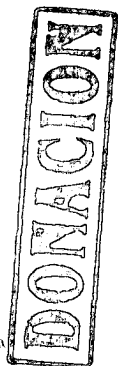




**UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
CONSEJO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO
NÚCLEO UNIVERSITARIO RAFAEL RANGEL
INSTITUTO EXPERIMENTAL
“JOSÉ WITREMUNDO TORREALBA”
ESPECIALIZACIÓN EDUCACIÓN PARA LA PROMOCIÓN
DE LA SALUD COMUNITARIA
TRUJILLO-VENEZUELA**

**LA NUTRIESCUOLA: UNA HERRAMIENTA DE MERCADEO SOCIAL EN
LA COMUNIDAD RAFAEL CALDERA, MUNICIPIO VALERA.
TRUJILLO – VENEZUELA.**



Luna P, María de J



Trujillo, Septiembre 2012



**UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
CONSEJO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO
NÚCLEO UNIVERSITARIO RAFAEL RANGEL
INSTITUTO EXPERIMENTAL
“JOSÉ WITREMUNDO TORREALBA”
ESPECIALIZACIÓN EDUCACIÓN PARA LA PROMOCIÓN
DE LA SALUD COMUNITARIA
TRUJILLO-VENEZUELA**

**LA NUTRIESCUELA: UNA HERRAMIENTA DE MERCADEO SOCIAL EN
LA COMUNIDAD RAFAEL CALDERA, MUNICIPIO VALERA, TRUJILLO –
VENEZUELA.**

Autor: Luna P, María de J

Tutor: Dra. Elina Rojas

Trujillo, Septiembre 2012

Trabajo Especial de Grado presentado por la Licenciada en Nutrición y Dietética María de Jesús, Luna Pichardo como requisito parcial para obtener el Título de **Especialista en Educación para la Promoción de la Salud Comunitaria** por la Universidad de Los Andes

FINANCIAMIENTO

- Consejo de Estudios de postgrado
- Este estudio de postgrado se realizó en las instalaciones del Centro Educativo Infantil Comunitario (CENEDIC), Casa de Alimentación de Rafael Caldera (N° 150), Simoncito Libertador e Instituto Experimental “José Witremundo Torrealba” (IEJWT)
- El proyecto fue aprobado y cofinanciado por el Consejo de Desarrollo, Científico, Humanístico, Tecnológico y de la Artes (CDCHTA) de la Universidad de Los Andes:
Código de proyecto: NURR-H-523-12-09-EE
- La autora recibió ayuda becaria del Instituto Nacional de Nutrición.

CRÉDITOS

La autora agradece y reconoce la colaboración y apoyo técnico prestado por el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria-Trujillo, Instituto Nacional de Nutrición, Fundaproal, y a la Biblioteca “José Vicente Scorza”.

AGRADECIMIENTOS

A la Doctora Elina Rojas, por darme el privilegio de contar con su apoyo. Sus orientaciones han sido un aporte invaluable en mi formación. Que Dios le de vida y salud.

Al cuerpo de docentes de la Especialización, en especial a la Profesora Berioska Alarcón, quién me abrió las puertas de la comunidad Rafael Caldera, apoyándome en todo momento.

A mis compañeros Tomás, Yamaira, Yuriant, Ingrid, y Rodolfo, generosos y siempre dispuestos. Gracias amigos.

A mis amigas de la Unidad de Nutrición: Luz Marina, Maryelit, Belkis, Salomé, María Agripina, Magda, Carmencita, Lourdes, Luisa, Lorena y Doris. Agradecida por su contribución en los momentos que la necesité.

A los habitantes de Rafael Caldera, por colaborar en este trabajo que redundará en su beneficio, en particular al equipo del CENEDIC y a las mujeres luchadoras de la Casa de Alimentación y del Simoncito Libertador. Gracias por brindarme su amistad.

A los egresados de la Especialización y al personal del Instituto Experimental “José Witremundo Torrealba” especialmente a Rosita, Lucila y Victoria; muchas gracias por prestarme su valioso tiempo.

DEDICATORIA

A Dios todopoderoso, por las bendiciones y su amor infinito que me dan la fuerza para salir adelante.

A mi madre Graciela, ejemplo de fortaleza ante las adversidades, por sus bendiciones, amor y apoyo incondicional.

A mis hermanos, Juan Vicente y Gustavo, sé que desde el cielo están orgullosos de este logro.

A Chipilin, por acompañarme en este recorrido.

A mis sobrinos Franklin, Gabriela y Daniel, que esta meta sea para ustedes la motivación para seguir preparándose. Dios me los bendiga.

ÍNDICE GENERAL

	Pág
Portada	ii
Requisito	iii
Financiamiento	iv
Acta	v
Créditos	vi
Agradecimientos	vii
Dedicatoria	viii
Índice General	ix
Índice de Cuadros	x
Índice de Anexos	xi
Resumen	xii
Introducción	1
Objetivos de la Investigación	6
Metodología	7
Área de estudio	7
Población y muestra	8
Diagnostico	8
Consideraciones bioéticas	10
Tratamiento estadístico	10
Resultados	11
Caracterización de la comunidad por los socioindicadores	11
Diagnóstico participativo	15
Diagnóstico de salud clínica	17
Conocimientos ,aptitudes y prácticas en inocuidad de alimentos	21
Actividades de capacitación y promoción	23
Triangulación	24
Discusión	25
Conclusiones	27
Referencias Bibliográficas	28
Anexos	31

INDICE DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1 Diagnóstico participativo por los grupos focales. Comunidad Rafael Caldera. Valera. 2011	16
Cuadro 2. Información general de habitantes del sector Rafael Caldera. Valera.2011	17
Cuadro 3.- Estilo de vida respecto a la alimentación reportado por habitantes de la comunidad Rafael Caldera. Valera 2012	19
Cuadro 4.- Estilo de vida según descanso, ejercicio y recreación, reportado por habitantes de la comunidad Rafael Caldera. Valera ,2012	20
Cuadro 5. Conocimientos, aptitudes y prácticas sobre la inocuidad de los alimentos. Comunidad Rafael Caldera.2012	22

INDICE DE ANEXOS

	Pág.
Anexo 1. I Festival Gastronómico La Nutriescuela	32
1 a.- Programa I Festival Gastronómico La Nutriescuela, 2011	32
1b.- Exposición de productos, degustación , y presentación del Hr Juan A Medina	33
1c.- Reseña de prensa	34
1d.- Reseña de prensa en formato digital	35
Anexo 2.- Croquis de la Comunidad Rafael Caldera. Valera	36
Anexo 3.- Diagnóstico participativo por los grupos focales	37
Anexo 4 . Presentación de la investigación a los grupos focales	38
Anexo 5.- Formulario tipo la historia médica	39
5a.- Formato cara anterior	39
5a.- Formato cara posterior	40
Anexo 6. Jornada Clínica Diagnóstica	41
Anexo 7. Encuesta de conocimientos, aptitudes y prácticas	42
Anexo 8.- Taller correctivo en higiene y manipulación de alimentos	43
Anexo 9. II Festival Gastronómico la Nutriescuela	44
9 a- Dramatización de la obra “La Poción de la mala vida”	44
9 b- Exposición de productos	45
9c. -Participación del INN	46
9d. -Obsequio de delantales blancos	47
9e. Obsequio de porta certificados de salud y cajitas	48
9f. Reseña periodística digital	49
9 g. Reseña periodística	50

LA NUTRIESCUELA: UNA HERRAMIENTA DE MERCADEO SOCIAL EN LA COMUNIDAD RAFAEL CALDERA, MUNICIPIO VALERA, TRUJILLO – VENEZUELA

Autor: Luna P, María de J.

Tutor: Dra. Elina Rojas.

RESUMEN

La educación nutricional juega un papel primordial en la promoción de hábitos adecuados para practicar una alimentación sana, suficiente y equilibrada. Bajo estas premisas se han realizado muchos esfuerzos en Venezuela, tanto desde el sector público como del privado, que no han dado los resultados esperados en el cambio de conducta de las personas. De hecho, el marketing social o mercadeo social, ofrece la combinación de los mejores elementos para los planteamientos tradicionales de cambio social, con la planificación integrada y un marco de acción, basado en los avances de la tecnología de las comunicaciones y en las habilidades propias del mismo. Con este propósito se realizó el estudio fundamentado en una investigación cualitativa, modalidad investigación-acción en el Municipio Valera, Estado Trujillo, específicamente en la comunidad urbana Rafael Caldera de la Parroquia Mercedes Diaz, donde se tomó una muestra de intencional integrada por 34 manipuladores de alimentos y 6 representantes de los grupos focales, antes los cuales se expuso la naturaleza, alcances y beneficios de desarrollar el proyecto, suscribiendo el acuerdo compromiso, conforme a las disposiciones bioéticas. La comunidad se caracterizó mediante socioindicadores y diagnóstico participativo de los grupos focales. Para el diagnóstico, previo consentimiento informado, se aplicó una encuesta mixta validada por especialistas tipo historia médica, con visión holística de la salud, en el marco de una jornada clínica diagnóstica. Se tomaron mediciones antropométricas (peso y talla), presión arterial, pulso y glicemia capilar, además de la evaluación clínica. Los

conocimientos, aptitudes y prácticas en la manipulación inocua de los alimentos, se examinan a través de una encuesta mixta tipo cuestionario, adaptada del material “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos” elaborado por la OMS, y basado en los principios de la Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria, la cual fue revisada por metodólogo. La evaluación se realizó con observación participativa y registros tecnológicos para determinar las normas de higiene que aplican los grupos estudiados, en base a ello se capacitó con talleres correctivos. Esta comunidad urbana tiene todos los servicios básicos, no posee escuela, establecimientos de salud, ni espacio para actividades deportivas ni recreativas, a pesar que cuenta con organizaciones comunitarias. Sin embargo se han realizado actividades promocionales en salud, recreativas, deportivas y comunitarias por parte de institutos de educación superior. El diagnóstico realizado mostró un elevado consumo de productos altamente calóricos, ricos en grasas trans, aditivos y colorantes, sumado a que solo el 50% de la muestra realiza actividad física, son elementos que favorecen la aparición de enfermedades asociadas a la alimentación y los estilos de vida, tales como el sobrepeso y obesidad que se encontró en el 68,97% , flatulencias y cefaleas presente en el 61,90%, además de diabetes e hipertensión. En la exploración sobre conocimientos, actitudes y prácticas en la manipulación inocua de alimentos los participantes poseen los conocimientos sobre las cinco claves, pero en su mayoría no aplica la técnica de forma correcta. Se encontró que el 78,95% de la muestra hierva el agua, sin embargo el 27% lo hace de manera inadecuada, en relación a la importancia del lavado de frutas y verduras antes de consumirlas, el total de encuestados respondió afirmativamente, no obstante solo el 36,84% señaló la técnica apropiada, solo el 5,26% descongela convenientemente los alimentos. Así mismo, el total de encuestados considera que no se deben mezclar alimentos crudos con cocidos alegando

contaminación en el 80% de encuestados. Solo el 36,84% refirió que se deben recalentar completamente los alimentos para evitar contaminación. Una vez identificadas las debilidades en conocimientos, aptitudes y prácticas de la alimentación, se realizó la triangulación para proponer “La Nutriescuela” como plan de mercadeo social para esa comunidad que culminó con un festival gastronómico, donde además de valorar los conocimientos adquiridos, los participantes expusieron productos preparados y realizaron una obra teatral, demostrando una efectiva interacción en red para la ejecución de la propuesta

