



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANAS
CENTRO DE ESTUDIOS DE OPINIÓN

**LAS GUÍAS ALIMENTARIAS:
UNA ESTRATEGIA VENEZOLANA
PARA EDUCAR A LA COMUNIDAD PROMOVRIENDO PATRONES DE
CONSUMO QUE MEJOREN SU CALIDAD DE VIDA**

Gladys Oviedo de Nuñez, Elida Cuenca

Yadira Flores de Márquez*

Abstract

The development of "Dietary Guidelines" in Venezuela is the operationalization of the policy adopted at the United Nations University with the goal of updating the principles that should guide nutritional food of the peoples of Latin America. It is a historical account of the initiatives Venezuelan elación with the nutritional area from the late nineteenth century until the consolidation by the state, the National Institute of Nutrition in 1949. Also included is a description of the consumption patterns of Venezuelan and refers to the deficiency diseases.

Finally, it describes the experience Fundaiuty and Consultant Chaguaramo obtained by introducing the management of the dietary guidelines to teachers in nine states in the country under the reformed school level basics of the Venezuelan Republic.

Resumen

La elaboración de las "Guías Alimentarias" constituye la operacionalización en Venezuela de la política emanada de la Universidad de las Naciones Unidas con el objetivo de actualizar los principios nutricionales que debe orientar la alimentación de los pueblos de América Latina. Se hace un recuento histórico de las iniciativas venezolanas con elación

ceo@catios.udea.edu.co

<http://ceo.udea.edu.co>

Ciudad Universitaria Bloque 9-252 Telefax: 2105775

al área nutricional desde finales del siglo XIX hasta la consolidación, por parte del estado, del Instituto Nacional de Nutrición, en 1949. También se incluye la descripción de los patrones de consumo del venezolano y se hace referencia a las enfermedades carenciales.

Finalmente se expone la experiencia que Fundaiuty y la Consultora Chaguaramo obtienen al introducir el manejo de las guías alimentarias al personal docente en nueve estados del país en el marco de la escuela reformada del nivel Básico de la República Venezolana.

Cómo surge y se consolida una institución

Al finalizar la última década del siglo pasado aparecen en el contexto académico Venezolano, las primeras manifestaciones formales de preocupación por el fenómeno nutricional a través de dos publicaciones tituladas: *Tratado de alimentación* (Dr. Manuel A. Díez, 1890 y Dr. Augusto Ortega, 1895).

Llama la atención esta preocupación temprana sobre el tema ya que el verdadero despertar social, político y científico en el mundo sobre la valoración de la alimentación en la salud del ser humano, irrumpe como consecuencia de la dramática visión tras la liberación de los presos de los campos de concentración nazi, al finalizar la segunda guerra mundial.

La creación de la FAO en Springfield motiva y encauza en todos los países una nueva conciencia que se manifiesta en estadística y censos poblacionales; investigación sobre el valor nutricional de la alimentación; búsqueda de alternativas y suplementos alimenticios enriquecedores; investigación aplicada para mejorar la calidad de siembra y manejo del suelo: fertilizantes, control de plagas para combatir el flagelo del hambre en el mundo. Se desplaza la concepción Maltusiana del crecimiento geométrico de la población, que justificaba las guerras como control necesario de la explosión demográfica, por una visión de buscar mejores rendimientos de las siembras; recuperación de terrenos no aptos; así

como un naciente sentido de solidaridad y justicia social hacia los sectores más desposeídos.

La primera guerra mundial de 1914 así como la crisis económica financiera de los años 30, motiva en los Estados Unidos de Norteamérica y en los países de América Latina, la aparición de los comedores que repartían sopa gratuita. El Dr. Fernando Bolet funda en el barrio Petare de Caracas el primer comedor de *Sopa Popular* a principios del siglo 20.

En 1936 con ocasión de la primera cruzada sanitaria, el Dr. Francisco Ríquez y el Dr. Armando González Puccini instauran un servicio más avanzado de *Sopa Popular*. Esto sentó las bases para el surgimiento de más comedores gratuitos en diversos barrios pobres de Caracas sostenidos en el marco de la caridad como misión de las congregaciones religiosas y como manifestación de altruismo de los sectores pudientes de la sociedad. Es finalmente en 1938 cuando el Ejecutivo Federal dicta medidas para la creación del servicio de alimentación nacional financiando Comedores Populares en el Puerto de la Güaira y en Caracas.

Con estos antecedentes, los gobiernos que suceden a la larga dictadura del General Juan Vicente Gómez, muerto en 1936, inician un recorrido de avance y retroceso en el proceso de consolidación de un organismo que se ocupe, exclusivamente, del tema nutricional pasando por creación de secciones y comisiones de nutrición adscrito al Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, absorbidas luego por la División de Bromatología y Farmacia, para independizarse posteriormente, en 1949, en un Instituto Nacional de Nutrición que asume todas las iniciativas anteriores, Comedores Populares, Patronatos Nacionales de Comedores Escolares, en un sólo organismo.

Resaltan entre sus logros, la creación de la Escuela de Nutricionistas y Dietistas en 1960 así como la instauración, en 1961, del día 18 de noviembre como Día de la Alimentación. En

1962 inician la construcción del Edificio Sede, que ahora luce pequeño y desgastado luego de 40 años de funcionamiento, teniendo Unidades Regionales de Nutrición en cada uno de los 23 estados de la Nación.

Políticas oficiales dirigidas a la población escolar

Desde que en 1945 el estado crea el patronato nacional de comedores escolares, pone de manifiesto la conciencia alcanzada por la comunidad mundial respecto, de la relación determinante entre Nutrición, Salud y Rendimiento Escolar aportado por las Ciencias Sociales. A partir de esa fecha, el Ministerio de Educación de todos los Gobiernos ha colaborado junto con el Instituto Nacional de Nutrición para mantener la oferta de Programa de Alimentación como respuesta a los problemas de desnutrición y deserción, bajo rendimiento académico y repitencia, que junto a la desnutrición se presentan de manera más intensa y en mayor densidad en las escuelas públicas del país.

Los Comedores Escolares de las Escuelas Básicas atienden a una población de 7 a 14 años aportando desde el 30% al 40% de los requerimientos calóricos del individuo durante 151 días del calendario escolar. Se ofrece almuerzo a toda la población escolar de manera gratuita puesto que la Educación Básica de nueve grados es obligatoria.

