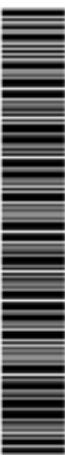


REVINSACN



REVISTA DE INVESTIGACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
Y
CULTURA NUTRICIONAL

Volumen 2. N° 2 Depósito Legal ME2019000147



Ejido, Estado Mérida
abril, 2022

REVINSACN



REVISTA DE INVESTIGACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
Y
CULTURA NUTRICIONAL

Universidad Politécnica Territorial Del Estado Mérida

“Kléber Ramírez”

Rector: Dr. Ángel Antúnez

Vicerrector Académico: Msc. Luis Molina

Secretaria Universitaria: Msc. María José Salas

Vicerrector Territorial: Msc. Yasmelia Zerpa

Director: MSc. Noraida Gómez Ojeda.

Editor Jefe: MSc. Hefzi-Ba Gutiérrez.

Consejo Editorial: Lcda. Zuleidy Rojas.
Lcda. Lourdes Escalante.
Lcdo. Amarú Colmenares

Comité De Asesores y Arbitraje:

MSc. Guadalupe Muñoz (Universidad Central De Venezuela).

Dra. Maribel Prada (Universidad de Los Andes).

MSc. Alba Morillo. (Universidad Politécnica Territorial Del Estado Mérida Kleber Ramírez”)

Diseño y Diagramación: Lcdo. Jesús Elías Gutiérrez.
(chuchoeliasgutierrez@gmail.com)

Arte de Portada: Lcdo. Jesús Elías Gutiérrez

Dirección De La Revista

Ejido, Av. 25 de Noviembre, vía Manzano Alto.

Teléfonos +58 416-1712307 / +58 274-8086196.

Hecho el Depósito Legal: ME2019000147

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, de ninguna manera y forma, ni registrada o transmitida por un sistema de recuperación de información, ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o cualquier otro, sin el permiso previo, por escrito de la Revista REVINSACN.

La segunda entrega de la Revista Venezolana de Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional (Revinsanc), de la Universidad Politécnica Territorial del Estado Mérida “Kléber Ramírez”, viene cargada de una cosecha, si no copiosa, si muy sustanciosa, de trabajos y proyectos realizados por los estudiantes del Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional (Pnfsacn); dichos documentos han sido producto de varios años de trabajo, con sus marchas y contramarchas, pero sin perder de vista la razón de ser del Pnfsacn, que en esencia es contribuir a la consolidación de una población sana, cuyo acceso, calidad y aprovechamiento biológico de los alimentos sea real y que además se ajuste a la necesidad y contexto social y cultural de la comunidad.

Abordar la seguridad alimentaria, es un tema complejo que trasciende lo meramente nutricional, pues está transversalizado por lo tecnológico, científico, económico, antropológico, político, entre otras disciplinas. En esta segunda entrega la revista presenta tres proyectos comunitarios con incidencia y/o apoyo institucional los cuales dejan ver el amplio campo de acción y trabajo del egresado, el primero, Guía teórico práctica para niños y niñas en edades comprendidas entre 6 y 8 años en la comunidad La Ranchería en Ejido, Municipio Campo Elías estado Mérida; seguido de otro artículo de la misma comunidad Guía teórico práctica para determinar el acceso y la inocuidad de los alimentos en escolares de la comunidad La Ranchería en Ejido Municipio Campo Elías estado Mérida; el tercer artículo, que aunque con un enfoque más institucional, hace una propuesta desde las políticas públicas para mejorar la prestación del servicio de la institución, Programa de seguridad alimentaria y cultura nutricional al adulto mayor del Instituto Nacional de Servicios Sociales (INASS), de Ejido Municipio Campo Elías estado Mérida.

Del mismo modo se comparte en este número la reseña de un libro de Mol, intitolado Reflexiones sobre la alimentación desde la lógica del cuidado, una reseña que sin duda abrirá un amplio espacio para la reflexión; y finalmente se presenta La Unidad de Producción Familiar (UPF) un elemento fundamental en la agricultura sustentable en Venezuela, la cual, sin lugar a dudas, será el primero de muchos artículos y experiencias locales, vinculados al tema de la alimentación y la producción y que desde Revisanc se espera seguir compartiendo e impulsando, con miras al cambio hacia patrones de consumo más autóctonos y saludables.

Desde Revisanc se continúa trabajando y haciendo esfuerzos no sólo por dar a conocer los frutos de las investigaciones y proyectos en marcha, tanto de la universidad como los que se extienden a lo largo y ancho del territorio nacional, sino para orientar e impulsar un sistema alimentario más justo y equitativo, incluso que sea armónico con la naturaleza; convencidos de que el conjunto de estas acciones, y otras más, harán la diferencia entre un mundo desigual, que privilegia el consumo y “generación de riquezas”, frente a un mundo donde se privilegie el interés común de las personas en sinergia con la naturaleza y no a costa de ésta.

Contenido

Editorial

pág. 03

Programa de Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional en Atención al Adulto Mayor del Instituto Nacional De Los Servicios Sociales (INASS) del estado Mérida-Venezuela.

pág. 07

Guia Teorico Práctica Para Determinar El Acceso Y La Inocuidad De Los Alimentos En Escolares De La Comunidad La Ranchería, Municipio Campo Elías Del Estado Mérida.

pág. 15

Guia Teórico Práctica De Consumo De Alimentos Para Niños Y Niñas En Edades Comprendidas De 6-8 Años, En La Comunidad La Rancheria Ejido Edo. Mérida.

pág. 34

Reflexiones Sobre La Alimentación, Desde La Lógica Del Cuidado De (A. Mol, 2008). Aponte C.

pág. 42

Unidad Productiva Familiar, Un Elemento Fundamental En La Agricultura Sustentable En Venezuela.

pág. 51

Agradecimientos

El equipo redacción de la Revista de Investigación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional REVINSACN, queremos agradecer al Ministerio de Educación Universitaria y la Universidad Politécnica Territorial del Estado Mérida “Kléber Ramírez” por su apoyo institucional para realizar los diferentes trabajos de investigación, al Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional junto a todo su equipo de trabajo, por la dedicación y compromiso en la redacción, creación y publicación de ésta segunda edición digital de nuestra REVINSACN. Al Instituto Nacional de Nutrición y FUNDACITE por su colaboración en la promoción y publicación de la revista a través de sus plataformas y redes sociales. También debemos nuestra gratitud al Instituto Nacional de Servicios Sociales Ricardo Sargent, La Comunidad de La Ranchería, al Sr. Amarú, Sra. Lairén, María Virginia y María Laura de la Unidad De Producción Familiar “La Granjita del Nono” de Ejido Estado Mérida por abrirnos las puertas y permitir la realización de las diferentes investigaciones gracias a sus pacientes, familias y personal en general.

Programa de Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional en Atención al Adulto Mayor del Instituto Nacional De Los Servicios Sociales (INASS) del Estado Mérida-Venezuela.

Por: Zambrano, M¹; Gómez N¹.

E-mail

soraida_derojas30@hotmail.com¹; ojeda767@gmail.com¹

¹Universidad Politécnica Territorial del Estado Mérida "Kleber Ramírez" Mérida, Venezuela.

Programa de Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional en Atención al Adulto Mayor del Instituto Nacional De Los Servicios Sociales (INASS) del estado Mérida-Venezuela

Resumen:

En el presente artículo se presenta el resultado de un trabajo de investigación presentado como trabajo de grado, el cual lleva por título "Diseño de Programa en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional para mejorar las condiciones nutricionales del adulto mayor en el Instituto Nacional de los Servicios Sociales (INASS) del Estado Mérida, la cual estuvo sujeta a la caracterización de la institución y a una evaluación antropométrica a los residentes. A través de acuerdos institucionales y comunitarios se pretenderá con el programa mejorar la producción y la transformación de los alimentos, lo cual se podrá implementar o ajustar en otras sedes u otras instituciones regionales haciendo los cambios pertinentes. En el estudio participaron 23 adultos mayores, incluyendo ambos sexos. Se utilizaron los indicadores circunferencia de brazo izquierdo (CBI), circunferencia izquierda de pantorrilla (CIP), peso (P) y talla (T) respecto a la EDAD y las tablas de mediciones nutricionales del INN en un diagnóstico antropométrico para evaluar las condiciones nutricionales de los adultos mayores. Los resultados mostraron la necesidad de hacer cambios en los patrones de consumo acompañados con un nuevo diseño de raciones y una propuesta para incluir la proteína animal. Finalmente, se trató de involucrar a los trabajadores en la elaboración, producción y transformación de los alimentos aplicando las técnicas adecuadas con el fin de garantizar cambios en los patrones de consumo para mejorar el estado nutricional, prevenir las enfermedades en los adultos mayores de la institución.

Palabras claves: seguridad alimentaria, cultura nutricional, alimentación, adulto mayor.



Food Security and Nutritional Culture Program in Attention to the Elderly of the National Institute of Social Services (INASS) of the state of Mérida-Venezuela

ABSTRACT

This article presents the result of a research work presented as a degree project, which is entitled "Design of a Food Safety and Nutritional Culture Program to improve the nutritional conditions of the elderly at the National Institute of Social Services (INASS) of the State of Mérida, which was subject to the characterization of the institution and an anthropometric evaluation of the residents. Through institutional and community agreements, the program will seek to improve food production and transformation, which may be implemented or adjusted in other headquarters or other regional institutions by making the pertinent changes. The study included 23 older adults, including both genders. The indicators left arm circumference (CBI), left calf circumference (CIP), weight (P) and height (T) with respect to AGE and the tables of nutritional measurements of the INN were used in an anthropometric diagnosis to evaluate the nutritional conditions of older adults. The results showed the need to make changes in consumption patterns accompanied by a new design of rations and a proposal to include animal protein. Finally, an attempt was made to involve workers in the preparation, production and transformation of food, applying the appropriate techniques in order to guarantee changes in consumption patterns to improve nutritional status, prevent diseases in the institution's older adults.

Keywords: food security, nutritional culture, nutrition, elderly.

INTRODUCCIÓN

La alimentación y seguridad alimentaria constituyen un derecho universal de todos los individuos, donde se garantiza la disponibilidad, accesibilidad, consumo y aprovechamiento biológico como los cuatro eslabones fundamentales en la nutrición del ser humano, es por ello que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (ONUAA) o más conocida como FAO; define que “La seguridad alimentaria es un estado en el que los miembros de un hogar tienen acceso físico y económico a suficientes alimentos en cantidad y calidad durante todos los días del año. Estos deben estar acorde a la cultura alimentaria y ser aprovechados biológicamente para lograr un estado nutricional y de salud adecuado” (FAO, 2006). Partiendo de este punto, el objetivo que se plantea esta investigación es realizar un análisis institucional y desarrollar una propuesta de un programa de alimentación para atender las necesidades del adulto mayor. Gordillo Anda y Obed Jerónimo (Gordillo y Obed, 2012), afirman que una persona adulta de 60 años en adelante comienzan a tener una regresión en su organismo, pues se vuelven intolerantes o susceptibles a cierto tipo de alimentos, por lo que su alimentación debe ser sustituida por rubros que ayuden a mejorar su estado de salud, por esta razón la investigación planea el diseño de un programa de seguridad alimentaria y cultura nutricional para generar cambios en los patrones de consumo, mejorar la producción a escala local, promover la reproducción de proteína animal para mejorar la alimentación y la calidad de vida de los adultos mayores del Instituto Nacional de los Servicios Sociales (INASS) “Dr. Ricardo Sergent”, a partir de un

diagnóstico y de observaciones de campo.

El programa a desarrollar en la institución plantea estrategias para aprovechar los espacios productivos; tomando en cuenta la disponibilidad de los espacios de cultivo y espacios para la producción y reproducción animal, se garantizaría la alimentación a la población residienciada con las preparaciones adecuadas que requieren los adultos por mayores por su condición clínica. A su vez, en las planificaciones de las actividades alimentarias se debería tomar en cuenta la incorporación de los adultos autoválidos en apoyo, esto servirá para su recreación y utilidad en el centro de residencia.

Por otro lado, el programa también beneficiará al personal en el área de alimentos, ya que, también pretende garantizar al menos una buena parte de los suministros de alimentos a tiempo, mejorar la producción en los espacios disponibles para ello en el INASS (gerogranja), que cuenta con cultivos de plantas ornamentales, plantas medicinales, plantas aromáticas, cambur, yuca, maíz, calabacín, lechuga, tomate, ají dulce, pimentón, cebollín, cilantro, perejil, caraotas, quinchoncho, cacao blanco y café; y orientar el reacondicionamiento de los espacios para la cría y reproducción de la proteína animal (cría de patos).

METODOLOGÍA

Es una investigación analítica descriptiva, pues se basa en la realización de encuestas, entrevistas y la observación para obtener la opinión del personal y los estados nutricionales de los adultos mayores.

La investigación se desarrolla bajo el enfoque de investigación acción participativa; (Creswell, 2012), señala que la investigación acción posee atributos de campo, como

aquella que se asemeja a los métodos de investigación mixto, dado que utiliza una colección de datos de tipos cualitativos, cuantitativos o ambos, solo que difiere de estos al centrarse en la solución de un problema específico y práctico.

En el mismo contexto, los autores, (Blaxter, et Al. 2000), expresan que la investigación acción ha estado históricamente vinculada a la movilización de sectores sociales minoritarios, promoviendo formas de hacer investigación cuyo conocimiento generado sea utilizado para el beneficio de la comunidad donde la investigación se realiza. Es apropiada para aquellos que hacen investigaciones en pequeña escala, preferiblemente en áreas de educación, salud y asistencia sociales incluso en administración. Constituye un método idóneo para emprender cambios en organizaciones y clasifican a la investigación acción en práctica y participativa.

Según al diseño, esta investigación se puede clasificar como una investigación de campo de corte transversal, ya que, la recolección de datos es obtenida en un tiempo determinado y directamente de los adultos mayores que residen en la institución, así como del personal que labora en las distintas áreas que la conforman.

Los instrumentos seleccionados para la recolección de la información en la institución fueron la entrevista, la encuesta y la observación.

La institución Centro de Servicio Social Residencial “DR. RICARDO SERGENT”, cuenta con una setenta y seis (76) adultos mayores institucionalizados, del cual se tomó a veintitrés (23) adultos como **muestra** para el diagnóstico antropométrico. Algunos autores recomiendan para las investigaciones de carácter sociales trabajar aproximadamente con un 30 % de la población

(Ramírez, 1999). La muestra tomada de 23 residentes incluyendo ambos sexos (9 damas y 14 caballeros) siguió este lineamiento, lo cual corresponde a un 30.26 % de la población total.

La institución cuenta con un total de 81 servidores públicos.

Alcances y Limitaciones

El INASS posee espacios con una gran variedad de plantas sembradas y espacios adecuados para producción y reproducción animal, por lo que, se considera ventajoso desarrollar un plan de seguridad alimentaria y cultura nutricional que impulse, mejore y reactive esos espacio, para garantizar a la población residente su alimentación.