Palabras claves: Nutriescuela, Educación nutricional, Mercadeo Social.

www.bdigital.ula.ve

THE NUTRIESCUOLA: A SOCIAL MARKETING TOOL IN THE COMMUNITY RAFAEL CALDERA, VALERA MUNICIPALITY, TRUJILLO – VENEZUELA

Author: Luna P, Maria J.

Tutor: Dr. Rojas Elina.

ABSTRACT

Nutrition education plays a central role in the promotion of appropriate habits to practice healthy eating, adequate and balanced. Under these premises have been many efforts in Venezuela, both from the public sector and the private, that have not produced the results expected in changing people's behavior. In fact, social marketing or social marketing, offers the combination of the best elements to the traditional approaches to social change, with integrated planning and a framework for action, based on advances in communications technology and the abilities of the same. For this purpose, the study is based on qualitative research, mode action research in the municipality Valera, Trujillo State, specifically in the urban community boiler Rafael of the Mercedes Diaz parish, where a sample of intentional so composed of 34 food handlers and 6 representatives of the focus groups, before which exposed the nature, scope and benefits of developing the projectsigning the commitment pursuant to bioethical agreement. The community was characterized by socioindicadores and participative diagnosis of focus groups. A joint survey validated by specialists was applied to the diagnosis, prior informed consent, type history medical, holistic view of health, within the framework of a diagnostic clinical day. They were anthropometric measurements (weight and height), blood pressure, pulse and capillary glucose, in addition to the clinical evaluation. Knowledge, skills and practices in the safe handling of food, are examined through a survey mixed type questionnaire, adapted from the "Five keys to safer food" material

prepared by who, and based on the principles of the law of safety and food sovereignty, which was reviewed by devised. The evaluation was done with participant observation and records technology to determine the rules of hygiene which apply the groups studied, on the basis that were trained with corrective workshops. This urban community has all the basic services, has no school, health facilities, or I space for sporting or recreational activities despite the fact that with community-based organizations. Promotional health, recreational, sporting and community activities by institutes of higher education have however been made. The diagnosis carried out showed a high consumption of highly caloric products, rich in fats trans, additives and colorings, joined only only 50% of the sample performs physical activity, are elements that favor the appearance of diseases associated with food and lifestyles, such as overweight and obesity found in 68,97%, flatulence and present at 61.90% headachesIn addition to diabetes and hypertension. On exploration on knowledge, attitudes and practices in the safe handling of food the participants possess the knowledge about five keys, but mostly the technique is not applied correctly. 78.95% Of the sample boils water, however 27% makes it improperly, in relation to the importance of washing fruits and vegetables before eating them, the total number of respondents answered in the affirmative, but only 36,84% said the proper technique, only 5.26% defrost conveniently food was found. Likewise, the total number of respondents considered that do not mix raw food with cooked alleging pollution by 80% of respondents. Only 36,84% said that it should completely reheat food to prevent contamination. Once identified the weaknesses in knowledge, skills and practices of power, was carried out triangulation to propose "The Nutriescuela" as a plan of social marketing to this community that culminated with a gastronomic festival, where in addition to evaluating the acquired knowledge, the participants presented prepared products and made a play,

demonstrating an effective interaction in network for the implementation of the proposal.

Key words: Nutriescuela, Nutrition Education, Social Marketing.

www.bdigital.ula.ve

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, es indiscutible la importancia de adquirir hábitos adecuados para practicar una alimentación sana, suficiente y equilibrada, ya que los efectos positivos o negativos de la misma tendrán repercusión tarde o temprano en la salud, además, la dieta forma parte del entorno que afecta a los individuos y constituye un elemento de abordaje esencial en la promoción de la salud y prevención de enfermedades.

En este sentido, la educación nutricional juega un papel primordial, y ha sido definida por la Fundación Bengoa (1995), como la promoción de conocimientos, actitudes y prácticas, a fin de lograr hábitos y estilos de vida saludables. En cuanto a su efectividad se considera que es efectiva solamente cuando se basa en un análisis profundo del problema alimentario y nutricional, “una clara y precisa definición de los objetivos” y, una apropiada selección de los medios de comunicación. (FAO, 1996), por otra parte, Andrien y Beghin (2001), exponen que es un "conjunto de actividades de comunicación que buscan una modificación voluntaria de prácticas que influyan en el estado nutricional, con el objetivo de mejorarlo".

Bajo la orientación del uso de medios de comunicación masivos en la educación nutricional, han sido muchos los esfuerzos realizados a nivel nacional por organismos públicos, y empresas del sector privado ligadas al área nutricional, como la Fundación Bengoa con la campaña de educación nutricional contra la malnutrición por medios de comunicación masivos en Venezuela (Jiménez M, et al. 2010).

De acuerdo con Kotler y Roberto (1992) toda causa social tiene un objetivo que alcanzar, que implica conseguir cambios en las personas, que en orden decreciente de dificultad incluye cambio cognoscitivo, en la acción, en la conducta y en los valores, y

que para conseguir un cambio de conducta como en la educación nutricional el uso exclusivo de los medios de comunicación resulta insuficiente, ya que solo eleva el nivel cognoscitivo de la alimentación, y debe complementarse con intervenciones interpersonales y comunicaciones personales. Bajo esta premisa el concepto de Marketing Social o mercadeo Social propone “una estrategia para cambiar la conducta. Combina los mejores elementos de los planteamientos tradicionales de cambio social con la planificación integrada y un marco de acción, basado en los avances de la tecnología de las comunicaciones y en la habilidades del marketing”.

El nacimiento del Marketing o Mercadeo Social, según Forero (2002), surge de la inquietud de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y la Organización de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) por el elevado costo de las campañas emprendidas en los países del tercer mundo para mejorar la salud y la calidad de vida de sus habitantes, y el poco impacto de las mismas. Resultado de esta preocupación, en el año 1984 la UNICEF publica el artículo “Comercializando la supervivencia infantil” en donde se realiza una autocrítica a la organización: que siendo la tecnología de la información la maravilla de la era, también era vergonzoso lo poco que se sabía sobre como comunicar la información más valiosa para los pobres. En base a lo anterior, Philip Kotler (1992) presentó una adaptación de la teoría de mercadeo comercial moderno y de las técnicas publicitarias a una nueva técnica de promoción de la salud llamada Marketing Social.

En cuanto a la conceptualización del Mercadeo Social y Promoción de la salud, Forero (2002) reseña que la mayoría de los conceptos de Mercadeo Social son muy concretos y omiten algunos pasos claves para el éxito en las estrategias de promoción de la salud, y lo define como ” El mercadeo o Marketing Social es una estrategia que permite el cambio de ideas, creencias, hábitos, mitos, actitudes, acciones,

comportamientos, conductas, valores o prácticas sociales para mejorar integralmente la salud de los individuos y las comunidades intervenidas por los planeadores de la salud, mediante la investigación de necesidades, la planeación, ejecución y control de programas de comunicación y educación social en salud; basado en las mismas técnicas analíticas del mercadeo comercial que permite el análisis y conocimiento ordenado y sistematizado de : el producto (la salud), la comunidad (audiencia o grupo objetivo a intervenir) y las diferentes variables que entre estos dos (factores individuales, colectivos, ambientales y culturales) para diseñar mensajes, seleccionar los medios de difusión, difundir los mensajes y controlar y evaluar el impacto de los mismos, que reforzaran los hábitos y los comportamientos saludables.

El mercadeo social utiliza las 4 Ps del mercadeo comercial (producto, precio, promoción y plaza) y las ajusta al marco social; en producto para el caso del mercadeo social está destinado a modificar conductas indeseables de la población objetivo; el precio que el beneficiario paga por recibir el servicio o el producto generalmente es intangible y se refiere a un esfuerzo voluntario que lo conduce al cambio de conductas. La promoción, hace referencia a todas las actividades utilizadas para promover el servicio o producto; y la plaza es la población objetivo a la cual va dirigida la estrategia (Arrieta, 2006).

El estado venezolano bajo el principio de la Seguridad y Soberanía Agroalimentaria, establecida en la Ley homónima (2008), como el derecho de todos los ciudadanos y ciudadanas a la disponibilidad y acceso oportuno y suficiente de alimentos de calidad, implementó programas de suplementación alimentaria para atender esta necesidad. En relación a la comunidad “Rafael Caldera” en el caso de los niños escolarizados el Programa de Alimentación Escolar (PAE) atiende a 283 niños en la EB San Rafael y 260 niños en el Simoncito Libertador, y a 100 personas

nutricionalmente vulnerables a través del Programa Casas de Alimentación perteneciente a Fundaproal, que funciona en la sede de la organización comunitaria CENEDIC, (Centro Educativo Infantil Comunitario), espacio que fue utilizado para la educación, capacitación y formación en alimentación y nutrición.

