

**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANÍSTICAS
CENTRO UNIVERSITARIO MUNICIPIO PALMIRA
CARRERA DE ESTUDIOS SOCIOCULTURALES**

**Tesis en opción del título de Licenciatura en Estudios
Socioculturales**

Título: Prácticas alimentarias y factores socioculturales en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Autor: Tania Blanco García.

Tutor: MSc. María Magaly González González.

Cienfuegos, 2012.



Hago constar que el presente trabajo fue realizado en la Universidad de Cienfuegos “Carlos Rafael Rodríguez”, como parte de culminación de los estudios en la especialidad de Estudios Socioculturales, autorizando que la misma sea utilizada por las organizaciones e instituciones para los fines que estime conveniente. No podrá este trabajo ser presentado en eventos, ni publicado sin la aprobación de la Universidad.

Firma del Autor

Los abajo firmantes certificamos que la presente investigación ha sido revisada según acuerdos de la dirección de nuestro centro y el mismo cumple los requisitos que debe tener un trabajo de esta envergadura, referido a la temática señalada.

Información científico-técnica

Nombre, Apellidos y Firma

Computación

Nombre, Apellidos y Firma

Firma del Tutor



Dedicatoria

A aquellas persona que siempre han estado a mi lado, en las buenas y malas, disfrutando de mis momentos alegres y tristes.

A mis padres por su apoyo, confianza y educación en todos los momentos.

A mis hermanas y sobrinos por su cariño y apoyo.

A mi esposo por su gran apoyo en todos los momentos.

A mis hijos por su gran cariño.



Agradecimientos

Agradezco a todas las personas que de una forma u otra me extendieron sus manos para la realización de este trabajo.

A mi tutora por haber entregado lo mejor de sí.

A mi familia que confió en mí en todo momento y que sin su gran apoyo, no hubiera sido posible realizar este bello sueño.

A todos mis profesores por haberme formado como una profesional, en especial a aquellos que me brindaron su ayuda.

Gracias.



Reflexión

Pensamiento.

“Comer bien, que no es comer ricamente, sino comer cosas sanas bien condimentada, es necesidad primera para el buen mantenimiento de la salud del cuerpo y de la mente”.

José Martí.



RESUMEN.

El presente trabajo titulado "Prácticas alimentarias y factores socioculturales en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos", tiene como objetivo elaborar una propuesta sociocultural de intervención que contribuya a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Esta investigación surge por la necesidad de habilitar las prácticas alimentarias desde los factores y tendencias socioculturales en un escenario tan importante como la Empresa Cárnica de Cienfuegos, en la cual se valora como herramienta fundamental el desarrollo de aptitudes personales y colectivas, que permita propiciar estilos de vida sana, considerando lo universal y particular, lo plural y lo singular, así como, los intereses diferenciados de los individuos en la empresa objeto de esta investigación. Además, contribuye al desarrollo social de acuerdo con la potencialización de la salud como uno de los ejes articuladores del bienestar, fomentando la participación popular y el apoyo intersectorial en los diferentes programas, logrando promover cambios de comportamiento.

También enmienda insuficiencias teóricas, metodológicas, prácticas y de interpretación de los procesos investigativos desarrollados hasta la fecha sobre prácticas alimentarias y factores socioculturales en el nivel local y regional, los cuales necesitan una profundización científica por su importancia en las estrategias de las políticas alimentarias

Asimismo, refiere identificar las prácticas alimentarias de los trabajadores partiendo de los patrones socioculturales y describir rasgos de los procesos históricos culturales y transculturales que median el desarrollo de estas en los trabajadores y su reflejo en los patrones de alimentación.

SUMMARY

The present work is named "Practice alimentary and factors social-cultures in the workers of Cienfuegos's Meat Company", the objective of this work is to elaborate a proposal that they contribute to practices to feed healthy in the workers of Cienfuegos's Meat Company.

This investigation happens for the need to habilitate the alimentary practices from the factors and social-cultural tendencies that propitiate direct impacts in nutrition and his workers' quality of life at a so important scene like Cienfuegos's Meat Company. Besides amend theoretic insufficiencies, methological, practices and social-cultures in the local and regional level, which need a scientific deepening for their importance in the strategies of the alimentary policies of interpretation of the investigating processes developed to this date on alimentary practices and factors.

In like manner, you refer identifying the workers' alimentary practices departing from the patterns socioculturales and describing features of the historic cultural and trans-cultural processes that mediate you would feed the development of practices in the workers and your reflection in the employers of nutrition.

Specifying for this study a methodology, that articulates quantitative and the quantitative that complement the information that supplies both, the method used as investigation of participation action and the techniques of information obtained that are applied in the analysis of the documents, the participating observation, the inquiry and the discussion group as the principals techniques of picking up information, besides the use of triangulation data.



Índice

Índice

INTRODUCCIÓN.....	1
CAPITULO I. Las Prácticas Alimentarias y los factores socioculturales desde los modelos culturales de la alimentación.	20
1.1 Globalización, Calidad de Vida y Seguridad Alimentaria.	21
1.2. La alimentación como proceso complejo y multifactorial.	23
1.3. Los desórdenes alimentarios y la salud.	24
1.3.1 El cambio de comportamiento en los desórdenes alimentarios. Modelo de los factores que influyen en el comportamiento.	26
1.4. Los Modelos Culturales de Alimentación.	27
1.4.1. Prácticas alimentarias y patrones de comportamiento cultural.	29
1.5. Política alimentaria desde el Proyecto de Desarrollo Social Cubano. Particularidades históricas y sociales.	32
1.6. Promoción, prevención y educación para la salud alimentaria.	35
1.7. Prácticas Alimentarias y factores socioculturales. Una aproximación teórica para su estudio en la Empresa Cárnica de Cienfuegos ubicada en el municipio de Palmira.	37
1.8. El Plan de acción, una herramienta para la intervención sociocultural en la empresa.	39
Capítulo II. Fundamentos metodológicos de la Investigación.....	41
2.1. Diseño metodológico de la investigación.	42
2.2. Justificación del Problema.	43
2.3. Principales unidades de análisis.	43
2.4. Operacionalización de las unidades de análisis.....	44
2.5. Justificación metodológica.	45
2.5.1. El método Investigación – Acción.	45
2.6. Estrategia de recogida de información.....	47
2.6.1. Análisis de Documentos.	47
2.6.2. La Observación Participante.	47
2.6.3. La encuesta.	48
2.6.4. Grupo de Discusión.	48
2.7. Tipo de estudio.	49
2.7.1. Tipo de muestra.	49
Capítulo III. Análisis de los Resultados.	52
3.1. La Empresa Cárnica de Cienfuegos desde sus áreas laborales y la producción alimentaria.	53
3.1.2. Clientes, proveedores y competidores más importantes.	55
3.1.3. Principales Productos.	56
3.1.4. Principales áreas de la Empresa.	56
3.2. Las prácticas alimentarias de los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos desde los patrones socioculturales.....	59
3.3. Principales padecimientos en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos asociados a la alimentación.	68
3.4. Propuesta sociocultural de intervención para contribuir a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.	70
Conclusiones.	75
Recomendaciones.....	78
Bibliografía	
Anexos	



Introducción

INTRODUCCIÓN.

El estudio de la alimentación es de especial interés desde la perspectiva cultural, ya que este es uno de los comportamientos que presenta una mayor variabilidad inter e intracultural. Son múltiples los factores que inciden en la selección que hacen las personas de los alimentos, tales como: características sensoriales; factores económicos y ecológicos; percepción que tienen de los alimentos y clasificación que hacen de estos; factores simbólicos ligados a los mismos en relación con elementos de estatus social, género, edad, creencias, conocimientos y valores asignados a los mismos. Por otra parte, existen una serie de encadenamientos con otros campos simbólicos, tales como la salud, la enfermedad, la imagen y estética corporal, el placer y las relaciones interpersonales, que poseen profundos componentes socioculturales. Tales factores unidos a otros como la composición, papel y función de la familia, su estabilidad, coherencia, sistema de valores, características sociodemográficas y social clasistas median, estos procesos que por diferentes vías se manifiestan como una expresión tipológica de la identidad cultural desde la perspectiva sociocultural.

Hoy en día las Enfermedades Crónicas no Transmisibles, ocupan las primeras causas de morbilidad y mortalidad, lo que nos indica que la salud se percibe como algo que el individuo mismo moldea a lo largo de su vida mediante su conducta, su comportamiento, sus prácticas y la interacción con el medio ambiente por lo que el esfuerzo debe concretarse en fomentar estilos de vida y patrones de comportamiento compatibles con el bienestar integral del ser humano.

La implementación de la Promoción de Salud incluye la elaboración de políticas públicas saludables, la creación de ambientes favorables, la participación de la comunidad en la gestión de salud y el desarrollo de habilidades personales y la reorientación de los servicios, lo que hace posible que se incremente el bienestar y la calidad de vida de los individuos planteada en la Carta de Ottawa.

Desde el triunfo de la Revolución, se concibió la calidad de vida unida a la satisfacción de las necesidades materiales, sociales, sociológicas y espirituales del hombre. Los logros de las políticas sociales aplicadas en Cuba dan respuesta con creces a todos y cada uno de los derechos a la calidad de la vida que son reconocidos en los instrumentos jurídicos de la Organización de las Naciones Unidas. A pesar de los esfuerzos acometidos por la Revolución, la implementación de políticas alimentarias está mediatizada por factores de orden social y cultural que condicionan el comportamiento alimentario del hombre correspondiendo a las reglas que operan en su sociedad particular.

Esta intervención se caracteriza por tener como destinatarios o protagonistas, como sujeto y objeto de la misma, a personas que no son destinatarios individuales, sino que se enmarcan en grupos, colectivos o comunidades. Se apropia de herramientas tan útiles como la Educación Popular (Paulo Freire), La Investigación Acción Participativa (Fals Borda), Las técnicas participativas para la educación popular, psicología social de la liberación (Martín Baró), Psicología Comunitaria y Psicología Política; las cuales son necesarias para conocer críticamente la intervención comunitaria y situar el aporte de la profesión en este ámbito.

Los estudios desarrollados sobre las prácticas alimentarias son escasos desde la perspectiva sociocultural, por lo cual se ha efectuado una exhaustiva búsqueda en la que se consultaron diferentes fuentes bibliográficas entre los que se encuentran: Documentos para la preparación de una Estrategia Mundial OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud (2003), además documentos establecidos por la FAO, el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá, el Subcomité de Nutrición de Naciones Unidas y el Ministerio de Economía y Planificación de Cuba. En el ámbito regional se consultó el Trabajo de Diploma titulado: “Procesos socioculturales y Política Alimentaria en un escenario rural de montaña” de los autores Yuliedys Ruiz Aday y Tutor y Dr. Fernando Agüero Contreras.

En el contexto local se consultaron Tesis, Trabajos de Diploma y trabajos de Forum entre los que se encuentran la Tesis para optar por el título de Máster en Bioseguridad Mención Salud Animal titulada: “Programa de Gestión de Riesgos Biológicos en la Empresa Cárnica de Cienfuegos” de la autora Lourdes de la Caridad Chacón Rodríguez (2011), el Trabajo de Diploma titulado “Estrategia de desarrollo sostenible para el municipio Palmira”. De la autora Sunmy Soto Suárez. (2011) y el trabajo de Forum sobre “Prevalencia de la obesidad en 70 trabajadores de la Empresa Cárnica Cienfuegos, de los autores: Ing. Yanett Morales del Pino y Lic. Emigdio Aguiar Márquez. (2007).

Las prácticas de alimentación están culturalmente elaboradas, hay un contexto social de la comida. Las prácticas en cuanto a trabajo y tiempo en sus distintos períodos evolutivos, originan modificaciones, que se traducen en la alimentación. Los trabajadores ocupan un lugar específico en la producción económica; la vida social, recursos, prácticas, consumo, futuro y aspiraciones dependen de ese lugar, de esas condiciones de vida.

En correspondencia con, lo antes referido, la presente investigación titulada: “Prácticas alimentarias y factores socioculturales en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.” pretende dar solución al siguiente problema de Investigación: ¿Como contribuir al desarrollo de prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos?

Como objetivo general se propone elaborar una propuesta sociocultural de intervención que contribuya a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Y como objetivos específicos los siguientes:

- 1) Caracterizar la Empresa Cárnica de Cienfuegos desde sus áreas laborales y la producción alimentaria.
- 2) Identificar las prácticas alimentarias de los trabajadores partiendo de los patrones socioculturales.
- 3) Identificar los principales padecimientos en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos asociados a la alimentación.

La alimentación desde las prácticas socioculturales se desarrolla en un contexto múltiple y complejo, donde interactúan los factores sociales, familiares y los sujetos culturales, los cuales necesitan una profundización científica por su importancia en las estrategias de las políticas alimentarias.

Esta investigación se desenvuelve metodológicamente desde la perspectiva sociocultural, se sustenta en el paradigma sociocrítico con una combinación metodológica cualitativa y cuantitativa que facilita explorar actitudes, comportamiento y experiencias relacionadas con las prácticas alimentarias en los trabajadores.

La utilización del método Investigación - Acción - Participación en el presente estudio, resultará novedoso al propiciar el diálogo abierto con los trabajadores de la Empresa Cárnica en una integración de la teoría con la práctica y la reflexión colectiva contribuirá a mejorar las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores; además de la utilización de técnicas como el análisis de documentos, la observación participante, la encuesta, el grupo de discusión y la utilización de la triangulación datos.

Esta investigación está estructurada en tres capítulos:

El **Capítulo I**: constituye el marco teórico- conceptual que fundamenta el estudio, este se encuentra dividido en ocho epígrafes. Se hace referencia en general a las prácticas alimentarias y los factores socioculturales desde los modelos culturales de la alimentación.. Además se justifica y se demuestra la importancia y veracidad del problema científico mediante el marco teórico elaborado a partir de la bibliografía relacionada con el tema. Dentro de los diferentes epígrafes se *exponen* concepciones de relevancia actual, tales como: globalización, calidad de vida, seguridad alimentaria, desórdenes alimentarios, modelos culturales de alimentación, así como la promoción, prevención y educación para la salud alimentaría, en los cuales se expresa la relación dialéctica

que se suscita entre ellos, además de reconocer las diferentes posturas que a nivel mundial son asumidas, precisamente, frente al fenómeno de la alimentación. Para culminar este capítulo se aborda el plan de acción como una herramienta para la intervención sociocultural en la empresa como guía que brinda una estructura a la hora de llevar a cabo un proyecto en un espacio definido de tiempo y con responsabilidad en las tareas específicas para contribuir a alcanzar objetivos superiores.

El **Capítulo II** presenta los fundamentos metodológicos de la investigación, asumiendo la combinación de las metodologías cualitativa y cuantitativa, el método empleado es Investigación – Acción - Participación y como técnicas de recogida de información se aplican el análisis de documentos, la observación participante, la encuesta y el grupo de discusión. Se utiliza el paquete estadístico SPSS 15.0 para el análisis de los resultados de la encuesta aplicada a la muestra seleccionada.

En el **Capítulo III** se presentan y analizan los resultados de la investigación organizados en cuatro epígrafes: El primero titulado: La Empresa Cárnica de Cienfuegos desde sus áreas laborales y la producción alimentaria, donde se realiza una caracterización de la empresa, sus áreas de trabajo, la misión, visión, objeto empresarial y los clientes y productos que se elaboran. En el segundo epígrafe se esbozan las prácticas alimentarias de los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos de los patrones socioculturales, donde se analizan las prácticas alimentarias del trabajador de la Empresa Cárnica, horarios, frecuencias y estilos de comida, así como los valores que le atribuyen a las prácticas alimentarias y a la educación alimentaria y nutricional saludable. En el tercer epígrafe proyecta los principales padecimientos en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos asociados a la alimentación, relacionados con la hipertensión arterial y la obesidad; y en el cuarto epígrafe, se elabora la propuesta sociocultural de intervención para contribuir a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos, correspondiendo al objetivo general que orienta la investigación, referente a elaborar una estrategia de intervención que facilite su concreción. Todo lo cual se concibió a través de la estrategia metodológica utilizada.

Las **conclusiones** destacan y demuestran el alcance de los objetivos propuestos y las principales regularidades y aportes obtenidos durante todo el proceso investigativo y las posibles generalizaciones y aplicaciones que puede tener este estudio.

Las **recomendaciones** puntualizan los aspectos sobre los que se debe continuar investigando y las posibles generalizaciones y aplicaciones que puede tener esta investigación.

Esta investigación surge por la necesidad de habilitar las prácticas alimentarias desde los factores y tendencias socioculturales que en un escenario tan importante como la Empresa Cárnica de Cienfuegos, propician impactos directos en la alimentación y la calidad de vida de sus trabajadores. Además, enmienda insuficiencias teóricas, metodológicas, prácticas y de interpretación de los procesos investigativos desarrollados hasta la fecha sobre prácticas alimentarias y factores socioculturales en el nivel local y regional, los cuales necesitan una profundización científica por su importancia en las estrategias de las políticas alimentarias.

Como aporte significativo del presente estudio se valora:

Plano teórico: Perfecciona los soportes teóricos, pues la autora aporta concepciones sobre Prácticas Alimentarias y Factores Socioculturales desde posiciones socioculturales, lo cual contribuye al estudio.

-Amplía las concepciones que se vienen construyendo sobre la temática alimentaria y factores socioculturales desde la perspectiva de la investigación sociocultural.

Plano práctico: Aporta una propuesta sociocultural de intervención que contribuya a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

-Favorece la cooperación entre el médico, la enfermera y otros especialistas en el desarrollo, iniciativas para asegurar la salud de los trabajadores como hecho cultural más importante en el rescate y preservación de hábitos alimentarios favorables para elevar la calidad de la salud.

- Enmienda insuficiencias teóricas, metodológicas, prácticas y de interpretación de los procesos investigativos desarrollados hasta la fecha sobre prácticas alimentarias y factores socioculturales en el nivel local y regional,

Novedad Científica.

Por primera vez en la Empresa Cárnica de Cienfuegos se realiza una propuesta sociocultural de intervención para contribuir a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores, en la cual se valora como herramienta fundamental el desarrollo de aptitudes personales y colectivas, que permita propiciar estilos de vida sana, considerando lo universal y particular, lo plural y lo singular, así como, los intereses diferenciados de los individuos en la empresa objeto de esta investigación; además contribuye al desarrollo social de acuerdo con la potencialización de la salud como uno de los ejes articuladores del bienestar, fomentando la participación popular y el apoyo intersectorial en los diferentes programas, logrando promover cambios de comportamiento.

Este estudio puede considerarse como precursor para una estrategia de concepción de la alimentación desde el punto de vista sociocultural o como prácticas socioculturales, en otros centros de trabajo o en estadios poblacionales locales o regionales.



Capítulo 1

CAPITULO I. Las Prácticas Alimentarias y los factores socioculturales desde los modelos culturales de la alimentación.

1.1 Globalización, Calidad de Vida y Seguridad Alimentaria.

Los últimos años han sido testigos del emerger del discurso de lo global, de la globalidad o de la globalización. Variadas y encontradas interpretaciones coexisten entre los teóricos del tema. Unos identifican en este espectro posturas ante el fenómeno globalito y optimista, otras detractoras y pesimistas. Incluso hay quienes sostienen la idea de la pluralidad de las globalizaciones.

Tin Lang(2002) analista en política alimentaria, es de la opinión que la globalización económica está creando problemas de salud también en los países industrializados y expresó:

“ Los consumidores están alentados a comer cada vez más como los estadounidenses”, y muchos adoptan una dieta que induce a contraer enfermedades del corazón”. En Gran Bretaña, los cambios en la dieta promovidos por las empresas que controlan la producción, procesamiento y distribución de alimentos han provocado una "creciente obesidad". (p.34)

Las tendencias globalizantes en el mundo actual constituyen un hecho innegable, resulta interesante poner de relieve bajo una óptica crítica algunos de sus efectos en las identidades culturales. La globalización homogeneizante y simplificadora impulsada por el neoliberalismo, es emisaria de un canon cultural mediocre y envilecido y guarda muy escasa relación con la real mundialización o potencial de las formas culturales.

El proceso de globalización de la cultura y de las prácticas sociales conduce a la asignación de nuevos significados a los conceptos y valores que al ser potenciados por los medios de comunicación contribuyen a que cada día los individuos sientan que pertenecen a un mundo sin fronteras naturales y políticas, como ciudadanos del mundo; lo que se traduce en una necesidad de identificación de formas de vestir, alimentarse, educarse, consumir y vivir.

La globalización incide negativamente sobre la soberanía alimentaria, que es el derecho de cada nación a mantener y desarrollar su propia capacidad para producir los alimentos básicos, respetando la diversidad productiva y cultural.

Asumir la globalización desde la una o la otra postura supone arriesgar, en cualquier tipo de sociedad, sus fuentes fundamentales de riqueza, la naturaleza y el sujeto, a la vez que resulta inconcurrente respecto a conceptos de actual prioridad tales como Calidad de Vida y Seguridad Alimentaria.

Los hoy en curso estilos de desarrollo mundial, se inspiran en la creencia de una relación directa entre el crecimiento económico y el mejoramiento de la calidad de vida, sin embargo, la persistencia de la pobreza manifestada en la imposibilidad de satisfacción de las necesidades

básicas que padece la mayoría de la población del mundo menos desarrollado, y el, cada vez más evidente, deterioro del medio físico, que afecta directamente la calidad de vida de la totalidad de la población mundial y compromete el bienestar de las generaciones venideras, ha originado un profundo escepticismo respecto a las bondades del crecimiento económico.

Las más actuales definiciones, tendentes a preservar la idea de Estado de no es posible ni resumir una calidad de vida ni definir una medida de la misma; culturalmente tiene un cierto significado pero incluso en el seno de una sociedad, puede variar sensiblemente lo que la constituye, correspondiendo a los tipos de cultura y según los individuos que operen en ella. Así el concepto de calidad de vida contiene siempre una parte de subjetividad y de diversidad cultural.

La Seguridad Alimentaria y la Calidad de Vida, como concepto rector de políticas y acciones diseñadas por el Estado y la Sociedad Civil en su conjunto, se complementan y superponen. El reconocimiento del derecho al alimento como eje central del bienestar humano, suscrito en 1948 por la “Declaración Universal de los Derechos Humanos” fijó las raíces de lo que actualmente es comprendido como Seguridad Alimentaria.

Al tiempo que el concepto evolucionó se sucedieron cambios importantes en el énfasis de su contenido; de un interés inicial sobre la disponibilidad alimentaria en los ámbitos mundial y nacional se pasó a un enfoque que incluye los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria a nivel local y familiar. La evolución del concepto permitió ampliar el énfasis desde los aspectos vinculados a la seguridad alimentaria, hasta tocar los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional. Actualmente es propuesto como un concepto-idea al que se ha dado, entre sus múltiples interpretaciones, por lo que se ha considerado que la Seguridad Alimentaria comprende el resultado integral del desarrollo social, económico y tecnológico de una sociedad.

La construcción de un corolario común sobre la Seguridad Alimentaria y Nutricional ha marcado una pauta en el desarrollo conceptual y operativo de posibles soluciones para los problemas alimentarios. En este sentido los jefes de Estado y de Gobierno reunidos en la Conferencia Internacional para evaluar los resultado de la lucha contra el hambre por invitación de la Organización de las Naciones Unidas, rememorando la Cumbre Mundial sobre Alimentación celebrada en Roma en Noviembre de 1996, reafirman su compromiso de consagrar sus voluntades políticas y su dedicación común y nacional a conseguir la Seguridad Alimentaria para todos y realizar un esfuerzo constante para erradicar el hambre de todos los países, con el objetivo inmediato de reducir el número de personas subnutridas a la mitad de su nivel no más tarde del año 2015.

Sin embargo, asegura Jacques Diou, Director General de la FAO (Estudios de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) que cada año, a pesar de los esfuerzos que en este sentido se llevan a cabo, el hambre crónica y la malnutrición exterminan a millones de personas. Esta "inanición oculta" frena su desarrollo, socava sus fuerzas y paraliza su sistema inmunitario.

Como principales obstáculos para conseguir la seguridad alimentaria se ensalzan, en un mundo de abundancia, el hambre, la malnutrición y la desigualdad social.

Para concluir el presente acápite se puede afirmar que la globalización es portadora de iconos, signos y símbolos del poder económico transnacional, además pretende imponer una homogeneización sobre las identidades culturales que perviven en el planeta, reprimiendo el disenso, la alteridad y la diversidad en el plano del pensamiento y la cultura. Por lo cual el planeta está siendo remodelado por el cálculo del intercambio comercial y la globalización de los mercados en un frenesí que ignora el contexto y las consecuencias socioculturales.

1.2. La alimentación como proceso complejo y multifactorial.

El alimento es una necesidad humana fundamental, un derecho básico y prerrequisito para la salud. El cuerpo humano depende de energía, proteínas, vitaminas y minerales que se encuentran como variedad en productos alimentarios para sobrevivir y permanecer fuertes.

El hecho de que un país se encuentre en desarrollo hace adquirir al problema de la alimentación una gravedad insospechada, tanto desde el punto de vista económico como de salud. Cada día es mayor el número de enfermedades asociadas a la modernización y a los estilos de vida que ello conlleva, por lo que la alimentación juega un papel importantísimo en este momento.

Estudios de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) indican que uno de los más graves problemas de salud que afecta a gran parte del mundo es el hambre o mala nutrición. Las áreas más afectadas son: África, Asia y América Latina. En América Latina las poblaciones más pobres sufren de enfermedades carenciales asociadas a la desnutrición; complicadas por afecciones gastrointestinales (enfermedades diarreicas agudas), factor patogénico que interfiere en la utilización de los nutrientes, que en muchos casos se debe a la mala calidad sanitaria del agua y los alimentos que consumen.

