

ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

“ANÁLISIS DE LA PROPUESTA SOBRE UNA IMPLEMENTACIÓN DEL IMPUESTO A LA COMIDA CHATARRA EN EL ECUADOR, Y SU INFLUENCIA EN EL PRESUPUESTO GENERAL DEL ESTADO, Y LA SALUD DE LOS ECUATORIANOS”.

TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL GRADO DE MAGÍSTER EN GERENCIA EMPRESARIAL

CYNTHIA ELIZABETH ORDÓÑEZ SALAZAR
cynthia_liz05@hotmail.com

KAROL LILIANA ORDÓÑEZ SALAZAR
karito4ever@hotmail.com

Director: ING. EFRÉN GALÁRRAGA
efrengal@hotmail.com

Año 2016

DECLARACIÓN

Nosotras, Cynthia Elizabeth Ordóñez Salazar y Karol Liliana Ordóñez Salazar, declaramos que el trabajo aquí descrito es de nuestra autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que hemos consultado las referencias que se incluyen en este documento.

La Escuela Politécnica Nacional (EPN) puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normativa institucional vigente.

CYNTHIA ORDÓÑEZ S

KAROL ORDÓÑEZ S.

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo fue desarrollado por las Srtas., Cynthia Elizabeth Ordóñez Salazar y Karol Liliana Ordóñez Salazar, bajo mi supervisión.

ING. EFRÉN GALÁRRAGA
DIRECTOR

AGRADECIMIENTO

Primero queremos agradecer a Dios por darnos la oportunidad de disfrutar la vida y poder culminar con éxito un paso más en nuestra etapa profesional.

A nuestros padres por inculcarnos buenos valores y fortalecer nuestra actitud de superación. A nuestro padre, porque gracias a él sabemos que la responsabilidad se la debe vivir como un compromiso de dedicación y esfuerzo. A nuestra madre porque nos ha mostrado que en el camino hacia la meta se necesita de la dulce fortaleza para aceptar las derrotas y del sutil coraje para derribar miedos, a nuestra familia por siempre ha estado presente apoyándonos para poder culminar con éxito este logro.

A la Escuela Politécnica Nacional por abrirnos sus puertas, porque en sus aulas recibimos el conocimiento intelectual y humano de cada uno de sus docentes.

De manera especial nuestro sincero agradecimiento al Ingeniero Efrén Galárraga, quien con su conocimiento nos ha guiado y orientado durante el trayecto de nuestra tesis.

Finalmente agradecemos a todas las personas que de una u otra manera han colaborado con nosotros y han sido parte importante para poder culminar nuestra tesis.

Las autoras.

DEDICATORIA

Nuestra tesis queremos dedicarla primeramente a Dios por bendecirnos con unos padres maravillosos quienes nos dieron el mejor regalo que es la vida y han estado a nuestro lado siempre con un consejo oportuno.

También es meritorio hacer referencia nuestra dedicatoria a la generosa oportunidad que nos han brindado todos los profesores a lo largo de nuestra formación profesional, de recurrir a su capacidad y experiencia científica en un marco de confianza, afecto y amistad, fundamentales para la concreción de este presente logro, y cada una de las personas que han plasmado en nosotras diferentes habilidades y destrezas. Todas han sido importantes para lograr culminar con éxito nuestro postgrado.

Finalmente, queremos dedicar el presente trabajo a la Escuela Politécnica Nacional, por el soporte institucional basado en un nivel de excelencia académica, que sembró en nosotras las bases necesarias para nuestro éxito profesional

Cynthia Ordóñez S.

Karol Ordóñez S.

ÍNDICE DE CONTENIDO

| | |
|---|-----------|
| LISTA DE FIGURAS..... | i |
| LISTA DE TABLAS..... | ii |
| LISTA DE ANEXOS | iii |
| RESUMEN..... | iv |
| ABSTRACT..... | v |
| | |
| 1. INTRODUCCIÓN | 1 |
| 1.1. ANTECEDENTES | 2 |
| 1.2. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN | 7 |
| 1.3. OBJETIVOS | 9 |
| 1.4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA | 10 |
| 1.5. FORMULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA | 12 |
| 1.5.1. Formulación | 12 |
| 1.5.2. Sistematización | 12 |
| 1.6. HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN | 13 |
| | |
| 2. MARCO TEÓRICO | 14 |
| 2.1. FUNDAMENTOS TEÓRICOS | 14 |
| 2.1.1. COMIDA CHATARRA | 14 |
| 2.2. CLASIFICACIÓN DE LA COMIDA CHATARRA..... | 16 |
| 2.3. CONTENIDO DE LA COMIDA CHATARRA..... | 17 |
| 2.3.1. Grasas Trans: | 17 |

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 2.3.2. | Grasas Saturadas | 17 |
| 2.3.3. | Sal: | 18 |
| 2.3.4. | Azúcar:..... | 18 |
| 2.4. | FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CONSUMO DE LA COMIDA CHATARRA 19 | |
| 2.4.1. | ALIMENTACIÓN SALUDABLE | 20 |
| 2.4.2. | Valores calóricos en los alimentos..... | 23 |
| 2.5. | PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE IMPUESTO A LA COMIDA CHATARRA | 24 |
| 2.6. | INCIDENCIA DEL IMPUESTO A LA COMIDA CHATARRA EN EL PRESUPUESTO GENERAL DEL ESTADO | 24 |
| 2.7. | INCIDENCIA DEL IMPUESTO EN LA SALUD..... | 26 |
| 2.8. | ESTUDIO DE LA APLICACIÓN DEL IMPUESTO EN OTROS PAÍSES..... | 27 |
| 2.9. | ASPECTOS LEGALES | 28 |
| 2.9.1. | La Constitución de la República del Ecuador, determina:..... | 28 |
| 2.9.2. | La Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria, menciona:..... | 29 |
| 2.9.3. | Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia. | 30 |
| 3. | METODOLOGÍA..... | 31 |
| 3.1. | TIPO DE ESTUDIO | 31 |
| 3.2. | ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN..... | 32 |
| 3.3. | MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN | 32 |
| 3.4. | POBLACIÓN Y MUESTRA | 33 |
| 3.5. | TAMAÑO DE LA MUESTRA..... | 34 |
| 3.6. | MÉTODO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN | 35 |

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 4. | RESULTADOS Y ANÁLISIS | 36 |
| 4.1. | SECTORES A LOS QUE AFECTARÍA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN IMPUESTO A LA COMIDA CHATARRA EN EL ECUADOR | 36 |
| 4.2. | ESTUDIO DE LA APLICACIÓN DEL IMPUESTO EN OTROS PAÍSES..... | 38 |
| 4.2.1. | Demanda del Consumidor: Cambios en la Renta | 41 |
| 4.2.2. | Demanda del Consumidor: Cambios en precio | 43 |
| 4.3. | PRINCIPALES CAUSAS DE OBESIDAD EN EL ECUADOR Y CÓMO COMBATIRLOS | 45 |
| 4.4. | PROPUESTA PRESENTADA POR EL GOBIERNO SOBRE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN IMPUESTO A LA COMIDA CHATARRA..... | 49 |
| 4.5. | INCIDENCIA DEL IMPUESTO A LA COMIDA CHATARRA EN EL PRESUPUESTO GENERAL DEL ESTADO | 51 |
| 4.5.1. | Principios de los impuestos e incidencia fiscal:..... | 53 |
| 4.6. | EFFECTOS NOCIVOS SOBRE EL CONSUMO DE COMIDA CHATARRA..... | 56 |
| 4.7. | RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS | 58 |
| 4.7.1. | Encuestas realizadas a habitantes con ocupación de 18 años o más de la Provincia de Pichincha. | 59 |
| 5. | CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 71 |
| 5.1. | CONCLUSIONES..... | 71 |
| 5.2. | RECOMENDACIONES | 78 |
| | REFERENCIAS | 80 |
| | ANEXOS | 89 |

LISTA DE FIGURAS

| | |
|--|----|
| Figura 1. Etiquetado de alimentos procesados..... | 5 |
| Figura 2. Ejemplo de un Etiquetado de alimentos..... | 6 |
| Figura 3. Ejemplo de Comida Chatarra: Gaseosa, Papas Fritas, Hamburguesa..... | 15 |
| Figura 4. Gráfico del Contenido de la Comida Chatarra..... | 16 |
| Figura 5. Gráfico de ejemplo de una alimentación saludable..... | 20 |
| Figura 6. Mapa de una alimentación saludable..... | 21 |
| Figura 7. Pirámide Nutricional..... | 22 |
| Figura 8. Calorías de comidas rápidas..... | 23 |
| Figura 9. "El costo de la comida chatarra"..... | 26 |
| Figura 10. Estadística de Población mayor a 18 años de la Provincia de Pichincha..... | 33 |
| Figura 11. Curva de Engel en bienes normales..... | 41 |
| Figura 12. Curva de Engel para bienes inferiores..... | 42 |
| Figura 13. Sobrepeso u obesidad | 47 |
| Figura 14. Encuestados..... | 58 |
| Figura 15. Pregunta 1 de la Encuesta sobre consumo de comida chatarra..... | 59 |
| Figura 16. Pregunta 2 de la Encuesta ¿Qué consume con mayor regularidad?..... | 60 |
| Figura 17. Pregunta 3 de la Encuesta ¿Con qué frecuencia consume comida chatarra?..... | 61 |
| Figura 18. Pregunta 4 de la Encuesta..... | 62 |
| Figura 19. Pregunta 5 de la Encuesta..... | 63 |
| Figura 20. Pregunta 6 de la Encuesta..... | 64 |
| Figura 21. Pregunta 7 de la Encuesta..... | 65 |
| Figura 22. Pregunta 8 de la Encuesta..... | 66 |
| Figura 23. Pregunta 10 de la Encuesta..... | 68 |
| Figura 24. Pregunta 11 de la Encuesta..... | 69 |
| Figura 25. Pregunta 12 de la Encuesta..... | 70 |
| Figura 26. Presupuesto General del Estado Consolidado por Grupo Ingresos (US Dólares) 2015..... | 90 |
| Figura 27. Estructura de Financiamiento del Sistema de Salud..... | 91 |

| | |
|--|----|
| Figura 28. Ejes de acción de la Seguridad Social..... | 91 |
| Figura 29. Tabla Calórica de Alimentos (1 parte)..... | 96 |
| Figura 30. Tabla Calórica de Alimentos (2 parte)..... | 97 |
| Figura 31. Ejecución de Gastos Año 2014..... | 98 |
| Figura 32. Cuadro de Sistema de Salud en el Ecuador..... | 98 |

LISTA DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1. Proforma del Presupuesto General del Estado 2015 | 52 |
| Tabla 2. Indicador relacionado al % de Inflación Acumulada Mensual..... | 52 |
| Tabla 3. Cuenta Ahorro Inversión Financiamiento..... | 55 |
| Tabla 4. Porcentaje de la muestra de encuestados..... | 58 |
| Tabla 5. Porcentaje de encuestados 1era pregunta..... | 59 |
| Tabla 6. Porcentaje de encuestados 2da pregunta..... | 60 |
| Tabla 7. Porcentaje de encuestados 3era pregunta..... | 61 |
| Tabla 8. Porcentaje de encuestados 4ta pregunta..... | 62 |
| Tabla 9. Porcentaje de encuestados 5ta pregunta..... | 63 |
| Tabla 10. Porcentaje de encuestados 6ta pregunta..... | 64 |
| Tabla 11. Porcentaje de encuestados 7ma pregunta..... | 65 |
| Tabla 12. Porcentaje de encuestados 8va pregunta..... | 66 |
| Tabla 13. Porcentaje de encuestados 10ma pregunta..... | 68 |
| Tabla 14. Porcentaje de encuestados 11va pregunta..... | 69 |
| Tabla 15. Porcentaje de encuestados 12va pregunta..... | 70 |
| Tabla 16. Comparación del porcentaje de impuestos a recaudarse en el año 2015..... | 75 |
| Tabla 17. Gestión Presupuesto MSP 2015 (Usd)..... | 75 |
| Tabla 18: Gestión Presupuesto MSP 2015 (Usd) por tipo y grupo de gasto..... | 76 |

LISTA DE ANEXOS

| | |
|--|----|
| ANEXO A. PROFORMA DEL PRESUPUESTO GENERAL DEL ESTADO 2015.... | 90 |
| ANEXO B. ENCUESTA..... | 92 |
| ANEXO C. PLAN DE ACCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD EN LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA. Aprobado por 3.o CONSEJO DIRECTIVO 66 a SESIÓN DEL COMITÉ REGIONAL DE LA OMS PARA LAS AMÉRICAS..... | 95 |
| ANEXO D. TABLA CALÓRICA DE ALIMENTOS..... | 96 |
| ANEXO E. EJECUCIÓN DE GASTOS AÑO 2014..... | 98 |
| ANEXO F. BENEFICIOS DE LA BUENA ALIMENTACIÓN..... | 99 |

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo analizar la propuesta emitida por el gobierno ecuatoriano sobre la implementación de un impuesto a la comida chatarra, para combatir los grados de obesidad y problemas de salud desarrollados por los malos hábitos de alimentación, con este análisis se pretende determinar si este impuesto podría disminuir el consumo de comida chatarra en la población ecuatoriana, o que alternativas tendríamos para combatirlas, además se conocerá si los ingresos que generen este impuesto serían o no significativos para poder cubrir los gastos generados por enfermedades causadas por estos malos hábitos de alimentación. Se obtendrán datos de otros países que han implementado este impuesto, y los resultados que se han obtenido, verificando la factibilidad de este tributo en otras naciones, y la probabilidad de aplicarlo en el Ecuador. Se determinará el verdadero significado de comida chatarra y las causas que conllevan al consumo masivo de estos productos, y los malos hábitos de alimentación, proponiendo alternativas útiles y accesibles que contrarresten el incremento de obesidad, diabetes y problemas cardiovasculares en la población sin afectar su economía, ofreciendo una guía alimenticia basada en una alimentación saludable y hábitos de salud, fomentando la actividad física desde temprana edad hasta adultos mayores.

Palabras clave: Comida chatarra, Impuesto, diabetes, obesidad.

ABSTRACT

This research aims to analyze the proposal issued by the Ecuadorian government on the implementation of a tax on junk food to combat obesity grades and health problems developed by bad eating habits, this analysis aims to determine whether this tax could reduce consumption of junk food in the Ecuadorian population, or alternatives for these diseases would also know whether the tax revenue that would be generated or not significant to cover the costs arising from diseases caused by these bad habits. We obtain data from other countries that have implemented this tax, and the results that have been obtained, verifying the feasibility of this tax in other nations, and the chance to apply in Ecuador. We can determine the true meaning of junk food and the causes that lead to massive consumption of these products, and poor eating habits, offering useful and accessible alternatives to counter the increase in obesity, diabetes and cardiovascular problems in the population without affecting its economy offering a food guide based on healthy eating and health habits, encouraging physical activity from an early age to seniors.

Keywords: Junk food, Tax, diabetes, obesity.

1. INTRODUCCIÓN

El patrón alimenticio ha sufrido varios cambios en su procesamiento al pasar de los años, en el pasado su elaboración predominaba en el hogar y dependía de tecnología relativamente simple con un procesamiento artesanal, actualmente gran parte de estos alimentos son elaborados con tecnología compleja e industrial, gracias al alto consumo por la demanda que existe en la sociedad, generando un alto nivel de producción de los mismos.

La elaboración y procesamiento industrial incrementa el tiempo de vida de los alimentos procesados, así como su empaque, facilitando su manipulación, lo cual genera altos niveles de producción, venta y distribución del mismo. Esto ha llevado al desarrollo de alimentos industrializados con alta densidad energética y bajos niveles nutricionales. Como consecuencia existe una población baja en nutrición y con altos grados de colesterol, diabetes, hipertensión, sobrepeso, enfermedades cardiovasculares, entre otros.

El organismo del ser humano se mantiene gracias al consumo de alimentos y nutrientes que le permiten crear defensas contra las enfermedades, la ausencia de los mismos conlleva a las personas a estar expuestas a contraerlas.

La alimentación del ser humano ha cambiado con el pasar de los años, en la antigüedad la gente prefería alimentarse con alimentos sanos como verduras, proteínas, frutas y carbohidratos cocidos, sin embargo gracias a la tecnología esto ha cambiado de manera drástica, actualmente los alimentos procesados son aquellos que generan más demanda a nivel social.

El nivel cultural de los ecuatorianos se ha enfocado en difundir no solo alimentos ricos en grasa, si no aquellos que contienen más carbohidratos, menos fibra y legumbres; siendo alta la demanda de consumo de estos alimentos.

Gina Tambini, representante de OPS en Ecuador, menciona que la tasa de obesidad en el mundo se ha incrementado, siendo el continente Americano uno de los afectados, donde uno de cada dos adultos tienen sobrepeso y obesidad (Tambini, 2014).

En este contexto, se cree necesario analizar la propuesta generada por el presidente Rafael Correa sobre la Implementación de un Impuesto a la comida chatarra en el Ecuador, su influencia positiva o negativa en la salud de los ecuatorianos y en el Presupuesto General del Estado; con el fin de determinar si esto contribuiría para reducir su consumo (comida chatarra), disminuir los niveles de sobrepeso, obesidad, enfermedades cardiovasculares, hipertensión entre otros; y determinar si sus ingresos permitirían al estado cubrir los gastos que generen la cura para estas enfermedades.

1.1. ANTECEDENTES

Los países con ingresos bajos y medios han tenido una mayor transición en la alimentación, durante los últimos años se ha observado el cambio de hábitos alimenticios en la población, pasando de una dieta rica en fibra, proteínas, frutas y carbohidratos, a una con altos niveles de grasas saturadas, carbohidratos y azúcares. Esto en conjunto con el sedentarismo y malos hábitos de alimentación han ocasionado que el nivel de sobrepeso y obesidad se incremente.

Según datos obtenidos en el INEC para el año 2014, nos revela que países como Hungría, Finlandia, México entre otros han tomado medidas fiscales a fin de contrarrestar el alto consumo de alimentos procesados más conocidos como comida chatarra y bebidas azucaradas.

Hungría gravó un impuesto de 5 ctvs a cada alimento con alto contenido de grasas, sal o azúcar, Finlandia impuso un impuesto de 9 ctvs por cada bebida con gas y chocolates, Francia generó una tasa de 4 ctvs de dólar a cada bebida azucarada o energizante, México creó un impuesto de 8 % a los alimentos de alta densidad calórica (INEC – MSP, 2014).

Gina Tambini, representante de OPS en Ecuador, menciona que la tasa de obesidad en el mundo se ha incrementado, siendo el continente Americano uno de los afectados, donde uno de cada dos adultos tienen sobrepeso y obesidad (Tambini, 2014).

Siendo América uno de los continentes con mayor tasa de obesidad en el mundo, donde uno de cada cinco niños o niñas y adolescentes está siendo afectado, y enfermedades como la diabetes, hipertensión, sobrepeso, enfermedades cerebrovasculares, hipertensas, e isquémicas del corazón en personas adultas se han incrementado, llegando a producir la muerte de 15.393 personas durante el 2013 en nuestro país, mientras que La Diabetes mellitus o tipo 2, cobró la vida de 4695 personas (MSP – INEC, 2014)

La cura para estas enfermedades está representando un alto desembolso económico para el Presupuesto General del Estado, el Ministerio de Salud Pública afirma que el costo para un tratamiento de una diabetes varía entre \$554 y \$23.248 por paciente anualmente, este gasto representa un desembolso de 700 millones de dólares anuales para el Ecuador, mientras que una consulta médica para una persona sana cuesta solo \$11,80 y en caso de incluir exámenes de laboratorio e interpretación de resultados el costo será de \$39,40.

Durante los últimos años el nivel de desnutrición se ha reducido en un 58,8%, mientras que el sobrepeso se ha incrementado en un 104%, esto se ha dado debido a los cambios de hábitos en la alimentación y al alto consumo de productos procesados y comida chatarra.

En la actualidad, se ha incrementado el nivel de obesidad gracias al alto consumo de comida procesada y bebidas azucaradas, principalmente en los países menos desarrollados, donde el acceso a estos productos está al alcance de la mano y sus precios son módicos. A esto se añade el nivel de publicidad de aquellas grandes empresas de comida y bebida chatarra como Coca-Cola, Burger King, KFC, Mc. Donald's, Frito Lays, entre otros, que incrementan la demanda de estos productos, y el sedentarismo dado por el estilo de vida de la familia actual.

Como parte de buscar una solución ante este problema de salud mundial, se ha aprobado el "**PLAN DE ACCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD EN LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA para el período 2014-2019**", en el 53° Consejo Directivo de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), del 29 de septiembre al 03 de octubre de 2014, en Washington; con la aprobación previa del Comité Ejecutivo de la OPS y sus Estados miembros, donde se encuentran recomendaciones para incrementar el valor a la comida chatarra a fin de disminuir su consumo (**ANEXO C**).

En la Carta de Ottawa realizada en la Organización Panamericana de la Salud en 1986, se realiza un compromiso a fin de disminuir el nivel de consumo de los productos nocivos que afecten a la salud, la cual recomienda tomar medidas fiscales para combatirlos. Basándose en esto, el gobierno ecuatoriano busca tomar medidas que permitan combatir la epidemia de las enfermedades crónicas no transmisibles, tomando como iniciativa la propuesta a la implementación de un Impuesto a la comida chatarra.

Actualmente se han implementado políticas para mantener la etiqueta en los productos procesados, que permita identificar los niveles de azúcar, sal, o grasa.



Figura 1. Etiquetado de alimentos procesados

(ANFAB, 2014)

Normativa que debe cumplirse para micro y pequeñas empresas a partir del 29 de noviembre del 2014, según informó la Asociación Nacional de Fabricantes de Alimentos y Bebidas (ANFAB, 2014).



Figura 2. Ejemplo de un Etiquetado de alimentos
(ANFAB, 2014)

El Instituto de Medicina de la Academia Nacional de Ciencias OIM, (2014) recomienda reducir el consumo de alimentos con un alto nivel de grasa saturada, trans y colesterol malo considerado comida chatarra, al igual que bebidas azucaradas que incrementan la sed en las personas que lo consumen, convirtiéndolo en un producto adictivo. Ya que al incrementar el nivel de LDL (colesterol malo) en la sangre, se reduce el HDL (colesterol bueno).

El problema radica principalmente en la cantidad de alimento nocivo que está consumiendo la persona, como lo señala el National Institutes of Health, en un estudio realizado en el 2005, vinculando el consumo de comida rápida con el aumento de peso. Es decir si una persona consume comida chatarra en un nivel moderado y además realiza actividades físicas, no tendrá problemas de salud a futuro.

1.2. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Se desarrolló esta investigación para analizar la propuesta de la implementación de un Impuesto a la Comida chatarra, planteada por el presidente Rafael Correa, como una estrategia para combatir el excesivo consumo de alimentos altos en grasas, azúcar y sal. Que ha afectado a la salud de los ecuatorianos por sus malos hábitos de alimentación, incrementando los niveles de obesidad, sobrepeso, enfermedades cardiovasculares, diabetes, cáncer, entre otros.

El estilo de vida de muchos ecuatorianos ha sido uno de los principales causantes de que este consumo se incremente, principalmente en los jóvenes que tienen a su alcance este tipo de comida rápida.

El análisis está enfocado en identificar el término de comida chatarra, el tipo de alimentos que pueden ser considerados como tal y el nivel de consumo de los ecuatorianos, que permita determinar porque el índice de obesidad se ha incrementado durante los últimos años.

Según estudios realizados por el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos durante el periodo 2011-2012, los ecuatorianos gastan al mes \$ 39'9 millones de dólares en comida chatarra, lo que se vende en 8.082 negocios (INEC, 2012).