Los Comedores Especiales funcionan en escuelas granjas, campesinas, misionales, casas cunas e internados. Estos alumnos reciben tres comidas diarias: Desayuno, Almuerzo y Cena; y el servicio fluctúa entre 151 días y 350 días.

Los Comedores de Unidades Educativas e Institutos de Tecnología atienden la población de

las Escuelas Básicas (de 6 a 14 años), Media, Diversificada y Técnicas (de 15 a 17 años). Los institutos y colegios universitarios ofrecen comedor a los adolescentes hasta terminar la carrera de tres años. Sólo la Escuela Básica atiende a toda la población; en los niveles Medio y Superior se da cupo a los sectores socioeconómicos más vulnerables y/o a quienes viven muy lejos del centro de estudios.

Desde 1997 se ofrece en Pre-escolar una merienda especial de 400 calorías y se suministra Lactovisoy en hogares de Cuidado Diario y Multihogares. En los ambulatorios rurales y urbanos suministran Lactovisoy a los niños de 2 a 6 años.

La variedad de dependencias que manejan las Escuelas Básicas; Nacionales, Estatales federales y Municipales, complican la gestión de los programas alimentarios y diluyen las Comunidades nacionales, históricamente recientes, valoran más la novedad que la tradición y compiten por innovar, en cada nuevo gobierno políticas que deberían consolidar más que sustituir por otras con distinto nombre para el mismo fin.

CUADRO N° 1

CLASIFICACIÓN ANTROPOMÉTRICA SEGÚN INDICADORES DE PESO Y EDAD POR ENTIDAD FEDERAL VENEZOLANA. PRIMER SEMESTRE 1999

Entidad Federal	Sobre la norma. (1)		Normal. (2)		Subtotal deficitario 3-4-5-6 *	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Barinas.	271	6,59%	3.221	78,33%	620	15,08%
Falcón.	1.728	9,26%	14.747	76,06%	2.177	11,67%
Lara.	1.168	10,77%	8.472	78,14%	1.202	11,09%
Mérida.	2.471	10,92%	18.272	80,74%	1.888	8,34%
Portuguesa.	1.016	8,70%	8.449	72,37%	2.210	18,93%
Táchira.	3.310	10,98%	24.097	79,95%	2.734	9,07%
Trujillo.	1.450	11,44%	9.875	77,88%	1.354	10,68%
Yaracuy.	896	9,12%	7.652.	77,92%	1.272	12,95%

Fuente: Instituto Nacional de Nutrición. Yaracuy

*3 → Zona Crítica

4 → Desnutrición Leve

5 → Desnutrición Crónica

6 → Desnutrición Aguda

El “Vaso de Leche y una Galleta” era el slogan electoral de un gobernante; PAMI es la sigla del Programa de Alimentación Materno Infantil con que quiso identificarse el siguiente gobierno; la Fundación PROSALUD de un gobierno federal tiene como sigla de su programa *PAEYA* (Programa de Alimentación Escolar del estado Yaracuy) y ofrece la Yara Arepa (el cacique indio de nombre Yara y la arepa que es la tortilla de maíz tradicional de Venezuela.)

La intención de identificarse con los valores culturales locales tiene mérito incuestionable, no obstante la profusión de dependencias que intervienen en este programa, se debe fortalecer al organismo rector en el manejo y supervisión de este proceso.

Las Escuelas Bolivarianas, iniciativa que este gobierno promueve a escala nacional, tiene su antecedente directo en un proyecto regional del estado Mérida, el cual extiende el horario escolar hasta la tarde (doble jornada), complementando la formación integral del educando con actividades recreativas, deportivas y de aprendizaje indirecto; dotando las aulas de Biblioteca y laboratorios; aplicando estrategias formadoras basadas en la participación y la interacción entre maestros y educandos, entre las escuelas y la comunidad.

La permanencia del estudiante exige ofrecer Desayuno, Almuerzo y Merienda para atender integralmente las necesidades del niño.

¿Qué son las guías de alimentación venezolana?

Con el objetivo de revisar y actualizar los principios nutricionales que deben orientar la alimentación de los pueblos de América Latina, la Universidad de las Naciones Unidas y la Fundación Cavendes celebran en noviembre de 1987 en Caracas un taller nominado “Metas Nutricionales y Guías de Alimentación: Bases para su Desarrollo en América Latina.” Dos

años más tarde se publicaron las ponencias y deliberaciones de ese encuentro, en un texto conocido como *Informe de Caracas*. En él se ofrecían recomendaciones que permitieran a

CUADRO N° 3

**MATRÍCULA AÑO 1995-1996.
POR NIVELES Y MODALIDADES**

Nivel	Total Nacional	Modalidades	
		Oficial	Privado
Pre-escolar	906.348	758.596.	147.752.
Educación Básica	4.346.911	3.582.118.	764.793.
Educación Media, diversificada y Profesional.	354.947.	232.270	122.717.
Educación Superior, Universidades, Institutos y Colegios Universitarios.	636.312.	474.141.	162.429.

Fuente: Estadística M.E. Memoria y Cuenta

los Gobiernos elaborar Guías de Alimentación dirigidas a sus poblaciones.

Para asumir esta tarea el Instituto Nacional de Nutrición (INN), la Fundación Cavendes, la Escuela de Nutrición de la Universidad Central de Venezuela y la Universidad Simón Bolívar formaron un equipo de trabajo para preparar las Guías de Alimentación para Venezuela, cuyo documento preliminar fue revisado en 1990.

Este excelente trabajo se fundamenta en el establecimiento de las metas nutricionales deseables para el país, estimando los valores del consumo familiar en 1.000 Kilocorías limitadas a los niveles máximos y mínimos aconsejables para cada nutriente tratado. Las metas nutricionales están dirigidas a los diferentes sectores de la vida nacional involucrados

en la formulación de políticas agroalimentarias y también con fines docentes a los diversos niveles de educación formal: Superior, Media y Básica.

