



UNIVERSIDAD
DE LOS ANDES
MERIDA VENEZUELA

**UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
NÚCLEO UNIVERSITARIO RAFAEL RANGEL
DEPARTAMENTO DE BIOLOGÍA Y QUÍMICA
TRUJILLO, ESTADO TRUJILLO**

www.bdigital.ula.ve

**CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA GENERAR VALOR
AGREGADO POTENCIANDO EL DESARROLLO SOSTENIBLE.**

Octubre, 2013

CC-Reconocimiento



UNIVERSIDAD
DE LOS ANDES
MERIDA VENEZUELA

**UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
NÚCLEO UNIVERSITARIO RAFAEL RANGEL
DEPARTAMENTO DE BIOLOGÍA Y QUÍMICA
TRUJILLO, ESTADO TRUJILLO**

**CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA GENERAR VALOR
AGREGADO POTENCIANDO EL DESARROLLO SOSTENIBLE.**

Trabajo Especial de Grado presentado como requisito para optar al título de Licenciadas en
Educación, Mención Biología y Química.

www.bdigital.ula.ve

TUTOR:

Prof. Willian Materano

AUTORAS:

Kenny Trejo
C.I. V- 20400450
Yennynse Duarte
C.I. V-19609845

Octubre, 2013

CC-Reconocimiento

DEDICATORIA

Ir detrás de oportunidades, sueños, aventuras y esperanzas es realmente lo que cuenta, el compromiso está en intentar llegar a donde queramos sin importar la distancia, sólo debemos ver que los sueños existen para hacerlos realidad, confiar en nosotros mismos y por sobre todas las cosas trabajar con entrega y compromiso para llegar a triunfar.

A través del tiempo y más aún en esta etapa que hoy culmino, he aprendido a valorar la grandeza de lo diminuto y a compartir las alegrías con todas aquellas personas que mantienen viva la esperanza de verme triunfar, por eso y más este logro se lo dedico:

A Dios Todopoderoso, creador del universo y eterno guardián de mi vida. Por ser mi guía y compañero, por llenar de bendiciones y guiar cada uno de mis pasos, y por darme la fuerza de voluntad necesaria para salir adelante permitiéndome lograr esta anhelada meta.

A mi madre Magaly Rosario (+), por darme el hermoso regalo de la vida, su amor sincero, sacrificio, trabajo, confianza y sabios consejos. Fuiste una mujer emprendedora de firmes pisadas, que impulsó con coraje mi destino dándome fuerzas para seguir adelante y no desmayar en los momentos difíciles. Sé que desde el cielo guías mi sentido y calmas mis preocupaciones. Gracias por enseñarme que todo en la vida se logra con trabajo, honestidad y perseverancia. TE AMO MAMI.

A mi padre Gabriel Trejo(+), gracias por ser un hombre comprensivo, trabajador y luchador. Por enseñarme que en la vida lo único que cuenta es seguir adelante con valentía y que el trabajo dignifica al ser humano. Por todo tu inmenso amor, comprensión, dedicación y confianza para cumplir mis sueños. Por ser mi amigo y apoyarme siempre, fuiste y serás un gran hombre y un ejemplo a seguir. TE AMO PAPI.

A ustedes debo lo que hoy soy, me siento inmensamente orgullosa de ser su hija, ustedes fueron y serán el pilar para alcanzar mis metas, por eso les dedico este triunfo que es sin duda alguna la mejor herencia que me han dado. LOS AMO.

A mis hermanos Jean Carlos y Jorge Luis, fieles compañeros, quienes permanecieron a mi lado demostrándome la lealtad y solidaridad que jamás encontraré en ningún otro lugar, por su compañía incondicional, inspiración y apoyo. Deseo que me triunfo les sirva de motivación para que sigan adelante. LOS AMO.

A mi madrina Miriam Trejo y su hija Mirbeli, no tengo palabras para agradecerles todo el amor, cariño, apoyo y la ayuda que me han brindado, se han convertido en mi segunda madre y mi hermanita, gracias por apoyarme en los momentos más difíciles de mi vida, que Dios y la virgen les llene de salud y bendiciones. LAS QUIERO MUCHO.

A mis abuelos Eugenio Rosario, Melida Pernia, Felicia Bastidas y Francisco Trejo, quienes con su experiencia y sabios consejos guiaron mis pasos para salir adelante. LOS QUIERO MUCHO.

A mis tíos y tías Blanca, Yolanda, Irma, Jorge, José del Carmen, Rafael, Eugenio, Francisco, Carmelo, Humberto y Felicia, quienes contribuyeron desinteresadamente al alcance de este logro. Gracias por su apoyo incondicional, sus sabios consejos, comprensión, ayuda y bendiciones. LOS QUIERO MUCHO.

A mis primos y primas, les agradezco su cariño, impulso y por hacerme reír en momentos de tristeza, gracias por ser tan importantes en mi vida. Espero que este triunfo les sirva de motivación para salir adelante. Mucho de ustedes se han convertido en hermanas y hermanos para mí. LOS QUIERO MUCHO.

A mi sobrino Luis Daniel y mis ahijados Shaila, Isneyli, Estefani, Valeria, Mariangel, Anyer, Cristhian, Cleiber y Arnoldo, quienes con su ternura y fragilidad llenan de alegría mi vida, deseo que mi logro les sirva de inspiración y

ejemplo para lograr sus sueños en el futuro. Dios los bendiga. LOS QUIERO MUCHÍSIMO.

A mis amigas, hermanas y compañeras Karli y Gernerlin, mil gracias por haberme enseñado que la amistad es parte esencial en la vida del ser humano, con ustedes luché, reí, disfruté, aprendí y sobre todo pase por los momentos más tristes y difíciles de mi vida. Hoy quiero compartir con ustedes una de mis más grandes alegrías, gracias por estar conmigo siempre. NUNCA LAS OLVIDARE.

A todos mis amigos y compañeros de estudios, son muchos para nombrarlos pero en especial a Mariangela, Ronal, Alixon, Roxana, leo, Diliana, José, Maykel. LOS QUIERO MUCHISIMO.

A mi compañera de tesis Yennynse Duarte, gracias por brindarme tu amistad, juntas superamos muchos obstáculos pero apoyándonos mutuamente logramos finalizar con éxito nuestro propósito. TE QUIERO MUCHO COLEGA.

“Si se siembra la semilla con fe y se cuida con perseverancia, solo será cuestión de tiempo para recoger sus frutos”

Thomas Carlyle.

Kenny Gabriela Trejo Rosario.

DEDICATORIA

Un nuevo día representa un.

Trazarnos una meta y alcanzarla significa un logro.

Hoy al lograr graduarme quiero dar mi mayor agradecimiento.

A:

Dios todopoderoso, por darme la vida a través de mis queridos PADRES quienes con mucho cariño, amor y ejemplo han hecho de mí una persona con valores, por darme la oportunidad de vivir y por estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía. Gracias por ayudarme a cumplir una de mis metas más anheladas.

Mi madre bella Dora, por ser el pilar más importante y por demostrarme siempre su cariño y apoyo incondicional sin importar nuestras diferencias de opiniones, por haberme apoyado en todo momento, fuiste padre y madre para mí, gracias a tus consejos hoy en día soy una mujer con valores. Eres un ejemplo de mujer luchadora y eso fue lo que me impulso a salir adelante. Este triunfo es tuyo. Mil gracias te amo mami.

Mi padre José Amable, a pesar de nuestra distancia física, siento que estás conmigo siempre. Eres ejemplo de hombre trabajador, gracias por tu apoyo incondicional, siempre estuviste ahí para darme tus sabios consejos. Sin ti lograr esta meta hubiese sido imposible. Papa TQM.

Mi hija hermosa Valeria, eres el motivo y la razón que me ha llevado a seguir superándome día a día, con tus travesuras cada día llenas mi vida de alegría, tu sonrisa es suficiente para levantarme en los momentos más difíciles, quiero dejar en ti una enseñanza que cuando se quiere alcanzar algo en la vida, no hay tiempo ni

obstáculo que lo impida. Eres el regalo más hermoso de mi vida, la luz de mis ojos y te amo con todo mi corazón. Espero que este triunfo te sirva de ejemplo.

Mi esposo, que ha estado a mi lado dándome cariño, confianza y apoyo incondicional para seguir adelante. Hemos compartido tantas cosas juntos por eso quiero que sepas que eres muy importante para mí. Este triunfo también es tuyo. Te amo mi amor.

Mis abuelos María P, Rafael, José ramón, por quererme y apoyarme siempre, este triunfo también se lo debo a ustedes.

Leonor (QEPD) e Isabel (QEPD) mis abuelas que desde el cielo iluminan mi sendero y cuyo recuerdo me impulsa a seguir adelante.

Mis tíos (a) Wilander, Milagros, Carolina, Esmeralda, Rafael, Julio, Javier, Alirio y Gregorio por lo que representan para mí, fueron mi estímulo y ejemplo a seguir gracias por su apoyo incondicional los quiero mucho.

Mis primitos, Wilangel, Yerianny, Yesmer, Yeneury, Yesmeury, Jesús Manuel y Juan Manuel. Gracias por sus sonrisas y ocurrencias oportunas los quiero mucho.

Mi madrina Aida, por los cuidados que me brindaste desde pequeña junto con mi mami me guiaste por el camino del bien, tus consejos fueron fundamentales en la culminación de mis estudios. TQM.

Josefina a quien debo gran parte de este triunfo gracias a ti di mis primeros pasos y hoy en día eso significa mucho para mí. Eres una persona muy especial gracias por estar conmigo desde pequeña y haberme brindado tu apoyo incondicional. TQM

Mi madrina Dairy por estar siempre ahí para escucharme. Gracias a tu apoyo y consejos hoy logro culminar mis estudios profesionales. TQM

Génesis, a pesar de la distancia quiero que sepas que me ayudaste mucho para lograr este sueño. Por eso este triunfo también es tuyo. Espero te sirva de ejemplo. TQM.

Todos mis amigos, Roxana, Alixon, Mariangela, Fanny y Marbelis por compartir los buenos y malos momentos. Todos pusieron un granito de arena para que este sueño se hiciera realidad. Los quiero mucho!!!

Mi compañera de tesis Kenny Trejo, por su apoyo incondicional, hemos compartido alegrías, tristezas durante este largo camino, pero juntas descubrimos que nada es imposible y que a pesar de todos los obstáculos que se presenten los sueños se pueden hacer realidad. Gracias por haberme tenido tanta paciencia. TQM.

Mis profesores por guiarme por el camino del saber.

Todos aquellos familiares y amigos que no recordé al momento de escribir esto. Muchas Gracias por su apoyo los quiero mucho.

Yennynse del V. Duarte Barrios.

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, queremos expresar nuestro agradecimiento a Dios Todopoderoso por haber iluminado nuestro camino y darnos la oportunidad de vivir este triunfo.

A nuestros padres, por su gran esfuerzo y por ser parte importante para el logro de esta meta, sin ustedes no hubiese sido posible.

A toda nuestra familia, quienes pusieron su confianza en nuestro esfuerzo y hoy pueden ver tan valioso resultado.

Al Consejo de Desarrollo Científico Humanístico Tecnológico y de las Artes (CDCHTA) de la Universidad de los Andes, bajo el código NURR-C-537-11(A) y el Proyecto PEI N° 2012000953 FONACIT (Fondo Nacional de Ciencia e Innovación adscrito al ministerio de Ciencia y Tecnología).

A nuestro tutor, Willian Materano, excelente ser humano y un verdadero maestro quien con sus conocimientos, experiencia, paciencia y motivación, nos recordó que todo tiene su tiempo y es hoy el momento de agradecerle por su esfuerzo y dedicación.

A nuestro jurado de tesis, Anne Marie Valera, Judith Zambrano y Beatriz Coronado por guiarnos y apoyarnos en nuestro trabajo de investigación.

A la ilustre Universidad de los Andes, en especial al Núcleo Universitario “Rafael Rangel”, por permitir nuestra formación académica y profesional, y a sus profesores por darnos la oportunidad de forjar día a día los fundamentos de esta profesión. Nos sentimos inmensamente orgullosas de egresar de esta casa de estudio.

A los profesores Judith Zambrano, Anne Marie Valera, Ibis Quintero, Miguel Maffei y Willian Materano pertenecientes al grupo de Fisiología de Cultivos y Postcosecha, adscrito al Departamento de Biología y Química del Núcleo

Universitario “Rafael Rangel” por apoyarnos y brindarnos información de gran utilidad para el desarrollo de nuestra investigación.

Al consejo campesino San Miguel Arcángel y la comunidad de San Miguel de Boconó, estado Trujillo por su valiosa colaboración durante el desarrollo de este trabajo de investigación.

