



UNIVERSIDAD ESTADAL DE MILAGRO  
DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN  
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN 2014

actualizado

Fecha de Radicación: 13 junio 2014

## 1. INFORMACIÓN GENERAL

2014-CONV-P-01-015  
MSc. Victoria Padilla  
Samaniego

<b>Título del proyecto</b>	VALIDACIÓN DE UN INSTRUMENTO DE USO DIDÁCTICO EN LA ESTANDARIZACIÓN DE MEDIDAS CASERAS EN ALIMENTOS ECUATORIANOS		
<b>Línea de Investigación</b>	Salud Pública medicina preventiva y enfermedades que afectan a la población.		
<b>Director Proyecto</b>	Msc. Maria Victoria Padilla Samaniego		
<b>Convocatoria<sup>1</sup></b>	Mayo 2014		
<b>Duración del proyecto</b>	<b>Costo total del proyecto</b>	<b>Lugar de ejecución del proyecto</b>	<b>Especifique si el proyecto es nuevo o es una continuación Proyecto Nuevo</b>
	15.039 dólares	Universidad Estatal de Milagro	
<b>Fecha inicio estimada</b>	Octubre 2014	<b>Fecha fin estimada</b>	Octubre 2015

### INVESTIGADORES:

Nombre	Entidad donde trabaja	Rol	Dedicación	Último título obtenido en la formación profesional	e-mail
MsC. Victoria Padilla	Universidad Estatal de Milagro. Unidad de Ciencias de la Salud	DI	1	Máster Nutrición Clínica	mavilisrio@hotmail.com
Dra. Mariela Lozada Meza	Universidad Estatal de Milagro. Unidad de Ciencias de la Salud	IA	0.5	Especialidad en Nutrición Deportiva	nutrmery2@yahoo.com
Estudiantes 2 y 5 semestre	Unidad de Ciencias de la Salud. Carrera nutrición Humana UNEMI.	AX	0.5		

1) Rol (DI: Director de proyecto, IA: investigador asociado C:col, AX: Auxiliar de Investigación, IE:A: Asesor).

Dedicación: (1: Dedicación completa, 0.5: Media dedicación). El Director de proyecto debe de estar a dedicación completa.



## 2. INFORMACIÓN GENERAL

### 2.1. RESUMEN.

La valoración de la dieta exige el conocimiento de las cantidades de los alimentos más habituales, así como de los ingredientes que componen las recetas empleadas. Las unidades de consumo habitual pueden venir expresadas como medidas caseras (cucharadas, vasos, etc.), o como unidades convencionales (1 yogur, 1 rebanada de pan).

Las medidas caseras hacen referencia básicamente al contenido de alimentos en utensilios comúnmente utilizados por el consumidor, la estandarización de estas medidas, facilita la cuantificación de consumo individual y colectivo sin recurrir a técnicas de mayor precisión, pero que demandan mayor costo. Sin embargo las medidas caseras son solo orientativas, por lo que una mejor percepción de las mismas verterá cálculos de aporte nutricional por alimento o preparación con mayor exactitud.

El uso y manejo de esta herramienta permitirá su utilización en diversos ámbitos profesionales del futuro graduado tales como la valoración el consumo de alimentos que definen los estilos de vida de una población, la educación nutricional tanto a adultos como en población infantil de forma individual o colectiva y el diseño y planificación de dietas.

Entre los objetivos específicos que persigue el presente proyecto se encuentra realizar una revisión bibliográfica para recabar información de estudios en la materia. Establecer parámetros de diseño del instrumento. Seleccionar los alimentos de acuerdo a su naturaleza. Formular pesos y medidas caseras de alimentos. Estandarizar pesos y medidas caseras de alimentos.

El instrumento tendrá un diseño de fácil manejo, práctico con ilustraciones que anteceden al mensaje; generalidades de la misma, disposición de un índice y diagrama de contenidos, instrucciones básicas en la formulación en peso y medidas. El desarrollo de los contenidos será secuencial con descripción de fácil interpretación y reproducción, contará además con un glosario de términos técnicos y los anexos respectivos; una tabla de capacidad de duplicación del alimentos por métodos de cocción como alcance de aplicación de los parámetros dados por el instrumento.

