



**UNIVERSIDAD DE SANCTI SPÍRITUS “JOSÉ MARTÍ PÉREZ”
CENTRO DE ESTUDIOS DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN DE SANCTI
SPÍRITUS “RAÚL FERRER PÉREZ”**

**TITULO: “FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD NACIONAL DESDE LA
PROMOCIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL VENEZOLANA.”**

Tesis presentada en opción al título académico de
Master en Ciencias de la Educación Superior

AUTOR: Osmany Rafael Barreto Ledezma.

San Felipe, 2015



**UNIVERSIDAD DE SANCTI SPÍRITUS “JOSÉ MARTÍ PÉREZ”
CENTRO DE ESTUDIOS DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN DE SANCTI
SPÍRITUS “RAÚL FERRER PÉREZ”**

**TÍTULO: “FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD NACIONAL DESDE LA
PROMOCIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL VENEZOLANA.”**

Tesis presentada en opción al título académico de
Master en Ciencias de la Educación Superior

Autor: Lic.Osmany Rafael Barreto Ledezma.
Tutor: MsC. Edelso Valero Orellana

San Felipe, 2015

“Uno es lo que come, con quien lo come y como lo come. La nacionalidad no la determina el lugar donde uno fue dado a luz, sino los sabores y los olores que nos acompañan desde niños.”
(Esquivel, 1998, p. 143)

Dedicatoria:

A Dios y mis santos, por la protección

A mi abuelo Eladio, porque con su sombrero de nubes sigue abrigándome

A mi mamá Gaudy, por su bondad, amor y dignidad inquebrantables

A mi esposa María, porque sólo en su cafetera todo el cielo enamorado se cuele

A mi hija María Victoria, porque su poesía me levanta cada mañana

A mi tío Trino, por conservarse todos estos años como mi ejemplo

A Rosana y a Fernando, amigos irrenunciables

A los amigos y familiares, porque de una u otra forma también están aquí

y a mi Comandante Hugo Rafael Chávez Frías, por la Revolución...

Agradecimientos:

A la Universidad de Sancti Spíritus “José Martí Pérez” y al Centro de Estudios de Ciencias de la Educación de Sancti Spíritus “Raúl Ferrer Pérez” en la persona de sus profesores.

A Mi tutor: MsC. Edelso Valero Orellana, por la paciencia y compromiso.

A la profesora Dra. Mislaviv Pérez Echemendía, por brindarme su amistad sincera

A mis estudiantes por ser partícipes de este proyecto.

A la Revolución cubana, por tantos años de lucha

SINTESIS:

Ante los efectos nocivos y homogenizantes de la globalización neoliberal, la defensa de la identidad nacional más que una opción, constituye un imperativo que apunta a la propia seguridad nacional de un país. La cocina tradicional venezolana como parte de la cultura preservada, enriquecida y transmitida por generaciones, constituye un rico patrimonio que aporta directamente al valor identidad nacional. La experiencia de un docente durante varios años promoviendo el conocimiento de la cultura gastronómica de las distintas regiones de Venezuela en los estudiantes de la carrera Ciencias y Cultura de la Alimentación es recogida en este informe. El sistema de actividades que se proponen para el 4to año del pregrado Ciencias y Cultura de la Alimentación de la UNEY, debe contribuir a una mejor valoración de la cocina tradicional venezolana y por consiguiente a un fortalecimiento de la identidad nacional venezolana.

Índice:

Pensamiento

Dedicatoria

Agradecimientos

Síntesis

Introducción 1

CAPITULO I: Fundamentos teóricos sobre el fortalecimiento de la identidad nacional desde el conocimiento de la cocina tradicional venezolana. 11

1.1 Breve Reseña Histórica de la UNEY 11

1.2 El pregrado Ciencia y Cultura de la Alimentación en la UNEY y el perfil del egresado. 13

1.3 El proceso de formación de valores 15

1.4 La identidad nacional como valor 19

1.5 La cocina tradicional y la identidad nacional. 22

1.6 La Cocina Tradicional Venezolana y su promoción. 24

1.7 Algunos referentes teóricos acerca de las teorías sistémicas y de la actividad. 31

1.8 Conclusiones parciales 33

CAPITULO II. Estudio diagnóstico de los estudiantes de la unidad curricular Políticas Alimentarias de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy. 34

2.1 Características generales de la muestra seleccionada. 34

2.2 Breve descripción de la unidad curricular: Políticas Alimentarias. 37

2.3 Descripción del instrumento de diagnóstico y algunos resultados obtenidos. 39

2.4 Conclusiones del diagnóstico 44

CAPÍTULO III: Sistema de actividades para la promoción de cocina tradicional venezolana. 46

3.1 El sistema de actividades: objetivos, acciones y peculiaridades en 46

su aplicación.	
3.2El sistema de actividades: descripción y resultados obtenidos	49
3.3Conclusiones parciales	63
Conclusiones	64
Recomendaciones	66
Bibliografía	67
Anexos	

INTRODUCCIÓN:

Un pueblo se define desde su cultura, ya que desde ella se comprende un agregado de elementos materiales e inmateriales que determinan en su conjunto el modo de vida de un grupo humano. La cultura incluye técnicas, pautas sociales (moral, creencias, tradiciones y costumbres), lenguaje, sistemas sociales, económicos, políticos y religiosos; desde donde se puede analizar su proceso de desarrollo material, espiritual e incluso su formación ideológica.