El término Alimento, según la FAO (2004):

“(...) todas las sustancias que introducidas al organismo pueden promover y sustentar el crecimiento, mantener las funciones corporales, reparar o reemplazar tejidos y suministrar energías. Por regla general, se consideran alimentos únicamente las sustancias que entran al

organismo por el conducto digestivo, aunque en sentido estricto el oxígeno corresponde también a esta definición.”(p.15)

Según el Código Alimentario Español (2003:17), la Alimentación es:

“Toda sustancia o producto de cualquier naturaleza, sólido o líquido, natural o transformado, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación sean susceptibles de ser habitual e idóneamente utilizados a alguno de los fines siguientes: a) Para la normal nutrición humana o como nutritivos. b) Como productos dietéticos, en casos especiales de la alimentación humana.”(p17)

La alimentación es compleja y depende de muchos factores entre los cuales se encuentran la disponibilidad de alimentos, accesibilidad económica, los hábitos alimentarios y los conocimientos que se tengan sobre alimentación. Varias son las terminologías que para este estudio se insertan para referenciar las prácticas alimentarias y factores socioculturales que en ellas inciden, dentro de las cuales encontramos el término de Cocina que según Margaret Mead,(1997):

“(…) es un elemento cultural que caracteriza a una nación o región del resto del mundo; las razones de que sea reconocible una comida de otra en su entorno geográfico, que incluye las especies de plantas y animales de la región, el clima y las necesidades nutrimentales de los habitantes. También secundan los factores políticos, económicos y religiosos.”(p.41)

Además de la cocina, los hábitos y las costumbres juegan un papel importante en la alimentación, pues según Margaret Mead, (1997):

“Un hábito, lo que en psicología es un comportamiento repetido regularmente” posee gran influencia en la conformación de las costumbres “(p.43).

“La costumbre es una práctica social arraigada. Generalmente se distingue entre costumbres que son las que cuentan con aprobación social, y las malas costumbres, que son relativamente comunes, pero no cuentan con aprobación social, y a veces han sido promulgadas leyes para tratar de modificar la conducta.(p. 43)

Por todo lo anteriormente expuesto se aboga por el desarrollo de políticas públicas saludables relacionadas con la nutrición y la alimentación, y el desarrollo de habilidades personales y la reorientación de los servicios educativos, lo que hace posible que se incremente el bienestar y la calidad de vida de los individuos.

1.3. Los desórdenes alimentarios y la salud.

Ya desde hace 2400 años se conocía la relación entre la alimentación y la salud: Hipócrates afirmaba que nuestra alimentación era nuestra medicina. Los Griegos hablaban de valores de la salud y de estar saludable. Recomendaban dietas y ejercicio que hoy día se consideran en la

construcción de estilos de vida saludable. Los romanos se preocuparon por el sistema sanitario y, sobre todo, le dieron mucha importancia a las técnicas para la conducción del agua. Consideraban que para que una comunidad fuera sana era fundamental contar con un sistema de agua saludable. (Córdoba Restrepo ,2001).

Las explicaciones sobre la causalidad de los fenómenos de la salud y sus formas de intervención, han variado históricamente. Una revisión de las concepciones sobre la salud, en el marco de la práctica médica, nos puede mostrar que dichos conceptos se desplazan desde la perspectiva biológica, hasta modelos con un carácter ecológico e integral. La salud y el bienestar son bienes a los cuales aspiran las personas y colectivos sociales. Cuando se piensa en tener salud y en curar la enfermedad, existe la tendencia a tener como referente a la institución hospitalaria y a los profesionales de ese ámbito. Para algunos, es difícil concebir que la producción de la salud tenga que ver, además, con otros profesionales y otros sectores sociales incluyendo los agentes de la esfera alimentaria.

Es bien sabido que los factores alimentarios están asociados a enfermedades como la diabetes, la osteoporosis, la obesidad y muchas otras (algunas investigaciones parecen encontrar una relación entre la alimentación y el surgimiento de ciertos tipos de cáncer). La ingesta de demasiados ácidos grasos saturados y de un exceso de colesterol puede provocar aterosclerosis. En contrapartida, en el siglo XX se demostró el vínculo que hay entre las carencias alimentarias y las enfermedades graves. Estas diferentes formas de malnutrición siguen siendo, aún ahora, problemas muy importantes de salud pública.

La mala alimentación, sumada a los trastornos psicológicos y/o psíquicos derivados, puede ser la causa de diversas enfermedades, de las que cabe destacar cuatro como las más importantes: Obesidad, Anorexia, Bulimia, Depresión.

Se considera que una persona sufre trastornos de la conducta alimentaria cuando tiene una excesiva preocupación por su peso y la comida. Los más frecuentes son anorexia nerviosa y bulimia nerviosa, entre otros. Los trastornos alimentarios no suceden por falta de voluntad o por mal comportamiento, son enfermedades reales que se pueden recuperar y prevenir. Si no son tratados a tiempo pueden causar serios problemas de salud.

Es un fenómeno social que empieza en casa, debido a la información y costumbres adquiridas que los hijos aprenden de los padres, y por otro lado la desintegración familiar, la escasa comunicación, que día a día se presenta en los hogares, en resumen los nuevos jóvenes no sienten un apoyo, buscan satisfacer sus necesidades de diversas maneras.

Teniendo en cuenta que los desórdenes alimentarios influyen en gran manera en la salud del hombre, las respuestas a este fenómeno social pueden estar enfocadas desde múltiples perspectivas socioculturales; sin embargo, se considera que una respuesta desde la antropología nutricional es fundamental para comprender el fenómeno de cambio en los patrones alimentarios que se están viviendo actualmente en el país.

1.3.1 El cambio de comportamiento en los desórdenes alimentarios. Modelo de los factores que influyen en el comportamiento.

El cambio de creencias, actitudes, valores, acciones y comportamientos que se ha desarrollado desde la infancia es una tarea difícil. No es infrecuente que aún las personas con una sólida voluntad, sepan que esta no es suficiente para orientarlos a través de los varios ajustes que son necesarios para cambiar el comportamiento.

Existe un alto número de profesionales de la salud que fuman, fallan en el manejo del estrés, consumen dietas inadecuadas altas en grasas, son sedentarios y actúan en otras formas no saludables. Ciertamente tienen conocimiento de los riesgos a la salud, pero su conocimiento no está conectado a la práctica.

Los cambios principales en el comportamiento de la salud no se concretan siguiendo recetas fáciles. Los cambios que permanecen en el tiempo y que, por último, mejoran la salud y el bienestar, requieren de un pensamiento cuidadoso, un análisis individual y un esfuerzo considerable.

El Anexo No. 1 muestra un modelo que identifica los principales factores que influyen el comportamiento y las decisiones para el cambio de este, el cual se referencia en: Social and Behavioral Foundations, **Course Anthology** , 1999.

Estos factores, según este modelo, pueden ser divididos en tres categorías principales: factores predisponentes, facilitadores y refuerzo, los cuales se conceptualizan a continuación.

Factores Predisponentes: Nuestras experiencias de vida, el conocimiento, la herencia cultural y étnica, y las creencias y los valores del momento son factores predisponentes que influyen el comportamiento y su cambio. Los factores que predisponen a ciertas condiciones incluyen la edad, el sexo, la etnia, el ingreso familiar, la historia familiar, la educación y el acceso a los servicios de salud.

Factores Facilitadores: Son las destrezas y habilidades, las capacidades físicas, emocionales y mentales y el acceso a los recursos que hacen más conveniente o difícil la toma de decisiones en salud. Los factores facilitadores positivos alientan a ejecutar la intención de cambio. Los factores facilitadores negativos trabajan en contra de la intención de cambio.

Factores de refuerzo: Son aquellos que implican la presencia de apoyo y soporte, que personas significativas dan a otros, en relación con una problemática de salud de carácter positivo o negativo. Los factores de refuerzo también incluyen políticas y servicios que hacen más fácil o difícil mantener un comportamiento particular.

Las personas que están preparadas para el cambio poseen el conocimiento, las actitudes, las habilidades, y los recursos internos y externos, que hacen que el cambio pueda ser una realidad. Para que una persona esté preparada para el cambio debe haber algunos pasos básicos y ajustes de pensamiento.

El deseo al cambio es un prerrequisito en el proceso de cambio, pero la motivación no es el único elemento del proceso. La motivación debe ser combinada con el sentido común, el compromiso, y un entendimiento realista de la mejor manera de generar el cambio. La disposición personal es un estado del ser que precede al cambio de comportamiento. O sea, es importante tener la disposición para cambiar.

1.4. Los Modelos Culturales de Alimentación.

La percepción de los alimentos no escapa de esta fuerte impronta cultural que va desde aquellos procesos síquicos que se relacionan con las sensaciones de apetito, hambre y saciedad, hasta las representaciones sobre la alimentación que definen desde qué es lo comestible y su forma de obtención, hasta las preparaciones y maneras de servir y de comer. Las principales formas de clasificación de los alimentos descritos son: alimentos versus no alimentos, alimentos sagrados versus profanos, formas paralelas o tradicionales de clasificación (e.g. fríos, calientes), alimentos usados como medicina y alimentos sociales (como señales de relaciones sociales, estatus, ocupación, género, identidad grupal). (Herman,C, 1994). A su vez las representaciones de la alimentación están relacionadas con otros universos simbólicos como las representaciones sobre el cuerpo y su funcionamiento, la salud y la enfermedad, y modelos estéticos corporales (Kristensen,S.T, 2000). En estudios recientes se ha señalado que existen fuertes diferencias culturales en la percepción de la alimentación, funcionando en algunos grupos como fuente de placer y en otros como un "estresante" importante que actúa contra el placer (Rozin, et al. 1999).

Dentro de las comidas, las personas seleccionan los alimentos conforme a sistemas particulares de estilos de comida: por conceptos culturales; que los elementos sean comestibles y preferidos; cómo estos deben ser preparados y servidos. Sin embargo, el acto alimentario no sigue una pauta rígida, es más, las personas comen intermitentemente, esto es, su estructura de ingesta tanto durante el día como a través del ciclo vital de acuerdo también a convenciones culturales. Todo este conjunto lleva a la construcción sociocultural de las dietas. Las personas estructuran su consumo

de alimentos en términos de patrones dietarios, esto incluye ciclos diarios de comidas y colaciones, así como ciclos anuales de festividades y ayunos, en combinación con las clasificaciones individuales de los alimentos. Cómo se come habitualmente, las horas del día y de la noche en que se come, qué tipos de comidas se consume cotidianamente, en qué ocasiones y con quién, son formas de comunicar información acerca de nuestra identidad social y cultural. El código de la comida es uno de los elementos básicos para descifrar las reglas culturales de etiqueta, identidad y pertenencia a un grupo social (Messer 1989, Helman 1994, Kristensen 2000).

Los patrones alimentarios son construidos en base a alimentos codificados de acuerdo a ubicación dentro de la dieta. Los alimentos pueden ser clasificados en comidas (los alimentos considerados como básicos o los acompañamientos) y los condimentos o saborizantes (la sal, especias, ciertas verduras), u otras categorías culturalmente definidas. Alternativamente, muchas comidas son consideradas "colaciones" y por lo tanto no comidas "verdaderas". Esto corresponde generalmente a comidas no cocinadas y consumidas sin los alimentos básicos, o comidas fuera de las comidas regulares. ¿Qué constituye una comida en oposición a una colación? Esto es definido en cada cultura, quien también define las comidas apropiadas en los diferentes momentos del día. Para estudiar la dieta, es importante tomar en cuenta las colaciones, las que pueden o no ser mencionadas en las encuestas a causa de que ellas no son consideradas realmente alimentos. También hay que tomar en consideración que los alimentos considerados inferiores, solo usados en tiempos de pobreza o consumidos ordinariamente solo por niños o jóvenes, pueden no ser reportados si ellos no forman parte de la dieta de los adultos. (Pelto,G, 1989).

Cuántas comidas son preparadas y cuál es su distribución durante el día, está también culturalmente determinado. El número, horario, estructura y contenido de las comidas pueden ser relativamente fijos o bien pueden variar a través del año de acuerdo a los recursos estacionales y festividades. Los índices de diversidad en alimentos pueden también ser usados para entender por qué, en ciertos contextos culturales, los niños sufren malnutrición pese a aparentemente adecuadas fuentes de alimentos básicos. Algunas veces la malnutrición ocurre a causa de que las dietas de los niños son muy monótonas o demasiado abultadas. Los índices de diversidad de alimentos podrían ser desarrollados como una herramienta para estudiar de qué manera la disponibilidad de la variedad influye sobre las opciones de alimentos, y por lo tanto, sobre los niveles de consumo de aquellos alimentos que se comen excesivamente (Pelto,G, 1989).

Como es posible observar, todo el complejo mundo de las representaciones de los alimentos están fuertemente influenciadas por factores históricos y sociales.

Las personas socializadas e insertas en una cultura alimentaria determinada, están expuestas a múltiples influencias de otros grupos, mediante la educación y los medios de comunicación. Cada ser humano recibe durante su endoculturación ciertos modelos que serán modificados, deformados, reinterpretados o cambiados, producto de la experiencia y de las nuevas informaciones. Esta nueva percepción será retransmitida al grupo social produciéndose el cambio en las pautas alimentarias. Existe sin duda una gastronomía propia de cada grupo social, la que es dinámica, aquel cuerpo de prácticas de alimentación culturalmente elaborada y transmitida de cualquier cultura que incluye: la selección de un conjunto básico de alimentos, el uso frecuente de un conjunto característico de sabores, las características del procesamiento de cada alimento, la adopción de una variedad de reglas acerca de las comidas aceptables y sus combinaciones, ocasiones en que son ingeridas, el contexto social de la comida y los usos simbólicos de los alimentos. Como resultado existe una verdadera "gramática de la alimentación", que norma las características, orden, sabores, temperaturas, principios de exclusión e inclusión de los diferentes alimentos, preparaciones y ocasiones en que se consumen.

Se puede concluir planteando que la alimentación moderna urbana es muy a menudo desequilibrada, desestructurada y se suele juntar con una vida cada vez más sedentaria, lo cual influye en los modelos culturales de alimentación contemporánea.

I.4.1. Prácticas alimentarias y patrones de comportamiento cultural.

Aplicado principios y metodologías que evocan determinismos y funcionalidades biológicas, las denominadas ciencias exactas, se han aproximado al estudio de la alimentación humana. Por su parte, las ciencias humanas y sociales han insistido en el hecho de que la alimentación incluye una dimensión imaginaria, simbólica y social, ofreciendo también aproximaciones que han postulado, la autonomía de lo social con respecto a las influencias biológicas.

Por simple que parezca la acción de llevarse un alimento a la boca, condiciona el comportamiento alimentario humano a la vez que son puestos en marcha procesos menos sencillos y de diferente orden; unos fisiológicos sin duda; otros ecológicos, ideológicos, psicológicos, económicos o culturales.

La circunstancia de ser omnívoros hace que los seres humanos no dependan de tal o cual alimento particular. Implica, pues, tener una mayor autonomía, libertad y adaptabilidad ante las fluctuaciones de las fuentes alimentarias, dado que, a diferencia de los comedores especializados, tienen la facultad de poder subsistir gracias a una multitud de alimentos y de regímenes diferentes que le permiten, en consecuencia, ajustarse a los cambios de su entorno. De ahí la explicación de que puedan encontrarse asentamientos humanos en una multitud de ecosistemas diferentes: desiertos,

tundras, mares, selvas, disponiendo de una variedad enorme de dietas que los llevan desde regímenes casi exclusivamente a base de proteínas de origen, como el de los esquimales, hasta dietas a base de productos vegetales, como las de los agricultores del sudeste asiático.

Que un alimento sea aceptado o no como tal no depende solamente del hecho de que sea o no incluido en la categoría de aquellos que la sociedad considera como consumibles, sino también, en cierta medida, de las experiencias sensoriales que provoca: cuenta su aspecto, así como su olor, su gusto, su textura e incluso el ruido que puede hacer.

Aceptar o no un alimento puede explicarse, en parte, por razones biológicas. En general, sin embargo, las razones que motivan a los seres humanos a comer o a abstenerse no pueden reducirse a cuestiones de tener el estómago vacío o lleno, o de cualquier otro mecanismo considerado como funcionalmente aislado, como la tasa de azúcar en sangre, la saturación o la falta de grasa en las células, o la necesidad de energía expresada en calorías. Y lo que es más importante, incluso si una combinación de todos estos mecanismos induce a los humanos a buscar alimentos, sólo una parte muy precisa de su cerebro es la que le ordenará comer el alimento una vez que lo haya encontrado, porque éste se puede presentar como incomedible desde un punto de vista cultural.

La alimentación incluye, normalmente, una postura moral. La elección de los alimentos y el comportamiento de los comensales están sometidos a normas religiosas, sociales y, en esa medida, sancionados por juicios. Determinados comportamientos alimentarios, son considerados por diferentes religiones existentes en el mundo, como pecaminosos o, al contrario, un medio para lograr la santidad. Es el caso de la gula, comer y beber desordenadamente, en exceso, que, según la moral católica, constituye un pecado capital; o, en el extremo de la bondad, el ayuno y la restricción sobre todo de ciertas sustancias, como la carne o el alcohol.

En este sentido, Juan de Dios Chaviano Quesada (2003) expresa que:

“Las personas estructuran su consumo de alimentos en términos de patrones dietéticos. Cómo se come habitualmente, las horas del día en que se hace, qué tipo de comida se consume cotidianamente, en qué ocasiones y con quién; son formas de comunicar información acerca de nuestra identidad social y cultural.”(p.9).

Cuando la alimentación queda liberada de un espacio sociocultural específico, la modernidad alimentaria puede llevar a la deslocalización de la dieta, así como a la ilusión de una abundancia permanente, cuando en realidad lo que ocurre es una homogenización de la dieta, con mayores cantidades de alimentos, pero con menor variedad tanto en el número de estos como en los sabores y formas de preparación. Nos enfrentamos a una alimentación industrial donde no se

conoce el origen exacto de los alimentos, sus componentes y formas de preparación. Se produce una estandarización de los sabores, formas, texturas y colores de ellos que contribuye a la adopción de una cultura de consumo sin identidad propia.

Es común en algunos autores señalar que un ejemplo de esta descontextualización de los alimentos se aprecia en las hamburguesas Mc Donalds que se venden en Alemania. La carne la provee una firma alemana, el pan y la cebolla son de los Estados Unidos, el queso y las papas de Holanda, el pepino, la mostaza y la mayonesa de firmas alemanas, la lechuga proviene en el verano de España y en el invierno de California, la salsa de tomate es de Italia y la materia prima del envoltorio es de Canadá. Las servilletas provienen de países escandinavos, se cortan en Alemania y se imprimen en Francia, confirmando la imagen de que estas hamburguesas no representan la comida de ningún país en particular, sino que se trata de una propuesta global única para todos. (Chaviano Quesada, JD, 2003:11).

Comer no es una simple actividad biológica, una colección de nutrientes elegidos de acuerdo a una lógica exclusivamente dietética o nutricional. Comer es un fenómeno sociocultural. Entender el comportamiento alimentario humano como expresión de la realidad social, supone su asunción como manifestación tipológica de la identidad cultural.

Desde esta perspectiva resulta válida una aproximación al concepto de identidad cultural.

La construcción de la identidad cultural es fundamentalmente un proceso permanente y en buena medida inconsciente, realizado por universos sociales que involucran a diversos actores y fuerzas sociales, a veces en términos conflictivos, capaces de imponer categorías ideológicas sobre una población, cuyo producto se constituye con la superposición de innumerables dimensiones. Este proceso no es único e individualizado pero su conformación involucra identidades individuales y concepciones de identidad grupal que conforman uno o más procesos de identificación social.

La identidad cultural, definida en cualquier esfera: nacional, regional, local, étnica, constituye un principio de organización que imprime unidad, coherencia y continuidad; un proceso constante de elaboración creadora; una suerte de rotulación transcategorial; una cobertura simbólica que abarca, no sin dejar residuos, un agrupamiento humano reductible a la unidad en cuanto colectivo, sobre la base de una o varias características pertinentes, normalmente heterogéneas unas respecto de otras.

La revalorización de la identidad cultural reclama el reconocimiento de los regionalismos y minorías étnicas, el rescate de costumbres y de una cierta espiritualidad asociada a hábitos de convivencia con la Naturaleza. En condiciones de continuidad cultural, esto debe proyectarse en concreciones

que expresen principios de regeneración ambiental, solidaridad, interdependencia creativa entre las sociedades y, en última instancia, una existencia humana más plena y feliz.

I.5. Política alimentaria desde el Proyecto de Desarrollo Social Cubano. Particularidades históricas y sociales.

Las particularidades etnográficas en las comidas en su mayor parte se derivan de una tradición étnica establecida históricamente, lo que hace imprescindible, sobre todo en un caso como el cubano, tratar de esclarecer la participación que en esta esfera corresponde a cada uno de sus antecedentes formativos.

Los principales antecedentes étnicos del pueblo cubano fueron el hispánico y el africano, y fueron ellos, sobre todo el primero, los que moldearon en lo fundamental los hábitos alimentarios del cubano.

Desde los inicios de la conquista y colonización de la isla la población indígena de Cuba fue sometida a un proceso de exterminio que llevó a su pronta desaparición como etnos propiamente dicho ya en el siglo XVI. Sin embargo el aporte indígena en algunas esferas de la cultura cubana, y en particular en la alimentación es innegable.

Los primeros tiempos, obligaron a los españoles a adoptar algunas costumbres alimentarias indígenas, con la yuca como principal elemento por su utilización en la elaboración del casabe, sustituto del pan, y el consumo de los alimentos que ofrecía la isla: otros tubérculos, maíz, algunas variedades de frijoles, frutas, etc. Además, pescados y otros productos del mar y las carnes de los animales que habitualmente consumían los indígenas: iguanas, jutías, cocodrilos y diferentes aves. Algunos de estos alimentos más tarde fueron rechazados; pero otros pasaron a ocupar un importante lugar en la alimentación no sólo de la nueva población, sino también de otros pueblos del mundo, como la propia yuca y el casabe, o el maíz. El abundante uso del ají, así como la forma de asar en parrilla, la "barbacoa" indígena, son considerados influencia aborígen.

Desde el mismo momento de la conquista el español trajo consigo los animales domésticos de que carecía la isla, y que en Cuba se reprodujeron con gran rapidez.

Luego fueron introducidos en distintas épocas diferentes cultivos originarios de diversas regiones del mundo como la caña de azúcar, el arroz, algunas variedades de leguminosas, múltiples hortalizas y tubérculos, frutas, especias, el trigo, el café, el cacao, la papa. Poco a poco se impuso el modelo de alimentación de los conquistadores, reforzado además con la importación de los productos a que estaban acostumbrados, como la harina de trigo, los aceites, los vinos. Del predominio de la dieta aborígen se pasó a una dieta basada en el arroz, los frijoles, las carnes, la leche, el huevo. Pero ya lo encontrado en la isla había sido incorporado. El ajiaco aborígen, por

ejemplo, se fusionó con la olla española, al agregársele las carnes de cerdo y de res, y más tarde otras viandas de origen africano. Los tubérculos y el maíz se incluyeron en platos de la cocina española, en potajes y diferentes guisos. Los garbanzos y las habas, tradicionales de España, fueron sustituidos casi completamente en Cuba, con el transcurso del tiempo, por las judías, los frijoles colorados y los negros, pero ya preparados en potajes al uso español.

Los negros esclavos, privados en gran medida de su identidad, a lo que hay que añadir la confluencia de diferentes etnias, fueron obligados a adaptarse a la cultura del blanco dominante. En cuanto a la alimentación, esta población, en su mayoría hombres, estaba imposibilitada de escoger su dieta, no sólo por las características del régimen de explotación al que estaba sometida, sino también por la ausencia, en el nuevo medio, de muchos componentes de la ración africana.

Pero los españoles, no obstante, recibieron su influencia, aunque sólo fuera por el hecho de que eran negros, libres o esclavos, los que se ocupaban generalmente de la preparación de las comidas. De África llegaron productos como la malanga, los plátanos, el ñame, el quimbombó, y muchos de los platos preparados con ellos, sin los cuales es imposible hablar de la cocina cubana.

El abundante consumo de arroz blanco en la dieta del cubano, solo o mezclado con frijoles, el congri, o "moros y cristianos", el puerco asado en púa, parecen ser influencia africana, o productos de la recreación por los negros de los recursos disponibles para la elaboración de sus comidas.

La poca costumbre de consumir pescado, excepto en las zonas costeras, es también una influencia africana. Pero en este caso no puede obviarse el papel desempeñado por condiciones históricas y socioeconómicas, tanto del desarrollo de la pesca en Cuba, como de la distribución de los productos del mar. Tanto en África como en Cuba el poco desarrollo de las vías de comunicación y la falta de una infraestructura adecuada impedían el consumo de tales productos con mayor frecuencia.

Elementos como el francés, el franco-haitiano, el chino, y otros que, aunque en menor medida, más tarde y en diferentes épocas, influyeron también en la conformación del sistema alimentario cubano. Los chinos, aunque en menor medida que los negros, también fueron empleados frecuentemente como cocineros. Así, a pesar de que la influencia de este grupo en las comidas tradicionales cubanas es menos visible, su huella puede encontrarse, al menos, en métodos de elaboración de algunos alimentos, como es el caso de los platos preparados con col, el dulce de calabaza china, por ejemplo, reportados, aunque de forma escasa, por casi todo el país.

Se puede alegar, a consideración de los autores Ruiz y Agüero (2004) que:

“Resulta difícil afirmar categóricamente que uno u otro plato de la cocina tradicional cubana es hispánico, africano, aborígen, o de otras procedencias étnicas. En el transcurso de los

procesos étnicos que dieron origen a la nacionalidad cubana, los alimentos aportados por cada uno de sus componentes al sistema alimentario fueron modificados, obteniéndose un resultado cualitativamente diferente, como arista de ese fenómeno cultural que Don Fernando Ortiz definiera como transculturación.”(p.57)

Desde el inicio del triunfo de la Revolución, se concibió la calidad de vida unida a la satisfacción de las necesidades materiales, sociales, sociológicas y espirituales del hombre. La atención a los problemas sociales tuvo una alta prioridad desde el inicio de las transformaciones ocurridas a partir del triunfo de la Revolución, al asumir centralmente el Estado la responsabilidad de formular y ejecutar la política de desarrollo social que al interactuar con las acciones en el campo económico modificara radicalmente las condiciones en que vivía la mayor parte de la población.

Los logros de las políticas sociales aplicadas en Cuba dan respuesta con creces a todos y cada uno de los derechos a la Calidad de la Vida que son reconocidos en los instrumentos jurídicos de la Organización de las Naciones Unidas.

Las medidas adoptadas en la esfera social y en particular las relacionadas con la integración social y la expansión del empleo, crearon las condiciones para la erradicación de la pobreza, sobre la base de una participación plena y equitativa de las mujeres y los hombres.