### 2.2. PALABRAS CLAVE

Pesos de alimentos, valor nutricional, medidas caseras, planificación de dietas, cocción, Tabla de composición de alimentos, dieta.



### 3. INTRODUCCIÓN

#### 3.1. ANTECEDENTES Y ESTADO ACTUAL

La estandarizar los pesos y medidas de alimentos es una información, extraordinariamente útil en la preparación de menús, en la valoración y programación de dietas, tanto de forma general, (Moreiras, Carbajal, Cabrera & Cuadrado, 2011; García & García, 2003; Rivero, Riba, Vila, & Infiesta, 1999) como en el ámbito clínico (Salas-Salvadó, Bonada, Trallero, & Saló, 2006) o incluso deportivo (Barbany, 2002). Cabe mencionar que en la mayoría de los libros o tablas dedicados al estudio del valor nutritivo de los alimentos se sugiere que, a pesar de la importancia nutricional particular de alimento, éste varía en función de distintos factores entre los que se encuentran el tamaño de la ración consumida (Moreiras et al. 2011; García, 2003). Por otra parte, el uso de pesos y medidas de alimentos en el campo de la nutrición humana y alimentación, es esencial para conocer el consumo de alimentos, nutrientes y otros componentes de la dieta, tanto a nivel individual como poblacional a través de las encuestas alimentarias, uno de los principales instrumentos de registro del consumo de alimentos a nivel poblacional, y la historia dietética nutricional (la herramienta equivalente a nivel individual).

Dichas encuestas o registros están basadas en el conocimiento de pesos y medidas de alimentos que valoren el consumo de los mismos. Las encuestas son utilizadas para establecer hábitos alimentarios de poblaciones específicas, así como también identificar el tipo, la cantidad y forma de preparación de alimentos, y de esta manera lograr estimar la ingesta de energía y nutrientes, según el interés del estudio (Serra & Aranceta, 2006).

Por otro lado, con estas herramientas se puede valorar el estado nutricional de grupos poblacionales aunque, para que sean útiles, todas las encuestas deben ser validadas para comprobar si han medido exactamente lo que se deseaba medir (Willett, 1998). Sea cual sea el objetivo y el tipo de estudio, sus variables esenciales se relacionan con las medidas de los alimentos (Manjarrés, 2005). En el campo de la Estandarización de pesos y medidas de alimentos nos encontramos con vacíos metodológicos, a menudo no reportados en la literatura, que son necesarios tener en cuenta para minimizar los errores metodológicos propios de la recogida de estos datos alimentarios (Kaaks & Riboli, 1997).

En los últimos años, se han publicado numerosas investigaciones epidemiológicas las cuales, ó describen patrones alimentarios de grupos poblaciones, o buscan asociación entre algunas enfermedades y diversos componentes de la dieta (Eigbefoh et al. 2005; Welch et al., 2001; Wheeler et al., 1996; Wheeler et al., 2003). En la mayoría de ellos, se ha podido demostrar el rol de algunos alimentos y/o nutrientes como factor de riesgo o de protección en las enfermedades crónicas no transmisibles, como en algunos tipos de cáncer (Wallstrom et al. 2000). Precisamente el objetivo de la epidemiología nutricional es medir la dieta en una población con precisión, de allí se deriva su importancia en la determinación y evaluación de las medidas de consumo de alimentos (Matthiessen et al. 2003) y, sus implicaciones en la promoción de la salud, tanto en la defensa de la salud (Young & Nestle, 2002; Young & Nestle, 1998), como a las funciones de educación e información (Kendall & Jansen, 1990).



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO**  
**DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN**  
**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN 2014**

Según Norte Navarro S. Carballo Marrero S. Prats Moya; S. Maestre Pérez (2011), concluye en su investigación sobre el uso de los términos ración, porción, equivalencia, intercambio y medidas caseras en Nutrición Humana y Dietética.