En entrevistas realizadas a informantes claves de la comunidad, y por la observación directa se advierte la presencia de vendedores callejeros de alimentos, que de acuerdo a la definición de la Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) son “Son alimentos y bebidas listos para el consumo, preparados y/o vendidos por vendedores sobre todo en calles y otros sitios públicos similares” (Lathan, 2002). De igual manera en la comunidad se preparan y expenden diversidad de alimentos en establecimientos formales (panadería) e informales (elaborados en las viviendas) tales como: helados, empanadas, pastelitos, y pan.

Todas estas actividades implican manipulación de los alimentos, que según el Reglamento General de Alimentos y las Normas Complementarias (Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, 1996) se define como “Cualquier operación o proceso a la que es sometido el alimento desde el cultivo, recolección, selección, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, expendio y preparación para el consumo”. En cuanto a las personas que llevan a cabo estas actividades, se denominan manipulador de alimentos, que se entiende según la FAO (1998) por “Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos para prevenir enfermedades”. Así mismo, en el artículo 64 de la Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria refiere que “la disponibilidad y acceso oportuno a los

alimentos inocuos, de calidad y en cantidad suficiente a la población debe garantizarse en toda la cadena de producción agroalimentaria”

En base a estas consideraciones, este proyecto pretende elevar la calidad de los servicios de un sector tan importante como el de la alimentación en la comunidad Rafael Caldera, a través de La Nutriescuela como estrategia de mercadeo social, y de esta manera contribuir a la promoción de la salud con una visión integral.

El término Nutriescuela ha sido utilizado para denominar al I Festival Gastronómico, realizado en el Núcleo Universitario Rafael Rangel en el marco de la Feria del libro 2011, organizado por Instituto Experimental “José Witremundo Torrealba” (IEJWT) y estuvo dirigido a sus usuarios, docentes, escolares, miembros de la asociación civil, vendedores ambulantes, responsables y comisión de cantinas escolares; y su objetivo fue trabajar en la educación del paladar de los niños y ofrecer una mejor oferta para los productos alimenticios en las escuelas.(IEJWT, 2011) En este evento participó el equipo del Instituto Nacional de Nutrición (INN), la Redes Socialistas de Innovación Productiva (café, turismo y cítricos) de la Fundación para el Desarrollo de la Ciencia y la Tecnología del estado Trujillo (FUNDACITE), Simoncito Libertador, la Casa de Alimentación de Rafael Caldera, y la comunidad, con la exposición de platos para la degustación de los asistentes y la participación del Historiador Juan Alonso (Anexo 1)

El propósito final de este estudio es usar La Nutriescuela como herramienta de mercadeo social para la promoción de la salud integral en la comunidad Rafael Caldera.

OBJETIVO GENERAL

Promocionar la educación nutricional, a través de la Nutriescuela como herramienta de mercadeo social, en la comunidad Rafael Caldera. Municipio Valera .Estado Trujillo.

OBJETIVO ESPECÍFICOS

- 1.- Diagnosticar conocimientos, actitudes y prácticas en alimentación e inocuidad en los manipuladores de alimentos de la comunidad Rafael Caldera.
- 2.- Realizar actividades de capacitación y promoción en inocuidad de alimentos.
- 3.- Proponer como plan de mercadeo social “La Nutriescuela” en la comunidad Rafael Caldera, a través de la Casa de Alimentación N° 150.

www.bdigital.ula.ve

METODOLOGÍA

Tipo de investigación.

El estudio se fundamentó en una investigación cualitativa, modalidad investigación-acción. Al respecto, Pérez (1994) propone que como objetivo principal en este tipo de investigación se puede señalar el cambio de actitudes, la mejora y la transformación de determinados aspectos, situaciones y contextos, tanto a nivel personal como social, y Elliot (1986) citado por la misma autora, afirma: “que mientras el científico natural o conductista comienza con un problema teórico definido por su disciplina, el práctico que realiza una investigación en la acción comienza por un problema práctico”.

Área de estudio.

El universo fue el Municipio Valera del Estado Trujillo y el área de estudio la comunidad urbana Rafael Caldera, ubicada en la Parroquia Mercedes Díaz, está situada en la parte noreste de la ciudad, y colinda con las urbanizaciones San Luis y San Rafael, a través de las cuales se accede por vías pavimentadas, al igual que las tres carreras y las cuatro calles que conforman el sector (Anexo 2).

. La mayoría de las edificaciones están fabricadas en bloque y techo galvanizado o placa de cemento, aunque se observan algunas construcciones más precarias, producto de la particularidad en la conformación de la comunidad: invasión (comunidad soberana, 2009). Cuenta con los servicios básicos: agua potable intradomiciliaria, agua servidas, electricidad, alumbrado público, aseo urbano, cable TV, teléfonos(CANTV) y dispone de dos líneas urbana de transporte público.

En relación a expendios de alimentos establecidos, posee panadería, carnicería y frutería, además como una forma de obtener ingresos, se han improvisado en las

viviendas pequeños locales para la venta de víveres perecederos, y productos de fabricación casera (helados, golosinas y panes).

La comunidad carece de escuelas, servicio de salud, y hogares de cuidado diario. Está conformado el Consejo Comunal y la organización comunitaria CENEDIC (Centro Educativo Infantil Comunitario).

Población y muestra.

La población de estudio corresponde a 1300 habitantes, reunidos en 350 familias que residen en 222 viviendas, según censo 2011, por lo cual una gran cantidad de familias permanecen en las casas de parientes.

La muestra de tipo intencional estuvo integrada por 34 manipuladores de alimentos, tanto de los programas de suplementación nutricional (PAE Bolivariano, Casa de Alimentación de Fundaproal) como los que preparan alimentos, y 6 representantes de los grupos focales.

Diagnostico

Esta comunidad fue caracterizada mediante socioindicadores, y diagnóstico participativo de los grupos focales (Anexo 3) Entendiendo como grupo focal a manipuladores de alimentos, representantes del área educativa, consejo comunal, comité de tierras y del CENEDIC, antes los cuales se expuso la naturaleza, alcances y beneficios de desarrollar el proyecto en la comunidad, suscribiendo el acuerdo compromiso, conforme a las disposiciones bioéticas. (Anexo 4)

Los socioindicadores, son componentes esenciales de cada comunidad y ofrecen una visión integral de la misma a través de la descripción de cada uno de los

componentes, como resultado de la interacción con la comunidad, observaciones, entrevistas, y la revisión de fuentes secundarias, tales como diagnósticos precedentes.

Para el diagnóstico se aplicó una encuesta mixta validada por especialistas tipo historia médica en el marco de una jornada clínica diagnóstica, (Anexo 5) en la cual participó personal médico y paramédico en colaboración con la Asociación Latinoamericana para la Educación en Modelos Alternativos (ASO-EDUCALT) y el IEJWT. Esta encuesta se diseñó con una visión holística de la salud, e indaga el aspecto nutricional, emocional, mental, recreacional y espiritual, entre otros. Se tomaron mediciones antropométricas (peso y talla), presión arterial, pulso y glicemia capilar, además de la evaluación clínica. (Anexo 6) .Así mismo, para explorar los conocimientos, aptitudes y prácticas en la manipulación inocua de alimentos, se aplicó una encuesta mixta tipo cuestionario (Anexo 7), revisada por metodólogo, dicho instrumento se adaptó del material Cinco claves para la inocuidad de los alimentos elaborado por la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2007) y el Reglamento General de Alimentos y Normas Complementarias (1996)

Una vez identificadas las debilidades en conocimientos, aptitudes y prácticas de la alimentación en la comunidad. Para evaluar se realiza la triangulación y proponer “La Nutriescuela” como plan de mercadeo social.

Se capacitó a través de talleres en higiene y manipulación de alimentos al personal de cocina de la Casa de Alimentación, Simoncito Libertador, y de la Escuela Bolivariana San Rafael, por los funcionarios del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, ente adscrito a la Fundación Trujillana para la salud (Fundasalud)

Para la evaluación se realizó observación participativa y registros tecnológicos (Fotografías)

Consideraciones bioéticas

Para las actividades realizadas se contemplaron los principios del asentimiento, consentimiento informado y aprobación para realizar las entrevistas, observaciones, y registros tecnológicos, conforme a los principios básicos de la bioética: autonomía y consentimiento informado, justicia, beneficencia y no maleficencia., suscritos en la declaración de Helsinki (Asociación Médica Mundial, 2008)

Tratamiento Estadístico:

Los datos fueron tratados mediante análisis estadístico no paramétrico.

www.bdigital.ula.ve

RESULTADOS

1.-Caracterización de la comunidad Rafael Caldera mediante Socioindicadores:

Están integrado por ocho componentes: geográficos (territorial), históricos, educativos y culturales, recreacionales, asistenciales, religiosos y cultos, políticos, y laborales (económicos).

1.-Indicadores socio-geográficos:

La comunidad Rafael Caldera está ubicada en la Parroquia Mercedes Díaz, en el Municipio Valera del Estado Trujillo. Se accede a través de dos vías: desde la urbanización Miranda, llamada popularmente Plata 2 hasta llegar a la urbanización San Rafael, y por el sector San Luis. El sector está integrado por tres (3) carreras y Cuatro (4) calles, todas asfaltadas y con sus respectivas aceras.

Cuenta con todos los servicios básicos, incluido el asco urbano, sin embargo se observan desechos en el cauce de la quebrada adyacente. Hay algunas viviendas en situación de riesgo, debido a su construcción en las cercanías a la Quebrada de Escuque, que en época de lluvia erosiona las márgenes laterales ocasionando las inundaciones.

2.-Indicadores socio-históricos

La comunidad Rafael Caldera se estableció en el año 1969, cuando un grupo de familias provenientes de lo que es hoy el Barrio San Isidro y Plata II, acompañando a la Sra. Berna Galvis, deciden invadir en los terrenos donde estaba la hacienda San Luis, una de las más antiguas de la comarca Valerana, ya que había sido fundada en el año 1707 por Don Ramón de la Torre con el nombre original de “Hacienda Don Domingo” y años más tarde fue denominada “Hacienda San Luis” (comunidad soberana, 2009).