Incluso en la etapa de la crisis de los años 90, denominado Período Especial se puso en práctica una estrategia para enfrentar la difícil situación creada como consecuencia de la desaparición del campo socialista y con vista a lograr los objetivos económicos con el menor costo social posible, cuyas medidas transcurrieron por un amplio proceso de consulta popular para alcanzar consenso.

El modelo que orienta la implementación de Políticas Alimentaria en Cuba, imprescindiblemente incluidas en los proyectos de desarrollo social cubano, tiene como premisas generales el acceso universal y el aseguramiento de las necesidades básicas de las personas y un principio esencial del mismo es que ningún miembro de la sociedad pueda quedar desamparado, lo que explica que la pobreza con su secuela de marginalidad y exclusión no se manifiesta en el país.

De acuerdo con los estudios en el campo de la alimentación, se ha podido determinar que, a diferencia de la dieta de generaciones anteriores, las modernas suministran el doble de grasas, un tercio más de fibras, así como mayores cantidades de azúcar y sodio, por lo que se hace necesario realizar una más intencionada promoción de los valores de la cocina ecológica como opción en la dieta de los cubanos, debido a las indudables ventajas que tiene para la salud y el incremento de la calidad de vida de nuestra población.

A pesar de los esfuerzos acometidos por la Revolución, la implementación de Políticas Alimentarias está mediatizada por factores de orden social y cultural que condicionan el comportamiento alimentario del hombre correspondiendo a las reglas que operan en la sociedad en particular.

1.6. Promoción, prevención y educación para la salud alimentaria.

Desde los orígenes del hombre sobre la faz de la tierra, este ha realizado grandes esfuerzos para procurarse alimentos como vía de conservar su vida, proteger su salud, y alejar de sí lo más posible las enfermedades.

La salud y el bienestar son bienes a los cuales aspiran las personas y colectivos sociales.

Cuando se piensa en tener salud y en curar la enfermedad, existe la tendencia a tener como referente a la institución hospitalaria y a los profesionales de ese ámbito. Para algunos, es difícil concebir que la producción de la salud tenga que ver, además, con otros profesionales y otros sectores. Ahí reside el mérito de la promoción de la salud, que; poco a poco; ha ganado un espacio, no solo dentro del sector de la salud, sino en otros sectores sociales fundamentales por su incidencia sobre los determinantes sociales que condicionan el proceso salud-enfermedad, y posibilitan mantener y mejorar la salud. Para poner en función la promoción de la salud en los Servicios de Salud, se requiere de un cambio en la forma como se gestionan los servicios desde y hacia la salud y no desde la enfermedad, aspecto que compete a la prevención.

En el siglo XIX pensadores como Marx, Engels, Villarmé Virchow, denuncian las condiciones de salud de la población, plantean la importancia de rescatar a la comunidad como escenario fundamental en la vida de los individuos y proponen prácticas de intervención para resolver los problemas colectivos de la salud, que van más allá del modelo clínico.

Las diferentes respuestas a los problemas y necesidades de la salud colectiva, han dejado muy en claro, la relación existente entre la salud y los determinantes sociales.

En el siglo XX, este interés de analizar los determinantes de la salud, distintos de los de la naturaleza biológica, se afianzó en el siglo XX con los trabajos del historiador de la medicina Henry Sigerist, el cual en 1945 utiliza por primera vez el término de la promoción de la salud entre las cuatro funciones de la medicina (Restrepo, 2001):

Henry Sigerist

Funciones de la Medicina:

- Promoción de la salud.
- Prevención de la enfermedad.
- Restauración del enfermo.

Este autor señala que, para elevar el nivel de la salud hay que preocuparse por el mejoramiento de las condiciones de trabajo, de educación, ejercicio físico y de los medios necesarios para el descanso y la recreación (Albarran, 1997).

El aporte de Sigerist influyó en los planteamientos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), que en 1948 plantea una definición de salud que incorpora no solo la ausencia de enfermedad e invalidez, sino que, visualiza la salud como “el estado de completo bienestar físico, mental y social”. Por primera vez, la salud se define en términos positivos y se ve como algo más que la ausencia de enfermedad. Además, incluye por primera vez el área mental y social.

Lalonde y su equipo argumentan que el campo de la salud está relacionado con cuatro componentes: Biología humana, Medio ambiente, Estilos de vida, Organización de la prestación de servicios de salud.

En 1977 La Asamblea Mundial de la Salud decide que la principal meta social de los gobiernos y de la OMS, consistía en alcanzar para todos los ciudadanos del mundo en el año 2000 un grado de salud que les permitiera llevar una vida social y económicamente productiva. Lo importante de esta declaración, es que denuncian las limitaciones de los modelos de intervención de la enfermedad y propone la búsqueda de modelos que actúen sobre los determinantes de la salud. A partir de este momento la OMS incorporara la idea de promoción de la salud y la presenta, junto con la Atención Primaria en Salud (APS), como una estrategia más para desarrollar la política de “Salud para todos en el año 2000”.

La promoción de la salud es definida desde el marco de la Carta de Ottawa (1986):

“La promoción de la salud consiste en proporcionar a los pueblos los medios necesarios para mejorar su salud y ejercer un mayor control sobre la misma. Para alcanzar un estado adecuado de bienestar físico, mental y social un individuo o grupo debe ser capaz de identificar y realizar sus aspiraciones de satisfacer sus necesidades, de cambiar y adaptarse al medio ambiente. La salud se percibe, pues, no como el objetivo, sino como la fuente de riqueza de la vida cotidiana. Se trata, de un concepto positivo que acentúa los recursos sociales y personales así como las actitudes físicas”.

La Tarea de la promoción de la salud es Identificar niveles de causalidad y elaborar los modelos de intervención, que desde la perspectiva de la salud pública, deben tenerse presentes a la hora de caracterizar nuestras acciones.

Para responder adecuadamente a las necesidades de salud de la población es necesario considerar que “, además de los organismos biológicos y el medio físico contaminado, existen aspectos psicosociales o socioculturales que permiten explicar la presencia de formas específicas

de enfermar y de morir para cada sociedad” (OPS, 1994). Una tarea de este tipo es función que debe propiciar la promoción de la salud.

La Promoción de la Salud no es un simple modelo alternativo, apunta a identificar los determinantes de la salud y a convocar a los diferentes sectores y fuerzas sociales en la producción social de la salud. En el caso específico de la salud alimentaria la promoción no se reduce a un cambio de los estilos de vida, sino a la revisión de los determinantes de los estilos de vida, sino además Capacitar a las personas para alcanzar su potencial de salud y Mediar entre intereses divergentes a favor de la salud.

Por todo lo anteriormente expuesto, se considera fundamental la participación social y la acción política, de manera que propone un enfoque, que trascienda el de la educación para la salud tradicional, en que la población tiene un papel pasivo y solamente es receptora de un saber. Se insiste en la participación de los diferentes colectivos sociales en la construcción social de la salud para propiciar el ejercicio de buenas prácticas alimentarias.

1.7. Prácticas Alimentarias y factores socioculturales. Una aproximación teórica para su estudio en la Empresa Cárnica de Cienfuegos ubicada en el municipio de Palmira.

Las prácticas alimentarias desde su dimensión histórica aparecen vinculadas al origen y desarrollo humano. Los seres humanos necesitan, además del agua que es vital, una ingestión de alimentos variada y equilibrada. La razón es que no existe un único alimento que proporcione todos los nutrientes para mantener la vida y la salud. El consumo regular de un conjunto de alimentos (dieta) debe proporcionar las cantidades adecuadas de proteínas, lípidos, glúcidos, vitaminas y minerales. Esta dieta debe estar compuesta por alimentos diferentes que aporten todos los nutrientes que el cuerpo necesita y, además, en una cantidad adecuada. Es decir, la dieta debe ser completa y equilibrada, además cada dieta debe ser adecuada a la edad y a la actividad física que desarrolla cada persona. Esta dieta alimentaria varía de acuerdo a factores climáticos, regionales, sociales, culturales y económicos, entre otros.

La base de una buena nutrición reside en el equilibrio, la variedad y la moderación de nuestra alimentación. Pero la alimentación moderna urbana es muy a menudo desequilibrada, desestructurada y se suele juntar con una vida cada vez más sedentaria.

Como concepto podemos definir a las Prácticas Alimentarias como el uso continuado, costumbre o estilo en la acción de alimentarse y su efecto, para su sustento y subsistencia lo cual incluye su contexto sociocultural como manifestación tipológica de la identidad cultural de los sujetos.

Al quedar liberada la alimentación de un hábitat específico o de las alternancias estacionales, la modernidad alimentaria urbano-industrial nos lleva a la deslocalización de la dieta así como a la

ilusión de una abundancia permanente. Sin embargo, nos encontramos ante una homogenización de la dieta, existen mayores cantidades pero también menor variedad, tanto en el número de los diferentes alimentos consumidos como en los sabores y formas de preparación. Nos vemos enfrentados a una alimentación industrial en donde no sabemos el origen exacto de lo que comemos y qué modificaciones sufrió (aditivos, colorantes transgénicos, edulcorantes, etc.). A la vez percibimos una estandarización en los sabores, formas y colores de nuestros alimentos debido a su procesamiento la sentimos como "comida de plástico" (Aguirre, 2001).

Pero los cambios no sólo se producen en los tipos de alimentos consumidos sino también en las prácticas asociadas. La comida familiar tradicional pasa a ser una práctica en extinción. Los horarios de colegio o de trabajo y las distancias en las urbes obligan a realizar una o más de las comidas diarias en los lugares donde se labora. Se pierde esta instancia de transmisión de normas, reglas y símbolos. Inclusive las personas pueden estar en la misma casa pero no comen juntas, se produce un "picoteo" individual sin respetar horarios de comidas, en forma solitaria frente al televisor o el computador. Hoy especialmente los jóvenes consumen gran parte de sus alimentos en forma "ambulatoria" en la calle, junto al kiosko, en la cafetería.

Pero también hay menos tiempo para dedicar a la preparación de los alimentos, la fuerte incorporación de la mujer al mundo laboral hace que cada vez más requiera de alimentos fáciles y rápidos de preparar, perdiéndose las tradiciones culinarias locales, ya que requieren de gran tiempo y trabajo. Además, están las modas que nos inducen a determinados alimentos (ej. alimentos light) o determinadas cocinas (comida japonesa, peruana y otras) internacionalizando nuestra comida.

“Nos enfrentamos a una desestructuración de las pautas culturales de alimentación, y el aumento de la alimentación solitaria desestructurada, fuera del control que ejerce la comensalidad, lo que nos lleva a una gastro-anomía, pero no por una falta de valores o pautas culturales con respecto a la alimentación, sino que el individuo muchas veces en la soledad de su alimentación individual se ve enfrentado a múltiples patrones de referencia” (Aguirre, 2001).

Debemos escoger entre múltiples alternativas comer rico, o sano, o a la moda, o rápido o barato. Las pautas culturales de alimentación son dinámicas, y que están siendo constantemente intervenidas en la actualidad por los mensajes emanados desde los medios de comunicación, las sociedades médicas y de nutrición, la moda y el estado entre otros. Dichas entidades pueden estar enviando mensajes poco claros y quizás contradictorios, tanto sobre la nutrición y otras temáticas relacionadas, como la salud, la estética corporal, el placer y en definitiva los estilos de vida aceptables socialmente.

En epígrafes anteriores se ha considerado que comer no es una simple actividad biológica, el comportamiento alimentario humano lo podemos distinguir como un fenómeno cultural, identitario con una perspectiva sociocultural.

El presente estudio reconoce que los Factores Socioculturales son las condiciones, los elementos que, independientemente de las personas determinan la orientación y el marco de su actividad en la sociedad y la cultura. Patrones de comportamiento alimentario heredado y/o construido.

Además aborda el proceso de la Intervención Social como la actuación que surge desde la capacidad técnico - científica de atender e incidir en el problema. Se orienta hacia un cambio social planificado y lo declara.

La intervención es comprendida etimológicamente como: venir entre, interponerse, también se aprecia en el lenguaje corriente como ayuda, mediación, cooperación, intromisión, intrusión, violencia y coerción. En nuestro caso vista como la posibilidad de tomar parte en algo, hacerse cargo y responsabilizarse.

Por lo expuesto con anterioridad el presente estudio se adjudica la Intervención Sociocultural como:” (...) el conjunto de acciones desarrolladas en una comunidad con el objetivo de cubrir sus necesidades primarias y elevar así el bienestar individual y colectivo.”(Lama, J.M,2001).

Hasta aquí hemos realizado una aproximación teórica para fundamentar el estudio de las Prácticas Alimentarias y los Factores Socioculturales en la Empresa Cárnica de Cienfuegos, la cual es de subordinación nacional, perteneciente al Ministerio de la Industria Alimenticia. Fue creada con personalidad jurídica propia mediante la Resolución número 94 del 19 de julio de 1991, firmada por el Ministro del ramo. Esta Empresa es la única obra de su tipo construida en nuestra Provincia, después del triunfo revolucionario, con la proyección de cumplir el objeto Empresarial, lo cual constituye su razón de ser.

El propósito de esta exploración investigativa es analizar el papel de las prácticas alimentarias en los trabajadores de la empresa cárnica de Cienfuegos y los factores socioculturales que influyen en esta conducta alimentaria. Destacando el carácter habitual de la alimentación y la enorme complejidad que se esconde tras una práctica, en cuyo origen y modulación intervienen los más diversos factores fisiológicos, psicológicos, económicos, tecnológicos y socioculturales, para lo que se propone elaborar una propuesta sociocultural de intervención que facilite el cumplimiento de las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de esta empresa.

1.8. El Plan de acción, una herramienta para la intervención sociocultural en la empresa.

Un plan de acción es un tipo de plan que prioriza las iniciativas más importantes para cumplir con ciertos objetivos y metas. De esta manera, un plan de acción se constituye como una especie de guía que brinda un marco o una estructura a la hora de llevar a cabo un proyecto.

Dentro de una empresa, un plan de acción puede involucrar a distintos departamentos y áreas. El plan establece quiénes serán los responsables que se encargarán de su cumplimiento en tiempo y forma. El plan de acción propone una forma de alcanzar los objetivos estratégicos que ya fueron establecidos con anterioridad. Supone el paso previo a la ejecución efectiva de una idea o propuesta. Estos planes no sólo deben incluir qué cosas quieren hacerse y cómo; también deben considerar las posibles restricciones, las consecuencias de las acciones y las futuras revisiones que puedan ser necesarias. En cuanto al control tras su finalización, el objetivo es establecer un balance y confirmar si los objetivos planeados han sido cumplidos. Los planes de acción son documentos debidamente estructurados que forman parte del Planeamiento Estratégico de la Empresa; dichos planes, en líneas generales, colocan en un espacio definido de tiempo y responsabilidad las tareas específicas para contribuir a alcanzar objetivos superiores. Todos los planes de acción presentan su estructura de modo “personalizado” para cada proyecto, es decir, dependiente de los objetivos y los recursos, cada administrador presenta su plan de acción adecuado a sus necesidades y metas. Presentación ejecutiva del plan, definición de objetivos del plan, definición de líneas principales de acción, establecimiento de dependencias jerárquicas y responsabilidades generales, cronograma de actividades, responsabilidades y apoyos, supervisiones, decisiones estratégicas, divulgación, actualizaciones.

Presentación Ejecutiva del Plan: Se trata del Resumen Ejecutivo dirigido al tomador de decisiones, el que pretende ubicar en su contexto general y superior a los ejecutivos superiores involucrados en el proyecto y dotarles de una herramienta de Gestión y medición de resultados.

Definición de Objetivos del Plan: Estos objetivos son diferentes a los objetivos estratégicos del Negocio, sin embargo, se debe establecer la forma como estos objetivos se relacionan y contribuyen a alcanzar los objetivos superiores.

Definición de líneas Principales de Acción: Es aquí donde, se proponen más específicamente las áreas, campos o temáticas principales del plan de acción.

De la calidad con que se trabaje el plan de acción, dependerá la efectividad y puesta en práctica de la intervención que contribuya a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.



Capítulo 2

Capítulo II. Fundamentos metodológicos de la Investigación.

2.1. Diseño metodológico de la investigación.

Tema: Prácticas alimentarias y factores socioculturales.

Título: Prácticas alimentarias y factores socioculturales en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Situación problemática: La alimentación es compleja y depende de muchos factores entre, los cuales se encuentran la disponibilidad de alimentos, accesibilidad económica, los hábitos alimentarios y los conocimientos que se tengan sobre alimentación. La globalización de patrones de comportamientos alimentarios ha tenido mayor influencia en la creación de una inadecuada práctica alimentaria, que influye en gran medida en la salud del hombre. La salud y el bienestar son bienes a los cuales aspiran las personas y colectivos sociales. Por lo anteriormente argumentado el presente estudio enmarca como situación problemática la carencia de prácticas alimentarias sanas de la Empresa Cárnica de Cienfuegos partiendo de los factores socioculturales, que propician impactos directos en la salud, bienestar físico, mental y social de los trabajadores.

Problema: ¿Cómo contribuir al desarrollo de prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos?

Objetivo General: Elaborar una propuesta sociocultural de intervención que contribuya a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Objetivos Específicos:

- 1) Caracterizar la Empresa Cárnica de Cienfuegos desde sus áreas laborales y la producción alimentaria.
- 2) Identificar las prácticas alimentarias de los trabajadores partiendo de los patrones socioculturales.
- 3) Identificar los principales padecimientos en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos asociados a la alimentación.

Idea a defender: Una propuesta sociocultural de intervención, en la Empresa Cárnica de Cienfuegos, contribuye al cumplimiento de las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Objeto de Estudio: Prácticas alimentarias de los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Campo de Acción: Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Universo: 452 trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Muestra: La muestra está constituida por 100 trabajadores, lo cual representa el 22,1%.

2.2. Justificación del Problema.

El problema se presenta novedoso a partir de los siguientes presupuestos:

- Porque es la primera propuesta de estudio sobre la temática alimentaria y factores socioculturales como práctica desde la perspectiva de la investigación sociocultural en nuestra localidad.
- Los procesos investigativos desarrollados hasta la fecha en el marco local en la temática alimentaria tienen un valor histórico, descriptivo empírico y carecen de una interpretación sociocultural científica.
- Resulta por lo tanto necesario determinar los factores y tendencias socioculturales que en un escenario tan importante como la Empresa Cárnica de Cienfuegos propician impactos directos en la alimentación y la calidad de vida de sus trabajadores.
- La propuesta de **de intervención sociocultural** contribuirá al desarrollo social de acuerdo con la potencialización de la salud como uno de los ejes articuladores del bienestar, fomentando la participación popular y el apoyo intersectorial en los diferentes programas, logrando promover cambios de comportamientos en las prácticas alimentarias en los trabajadores de la Empresa Cárnica.

2.3. Principales unidades de análisis.

Alimento: ... es toda sustancia o producto de cualquier naturaleza, sólido o líquido, natural o transformado, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación sean susceptibles de ser habitual e idóneamente utilizados a alguno de los fines siguientes: Para la normal nutrición humana o como frutivos; como productos dietéticos, en casos especiales de la alimentación humana. (Código Alimentario Español, 2003: 17)

Alimentación: al acto de proporcionar al cuerpo alimentos e ingerirlos. Es un proceso consciente y voluntario, y por lo tanto está en nuestras manos modificarlo. La calidad de la alimentación depende principalmente de factores económicos y culturales. (Código Alimentario Español, 2003)

Nutrición: el conjunto de procesos fisiológicos por los cuales el organismo recibe, transforma y utiliza las sustancias químicas contenidas en los alimentos. Es un proceso involuntario e inconsciente que depende de procesos corporales como la digestión, la absorción y el transporte de los nutrientes de los alimentos hasta los tejidos. (Código Alimentario Español, 2003)

Costumbre: Una costumbre es una práctica social arraigada. Generalmente se distingue entre costumbres que son las que cuentan con aprobación social, y las malas costumbres, que son relativamente comunes, pero no cuentan con aprobación social, y a veces han sido promulgadas leyes para tratar de modificar la conducta. (Mead, Margaret, 1997).

Prácticas Alimentarias: La autora lo define en el uso continuado, costumbre o estilo en la acción de alimentarse y su efecto, para su sustento y subsistencia lo cual incluye el contexto sociocultural como manifestación tipológica de la identidad cultural de los sujetos.

Factores Socioculturales: La autora lo define como las condiciones, los elementos que, independientemente de las personas determinan la orientación y el marco de su actividad en la sociedad y la cultura. Patrones de comportamientos alimentarios heredados y/o contruidos.

Intervención Sociocultural: ...“el conjunto de acciones desarrolladas en una comunidad con el objetivo de cubrir sus necesidades primarias y elevar así el bienestar individual y colectivo“. (Lama, 2001: 22)

Promoción de salud: “La promoción de la salud consiste en proporcionar a los pueblos los medios necesarios para mejorar su salud y ejercer un mayor control sobre la misma. Para alcanzar un estado adecuado de bienestar físico, mental y social un individuo o grupo debe ser capaz de identificar y realizar sus aspiraciones de satisfacer sus necesidades de cambiar y adaptarse al medio ambiente. La salud se percibe, pues, no como el objetivo, sino como la fuente de riqueza de la vida cotidiana Se trata, de un concepto positivo que acentúa los recursos sociales y personales así como las actitudes físicas “. (Carta de Ottawa, 1986:16)

Empresa Cárnica de Cienfuegos: Empresa dedicada a elaborar y comercializar productos cárnicos y sus derivados, que satisfagan las demandas del balance cárnico y el mercado en divisas con eficiencia y eficacia en su gestión garantizando la plena satisfacción de sus clientes.

2.4 .Operacionalización de las unidades de análisis.

Unidades de Análisis	Dimensiones	Indicadores.
Práctica alimentaria.	Histórica	Surgimiento y evolución. Tendencias actuales.
	Social	Nivel de conocimiento de las prácticas alimentarias sanas
	Cultural	-Valorar en los trabajadores la capacidad de expresar elementos tradicionales de los valores culturales (tradiciones, historias, raíces comunes, formas de vida, actitudes, motivaciones, creencias, valores, costumbres, rasgos y otros.) que determinan sus prácticas alimentarias.
Factores Socioculturales	Cultural.	-Patrones de comportamiento alimentario heredados y/o contruidos. (Tradiciones, Costumbres)
	Ética.	-Valores de compartir, distribuir, Valorar el alimento y otros)
	Estética.	- Cuidado del cuerpo y la salud humana. -Cuidado de la belleza, lo artístico, lo ornamental.
Empresa Cárnica de Cienfuegos	Empresarial.	-Descripción del entorno sociocultural y geográfico de la Empresa. -Distribución por edad y sexo. -Composición Laboral por áreas. - Escolaridad promedio de la muestra estudiada. - Mapeo de la empresa.
	Educación Alimentaria.	-Valorar el acceso de los trabajadores a la información que promueve una educación alimentaria y nutricional saludable. -Influencias de dicha Educación alimentaria y nutricional sobre los hábitos alimentarios de los trabajadores.

		-Localización y descripción del área del Comedor Obrero. _ Acceso físico y económico de los alimentos. _Divulgación y promoción de los alimentos a consumir en el área del comedor obrero. -Comunicación visual y propaganda sobre hábitos alimenticios sanos en áreas de la empresa. - Estado higiénico sanitario del centro laboral.
--	--	--

2.5. Justificación metodológica.

La investigación sociocultural ha demostrado, mediante la práctica, la necesidad de una pluralidad simultánea de métodos cuya aplicación es posible, para la interpretación de un determinado objeto o fenómeno social. En el presente estudio se hace uso de la mezcla de los paradigmas cualitativo y cuantitativo pues según (Ruiz Olabuenága, 2003:156) la metodología cualitativa no es incompatible con la cuantitativa, lo que obliga a una reconciliación entre ambas y recomienda su combinación en aquellos casos y para aquellos aspectos de la metodología que reclaman.

La investigación cualitativa se asume en este estudio porque el proceso de indagación es flexible y se mueve entre los eventos y su interpretación, entre las respuestas y el desarrollo de la teoría; además, permite explorar actitudes, comportamientos y experiencias relacionadas con costumbres o estilo en la acción de alimentarse y su efecto, para su sustento y subsistencia en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos, El estudio se complementa con la metodología cuantitativa pues se realiza el análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento y probar teorías.

2.5.1. El método Investigación – Acción.

La Investigación- Acción - Participación (IAP) es una nueva visión del mundo, del conocimiento y la ciencia que se ha venido estableciendo en el mundo extra-académico y abriéndose paso en el académico como una concepción y una metodología críticas para la transformación, el aprendizaje y la investigación científica.

Para Kurt Lewin, -quien introdujo el término investigación acción (1944)- “la investigación que no produce sino libros no es suficiente” desde aquí la IAP trasciende, como ya se enunció, la mera investigación, lográndose en forma simultánea avances teóricos y cambios sociales.

Es una concepción crítica de la transformación, el aprendizaje y la investigación en tanto está muy vinculada a proyectos sociales de naturaleza emancipatoria que buscan modelos alternativos de planificación, ejecución y evaluación de procesos de transformación social mediante la participación colectiva en la investigación y la transformación de sectores y grupos poblacionales que desde otras concepciones y metodologías son tenidos en cuenta solo como objetos pasivos de estudio, subestimados en sus saberes y marginados socialmente; es decir, no tenidos en cuenta como sujetos activos, capaces de cambiar por sí mismos la realidad en que transcurre su vida cotidiana.

Como momento particular de la IAP la investigación tiene como especificidad la constante retroalimentación de los resultados que se van construyendo y la consiguiente y permanente readecuación del diseño, el plan de acción y otros elementos.

¿Cómo ocurre el proceso de INVESTIGACIÓN - ACCIÓN?