A todos ustedes mil gracias por extender su mano para que no decayésemos
nunca.

www.bdigital.ula.ve

ÍNDICE GENERAL

	Pág.
DEDICATORIAS	iv
AGRADECIMIENTO	x
ÍNDICE GENERAL	xii
ÍNDICE DE TABLAS	xv
ÍNDICE DE FIGURAS	xvi
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xvii
RESUMEN	xviii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. EL PROBLEMA	
Planteamiento del problema.....	3
Formulación del problema.....	5
Hipótesis.....	5
Objetivos.....	5
Justificación de la investigación.....	5
Delimitación de la investigación.....	7
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	
Antecedentes de la investigación.....	8
Bases teóricas.....	11
Capacidad y desarrollo personal.....	11
Técnicas de capacitación.....	12

Conservación de alimentos.....	14
Fundamentos para la conservación de alimentos.....	14
Calidad nutritiva de los alimentos procesados.....	15
Principios de la elaboración de zumos y conservación de frutas y hortalizas.....	16
Las frutas y hortalizas.....	17
Procesado artesanal de frutas y hortalizas en Venezuela.....	18
Valor agregado.....	20
Ventajas del valor agregado.....	21
Algunos productos con valor agregado.....	21
El espíritu emprendedor.....	21
El emprendedor.....	22
Características del espíritu emprendedor.....	22
Innovación y desarrollo económico.....	25
El desarrollo sostenible endógeno.....	26
La década de la educación para el desarrollo sostenible.....	28
CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO	
Tipo de investigación.....	30
Diseño de la investigación.....	30
Población.....	31

Muestra.....	31
Técnicas utilizadas para la recolección de datos.....	31
Instrumentos utilizados para la recolección de datos.....	32
Validez del instrumento.....	33
Técnica de procesamiento y análisis de datos.....	33
CAPÍTULO IV. PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS	
Análisis de los resultados.....	35
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	
Conclusiones.....	43
Recomendaciones.....	43
CAPÍTULO VI. LA PROPUESTA	
La propuesta.....	45
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	51
ANEXOS.....	54

ÍNDICE DE TABLAS

Tablas	Pág.
1. Mapa de variables.....	29
2. Escala Likert.....	32
3. Estadísticos descriptivos.....	37
4. Medias de la actitud ante la formación emprendedora.....	38

www.bdigital.ula.ve

ÍNDICE DE FIGURAS

Fig.		Pág.
1.	Método Scorecard.....	41

www.bdigital.ula.ve

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico.	Pág.
1. Distribución de los datos (coeficiente de asimetría).....	38

www.bdigital.ula.ve



UNIVERSIDAD
DE LOS ANDES
MERIDA, VENEZUELA

UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
NÚCLEO UNIVERSITARIO RAFAEL RANGEL
DEPARTAMENTO DE BIOLOGÍA Y QUÍMICA
TRUJILLO, ESTADO TRUJILLO

**“CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA GENERAR
VALOR AGREGADO POTENCIANDO EL DESARROLLO SOSTENIBLE”.**

Autoras:

Br. Kenny Trejo

C.I. V- 20400450

Br. Yennynse Duarte

C.I. V- 19609845

Tutor:

Prof. Willian Materano

RESUMEN

La presente investigación tuvo como finalidad proponer la capacitación en conservación de frutas y hortalizas al consejo campesino San Miguel Arcángel, para generar valor agregado con miras a potenciar el desarrollo sostenible en la comunidad de San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo. Esta investigación partió de la premisa que el fortalecimiento de la conservación y el valor agregado de frutas y hortalizas en territorios rurales es un elemento imprescindible para elevar la competitividad en los productores, de manera que puedan enfrentar al mercado globalizante, donde mayormente las oportunidades comerciales surgen de los mercados y las capacidades empresariales de los mismos productores. Este trabajo de investigación, se enmarcó dentro de los parámetros de una investigación de tipo descriptivo transeccional con un diseño de campo. Se utilizó una adaptación del instrumento de recolección de datos, elaborado por Borjas, (2003); el cuestionario de opinión que mide la actitud ante la formación del espíritu emprendedor, se diseñó con 29 ítems, estilo Likert, presentados en forma de afirmación o juicios, ante los cuales se midió la reacción de los sujetos en estudio. La muestra estuvo conformada por 20 productores miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo. Los resultados obtenidos indicaron que los productores sujetos de estudio presentan limitaciones en cuanto a ciertas características que deben poseer las personas emprendedoras como lo es la creatividad e innovación, toma de decisiones, responsabilidad, necesidad de conocimientos, capacidad de asumir riesgos.

Palabras clave: capacitación, conservación, valor agregado, desarrollo sostenible, emprendimiento.

INTRODUCCIÓN

La noción de desarrollo sustentable es reciente, surgió a fines del siglo XX como resultado de proyectos y exposiciones internacionales que analizaban el desgaste o el abuso que el ser humano con su crecimiento económico, tecnológico, social ha generado a lo largo del tiempo sobre el medio ambiente, en este orden se entiende por desarrollo sustentable a un proceso de crecimiento de la humanidad con miras hacia el cuidado, la conservación y la protección del ambiente.

El desarrollo sustentable dice que el ser humano es lo suficientemente capaz como para crear nuevos métodos de subsistencia que no se basen en el daño al medio ambiente pero que tampoco impliquen atrasos. En consecuencia, en el ámbito rural busca aumentar la producción agrícola para asegurar que todas las personas tengan acceso a los alimentos que necesitan, mejorar su bienestar en conformidad con sus aspiraciones y conservar los recursos ambientales y culturales.

Lo descrito hace reflexionar sobre la comunidad de San Miguel ubicada en el municipio Boconó del estado Trujillo, donde se hace necesario fortalecer la importancia del desarrollo sostenible; el cual busca incrementar la producción de alimentos y garantizar la seguridad agroalimentaria del país, mejorando el comercio de productos que puedan contribuir al desarrollo de las comunidades nativas de cada espacio en particular de acuerdo a los rubros procesados.

Además, en la actualidad se están reorientando estrategias de desarrollo hacia el aumento, la diversificación de la producción y el consumo de alimentos, con objeto de aliviar el hambre y la malnutrición. En esta tentativa, una fase inicial es la promoción de los alimentos autóctonos, mediante el fomento de la producción y de su utilización eficaz.

En este sentido, se consideró necesario realizar esta investigación con el objetivo de proponer la conservación de frutas y hortalizas al consejo campesino San Miguel Arcángel, para generar valor agregado con miras a potenciar el desarrollo sostenible en la comunidad de San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo-Venezuela.

Para ello se procedió a estructurar la investigación de la siguiente manera:

El Capítulo I; contiene el Problema, donde se enfoca lo que pasa actualmente en la comunidad de San Miguel municipio Boconó, estado Trujillo. Además, se presenta la formulación, objetivos, justificación y delimitación de la investigación. Capítulo II; presenta el marco teórico, con los antecedentes, bases teóricas referidas al tema de esta investigación. Capítulo III; comprende el marco metodológico, donde se destaca el tipo de investigación, su diseño, población, instrumento y validez. Capítulo IV; contiene la presentación y análisis de los resultados. Capítulo V; comprende las conclusiones y recomendaciones. Capítulo VI; donde se presenta la propuesta. Finalmente se ofrece las referencias bibliográficas y los anexos de la investigación.

www.bdigital.ula.ve

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

Planteamiento del problema

La conferencia mundial sobre educación de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) (2012:123), expresó que actualmente se hace necesario incentivar a las comunidades al desarrollo sostenible, específicamente a las rurales; por tanto, las instituciones educativas deben contribuir con su capacitación para que internalicen la importancia de potenciar el desarrollo sostenible y mejorar así sus condiciones de vida.

Para Torres (2011), el desarrollo sostenible es aquel capaz de satisfacer las necesidades actuales sin comprometer los recursos y posibilidades de las futuras generaciones. Intuitivamente una actividad sostenible es aquella que se puede mantener, y que permite además una modificación de los parámetros de base que dominan a la economía tradicional, la producción y el consumo.

En este orden de ideas, ese proceso está orientado a proporcionar a los habitantes de la región los medios necesarios para la implementación de sus propios programas de desarrollo, es decir, el trabajo de los años siguientes estará orientado a crear las bases para que la sustentabilidad nazca desde dentro, pero con proyectos apoyados en realidades científicas y técnicas comprobadas.

Con respecto a Venezuela se hace necesario que impulse su propio modelo para el desarrollo sostenible; esto se logra conociendo la realidad existente en cada comunidad, por ello, a partir de lo expresado se ubicó la parroquia San Miguel del municipio Boconó, estado Trujillo, donde por observación directa y criterios emitidos por los productores de la zona se pudo detectar que es una población básicamente agrícola, la cual requiere del apoyo necesario para lograr un mayor aprovechamiento de sus cosechas, pues debido a los métodos ineficientes de clasificación de los productos y conservación de los mismos, aunado a la falta de organización y dificultades en el transporte de las cosechas para ser

sacadas de la zona, se han generado constantes pérdidas económicas para los agricultores, lo que requiere la generación de una cultura emprendedora que les permita apropiarse de nuevos conocimientos, transformar su entorno y mejorar las condiciones de vida, proporcionando empleos en mejores condiciones al mismo tiempo que ayuda a resolver la crisis alimentaria que se presenta en el país.

Es relevante señalar que esta comunidad cultiva frutas y hortalizas, por ello se debe proporcionar diferentes métodos de conservación, a fin de lograr mejores beneficios tanto para el productor como para los consumidores, pues con éstos se disminuyen las pérdidas que se producen durante el proceso de cosecha y postcosecha. Las frutas y hortalizas contienen gran cantidad de vitaminas, minerales, proteínas y carbohidratos de fácil asimilación por el organismo humano; sin embargo, éstas escasean en ciertas épocas del año, por lo que cuando abundan en el mercado tienen un precio muy bajo, trayendo como consecuencia pérdidas para los productores. Por tanto, se deben ensayar nuevas vías de distribución de excedentes como lo es darles valor agregado, es decir, un tratamiento o transformación de los productos, para que puedan guardarse por un período largo de tiempo y poder consumirlos en épocas de escasez e incrementar su valor económico.

Las ventajas del procesamiento y conservación de frutas y hortalizas son aprovechar los excedentes de productos, evitar pérdidas o desperdicios, y utilizar las técnicas adecuadas para la obtención de productos de alta calidad. Cualquier persona podrá aprender y poner en práctica la preservación de frutas y hortalizas si conoce los diferentes métodos de conservación. Esta alternativa permitirá a los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo explorar un nuevo campo, desarrollar y fortalecer competencias emprendedoras como liderazgo, trabajo en equipo, motivación, creatividad, generar emprendimientos exitosos mejorando su calidad de vida y la de otros.

Ahora bien, considerando todos los aspectos anteriores se planteó la siguiente interrogante:

¿Cómo se puede potenciar el desarrollo sostenible en la comunidad de San Miguel, municipio Boconó estado Trujillo?

Hipótesis

La conservación y el valor agregado de productos hortícolas en territorios rurales permite potenciar el desarrollo sostenible en la población de San Miguel de Boconó, estado Trujillo, Venezuela.

Objetivos de la investigación

Objetivo General

Proponer la capacitación en conservación de frutas y hortalizas al consejo campesino San Miguel Arcángel, para generar valor agregado con miras a potenciar el desarrollo sostenible en la comunidad de San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo-Venezuela.

Objetivos Específicos

1. Identificar la situación actual que presenta la parroquia San Miguel del municipio Boconó, estado Trujillo en cuanto al medio geográfico, población y las actividades que desempeñan, a fin de describir el contexto en el que se desenvuelve la comunidad en estudio.
2. Determinar el espíritu emprendedor en los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel de Boconó, como aspecto fundamental para impulsar la conservación y el valor agregado de frutas y hortalizas.
3. Diseñar líneas estratégicas para la capacitación en conservación y valor agregado de frutas y hortalizas a miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel en la comunidad de San Miguel de Boconó, estado Trujillo.

Justificación

El ser humano es emprendedor por naturaleza, el mundo necesita más personas emprendedoras y más comunidades deseosas de embarcarse en actividades creativas e innovadoras. En un sentido amplio, el espíritu emprendedor es una actitud general que es útil en todas las actividades, laborales, sociales y en la vida cotidiana. Se trata por tanto de

una competencia básica, de manera tal que uno de los objetivos del sistema educativo debería ser el de fomentar en los niños y jóvenes las capacidades personales que constituyen la base del espíritu emprendedor, la creatividad, la iniciativa, la responsabilidad, la capacidad de afrontar riesgos e independencia, pues las actitudes y capacidades asociadas a la mentalidad emprendedora pueden ser aprendidas desde las edades más tempranas y a lo largo de toda la vida.

La función específica de los emprendedores es la capacidad para tomar los factores de la producción tierra, trabajo, capital y usarlos para producir bienes o servicios nuevos. El emprendedor percibe oportunidades que otros no ven o no les interesan. Básicamente, el emprendedor detecta una necesidad, después reúne la mano de obra, los materiales y el capital que se necesita para satisfacer esa necesidad. En esencia, un emprendedor crea una organización como medio para ofrecer algo nuevo a los clientes, empleados u otros grupos de interés. Sin embargo se necesitan mayor cantidad de personas e instituciones que canalicen dichos procesos a través de la capacitación, por ello, esta investigación se justifica desde varios puntos de vista, tal como se describe a continuación:

En lo teórico, el programa de capacitación va a permitir generar conocimientos no solo a los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel, sino a las personas de la comunidad estudiada dando las herramientas necesarias para que mejoren los métodos de conservación de sus productos e incrementar el valor agregado en el trabajo producido.

En lo práctico, las razones fundamentales de esta investigación radican en la importancia que tiene la conservación y el valor agregado de productos primarios, como son las frutas y hortalizas, que además de ser fuente de minerales y vitaminas representan una de las más grandes formas de comercialización y consumo. Por lo que el ofrecer una nueva opción de procesamiento abrirá el panorama beneficiando tanto al cultivador como al comercializador y será un punto a favor para la disminución de las pérdidas postcosecha, ya que durante la cosecha, la postcosecha y la comercialización es una alternativa que deja muchas pérdidas. De igual forma, con dicha investigación se busca potenciar el desarrollo sostenible en la comunidad de San Miguel del municipio Boconó, estado Trujillo, fomentando el espíritu emprendedor en los actores sociales y promoviendo el auto empleo

como una alternativa para el progreso del entorno, a la vez que se mejorará el nivel de vida de las personas involucradas en el proyecto, se generará empleo, progreso, satisfacción intelectual, al tiempo que proporcionará a los involucrados habilidades y conocimientos requeridos para la planificación, gestión y creación de proyectos, con el fin de alcanzar sus objetivos.

Desde el punto de vista metodológico, este trabajo pretendió además de generar grandes aportes, convertirse en un antecedente documental y servir de modelo para futuras investigaciones, enfatizándose en la aplicación del instrumento y las técnicas utilizadas para la recolección de información en relación con los objetivos y las estrategias para dar solución al problema planteado.

Finalmente, el desarrollo de la presente investigación fue de gran importancia a nivel social puesto que, el desarrollo sostenible abre el camino para erradicar la pobreza y brinda un aumento general de la calidad de vida en un escenario de solidaridad intergeneracional.

