	Camote	Rábano	Ajo	Remolacha			
	Cebolla Blanca	Cebolla roja	Cebolla amarilla	Cebollín	Yuca	Zanahoria			
	Frijoles	Habichuelas							
	Otro (Especifique):								
Frutos secos - Semillas	Cacahuete	Almendra	Pimienta negra	Clavo de olor	Café en grano	Café molido			
	Ajonjolí	Chía	Linaza	Semilla de girasol					
	Otro (Especifique):								
Verduras y hortalizas	Repollo verde	Repollo morado	Lechuga	Lechuga escarola	Lechuga romana	Espinaca			
	Brocoli	Coliflor	Ayote	Elote común	Elote amarillo	Pepino			
	Chile verde	Chile rojo	Chile amarillo	Chile naranja	Chile jalapeño	Chile criollo			
	Chile habanero	Berenjena	Zapallo	Champiñones	Tomates	Tomate cherry			
	Apio	Espárragos	Alcachofas	Perejil	Culantro criollo	Culantrio			
	Menta	Albahaca	Hierbabuena	Jamaica	Manzanilla	Canela			
	Otro (Especifique):								
Frutas	Banano maduro	Banano verde	Banano pequeño	Plátano	Chata	Aguacate			
	Manzana roja	Manzana verde	Manzana amarilla	Manzana gala	Uva morada	Uva verde			
	Mango criollo	Mango pespere	Mango jade	Mango ingerto	Sandía	Melón			
	Naranja piña	Naranja	Naranja agria	Toronja	Limón criollo	Limón persa			
	Mandarina criolla	Mandarina importada	Piña	Cerezas	Frambuesas	Moras			
	Mamones	Caña	Coco	Arándanos	Fresas	Duraznos			
	Pera	Ciruelas	Ciruela pasa	Pasas	Kiwi	Papaya			
	Tamarindo	Lichas	Maracuyá	Higo					
	Otro (Especifique):								
Pan, pasta, cereales, azucar	Avena en grano	Avena en polvo	Arroz blanco	Arroz precocido	Arroz integral	Miel			
	Harina de maíz	Harina de trigo	Azucar morena	Azucar blanca					
	Espagueti	Tallarines	Fettuccine	Linguine	Coditos	Macarrones			
	Penne	Marmaón	Caracolutos	Lasagna	Canelones				
	Pan molde blanco	Pan molde integral	Pan blanco	Pan baguette	Pan hamburguesa	Semitas			
	Pan boyo	Galletas para café							
	Otro (Especifique):								
Salsas, adobos, aceites	Sal gruesa	Sal cristalizada	Sal rosada	Cominos	Paprika	Vinagre blanco			
	Sal de ajo	Salsa de ajo	Sal de cebolla	Achiote	Vinagre de manzana	Vinagre Amarillo			
	Canela en polvo	Cubitos	Sazonador completo	Salsa Lizano	Salsa Perring	Salsa Soya			
	Sofrito	Salsa ácida	Mayonesa	Mayonesa light	Mostaza	Salsa Alfredo			
	Ketchup	Salsa italiana	Salga rach	Salsa César	Salsa teriyaki	Vinagreta			
	Aceite vegetal	Aceite de oliva	Aceite de canola	Aceite de girasol	Manteca	Margarina			
	Otro (Especifique):								

APROVECHAMIENTO DE LA TIERRA Y/O ESPACIOS FÍSICOS																
#	Producto agroalimentario que produce	¿Dónde?		Área	Mano de obra				Distribución Autoconsumo (%)	Distribución porcentual para la venta						
		Propiedad	Casa		Familiar	#	Contratados	#		(%)	Cliente			Precio de venta actual	Unidad de medida	
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
13																
14																
15																
16																
17																
18																
19																
20																

ESCALA FIES					ESCALA SAH				
#	Durante los últimos 12 meses, ha habido algún momento en que, por falta de dinero u otros recursos:	Si	No		#	En los últimos 12 meses se han vivido las siguientes situaciones en el hogar	Si	No	
1	Se haya preocupado por no tener suficientes alimentos para comer				1	Falta de dinero en el hogar para comprar alimentos			
2	No haya podido comer alimentos sanos o nutritivos				2	Algún miembro del hogar come menos de los que desea			
3	Haya comido poca variedad de alimentos				3	Disminuye el número de comidas usuales de un adulto			
4	Haya tenido que saltarse una comida				4	Disminuye el número de comidas usuales de un niño			
5	Haya comido menos de lo que pensaba que debía comer				5	Algún adulto come menos en la comida principal porque no alcanza			
6	Su hogar se haya quedado sin alimentos				6	Algún niño come menos en la comida principal porque no alcanza			
7	Haya sentido hambre, pero no comió				7	Algún adulto se queja de hambre por falta de alimentos			
8	Haya dejado de comer durante todo un día.				8	Algún niño se queja de hambre por falta de alimentos			
¡¡Muchas gracias!!					9	Se compra menos comida indispensable para los niños porque no			
					10	Algún adulto se acuesta con hambre porque no alcanza la comida			
					11	Algún niño se acuesta con hambre porque no alcanza la comida			