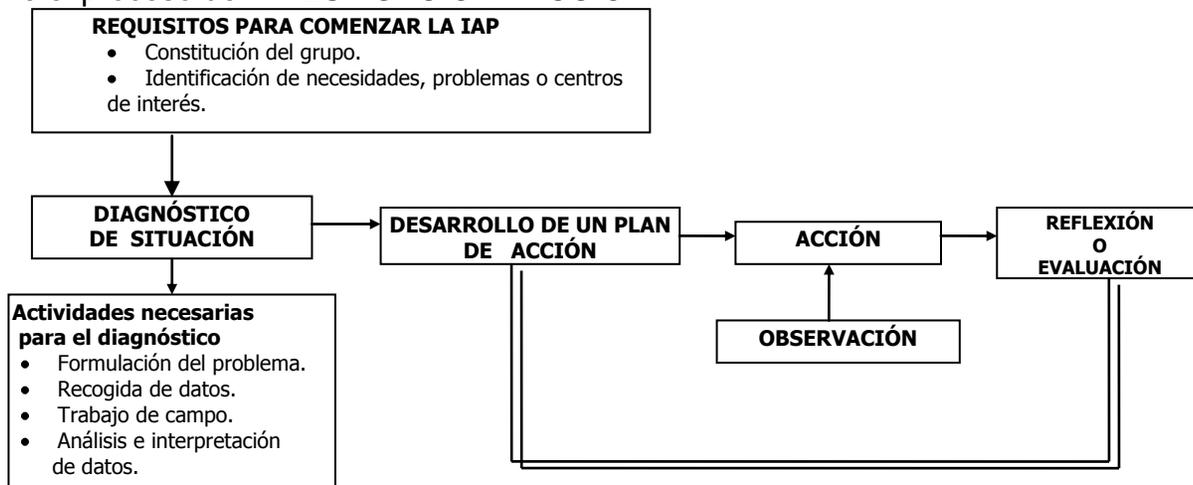


Gráfico No 1. Requisitos para la investigación IAP.

Derivado de la esquematización anterior se presenta la lógica interna de este tipo de investigación que aparenta ser un ciclo cerrado por la coincidencia entre el punto de partida y de llegada, pero en realidad cada resultado es un punto de partida superior para un nuevo nivel de profundidad y complejidad del estudio y la transformación.

El presente estudio se declara IAP porque:

- Se enfoca la investigación como un proceso cíclico y permanente y no como un segmento autónomo de la práctica laboral.
- La investigación inicia un proceso de transformación y lo deja planteado para proseguirlo en una segunda etapa de ejecución y otra tercera etapa de evaluación.
- El investigador no estudia la situación problemática desde fuera, sino desde el interior porque forma parte de su propia práctica.
- El investigador hace una constante búsqueda para lograr una mejor comprensión del contexto donde labora, el cual debe ser profundamente interpretado para mejorar la situación problemática que lo ocupa. (Por ejemplo en el Mapeo se tienen en cuenta a los individuos y las minorías sociales así como sus relaciones con el medio geográfico (físico) y social.
- La investigación genera procesos de integración, agentes que van a colaborar en la situación de las prácticas alimentarias en los trabajadores de la empresa. (Conformación de Grupo Gestor).
- La investigación propiciará el diálogo, puesto que es mediante este que la gente se reúne y participa en los aspectos cruciales de la investigación y la acción conjunta. Dialogar significa hablar como iguales en un intercambio no solo de información sino de sentimientos y valores. El diálogo

es un modo de descubrir cómo un problema se comparte, cómo se relacionan las vidas y las bases comunes para la acción.

Por todo lo anteriormente argumentado, podemos concluir que al asumir la IAP el presente trabajo investigativo propiciará el diálogo abierto con los trabajadores de la Empresa Cárnica en una integración de la teoría con la práctica y la reflexión colectiva contribuirá a mejorar las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores, a través de una propuesta sociocultural de intervención con acciones estratégicas que contribuirán al mejoramiento de la calidad de vida desde una perspectiva participativa y comunitaria en el centro laboral objeto de estudio.

2.6. Estrategia de recogida de información.

2.6.1. Análisis de Documentos.

Se inicia la estrategia de recolección de información con la técnica de análisis de documentos, pues usualmente, este constituye el punto de entrada al dominio o ámbito de investigación.

El presente estudio proyecta el análisis de los siguientes documentos:

a) Documentos Escritos.

1. Material Bibliográfico en libros y soporte digital sobre Política Alimentaria.
2. Informes de trabajo.
3. Trabajos de Diplomas y Tesis de Maestrías
4. Trabajos de FORUM.
5. Historias clínicas de los trabajadores.

b). Documentos no escritos: Fotografías.

Mediante el empleo de esta técnica se pudieron obtener datos y características en diferentes niveles como: antropológico, cultural y fenomenológico, entre otros; además de permitir la confrontación de criterios acerca de este tema de forma tal que se pudo interpretar y recopilar información muy valiosa. (Ver Anexo 2)

2.6.2. La Observación Participante.

Es una técnica naturalista, por lo que no requiere especiales contextos, no está limitada temporalmente y permite apreciar conductas verbales y no verbales. Según (Olabuénaga y Ispízu, 1989):

“La observación es una técnica científica de recogida de información si se efectúa Orientándola y enfocándola a un objetivo concreto de investigación, formulado de antemano.

- Planificándola sistemáticamente en fases, aspectos, lugares y personas.
- Controlándola y relacionándola con proposiciones y teorías sociales, planteamientos científicos y explicaciones profundas.

- Sometiéndola a controles de veracidad, de objetividad, de fiabilidad y de precisión.”(pp.79-80)

La observación es utilizada en esta investigación, ya que nos proporciona información y permite penetrar en las experiencias de los otros, o sea, dentro de un grupo, en este caso de los trabajadores de la Empresa Cárnica y valorar la educación alimentaria y nutricional, lo cual influye en la conformación de sus prácticas alimentarias.(Ver Anexo 3)

2.6.3. La encuesta.

Según Gregorio Rodríguez Gómez, Javier Gil Flores y Eduardo García Jiménez (2008): “El cuestionario se define como una forma de encuesta caracterizada por la ausencia del encuestador, por considerar que para recoger información sobre el problema objeto de estudio es suficiente una interacción impersonal con el encuestado” (p.186)

Aunque no puede decirse que los cuestionarios sean una de las técnicas más representativas de la investigación cualitativa pues suelen asociarse a enfoques y diseños de investigación típicamente cuantitativos, en esta investigación serán empleados desde una óptica cualitativa con el fin de determinar las prácticas alimentarias de los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos a través de los factores socioculturales de sus trabajadores.(Ver Anexo 4). En este caso se aplica la encuesta a una muestra de 100 personas de 452 trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos. Y para su análisis se utilizó el paquete estadístico SPSS 15.0.1 (2006).

2.6.4. Grupo de Discusión.

Al referirse a los grupos de discusión Tomás Agulló (2004) señala:

“El grupo de discusión es una técnica de investigación social que (como la entrevista abierta o en profundidad, y las historias de vida) trabaja con el habla. En ella lo que se dice -lo que alguien dice en determinadas condiciones de enunciación-, se asume como punto de crítica en el que lo social se reproduce y cambia, como el objeto, en suma de las ciencias sociales. En toda habla se articula el orden social y la subjetividad”. (p.43)

Por lo cual se considera de suma importancia la utilización de la presente técnica para el estudio de las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos. (Ver Anexo 5 y 5.1). Para el análisis y confrontación de los resultados obtenidos mediante el empleo de estas técnicas antes explicadas, se utilizó la triangulación de datos. Su objetivo es verificar las tendencias detectadas en un determinado grupo de observaciones. Generalmente se recurre a la mezcla de tipos de datos para validar los resultados de un estudio piloto inicial (Olsen, 2004).Ver cuadro de los métodos y técnicas utilizadas (Anexo 6.)

2.7. Tipo de estudio.

El presente estudio se declara como descriptivo porque estos se caracterizan por especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis (Dankhe, 1986). Miden o evalúan diversos aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno a investigar. Desde el punto de vista científico, describir es medir. Esto es, en un estudio descriptivo se selecciona una serie de cuestiones y se mide cada una de ellas independientemente, para sí- y valga la redundancia- describir lo que se investiga. Los estudios descriptivos miden de manera más bien independiente los conceptos o variables con los que tienen que ver.

Teniendo en cuenta lo anteriormente planteado se seleccionó esta modalidad pues se necesita describir rasgos de los procesos históricos culturales y transculturales que median el desarrollo de las prácticas alimentarias en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos y su reflejo en los patrones de alimentación.

2.7.1. Tipo de muestra.

En esta investigación se realiza un muestreo **no probabilístico intencional** para el grupo de discusión pues el investigador selecciona los elementos que a su juicio son representativos, lo cual exige un conocimiento previo de los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

La extracción de la muestra y su tamaño para ser representativa, se valora de forma subjetiva, este tipo de muestra se denomina no probabilística.

Para plantear un **criterio de selección** con el fin de detectar quiénes pueden aportar elementos relevantes a la investigación, fue importante tener en cuenta la necesidad de evitar grandes desplazamientos, dada la localización del objeto de estudio y de los informantes dentro de la Empresa y detectar informantes con un grado estrecho de relación con el tema.

Universo: Actualmente laboran en la Empresa 452 trabajadores: 16 dirigentes, 42 técnicos, 182 obreros, 46 de servicios y 9 administrativos. Los niveles de escolaridad son: 37 % universitarios, 12.6 % nivel medio, 50.4 % 9no grado

Muestra: La muestra está constituida por 100 trabajadores, lo cual representa el 22,1%.

Para obtener el tamaño de la muestra descrito anteriormente se empleó el procedimiento dado por Roberto Hernández Sampier (2003:220-221) el cual se describe a continuación:

Se quiere obtener el tamaño de la muestra para aplicarles encuestas, con el objetivo de tener un error estándar menor de 0.015 y con una probabilidad de ocurrencia de un 97%. La fórmula a

emplear es: $n' = \frac{S^2}{V^2}$ donde: (S es la varianza de la muestra expresada como la probabilidad de ocurrencia y

V es la varianza de la población), Se tiene:

$$N = 452 \text{ (Población o Universo)}$$

$$S_e = 0.015 \text{ (Error estándar, el cual es aceptable ya que es muy pequeño)}$$

$$V^2 = S_e^2 = (0.015)^2 \text{ (Se determina hallando el cuadrado del error estándar)}$$

$S^2 = p(1-p)$, Sustituyendo en la fórmula se obtiene:

$$n' = \frac{p(1-p)}{V^2} \quad n' = \frac{0.97(1-0.97)}{(0.015)^2} \quad n' = \frac{0.0291}{0.000225} \quad n' = 129.3 \quad n' = 129. \text{ Luego para ajustar se tiene:}$$

$$n = \frac{n'}{1 + \frac{n'}{N}} \text{ Sustituyendo, se obtiene } n = \frac{129}{1 + \frac{129}{452}} \quad n = \frac{129}{1 + 0.28539823} \quad n = \frac{129}{1.28539823} \quad n = 100$$

Es decir, que para la investigación, se necesita de una muestra de 100 trabajadores, con bases estimados del universo.

Conjuntamente se utiliza el muestreo probabilístico aleatorio simple estratificado para la selección de las personas que fueron encuestadas.

Estratificado: Se divide la población o el universo con arreglo o determinadas características relevantes, por lo que estas divisiones van a constituir estratos, a su vez estos estratos van a ser tratados, como poblaciones apartes, y en cada uno de ellos se realiza un muestreo aleatorio.

La estratificación aumenta la precisión de la muestra e implica el uso deliberado de submuestras para cada estrato o categoría que sea relevante en la población. Para determinar la cantidad de trabajadores por estrato, los cuales van a constituir la muestra, se determina la fracción del estrato aplicando la fórmula $fh = n/N$ donde $fh = 100/452 = 0.221239$ de manera que el total de cada estrato se multiplica por dicho valor. (Anexo 7)

Aleatorio simple: La selección de las unidades se realiza al azar. Se asegura que cada unidad de observación tenga igual probabilidad de estar incluidas en la muestra. Este muestreo se basa en el principio de equiprobabilidad, es decir, todos los individuos de la población tienen las mismas probabilidades de entrar a formar parte de la muestra. A partir del tamaño de la muestra para cada estrato, se confecciona una lista con los trabajadores pertenecientes a cada uno de estos emitiéndole un número de dos cifras), se toman al azar los trabajadores que conforman la muestra por estrato haciendo uso de los números random, para este se realiza un recorrido de abajo hacia arriba formado números de dos cifras y tomando los que sean pares.

Aporte de la investigación.

Plano teórico: Perfecciona los soportes teóricos pues la autora aporta concepciones sobre Prácticas Alimentarias y Factores Socioculturales desde posiciones socioculturales lo cual contribuye al estudio.

-Amplía las concepciones que se vienen construyendo sobre la temática alimentaria y factores socioculturales desde la perspectiva de la investigación sociocultural.

Plano práctico: Aporta una propuesta sociocultural de intervención que contribuya a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

-Favorece la cooperación entre el médico, la enfermera y otros especialistas en el desarrollo iniciativas para asegurar la salud de los trabajadores como hecho cultural más importante en el rescate y preservación de hábitos alimentarios favorables para elevar la calidad de la salud.

- Enmienda insuficiencias teóricas, metodológicas, prácticas y de interpretación de los procesos investigativos desarrollados hasta la fecha sobre prácticas alimentarias y factores socioculturales en el nivel local y regional.

Novedad Científica.

Por primera vez en la Empresa Cárnica de Cienfuegos se realiza una propuesta sociocultural de intervención para contribuir a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores, en la cual se valora como herramienta fundamental el desarrollo de aptitudes personales y colectivas, que permita propiciar estilos de vida sana, considerando lo universal y particular, lo plural y lo singular, así como, los intereses diferenciados de los individuos en la empresa objeto de esta investigación; además, contribuye al desarrollo social de acuerdo con la potencialización de la salud como uno de los ejes articuladores del bienestar, fomentando la participación popular y el apoyo intersectorial en los diferentes programas logrando promover cambios de comportamientos.



Capítulo 3

Capítulo III. Análisis de los Resultados.

3.1. La Empresa Cárnica de Cienfuegos desde sus áreas laborales y la producción alimentaria.

Para la caracterización de la Empresa Cárnica de Cienfuegos desde sus áreas laborales y la producción alimentaria, se hace necesario la utilización de la técnica de análisis de documentos, en este caso se analiza el documento relacionado con el Expediente de calidad Técnica y Desarrollo de la ECC 2009, la Estrategia Ambiental de la Empresa Cárnica Cienfuegos MINAL,2009 y el análisis preliminar de riesgos en productos cárnicos terminados.

La Empresa Cárnica de Cienfuegos fue inaugurada el 5 de septiembre de 1991 por la figura de Carlos Rafael Rodríguez, es la única obra de su tipo construida en la provincia, por lo que anteriormente las producciones que en ella se acometían se realizaban en la Empresa Cárnica de la vecina provincia de Villa Clara. Esta entidad es de subordinación nacional, perteneciente al Ministerio de la Industria Alimentaria, su domicilio social se encuentra en la carretera Recurso Km. 1 en el Municipio de Palmira., Provincia de Cienfuegos, Cuba; limitando por el este con el Matadero de aves (actualmente desactivado) en la misma dirección a 1 km el poblado de Palmira, al norte con la finca de un campesino y a 2 km del Batey “La Peseta”, con el poblado de Recursos a 2 km al oeste y al sur con áreas de autoconsumo y/o cañeras del CAI “Elpidio Gómez”.

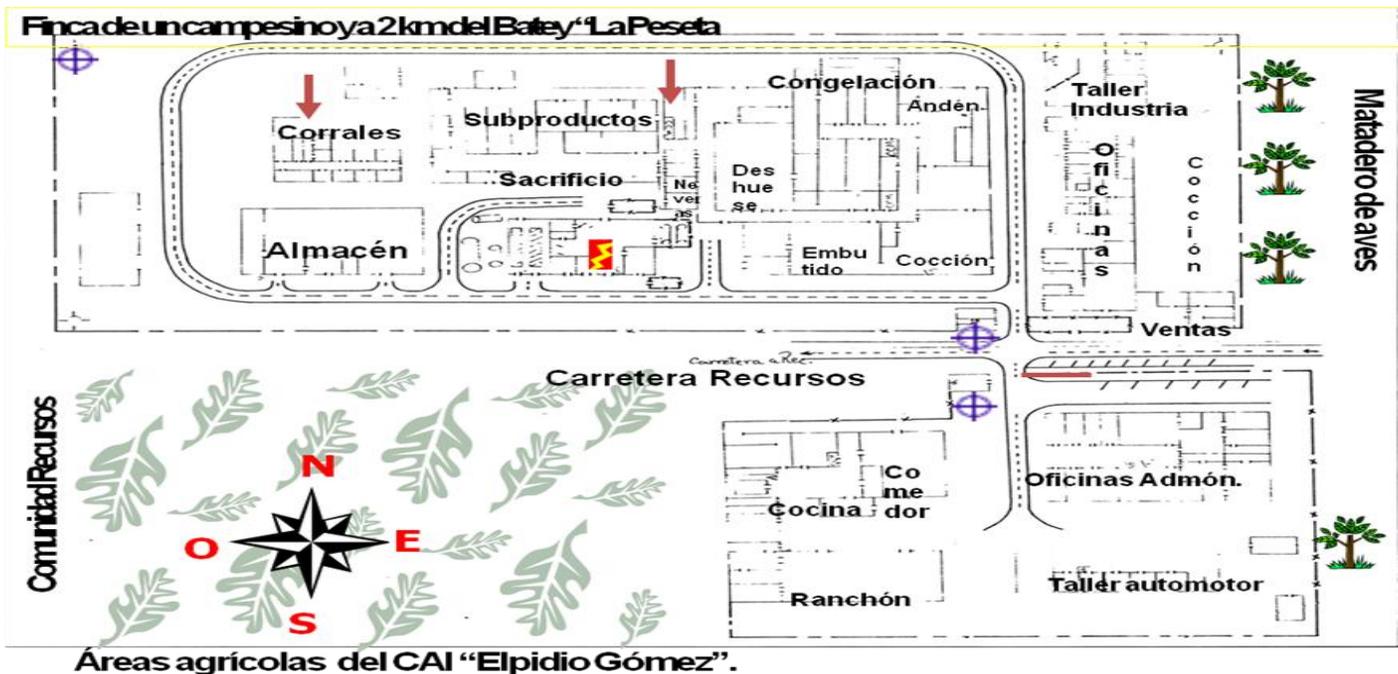


Gráfico No 2. Mapeo del emplazamiento de la Empresa Cárnica Cienfuegos.

Esta entidad fue creada con personalidad jurídica propia, mediante la Resolución número 94 del 19 de julio de 1991, pertenece al Ministerio de la Industria Alimentaria, se encuentra en

Perfeccionamiento Empresarial desde el año 2002 y en fase de actualización e implementación de los diferentes sistemas que lo integran. Gestión Ambiental (NC-ISO 14001:04) y *Energética*, el Sistema de Gestión de la Calidad (NC-ISO 9001:01) e Inocuidad (NC-ISO 22000:05), el Registro Nacional de los productos que se comercializan en las dos monedas y la certificación del Sistema Contable.

Actualmente laboran en la Empresa 452 trabajadores: 16 dirigentes, 42 técnicos, 182 obreros, 46 de servicios y 9 administrativos. Los niveles de escolaridad son: 37 % universitarios, 12.6 % nivel medio, 50.4 % 9º grado

Misión de la Empresa:

Elaborar y comercializar productos cárnicos y sus derivados, que satisfagan las demandas del balance cárnico y el mercado en divisas con eficiencia y eficacia en su gestión, garantizando la plena satisfacción de sus clientes.

Visión de la Empresa:

Es una empresa líder en el mercado de productos cárnicos y sus derivados, que desarrolla eficientemente y eficazmente su gestión, buscando constantemente la excelencia empresarial con un personal profesional experimentado, logrando así superar las expectativas de sus clientes.

Objeto Empresarial:

- Efectuar el sacrificio de ganado mayor y menor, en pesos cubanos.
- Producir y comercializar de forma mayorista carnes y sus derivados de distintos tipos y calidades, carnes frescas, carnes en conservas y grasas, en pesos cubanos y pesos convertibles.
- Obtener, elaborar y comercializar de forma mayorista subproductos comestibles y no comestibles como piel de res, sebo, astas, pezuñas, bilis y pelos en pesos cubanos y convertibles.
- Comercializar de forma mayorista productos elaborados por otras entidades del sistema de la Unión de la Carne, en pesos cubanos y pesos convertibles.
- Comercializar de forma mayorista soya texturizada a las entidades que se autoricen, en pesos cubanos y pesos convertibles.
- Prestar servicios de transportación a sus trabajadores, en pesos cubanos.
- Brindar servicio de comedor – cafetería a sus trabajadores, en pesos cubanos.
- Ofrecer servicios de transportación de cargas, en peso cubano y cumpliendo con las regulaciones establecidas al respecto.

- Comercializar de forma mayorista a precio de costo y en pesos cubanos a las empresas del sistema de la Unión de la Carne, materias primas y materiales para el insumo propio de la industria.

3.1.2. Clientes, proveedores y competidores más importantes.

A continuación se ofrece una lista de los clientes más representativos de la Empresa:

1. Empresas del MINBAS. (Refinería de Petróleo Cienfuegos; Empresa Eléctrica Provincial Cienfuegos; Fábrica de Cemento Cienfuegos).
2. Empresas del Ministerio de la Industria Sideromecánica (PLASTIMEC, OLEOHIDRÁULICA Cienfuegos; DIVEP Cienfuegos).
3. Empresas del MINAZ (Delegación Provincial MINAZ; CAI 14 de julio; CAI Caracas).
4. Entidades del MINSAP (Hospital Pediátrico; Hospital Provincial Cienfuegos).
5. Entidades del MININT (Delegación Provincial MININT Cienfuegos).
6. Entidades del INDER (EIDE, INDER Provincial Cienfuegos; ESPA).
7. Entidades del MINED (Escuela de Maestros Emergentes; Educación Provincial Cienfuegos).
8. Empresas del Ministerio de la Educación Superior (UCI; Escuela Latinoamericana de Medicina; Facultad de Ciencias Médicas Cienfuegos).
9. Empresas del MICONS (MICALUM; EQUITAL Cienfuegos).
10. Entidades del Ministerio del Comercio Interior (Empresa Gastronómica Cienfuegos; Empresa Comercio Minorista Cienfuegos; CIMEX).
11. Entidades del MINTUR (División ISLAZUL; EMPRESTUR Cienfuegos).
12. Empresas del Minal (Unión de la Carne; Combinado Lácteo Escambray; UEB Alimati; Agencia Oro Rojo; EMBERE Cienfuegos).
13. Organizaciones Políticas y de Masas (PCC; UJC; ANIR; FMC; CDR; ANAP.).
14. Empresas del Ministerio de Informática y Comunicaciones (ETECSA; COPEXTEL).
15. Entidades del Ministerio de las Fuerzas Armadas Revolucionarias (Escuela Militar Camilo Cienfuegos).

Los principales proveedores son:

1. Entidades del MINAGRI (UBPC; Pecuarias y Agropecuarias.).
2. Entidades del MINAL (Ind. Alimenticia Palmira; Industria Alimenticia Provincial; Unión de la Carne).
3. Entidades del Ministerio del Comercio Exterior (ALIMPORT).
4. Empresas del MINBAS (ACINOX Cienfuegos; Gases Industriales; Químico-Farmacéutico).
5. Entidades del MITRANS (Camiones Cienfuegos).

6. Empresas del Ministerio de la Industria Sideromecánica (DIVEP Cienfuegos).

7. Entidades del MININT (SEPSA Cienfuegos).

No puede considerarse que la Empresa Cárnica de Cienfuegos tenga competidores, ya que las empresas que le son semejantes en el resto del país (una en cada provincia) no comparten su mismo mercado. Por razones de territorialidad, solo la Empresa Cárnica de Villa Clara, debido a su cercanía tiene posibilidades reales de competir con los productos que se ofertan.

3.1.3. Principales Productos.

Teniendo en cuenta la diversidad de productos que se realizan en la Empresa Cárnica de Cienfuegos, se puede clasificar como una empresa de producción en pequeñas series. La Carpeta de Productos que oferta la Empresa se encuentra elaborada por específicos, tecnologías, costos, precios, proveedor y clientes. Entre ellos se encuentran de manera general: Carnes Frescas y Carnes en Conserva. Dentro de esta última se tiene Salados, Embutidos, Masas, Picadillos, Productos Empanados y Productos Semielaborados. A continuación se hace mención a algunos de estos productos:

- ✓ Albóndiga Sureña
- ✓ Croqueta Sureña
- ✓ Productos no comestibles:
- ✓ Cueros, astas, pezuñas, bilis
- ✓ Productos Frescos y Congelados
- ✓ Picadillo de Res
- ✓ Mortadella Atabey
- ✓ Picadillo Criollo
- ✓ Picadillos
- ✓ Empanado de Cerdo
- ✓ Mortadella Nuevo Tipo
- ✓ Productos de la Merienda Escolar
- ✓ Jamón Visking
- ✓ Jamón Cocido
- ✓ Morcilla Sureña
- ✓ Masas
- ✓ Masa para Croqueta
- ✓ Mortadella Villareña
- ✓ Chorizo Sureño
- ✓ Salchichón Sureño
- ✓ Butifarra
- ✓ Hamburguesas
- ✓ Jamonada Cocida

Como se aprecia las producciones principales de la empresa son la carne de res y de cerdo en bandas y deshuesada y las carnes en conservas.

3.1.4. Principales áreas de la Empresa.

La Empresa Cárnica de Cienfuegos, a diferencia de otras muchas Empresas del país tiene una concepción constructiva diferente, pues toda su infraestructura productiva, incluyendo su unidad administrativa, se encuentran ubicadas en su mismo domicilio social.

La instalación cuenta, desde el punto de vista físico, con 11 áreas, cada una de las cuales en su mayoría está subdividida según las funciones que realiza, además dos áreas anexas cuyos trabajadores no pertenecen a la empresa, pero conviven en las labores cotidianas de la misma; el Almacén de pieles o cueros y Áreas perimetrales, a continuación se describen las áreas.