Estas cifras dan una perspectiva de la mala alimentación que existe en el Ecuador, con este análisis se pretende evaluar la posibilidad de implementar un impuesto que abarque todo tipo de comida rápida o sectores específicos como actualmente se lo realiza en varios países.

Hungría gravó un impuesto de 5 ctvs a cada alimento que contenga altos niveles de grasa, sal o azúcar,

Finlandia impuso un impuesto de 9 ctvs por cada bebida con gas y chocolates,

Francia generó una tasa de 4 ctvs de dólar a cada bebida azucarada o energizante, México creó un impuesto de 8 % a los alimentos de alta densidad calórica (Enriquez, C, 2014).

El tema está orientado en analizar cuál sería la trascendencia en el Presupuesto General del Estado y en la salud de los ecuatorianos, si se aprobara la propuesta de implementación del impuesto a la comida chatarra en el Ecuador.

Proponiendo soluciones y alternativas que permitan combatir la epidemia de enfermedades crónicas no transmisibles, creando conciencia en la población ecuatoriana para cambiar sus hábitos alimenticios, introduciendo a su estilo de vida actividades como el ejercicio, alimentación saludable, entre otras actividades que mejoren su estilo de vida.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVO GENERAL

Realizar un análisis a la propuesta del gobierno sobre la implementación de un Impuesto a la comida chatarra en el Ecuador, y cómo influiría en el Presupuesto General del Estado y en la salud.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analizar el término “comida chatarra” para determinar a qué sectores productivos afectaría la implementación de este Impuesto.
- Investigar sobre el uso y aplicación de este impuesto en otros países.
- Determinar cuáles son los principales problemas de obesidad en el Ecuador y cómo combatirlos.
- Conocer la propuesta que presenta el gobierno sobre la Implementación de un impuesto a la Comida chatarra.
- Determinar en qué proporción afectaría este impuesto al Presupuesto General del Estado.
- Investigar los efectos nocivos sobre el consumo de consumo de comida chatarra.

1.4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Los países con ingresos bajos y medios son aquellos que tienen mayores problemas a nivel nutricional, provocando enfermedades como la Obesidad y el Sobrepeso, mismas que con llevan a la conocida Diabetes Mellitus tipo 2. La cual según datos obtenidos por la Organización Mundial de la Salud (OMS) señala que durante el 2011, 366 millones de personas la padecían y 280 podrían tenerla a futuro.

El valor de glucosa en sangre de una persona normal varía de 80 – 100 mg / dl, en varios servicios de salud de Quito se han observado valores de 200 – 400 mg / dl en personas con Diabetes, permaneciendo esta tendencia entre personas de 10 a 59 años (Proaño, J, 2014).

El principal problema persiste en el incremento de enfermedades y muertes generadas por la mala alimentación y la falta de buenos hábitos, como el ejercicio, la falta de cultura nutricional de la sociedad para mantener una vida saludable, la incrementación del sedentarismo, el uso de aparatos electrónicos, que conlleva a la mayoría de la gente a adoptar comportamientos que afecten su salud.

Esto acompañado con la publicidad diaria recibida por parte de las grandes compañías de comida rápida, solo están llevando a la sociedad a consumir menos comida saludable, llevar una vida sedentaria e incrementar los grados de obesidad, diabetes y problemas relacionados con la hipertensión.

Esto sin duda se ha convertido en un problema social, no solo por la pérdida de vidas humanas, sino por el gasto que el gobierno debe cubrir para curar a las personas que padecen este tipo de enfermedades ocasionadas por malos hábitos nutricionales y carencia de actividad física.

Según una encuesta realizada por ENSANUT - Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, 2,7% de la población ecuatoriana de 10 a 59 años de edad tienen diabetes, 10,3% lo conforman personas de 50 a 59 años, y un 12,3% personas de la tercera edad (Ensanut - MSP, 2014).

El nivel es alarmante, ahora se puede observar como desde pequeños los niños se acostumbran a alimentarse con snacks o comidas rápidas, y mientras crecen el acceso a ellas es más fácil, así cuando son adultos el alimento a su alcance seguirá siendo la comida rápida.

Es por esto que el gobierno ecuatoriano está buscando alternativas para combatir este problema social, siendo una de las principales propuestas la implementación de un Impuesto a la Comida chatarra, que ya se ha empleado en otros países y que es parte de las sugerencias emitidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para lidiar con ello.

1.5. FORMULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA

1.5.1. FORMULACIÓN

Determinar si mediante el análisis a la propuesta de la implementación de un impuesto a la comida chatarra, se logrará combatir el problema de obesidad en el Ecuador, creando un comportamiento social diferente en los ecuatorianos.

1.5.2. SISTEMATIZACIÓN

En el Ecuador existe un alto índice de obesidad y sobrepeso, el análisis planteado sobre la propuesta de Implementación de un impuesto a la comida chatarra permitirá determinar los efectos positivos y negativos, tanto en la salud de los ecuatorianos como en el Presupuesto General del Estado, y las posibles soluciones para crear un comportamiento social diferente en la población ecuatoriana.

¿Disminuirá el nivel de obesidad y sobrepeso en el Ecuador el implemento de un nuevo impuesto a la comida chatarra?

¿Qué factores influyen en el incremento de obesidad y sobrepeso en la población ecuatoriana, y cómo combatirlos?

¿En comparación a otros países donde se ha implantado el impuesto, que efectos positivos y negativos ha tenido?

¿Cómo afectaría la implementación del Impuesto al Presupuesto General del Estado?, se logrará un incremento en el mismo?

¿Qué medidas se deberían tomar para combatir el sobrepeso y obesidad en el Ecuador?

¿Se logrará crear conciencia social en los ecuatorianos, con la implementación del impuesto a la comida chatarra?

1.6. HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN

Mediante el análisis realizado a la propuesta de la Implementación de un impuesto a la comida chatarra en el Ecuador, se logrará determinar los efectos positivos y negativos en la salud de los ecuatorianos, y que efecto desencadenó en el Presupuesto General del Estado.

2. MARCO TEÓRICO

A continuación se analizarán y expondrán teorías e investigaciones realizadas en función del tema principal, que permitan aclarar términos y definiciones necesarias para este estudio.

2.1. FUNDAMENTOS TEÓRICOS

2.1.1. COMIDA CHATARRA

Según Rondón (2012), la comida chatarra es todo aquel alimento que contiene un alto nivel de grasas trans, sal, azúcares y condimentos que son los causantes del bloqueo de las arterias, incrementando la concentración de lípidos y colesterol malo, estimulando a su vez el apetito y la sed.

Los Lípidos le confieren al alimento textura, lo que lo hace más agradable al paladar. La continua ingesta de estos alimentos es perjudicial para la salud. Cuando se eleva a temperaturas altas el aceite, y lo reutilizan, hay una conversión de una sustancia tóxica que provoca una sustancia cancerígena, es por esto que es recomendable utilizar dos veces el aceite.

La grasa o aceite vegetal se vuelve mala cuando se aplica un proceso que alarga la vida útil del alimento, convirtiéndola en dañina, mientras que las bebidas gaseosas, cumplen la función de agrandar el estómago CO₂”, lo cual provoca la sensación de consumir más alimento (Rondón, G. 2012).

Comida chatarra es aquella con más cantidad de azúcar, grasas, sal, que de nutrientes, es una comida llenadora pero no nutritiva.

Según el MSP, en Ecuador 6 de cada 10 ecuatorianos adultos tienen sobrepeso, 3 de cada 10 niños lo tienen y 2 de cada 10 adolescentes tienen obesidad (La TV Ecuador, 2014).



Figura 3. Ejemplo de Comida Chatarra: Gaseosa
(Cuba Debate, 2013)

La comida chatarra o comida rápida se caracteriza por ser un producto de fácil envoltura, buen sabor, precios accesibles y con baja variedad de nutrientes; contienen altos niveles de azúcar, sal y grasas saturadas o trans, además de colorantes y saborizantes que dan un buen sentido del gusto al paladar.

Están relacionadas con problemas de salud como el sobrepeso, la obesidad, enfermedades cardíacas, diabetes tipo II, caries, celulitis, entre otras, por lo que se la considera como una alimentación poco saludable.

2.2. CLASIFICACIÓN DE LA COMIDA CHATARRA

La comida chatarra puede clasificarse en:

Comida rápida, aquella que se vende en restaurantes o tiendas, de rápida preparación y servicio. Se puede llevar en forma empaquetada.

Alimentos chatarra, aquellos densos en energía con alto contenido de azúcar/grasas/sal y con bajo aporte de nutrientes en términos de proteína, fibra, vitaminas y minerales.

Alimentos instantáneos, aquellos procesados de tal manera que son rápidamente servidos una vez disueltos en líquidos con corto período de cocción.

La comida rápida o chatarra puede ser poco saludable porque se caracteriza por tener alto contenido de grasas trans, grasas saturadas, azúcar y sal.

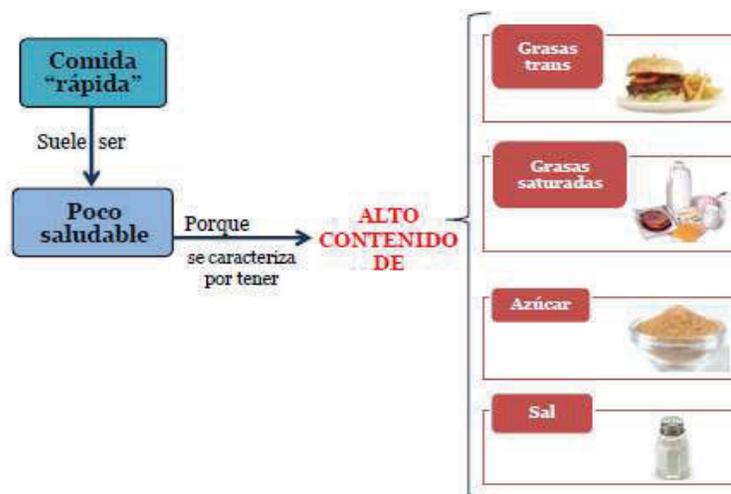


Figura 4. Gráfico del Contenido de la Comida Chatarra
(Quintana, M., 2014)

2.3. CONTENIDO DE LA COMIDA CHATARRA

2.3.1. GRASAS TRANS:

Las grasas trans se encuentran generalmente en productos procesados, después de pasar por un proceso de hidrogenación, constituyen un 2 y 4% de calorías, sus principales fuentes son snacks, fritos , productos horneados, y comidas preparadas. También se los pueden



encontrar en alimentos naturales como en la carne, grasas o lácteos de animales vacuno u ovino. El consumo de estos ácidos puede incrementar los niveles de LDL (colesterol malo) triglicéridos, y a su vez reducir el HDL (Colesterol bueno) en la sangre, aumentando el riesgo de padecer enfermedades coronarias y del corazón (Plan Cuídate más – España, 2015).

2.3.2. GRASAS SATURADAS

Las grasas saturadas se encuentran en productos de origen animal, como la carne, embutidos, leche y sus derivados, así como también en productos de origen vegetal que han sido procesados, su consumo incrementa el colesterol malo en la sangre LDL, por eso se recomienda consumir menos de 10% de calorías dentro de una dieta.



2.3.3. SAL:

La sal se encuentra principalmente en alimentos como: panes y galletas, cortes de carnes y embutidos procesados, pizza, aves de corral, sopas, sándwiches, quesos, pastas, carnes preparadas, golosinas (snacks). Su presencia estimula el apetito, su consumo excesivo puede ligarse a varios padecimientos como la Insuficiencia cardiaca e infartos, dificulta la función de los riñones, retiene líquidos, provoca enfermedades gástricas como la estimulación en la acción de la bacteria *Helicobacter Pylori*, Ictus o accidente cerebro vascular (hemorragias cerebrales, embolias) (Oliva, D., 2013).

2.3.4. AZÚCAR:

El azúcar es un producto que ha sido finamente refinado, se convierte soluble al agua y su sabor es dulce, existen dos tipos de azúcar: blanco y moreno, integral o crudo. Se recomienda consumir el azúcar morena ya que esta contiene todos sus nutrientes al no haber sido refinado a diferencia del azúcar blanca.

La fructosa se metaboliza exclusivamente en el hígado, y su exceso genera sobrecarga hepática, es decir hígado graso; además inhibe la acción de leptina para inhibir el apetito (EcuRed, 2015).

2.4. FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CONSUMO DE LA COMIDA CHATARRA

Existen diferentes factores que influyen en el consumo de la comida chatarra, aspectos que corresponden al entorno en el que vivimos y a los hábitos de consumo de las personas, entre ellos se encuentran:

La disponibilidad, el tiempo con el que cuenta el individuo en la actualidad limita mantener buenos hábitos de alimentación, tanto en preparación como en adquisición de un buen producto. La poca variedad de productos con buenos niveles nutricionales es limitada, mientras que productos como snacks o comida chatarra se encuentran al alcance de la mano de cualquier persona, incrementando su consumo.

Aspectos como el costo, la influencia de los medios, y el entorno han llevado a los consumidores a adquirir y preferir este tipo de alimentos, se puede observar como las grandes empresas de bebidas gaseosas incrementan su publicidad con el fin de aumentar sus ingresos, mientras que la salud de la gente va en decadencia.

Existen otros factores externos que pueden afectar en la conducta de las personas y en su estilo de vida, como el clima, el tiempo, actividades, estado de ánimo, etc; si bien es cierto se han creado productos accesibles para los deportistas, es necesario que se incrementen productos o snacks altos en nutrientes, que estén al alcance de todas las personas, con precios módicos que no limiten este tipo de alimentos a ciertos grupos.

2.4.1. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Para combatir el consumo de la comida chatarra se debe mantener una alimentación saludable, la cual debe ser rica en frutas, verduras, proteínas, grasas, e hidratos de carbono, en un nivel moderado y variado. Para que una alimentación tenga todos estos nutrientes debe encontrarse preferiblemente en estado natural o con bajo procesamiento.



Figura 5. Gráfico de ejemplo de una alimentación saludable
(Cid, Santiago., 2015)

Siempre es aconsejable consumir carnes blancas como el pollo o el pescado al menos una vez a la semana, esto ayuda a reducir el riesgo de padecer ACV (Accidentes cerebro vasculares), además de incluir en la dieta frutas y verduras.

Para que el cuerpo pueda funcionar correctamente, necesita proteínas, vitaminas, minerales, carbohidratos, grasas y agua.

Proteínas, para fortalecer y mantener a los huesos músculos, piel; se obtienen proteínas de las carnes, lácteos, nueces, granos y guisantes. Los alimentos que aportan más proteínas en una dieta vegetariana son las legumbres, garbanzos, lentejas productos derivados de soja. Cereales. Frutos secos. Semillas de girasol, calabaza, sésamo.

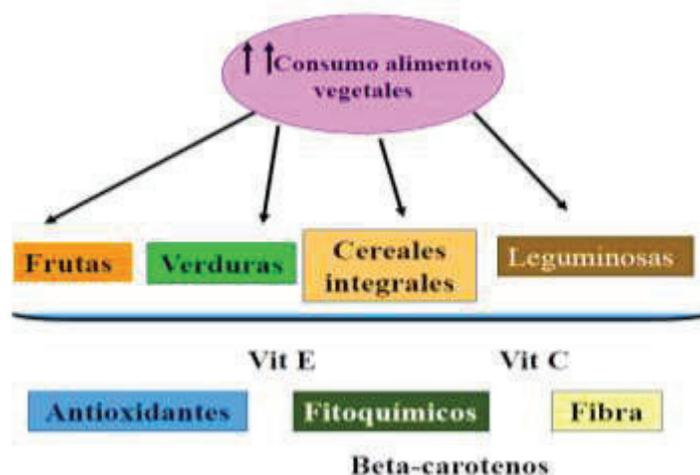


Figura 6. Mapa de una alimentación saludable

(Quintana, M., 2014)

Vitaminas, son aquellos que provienen de alimentos como las frutas, mismas que el cuerpo necesita para desarrollarse, entre estas se encuentran las vitaminas, A, B, C, D, K, B1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9 y 12.

Minerales, formación de huesos, producción de hormonas, calcio, fósforo, magnesio, sodio, potasio, cloro, azufre etc. Vegetales crudos.

Carbohidratos, el sistema digestivo lo transforma en glucosa, lo convierte en azúcar en la sangre, la reserva se conserva en el hígado y los músculos para cuando el cuerpo lo necesite, si no es utilizado se convierte en grasa.

Grasas, dan al cuerpo la sensación de saciedad, además ayuda al cuerpo a absorber las vitaminas y brinda sabor a los alimentos. Su consumo debe ser limitado, grasas nocivas: Las grasas saturadas, solidas, de cerdo, trans, grasas vegetales, margarinas, dulces.

El consumo correcto y moderado de estos nutrientes van a mantener al cuerpo en buen estado, en conjunto con una rutina diaria de ejercicio.

PIRÁMIDE NUTRICIONAL

La pirámide nutricional es un método que se utiliza para clasificar la variedad y cantidad de alimentos que una persona debe consumir para mantener una dieta saludable. La constituyen varias capas o escalones, en el inferior se encuentran generalmente grasas saludables, harinas integrales, frutas, verduras, es decir alimentos que deben consumirse a diario, mientras sube el escalón están aquellas que deben consumirse con frecuencia, como los frutos secos, carne blanca como aves, pescado y huevos. En el medio de la pirámide se encuentran aquellos que deben consumirse con moderación, como son los lácteos y sus derivados, en el penúltimo escalón se encuentran los productos que deben consumirse ocasionalmente ya que han sido procesados, así como las harinas refinadas, mantequilla, sal, carne roja. Finalmente se encuentran aquellos que se aconseja se consuman excepcionalmente, como los dulces y gaseosas. Para mantener una dieta equilibrada se debe consumir 8 vasos de agua al día.

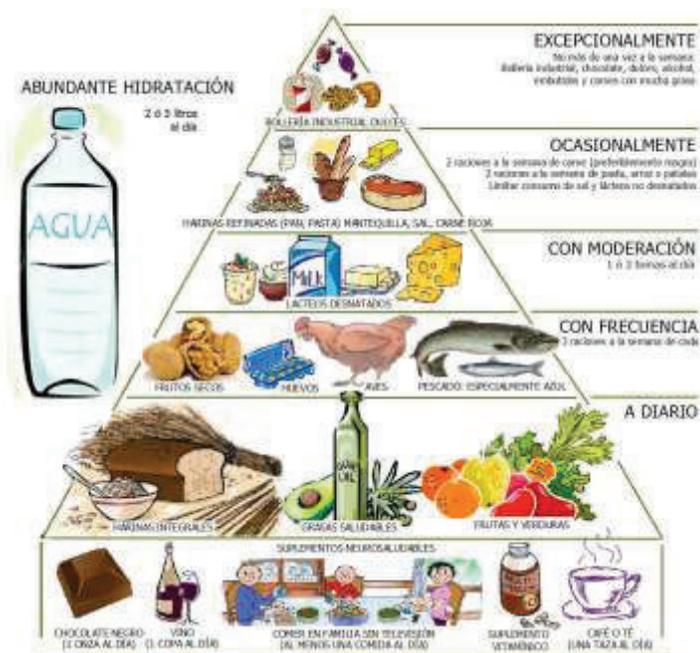


Figura 7. Pirámide Nutricional

(Recetas Neurosaludables, 2013)

Existen suplementos neuro saludables que ayudan a la digestión de alimentos de nuestro organismo, por eso se aconseja comerlo o beberlo ocasionalmente, entre estos están 1 Onza de chocolate negro al día, 1 copa de vino, una taza de té o café al día, suplementos vitamínicos en caso de ser necesario, y compartir al menos una comida al día con la familia sin distracciones.

2.4.2. VALORES CALÓRICOS EN LOS ALIMENTOS



Figura 8. Calorías de comidas rápidas

(RPP Noticias, 2012)

El hombre debe consumir 2000 calorías diarias porque es lo que el cuerpo consume diariamente sin ninguna actividad extra, mientras que la mujer debe consumir 1500 calorías, en base a este dato la dieta diaria de un individuo no puede superar las dos mil calorías diarias.

En el **ANEXO D.** se pueden visualizar las Tablas Calóricas de Alimentos.

2.5. PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE IMPUESTO A LA COMIDA CHATARRA

La propuesta de implementar un nuevo impuesto a la comida chatarra se dio por parte del gobierno, como una forma de contrarrestar los problemas de salud como la obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares, entre otras, producidas por la mala ingesta de alimentos.

La Organización Mundial de la Salud, ha manifestado la importancia de contrarrestar los malos hábitos de la población a través de iniciativas como lo es la implementación de un nuevo impuesto a comidas pocos nutritivas. Tomando esto en consideración el Presidente Rafael Correa, hizo un énfasis en este tema en el cuál propuso se implementara un Impuesto a la Comida Chatarra, tal como se lo está haciendo en otros países. El mandatario aclaró que esta propuesta estaría en análisis, y su principal función sería combatir los altos índices de sobrepeso, obesidad, entre otras enfermedades relacionadas, y el gasto público que conlleva al gobierno cubrir la cura de las mismas.

2.6. INCIDENCIA DEL IMPUESTO A LA COMIDA CHATARRA EN EL PRESUPUESTO GENERAL DEL ESTADO

El Presupuesto General del Estado es el instrumento principal de un gobierno, para poder determinar la gestión de ingresos y gastos de una política fiscal. La política fiscal de un gobierno define cuánto y en que se gastarán los recursos del Estado, el gasto fiscal señala cuánto estará dispuesto a gastar un gobierno para cubrir el desarrollo del mismo y de su población.

El Presupuesto General del Estado tiene un gran impacto en el desarrollo de la población y la redistribución de los ingresos, pretende mantener la equidad y reducir las desigualdades sociales (Álava. Z, Villacis. A, 2009).

Un nuevo impuesto que se implemente a la Comida Chatarra, constituiría un nuevo ingreso para el presupuesto, dentro de esta investigación se busca determinar si este ingreso podría cubrir los gastos de salud necesarios para combatir problemas de obesidad, diabetes, hipertensión y aquellos relacionados por la mala alimentación.

El Presupuesto General del Estado está conformado por: los ingresos permanentes (ingresos no petroleros tributarios y no tributarios), ingresos no permanentes (provenientes de los recursos públicos), egresos permanentes (destinados a recursos públicos, no acumulan capital), egresos no permanentes (generan acumulación de capital).

En el **ANEXO A** se muestra el detalle del Grupo de Ingresos 110000 (Impuestos) a nivel de partida presupuestaria, según se observa en dicho anexo no se encuentra presupuestado un Impuesto a la comida chatarra, y la planificación del PGE para el 2015.

2.7. INCIDENCIA DEL IMPUESTO EN LA SALUD

El costo de la comida chatarra



Figura 9. "El costo de la comida chatarra"

(El productor, 2014)

Los problemas de obesidad, diabetes, hipertensión, cardiovasculares entre otros son una de las principales causas de muerte a nivel mundial.

Durante el 2008 la OMS, señaló que 36 millones de muertes se registraron en Ecuador a causa de este tipo de enfermedades. Mientras que entidades del Sector público y privado conjuntamente gastaban \$ 700 millones anuales para combatirlas.

En esta investigación se busca determinar si la implementación de un impuesto a la comida chatarra podría disminuir o eliminar su consumo. Y si es realmente necesario implementarlo, o simplemente combatirlo cambiando los hábitos de consumo de los ecuatorianos, y su estilo de vida, incluyendo en su diario vivir la actividad física.

Como **ANEXO E** se puede encontrar La Tabla con la Ejecución de Gastos del Año 2014 y el Sistema de Salud en el Ecuador, la Estructura de Financiamiento del Sistema de Salud y los Ejes de acción de la Seguridad Social.