Las Guías Alimentarias para Venezuela constituyen una síntesis de los conocimientos actuales en nutrición para su aplicación práctica. Por ser una condensación, su redacción es esquemática, directa, y en cierta manera es elemental. No se plantea como propósito un cambio total de los patrones de consumo. La resistencia generalizada al cambio, no aconseja asumir posiciones radicales serias, más bien reforzar las costumbres tradicionales de las tendencias de consumo de la población. Se hace especial mención de los aspectos relevantes tales como el consumo excesivo de grasas, alimentos de origen animal, y sal; haciendo notar la importancia del consumo de fibra. Si bien estos temas tienen gran resonancia en círculos científicos, el público en general no tiene una clara visión de ellos.

Por último, es conveniente destacar que si bien las guías aparecen en el contexto de un país en crisis económica, ellas seguirán teniendo vigencia en épocas de prosperidad porque su propósito fundamental tiende a promover un buen estado de Salud y limitar la aparición de enfermedades carenciales. No obstante que la mayor parte de los mensajes que contienen estas guías cubren un amplio sector de población con riesgo de padecer enfermedades degenerativas, ellas no están diseñadas específicamente para prevenir alguna enfermedad determinada.

El texto es de carácter general, informativo y de acuerdo a los programas que se establezcan, podrá ser adaptado a diferentes grupos objetivos. Están estructurados en doce módulos cuyos títulos describen claramente el objetivo de su contenido:

- 1) Consuma diariamente una alimentación variada.

- 2) Coma lo justo para mantener un peso adecuado.

- 3) Coma preferentemente con su grupo familiar.
- 4) Practique hábitos higiénicos al manipular los alimentos.
- 5) Administre bien su dinero en la selección y compra de los alimentos.
- 6) La leche materna es el mejor alimento para los niños menores de seis meses.
- 7) Es suficiente ingerir los alimentos de origen animal, en cantidades moderadas.
- 8) Emplee aceites vegetales en la elaboración de sus comidas y evite el exceso de grasa de origen animal.
- 9) Obtenga la fibra que necesita su organismo de los alimentos vegetales que consume diariamente.
- 10) Modere el consumo de sal.
- 11) El agua es imprescindible para la vida y su consumo ayuda a conservar la salud.
- 12) Las bebidas alcohólicas no forman parte de una dieta saludable.

Para concluir la presentación de las Guías Alimentarias diremos que están dirigidas a toda la población con el objeto de recomendar una alimentación saludable, sin prohibiciones dogmáticas, y adaptables a las condiciones locales, apoyándose en los recursos, en la tradicional cocina venezolana, en armonía con los patrones de consumo de muchas generaciones promoviendo el logro de una calidad de vida plena.

Patrones de consumo del venezolano y enfermedades carenciales

Frecuentemente se utiliza el consumo de la población como indicador del estado nutricional de esa comunidad y ese consumo esté condicionado por factores socioeconómicos y culturales:

- El precio de los Alimentos y el poder adquisitivo de la familia.
- Creencias y costumbres respecto de las relaciones y jerarquías interfamiliares: “adultos comen más que los niños”; “Papá como jefe de familia come primero más y mejor que el resto de la familia”.
- Tradición y costumbres locales y nacionales; qué productos son más frecuentes en la cocina familiar; horario y frecuencia de las comidas; modos de preparación, etc.
- La religión que prohíbe y permite usos y costumbres.
- Las etnias indígenas así como las colonias nacionales residenciadas por largo tiempo en el país.

No obstante, las diferentes regiones venezolanas muestran pocas diferencias de hábitos alimentarios y los existentes dependen en gran medida del tipo de población, rural o urbana o de la posibilidad de alimentarse en el hogar (comida casera), o en los sitios o negocios que venden comida preparada. La población rural está más sujeta a la disponibilidad de productos propios del área de cultivo o producción, en tanto la población urbana tienen acceso a toda la variedad de productos nacionales o importados en las fuentes de acopio, supermercados y restaurantes varios, siendo su limitación las diferentes disponibilidades económicas según los estratos sociales a los cuales se pertenezca. El hecho de que algunos productos o comidas sean de costumbre nacional ha permitido su industrialización (“la Arepa”, pan hecho de harina precocida de maíz y la “Cachapa”, tortilla hecha con maíz tierno molido), facilitando a las mujeres que trabajan mantener estos productos en la mesa con menor esfuerzo.

En el interior del país aún quedan casas que mantienen la tradición de “pilar” el maíz. Una vez cocido, se amasa para hacer el pan o arepa. “Pilar” es una actividad que ya pertenece al folklore y consiste en triturar en un pilón, el maíz desgranado y cocido con golpes de mazo o hacerlo sobre una batea de piedra. Si el maíz es tierno, jojoto, no seco, no es necesario cocerlo. Al pilarlos se les desprende una concha o capa exterior con lo que se hace mazamorra y con la pulpa se hace el pan. El maíz es la base de una tercera comida venezolana que forma parte indispensable del menú navideño. Es la Hallaca, cuya confección tiene tantas variaciones como regiones hay en el país. Las variaciones son de los componentes del guiso o relleno cubierto por masa de maíz y que, envuelto en hojas de plátano, se cuecen en abundante agua. La población venezolana es muy aficionada a la repostería y las regiones dan muestras de la variedad de dulces: famosos son los “dulces abrillantados” de Táchira y Mérida, estados andinos, así como los “dulces de leche” de Falcón.

Así como con el dulce, la población tiene patrones de alto consumo de sal incidiendo este hábito en la hipertensión que afecta en Venezuela y en el mundo a un espectro muy amplio. Enriquecer la sal con yodo es una medida nacional con que se ataca el Bocio Endémico. En el estado Lara, así como en los estados andinos, se presentan altos índices en el grupo etario de niños de 1 a 15 años.

La presencia de Xeroftalmia, enfermedad del ojo ubicado en la córnea o en el tejido conjuntivo, se explica por ausencia de consumo de vitamina A, presente en productos animales como hígado, grasa de leche, huevos, y en forma de caroteno en alimentos vegetales tales como zanahorias, acelgas y en frutas abundantes en Venezuela como lo son el mango, la auyama o zapallo, el maíz amarillo, la lechosa o papaya y el plátano. Por esto último resulta difícil aceptar la presencia de esta enfermedad en Venezuela cuyas manifestaciones son asperezas y sequedad en las membranas oculares, inflamación de los párpados, mancha y ceguera nocturna.