"Existe una amplia diversidad de definiciones de términos relacionados con la Estandarización de pesos y medidas de alimentos en la literatura técnica y científica.

- España, no cuenta con una terminología técnica unificada en relación a ración, intercambio, ración de intercambio y/o equivalente, usándose, en ocasiones, de manera indistinta y con el mismo significado según las fuentes bibliográficas consultadas, lo cual crea confusión.

- En los planes de estudio de las titulaciones de Grado en Nutrición Humana y Dietética del sistema universitario español los contenidos relacionados con la Estandarización de pesos y medidas de alimentos, aparecen ligados a asignaturas generalmente relacionadas con la Tecnología Culinaria, o a asignaturas relacionadas con el procesado de los alimentos o las características de los mismos. Por ello, es evidente que los términos relacionados con la Estandarización de pesos y medidas de alimentos, van a ser abordados por profesorado procedente de distintas áreas que debe hacer un esfuerzo de coordinación".

Para realizar la estandarización de peso y medidas es necesario disponer del conocimiento sobre las unidades de medición es así que Javier Hellín del Castillo en su paper sobre El Sistema Internacional de unidades: aspectos prácticos para la escritura de textos en el ámbito de las ciencias de la salud afirma que:

"El Sistema Internacional de unidades, que deriva del sistema métrico internacional, ha sido aceptado en la mayoría de los países del mundo como sistema legal de unidades de medida y es unánimemente recomendado por las sociedades científicas y organizaciones de normalización. El Sistema Internacional no sólo establece y define el conjunto de unidades a utilizar y las relaciones entre ellas, sino que también da reglas fijas acerca de cómo deben escribirse los resultados de las mediciones. En el ámbito de las Ciencias de la Salud, la OMS recomienda vivamente el uso del Sistema Internacional desde hace algunas decenas de años. No obstante esto, en los textos científicos y médicos en español no es infrecuente encontrar numerosos errores y vacilaciones en la escritura de las unidades de medida, en parte explicables porque no abundan las publicaciones en esta lengua donde se recopilen las normas del Sistema Internacional de una manera sistemática y práctica".

La presente propuesta se fortalece con el aporte de la docente Mariela Lozada, miembro del equipo técnico, quién se desempeñó como docente en la asignatura de técnica dietética, en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, la mencionada tuvo la oportunidad de ensayar pesos y medidas caseras en laboratorios y reforzar en estudios de campo, donde han participado estudiantes, beneficiándose del conocimiento y la experiencia vivencial, para resolver situaciones donde se carece de herramientas de precisión, así mismo el estudiante no disponía de un documento validado que facilitará el proceso de aprendizaje.

En este contexto se hace necesario disponer de un instrumento validado de pesos y medidas caseras para la formación académica y uso en la vida profesional de los estudiantes.



### 3.3 FINALIDAD DEL PROYECTO

Este proyecto de investigación persigue sentar las bases para futuras investigaciones de la Facultad de Ciencias de la Salud, y particularmente en los y las estudiantes de nutrición Humana que serán los profesionales responsables y capacitados para elaborar, capacitar e interpretar resultados en el tema propuesto.

Con este proyecto se quiere desarrollar una herramienta que contempla métodos de análisis sencillos, rápidos y económico aplicado a la estandarización de pesos y medidas de alimentos está involucrados de manera explícita o implícita en los contenidos y/o competencias de diversas materias que se imparten en la carrera de Nutrición Humana y aparecen en numerosos documentos técnicos y manuales, como por ejemplo, las tablas de composición de alimentos, y libros de nutrición y dietética o valoración del consumo de alimentos entre otros; con definiciones inexistentes, diferentes o contradictorias.

Este proyecto se adecua a la estrategia UNEMI en su afán por implementar la investigación y mantener su labor en beneficio de la profesionalización del estudiante con criterio ético y de responsabilidad social.