- *Socio – Económico - Administrativa:* Incluye 7 oficinas para el trabajo de Dirección, Subdirección Económica, de Recursos Humanos, y Aseguramiento, Transporte y Servicios. En esta instalación se encuentra la Posta médica.
- *Cocina – Comedor - Ranchón:* Brinda el servicio de elaboración de alimentos y comedor obrero. En el Ranchón se realizan las actividades políticas, culturales y recreativas
- *Taller automotriz:* Área donde se realizan los trabajos de reparación y mantenimiento del Parque Automotor.
- *Planta de Tratamiento de Residuales Líquidos:* Su función es el tratamiento de los residuales líquidos de la empresa. Se puede dividir en dos partes, 1. Trampas de grasas, cámaras de rejillas, piscina, sistema de bombeo y cribas eléctricas, 2. Sistema de 4 lagunas de oxidación.
- *Almacenes:* Existe un almacén central donde están ubicadas todas las materias primas, utensilios y medios auxiliares de la entidad, almacenes de ciclo corto de condimentos y extensores en Empacadora, de aceites y lubricantes y combustible (Fuel oil) en el Bloque Energético, almacén de alimentos en Cocina - Comedor y almacén de reactivos químicos en el laboratorio.
- *Bloque Energético:* Está constituido por el Sistema de Calderas que genera el vapor necesario en la producción y el Sistema de Refrigeración con amoníaco, el cual mantiene la temperatura de diseño de las neveras de almacenamiento de la producción cárnica
- *Corrales:* Se recepciona el ganado y posterior a su estadía y limpieza es entregado para el sacrificio
- *Producción:* Esta área incluye: - Matadero (Sacrificio, Subproductos, Neveras y Deshuese), - Empacadora (Embutidos, Masas, Hornos, Empaques y Picadillo), - Producciones especiales (Empaques y Hamburguesas), - Venta (Neveras y Andenes)
- *Oficinas de Venta y Mercado:* se ocupa de comercializar toda la producción en MN y MLC.
- *Laboratorio:* Recibe muestras para análisis generales (panel sensorial) y físico-químicos (acidez, cloruros y nitritos) de los productos terminados, y envía otras para el Laboratorio de la EPIA de Cienfuegos, el cual realiza los análisis físico - químicos y microbiológicos que la empresa no realiza por falta de condiciones y recursos en su laboratorio.

- *Taller de Mantenimiento*: Repara y mantiene los equipos y sistemas que se utilizan en la empresa para la producción fundamental y otras actividades.
- *Almacén de pieles o cueros*: Esta área está bajo contrato (vigente hasta 2004) con la Empresa de Calzado de Cienfuegos, los trabajadores que laboran en la misma no pertenecen a la ECC. Se almacenan y curten con sal común las pieles de bovino
- *Áreas perimetrales*: Todas las áreas de la empresa tienen cercas limítrofes pero es necesario un Plan de Reforestación y Jardinería para mejorar el estado de las áreas verdes y el paisaje de la zona.

En la Empresa se constituye el trabajo por áreas de responsabilidad. Las áreas se encuentran organizadas de forma piramidal, donde la máxima autoridad es la **Dirección General**. También se encuentran la **Dirección Contable Financiera**, con un *Grupo de Contabilidad y Finanzas*; la de **Recursos Humanos** y la **Dirección Técnica y de Desarrollo**, donde se encuentra incluido el *Laboratorio*. Los Cargos Designados por los que está compuesta la *Dirección General* son el Director General y un Especialista "B" en Asuntos Jurídicos, en la *Dirección Contable Financiera*, el Director, Planificador "A" y un Sistematizador "A" (Especialista Principal). Por su parte, la *Dirección de Recursos Humanos* y la *Dirección Técnica y de Desarrollo* tienen cada una un Director. (Ver Anexo 9)

Además, la Empresa cuenta con tres Unidades Empresariales de Base (UEB): **La Unidad Empresarial de Base de Ventas** que está constituida por la *Brigada de Andén de Producciones Especiales*; además, está constituida por el *Grupo de Ventas en M.L.C.* y por el *Área de Distribución y Ventas en Moneda nacional*, que a su vez se constituye por la *Brigada de Andén de Productos Frescos* y por la de *Andén de Carnes en Conservas*. Esta UEB está integrada por un Director, un Jefe de Distribución y Ventas, un Técnico en Comercialización de las Actividades Productivas y de Servicios, un Gestor Promotor de Ventas (Especialista Principal), Gestor Promotor de Ventas y el Contador.

La UEB de Aseguramiento está dividida en *Aseguramiento*, *Transporte*, *Servicios Internos* y *Atención al Hombre* y *Mantenimiento*. Dentro de *Aseguramiento* se encuentra la *Brigada de Aseguramiento*, en *Transporte* está la *Brigada Mecánica* y la *Brigada de Transporte*, el área de *Servicios Internos* y *Atención al Hombre* se compone por la *Brigada de Cocina*, *Comedor* y *Ranchón*, y por último *Mantenimiento* cuenta con una *Brigada Energética*, *Brigada Mecánica* y *Brigada Eléctrica*. Esta Unidad Empresarial de Base está instituida por el Director, Jefe de Aseguramiento, Jefe de Transporte, Jefe de Servicios Internos y Atención al Hombre y el Jefe de Mantenimiento.

La **UEB de Producción** está compuesta por un *Grupo de Control Interno*, el *Grupo de Normalización y Control de la Calidad (NCC) y Tecnología*, y la *Brigada de Compra y Estabulación de Ganado*; además, dentro de esta UEB existen tres áreas directas de producción: *Matadero*, *Empacadora* y *Producciones Especiales*. El trabajo en el área de *Matadero* se encuentra dividido en las *Brigadas de Sacrificio, Subproductos y Fondos Exportables y Deshuese y Seccionado*. En el área *Empacadora* están la *Brigada de Embutidos y Masas* y la *Brigada de Elaboración de Croquetas*. En la de *Producciones Especiales* esta la *Brigada de Productos Semielaborados* y la *Brigada de Empaque para la Divisa*. En esta UEB los Cargos designados son: un Director, un Jefe de Matadero, Jefe de Empacadora, Jefe de Producciones Especiales, un Especialista en NCC y Tecnología (Especialista Principal) y un Especialista “B” en Contabilidad y Costos. (Especialista Principal).

Las interrelaciones que se establecen entre todas las organizaciones estructurales están determinadas por convenios de trabajo, interactúan unas con otras y se dirigen fundamentalmente a satisfacer las demandas de la Unidad Empresarial de Base de Producción como eje central y razón de ser de la Empresa.

3.2. Las prácticas alimentarias de los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos desde los patrones socioculturales.

Para conocer sobre las prácticas alimentarias de los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos desde los patrones socioculturales, se utilizó la encuesta como técnica por excelencia, el grupo de discusión y la observación participante. La combinación de estas tres técnicas arrojó resultados significativos para la investigación.

La encuesta se aplica a una muestra de 100 personas, trabajadores de las diferentes áreas de la empresa, de un universo de 452 trabajadores. Y para su análisis se utilizó el paquete estadístico SPSS 15.0.1 (2006).

En la encuesta aplicada a los trabajadores se pudo constatar que los encuestados se encuentran entre 21 y 61 años de edad para una media de 44.7.

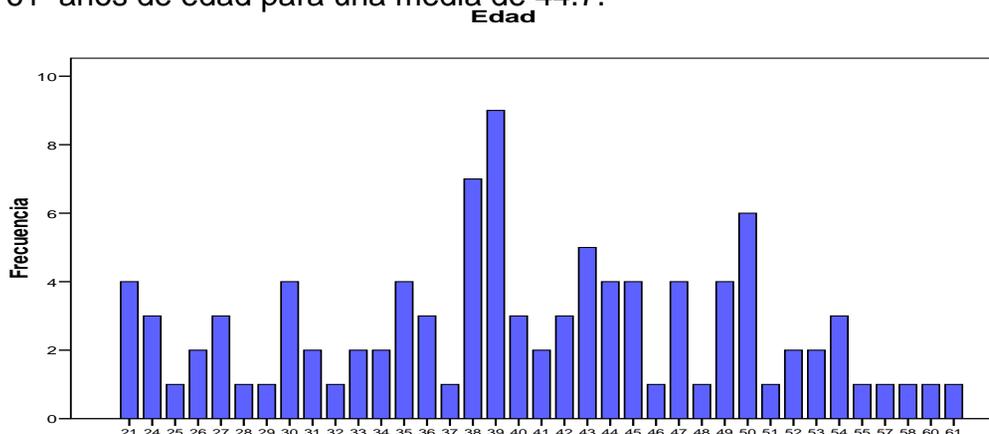


Gráfico No 3. Edad de los trabajadores encuestados de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

De ellos 53 son femeninos y 47 masculinos, lo que representa el 65.7 % y el 34.3 % respectivamente de una muestra seleccionada de 100 trabajadores.

Sexo

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Masculino	47	47,0	47,0	47,0
	Femenino	53	53,0	53,0	100,0
	Total	100	100,0	100,0	

Tabla No 1. Sexo de los trabajadores encuestados.

En cuanto al nivel de escolaridad el 29 % son universitarios, 57% son técnicos, 1.0 % de décimo grado y el 13.0% son obreros calificados de 9no grado. Los datos anteriores declaran un nivel más bajo en la escolaridad corresponde a los obreros calificados de 9no grado y que el nivel cultural más representativo lo encontramos en los trabajadores con 12 grado o preuniversitario.

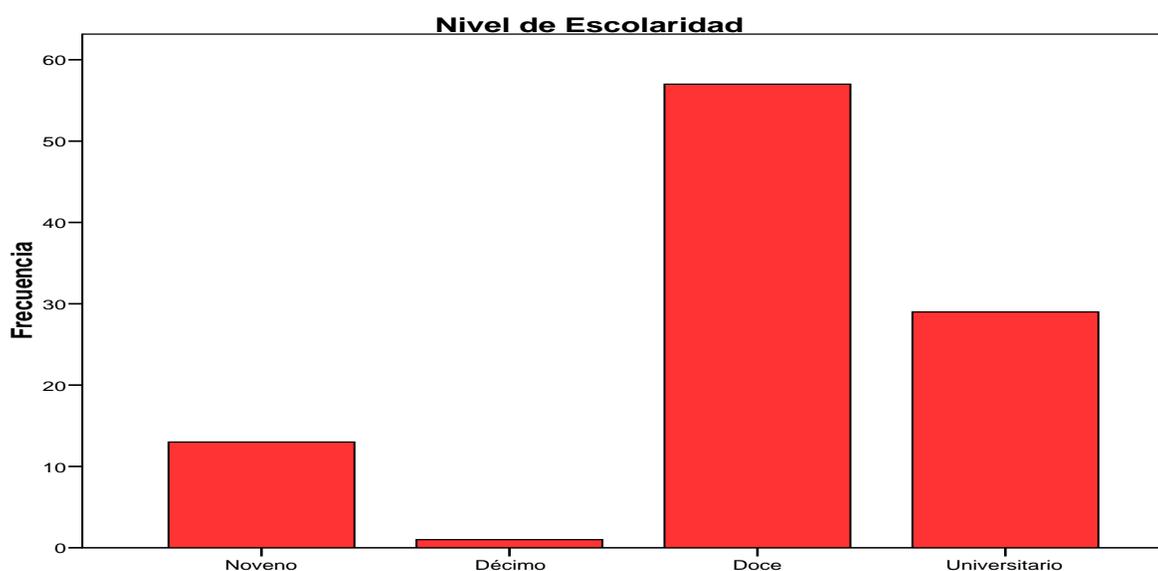


Gráfico 4. . Nivel escolar de los encuestados.

El nivel ocupacional de los encuestados es variado, entre ellos: técnicos en alimentos, controlador dependiente, operarios de sacrificio, auxiliar de limpieza, jefes de brigada, deshuesador, especialista en técnica y desarrollo, gestor de venta, tecnólogos, oficinistas, estibador, auxiliar de producción, técnicos de transporte, económicos, contador, jefe de laboratorio, preparador de masas, auxiliar de laboratorio, embutidores, informáticos, directora de recursos humanos y otros. Cada uno de ellos labora en diferentes áreas de la empresa, de manera que todas las áreas tienen una representatividad en la muestra seleccionada, lo cual se puede apreciar en el cuadro que se

muestra a continuación, observándose que la mayor representatividad en los trabajadores encuestados se encuentra en las áreas de: Producción (50), Socio – Económico – Administrativa (19) y Taller de Mantenimiento (5.)

No	Áreas de Trabajo.	Cantidad de Encuestados.
1	Socio – Económico - Administrativa	19
2	Cocina- Comedor -Ranchón	2
3	Taller automotriz.	1
4	Planta de Tratamiento de Residuales Líquidos.	1
5	Almacenes.	2
6	Bloque Energético	2
7	Corrales.	2
8	Producción.	50
9	Oficinas de Venta y Mercado.	2
10	Laboratorio.	2
11	Taller de Mantenimiento.	5
12	Almacén de pieles o cueros.	2
13	Áreas perimetrales.	1
	Adiestrados	2
	Contratas	7
	Total.	100

Tabla No2. Cantidad de encuestados por áreas de trabajo.

Los encuestados opinan que su alimentación es variada: 37, para un 37%; que no es variada 19, para el 19% y que no siempre es variada 43, para el 43%. Además, 54 trabajadores de los encuestados declaran que no siempre consumen frutas y vegetales, 13 alegan que sí y 32 que no., estos últimos argumentan que:

- El tiempo laboral no les permite buscar estos alimentos.
- Los problemas económicos limitan la compra de estos productos.
- No ingieren alimentos variados de carbohidratos, líquidos, proteínas, vitaminas y minerales porque no existen las condiciones económicas, ni la cultura alimentaria.
- Insuficientes productos para la oferta a la población.
- Se come cuando es el tiempo de vegetales, pero no es así todo el año.
- La dieta que ofrece la empresa no es variada.
- .El salario que se devenga no alcanza para mantener estos gustos.
- .No hay estabilidad en las frutas y poca oferta de frutas y vegetales en las placitas.
- .Carecemos de Cultura Alimentaria.

Alegan que cuando llegan al trabajo a las 7:30 a.m. desayunan, a las 10:00 a.m. consumen una merienda adicional en la cafetería; el almuerzo se efectúa de 12:00 m a 2:00 p.m. y que en general consumen dos meriendas y dos comidas. Otros alegan que hacen hasta 3 meriendas en el local de la empresa y en las áreas perimetrales donde venden sus productos los trabajadores por cuenta propia, lo cuales ofertan mayor variedad de alimentos entre ellos: refrescos, minutas, helados, dulces. (Ver Anexo 10)

Según los encuestados, la cantidad de comidas y meriendas responden fundamentalmente a las formas de vida y a las costumbres y tradiciones familiares en las que transcurre la vida cotidiana de cada persona. A continuación se muestra una tabla con los resultados según los patrones de comportamiento alimentarios.

No	Patrones de comportamiento.	Cantidad.
1	Tradiciones Familiares	7
2	Costumbres	31
3	Formas de vida	55
4	Raíces Culturales	2
5	Creencias y Valores	2
6	Actitudes y motivaciones.	3
	Total.	100.

Tabla No 3. Patrones de comportamiento alimentario teniendo en cuenta la cantidad de comidas y meriendas.

El 85% de los encuestados opinan que no es lo mismo nutrirse que alimentarse y alega lo siguiente:

- No todos tienen los mismos valores proteicos.
- Podemos tener una buena alimentación pero mala nutrición de acuerdo a la pirámide alimentaria.
- Todos los alimentos no nos transmiten los nutrientes que necesita el organismo.
- Alimentarse es comer y nutrirse es balancear los alimentos para obtener las proteínas necesarias (Ejemplo) una comida con chatarra no nos nutre.
- Podemos alimentarnos sin nutrirnos, solo una dieta balanceada es capaz de hacer las dos cosas.
- No todos nuestros alimentos tienen el adecuado nivel nutricional.

Además, consideran que en la dieta del trabajador cárnico existen alimentos que tradicionalmente no faltan como es el plato fuerte de algún derivado de la carne, ya que se labora en una

empresa donde se procesan productos cárnicos y esto se ha hecho una práctica, una costumbre o un hábito en los trabajadores, a tal punto que cuando falta o escasea el producto se convierte en disgusto e insatisfacciones en el ambiente laboral.

Por lo general el 82 % de los encuestados conocen su peso corporal y el 17% no lo conoce, pero reconocen que se pasan de los parámetros establecidos por salud y que no son saludables para su estatura y edades correspondientes.

De los encuestados, 36 personas no comparten sus alimentos en la jornada laboral y 64 comparten sus alimentos con compañeros del área laboral, del departamento, de la oficina y con su esposo o esposa en caso de trabajar juntos. La globalización de patrones de comportamientos alimentarios ha tenido una mayor influencia en la creación de una inadecuada cultura alimentaria, que la influencia positiva que pudiera ejercer la familia en este sentido, lo que demuestra que el hábito actual se parece al tiempo en que se vive y no a la tradición de la familia.

También consideran que la costumbre de sentarse todos juntos a la mesa se ha ido perdiendo porque:

- Los valores en la familia y en la sociedad han mermado considerablemente.
- No coinciden los horarios en la familia de estudio, trabajo y se convierte en una rutina diaria.
- Vivimos esclavos del tiempo.
- Falta de comunicación, hábito, de educación, pérdida de valores, poca motivación a la hora de comer por comodidad de la familia.
- La familia no le da importancia a este espacio tan importante en la vida cotidiana.
- No se hace cumplir en los tiempos actuales porque antiguamente se convertía en una práctica familiar de estricto cumplimiento.
- Depende de la familia, pero se ha ido perdiendo en los hogares.
- En la actualidad uno come primero y otro come después y frente al televisor; la juventud siempre está apurada.
- Se observa la pérdida de esta costumbre en familias de mayor número de personas.

La muestra de trabajadores encuestados le atribuye gran valor a las prácticas alimentarias para la vida, es por ello que 62 personas le confieren un alto valor, 27 un medio valor y 11 personas le confieren un bajo valor.



Gráfico 5. Valor de las prácticas alimentarias para los trabajadores de la Empresa Cárnica.

Consideran importantes las prácticas alimentarias en el tiempo laboral porque contribuyen a la recuperación de energía, pero alegan que:

- Comen lo que aparece o le ofertan porque se carece de gestión administrativas para variar las ofertas alimentarias.
- Existen puestos de trabajo donde las personas no pueden moverse porque detienen el proceso productivo y no pueden merendar al no ser que otros compañeros se las hagan llegar.
- Es necesaria para reponer energía para continuar laborando.
- A través de las prácticas alimentarias se conocen el gusto de las personas, el modo de vida, los intereses, los estados de ánimo.
- A través de la adecuada alimentación se logran buenos rendimientos.
- La buena alimentación contribuye al desarrollo del trabajo intelectual y físico con más calidad.
- Ayuda a mantenernos con buen estado de ánimo.

La generalidad de los encuestados, el 82 %, objetan que con la alimentación diaria cuidamos de la belleza, lo artístico y lo ornamental de nuestro cuerpo por las siguientes razones: podemos conservar nuestros rasgos de juventud, que nuestro cuerpo se desarrolle y que lo haga de manera adecuada; porque en dependencia de la dieta realizada es como se manifiesta nuestro cuerpo, somos lo que comemos, si evitamos la obesidad cuidamos la forma y mantenemos un cuerpo sano, una vida sana. Los alimentos son los que determinan la talla y el peso en ocasiones de las personas, el mantenimiento de la figura depende de los hábitos alimentarios.

Los trabajadores expresan en su generalidad, 76%, que no tienen ninguna información sobre educación alimentaria y nutricional saludable en la empresa, el 25 opina que posee poca y el 1.0% considera que posee mucho conocimiento.

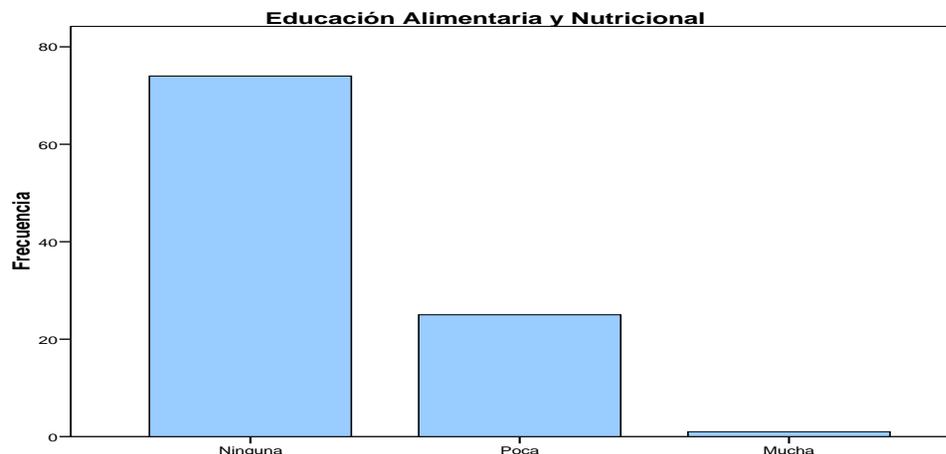


Gráfico No 6. Educación alimentaria y nutricional de los trabajadores encuestados.

Para culminar la encuesta, los trabajadores sugieren actividades para la elaboración de la propuesta sociocultural de intervención que contribuya a las prácticas alimentarias sanas de los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Las propuestas se concretan en:

- Talleres sobre la cultura alimentaria y nutricional.
- Conferencias sobre la importancia de la dieta balanceada.
- Talleres sobre la higiene en la manipulación de alimentos para reducir las enfermedades transmitidas por el mal manejo sanitario.
- Conferencia sobre el consumo de vitaminas en las frutas y vegetales.
- Conversatorio sobre la obesidad y las dietas adecuadas para conservar y prevenir la salud de los trabajadores.
- Promoción de folletos y plegables sobre salud alimentaria.
- Exposiciones de platos alimenticios ricos en vitaminas y con bajos niveles de grasas y carbohidratos.
- Exposición plástica con el tema de las prácticas alimentarias sanas.
- Conferencia sobre la salud y las enfermedades que se derivan de los malos hábitos alimentarios.
- El médico y la enfermera de la empresa deben participar con responsabilidad y criterio de especialista en el menú de cada día.
- Efectuar matutinos con enseñanzas y curiosidades sobre la cultura alimentaria sana.
- Concursos de belleza con productos naturales para conservar el cuidado de la piel, el cabello, lo artístico y lo ornamental de nuestro cuerpo.
- Reanimar el Organopónico de la Empresa con una mayor y mejor producción de frutas y vegetales.

La técnica del Grupo de Discusión se efectuó el 16 de noviembre del 2011 a la 2:00pm, en el local del laboratorio de la empresa con la participación de 10 trabajadores de las diferentes áreas y responsabilidades según su especialidad, lo cual puede observarse en el siguiente cuadro.

No	Participantes del Grupo de Discusión	Responsabilidad.
1	Odalys Cabrera Sosa	Contador "D"
2	Mayda Martínez Díaz	Auxiliar en economía.
3	Eloy Zafra Villar	Balancista Distribuidor.
4	Erriqueta Abreus Rosell	Técnico "A" en alimentos.
5	Tania Blanco García	Especialista en comercialización.
6	Adelfa Delgado Hernández	Jefa de Brigada Cocina-Comedor
7	Yanet Morales del Pino	Especialista Principal del laboratorio.

8	Yanelis Águila Rodríguez	Especialista en Desarrollo y Técnica.
9	Lourdes Chacón Rodríguez	Especialista “B” en normalización.
10	Lizandra Álvarez González	Controlador Facturador.

Tabla No 4. Participantes del Grupo de Discusión.

Dentro de los objetivos del Grupo de Discusión se encuentran:

- Reflexionar sobre las prácticas alimentarias y factores socioculturales que inciden en su funcionamiento en la Empresa Cárnica Cienfuegos.
- Sugerir acciones para elaborar una propuesta sociocultural de intervención que contribuyan a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Al plantear la primera problemática: ¿Como se manifiestan las prácticas alimentarias en la Empresa Cárnica de Cienfuegos? ¿Qué factores socioculturales inciden en su comportamiento. ?

Eloy Zafra Villar, balancista distribuidor opina que...” la carne doble es una costumbre de nuestra empresa (Plato fuerte doble). Los trabajadores tienen un salario que le permite comprar en la cafetería y al personal por cuenta propia. Además podemos alegar que los trabajadores entran con ropas y botas sucias, no se comportan educadamente, gritan y hablan es voz alta, el ambiente a la hora del almuerzo es malo y tenso. Tiempos atrás se comía más por no existir las ofertas de la cafetería y la venta en las áreas perimetrales de la empresa.”

Tania Blanco García, especialista en comercialización y la facilitadora del Grupo de Discusión pregunta por qué el plato fuerte es doble.

Eloy Zafra Villar, responde que se produce por la capacidad que tiene el país de responder por las normas y están calificados por esfuerzo medio, por lo que la ración es doble.

Adelfa Delgado Hernández, jefe de brigada cocina-comedor plantea que...” en la empresa comemos todos, las personas comen mucho y a toda hora, hay personas que comen a toda hora por la mañana, después de almuerzo como estamos mas alimentados comemos menos y esperamos llegar a nuestras casa. Al país le falta mucha cultura alimentaria porque se come cualquier cosa, cualquier cantidad y a cualquiera hora.”

Yanet Morales del Pino, especialista del laboratorio plantea que...” “No existe un conocimiento sobre la diferencia entre alimentarnos y nutrirnos .Que no hay conocimiento de cultura alimentaria, ni de práctica alimentaria en nuestra empresa. Las personas que se sientan a la mesa comparten en ocasiones el platanito, el tomate y el aguacate que traen de su casa.”

Lourdes Chacón Rodríguez, especialista en desarrollo y técnica opina que “en el documento de Instrucción Primaria al trabajador no existe un conocimiento sobre la diferencia entre alimentarnos y nutrirnos. En el documento que se le entrega al trabajador en el Departamento de Personal

cuando comienza a trabajar en la empresa, puede aparecer un acápite donde explique horarios, higiene y pautas sobre las prácticas alimentarias”

Al plantear la segunda problemática: ¿Qué acciones pudieran sugerir para incorporar a la propuesta sociocultural de intervención para el desarrollo de prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos?

Los integrantes del grupo comenzaron a generar una lluvia de ideas las cuales se anotaron de la siguiente manera:

- El plan debe proponer más acciones educativas y culturales que materiales.
- En el horario de almuerzo debe ofertarse una música adecuada, suave, que estimule a las conversaciones agradables y fomente un clima de cultura alimentaria afectiva.
- Que la taquilla donde se venden los tickets esté fuera del comedor para evitar el ruido en el horario de almuerzo
- Mejorar la higiene sanitaria en el comedor.
- Mejorar la presencia de las personas que prestan servicio en el comedor. (Higiene personal y uniforme.)
- Mejor información a los nuevos contratos sobre la instrucción primaria donde le hacen saber a los trabajadores el reglamento por áreas de trabajo.