La ausencia prolongada de vitamina A puede conducir a cambios en el tejido epitelial y atrofia en la mucosa gastrointestinal. Debido a la importancia del consumo de vitamina A y a su presencia abundante en el maíz amarillo, la industria de alimentos intentó cambiar el maíz blanco de la arepa, cuyo consumo es nacional, por el maíz amarillo. Esta experiencia de hace unos 15 años atrás fracasó rotundamente porque la población no aceptó su consumo.

La falta de un balance adecuado en la ingesta de carnes, huevos, verduras y frutas, provoca diferentes formas de anemias ocasionadas por carencias de vitamina B6, Ácido fólico, vitamina B12, hierro y la mediación de la vitamina C. El venezolano tiene en su tradición culinaria antecedentes de preparación con variedad nutricional altamente valorada. La presentación de una comida típica nacional llamada *Pabellón*, consiste en un plato mixto que combina arroz graneado, caraotas negras, carne mechada y complementa con “barandas” de plátano frito. Este plato era de consumo frecuente en las clases populares pero la situación económica actual lo ha convertido en una exquisitez de las reuniones familiares. Una porción de Pabellón aporta 800 calorías.

Los hábitos alimenticios venezolanos actualmente están marcados por la influencia de las colonias que tuvieron presencia masiva en el país después de la segunda Guerra Mundial. Los italianos introdujeron las pastas con éxito en todo el mundo y comerlas, ahora, en Venezuela, es favorecida por una preferencia casi diaria. A las calorías que aporta un abundante plato de espaguetis se suma la ventaja de un bajo costo y la rapidez de su preparación.

Los restaurantes en cadena de comida rápida ofrecen las pizzas y las hamburguesas en los sectores medios y altos de la población, especialmente, los niños y los jóvenes quienes encuentran en estos lugares sitios de reuniones sociales importantes en su desarrollo etario.

Un cereal influyente en la mesa venezolana es el arroz. Se consume blanco o con vegetales, carnes o pollos y pescados.

Los granos también son de consumo frecuente en sopas, sofritos y guisados. Las carnes rojas están reservadas a niveles sociales de mayor disponibilidad al igual que los pescados y mariscos de precio mayor que la carne roja. El consumo de pollo es más frecuente y generalizado por sus costos menores.

Por falta de costumbre, el venezolano no consume suficientes verduras y hortalizas a pesar de que el clima favorece su cultivo, ni tampoco son aficionados a las frutas. Las élites y los extranjeros son identificados por este consumo abundante.

Se atribuye a la presencia mayoritaria de la población de origen africano el gusto por el consumo de frituras. El venezolano aprecia en su mesa sopas con alto contenido de grasas; para ello utiliza huesos de diferentes carnes: “hervidos mixtos”. Estos condumios se completan con tubérculos y raíces de gran variedad: apio, yuca, papas y batatas.

Si a la presencia copiosa de grasas y cereales se adiciona la cantidad de azúcares y sal que se consume diariamente se explica la incidencia de estos patrones de consumo en las enfermedades cardiovasculares de la población.

En relación con las bebidas el venezolano aprecia preparados que no son comunes en otras latitudes: gusta de bebidas de papelón con limón, chichas de arroz, maíz, avena o ajonjolí. Todas éstas confeccionadas con una textura espesa y con un sabor muy dulce, aún cuando sean batidos de frutas.

La desnutrición es la inadecuada provisión de nutrientes a las células y puede darse incluso en sectores con abundantes recursos económicos, debido a costumbres y hábitos familiares.

En Venezuela, en general, los niveles de desnutrición se están incrementando, no sólo por un proceso creciente de empobrecimiento el que ha sido conducido por las políticas populistas de todos los gobiernos, sino también por el crecimiento acelerado de la población en toda Latino América, agudizado en este país, que se convirtió en las últimas décadas, en referencia de estabilidad política y democrática, en medio de la convulsión social que vivían muchos países de la región. La renta petrolera de la década de los 70 creó también grandes expectativas en los habitantes de países vecinos que emigraron hacia Venezuela en grandes oleadas, generando desequilibrios en una sociedad de por sí muy vulnerable.

Un estudio relativamente reciente de 1997, hecho por el Instituto Universitario de Tecnología del estado Yaracuy, midió en los nueve municipios de este pequeño estado agropecuario el número de veces diarias que come la población encuestada.

Los parámetros fueron:

Comen menos de 2 veces diarias.

Comen dos veces diarias.

Comen tres veces diarias.

Comen más de tres veces diarias.

El tamaño de la muestra fue de 60 personas encuestadas por cada municipio: en tres de ellos el 100% reconoció comer sólo dos veces al día, en los otros seis municipios fue más

alta la ponderación que marcó comer tres veces diarias; los extremos del parámetro no tienen presencia.

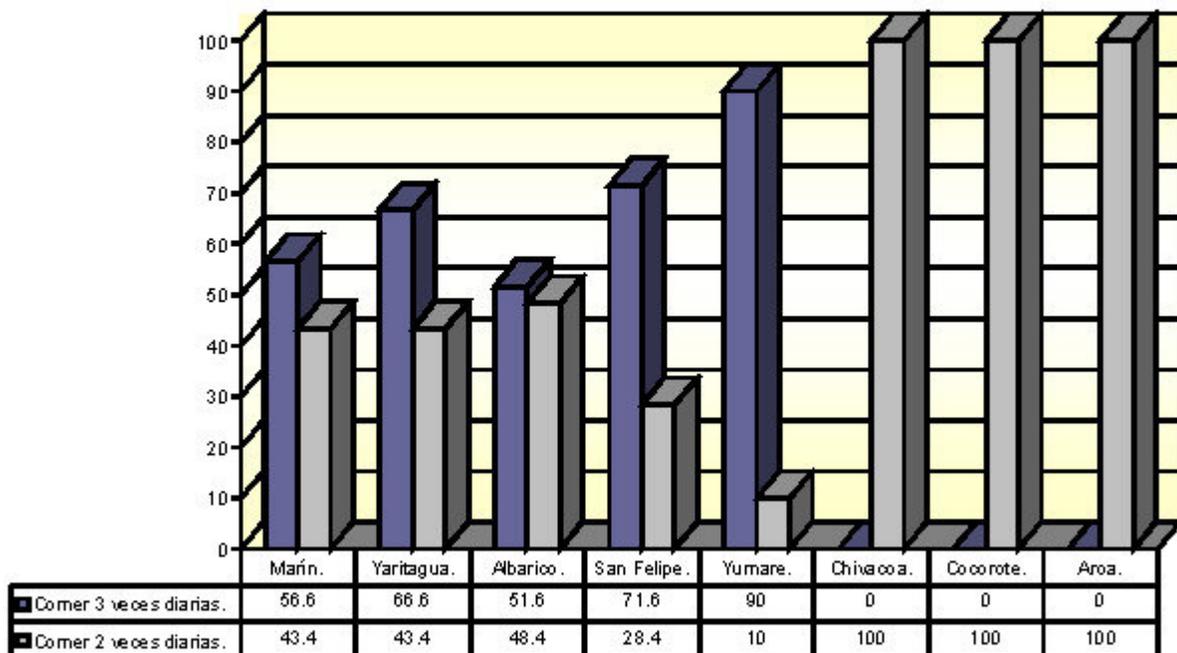
Las Guías de Alimentación se incorporan a la escuela básica de Venezuela