La finalidad del proyecto se basa y tiene su importancia en que es la primera vez, que en el área de Salud de la Institución y particularmente en la Escuela de Nutrición Humana con estudiantes de formación en la carrera, que cursan el cuarto nivel donde su formación exige el ensayo de técnicas que agilicen procesos, se formula el diseño de un instrumento cuyo contenido será elaborado en el laboratorio con el seguimiento de estándares propuesto por la revisión bibliográfica, el conocimiento cotidiano, y la corroboración técnica dado en el registro directo y ensayo de medidas caseras y estandarización de porciones normales para un individuo sano, bajo el manejo y supervisión de profesionales que conocen y emplea dicho método en el desempeño de sus funciones a nivel de consultoría de diseño y aplicación de proyectos.

Los mecanismos que concurrirán el logro del diseño de la herramienta de consulta y tutoría académica se considera:

- a. Revisión bibliográfica de textos y documentos.
- b. Delimitación de parámetros de diseño del instrumento
- c. Selección de los alimentos a registrarse clasificados de acuerdo a su naturaleza
- d. Descripción de fórmulas en pesos y medidas caseras, con la estandarización dada por el alimento sometido a métodos de cocción.

Pueda que a primera vista pareciera que el formulado proyecto es poco ambicioso o de uso limitado sin embargo es necesario considerar la importancia que guarda en la formación académica la existencia de laboratorios de ensayo y refuerzo de conocimientos teóricos con instrumentos que aceleren el proceso de aprendizaje, considerando que él y la profesional nutricionista es el encargado de diagnosticar Estado Nutricional del individuo o Colectividad a través de consumo alimentario por varios métodos con tal precisión que tanto el como otros profesionales determinen acciones de prevención o tratamiento de situaciones en salud.



## 4. HIPÓTESIS Y OBJETIVOS DEL PROYECTO

### HIPÓTESIS:

Las medidas caseras o las raciones habituales de consumo son sólo orientativas, por lo que para conocer exactamente la cantidad consumida es necesario pesarla. La variabilidad puede ser muy grande y es difícil llegar a una estandarización de estas medidas. Pueden existir grandes diferencias en las medidas caseras usadas en cada hogar o en el consumo de unas personas a otras, según sexo, edad, apetito, actividad física desarrollada, hábitos alimentarios, preferencias, etc. Por ejemplo, la porción consumida por un niño será, sin duda, muy diferente de la de un adulto. Igualmente, la cantidad o ración de un alimento en una preparación culinaria dependerá del número y cantidad del resto de los ingredientes de dicho plato e incluso del menú completo del que forma parte. Para una mayor exactitud de los resultados, se recomienda, siempre que sea posible, pesar el alimento y comprobar que las medidas caseras y raciones que se incluyen coinciden con las que habitualmente se usan.

Las raciones utilizadas en los recetarios de cocina y la información que figura en el envase del alimento pueden ser también muy útiles para este fin, pues para algunos productos la diversidad es grande. Por ejemplo, el peso de una galleta (según el tipo) puede oscilar entre 5 y 25 gramos. Por otro lado, en ocasiones los fabricantes modifican el tamaño y peso de los productos envasados.

Generalmente, para las medidas de alimentos se utilizan utensilios corrientes y no con los especializados. Los vasos para el agua, tazas de café y las cucharas para sopa, no son precisas ni dan proporciones estándar. Por eso, para lograr que las porciones de alimentos salgan perfectas, hay que equiparse con las herramientas especializadas, tomando en cuenta la medida casera y el peso del alimento.

El contar con un instrumento básico de pesos y medidas caseras, permitirá la utilización de la misma en diversos ámbitos profesionales del futuro graduado tales como la valoración del consumo de alimentos que definen los estilos de vida de una población, la educación nutricional tanto a adultos como en población infantil de forma individual o colectiva y el diseño y planificación de dietas.

Se considera como hipótesis de partida el hecho que los profesionales de nutrición humana, no cuentan con un instrumento de uso didáctico en la estandarización de medidas caseras en alimentos Ecuatorianos.

### OBJETIVO GENERAL:

Validar el instrumento de uso didáctico mediante la estandarización de medidas caseras en alimentos Ecuatorianos para proveer al estudiante de nutrición con información y lineamientos previos en el establecimiento de porciones normales en el diseño de planes alimentarios individual o colectivo.