2.8. ESTUDIO DE LA APLICACIÓN DEL IMPUESTO EN OTROS PAÍSES

En el año 2013, la OMS propuso que las naciones consideraran que gravar con un impuesto a los alimentos chatarra podría animar a la gente a tomar decisiones más saludables, varios países utilizan medidas fiscales para promover la disponibilidad y el acceso a ciertos alimentos, mientras que otros lo utilizan para aumentar o disminuir su consumo, además de fondos y subvenciones públicas de uso para promover el acceso de las comunidades pobres de recreo y deportivas instalaciones (Docsetools, 2015).

En América Latina se está implementando el uso de este impuesto a aquellas bebidas azucaradas o productos con niveles altos de colesterol, así se puede observar que países como Finlandia, Dinamarca, Hungría, Francia, México, Perú, Bélgica, Japón, Costa Rica, han tomado ya estas medidas, así como la prohibición de estos productos en escuelas públicas (El Comercio, 2014).

2.9. ASPECTOS LEGALES

La presente investigación se fundamenta legalmente en: La Constitución de la República del Ecuador, y la Ley de Seguridad Alimentaria Nutricional vigentes.

2.9.1. LA CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR, DETERMINA:

En su Artículo 13 que “las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente de alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente productos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales”. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria (Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria, 2009).

En su Artículo 32 que la salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la cultura física y otros que sustentan el buen vivir. El Estado garantizará este derecho mediante políticas económicas, sociales, culturales, educativas y ambientales; y el acceso permanente, oportuno y sin exclusión a programas, acciones y servicios de promoción y atención integral de salud. La prestación de los servicios de salud se regirá por los principios de equidad, universalidad, solidaridad, interculturalidad, calidad, eficiencia, eficacia, precaución y biótica, con enfoque de género y generacional.

En su Artículo 281 que la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente

apropiados de forma permanente (Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria, 2009).

2.9.2. LA LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE SOBERANÍA ALIMENTARIA, MENCIONA:

En su Artículo 1 que la finalidad de esta ley tiene por objeto establecer los mecanismos mediante los cuales el Estado cumpla con su obligación y objetivo estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente.

En su Artículo 9.- Investigación y extensión para la soberanía alimentaria.- El Estado asegurará y desarrollará la investigación científica y tecnológica en materia agroalimentaria, que tendrá por objeto mejorar la calidad nutricional de los alimentos, la productividad, la sanidad alimentaria, así como proteger y enriquecer la agrobiodiversidad.

En su Artículo 27 el incentivo al consumo de alimentos nutritivos con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos, y la coordinación de las políticas públicas.

En su Artículo 28.- Calidad nutricional.-Se prohíbe la comercialización de productos con bajo valor nutricional en los establecimientos educativos, así como la distribución y uso de éstos en programas de alimentación dirigidos a grupos de atención prioritaria.

El Estado incorporará en los programas de estudios de educación básica contenidos relacionados con la calidad nutricional, para fomentar el consumo equilibrado de alimentos sanos y nutritivos.

Las leyes que regulan el régimen de salud, la educación, la defensa del consumidor y el sistema de la calidad, establecerán los mecanismos necesarios para promover, determinar y certificar la calidad y el contenido nutricional de los alimentos, así como también para restringir la promoción de alimentos de baja calidad, a través de los medios de comunicación.

2.9.3. PLAN DE ACCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD EN LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA.

CONSEJO DIRECTIVO 66 a SESIÓN DEL COMITÉ REGIONAL DE LA OMS PARA LAS AMÉRICAS.

En este documento se proporciona a los Estados Miembros la justificación y las principales líneas de acción estratégica para poner en marcha intervenciones integrales de salud pública que detengan el avance de la epidemia de obesidad en la niñez y la adolescencia. Con ese fin, en este plan quinquenal se establece el objetivo general y se proponen cinco áreas de acción, incluidos los objetivos y los indicadores correspondientes. Cada Estado Miembro, como entidad soberana, puede establecer las políticas y reglamentaciones propuestas en este plan de acción según sus necesidades y objetivos nacionales.

3. METODOLOGÍA

A continuación se presenta el tipo de estudio y metodología aplicado para la investigación de la presente tesis y la aplicación que tuvo cada uno.

3.1. TIPO DE ESTUDIO

La presente investigación, de acuerdo con los objetivos planteados es de tipo:

Explicativa, se logrará demostrar las causas y efectos que llevan a la gente a consumir comida chatarra, y los factores principales que no permiten dejar de consumirla.

Descriptiva, se describen los componentes de la llamada “comida chatarra”, y se caracteriza la situación actual de la nutrición y los hábitos de alimentación de los Servidores Públicos.

Campo, se obtendrá información del fenómeno en una Entidad del Sector Público donde no se ofrece servicio de alimentación, para obtener una información certera de la realidad de la situación.

Bibliográfica, porque se acudió a libros, folletos, textos, internet, etc, para obtener información.

3.2. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

Para la presente investigación se ha utilizado el enfoque mixto en el cual se manejan métodos cualitativos y cuantitativos.

Cualitativos a través de la recolección de datos bibliográficos, documentales, de campo, y Cuantitativos a través de las encuestas realizadas a servidores públicos de la provincia de pichincha, mediante preguntas que respondan a los objetivos y a la hipótesis planteada.

3.3. MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN

La presente investigación, de acuerdo con los objetivos planteados es de tipo:

Hipotética Deductiva, debido a que se parte de una hipótesis planteada que queremos demostrar, iniciando con el análisis del problema, determinando sus causas y efectos, se utiliza este método para llegar a las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

Analítica Sintética porque se dividió el problema en partes para poder analizarlo, este se realizó en el marco teórico de la investigación, explicando la clasificación de la comida chatarra, los factores que influyen en su consumo y sus efectos; también se reflejan en el análisis y resultados de la investigación.

3.4. POBLACIÓN Y MUESTRA

La población seleccionada para este estudio fue del número de personas ocupadas de 18 años o más de la Provincia de Pichincha, entre esta cifra se encuentran los servidores públicos de la ciudad de Quito, debido a que desde el año 2014 ya no reciben el servicio o rubro de alimentación que venían percibiendo por más de 20 años, y muchas veces por falta de tiempo podrían estar expuestos a acudir a servicios de comida rápida en horas de almuerzo.

Para definir la muestra se estableció un universo de 1'131,195 personas con ocupación de 18 años o más de la provincia de Pichincha. Mediante datos estadísticos obtenidos del “Instituto Nacional de Estadísticas y Censos 2010”, se describe una población total en la Provincia de Pichincha de 2'576.287 habitantes, donde 1'320.576 son mujeres y 1'255.711 son hombres; de los cuales apenas un 45.6% de mujeres y un 44.6% de hombres están afiliados al Instituto Ecuatoriano Seguro Social (IESS). (INEC, 2010).



Figura 10. Estadística de Población mayor a 18 años de la Provincia de Pichincha (INEC, 2010)

3.5. TAMAÑO DE LA MUESTRA

El cálculo de la muestra se lo tomó de un universo total de 1'131,195 individuos de la Provincia de Pichincha, aplicando la fórmula estadística, que tiene un porcentaje de confiabilidad del 95%, y un error admisible del 5%.

$$n = \frac{Z^2 \cdot \sigma \cdot N}{(e)^2(N - 1) + Z^2 \cdot \sigma^2}$$

$$n = \frac{1.96^2 \times (0.50)^2 \times 1'131,195}{(0.05)^2(1'131,195 - 1) + 1.96^2 \times (0.50)^2}$$

$$n = \frac{3.84 \times 0.25 \times 1'131,195}{0.0025(1'131,195) + 3.84(0.25)}$$

$$n = 383$$

DONDE:

- **n**= Tamaño de la muestra.
- **σ²**= Varianza de la población que equivale a 0.5.
- **N**= Universo o número de unidades de la población total.
- **Z²**= Valor obtenido mediante niveles de confianza o nivel de significancia con el que se va a realizar el tratamiento de las estimaciones. Es un valor constante que si se lo toma en relación al 95% equivale a 1.96.
- **N-1**= Es una corrección que se usa para muestras grandes mayores de 30.

- **e2=** Límite aceptable de error muestral, que generalmente varía entre 0.01 y 0.09 para este caso se tomó el valor de 0.05 que equivale al 5%.

Obteniendo como resultado una muestra de 384 individuos de la Provincia de Pichincha de 18 años o más, a quienes se les realizará la encuesta.

3.6. MÉTODO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Para la recolección de información se ha utilizado como instrumento principal, la ENCUESTA (un conjunto de preguntas que se prepara y puede ser aplicado a muchas personas, con preguntas cerradas o abiertas cuyo instrumento es el cuestionario) (**ANEXO B**).

Esta estará dirigida hacia un segmento que representará a la población Ecuatoriana mayor de 18 años de la Provincia de Pichincha que aportan al Seguro Público General del IESS, los que no aportan y quienes ignoran si aportan o no a un Seguro Público , de los cuales una parte son servidores públicos que no reciben el rubro y/o servicio de alimentación en las Instituciones Públicas donde laboran. Teniendo como opciones llevar su propio almuerzo preparado en casa, contratar un servicio privado para el consumo de sus almuerzos, o acudir a restaurantes a consumir sus almuerzos.

Para la recolección de datos y su análisis se ha utilizado como herramienta la Estadística Descriptiva, a través de datos recopilados, tablas y gráficos.

4. RESULTADOS Y ANÁLISIS

En el siguiente capítulo se presentan los resultados obtenidos de la investigación, y el análisis de los mismos en base al cumplimiento de los objetivos.

4.1. SECTORES A LOS QUE AFECTARÍA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN IMPUESTO A LA COMIDA CHATARRA EN EL ECUADOR

En el Enlace Ciudadano Nro. 389 emitido el 06 de septiembre del 2015 desde Guayllabamba, el Presidente Rafael Correa se refirió a la implementación de un impuesto a la comida chatarra como una propuesta hecha básicamente por el Ministerio de Salud Pública, que aún no ha sido enviada a través de un proyecto, pues afirmó solo es una idea que se analizaría si la aplican, porque tendrían que ver la parte operativa, si no hay mejores alternativas.

Esta idea indicó en un diálogo con periodistas desde Guayllabamba, parroquia rural de Quito, no afectaría a la ciudadanía, ya que estaría encaminada a las grandes cadenas internacionales dedicadas a la venta de comida rápida. Además agregó que este impuesto no solo tendría un efecto de ingreso, recaudo, sino también de sustitución, porque la gente dejaría de consumir tanta hamburguesa de Mc Donalds, Buguer King, para consumir cebiches de la Rumiñahui que es mucho más barato y mucho más sano.

Si la idea de grabar un impuesto a la comida chatarra solamente fuese a las grandes cadenas internacionales de comida rápida se entendería que estas empresas serían las que directamente se verían afectadas negativamente en sus ventas, ello siempre y cuando vaya de la mano una fuerte campaña de concientización en la ciudadanía

sobre lo importante de comer alimentos nutritivos y mantener buenos y saludables hábitos alimenticios para conservar una mente y cuerpo sanos. De esta manera el frecuente consumo de comida rápida y/o típica con altos niveles de grasa, azúcar o sal, por parte de los consumidores no sería evidente.

De lo contrario tal como se muestra en los resultados de la pregunta 10 de la encuesta realizada a 383 personas (Refiérase al punto 4.7) el 62% del total de encuestados manifiestan continuarían consumiendo comida chatarra a pesar de que se implemente un impuesto a estos productos en el Ecuador. Y de 327 personas que consumen comida chatarra, el 72% respondió continuaría haciéndolo. Situación que indica notoriamente que un impuesto a la comida chatarra no sería la mejor alternativa.

Al hacer un análisis más amplio haciendo relación con la situación de otros países se considera que si se llegara a implementar un impuesto a la comida chatarra en el Ecuador, se concluye que los sectores que se verían afectados en mayor proporción serían las Cadenas nacionales e internacionales de comida y bebida rápida, como por ejemplo “Coca-Cola, Mac-Donalds, Kentucky Fried Chicken (KFC), Menestras del Negro, Tropiburguer, American Deli, Burger King, Pizza Hut, entre otros”; tal como ocurre en países como México en el cual se impuso un impuesto del 10% a gaseosas y 8% a golosinas.

En mediana proporción negocios como “Los Hot Dogs de la González Suárez, El Capi, Subway, Wendy’s, entre otros”; en los cuales su principal fuente de ingreso es la comida rápida.

Sin dejar de lado aquellos lugares donde se vende y consume comida típica ecuatoriana, como “la fritada, el cuy, el conejo, el hornado, etc., los cuales también entrarían en la clasificada comida rápida cuando se consume es elevado en grasas.

Y Finalmente empresas distribuidoras de snacks y dulces, como: Lays, Doritos, Carli,

4.2. ESTUDIO DE LA APLICACIÓN DEL IMPUESTO EN OTROS PAÍSES

Según el estudio publicado en febrero del 2014 en el Boletín de la Organización Mundial de la Salud, los gobiernos podrían incentivar la disminución de la creciente epidemia de sobrepeso, obesidad y sus consecuentes enfermedades graves para la salud a largo plazo, adoptando medidas para combatir el consumo de comida rápida como: incentivos económicos para productores que venden alimentos saludables y alimentos frescos; subsidios para cultivar hortalizas y frutas; desincentivos económicos para las industrias que venden alimentos ultra procesados; eliminando los subsidios a los productores que emplean maíz para el crecimiento rápido de tejidos, cantidades excesivas de fertilizantes, productos químicos, pesticidas, y antibióticos; implementando políticas de zonificación para controlar el tipo y número de establecimientos de comida; incorporando regulaciones más estrictas de la publicidad de comida rápida, especialmente la dirigida a los niños; estableciendo regulaciones comerciales que disuadan la importación y el consumo de comida rápida e incorporando sistemas de etiquetado más eficaces para los alimentos ultra procesados.

Algunas de estas medidas ya fueron aplicadas por los siguientes países:

Hungría: En el 2011 gravó un impuesto de \$ 0,05 a cada alimento con alto contenido de sal, azúcar, carbohidratos y grasa. **Resultado:** se logró financiar el 30% del déficit presupuestario para el sistema nacional de la Salud (Despacho de la Agencia Euroxpress, 2015).

México: Conocida por tener los niveles más altos en diabetes y sobrepeso, impuso un impuesto del 10% a gaseosas y 8% a golosinas. **Resultados:** Coca Cola indicó que hubo una caída en ventas menor a la esperada, pues preveían que sería de 6%

o 7%, y no existen cambios en las cifras de obesidad ni sobrepeso como se esperaba (Pérez J.C, 2014).

Finlandia: Tomó una iniciativa diferente implementando un proyecto llamado Karelia del Norte, el cual incentiva la ingesta de alimentos saludables a bajo costo o gratuitos, además del consumo de frutas y verduras. **Resultado:** bajos índices de colesterol y diabetes, mayor resistencia a la insulina, peso corporal moderado (Karancibia, 2011).

Francia: Se implementó un impuesto de \$ 0.94 a bebidas azucaradas y energizantes. **Resultado:** disminución de su consumo (Petitjean, N, 2013).

Japón: Implementó una medida para combatir el sobrepeso. **Resultado:** actualmente se controla la medida de la cintura de los habitantes, la misma que no puede exceder del límite establecido, caso contrario debe acudir a terapias para combatirlo, esto ha permitido disminuir el sobrepeso en el país (Araujo, A., 2014).

Perú: Promulgó a mediados de 2013, la elaboración de una Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, que tenía como uno de sus objetivos el combatir contra el consumo de comida chatarra. **Resultado:** El entusiasmo del Ejecutivo por esta iniciativa se acabó a las pocas semanas de la anunciación de esta medida, por la falta de un reglamento (Rojas, A., 2015).

Dinamarca: Gravó un impuesto de \$ 2.9 por kg de grasas saturadas sobre productos como la carne, pizza, leche, queso y mantequilla. **Resultado:** se abolió este tributo en el 2012, ya que los resultados no fueron los esperados; al contrario se incentivó el contrabando de estos productos (Publicación Diario el Comercio de Perú, 2014).

¿La interrogante es: por qué años después de la implementación de un impuesto a la grasa en Dinamarca, incentivó en sus ciudadanos al contrabando de productos en

las fronteras con Alemania y Suecia?, ¿Cuáles fueron los motivos para que oficialmente Dinamarca abandone este impuesto, pese a que el impuesto le generó ingresos adicionales al Estado por USD 216 millones solo en un año? ¿Qué tipo de medida se recomienda para el Ecuador?

Para contestar estas interrogantes, se analiza más de cerca la demanda del consumidor, la cual se considera la piedra angular de la ciencia económica.

Los economistas explican los cambios en la conducta de los agentes económicos como una respuesta lógica a las variaciones del coste de oportunidad de las cosas y aplicando el concepto de *Ceteris Paribus*, expresión latina utilizada en economía y finanzas públicas para dar a entender que en un análisis económico sólo una de las variables explicativas cambia y todas las demás variables que pueden afectar al fenómeno estudiado permanecen constantes.

Es decir para analizar cómo influye la demanda del consumidor frente a cambios en la renta, se supondrá que las preferencias del consumidor no son la causa de los cambios en su comportamiento; por eso se dice que para el análisis de los cambios en la renta, las preferencias de los consumidores están dadas y no se modifican en el tiempo. Y si las preferencias de los consumidores están dadas y en el supuesto económico que los precios de los bienes no varíen, la única cosa que podría modificar la conducta del consumidor es un cambio en su renta.

Para explicar cómo el precio de un bien afecta a la cantidad demandada del mismo, es necesario primero saber cómo ésta depende de la renta del consumidor.

4.2.1. DEMANDA DEL CONSUMIDOR: CAMBIOS EN LA RENTA

La teoría señala que, en función de la pendiente en la Curva de Engel se puede identificar el comportamiento del consumo de un bien normal o inferior. Entendiéndose por bienes normales aquellos que tienen una relación directa entre su consumo y el ingreso. Algunos ejemplos de bienes normales podrían ser la ropa, los alimentos. Es decir que si el ingreso del consumidor aumenta, la demanda del consumidor hacia ese bien normal también aumenta y por el contrario si el ingreso del consumidor desciende, también descenderá el consumo del bien normal. En este caso la pendiente en la Curva de Engel se representa de manera positiva.

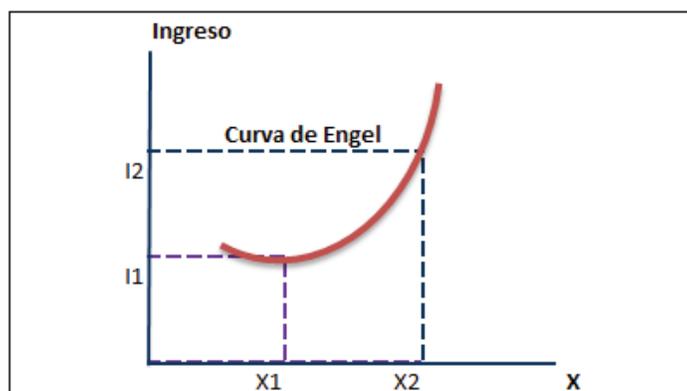


Figura 11. Curva de Engel en bienes normales

(Huerta, S, 2012)

Mientras que si la demanda de bienes está inversamente relacionada con la variación de la renta se observará una pendiente negativa que supone un desplazamiento de la curva de demanda hacia la izquierda. Este comportamiento se presenta en los bienes inferiores como por ejemplo la comida rápida o chatarra, los objetos de segunda mano como los coches usados, la ropa de baja calidad.

Por tanto la teoría reafirma que cuando los ingresos del consumidor aumentan es muy probable que la demanda de los bienes que son considerados para el consumidor como inferiores disminuya porque el consumidor puede optar por consumir otros productos de mejor calidad. Y viceversa si los ingresos del consumidor disminuyen es bastante probable que la demanda de los bienes inferiores aumente.

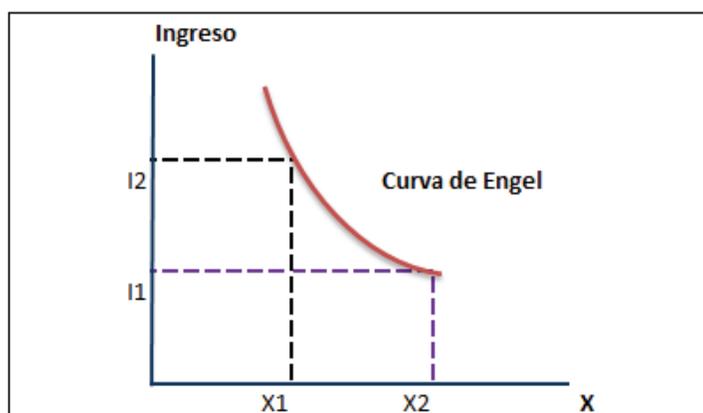


Figura 12. Curva de Engel para bienes inferiores

(Huerta, S, 2012)

Por este motivo se ha considerado la aplicación de las encuestas que se analizan en el punto 4.7 del presente trabajo, a los actuales posibles consumidores de comida chatarra entre ellos los servidores públicos de la provincia de Pichincha tomando en cuenta que desde el año 2014 ya no reciben el servicio o rubro de alimentación, es decir la renta de esos consumidores aparentemente disminuyó, *Ceteris Paribus*, y el consumo de comida rápida o chatarra en esos consumidores probablemente ha aumentado.

4.2.2. DEMANDA DEL CONSUMIDOR: CAMBIOS EN PRECIO

Pues bien la teoría dice que se debe esperar que la relación entre el efecto que un cambio en el precio de A ceteris paribus y la causa en el consumo de A, sea inversa, es decir que si el precio de A aumenta (disminuye) ceteris paribus, debemos esperar que con el consumo de A suceda lo contrario, baje (suba); lo que acarreará consecuencias sobre las cantidades que compra el consumidor tanto de A como de B, y esto es así por dos razones: por el efecto sustitución y por el efecto renta.

Efecto sustitución: es el cambio en la cantidad demandada de un bien únicamente debido al cambio en el precio. Porque un precio mayor (menor) es un coste de oportunidad mayor (menor). Para explicarlo de mejor manera mediante un ejemplo: Si el precio de un Combo Completo KFC (2 presas de pollo + papas fritas + 1 bebida + 1 moncaiba) se dispara, Ceteris Paribus, la probabilidad de que el consumidor deje de comprar más Combos Completos KFC que antes, aumenta; para sustituirlos por la salchipapas + bebida gaseosa que puede conseguir en otro sitio a un precio más bajo. Y como el Combo Completo KFC y la salchipapas + bebida gaseosa contribuyen a un similar tipo de gusto del consumidor, estará renunciando a la comida rápida de KFC por comprar comida rápida en otro local en el que no tenga que pagar el precio elevado, pero que igualmente no contribuye en una nutritiva alimentación necesaria para gozar de una buena salud. De ahí que el consumidor siempre quiera comprar más de lo que se abarata y menos de lo que se encarece. O dicho de otro modo, lo barato sustituye a lo caro.

Efecto renta: Como se mencionó anteriormente el efecto renta en la Curva de Engel en bienes inferiores como la comida chatarra de baja contribución alimenticia sería negativa.

El reciente análisis del comportamiento de la demanda del consumidor frente a una variación en la renta del consumidor o en el precio explican los posibles motivos por los que Dinamarca abandonó oficialmente el impuesto a las grasas saturadas sobre productos como la carne, pizza, leche, queso y mantequilla pues tuvo implicaciones como: la reducción de las ventas en el territorio nacional, un aumento en el precio de otros alimentos, la pérdida de puestos de trabajo, se incrementaron las compras de alimentos en otros países, y se vieron afectadas especialmente las familias con economías más deprimidas.