El Grupo de Discusión culmina a las 3:30pm con la técnica PNI (Positivo, Negativo e Interesante), se acopiaron las siguientes opiniones:

Positivo:

- Contribuir en común a aportar ideas para la tesis de una compañera de trabajo.
- Lograr que se hagan prácticas alimentarias educativas en el comedor de la empresa.
- Esperamos que se lleve a cabo el plan de acción de la tesis.
- Debate interesante sobre las prácticas alimentarias y todo lo que se desarrollo en ella.
- Intercambio de conocimientos y charlas sobre las prácticas alimentarias.
- Aprendimos a reflexionar un poco más sobre los problemas internos que tenemos, y que a veces por despreocupación no vemos o no queremos ver.

Negativo:

- El proceso de orientación y educación es muy lento, hay que trabajar duro.
- Será muy difícil lograr una cultura educativa en el horario del comedor.
- El nivel cultural y económico del país inciden en las prácticas alimentarias.

- En las cosas que vemos, lo educativo que es parte de la voluntad nuestra, creo que podemos lograrlo a largo plazo, tengo menos fe en la parte material que tiene que ver con el factor administrativo de la empresa.

Interesante:

- Las anécdotas del facilitador del Grupo de Discusión.
- Aprendí cosas que no sabía en cuanto a la cultura alimentaría.
- Si se lograra que los trabajadores entren al comedor sin malos olores.
- Conocimiento sobre la cultura alimentaría.
- Los trabajadores plantean que nunca había participado en un taller de este tipo, creo que es bueno y que debía hacerse a menudo con diferentes temas de nuestro trabajo.

La técnica de la observación participante aportó una valiosa información sobre la manifestación de las prácticas alimentarias de los trabajadores de la Empresa Cárnica, pues a través de ella se pudo corroborar que la intensidad de las comidas y su frecuencia trascienden los parámetros normales y las meriendas del sector particular complementan las ofertas del comedor obrero en cuanto a dulces, refrescos y helados que no se ofertan con regularidad en la empresa. El acceso físico y económico de los alimentos se garantiza sin dificultades por parte de la administración de la empresa y de los trabajadores que adquieren un salario que les permite la compra de los alimentos deseados, tanto dentro como fuera del centro laboral. Además, se pudo observar que la divulgación y promoción de los alimentos a consumir en el área del comedor obrero y la cafetería no es la más adecuada, por lo que no cumple su función comunicativa, ni informativa con calidad (Ver Anexo 11). Asimismo se valora el estado higiénico sanitario del centro laboral con la categoría de regular, pues aún se pueden extremar las medidas higiénicas en las áreas donde se ofertan los alimentos a los trabajadores ya que esta contribuye al mantenimiento de la salud y el bienestar, los cuales constituyen bienes a los que aspiran las personas y colectivos sociales.

3.3. Principales padecimientos en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos asociados a la alimentación.

Para identificar los principales padecimientos en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos asociados a la alimentación, se utilizó la técnica de análisis de documentos, para lo cual se realizó una indagación en las historias clínicas de los trabajadores con la colaboración de la enfermera y el médico de la familia que laboran en la empresa. Además, se consultó el trabajo de Forum titulado: Prevalencia de la obesidad en 70 trabajadores de la Empresa Cárnica Cienfuegos, de los autores Ing. Yanett Morales del Pino y Lic. Emigdio Aguiar Márquez., entre otros.

Según el análisis efectuado, se pudo constatar que entre los padecimientos en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos asociados a la alimentación se encuentran las siguientes enfermedades:

No	Enfermedades más frecuente en los trabajadores asociados a la alimentación	Cantidad
1	Hipertensión	50
2	Diabetes Mellitus	7
3	Artritis Gotosa	6
4	Cefalea	6
5	Cáncer (2 fallecidos.)	-
6	Hiperuricemia (Enfermedad de la Gota.)	7
7	Obesos	25
8	Vesícula Biliar	4
	Total	105

Tabla No 5. Enfermedades más frecuente en los trabajadores.

Como se puede notar dentro de las enfermedades más frecuentes se encuentra la hipertensión y la obesidad, lo cual constituye el 16.2% de las enfermedades que padecen los 452 trabajadores de la Empresa Cárnica. (Ver Anexo 12)

La hipertensión y la obesidad se declaran como enfermedades asociadas a las prácticas alimentarias y al estrés del trabajo dinámico y responsable; el área de producción cuenta con la mayor cantidad de trabajadores afectados, área donde se agrupa la de mayor cantidad de trabajadores en contacto con la materia prima y el proceso de producción ; de ellos, hipertensos 26 y obesos 15, lo cual representa 9.7% de trabajadores afectados en su estado de salud, esto genera ausencias, inestabilidad en el puesto de trabajo , entre otras.

Tanto la hipertensión como la obesidad se asocian o favorecen la aparición de una serie de enfermedades que ocupan los primeros lugares dentro de los cuadros de morbilidad y mortalidad de la población, como son: la cardiopatía isquémica, la diabetes mellitus tipo II, las enfermedades cerebro vasculares y algunos tipos de cáncer, lo que hace que la morbilidad y la mortalidad del sujeto obeso sea superior a la del sujeto con normopeso.

En su aspecto específico, el médico de la familia y la auxiliar de enfermería que laboran en la empresa, son elementos clave en la aplicación de las acciones preventivas en la consulta clínica individual, Las acciones preventivas que se desarrollan en el marco de la atención clínica individual forman parte de la prevención clínica.

La prevención clínica se ubica en el espacio que supone interacción de una persona con su médico (u otro miembro del equipo de salud) y comprende maniobras o acciones de prevención primaria y secundaria, ejecutables en el consultorio.

Muchas de ellas se dirigen a personas que no presentan los signos y síntomas de los padecimientos que se desean prevenir.

La tarea del médico de la familia ubicado en la Empresa Cárnica consiste en prevenir la enfermedad, detectarla tempranamente, tratar la enfermedad presintomática y promover el funcionamiento óptimo, una vez que la enfermedad se manifiesta clínicamente

De las enfermedades más frecuentes en los trabajadores que contiene la tabla No 5, se desglosa el análisis de que de los 452 trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos, 105 de ellos padecen de enfermedades asociadas a la alimentación, para un 23.2 % de trabajadores afectados en su salud y estas enfermedades se relacionan con las prácticas alimentarias que asumen como un estilo de vida en su andar cotidiano.

Así como no existe un estado ideal de la salud, no hay tampoco estilos de vida prescritos como óptimos para todos. La cultura, los ingresos, la vida familiar, la edad, la capacidad física, las tradiciones y el ambiente del hogar y el trabajo hacen que algunos modos y condiciones de vida sean atractivos, factibles y apropiados. Las posibles pautas de conducta que pueden ser adoptadas por los miembros de una colectividad pueden estar determinadas, limitándolas o ampliándolas, por características personales, así como por la interacción con el entorno, en el sentido más amplio.

En un sentido integrado, los estilos de vida deben considerarse entonces en el contexto de las experiencias individuales y colectivas, así como en relación con las condiciones de vida.

Los estilos de vida de un grupo social, comprenden una serie de interpretaciones de actuaciones sociales. Estas pautas son desarrolladas y utilizadas por el grupo como mecanismos para afrontar los problemas durante la vida.

El presente estudio declara según las técnicas aplicadas que las enfermedades habituales que padecen los trabajadores de la Empresa Cárnica, producen una adaptación cultural por constituir una parte de la vida cotidiana.

3.4. Propuesta sociocultural de intervención para contribuir a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Para la elaboración de la propuesta sociocultural de intervención para contribuir a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos, se valora como herramienta fundamental el desarrollo de aptitudes personales y colectivas, que permitan propiciar estilos de vida sana, considerando lo universal y particular, lo plural y lo singular, así como, los intereses diferenciados de los individuos en la empresa objeto de esta investigación, sobre la base de los conocimientos aportados en parte por la educación para la salud; pero también se requiere de un entorno adecuado y la voluntad de hacerlo. Además se estima que la cooperación entre el

médico de la familia, la enfermera , los especialistas en alimento y los técnicos del laboratorio, pueden desarrollar iniciativas que además de asegurar la salud como hecho cultural más importante, garantice ejecutar actividades relacionadas con el rescate y preservación de los hábitos no sólo de la ingestión de alimentos favorables a una elevada calidad de la salud ,sino a aquellos hábitos y costumbres que alrededor del hecho culinario desarrollan una educación, enseñanza e instrucción en los individuos, logrando por esta variante además, el rescate de prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la empresa.

Estructura del plan de acción para la propuesta sociocultural de intervención para contribuir a las prácticas alimentarias sanas.

1. Presentación Ejecutiva del Plan:

El presente plan de acción comprende al Director General de la Empresa Cárnica como ejecutivo superior involucrado en el proyecto y además involucra a la Dirección de Técnica y Desarrollo de la Empresa, compuesto por directivos y especialistas en alimentos, normalización y tecnología. Además se adjunta el Grupo Gestor, el cual ha aplicado diferentes técnicas de recogida de información sobre el tema y ha propiciado el diálogo abierto con los trabajadores en constante retroalimentación con los resultados que se van construyendo para la permanente readecuación del diseño del plan de acción. Este grupo está conformado por:

1. Tania Blanco García (investigadora)
2. Eloy Zafra Villar (Balancista Distribuidor)
3. Enriqueta Abreus Rosell {Técnico “A” de los alimentos)
4. Yanet Morales del Pino (Especialista Principal del laboratorio)
5. Adelfa Delgado Hernández (Jefe de Brigada Cocina - Comedor)
6. Yanelis Águila Rodríguez (Especialista en Desarrollo y Técnica)
7. Lourdes Chacón Rodríguez (Especialista en Desarrollo y Técnica)
8. Mayda Martínez Díaz (Auxiliar en economía)
9. Odalys Cabrera Sosa (Contador “D”)
10. Eliécer Barrueta Lítez (Médico de la Familia)
11. Yolanda Villarrutia Rosell (Enfermera de la Familia)

2. Definición de Objetivos del Plan:

Objetivo General: Elaborar una propuesta sociocultural de intervención que contribuya a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

3. Definición de líneas Principales de Acción:

Temáticas principales del plan de acción.

- Cultura alimentaria y nutricional.
- Prácticas alimentarias sanas.
- Prácticas alimentarias y patrones de comportamiento cultural.
- Modelos Culturales de Alimentación.
- Salud y alimento.
- Los desórdenes alimentarios y la salud.

Se tendrán en cuenta durante la planificación las siguientes modalidades de actividades:

- Conferencias.
- Talleres.
- Actividades científico- técnicas.
- Actividades culturales.

Se sugiere el uso de técnicas participativas en las diferentes modalidades de actividades. (Ver Anexo 13)

4. Plan de Acción.

No	Actividad.	Fecha	Lugar	Responsable	Recursos.
1	Talleres sobre la cultura alimentaria y nutricional.	Enero 2013	Laboratorio	Lourdes Chacón (Especialista en Desarrollo y Técnica)	Local Computadora. Hojas
2	Conferencias sobre la importancia de la dieta balanceada.	Enero 2013	Consultorio Médico.	Eliécer Barrueta (Médico de la Familia.)	Local Hojas. Bibliografía.
3	Talleres sobre la higiene en la manipulación de alimentos para reducir las enfermedades transmitidas por el mal manejo sanitario.	Febrero 2013	Laboratorio	Yanet Morales (Especialista Principal del Laboratorio)	Textos Papel Impresión
4	Efectuar matutinos con enseñanzas y curiosidades sobre la cultura alimentaria sana	Febrero 2013	Área de la Empresa	Tania Blanco García. (Esp. en Comercialización)	Textos Papel Impresión
5	Conferencia sobre el consumo de vitaminas en las frutas y vegetales.	Marzo 2013	Salón de Reuniones.	Yanelis Aguila (Especialista en Desarrollo y Técnica)	Papel, Impresión. Computadora
6	Conversatorio sobre la obesidad y las dietas adecuadas para conservar y prevenir la salud de los trabajadores.	Marzo 2013	Oficina de Venta	Eloy Zafra Villar (Balancista distribuidor)	Papel, Impresión. Computadora

7	Exposición plástica con el tema de las prácticas alimentarias sanas	Abril 2013	Comedor	Mayda Martínez (Auxiliar en economía y Licenciada en ESC)	Obras plásticas. Papel, Impresión.
8	Promoción de folletos y plegables sobre salud alimentaria.	Abril 2013	Áreas de Trabajo	Enfermera	Papel, Impresión. Plegables, folletos.
9	Concursos de belleza con productos naturales para conservar el cuidado de la piel, el cabello, lo artístico y lo ornamental de nuestro cuerpo	Mayo 2013	Taquilla de Mujeres.	Tania Blanco García. (Esp. en Comercialización)	Productos naturales. Textos Papel Impresión
10	Exposiciones de platos alimenticios ricos en vitaminas y con bajos niveles de grasas y carbohidratos.(Concurso)	Mayo 2013	Comedor	Adelfa Delgado (Jefe de Brigada Cocina Comedor)	Platos, manteles Papel Invitaciones y Plegable divulgativo.
11	Conferencia sobre la salud y las enfermedades que se derivan de los malos hábitos alimentarios.	Junio 2013	Salón de Reuniones.	Médico de la familia.	Papel, Impresión. Computadora Invitaciones.
12	El médico y la enfermera de la empresa deben participar con responsabilidad y criterio de especialistas en el menú de cada día que se oferta en el comedor y cafetería de la empresa.	Junio 2013	Comedor	Médico y Enfermera	Papel, Impresión. Computadora Tablero de Menú.
13	Reanimar el Organopónico de la Empresa con una mayor y mejor producción de frutas y vegetales.	Enero-Junio	Organopónico	Alexis Pórtela (Director de Aseguramiento)	Semillas Mano de obra Agua.
14	Mejorar la higiene sanitaria en el comedor, así como la presencia de las personas que prestan servicio en el comedor. (Higiene personal y uniforme.)	Enero-Junio	Comedor	Adelfa Delgado (Jefe de Brigada Cocina - Comedor)	Papel, Impresión. Computadora
15	Ofertar en el horario de almuerzo música adecuada, suave, que estimule a las conversaciones agradables y fomente un clima de cultura alimentaria afectiva.	Enero-Junio	Comedor	Adelfa Delgado (Jefe de Brigada Cocina - Comedor) Michel López (Dependiente Almacén)	Equipo de música CD
16	Mejorar la información a los nuevos contratos sobre la instrucción primaria donde le	Enero-Junio	Área Personal	Edelys Díaz (Especialista "B" de Recursos	Papel,

	hace saber a los trabajadores el reglamento por áreas.			Humanos)	Impresión. Computadora
17	Crear un banco de bibliografía especializada sobre el tema al alcance de los trabajadores	Mayo-Junio 2013	Consultorio Médico	Alexander Santos de la Ora { Especialista "B" en Ciencias Informática}	Papel, Impresión. Computadora Plegables Folletos Libros.

El conjunto de acciones se realizará teniendo presente las diferentes áreas de trabajo y las necesidades y características de sus trabajadores.

El **control** del plan de acción es un componente muy importante del proceso que no solamente revela el nivel de satisfacción y asimilación de las acciones propuestas, sino que de cierto modo "resume" y evalúa el nivel de éxito del proceso sirviendo como fuente de retroalimentación y perfeccionamiento del trabajo. El control ha de realizarse de forma participativa e integrada, de acuerdo con el desarrollo de los demás componentes del proceso del plan de acción efectuado, cumpliendo los siguientes objetivos:

- Determinar los indicadores de evaluación de cada uno de los objetivos y acciones previstas en el plan de acción.
- Establecer registros para la recogida de información de acuerdo a los indicadores.
- Evaluar periódicamente el proceso y los resultados.
- Realizar evaluación final del plan de acción para lograr su perfeccionamiento.

Se propone monitorear por el médico de la familia, la enfermera y los especialistas, el avance del desarrollo de los hábitos de una creciente cultura alimentaria, valorando acciones en este sentido.



Conclusiones

Conclusiones.

1. Comer no es una simple actividad biológica, una colección de nutrientes elegidos de acuerdo a una lógica exclusivamente dietética o nutricional. Comer es un fenómeno sociocultural, pues el comportamiento alimentario humano como expresión de la realidad social, supone su asunción como manifestación tipológica de la identidad cultural.
2. Los fundamentos teóricos tenidos en cuenta para el desarrollo del presente estudio han sido de gran utilidad, por su amplitud, diversidad, multiplicidad e integralidad, permitiéndole al autor profundizar en el universo de las prácticas alimentarias y factores socioculturales, lo cual aseguró especificar y determinar las esencias del tema abordado.
3. La implementación de la Investigación - Acción mediante una integración metodológica, inicia un proceso de transformación que contribuye a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos, deja planteado el plan de acción, para proseguirlo en una segunda etapa de ejecución y otra tercera etapa de evaluación.
4. En relación con las prácticas alimentarias, los trabajadores refieren que la cantidad de comidas y meriendas responden fundamentalmente a las formas de vida y a las costumbres y tradiciones familiares en las que transcurre la vida cotidiana de cada persona.
5. La globalización de patrones de comportamientos alimentarios ha tenido mayor influencia en la creación de una inadecuada práctica alimentaria que la influencia positiva que pudiera ejercer la familia en este sentido, lo que demuestra que el hábito actual se parece al tiempo en que se vive y no a la tradición familiar.
6. La hipertensión y la obesidad se declaran como enfermedades asociadas a las prácticas alimentarias y al estrés del trabajo dinámico y responsable. El área de producción cuenta con la mayor cantidad de trabajadores afectados, área donde se agrupa la mayoría de los obreros en contacto con la materia prima y el proceso de producción, lo cual genera ausencias e inestabilidad en el puesto de trabajo.
7. Al concluir la investigación se ofrece una propuesta sociocultural de intervención para contribuir a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos, en la cual se valora como herramienta fundamental el desarrollo de aptitudes personales y colectivas, que permita propiciar estilos de vida sana, considerando lo universal y particular, lo plural y lo singular, así como, los intereses diferenciados de los individuos en la empresa objeto de esta investigación, valorando y con parámetros evaluativos para el cumplimiento de los objetivos generales planteados en el plan de acción.

8. El autor estima que la cooperación entre el médico de la familia, la enfermera , los especialistas en alimento y los técnicos del laboratorio, pueden desarrollar iniciativas que además de asegurar la salud como hecho cultural más importante, garantice ejecutar actividades relacionadas con el rescate y preservación de los hábitos, no sólo de la ingestión de alimentos favorables a una elevada calidad de la salud, sino a aquellos hábitos y costumbres que alrededor del hecho culinario desarrollan una educación, enseñanza e instrucción en los individuos, logrando por esta variante además, el rescate de prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la empresa.



Recomendaciones

Recomendaciones.

1. La socialización del resultado de la investigación en la Empresa Cárnica de Cienfuegos.
2. Implementar la propuesta sociocultural de intervención que contribuya a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos a través del médico de la familia, la enfermera , los especialistas en alimento , los técnicos del laboratorio y el Grupo Gestor conformado para el estudio y para darle continuidad al plan de acción.
3. Sistematizar mediante eventos provinciales y nacionales los resultados de la investigación “Prácticas alimentarias y factores socioculturales en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.”



Bibliografía

Bibliografía.

- (n.d). Antropología de la Alimentación. Retrieved from: [http://club.telepolis.com/torrefdz/aantopusi40, htm](http://club.telepolis.com/torrefdz/aantopusi40.htm), febrero 2005.
- (n. d). NC 18000. Seguridad y Salud en el Trabajo: Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – Vocabulario.
- (1984). Análisis y Síntesis. En Diccionario Filosófico.
- (1991). Análisis. En Diccionario: Lógica en forma simple sobre lo complejo.
- (1999). Social and Behavioral Foundations of Public Health, **Course Anthology**, Johns Hopkins University School of Hygiene and Public Health.
- (2002). Alimentación. En Diccionario del Pensamiento Martiano.
- (2003). Código Alimentario Español. Cultura Alimentaria. Revista de Salud Pública y nutrición. Vol 4 No.3 Julio- Septiembre.
- (2003). El Hambre cuesta millones de vida, informe de la FAO. Retrieved from: <http://www.gogle.com.cu/search?q=cache:VCHVSJ6X2h4J:www.onv.org.cu/uunn/noticias/fao87.html+hambre+en+el+mundo&hi=es>, Diciembre del 2004.
- (2004). Declaratoria política del Foro Nacional por la Soberanía alimentaria. Retrieved from :<http://www.leneta.apc.oerg/foroalim/hambre.htm>+Pol%C3%Adtica+alimentaria+mundial, Enero 2005.
- (2006). Alimentación y Cultura. Retrieved from De:<http://www.senba.es/recursos/articulos/aliment.Cultura.htl>, Consultado enero 2009.
- (2006). Guía Nutricional. Principios básicos sobre nutrición y salud. Retrieved from <http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-l/guia/guianutr/index.htm>, 3 mayo 2011.
- (2006). NC/ISO 22000. Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Requisitos para las Organizaciones en Toda la Cadena Alimentaria.
- (2007). Intervención comunitaria. Retrieved from [http://es.org/Intervención comunitaria](http://es.org/Intervención%20comunitaria). 19 de marzo de 2009.
- (2009). Estrategia Ambiental de la Empresa Cárnica Cienfuegos. MINAL.

- Acanda, Jorge Luis. (1989). *Sociedad Civil y Hegemonía*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.
- Aguirre, Patricia. (2001). *Del gramillon al aspartamo: Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie*. Boletín Informativo Techint. Abril-Junio.
- Albarran, M. (1997). *Organización Panamericana de la Salud. Promoción de la Salud: una Antología*, Washington DC. 1996.
- Bonachea, M. (2006). Peligros emergentes y re emergentes de importancia actual en la presentación de riesgos de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.*
- CCSS. (2000). *Gerencia de Modernización y Desarrollo, Departamento de Promoción de la Salud, Perfil del Facilitador en Promoción de la Salud de la CCSS.*
- Carmenaty Deas, Ada Mirtha. (2002). *Bloqueo contra cuba niega derecho a la alimentación*. Retrieved from: <http://www.cmkc.co.cu/2004/Sociedad/s219.htm>, diciembre 2004.
- Castillo T. (n.d). *Carnes y sus derivados*. Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales. Ezequiel Zamora UNELLEZ. Retrieved from <http://www.monografias.com/trabajos15/contaminacion-carne/contaminacion-carne.shtml#INTRO>, marzo 2009.
- Castiñeiras Garcia, Rita. (2001). *Calidad de vida y desarrollo social en cuba*. Retrieved from: <http://www.cubasocialista.cu/texto/?so121.htm>, enero 2005.
- Castro D. (2009). *Enfermedades Transmitidas por Alimentos y su Prevención*. MINSAP- UNICEF.
- Chacón R. (2010). *Análisis Preliminar de Riesgos en Productos Cárnicos Terminados*. Fórum de Ciencia y Técnica. Empresa Cárnica Cienfuegos.
- Chacón Rodríguez, Lourdes de la Caridad y Felipe Fernández, Laudelina. (2011). *Programa de Gestión de Riesgos Biológicos en la Empresa Cárnica de Cienfuegos*. Tesis para optar por el título de Máster en Bioseguridad Mención Salud Animal. Empresa Cárnica Cienfuegos.
- Chavarria M. (2007). *Análisis de riesgos alimentarios emergentes*, Retrieved from <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedadconsumo/2007/04/05/27286.php>, marzo 2009.
- Chaviano Quesada, Juan de Dios. (2003). *Globalización y transición nutricional en los países en desarrollo*. Universidad de Cienfuegos.

- CNICA. (2008). Centro Nacional de Inspección de la Calidad. Informe resumen de las inspecciones realizadas a las fábricas de la Unión de la Carne.
- Córdoba R,... et al. (2001). Recomendaciones sobre estilo de vida, Atención Primaria, Vol. 28.(2). Noviembre.
- Cuba (1987). Ministerio de la Industria Alimenticia. Resolución No. 106/1987 Reglamento sobre la Calidad de la Producción.
- Cuba. (2000). Ministerio de Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente. Resolución No. 8 del Decreto Ley 190: Reglamento general de Seguridad Biológica para las instalaciones en las que se manipulan agentes biológicos y sus productos, organismos y fragmentos de estos con información genética. La Habana.
- Cuba. (2006). Ministerio de Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente. Resolución No. 38 del Decreto Ley 190: Lista oficial de agentes biológicos que afectan al hombre, los animales y las plantas. La Habana.
- Cuba. (2009). Ministerio de la Industria Alimentaria. Guía de Control.*
- Colomer. (2000). La prevención de comportamientos de riesgo y la promoción de estilos de vida saludable en el desarrollo de la salud, Educ Med Salud, Vol. 28(5): 52
- Daltabuit, Magali. (2002). Calidad de vida, salud y ambiente. Ciencias (México) 79, (67): 9-10, Septiembre.
- Domingo S... et al., (2005). Aplicaciones de la Biotecnología en Seguridad Alimentaria, AESA/Genoma España.
- Espinosa Henao, Oscar Mauricio. (2003). Enfoques, Teorías y nuevos rumbos del concepto Calidad de Vida. Retrieved from: <http://www.fao.org/es/ESN/info/CV.es>. enero , 2005.
- FAO. (n.d). Estudios de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- FAO/OMS. (2000). Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre la Evaluación de Riesgos Asociados a los Peligros Microbiológicos en los Alimentos. Roma. Retrieved from, <http://www.fao.org>. marzo 2009.