Al mencionar la cultura alimentaria de una nación, se pueden diferenciar dos tipos, a saber: la cultura alimentaria tradicional o popular, que es la continente de la memoria ancestral. Esta resulta la suma de experiencias y conocimientos alimentarios que se comparten colectivamente transfiriéndose a las nuevas generaciones, siendo esta un vínculo con la autoconciencia nacional. En ella se reconocen un conjunto de rasgos particulares y concepciones que entrañan el afán de infinitud, que reafirman el valor ideológico y estético de sus creaciones y recreaciones gastronómicas.

Por otro lado, la cultura alimentaria emergente o cultura alimentaria transculturada, que es la resultante de los trasvasamientos que han llegado y continúan llegando desde fuera, de otras culturas devenidas a su vez de las clases dominantes, como producto de relaciones voluntarias o involuntarias.

Actualmente en el mundo, una serie de factores están redimensionando la cultura alimentaria de los pueblos, siendo la globalización uno de los fenómenos que inciden en esta realidad, a partir de la vorágine uniformizadora que la signa desde donde impone el modelo cultural dominante.

Desde la teoría marxista, la dualidad de clase sociales se define a partir de las categorías de dominantes y dominado. La primera impone las ideas de la época valiéndose del poder material que lo caracteriza, ejerciendo a su vez el poder espiritual sobre quienes carecen de los medios de para producir.

Esta realidad se hace mucho más evidente en la cultura alimentaria, por cuanto la clase dominante produce referentes de consumo, que a su vez generan hábitos diferenciadores.

De esta manera, la cultura alimentaria tradicional constituye una expresión de la lucha de clases, su origen está en el seno de las clases que producen una cultura de resistencia, de soberanía, como una reacción frente a la cultura impuesta por las clases dominantes.

Es por ello que para poder analizar la perspectiva de la alimentación desde la tradición cultural, es necesario tener presente la estructura social del país determinado, así como las clases sociales que la sostienen, para poder comprender su razón de ser dentro de la sociedad

La literatura vinculada al tema resalta la importancia que tiene este elemento en la configuración de la nacionalidad, en la medida en que se entiende la cultura alimentaria, como el resultado siempre inacabado, del comportamiento de las interacciones que se entretienen entre la sociedad, el hombre y su alimento. Por inacabado se entiende el no obedecer a un carácter estático, que al ser una realidad ligada a la sociedad, se modifica constantemente bajo el influjo de la economía, los procesos productivos, la publicidad, las necesidades resultantes de los estilos de vida, y hasta de la dinámica política reinante. Todo ello origina hábitos alimentarios, signados a su vez por los gustos y privaciones (éticas, religiosas, etc.), el placer y la herencia de los ancestros.

En Venezuela, este tema tiene hoy más que nunca una relevancia fundamental, por cuanto se vive un proceso de refundación, donde se hace necesario el concurso de esfuerzos que abonen al fortalecimiento de la idea de lo propio, de patria, más cuando desde las políticas públicas se promueve la construcción de la soberanía. Esto comprende desde lo territorial hasta lo que comemos, como lo afirmó el Comandante Presidente Hugo Chávez (2010): *“...Seamos radicales, entonces, y vayamos a la raíz: el mercado no debe seguir decidiendo qué debemos comer y qué no, cómo debemos comerlo y cómo no. (...) el diseño de nuestra política alimentaria pasa, necesariamente, por el respeto y la recuperación de nuestra cultura gastronómica, de nuestras tradiciones culinarias...”*

Esto encuentra asidero en la definición de nación que establece la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela desde el preámbulo, donde se reconoce el

carácter multiétnico y pluricultural de la sociedad, así como en el Capítulo VI que reza sobre los derechos Culturales y Educativos, y en el artículo 305 que trata sobre el papel del Estado y la alimentación. De igual manera se distingue el marco legal que ofrece el II Plan Socialista de la Nación Simón Bolívar 2013-2019 y los cinco objetivos históricos, específicamente el Objetivo Nacional: 1.4 que establece la meta de lograr la soberanía alimentaria para garantizar el sagrado derecho a la alimentación de nuestro pueblo (p.10).

Así mismo, el reconocimiento a los valores de la cultura tradicional que se establece en la Ley Orgánica de Educación en su artículo 6, apartado 2, parágrafo “n” (2009. p.6) y todo lo relacionado con el tema alimentario nacional contenido en la Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria promulgada en julio de 2008.