En 1995 la Organización Mundial de la Salud (OMS), convocó a un Comité de Expertos en Educación Sanitaria y Fomento de la Salud Integral en las escuelas. En esa reunión el Decreto General subrayó la importancia de la escuela como medio de influir en la salud y la educación en las futuras generaciones. El comité de expertos señaló que en la segunda mitad del siglo pasado se habían producido progresos sin precedentes en la situación sanitaria mundial, así como en la educación y la economía. Finalizada con el reconocimiento de que el sistema educativo institucionalizado es el cauce más ancho y profundo del mundo en desarrollo para entregar información a sus conciudadanos.

Ya desde 1991, la Fundación CAVENDES y el Centro Nacional para el Mejoramiento de la Enseñanza de la Ciencia, CENAMEC, unen sus recursos para implementar el uso de estas guías en la Educación Básica. Como primera tarea CENAMEC hizo un estudio diagnóstico de los docentes que laboran en la primera, segunda y tercera etapa del nivel de Educación Básica, estructurado en nueve grados. El estudio estuvo centrado en los objetivos de cada área y en los contenidos de los programas en materia de alimentación, nutrición y salud. Se consultó a una muestra de estos docentes en servicio acerca de sus intereses en relación con los temas de alimentación y nutrición.

GRÁFICO N° 1

FRECUENCIA DE COMIDAS DIARIAS EN NUEVE MUNICIPIOS DEL ESTADO YARACUY 1997



Finalmente, sobre la base de esta consulta, se procedió a la elaboración de materiales dirigidos a los docentes con la finalidad de ofrecerles apoyo en el proceso de capacitación necesaria que les permitiera ser agentes activos en la estrategia de introducir los mensajes y criterios técnicos de las guías en las exigencias curriculares reflejadas en los programas. El material informativo especializado debería vincularse con las experiencias del niño y con las tradiciones y recursos de la comunidad.

En 1995 se publica el material correspondiente a la primera y segunda etapa. Son dos volúmenes titulados *Las guías de alimentación en la escuela*. El volumen I dirigido a 1°, 2° y 3° grado y el volumen II destinado a 4°, 5° y 6° grado. En ambos se consideran los mismos doce temas iniciales y el tratamiento varía según la edad y los objetivos específicos de cada programa en cada área.

La escuela reformada: Nuevos paradigmas en la educación

Cuando finalmente en 1998 mediante un convenio entre el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y la República de Venezuela, representados por el Ministerio de la Familia, el Instituto Nacional de Nutrición y el Ministerio de Educación, el PNUD llamó a licitación pública a los consultores interesados en el proyecto de Capacitación de los Docentes de la I y II Etapa de Educación Básica, el Ministerio de Educación habían iniciado un proceso de cambios profundos en el paradigma educacional del nivel de Educación Básica, conocido como La Reforma. Este nuevo modelo curricular se caracteriza:

- *Por estar centrado en la escuela*, que desde una perspectiva organizativa y globalizada del aprendizaje, involucra a la institución escolar en todos sus aspectos a través de los Proyectos Pedagógicos de Plantel y los Proyectos Pedagógicos de Aula.
- Los Proyectos Pedagógicos de Plantel (PPP) tienen su origen desde 1982 en el sistema educativo francés y consisten en la planificación de un conjunto de acciones coherentes en las cuales las innovaciones pedagógicas no son acontecimientos independientes sino que están enmarcados en un proyecto de sociedad global.
- El proyecto de plantel es tanto un proyecto educativo como político y está estrechamente relacionado con el proyecto de sociedad, la cual pasa de ser una

democracia representativa a una democracia participativa en cuyo medio la escuela interactúa con su contexto social. Este modelo se ha extendido por Europa y América y antes que Venezuela, España, Chile, Uruguay y Brasil han ensayado con éxito esta experiencia.

- *Por estar sustentado* con visión holística, integral y sistemática en un conjunto de teorías del aprendizaje que tienen basamentos comunes: el Humanismo; la Teoría Genética de Jean Piaget; la Teoría sociocultural de los procesos superiores de Vigotsky; la Teoría del Aprendizaje Significativo de Ausubel; la Teoría del Procesamiento de la Información; las Teorías Neurofisiológicas y el Constructivismo.
- *Por ser consensuado*, es decir, permite la participación de todos los involucrados en el proceso educativo a través de estrategias de consulta nacional a todos los actores.
- *Por ser abierto y flexible* porque integra los aportes ofrecidos para un mejoramiento permanente y considera las necesidades de la comunidad y las condiciones reales en que se desarrolla el proceso. Su aplicación práctica consiste en dar un espacio de un 20% en la primera etapa y un 25% en la segunda etapa a la incorporación de un Currículo Básico Regional que complementa el Currículum Básico Nacional.