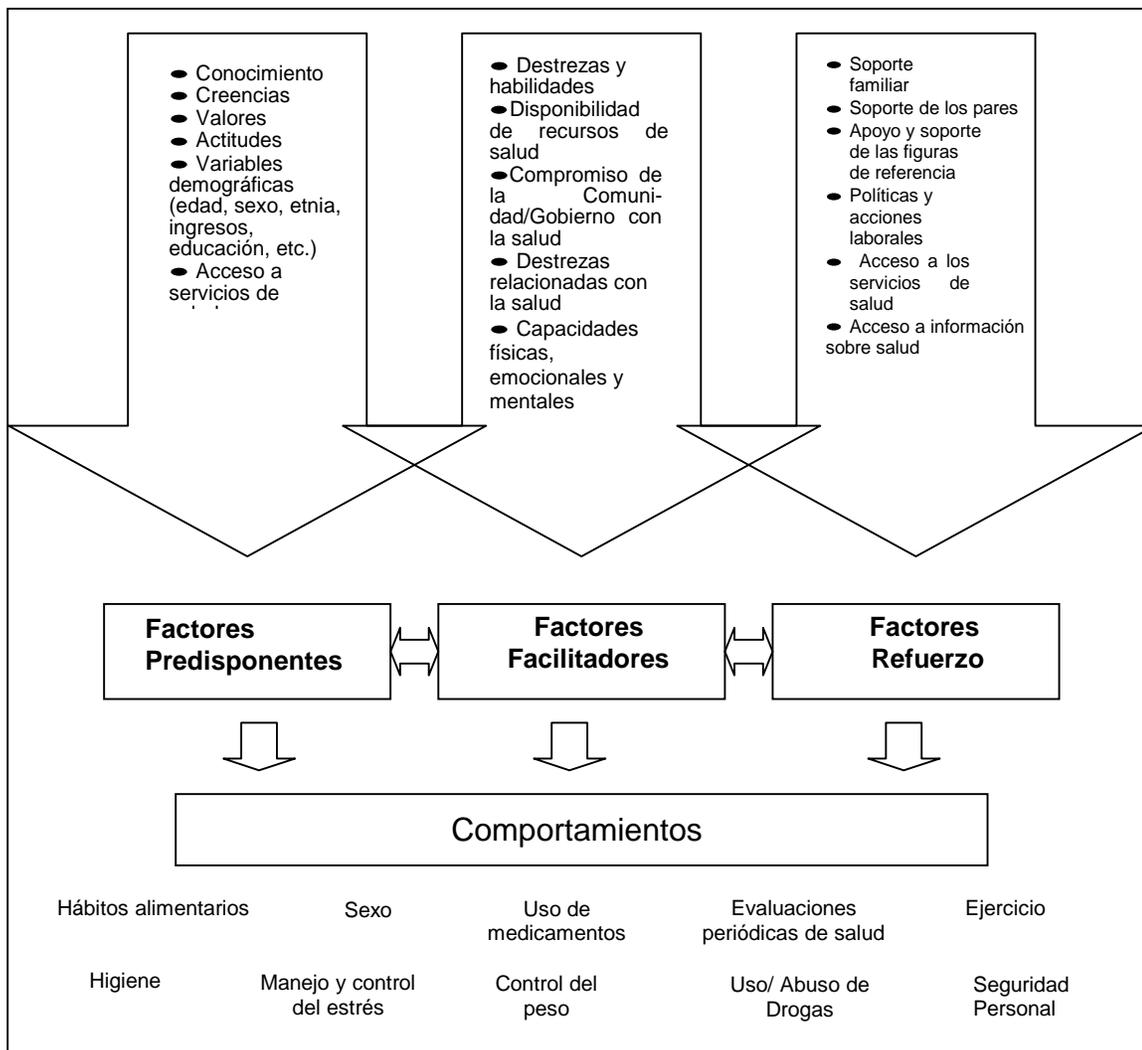
- FAO/OMS. (2003a). Directrices para la Caracterización de Peligros. Patógenos presentes en Alimentos y Agua. Serie de Evaluación de Riesgos Microbiológicos. Retrieved from <http://www.fao.org> , mayo 2009.
- FAO/OMS. (2003b). Garantía de la inocuidad y Calidad de los alimentos: Directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos. Estudio FAO/OMS, Retrieved from. <http://www.fao.org> mayo 2009.
- FAO/OMS. (2007). Análisis de Riesgos Relativos a la Inocuidad de los Alimentos. Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos No. 87. Retrieved from. <http://www.fao.org>, marzo 2009.
- González Mario. (2001). Frente a los desafíos culturales de la Globalización. Retrieved from: <http://www.monografias.com/trabajos11/comenfv/comenfr.shtml>, Noviembre 2004.
- Harnecke, Martha. (2003). Contra la globalización neoliberal por una globalización humanista y solidaria. Retrieved from: <http://www.Herramienta.Con.ar/modules.php?op>, Enero 2005.
- Jacques Diouf . (2004).Informe de la FAO.
- Lang, Tim . (n.d). Globalización: Seguridad alimentaria y la salud amenazadas. Retrieved from <http://www.tercermundoeconomico.org.uy/TME-87/tendencias02.html>, 25 marzo 2011.
- Manchu, Teresa. (2002). Propuesta de indicadores para la vigilancia de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. INCAP. (Guatemala) 123, (20): 12-23.
- Menéndez... et. al. (2005). Manual de Inspección de Seguridad Biológica. CNSB. Cuba: Editorial Academia.*
- Montero, R. (2009). Integración de Sistemas de Gestión (Calidad, Seguridad, Salud y Ambiente).La Habana: Instituto Finlay.*
- OMS (1986). Carta de Ottawa: Recomendaciones sobre estilo de vida, Atención Primaria, Vol. 28. (2):25
- OMS. (2002). Estrategia global de la OMS para la inocuidad de los alimentos, Alimentos más sanos para una salud mejor. Suiza.
- Restrepo, P. (2001). Aprendiendo a Promover la Salud. Centro de Estudios educativos. Mexico.

- Romo, Marcela. (2001). El Problema de la Obesidad en Chile ¿Globalización de las Pautas Culturales de Alimentación? Cuarto Congreso Chileno Antropología 19 al 23 de noviembre 2001. Campus Juan Gómez Millas de la Universidad de Chile. Retrieved from <http://rehue.csociales.uchile.cl/antropologia/congreso/s1203.html>.
- Ruiz Aday, Yuliedys y Agüero Contreras, Fernández. (2005). Procesos socioculturales y Política Alimentaria en un escenario rural de montaña. Tesis de Diploma. Universidad de Cienfuegos.
- Ruiz Olabuenága, José Ignacio. (2003). Metodología de la Investigación Cualitativa. España: Universidad de Deusto.
- Sandoval Casilimas, Carlos A. (2002). Investigación Cualitativa. Colombia: Instituto Colombiano para el Fomento de la Educación Superior, ICFES.
- Soto Suárez, Sunny y Portela Peñalver, Lliney. (2011). Estrategia de desarrollo sostenible para el municipio Palmira. Tesis de Diploma. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales.
- Taylor, S.J., & Bogdan. (2002). Introducción a los métodos cualitativos de investigación. Barcelona: Paidós.
- Terry Gregorio, José Ramón. (2009). Hacia un nuevo paradigma metodológico de intervención en materia de desarrollo comunitario Integrado Universidad de Ciego de Ávila. Comunitarios de Chile. Retrieved September 30, 2010, from www.comunitarios.cl/www/component/.../intervenc.html, marzo 2010
- Vargas Umaña, Ileana; Villegas del Carpio, Oscar; Sánchez Monge, Aurora. (2003). Promoción, Prevención y Educación para la Salud . San José, Costa Rica.



Anexo 1.

Factores que influyen en las decisiones de cambio de comportamiento.



Análisis de Documentos.

Documentos.	Aspectos para el análisis.	
a) Documentos Escritos.		
1	Material Bibliográfico en libros y soporte digital sobre las prácticas y la Política Alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> - Características históricas, contextuales, teóricas y metodológicas que sustentan los estudios científicos sobre las prácticas alimentarias. - Antropología de la Alimentación. - Globalización: Seguridad alimentaria y la salud amenazadas. - Calidad de vida y desarrollo social en Cuba. - Los procesos socioculturales y la Política Alimentaria en Cuba. - Promoción, prevención y educación para la salud alimentaria. -Prácticas alimentarias.
2	Informes de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> -- Informe resumen de las inspecciones realizadas a las fábricas de la Unión de la Carne, octubre 2008. -Expediente de calidad Técnica y Desarrollo de la ECC 2009. - Estrategia Ambiental de la Empresa Cárnica Cienfuegos. MINAL, 2009. -Análisis Preliminar de Riesgos en Productos Cárnicos Terminados. Fórum de Ciencia y Técnica. Empresa Cárnica Cienfuegos, 2010. - NC 18000. Seguridad y Salud en el Trabajo–Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
3	Trabajos de FORUM	<ul style="list-style-type: none"> - Prevalencia de la obesidad en 70 trabajadores de la Empresa Cárnica Cienfuegos.(2007) Autores: Ing. Yanett Morales del Pino y Lic. Emigdio Aguiar Márquez. - Decisiva la metrología en la Empresa Cárnica de Cienfuegos. Autor: Téc. Alejandrina Delgado Días y e Ing. Yanett Morales Del Pino - Trabajo en el área de Cocina Comedor y Ranchón como parte de un procedimiento de mejora del proceso de servicios en la Empresa Cárnica Cienfuegos. - <i>Pro Forma para la revisión de los expedientes laborales en</i>

		<p><i>Empresa Cárnica de Cienfuegos.</i></p> <p><i>Autor: Graciela del Sol Alonso y Marleny Hernández Pérez</i></p> <p>- La elaboración de la estrategia de Seguridad y Salud del Trabajador (SST), que parte los procesos de gestión de riesgos laborales y del sistema de SST, acciones efectuadas en el 2009.</p> <p><i>Autor: Edelys Díaz González</i></p>
3	Tesis de Maestrías y de Diplomas	<p>1. "Programa de Gestión de Riesgos Biológicos en la Empresa Cárnica de Cienfuegos" Tesis para optar por el título de Máster en Bioseguridad Mención Salud Animal. Empresa Cárnica Cienfuegos,2011.</p> <p>Autora: Lourdes de la Caridad Chacón Rodríguez, Tutora: DrC Laudelina Felipe Fernández.</p> <p>Curso: 2010-2011</p> <p>2. "<i>Estrategia de desarrollo sostenible para el municipio Palmira</i>". Tesis de Diploma. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, 2011.</p> <p>Autor: <i>Sunmy Soto Suárez.</i></p> <p><i>Tutor :MsC Lliney Portela Peñalver</i></p> <p><i>Curso: 2010-2011.</i></p>
4	Historias clínicas de los trabajadores.	- La identificación de los principales padecimientos en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos asociados a la alimentación.
b). Documentos no escritos		
1	Fotografías.	<p>-Áreas de trabajo de la Empresa.</p> <p>-Área de Cocina – comedor de la Empresa.</p>

ANEXO 3. **Guía de observación participante.**

Objetivo:

Observar cómo se manifiestan las prácticas alimentarias de los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos partiendo de los patrones socioculturales.

Aspectos a observar: (Redactar resumen)

1. Observar la intensidad, frecuencia y características de las comidas.
2. Caracterizar la merienda particular, por parte de personas ajenas al centro laboral, cuenta propistas, de producción de alimentos.
3. Localizar y describir el área del comedor obrero.
4. Describir el acceso físico y económico de los alimentos.
5. Identificar la divulgación y promoción de los alimentos a consumir en el área del comedor obrero.
6. Valorar la comunicación visual y propaganda sobre hábitos alimenticios sanos en áreas de la empresa.
7. Valorar el estado higiénico sanitario del centro laboral.

Sistema de observación:

Descriptivo y narrativo donde predominará la observación no estructurada, para poder evaluar y explicar el proceso complejo de las prácticas alimentarias de los trabajadores partiendo de los patrones socioculturales.

El narrativo se empleará para lograr una descripción detallada del fenómeno de las prácticas alimentarias dentro del contexto y el proceso sociocultural.

Tiempo:

En los años 2009 y 2010 sin intervalo de tiempo, participando en cada una de las acciones que se promueva.

Muestra:

Se corresponde con la declarada en el capítulo metodológico.

Unidades de observación:

Se corresponden con las variables propuestas para el estudio:

- **Prácticas Alimentarias.**
- **Empresa Cárnica de Cienfuegos.**

Además de contemplar las influencias socioculturales que se pretenden estudiar.

Registro de observación:

Se empleará el diario copioso y detallado de la información y las notas de campo, acompañado de material iconográfico sobre todo fotos y videos, así como el registro de incidentes críticos.

Sistema tecnológico:

Cámara digital de mano que permita tomar fotografías de alta definición dada la importancia del detalle para los procesos de descripción y estudio contextual y que nos exige cuidar las ventajas de los planos para el estudio en la visualización de los procesos y hechos.

(Registro iconográfico)

Registro iconográfico.			
# de Foto	Técnica	Descripción	Año de tomada.
1	Digital	Lateral del área del comedor Obrero.	13-12-2011
2	Digital	Comedor obrero.	13-12-2011
3	Digital	Cocina del comedor obrero.	13-12-2011
4	Digital	Áreas de procesos productivos.	13-12-2011
5	Digital	Cafetería. Menú	13-12-2011
6	Digital	Preparación de Merienda en la cafetería.	13-12-2011
7	Digital	Venta de Merienda en la cafetería.	13-12-2011
8	Digital	Despacho de la Merienda en la cafetería.	13-12-2011
9	Digital	Ofertas de alimentos por parte de los trabajadores por cuenta propia.	13-12-2011
10	Digital	Áreas de administración.	13-12-2011
11	Digital	Consultorio médico.	13-12-2011

Encuesta a trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Estimado compañero(a): Se está realizando una investigación para elaborar una propuesta sociocultural de intervención que contribuya a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos. Sus respuestas pueden ser de gran utilidad para confeccionar las propuestas de acciones. Es anónimo por lo que le pedimos que responda con sinceridad. Muchas Gracias.

Edad_____ Sexo_____ Nivel de escolaridad_____ Ocupación _____

Área en la que labora:_____

1. ¿Su alimentación es variada durante el día? Sí____ No____ No siempre_____

2. ¿Consume frutas y vegetales todos los días Sí____ No____ No siempre_____

Si su respuesta es negativa argumente._____

3. Cuantas comidas y meriendas usted ingiere durante el día. _____

4. Esta cantidad de comidas y meriendas responden a:

Tradiciones familiares._____ Raíces Culturales comunes._____ Formas de vida._____

Actitudes, motivaciones._____ Creencias y valores familiares._____

Costumbres. _____

5. Para usted los términos alimentarse y nutrirse significan lo mismo. Sí____ No____ ¿Por qué?

6. Considera que en la dieta del trabajador cárnico exista algún alimento que tradicionalmente no falte. Argumente._____

7. Conoce si su peso es saludable para su estatura. Sí____ No____

8. Comparte sus alimentos con otras personas en la jornada laboral. Sí ____ No ____

Con cuáles personas. _____

9. Considera que la costumbre de sentarse todos juntos a la mesa se ha ido perdiendo. ¿Por qué ocurre? _____

10. Qué valor usted le atribuye a las Prácticas alimentarias para la vida. Alto __ Medio. __ Bajo ____

11: Considera importante las Prácticas alimentarias en su tiempo laboral. ¿Por qué?

9. Considera usted que con la alimentación diaria cuidamos de la belleza, lo artístico y lo ornamental de nuestro cuerpo. Si ____ No ____ ¿Por qué?

13. Recibe usted información sobre educación alimentaría y nutricional saludable en la empresa donde labora.

Mucha ____ Poca ____ Nada ____

14. Desea usted sugerir actividades para elaborar una propuesta sociocultural de intervención que contribuya a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Argumente. _____

Aspectos metodológicos para la realización del Grupo de Discusión.

La técnica del Grupo de Discusión, consiste básicamente en la reunión de un grupo de personas (por razones prácticas el grupo no ha de ser muy numeroso; entre 6 y 8 miembros) que dialogan durante un tiempo (no más de dos horas) acerca de diferentes temas. En la reunión deben estar presentes: un animador (investigador) que conduce el diálogo, modera el debate y dirige la conversación; un registrador, que toma notas de los resultados de la discusión y un observador que está atento a las reacciones de cada uno de los integrantes del grupo, debe tener desarrolladas las habilidades para apreciar cualquier detalle.

En el caso específico de esta investigación, el grupo de discusión quedará compuesto por trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos vinculados con el tema. Se establecen las relaciones pertinentes mediante la presentación como investigadora del tema, con el objetivo de crear un rapport entre informante e investigador; se comunican los objetivos de la investigación, así como el papel que juega el informante en la misma. En el transcurso del debate se deben observar los siguientes aspectos:

- Debe propiciarse un ambiente privado, sin interrupciones, ni ruidos
- El ambiente debe ser <<neutro>>, la instalación no debe inhibir a los participantes
- Evitar atribuir a los asientos una idea de prestigio
- El moderador (coordinador o investigador) debe establecer contacto visual con todos los participantes

Con anterioridad se prepara una guía para la discusión grupal y la misma debe atender a los siguientes elementos:

- Preparar una lista de campos temáticos, que van de cuestiones generales, que no constituyen una amenaza para los participantes, a temas específicos de interés.
- Preparar una lista de preguntas destinadas a sondear la opinión de los participantes para cada área temática importante.
- Preparar preguntas más a fondo que deberán hacerse según las respuestas proporcionadas.
- Preparar transiciones que se utilizarán para pasar a un nuevo tema o presentar material de estímulo.
- Examinar cuidadosamente cada material de estímulo utilizado para cada uno de los temas de interés o preguntas específicas.

Los objetivos que persigue el grupo de discusión para nuestro estudio se concentran en:

- Reflexionar sobre las prácticas alimentarias y factores socioculturales que inciden en su funcionamiento en la Empresa Cárnica Cienfuegos.
- Sugerir acciones para elaborar una propuesta sociocultural de intervención que contribuyan a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Guión de Grupo de Discusión.

Objetivo.

- Reflexionar sobre las prácticas alimentarias y factores socioculturales que inciden en su funcionamiento en la Empresa Cárnica Cienfuegos.
- Sugerir acciones para elaborar una propuesta sociocultural de intervención que contribuya a las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Plan de grupo de discusión.

Presentación de la coordinación del grupo de discusión y de los participantes.

Precisar objetivos.

Destacar la importancia de su colaboración para el éxito de la investigación que se viene realizando.

Plantear la primera problemática:

- ¿Como se manifiestan las prácticas alimentarias en la Empresa Cárnica de Cienfuegos?
¿Qué factores socioculturales inciden en su comportamiento. ?

Dar unos minutos para la reflexión a nivel personal.

Estimular la generación de ideas de forma ordenada y arribar a consensos.

Llegar a conclusiones parciales.

Plantear la segunda problemática:

- ¿Qué acciones pudieran sugerir para incorporar a la propuesta sociocultural de intervención para el desarrollo de prácticas alimentarias sanas en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos?

Dar unos minutos para la reflexión a nivel personal.

Estimular la generación de ideas de forma ordenada y arribar a consensos.

Llegar a conclusiones parciales.

Invitar a los participantes a arribar a conclusiones generales sobre los dos temas analizados.

Conminarlos a evaluar el desarrollo y los resultados del grupo de discusión.

Cuadro de los métodos y técnicas utilizadas.

Técnica Empleada	Variable	Objetivos	Dimensión.
Análisis De Documentos.	Prácticas Alimentarias.	-Fundamentar a partir del análisis las características históricas, contextuales, Teóricas y metodológicas que sustentan los estudios científicos sobre las prácticas alimentarias. -Valorar el nivel de conocimiento de las prácticas alimentarias sanas en los trabajadores.	Histórica y Teórica.
	Empresa Cárnica.	-Describir el entorno sociocultural y geográfico de la Empresa. -Identificar edad y Sexo de los trabajadores. -Caracterizar la composición laboral por áreas. -Identificar la escolaridad promedio de los trabajadores. -Realizar el mapeo de la empresa. -Historia clínica de los trabajadores.	Empresarial.
Observación Participante	Prácticas Alimentarias.	-Observar la intensidad, frecuencia y características de las comidas. -Caracterizar la merienda particular, por parte de personas ajenas al centro laboral, cuenta propia, de producción de alimentos.	Social Cultural
	Empresa Cárnica	-Localizar y describir el área del comedor obrero. _Describir el acceso físico y económico de los alimentos. _Identificar la divulgación y promoción de los alimentos a consumir en el área del comedor obrero. -Valorar la comunicación visual y propaganda sobre hábitos alimenticios sanos en áreas de la empresa. - Valorar el estado higiénico	Social. Cultural.

		sanitario del centro laboral.	
Encuesta.	Prácticas Alimentarias	-Nivel de conocimiento de las prácticas alimentarias sanas. - Valorar en los trabajadores la capacidad de expresar elementos tradicionales de los valores culturales (tradiciones, historias, raíces comunes, formas de vida, actitudes, motivaciones, creencias, valores, costumbres, rasgos y otros.) que determinan sus prácticas alimentarias.	.Social Cultural
	Factores Socioculturales.	Patrones de comportamiento alimentario heredados y/o Construidos. Cultural (Tradiciones, Costumbres)	Cultural
		Ética :(Valores de compartir, distribuir, Valorar el alimento y otros)	Ética.
		Estética .(el cuidado de la belleza, lo artístico, lo ornamental)	Estética.
	Empresa Cárnica de Cienfuegos.	-Valorar el acceso de los trabajadores a la información que promueve una educación alimentaria y nutricional saludable. -Influencias de dicha Educación alimentaria y nutricional sobre los hábitos alimentarios de los trabajadores.	Educación Alimentaria
Grupo de discusión.	Prácticas Alimentarias	-Valorar el nivel de conocimiento de las prácticas alimentarias sanas -Valorar la educación alimentaria y propaganda sobre hábitos alimenticios sanos en	Social

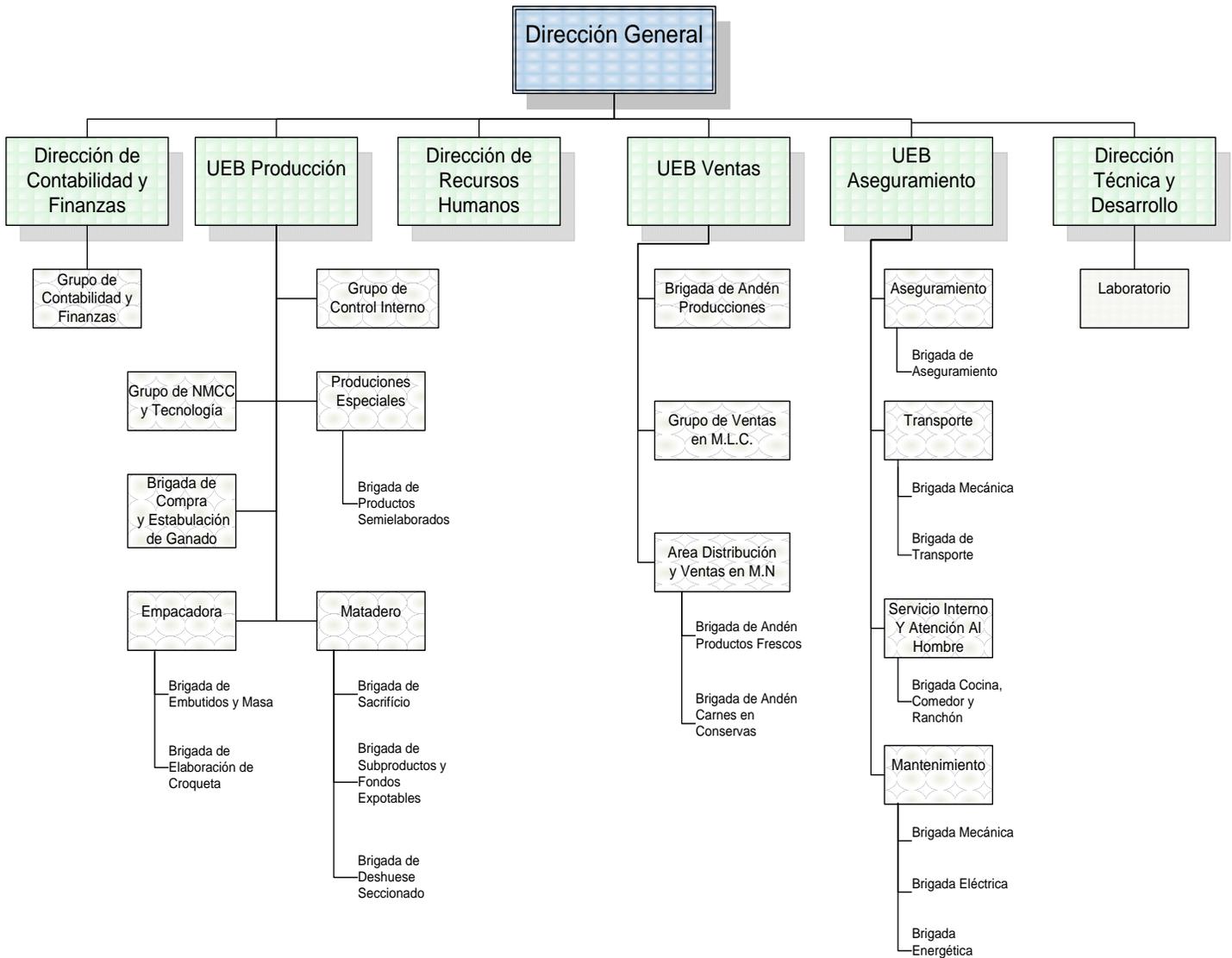
		áreas de la empresa.	
	Factores Socioculturales.	_Caracterizar Patrones de comportamiento alimentario heredados o contruidos por los trabajadores desde la cultura, la ética y la estética.	Social. Cultural.

Anexo 7.

Trabajadores a encuestar en cada estrato o áreas.

No	Áreas de Trabajo.	Trabajadores por estrato.	Trabajadores a encuestar (Ct.fh)
1	Socio – Económico - Administrativa	84	19
2	Cocina- Comedor -Ranchón	10	2
3	Taller automotriz.	6	1
4	Planta de Tratamiento de Residuales Líquidos.	4	1
5	Almacenes.	7	2
6	Bloque Energético	11	2
7	Corrales.	9	2
8	Producción.	227	50
9	Oficinas de Venta y Mercado.	11	2
10	Laboratorio.	11	2
11	Taller de Mantenimiento.	21	5
12	Almacén de pieles o cueros.	6	2
13	Áreas perimetrales.	3	1
	Adiestrados	10	2
	Contratas	32	7
	Total	452	100

Organización perimetral de la Empresa Cárnica.



Anexo 9.
Áreas de la Empresa Cárnica Cienfuegos.

ÁREAS DE PROCESOS PRODUCTIVOS.



Figura 1. Recepción y Estabulación



Figura 2. Sacrificio.



Figura 3. Deshuese.



Figura 4. Empacadora.

ÁREAS DE ADMINISTRACIÓN.