Es a partir de este objetivo general desde el que se van a tratar de alcanzar los siguientes objetivos específicos.



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO  
DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN  
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN 2014**

**OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Analizar los referentes teóricos relacionados con la estandarización de pesos y medidas de alimentos.
- Establecer parámetros de diseño del instrumento; nomenclatura, contenidos, tablas de análisis, guía de aplicación, conclusiones, recomendaciones, y propuesta de estructuración de menús y su valor nutricional.
- Seleccionar los alimentos de acuerdo a su naturaleza considerando los criterios de la tabla de composición de alimentos del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá-INCAP.
- Formular pesos y medidas caseras de alimentos en 120 alimentos.
- Estandarizar pesos y medidas caseras de alimentos para la obtención de resultados finales ajustados al ensayo.
- Presentación de resultados y divulgación de 2 artículos científicos.



## 5. METODOLOGÍA, PLAN DE TRABAJO Y RESULTADOS

### 5.1. MATERIALES, INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPAMIENTOS SINGULARES

- Se recopilará la información necesaria en fuentes bibliográficas para el sustanto científico de la presente investigación.
- Para establecer los parámetros de diseño del instrumento se contará con un guía de aplicación donde se detallará el procedimiento a seguir en la estandarización de pesos y medidas.
- De acuerdo a la Tabla de Composición de alimentos revisada y ampliada por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá-INCAP, se detallará cada alimento de acuerdo a su grupo; así tenemos:

- Leche, queso y similares
- Huevos
- Carnes
- Embutidos y similares
- Mariscos y pescados
- Leguminosas, granos secos y derivados
- Nueces y semilla
- Verduras, Hortalizas y otros vegetales
- Frutas y jugos de frutas
- Cereales, granos secos, harinas y pastas
- Galletas, panes, tortillas y similares
- Azúcares, mieles, dulces y golosinas
- Aceites y grasas
- Bebidas diversas

- Para establecer pesos y medidas caseras es necesario contar con fórmulas de:

- Peso Bruto
- Peso Neto
- Factor de corrección
- Porcentaje de pérdida
- Costo real de porciones normales

- Estandarizar pesos y medidas caseras de alimentos

Para la estandarización de pesos y medidas de alimentos es necesario contar con un laboratorio de técnica dietética, indispensable para los ensayos; además debe contar con los equipos y los utensilios de cocina necesario para la recolección de la información.

**Infraestructura:** Espacio adecuado, mesones, sala de presentación de ensayos, baños, lavabos.

**Equipos:** Balanza digital de alimentos. Equipos de cocina (Cocina, cilindro de gas, Horno, refrigerador, batidor, horno eléctrico, licuadora, parrilla eléctrica, extractor de jugos)

**Menajes de cocina:** Platos, ollas, cucharas, cuchillos, vasos de toda medida etc.

**Materiales de laboratorio:** probetas, pipetas, vasos medidores.





## 5.2. METODOLOGÍA.

**Objetivo 1:** Analizar los referentes teóricos relacionados con la estandarización de pesos y medidas de alimentos.

**Responsable de ejecución:** MsC. María Victoria Padilla Samaniego

**Periodo de ejecución:** Octubre a diciembre 2014

**Participantes:** Dra Mariela Lozada Meza,

**Descripción:** Recopilar información en fuentes bibliográficas para el sustento científico de la presente investigación.

### Hitos:

H1: Revisión de textos y documentos en la biblioteca de UNEMI

H2: Revisión de documentos en la web de investigaciones científicas respecto al tema

H3: Construcción el marco teórico de la investigación

### Entregables:

E1: Marco teórico con Bibliografía de acuerdo a las normas APA (Octubre 2014)

**Objetivo 2:** Establecer parámetros de diseño del instrumento; nomenclatura, contenidos, tablas de análisis, guía de aplicación, conclusiones, recomendaciones, y propuesta de estructuración de menús y su valor nutricional.