Dos organizaciones sin fines de lucro se consorcian para conseguir el éxito

Cuando el PNUD llamó a licitar, dos organizaciones sin fines de lucro del estado Yaracuy unen esfuerzos, competencias y recursos para presentarse al llamado: La Asociación Civil “Chaguaramo”, consultora de procesos con vasta experiencia académica y organizativa en Capacitación de recursos y en el manejo de proyectos sociales y la Fundación Pro Instituto Universitario de Tecnología de Yaracuy (FUNDAIUTY), con larga tradición en la prestación de asesoría y asistencia técnica en el sector agrario y agroindustrial. El prestigio

de ser la empresa rental del Instituto Universitario y la solvencia financiera de esta institución, aunada a las fortalezas de las Asociación Civil Chaguaramo en el área educativa en general y en el área curricular en especial, sentó las bases para este consorcio exitoso.

La licitación fue convocada en base a dos proyectos: uno, de Capacitación de los Docentes de la I y II Etapa de Educación Básica en cinco estados incluidos en lo que se llamó Región I y otro, de consultoría para la Coordinación y Evaluación del Componente de Capacitación de Docentes de I y II Etapa en cuatro estados de la denominada Región IV.

El consorcio fue el único representante del interior del país y resultó seleccionado para ambos proyectos, el de Capacitación de la Región I y el de Evaluación de Procesos de la Región IV. Según los términos de referencia, fueron seleccionados los municipios de mayor nivel de desnutrición en cada estado objeto de la licitación. Para el resto de las regiones II y III se declaró desierto y se está en espera de que las nuevas autoridades nacionales retomen el proyecto. Los términos de referencia de ambos proyectos exigían que el proceso de introducir las Guías de Alimentación en la escuela se hiciera en el marco del nuevo diseño curricular. Esta exigencia demanda dos consideraciones:

1. Las Guías de Alimentación en las escuelas fueron diseñadas cuando el docente trabajaba por materias separadas y en función de los objetivos específicos de ellos. Incluso hasta el nombre de algunas materias fueron cambiadas. La reforma, en cambio, exige al docente planificar en función de Proyectos Pedagógicos de Aula, los cuales parten de un tema sugerido por el interés de los educandos e integran alrededor de ese tema direccional los diversos objetivos, Conceptuales, Procedimentales y Actitudinales en que se están organizando los nuevos programas. Otro elemento fundamental en el diseño es la incorporación de los ejes transversales, columna vertebral del nuevo modelo. Se debió entonces elaborar nuevos materiales que sirvan de apoyo para utilizar los mensajes de las guías. Para

ello se indujo a los docentes a capacitar o seleccionar problemas vinculados a los alimentos y la nutrición propia de su contexto local y desde allí incorporan todas las actividades y los ejes pertinentes transversales.

2. La Reforma en esa fecha del inicio de actividad, Octubre de 1998, sólo había terminado el proceso de inducción y capacitación de los docentes de la I Etapa y se convertía en responsabilidad de las empresas contratadas hacer dos procesos en uno con los docentes de la II Etapa: explicar el nuevo modelo curricular y “aprender haciendo” para diseñar los Programas Pedagógicos de Aula a través del manejo idóneo de las Guías de Alimentación en la Escuela.

Esta tarea, tan estimulante como delicada y compleja, fue planificada e implantada a través de la siguiente propuesta técnica:

Proyecto de Capacitación y Seguimiento de Docentes de la I y II Etapa de Educación Básica: Componente de Capacitación (L.P.I. 038/INN/98)

Propósito General: capacitar a 1.500 docentes de la I y II Etapa de Educación Básica en cinco estados de la I región: Yaracuy, Lara, Falcón, Zulia y Portuguesa, para el manejo de las Guías de Alimentación en la Escuela.

Metodología: se operacionalizó a través de tres tipos de talleres:

1. Actividades Previas a la Capacitación Un taller de Inducción al personal reclutado como facilitador del proceso. Tuvo una duración de 24 horas y asistieron los 15 profesionales contratados: 5 profesionales universitarios con postgrado y experiencia docente en Educación Superior pertenecientes al Departamento de Tecnología de Alimentos de la Institución Universitaria; 5 licenciados en Nutrición y Dietética investigadores de la

Fundación CIEPE (Centro de Investigaciones Experimentales de Productos de Exportación), con experiencia a nivel Superior; 5 profesores de Educación Básica integrantes del equipo técnico que conduce los procesos de Reforma Educativa en el estado con experiencia en el manejo de las Guías Alimentarias.

El objetivo fundamental de este taller no consistía en profundizar sobre problemas nutricionales, ya que diez de los facilitadores eran expertos en el área, sino aprender los fundamentos del proceso de Reforma y las técnicas pedagógicas necesarias para introducir los doce mensajes de la guías en las nuevas estrategias metodológicas del proceso de enseñanza-aprendizaje correspondientes a la docencia de la I y II Etapa de Educación Básica en esta nueva escuela reformada. Para esto debieron familiarizarse con el Manual del Facilitador y el Manual del Participante elaborado previamente por la empresa capacitadora.

2. Actividades de Capacitación 50 talleres presenciales de capacitación de 16 horas cada uno para atender a 300 participantes en cada uno de los 5 estados de la región I. 150 de la I Etapa y 150 de la II Etapa. Para ello, los Facilitadores contaron con un Manual del Facilitador que orientó durante el proceso desde los objetivos, contenidos, estrategias pedagógicas y recursos que se planificaron para el taller.

El diseño de este manual contó con la supervisión y tutoría del organismo ejecutante del proyecto a nivel nacional (el Instituto Nacional de Nutrición), a través del seguimiento y apoyo extensivo de parte de la Lic. Ana Aular, Jefe de la División de Educación del organismo y el Prof. Jean Cebriá, Asesor de PNUD a cuya orientación, dedicación y celo con el cual guió todo el proceso, se debe gran parte del éxito de esta empresa.

3. Actividad Posterior a la Capacitación 50 talleres presenciales de seguimiento de 8 horas para conocer la experiencia de aplicación vivida por los 1.500 docentes capacitados

después de un intervalo de tres semanas entre la capacitación y el seguimiento. En este taller, los docentes capacitados deberían exponer con muestras del trabajo en aula las estrategias utilizadas y los logros alcanzados, así como los inconvenientes o problemas presentados en el proceso de transferencia.