En conclusión se observa que medidas de aplicación de impuestos a productos con poco o ningún aporte nutricional han sido de utilidad en ciertos países, pero en otros han sido rechazadas y han llevado a situaciones de contrabando, mientras que el cambio de hábitos al parecer ha dado mayores y mejores resultados. Por esta razón sería recomendable en el Ecuador primeramente se realice un profundo estudio de factibilidad para implementarse medidas en el cambio de hábitos alimenticios como lo ha hecho Japón o Finlandia.

Un muy buen ejemplo de lo mencionado es el Proyecto Karelia del Norte que inició en el año de 1972 en Finlandia con la principal estrategia preventiva de cambiar el estilo de vida de la población mediante iniciativas basadas en la comunidad que incluían servicios de información y preventivos, además de trabajar con una serie de organizaciones, como ONGs, el sector privado y políticos con poder de decisión.

Proyecto que ha demostrado que los programas que combinan la implicación de la comunidad con medios ambientales y basadas en políticas obtienen unos resultados marcadamente superiores en comparación con los enfoques puramente educativos o dirigidos al individuo (Pekka Puska, Erkki Vartiainen, Tiina Laatikainen, Pekka Jousilahti, Meri Paavola, Helsinki 2009).

4.3. PRINCIPALES CAUSAS DE OBESIDAD EN EL ECUADOR Y CÓMO COMBATIRLOS

El sobrepeso y obesidad en un individuo sea esté niño, joven, adulto, o adulto mayor se definen como el cuadro en el que el peso es superior al deseable para su sexo, edad, raza, estatura y constitución física, fundamentalmente, por un desequilibrio entre la ingesta y el gasto calórico, es decir cuando se ingiere más calorías de las que se gasta, medición que se realiza mediante el Índice de masa corporal (IMC) empleado como indicador entre el peso y talla de un individuo, es así que si el IMC es mayor o igual a 25 se dice que existe sobrepeso y si el IMC es mayor o igual a 30 se determina obesidad.

La OMS ha propuesto una clasificación del grado de obesidad utilizando el criterio del índice ponderal:

Normal peso: IMC 18,5 - 24,9 Kg/m²

Sobrepeso: IMC 25 -29 Kg/m²:

Obesidad grado I con IMC 30-34 Kg/m²

Obesidad grado II con IMC 35-39,9 Obesidad grado I con IMC 30-34 Kg/m²

Obesidad grado III con IMC \geq 40 Obesidad grado I con IMC 30-34 Kg/m²

En fechas posteriores la SEEDO (2007) además de la clasificación anterior añade la:

Obesidad de tipo IV (extrema) con IMC >50

Los tipos de obesidad que se pudieron encontrar se describen a continuación:

Obesidad androide o central o abdominal (en forma de manzana): es cuando el exceso de grasa se localiza preferentemente en la cara, el tórax y el abdomen. Se asocia a un mayor riesgo de dislipemia, diabetes, enfermedad cardiovascular y de mortalidad en general. Para determinar si la persona posee este tipo de obesidad se debe dividir el perímetro de la cintura por el perímetro de la cadera. Se considera de tipo androide si la medida obtenida en la mujer, es superior a 0,9 y en el varón cuando es superior a 1 (Consenso SEEDO, 2000).

Obesidad ginoide o periférica (en forma de pera): la grasa se acumula básicamente en la cadera y en los muslos. Este tipo de distribución se relaciona principalmente con problemas de retorno venoso en las extremidades inferiores (varices) y con artrosis de rodilla (genoartrosis) (Consenso SEEDO, 2000).

Obesidad de distribución homogénea: es aquella en la que el exceso de grasa no predomina en ninguna zona del cuerpo (Consenso SEEDO, 2000).

En tiempos pasados la obesidad era considerada exclusiva de países desarrollados, asociada con aspectos estéticos más que de salud. Ser obeso era un “símbolo de riqueza y estatus social”. Ventajosamente, ese pensamiento ha evolucionado y actualmente la Organización Mundial de la Salud conceptualiza a la obesidad como “la enfermedad epidémica del siglo XXI, no transferible pero si la más grande del mundo”.

Este problema también está presente, hoy en día, en países en vía de desarrollo como el Ecuador, en donde se han multiplicado los casos de sobrepeso y obesidad en la población debido a los cambios en sus estilos de vida.

En la actualidad es común que los dos miembros del hogar, padre y madre trabajen, para contribuir con un mayor ingreso económico, pero que a la vez resta de tiempo a las labores del hogar, y si a esto se suma la excesiva publicidad y precios cada vez

más accesibles de comida rápida para el consumidor, la población está expuesta a consumir productos con bajo contenido nutricional, más una vida de sedentarismo por falta de ejercicio, que desencadenan en los problemas serios de obesidad y sobrepeso.

Según los resultados de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición realizada a 20 mil viviendas y 92.500 personas de cero a menos de 60 años a escala nacional entre el 2011 y 2012, por primera vez se estima la prevalencia del sobrepeso y se encuentra que de cada 100 niños menores de 5 años, 8,6% ya tienen un cuadro de obesidad y sobrepeso la razón podría ser que en el país no existen buenas prácticas de lactancia materna y que desde muy temprana edad consumen otros líquidos diferentes a la leche materna entre los que predomina la leche de fórmula.

Se encontró también que en la población escolar de 5 a 11 años, la prevalencia de sobrepeso llega al 32%, mientras un 26% de adolescentes de 12 a 19 años, presentan obesidad y el 63% de adultos muestran problemas de sobrepeso.

| Sobrepeso u obesidad | |
|-----------------------|----------------|
| Grupo etario | Nº de personas |
| Menores de cinco años | 148.023 |
| De 5 a 11 años | 678.000 |
| De 12 a 19 años | 413.064 |
| Adultos | 4'876.076 |

Figura 13. Sobrepeso u obesidad

(ENSANUT, 2011-2013)

De la misma manera, La Ensanut en su investigación reveló que el 50% de los ecuatorianos de entre 10-59 años son pre-hipertensos, cerca de 717.529 personas (20%) son hipertensas, más de 900 mil personas poseen obesidad abdominal, de ellos más del 50% tiene síndrome metabólico y más de 400 mil personas de las edades de entre 10 a 59 años, sufren de diabetes. De este último grupo cerca del 90% presentan resistencia a la insulina.

Otro de los factores analizados fue el sedentarismo, detectándose que no realizan ni practican actividades físicas el 20% de menores de cinco años, el 26% de adolescentes, el 30% de hombres en edad adulta, y el 40% de mujeres.

Gracias a esta encuesta se detectó que Quito es la ciudad con mayor prevalencia de consumo excesivo de grasas, según los expertos el motivo sería el nivel de desarrollo y urbanización que presenta esta zona del país. He aquí la justificación del porqué se seleccionó como parte del universo y muestra a la población del Distrito Metropolitano de Quito para la aplicación de 383 encuestas en las que se revela que el 85% de hombres y mujeres encuestados consumen comida chatarra, en mayor cantidad hamburguesas, pizzas, hot dogs, papas fritas, sodas y refrescos, es decir alimentos con alta cantidad de carbohidratos y azúcar, la frecuencia del consumo oscila entre los rangos de frecuente (Una vez a la semana) a muy frecuente (Dos o tres veces a la semana), los factores que mayormente llevan al consumo de comida chatarra se evidencia son el factor tiempo y el fácil acceso y comodidad a los mismos.

4.4. PROPUESTA PRESENTADA POR EL GOBIERNO SOBRE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN IMPUESTO A LA COMIDA CHATARRA

El Presidente de la República Rafael Correa en el Enlace ciudadano No. 388 del 29 de agosto del 2015 se refirió a la idea de una propuesta de impuesto a los consumos nocivos. Llamó a la reflexión, mencionando que los ciudadanos que más le cuestan al Sistema de Salud son los que menos cuidaron su salud, el que consumió más cigarrillo, más alcohol, más hamburguesa, más comida chatarra.

Acotó también sobre lo justo que sería acoger las sugerencias de la Organización Mundial de Salud y de la Organización Panamericana de Salud, que algunas ya se están haciendo en Ecuador, pero que se pueden hacer mucho mejor, y es el impuesto a consumos nocivos, con el propósito de que se consuma menos cigarrillos, alcohol, comida chatarra, se cuide mejor la salud, el que siga consumiendo contribuya más para curarle, para que la sociedad lo atienda dado su descuido en cuanto a su salud. No hay que tenerle miedo a los impuestos indicó, son instrumentos de política económica, mal utilizados puede ser nefasto, bien utilizados pueden ser el camino hacia el buen vivir.

En un diálogo con periodistas desde Guayllabamba, parroquia rural de Quito, el Presidente de la República, Rafael Correa, se refirió a la idea de implementar un impuesto a la comida chatarra, e indicó que este impuesto no afectará a la ciudadanía, ya que estará encaminado a las grandes empresas dedicadas a la venta de este tipo de productos. “No estamos hablando del barcito de Guayllabamba que prepara a mano sus cosas, estamos hablando de estas grandes cadenas en donde se mete la carne en cacerolas repletas de aceite usado, una y otra vez que es un atentado contra la salud pública, más aún cuando tenemos comida tan rica en Ecuador”. “Además, todo impuesto no solo tiene un efecto de ingreso, recaudo, tiene un efecto de sustitución, la gente deja de consumir tanta hamburguesa de Mc

Donalds, Burguer King, y van a consumir cebiches de la Rumiñahui que es mucho más barato y mucho más sano”, agregó.

Asimismo, en el Enlace Ciudadano Nro. 389 emitido desde Guayllabamba, el Presidente de la República del Ecuador Rafael Correa dio a conocer que uno de los más graves problemas del país es la mal nutrición de jóvenes y adultos, con el avance económico que está cambiando los problemas están pasando de los problemas de la pobreza de no tener que comer a los problemas de la opulencia, a comer mal, comida chatarra, a la rápida, etc. Hizo énfasis en que no hay gobierno que haya enfrentado este problema e invitó a que este sea un tema de debate, de discusión para determinar las mejores alternativas.

Por otra parte se refirió a que ya tenemos el etiquetado, que se puede ver en los almacenes en lo que se llama el semáforo nutricional que permite saber qué producto tiene demasiada grasa. Ya hay mejor información para los consumidores. Habló de que la propuesta aún no se ha enviado, aún no se encuentra en proyecto, nada, solo manifestó fue una idea básicamente del Ministerio de Salud Pública, un impuesto a la comida chatarra para tratar el problema de la mal nutrición de la gente. Mencionó además que una de las primeras causas de muerte de las mujeres es la diabetes, totalmente relacionada con la mal nutrición y las tantas enfermedades cardiovasculares por excesiva ingesta de grasas. Mala comida. Nadie enfrenta esto dijo. Estas cosas ya se han hecho en otros países. Francia, Finlandia, etc.

Respecto de este tema finalmente expresó se analizaría si se lo aplica porque tendrán que ver la parte operativa, si no hay mejores alternativas. Si se lo aplica rendirá muy poco. El consumo de comida chatarra son unos 300 millones de dólares.

Es decir eso en impuesto sería de un 1%, eso no es nada, para el Presupuesto General del Estado, agregó.

Sin lugar a duda el sobrepeso y obesidad son problemas crecientes en la población ecuatoriana, provocados por un cambio en el modo de vida; lo que hace que sea necesario se proponga la siguiente alternativa que ha ido surgiendo en el transcurso del desarrollo de la presente tesis y se pone a disposición de la ciudadanía y Estado para que sea analizada con el afán de crear una verdadera cultura de alimentación responsable en los ecuatorianos:

La alternativa podría ser que se solicite a las cadenas internacionales y nacionales de comida rápida y chatarra adicionen y publiquen el número de calorías de los productos que se ofertan tanto en las carteleras publicitarias ubicadas en el interior de los locales comerciales como en los menús que se presentan al consumidor de forma física y a través de sus páginas publicitarias en internet. Esta medida de alguna manera ocasionaría que el consumidor se concientice sobre el número de calorías que su organismo podría ingerir de consumir determinado producto y lo perjudicial que ello podría ser para su salud.

4.5. INCIDENCIA DEL IMPUESTO A LA COMIDA CHATARRA EN EL PRESUPUESTO GENERAL DEL ESTADO

Las Administraciones Públicas poseen dos funciones principales: la redistribución de la renta; y la redistribución de la riqueza a través de compras de bienes y servicios, transferencias e impuestos (Pacheco, 2012). Para conseguir estos objetivos de redistribución, un Estado puede optar por la aplicación de una política monetaria o de una política fiscal, la segunda se puede definir como la relación entre el uso del gasto gubernamental y la recaudación de impuestos; variables de control que servirán para asegurar y mantener una estabilidad económica; (y entrar en déficit o superávit según convenga).

En el caso del Ecuador, dada la existencia de la dolarización, no se cuenta con una política monetaria. Por tanto, la política fiscal se constituye en el primordial instrumento de política económica.

Tabla 1. Proforma del Presupuesto General del Estado 2015

| PROFORMA 2015 – REGLA FISCAL | |
|---|------------------------|
| CONCEPTO | MONTO US\$ |
| INGRESOS PERMANENTES | 24.412.253.454 |
| GASTOS PERMANENTES | 21.274.974.914 |
| DÉFICIT / SUPERÁVIT PERMANENTES | 3.137.278.540 |
| INGRESOS NO PERMANENTES | 3.087.410.603 |
| GASTOS NO PERMANENTES | 11.593.528.743 |
| DÉFICIT / SUPERÁVIT NO PERMANENTES | (8.506.118.140) |
| DÉFICIT / SUPERÁVIT GLOBAL | (5.368.839.600) |

(Ministerio de Finanzas, 2015)

Tabla 2. Indicador relacionado al % de Inflación Acumulada Mensual

| FECHA | VALOR |
|--------------------|--------|
| Octubre-31-2015 | 3.17 % |
| Septiembre-30-2015 | 3.27 % |
| Agosto-31-2015 | 2.99 % |
| Julio-31-2015 | 2.99 % |
| Junio-30-2015 | 3.08 % |
| Mayo-31-2015 | 2.66 % |
| Abril-30-2015 | 2.48 % |
| Marzo-31-2015 | 1.63 % |
| Febrero-28-2015 | 1.21 % |
| Enero-31-2015 | 0.59 % |
| Diciembre-31-2014 | 3.67 % |
| Noviembre-30-2014 | 3.55 % |
| Octubre-31-2014 | 3.36 % |
| Septiembre-30-2014 | 3.15 % |
| Agosto-31-2014 | 2.52 % |
| Julio-31-2014 | 2.31 % |
| Junio-30-2014 | 1.90 % |
| Mayo-31-2014 | 1.79 % |
| Abril-30-2014 | 1.83 % |
| Marzo-31-2014 | 1.53 % |
| Febrero-28-2014 | 0.83 % |
| Enero-31-2014 | 0.72 % |
| Diciembre-31-2013 | 2.70 % |
| Noviembre-30-2013 | 2.49 % |

(Ministerio de Finanzas, 2015)

4.5.1. PRINCIPIOS DE LOS IMPUESTOS E INCIDENCIA FISCAL:

La creciente importancia de los recursos tributarios no solo está dada porque son fuente de ingresos sino porque se constituyen, además como instrumento de política fiscal. Uno de ellos son los impuestos los cuales proporcionan la mayoría de los ingresos en todos los gobiernos, y se conocen como aportes que el Estado exige a los ciudadanos con carácter obligatorio, cuyo monto es fijado por el Estado a cada persona en relación con su capacidad contributiva. Los impuestos se dividen en directos en directos e indirectos. Los primeros tienen como base imponible la propiedad, la riqueza o el ingreso de las personas. Por ejemplo: el impuesto a las herencias. En cambio, los segundos gravan el consumo y las transacciones económicas en general. Por ejemplo, el Impuesto al valor agregado o los impuestos internos sobre determinados consumos como el tabaco, alcohol, entre otros.

El principal elemento distintivo entre ambos es que los impuestos directos son absorbidos por el individuo al cual se le impone la contribución, es decir, no son trasladables, y los indirectos, por el contrario, pueden ser trasladables, porque el contribuyente (las empresas) carga el impuesto al precio de venta de esta forma recae sobre los consumidores. Un ejemplo son los cigarrillos.

También los impuestos se clasifican en progresivos, regresivos y neutros. Son progresivos cuando imponen un sacrificio mayor sobre los individuos con mayor capacidad económica. Son neutros cuando gravan un porcentaje constante de la renta. Son regresivos cuando imponen mayor sacrificio a las personas con menor capacidad contributiva (Blanchard, O, 2000).

Además, es necesario distinguir entre dos tipos de impuestos al consumo; estos son: los impuestos pigouvianos y los impuestos sobre pecados. Los primeros se conocen como aquellos que buscan corregir una externalidad negativa e induzcan al consumo de la cantidad óptima social. En ciertos países se ha implementado este tipo de impuestos en especial, en temas relacionados a la emisión de desechos

sólidos o contaminantes a la atmósfera. De esta manera se puede argumentar que el objetivo de los impuestos pigouvianos es proteger a terceros de las decisiones de consumo de los demás.

En el caso de los impuestos al pecado se gravan específicamente a los productos o servicios que una sociedad ha identificado que pueden o deben ser prohibidos, por ser indeseables y/o perjudiciales, y su propósito es reducir el consumo del producto nocivo, a través de un aumento en su precio, para fundamentalmente tratar de proteger a la gente de sí misma.

El impuesto a la comida chatarra se argumenta por parte de algunos economistas quienes han analizado empíricamente ser un ejemplo de impuesto pecaminoso, porque estaría dirigido a controlar o restringir el comportamiento que se considera nocivo para el bienestar de los individuos. Ello por cuanto el consumo de comida chatarra conlleva a enfermedades relacionadas con la obesidad, lo cual aumenta los costos de la salud pública que es pagada por todos los miembros de la sociedad, lo que induce a una mayor recolección de impuestos o primas de seguros más altas.

Si se analiza la incidencia que tendría el impuesto al consumo de comida chatarra en el Presupuesto General del Estado, se registró un PGE de \$34000 millones, de los cuales apenas \$50 millones correspondían a consumos por comida chatarra, se concluye en que no representaría ni el 1% del presupuesto, es decir no contribuiría mayormente en el objetivo principal de financiar los gastos de Salud Pública que impliquen la atención de la población con enfermedades relacionadas al consumo de comida chatarra (Ministerio de Política Económica, 2013).

Tabla 3. Cuenta Ahorro Inversión Financiamiento
Proforma Presupuesto General del Estado 2015

| CUENTA AHORRO INVERSIÓN FINANCIAMIENTO | |
|--|-----------------------|
|  Ministerio de Finanzas | (cifras en dólares) |
| SOBRE LA LINEA | |
| INGRESOS TOTALES | 27.499.664.057 |
| INGRESOS PERMANENTES | 24.412.253.454 |
| IMPUESTOS | 15.565.698.278 |
| TASAS Y CONTRIBUCIONES | 2.095.170.942 |
| VENTA DE BIENES Y SERVICIOS | 123.547.467 |
| RENTAS DE INVERSIONES Y MULTAS | 429.025.180 |
| TRANSFERENCIAS Y DONACIONES CORRIENTES | 6.151.367.130 |
| OTROS INGRESOS | 47.444.457 |
| INGRESOS NO PERMANENTES | 3.087.410.603 |
| TRANSFERENCIAS Y DONACIONES DE CAPITAL E INVERSIÓN | 3.087.410.603 |
| GASTOS TOTALES | 32.868.503.657 |
| GASTOS PERMANENTES | 21.274.974.914 |
| GASTOS EN PERSONAL | 8.718.604.843 |
| BIENES Y SERVICIOS DE CONSUMO | 8.244.557.248 |
| GASTOS FINANCIEROS | 1.216.163.583 |
| OTROS GASTOS CORRIENTES | 152.557.539 |
| TRANSFERENCIAS Y DONACIONES CORRIENTES | 2.943.091.701 |
| GASTOS NO PERMANENTES | 11.593.528.743 |
| GASTOS EN PERSONAL PARA INVERSIÓN | 273.264.279 |
| BIENES Y SERVICIOS PARA INVERSIÓN | 2.251.396.065 |
| OBRAS PÚBLICAS | 3.666.016.509 |
| OTROS GASTOS DE INVERSIÓN | 2.119.605 |
| TRANSFERENCIAS Y DONACIONES DE INVERSIÓN | 177.716.957 |
| BIENES DE LARGA DURACIÓN | 1.121.093.151 |
| TRANSFERENCIAS Y DONACIONES DE CAPITAL | 4.101.922.178 |
| RESULTADO PRIMARIO | -4.152.676.017 |
| RESULTADO TOTAL | -5.368.839.600 |
| BAJO LA LINEA | |
| VARIACIÓN DEL FINANCIAMIENTO | 5.716.187.291 |
| FINANCIAMIENTO PÚBLICO | 8.806.818.877 |
| (-) AMORTIZACIONES DE LA DEUDA PÚBLICA | 3.090.631.586 |
| VARIACIÓN DE LAS INVERSIONES FINANCIERAS | -28.763.000 |
| (-) INVERSIONES FINANCIERAS | 28.763.000 |
| VARIACIÓN DE ACTIVOS | 10.636.109 |
| CUENTAS PENDIENTES POR COBRAR | 10.636.109 |
| VARIACIÓN DE PASIVOS | 329.220.800 |
| OTROS PASIVOS | 329.220.800 |
| RESULTADO TOTAL | 5.368.839.600 |
| BRECHA DE FINANCIAMIENTO | 0 |
| REGLA FISCAL: Ingresos Permanentes - Gastos Permanentes | 3.137.278.540 |

Nota: Incluye el valor de la Cuenta de Financiamiento de Derivados Deficitarios (US\$5.785 millones)

(Ministerio de Finanzas, 2015)

4.6. EFECTOS NOCIVOS SOBRE EL CONSUMO DE COMIDA CHATARRA

El consumo excesivo de todo alimento deja de ser beneficioso cuando los hábitos son poco saludables, el cuerpo humano necesita: grasas, proteínas, verduras, carbohidratos, vitaminas y azúcares. Cuando el consumo de estos alimentos es masivo deja de ser saludable, en especial aquellas grasas malas (trans y saturadas) y dulces que incrementan el azúcar en la sangre. Si a esto se suman malos hábitos de alimentación, bajo consumo de agua, sedentarismo, el resultado se verá reflejado en enfermedades como la diabetes, la obesidad y enfermedades cardiovasculares o hipertensión.

Según la encuesta realizada, se puede observar el nivel en el cuál se ingiere un alto consumo de comida chatarra. De un total de 383 personas encuestadas, el 85% respondieron que si lo hacen (pregunta No. 1), y un 62% dijo que continuaría haciéndolo si se llega a implementar el Impuesto al consumo de comida chatarra (pregunta No. 10).

El desconocimiento es la causa principal por el cual las personas continúan ingiriendo comida chatarra. Los efectos nocivos generados por su alto consumo pueden ser: la generación de un accidente cerebrovascular, el sobrepeso puede presentar presión sanguínea alta, puede generarse Arteriosclerosis que es el endurecimiento de las arterias provocadas por la obstrucción de grasa acumulada, un ataque o insuficiencia cardíaca, Insuficiencia renal, diabetes, disnea (dificultad para respirar provocada por el sobrepeso), problemas durante y después del embarazo, entre otros factores originados por malos hábitos de alimentación.

En este capítulo se analiza e interpreta de manera detallada la información obtenida en esta investigación, la misma que se aplicó a habitantes con ocupación de 18 años o más de la Provincia de Pichincha.

Para el análisis de la información, primero se realizó la limpieza y codificación de la información de todas las encuestas realizadas tabulándolas en base al sexo (femenino / masculino), luego se procedió al procesamiento y análisis e interpretación de las mismas.

Para el procesamiento y análisis de la información se utilizó el software Excel, que permitió obtener tablas estadísticas relacionadas con la distribución de frecuencias y porcentajes para presentarlas en tablas o gráficos, que demuestran la situación existente en la población estudiada.