Delimitación

La investigación se delimitó desde dos puntos de vista, a nivel espacial se realizó en la comunidad de San Miguel, municipio Boconó estado Trujillo-Venezuela, con el objetivo de proponer la capacitación en conservación de frutas y hortalizas al consejo campesino San Miguel Arcángel, para generar valor agregado con miras a potenciar el desarrollo sostenible y temporalmente se delimitó dentro de un periodo que inició en Junio 2013 y finalizó en septiembre de 2013.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Los fundamentos teóricos son el complemento directo que permiten hacer referencia al tema de investigación y establecer así, los mecanismos necesarios para la metodología, con el fin de tomar en consideración cada factor relevante que haga alusión al estudio para que se pueda desarrollar exitosamente.

Antecedentes de la investigación

Entre los estudios realizados figuran como antecedentes de la investigación los que a continuación se mencionan:

Guardia y Piña (2008) en su estudio titulado “Nivel de Emprendimiento en La Agroindustria Rural del Estado Falcón, Venezuela” tuvo como propósito evaluar el nivel de emprendimiento agroindustrial rural en el estado Falcón, haciendo énfasis en el perfil del emprendedor rural y en los factores estratégicos determinantes de la actividad emprendedora en este sector, sustentado a su vez en la importancia de la agroindustria rural dentro de la economía del estado. El estudio correspondió a un análisis de tipo descriptivo, realizado a través de un trabajo de campo, orientado a la recolección y observación directa de los ítems de estudio a partir de los agentes involucrados, mediante la aplicación de un cuestionario.

La investigación evidenció el estancamiento existente en el emprendimiento agroindustrial del estado Falcón, así como su carácter poco dinámico. De allí que la promoción de iniciativas emprendedoras no debe ser un hecho aislado; por el contrario, debe responder a una estrategia articulada, insertada en un plan macro diseñado para dinamizar ese plantel económico.

Este estudio constituye un aporte teórico-práctico, ya que del mismo se concluye que tanto el estado Falcón, como los demás estados productores del país requieren de una visión

de negocio, de la conexión con el mercado y de un dinámico sistema facilitador y promotor de nuevas iniciativas; pues mientras exista un estancamiento en el emprendimiento agroindustrial el sistema agroalimentario no alcanzará amplios márgenes de sostenibilidad.

Tinoco (2008), en su investigación titulada “Medición de la Capacidad Emprendedora de ingresantes a la Facultad de Ingeniería Industrial de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM) Perú”, tuvo como propósito determinar la capacidad de emprendimiento de los alumnos que ingresaron a la Facultad de Ingeniería Industrial. Para ello analizó los factores que marcan diferencias en esa capacidad, tales como el tipo de preparación para acceder a la universidad y el género o la procedencia de colegio de secundaria. Este autor aplicó un cuestionario a 132 alumnos seleccionados aleatoriamente; también empleó una Escala de Habilidad Emprendedora validada por Flores (UIGV, 2013) con las siguientes áreas: conocimiento de sí mismo, autoconfianza, visión de futuro, motivación de logro, planificación y persuasión. Los resultados obtenidos indicaron que los alumnos sujetos de estudio, de acuerdo al instrumento utilizado, presentan una habilidad emprendedora alta.

Esta investigación aporta reflexiones interesantes, pues indica que las universidades deben ser promotoras de una cultura emprendedora, ya que éstas forman profesionales para atender las demandas laborales en diferentes aspectos de la actividad económica del país en su conjunto. Por consiguiente la capacidad emprendedora es un aspecto importante que debe fomentarse y desarrollarse no solo en las universidades, sino en las comunidades para lograr así el desarrollo de las sociedades.

Cortés y Ortega (2004) realizaron una investigación titulada “Arequipe con fruta, alternativa agroindustrial para aumentar el valor agregado” con el objetivo de establecer la formulación de un arequipe con frutas, aprovechando la buena aceptación por parte de los consumidores de un producto tradicional como el arequipe, al que se le dio valor agregado con sabores naturales de frutas. Se buscó desarrollar un producto con atributos deseados de sabor, olor y color característicos de cada fruta, pero sin que afectara algunas de las

propiedades organolépticas propias del arequipe como son: textura suave al paladar y una consistencia para untar suavemente.

El desarrollo del trabajo se inició por la revisión del marco teórico y legislativo de la elaboración del arequipe, características de las frutas, forma de procesamiento, necesidades de equipos para los ensayos, así como las diferentes pruebas de calidad que se debían efectuar. Se hizo una prueba de degustación amplia, en la cual los diferentes consumidores tuvieron la oportunidad de degustar cada producto y de dar a conocer su punto de vista.

Esta investigación constituye un aporte práctico, ya que el resultado de la misma fue el esperado; el producto gustó en sus cuatro presentaciones (arequipe con mora, arequipe con maracuyá, arequipe con mango y arequipe con banano). Los deseos y las necesidades de los consumidores cada día son cambiantes, por lo tanto, es importante fomentar la investigación tendiente a la satisfacción de estas necesidades y al mejor aprovechamiento de los recursos existentes.

Gonzales y Rodríguez (2003) realizaron una investigación titulada “Plan de desarrollo local para el sector San Juan de Isnotú, parroquia José Gregorio Hernández, municipio Rafael Rangel. Estado Trujillo”. El objetivo de este trabajo fue realizar un plan de desarrollo local en el sector antes mencionado a través de la Dirección de Desarrollo Económico de la Gobernación. En cuanto a la metodología empleada realizaron una revisión bibliográfica seguida de una revisión cartográfica y finalmente el trabajo de campo con varias visitas a la zona en estudio, aplicando como instrumento una encuesta y realizando un análisis de la situación real en la que se encontraba la zona en estudio.

Con la realización de este trabajo llegaron a la conclusión que aprovechando las potencialidades de la zona, la misma puede desarrollarse tanto cultural; como económicamente, tomando en consideración que la orientación principal del desarrollo local, es la de dirigir y potenciar la participación y capacitación de las comunidades, de tal manera que se reconozcan como agentes de desarrollo y no como beneficiarias. Por lo tanto, esta investigación da pie a la necesidad de formar capacidades en las personas y la sociedad, para orientar el desarrollo sobre bases de diversidad cultural, equidad y

participación social, facilitando herramientas para que puedan producir y apropiarse de saberes, técnicas y conocimientos fundamentales para el desarrollo sostenible.

Una investigación realizada por Borjas (2003), titulada “Espíritu Emprendedor y Creatividad Empresarial un nuevo reto”, desarrollada por la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales de la Universidad Metropolitana de Caracas, plantea los retos que tienen las universidades en el desarrollo del espíritu emprendedor, como competencia que está siendo exigida en el mercado laboral externo e interno. El estudio indica que las universidades, como centros formadores, están llamadas a desarrollar estrategias conducentes a la formación y desarrollo del espíritu emprendedor y la creatividad empresarial, a través de actividades curriculares donde se desarrolle la auto confianza, la autocrítica y la búsqueda de la libertad personal, conducentes a la formación de egresados con alto espíritu emprendedor y creatividad empresarial de forma tal que se pueda favorecer al desarrollo económico de las naciones.

Es evidente entonces, que el desarrollo del espíritu emprendedor es un pilar fundamental para contribuir al desarrollo sostenible no solo de una localidad en particular sino del país.

Los estudios antes citados constituyen antecedentes importantes que indican que la capacitación y el fomento del espíritu emprendedor constituyen una herramienta eficaz y necesaria para potenciar el desarrollo sostenible en las distintas comunidades.

BASES TEÓRICAS

Capacitación y Desarrollo Personal

Dessler (1998), manifiesta que la capacitación consiste en proporcionar al recurso humano las habilidades necesarias para desempeñar su trabajo. La capacitación, por tanto, podría implicar mostrar a un operador de máquina cómo funciona su equipo, a un nuevo vendedor cómo vender el producto de la empresa, o inclusive a un nuevo supervisor cómo entrevistar y evaluar a los docentes.

Por su parte Mondy y Noe (1997), indican que la distinción entre la capacitación y desarrollo es primordialmente de finalidad; ya que la capacitación prepara a las personas

para que realicen sus trabajos actuales, mientras que el desarrollo los prepara para empleos futuros. Tanto la capacitación como el desarrollo transmiten a las personas capacidades necesarias, conocimientos o actitudes para realizar cualquier labor.

La capacitación es una actividad sistemática, planificada y permanente, cuyo propósito es preparar, desarrollar, integrar y perfeccionar técnicamente a las personas para una actividad, mediante la entrega de información, desarrollo de habilidades y actitudes necesarias para el mejor desempeño y adaptarlos a las exigencias cambiantes del entorno. La capacitación no debe confundirse con el adiestramiento; este último implica una transmisión de conocimientos técnicos que hacen apto al individuo ya sea para un equipo o maquinaria. El adiestramiento se torna esencial cuando las personas han tenido poca experiencia o ejecutan una tarea totalmente nueva. (Useche y otros 2010:4).

Técnicas de Capacitación

Chiavenato (2003), explica que después de determinar las necesidades de capacitación y de establecer los objetivos de capacitación del recurso humano, se puede llevar a cabo la capacitación, siendo las técnicas de capacitación más comunes las siguientes:

Conferencias: es una manera rápida y sencilla de proporcionar conocimientos a grupos grandes de personas en capacitación. Como cuando hay que enseñar al equipo de ventas las características especiales de algún nuevo producto. Si bien en estos casos se pueden utilizar materiales impresos como libros y manuales.

Técnicas audiovisuales: la presentación de información mediante técnicas audiovisuales como películas, circuito cerrado de televisión, cintas de audio o de video puede resultar muy eficaz para impulsar la capacitación ya que en la actualidad gracias a los avances tecnológicos y de las nuevas tecnologías estas técnicas son utilizadas con mucha frecuencia.

Seminarios: es una reunión especializada que tiene naturaleza técnica y académica cuyo objeto es realizar un estudio profundo de determinadas materias con un tratamiento que requiere una interactividad entre los especialistas. El seminario es una técnica que corresponde a un grupo de aprendizaje activo, pues los participantes no reciben la

información ya elaborada, como convencionalmente se hace, sino que la buscan, la indagan por sus propios medios en un ambiente de recíproca colaboración.

La preparación de un seminario debe hacerse con bastante anticipación, ya que tienen dos clases de sesiones: las de las comisiones encargadas de estudio de subtemas, de concretar detalles y de elaborar las recomendaciones; y las sesiones plenarias que tienen por objeto determinar puntos de vista generales y sacar conclusiones.

Talleres: taller, en el lenguaje corriente, es el lugar donde se hace, se construye o se repara algo. Sin embargo un taller pedagógico es una reunión de trabajo donde se unen los participantes en pequeños grupos o equipos para hacer aprendizajes prácticos según los objetivos que se proponen y el tipo de asignatura que los organice, puede desarrollarse en un local, pero también al aire libre. No se concibe un taller donde no se realicen actividades prácticas, manuales o intelectuales. Pudiera decirse, que el taller tiene como objetivo la demostración práctica de las ideas, las teorías, las características y los principios que se estudian y la solución de las tareas con contenido productivo, es decir, son útiles para construir conocimientos a través de la interacción y la actividad. Por eso el taller pedagógico resulta una vía idónea para formar, desarrollar y perfeccionar hábitos, habilidades y capacidades que le permitan al educando operar con el conocimiento y al transformar el objeto, cambiarse a sí mismo. (Maya, 1996)

El mismo Maya (1996), señala que el taller educativo desde una visión epistemológica en contraposición a las formas o maneras tradicionales de la educación, principalmente se propone:

1. Realizar una integración teórico-práctica en el proceso de aprendizaje.
2. Posibilitar que el ser humano viva el aprendizaje como un ser total y no solamente estimulando lo cognitivo, pues, además de conocimientos aporta experiencias de vida que exigen la relación de lo intelectual con lo emocional y activo e implica una formación integral.
3. Promueve una inteligencia social y una creatividad colectiva.
4. El conocimiento que se adquiera en el taller está determinado por un proceso de acción-reflexión-acción.

Los talleres educativos son actividades que permiten utilizar un conjunto de estrategias para generar y activar conocimientos previos, que a su vez apoyarán al entendimiento, a la asimilación y a la interpretación de información nueva. Al respecto Díaz (2002), menciona que las estrategias de enseñanza, se pueden clasificar con base en su momento de utilización esto es, en estrategias preinstruccionales (al inicio), coinstruccionales (durante) y postinstruccionales (al término) de una sesión, episodio o secuencia de enseñanza aprendizaje y pueden ser diversas, según la intencionalidad de su función dentro de dicho proceso. Algunas de las estrategias más utilizadas son: lluvia de ideas, discusión guiada, señalizaciones, ilustraciones, preguntas intercaladas, resúmenes, analogías, mapas y redes conceptuales, por mencionar algunas.

Conservación de alimentos

La conservación de alimentos es definida por Holdsworth (1988) como todo el método de tratamiento de los mismos que prolonga su duración, de forma que mantengan en grado aceptable su calidad, incluyendo color, textura y aroma. Esta definición comprende métodos muy variados que proporcionan un amplio margen de tiempo de conservación que incluye desde los de corta duración, cuando se trata de métodos domésticos de cocción y refrigeración, hasta enlatado, deshidratación y congelación que permite ampliar la vida del producto por varios años.

Según Holdsworth (1988) para la adecuada conservación de alimentos deben tomarse en cuenta los siguientes fundamentos:

- Procesado térmico

El término “procesado térmico” se emplea para incluir todos aquellos procesos que implican la esterilización del producto dentro de un envase. En estas operaciones el calor se emplea para inactivar las enzimas y destruir cualquier tipo de bacteria existente.

- **Congelación**

La conservación de alimentos por congelación depende esencialmente de dos factores: (a) por debajo de -8°C los microorganismos no se multiplican, (b) por debajo de 0°C van desapareciendo las reacciones bioquímicas; cuanto más baja sea la temperatura menores son las reacciones de alteración. El crecimiento de microorganismos cesa a bajas temperaturas, pero aunque, algunos mueren, otros resisten en una posición prolongada a bajas temperaturas antes de sucumbir. Esto significa que durante la preparación y etapas iniciales del procesado son imprescindibles los niveles máximos de higiene para reducir al máximo la carga bacteriana.