En consecuencia, la investigación propone un programa de seguridad alimentaria y cultura nutricional para garantizar las necesidades alimentarias del adulto mayor, dirigido directamente al Centro de Servicio Social Residencial “Dr. Ricardo Sargent”, Estado - Mérida. Sin embargo, ésta propuesta podría ajustarse a cualquier otra sede del INASS u otras instituciones a nivel nacional que deseen mejorarla calidad de vida sus residentes, siempre y cuando se hagan las correcciones pertinentes para su adecuación según sus capacidades.

El INASS cuenta con un personal en el área de alimentación; que evidencia debilidades en las preparaciones alimentarias por no poseer capacitación en la transformación y sustitución de alimentos, que debe coordinar con el área de nutrición. Como no existe tal enlace y se desconocen los estados clínicos de los residentes, no se cumplen las normas establecidas para el procesamiento de alimentos acorde a su requerimiento nutricional y por ende no se pueden prevenir las complicaciones clínicas, el déficit nutricional y la mortalidad. Finalmente, la ejecución del programa que deriva del presente proyecto está condicionada por

la disposición del personal directivo, de las áreas antes mencionadas y la disponibilidad del personal especializado en las actividades agrícolas y producción animal.

RESULTADOS

En cuanto a la entrevista; realizada el 17 de mayo de 2019 a los coordinadores de cada dependencia y cinco trabajadores más, todos coincidieron en que la alimentación no está acorde al estado clínico del adulto mayor.

Primeramente, al departamento de gestión social se le realizó la entrevista, donde los trabajadores de esta dependencia consideran que hay algunos adultos mayores que poseen la capacidad ayudar en las Gerogranjas para su recreación, pero no son tomados en cuenta.

Por otra parte, la coordinación de salud asegura que desconoce el menú que se elabora para la alimentación diaria y no puede garantizar que se cumpla la dieta alimentaria para mejorar el estado de clínico de los adultos.

Trece de dieciocho entrevistados señalaron que la institución conoce el estado clínico de los adultos mayores y entienden la importancia que la alimentación y la salud en los adultos mayores deben cumplir, es por eso que, exponen que el departamento de nutrición y alimentación deben trabajar juntos al de salud, para establecer

cuáles y cuántos son los requerimientos alimentarios que deben consumir los adulto mayor en las raciones diarias.

Según el personal del áreas de alimentación los adultos consumen proteína animal rara vez y el consumo de carbohidratos es frecuente y excesivo, mientras que el personal de gestión y salud manifiesta que los menús que

se elaboran diariamente por el personal competente no aportan los nutrientes, no cumplen con los requerimientos para mantener una excelente salud. Algunos miembros del personal de salud consideran que la proteína animal en el adulto mayor debe consumirse más y los vegetales incluyendo las frutas deben consumirse a diario porque aportan una gran cantidad de vitaminas. Otros en la misma área comentan que los adultos deberían consumir las meriendas para evitar ayunos prolongados y las comidas (desayuno, almuerzo y cena que son constantes).

El resultado del diagnóstico antropométrico arrojó lo siguiente: La población total residencial son 76 personas, de la cual se evaluaron a evaluaron 23, con edades comprendida entre los 65 y 103 años, de los cuales las 23 personas presentaron déficit lo representa un 30 % de la población residiada en el instituto.

Como resultados de las encuestas y entrevistas se destacan las debilidades y las fortalezas de la institución:

ANÁLISIS DE RESULTADOS

- ✓ El diagnóstico determinó que las condiciones del instituto y en las que viven los adultos mayores tienen serias debilidades desde el punto de vista administrativo y de la provisión del

FORTALEZAS	DEBILIDADES
Autonomía y patrimonio propio.	Falta de capacitación para mejorar los espacios productivos.
Área recreativa y religiosa.	Suministro de alimentos a destiempo.
Áreas para talleres formativos y de actos.	Atención inadecuada del adulto mayor.
Áreas de producción y Gerogranja.	Espacios libres sin uso pertinente.
Personal para la preparación de alimentos.	Falta de capacitación en sensibilización humana.
Equipo médico y enfermería.	Inadecuadas normas de higiene y manipulación de los alimentos
	Falta de personal en las áreas administrativa, salud, nutrición, Gerogranja.
	Aseo inadecuada para los adultos mayores
	Falta de formación en la manipulación de alimentos

servicio que prestan.

- ✓ . La institución posee espacios idóneos para la producción vegetal y reproducción animal, lo que resulta en una potencialidad que tiene la institución en cuanto a la autogestión alimentaria.

Como valor agregado durante la investigación se desarrollaron las siguientes actividades:

- ✓ Formación de los trabajadores y adulto mayores sobre las técnicas de producción y reproducción animal, y la producción vegetal.
- ✓ Orientación a los trabajadores en el área de nutrición sobre las técnicas de medición, control y seguimiento antropométrico.
- ✓ Capacitación a los trabajadores en el área de preparación de alimento en el manejo, manipulación y elaboración de estos.
- ✓ Se propuso cambios de rubros y transformaciones necesarias en las preparaciones alimentarias para mejorar el estado clínico (controlar el peso corporal, mejorar el estado nutricional, prevenir y controlar enfermedades) y la calidad de vida del adulto mayor.
- ✓ Se elaboró un menú con las consideraciones alimentarias requeridas en las prestaciones que ofrece los cambios de rubros y transformaciones alimentarias en las comidas. Se puede observar a continuación el menú para el programa.
- ✓ Se elaboró un diseño de raciones alimentarias que presenta las proporciones de alimentos necesarios y suficientes a ser consideradas y usadas conjuntamente con el menú para favorecer a los adultos mayores del INASS en sus comidas diarias.
- Se realizó un diseño de un criadero de patos como una alternativa para proporcionar la proteína animal que requieren los adultos mayores según el estado clínico. El criadero consta de cuatro (4) módulos donde la cría logrará su crecimiento; desde la incubación hasta lograr el peso deseado para su aprovechamiento o consumo

- ✓ Se elaboró un programa en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional para mejorar la atención, la salud y el bienestar del adulto mayor. Se puede observar la propuesta de investigación a continuación:

CONCLUSIONES

Las conclusiones a las que arribaron al finalizar la investigación son las siguientes:

1. Se logró determinar cuáles son los requerimientos necesarios para aplicar las técnicas adecuadas en el manejo de la producción, transformación de rubros y el ajuste de los nutrientes necesarios en los alimentos para mejorar el estado de salud y la calidad de vida de los adultos mayores.
2. En referencia a la identificación de la falta de alimentos y el consumo no frecuente en proteínas animal se propuso la reproducción de crías de aves; el pato, de fácil multiplicación en ciclo corto, para garantizar la proteína animal.
3. El programa de Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional debe involucrar a los trabajadores y enfatiza el que participen en la elaboración, en la producción y la transformación de los alimentos.
4. Para garantizar un buen diseño del Programa en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional es necesario acciones conjuntas y un ambiente idóneo internamente y con apoyo externo interinstitucional.
5. Los espacios de producción del INASS solo cubren una parte del consumo alimentario de los residentes, por lo que es fundamental gestionar el apoyo de las coordinaciones adscritas a la institución, los entes Gubernamentales y la comunidad en general a la producción en aras de cubrir la demanda de alimentos.
6. Finalmente, bajo las transformación de rubros adecuados y sustituyendo los mismos con la producción local, dentro de la institución se garantiza en buena medida el acceso alimentario al adulto mayor según su estado clínico.

RECOMENDACIONES

Las recomendaciones están destinadas a mejorar las fallas existentes en el Centro de Servicio Social Residencial “DR. RICARDO SERGENT” y serán descritas a continuación para mantener el uso adecuado del programa.

- Formación constante acorde a las exigencias que el entorno demande.
- Cumplir las exigencias reglamentarias en la higiene y manipulación de los alimentos.
- Supervisión e inspección del servicio de alimentación, haciendo evaluación periódica a las actividades que se ejecutan.
- Se recomienda la revisión periódica de los programas y de ser necesario su actualización a la realidad que presente la institución.
- Se recomienda el consumo de la carne de pato porque aporta una buena cantidad de proteínas, vitaminas y minerales, aunque no se considera como una carne magra ésta proporciona una gran cantidad de nutrientes y proteínas de alto valor biológico indispensable para el correcto funcionamiento de los organismos (Anchoas, 2016). Finalmente, para lograr el suministro de la proteína animal que requieren los adultos mayores en la institución, se consideró al pato (*Anas platyrhynchos domesticus*) por sus ventajas y beneficios nutricionales en relación con otros animales (Biswas, et Al. 2019) y (Venini,1919) por otro lado, describen al pato y a su cría:
- Se recomienda el seguimiento constante de los menús ajustados a los requerimientos de las personas atendidas.
- Al momento de la ejecución del proyecto deberá tenerse en consideración: Recursos humanos, materiales, técnicos

y financieros, así como los diferentes planes, a saber: capacitación, asistencia técnica, monitoreo, estudio de viabilidad y sostenibilidad, impacto del proyecto, estudio económico y financiero.



Medición antropométrica al adulto mayor (2019)



Áreas para el cultivo (2019)



Comedor del INASS (2019)

REFERENCIAS

- Anchoas, D. (2016). Carne de Pato: Beneficios y Propiedades. Tienda Gourmet Online. Centro de Negocio Camargo. Cantabria - España. URL https://www.anchoasdeluxe.com/es/blog/394_carne-de-pato-beneficios-ypropiedades.html. Consultado: febrero 2020.
- Arias, F. (2016). El proyecto de Investigación: Introducción a la metodología científica. (7ª Edición). Editorial Episteme. ISBN: 980-07-8529-9. Caracas - Venezuela.
- Avilez, J., y Camiruaga, M. (2006). Manual de crianza de patos. Universidad Católica de Temuco. Editorial UC Temuco. ISBN 956-7019-16-9. Santiago - Chile.
- Blaxter, L., Hughes, C. y Tight, M., (2000). Como se hace una investigación. Editorial Gedisa. 1ra edición.
- Biswas, S., et Al. (2019). La Carne de pato y sus productos, una alternativa potencial del pollo. URL <http://avicultura.com/la-carne-de-pato>. Consultado: febrero 2020.
- Creswell, J. (2012). Educational research. Planning conducting and evaluating quantitative and quantitative research, 4ta edition, Pearson, USA.
- FAO, (2006). Informe de políticas. Seguridad Alimentaria. URL. ftp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_es.pdf. Consultado: febrero 2020.
- González, S. (2004). Alimentación Saludable del Adulto Mayor en el Centro de Salud Boca Caña, del Cantón Samborondón 2014 -2015. Universidad de Guayaquil. Guayaquil □ Ecuador.
- Gordillo G., Obed J. (2012). Seguridad y Soberanía Alimentaria. FAO, Organización de las Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Roma - Italia.
- Venini, L. (2019). Cría de Patos Criollos una producción alternativa para el mercado

Guía Teórico Práctica Para Determinar El Acceso Y La Inocuidad De Los Alimentos En Escolares De La Comunidad La Ranchería, Municipio Campo Elías Del Estado Mérida.

Pérez, G.; Uzcategui, L.

E-mail:

genesisperez6199@gmail.com, luisanavub@gmail.com

III Promoción de Licenciadas en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional

Universidad Politécnica Territorial de Mérida “Kléber Ramírez”

Resumen

Según la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, la seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana. Tras la aplicación de un estudio realizado en el 2018 en la comunidad la Ranchería, Municipio Campo Elías, parroquia Matriz del Estado Mérida, en la cual se implementó una metodología de campo, de corte transversal y semi-experimental que permitió orientar a la población infantil y adulta a cambiar los hábitos alimentarios, puesto que la mayoría de los hogares evidenciaron en las encuestas plasmadas que: El ingreso total mensual y monto destinado a la alimentación de los jefes de hogar utilizan el 50% de su salario para el consumo de alimentos, en cuanto a las condiciones de vida de la familia el 57,1% no poseía las necesidades básicas satisfechas (NBS), así mismo el 52% cuenta con espacios de producción agrícola, evidenciándose de esta manera que el 66% destina la producción de Alimentos para su autoconsumo. Es por ello, que surgió la necesidad de determinar el acceso y la inocuidad de los alimentos por medio de la creación de una guía teórico practica que va dirigida a los niños escolares y sus representantes, con la finalidad de promover y ayudar a la población a mejorar sus hábitos alimentarios, midiendo el límite de acceso a los alimentos y mejorando la manipulación de los mismos; puesto que estos determinantes representan un papel importante dentro de la seguridad alimentaria.

Palabras claves: seguridad alimentaria, acceso, inocuidad.



Abstract

According to the World Food Summit, food security exists when all people have, at all times, physical, social and economic access to sufficient, safe and nutritious food that meets their daily energy needs and food preferences to lead an active life and fury. After the application of a study carried out in 2018 in the community of La Ranchería, Campo Elías Municipality, Mérida State Parish, in which a field, cross-sectional and semi-experimental methodology was implemented that allowed orienting the child population and adults to change eating habits, since most households showed in the surveys that: The total monthly income and amount allocated to food of the heads of household use 50% of their salary for food consumption, Regarding the living conditions of the family, 57.1% did not have the basic needs satisfied (NBS), likewise 52% have spaces for agricultural production, evidencing in this way that 66% destines the production of Food for your own consumption. That is why the need arose to determine access and food safety through the creation of a practical theoretical guide that is aimed at school children and their representatives, in order to promote and help the population to improve their eating habits, measuring the limit of access to food and improving their handling; since these determinants play an important role in food security.

Keywords: food security, access, innocuousness.

INTRODUCCIÓN

Según la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1996) existe seguridad alimentaria cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico, social y económico a suficientes y saludables alimentos para satisfacer sus necesidades nutritivas y disfrutar de una vida normal activa y sana. La seguridad alimentaria se define por lo general como el acceso permanente de todas las personas a los alimentos que se necesitan para una vida activa y saludable.

Cada hogar necesita contar con los recursos, capacidad y conocimientos para producir y obtener los alimentos que necesita el ser humano a fin de cubrir sus necesidades energéticas y los requerimientos de nutrientes. De igual manera los hogares deben estar capacitados para adquirir cantidades adecuadas de alimentos durante todo el año y todos los años, es importante acotar que la mayoría de los hogares urbanos casi siempre necesitan ganar lo necesario en dinero para comprar alimentos en cantidad adecuada y así cubrir los gastos de la canasta básica alimentaria y satisfacer las necesidades nutricionales de todos los miembros del hogar, sin embargo hoy en día es una tarea difícil para la sociedad venezolana, debido a la hiperinflación, la especulación y los bajos ingresos salariales.

Por otro lado, en la actualidad existen políticas alimentarias impartidas por el gobierno nacional, el cual, se encargan de la atención de personas vulnerables, de igual manera la motivación de las familias por implantar nuestras culturas ancestrales en la agricultura, se ha visto en producción los patios productivos el cual ayuda a contribuir con el sustento de los alimentos lo que es un gran aporte para el acceso de los mismos.

La calidad de los alimentos puede considerarse como una característica compleja de los ali-

mentos que determina su valor o aceptabilidad para el consumidor. Además de la inocuidad, las características de calidad incluyen: el valor nutricional, las propiedades organolépticas como el aspecto, el color, la textura y el gusto, y propiedades funcionales.