La recolección de la información se realizó mediante la aplicación directa de una encuesta (**ANEXO B**). Dentro del consumo de comida chatarra se detectó la frecuencia en que la gente consume este tipo de alimento, lugares de adquisición, tipo y razones de consumo de estos alimentos; aprobación o rechazo a la propuesta de Implementación de un nuevo impuesto a la comida chatarra, recomendaciones para contrarrestar los hábitos alimenticios, cuánto gastan al mes en este tipo de alimentos, y si hacen uso de la atención médica que el IESS ofrece para combatir enfermedades generadas por la mala alimentación como diabetes, sobrepeso, enfermedades cardiovasculares entre otros.

4.7. RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS

A continuación se presenta la siguiente encuesta realizada a 383 personas de la provincia de Pichincha, en base a la muestra.

Tabla 4. Porcentaje de la muestra de encuestados

| | | Número | % |
|--------------|---------|--------|------|
| ENCUESTADOS: | MUJERES | 185 | 48% |
| | HOMBRES | 198 | 52% |
| N= | | 383 | 100% |

(Las autoras, 2015)

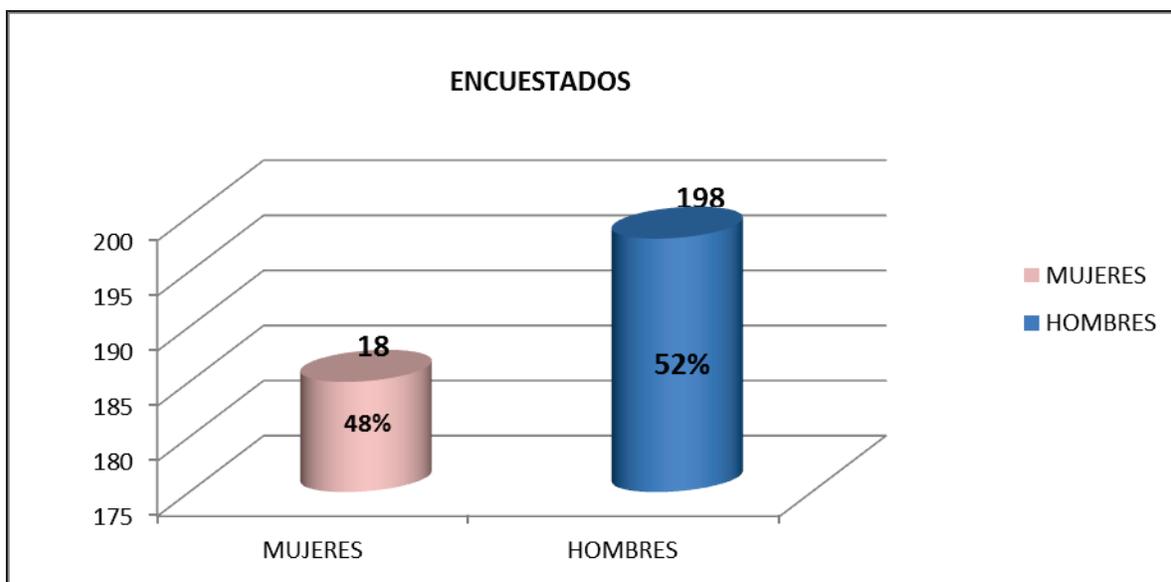


Figura 14. Encuestados

(Las autoras, 2015)

De la muestra realizada a 383 personas, 185 fueron mujeres y 198 hombres, siendo el 48 % y 52% respectivamente.

4.7.1. ENCUESTAS REALIZADAS A HABITANTES CON OCUPACIÓN DE 18 AÑOS O MÁS DE LA PROVINCIA DE PICHINCHA.

1. Consume usted comida chatarra?

Tabla 5. Porcentaje de encuestados 1era pregunta

| ESCALA | FEMENINO | % | MASCULINO | % | TOTAL Q | TOTAL % |
|---------|----------|-----|-----------|-----|---------|---------|
| SI | 154 | 40% | 173 | 45% | 327 | 85% |
| NO | 31 | 8% | 25 | 7% | 56 | 15% |
| TOTALES | 185 | 48% | 198 | 52% | 383 | 100% |

(Las autoras, 2015)

Resultado: a la primera pregunta realizada 154 mujeres y 173 hombres respondieron que si comen comida chatarra, lo que corresponde al 40% y 45% respectivamente de los encuestados, mientras que un 8% de mujeres y 7% de hombres dijeron que no comen comida chatarra.

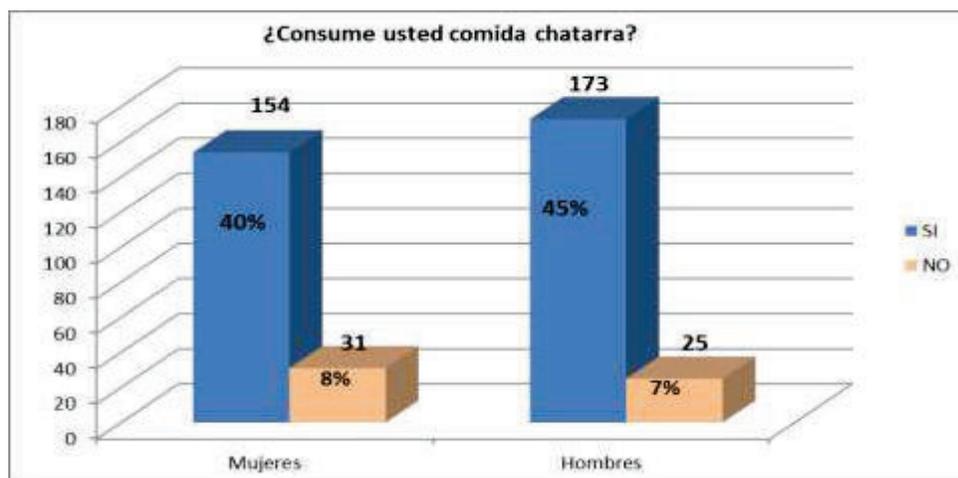


Figura 15. Pregunta 1 de la Encuesta sobre consumo de comida chatarra

(Las autoras, 2015)

Análisis: el 85% de los encuestados entre hombres y mujeres consumen comida chatarra.

2. Qué consume con mayor regularidad?

Tabla 6. Porcentaje de encuestados 2da pregunta

| OPCIONES | F | % | M | % |
|--|------------|------------|------------|------------|
| Hamburguesa, Pizza, Hot-dogs, Papas fritas | 61 | 19% | 69 | 21% |
| Chocolates | 31 | 9% | 30 | 9% |
| Dulces | 15 | 5% | 17 | 5% |
| Sodas, Refrescos | 20 | 6% | 38 | 12% |
| Snacks | 27 | 8% | 19 | 6% |
| TOTALES: | 154 | 47% | 173 | 53% |

(Las autoras, 2015)

Resultado: a la segunda pregunta realizada 61 mujeres y 69 hombres escogieron hamburguesas, pizzas hot-dogs, papas fritas lo que corresponde al 40%, el 18% dijo que consume chocolates, 10% dulces, 18% Sodas y refrescos y 14% Snacks.

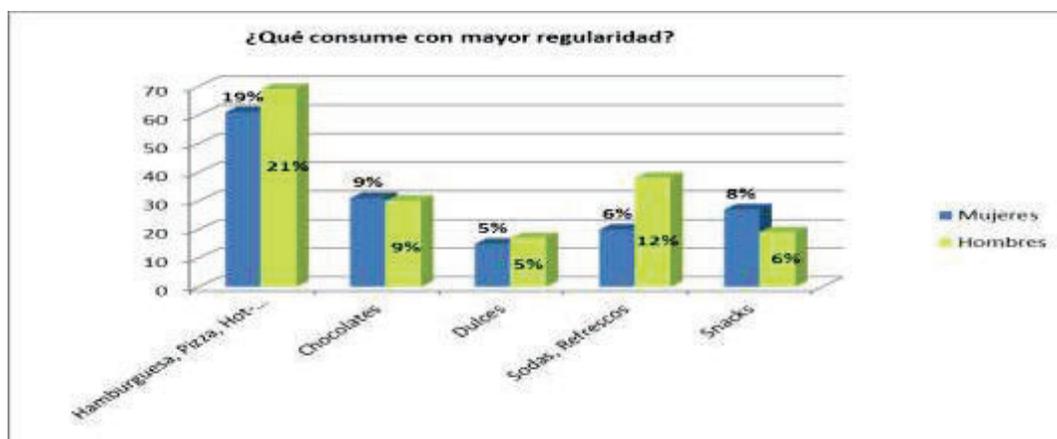


Figura 16. Pregunta 2 de la Encuesta ¿Qué consume con mayor regularidad?

(Las autoras, 2015)

Análisis: Las personas encuestadas consumen en mayor cantidad hamburguesas, pizzas, hot-dogs y papas fritas, es decir alimentos con alta cantidad de carbohidratos, y refrescos.

3. Con qué frecuencia consume comida chatarra?

Tabla 7. Porcentaje de encuestados 3era pregunta

| ESCALA | F | % | M | % |
|---|------------|------------|------------|------------|
| Dos o más veces a la semana (Muy frecuente) | 31 | 9% | 92 | 28% |
| Una vez a la semana (Frecuente) | 73 | 22% | 62 | 19% |
| Una vez al mes (Poco frecuente) | 50 | 15% | 19 | 6% |
| TOTALES: | 154 | 47% | 173 | 53% |

(Las autoras, 2015)

Resultado: El 37%, de los encuestados respondió que consume comida chatarra dos o más veces a la semana, mientras que el 41% consume de manera frecuente una vez a la semana, y poco frecuente una vez al mes el 21%.

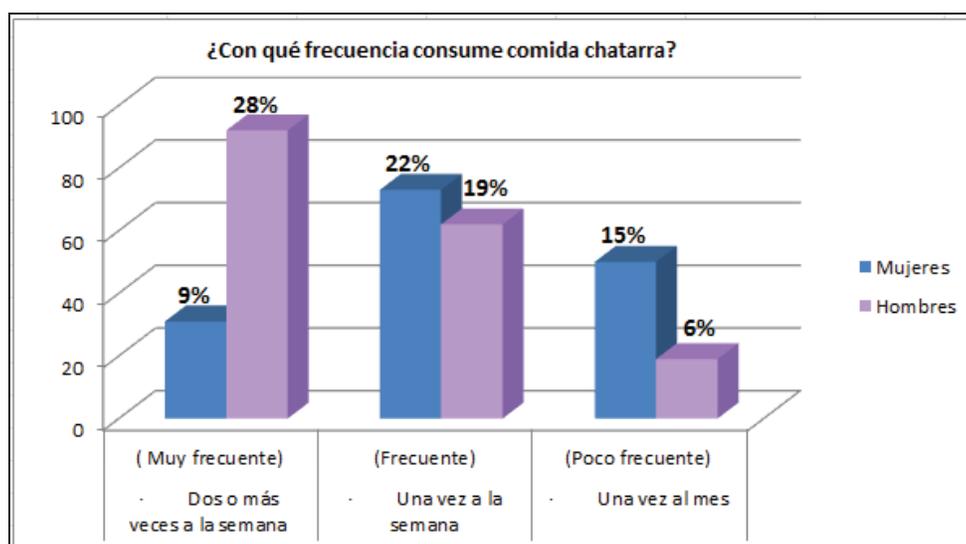


Figura 17. Pregunta 3 de la Encuesta ¿Con qué frecuencia consume comida chatarra?

(Las autoras, 2015)

Análisis: Las personas encuestadas consumen muy frecuente y frecuentemente una mayor cantidad alimentos con alta cantidad de carbohidratos, dulces y gaseosas.

4. Considera que la Implementación de un Impuesto a la comida chatarra podría contrarrestar los niveles de obesidad y sobrepeso en nuestro país?

Tabla 8. Porcentaje de encuestados 4ta pregunta

| ESCALA | F | % | M | % |
|----------|-----|-----|-----|-----|
| SI | 24 | 6% | 28 | 7% |
| NO | 92 | 24% | 98 | 26% |
| TALVEZ | 69 | 18% | 72 | 19% |
| TOTALES: | 185 | 48% | 198 | 52% |

(Las autoras, 2015)

Resultado: 24 mujeres y 28 hombres dijeron que la implementación de un Impuesto a la comida chatarra si contrarrestaría los niveles de obesidad y sobrepeso, lo que corresponde apenas a un 13%, mientras que un 50% entre hombres y mujeres dijeron que no, y un 37% dijo que tal vez.

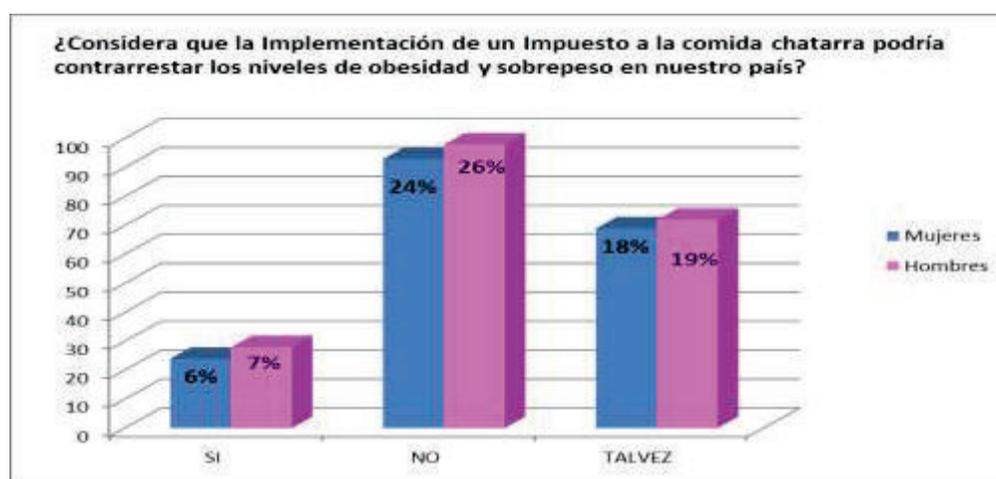


Figura 18. Pregunta 4 de la Encuesta

(Las autoras, 2015)

Análisis: La mayoría de personas no consideran que el impuesto podría contrarrestar los niveles de obesidad y sobrepeso.

5. Que alternativas propone para disminuir el grado de obesidad, sobrepeso, diabetes y enfermedades cardiovasculares provocadas por la mala alimentación en nuestro país?

Tabla 9. Porcentaje de encuestados 5ta pregunta

| OPCIONES | F | % | M | % |
|---|-----|------------|-----|------------|
| Comer nutritivamente | 46 | 12% | 47 | 12% |
| Hacer ejercicio | 69 | 18% | 77 | 20% |
| Disminuir el consumo de comida chatarra | 23 | 6% | 20 | 5% |
| Cambiar los hábitos de alimentación | 43 | 11% | 50 | 13% |
| Otro (Especifique) | 4 | 1% | 4 | 1% |
| TOTALES: | 185 | 48% | 198 | 52% |

(Las autoras, 2015)

Resultado: 69 mujeres y 77 hombres propusieron hacer ejercicio como la mejor alternativa para disminuir el grado de obesidad, y sobrepeso lo que representa un 38%; mientras que un 24% dijo que comer nutritivamente sería una buena opción, otro 24% propuso cambiar los hábitos de alimentación.

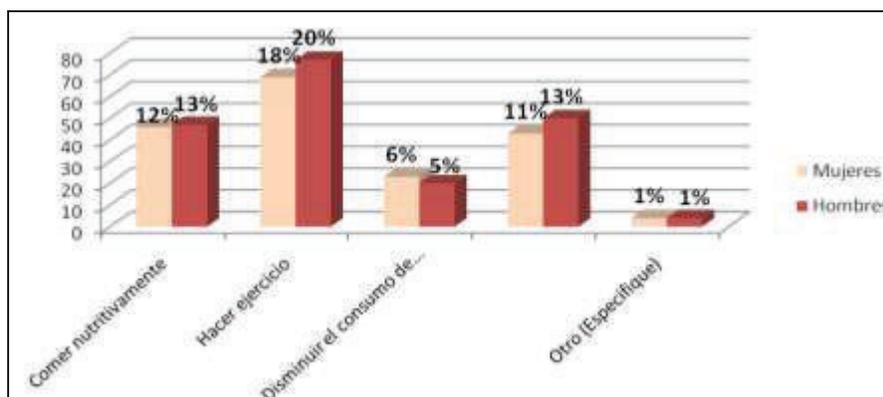


Figura 19. Preguntas 5 de la Encuesta

(Las autoras, 2015)

Análisis: los encuestados consideran que para disminuir el grado de obesidad y sobrepeso, se debe cambiar los hábitos de alimentación y hacer ejercicio.

6. Cuál de estos factores lo ha llevado a consumir comida chatarra?

Tabla 10. Porcentaje de encuestados 6ta pregunta

| OPCIONES | F | % | M | % |
|-------------------------|------------|------------|------------|------------|
| Factor tiempo | 38 | 12% | 61 | 19% |
| Precio | 4 | 1% | 19 | 6% |
| Sabor | 42 | 13% | 43 | 13% |
| Hábito/ Costumbre | 20 | 6% | 19 | 6% |
| Fácil acceso/ Comodidad | 50 | 15% | 31 | 9% |
| TOTALES | 154 | 47% | 173 | 53% |

(Las autoras, 2015)

Resultado: 38 mujeres y 61 hombres dijeron que el factor tiempo los ha llevado a consumir comida chatarra, lo que representa un 31%, un 7% dijeron que lo hacen por el precio, un 26% por el sabor, un 12% por costumbre, y un 24% por comodidad.

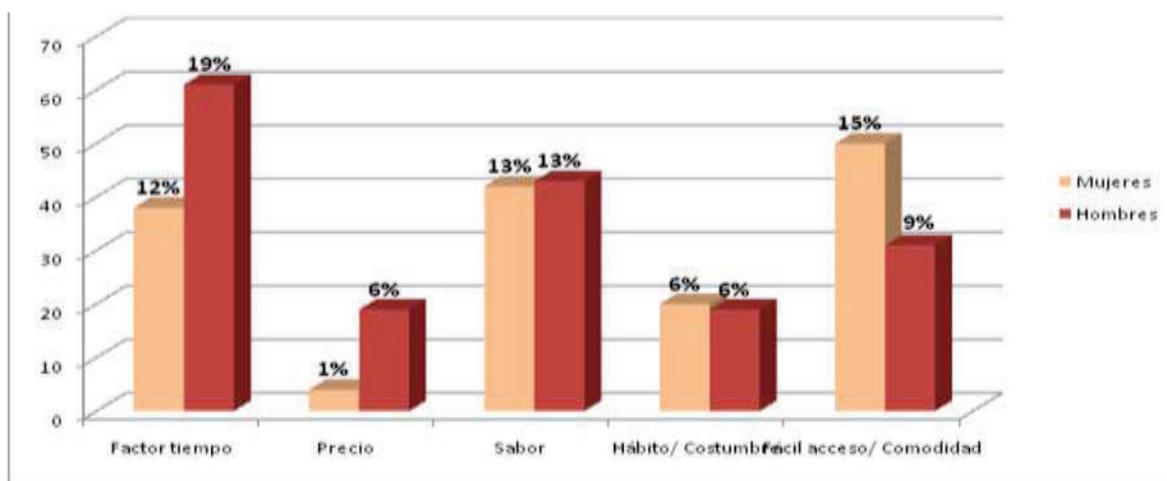


Figura 20. Pregunta 6 de la Encuesta

(Las autoras, 2015)

Análisis: mayoría de los encuestados consumen comida chatarra por tiempo y comodidad.

7. En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente snacks o comida chatarra?

Tabla 11. Porcentaje de encuestados 7ma pregunta

| OPCIONES | F | % | M | % |
|----------------------|------------|------------|------------|------------|
| Restaurantes o bares | 69 | 21% | 65 | 20% |
| Domicilio | 35 | 11% | 27 | 8% |
| Puestos de comida | 42 | 13% | 73 | 22% |
| Otro (especifique) | 8 | 2% | 8 | 2% |
| Total: | 154 | 47% | 173 | 53% |

(Las autoras, 2015)

Resultado: 69 mujeres y 65 hombres consumen frecuentemente comida chatarra en restaurantes y bares, lo que representa un 41%, un 19% en domicilio, un 35% en puestos de comida, y un 4% en otros lugares como cine, reuniones familiares, tiendas, ventas ambulantes, y trabajo.

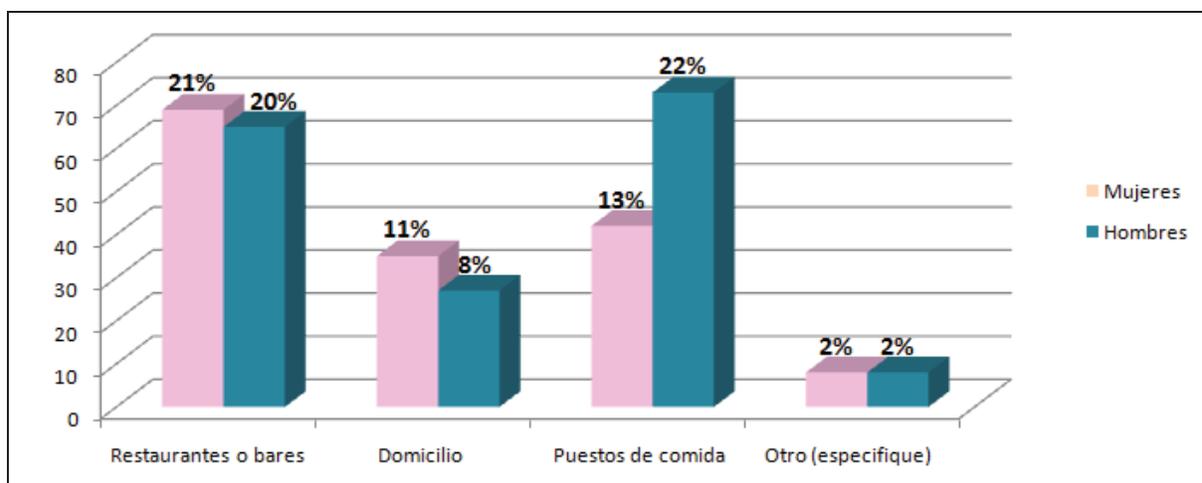


Figura 21. Pregunta 7 de la Encuesta

(Las autoras, 2015)

Análisis: los encuestados prefieren comer comida chatarra en restaurantes (grandes cadenas alimentos) y bares.

8. Cuando realiza ejercicio lo hace para:

Tabla 12. Porcentaje de encuestados 8va pregunta

| OPCIONES | F | % | M | % |
|-------------------|------------|------------|------------|------------|
| Quemar calorías | 43 | 11% | 44 | 11% |
| Practicar deporte | 92 | 24% | 127 | 33% |
| No hace ejercicio | 50 | 13% | 27 | 7% |
| Totales: | 185 | 48% | 198 | 52% |

(Las autoras, 2015)

Resultado: 92 mujeres y 127 hombres realizan ejercicio por practicar deporte, lo que representa un 33% de los encuestados, un 22% lo hacen por quemar calorías, y un 20% no realiza ejercicio.



Figura 22. Pregunta 8 de la Encuesta

(Las autoras, 2015)

Análisis: la mayoría de encuestados realiza ejercicio por deporte, pocos lo hacen por quemar calorías, y otros no lo hacen.