Tanto los talleres de capacitación como los de seguimiento fueron realizados en aquellos municipios y escuelas donde ejercen la docencia los participantes. La empresa contratante, Ministerio de la Familia y el Instituto Nacional de Nutrición, selecciona para este proceso una muestra representativa de los sectores de mayor pobreza en cada estado. Muchos de estos lugares eran de difícil acceso desde el punto de vista de las carreteras y del transporte público; muchos carecían de lugares de hospedaje para los facilitadores quienes eran acogidos en casas de los habitantes del sector. Muy luego hubo que abandonar la pretensión de trabajar con transparencias y retroproyectores porque no había certeza de encontrar servicio de luz eléctrica durante la estadía. Láminas de papel bond, escritas con marcadores de colores y pegadas con tirro en las paredes de las aulas o sitios que hicieran sus veces, fueron recursos excelentes para ilustrar el proceso.

Además, el proyecto les entregó a cada participante un ejemplar de las Guías de Alimentación en la Escuela y un Manual del Participante que compendia el tratamiento de las nuevas asignaturas orientadas desde el enfoque integral y sistémico de la Reforma, así como los fundamentos teóricos del Nuevo Currículo. En ellos se incorporaron Matrices de Integración, paradigmas para la realización del Proyecto Pedagógico de Aula.

En el siguiente proyecto, el consorcio FUNDAIUTY-CHAGUARAMO, debió asumir el rol de evaluador del proceso de capacitación ejecutado en otra región, por otra empresa licitante, Tupiro Alimentos. Los términos de referencia no permitían que una misma empresa capacitadora se evaluara a sí misma; por lo tanto el consorcio capacita en la región I y Evalúa y Coordina en la Región IV.

El hecho de que el profesor Jean Cebriá supervisara a ambas empresas licitantes dió homogeneidad a la metodología y a los recursos empleados y por lo tanto la evaluación del proceso en los cuatro estados de la región IV puede considerarse válida para el proceso de capacitación de la región I, la cual no tuvo una empresa evaluadora de su proceso. En su defecto el profesor Cebriá hizo un seguimiento permanente in situ de las actividades realizadas haciendo presencia en el taller de Inducción a los facilitadores, así como en diversos municipios de Lara, Falcón, Yaracuy y Portuguesa. El estado Zulia fue visitado por la Licenciada Ana Aular del Instituto Nacional de Nutrición.

Proyecto de Docentes de I y II Etapa de Educación Básica que prestan servicios en el sector oficial en el área de Nutrición y Alimentación Componente de Coordinación y Evaluación (LPI/039/INN/98)

Propósito General: Coordinar y Evaluar el proceso de Capacitación y Seguimiento ejecutado por la empresa Tupiro Alimentos a 1.200 docentes en cuatro estados de la región IV: Barinas – Táchira – Mérida – Trujillo.

Metodología:

- Realización de un taller de inducción para los supervisores reclutados.
- Coordinación y evaluación de las actividades y producción realizadas por la empresa capacitadora previas al proceso de capacitación: a) planificación y Diseño de su plan operativo; b) revisión del material de apoyo preparado; c) coordinación del cronograma del taller de capacitación y seguimiento de la empresa capacitadora con el cronograma de supervisión de ese proceso.
- Evaluación del proceso de capacitación durante la ejecución de los cuarenta talleres in situ en los cuatro estados: diez talleres por estado.

- Evaluación del proceso posterior a la capacitación: a) supervisión de los cuarenta talleres de seguimiento después de un lapso de tres semanas; b) evaluación de los docentes en sus sitios de trabajo; c) evaluación de los conocimientos en el área de alimentación y nutrición de los alumnos de la primera y segunda etapa de Educación Básica (Pre y Post test.); d) evaluación de los conocimientos respecto de alimentación de los docentes de la I y II Etapa de Educación Básica. (Pre y Post test.)
- Informe de las fortalezas y debilidades del proceso.
- Conclusión y recomendación general del proceso.

Material diseñado para la supervisión:

1) *Guía de observación de Clases:* Consta de trece ítems y sirve para registrar aquellos aspectos en los cuales se hizo énfasis durante los talleres de capacitación, seguimiento y que refleja los objetivos del proyecto.

2) *Registros Abiertos:* que los supervisores realizaban de las situaciones encontradas en cada lugar visitado. En ellos señalaban entre otros aspectos: nombres de los proyectos que estaban ejecutando los docentes; preguntas y respuestas hechas a los alumnos para confirmar la información dada por los docentes; inconvenientes señalados por los docentes que no estaban transfiriendo la nueva tecnología; evidencia de los trabajos ejecutados por los alumnos, actividades con la comunidad, otros. Estos registros se llevaron al supervisor, al facilitador de la empresa así como al docente capacitado.

3) *Pre y Post Test de Conocimientos* para el docente a capacitar.

4) *Pre y post Test de Conocimientos* para los alumnos de tercer y sexto grado.

5) *Aplicación de un Cuestionario* sobre hábitos nutricionales elaborados por el Instituto Nacional de Nutrición y aplicado a los docentes y los alumnos.

6) *Test de Usos Múltiples* aplicado a los docentes quienes evalúan varios aspectos: El proceso; el material de apoyo utilizado, la capacidad didáctica del facilitador; las condiciones del ambiente físico (aula, luz, servicios en general); la calidad de la participación del grupo y de sí mismo.

Fortalezas y debilidades del proceso:

1) La primera fortaleza digna de resaltar es la estrategia de implementar conjuntamente con el proceso de capacitación una evaluación exhaustiva de los insumos, procesos y productos. Esto señala que el sector educativo está tomando conciencia de la importancia del control y la evaluación como garantía de eficiencia y eficacia de procesos y productos. Determinante para la confiabilidad de los resultados fue la decisión de contratar empresas diferentes para la capacitación y para la evaluación del proceso.

2) El acompañamiento constante y pertinente recibido durante toda ejecución del proyecto, tanto de capacitación como de coordinación y evaluación del proceso por parte de los representantes de los organismos, contratantes representados por el Director General del Proyecto, profesor Jean Cebriá y la representante del Instituto Nacional de Nutrición, dieron sin dudas enormes fortalezas al desempeño idóneo del consorcio.