Es preciso decir, que mediante esta guía se puede orientar a la población infantil y adulta, a cambiar los hábitos alimentarios, siguiendo los pasos y Tips que debemos tomar en cuenta a la hora de medir el acceso de los alimentos y al manipular de los mismos, de este modo estaríamos promoviendo e incentivando en colectividad a la seguridad alimentaria.

MATERIALES Y METODOS

Área de Estudio: agroalimentaria, Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional

Tipo de estudio: Investigación de campo, de corte transversal y semi-experimental,

Diseño Metodológico: El proceso para la elaboración de la guía fue por medio de investigaciones acerca del acceso y la inocuidad de los alimentos en Venezuela y otros países de América, de los cuales se puede observar las problemáticas acerca de este tema y posibles soluciones. Así mismo se buscó referencias de guías para adaptarla a la de la comunidad de la Ranchería del Estado Mérida Venezuela.

Esta guía teórica- práctica cuenta con una parte pedagógica en la cual se podrá aprender a través de los dibujos, datos curiosos, adivinanzas y trabalenguas, además cuenta con una amplia información sobre ¿Que es el acceso a los alimentos?, ¿Cómo medir el acceso a los alimentos? Tips para adquirir alimentos, y temas

sobre la Inocuidad de los alimentos como: ¿Que es la inocuidad de los alimentos?, Como saber si un alimento es INOCUO?, y Como tener una inocuidad de los alimentos?. Adicional, permite la apreciación de las 5 claves básicas para la inocuidad de los alimentos, las cuales se describen a continuación: 1. Usar agua y alimentos seguros. 2. Mantenga la limpieza. 3. Cocine los alimentos completamente. 4. Separe carnes y pescados crudos del resto de alimentos. 5. Mantenga los alimentos a temperatura segura.

ACCESO E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.



III Cohorte Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional 2021.

Mérida - Venezuela



ACCESO E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Autoras.

Génesis Pérez
Luisana Uzcategui

INTRODUCCIÓN

Según la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1996) existe seguridad alimentaria cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico, social y económico a suficientes y saludables alimentos para satisfacer sus necesidades nutritivas y disfrutar de una vida normal activa y sana. La seguridad alimentaria se define por lo general como el acceso permanente de todas las personas a los alimentos que necesitan para una vida activa y saludable, el cual se divide en cuatro eslabones: disponibilidad, acceso, consumo y aprovechamiento biológico.

La seguridad alimentaria en el hogar depende del acceso de todos y cada uno de los miembros del hogar a los alimentos que satisfagan de modo permanente sus necesidades nutricionales. Cada hogar necesita contar con los recursos, capacidad y conocimientos para producir y obtener los alimentos que necesita el ser humano a fin de cubrir sus necesidades energéticas y los requerimientos de nutrientes. De igual manera los hogares deben estar capacitados para adquirir cantidades adecuadas de alimentos durante todo el año y todos los años, es importante acotar que la mayoría de los hogares urbanos casi siempre necesitan ganar lo necesario en dinero para comprar alimentos en cantidad adecuada y así cubrir los gastos de la canasta básica alimentaria y satisfacer las necesidades nutricionales de todos los miembros del hogar, sin embargo hoy en día es una tarea difícil para la sociedad venezolana, debido a la hiperinflación, la especulación y los bajos ingresos salariales. Por otro lado, en la actualidad existen políticas alimentarias impartidas por el gobierno nacional, el cual, se encargan de la atención de personas vulnerables, de igual manera la motivación de las familias por implantar nuestras culturas ancestrales en la agricultura, se ha visto en producción los patios productivos el cual ayuda a contribuir con el sustento de los alimentos lo que es un gran aporte para el acceso de los mismos.

La inocuidad de los alimentos es un requisito básico de la calidad de los mismos, de modo que entraña la ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas que se dan en la naturaleza y cualquier otra sustancia que pueda hacer nocivo el alimento para la salud con carácter agudo o crónico, o unos niveles inocuos y aceptables de los mismos. La calidad de los alimentos puede considerarse como una característica compleja de los alimentos que determina su valor o aceptabilidad para el consumidor. Además de la inocuidad, las características de calidad incluyen: el valor nutricional, las propiedades organolépticas como el aspecto, el color, la textura y el gusto, y propiedades funcionales.

Es preciso decir, que mediante esta guía se puede orientar a la población infantil y adulta, a cambiar los hábitos alimentarios, siguiendo los pasos y Tips que debemos tomar en cuenta a la hora de medir el acceso de los alimentos y al manipular de los mismos, de este modo estaríamos promoviendo e incentivando en colectividad a la seguridad alimentaria.

¿QUE ES EL ACCESO A LOS ALIMENTOS?

Acceso de las personas a los recursos adecuados (recursos a los que se tiene derecho) para adquirir alimentos apropiados y una alimentación nutritiva.

¿COMO MEDIR EL ACCESO A LOS ALIMENTOS?

Para medir el acceso a los alimentos se pueden utilizar diferentes instrumentos, variables o los cambios de las variables.

»»» **Costó de la canasta básica con relación al salario mínimo.**
La canasta básica venezolana, se conforma por un conjunto de bienes y servicios indispensables de los cuales una familia debe tener para poder satisfacer sus necesidades básicas de consumo a partir de su ingreso.

1 Se calcula el precio de la canasta básica sobre la base de los precios actuales.



2 Se calcula el ingreso mensual.



3 Para obtener cual es el alcance que tiene cada familia para cubrir las necesidad de alimentarias.





Por medio de la producción en huertos familiares o grandes producciones agrícolas.

El huerto familiar integrado constituye una alternativa apropiada para que la familia produzca y consuma a bajo costo productos frescos y saludables para una dieta balanceada.

Tips para adquirir alimentos.

1

Cosechar pequeños alimentos puede ayudar a ahorrar dinero.

2

Puedes vender lo que produzca y adquirir otros alimentos.

3

A través del huerto familiar se puede obtener alimentos de primera necesidad para el hogar.

4

Trueque de alimentos con otros hogares.

¿Sabías qué? En un metro cuadrado se puede producir hasta 20 kilos de verdura al año.



Colorea el dibujo.



➤➤➤ Programas de alimentación.

Son una serie organizada de actividades, encaminadas a la consecución de objetivos y metas orientadas a proporcionar a la población beneficiaria una alimentación que permita satisfacer parcial o totalmente sus necesidades de energía y nutrientes.

Estos programas le brindan a las familias venezolanas alimentos para satisfacer sus necesidades nutricionales diarias.

Los programas de alimentación son:

- > Programa de nutrición para la vida (INN).
- > Programa de alimentación escolar.
- > Misión alimentación.
- > Comedor social.



Colorea la canasta

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

¿Qué es la inocuidad de los alimentos?

Puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.



¿Cómo sabemos si un alimento es INOCUO?

Que esté libre de bacterias y hongos o mohos dañinos, productos químicos y otros materiales que puedan ser dañinos para la salud. Así cuando un alimento es inocuo su consumo es seguro.



Adivinanza

Vengo de padres cantores,
pero yo no soy cantor. Llevo
la ropa blanca y amarillo el
corazón.
¿Quién soy?

EL HUEVO.

COMO TENER UNA INOCUIDAD ADECUADA

Para poder adquirir alimentos de calidad debemos tener en cuenta:

- Observar que los alimentos no estén vencidos.



- La carne y el pescado tenga buen olor y color.

- Las frutas y verduras no estén dañadas o golpeadas.

- Los alimentos enlatados no se encuentren golpeados, oxidados o hinchados.



TRABALENGUA

Amaya tiene un gallo que no calla, siempre está ese gallo apoyado en una valla. Si oye gallear un gallo no falla, es el de Amaya que siempre está apoyado cantando sobre la valla.

5 CLAVES BÁSICAS PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

● USAR AGUA Y ALIMENTOS SEGUROS.

- » Purifique el agua con métodos como hervir, usar cloro o método SODIS.
- » Utilice agua segura para lavar las frutas y vegetales y preparar los alimentos
- » Utilice agua segura para lavarse las manos.



Pinta el dibujo.



● MANTENGA LA LIMPIEZA.

- » Lávese las manos antes de comer o preparar alimentos y después de ir al baño.
- » Utilice jabón o cenizas para lavarse las manos.
- » Limpie y desinfectar las áreas donde se preparan los alimentos.
- » Proteja la comida de las plagas, tapándola!



● COCINE LOS ALIMENTOS COMPLETAMENTE.

» Cocine las carnes, el pollo, los huevos y el pescado hasta que estén bien cocidos.

» En el caso de la carne y pollo cocine hasta que la parte interior no se vea rosada.

» Recaliente la comida hasta que sea bien caliente o hirviendo (por lo menos durante 5 minutos).



● SEPARA CARNES Y PESCADOS CRUDOS DEL RESTO DE ALIMENTOS.

» Separa siempre los alimentos crudos de los alimentos cocidos.

» Separa los amigos frescos de los alimentos viejos.

» Guarde los alimentos en recipientes limpios y tapados.

» Utilice diferentes utensilios para preparar alimentos crudos y cocidos.



COLOREA LOS DIBUJOS.

● MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURA SEGURA.



- » No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- » Mantenga la comida bien caliente hasta el momento de servirla.
- » Mantenga la leche, el queso y los alimentos perecederos refrigerados.



ADIVINANZA.

Fríos, muy fríos estamos y con nuestros sabores a los niños animamos.

EL HELADO.

Toma en cuenta estas recomendaciones a la hora de preparar alimentos así se evitarán una enfermedad transmitida por alimentos (ETA).

Cuadro 1. Determinar el acceso a los alimentos.

Responda las siguientes preguntas.

PREGUNTA	RESPUESTA
¿Cuántos alimentos puede comprar usted con el salario mensual que gana?	
¿En su comunidad o sector hay bodegas o supermercados para la compra de alimentos?	
¿Cosecha algún tipo de alimento o cría de animales? Especifique cuales.	
¿Realiza intercambio o truque con sus vecinos para poder adquirir otros alimentos?	
¿Acude a un comedor social?	
¿Qué otra alternativa utiliza para adquirir alimentos?	
Es beneficiario de algún programa de alimentación? Especifique cual.	

Cuadro 2. Determinar la inocuidad de los alimentos.

Responde las siguientes preguntas.

PREGUNTA	RESPUESTA
¿Utiliza agua potable para cocinar y lavar los alimentos?	
¿Cada cuánto tiempo lavas tus manos mientras cocinas?	
¿Desinfecta o lava los alimentos después de comprarlos?	
¿Practicas las 5 claves básicas para la inocuidad de los alimentos?	
¿Utiliza alcohol o antibacterial cuando vas a comprar alimentos?	
¿Desecha las bolsas que traes cuando compra alimentos?	

CONCLUSIÓN.

La seguridad alimentaria, es reconocida como un derecho humano, el cual constituye un acto esencial para la subsistencia de la humanidad, y se vincula y tiene relevancia en todos los aspectos de la sociedad, en el desarrollo pleno de las capacidades humanas y por tanto, en el disfrute de una vida digna. Sin embargo, para que esta se cumpla, es necesario, que se garantice el acceso oportuno, permanente por parte de todas las personas a los alimentos netamente nutritivos, igualmente se debe asegurar también el acceso a los servicios básicos de saneamiento y salud.

El estado nutricional, la salud, y las facultades físicas y mentales dependen de los alimentos que consumimos y de cómo se hace. Es indispensable tener en cuenta que el acceso de los alimentos de buena calidad ha sido el que hacer principal del hombre desde los primeros días de existencia humana. Según el (Ministerio de Salud Protección Social, 2017) la inocuidad alimentaria, se define como la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan. Esto se puede lograr minimizando los riesgos biológicos, químicos y físicos durante el proceso de los alimentos, que van desde su producción, recolección, empaque, transporte, distribución hasta, finalmente, su consumo.

A nivel del hogar, la seguridad alimentaria, hace hincapié, a la capacidad de las familias para obtener alimentos suficientes, variados e inocuos (sanos y seguros), para cubrir las necesidades nutricionales de todos sus integrantes, ya sea produciéndolos ellas mismas o comprándolos a precios solidarios.

Sin embargo la mayoría de los hogares, casi siempre necesitan ganar lo necesario en dinero para comprar alimentos en cantidad adecuada y así cubrir los gastos de la canasta básica alimentaria y satisfacer las necesidades nutricionales de todos los miembros del hogar, sin embargo hoy en día es una tarea difícil para la sociedad venezolana, debido a la hiperinflación, la especulación y los bajos ingresos salariales que existe en el país.

A pesar de la realidad que se vive en el país actualmente, existen políticas públicas y programas de alimentación, impartidas por el gobierno nacional, el cual, se encargan de la atención de personas vulnerables a que puedan tener una alimentación que permita satisfacer de manera parcial sus necesidades energéticas.

Toda esta información se traduce en la necesidad de establecer mayor control, vigilancia, reglamentaciones sobre la producción y distribución de los alimentos, y sobre todo, una excelente coordinación de acciones adecuadas que se deben llevar a cabo para saciar las necesidades de esta y una nueva era. Se considera una condición imprescindible para alcanzar los puntos mencionados anteriormente, la cooperación y participación de todas las partes interesadas implicadas en la cadena alimentaria.

No obstante, mediante esta guía se logró orientar a la población infantil y adulta, a cambiar los hábitos alimentarios, siguiendo los pasos y Tips que se deben tomar en cuenta a la hora de medir el acceso de los alimentos y al manipularlos, así mismo promover en los niños la toma de conciencia de como planear y tener mejor acceso a los alimentos y entender la importancia de la inocuidad de los alimentos en casa y en la escuela, de este modo se estaría promoviendo e incentivando en colectividad a la seguridad alimentaria.

RECOMENDACIONES

A continuación se enumeran una serie de recomendaciones cuya implementación son vitales para mejorar la alimentación y los hábitos alimentarios en los habitantes de la comunidad La Ranchería:

1. Aprovechar los terrenos baldíos de la comunidad de La Ranchería, para la realización de siembras de ciclo corto o cría de animales, a fin de producir alimentos que vayan en beneficio de la comunidad en general.
2. Se sugiere a la comunidad organizada (consejos comunales) que la distribución y venta de alimentos que se puedan producir dentro de la comunidad se realicen a precios justos para que sean accesibles a sus habitantes.
3. Aprovechar el espacio destinado al huerto de la Escuela La Ranchería con semillas para ampliar su producción que vayan en beneficio del comedor escolar.
4. Se plantea continuar en futuras investigaciones, la aplicación de la guía de acceso e inocuidad de los alimentos, de manera pedagógica que va dirigida a la población en general y muy en especial a los docentes, niños y niñas de la escuela “La Ranchería” como una propuesta que les ayude a determinar el acceso y la inocuidad de los alimentos, la cual les permitirá promover, mejorar y ayudar a cambiar sus hábitos alimentarios, midiendo el límite de acceso a los alimentos y mejorando la manipulación de los mismos.
5. Establecer grupos multidisciplinarios en la comunidad de La Ranchería, para el intercambio de ideas relacionadas con la inocuidad, el acceso de los alimentos, donde se incorporen alternativas para la preparación de alimentos.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a la Universidad Politécnica Territorial del Estado Mérida “Kleber Ramírez” y sus profesores, por los conocimientos impartidos en todo este tiempo y a la Escuela Básica “La Ranchería” por permitirnos el acceso a la institución y trabajar de la mano con la colectividad hacia la seguridad alimentaria.