9. Que acciones recomendaría para cambiar los hábitos de alimentación en la población ecuatoriana?

Entre las principales recomendaciones se encuentran las siguientes:

- Crear conciencia en la población sobre los factores de riesgo que producen la mala alimentación, combinada con el sedentarismo.
- Cambiar hábitos de alimentación.
- Más oferta de lugares para el consumo de alimentos sanos a precios bajos.
- Comer regularmente y con un horario establecido.
- Que en las escuelas fomenten la buena alimentación.
- Consumir comida hecha en casa, consumir verduras y frutas.
- Ejercitar y dejar el sedentarismo, además procurar tener una dieta alimenticia nutritiva y sana.
- Incrementar menús saludables en Instituciones educativas, empresas, entidades públicas, etc.
- Educarse más.
- Realizar anuncios publicitarios sobre la comida saludable y sus beneficios.
- Mayor venta, producción y comercialización de alimentos nutritivos, sin azúcar ya que estos no se encuentran fácilmente.
- Apoyar el incentivo que actualmente se está dando en los centros educativos en los cuales sugieren menús nutritivos y los profesores los educan y concientizan a los estudiantes a no consumir comida chatarra.
- Programas emitidos como políticas públicas, orientadas al mejoramiento de la salud en la población.
- Incrementar el consumo de agua y bebidas con bajo contenido de azúcar.

10. Continuaría consumiendo comida chatarra si se llegara a implementar un impuesto a estos productos en el Ecuador?

Tabla 13. Porcentaje de encuestados 10ma pregunta

| ESCALA | F | % | M | % |
|---------------|------------|------------|------------|------------|
| SI | 113 | 30% | 124 | 32% |
| NO | 29 | 8% | 24 | 6% |
| TALVEZ | 43 | 11% | 50 | 13% |
| TOTAL: | 185 | 48% | 198 | 52% |

(Las autoras, 2015)

Resultado: 113 mujeres y 124 hombres continuarían consumiendo comida chatarra si se implantara un Impuesto a estos productos, lo que representa un 62% de los encuestados, un 14% dejaría de hacerlo, y un 24% dijo que tal vez lo haría.

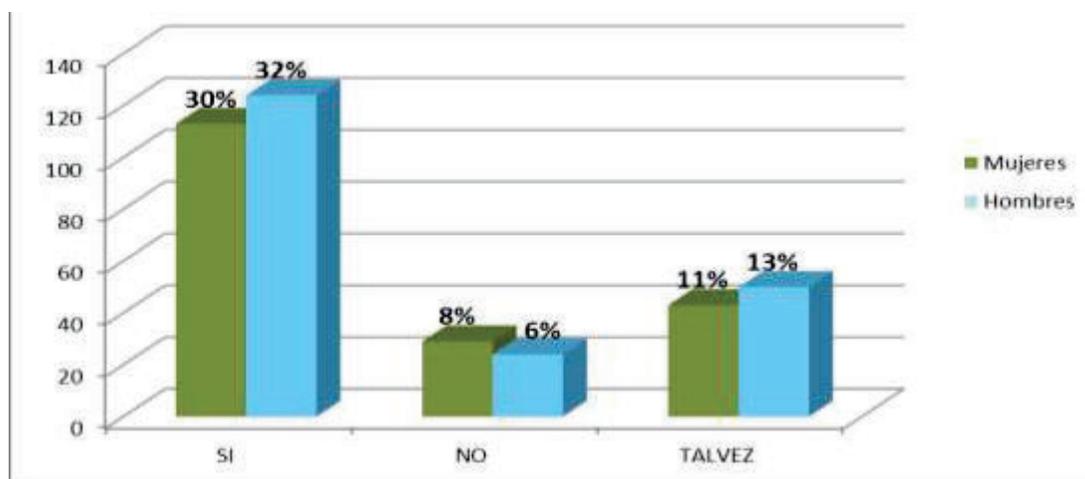


Figura 23. Pregunta 10 de la Encuesta

(Las autoras, 2015)

Análisis: la mayoría de encuestados continuaría consumiendo comida chatarra aún si se implementara un Impuesto a estos productos.

11. Cuánto gasta comúnmente al mes en comida chatarra?

Tabla 14. Porcentaje de encuestados 11va pregunta

| ESCALA | F | % | M | % |
|-------------------|------------|------------|------------|------------|
| \$ 5 a 20 | 77 | 24% | 100 | 31% |
| \$ 21 a 30 | 50 | 15% | 51 | 16% |
| \$ 31 – 50 | 27 | 8% | 22 | 7% |
| \$ 51 en adelante | 0 | 0% | 0 | 0% |
| Total | 154 | 47% | 173 | 53% |

(Las autoras, 2015)

Resultado: 77 mujeres y 100 hombres gastan de \$ 5 a 20 comúnmente al mes en comida chatarra, lo que representa un 55%, un 31% gasta de \$ 21 a 30, un 15% de \$31 a 50.

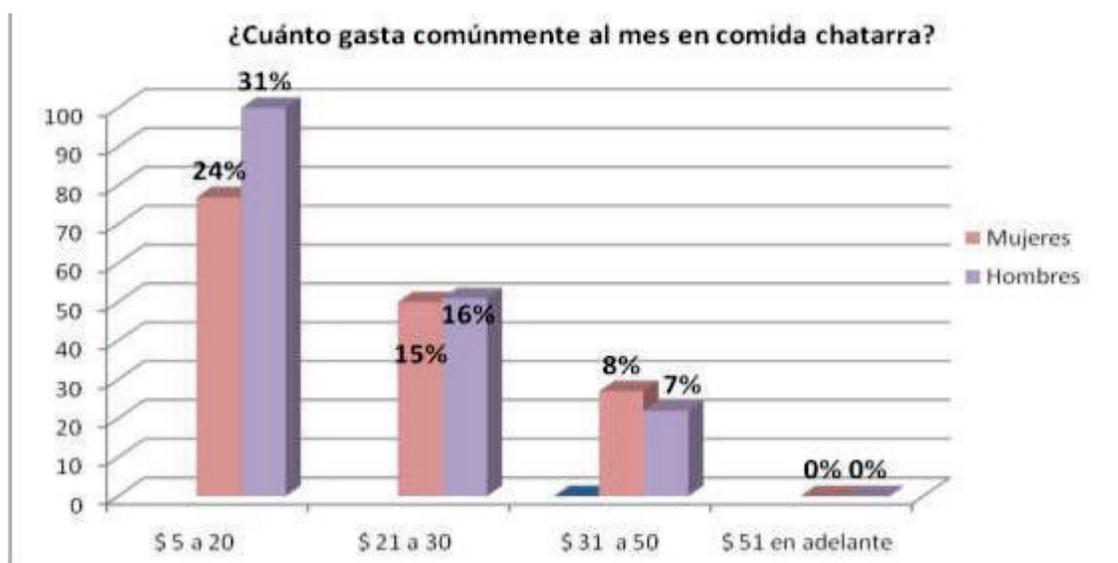


Figura 24. Pregunta 11 de la Encuesta

(Las autoras, 2015)

Análisis: la mayoría de los encuestados que comen comida chatarra gastan comúnmente al mes de \$5 a 20.

12. Hace uso de la Atención médica del seguro público (Hospital y Dispensarios del IESS)?

Tabla 15. Porcentaje de encuestados 12va pregunta

| ESCALA | F | % | M | % |
|---------------|------------|------------|------------|------------|
| SI | 117 | 31% | 109 | 28% |
| NO | 68 | 18% | 89 | 23% |
| Total: | 185 | 48% | 198 | 52% |

(Las autoras, 2015)

Resultado: 117 mujeres y 109 hombres hacen uso de la atención médica del seguro público, lo que representa un 59%, y un 41% no lo hace.

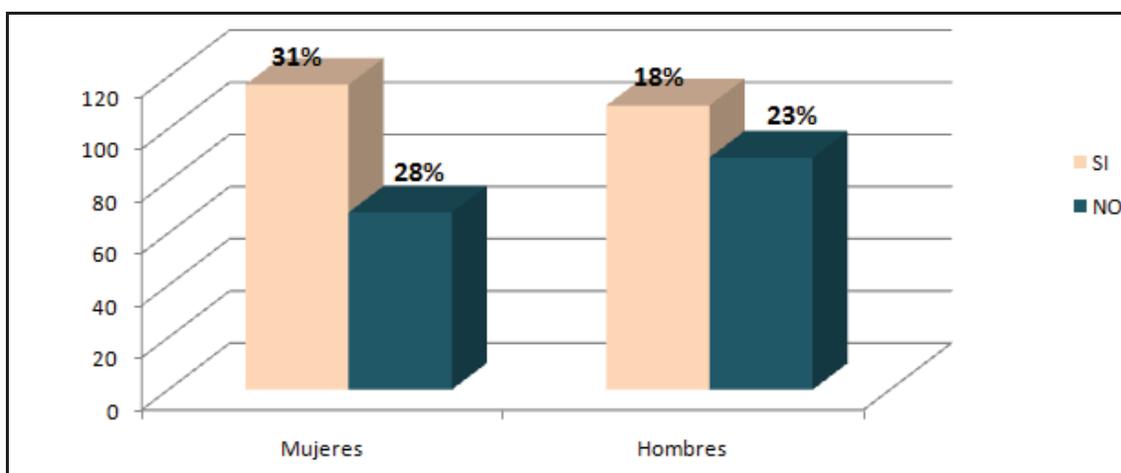


Figura 25. Pregunta 12 de la Encuesta

(Las autoras, 2015)

Análisis: un poco más de la mitad de encuestados si hace uso de la atención médica del seguro público (hospital y dispensarios del IESS), el resto lo más probable es que use su seguro privado. Lo que significa que en caso de enfermedades producidas por la mala alimentación, no todas las personas acudirían al seguro público para recibir atención médica.

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Para concluir esta tesis de investigación, este capítulo se dedicará a mostrar las conclusiones y recomendaciones obtenidas a lo largo del trabajo en esta investigación con respecto al tema planteado “Análisis de la propuesta sobre una implementación del Impuesto a la Comida Chatarra en el Ecuador, su influencia en el Presupuesto General del Estado y la salud de los ecuatorianos”. Con el fin de que se puedan tomar medidas que permitan combatir el incremento de enfermedades generadas por una mala alimentación y una vida sedentaria.

5.1. CONCLUSIONES

- Del análisis se encontró que de acuerdo al Ministerio de Salud, los cambios de hábitos de alimentación, en especial el aumento de consumo de productos procesados, ultra procesado y "comida chatarra", de bajo nivel nutricional y altos grados en grasa, azúcar y sal, junto con los bajos niveles de actividad física, han determinado el aumento del sobrepeso.
- En países como Hungría, México, Finlandia, Francia, Japón, Perú, Dinamarca, se aplican medidas para combatir el consumo de comida rápida, la imposición de un impuesto de \$0.05 a cada alimento con alto contenido de sal, azúcar, carbohidratos y grasa, logró financiar el 30% del déficit presupuestario en Hungría.

En México, conocido como uno de los países con las mayores cifras de obesidad y sobrepeso en América, se impuso un impuesto de 10% en gaseosas y 8% en golosinas, la respuesta no fue la esperada ya que no hubo

disminución de sobrepeso y ni de obesidad, y la venta de gaseosas tampoco disminuyó significativamente.

En Finlandia se implementó un proyecto conocido como “Karelia del Norte” el cual consiste en crear incentivo en la ingesta de alimentos.

En Francia, se implementó un impuesto de \$ 0.94 a bebidas azucaradas y energizantes, en Japón se controla la medida de la cintura de los habitantes.

En Perú se promulgó una Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, sin embargo esta iniciativa se acabó a las pocas semanas de la anunciación de esta medida, por la falta de un reglamento.

En Dinamarca se aplicó un impuesto de \$2.9 por kg de grasas saturadas sobre productos como la carne, pizza, leche, queso y mantequilla, sin embargo los resultados no fueron los esperados; incentivando al contrabando.

- Las cadenas internacionales de comida rápida serían las que directamente se verían afectadas negativamente en sus ventas, ello siempre y cuando vaya de la mano una fuerte campaña de concientización en la ciudadanía sobre lo importante de comer alimentos nutritivos y mantener buenos y saludables hábitos alimenticios para conservar una mente y cuerpo sanos.
- En los resultados de la pregunta 10 de la encuesta realizada a 383 personas (Refiérase al punto 4.7) el 62% del total de encuestados manifiestan continuarían consumiendo comida chatarra a pesar de que se implemente un impuesto a estos productos en el Ecuador. Y de 327 personas que consumen comida chatarra, el 72% respondió continuaría haciéndolo. Situación que indica notoriamente que un impuesto a la comida chatarra no sería la mejor

alternativa en estos momentos, más aún si no se dispone de un listado oficial de productos catalogados como comida chatarra.

- La comida chatarra es aquella que tiene altos niveles de grasas, sal, condimentos o azúcares (que estimulan el apetito y la sed, lo que tiene un gran interés comercial para los establecimientos que proporcionan ese tipo de comida) y numerosos aditivos alimentarios, como el glutamato mono sódico (potenciador del sabor) o la tartracina (colorante alimentario). No todo alimento considerado como comida rápida es dañino, siempre que haya sido elaborado con productos integrales, con bajos niveles de colesterol, sin preservantes, ni salsas altas en grasas como la mayonesa, mostaza y ketchup, como por ejemplo una hamburguesa o sánduche, los cuales contienen carbohidrato, proteína y vegetales, necesarios para el consumo humano.
- El consumo de productos de alto contenido calórico y bajo valor nutricional es cinco veces mayor y el de refrescos es casi tres veces mayor en los países de ingresos bajos y medianos en comparación con los países desarrollados, donde el consumo está llegando al nivel de saturación del mercado.
- La publicidad de productos de alto contenido calórico y bajo valor nutricional, dirigida a la niñez y adolescencia ha aumentado, mientras que las oportunidades de realizar actividad física se han visto afectadas por la planificación urbana donde se ha incrementado la violencia, y reemplazadas por el entretenimiento electrónico los cuales representan una oportunidad de consumir alimentos y exponerse a la publicidad de estos.
- Las personas que consumen comida chatarra en exceso tienen 20% más de riesgo de sufrir ataques cardíacos, según la Organización Mundial de la Salud.

- Los adolescentes de 10 a 19 años consumen gaseosas azucaradas en mayor cantidad que la comida chatarra, según Ensanut 2011-2013 en su capítulo de Hábitos de Consumo de Alimentos procesados, realizada por el INEC y el MSP.
- El presidente Rafael Correa anunció el 30 de agosto del 2014 la intención de diseñar un “impuesto exclusivo” para los productos nocivos, asegurando que la comida chatarra y el licor ocasionan problemas de salud en la población, siendo el Estado el que se ve obligado a asumir a través de la atención pública. Así también manifestó que la creación de este impuesto serviría para financiar la atención de enfermedades provocadas por la mala alimentación. Sin embargo se cree que la mejor inversión es la prevención como lo demuestran las encuestas realizadas, por lo tanto el que tanto el Ministerio de Salud Pública como las Unidades Médicas del I.E.S.S y las entidades de educación promuevan campañas de concientización a favor del consumo de alimentos saludables sería de mayor beneficio tanto para el Estado como para la ciudadanía, que la implementación de un impuesto al consumo de comida chatarra.
- Al hacer una comparación del impuesto al consumo de alcohol y productos alcohólicos a recaudarse por el SRI en el presente año con el total del Presupuesto General del Estado para el año 2015, el porcentaje equivalente es del 0.14% y del impuesto al consumo de bebidas gaseosas a recaudarse por el SRI del 0.20% (Ver la Tabla No. 4), lo que nos daría una idea más o menos del valor y porcentaje estimados que se recaudarían de establecerse un impuesto al consumo de comida chatarra; monto que serviría para financiar parte de la atención de enfermedades provocadas por la mala alimentación tomando en cuenta que el presupuesto codificado 2015 del Ministerio de Salud Pública para servicios médicos hospitalarios y complementarios es de 136.943.786 Usd (Ver la Tabla No.5). Sin embargo se cree que la mejor inversión es la prevención como lo demuestran las encuestas realizadas, por

Tabla 18: Gestión Presupuesto MSP 2015 (Usd) por tipo y grupo de gasto

| Presupuesto por tipo y grupo de gasto | | | | | | |
|---------------------------------------|---|---------------|---------------|--------------|------------------|-------------|
| Tipo | Grupo Item | Codificado | Certificado | Comprometido | Saldo Disponible | Devengado |
| CORRIENTE | Bienes de larga duración | 1.713.009 | 245.034 | 83.831 | 1.384.143 | 81.894 |
| | Gasto en personal | 1.268.589.675 | 0 | 369.534.391 | 881.200.966 | 369.534.391 |
| | Instalación, Mantenimiento y Reparaciones | 15.476.941 | 7.319.819 | 5.655.862 | 2.228.577 | 4.730.340 |
| | Medicinas y Productos Farmacéuticos | 344.030.552 | 48.488.252 | 69.907.192 | 224.110.708 | 65.706.683 |
| | Otro | 205.522.083 | 67.756.681 | 83.842.045 | 51.666.675 | 71.698.220 |
| | Servicios Médicos Hospitalarios y Complementarios | 136.943.786 | 57.762.259 | 71.198.175 | 7.984.354 | 68.833.843 |
| | Total | | 1.972.276.045 | | | |
| INVERSIÓN | Bienes de larga duración | 216.828.729 | | | | 9.479.755 |
| | Gasto en personal | 30.515.616 | | | | 8.125.958 |
| | Instalación, Mantenimiento y Reparaciones | 23.884.534 | | | | 598.776 |
| | Medicinas y Productos Farmacéuticos | 73.403.322 | 47.498.388 | 2.137.024 | 22.765.302 | 2.495.232 |
| | Obras de Infraestructura | 52.307.687 | 3.968.475 | 1.302.018 | 46.893.053 | 1.302.018 |
| | Otro | 63.283.169 | 36.083.170 | 6.120.244 | 36.820.609 | 4.251.741 |
| | Servicios Médicos Hospitalarios y Complementarios | 39.164.690 | 25.582 | 38.840.907 | 298.201 | 38.840.907 |
| Total | | 519.487.756 | 197.179.643 | 70.264.741 | 212.961.306 | 65.096.388 |
| Total general | | 2.491.763.801 | 378.750.688 | 670.486.241 | 1.391.536.929 | 645.684.760 |

(Portal del Ministerio de Salud Pública, 2015)

- De acuerdo a un estudio publicado el 26 de enero del 2011 en American Journal of Clinical Nutrition, la efectividad de los impuestos a la comida chatarra dependería de si existe o no la información calórica en cada alimento y del interés por parte del consumidor en mantener un estilo de alimentación adecuada. Sobre este enunciado si bien es cierto el Ministerio de Salud Pública el 15 de noviembre del 2013 oficializó el nuevo Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados para Consumo Humano No. 4522, que entró en vigencia el 15 de mayo del 2014 para que las industrias procesadoras de alimentos y bebidas coloquen en los empaques de sus productos círculos de colores, en una especie de semáforo: rojo para productos con alto contenido de calorías; amarillo, contenido medio; y verde, bajo; la implementación de un impuesto a la Comida chatarra no disminuiría su consumo, ya que la población prefiere pagar un poco más, siempre y cuando

el producto esté accesible a sus necesidades y continúe siendo uno de los más rápidos en ser preparados.

- Las alternativas propuestas por la población para combatir el grado de obesidad, sobrepeso, diabetes y enfermedades cardiovasculares provocadas por la mala alimentación en nuestro país, serían dedicar 30 minutos al día para hacer ejercicio o alguna actividad física y cambiar los hábitos de alimentación.
- Actualmente, según la encuesta realizada se determinó que el 80% de personas consumen comida chatarra, entre los productos más consumidos están aquellos con alta cantidad de carbohidratos, y azúcar, como las hamburguesas, pizzas, hot-dogs, papas fritas, y gaseosas.
- Con base en el análisis se concluye que los principales factores que han llevado a la población a consumir comida chatarra en alta cantidad, se encuentran: el tiempo, el precio, sabor y comodidad. Esto debido a que el estilo de vida actual de la población no le permite darse tiempo para tener una buena alimentación, llevándolos a consumir productos que se encuentran a su alcance y son de rápida preparación, sin darse cuenta que a largo plazo esto conllevará a problemas de alimentación.
- Para la población el incremento de un impuesto a estos productos no cambiaría sus hábitos de alimentación, por lo que no se puede considerar como un medio para combatir problemas de obesidad y sobrepeso, al contrario una sugerencia realizada por algunos de los encuestados fue rebajar el precio de los productos saludables, y ponerlos a mayor disposición de la gente, a fin de cambiar los hábitos alimenticios y que estos se encuentren accesibles para el público.

5.2. RECOMENDACIONES

- Bajar los impuestos a la comida saludable, como se lo hace en Finlandia, subsidiando la compra de frutas y verduras.
- La comida saludable debería estar a la vista de todas las personas, a precios cómodos, convenientes y accesibles.
- Replantearse ciertos subsidios agrícolas que abaratan algunos productos y no otros y apoyar a los productores locales para que los consumidores tengan acceso a productos sanos, frescos y nutritivos.
- Una cuestión básica para llevar una alimentación más saludable, que conduzca a una mejor calidad de vida, es adoptar mejores hábitos alimenticios. Si bien una cirugía elimina el problema de la grasa, muchas veces la forma de alimentarse del paciente no varía y el sobrepeso regresa a los pocos años de la operación.
- Cambiar el consumo de alimentos al estilo oriental. La dieta oriental en la cual se incluye la cocina china, japonesa, india y tailandesa tiene propiedades protectoras, y aunque todas tienen sus particularidades, comparten características similares, la clave de esta dieta es el consumo diario de legumbres, arroz, poca carne y dulce, muchas verduras, así como bajo contenido en grasas y abundante fibra.
- El gobierno debe analizar la posibilidad de destinar media hora a la semana para que los empleados y trabajadores públicos puedan realizar actividades físicas dentro de sus instituciones.

- Establecer un plan nacional de nutrición y campañas para mejorar los buenos hábitos alimenticios. En el **ANEXO F** se pone en consideración temas importantes para mantener una alimentación nutritiva.