**Responsable de ejecución:** MsC. María Victoria Padilla Samaniego

**Participantes:** Dra Mariela Lozada Meza,

**Periodo de ejecución:** Noviembre 2014 a febrero 2015

**Descripción:** Para establecer los parámetros de diseño del instrumento el grupo investigador mantendrá reuniones de trabajo para determinar lineamientos.

### Hitos:

H1: check list de contenidos

H2: diseño de portada

H3: Diagramación de tablas de contenidos de alimentos

H4: Visita de intercambio de experiencias

### Entregables:

E1: Portada del manual

E2: Tabla de contenidos de alimentos

E3: Informe de observación

**Objetivo 3:** Seleccionar los alimentos de acuerdo a su naturaleza considerando los criterios de la tabla de composición de alimentos del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá-INCAP.

**Responsable de ejecución:** MsC. María Victoria Padilla Samaniego





**UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO  
DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN  
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN 2014**

**Participantes:** Dra Mariela Lozada Meza,

**Periodo de ejecución:** Enero a febrero 2015

**Descripción:** De acuerdo a la Tabla de Composición de alimentos revisada y ampliada por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá-INCAP, se detallará cada alimento de acuerdo a su grupo.

**Hitos:**

H1: Elaboración de listados de productos que se ofertan en el mercado local y nacional.

H2: Clasificarlos de acuerdo a su naturaleza

H3: Complementar los listados con productos nativos de las regiones

**Entregables:**

E1: Nomina amplia y completa de los productos existentes y los no reconocidos.

**Objetivo 4: Formular pesos y medidas caseras de alimentos en 120 alimentos.**

**Responsable de ejecución:** MsC. María Victoria Padilla Samaniego

**Participantes:** Dra Mariela Lozada Meza,

**Periodo de ejecución:** febrero-marzo 2015

**Descripción:** De desarrollará la formulación respectiva para la pesada y medida de alimentos.

**Hitos:**

H1: Diagramar las fórmulas de pesada y medida de alimentos

H2: Desarrollar las fórmulas

H3: Establecer criterios de cuantificación

**Entregables:**

E1: Nomina amplia y completa de los productos existentes y los no reconocidos.

**Objetivo 5: Estandarizar pesos y medidas caseras de alimentos para la obtención de resultados finales ajustados al ensayo.**

**Responsable de ejecución:** MsC. María Victoria Padilla Samaniego

**Participantes:** Dra Mariela Lozada Meza,

**Periodo de ejecución:** Abril a septiembre 2015

**Descripción:** Ensayo programado de peso y medidas de alimentos

**Hitos:**

H1: Realizar el ensayo respectivo de pesada y medida de alimentos de acuerdo a su naturaleza.

**Entregables:**

E1: Alimentos estandarizados de acuerdo a su peso y medida.

E2: Entrega y presentación del manual de uso didáctico de pesada y medida de alimentos.



## 6. IMPACTO ESPERADO, DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA DE LOS RESULTADOS

### 6.1. IMPACTO científico-técnico, internacional, social y económico

**Impacto Social – Cultural:** A través de esta investigación se estandarizará porciones normales de alimentos para el diseño de menús en los diferentes grupos de edad.

**Impacto Económico:** Se determinarán raciones de alimentos, porcentaje de pérdidas por limpieza, y selección según uso en la preparación, lo que establece el costo real de un alimento.

**Impacto en Salud:** Esta investigación permitirá determinar el valor nutricional de los alimentos, establecer equivalencias para intercambio de alimentos con fines dietoterapéuticos.

**Impacto Científico:** El presente estudio nos permitirá emitir juicios con bases científica acerca de la estandarización de medidas caseras con alimentos Ecuatorianos, además servirá como precedente a futuras investigaciones, ya que en nuestro medio existen limitados estudios sobre este tema.

### 6.2. PLAN DE DIFUSIÓN

Se desarrollará una presentación pública del instrumento de uso didáctico en la estandarización de medidas caseras con la participación de autoridades de la UNEMI, estudiantes, docentes, medios de comunicación, público en general.

Se socializará los resultados de la presente investigación en medios de comunicación local y nacional.