REFERENCIAS

1. La Cumbre Mundial sobre la Alimentación. (1996). Seguridad alimentaria. <http://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>.
2. FAO. (2000), Inocuidad y calidad de los alimentos en relación con la agricultura orgánica, 22ª Conferencia Regional de la FAO para Europa, Oporto, Portugal.
3. CEPAL Naciones Unidas. (2018). Seguridad alimentaria y nutricional. Chile.
4. Cambio Bolívar. (2012). Canasta básica Venezuela. Caracas, Venezuela.
5. Figueroa, D. (2005). Acceso a los alimentos como factor determinante de la seguridad alimentaria y nutricional y sus representaciones en Brasil. Scielo, vol.14 n.27. Disponible en: <https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script>.
6. FAO. (2005). Huerto familiar integrado. Honduras.
7. Ministerio de salud y protección social. (2017). Calidad e inocuidad de alimentos. Bogotá, Colombia.
8. FAO. (2008). Manteniendo los alimentos inocuos y nutritivos. Disponible en: <http://www.fao.org/3/i3261s/i3261s09.pdf>.
9. Ceasrine L. (2019). Cómo saber si es seguro consumir un alimento vencido.
10. Organización Mundial de la Salud. (2007). Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria.

Guía Teórico Práctica De Consumo De Alimentos Para Niños Y Niñas En Edades Comprendidas De 6-8 Años, En La Comunidad La Rancheria Ejido Edo. Mérida.

Por: Guzmán, Y¹; Peña E¹; Gutiérrez, H².

E-mail:

yulecxi.sophia@gmail.com¹, esthephanie.zhx@gmail.com¹; hefzibag21@gmail.com²

Universidad Politécnica Territorial del Estado Mérida “Kléber Ramírez”

¹II Promoción de Licenciadas en Seguridad y Cultura Nutricional.

²Lcda. en Nutrición y Dietética, Magister de la Universidad de los Andes en Desarrollo Agrario, Coordinadora Académica del Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional de la Universidad Politécnica Territorial del Estado Mérida “Kléber Ramírez”.

Resumen

Tal como lo establece la declaración de derechos humanos, todos los seres humanos deben gozar de una adecuada alimentación, que permita el desarrollo integral del ser. En tal sentido, la presente investigación tiene por finalidad elaborar una guía teórico práctica que permita orientar a padres y representantes de los niños y niñas en edades comprendidas entre 6-8 años de la comunidad la Ranchería del Municipio Campo Elías Estado Mérida, sobre el consumo adecuado y balanceado de alimentos; contribuyendo de esta forma con la seguridad alimentaria. Esto, en función de resultados evidenciados mediante estudios realizados en el año 2018, que indicaron un déficit calórico del 49,07%; así como un déficit de 54,3% en el consumo de meriendas; lo cual influye en el desarrollo físico, cognitivo y social del grupo de niños en estudio. Para ello, se empleó como herramienta metodológica, guías internacionales y la encuesta de consumo nacional (ENCA, 2014), Así como el método de investigación - acción participativa, que permitió entrevistar a los niños, niñas y padres de la comunidad la Ranchería, logrando recolectar la información requerida, para establecer un patrón de consumo alimentario adecuado.

Palabras Claves: Guía, Alimentación, Niños, consumo, Nutrición, alimentos.

Abstract

As established in the declaration of human rights, all human beings must enjoy adequate food, which will allow the integral development of the being. In this sense, the present research aims to develop a practical theoretical guide that allows orienting parents and representatives of boys and girls aged between 6 – 8 years of the La Rancheria community of the Campo Elías Municipality, Mérida State, above all the adequate and balanced consumption to food security. This, based on results evidenced by studies carried out in 2018, which indicated a caloric deficit of 49.07 % as well as a deficit of snacks; which influences the physical, cognitive and social development of the group of children under study. To do this, international guides and the national consumption survey (ENCA, 2014) were used as a methodological tool, as well as the Participatory Research method, which will interview the children and parents of the La Ranchería community, achieving collect the required information to establish an adequate food consumption pattern.

Keywords: Guide, Food, children, consumption, nutrition, food.

INTRODUCCIÓN

Una alimentación equilibrada y balanceada es uno de los pilares fundamentales que se debe mantener a lo largo de nuestras vidas, además de un derecho humano reconocido por la Declaración Universal de Derechos Humanos en 1948 y dentro de ese proceso de alimentación como derecho humano, la seguridad alimentaria juega un papel importante, ya que la misma se sustenta en 5 pilares relevantes que son: la disponibilidad, el acceso, el consumo, el aprovechamiento biológico y la inocuidad; los cuales forman parte de una alimentación equilibrada y balanceada. Por lo tanto, cuando alguno de estos pilares falla, es cuando comienza a generarse la incompatibilidad con los hábitos alimentarios, carencia de un patrón de consumo dentro de los hogares o existencia de patrones alimentarios impropios que conllevan a la falta de seguridad alimentaria dentro del hogar.

Si por el contrario, todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos; existirá seguridad alimentaria y con ello la posibilidad de lograr una vida sana, saludable (FAO, 2009).

En la actualidad la seguridad alimentaria en Venezuela ha marcado un profundo deterioro en las condiciones de vida de los venezolanos, siendo alarmante la reducción en la disponibilidad o acceso a los alimentos por un lado y la calidad del producto de compra semanal por otro. Según agencias internacionales de salud y alimentación, Venezuela es el único país en América Latina y el Caribe con tres cifras de inflación en alimentos. La alta inflación, así como la baja disponibilidad de los alimentos básicos a precios accesibles, se traduce en la imposibilidad de las familias de adquirir los alimentos indispensables para cubrir las de necesidades básicas de sus integrantes (Landaeta, 2018). Cabe destacar que el consumo de alimentos se refiere a lo que, efectivamente, consumen los participantes de cada hogar, ya sea proveniente de su autoproducción o del intercambio, ayudas o adquisición en los mercados, así

como a su preparación y su distribución intrafamiliar. El consumo no sólo es resultado del poder de compra de los hogares, sino también de quién realiza las compras y preparación de los alimentos, además de los hábitos y la cultura, los cuales se ven influenciados por la publicidad y los medios de comunicación.

Para determinar el patrón de consumo de alimentos en la comunidad la Ranchería, se ha considerado la aplicación de una investigación de campo, de corte transversal y experimental, enmarcada dentro del método de investigación acción participativa; a través del cual se pueda recolectar toda la información necesaria para el diseño y aplicación de una guía de consumo de alimentos, mediante la cual se establecerán recomendaciones nutricionales, proporciones de alimentos, tips para una buena alimentación y de este modo mejorar el consumo de alimentos de los niños dentro y fuera del hogar.

MATERIALES Y METODOS

Área de Estudio: Educación nutricional básica, seguridad alimentaria y cultura nutricional, que orienta a la población a una alimentación balanceada.

Tipo de Investigación: Investigación de campo, la cual consistió en la recolección de datos directamente de la realidad estudiada. A partir de la aplicación del método de investigación acción – participación; por lo cual se ejecutaron entrevistas a los padres y representantes, así como a los niños y niñas de la comunidad a fin de verificar la información establecida. Para alcanzar el desarrollo de esta investigación se emplearon los siguientes materiales o recursos:

- 1 laptop Vit P 2400
- Lápiz, lapiceros, hojas
- Material bibliográfico
- Recursos humanos: Profesores y tutores de investigación de proyecto, estudiantes del Programa Nacional de Formación Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional, personal de la Universidad Politécnica Territorial del Estado Mérida “Kléber Ramírez”

- Transporte

Diseño de la investigación: Elaboración de guía teórico practica basada en recomendaciones sobre el consumo balanceado de alimentos, a partir de información aportada por población en estudio.

Población y Muestra

La comunidad de La Ranchería cuenta con un total de 1259 habitantes, distribuidos en 621 mujeres representando un 49,32% y 638 hombres representando el 50,67% (Consejo comunal la Ranchería, 2014). Para ejecutar esta investigación sólo se consideró una pequeña muestra de padres y representantes de 70 niños y niñas en edades comprendidas entre 6-8 años. Lo cual es equivalente a 5.5% de la población total.

Técnicas e Instrumentos de Recolección de Información

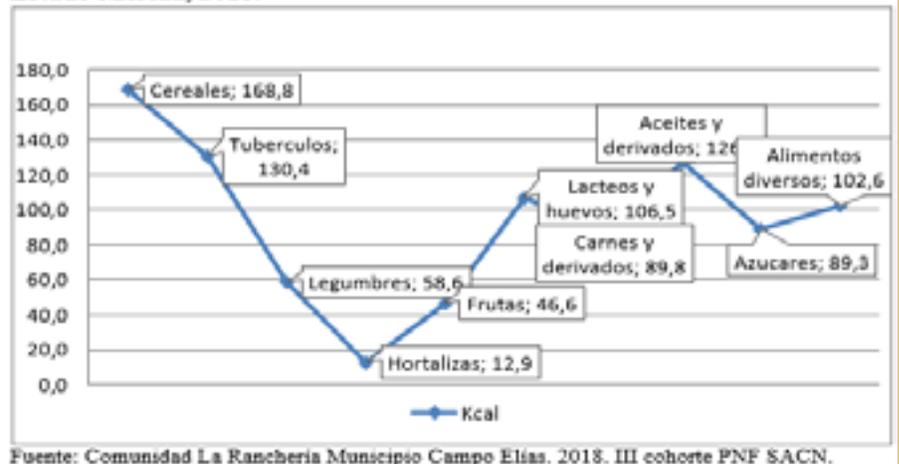
Se aplicaron diversos instrumentos para la recolección de información, tales como encuestas, entrevistas y encuestas de frecuencia de consumo avaladas por expertos en el área como el INN Instituto Nacional de Nutrición y el INE Instituto Nacional de Estadística.

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Toda persona, todo hogar, en especial los de menores recursos debe tener acceso seguro a los alimentos requeridos. Según el Instituto de Nutrición para Centroamérica y Panamá, la Seguridad Alimentaria Nutricional "es un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo". (INCAP, 2011). En función de esto se tomaron los valores referenciales de los alimentos consumidos por los niños de la comunidad La Ranchería, a partir del estudio realizado en dicha comunidad en el año

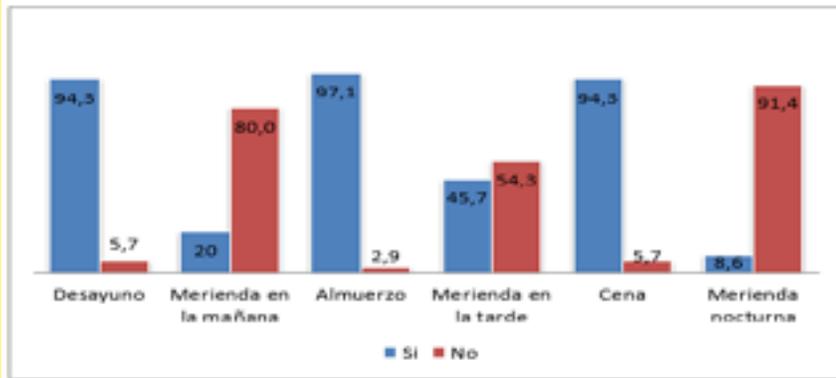
2018; los cuales se arrojaron un déficit de consumo de alimentos, en el que se puede apreciar un alto porcentaje en el consumo de cereales y tubérculos; mientras que el consumo de granos, frutas y hortalizas es bajo y en lo que respecta al consumo de carnes, lácteos, azúcares y grasas es moderado; lo cual permite afirmar que en la comunidad para el momento no se contaba con un patrón alimentario balanceado, situación que alianza la propuesta de una guía orientadora para el consumo adecuado de alimentos garantizando así la seguridad alimentaria.

Grafico 1. Frecuencia semicualitativa de consumo de alimentos de los niños de la comunidad La Rancheria Municipio Campo Elías Parroquia Matriz Estado Mérida, 2018.



Es importante señalar que la cantidad de ingesta de Kcal consumidas por el grupo de niños en estudio por día, es de 932,4 Kcal, reflejando esto un déficit de 967,6 Kcal. Teniendo en cuenta que la ingesta recomendada es de 1900 Kcal. Se toma en consideración estos valores, ya que es uno de los indicadores que más evidencia el déficit de consumo de alimentos. (Guías Alimentarias para la Población Española, 2001).

Grafico 2. Consumo de cubiertos de los niños y niñas de la comunidad La Ranchería Municipio Campo Elias Parroquia Matriz Estado Mérida, 2018.



Fuente: Comunidad La Ranchería Municipio Campo Elias. 2018. III cohorte PNF SACN.

En base a los resultados obtenidos es preciso señalar que el 97% de los niños realizan las 3 principales comidas diarias: desayuno, almuerzo y cena; sin embargo, la gran mayoría omite las 3 meriendas afectando el aporte de energía extra a la ingesta de Kcal diaria; es necesario que los niños y niñas realicen las respectivas meriendas, puesto que estas le aportan un 15% de calorías totales en el día, manteniéndole su reserva calórica/energética. (Carbajal, 2016).

Tomando en cuenta lo antes expuesto, se planteó el diseño de una guía teórico práctica orientadora del proceso de alimentación sano y balanceado de los niños y niñas con edades comprendidas entre 6 y 8 años de la comunidad la Ranchería, la cual enfoca en los siguientes aspectos:

¿Cómo podemos alimentarnos mejor?

La mejor manera de alcanzar un estado nutricional adecuado es incorporar una amplia variedad de alimentos a nuestra dieta diaria y semanal.

¿Por qué es tan importante la variedad en nuestra alimentación?

Porque no existe un alimento que contenga todos los nutrientes esenciales para nuestro organismo. Así, cada alimento contribuye a nuestra nutrición de una manera especial y cada nutriente tiene funciones específicas en nuestro cuerpo.

¿Por qué es tan importante una alimentación adecuada en la infancia?

Porque la alimentación es uno de los factores más importantes que contribuye a un correcto crecimiento y desarrollo de los niños.

Porque si desde la infancia se adoptan buenos hábitos alimentarios, éstos favorecerán la práctica de un estilo de vida más saludable en la edad adulta.

Porque un niño bien alimentado posee más y mejor energía para el aprendizaje escolar y la actividad física.

El papel de la familia y la escuela

Los niños aprenden por imitación; por ello se explica la importancia del papel de los padres y maestros en la educación alimentaria de los niños. El enseñar a los niños a comer saludablemente no es fácil, pero si los mayores comienzan a enseñarles desde pequeños, imitarán sus hábitos alimentarios saludables desde un principio.

También influirán sobre la conducta alimentaria: el medio escolar donde el niño pasa la mayor parte del día, sus compañeros y amigos y la publicidad y medios de comunicación, especialmente la televisión

Recomendaciones nutricionales

- Consumo diario de frutas y verduras.
- Aumentar la ingesta de alimentos ricos en hidratos de carbono complejos: arroz, cereales, harina de maíz, etcétera. Reducir el consumo de azúcares refinados.
- Disminuir el consumo de sal.
- Promover una comida variada a lo largo del día, incluyendo alimentos de todos los grupos.
- Utilizar agua y no jugos o bebidas cola en las

comidas.