REFERENCIAS

- Alava Z., Villacis A. (2009). *"EL PRESUPUESTO GENERAL DEL ESTADO"*. Junio 27, 2009, de Scribd. Recuperado de: <http://es.scribd.com/doc/16921568/El-Presupuesto-General-del-Estado#scribd>
- ANFAB. (2014). *Dudas a 10 días de que concluya plazo para el etiquetado*. Octubre 20, 2014, de El universo Recuperado de: <https://www.anfab.com/wp/?p=836>
- Araujo, A. (2014). *El impuesto a la comida chatarra ya se aplica en seis países de Europa y la región*, Diario EL COMERCIO, Recuperado de: <http://www.elcomercio.com/actualidad/impuesto-comida-chatarra-aplica-europa.html>.
- Araujo, A. (2014). *Presidente insiste en impuesto a cigarrillos, alcohol y comida chatarra*, elComercio.com. Agosto 30, 2014, de El comercio. Recuperado de: <http://www.elcomercio.com/actualidad/presidente-insiste-impuesto-cigarrillos-alcohol.html>
- Artículo 292 de la Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Sección Cuarta. Presupuesto General del Estado*.
- Artículo 77 del Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas, (2014)
- Artículo 78 del Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas, (2014)
- Artículo 79 del Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas, (2014)
- Artículo 81 del Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas, (2014)
- Blanchard, O. Pérez Enri, D. (2000). *MACROECONOMÍA. TEORÍA Y POLÍTICA ECONÓMICA CON APLICACIONES DE AMÉRICA LATINA*. Buenos Aires-Argentina. Pearson Education S.A. 2000. Segunda reimpresión: Enero de 2004.
- Camposano, M. G.. (2011). *REFORMAS TRIBUTARIAS EN LA ECONOMÍA ECUATORIANA Y SU INCIDENCIA EN LOS INGRESOS FISCALES, PERÍODO: GOBIERNO DE RAFAEL CORREA (2007-2011)*. Diciembre, 2011, de Universidad de Guayaquil Recuperado de:

- <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/1575/1/Tesis%20Ma.Gabriela%20Camposano.pdf>
- Carvajal, E. (2014). *La Diabetes, Que es, Causas*. Septiembre 18, 2014, de PÉRDIDA DE PESO TIC CALI, Recuperado de: <http://perdidadepesotlccali.blogspot.com/2014/09/la-diabetes-que-es-causas.html>
- Centro de Estudios Fiscales CEF SRI. (2013). *Introducción a la Teoría General de la Tributación*. 2013, de CEC – EPN, Recuperado de: <http://aula.virtualepn.edu.ec/mod/book/view.php?id=33816&chapterid=14345>
- Cid, S.. (2015). *Pautas para una alimentación saludable*. Diciembre 12, 2015, de Centro de Psicología SANTIAGO CID Sitio web: <http://www.psicologoenmadrid.co/alimentacion-saludable/>
- Comunicación Social - MCPE. (2014). *IMPUESTO CONSUMO NOCIVO: EL OBJETIVO NO ES FISCAL*. Septiembre 23, 2014, de Ministerio Coordinador de Política Económica, Recuperado de: <http://www.politicaeconomica.gob.ec/impuesto-consumo-nocivo-el-objetivo-no-es-fiscal/>
- Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria. (2009). *Plan Estratégico 2009 - 2012*. 2012, Recuperado de: http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/?page_id=289
- Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria. (2010) *Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria*, diciembre 27, 2010, Recuperado de: http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/?page_id=289
- CONSEJO DIRECTIVO OPS. (2014). *“Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia”*. julio 22, 2014, de Consejo Directivo de la OPS, Recuperado de: <http://www.paho.org/nutricionydesarrollo/wp-content/uploads/2014/09/Plan-de-Accion-para-la-Prevencion-de-la-Obesidad-en-la-Ninez-y-la-Adolescencia.pdf>
- Consenso SEEDO. (2000). *Consenso SEEDO'2000 para la evaluación del sobrepeso y la obesidad y el establecimiento de criterios de intervención terapéutica*. Enero, 2000, de Seedo Sitio web:

http://www.seedo.es/images/site/documentacionConsenso/Consenso_SEEDO_2000.pdf

Diccionario Forex. (2015). POLÍTICA FISCAL. Recuperado de: <https://efxto.com/diccionario/politica-fiscal>.

DMedicina. (2009). *ENFERMEDADES: OBESIDAD*. Madrid, 2009, de El Mundo.es
Recuperado de: <http://www.dmedicina.com/enfermedades/digestivas/obesidad>

Docsetools. (2015). *Impuestos FAT*. 2015, de Docsetools. Recuperado de: http://docsetools.com/articulos-para-saber-mas/article_57098.html

Doctissimo. (2015). *Alimento procesado*. 2015, de Doctissimo, Diccionario Médico
Recuperado de: <http://salud.doctissimo.es/diccionario-medico/alimento-procesado.html>

EcuRed. (2015). Azúcar. Julio, 2015, de EcuRed, Recuperado de: <http://www.ecured.cu/index.php/Az%C3%BAcar>

El Comercio, (2014), *Comida chatarra saludable*. Recuperado de: <http://www.elcomercio.com/actualidad/impuestos-comida-chatarra-saludable-gravamen.html>

El Comercio. (2014). *Los impuestos a la comida chatarra no logran su objetivo si a las personas no les interesa alimentarse sanamente*. Septiembre 14,2014, de El Comercio, Recuperado de: <http://www.elcomercio.com/actualidad/impuestos-comida-chatarra-saludable-gravamen.html>

El granero Integral. (2014). *6 Fuentes vegetales de proteínas*. Julio 03, 2014, de El granero Integral- EXPOECOSALUD, Recuperado de: <http://granerointegral.com/2014/07/03/6-fuentes-vegetales-de-proteinas/>

El productor. (2014). *Ecuador gasta más de \$ 48,27 millones en comida rápida al mes*. Septiembre 02, 2014, de El Telégrafo Sitio web: <http://elproductor.com/2014/09/02/ecuador-gasta-mas-de-4827-millones-en-comida-rapida-al-mes/>

Enciclopedia Financiera. Política Fiscal. Recuperado de: <http://www.encyclopediainanciera.com/teoriaeconomica/macroeconomia/politicafiscal.htm>

- Enciclopedia Salud. (2014). *Sal.* enero 29, 2014, de Salud, Enciclopedia de salud, dietética y psicología, Recuperado de: <http://www.encyclopediasalud.com/definiciones/sal>
- Encuesta Nacional de Salud y Nutrición se presenta este miércoles (Quito, 2013) Recuperado de: <http://www.salud.gdob.ec/encuesta-nacional-de-salud-y-nutricion-se-presenta-este-miercoles/>
- ENSANUT. (2011-2013). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición presenta primeros resultados.* Enero, 2014, de Ministerio de Salud Pública Sitio web: <http://www.salud.gob.ec/encuesta-nacional-de-salud-y-nutricion-se-presenta-este-miercoles/>
- Enriquez, C. (2014). *USD 39,9 millones se gasta al mes en el país en comida rápida.* Septiembre 05, 2014, de El Comercio, Recuperado de: <http://www.elcomercio.com/actualidad/impuestos-comida-chatarra-rafael-correa.html>
- ESS. (2014). Dirección Nacional de Afiliación y Cobertura. Ecuador:
- Esther, C. Dra. (2015). *Tabla Calórica de Alimentos.* 2015, de Medipraxis, Dra. Esther Cabrera, Recuperado de: <http://doctoracabrera.com/web/dietas/tabla-calorica-de-alimentos/>
- Garrido, C. (2014). *Las grasas trans, invisibles en el etiquetado.* Noviembre 24, 2014, de ABC.es Recuperado de: <http://www.abc.es/sociedad/20141124/abci-grasas-trans-ocultas-201411222215.html>
- Geo Salud. (2015). *Grasas Trans.* 2015, de IFIC Foundation, Recuperado de: <http://geosalud.com/Nutricion/grasastrans2.html>
- IESS. (2014). Dirección Nacional de Afiliación y Cobertura. Ecuador: Dirección Nacional de Planificación.
- IESS. (2015). Preguntas frecuentes. 2015, de Seguro de Salud, Recuperado de: <http://www.iess.gob.ec/es/web/guest/preguntas-frecuentes2>
- IESS (2015), Recuperado de: <http://www.iess.gob.ec/es/web/guest/inst-quienes-somos>
- IESS. (2015). Servicios de Salud. 2015, de Seguro de Salud, Recuperado de: <http://www.iess.gob.ec/es/web/guest/servicios-de-salud1>

- INEC. (2010). *Resultados del Censo 2010, Fascículo Provincial Pichincha*. 2010, de INEC, Recuperado de: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/pichincha.pdf>
- INEC. (2012). *FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS*. 2012, de Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, Recuperado de: http://www.inec.gob.ec/estadisticas/SIN/co_alimentos.php?id=23140.05.01
- INEC - MSP. (2014). Impuestos Comida Chatarra. Septiembre 14, 2014, de Programa "La Televisión", Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=EKG-GsYfVgsx>
- Instituto Nacional de Corazón, los Pulmones y la Sangre. (2015). *Coolesterol*. Marzo 26, 2015, de MedlinePlus, Recuperado de: <http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/cholesterol.html>
- Jaramillo, J. (2015). Revista Mayo 2015: Perspectiva Económica del Ecuador. La Tendencia Económica del Ecuador en el 2015.
- Karancibia. (2011). *Estrategias contra la Obesidad: subvención a alimentos saludables*. Diciembre 06, 2011, de BCN Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, Recuperado de: http://www.bcn.cl/come_inteligente/come_inteligente/estrategias_obesidad_subvepcion_alimentos_saludables
- Lasso Yesenia, Mencias Patricia (Quito, 2014), Tesis Análisis del Comportamiento del Consumidor de Comida no Saludable que causa sobrepeso y obesidad en la población infantil de 3 a 10 años y mecanismos para incentivar una cultura de consumo responsable en el Distrito Metropolitano de Quito.
- La TV Ecuador. (2014). *Impuestos Comida Chatarra LA TV ECUADOR*. Septiembre 16, 2014, de La TV Ecuador, Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=EKG-GsYfVgs>
- Licata, M. (2015). *La Pirámide Nutricional o alimentaria y su composición*. Enero, 2015, de Zona Diet, Recuperado de: <http://www.zonadiet.com/nutricion/piramide.htm>

- Lucio R., Villacrés N., Henríquez R. (2011). *Sistema de salud pública de México* / vol. 53, suplemento 2 de 2011 Sistema de salud de Ecuador. Junio 06, 2011. Recuperado de: <http://www.scielosp.org/pdf/spm/v53s2/13.pdf>
- Manual Merck, Elsevier. (2015). *Nutrición: consideraciones generales*. España: 10^a Edición española.
- MEGAMAXI. (2015). *COMER SANO*. Junio, 2015, de SUPERMAXI, Recuperado de: <http://www.supermaxi.com/portal/es/web/supermaxi/articulo-vida-sana?articulo=114496>
- Ministerio de Coordinación Política Económica. (2014). *IMPUESTO CONSUMO NOCIVO: EL OBJETIVO NO ES FISCAL*. Septiembre 23, 2014, de MPE, Recuperado de: <http://www.politicaeconomica.gob.ec/tag/impuesto/>
- MINISTERIO DE FINANZAS. (2015). Artículo 79 del Código de Planificación y Finanzas Públicas
- MINISTERIO DE FINANZAS. (2015). *Justificativo de Ingresos y Gastos Proforma 2015. 2015, de Min. Finanzas*, Recuperado de: <http://www.finanzas.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/01/Justificativo-de-Ingresos-y-Gastos-Proforma-2015-PDF.pdf>
- Ministerio de Política Económica, (2013), Recuperado de: <http://www.politicaeconomica.gob.ec/tag/plusvalia/>
- MSP. (2014). *El consumo de comida chatarra cuesta miles de vidas, gran sufrimiento y millones de dólares*. Septiembre 05, 2014, Recuperado de: <http://www.salud.gob.ec/el-consumo-de-comida-chatarra-cuesta-miles-de-vidas-gran-sufrimiento-y-millones-de-dolares-2/>
- Moroto, Andrés (2014/2015). La demanda del consumidor y del mercado: Recuperado de: https://www.uam.es/personal_pdi/economicas/amaroto/pdfs/tema3_micro.pdf
- Neyra, I. (2014). *COMIDA CHATARRA*. Julio 23, 2014, de Prezi, Recuperado de: <https://prezi.com/mygztmheoocg/comida-chatarra/>
- NIH National Institutes of Health. (2014). *Qué es la enfermedad Coronaria?* Junio 06, 2014, de National Institutes of Health, Recuperado de: <http://www.nhlbi.nih.gov/health-spanish/health-topics/temas/cad>

- NowLoss. (2014). *Hecho real. 2015*, de NowLoss, Recuperado de: <http://nowloss.com>
- Oliva, D. (2013). *5 Efectos del exceso de sal en tu salud*. 2013, de Bienestar 180 Recuperado de: <http://bienestar.salud180.com/salud-dia-dia/5-efectos-del-exceso-de-sal-en-tu-salud>
- OMS. (2015). *Obesidad y Sobrepeso*. Enero, 2015, de OMS. Recuperado de: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/es/>
- OMS. (2015). *Sobrepeso y Obesidad Infantiles*, de OMS. Recuperado de: <http://www.who.int/dietphysicalactivity/childhood/es/>
- Ortega, E. (2014). *Guerra a la comida rápida: el plan de la OMS para prevenir la obesidad*. Febrero 03, 2014, de ABC Salud. Recuperado de: <http://www.abc.es/salud/noticias/20140203/abci-obesidad-medidas-201402030014.html>
- Pacheco, D. (2006). *Ecuador: Ciclo Económico y Política Fiscal*. Enero, 2006, de BCE Sitio web: <http://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/Cuestiones/XXII-III-01PACHECO.pdf>
- Pérez J.C. (2014). *México: ¿ha ayudado el impuesto a los refrescos a reducir la epidemia de obesidad?* Agosto 14, 2014, de BBC MUNDO, Recuperado de: http://www.bbc.co.uk/mundo/noticias/2014/08/140806_mexico_impuesto_gaseosas_comida_chatarra_jcps
- Petitjean, N. (2013). *Comida chatarra*. Marzo 06, 2013, Recuperado de: <http://cerebroniad.blogspot.com/2013/03/comida-chatarra.html>
- Plan Cuídate más - España. (2015). *Conoce la grasa*. Enero, 2015, de Ministerio de Sanidad, Servicios sociales e Igualdad de España. Recuperado de: <http://www.plancuidatemas.aesan.msssi.gob.es/conocelagrasa/tipos-de-grasas.htm>
- Proaño, J. (2014). *Caracterización de personas con sobrepeso, obesidad y diabetes del área de salud número 8 de la Provincia de Pichincha, para promover un estilo de vida saludable*. Julio, 2014, de USFQ. Recuperado de: <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/3296/1/110780.pdf>

- PROSANE. (2015). *Tipos de Grasas*. Abril 14, 2015, de Prosane - Sanofi
Recuperado de: http://www.prosane.com.gt/web/recetas_soludables/tipos_grasas
- Quintana, M. (2014). *“Comida chatarra” y alimentación saludable: definiciones, composición, diferencias, ventajas, fuentes*. Junio 25, 2014, Recuperado de: <http://es.slideshare.net/kadiito/dra-margot-comida-chatarra-y-alimentos-salud-simposio>
- Recetas Neurosaludables. (2013). *Pirámide Nutricional de la Salud Cerebral*. Septiembre 18, 2013, de Recetas Neurosaludables Sitio web: <http://recetasneurosaludables.blogspot.com/2013/09/piramide-nutricional-de-la-salud.html>
- Rendición de Cuentas IESS (2014). Recuperado de: <https://docs.google.com/file/d/0B0pDq8O5fIMTcjcXQjV6RXc3bzQ/edit?pli=1>
- Rojas, A. (2015). *Muerte a la gordura*. Marzo 03, 2015, de Revista COSAS
Recuperado de: <http://cosas.pe/padres/salud-nutricion/5510-muerte-a-la-gordura>
- Rondón, G. (2012). *Comida chatarra "Una bomba de tiempo"*. Agosto 08, 2012, de PROGRAMA CONTRASTES TV MUNDO CANAL 53, Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=iZmZ7bkD6Dc>
- RPP Noticias. (2012). *Sepa cuántas calorías contiene la comida chatarra*. Septiembre 05, 2012, de RPP Sitio web: <http://rpp.pe/vida-y-estilo/salud/sepa-cuantas-calorias-contiene-la-comida-chatarra-noticia-518697>
- Rueda, C. (2010). *Tesis Final Postgrado*. Enero, 2010, de Repositorio UTN
Recuperado de: <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/317/2/PG%20159%20TESIS%20FINAL%20POSGRADO.pdf>
- Rueda, C. (2010). *GUIA ALIMENTARIA PARA LA SELECCIÓN Y COMPRA DE ALIMENTOS PROCESADOS. ORIENTADA A LAS MADRES DE FAMILIA DEL AREA URBANA DE LA CIUDAD DE IBARRA*. Enero, 2010, de UTN Universidad Técnica del Norte. Recuperado de: <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/317/2/PG%20159%20TESIS%20FINAL%20POSGRADO.pdf>
- Segatore, L. (1983). *Diccionario médico*. Teide: 2ª ed. Editorial Teide.

- SISSAN - SIISE. (2013). *Los ecuatorianos: la Seguridad y Soberanía Alimentaria*. 2013, de Sistema de Indicadores de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional. Recuperado de: http://www.siise.gob.ec/siiseweb/PageWebs/SISSAN/macsan_ecussa.htm
- Subdirección de Regulación - DSGSIF. (2014). *Unidades Médicas 2017*. Ecuador: Sistema BI, y Reportes Unidades Médicas IESS 2014.
- Tambini, G. (2014). Portada Salud, *OPS señala que América tiene la tasa más alta de obesidad del mundo*. Agosto 26, 2014, de SISOL. Recuperado de: http://www.rpp.com.pe/2014-08-26-ops-senala-que-america-tiene-la-tasa-mas-alta-de-obesidad-del-mundo-noticia_720043.html
- Telégrafo, (2014), Recuperado de: <http://www.telegrafo.com.ec/economia/item/ecuador-gasta-mas-de-4827-millones-en-comida-rapida-al-mes.html>
- Terán, P. (2014). *¿Qué es la comida 'chatarra'?*. Septiembre 02, 2014, de El comercio, Recuperado de: <http://www.elcomercio.com/tendencias/comida-chatarra-salud-nutricion.html>
- Unidad de Consolidación Presupuestaria, Dirección Nacional de Gestión y Supervisión de Fondos y Reservas. (2014). *Ejecución de Gastos Año 2014*. 2014, de Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

ANEXOS

ANEXO A



GOBIERNO DE LA
REPUBLICA DEL ECUADOR



Ministerio
de Finanzas

**PRESUPUESTO GENERAL DEL ESTADO
CONSOLIDADO POR GRUPO
INGRESOS (US DOLARES)
Ejercicio: 2015**

| | GRUPO | PRESUPUESTO |
|--|---|--------------------------|
| | 110000 - IMPUESTOS | 15,565,698,278.00 |
| | 130000 - TASAS Y CONTRIBUCIONES | 2,095,170,942.00 |
| | 140000 - VENTA DE BIENES Y SERVICIOS | 123,547,467.00 |
| | 170000 - RENTAS DE INVERSIONES Y MULTAS | 429,025,180.00 |
| | 180000 - TRANSFERENCIAS Y DONACIONES CORRIENTES | 365,384,143.00 |
| | 190000 - OTROS INGRESOS | 47,444,457.00 |
| | 280000 - TRANSFERENCIAS Y DONACIONES DE CAPITAL E INVERSION | 3,087,410,603.00 |
| | 360000 - FINANCIAMIENTO PUBLICO | 8,806,818,876.70 |
| | 380000 - CUENTAS PENDIENTES POR COBRAR | 10,636,109.00 |
| | | 30,531,136,055.70 |
| Financiamiento de Importación de Derivados - CFDD | 180000 - TRANSFERENCIAS Y DONACIONES CORRIENTES | 5,785,982,987.00 |
| Financiamiento de Importación de Derivados - CFDD | | 5,785,982,987.00 |
| | TOTAL | 36,317,119,042.70 |

Figura 26. Presupuesto General del Estado Consolidado por Grupo Ingresos (US Dólares)

2015

(Ministerio de Finanzas, 2015)



Figura 27. Estructura de Financiamiento del Sistema de Salud
(IESS, Ministerio de Salud Pública, 2015)



Figura 28. Ejes de acción de la Seguridad Social
(IESS Rendición de cuentas, 2014)

ANEXO B.

ENCUESTA

ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL MAESTRÍA EN GERENCIA EMPRESARIAL

TEMA: “ANÁLISIS DE LA PROPUESTA SOBRE UNA IMPLEMENTACIÓN DEL IMPUESTO A LA COMIDA CHATARRA EN EL ECUADOR, Y SU INFLUENCIA EN EL PRESUPUESTO GENERAL DEL ESTADO, Y LA SALUD DE LOS ECUATORIANOS”

SEXO: F__ M__

EDAD ____

Por favor su ayuda marcando con una “x” la respuesta que Ud. Considere correcta (solo una opción), agradecemos su sinceridad al llenar la siguiente encuesta.

Definición:

Comida chatarra: alimentos con altos niveles de grasas, sal, condimentos o azúcares (que estimulan el apetito y la sed, con numerosos aditivos alimentarios).

1. Consume Ud. comida chatarra?

SI ____ NO ____

2. Qué consume con mayor regularidad?

| | | |
|--|-------|-------|
| Hamburguesa, Pizza, Hot-dogs, Papas fritas | _____ | _____ |
| Chocolates | _____ | _____ |
| Dulces | _____ | _____ |
| Sodas, Refrescos | _____ | _____ |
| Snacks | _____ | _____ |

3. Con qué frecuencia consume comida chatarra?

- Dos o tres veces a la semana (Muy frecuente) —
- Una vez a la semana (Frecuente) —
- Una vez al mes (Poco frecuente) —

4. Considera que la Implementación de un Impuesto a la comida chatarra podría contrarrestar los niveles de obesidad y sobrepeso en nuestro país?

SI ___ NO ___ TALVEZ ___

5. Que alternativas propone para disminuir el grado de obesidad, sobrepeso, diabetes y enfermedades cardiovasculares provocadas por la mala alimentación en nuestro país?

- Comer nutritivamente —
- Hacer ejercicio —
- Disminuir el consumo de comida chatarra —
- Cambiar los hábitos de alimentación —
- Otro (Especifique) _____

6.Cuál de estos factores lo ha llevado a consumir comida chatarra?

- Factor tiempo —
- Precio —
- Sabor —
- Hábito/ Costumbre —
- Fácil acceso/ Comodidad —

7. En cuál de los siguientes lugares consume frecuentemente snacks o comida chatarra?

- Restaurantes o bares —
- Domicilio —
- Puestos de comida —
- Otro (especifique) _____

8. Cuando realiza ejercicio lo hace para:

- Quemar calorías —
- Practicar deporte —
- No hace ejercicio —

9. Que acciones recomendaría para cambiar los hábitos de alimentación en la población ecuatoriana?

10. Continuaría consumiendo comida chatarra si se llegara a implementar un impuesto a estos productos en el Ecuador?

SI ___ NO ___ TALVEZ ___

11. Cuánto gasta comúnmente al mes en comida chatarra?

- \$ 5 a 20 _____
- \$ 21 a 30 _____
- \$ 31 – 50 _____
- \$ 51 en adelante _____

12. Hace uso del seguro público (Hospital y Dispensarios del IESS) para atención médica?

SI ___ NO ___

Agradecemos su colaboración!

ANEXO C

PLAN DE ACCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD EN LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA. Aprobado por 3.o CONSEJO DIRECTIVO 66 a SESIÓN DEL COMITÉ REGIONAL DE LA OMS PARA LAS AMÉRICAS.