3) Un trabajo hecho durante el taller de Inducción basado en Técnicas de Programación NeuroLingüística afianzó en los facilitadores y supervisores reclutados, el sentido de identidad con el consorcio, estado afectivo que se alimentó durante todo el proceso manteniendo relaciones de respeto en el cumplimiento oportuno de los compromisos económicos y asistiendo permanentemente al personal en su difícil tarea. La mística de

trabajo demostrado por los Facilitadores y supervisores permitió vencer las adversidades de transporte, clima, y condición de acceso a las escuelas sedes visitadas.

4) Quizá la más importante de todas las fortalezas, la constituye la capacidad de respuesta de los maestros y de las comunidades donde ellos laboran. Al narrar sus experiencias en los talleres de seguimientos se pudo observar el entusiasmo y sentido de compromiso de esos maestros rurales que sacaron a sus alumnos de las aulas; visitaron con ellos la fuente de agua contaminada; fueron a la prensa local; y en algunos casos, comprometieron a las autoridades locales para ayudar a un grupo de cinco familias que encontraban en estado de desnutrición aguda (Ospino, Municipio del estado Portuguesa). Muchos de ellos reconocieron estar cambiando algunos hábitos personales y familiares no deseables en su patrón de consumo, y otros trajeron cartas de otras comunidades y caseríos no considerados en la muestra, pidiéndonos que les organizásemos talleres de capacitación para ellos.

5) Entre las debilidades podríamos señalar el poco tiempo disponible para ejecutar el proceso de capacitación y de seguimiento. No se dió el lapso necesario de tres a cuatro semanas entre uno y otro, porque el arranque de actividades fue muy tardío, 3 de octubre; con unas elecciones presidenciales el 8 de noviembre y las vacaciones navideñas de diciembre.

6) Otra debilidad de enorme trascendencia fue la falta de una difusión oportuna del proyecto a través de los medios dificultando así la etapa de motivación en las autoridades educativas regionales encargadas de la convocatoria a los talleres.

Conclusiones de los procesos de capacitación y evaluación

1) La asistencia a los talleres fue altamente satisfactoria.

- 2) La falta de tiempo para hacer la transferencia del conocimiento a los alumnos bajó la asistencia a los talleres de seguimiento.
- 3) El programa de Capacitación y de Evaluación permitió percibir el enorme impacto motivador de este programa en los participantes, especialmente en las zonas rurales e indígenas.
- 4) Todos los participantes se manifestaron gratamente sorprendidos por el apoyo logístico ofrecido por el programa; muchos dijeron que, por primera vez se les daba comida en los talleres (almuerzo y dos refrigerios, mañana y tarde), nunca se les había pagado una prima por asistencia a un taller.
- 5) Aunque los participantes de la II Etapa no habían recibido la Inducción para la Reforma a la Educación Básica, lograron el objetivo y al retorno de los talleres de seguimiento, muchos trajeron Proyecto Pedagógico de Aula realizado con sus alumnos.
- 6) El equipo de supervisores logró aplicar todas las estrategias e instrumentos diseñados para la evaluación.
- 7) Durante la observación de clases se pudo constatar: que el 75% de los docentes incluyó contenidos y actividades de las guías de alimentación en su planificación; que el 85% planificó actividades de equipo; que el 60% contempló actividades fuera del aula; que el 60% presentó portafolios como muestra del seguimiento del trabajo de aula; que el 70% mostró sus matrices de integración (PPA); que el 56% mostró registros de evaluación cualitativos y que el 75% incorpora los ejes transversales en su planificación.
- 8) Las pruebas de conocimiento Pre y Post Test, demuestran el logro de distinciones manejadas mediante el proceso de transferencia.

9) El Test de Usos Múltiples arrojó un alto índice del grado de satisfacción sobre el proceso, la capacidad de los Facilitadores y el material de apoyo utilizados.

Sabemos que la desnutrición es la expresión dramática de grandes desequilibrios de orden económico, político, social y cultural y que la solución no depende de los factores aislados sino que deben ser abordados como proyecto de país ya que este indicador del subdesarrollo se presenta en grandes masas de la población. La experiencia de 1998 demostró que existe la voluntad de parte de la comunidad social de participación en programas que como éste, la mística de los docentes y la capacidad gerencial de las ONG; hacen posible. Se necesita que la voluntad política del país se manifiesta nuevamente y retome este programa en el que confluya la escuela y la comunidad haciendo posible los cambios deseables.

SUMMARY

Creation of the “Guías Alimentarias” reflected Venezuela’s effort to put into operation the policies stemming from the University of the United Nations to update the standards regarding nutrition in Latin America.

This article makes historical reference to the Venezuelan initiatives in this area from the end of the 19th century until the creation—by the State—of the National Institute of Nutrition (Instituto Nacional de Nutrición) in 1949. It also describes the consumption patterns of Venezuelans and their deficiency-related illnesses. Finally it explains the experiences of Fundaiuty and the Consultora Chaguaramo in introducing the “Guías Alimentarios” to teachers in nine states of the country within the framework of the reformed school (basic level).

BIBLIOGRAFÍA

Dehollain, P.L. *Venezuela desnutrida*. Editorial Equinoccio, 1988. *Guías de Alimentación en la Escuela*. Volumen I y II. Fundación CAVENDES– CENAMEC, 1994.

“Informe Final del Proyecto de Capacitación”. Consorcio FUNDAIUTY-Chaguaramo. Proyecto de Capacitación de Docentes de I y II Etapa de Educación Básica, para el manejo de la Guías de Alimentación en la Escuela Región I (Estados Yaracuy, Zulia, Lara, Falcón y Portuguesa). LPY/038/INN/98. Diciembre 1998.

“Informe Final del Proyecto e Evaluación”. Consorcio FUNDAIUTY-Chaguaramo. Proyecto de Capacitación de Docentes de I y II Etapa de Educación Básica en el área de Nutrición y Alimentación que prestan sus servicios en el sector oficial. Componente de Coordinación y Evaluación. LPI/039/INN/98. Diciembre 1998.

“Memoria y cuenta estadística”. Ministerio de Educación 1998-1999. Febrero 2000.

“Nutrición y Salud Pública”. Informe de Investigación de Aula. Cátedra de Nutrición y Salud Pública, Especialidad Tecnología de Alimentos. Instituto Universitario de Tecnología de Yaracuy, 1997.