- Limitar el uso de té, café y mate, que sustituyen otros alimentos más nutritivos.
- Realizar cuatro comidas diarias y no más de dos colaciones.
- Evitar las ingestas entre horas.
- Estimular que el niño coma por sí solo y con normas de higiene adecuadas.
- Estimular la actividad física.
- Mantener un peso saludable, estableciendo un equilibrio entre el aporte y el gasto energético.
- Adecuarse a la realidad económica y cultural de cada niño, manteniendo las costumbres alimentarias de cada familia, tratando de realizar en conjunto recetas que promuevan la ingesta de nutrientes y micronutrientes adecuados para la etapa de crecimiento de los niños.

¿Cómo lograr una alimentación balanceada?

El desayuno: porción de alimento que ayuda a lograr un adecuado rendimiento físico e intelectual en las tareas escolares. El cual debe estar acompañado de frutas, cereales y carbohidratos, proporcionándole los nutrientes necesarios para iniciar la jornada del día.

El almuerzo: Teniendo en cuenta que la mejor manera de alcanzar un estado nutricional adecuado es incorporar una amplia variedad de alimentos en la ingesta diaria, es conveniente tratar de incorporar en la comida alimentos de los diferentes grupos del trompo, puede estar compuesta por: arroz, pastas, patatas o legumbres: una ración, ensalada o verduras: una ración, carne o pescado o huevo alternativamente: una ración, pan: una pieza, fruta una pieza y agua.

La merienda: La merienda brinda los nutrientes necesarios para completar el aporte energético del día.

La Cena: La cena es, generalmente, la última

comida del día y se debe procurar consumir aquellos alimentos del trompo que no se ha consumido en la comida. También se debe consumir alimentos fáciles de digerir, como verduras cocidas, sopas o lácteos, para tener un sueño reparador no perturbado por una digestión difícil.

Crear unos hábitos alimentarios saludables durante la infancia es fundamental para evitar enfermedades crónicas en la edad adulta. (Castell, 2004).

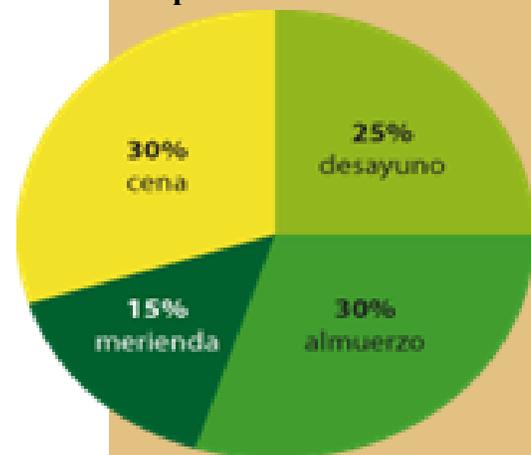
Proporciones y tipos de alimentos a lo largo del día:

La mayoría de los niños y niñas deben realizar 3 comidas principales y una merienda por la tarde. El reparto debe ser:

Por tanto, la distribución de cada comida debe ser la siguiente:

- Desayuno 25% de las calorías totales
- Almuerzo 30-35% de las calorías totales
- Merienda 15%
- Cena 25-30%
-

Grafico 3. Proporciones de los alimentos.



Fuente. Guía de alimentación española saludable, 2001.

CONCLUSIONES

Mediante el desarrollo de esta investigación se logró el diseño y presentación de una guía teórica práctica de alimentación adaptada a la población de la Ranchería, para niños y niñas con edades comprendidas entre 6-8 años, en la cual se orientó a los padres y representantes sobre los alimentos que deben suministrar a este grupo de infantes según requerimientos, actividades que ellos realizan y fase en que se encuentran.

Es importante destacar que el implemento de esta guía también obedece a la vulnerabilidad que posee la comunidad en cuanto al nivel socioeconómico de las familias, condiciones socio culturales de la comunidad y por ende el limitado acceso a los alimentos, producto de las crisis económica que ha impactado al país desde hace varios años y que se ha venido agravando en vulnerando la seguridad alimentaria.

En respuesta a la problemática encontrada, se plantearon ciertas actividades didácticas, y algunas de ellas basadas en acción participativa de los niños, padres y personas responsables del comedor escolar; con el fin de generar y refrescar conocimientos en cuanto a una educación nutricional a padres, madres, representantes, profesores y personas responsables del comedor escolar.

Partiendo de los resultados obtenidos, como se señaló anteriormente se evidenció un déficit de 967, 6 Kcal en la ingesta diaria de los niños y niñas en edad de 6- 8 años de la comunidad de la Ranchería; teniendo en cuenta que la ingesta recomendada es de 1900 Kcal. Se toma en consideración estos valores, ya que es uno de los indicadores que más evidencia el déficit de consumo de alimentos. (Guías Alimentarias para la Población Española, 2001).

Por otra parte se observó la carencia de meriendas diarias que representan un 15% de ingesta total de Kcal que debe consumir el niño o niña (Carbajal, 2016). Lo cual conlleva a un bajo aporte calórico y energético que a su vez, afecta su desenvolvimiento

social, desarrollo físico, cognitivo entre otros. Llevar a cabo una dieta sana, variada y equilibrada es necesario tanto para adultos como para niños; de eso se trata la alimentación balanceada.

Si los niños y niñas con déficit alimentario no consumen alimentos de calidad en las cantidades adecuadas. Esto puede acarrear problemas de desarrollo; por lo tanto, los nutrientes que los alimentos contengan deben ser los necesarios para mantener una vida activa y saludable.

Por lo tanto el diseño de una guía teórico práctica de consumo de alimentos funciona como la herramienta ideal para el conocimiento de patrones alimentario, permitiendo así la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas, para establecer comidas o platos balanceados y diverso, que a su vez contribuyan al buen estado de salud y a la diversificación alimentaria e incluso a fomentar la seguridad alimentaria.

RECOMENDACIONES

*Los niños y niñas en edad escolar deben comer de todo, pues cuanto más variada sea su alimentación mayor es la posibilidad de que sea equilibrada y que tengan los nutrientes que necesitan, para ello es necesario que las familias cuenten con el apoyo de la guía alimentaria y sobre todo de recursos para lo obtención de los alimentos.

*Involucrar a madres, padres y representantes al uso de la guía de consumo de alimentos, para que los niños aprendan sobre alimentación y nutrición, a través de diversos organismos, instituciones u organizaciones como: Consejo Comunal, CLAP, misiones, comedores escolares, casa de alimentación entre otros.

*Tener siempre presente que la alimentación adecuada y oportuna durante todo el año, además de ser una necesidad y un derecho, permite que los niños y niñas crezcan sanos, aprendan y tengan mejor desempeño en sus actividades diarias.

*Es necesario que en ausencia de algunos alimen-

tos los padres, madres o representantes implementes alimentos alternativos o apliquen técnicas de producción en conucos familiares; para obtener rubros o productos que les aporten los nutrientes necesarios para la ingesta de una dieta balanceada.



REFERENCIAS

Carbajal, (2016). Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid obtenido de <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>.

Castell, S. (2014). Guía de alimentación saludable. Madrid.

Documento Rector del Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional, (2014). Mérida. Venezuela.

Diouf .(1996). Cumbre Mundial Sobre la Alimentación.obtenido de

http://www.fao.org/wfs/index_es.htm

FAO. (2009). Seguridad Alimentaria.

Gordillo, G. (2013). Seguridad alimentaria y Soberanía alimentaria. Obtenido de [fao.org: http://www.fao.org/3/ax736s/ax736s.pdf](http://www.fao.org/3/ax736s/ax736s.pdf)

Guías Alimentarias para la Población Española, 2001: Dieta Saludable. Madrid; IM&C, S.A. p:1-502, obtenido de [https://www.nutricioncomunitaria.org > noticia-do...](https://www.nutricioncomunitaria.org/noticia-do...)

INN. (1968). Ley del Instituto Nacional de Nutrición . Gaceta oficial N° 28.727. Caracas, Venezuela.

Landaeta M. (2018). La alimentación de los venezolanos. Anales Venezolanos de Nutricion, volumen 28, N° 2 Año 2015, pag 2.

Martins, F. (16 de abril de 2010). Alimentación saludable. Obtenido de https://www.medigraphic.com/cgi-bin/new/resumen.cgi%3FIDARTICULO%3D68525&ved=2ahUKEwibgP361M_xAhWrkmoFHbpjAcMQFjAPegQIFRAC&usg=AOvVaw1rH5OdvIB2ltwMIFVx7Q9M

REFLEXIONES SOBRE LA ALIMENTACION, DESDE LA LÓGICA DEL CUIDADO

Por: Aponte C.

E-mail:

apontecarolina@gmail.com

REFLEXIONES SOBRE LA ALIMENTACIÓN, DESDE LA *LÓGICA DEL CUIDADO* DE (A. MOL, 2008)

En este texto se pretende reseñar brevemente *The Logic of Care: Health and the problem of patient choice*, de Annemarie Mol. Intentando precisar los elementos de la *lógica del cuidado* propuestos por la autora en el marco de un estudio etnográfico referente al cuidado de pacientes¹ con diabetes en los Países Bajos, en donde no sólo dibuja las características de la *lógica del cuidado* (o atención) sino que la entrelaza y la opone, al mismo tiempo, ante la *lógica de la elección* del paciente en diversos contextos. La autora especifica algunos elementos importantes para la comprensión del cuidado de personas que presentan alguna patología, que como ella misma lo indica, puede ser extrapolado a otros tipos de cuidados, enfermedades o situaciones.

Mol, tiene un amplio recorrido en el estudio de la performatividad de las prácticas de atención en salud, desde la mirada de la antropología de la salud, el cuidado y el cuerpo. En este libro, analiza las prácticas de cuidados enmarcados en una *lógica*, que parece ser un conjunto de actividades entrelazadas que dan razón y sentido al estilo de vida de una persona que padece cualquier enfermedad. Igualmente, expone la *lógica del cuidado* vinculada y argumentada conjuntamente con la elección del paciente, poniendo al descubierto la contraposición entre cuidado y elección -aunque se complementan en algunos casos-, y al mismo tiempo las incongruencias existentes en la atención en salud. Además, presenta puntuales análisis ante las prácticas de salud pública. Reflexiona sobre la construcción de categorías fijas en la investigación y práctica biomédica, y las dificultades de mejoras de la salud de los pacientes, al no tomar en cuenta las

1 A lo largo del texto se utilizará “pacientes” para referirse a las personas, para continuar con el contexto de las ideas de Mol, sin embargo, puede pensarse en individuos sin patologías.

especificidades que requiere el “buen cuidado”.

Es de interés de cualquier profesional del área de la alimentación y nutrición, la comprensión de las elecciones, comportamientos y significaciones que se presentan en torno al hecho de alimentarse, así como el cuidado del cuerpo en función de la prevención de enfermedades u otros estándares, por lo que este texto tiene la intención de argumentar las preguntas finales de (Mol, 2008):

Which elements of the logic of care articulated here fit with the contexts that you find yourself in, and which do not? What stays the same, what alters? What remains worthwhile and what does not?. (p.91)

donde invita a identificar qué aspectos de la *lógica del cuidado* se ajustan a otros contextos, para lo que sería necesario puntualizar en tres elementos relevantes de la *lógica del cuidado*, como son la elección, el cuidado y la adaptabilidad de las prácticas en salud.

La alimentación, de la mano de un estilo de vida más saludable ha cobrado importancia en las últimas décadas, por ser parte fundamental del “bienestar” de las personas. De hecho, la atención en salud, tuvo un giro al pasar de la atención o cuidados de enfermedades infecciosas o aquellas relacionadas con la escasez de alimentos, a la atención masiva de las patologías relacionadas con la alimentación como las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT). Debido a que la *lógica del cuidado* responde a patrones sociales y culturales, es indudable la relevancia de la alimentación en el mantenimiento y mejora de la salud, por lo que se traen a colación diversos ejemplos, e información pertinente relacionados a la alimentación saludable, no sólo en pacientes sino también en poblaciones, con el fin de poner en evidencia la complejidad del “cuidado” en torno a la alimentación y plantear interrogantes como puerta de entrada de futuras investigaciones.

1. Elección.

Dentro de la *lógica del cuidado* de Mol, el primer elemento a analizar es la individualización de la elección. En el mundo “moderno”, donde las personas deben tomar decisiones en su vida cotidiana, como parte de la sensación de autonomía, es muy valorada la elección como “un ideal en el cuidado de la salud”. Sin embargo, esta elección es también puesta en entredicho, en especial, cuando no conduce a los resultados esperados en diversas situaciones o por agentes en particular (ya sea personal sanitario, el paciente y/o su entorno familiar), por lo que la autora invita a analizar profundamente los contextos de dichas elecciones.

Al igual que sucede en la salud, la *elección* en el ámbito de la alimentación es un hecho muy valorado. Hoy en día con una carga adicional, la de una “alimentación saludable”. Las personas deben apegarse a este tipo de alimentación con el objetivo de prevenir múltiples enfermedades o buscar minimizar los efectos de algunos signos ya instaurados (como exceso de peso, hipertensión arterial, dislipidemias, entre otros); pero también siguiendo estándares relacionados al aspecto físico, como la idealización de ciertos tipos de cuerpos asociados a la belleza, juventud o salud (López et al., 2014). Es entonces la alimentación un elemento importante en el proceso de salud-enfermedad, es al unísono una elección “individual” y un complejo fenómeno que abarca los ámbitos político, económico, social y cultural, es decir, una elección con connotación personal ante estímulos sociales, económicos y políticos (Aguirre, 2016).

La construcción social de la elección de alimentos y productos comestibles viene dada principalmente a partir de la oferta por parte de la industria de alimentos que trabaja en función de los principios del mercado y la economía, quienes propician dietas no estacionalizadas, con alta carga de azúcares, grasas

saturadas, y productos refinados (Aguirre, 2016), sin dejar de lado la historicidad en la significación de los alimentos, que establece nuevas relaciones sociales en torno a la alimentación. En ese marco, la salud es vista como una recompensa de la elección de una “alimentación saludable” que conllevará una mejora del estilo de vida y una imagen corporal deseada.

Es decir, según Mol, la *elección* esta inmersa en un mundo muy complejo, que engloba comprender modos específicos en que las personas ordenan sus acciones, entender los cuerpos-personas y vidas cotidianas, la manera en que lidian con el conocimiento y la tecnología, las significaciones de lo “bueno” y lo “malo”. Analizar el contexto en el que se dan las elecciones referentes a alimentos y hábitos, no es sencillo, pero desde la antropología de la alimentación se pueden estudiar diversas vertientes en vista de la complejidad del tema. Sin embargo, debe tenerse claro que la alimentación no debe ser concebido como un fenómeno fijo ni aislado, es hecho de constante consumo-producción de significaciones (Aguilar, 2014).