- **Deshidratación**

La deshidratación significa la eliminación del agua de un producto alimenticio hasta un nivel en el que el producto desecado es estable durante largo periodos de tiempo. Microbiológicamente este tiempo es infinito a menos que la humedad penetre en el envase; bioquímicamente el tiempo es limitado porque, aunque frenadas debido al bajo nivel de humedad, las reacciones tienen lugar lentamente. La deshidratación al igual que la congelación, es básicamente un proceso que inhibe el crecimiento microbiano, pero no destruye los microorganismos. (Holdsworth, 1988:25)

- **Refrigeración y enfriamiento rápido.**

Enfriando un producto se frena el crecimiento microbiológico y la alteración bioquímica. Esto solo amplía el plazo de conservación de un producto siendo el consumidor quien debe juzgar si un producto puede o no comerse basándose en la observación visual y el olor.

Calidad nutritiva de los alimentos procesados

La composición en nutrientes de los alimentos se puede describir englobándolos en varios grupos de compuestos como proteínas, aminoácidos, grasas, ácidos grasos, hidratos

de carbono, vitaminas, sales minerales y agua. Cada uno de estos juega un papel diferente en el mantenimiento de la salud corporal; por ejemplo, los hidratos de carbono junto con las grasa y la vitamina B son necesarios para proporcionar la energía necesaria para el trabajo muscular; el hierro y la vitamina C se necesita para mantener la vitalidad, y calcio, fosforo, vitaminas D y vitamina A son necesarios para la construcción y reparación de las proteínas corporales.

Según lo señalado por Pérez (2003), en el proceso de conservación de frutas y hortalizas se pierden nutrientes, en especial vitaminas, por ser sensibles a la luz, el calor y el oxígeno, pero esta pérdida no es mucho mayor que la que sufren esos mismos productos cuando se preparan de manera normal. No obstante las conservas nos brindan la posibilidad de tomar productos fuera de temporada, por lo que su aporte nutritivo es interesante. No todas las vitaminas se pierden y las sales minerales se conservan casi totalmente en los jugos de la cocción.

Algunos de los principios básicos de la elaboración de zumos y conservación de frutas y hortalizas señalados por Donath (1992) son los siguientes:

- Selección de los vegetales.

El destino de las frutas y hortalizas depende en gran parte de su forma y tamaño. Así por ejemplo, las frutas bien desarrolladas se destinan para preparar conservas, mientras que aquellas otras que sean pequeñas o deformes se utilizan para preparar mermeladas o zumos. Recientemente se ha demostrado que la zanahorias no deben cortarse en trocitos o cubitos muy pequeños, sino que se deben cortar en trozos de tamaño mínimo. La razón, es que al aumentar la superficie de rotura de estas hortalizas, se incrementan considerablemente las pérdidas de vitaminas y de otras sustancias nutritivas.

- Trabajar con rapidez e higiene.

Desde el momento en que se recolectan las frutas o vegetales, se interrumpen sus procesos vitales y comienzan los procesos de degradación, que paulatinamente van

reduciendo la calidad de éste. Las primeras en degradarse por complejos fenómenos químicos son las sustancias más activas y aparte de ello, microorganismos como las levaduras, las bacterias y los mohos, continúan su actividad degradante. Esto explica, por qué las frutas y hortalizas que se someten a decocción el mismo día de su recolección tienen un valor nutritivo y un contenido de sustancias activas mucho más elevados que las frutas y hortalizas que se almacenan durante días antes de ser utilizadas.

- Evitar la exposición a la luz del aire.

El oxígeno ejerce una poderosa acción destructoras sobre las frutas y hortalizas a nivel de vitaminas y de otros principios activos. Cuando más tiempo estén expuestos al aire las frutas y vegetales crudos (sobre todos si están cortados), mayores serán las pérdidas. Se pueden seguir estos procesos en el ejemplo de una manzana: una manzana cortada en seguida comienza a descolorarse; adquiere un color pardo que se debe a reacciones químicas del oxígeno con determinados compuestos de las manzanas. Estos procesos de degradación se desarrollan, al igual que en las manzanas, en todas las demás frutas y hortalizas, aunque por lo general de forma no tan evidente.

Las frutas y hortalizas

Resulta difícil clasificar un producto como hortaliza o como fruta ya que, a menudo, su uso común difiere de la clasificación científica y botánica. Fruta es un término restringido a aquellos comestibles tal como se cosechan. En general son dulces y tienen aromas agradables. Hortalizas, por otra parte, son los tejidos comestibles de las plantas que, a menudo, no tienen sabor dulce y pueden consumirse acompañando a productos cárnicos. Al aplicar estas definiciones algunas frutas se incluyen como hortalizas y viceversa. (Holdsworth, 1988)

En líneas generales, las frutas y hortalizas son valiosos alimentos que contribuyen a una alimentación sana y variada de la población, se caracterizan por su contenido en vitaminas, sustancias minerales ligadas orgánicamente, ácido de frutas, sustancias energéticas y por su contenido en sustancias aromáticas y saborizantes. Las hortalizas, sin

embargo, son ricas en minerales y en vitaminas y, por lo general, solo aportan escasa energía. Únicamente disponemos de frutas y hortalizas durante periodos cortos de tiempo, por lo que, si queremos tener una reserva de ellas durante todo el año, tenemos que conservarla de alguna u otra manera.

Procesado artesanal de frutas y hortalizas en Venezuela

En Venezuela se obtiene una cantidad de productos derivados del procesamiento de frutas y hortalizas; un ejemplo son los licores reconocidos por su aroma y sabor, ponches y cocteles. Una de las características primordiales es que en su fabricación se conserva el proceso artesanal y la calidez de la mano venezolana para obtenerlos, la cual es utilizada en la producción de las mermeladas, frutas en almíbar, encurtidos, entre otros. (Bonafine, Cañizares y Laverde, 2006)

Conservas con azúcar

Las conservas son elaboradas en nuestro país en diversas presentaciones, basándose en la utilización de altas concentraciones de azúcar con la pulpa o el jugo de las frutas, con la finalidad de crear productos en los que sea difícil la proliferación del moho y los hongos.

Estos productos son:

- **Mermeladas y jaleas:** en estos productos la pulpa acidificada de la fruta se cuece con azúcar hasta que la pectina de las paredes celulares de la fruta forma una gelatina. El producto final tiene que contener al menos 60% de azúcar. La conserva, todavía caliente, se coloca o se envasa en tarros esterilizados que se precintan para impedir que se contaminen durante el almacenamiento.
- **Dulces de fruta:** la pulpa de la fruta se pasa por un tamiz y se mezcla en partes iguales con azúcar. La mezcla se calienta hasta que se evapora la mayor parte del agua. Luego se extiende en bandejas para que se enfríe y seque; entonces se corta en cubos y almacena en ambiente seco.
- **Concentrados de bebidas de frutas:** se extrae el jugo de la pulpa de la fruta caliente y se convierte en un jarabe con alta concentración de azúcar. El jugo de fruta o jarabe se vierte en botellas esterilizadas que se calientan en baño de

María a 88°C (se cocinan a fuego lento), durante 20 minutos. Para almacenar, las botellas se cierran con tapones esterilizados. Las bebidas se preparan diluyendo el concentrado en agua.

- **Frutas en almíbar:** consiste en la mezcla de agua y azúcar o miel. las frutas en almíbar deben conservar su color natural y tener consistencia suave; algunos frutos pueden envasarse con cascara (higo) y otros deberán pelarse (piña).

Encurtidos de hortalizas

Muchos tipos de hortalizas frescas tiernas, pueden conservarse encurtiéndolas en vinagre. Las hortalizas ya preparadas se dejan algunos días en una fuerte solución de sal (salmuera) para envasarlas después en tarros que se llenan con vinagre frío. Normalmente se sazona el vinagre dejando macerar las especias que se desee durante uno o dos meses. Los tarros deben cerrarse con tapas recubiertas de plástico.

Conservas en sal

En general, este método se utiliza para conservar los frijoles verdes. Se colocan capas alternas de judías verdes tiernas y sal en grandes tarros de cristal o barro; la capa superior ha de ser de sal. Los tarros se cierran con tapas a prueba de humedad y se almacenan en anaqueles.

Tratamientos aplicando calor

Durante muchos años se ha utilizado el calor para conservar frutas y hortalizas, empleando métodos de enlatado o embotellado. El objeto es inactivar las enzimas y microorganismos calentando el producto dentro de un líquido en latas o tarros. Los recipientes se precintan cuando están todavía calientes, para impedir que el contenido esterilizado se contamine. Aunque el calor húmedo desactiva las enzimas y mata la mayor parte de los microorganismos, algunas bacterias son resistentes al calor y pueden desarrollarse y contaminar los alimentos enlatados o embotellados. Los alimentos no ácidos, como los guisantes, los frijoles y la mayor parte de las hortalizas sólo pueden conservarse sometiéndolos a altas temperaturas en recipientes de vapor a presión. Por este motivo, los métodos de elaboración aplicando el calor no son recomendables para la conservación de pequeñas cantidades de hortalizas por medios rudimentarios.

Bebidas fermentadas

La fermentación de los alimentos es una práctica muy antigua, presente en todas las civilizaciones del mundo. Los alimentos fermentados son aquellos cuyo procesamiento involucra el crecimiento y la actividad de microorganismos, y tipifican el arte del uso de éstos para convertir un alimento perecedero en uno más estable. Durante su crecimiento utilizan el sustrato como fuente de energía y producen materia prima, y compuestos como vitaminas, alcohol y compuestos volátiles y aromáticos. El vino es una bebida alcohólica, producto de la fermentación del fruto de la vid, debido a que el jugo de uvas se transforma en un líquido, cuya esencia mejora con el envejecimiento, la mayoría de los vinos se producen de esta fruta.

Productos deshidratados

Una alternativa para aprovechar más y mejor los alimentos que se producen en épocas de cosecha, es conservarlos mediante la disminución del contenido de agua. Entre las técnicas que permiten conservar las frutas mediante la disminución del contenido de agua está la deshidratación osmótica; esta se define como el fenómeno de difusión de líquidos y gases, a través de una membrana permeable.

Valor agregado

Un producto con valor agregado es aquél al cual se le hace una o más operaciones, con la finalidad de adecuarlo a los requerimientos de los compradores, sean clientes industriales o consumidores finales. Al respecto Bonafine, Cañizares y Laverde (2006) expresan que anualmente se pierden varias toneladas de frutas y vegetales, porque no se comercializan bien durante la temporada y por tanto el destino de esa mercancía es la basura; sin embargo, con un poco de creatividad y el uso correcto del valor agregado este “desperdicio” puede transformarse en una gran oportunidad: producción de pulpas, conservas, jarabes, entre otros.

El valor agregado forma parte de aquel valor que se le añade al producto en cada una de las etapas del proceso productivo; es decir, la totalidad de los ingresos que se apropian los responsables por los factores implicados en la producción. En esta definición, aparentemente neutra y elemental, se esconde una separación entre la visión de los

productores de bienes y servicios y los de otros bienes y servicios (no mercancías); todo esto bajo una óptica enmarcada en un mercado que muchas veces regula la producción de una empresa, un organismo e incluso una institución pública. (Bonafine, Cañizares y Laverde 2006).

Ventajas del valor agregado

Algunas de las ventajas del valor agregado señaladas por Bonafine y otros (2006)son las siguientes:

- Genera empleos directos e indirectos.
- Genera mayores ingresos (precios más altos).
- Los productos son más fáciles de diferenciar.
- Productos menos perecederos.
- Permite la utilización de subproductos.
- Permite responder a la preferencia por productos de mayor calidad, listos para consumir, fáciles de usar, fáciles de transportar y almacenar.

Algunos productos con valor agregado

- Manzanas deshidratadas.
- Mermeladas.
- Rodajas de frutas.
- Jugos y néctares.
- Trocitos de vegetales.
- Croquetas.
- Puré.
- Encurtidos.
- Frutas en almíbar.

El espíritu emprendedor

Con relación al espíritu emprendedor Tinoco (2008:19), menciona que es la habilidad que tienen las personas para transformar las ideas en actos y que además está relacionado con la creatividad, la innovación y la asunción de riesgos, así como con la habilidad para planificar y gestionar proyectos con el fin de alcanzar objetivos. Así mismo la formación

emprendedora genera grandes beneficios debido a que no solo desarrolla habilidades de gestión empresarial sino complementa el desarrollo profesional desarrollando o fortaleciendo competencias emprendedoras tales como liderazgo, trabajo en equipo, motivación, comunicación, creatividad, planificación, entre otros que le permitirán generar emprendimientos exitosos, mejorar su calidad de vida y la de otros.

El emprendedor

El diccionario de la lengua española (DRAE, 2007), define emprendedor como “una persona que emprende con resolución acciones dificultosas o azarasas”. Según Moliner (1975), la persona emprendedora es la que tiene iniciativas y decisión para emprender negocios o acometer empresas; del mismo modo, Garrido (1993), al emprendedor lo define como cualquiera que dirija un equipo de personas para alcanzar unos fines, que no tienen que ser exclusivamente materiales, mediante la aplicación de unos recursos económicos, además, establece como sinónimos del término emprender acometer, intentar, comprometerse, abordar y comenzar.

Características del Espíritu Emprendedor

Según Guédez (2003), existen unas características de la personalidad emprendedora que orientan y posibilitan una guía en el desarrollo personal e influye en la creación de niveles de autoexigencia personal y en la búsqueda activa de medios para lograr sus metas. De estas las más relevantes son:

- La creatividad permite a la persona ser flexible, cambiar con la experiencia, ser espontánea, buscar nuevas experiencias superando dificultades, manejar las presiones del ambiente, imaginar ideas con facilidad, proponer soluciones originales y saber analizar e investigar.
- La seguridad emocional permite que la persona controle y maneje adecuadamente la frustración, asuma la responsabilidad de su comportamiento, sea consciente de sus alcances, y en consecuencia pueda enfrentarse a obstáculos y controlar emociones sin

demasiadas restricciones. Además, le permite establecer y mantener relaciones interpersonales viables, porque tiene percepciones realistas de sí misma y de los demás.