La actividad agrícola de esta hacienda era muy rica, se cultivaba principalmente la caña de azúcar, la cual era procesada en un trapiche dentro de la misma hacienda, para obtener la panela que luego era consumida por los propios habitantes de la región. Asimismo, se cultivaban rubros de consumo como yuca, plátano, café y algunos frutos. Sin embargo, para el momento en que se invadieron estos espacios, se comentaba entre los ocupantes, que los mimos eran propiedad del gobierno nacional y que el responsable era el Instituto Agrario Nacional (IAN), razón por la cual le adjudican el nombre de Rafael Caldera como epónimo de la figura presidencial. (aprendeRobinsoniano: Sector Rafael Caldera, 2009)

Refieren los primeros pobladores, que inicialmente construyeron ranchos, los que la Guardia Nacional procedía a derribarles, hasta que un grupo de líderes se dirigió al IAN donde le otorgaron una constancia de ubicación de los terrenos. (comunidad soberana, 2009). A la fecha no han obtenido la titularidad de las tierras, a pesar de gestionar ante las instituciones y conformar las estructuras sociales para tal fin.

La crecida de la Quebrada de Escuque en épocas de lluvia, ha sido una constante que ha acompañado a esta localidad desde su fundación. Se cuenta que la “primera crecida” fue en el año 1971. No obstante, esta dificultad ha movilizado a la colectividad, quienes se han organizado en diferentes figuras legales a través del tiempo para conseguir el embaulamiento de la referida quebrada, obra que actualmente se encuentra en proceso de construcción en respuesta a la constancia y perseverancia.

3 y 4.-Indicadores socio-educativos, culturales y recreativos:

Un porcentaje elevado (90%) de los niños estudian en el Centro Bolivariano de Educación Inicial (CBEI) Simoncito Libertador y en la Escuela Básica Bolivariana

(EBB) San Rafael, motivado a que la comunidad no cuenta con infraestructura física para instituciones educativas u hogar de cuidado diario, sin embargo en el local de la asociación civil CENEDIC funciona el Simoncito Comunitario que cuenta con una ludoteca y una docente.

La deserción escolar es elevada: de cada 100 niños que se inscriben en las escuelas cercanas, 85 de ellos no llega a culminar la educación básica, sumado a esto el número de inscritos en la misiones Rivas, Sucre y Robinson es muy bajo, para el año 2010 fue de 5, 7 y 12 respectivamente. (comunidadrafaelcaldera, 2010).

La Escuela de Valores y Liderazgo de la Universidad Valle del Momboy (UVM) y la Fundación Trujillana para la Salud Mental y Emocional, realizan actividades semanalmente en esta comunidad.

Con respecto a las tradiciones y prácticas culturales, están orientadas a la celebración navideña. Tiene un grupo de danzas juvenil, desde el cual se promociona el talento musical, además realizan actividades recreativas y culturales, que incluyen paseos e intercambios con otras comunidades.

La Misión Deportiva Cubana realiza actividades diarias a las 7 de la mañana en San Rafael, donde asisten pocas personas de Rafael Caldera, debido a que el horario no permite la participación de las personas que trabajan.

5.-Indicadores socio-religiosos y culto:

La primera forma de organización en el año 1981 fue de tipo religioso: la “Comunidad Eclesial de Base (CEB)”, asesorada por Sor Teresa López y por el Padre Abilio López. (Comunidad soberana, 2009). En la actualidad no tiene edificaciones religiosas, sin embargo existen grupos católicos y cristianos evangélicos.

6.-Indicadores socio-asistenciales:

No posee centros de salud, sin embargo, en los inicio de la Misión Barrio Adentro funcionó un consultorio popular en la sede del CENEDIC, pero no tuvo continuidad en el tiempo, ya que solo trabajaron hasta el 2005.

No obstante, en el 2010, la comunidad es seleccionada para formar parte del proyecto “Nuevas Alternativas Tecnológicas para la Prevención y Control del Dengue con la Participación Ciudadana” por el IEJWT. Las actividades realizadas fueron talleres, charlas, proyecciones y jornadas comunitarias enfocadas en la promoción de la salud, conjuntamente con el Simoncito Libertador.

También, los estudiantes del Instituto Universitario de Tecnología Mario Briceño Irigarri (IUTEMBI) y del UNESR realizaron dos murales en la comunidad, situados en la carrera 1 con calle 2: “A leer” y “Prevenir el dengue es tarea de todos” por la Alcaldía Bolivariana de Valera, el IEJWT, y Simoncito Libertador.

En los años siguientes a 1996, comienza a proliferar el tráfico y consumo de estupefacientes, la delincuencia juvenil, los atracos, y como consecuencia los asesinatos de jóvenes, se cuenta como 10 asesinatos de jóvenes menores de 22 años (comunidad soberana, 2009)

7.-Indicadores socio-políticos:

La organización civil “Centro Educativo Infantil Comunitario” en sus siglas CENEDIC, que nace en el año 1995, posee local propio donde funciona en la actualidad la Casa de Alimentación y la ludoteca. También está legalizado el consejo comunal, sin embargo es por medio del Comité de Tierras, que actualmente se están realizando los esfuerzos para lograr la titularidad de los terrenos donde está asentada la comunidad.

8.- Indicadores socio-laborales (económicos):

La deserción escolar elevada conlleva a un bajo nivel educativo, que impide el acceso a otras fuentes de trabajo diferentes a las ofrecidas por la economía informal. Al respecto, en el año 2010 los estudiantes de la UNESR (comunidad del raelcaldera, 2010) elaboraron un censo, con los siguientes resultados: 129 amas de casa, 69 comerciantes, 29 obreros, 19 mecánicos, 17 choferes y albañiles, 4 vendedores y mesoneros.

Diagnóstico participativo.

En base a estos planteamientos comunitarios se elaboró el diagnóstico participativo de la comunidad, en cooperación con los grupos focales: miembros del consejo comunal y del comité de tierras, directivos de la organización comunitaria Cenedic y representantes del sector educativo.

Luego de exponerles la importancia del enfoque integral de la salud, y posterior al debate se priorizaron las fortalezas y necesidades (Cuadro 1) en el cual refieren las enfermedades asociadas a la alimentación y estilos de vida, la proliferación de ventas ambulantes de alimentos, en tanto que por la observación directa, se advierte la venta de alimentos en algunas viviendas (víveres, helados, pan y golosinas).

Cuadro 1. Diagnóstico participativo por los grupos focales. Comunidad Rafael Caldera. Valera. 2011.

Fortalezas	* Programas de suplementación alimentaria.: Casa de Alimentación (100 usuarios), Programa PAE en la Escuela Bolivariana San Rafael y el Simoncito Libertador. * Cuenta con el local de la organización CENEDIC, que puede ser el espacio para la educación, capacitación y formación. * Los usuarios de la “Casa de Alimentación” de Fundaproal que funciona en la sede de CENEDIC, son un grupo de personas cautivas para la formación y capacitación. * Simoncito comunitario y hay asignada una docente a la comunidad. * Está conformado el Consejo Comunal. * Cuenta con un grupo de danzas juvenil.
Debilidades	* Presencia de enfermedades asociadas a la alimentación y estilos de vida: hipertensión arterial, diabetes, desnutrición infantil y diarreas. * Presencia de niños no escolarizados Proliferación de ventas ambulantes de alimentos. * Carencia de Centro de Salud y de Comité de salud. * Elevado consumo de alcohol y sustancias estupefacientes. * No realizan actividades deportivas, no tienen espacio, ni equipo, ni personal voluntario para este fin.

Fuente: Luna, Castellanos, Romero. (2011)

Diagnóstico de la salud clínica:

En la jornada clínica diagnóstica se valoró a 34 integrantes de la muestra, previo consentimiento informado, encontrándose como edad promedio de los participantes 52 años, con predominio del sexo femenino (91,30%) y de ocupación ama de casa (52%). Los resultados de la evaluación nutricional muestran un elevado porcentaje de sobrepeso y obesidad (68,97%) discriminado en sobrepeso (48,28%), sobrepeso crónico (17,24%) y 3,45% en obesidad mórbida (Cuadro 2)

Cuadro 2. Información general de habitantes del sector Rafael Caldera. 2011. Valera, 2012.

Caracteres	Resultados	
Edad	Promedio 52,68 años.	
Sexo	Femenino	91,30 %
	Masculino	8,70 %
Diagnostico Nutricional (IMC)	Delgadez	3,45%
	Normal	27,59%
	Sobrepeso	48,28%
	Sobrepeso Crónico	17,24%
	Obesidad Mórbida	3,45%
Ocupación	Ama de casa	52,1%
	Manipulador de alimentos	17,4%
	Docente	8,7%
	Trabajador Social	8,7%
	Estudiante	4,4%
	Comerciante	4,4%

n= 34

Fuente: Archivos del IEJWT

En relación a los estilos de vida, en el aspecto nutricional, se advierte elevado consumo de dulces, embutidos, enlatados, mayonesa, gaseosas, harinas refinadas, margarina, y azúcar, los cuales son altamente calóricos y en su mayoría ricos en grasas trans, aditivos y colorantes. (Cuadro 3) También se destaca la baja ingesta de agua, ya que el 80,96 % consume menos de 8 vasos al día. Además, el 61,90% sufre de flatulencias y cefaleas, consecuencia de este esquema alimentario.

Con respecto a la visión holística de la salud, se hace énfasis en la exploración de factores de tipo psicológico, afectivo y ambiental, ya que son los que influyen sobre lo orgánico, y de esta manera impulsan los desequilibrios en la salud. En este orden de ideas, en el cuadro 4 se muestran los resultados porcentuales de la información relacionada al descanso, ejercicio y recreación, donde se encontraron valores positivos para horas de sueño mayores a 8 (70%), para ejercicio y recreación fue 63 y 50%, respectivamente.