Es importante tener presente que dentro de la *lógica de la elección* se espera un resultado, y este puede tener diversas connotaciones. Los resultados esperados pueden ser diferentes de acuerdo a los agentes involucrados. Es el caso concreto de las personas que intentan registrarse por las premisas de una alimentación saludable para mantener su peso adecuado o para disminuir de peso. Por un lado, el personal de salud tiene objetivos en muchos casos diferentes al paciente, esperan una elección de alimentos que mejoren la salud de acuerdo a la información que ellos proporcionan y de acuerdo a estándares médicos-nutricionales en relación a la “normalidad” de la composición corporal en base a investigaciones científicas. Sin embargo, las personas pueden estar buscando otro tipo de “normalidad”, de acuerdo al estado en el que se sienten más cómodos con su cuerpo, de acuerdo a es-

tándares de belleza, o de acuerdo con sus estándares familiares o de trabajo. Esto también puede estar relacionado con la noción de felicidad que según (Ayres, 2004), se refiere a una experiencia de vida valorada positivamente, que no depende del alcance del ideal de bienestar o de la normalidad morfofuncional. En otras palabras, se espera una elección “consciente” por parte de las personas, se espera que prefiera los alimentos saludables, la práctica regular de actividad física y un estilo de vida saludable, dejando a un lado sus hábitos familiares, su vida laboral moderna, sus reuniones sociales, entre otras cosas; en fin, como lo expresa Mol, se espera que se desee estar sano.

Adicional a esto, la autora también llama a la reflexión sobre la invitación que se le hace a las personas a ser “pacientes activos” -aunque en las consultas son tratados como pasivos, en la práctica cotidiana de cuidado, son activos, pues de ello depende su vida-, y además es enfática en el respeto hacia las personas que deben tomar decisiones trascendentales para su vida, puntualizando en la necesidad de prestar atención no sólo a la actividad de elegir o la capacidad del paciente de responder ante cualquier situación, sino más bien, a la lógica de esa elección. Más que centrarse en propiciar pacientes activos, se pretende analizar en que tipos de actividades participan, buscar explicaciones en esas prácticas, y la coherencia de sus acciones, a eso se refiere por la lógica de esa elección. Recomienda profundizar en los eventos y actividades cotidianas en las que están involucradas las personas.

Deberá tomarse en cuenta que los espacios de asistencia sanitaria con alta demanda, sufren una crisis de legitimidad, al ser evidente las deficiencias en las intervenciones (Ayres, 2004) y tal vez esta crisis tiene sus fundamentos en no concretar objetivos comunes de esos resultados esperados. Es entonces el cuidado un proceso de intercambio, una búsqueda de resultados comunes, donde el paciente se considera activo

y es tratado como tal, donde las contingencias son reconstruidas para trascender a ellas (Ayres, 2004).

2. El cuidado.

Mol hace una orientación sobre las versiones establecidas en la *lógica de la elección*, en contraste con la *lógica del cuidado*. Y es que se refiere a la visión desde el mercado y desde la política. En la primera donde se concibe el paciente como cliente y en la segunda donde entra en el juego el paciente-ciudadano. Ambos protagonistas de toma de decisiones cruciales. Estas dos versiones se contrastan con la *lógica de la atención* o cuidado. Puntualmente, la elección en términos de mercado se ofrece un producto, de la mano a un servicio adjunto y la persona debe simplemente elegirlo o no para su tratamiento o su vida cotidiana. Un ejemplo de esto, puede ser la selección de alimentos que poseen poco o escaso valor nutricional pero que son promovidos por la publicidad, con anuncios que van orientados a despertar la emocionalidad de las personas, así como estimular el consumo, por lo que no es en vano que un gran porcentaje de los anuncios ofertados corresponden a productos alimenticios y especialmente dirigidos a niños, trayendo a esquematizar la necesidad humana de tener y no de ser (Vázquez, 1993). Y en oposición a esto, se ve la oferta de productos “saludables” que prometen mejorar la salud o alcanzar un pleno estado de bienestar. En estos casos, los sujetos deben escoger una opción que puede ir de la mano o no del cuidado de su cuerpo y salud.

En contraste está el paciente ciudadano, quien tiene “derecho” a elegir las opciones de tratamiento o de cuidados. Ejemplificando a un buen ciudadano como aquel que tiene control de su vida y su cuerpo, pero que se encuentra con las dificultades de seguir las actividades necesarias -y además exigentes- para mantener su bienestar. Una vez más la elección se presenta como una carga moral. En este último caso, la

lógica del cuidado se basa en el papel del paciente para elegir y el papel del personal de salud de acompañar el proceso con miras a resultados, a manera de consenso.

Es entonces pertinente pensar que la alimentación de los ciudadanos va de la mano del Estado. Como ente garante del derecho de la alimentación y de la seguridad alimentaria, entendiendo que esta última se da cuando “todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable” (FAO, 1996), diseña de políticas de seguridad alimentaria en relación a disponibilidad, acceso, consumo de alimentos y además -en el área sanitaria- al aprovechamiento biológico de los alimentos. De hecho, en el análisis histórico de la alimentación ya se documentaba dentro de la medicina clásica como un aspecto de cuidado, en donde se promovía las formas de autocontrol de los individuos ante los placeres como la bebida o la comida, con el fin de formar los comportamientos de los ciudadanos en público (López et al., 2014). El concepto de seguridad alimentaria nos deja reflexionar sobre la decisión del ciudadano en los términos de individualización que ya se han mencionado, dentro de un aparato de mercado en contraposición (y a veces en conjunto) con el Estado. Esta correlación compleja interviene y moldea las demandas de alimentos y por otra parte intenta proteger al ciudadano de su propia elección. Habría que preguntarse a este punto ¿están los Estados también moldeando la elección de los sujetos de acuerdo a objetivos propios? ¿en que sentido?

En relación a esto, los científicos del área de alimentación y nutrición por un lado impulsan las regulaciones de la industria y publicidad de alimentos, y por

otro lado intentan modelar las decisiones en la selección y preparación de alimentos principalmente. En la mayoría de los países las políticas sanitarias (tanto curativas como preventivas) trabajan en la promoción de ideales regulatorios como los hábitos alimentarios saludables (Leavy, 2014), como es el ejemplo de las Guías de Alimentación para poblaciones (emitidas en todos los países) donde se emiten mensaje que estimulen a cambios graduales de comportamiento alimentario -sustentados en leyes, normativas y/o programas-, que arrojan actividades para implementar la masificación de los mensajes y la posterior utilización en los ámbitos sanitarios, educativos y recreativos principalmente. En este marco, el cuidado no sólo se materializa en una sala de consulta, sino va más allá. Ahora bien, si el cuidado es un intercambio abierto en pro de la consecución de los objetivos, ¿los objetivos que se plantean desde este escenario van en la vía de buscar el bienestar colectivo a través de la elección individual?

La atención -o en la lógica del cuidado, según Mol-, es más que una decisión, es un proceso abierto de intercambio, donde los profesionales de la salud junto con el paciente van dibujando alternativas para obtener los resultados esperados, pero al mismo tiempo conscientes que el objetivo será la prevención de las complicaciones de la enfermedad, en un intento de controlar dicha patología. Entonces, en cualquiera que sea la versión de la elección, el cuidado está más enfocado en obtener resultados para la independencia y mejora del paciente. Es válido preguntarse ¿tienen los “pacientes” y los profesionales de la salud, los mismos objetivos? ¿Los objetivos de los profesionales de salud contemplan los contextos de elección de los “pacientes”?

Existe otro inconveniente en este ideal. Si en la práctica la lógica del cuidado invita a ajustar actividades, también debe ajustarse el cuidado en poblaciones. Y en este sentido, los Estados despliegan variadas es-

trategias a gran escala en función de lo que el saber técnico unidireccional (como, por ejemplo, las Estrategias Mundiales en relación a la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles, a la Salud de la Mujer, el Niño y el Adolescente, sobre régimen alimentario, actividad física y salud; y las diversas estrategias a nivel locales cada uno de los países). Sin embargo, pocas veces las prácticas de cuidado son apreciadas y mejoradas en sus propios términos. En este sentido (Ayres, 2004) asegura debe tomarse en cuenta el proyecto de vida de las personas, pero también ver el cuidado como parte de la constante reconstrucción de sí mismo, y poder distinguir los cuidados de la atención terapéutica. Por ello, se introduce la idea de humanizar el cuidado, que debe estar contenido en las políticas sanitarias o alimentarias, su implementación y la gestión de servicios, implícito en el intercambio abierto que conforma la lógica del cuidado (Ayres, 2004).

Otro punto importante, es que la lógica del cuidado se configura desde las teorías racionalistas, por lo que los casos diferentes son considerados atípicos desde el punto de vista de la investigación médica y las tecnologías asociadas a la salud. Mol invita a prestar más atención a los hechos cotidianos en las consultas médicas y por tanto revisar “las teorías sobre el conocimiento científico, la tecnología médica y las tareas de los profesionales de la salud”. En este sentido, la comprensión de estos hechos permitiría al personal sanitario ajustar sus actividades, pues lo relevante en el caso de la lógica del cuidado es la sincronía entre las actividades (y esto incluye, los pacientes y el resto del equipo de salud). Es lo que llama Mol un “modelo interesante para la democratización de la experiencia”. Por tanto, hace pensar en el cuidado como un proceso abierto e interactivo que puede moldearse y reformarse según sus resultados.

Surgen aún más preguntas, en el marco de las acciones para estimular una vida y alimentación saludable ¿es

un proceso abierto? ¿Desde la salud pública se construyen estrategias en conjunto con los individuos? ¿es realmente un intercambio de saberes y objetivos, si se intenta imponer el discurso médico-nutricional en la elección?

3. Adaptabilidad de las prácticas del cuidado.

La lógica del cuidado presentada por Mol, requiere de profesionales de la salud y de la alimentación que trasciendan de la simple replicación de información técnica que debe ser traducida a los pacientes para la toma de decisiones, requiere prestar atención a las trayectorias de los pacientes, sus vidas cotidianas y valores que adquieren importancia separados de un estándar. Poniendo en evidencia la adaptabilidad de las prácticas de cuidado.

Es indispensable darle crédito a los pacientes que continúan asistiendo a las consultas a pesar de no obtener siempre lo deseado, o en el caso de la alimentación continúan haciendo los intentos por seguir las numerosas pautas de nutrición; es decir, han tomado la decisión de atender su salud a pesar de lo exigente que puede significar este hecho. Mol reflexiona sobre la importancia del personal de salud en este proceso, encontrándose muchas veces con una situación no fructífera en la relación paciente-médico, si de resultados se habla. Esto lleva a pensar en el establecimiento de relaciones de hegemonía/subalternidad que se han construido en torno a las prácticas de cuidado. Según (Menéndez, 1994), la incidencia de enfermedades y su respuesta por parte de una sociedad, genera representaciones y prácticas, y además estructuran saberes; en tanto los sistemas hegemónicos de hoy en día (sistema de saberes académicos y/ científicos) no eliminaron dichas prácticas y representaciones construidas, y por tanto, existe la necesidad del paciente de explorar otras alternativas.

En el caso de la alimentación resultan múltiples las alternativas. La alimentación por ser un hecho cotidi-

ano, común y masivo -todos comemos y en diferentes tiempos de comida-, se tiene una gama de opciones de cuidado al cual acudir, en primer lugar siguiendo las instrucciones de nutricionistas o médicos (en sus diversas especialidades como generales, internistas, endocrinos, cardiólogos, oncólogos, entre tantos, sobre todo aquellas especialidades que atienden enfermedades cuyas etiologías están relacionadas a la alimentación inadecuada), pero también homeópatas, entrenadores deportivos, instructores de yoga, familiares, celebridades, influencers, o cualquier persona que haya tenido una experiencia exitosa en la pérdida de peso o aumento de masa muscular, entre otras características. Esto resulta particularmente importante pues atender las enfermedades desde otras formas de cuidado, tanto academizadas como populares, significa reconocer que representan una determinada manera de pensar las enfermedades y los pacientes (Menéndez, 1994).

No obstante, cuando Mol habla de la sincronía de los involucrados en el cuidado, tal vez no se refiere específicamente al reconocimiento de estos otros saberes, sino más bien, a no negar que forman parte de las actividades de cuidado. En palabras de Menéndez (1994) “el saber se aplica a sujetos y grupos y, en consecuencia, entran en relación con representaciones y prácticas sociales que conducen necesariamente a convertir en hechos sociales y culturales una parte sustantiva de sus actividades técnicas” (p. 73).

Mol también se refiere a la salud pública y a las acciones de la atención en relación a las elecciones tanto individuales como colectivas. Las acciones en salud pública están diseñadas para individuos, por lo que habría que preguntarse ¿cuál es la relación entre lo individual y lo colectivo en la atención en salud?. En realidad, la salud pública apunta a cambios individuales que permitan a las personas alejarse de las probabilidades de pertenecer al grupo de los afectados -o de los

que no cumplen con los estándares de salud en diferentes escenarios- de acuerdo a los resultados de las investigaciones epidemiológicas. Y al mismo tiempo a las personas son estimuladas a seguir con los estándares de “buena salud” en pro del colectivo. Por tanto, la autora asegura que bajo este escenario la *elección* tiene una significación diferente, que no guarda concordancia dentro de la lógica del cuidado. En contraposición, argumenta que la lógica del cuidado es colectiva. Sin embargo, estos colectivos no se presentan como una simple suma de individuos, pues cada individuo pertenece a un colectivo o más, que incluye familia, las personas con las que convive y comparte hábitos, personas con las que se trabaja, entre otros. Para llegar al cuidado de la salud deseada entonces hay que separarse de esos grupos o colectivo, lo que es extremadamente difícil, y que trae consigo una carga emocional y física para la persona.

Existen dificultades en las campañas referentes a la promoción de los estilos saludables, y principalmente inician en la formulación de los objetivos, que van enfocados a la especificidad técnica del tema -y muchas veces a las políticas- y no a las particularidades de la vida cotidiana. Por ser acciones colectivas, tampoco se aborda en profundidad el intercambio propuesto en la lógica de cuidado, a pesar de existir componente de evaluación y seguimiento de esas políticas sanitarias -que una vez más van enfocadas a la evaluación del cumplimiento de los objetivos en términos técnicos, y muchas veces en resultados estadísticos-. Aún persiste el legado positivista de diseñar políticas cómodas para los ejecutores, diseñadas como procesos lineales y verticales, que inician de manera teórica y que pasa por diversos escalones administrativos, para finalmente llegar a ser percibidos por las personas a las que va dirigido (Shore, 2010). En particular las campañas destinadas a mejorar o mantener la salud o un estilo de vida saludable, especifica tener “población objetivo” -tal

como sucede en la lógica de mercado-, sin embargo, no sólo no coincide con las estrategias de mercado, sino que pretende abarcar a todos, tal como sucede en la lógica del cuidado dentro de una consulta médica, pues no descartan a las personas, sino más bien pretenden sumar, tal vez tratando de abarcar el “colectivo”.