- La autonomía e independencia proporcionan una gran satisfacción a quienes las logran, porque le responsabiliza sobre la dirección de sus vidas. Construyen valores, comportamientos y objetivos propios teniendo como parámetro los definidos socialmente, lo que les lleva a vivir más plenamente; funcionar sin necesidad de una supervisión inmediata, elegir, tomar iniciativas y decisiones.

- La necesidad de logro. Los individuos fuertemente motivados por el deseo del triunfo muestran mayor desenvolvimiento e iniciativa que los otros. Ellos buscan continuamente en su medio las ocasiones de llevar a cabo desafíos interesantes y de probarse a sí mismos que ellos podrán triunfar. Los emprendedores son personas con una elevada necesidad de logro, suelen estar fuertemente motivados por el deseo de llevar a cabo una idea o de probarse a ellos mismos que son capaces de crear una nueva empresa y tener éxito.

- Necesidad de poder. El emprendedor presenta una baja necesidad de poder y este cuando se presenta aparece mediante una actitud de líder, en el sentido de movilizar los recursos y conducirlos hacia el logro de oportunidades.

- El locus de control (sitio de mando). Los emprendedores tienen la fuerte creencia de que ellos pueden controlar el resultado de sus acciones, y que éste no será producto del azar. Se encuentran relacionados con esta variable: la autoconfianza, la audacia, autodeterminación.

- La perseverancia. Entendida como tenacidad, tener una actitud positiva y decidida para alcanzar los objetivos propuestos.

- La percepción de riesgos. El emprendedor es consciente de la aventura que conlleva el crear una empresa, pues debe considerar la situación inicial y la probabilidad de poder ponerla en funcionamiento (Guédez, 2003: 68).

Estos rasgos emprendedores, no son solo innatos de los individuos, pues pueden ser fomentados y en algunos casos desarrollados a través de la educación. Lo anteriormente señalado permitiría expresar que, una de las alternativas de formación del individuo es su formación emprendedora.

El espíritu emprendedor o iniciativa emprendedora no se debe considerar únicamente como un medio para crear una empresa, sino como una actitud general que puede ser de utilidad en la vida cotidiana o en el desarrollo de cualquier actividad profesional. La cultura emprendedora está estrechamente ligada a la iniciativa y a la acción. Las personas dotadas de espíritu emprendedor poseen la capacidad de innovar, tienen voluntad de probar cosas nuevas o de hacerlas de manera diferente. Estas capacidades se pueden desarrollar tanto en los empresarios como en los trabajadores de las empresas. (Guédez, 2003)

Hay personas que nacen con estas capacidades emprendedoras; todos tenemos algún conocido que siempre tiene la ocurrencia oportuna en el momento concreto, que es el que más arriesga ante cualquier situación, que tiene capacidad para mediar en cualquier conflicto. Pero también debemos considerar que una actitud empresarial se puede fomentar y formar:

- Se puede fomentar la aptitud para resolver problemas, lo que supone mejorar la capacidad de planificación, toma de decisiones y comunicación; así como la voluntad de asumir responsabilidades, es decir, los aspectos típicos de las competencias de gestión empresarial.
- Es posible fomentar las características propias de las competencias sociales: cooperar, trabajar en equipo, asumir nuevos papeles, etcétera.
- Es factible fomentar distintos aspectos de las competencias personales, como desarrollar la confianza en uno mismo y la motivación por actuar, aprender a pensar de un modo crítico e independiente y, en particular, adquirir la voluntad y la capacidad de aprender de forma autónoma.
- Se puede adquirir el afán de creatividad e iniciativa personal, así como prepararse para asumir riesgos al llevar a cabo las ideas propias, es decir, se pueden fomentar las cualidades específicas del empresario. (Guédez, 2003)

Innovación y desarrollo económico

Los cambios económicos, sociales y culturales que se están produciendo en las últimas décadas están variando nuestra forma de entender la gestión empresarial y las iniciativas emprendedoras. En el centro de todos estos cambios están las nuevas tecnologías y su capacidad para posibilitar o facilitar el desarrollo económico y social. Pero ese desarrollo según lo señalado por Novo (2006) debe entenderse no solo en términos puramente económicos, sino también desde una perspectiva enfocada hacia la calidad de vida de las personas que conviven en el territorio donde se ubican las empresas, es decir, desde el concepto de desarrollo integrado o, lo que es lo mismo, haciendo compatibles competitividad económica (desarrollo económico), bienestar social (desarrollo social) y sostenibilidad ambiental (desarrollo sostenible).

Por lo tanto el desarrollo sostenible comprende la satisfacción de las necesidades de la presente generación sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer sus necesidades. Abarca, por ejemplo, el mantenimiento de la densidad de población por debajo de la capacidad de una región para su sostenimiento, el establecimiento de prioridades para el uso de los recursos no renovables y el mantenimiento del impacto ambiental por debajo de un nivel que permita que los sistemas afectados se recuperen y continúen su evolución.

Uno de los retos principales del desarrollo sostenible implica la necesidad de formar capacidades en las personas y la sociedad, para orientar el desarrollo sobre bases ecológicas, de diversidad cultural, equidad y participación social. Para ello han de tenerse en cuenta los comportamientos, valores sociales, políticos, culturales y económicos en relación con la naturaleza. De igual forma, ha de propiciar y facilitar herramientas para que las personas puedan producir y apropiarse de saberes, técnicas y conocimientos que les permitan una mayor participación en la gestión ambiental, decidir y definir las condiciones y calidad de vida.

Por su parte Novo (2006:183) sostiene que una sociedad que progresa adecuadamente, es decir, aquella en la que se generaliza el bienestar a todos los grupos

humanos es un objetivo que se propicia desde lo local, y que plantea, cuando menos, cuatro exigencias:

- Elevar la calidad de vida de los individuos (no sólo su nivel de vida material), mediante la educación, la cultura y la participación en la toma de decisiones.
- Incentivar los valores de solidaridad, equidad, bienestar frente a los de competitividad, ganancia económica, consumo, entre otros.
- Transformar las estructuras económicas y sociales de forma que se reorienten a la prestación de servicios para toda la comunidad.
- Favorecer la innovación, como factor estratégico de desarrollo, y estimular las transferencias tecnológicas que puedan ser adecuadas de uno a otro contexto.

Estos cambios, para ser objetivos deben producirse de forma articulada, pues uno solo de ellos, si no se da el resto, quedará inutilizado o servirá únicamente de forma testimonial.

El mejor modo de observarlos es a través de los progresos efectivos y generalizados en el bienestar de la gente, relacionando los bienes y servicios que serían idóneos con aquellos que, en la práctica, están al alcance de cada comunidad.

El desarrollo sostenible endógeno

La caracterización del desarrollo sostenible como un proceso endógeno se fundamenta en la convicción profunda de que el desarrollo no se da, no se otorga, sino que debe originarse (con todos los apoyos que sean necesarios) dentro de cada comunidad, a partir de las necesidades y prioridades que sus miembros sientan, expliciten, y respetando sus pautas culturales. (Novo, 2006:184)

Tal concepción rompe con el modelo de dependencia entre los centros económicos y las periferias (dependencia que se ha venido manteniendo más de lo deseable en algunos planes de ayuda al desarrollo) y se constituye en un elemento movilizador de los recursos internos de cada comunidad (potencial humano, bienes naturales, tradiciones culturales, saberes propios, entre otros.)

Para Novo (2006) decir desarrollo endógeno significa evocar las fuerzas y los recursos internos, y de ese modo, plantear un proceso autocentrado, un modelo de autoorganización que permita (con toda la cooperación exterior que resulte necesaria) que sea el propio sistema afectado el que establezca sus mecanismos de rearticulación, de integración de sectores y de reformulación de prioridades.

El desarrollo sostenible exige tener muy presente las potencialidades y oportunidades que nos brinda el entorno para lograr un desarrollo endógeno, con la implementación de estrategias de desarrollo local que posibiliten la participación plena de los sujetos y actores sociales en la transformación y construcción de su propia realidad, que permita mejorar la calidad y el nivel de vida dentro de los límites impuestos por los ecosistemas locales, nacionales y globales. En tal sentido, se hace necesario el apoyo de los decisores de política, para la ejecución de proyectos locales en coordinación con instituciones nacionales e internacionales, que proporcionen alternativas para hacer viable los emprendimientos productivos y comerciales de las comunidades rurales.

Por tanto, para transitar hacia un desarrollo sostenible, es imprescindible cambios de actitud y desarrollo de nuevas capacidades. La educación formal y no formal para el desarrollo sostenible, especialmente la referida a comunidades rurales, es un medio esencial en el logro de los propósitos de este desarrollo, que permite a los seres humanos y a las sociedades rurales el conocimiento de la realidad y el desenvolvimiento de sus capacidades latentes. Es necesario reorientar la educación y la capacitación con objetivos, contenidos, métodos y evaluación sobre los nuevos alcances del desarrollo sostenible en el medio rural, con especial énfasis en los productores, en los líderes, técnicos y profesionales que tienen en el medio rural, su escenario para el trabajo y su relación técnico, social y político.

La sociedad se nutre, inevitablemente de los aportes de los individuos. Y es en cada uno de nosotros donde fructifica o no la semilla de la sostenibilidad. Al respecto Novo (2006) enfatiza que disponemos individualmente de un margen desde el cual es posible construir o reconstruir la propia vida, en una aventura no exenta de riesgos, pero también plena de oportunidades. El juego es inédito. Tenemos carencias, debilidades, pero el sistema que impide el verdadero desarrollo también las tiene. Habremos de avanzar por las

figuras de ese sistema; utilizar los espacios de maniobra que podamos vislumbrar; rescatar o inventar pautas de acción orientadas a la sostenibilidad.

En esta aventura la sociedad de globalización ofrece nuevos problemas, es un escenario plegado de complejidad e incertidumbre. Ser sostenible en tal horizonte no es fácil, de modo que la creatividad para rescatar valores y para idear soluciones nuevas deja de ser un lujo y se convierte en una necesidad. Es preciso que nuestras formas de vida cambien, la sostenibilidad es un reto no sólo ético sino también estratégico o la conseguimos o quedara en grave peligro la supervivencia humana sobre la tierra.

La década de la educación para el desarrollo sostenible

Con relación a este tema, Novo (2006:364) señala:

La Cumbre Mundial para el Desarrollo Sostenible que se celebró en Johannesburgo en el año 2002 reafirmo que la educación era la base del desarrollo y reiteró el compromiso enunciado en el capítulo 36 de la Agenda 21 de Río (1992), subrayando los lazos existentes entre los objetivos de Desarrollo del Milenio sobre la enseñanza primaria universal y el marco de acción de Dakar-la educación para todos-, para establecer como un objetivo común para la totalidad de los movimientos educativos el tomar la educación como cimiento del desarrollo sostenible, orientando en ese sentido las distintas corrientes de pensamiento y acción en el ámbito educacional.

Los objetivos de la Década afirman la necesidad de integrar el desarrollo sostenible dentro de los sistemas educativos, a todos los niveles, con el fin de que la educación pueda ser un agente para el cambio. La Década propone que la educación se promueva como base para sociedades humanas sostenibles y para estrechar la cooperación internacional a través de un amplio despliegue de directrices, programas y practicas innovadoras. (Novo, 2006:364)

Tabla 1. Mapa de variables

Objetivo general: Proponer la capacitación en conservación de frutas y hortalizas al consejo campesino San Miguel Arcángel, para generar valor agregado con miras a potenciar el desarrollo sostenible en la comunidad de San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo-Venezuela.				
Objetivos específicos	Variables	Dimensiones	Indicadores	Ítems
Identificar la situación actual que presenta la parroquia San Miguel del municipio Boconó en cuanto al medio geográfico, población y las actividades que desempeñan, a fin de describir el contexto en el que se desenvuelve la comunidad en estudio.	Situación actual de la comunidad.	Situación geográfica.	<ul style="list-style-type: none"> Estado, municipio y parroquia a la que pertenece. Longitud. Latitud. 	<ul style="list-style-type: none"> Observación directa. Entrevista. Órganos del estado.
		Actividades que desempeñan.	<ul style="list-style-type: none"> Agrícolas Turismo Religiosas 	
		Cantidad de habitantes.		
Determinar el espíritu emprendedor en los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel de Boconó, como aspecto fundamental para impulsar la conservación y el valor agregado de frutas y hortalizas.	Espíritu emprendedor	Emprendimiento.	<ul style="list-style-type: none"> Creatividad e innovación. Auto-eficacia e independencia. Perseverancia. Motivaciones. Necesidad de logro. Capacidad de asumir riesgos. Responsabilidad. Conocimientos. Negociación. Toma de decisiones. 	<ul style="list-style-type: none"> 1,2 y 3 4,5,6 y 7 8,9 y 10 11,12 y 13 14,15 y 16 17 y 18 19,20 y 21 22, 23 y 24 25 y 26 27,28 y 29
Diseñar líneas estratégicas para la capacitación en conservación y valor agregado de frutas y hortalizas a miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel en la comunidad de San Miguel de Boconó, estado Trujillo.	Capacitación en conservación y valor agregado	-Consulta a expertos en el tema de capacitación, conservación y valor agregado a frutas y hortalizas. -Talleres.	<ul style="list-style-type: none"> Competencias, potencialidades y actitudes. Procedimientos y mecanismos académicos y no académicos que se deben aplicar. Perspectivas de los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel en cuanto al aspecto social, de aprendizaje, crecimiento, de los procesos internos y económicos. 	<ul style="list-style-type: none"> Entrevista a especialistas en el área de fisiología de cultivos y postcosecha.

Fuente: Trejo y Duarte (2013)

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

En el marco metodológico se define el tipo y diseño de la investigación, la población, muestra del objeto de estudio, además el instrumento de medición con el cual se recopiló la información que surgió del estudio.

Tipo y Diseño de la Investigación.

Tipo de investigación.

Esta investigación se centró en el tipo descriptivo transeccional. Para Hernández, Fernández y Baptista (2008:119), los estudios descriptivos miden de manera más bien independiente los conceptos o variables, para decir como es y se manifiesta el fenómeno de interés; sin indicar necesariamente como se relacionan las variables medidas. La investigación transeccional descriptiva realiza observaciones en un momento único en el tiempo.