Los resultados obtenidos se publicarán en 2 artículos presentados en revistas científicas. De la misma manera se organizará talleres dirigido a estudiantes de la carrera de nutrición sobre el uso y manejo del instrumento.

### 6.3. PLAN DE TRANSFERENCIA Y EXPLOTACIÓN

La manera en que este equipo pretende la transferencia de los resultados será:

- Publicación de un manual de uso didáctico de estandarización de pesos y medidas de alimentos.
- Mediante la publicación de paper de los resultados obtenidos en revistas científicas y especializadas en la nutrición.
- Entrega del manual de Estandarización de pesos y medidas de alimentos a la biblioteca General de La Universidad Estatal de Milagro con la finalidad de que los estudiantes de la carrera de nutrición tenga un instrumento de aprendizaje.
- Además el plan de transferencia se realizará a profesionales de la salud quienes manejen pesos y medidas de alimentos, sea esta administración de servicios



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO  
DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN  
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN 2014**

hospitalarios, Centros Integrales del Buen Vivir, centros asistenciales del adulto mayor, ONG's, entre otros.

- e) El plan de transferencia se realizará a autoridades del Ministerio de Salud Pública para su aportación en la presente investigación.
- f) Comunidad Investigativa a nivel local y nacional para su participación y aportación en el estudio.
- g) La participación de los estudiantes de la carrera de nutrición con la estandarización de pesos y medidas permitirá enriquecer el contenido del manual y afianzar el aprendizaje.

**7. FINANCIACIÓN PÚBLICA Y PRIVADA DEL EQUIPO DE INVESTIGACIÓN.**

Título del proyecto o contrato	Relación con la solicitud que ahora se presenta	Investigador principal	Subvención concedida o solicitada DÓLARES	Entidad financiadora y referencia del proyecto	Período de vigencia
Impulsar políticas de equidad de género y erradicación de la violencia de género	3	Gobierno autónomo descentralizado de la provincia de Chimborazo GDPCH	2.000 dólares	GADPCH UNFPA	Septiembre-diciembre 2011
Proyecto de Promoción y Prevención en Salud materno Infantil ( Desviación Positiva. Recuperación Nutricional	2	Visión Mundial Ecuador	30.000 dólares	Visión Mundial Ecuador	2012-2013
Fortalecer Procesos Comunitarios de Salud y Desarrollo para mejorar la salud del entorno familiar y comunitario con el cumplimiento y exigibilidad de sus derechos	3	Plan Internacional (PU Santa Elena)	21.000 dólares	Plan Internacional Ecuador	2010-2011
Fortalecimiento de las redes Cantonales de nutrición	3	Gobierno Provincial Descentralizado de la Provincia de Chimborazo. Ministerio de Salud Pública	12.000 dólares	GADPCH MSP	2008-2009
Levantamiento de la Línea de base e Implementación del Programa "Acción en nutrición Cero Desnutrición	2	Ministerio de salud Pública del Ecuador	-----	MSP	2010

(1) Escribase 0, 1, 2 o 3 según la siguiente clave: 0 = es el mismo tema; 1 = está muy relacionado; 2 = está algo relacionado; 3 = sin relación



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO  
DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN  
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN 2014**

## **8. CAPACIDAD FORMATIVA DEL PROYECTO Y DEL EQUIPO SOLICITANTE**

- 1.- La capacidad del equipo solicitante se muestra en los CV de los miembros del equipo de investigación, con experiencia en docencia universitaria y la dirección de trabajos de graduación, así como la experiencia en el ensayo de pesos y medidas caseras en laboratorios y refuerzos en estudios de campo.
- 2.- La formación académica se verá aumentada de una manera considerable pues al ser ciencias experimentales, pondrán en prácticas los conocimientos adquiridos teóricamente y se tendrán que enfrentar a problemas reales en poblaciones reales, que en muchas ocasiones no están descritas y tendrán que recurrir a todos los conocimientos adquiridos en otras disciplinas, además de los propios de la investigación en concreto.
- 3.- Estudiantes con conocimientos de materias base para establecer requerimientos nutricionales donde se establecen pesos y medidas de alimentos