Sin embargo, esto no sucede exactamente así. Si bien la elección es individual, la lógica del cuidado siempre está en correspondencia con las demás personas que rodean a ese individuo. Los sujetos correrían en riesgo de morir de no ser por esa interacción. Por tanto, Mol especifica muy bien que, si bien pertenecemos a colectivos, la lógica de la elección difiere en los diversos casos (como clientes, como ciudadanos o como población a la que va dirigida las estrategias de salud pública), pero en cualquiera de ellos lo que se elige es algo que se comparte.

Esto está de acuerdo con la lógica del cuidado, donde las categorías no se consideran reflejos fijos de una realidad dada, sino herramientas con las que trabajar. Dentro de la lógica de atención no existen categorías fijas (son herramientas lingüísticas ajustables), son adaptables a las situaciones dadas en el tratamiento, se trata de buscar enlaces o vínculos que permitan mejorar la salud, sin embargo, persisten prácticas médicas “resistentes” dentro de una inmensa posibilidad de adaptabilidad de categorías. Por lo que la autora recalca que no resulta positivo dentro de la lógica del cuidado, mejorar la salud pública persuadiendo a las personas de elegir otro estilo de vida, apelando a la moralidad de la elección. Las mejoras en la salud a través del buen cuidado dependen directamente de las especificidades en el mismo, de allí deriva las debilidades de las campañas de salud pública. Lo que trata de especificar es la necesaria diferenciación entre el cuidado de los individuos y el cuidado de las poblaciones. Mientras que el colectivo se pretende estimular las elecciones en la atención individual se necesitan pacientes activos, pues

de eso depende la efectividad de dicha atención.

Cierre.

Este libro resulta un importante aporte para los profesionales de la salud y con esto se engloba a aquellos profesionales que trabajan en pro de la alimentación y nutrición de las poblaciones, que finalmente se traduce a un estado de bienestar. En primer lugar, deja ver la complejidad del cuidado y la interacción entre diversos actores (personas, familias, profesionales, mercado, política, economía, entre otros). Tal vez uno de las principales contribuciones resultaría el hecho de reconocer las prácticas de cuidado en salud de los “pacientes” en búsqueda de solventar su estado, no solo percibiéndolos como receptores de instrucciones e información sino tomando en cuenta su historia y trayectoria de vida. Así como también reconocer la complejidad de hacer coincidir las “dos lógicas” pues tiene resultados muy diversos y variables.

Otro hecho importante es apreciar que, dentro de la lógica de cuidado, cuidarse es una tarea difícil y variable, el cuidado evoluciona de acuerdo al intercambio que se produce entre profesionales, pacientes, familiares y/ o tecnologías. (Leavy, 2014), afirma que el cuidado es una dimensión central del bienestar y desarrollo humano. Y, por tanto, debe darsele la relevancia que merece.

Entre los múltiples elementos que menciona Mol en su libro, llama particularmente la atención el análisis de las políticas públicas sanitarias, que demanda una mirada más profunda en sus acciones, por lo que deben estudiarse y entenderse como la compleja red de relaciones que son. Siempre comprendiendo que habitualmente tiene efectos variantes e imprevisibles.

La lectura del libro sin duda puede resultar enriquecedora para los procesos reflexivos de los grupos de trabajo en el área. En primer lugar, porque puede ser

un punto de partida para cuestionar -con el objeto de repensar las políticas públicas- el accionar de las intervenciones o programas de alimentación y nutrición, y al mismo tiempo comprender el peso del discurso biomédico y la consecuente responsabilidad que se le otorgan a los sujetos que deben “ser saludables”, siendo fundamental indagar sobre las significaciones de esas prácticas para los mismos sujetos. Por otra parte, también orienta a tomar en cuenta las trayectorias de vida y los contextos en los que están inmersas las personas, el papel que juegan en las cadenas productivas, de mercado y de aprovisionamiento de alimentos y su rol como ciudadanos, que llegan a configurar sus *elecciones* y el *cuidado* de su salud, y estilo de vida.

REFERENCIAS.

- Aguilar, P, (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. An. Antrop, 48 (I), 11-31.
- Aguirre, P, (2016). Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio. Salud Colectiva, 12 (4), 463-472.
- Ayres, J.R.C.M, (2004). O cuidado, os modos de ser (do) humano e as práticas de saúde. Saúde e Sociedade, São Paulo, 13 (3), 16-29.
- FAO (2011). La Seguridad Alimentaria: Información para la toma de decisiones. Documento en línea. Disponible en: <http://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>
- Leavy, P, (2014). La lógica del cuidado en estrategias sanitarias destinadas a la población materno infantil. Século XXI, Revista de Ciências Sociais, 4 (2), 242-268.
- López J.N, Palacios Ramírez J y Muñoz Sánchez P, (2014). La otra cara de la obesidad: reflexiones para una aproximación sociocultural. Ciencias & Saude Colectiva, 19 (6),
- Menéndez, E, (1994). La enfermedad y la curación ¿Qué es medicina tradicional? Alteridades, 4 (7), 71-83.
- Mol, A, (2008). The logic of care: health and the problem of patient choice. New York: Routledge.
- Vázquez Medel, M.A, (1993). Introducción al análisis del discurso publicitario. Sevilla, Questiones Publicitarias, nº 1.
- Shore, C, (2010). La antropología y el estudio de la política pública: reflexiones sobre la formulación de las políticas. Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología, 10, 21-49.

UNIDAD PRODUCTIVA FAMILIAR, UN ELEMENTO FUNDAMENTAL EN LA AGRICULTURA SUSTENTABLE EN VENEZUELA.

Por: Gutiérrez A. Jesús E¹.

E-mail:

chuchoeliasgutierrez@gmail.com

¹ Licenciado en Educación Mención Ciencias Físico Naturales de la Universidad De Los Andes, Profesor Investigador de la Universidad Politécnica Territorial Del estado Mérida “Kléber Ramírez”

UNIDAD PRODUCTIVA FAMILIAR, UN ELEMENTO FUNDAMENTAL EN LA AGRICULTURA SUSTENTABLE EN VENEZUELA.

“Desarrollo que satisfaga las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades”. Comenzaré éste artículo haciendo referencia a ésta frase, que pertenece al informe de la Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo, 1987, en ella, podemos apreciar claramente que el ser humano necesita implementar hoy día aquello que muchos conocemos como “Desarrollo sustentable”.

El lector tal vez se llegue a preguntar: ¿Qué tiene que ver la frase anteriormente citada, con el presente artículo? Para dar una respuesta clara, es importante que antes de presentar el “acto principal” de éste artículo, entendamos que nuestro mundo, en su crecimiento actual, crea un fuerte impacto social y económico, y que, a su vez, esto conlleva a una degradación ambiental masiva, por lo tanto, de no buscar “alternativas amigables” enfocadas al uso de recursos naturales, que permitan generar una consciencia de “sustentabilidad”, no llegaremos muy lejos.

La Agricultura Y La Sustentabilidad.

Una de las “alternativas amigables” que se podrían presentar hoy día en la sociedad, está basada en la relación entre dos conceptos, el concepto de agricultura y el de sustentabilidad, donde nace el término “Agricultura Sustentable”, que, a nivel mundial, ha estado en crecimiento, debido al alto costo para acceder a alimentos de buena calidad. Éste término, según Brundtland, (1987) tiene relación con las tres dimensiones que abarca el concepto de sustentabilidad, es decir, con las dimensiones social, económica y ambiental.

En Venezuela, la Constitución de la República Bolivariana, publicada en Gaceta oficial el 24 de mar-

zo de 2000., en su artículo n° 305 cita lo siguiente:

“El Estado promoverá la agricultura sustentable como base estratégica del desarrollo rural integral a fin de garantizar la seguridad alimentaria de la población; entendida como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos en el ámbito nacional y el acceso oportuno y permanente a éstos por parte del público consumidor. La seguridad alimentaria se alcanzará desarrollando y privilegiando la producción agropecuaria interna, entendiéndose como tal la proveniente de las actividades agrícola, pecuaria, pesquera y acuícola. La producción de alimentos es de interés nacional y fundamental para el desarrollo económico y social de la Nación. A tales fines, el Estado dictará las medidas de orden financiero, comercial, transferencia tecnológica, tenencia de la tierra, infraestructura, capacitación de mano de obra y otras que fueren necesarias para alcanzar niveles estratégicos de autoabastecimiento. Además, promoverá las acciones en el marco de la economía nacional e internacional para compensar las desventajas propias de la actividad agrícola. El Estado protegerá los asentamientos

y comunidades de pescadores o pescadoras artesanales, así como sus caladeros de pesca en aguas continentales y los próximos a la línea de costa definidos en la ley.”

El artículo anteriormente citado, demuestra que nuestro país, no es ajeno al ámbito de la “Agricultura Sustentable”, pero al observar a nuestro alrededor y hacer un análisis de nuestra sociedad, hace plantear la siguiente interrogante: ¿en dónde se puede apreciar la práctica de ese concepto?

De La Teoría A La Práctica, Las Unidades Productivas Familiares

Hoy día, es imperante que la población en general, cuenten con alternativas económicas y sustentable que permitan asegurar alimentos para los integrantes del hogar; es por ello que un elemento clave - que, en lo personal, juega un papel fundamental para lograr esa seguridad alimentaria en el hogar - son las UPF “Unidad Productiva Familiar”

Es importante saber que, una U.P.F. surge como esa “actividad estratégica” para que una familia tenga al alcance de su mesa suficientes alimentos inocuos a bajo costo, mediante la producción de hortalizas, granos, frutas y carne dentro de los límites de su propiedad o fuera de ella (Carmagnani, 2008).

Ahora bien, hay que entender lo que es una Unidad Productiva Familiar, y para ello, la Ley Orgánica Del Sistema Económico Comunal de la República Bolivariana De Venezuela, en su artículo 10 la define de la siguiente manera:

“Es una organización cuyos integrantes pertenecen a un núcleo familiar que desarrolla proyectos socioproduc-

tivos dirigidos a satisfacer sus necesidades y las de la comunidad; y donde sus integrantes, bajo el principio de justicia social, tienen igualdad de derechos y deberes”.

Esta Organización, denominada Unidad De Producción Familiar, no solamente está conformada por un grupo de personas con lazos sanguíneos, sino también debe estar conformada por aquellas tierras elegidas por los mismos, que sean consideradas suficientes para proporcionar sustento al núcleo, para que logren un nivel de vida satisfactorio, mediante el trabajo de sus miembros y la aplicación de técnicas ancestrales y técnicas.

Las U.P.F. deben tener como objetivo, convertir una amenaza (la pobreza, vulnerabilidad e inseguridad alimentaria) en una ventaja alimentaria (aprovisionamiento local de alimentos básicos e incremento en el ingreso) y aportar un elemento muy importante a la dinámica socioeconómica de la población, “empleo a la familia”.

De acuerdo a la capacidad para acceder a insumos, las U.P.F. se consideran los productores agrícolas, pecuarios, silvicultores, pescadores artesanales y acuicultores, cuyas características son: acceso limitado a recursos de tierra y capital, uso preponderante de fuerza de trabajo familiar, siendo los jefes de familia quienes determinan las acciones a ejecutar en estas superficies (FAO, 2012).

Si se analiza lo antes mencionado desde un punto de vista “más profundo”, una Unidad De Producción Familiar, debe ser aquella cuya superficie es suficiente para garantizar y suministrar alimento todo el año y donde la explotación del predio, deberá depender directamente de la fuerza de trabajo familiar y donde su ubicación debe coincidir con el lugar de vivienda; además, donde la mayor proporción del ingreso debe

provenir de la misma.

Cuando se hace referencia al texto anteriormente expresado: “deberá depender directamente de la fuerza de trabajo familiar” esto hace alusión al artículo 14 la Ley Orgánica, donde explica:

“La unidad productiva familiar, será constituida por un grupo familiar integrado por personas relacionadas hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad, mediante documento constitutivo estatutario y un proyecto socioproductivo sustentado en los saberes y el conocimiento propios del grupo familiar, destinado al beneficio de sus integrantes y a satisfacer necesidades de la comunidad donde el grupo familiar tenga su domicilio”.

Hay que considerar que estar en una U.P.F debe convertirse en una forma de vida de cualquier estrato de la sociedad; urbanas y periurbanas, campesinas e indígenas, y que junto a diferentes Organizaciones Gubernamentales y no Gubernamentales, generen alimentos y servicios que contribuyen con la Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional, tanto de las familias como de la población; este “estilo de vida”, debe incluir desde los sistemas de autoconsumo hasta los sistemas de producción familiar con acceso a mercados, recursos y con sostenibilidad.

Las Unidades Productivas Familiares En Venezuela

Cabe destacar que, en la República Bolivariana de Venezuela, las U.P.F juegan un papel importante para asegurar una Soberanía Alimentaria, es por ello, que

las personas que desean conformar este tipo de organización deben tener en cuenta ciertos aspectos.

Es importante destacar que al momento de conformar una U.P.F, las mismas pueden funcionar bajo régimen de Empresa De Propiedad Social Directa Comunal, Empresa De Propiedad Social Indirecta Comunal, Unidad De Producción Familiar y Grupos De Intercambio Solidario, enfocándose principalmente en las U.P.F dedicadas a las actividades agrícolas y que estarán regidas por la Ley Orgánica Del Sistema Económico Comunal de la República Bolivariana De Venezuela aprobada en el Palacio Federal Legislativo, sede de la Asamblea Nacional, en Caracas, el 14 de diciembre de 2010 y el Reglamento Parcial De La Ley Orgánica Del Sistema Económico Comunal, decretado en Gaceta Oficial N° 39.856 del 02 de febrero de 2012.

La Ley Orgánica Del Sistema Económico Comunal de la República Bolivariana De Venezuela, en su sección cuarta, explica los requisitos para los que deseen integrar las organizaciones socioproductivas, recordando que las U.P.F están consideradas como tal.

Entre los requisitos necesarios para ser integrante, productor o productora en una U.P.F se mencionan:

1. Ser venezolano o venezolana, extranjero o extranjera residente, habitante de la comunidad con al menos un año de residencia en la misma, salvo en los casos de las comunidades recién constituidas.
2. Ser mayor de quince años.
3. Estar inscrito o inscrita en el registro electoral de la instancia de la agregación comunal.
4. De reconocida honorabilidad.
5. Tener capacidad para el trabajo colectivo con disposición y tiempo para el trabajo comunitario.

tario.

6. Espíritu unitario y compromiso con los intereses de la comunidad.
7. No poseer parentesco hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo grado de afinidad con los demás integrantes de la Unidad de Administración y de la Unidad de Contraloría Social que conforman la organización socioproductiva, salvo las comunidades de áreas rurales y comunidades indígenas.
8. No ocupar cargos de elección popular.
9. No estar sujeto a interdicción civil o inhabilitación política.
10. No ser requerido o requerida por instancias judiciales.

Para ser integrantes de las unidades de administración y de contraloría social se requiere ser mayor de dieciocho años.

Estructura Organizativa de la Unidad Productiva Familiar

Según el Reglamento parcial de la Ley Orgánica del Sistema Económico Comunal en su Artículo n° 46, las U.P.F estarán conformadas por la Asamblea Familiar y por la Unidad de Administración y Gestión Productiva.