Para esta investigación se observó directamente la situación actual existente en la comunidad de San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo. Al respecto Sabino (2002:64), define la investigación descriptiva como aquella que centra su preocupación primordialmente en describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos.

Diseño de la Investigación.

Según Arias (2006:26), “el diseño de investigación es la estrategia general que adopta el investigador para responder al problema planteado. En atención al diseño, la investigación se clasifica en documental, de campo y experimental”.

Este trabajo de investigación, se enmarcó dentro de los parámetros de una investigación de campo dentro de la modalidad de proyecto factible, ya que los datos se recogieron directamente de la realidad existente mediante la aplicación directa de un cuestionario a miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo.

Así mismo, este trabajo se realizó siguiendo la modalidad del proyecto factible, pues se propone elaborar una propuesta de capacitación en conservación y valor agregado de frutas y hortalizas a miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel, para potenciar el desarrollo sostenible en la comunidad de San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo. Según lo señalado por Gómez (2000), estos estudios consisten en la propuesta de un modelo operativo viable, o una posible solución a un problema de tipo práctico, para satisfacer necesidades de una institución o grupo social.

Población y Muestra.

Población.

Para Arias (2006:32), la población es definida como el conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación. De igual forma, Hernández y otros (2008:304), la definen como “el conjunto de todos los casos que concuerdan con determinadas especificaciones”. Para la presente investigación la población estuvo conformada por el consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo. El mismo está integrado por 15 consejos comunales y atiende a 1000 productores aproximadamente.

Muestra.

Según Arias (2006:83), “la muestra es un subconjunto representativo de la población accesible”. En la investigación que nos ocupa la muestra estuvo conformada por 20 productores miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo.

Técnicas utilizadas para la recolección de datos.

Las técnicas de recolección de datos son las distintas formas o maneras de obtener la información. Son ejemplos de técnicas; la observación directa, la encuesta, el análisis documental, análisis de contenido, entre otros (Arias, 2006). Para dar cumplimiento a los

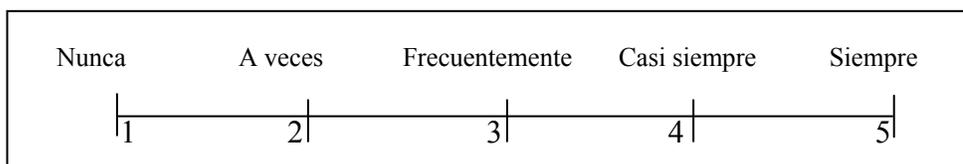
objetivos planteados en esta investigación, se utilizaron como técnicas investigativas la observación directa, la encuesta y la entrevista.

Instrumentos utilizados para la recolección de datos.

El instrumento obedece a las necesidades de información, es por ello que en esta investigación, para lograr el objetivo número uno se utilizó como instrumento el cuaderno de campo, en el cual se realizaron anotaciones de las características observadas en la comunidad. Del mismo modo, se llevó a cabo un conversatorio con ciertos miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel en el que se desarrolló una entrevista de forma verbal para conocer sobre las actividades a la que se dedican los habitantes de dicha comunidad y finalmente se recolecto material fotográfico.

Para dar cumplimiento al segundo objetivo específico se empleó una adaptación del instrumento de recolección de datos, elaborado por Borjas, (2003). El cuestionario de opinión con el cual se midió la actitud ante la formación del espíritu emprendedor; se diseñó con 29 ítems, basados en una escala estilo Likert modificada con cinco (5) opciones de respuestas ubicadas en una escala del uno (1) al cinco (5) de la siguiente forma: 5: Siempre (S), 4: Casi siempre (CS), 3: Frecuentemente (F), 2: A veces (AV) y 1: Nunca (N). El cuestionario consistió en un conjunto de ítems presentados en forma de afirmación o juicios, ante los cuales se pidió la reacción de los sujetos.

Tabla 2. Escala estilo Likert modificada, utilizada para medir la actitud ante la formación del espíritu emprendedor a miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo.



Según (Sampieri, 2004) la actitud se determina a través del promedio resultante en la escala mediante la fórmula PT/NT (donde PT es la puntuación total en la escala y NT es el número de afirmaciones).

En líneas generales este cuestionario fue de tipo estructurado, donde el informante para cada pregunta, tuvo como únicas alternativas de respuestas las que aparecían en el cuestionario. Con él se midió la actitud ante la formación emprendedora en: Creatividad e innovación, Auto-eficacia e independencia, Perseverancia, Motivaciones, Necesidad de logro, Capacidad de asumir riesgos, Responsabilidad, Conocimientos, Negociación y Toma de decisiones.

Finalmente, para el logro del tercer objetivo, se realizó una entrevista de tipo conversatorio a expertos en el manejo de productos hortícolas para indagar que competencias, potencialidades, actitudes, procedimientos, mecanismos académicos y no académicos se debían tomar en cuenta para el diseño de las líneas estratégicas.

Validez del instrumento.

Según Hernández y otros (2005), la validez se refiere al grado en que un instrumento mide realmente lo que se pretende medir, es decir, no debe afirmar algo que es falso ni negar algo que es verdadero. Para esta investigación, el contenido del cuestionario fue validado mediante el juicio de docentes especializados en la materia y pertenecientes al Núcleo Universitario Rafael Rangel considerando coherencia, pertinencia y claridad de los ítems (ver anexos).

Técnica de procesamiento y análisis de datos.

Para proceder al análisis de los datos, se utilizó la estadística descriptiva que según Herreras (2005), facilita el procesamiento de datos y la interpretación de los resultados obtenidos en el desarrollo de la investigación. El análisis estadístico estuvo orientado a la consecución de las respuestas obtenidas en el cuestionario aplicado a 20 miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel, de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo.

Para el análisis de los datos recogidos también se utilizó el paquete estadístico SPSS. El cual es un instrumento de análisis de datos cuantitativos y uno de los programas

estadísticos más conocidos, teniendo en cuenta su capacidad para trabajar con grandes bases de datos, realizar gráficos (por ejemplo gráficos de barras, diagramas de dispersión), entre otras muchas cosas. (Herrerias, 2005)

www.bdigital.ula.ve

CAPÍTULO IV

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

Análisis de los resultados

Balestrini (2006:169), afirma que esta etapa de carácter técnico, pero al mismo tiempo de mucha reflexión, involucra la introducción de ciertos tipos de operaciones ordenadas y estrechamente relacionadas entre ellas, que facilitan realizar interpretaciones significativas de los datos que se recogerán en función de las bases teóricas que orientarán el rumbo del estudio y del problema investigado. En relación con lo expuesto, a continuación se presentan las tablas y gráficos elaborados para el análisis de los datos en función de los objetivos propuestos.

Para el logro del primer objetivo de estudio, se identificó la situación actual de la parroquia San Miguel del municipio Boconó, estado Trujillo iniciando desde los diagnósticos preexistentes de los que disponía el respectivo gobierno local de la comunidad de San Miguel, los cuales estuvieron basados en información de base secundaria para conformar un panorama preliminar de la localidad. A estos antecedentes se agregó información propia recolectada a través de dos mecanismos: entrevistas a informantes claves y observación directa con visitas a la localidad haciendo énfasis en la situación geográfica, las actividades que desempeñan y la cantidad de habitantes que presenta la parroquia San Miguel, del municipio Boconó, estado Trujillo.

También se tomó en cuenta los aportes del párroco Allender Hernández, la vocera principal de consejos comunales y agrícolas Doris Fernández; el profesor titular de la Universidad de los Andes Alberto Villegas y la investigadora de la Universidad Simón Bolívar (USB) Sonia García, ambos investigadores en el área de cultura y tradiciones de la población en estudio.

De la información recolectada se resume que la parroquia San Miguel desde el punto de vista geográfico, se halla situada al norte del municipio Boconó, estado Trujillo encontrándose a tan solo 45 km de Santa Ana y a 19 km de Boconó, tiene una población de

aproximadamente 6.200 habitantes y una superficie de 3.187,5 hectáreas con una altura de 1.740 msnm y una temperatura media de 15,5 °C. Igualmente posee un clima muy agradable.

Esta parroquia cuenta con escuela, liceo, ambulatorio tipo II, prefectura, una casa cultural, el consejo campesino San Miguel Arcángel integrado por 15 consejos comunales; el cual beneficia de 900 a 1000 productores aproximadamente. Cabe destacar, que San Miguel es un pueblo muy típico y de un significativo acervo cultural. Entre sus características socioeconómicas se basan principalmente la agricultura con siembras de papas, zanahoria, apio, remolacha, pimentón, repollo, coliflor, brócoli, entre otros. Aunque también cuentan con pequeños comercios. Es una parroquia muy visitada, rodeada por bellas montañas donde se pueden observar sus sembradíos. En ella se encuentra la iglesia San Miguel, que constituye el patrimonio de mayor valor en el estado Trujillo.

De acuerdo al objetivo número dos planteado para determinar la actitud ante la formación del espíritu emprendedor, se evaluó a través de las respuestas obtenidas del cuestionario aplicado a 20 miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo.

El análisis estadístico consistió en observar el comportamiento de las variables, mediante el cálculo de la estadística descriptiva. Los datos fueron tratados mediante una hoja de cálculo de Microsoft Excel, donde se observaron las frecuencias de cada uno de los ítems, agrupándolos de tal manera que se pudiera determinar el comportamiento de las dimensiones en la población estudiada. A continuación se presenta el análisis de estos resultados.

Para poder identificar si la distribución de los datos presentaba uniformidad se tomaron en cuenta ciertos indicadores estadísticos o medidas de forma como lo es la media, la curtosis y el coeficiente de asimetría.

Una vez tabulado los datos en la hoja de cálculo de Microsoft Excel, para poder clasificar el nivel de emprendimiento como alto o bajo se estableció como criterio el valor de la media obtenida de la escala Likert mas uno (1). Es importante acotar que la escala Likert está comprendida en un rango que va del 1-5 y por tanto su media es $2,5+1=3,5$. Así el nivel de espíritu emprendedor se clasificó como alto si el valor de la media obtenida es $(\geq 3,5)$ y bajo si es $(< 3,5)$.

Tabla 3. Estadísticos descriptivos obtenidos para determinar la actitud ante la formación emprendedora de 20 miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel, municipio Boconó, estado Trujillo.

Media	Curtosis	Coefficiente de asimetría
3,1724	-, 607	-,487

En consecuencia, como se muestra en la tabla 3, el valor de la media obtenido a partir de las respuestas de los entrevistados fue de 3,1724 demostrando que los 20 miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel, municipio Boconó, estado Trujillo presentan un nivel de espíritu emprendedor deficiente o bajo.

Sin embargo, el valor de la curtosis arrojado por la estadística descriptiva fue de -, 607, es decir, menor a 0, indicando que los datos se encuentran muy dispersos. Por su parte el coeficiente de asimetría -,487 refleja que la distribución de los datos se encuentra sesgada o inclinada hacia la derecha (orientación negativa) tal como se señala en el gráfico 1, demostrando que los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel requieren del fortalecimiento de una cultura emprendedora.

Gráfico 1. Distribución de los datos (coeficiente de asimetría).

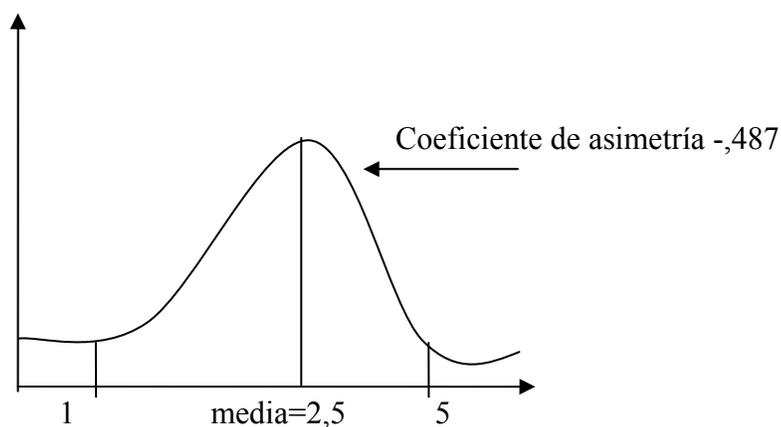


Tabla 4. Medias de la actitud ante la formación emprendedora de 20 miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel, municipio Boconó, estado Trujillo.

DIMENSIÓN	MEDIAS
Toma de decisiones	2,4500 a
Capacidad de asumir riesgos	2,5000 a
Responsabilidad	2,5000 a
Creatividad e innovación	2,8333 ab
Necesidad de conocimientos	3,0000 b
Negociación	3,0500 b
Necesidad de logro	3,1667 b
Motivaciones	3,9167 c
Autoeficacia e independencia	4,0167 c
Perseverancia	4,0500 c

Medias de cada grupo acompañada de diferente letra difieren significativamente de acuerdo a la prueba de Rango Múltiple de Duncan a $P \leq 0.05$

Al obtener las medias de cada una de las dimensiones estudiadas, tal como se señala en la tabla 4. Se puede observar que hay varias dimensiones que derrumban o tumban la media que se tomó como criterio. Esto significa que los miembros entrevistados del consejo

campesino San Miguel Arcángel, municipio Boconó, estado Trujillo presentan limitaciones en cuanto a ciertas características o actitudes que deben poseer las personas emprendedoras como la toma de decisiones, la capacidad para asumir riesgos, el conocimiento y la creatividad e innovación, siendo estas de gran importancia para la generación de ideas de negocio, el desarrollo de aptitudes y su relación con el desarrollo económico, pues es necesario tener iniciativas y ser creativos para realizar nuevos negocios tal como dice Garrido (1993), que la persona emprendedora alcanza los fines que se propone.

Sin embargo, es importante acotar que los entrevistados tienen inquietudes para investigar y capacitarse lo que infirió que se podía realizar un programa que los conlleve a mejorar las condiciones de su producción, almacenamiento, transporte y venta del producto utilizando nuevas alternativas de producción como otorgar valor agregado, tal como lo proponen Bonafine, Cañizares y Laverde (2006).