CONSEJO DIRECTIVO OPS. (2014), se encuentra en el link:
<http://www.paho.org/nutricionydesarrollo/wp-content/uploads/2014/09/Plan-de-Accion-para-la-Prevencion-de-la-Obesidad-en-la-Ninez-y-la-Adolescencia.pdf>

ANEXO D.

| |
|------------------------------------|
| Tabla Calórica de Alimentos |
|------------------------------------|

| | | Calorías por 100grs. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------|----------------------|------------|-----|------------|-----|---------------|-----|------------------|-----|---|---------------|-----------|----------------|----------|------------|-------------------|--------------|------------|-------------|------------------|---------------|----------|--------------------|------------|---|-----------|-----|-----------|-----|---------------|-----|----------|-----|--------|-----|----------------|-----|--------|----|-----------|----|--------|----|--------|----|-----------|----|--------|----|-----------|----|--|---------|----|------------------------|-----|-----------------|----|---------------------|----|-------------------|----|------------------------|-----|--------------------------------|-----|--------------------|-----|--------------------------|-----|----------------------------|-----|-------------|-----|---------------|-----|----------|----|----------------|----|------------------|----|--|-----------|-----|----------|-----|-------------|----|---------|----|----------|----|-----------------|----|-------|----|-------|----|-----------|----|---------|----|-----------|----|-------|----|---------|----|-------|----|---------------|----|---------|----|--------|----|------|----|-----------|----|-------|----|------|-----|
| <p>LEGUMBRES</p> <table style="width: 100%;"> <tr><td>Alubias blancas</td><td style="text-align: right;">285</td></tr> <tr><td>Garbanzos</td><td style="text-align: right;">329</td></tr> <tr><td>Lentejas</td><td style="text-align: right;">314</td></tr> <tr><td>Soja en grano</td><td style="text-align: right;">422</td></tr> <tr><td>Judías</td><td style="text-align: right;">303</td></tr> </table> | Alubias blancas | 285 | Garbanzos | 329 | Lentejas | 314 | Soja en grano | 422 | Judías | 303 | <p>CEREALES</p> <table style="width: 100%;"> <tr><td>Arroz (crudo)</td><td style="text-align: right;">359</td></tr> <tr><td>Arroz integral</td><td style="text-align: right;">350</td></tr> <tr><td>Pan blanco</td><td style="text-align: right;">258</td></tr> <tr><td>Pan integral</td><td style="text-align: right;">228</td></tr> <tr><td>Pan tostado</td><td style="text-align: right;">362</td></tr> <tr><td>Pasta (cruda)</td><td style="text-align: right;">375</td></tr> <tr><td>Corn Flakes (maíz)</td><td style="text-align: right;">350</td></tr> </table> | Arroz (crudo) | 359 | Arroz integral | 350 | Pan blanco | 258 | Pan integral | 228 | Pan tostado | 362 | Pasta (cruda) | 375 | Corn Flakes (maíz) | 350 | <p>FRUTOS SECOS</p> <table style="width: 100%;"> <tr><td>Almendras</td><td style="text-align: right;">620</td></tr> <tr><td>Avellanas</td><td style="text-align: right;">656</td></tr> <tr><td>Cacahuetes</td><td style="text-align: right;">560</td></tr> <tr><td>Castañas</td><td style="text-align: right;">199</td></tr> <tr><td>Nueces</td><td style="text-align: right;">660</td></tr> <tr><td>Piñones</td><td style="text-align: right;">660</td></tr> </table> | Almendras | 620 | Avellanas | 656 | Cacahuetes | 560 | Castañas | 199 | Nueces | 660 | Piñones | 660 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alubias blancas | 285 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Garbanzos | 329 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lentejas | 314 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Soja en grano | 422 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Judías | 303 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arroz (crudo) | 359 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arroz integral | 350 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pan blanco | 258 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pan integral | 228 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pan tostado | 362 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pasta (cruda) | 375 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Corn Flakes (maíz) | 350 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Almendras | 620 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Avellanas | 656 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cacahuetes | 560 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Castañas | 199 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nueces | 660 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Piñones | 660 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>VERDURAS Y HORTALIZAS</p> <table style="width: 100%;"> <tr><td>Acelgas</td><td style="text-align: right;">29</td></tr> <tr><td>Alcachofas</td><td style="text-align: right;">22</td></tr> <tr><td>Alcaparras</td><td style="text-align: right;">25</td></tr> <tr><td>Berenjena</td><td style="text-align: right;">29</td></tr> <tr><td>Boniato y batata</td><td style="text-align: right;">152</td></tr> <tr><td>Cebolla</td><td style="text-align: right;">47</td></tr> <tr><td>Calabacín</td><td style="text-align: right;">12</td></tr> <tr><td>Calabaza</td><td style="text-align: right;">12</td></tr> <tr><td>Champiñones/setas</td><td style="text-align: right;">25</td></tr> <tr><td>Col/ coles</td><td></td></tr> <tr><td>Bruselas/Repollo</td><td style="text-align: right;">29</td></tr> <tr><td>Coliflor</td><td style="text-align: right;">22</td></tr> <tr><td>Espárragos</td><td style="text-align: right;">15</td></tr> <tr><td>Espinacas</td><td style="text-align: right;">18</td></tr> <tr><td>Guisantes</td><td style="text-align: right;">78</td></tr> <tr><td>Judías verdes</td><td style="text-align: right;">30</td></tr> <tr><td>Lechuga</td><td style="text-align: right;">14</td></tr> <tr><td>Patata</td><td style="text-align: right;">79</td></tr> <tr><td>Patatas fritas</td><td style="text-align: right;">454</td></tr> <tr><td>Pepino</td><td style="text-align: right;">12</td></tr> <tr><td>Pimientos</td><td style="text-align: right;">20</td></tr> <tr><td>Puerro</td><td style="text-align: right;">38</td></tr> <tr><td>Rábano</td><td style="text-align: right;">15</td></tr> <tr><td>Remolacha</td><td style="text-align: right;">40</td></tr> <tr><td>Tomate</td><td style="text-align: right;">20</td></tr> <tr><td>Zanahoria</td><td style="text-align: right;">33</td></tr> </table> | Acelgas | 29 | Alcachofas | 22 | Alcaparras | 25 | Berenjena | 29 | Boniato y batata | 152 | Cebolla | 47 | Calabacín | 12 | Calabaza | 12 | Champiñones/setas | 25 | Col/ coles | | Bruselas/Repollo | 29 | Coliflor | 22 | Espárragos | 15 | Espinacas | 18 | Guisantes | 78 | Judías verdes | 30 | Lechuga | 14 | Patata | 79 | Patatas fritas | 454 | Pepino | 12 | Pimientos | 20 | Puerro | 38 | Rábano | 15 | Remolacha | 40 | Tomate | 20 | Zanahoria | 33 | <p>LACTEOS</p> <table style="width: 100%;"> <tr><td>Cuajada</td><td style="text-align: right;">92</td></tr> <tr><td>Crema, natillas y flan</td><td style="text-align: right;">126</td></tr> <tr><td>Leche desnatada</td><td style="text-align: right;">35</td></tr> <tr><td>Leche semidesnatada</td><td style="text-align: right;">45</td></tr> <tr><td>Leche entera vaca</td><td style="text-align: right;">65</td></tr> <tr><td>Leche de vaca en polvo</td><td style="text-align: right;">500</td></tr> <tr><td>Petit suisse natural azucarado</td><td style="text-align: right;">122</td></tr> <tr><td>Queso en porciones</td><td style="text-align: right;">435</td></tr> <tr><td>Queso fresco tipo Burgos</td><td style="text-align: right;">174</td></tr> <tr><td>Queso tipo manchego curado</td><td style="text-align: right;">420</td></tr> <tr><td>Queso Gouda</td><td style="text-align: right;">349</td></tr> <tr><td>Queso Gruyère</td><td style="text-align: right;">391</td></tr> <tr><td>Requesón</td><td style="text-align: right;">96</td></tr> <tr><td>Yogurt natural</td><td style="text-align: right;">82</td></tr> <tr><td>Yogurt desnatado</td><td style="text-align: right;">52</td></tr> </table> | Cuajada | 92 | Crema, natillas y flan | 126 | Leche desnatada | 35 | Leche semidesnatada | 45 | Leche entera vaca | 65 | Leche de vaca en polvo | 500 | Petit suisse natural azucarado | 122 | Queso en porciones | 435 | Queso fresco tipo Burgos | 174 | Queso tipo manchego curado | 420 | Queso Gouda | 349 | Queso Gruyère | 391 | Requesón | 96 | Yogurt natural | 82 | Yogurt desnatado | 52 | <p>FRUTAS</p> <table style="width: 100%;"> <tr><td>Aceitunas</td><td style="text-align: right;">200</td></tr> <tr><td>Aguacate</td><td style="text-align: right;">207</td></tr> <tr><td>Albaricoque</td><td style="text-align: right;">44</td></tr> <tr><td>Cerezas</td><td style="text-align: right;">77</td></tr> <tr><td>Ciruelas</td><td style="text-align: right;">64</td></tr> <tr><td>Frambuesa/Fresa</td><td style="text-align: right;">35</td></tr> <tr><td>Higos</td><td style="text-align: right;">80</td></tr> <tr><td>Limón</td><td style="text-align: right;">39</td></tr> <tr><td>Mandarina</td><td style="text-align: right;">40</td></tr> <tr><td>Manzana</td><td style="text-align: right;">52</td></tr> <tr><td>Melocotón</td><td style="text-align: right;">52</td></tr> <tr><td>Melón</td><td style="text-align: right;">31</td></tr> <tr><td>Naranja</td><td style="text-align: right;">44</td></tr> <tr><td>Peras</td><td style="text-align: right;">61</td></tr> <tr><td>Piña tropical</td><td style="text-align: right;">51</td></tr> <tr><td>Plátano</td><td style="text-align: right;">90</td></tr> <tr><td>Sandía</td><td style="text-align: right;">30</td></tr> <tr><td>Uvas</td><td style="text-align: right;">81</td></tr> <tr><td>Chirimoya</td><td style="text-align: right;">81</td></tr> <tr><td>Mango</td><td style="text-align: right;">56</td></tr> <tr><td>Coco</td><td style="text-align: right;">354</td></tr> </table> | Aceitunas | 200 | Aguacate | 207 | Albaricoque | 44 | Cerezas | 77 | Ciruelas | 64 | Frambuesa/Fresa | 35 | Higos | 80 | Limón | 39 | Mandarina | 40 | Manzana | 52 | Melocotón | 52 | Melón | 31 | Naranja | 44 | Peras | 61 | Piña tropical | 51 | Plátano | 90 | Sandía | 30 | Uvas | 81 | Chirimoya | 81 | Mango | 56 | Coco | 354 |
| Acelgas | 29 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alcachofas | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alcaparras | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Berenjena | 29 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Boniato y batata | 152 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cebolla | 47 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calabacín | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calabaza | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Champiñones/setas | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Col/ coles | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bruselas/Repollo | 29 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Coliflor | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Espárragos | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Espinacas | 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Guisantes | 78 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Judías verdes | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lechuga | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Patata | 79 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Patatas fritas | 454 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pepino | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pimientos | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puerro | 38 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rábano | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Remolacha | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tomate | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zanahoria | 33 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cuajada | 92 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crema, natillas y flan | 126 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leche desnatada | 35 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leche semidesnatada | 45 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leche entera vaca | 65 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leche de vaca en polvo | 500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Petit suisse natural azucarado | 122 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Queso en porciones | 435 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Queso fresco tipo Burgos | 174 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Queso tipo manchego curado | 420 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Queso Gouda | 349 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Queso Gruyère | 391 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requesón | 96 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yogurt natural | 82 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yogurt desnatado | 52 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aceitunas | 200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aguacate | 207 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Albaricoque | 44 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cerezas | 77 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ciruelas | 64 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frambuesa/Fresa | 35 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Higos | 80 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limón | 39 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mandarina | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Manzana | 52 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Melocotón | 52 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Melón | 31 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Naranja | 44 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peras | 61 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Piña tropical | 51 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plátano | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sandía | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Uvas | 81 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chirimoya | 81 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mango | 56 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Coco | 354 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Figura 29. Tabla Calórica de Alimentos (1 parte)

(Esther, C. Dra., 2015)

Tabla Calórica de Alimentos

| Calorías por 100grs. | | |
|---|--|--|
| <p>GRASAS Y ACEITES</p> <p>Aceite de oliva 900 Mantequilla 750 Margarina 750 Manteca 670 Nata y crema de leche 298</p> | <p>HUEVOS</p> <p>Huevos 100</p> | <p>BEBIDAS ALCOHÓLICAS</p> <p>Aguardiente 222 Anís 297 Coñac 243 Ginebra 244 Licores dulces 383 Cava /Champán 65 Cerveza 45 Ron 232 Sidra 42 Vermut 132 Vino dulce/moscatel (Oporto, Málaga) 157 Vino blanco 85 Vino tinto 65 Vino fino (Jerez, Manzanilla) 124 Vodka 121 Whisky 244</p> |
| <p>PESCADOS, MARISCOS Y CRUSTÁCEOS</p> <p>Almejas 47 Anchoas 160 Bereberchos 47 Atún 200 Bacalao salado 140 Besugo 86 Bonito 138 Caballa 153 Calamares 82 Cigala/Gamba/ Langostino 93 Gallo/Lenguado 80 Mejillones 67 Merluza 92 Ostras 44 Pescadilla 72 Pulpo 56 Rape 82 Rodaballo 102 Salmón 182 Salmonete 97 Sardina/Boquerín 160 Sardina en aceite 208 Trucha 90</p> | <p>CARNES</p> <p>Beicon 665 Buey (semi-graso) 158 Butifarra y salchicha fresca 326 Cabrito 180 Callos 81 Carne picada/ Hamburguesa 265 Cerdo 290 Cerdo chuletas 327 Cerdo tocino 673 Chorizo 384 Chuleta Ternera 253 Codorniz/Perdiz 112 Conejo/Liebre 160 Cordero chuletas 225 Cordero paletilla/pierna 240 Foie, Paté 518 Hígado 129 Jamón Serrano 163 Jamón York 105 Lomo embuchado 386 Ternera magra 131 Morcilla 429 Pollo (con piel)/Gallina 167 Pollo filete 112 Salchichón 454 Salchicha 295 Ternera filete 181 Ternera (Hígado) 140</p> | <p>OTROS</p> <p>Azúcar 373 Batidos lácteos 97 Bombones 458 Bollería 436 Cacao azucarado 364 Café 2 Chocolate 518 Copos de maíz tostado 355 Galletas 432 Mayonesa comercial 718 Mermeladas 263 Madalenas 469 Refrescos, gaseosa, Colas 48 Tarta de manzana 311 Zumos cítricos 39 Zum de frutas 45</p> |

Figura 30. Tabla Calórica de Alimentos (2 parte)

(Esther, C. Dra., 2015)

ANEXO E.

| EJECUCION DE GASTOS AÑO 2014 | | | |
|---|-------------------------|-------------------------|----------------|
| SEGUROS / ACTIVIDADES | CODIFICADO | GASTO | % DE EJECUCION |
| 101 - Dirección General | 338,116,725.53 | 194,554,067.42 | 57.54% |
| 111 - Fondo de Invalidez, Vejez y Muerte | 3,903,222,546.91 | 3,856,863,589.69 | 98.81% |
| 112 - Fondo del Seguro Adicional Contratado | 13,671,280.76 | 6,769,673.14 | 49.52% |
| 113 - Fondo del Seguro de Riesgos del Trabajo | 196,896,682.88 | 192,634,438.37 | 97.84% |
| 114 - Fondo Seguro Social Campesino | 485,110,522.60 | 420,675,612.00 | 86.72% |
| 115 - Fondo de Salud Individual y Familiar | 1,901,396,133.45 | 1,855,936,388.27 | 97.61% |
| Total general | 6,838,413,892.13 | 6,527,433,768.89 | 95.45% |

FUENTE: Unidad de Consolidación Presupuestaria
Dirección Nacional de Gestión y Supervisión de Fondos y Reservas



Figura 31. Ejecución de Gastos Año 2014

(IESS, 2014)

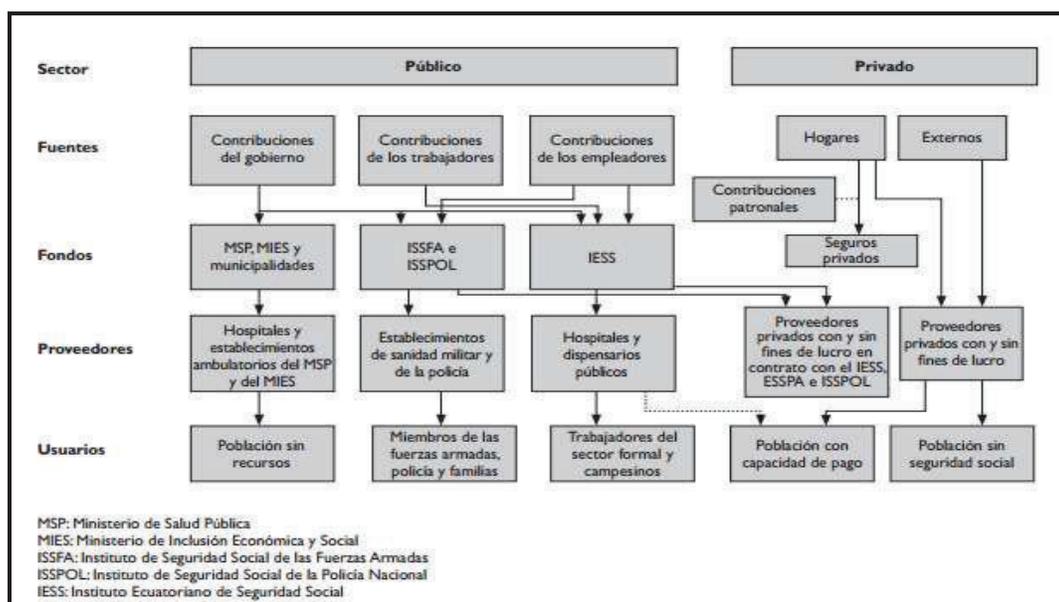


Figura 32. Cuadro de Sistema de Salud en el Ecuador

(IESS, 2014)

ANEXO F

BENEFICIOS DE LA BUENA ALIMENTACIÓN:

Cada color tiene su beneficio:

La medicina china clasifica a los alimentos por su color. La nutricionista Nora Falconí explica que cada grupo tiene beneficios para la Salud.

BLANCO para la circulación

| | | |
|--|---|--|
| <p>Ajo, cebolla, champiñones, frutos secos (nueces, avellanas, almendras, semillas de girasol), chirimoya, coco, nabo, arroz y quinua.</p> | <p>Lo deben consumir quienes sufren de calambres, retienen líquidos padecen várices. Son considerados como un antibiótico natural, por lo que si sufre de problemas respiratorios frecuentes debe incluirlos en la dieta para aumentar las defensas.</p> <p>La medicina china recomienda subir las raciones de estos alimentos en épocas de frío o cuando hay epidemias de gripe porque son expectorantes. También disminuyen la presión arterial y combaten las infecciones.</p> |  |
|--|---|--|

ROJO para el corazón:

| | | |
|--|---|---|
| <p>Tomate, frutilla, frambuesa, cereza, guayaba, manzana, pimiento rojo, rábano, sandía, azafrán y vino.</p> | <p>Estos alimentos tonifican el corazón y promueven la circulación de la sangre revitalizan el estado de ánimo, ayudan al buen funcionamiento del intestino, ayudan a tener buena memoria y controlan la presión arterial alta.</p> |  |
|--|---|---|

AMARILLO Y NARANJA para la piel

| | | |
|--|--|---|
| <p>Zanahoria, calabaza, maíz, amaranto, avena, camote, cereales, curry, limón, mandarina, mango, melón, maracuyá, naranja, níspero, papaya, piña, plátano, albaricoque, pimiento amarillo, trigo y yuca.</p> | <p>Este color tiene propiedades antioxidantes, anticancerígenas y protectoras de la piel.</p> <p>También mantienen la salud de los huesos y articulaciones, por lo que es ideal para prevenir la osteoporosis y la artritis. Las personas que quieren mejorar el aspecto de la piel, atenuar cicatrices y eliminar estrías deben ser incluidas en la dieta diaria.</p> <p>Si se sufre de gastritis, ardores, reflujo y úlcera también deben ser consumidos en mayor cantidad porque estos alimentos protegen las membranas digestivas.</p> |  |
|--|--|---|

MORADO para la vista

| | | |
|---|---|--|
| <p>Berenjena, cereza, ciruelas, mora, uva negra, higo, remolacha y zarzamora.</p> | <p>Estos alimentos son indicados para evitar el deterioro en la vista y como tienen bajo contenido en azúcar lo pueden consumir hasta las personas con diabetes.</p> <p>Tienen propiedades calmantes y relajantes por lo que sí está sometido a mucho estrés debe consumirlos a diario.</p> <p>También combaten las alergias y como poseen propiedades bactericidas ayudan a tratar la cistitis y las infecciones urinarias.</p> <p>Si se pasa mucho tiempo frente al computador, tiene cataratas o glaucoma, inclúyalos en su menú. Además, previenen el envejecimiento celular.</p> |    |
|---|---|--|

VERDE para el hígado

| | | |
|--|---|--|
| <p>Diente de león, espárragos, col, col de Bruselas, rúcula, acelga, alcachofa, achicoria, aguacate, alfalfa, apio, berro, borraja, calabacín, cardo, endibias, espinacas, arvejas, kiwi, lechuga, lima, nabo, orégano, ortiga, pepino, pera, perejil...</p> | <p>Son depurativos y limpian el hígado como tienen un alto poder antioxidante y anticancerígeno se los asocia a un menor riesgo de padecer cáncer.</p> <p>Todo lo verde se recomienda para dietas de adelgazamiento, depurativas, de hígado graso, para bajar el colesterol y la hipertensión. Por su alto contenido de ácido fólico tampoco deben faltar en la dieta del embarazo.</p> |   |
|--|---|--|

CAFÉ para dar energía

| | | |
|---|---|--|
| <p>Nuez moscada, cacao, comino, linaza, café, clavo de olor, anís, chocolate, ciruelas pasa, dátiles, lenteja, tamarindo, vainilla.</p> | <p>Estos alimentos son estimulantes naturales por lo que deben consumirlo las personas que estén candadas, decaídas y sin energía. Son ideales para el aparato digestivo porque sirven de laxantes, regulan el intestino y son muy beneficiosos para quienes sufren de estreñimiento.</p> <p>En la medicina china este color domina la parte de los riñones por lo que controlan la energía vital del organismo.</p> <p>Lo deben consumir en mayor cantidad las personas que están sometidas a mucho desgaste mental.</p> |    |
|---|---|--|

6 consejos para comer sano:

El mejor complemento de la actividad física es una alimentación saludable, pues el cuerpo necesita la cantidad correcta de nutrientes para funcionar bien y tener la energía necesaria para las actividades diarias que realizamos. La cantidad de veces que una persona se alimenta y la calidad de lo que come son esenciales, por lo que se recomienda:

1. Tomar siempre un desayuno saludable; esta comida es vital porque es la primera del día después de las horas de ayuno nocturno y proporciona la energía necesaria para empezar el día.
2. Lo mejor es comer cinco veces al día en porciones más pequeñas para mantenerse con energía y los alimentos deben ser saludables como frutas, verduras y pequeñas porciones de proteínas como nueces sin sal, yogurt o queso bajo en grasas a media mañana y a media tarde para no llegar con demasiada hambre al almuerzo o la cena. El consumo diario mínimo recomendado es de 400 gramos de hortalizas y frutas al día, o cinco porciones de 80 gramos cada una.
3. Es importante incluir al menos dos porciones de proteínas al día, pues estas se convierten en nutrientes esenciales que proporcionan una fuente de energía significativa y controlan muchos de los procesos básicos del metabolismo. Las proteínas están en la carne, el pescado, aves, huevos y lácteos, así como en legumbres, lentejas y frutos de soya.
4. Otro componente esencial de una dieta sana y equilibrada es la fibra, que ayuda al sistema digestivo a procesar la comida y a absorber los nutrientes. Esta se encuentra en frutas, verduras, legumbres, avena, pasta y cereales integrales.

5. Los niveles de azúcar, grasas saturadas y sal en la alimentación deben ser controlados, comprobando la información nutricional en las etiquetas de los alimentos y con un límite en la cantidad que se consume.
6. Por último, se debe ingerir líquidos de manera regular para estar adecuadamente hidratado. Lo recomendable para una persona de tamaño y peso normal son 8 vasos al día, es decir 2 litros. Si la persona es gruesa, debe calcular un vaso más por cada 8 kilos extra y si es muy deportista también necesita uno o dos vasos adicionales al día, así como aquellos que viven en clima caliente.

El ser humano, al tener muchas necesidades que están relacionadas entre sí, debe cubrir todos los frentes para mantener su cuerpo en equilibrio. Una combinación entre actividad física continua y alimentación sana serán la clave para llevar el mejor estilo de vida. ¡Anímese usted también a aplicar estos fáciles consejos y verá cómo logra mantener su cuerpo en equilibrio! Recuerde que un cuerpo sano traerá también bienestar psicológico y emocional (MEGAMAXI, 2015).

Aprenda a combinar los alimentos

Saber mezclar correctamente los alimentos ayudará a tener una mejor digestión, buena asimilación, adecuada evacuación intestinal y su organismo se desintoxicará.

En el cuadro encontrará la buena, mala y regular combinación entre los alimentos que diariamente incluye en su dieta.