Cuadro 3.- Estilo de vida respecto a la alimentación reportado por habitantes de la comunidad Rafael Caldera. Valera, 2012

Variable	Respuestas positivas		Respuestas negativas		No contesta	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Desayuna	18	81,82	4	18,18	1	4,35
Almuerza	22	100,00	0	0,00	1	4,35
Cena	19	86,36	3	13,64	1	8,70
Cítricos	14	63,64	8	36,36	1	4,35
Dulces	14	66,67	7	33,33	2	8,70
Lácteos	18	81,82	4	18,18	1	8,70
Embutidos	9	42,86	12	57,14	2	8,70
Enlatados	10	47,62	11	52,38	2	8,70
Cubitos	10	47,62	11	52,38	2	8,70
Mantequilla	11	52,38	10	47,62	2	8,70
Mayonesa	9	45,00	11	55,00	3	13,04
Harinas refinadas	18	90,00	2	10,00	3	13,04
Aceite refinado	12	63,16	7	36,84	4	17,39
Gaseosas	4	19,05	17	80,95	2	4,35
Golosinas	7	36,84	12	63,16	4	17,39
Carne	14	63,64	8	36,36	1	4,35
Frutas	22	100,00	0	0,00	1	4,35
Vegetales	20	95,24	1	4,76	2	8,70
Cochino	6	27,27	16	72,73	1	4,35
Pollo	19	90,48	2	9,52	2	8,70
Pescado	18	85,71	3	14,29	2	8,70
Azúcar blanca	16	76,19	5	23,81	2	8,70
Café	17	73,91	5	21,74	1	4,35
Café/leche	9	42,86	12	57,14	2	8,70
Mastica bien los alimentos	12	63,16	7	36,84	4	17,39
Nº de veces					13	61,90
10 veces	1	4,35				
15 veces	2	8,70				
20 veces	4	17,39				
25 veces	2	8,70				
Sufre de gases	13	61,90	8	38,10	2	8,70
Dolor de cabeza	13	61,90	7	35,00	3	13,04
Nº vasos de agua/al día					2	8,70
Menos de ocho vasos	17	80,96				
Igual a más de 8 vasos	4	19,04			2	8,70

n=23

Fuente: Historia médica. Archivos del IEJWT.

Cuadro 4.- Estilo de vida según descanso, ejercicio y recreación, reportado por habitantes de la comunidad Rafael Caldera. Valera ,2012

Característica	Resultados	
Descanso (N° de horas de sueño)	6 horas	4,55%
	7 horas	18,18%
	8 horas	40,91%
	9 horas	18,18%
	11 horas	13,64%
	No contesta	9,09%
Ejercicio	Si realiza	50,00%
	No realiza	40,91%
	No contesta	9,09%
Recreación	Si	63,64%
	No	18,18%
	No contesta	18,18%

n=23

Fuente: Archivos del IEJWT

Conocimientos, aptitudes y prácticas en inocuidad de alimentos

En la exploración sobre conocimientos, actitudes y prácticas en la manipulación inocua de alimentos, participaron 18 personas (Cuadro 5), un alto porcentaje (entre 94 y 100) considera importante mantener la limpieza para evitar contaminación de los alimentos. El 78,95% hierve el agua, sin embargo el 27% lo hace de manera inadecuada, solo la filtra el 10,0 % y el 11 % no aplica ningún tratamiento.

Con respecto al uso de agua potable y alimentos en buen estado, se tiende a confundir un alimento descompuesto con contaminado, cuando en realidad el alimento puede estar contaminado y no cambia sus características organolépticas. En lo que se refiere a la importancia del lavado de frutas y verduras antes de consumirlas, el total de encuestados respondió afirmativamente, no obstante solo el 36,84% señaló la manera adecuada.

El 5,26% de los encuestados descongela los alimentos de forma apropiada (en el refrigerador), y aunque el 94,74% expone que no se debe dejar la carne cocida fuera de la nevera por mucho tiempo, solamente el 10% argumenta la contaminación.

En relación a la contaminación cruzada, el total de encuestados considera que no se deben mezclar alimentos crudos con cocidos, y el 80% alega razones de contaminación.

El 36,84% refirió que se deben recalentar completamente los alimentos para evitar contaminación.

Cuadro 5. Conocimientos, aptitudes y prácticas sobre la inocuidad de los alimentos. Comunidad Rafael Caldera.2012

Pregunta	Respuestas (%)	
1.-Por qué es importante lavarse las manos al manipular alimentos?	Evitar contaminación	94,74
	No sabe	5,26
2.- Los paños de cocina, superficies y utensilios de cocina pueden esparcir microorganismos	Si	100
3.- Hierve el agua	Si	78,95
	Solo la filtra	10,53
	No aplica tratamiento	10,53
Por cuánto tiempo?	>5 minutos	26,72
	20 a 30 minutos	26,67
	40 a 60 minutos	20,00
4.- Como descongela los alimentos?	Temperatura ambiente	57,89
	En agua	21,05
	En el refrigerador	5,26
	Con agua hirviendo	10,53
5.- Se debe lavar la tabla de cortar luego de picar alimentos crudos cuando va a cortar alimentos cocidos?	Si	100,00
Por qué?	Evitar contaminación	89,47
	Cambia olor y sabor	5,26
	No se pueden ligar	5,26
6.- Por qué es importante lavar las frutas y verduras antes de consumirlas?	Evitar contaminación	86,21
Explique como lo hace	Agua con vinagre	31,58
	Agua	31,58
	Agua con cloro	5,26
	Agua con limón	5,26
	Agua con jabón	10,53
	Agua con vinagre y limón	5,26
	Vinagre con limón	5,26
7.- La carne cocida puede dejarse a temperatura ambiente durante la noche para que se enfríe antes de meterla en la nevera?	No	94,74
	No sabe	42,11
	Se descompone	42,11
	Se contamina	10,53
	Se daña la nevera	5,26
8.- Como reconocemos que el agua está contaminada?	Cambia color, olor y sabor	94,74
	Moho	5,26
9.- Los alimentos crudos y los cocidos se deben guardar por separado?	Si	100,00
	Evitar contaminación	78,95
	Tiene un proceso	10,53
	No sabe	10,53
10.- Que apariencia tiene un alimento contaminado?	Cambia las características	100,00
11.- Por qué se deben recalentar completamente los alimentos?	Prevenir enfermedades	36,84
	Evitar contaminación	21,05
	Por la temperatura	21,05
	Otros	21,05

n=18

Fuente: La autora

Actividades de capacitación y promoción

- Taller correctivo de higiene y manipulación de alimentos “las 5 claves manipulación inocua de los alimentos”, dictado a 10 procesadoras de la Casa de Alimentación y el Simoncito Libertador.(Anexo 7)
- Distribución de material educativo: afiche y tríptico de las cinco claves para la manipulación segura de los alimentos, sobrepeso, diabetes. hipertensión arterial, y actividad física elaborado por el INN.
- Realización del II Festival Gastronómico La Nutriescuela (Anexo 8)
- Se valoran los conocimientos adquiridos a través de la dramatización de un cuento(Anexo 8a)
- Exposición de productos preparados. (Anexo 8b)
- Distribución de material educativo, exposición del nutriteatro y evaluación nutricional, por parte del INN. (Anexo 8c)
- Obsequio de delantales impermeable blancos a las procesadoras de alimentos, porque este color representa pulcritud (Anexo 8d)
- Obsequio de porta certificados de salud, a las procesadoras de alimentos, elaborados con material reciclable.(Anexo 8e)
- Obsequio a las procesadoras de alimentos de cajitas elaboradas con material reciclable, con la finalidad que guarden las prendas antes de comenzar a trabajar. (Anexo 8f)
- Dicho evento fue reseñado en la prensa local (Anexo 8g)

TRIANGULACIÓN

Una vez identificadas las debilidades en conocimientos, actitudes y prácticas en la manipulación inocua de alimentos se realizó la triangulación para proponer como plan de mercadeo social “La Nutriescuela” en la comunidad Rafael Caldera, a través de la Casa de Alimentación.

Con el tiempo, los efectos de hábitos alimentarios inadecuados, sumado a un estilo de vida sedentaria, se manifiestan en la aparición de condiciones tales como sobrepeso y obesidad, diabetes, hipertensión, e incluso ciertos tipos de cáncer, las cuales tienen alto impacto a nivel nacional y aparecen entre las 25 primeras causas de mortalidad (MPPS, 2009) En este sentido el diagnóstico de la Comunidad Rafael Caldera confirman esta realidad nacional.

Desde esta perspectiva y acorde a las necesidades del contexto, es necesario implementar estrategias de promoción de la salud, a través del abordaje holístico, que pueda potencializar el liderazgo y la participación, y de esta manera sea sostenible en el tiempo.

En este sentido, la “Nutriescuela” se permitió mejorar los conocimientos culinarios, para que se recupere la salud, a través los talleres de cocina “Coma sano, sabroso y seguro” que están orientados al uso de ingredientes naturales, métodos de cocción bajo en grasas, presentación atractiva de los platos. Finalmente se demostraron los conocimientos adquiridos en el II Festival Gastronómico La Nutriescuela en el marco de la X Feria del Libro (Anexo 12.)

DISCUSION

A pesar de los esfuerzos realizados en el país, desde los organismos del sector público y privado, la educación nutricional no ha tenido la efectividad deseada en cuanto a la modificación voluntaria de las prácticas alimentarias, de acuerdo con la conceptualización planteada por Andrein y Beghin (2001), y solo se ha enfocado a la promoción conforme a lo expuesto por la Fundación Bengoa (1995).

Por el contrario, se acepta la propuesta de autores como Forero (2002) y Arrieta (2006), que basados en los planteamientos de Kotler y Roberto (1992), de recurrir al Mercadeo o Marketing Social en la educación nutricional con el fin de lograr el esfuerzo voluntario que conduce al cambio de conductas, ajustadas al marco social y utilizando las cuatro Ps del mercadeo comercial: el producto para el caso del mercadeo social está destinado a modificar conductas indeseables de la población objetivo; el precio que el beneficiario paga por recibir el servicio o el producto generalmente es intangible y se refiere a un esfuerzo voluntario que lo conduce al cambio de conductas, la promoción, hace referencia a todas las actividades utilizadas para promover el servicio o producto; y la plaza es la población objetivo a la cual va dirigida la estrategia.

La participación de la comunidad Rafael Caldera, específicamente el personal de la Casa de Alimentación y del Simoncito Libertador en las actividades realizadas en el I Festival Gastronómico La Nutriescuela y el Navideño del Simoncito Libertador, fueron continuadas y mejoradas con la destacada intervención en el II Festival Gastronómico La Nutriescuela, demostrando el grado de compromiso.