Para dar cumplimiento al tercer objetivo de estudio, se consultó a especialistas pertenecientes al grupo de Fisiología de Cultivos y Postcosecha, adscrito al Departamento de Biología y Química del Núcleo Universitario Rafael Rangel y reconocido por el Consejo de Desarrollo Científico Humanístico Tecnológico de la Universidad de los Andes (CDCHT-ULA). Esta unidad se encarga de realizar investigaciones sobre el manejo adecuado de frutas y hortalizas una vez cosechados, incluyendo almacenamiento, transporte, empaques y otras prácticas comunes.

Los miembros que conforman dicha unidad son la profesora titular de la Universidad de los Andes, Farmacéutica y MSc en ciencias de los alimentos Judith Zambrano de V; la profesora titular de la Universidad de los Andes, Ing. Químico y MSc en gerencia de la educación Anne Marie Valera; la profesora Ibis Quintero; el Ing Agrícola y Msc Miguel Maffei y el profesor asociado de la Universidad de los Andes, Ing. Agrícola, MSc en ciencias y tecnología de los alimentos y Doctor en ciencias de la educación Willian Materano.

De la consulta realizada a estos especialistas se obtuvo que la capacitación de los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo no debe sustentarse solamente en los libros, sino de

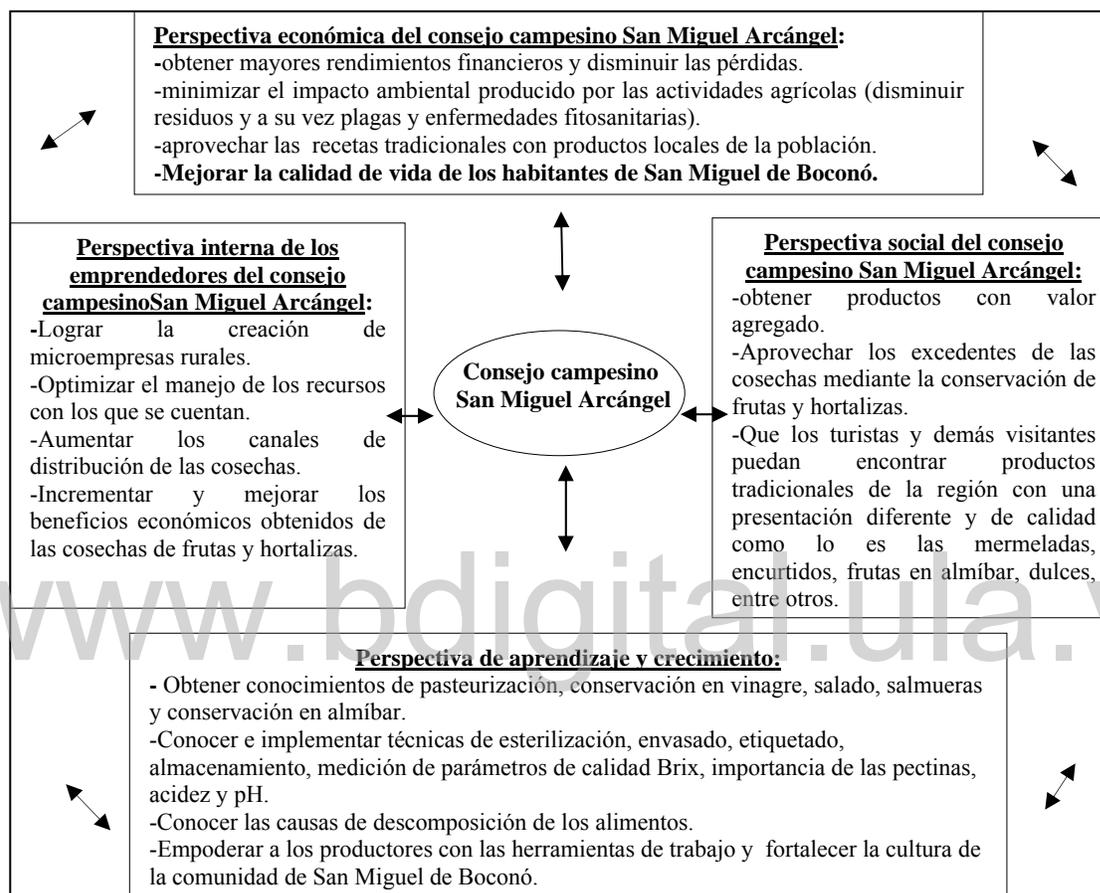
forma práctica, en las experiencias, saberes y en la sensibilidad de estas personas, logrando desarrollar su capacidad perceptiva y emotiva.

Por lo tanto la capacitación de los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel debe pasar por un proceso formativo, mediante el cual se busca que los pobladores puedan desarrollar aptitudes que les permitan resolver problemas, mejorar la capacidad de planificación, toma de decisiones y comunicación; así como la voluntad de asumir responsabilidades, con el fin de que posteriormente puedan desenvolverse integrada y racionalmente en su entorno social.

De ahí que la propuesta de capacitación que se plantea se trabajará de forma dinámica, flexible y creativa, diseñada especialmente para ser desarrollada desde el enfoque participativo y colaborativo. En este sentido, y tomando en cuenta las sugerencias de expertos al satisfacer las necesidades de conocimiento mediante la capacitación, los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel tendrán como perspectivas las que se presentan en el siguiente cuadro de mando integral o balance Scorecard.

www.bdigital.ula.ve

Fig. 1. Método Scorecard como herramienta de planificación en miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel.



Los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel tendrán como perspectiva social, satisfacer las expectativas de los consumidores o clientes mediante la implementación de nuevas alternativas de producción que les permitan obtener productos con valor agregado, aprovechando los excedentes de las cosechas con el fin de que los turistas y visitantes que se aproximen a la comunidad puedan encontrar productos tradicionales de la región con una presentación diferente y de calidad como lo es las mermeladas, encurtidos, frutas en almíbar, dulces, licores, entre otros.

Para alcanzar lo antes mencionado, los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel deben obtener conocimientos de conservación, conocer e implementar

técnicas de esterilización, envasado, etiquetado, almacenamiento, medición de parámetros de calidad Brix, importancia de las pectinas, acidez y pH, conocer las causas de descomposición de los alimentos, empoderar a los productores con las herramientas de trabajo, fortalecer la cultura de la comunidad San Miguel de Boconó y a su vez mejorar y crecer a largo plazo.

Una vez alcanzado esto podrán lograr la creación de microempresas rurales, optimizar el manejo de los recursos con los que se cuentan, aumentar los canales de distribución de las cosechas e incrementar y mejorar los beneficios económicos obtenidos.

En líneas generales se logrará obtener mayores rendimientos financieros, disminuir las pérdidas, minimizar el impacto ambiental producido por las actividades agrícolas (disminuir residuos y a su vez plagas y enfermedades fitosanitarias), aprovechar las recetas tradicionales con productos locales de la población, fortalecer el desarrollo sostenible y sobre todo mejorar la calidad de vida de los habitantes de san miguel de Boconó, estado Trujillo.

www.bdigital.ula.ve

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Con base a los objetivos planteados y al análisis presentado se concluye:

De acuerdo a las características más relevantes que deben poseer las personas emprendedoras, se encontró que los miembros entrevistados del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel de Boconó, estado Trujillo son personas de poco tomar iniciativas y decisiones, con necesidades de conocimientos pero con gran motivación, siendo ésta una característica muy importante ya que la motivación nos da el empuje necesario que necesitamos para poder realizar algo. Además son perseverantes, lo cual es característico de una persona emprendedora; sin embargo se debe seguir incentivando a explorar nuevos campos, que le permitan mejorar sus condiciones laborales y tener éxito.

Por otro lado, tienen inquietudes e interés por conocer nuevas cosas, lo que constituye una fortaleza para poder brindar las herramientas necesarias para que puedan capacitarse permitiéndoles mejorar las condiciones de su producción y con ello su calidad de vida.

Es evidente entonces que existe fuerte relación entre las cualidades emprendedoras, la calidad de vida de una comunidad, y la manera en que el proceso de socialización influye sobre las mismas, ya que al aumentar las cualidades emprendedoras de la comunidad, aumenta la aparición de nuevas e innovadoras iniciativas en la misma, favoreciéndose así la generación de proyectos y por ende al logro del desarrollo sostenible. (Novo, 2006)

Recomendaciones

De acuerdo al estudio realizado, y sobre la base de las conclusiones presentadas anteriormente, se exponen las siguientes recomendaciones:

- A los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo, promover diferentes técnicas de conservación de frutas y hortalizas como alternativa de producción, planificar actividades que permitan la interactividad y la participación con el fin de que los habitantes de San Miguel puedan incrementar sus conocimientos, mejorar su producción y calidad de vida.
- A la comunidad de San Miguel, valorar la cultura emprendedora como fuente de creación de empleo, bienestar social, aprovechar las fortalezas y oportunidades que les ofrece el contexto en el que se desenvuelven, con el fin de promover su desarrollo y crecimiento.

www.bdigital.ula.ve

CAPÍTULO VI
LA PROPUESTA
INTRODUCCIÓN

El importante valor nutricional y económico de las frutas y hortalizas es bien conocido, pues son los mejores transportadores de vitaminas, minerales, antioxidantes y otras sustancias bioactivas esenciales para el ser humano. Estos efectos nutricionales y promotores de la salud mejoran el bienestar humano y reducen el riesgo de varias enfermedades. Por ello las frutas y las hortalizas son importantes para nuestra nutrición. No obstante hay que tener presente que las frutas y hortalizas son productos altamente perecederos, es decir, con probabilidad de estropearse o descomponerse comúnmente debido a deterioros microbiológicos, fisiológicos, pérdida de agua, envasado y transporte, o a las inadecuadas condiciones de traslado.

De tal manera que para poder mantener los sabores y el valor nutritivo de las frutas y hortalizas durante un lapso prolongado de tiempo, sin que produzcan alteraciones que resulten nocivas para el consumo se requiere de la conservación. En términos amplios conservar un alimento significa preservarlo de la acción de los agentes físicos, biológicos y químicos, mediante diversos métodos y en un grado tal, que mantenga al máximo sus propiedades nutritivas y cualidades típicas de olor, sabor y color. Esto aunado al valor agregado que se le puede dar a las diferentes frutas y hortalizas constituye un aporte de gran importancia para contribuir activamente al desarrollo sostenible.

Esta propuesta está orientada a capacitar a través de la realización de talleres a miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo acerca de la conservación de frutas y hortalizas, añadiendo valor y minimizando de esta forma las pérdidas que se generan durante la cosecha.

Es por ello, que se busca enseñar diferentes técnicas de conservación que no requieran de equipos sofisticados y que se puedan conservar las propiedades típicas de la

materia prima, ayudando a reducir las pérdidas postcosecha y sobre todo que su aplicación pueda tener un importante impacto económico-social en las demás regiones productoras, contribuyendo al fortalecimiento del desarrollo sostenible. En tal sentido, se presentan los siguientes objetivos:

Objetivo General

Proponer la realización de talleres teórico-prácticos como estrategia de enseñanza en la conservación y valor agregado de frutas y hortalizas a los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo.

Objetivos Específicos

1. Ofrecer las herramientas básicas para la capacitación en conservación y valor agregado de frutas y hortalizas a los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo.
2. Informar a los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo sobre el valor nutritivo de las frutas y hortalizas con el fin de destacar su importancia en la nutrición del ser humano.
3. Capacitar a los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo sobre la conservación y el valor agregado de frutas y hortalizas como alternativa de producción para potenciar el desarrollo sostenible.

Justificación

La propuesta de capacitación permitirá concebir, organizar y desarrollar los recursos y herramientas necesarias para poner en práctica aprendizajes colectivos, que permitan a los participantes aplicar procesos educativos y participativos, transformando la realidad en correspondencia con los problemas territoriales diagnosticados. Además, Tiene como beneficiarios fundamentales a las principales instituciones, organizaciones y actores sociales de la comunidad San Miguel del municipio Boconó, estado Trujillo.

En consecuencia, se plantea un conjunto de actividades con el fin de brindar la capacitación sobre la conservación y el valor agregado de frutas y hortalizas para potenciar el desarrollo sostenible en dicha comunidad fomentando además el espíritu emprendedor, desarrollando aprendizajes significativos y creando un ambiente motivador.

Delimitación de la propuesta:

La propuesta se delimita a nivel espacial en la comunidad de San Miguel municipio, Boconó estado Trujillo-Venezuela y temporalmente se delimita dentro de un periodo que inicia y finaliza en septiembre 2013.

Duración de cada taller:

Se propone tres jornadas de 4 horas cada una, las cuales pueden ser desarrolladas una por semana con duración de un mes. A continuación se presentan tres talleres, los cuales reflejan el contenido, las estrategias, las actividades, los recursos, la evaluación y los responsables de hacer cumplir cada una de las actividades propuestas.



TALLER N° 1. VALOR NUTRITIVO DE FRUTAS Y HORTALIZAS Y SU IMPORTANCIA PARA EL SER HUMANO.



Objetivo: informar a los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo sobre el valor nutritivo de las frutas y hortalizas con el fin de destacar su importancia en la nutrición del ser humano.

Meta: sensibilizar a los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel en cuanto al valor nutritivo que tienen las frutas y hortalizas.

Contenido	Estrategias	Actividades	Recursos	Responsables
- Valor nutritivo de frutas y hortalizas -Importancia de las frutas y hortalizas para el ser humano	-Ilustraciones para visualizar el valor nutritivo de las frutas y hortalizas que se producen en San Miguel de Boconó. -Lluvia de ideas -Conversatorio	-El taller iniciará con la proyección de una presentación power point contentiva de fotografías sobre las frutas y hortalizas que se producen en la localidad. -Seguidamente se propiciará una lluvia de ideas para indagar los conocimientos que tienen los participantes sobre el tema a desarrollar. - Luego de explicar el contenido con ayuda de los participantes del taller se realizará una discusión sobre la importancia de las frutas y hortalizas para el ser humano y para finalizar se realizará un conversatorio sobre el taller realizado.	<u>Humanos:</u> -Habitantes de San Miguel -Docentes investigadores del NURR <u>Materiales:</u> -Laptop -Video beam -Hojas -Lápiz	-Equipo de trabajo



TALLER N° 2. CONSERVACIÓN Y VALOR AGREGADO A FRUTAS Y HORTALIZAS PRODUCIDAS EN SAN MIGUEL, MUNICIPIO BOCONÓ, ESTADO TRUJILLO



Objetivo: informar a los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo sobre la conservación y el valor agregado de frutas y hortalizas como alternativa de producción para potenciar el desarrollo sostenible.