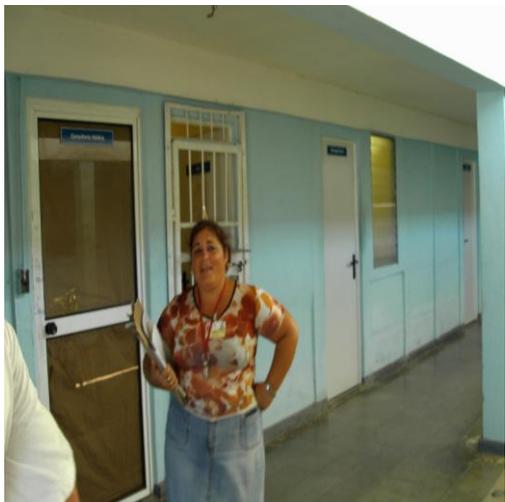


Figura 5. Consultorio.



Figura 6. Caia de paao.



Figura 7 y 8. Entrada de las oficinas.

Anexo 9.

Venta de meriendas por los trabajadores por cuenta propia en el área perimetral de la Empresa Cárnica.



Figura 9 y 10. Venta de dulces y helados.

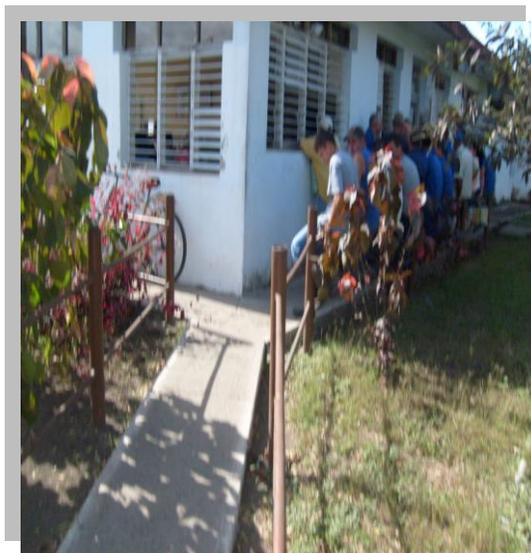


Figura 11 y 12. Pan y Refresco.

Anexo 11.
Áreas de comedor de la Empresa Cárnica.



Comedor Obrero.



Entrada.



Interior del Comedor Obrero.



Menú. (Tablero Informativo).

Área de la Cafetería.



Menú.



Venta de Merienda.



Preparación de Merienda.



Despacho de la Merienda.

Anexo 12.

Enfermedades más frecuente en los trabajadores de la Empresa Cárnica de Cienfuegos.

Áreas de la Empresa	Enfermedades más frecuente								Cantd. De Trab.
	Hipertensos	Diabetes M.	Artritis Gotosa	Cefalea	Cáncer	Hiperuricemia	Obesos	Vesícula Biliar	
Socio – Económico - Administrativa	6	5	2	-	-	2-	3	2	2º
Cocina- Comedor - Ranchón	5	-	-	2	-	-	1	-	8
Taller automotriz.	1	-	-	-	-	-	-	-	1
Planta de Tratamiento de Residuales Líquidos.	1	-	-	-	-	-	1	-	2
Almacenes.	1	-	-	-	-	-	1-	-	2
Bloque Energético.	2	-	-	-	-	-	1	-	3
Corrales.	1	-	-	-	-	-	-	-	1
Producción.	26	2	2	4		5	15	-	54
Oficinas de Venta y Mercado.	2	-	-	-	-	-	2	2	6
Laboratorio.	1	-	-	-	-	-	1	-	2
Taller de Mantenimiento.	3	-	2	-	-	-	-	-	5
Almacén de pieles o cueros.	1	-	-	-	-	-	-	-	1
Áreas perimetrales.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total	50	7	6	6	-	7	25	4	105

Propuesta de técnicas participativas para los talleres y actividades propuestos en el Plan de acción.

Esta propuesta se realiza por el Libro de Técnicas participativas, inédito del Doctor Mariano Alberto Isla Guerra.

1. Breve reseña teórica.

◆ ¿PARA QUÉ UTILIZAMOS UNA TÉCNICA PARTICIPATIVA?

Para animar, presentar, aliviar tensiones, diagnosticar, desarrollar habilidades, organizar la formación y orientación de actividades grupales, ejercitar y retroalimentarnos sobre la marcha o los resultados de la actividad. El objetivo constituye un elemento primario y orientador de toda su proyección y ejecución posterior.

◆ ¿QUÉ TRABAJAR MEDIANTE UNA TÉCNICA PARTICIPATIVA?

Esta interrogante nos encamina a precisar el contenido específico que vamos a trabajar con el instrumento. Ejemplo: Qué animar: clases, conferencias, reuniones, actividades sociales, eventos, etc.

A Qué aspecto de la presentación se le ofrecerá tratamiento: al nivel cultural, procedencia territorial, preferencias literarias, culturales, culinarias, etc.

Qué diagnosticar: un nuevo contenido, estados afectivos, condiciones de estudio y/o labor, situación económica u otro aspecto requerido.

Qué habilidades desarrollar: observar, describir, clasificar, ordenar y otras de carácter intelectual y docente.

Qué criterios utilizar para la formación de grupos de acuerdo con el contexto y contenido de la actividad: si ser el cultural, deportivo, costumbrista, histórico, etc.

Qué ejercitar: conocimiento teórico y/o prácticos, habilidades, capacidad de actuación u otros aspectos necesarios.

De qué momento del proceso retroalimentarnos: del conocimiento asimilado, de las habilidades desarrolladas, del método empleado, de la efectividad de la técnica, o de varios de estos componentes.

Al determinar el contenido, es oportuno valorar

◆ ¿CÓMO PROCEDER PARA APLICAR LA TÉCNICA?

Momento donde delimitamos los pasos o procedimientos a seguir para garantizar el cumplimiento

del objetivo y el tratamiento del contenido preseleccionado. Es provechoso tener presente el código a utilizar con su factor de distanciamiento para propiciar la comunicación.

Es aquí donde se diseña su concepción integral que abarca su presentación, el desarrollo y las conclusiones. En la dinámica de este proceso es indispensable sopesar los siguientes factores:

◆ **¿QUÉ MATERIALES SERÁN NECESARIOS?**

Prever los medios y condiciones materiales para la ejecución de la técnica, puede decidir su posible éxito o no.

Es útil concebir otras alternativas ante la imposibilidad objetiva de adquirir los elementos materiales previstos.

◆ **¿CON QUIÉNES SE UTILIZARÁ LA TÉCNICA?**

Tener presente las características grupales e individuales de los participantes, ellos como receptores de la misma, deben ser considerados. Es vital conocer: cantidad de integrantes, edad, extracción social y nivel de preparación; gustos y preferencias; intereses, necesidades y motivos; situación económica y estados emocionales; costumbres, tradiciones y creencias; nivel de cohesión, participación y definición de objetivos del grupo; estructura grupal y otros aspectos.

No sopesar esto puede provocar una descontextualización de la técnica, con imprevisibles consecuencias educativas.

◆ **¿CUÁNDO Y DÓNDE SE APLICARÁ?**

Los factores temporales y espaciales contribuyen a potenciar la participación. Ellos pueden ser la piedra de toque para su feliz ejecución.

El tiempo influye en los biorritmos de las personas. En cada situación temporal no podrá concebirse y aplicarse la técnica diseñada de igual forma. El lugar también condiciona estados emocionales y de motivación. No siempre la técnica tiene que aplicarse en la sede permanente del grupo, esta, en ocasiones, requiere de una premisa espacial específica.

La distribución de los integrantes o del grupo en el local puede o no constituir un factor facilitador.

Técnica No 1.

7 FRASES POSITIVAS.

Objetivo:

Crear un clima afectivo positivo.

Materiales:

Pequeñas hojitas de papel o libretas de los presentes.

Procedimiento:

Solicitar a los alumnos que elaboren una pequeña frase del tema a tratar, caracterizada por ser sencilla, clara, emotiva y positiva.

Facilitar tiempo prudencial y pasar a su análisis colectivo. Estimular ideas aportadas, vinculándolas con temas y objetivos a trabajar.

Variante: Al iniciar la actividad, entregar 2 pequeños recortes de papel. Solicitar que en uno de ellos escriban una frase positiva. A partir de aquí cumplir con el resto de las actividades señaladas anteriormente. Al terminar, solicitar que escriban en la otra hojita, una nueva frase positiva sobre el mismo tema abordado. Aclarar que pueden repetirla, pero, ya perfeccionada. Pasar a su revisión y comparación con las formuladas inicialmente.

Recuerde:

Facilita de forma amena y productiva iniciar una actividad mediante el diagnóstico cognoscitivo y afectivo con el grupo. Se convierte en una interesante forma de controlar el cumplimiento de los objetivos mediante una autovaloración individual y colectiva de los participantes.

"De hombres reales y originales necesita la América,... de hombres tiernos y creadores necesita el mundo"

Técnica No 2

¿QUIÉN ES...?

Objetivo:

Reconocer cualidades y estimular a los miembros del grupo.

Materiales:

Tarjetas para nombrar y representar cualidades y solapín en forma de medalla.

Procedimiento:

Entregar a los miembros del grupo una pequeña tarjeta ilustrada, para que identifiquen al integrante que reúna esas cualidades: Ej. Más familiar, siempre puntual, lee más, más pepilla, sonriente, pulcro, estudia más, Meñique, otras cualidades positivas en dependencia de las características del grupo.

Al terminar de identificar quién es cada cual, entregar el solapín de MÁS POPULAR a quien haya reunido más tarjetas.

Recuerde: Contribuye al desarrollo de sentimientos positivos y al florecimiento de cualidades como: Responsabilidad, honestidad, colectivismo y pertenencia. Eleva la atención de los participantes hacia las actividades.

Técnica No 3

GOTAS ANTI-STRESS.

Objetivo:

Animar, vigorizar y aliviar estados afectivos y tensiones.

Materiales:

Tirillas de papel de 2 x 10 cm.

Procedimiento:

Técnica circunstancial en dependencia de la atmósfera emocional detectada en el grupo. Plantear entonces: Esa situación que ustedes presentan es fácil de resolver. Destacar que el remedio está muy cerca (señalar para cajita, bolso u otro lugar donde estén las gotas anti-estrés). Entregar las siguientes gotas a los participantes que contendrán recomendaciones como: Lea un buen libro, cambie su peinado, hágase un regalo, nombre una estrella, rompa un hábito, siembre una planta, delegue tareas, entregue amor, entone una canción y otras propuestas en este sentido.

Posteriormente preguntar:

- ◆ ¿Cómo se sienten ahora?

Recuerde:

Esta técnica depende del estado sociosicológico del grupo, de aquí la importancia de tener determinada su situación real.

"...nadie debe estar triste ni acobardarse mientras haya libros en la librería y luz en el cielo, y amigos y madre".

Técnica 4

TÍTULO: PASOS DE COLORES.

Objetivo: Evaluación.

MATERIALES: Papelógrafos y siluetas de pasos por pares de colores rojos, verdes y negros.

PROCEDIMIENTOS:

- Al terminar la actividad que se desea evaluar, explicar a los presentes que se evaluará mediante pasos de colores y se presentará el par de pasos rojos, verdes y negros.
- Pregunta:
- ¿Qué significado tendrán cada uno de los pasos según su color, teniendo en cuenta nuestro propósito de evaluar?
- Escuchar las respuestas e ir concretando que:
- **PASOS ROJOS:**
- Serán los pasos que dimos positivos, que nos llenaron de alegría y satisfacción durante la actividad.
- **PASOS VERDES:**
- Serán los pasos que vamos a dar a partir de esta actividad, son los pasos proyectivos a emprender.
- **PASOS GRISES:**
- Son los pasos que nos desviaron del objetivo previsto para la actividad, aquello que afectó la calidad de lo que hicimos.
- Integra equipos a partir de tarjetas con pies rojos verdes y negros. En dependencia de la cantidad de presentes se pueden hacer tres equipos o seis, creando los rojos “A” y “B” y así con los verdes y los negros respectivamente. Entregar tarjetas a cada equipo para que coloquen en cada una de ellas los pasos que se dieron de cada color
- Al socializar los resultados, cada equipo irá presentando en tarjetas los pasos dados de acuerdo al color de su equipo. Se debe comenzar por los pasos rojos, después los negros y cerrar con los verdes que son los proyectivos.
- Realizar un resumen final de la evaluación precisando de un matiz se movió la actividad preferentemente.

DÓNDE SE HA UTILIZADO:

- En actividades de capacitación sobre trabajo comunitario con Presidentes de Consejos Populares, promotores, especialistas, etc.

RESULTADOS:

- Desarrolla sus habilidades como evaluador sobre la base de un nuevo criterio de análisis.
- Facilita el “parto” evaluativo en un ambiente ameno y creativo.
- Potencia las habilidades comunicativas y la integración grupal.
- Propicia el intercambio de criterios y el arribo a un consenso.

SUGERENCIAS:

- Es una herramienta útil para evaluaciones parciales de cursos como el diplomado o el trabajo del CIE.

Apropiada para la fase de evaluación de los proyectos comunitarios

Técnica No 5

Técnica: LA RIFA AFECTIVA.

Objetivo:

Propiciar una atmósfera positiva y facilitar la comunicación durante una actividad.

Materiales:

Tarjetas de cartulina o papel de 5 X 10 cm.(según cantidad a utilizar).

Cajas o jabas aparentemente llenas de regalos.

Procedimiento:

Plantear a los participantes que se desarrollará una rifa donde habrá variados regalos de interés para todos.

Pedir a otro de los organizadores que traiga la caja o jaba con los regalos, debe ser voluminosa.

Las tarjetas con sus respectivos premios pueden ser de 5 a 6 de acuerdo al tiempo, el perfil de la actividad, objetivos y otros aspectos a valorar.

Cada tarjeta estará enumerada por una cara de forma consecutiva y al dorso aparecerá el estímulo a otorgar.

Solicitar tres voluntarios y tres voluntarias, para que no haya problema de equidad de género.

Tener seis papelitos doblados y con un número consecutivo dentro.

Invitar a cada voluntaria tomar uno de los papelitos. Explicar que el número que se han sacado coincide con el regalo de la rifa.

Según el número seleccionado al azar, se le dirá el premio obtenido.

Al informar este, el coordinador hará una introducción, donde mencionará algunas cualidades positivas del participante y por ello informar que recibe el estímulo que contiene la tarjeta.

Ejemplos:

- “Para usted que siempre se ha destacado por sus intervenciones claras y profundas, le premiamos con...”
- **Una afectuosa y animosa sonrisa colectiva de sus compañeros**
- “Usted que siempre colabora con todas las tareas del barrio será premiado con...”
- **Un cariñoso y enérgico bombochíe de los aquí presentes.**
- “Para usted que siempre está alegre y optimista recibirá...”
- “Para usted que es muy familiar y buen vecino (a) tenemos...”
- **Un fuerte y caluroso aplauso deportivo.**

- “Para usted que es muy responsable y entusiasta recibirá...”

Un efusivo beso de la (del) joven que usted seleccione.

- “Para usted que ayuda a todos en las buenas y en las malas le tenemos...”

Un agradable piropo de un (a) compañero (a) presente aquí.

Al concluir la rifa indagar:

- ¿Cómo se han sentido?
- ¿Qué tipos de regalos contenían los premios?
- ¿Es importante el cariño y afecto para la vida?

Bueno, con ese cariño y afecto empezamos la presente actividad que tiene como objetivo...

Continuar con el resto de lo programado.

"...el cariño es la más correcta y elocuente de todas las gramáticas."

José Martí

Técnica No 6

Título: SONRÍE, SONRÍE

Objetivo: Propiciar un clima emocional positivo.

Materiales: Ficha sobre la sonrisa de Charles Chaplin, papelógrafo, plumón, crayola o tiza y pizarrón.

Procedimiento:

Preguntar: ¿Cuándo nos sonreímos? ¿Quiénes no se sonríen? ¿Por qué? ¿Es necesario la sonrisa para vivir? Comenten sus respuestas.

Lectura del siguiente fragmento sobre la sonrisa de Charles Chaplin:

"Una sonrisa cuesta poco y produce mucho.

No empobrece a quien la da y enriquece a quien la recibe.

Dura solo un instante y perdura en el recuerdo eternamente.

Es señal externa de la amistad profunda.

**Nadie hay tan rico que pueda vivir sin ella,
y nadie tan pobre que no la merezca.**

**Una sonrisa calma el cansancio,
renueva las fuerzas y es consuelo en la tristeza.**

Si crees que a ti la sonrisa no te importa nada,

sé generoso y da la tuya,

**porque nadie tiene tanta necesidad de la sonrisa,
como quien no sabe sonreír".**

Comentar cada una de las ideas expresadas por Chaplin. Utilizar la vía frontal o grupal, según posibilidades y necesidad, registrar los aportes.

Terminado el comentario, pasar a una sesión de sonrisa terapia. Solicitar la sonrisa más: Expresiva, prolongada, fuerte, alegre, melancólica, discreta y otras variantes. Utilizar generadores de sonrisa como: Cuentos, frases, refranes, gestos, etc. Dar la misión de investigar qué han expresado otras personalidades sobre la sonrisa.

Recuerde:

Aplique la sonrisa terapia de acuerdo con las características del grupo y el tiempo disponible. Genera, en ocasiones, ideas encontradas sobre la sonrisa, debiendo ser sometidas al consenso grupal.

"...es deber humano causar placer en vez de pena..."

Técnica No7

Título: PREDICCIÓN FLORAL.

Objetivo:

Animar y elevar la autoestima.

Materiales:

Cartulina y lápices de colores para la confección de cartel y tarjetas. Flores.

Procedimiento:

Preguntar: En el plano personal, ¿qué es lo que nos preocupa más: Lo que pasó, lo que está pasando o lo que nos pasará? ¿Qué nos deparará el futuro? ¿Cómo predecirlo?

Presentar un cartel anunciando la actividad: "PREDICCIÓN FLORAL". Indagar sobre: ¿Por qué predicción? ¿Por qué floral? Precisar las respuestas. Pedir 5 voluntarios (pueden ser más o menos) que deseen saber qué les deparará el año, el curso o el fin de siglo?

Se tendrán preparados grupos de flores de acuerdo con los participantes. De no contar con flores naturales se pueden habilitar tarjetas ilustradas con ellas. Seguidamente se solicitan 5 voluntarios más, que estén dispuestos a comunicarle a los primeros su futuro. Invitar a los interesados en saber sobre su futuro a tomar un grupo de las flores, según su selección, sus otros compañeros les informarán su porvenir mediante tarjetas previamente elaboradas.

Terminada la sesión de predicción, indagar:

◆ ¿Cómo se han sentido durante la actividad? ¿Por qué?

Recuerde:

Su aplicación engendra una fuerte carga emotiva. Eleva la autoestima, la confianza, el optimismo y la confianza. Satisface la necesidad de reconocimiento y afecto. Si las flores naturales son facilitadas por miembros del grupo, este hecho le brinda una mayor sensibilidad participativa.

TARJETA # 1:

El amor es la brújula que guía su actuar. "La única verdad de esta vida y la única fuerza, es el amor", decía Martí. Entregue amor y será correspondido(a). Su futuro se avizora luminoso y lleno de cariño. ¡Éxitos en su amoroso empeño!

TARJETA # 2:

La voluntad y el optimismo siempre han estado, están y estarán en su firme andar por la vida y su bella profesión. Con voluntad vencerá y recibirá con optimismo la cosecha de su delicado cultivo. ¡Ascienda seguro(a), que llegará!

TARJETA # 3:

Para usted la esperanza, el dinamismo y su inteligencia lo(a) han conducido a una sólida posición familiar, social y laboral. La esperanza, encarada con dinamismo e inteligencia como solo usted lo sabe hacer, lo(a) conducirán por el camino labrado en su andar. No desmayer que usted es de los(as) que sí puede!

TARJETA # 4:

Su fórmula es infalible: Creatividad, perseverancia, alegría y entrega. Con espíritu creativo ha sabido perseverar en todas sus metas y altas aspiraciones. Pero, siempre ha sumado a estas dos cualidades, su alegría contagiosa y entrega ejemplar. Sólo éxitos avizoro para usted. Felicidades!

TARJETA # 5:

Es una persona afortunada. Une en un solo haz: Pasión, confianza, delicadeza, honestidad y fidelidad. Qué sería del hombre sin estos valores y usted ha sabido reunirlos todos. Ellos le han guiado en su limpia trayectoria hasta hoy. Con pasión y confianza ha luchado; con delicadeza y honestidad se ha conducido y con fidelidad a sus principios saldrá airoso(a) en sus altas aspiraciones. continúe que la estrella está cerca. Éxitos!

"Debe educarse a los hombres en contra de sus necesidades, o para que puedan satisfacerlas".

Técnica No 8.

Título: ALIVIANDO TENSIONES.

Objetivo:

Propiciar clima socio-sicológico positivo.

Materiales:

Papelógrafos, plumones, crayolas o tizas y pizarrón.

Procedimiento:

Ante el diagnóstico de estados de estrés en el grupo, se puede utilizar la sicoterapia colectiva. Indagar sobre cuáles son los problemas que los preocupan, relacionarlos en el papelógrafo o pizarrón. Expresarles que a partir de ese momento los problemas mencionados también serán del educador, facilitando la legalización de sus estados de ánimo.

Formar grupos y entregar preguntas derivadas del pesquisaje inicial. Ofrecer tiempo para su análisis. Debatir en sesión plenaria y arribar a conclusiones. Ej. de preguntas utilizadas en una actividad con educadores de Historia:

- ¿Cuál ha de ser la actitud ante las preocupaciones?
- ¿Cómo tratar la ira?
- ¿Cómo asumir las frustraciones?
- Defina al pesimista y al optimista.
- ¿Qué normas recomendaría para regir las relaciones humanas?
- ¿Qué es para usted la felicidad?
- ¿En el acto de vivir, qué es lo más importante?

Recuerde:

Es importante auxiliarse de un sicólogo para facilitar que el grupo exprese los problemas de su cotidianidad, discerniendo sobre su esencia y cómo enfrentarlos.

"Educar es poner coraza contra los males de la vida"

Técnica No 9.

AGENDA ABIERTA.

Objetivo: Brindar tratamiento a un nuevo contenido de forma sugerente y desarrollar habilidades para la entrevista.

Materiales: 2 ó 3 mesas y sillas, cartelitos para moderador, invitados, recepcionista y tele-centros; cartel con identificación y grabadora.

Procedimiento: Previo a la actividad conformar equipos, que serán los telecentros, orientarlos sobre el objetivo a cumplir: Tratamiento de nuevos contenidos, consolidación o intercambio con invitado especial.

La conducción de este programa debe ser asumida por el educador, pues requiere de un mayor nivel de cuestionamiento a los invitados.

La ambientación del local es más sencilla, acorde con el programa de la T.V. cubana, AGENDA ABIERTA. El set dotarlo de 3 mesas en forma de U o dos en forma de V semi-abiertas, en dependencia de los invitados a entrevistar. El resto de las mesas agruparlas en equipos estando equi-distantes del set, estos conformarán los tele-centros (pueden adoptar nombres relacionados con el entorno). Coordinar con el grupo la ejecución de estas condiciones para estimular su creatividad y auto-dirección.

Aspectos del guión: Proyectar su desarrollo en lenguaje televisivo teniendo como referencia el mencionado programa; antes de entrar en "El Aire" se puede prever una miniconferencia o intercambio con el grupo, para precisar determinados aspectos a complementar durante la AGENDA ABIERTA; en la introducción del programa, señalar el tema y presentar al o a los invitados; intercambio con cada uno de ellos; en la medida de sus intervenciones, el resto del grupo podrá enviar al conductor sus preguntas y aclaraciones sobre el tema. Estas intervenciones se pueden hacer por escrito, mediante un participante previsto como "telerrecepcionista" o mediante un "pase directo" al estudio central. En las conclusiones valorar colectivamente los telecentros destacados y agradecer la presencia de los invitados.

Completar ambientación con cartel alegórico al programa AGENDA ABIERTA y tema musical de presentación.

Recuerde:

Desencadena una productiva elaboración de preguntas en los participantes, los pone en contacto con la vida, al indagar en aspectos vivenciales de los invitados según el tema tratado. Su efectividad depende de la calidad y precisión de la organización, orientación y motivación previa.

"...la libertad de la invención y el placer de crear por sí, estimula,... el ingenio propio y la fuerza de carácter".

Técnica No 10

EL YERBERITO.

Objetivo: Propiciar la formación de pequeños grupos de trabajo y difundir el uso de la medicina verde o alternativa.

Materiales: Hojas de plantas medicinales y cartelitos con el nombre de cada una de ellas para identificar los grupos.

Procedimiento: Se toman hojas de 4 ó 5 plantas medicinales (según números de grupos a formar). Cada tipo de hojas determinará la formación de un equipo. Ej. Con los nombres de toronjil de menta, limón, bejuco-uví, tilo, etc.

Previamente preparar un participante con inclinación hacia el canto para que interprete la canción pregón "EL YERBERITO" o utilizar una grabación.

Durante la actividad se sugiere proceder de la siguiente forma: preguntar sobre la necesidad de la medicina verde en Cuba y en todo el mundo, como contrapartida a los medicamentos y su alto costo. Precisar las respuestas y explicar que para la formación de los equipos se utilizará la técnica "EL YERBERITO" e indagar sobre cómo será si responde a ese nombre.

Después de escuchar las intervenciones explicar que la formación de los grupos será mediante hojas de plantas medicinales, debiendo sus integrantes señalar algunas de sus propiedades curativas. La distribución de las hojas se realizará al compás de la canción EL YERBERITO. Indagar sobre el valor cultural de esta composición musical.

Identificar con pequeños carteles el nombre de cada equipo, hacia los cuales se dirigirán sus miembros de acuerdo con el tipo de hoja seleccionada. Iniciar el trabajo grupal con las actividades previstas.

Al terminar, distribuirá entre los presentes infusiones preparadas con las plantas empleadas. Incorporar el grupo a la solución de esta tarea.

Recuerde:

Por su variedad y el interés que despierta se convierte además en una técnica de animación. Contribuye a la educación para la salud y desarrolla valores estéticos vinculados a las costumbres y tradiciones. Facilita la interacción grupal en la solución de los requerimientos de la técnica.

"Ni la teoría de los héroes vale en el mundo lo que la de la asociación"