Otros autores han realizado estudios comunitarios acerca de la trascendencia de hábitos alimentarios adecuados en la promoción de la salud, Ramírez (2009) implementó estrategias educativas en la comunidad La Becerrera del estado Mérida, a través de exposiciones de platos elaborados con productos cultivados en la zona y usando ingredientes no tradicionales como la zabila y la pira, en tanto que Aldana (2011) se enfocó hacia la prevención de parasitosis transmitidas por los alimentos en La Mucuse del Estado Mérida, y más reciente Alarcón (2012) emplea planes de acción para contribuir en los procesos de formación para promocionar calidad de vida.

www.bdigital.ula.ve

CONCLUSIONES

Para mejorar la calidad de la alimentación, es necesario implementar estrategias novedosas que involucren a la comunidad en la promoción de hábitos alimentarios que favorezcan la salud, en este orden de ideas este trabajo de investigación es pionero en el Estado Trujillo, a pesar que se han realizado diversas experiencias vinculadas a la alimentación y manipulación higiénica de la misma.

Entre las conclusiones tenemos:

1. Se encontró un conocimiento suficiente sobre la alimentación, pero la práctica es contradictoria.
2. Se observó disposición para el cambio a través de la participación activa y comprometida con la propuesta de la Nutriescuela, a excepción de los manipuladores de alimentos de la Escuela Bolivariana San Rafael, cuya intervención se limitó a los talleres dictados por el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria.
3. Hubo una efectiva interacción en red para la ejecución de la propuesta por los miembros de la comunidad=

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- 1.- Alarcón B. Desarrollo integral en Salud Comunitaria del sector Rafael Caldera. [Tesis de Maestría] Valera: Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez., 2012.
- 2.- Aldana I. Sensibilización para la prevención de la Fasciolosis en humanos al manipular alimentos. La Mucusé, Mérida [Tesis de Especialización] Trujillo: Núcleo Universitario Rafael Rangel, 2011.
- 3.- Arrieta G .El Mercadeo Social, más allá del régimen de competencia económica [en línea] 2006. [fecha de acceso 10 de octubre de 2011] URL disponible en:
http://promocionsalud.ucaldas.edu.co/downloads/Revista%2011_8.pdf
- 4.-Blog aprenderobinsoniano. . [en línea]2001. [fecha de acceso 09 de enero de 2012]
URL disponible en: aprenderobinsoniano.blogspot.com
- 4.- Blog comunidaddelrafaelcaldera. . [en línea]2001. [fecha de acceso 09 de enero de 2012] URL disponible en: comunidaddelrafaelcaldera.blogspot.com
6. -Blog comunidadsoberana . . [en línea]2001. [fecha de acceso 09 de enero de 2012]
URL disponible en: comunidadsoberana.blogspot.com.
- 7.- FAO. Guía Metodológica de Comunicación Social en Nutrición. [en línea] 1996. [fecha de acceso 10 de octubre de 2011] URL disponible en
<http://www.fao.org/DOCREP/003/X6957S/X6957S00.HTM>
- 8-FAO-OMS. CODEX ALIMENTARIUS. [en línea] 1998 [fecha de acceso 20 de septiembre de 2011] URL disponible en:
<http://www.fao.org/docrep/w6419s/w6419s00.htm#Contents>
- 9.-Forero A. El marketing social como estrategia para la promoción de la salud [en línea] 2002[fecha de acceso 24 de octubre de 2011] URL disponible en
http://promocionsalud.ucaldas.edu.co/downloads/Revista%207_4.pdf

10.-Fundación Bengoa. Nutrición: Base del desarrollo: Educación en Nutrición. Caracas: Ediciones CAVENDES; 1995.

11.-Instituto Experimental José Witremundo Torrealba (IEJET). I Festival gastronómico La Nutriescuela. [en línea] 2011 [fecha de acceso 01 de noviembre de 2011] URL disponible en: <http://iejwt.blogspot.com/2011/08/festival-gastronomico-la-nutri-escuela.html>

12.- Kotler P, Roberto E. Marketing Social. [en línea] 1992[fecha de acceso 10 de octubre de 2011]; 23 (1): URL disponible en http://books.google.co.ve/books?id=vMRDpBfowEMC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbg_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

13.- Landaeta de J M, Patiño E. García N. Campaña de educación nutricional contra la malnutrición por los medios de comunicación masivos en Venezuela. An Venez Nutr [en línea] 2010[fecha de acceso 10 de octubre de 2011]; 23 (1): URL disponible en <http://www.slan.org.ve/publicaciones/completas/pdf/Campa%C3%B1a%20de%20educacion.pdf>

14.- Latham M. Nutrición Humana en el mundo en desarrollo. FAO: Alimentación y Nutrición [en línea] 2002 [fecha de acceso 24 de octubre de 2011]; 29.URL disponible en: <http://www.fao.org/DOCREP/006/W0073S/W0073S00.HTM>

15.- Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, N° 5.889 Extraordinario, (31 de julio de 2008)

16.- Michel A, Beghin I. Marco conceptual. En: Nutrición y Comunicación. De la educación en nutrición convencional a la comunicación social en nutrición. [en

línea]2001. [fecha de acceso 09 de enero de 2012] URL disponible en :
http://books.google.co.ve/books?hl=es&lr=&id=KFvt8p2OsEIC&oi=fnd&pg=PA6&dq=related:EhlILscsSMJ:scholar.google.com/&ots=w1RRyXN_jr&sig=9zU7RjbGFTiy7KBiiJGCokLwqBk#v=onepage&q&f=true

17.-Ministerio del Poder Popular para la Salud. (MPPS)Anuarios 2009[en línea]2009.
[fecha de acceso 02 de agosto de 2012] URL disponible
en:http://www.mpps.gob.ve/index.php?option=com_phocadownload&view=category&id=11:anuarios-de-mortalidad

18.- Ramírez V. Promoción de alimentación sana entre los habitantes de la comunidad de La Becerrera, Mérida. [Tesis de Especialización] Trujillo: Núcleo Universitario Rafael Rangel, 2009.

19.- Resolución N° SG-081, por la cual se dictan las Normas Complementarias del Reglamento General de Alimentos. Gaceta Oficial de la Republica de Venezuela, N° 35.921, (15 de marzo de 1996). [en línea] 1996 [fecha de acceso 02 de septiembre de 2012] URL disponible en:
www.procuraduriacarabobo.gob.ve/.../Resolucion-N-SG-081.

ANEXOS
www.bdigital.ula.ve

Anexo 1. I Festival Gastronómico La Nutriescuela

1 a.- Programa I Festival Gastronómico La Nutriescuela, 2011

PROGRAMA		PARTICIPANTES
Hora		
8:00 a 9:00 am	Inscripción de expositores	Red Café Monte Carmelo Red Turbina "Rafael Rangel" Red de Crímenes
9:00 a 9:30 am	Apertura del Festival: Lic. María Luna MSc. Berenika Alarcón	Simón Bolívar "Libertador" Casa de Alimentación "Antonio Guzmán Blanco" Centro de Formación de Alta Cocina "Mano Anticipo Caracas" Chef Arturo León Chef Elva Blanco
9:30 am	Evaluación de los productos	
10:30 am	Conferencia: Educación del gusto en la población infantil venezolana: Al futuro por la sartén. Mr. Juan Alonso Medina	
11:00 am	Degustación.	
4:00 pm	Entrega de Credenciales	



COMITÉ ORGANIZADOR	
Dra. Elva Rojas	Coordinador
MSc. Berenika Alarcón	Secretaria
COMITÉ CIENTÍFICO	
Lic. María Luna	Nutricionista
Ionasa Viegas	Chef Integral
Miguel Scarza	Chef Ejecutivo
Lic. María Elena Becerra	Fundador
APOYO LOGÍSTICO	
Dirección Cultural y Extensión NURR Fondo Editorial "Mano Bricado Imagery" Especialización en Promoción de la Salud Comunitaria Instituto Experimental "José Wierwundo Torrealba" Instituto Nacional de Nutrición	

cvb

Feria Universitaria del LIBRO

LA NUTRI ESCUELA

FESTIVAL GASTRONÓMICO

TRUJILLO: 30 - Septiembre - 2011

Fuente: IJWT.blogspot.com

1b.- Exposición de productos, degustación por los jurados y presentacion del Hr

Juan Alonso Medina. 30/09/2011



Fotografias: Luna, M

1c.- Reseña de prensa

Realizado I Festival Gastronómico



Personal del INN al inicio de la actividad

MANIFIESTA MANEJA

Con el objeto de educar y crear el paladar de los niños con alimentos sanos y con sabor de verduras y hortalizas que sean promocionados en las cantinas escolares de Novo a cada año el Festival Gastronómico denominado "Lo Nuevo es lo Bueno", actividad organizada en la IX Feria Universitaria del Libro.

La actividad estuvo organizada por la doctora Elina Rojas, del Instituto José Wifredo Torres del Norte y apoyada por la Dirección de Cultura del Norte, Fondo Editorial "María Páez de Magallanes", Especialización en Promoción Comunitaria y el INN.

Licenciada María Lina, durante de la Especialización Educación para la Promoción de la Salud Comunitaria ofrecida por el Instituto José Wifredo Torres del Norte y Labora en el área de Guías de Ejecución y la asistencia del INN, con ella inicia la actividad que "la idea es crear hábitos y educar el paladar de los niños para que cuando sean adultos ya la tenga educado, según dijeron, enseñar la variedad de alimentos que sean ricos en fibra, vitaminas y que no rechacen los vegetales, porque en los comedores escolares los niños le retiran los vegetales a los almuerzos que les presentan porque no tienen educado el paladar de esos niños. Este es el primer festival



Licenciada María Lina, durante de la Especialización Educación para la Promoción de la Salud Comunitaria ofrecida por el Instituto José Wifredo Torres del Norte

para enseñarles que todos los años se repite en el mismo festival del libro, pero con otro enfoque".

Invitados

Para la actividad estuvieron invitados la Zona Educativa que trabaja con escuelas escolares, comunidades educativas, la comunidad en general, la Red de Café de Monte Carmelo, Simaneta Libertad Casa de Alimentación "Antonio Guzmán Blanco", Centro de Formación de Alto Carato, los chef Arturo Leal y Elvis Blasco.

A final hubo degustación de las producciones presentadas para mejorar el paladar de los niños, las cuales fueron evaluadas por un equipo interdisciplinario encabezado por Dr. Juan Alonso Medina, INN, Famoliato y otros. Y la entrega de credenciales a las 4 de la tarde.

Fuente: Diario El Tiempo 02 de octubre 2011.