Meta: resaltar la importancia de conocer las diferentes técnicas y principios de la conservación de frutas y hortalizas.

Contenido	Estrategias	Actividades	Recursos	Responsables
-Conservación -Técnicas de conservación -Valor agregado -Principios para la conservación de frutas y hortalizas Esterilización, envasado, almacenado y etiquetado. -Medición de parámetros de calidad Brix, importancia de las pectinas, acidez y pH.	-Lluvia de ideas -Indagación de conocimientos -Exposición	-Se dará inicio al taller con una lluvia de ideas para indagar los conocimientos previos que tienen los participantes sobre el contenido a desarrollar. -Luego con ayuda de una presentación power point proyectada con video beam se irán desarrollando las siguientes interrogantes: ¿Qué es la conservación? ¿Cuáles son las técnicas de conservación más comunes? ¿Qué significa darle valor agregado a un producto? ¿Cuáles son los principios para la conservación de frutas y hortalizas? -Al finalizar la explicación se realizará una discusión donde los participantes expondrán las dudas y los aportes de lo aprendido en el taller.	<u>Humanos:</u> -Habitantes de San Miguel -Docentes investigadores del NURR <u>Materiales:</u> -Laptop -Video beam -Hojas -Lápiz	-Equipo de trabajo



TALLER N° 3. GUÍA PRÁCTICA PARA LA ELABORACIÓN DE MERMELADAS, ENCURTIDOS Y FRUTAS EN ALMÍBAR



Objetivo: Capacitar a miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo sobre la conservación y el valor agregado de frutas y hortalizas como alternativa de producción para potenciar el desarrollo sostenible.

Meta: enseñar a los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo como elaborar mermeladas, encurtidos y frutas en almíbar para dar valor agregado a su producción creando un ambiente de confianza, integración y emprendimiento.

Contenido	Estrategias	Actividades	Recursos	Responsables
<ul style="list-style-type: none"> - Mermeladas - Encurtidos - Frutas en almíbar - Frutos secos 	-Exposición	<ul style="list-style-type: none"> -Se dará inicio al taller organizando a los participantes en tres grupos; uno trabajará con mermeladas, otro con encurtidos y el otro con frutas en almíbar. -Una vez organizado los grupos se iniciará la explicación paso a paso y de manera simulada la realización de cada una de estas preparaciones. -Al finalizar la explicación cada equipo deberá preguntar las dudas que hayan quedado y luego harán una demostración de cómo elaborar las preparaciones explicadas. Seguido de esto, se hará entrega de una guía fotocopiada y un CD con la información. 	<p><u>Humanos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Habitantes de San Miguel -Docentes investigadores del NURR <p><u>Materiales:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Material impreso -CD -Frutas y hortalizas -Utensilios de cocina -Envases 	-Equipo de trabajo

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arias, F. (2006). **El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica**. (5ta. Ed). Caracas: Episteme.
- Bonafine, O y Cañizares, A. (2006). **Procesado artesanal y valor agregado de frutas**. INIA Divulga [Revista en línea], 51. Disponible en: http://sian.inia.gob.ve/repositorio/revistas_tec/inia_divulga/numero%208/08bonafine_o.pdf. [Consulta: 2013, mayo 15]
- Borjas, P., L. (2003). **Espíritu empresarial, creatividad empresarial: un nuevo reto**. En Anales de la Universidad Metropolitana. Vol.3, N° 2. p.133-156. Disponible en: http://150.185.136.100/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S131541092003000200009&lng=es&nrm=iso. [Consulta: 2013, mayo 01]
- Chiavenato, I. (2003). **Administración de recursos humanos**. Colombia: Mc Graw-Hill.
- Contreras, O. (2000). Empoderamiento campesino y desarrollo local. **Revista Austral de Ciencias Sociales**, 55-68.
- Cortés, A y Ortega, L. (2004). **Arequipe con fruta, alternativa agroindustrial para aumentar el valor agregado**. Revista Lasallista de Investigación. [Revista en línea], 1(1). Disponible en: <http://www.lasallista.edu.co/fxcul/media/pdf/Revista/Vol1n1/099101%20Arequipe%20con%20fruta,%20alternativa%20agroindustrial.pdf>. [Consulta: 2013, mayo13]
- Dessler, G. (1998). **Administración de personal**. (6^{ta} edición). México: Prentice- Hall Hispanoamericana.
- Díaz, A y Hernández, G. (2002). **Estrategias docentes para un aprendizaje Significativo**. (2^a edición). McGraw Hill.
- Donath, E. (1992). **Elaboración artesanal de frutas y hortalizas**. España: Acribia, S.A. Zaragoza.
- Garrido, J. (1993). **La empresa, factor dinamizador de la sociedad**. En: Estudios Empresariales. Año 3 (83), 2-14.
- Guédez, V. (2003). **Aprender a Emprender**. Caracas: Planeta.

Gonzales, A y Rodríguez, K. (2003). **Plan de desarrollo local para el sector San Juan de Isnotú, parroquia José Gregorio Hernández, municipio Rafael Rangel. Estado Trujillo.** Trabajo de Grado.Universidad de Los Andes. Núcleo Universitario “Rafael Rangel”. Trujillo. Venezuela.

Gómez, E. (2000). **Proyectos factibles.** Venezuela: Fondo editorial predios.

Guardia, R. y Piña, H. (2008). Nivel de Emprendimiento en La Agroindustria Rural del Estado Falcón, Venezuela. **Agroalimentaria** [Revista en línea], 27. Disponible en: http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S131603542008000200007&script=sci_arttext[Consulta: 2013, mayo 21]

Hernández, R., Fernández, C y Baptista, P. (2004). **Metodología de la investigación.** (4ta. Ed). Colombia: Mc Graw Hill

Hernández, R., Fernández, C y Baptista, P. (2005). **Metodología de la investigación.** (4ta. Ed). Colombia: Mc Graw Hill.

Hernández, R., Fernández, C y Baptista, P. (2008). **Metodología de la investigación.** (4ta. Ed). Colombia: Mc Graw Hill.

Holdsworth, S. (1988). **Conservación de frutas y hortalizas.** España: Acribia, S.A. Zaragoza

Le Boterf, G. (2000). Citado en **Competencias en la Formación y Competencias en la Gestión del Talento Humano: Convergencias y Desafíos.** Disponible en: <http://www.cinterfor.org.uy/Public/Spanish/Region/Ampro/Cinterfor/Publ/Sala/Vargas/>[Consulta: 2013, mayo 27]

Maya, A. (1996). **El taller educativo.** Colombia: Magisterio.

Mondy, R y Noe, R. (1997). **Administración de Recursos Humanos.** España: Prentice-Hall Ibero América. S.A.

Moliner, M. (1975). **Diccionario de uso del español.** Madrid: Gredos.

Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) (2012), **Las comunidades agrícolas y el desarrollo sostenible.** Material mimeografiado de la Universidad Central de Venezuela. Maracay

Novo, M. (2006). **El desarrollo sostenible. Su dimensión ambiental y educativa.** Madrid: Pearson Educación, S.A.

- Perrenoud, P. (2000). **Diez nuevas competencias para enseñar**. Porto Alegre: Editorial Artmed.
- Pérez, G. (2003). **Mermeladas y conservas. Las técnicas y recetas más sabrosas y naturales para conservar frutas, verduras y hortalizas.**(2da. Ed). Barcelona:
- Quesada, M., Cedeño, M y Zamora, J. (2001). **El diseño Curricular en los Planes de Estudio: Aspectos Teóricos y Guía Metodológica**. San José Costa Rica: EUNA. Heredia.
- Sabino, C. (2000). **El proceso de Investigación**. Caracas: Panapo
- Tinoco, O. (2008). **Medición de la Capacidad Emprendedora de ingresantes a la Facultad de Ingeniería Industrial de la UNMSM**. Revista de la Facultad de Ingeniería Industrial. [Revista en línea]. Disponible en: http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/publicaciones/indata/vol11_n2/a03v11n2.pdf. [Consulta:2013, mayo 11]
- Torres, M. (2011). **Desarrollo Sostenible**. Revista Educativa Sapiensa. Universidad Simón Rodríguez. Vol. 5. N° 3.
- Useche, M., Romero, M y Escalona, Y. (2010). **Estrategias de formación en la comunicación popular, alternativa y comunitaria en Venezuela**. Revista Universitaria de Investigación y Diálogo Académico. 6,(1).
- Herreras, E. (2005). **SPSS: un instrumento de análisis de datos cuantitativos**. Revista de Informática Educativa y Medios Audiovisuales. [Revista en línea]. Disponible en: www.fi.uba.ar/laboratorios/ie/Revista/Articulos/.../A3mar2005.pdf. [Consulta:2013, septiembre 5]

www.bdigital.ula.ve

ANEXOS



UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
NÚCLEO UNIVERSITARIO “RAFAEL RANGEL”
DEPARTAMENTO DE BIOLOGÍA Y QUÍMICA
PAMPANITO- ESTADO –TRUJILLO

Cuestionario dirigido a miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la Parroquia San Miguel, municipio Boconó, Estado Trujillo.

El cuestionario que aquí se presenta tiene como finalidad recabar datos importantes para llevar a cabo la investigación conducente a determinar el espíritu emprendedor en los miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel de Boconó, como aspecto fundamental para impulsar la conservación y el valor agregado de frutas y hortalizas.

Seguidamente encontrarás una serie de preguntas con diferentes alternativas, marca la respuesta de la manera más objetiva posible. Para ello toma en cuenta las siguientes instrucciones:

1. Lee cuidadosamente cada pregunta antes de responderla.
2. En cada pregunta encontraras 5 alternativas de respuesta, seleccione solo una según su opinión y marque con una equis (x) dentro del recuadro. Las mismas son: S (siempre), CS (casi siempre), AV (algunas veces), CN, (casi nunca), N (nunca).

Gracias por su colaboración.

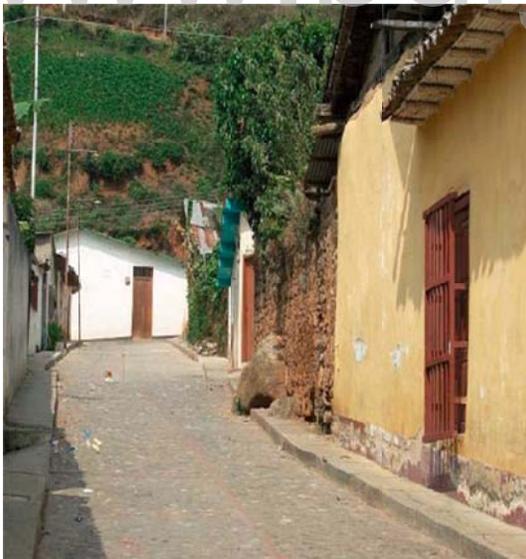
DIMENSIONES	Nº	ÍTEMS	Nunca	A veces	Frecuentemente	Casi siempre	Siempre
Creatividad e innovación	1	Inventa nuevas formas de hacer las cosas.					
	2	Pasa el tiempo pensando en nuevas ideas.					
	3	Es una persona de tomar iniciativa para realizar nuevas actividades.					
Auto-eficacia e independencia	4	Puede resolver problemas por sí solo.					
	5	Busca hacer las cosas de manera más eficiente y más económica.					
	6	Prefiere manejar un negocio propio.					
Perseverancia	7	Se levanta nuevamente ante una caída.					
	8	Es consiente que los grandes cambios se dan sobre la marcha y no de un día para otro.					
	9	No se da por vencido, busca como hacer las cosas.					
Motivaciones	10	Cuando se le ocurre una nueva idea trata sobre todo de desarrollarla.					
	11	Se entusiasma cuando ve que una idea comienza a tener forma.					
	12	Puede trabajar días enteros en algo q le interese sin aburrirse.					
Necesidad de logro	13	Se fija metas para cada año.					
	14	Ha tenido éxito en lograr las metas que se ha propuesto.					
	15	Es exigente en sus resultados y metas.					
Capacidad de asumir riesgos	16	Puede manejar varias actividades a la vez sin entrar en caos.					
	17	Desarrolla alternativas en caso de que sus decisiones no funcionen.					
	18	Esta dispuesto a asumir riesgos para salir adelante.					

Responsabilidad	19	Reconoce y acepta la responsabilidad por sus acciones.					
	20	Establece relaciones fácilmente con otros.					
	21	Ayuda en la resolución de conflictos.					
Necesidad de Conocimientos	22	Investiga mejores formas de desarrollar las cosas.					
	23	Recibe solo las capacitaciones que son de su necesidad.					
	24	Consulta a expertos y técnicos.					
Negociación	25	Tiene buenas relaciones con compradores y clientes.					
	26	Es una persona que llega rápidamente a acuerdos con las personas con que trabaja.					
	27	Busca mejorar cada día su negocio.					
Toma de decisiones	28	Analiza las razones de los problemas que se le presentan.					
	29	Evalúa alternativas para tener una buena decisión.					

Parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo.



www.bdigital.ula.ve



CC-Reconocimiento

Aplicación del instrumento a miembros del consejo campesino San Miguel Arcángel de la parroquia San Miguel, municipio Boconó, estado Trujillo.



www.boigital.ura.ve

CC-Reconocimiento

Elaboración de mermeladas, encurtidos, frutas en almíbar, entre otros.



CC-Reconocimiento

Demostración a la comunidad de San Miguel de productos de la zona con valor agregado.



Visitantes y miembros de la comunidad involucrados con la actividad.



www.bdigital.ula.ve



CC-Reconocimiento

Excelente aceptación por parte de personajes importantes para la comunidad.



Párroco de la comunidad Allender Hernández.

www.bdigital.ula.ve



Señores Oswaldo Gudiño y Benjamín Villegas



CC-Reconocimiento