La Asamblea Familiar tendrá las siguientes atribuciones:

- 1.- Aprobar el Acta Constitutiva y Estatutos de la organización socioproductiva, así como sus reformas, previa decisión de la Asamblea de Ciudadanos y Ciudadanas de la instancia de agregación comunal a que corresponda.
- 2.- Proponer del Proyecto socioproductivo, a la consideración de la Asamblea de Ciudadanos y Ciudadanas de la instancia de agregación comunal a que cor-

responda.

- 3.- Proponer el ingreso de nuevos integrantes, a la consideración de la Asamblea de Ciudadanos y Ciudadanas de la instancia de agregación comunal a que corresponda.
- 4.- Aprobar la pérdida de condición de integrantes de la organización socioproductiva, así como informar a la Asamblea de Ciudadanos y Ciudadanas de la instancia de agregación comunal a que corresponda.
- 5.- Proponer personas para su designación como integrantes de la Unidad de Administración y Gestión Productiva de la organización socioproductiva ante la consideración de la Asamblea de Ciudadanos y Ciudadanas de la instancia de agregación comunal a que corresponda, así como solicitar su remoción cuando lo estimen conveniente y oportuno.

6.- Aprobar y reformar el Reglamento de Normas, Faltas y Sanciones de los y las Integrantes, así como aplicar las sanciones a que hubiere lugar por las faltas que no sean graves.

7.- Aprobar y reformar el Reglamento Interno del Fondo de Atención a los y las Integrantes.

8.- Aprobar las solicitudes de cooperación solidaria dirigidas a atender a necesidades imprevistas de los y las Integrantes con recursos del Fondo de Atención a los y las Integrantes.

La Unidad de Administración y Gestión Productiva de las U.P.F tendrá las siguientes funciones según el Artículo 52:

- 1.- Ejercer la representación legal de la Unidad Productiva Familiar.
- 2.- Ejercer la gestión en el ámbito de su competencia de las operaciones para el óptimo funcionamiento de la organización socioproductiva.
- 3.- Administrar los recursos producto de los exceden-

tes que serán destinados al fondo de mantenimiento productivo.

4.- Presentar semestralmente a la Asamblea de Ciudadanos y Ciudadanas de la instancia de agregación comunal a que corresponda, informe sobre las actividades desarrolladas y estado de cumplimiento de las metas de la organización socioproductiva; y al cierre del ejercicio fiscal, balance general, estado de ganancias y pérdidas, el flujo de caja y el plan de actividades para el ejercicio fiscal siguiente, para su aprobación.

5.- Llevar los Libros obligatorios que establece las leyes, reglamentos y resoluciones, así como cualquier otro que estime necesario o conveniente la organización socioproductiva.

6.- Administrar los recursos, productos, bienes y servicios que le pertenezcan a la organización socioproductiva, de conformidad con las leyes, reglamentos y resoluciones.

7.- Aprobar, suscribir contratos y convenios de diferente índole, que sean necesarios para la consecución de los fines de la organización socioproductiva, de conformidad con lo dispuesto en las leyes, reglamentos y resoluciones, así como en los Estatutos, previa autorización de la instancia de agregación comunal o el órgano o ente del Poder Público al que corresponda.

8.- Supervisar la gestión de los y las integrantes de la organización socioproductiva comunal.

9.- Convocar y presidir las asambleas ordinarias y extraordinarias de la organización socioproductiva, de conformidad con las leyes, reglamentos, resoluciones y sus Estatutos.

10.- Designar y revocar apoderados o apoderadas judiciales y extrajudiciales.

11.- Abrir, movilizar y cerrar cuentas bancarias.

12.- Comprar, vender, gravar y enajenar los bienes

muebles e inmuebles de la organización socioproductiva, previa aprobación de la instancia de agregación comunal o el órgano del Poder Público al que corresponda, excepto en los casos de los bienes que constituyen medios de producción bajo régimen de propiedad social directa cuya decisión corresponde a la Asamblea Familiar.

13.- Velar porque las actividades de la organización socioproductiva se desarrollen con estricto cumplimiento de las disposiciones de esta Ley, su Reglamento, los estatutos de la organización socioproductiva, el respectivo Plan de Gestión, en correspondencia con el Plan de Desarrollo Comunal.

14.- Elaborar un informe sobre los porcentajes aplicables a los fondos internos de la organización socioproductiva y presentarlo a la consideración de la Asamblea Familiar.

15.- Presentar a la consideración de la Asamblea Familiar informes semestrales sobre la administración de los Fondos Internos de la organización socioproductiva.

16.- Presentar a la consideración de la Asamblea Familiar Social informes semestrales sobre el desarrollo de los planes y proyectos socioeconómicos de la organización socioproductiva.

17.- Ejercer las atribuciones relativas a las políticas de personal y de talento humano.

18.- Asegurar que el manejo de la organización socioproductiva y sus beneficios estén orientados a la satisfacción de las necesidades de la comunidad, a través de la producción, distribución, intercambio y consumo de bienes y servicios, saberes y conocimiento, pudiendo ser el intercambio de carácter solidario.

19.- Garantizar la planificación de todas las fases del ciclo productivo de acuerdo al respec-

Proceso De Constitución Y Registro De Unidades Productivas Familiares

tivo plan de gestión.

20.- Ejecutar el desarrollo del ciclo productivo bajo principios socialistas de equilibrio ecológico.

21.- Asegurar que el manejo de la organización socioproductiva y sus beneficios estén en función de la satisfacción de las necesidades colectivas.

22.- Decidir el precio final para el acceso de las personas a los bienes o servicios provenientes de las actividades desarrolladas por la organización, en correspondencia con lo establecido por el órgano o ente competente del Estado.

23.- Promover formas de organización del trabajo que desarrollen una nueva cultura laboral, maximizando las posibilidades para lograr la transición hacia el Modelo Productivo Socialista.

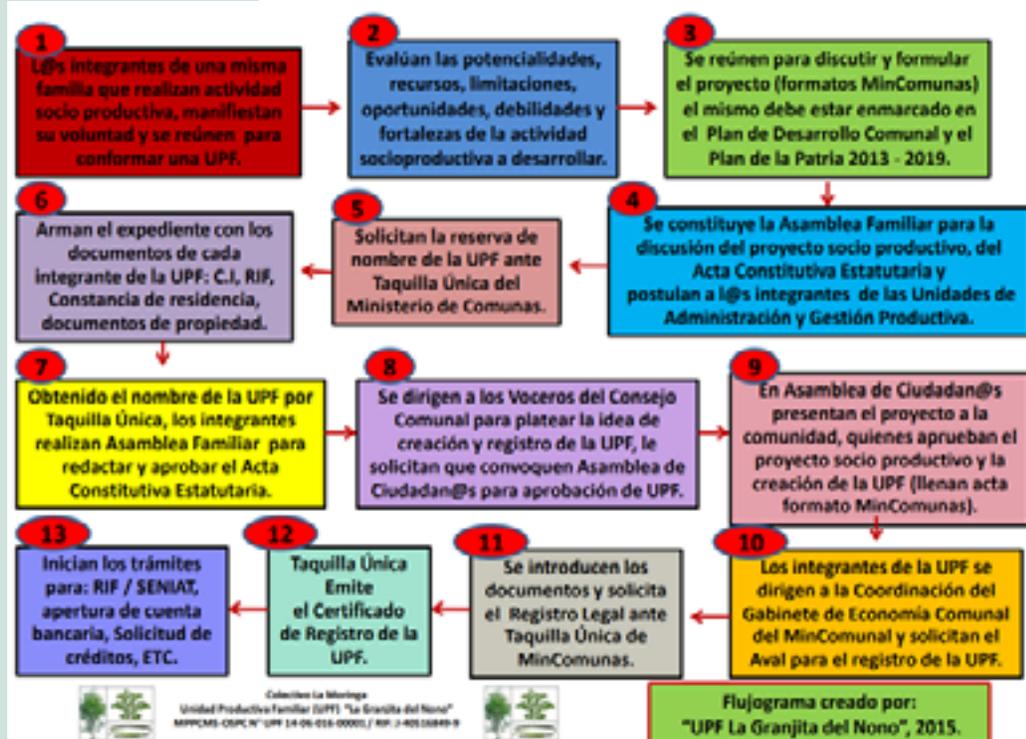
24.- Decidir lo relativo a la compra de insumos para la producción de bienes y servicios de la organización socioproductiva.

25.- Decidir lo relativo al destino de bienes y servicios de la organización socioproductiva a través de la distribución, comercialización e intercambio solidario.

26.- Presentar a la consideración de la Unidad de Contraloría Social informes semestrales sobre el desarrollo de los planes y proyectos socioeconómicos de la organización socioproductiva.

27. Las demás que se establezcan las leyes, reglamentos y resoluciones.

Las funciones establecidas en los numerales 1,



Fuente: Colmenares, A 2015

A modo De Reflexión

Es importante tener en cuenta, que las U.P.F - a opinión personal – deberían ser el ejemplo a seguir para alcanzar un “modo de vida” que servirá en la definición de nuestro futuro, aprender de ellas, permitirá crear sistemas de producción de alimentos saludables, que puedan combatir el hambre y la desnutrición en todas sus formas, que pueden cuidar y proteger el medio ambiente y construir sociedades más igualitarias.

Es por ello que, en la próxima publicación, se hablará más a fondo de una U.P.F ubicada en Ejido, Estado Mérida (República Bolivariana De Venezuela), llamada “La Granjita Del Nono” conformada por la familia Saavedra Colmenares, donde la misma se dedica al desarrollo de proyectos Agroecológicos, siendo éstos su ejemplar “estilo de vida” ...

REFERENCIAS

- Brundtland, G. (ed.) (1987) Our common future: The World Commission on Environment and Development. Oxford, Oxford University Press.
- Carmagnani, M. (2008). La agricultura familiar en América Latina. Universidad Nacional Autónoma de México. EJournal. Problemas del Desarrollo. Revista Latinoamericana de Economía. Vol. 39. 46 pp.
- Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. (1999, 30 de diciembre). Gaceta oficial de la República Bolivariana de Venezuela, No 36.860. [Extraordinaria], marzo 24, 2000.
- Ley Orgánica Del Sistema Económico Comunal de la República Bolivariana De Venezuela. Caracas, diciembre 14, 2010.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2012). Agricultura familiar con potencial productivo en México. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. México. Vol. 1 537 pp.
- Reglamento Parcial De La Ley Orgánica Del Sistema Económico Comunal, Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 39.856, febrero 02 de 2012.

REVINSACN



REVISTA DE INVESTIGACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
Y
CULTURA NUTRICIONAL

Para Los Autores

NORMAS PARA PUBLICAR

Se admiten trabajos de: Investigación, artículos científicos de tesis de grado, relato de experiencias comunitarias vinculadas a la seguridad alimentaria y cultura nutricional, ensayos, relatorías de saberes populares, propuestas innovadoras de transformación y/o conservación de alimentos, educación transformadora de la cultura nutricional. Así como creaciones artísticas como poemas, cuentos, que fomenten los cambios en los patrones de consumo.

Del envío de trabajos:

Los trabajos se remitirán por correo electrónico a la siguiente dirección: pnfensacn@gmail.com

Del sistema de arbitraje:

El arbitraje será realizado por investigadores con experticia en el tema determinado.

La decisión sobre la publicación se tomará de acuerdo a la opinión de los árbitros y por la aprobación del comité editorial el cual puede solicitar al (los) autor(es) la aclaración de algunos puntos o la modificación de diferentes aspectos del documento.

El comité editorial entregará los trabajos a los árbitros sin el o los nombres de los autores vía correo electrónico.

Los autores recibirán la resolución de los árbitros con las recomendaciones de forma y redacción y la corrección deben enviarse en un lapso prudencial, y si fuere el caso el autor debe argumentar aquellas observaciones que no considera adecuadas.

Normas editoriales

1. Documento escrito a doble espacio con formato .odt o .doc.
2. Máximo 10-12 páginas por artículo.
3. Letra Time New Roman N° 12.
4. Interlineado 1,5.

5. **Todas las páginas deben estar enumeradas.**
6. **El aparato crítico será bajo normas APA.**
7. **La estructura de los artículos será:**
8. **Título y Subtítulo: En español e inglés (corto, no más de 15 palabras)**
9. **Nombre y apellido de los autores (Sin títulos o grados académicos). Pueden agregar al pie de página una síntesis curricular donde además se indique el correo electrónico.**
10. **Resumen (en inglés y en español): Se establecen los objetivos del estudio, los procedimientos básicos (selección, métodos de observación y análisis) los hallazgos más importantes, proporcionar datos específicos y, significación estadística y las conclusiones principales sobre la base de los resultados del estudio (máximo 250 palabras).**
11. **Palabras claves: en español e inglés (entre 4 y 8 palabras).**
12. **Introducción: Expresar claramente el objetivo del artículo o del estudio**
13. **Metodología: definir claramente el conjunto de técnicas, métodos y procedimientos que se siguió durante el desarrollo de la investigación.**
14. **Resultados: Se presentan de manera concreta, sistemáticamente y en congruencia con la metodología señala.**
15. **Discusión: Destaque los aspectos nuevos e importantes del estudio y las conclusiones que se derivan de los resultados. Establezca claramente la relación entre las conclusiones y los objetivos del estudio.**
16. **Cuadros: Deben ser pertinentes, enumerados en arábigos y con título, señalar la fuente.**
17. **Ilustraciones (Figuras): en formato JPEG o GIF a 300 dpi y hasta 2 megas, se numeran en forma consecutiva con números arábigos. Las fotografías deben ser nítidas con buen contraste, sin exceder 203x 254 mm. Ubicar una por página, título breve y una leyenda que facilite la comprensión del contenido.**
18. **Agradecimientos: Se colocan al final del texto, allí se incluyen las colaboraciones, ayuda técnica, apoyo financiero y material.**
19. **Referencias: Solo se colocarán las referencias bibliográficas que dan el soporte al estudio realizado y deben ser enumeradas consecutivamente siguiendo el orden como se mencionan por primera vez en el texto y se colocaran al final del texto. Podrán utilizarse pie de página. La veracidad de las citas bibliográficas será responsabilidad del autor o autores del artículo.**
20. **En el caso de los ensayos tendrá la estructura tradicional: título (no más de 30 palabras), introducción, desarrollo, conclusión y bibliografía. Redactado de forma continua y en tercera persona.**
21. **El Comité Editorial se reserva el derecho de realizar los ajustes y cambios que aseguren la calidad de la publicación.**

22. En caso de existir algún reclamo o demanda sobre la originalidad o contenido del trabajo o de alguna de sus partes, la responsabilidad legal será exclusiva del autor o autores del mismo.

23. REVINSACN adquiere todos los derechos referidos a la distribución y reproducción de los trabajos publicados. Por ello, se entiende que una vez que el trabajo haya sido aceptado y notificado al(los) autor(es), éste o éstos ceden los derechos del mismo.

REVINSACN



REVISTA DE INVESTIGACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
Y
CULTURA NUTRICIONAL

REVINSACN



REVISTA DE INVESTIGACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
Y
CULTURA NUTRICIONAL



UPTM
KLÉBER RAMÍREZ



Gobierno
Bolivariano
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular
para Educación Universitaria,
Ciencia y Tecnología