Sección Trujillo Capital

1d.- Reseña de prensa en formato digital

PRENSAULA

Festival Gastronómico en el NURR dio gusto para todos

Festival Gastronómico en el NURR dio gusto para todos

Lunes, 03 de Octubre de 2011 07:47 Laura Martínez (Pasante CS)

Usar

Malo  Bueno



Nutri-Escuela contó con varios expositores (Fotografía Alfredo Zambrano)

Nutri-Escuela contó con varios expositores (Fotografía Alfredo Zambrano)

Como parte de las actividades de cierre de la IX Feria del Libro Universitaria del Núcleo "Rafael Rangel", se realizó el primer Festival Gastronómico dedicado a la producción y elaboración de productos alimenticios con una alta calidad nutricional.

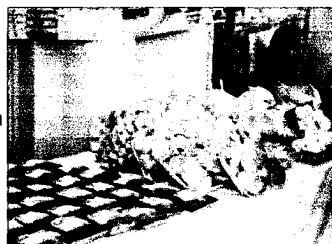
Este evento, a cargo del Instituto Experimental "José Witremundo Torrealba" y la Fundación de Ciencia y Tecnología del estado Trujillo (Fundacite), incorporó dos actividades relevantes, la Nutri- Escuela y la Feria Agro-Turística.

La Nutri-Escuela, organizada por Elina Rojas, directora de dicho Instituto Experimental e integrante de la Comisión Interministerial de Cantinas Escolares, busca por medio de esta actividad, exponer productos con un elevado contenido de nutrientes y que sean incluidos dentro de los alimentos que se venden en las cantinas de los diferentes centros educativos del estado.

Este programa tiene como finalidad reformar las cantinas donde se comercializan productos con un elevado contenido de químicos que han hecho que se incremente el índice de enfermedades como el Síndrome Metabólico (obesidad), hipertensión y diabetes inducida.

"Este es un Festival Gastronómico donde buscamos que por medio de degustaciones mostremos lo nutritivo de algunos alimentos hechos sin aditivos artificiales. Además, queremos crear conciencia acerca de esos alimentos pocos sanos que se venden en las cantinas y alrededor de las escuelas que inciden en las fallas de salud de los niños y adolescentes", señaló la doctora Rojas.

Para la realización de esta actividad se contó con la presencia de un comité científico integrado por la nutricionista María Luna, la chef integral, Ibrisa Villegas y el chef ejecutivo Miguel Scorza. Igualmente, se contó con la colaboración de la Dirección de Extensión y Cultura del Núcleo Universitario "Rafael Rangel", el Fondo Editorial "Mario Briceño-Iragorrry", los estudiantes de la especialización de Salud Comunitaria y el Instituto Nacional de Nutrición. La Feria Agro-Turística también formó parte del Festival Gastronómico (Fotografía Alfredo Zambrano)



La Feria Agro-Turística también formó parte del Festival Gastronómico (Fotografía Alfredo Zambrano)

Entre los participantes en esta Nutri- Escuela estuvieron la Red de Café de Monte Carmelo, Red de Cítricos, Red de Turismo "Rafael Rangel", "Simoncito Libertador", Casa de Alimentación "Antonio Guzmán Blanco", Centro de Alta

Cocina "Marie Antoine Carême", y los chefs Arturo Leal y Elvis Blanco, quienes ofrecieron una gama de alimentos que se encuentran dentro de la pirámide alimentaria.

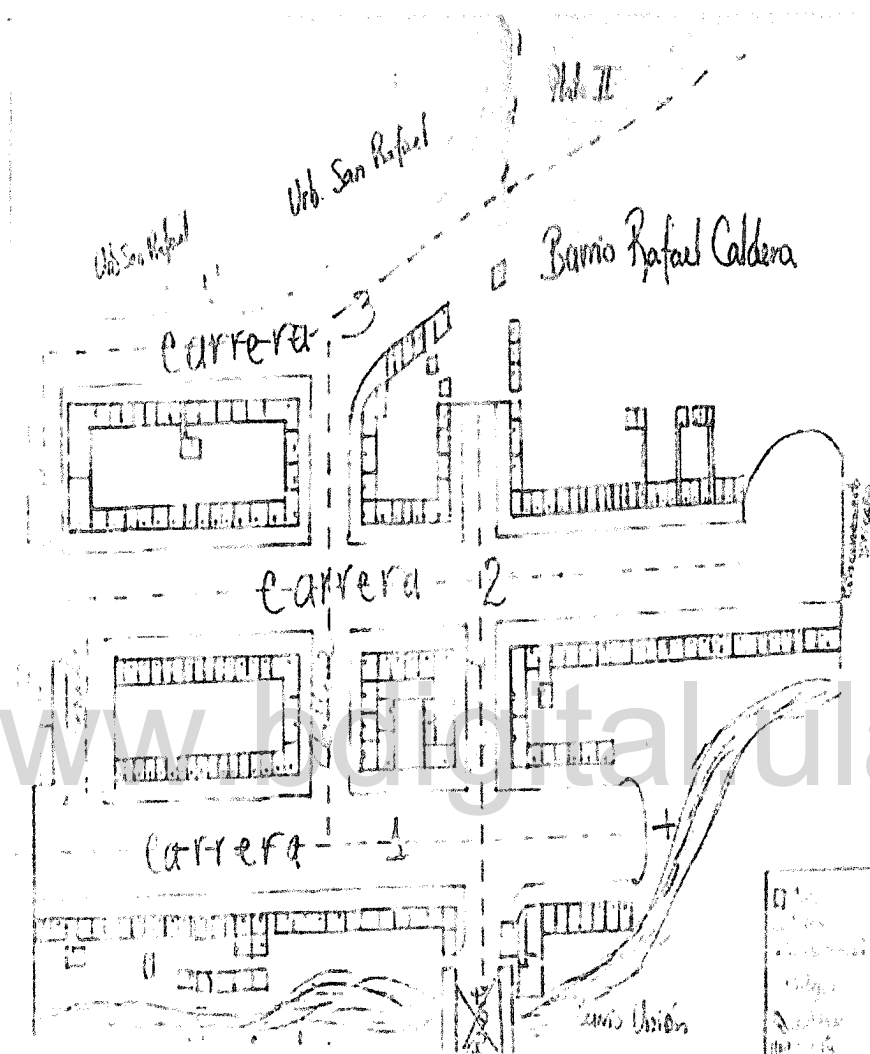
Por otro lado, la Feria Agro-Turística, coordinada por Fundacite y las Redes Socialistas de Innovación Productivas, estuvo representada por María Elena Becerra, quien se refirió a los diversos productos que presentaron, entre ellos dulces artesanales y helados elaborados con diferentes frutas y hortalizas cosechados por ellos mismos.

"Hoy quisimos presentarnos aquí para mostrar una exposición donde se pueda apreciar el trabajo realizado por las diferentes redes y, en especial, aquellas que cosechan distintas frutas y verduras con los cuales podemos preparar alimentos ricos en nutrientes que pueden ser incluidos dentro de la Nutri-Escuela como alimentos aptos para el consumo de los niños", acotó Becerra.

Una vez finalizada las actividades previstas en este Festival Gastronómico, se procedió a la entrega de credenciales a los participantes y evaluadores que formaron parte de este evento que tuvo como fin principal, la inclusión de productos sanos en el menú diario de los niños.

Fuente: Prensa ULA, 2011

Anexo 2.- Croquis de la Comunidad Rafael Caldera. Valera



Fuente: blog comunidaddelrafaelcaldera.

Anexo 3. Diagnóstico Participativo (30/04/2011)



Fotos: Luna, M

Reunión con los grupos focales en el Simoncito Libertados para elaborar el diagnóstico participativo.

Anexo 4. Presentación de la investigación a los grupos focales. (26/11/2011)



Fotos: Luna, M

Reunión en la organización comunitaria CENEDIC. Luego se firmó el consentimiento informado

Anexo 5. Formulario tipo la historia médica

5. a Formato cara anterior

HISTORIA MÉDICA

Fecha: _____ Nombre: _____ C.I.: _____
Edad: _____ E. Civil: _____ Lugar y Fecha de Nac.: _____
G. Inst.: _____ Ocupación: _____ Nº hijos: _____
Religión: _____ Dirección: _____
Tel.: _____ Celular: _____ E-MAIL: _____

EXAMEN FÍSICO

Estatura: _____ Peso: _____ T.A.: _____ / _____ mmHg Pulso: _____ F/Mn: _____

ESTADO MENTAL

Sereno: _____ Agresivo: _____ Apático: _____ Lenguaje: _____ Contreído: _____
Memoria: _____

MOTIVO DE CONSULTA

Refirió por: _____

ENFERMEDAD ACTUAL:

ANTECEDENTES PERSONALES:

ANTECEDENTES FAMILIARES:

ESTILO DE VIDA:

Alimentación: Desayuno? _____ Almuerzo? _____ Cena? _____
Consumo: Cítricos _____ Dulces? _____ Lácteos? _____ Embutidos? _____ Enlatados? _____
Cubitos? _____ Manteca? _____ Mayonesa? _____ Harinas ref? _____ Azúcar ref? _____
Gaseosas? _____ Golosinas? _____ Carne? _____ Frutas? _____ Vegetales? _____
Cochino? _____ Pato? _____ Pescado? _____ Azúcar blanco? _____ Café? _____
C/ con leche? _____ Mastica bien los alimentos? _____ Nº de veces _____ Sufrir de
gases? _____ Dolor de cabeza? _____ Cuántos vasos de agua consume al día _____

EJERCITACIÓN:

Realiza ejercicios físicos? _____ a qué hora _____

Qué tipos de ejercicios? _____

Cuánto tiempo _____ Con qué frecuencia _____

TRABAJO:

Qué trabajo realiza: _____

¿Está a gusto con el dinero percibido? _____

¿Cómo se relaciona con los compañeros de trabajo? _____

DESCANSO

¿A qué hora te acuestas? _____ ¿A qué hora te levantas? _____

¿Descansa bien? Si () No () Sufrir de pesadillas? Si () No ()

Habitación bien ventilada? Si () No ()

RECREACIÓN:

¿Cómo te recreas? _____

¿Toma vacaciones? Si () No () A veces ()

¿Qué te gusta hacer? _____

Fuente: Archivos del IEJWT

¿Te contactas con la naturaleza? Si () No ()
 ¿Dialogas con las plantas? Si () No () A veces ()
 ¿Vas a la playa? Si () No () se baña Si () No () A veces ()
 ¿Al río? Si () No () A veces () ¿Sube montañas? Si () No ()

LIMPIEZA EXTERNA:

¿Cuántas veces al día te bañas? ____ lo hace con agua: tibia () fría () caliente ()
 ¿Qué jabón usas? ____ ¿tiene animales? Si () No ()
 ¿Recoges la basura en bolsas plásticas? Si () No () A veces ()
 ¿Algun depósito de agua? Si () No ()

¿Eres moderado en tu alimentación? Si () No () A veces ()
 ¿En la bebida? Si () No () A veces () ¿Al fumar? Si () No () A veces ()
 Actividad Sexual: Poco () Mucho () A veces ()
 ¿Hablas mucho? () No () A veces () ¿Piensas mucho? Si () No ()

¿Cómo es tu relación familiar?

¿Cómo ves tu salud?

¿Qué te deprime?

¿Crees en Dios? Si () No () ¿Cómo?

Lees algún libro sagrado?: Sí () No () ¿Cuál?

ACTITUD VIVENCIAL:

¿Disfrutas la vida? Sí (____) No (____) ¿Cómo? _____

¿Asumes responsabilidades? _____

¿Cómo te sientes? _____ ¿Cómo así? _____

¿De que te das cuenta? _____

¿Respiras bien? Sí () No () ¿Cómo? _____
 ¿Haces buena digestión?: Sí () No () A veces ()
 ¿Varices?: Sí () No ()

¿Ardor en el cuerpo? Si () No () A veces ()
 ¿Te asfixias cuando caminas? Si () No () A veces ()
 ¿Cuántas veces orinas al día? _____ ¿Qué olor tiene? _____
 ¿Ardor o molestia al orinar? Si () No () A veces ()
 ¿Cuántas veces evacua al día? _____ ¿De qué color? _____
 Con dificultad: Si () No () A veces () Con moco: Si () No () A veces ()
 Sangre: Si () No () A veces () ¿Sufre de hemorroides? Si () No ()
 ¿Desde cuándo?

1. What is the purpose of the study?
 The purpose of the study is to determine the effect of the independent variable on the dependent variable.

2. What are the variables in the study?
 The independent variable is the variable that is manipulated by the researcher. The dependent variable is the variable that is measured by the researcher.

3. What is the hypothesis of the study?
 The hypothesis is a statement that predicts the outcome of the study.

4. What is the research design of the study?
 The research design is the plan or blueprint for the study.

5. What are the data collection methods of the study?
 The data collection methods are the techniques used to gather data.

6. What are the data analysis methods of the study?
 The data analysis methods are the techniques used to analyze the data.

7. What are the conclusions of the study?
 The conclusions are the findings of the study.

8. What are the limitations of the study?
 The limitations are the weaknesses or constraints of the study.

9. What are the implications of the study?
 The implications are the practical applications or consequences of the study.

10. What are the future research directions of the study?
 The future research directions are the areas for further investigation.

40

Anexo 6. Jornada Clínica Diagnóstica (29/01/2012)



Fotos. Luna M.



Fotos. Luna M.

Toma de presión arterial y aplicación de la encuestas.

Anexo 7. Encuesta de conocimientos, aptitudes y prácticas.

Encuesta sobre conocimientos, actitudes y practicas en la manipulacion de alimentos.

1.- ¿Por qué es importante lavarse las manos al manipular alimentos?

2.- Los siguientes elementos pueden esparcir microorganismos:

- Paños de cocina _____
- Superficies de la cocina _____
- Utensilios de la cocina _____
- Ninguna de las anteriores _____
- Todas las anteriores _____

3.- ¿Hierve el agua? _____ ¿Por cuánto tiempo? _____

4.- ¿Como descongela los alimentos? _____

5.- ¿Se debe lavar la tabla de cortar luego de picar alimentos crudos cuando va a cortar alimento cocidos? _____ ¿Por qué? _____

6.- ¿Por qué es importante lavar las frutas y verduras antes de consumirlas? _____

Si usted lo hace, explique como lo hace: _____

7.- ¿La carne cocida puede dejarse a temperatura ambiente durante la noche para que se enfríe antes de meterla en la nevera? _____ ¿Por qué? _____

8.- ¿Cómo reconocemos que el agua está contaminada? _____

9.- ¿Los alimentos crudos y los cocidos se deben guardar por separado? _____

¿Por qué? _____

10.- ¿Que apariencia tiene un alimento contaminado? _____

11.- ¿Por qué se deben recalentar completamente los alimentos cocidos antes de consumirlos? _____

Fuente: La autora

Anexo 8. Taller correctivo en higiene y manipulación de alimentos.



UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
 NÚCLEO UNIVERSITARIO "RAFAEL RANGEL"
 INSTITUTO EXPERIMENTAL "JOSÉ WITREMUNDO TORREALBA"
 ESPECIALIZACIÓN EN EDUCACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE LA
 SALUD COMUNITARIA



Taller de Higiene y Manipulación de Alimentos. Lista de Asistencia Comunidad Rafael Caldera. 01 de julio de 2012

Nombre y Apellido	Cedula de Identidad	Profesión	Firma
Nelly de Briccio	9171373	Casa de Rafael C.	Nelly de Briccio
Teresa Briccio	10.025.35	Casa Rafael C.	Teresa Briccio
Barbara Briccio	4.662.671	obrero	Barbara Briccio
Fernando Ovando	15.751.876	Manipulador	Fernando Ovando
Leidy Paredes	19.898.422	Manipuladora	Leidy Paredes
Patricia Penillo	11.895.216	Manipuladora	Patricia Penillo
Yarelis de Garcia	13.765.901	Manipuladora	Yarelis de Garcia
Francisca	9.167.46	Manipuladora	Francisca
Anayde Hidalgo	13.557.326	Manipuladora	Anayde Hidalgo
Andrea Perez	14.328.799	Manipuladora	Andrea Perez

Participaron las 10 manipuladoras de alimentos de la Casa de Alimentación y el Simoncito Libertador.



Fotos: Luna, M

Anexo 9. II Festival Gastronómico la Nutriescuela (13/08/2012)

9. a- Dramatización de la obra “La Poción de la mala vida”, escrita por Juan P Sacristan y adaptada por la autora



Fotos: Luna, M

9. b- Exposición de productos



Fotos: Luna, M

9c. Participación del INN



Fotos: Luna, M

Evaluación nutricional, exposición del Nutriteatrino, degustación de la Nutrichicha, entrega de material educativo y recomendaciones nutricionales.

9d. Obsequio de delantales blancos.



Fotos: Luna, M

Las procesadoras de la Casa de Alimentación y el Simoncito Libertador con los delantales impermeable blancos que representa pulcritud.

9e. Obsequio de porta certificados y cajitas



Fotos: Luna, M

Las manipuladoras de alimentos con los porta certificados y las cajitas elaboradas de material reciclado.

Este viernes II Festival Gastronómica:



La Nutri-Escuela PRENSA ULA-NURR/Edliany Sánchez (Pasante CS) Este viernes 13 a partir de las nueve de la mañana, se realizará la II Festival Gastronómica: La Nutri-Escuela, como actividad de cierre de la X Feria del Libro del Núcleo Universitario "Rafael Rangel", que se desarrolla en la Casa de Carmona.

Elina Rojas, integrante del Comité organizador informó que, este evento que se promueve a través del Instituto Experimental de Investigaciones "José Witremundo Torrealba", con el apoyo del Instituto Nacional de Nutrición (INN) y la Fundación de Ciencia y Tecnología del estado Trujillo (Fundacite), contará con la participación de diferentes planteles educativos de Pampán, Pampanito, Sabana Libre, Carvajal, Monay, Quebrada de cuevas, Valera y el Municipio Trujillo.

El Proyecto La Nutri-Escuela está dirigido a las cantinas escolares, en el cual participan distintas personas con platos gastronómicos que pueden ser expedidos en las mismas. En tal sentido, en la II Feria Gastronómica se darán a conocer algunos de esas alternativas alimenticias, para que toda la colectividad trujillana la pruebe, disfrute y además opine.

Según lo informó la doctora Elina Rojas, habrá un jurado que evaluará cada producto dependiendo de la cantidad de calorías, la presentación y el costo para el vendedor en la cantina.

La integrante del comité organizador, además señaló que se expondrán libros hechos a mano por los niños con el objeto de llevar un mensaje de la alimentación que necesitan los escolares; y se contará con la participación de casas de alimentación, amas de casa con la obra de teatro llamada "La comida oscura", el grupo Mimos de Valera y de FUNDACITE en colaboración con los productores locales.

Diario de Los Andes, 13/07/2012

Actividad/ II Festival Gastronómico La Nutri Escuela en Feria Universitaria del Libro



Participantes en el interesante evento
BERGSA ALARCÓN T.

Con una nutrida representación y diversas alternativas gastronómicas de deliciosas platos, nutritivos y atractivos para los niños y los no tan niños, en el nivel piso del CUBA se realizó el II Festival Gastronómico La Nutri Escuela, como parte de las muchas actividades de la X Feria del Libro.

En el evento se presentaron 12 productos alimenticios y 3 productos artesanales los cuales se vistieron de gala para recibir a variadas personas que asistieron ese día. El grupo organizador dirigido por la Cma. Elena Rojas, Leda Luna, entre otras, sorprendió con la variedad de productos expuestos con características nutritivas, económicas y divertidas. Ese día se presentaron

las muchas presentaciones de servicio de la casa de alimentación "Kara y Bastos N. 128" del Sector Rafael Caldera con la otra tienda "La Porción de la Mala Vida" donde demostraron aparte de sus dotes artísticas y conocimiento sobre las normas en la manipulación de alimentos, se robaron el show con esta presentación. Los productos fueron: crema de ajonjolí por Ingrid Albino, Nutrición por INM, helados de Adelaide, productos diversificados del Comercio Libertador, semillas de girasol de María Delgado, mermelada de naranja de María Hernández, paletas floridas del Liceo Beliveriano Sabana Libre, torta tricolor de Erika Olmos. Felicitades al EE José Waimanmundo Turisalba, porcentando actividades en pro de la salud.



Presentados doce productos alimenticios