He allí la relevancia de la promoción como estrategia para difusión de los elementos y fenómenos que caracterizan al pueblo venezolano. Es importante no perder de vista que el proceso de fortalecimiento de la identidad nacional en una sociedad como la venezolana, con signos de evidente atraso, pone en evidencia la no superación del modelo capitalista.

Esta es una tarea de largo aliento, debido a que la identidad nacional es muy débil aún y en ese contexto la sociedad es presa fácil de lo que Fernando Ortiz (1978) tituló como la transculturación.

Según Ortiz, este fenómeno de adopción de formas culturales ajenas a las propias *“... no consiste solamente en adquirir una distinta cultura, que es lo que en rigor indica la voz anglo-americana aculturation, sino que el proceso implica también necesariamente la pérdida o desarraigo de una cultura precedente, lo que pudiera decirse una parcial desculturación, y, además, significa la consiguiente creación de nuevos fenómenos culturales que pudieran denominarse de neoculturación. (p. 96)*

De esta manera se entiende que la identidad nacional, es una proyección cualificada del nivel de desarrollo de un pueblo.

El desarrollo histórico-social de Venezuela ha comprendido la influencia de factores como la renta petrolera y los modos de distribución de la misma. Este hecho ha generado una reconfiguración de la estructura social, lo que ha traído como consecuencia determinadas transformaciones en la cultura alimentaria tradicional. Esto no supone su total extinción sino más bien una invisibilización, debido en principio a la expansión de la cultura de masas, que es uno de los mecanismos más sutiles para socavar la identidad de los pueblos, y que tiene como objetivo primordial imponer patrones culturales de la sociedad globalizada, así como su modo de vida. Lo anterior deriva en la ralentización del desarrollo de la nación y la nacionalidad, en la medida en que mueve a los pueblos a la imitación de referentes de áreas culturales que no son propias. Esta realidad se refleja igualmente en sus comportamientos alimentarios y en la expresión de sus valores.

Por tanto, se considera que la cultura de una nación, es producto de la acumulación histórica de las experiencias de un pueblo, de sus prácticas sociales y sus vicisitudes a lo largo de su historia. (Clifford Geertz ,1987)

Desde la concepción de la educación como un proceso integral de aprendizaje, debe considerarse como un propósito vital, la difusión de los valores de la identidad nacional, más loable aún, si esto se hace desde un elemento tan sensible del patrimonio cultural como lo es la cocina tradicional venezolana.

Esto es especialmente significativo en el momento histórico que se vive en Venezuela, cuando en las instituciones culturales y educativas, los fenómenos sociales y el impacto científico-tecnológico impregnado de globalización, tienden a excluir de los procesos formativos los saberes que sustentan nuestras manifestaciones culturales.

En ese sentido, Cortina (2000) sostiene que, en el ámbito académico, existe una preminencia de los contenidos científicos y técnicos en detrimento de los estudios humanísticos, lo cual, ha derivado en consecuencias negativas de consideración, tanto para el individuo como para la colectividad, debido a que esta realidad se constituye en un obstáculo limitante para saber reconocerse en su historia, valorar

las manifestaciones culturales que le pertenecen, convirtiéndolo así en un ser incapaz de reflexionar sobre su papel en la sociedad; y que por tanto se abstrae de todas esas creaciones que lo identifican con su cultura.

Al respecto, Barnet (2006) plantea que, sobre las ciencias sociales se posa la principal responsabilidad de dar a conocer y difundir con la rigurosidad científica las particularidades del patrimonio cultural contenido en las tradiciones populares.

La cocina tradicional, es un elemento de la cultura venezolana que en estos momentos demanda de la mayor atención desde la ciencia, así lo sostiene Lovera (2006): *“Quiere pues nuestra cocina su teoría, la busca como único medio que le permitirá a la larga sobrevivir en la sociedad de masas”* (p. 86)

Lo que Lovera llama nuestra cocina, es decir, la cocina nacional, comprende a su vez, un conjunto de cocinas regionales que la definen y caracterizan, lo que representa una dificultad para su estudio.

Cartay (2001) cuando plantea las limitaciones de los especialistas al tratar el tema de la cocina de un país, refiere lo siguiente: “Pero las cocinas particulares, que forman una cocina regional, casi nunca aparecen entre sus preocupaciones por varias razones. Entre ellas, la más importante se relaciona con la dificultad de definir los límites precisos de una determinada cocina” (p.27)

Dentro de la oferta académica de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy, se inscribe la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación, un espacio académico en el que convergen aspectos científicos, culturales y técnicos vinculados a la alimentación. De esta manera egresan profesionales con un perfil integral, con un firme compromiso de desempeñarse como investigadores en el área de la ciencia, cultura y tradición alimentaria, según lo señalado en la definición de competencias del egresado.

Es por ello que la responsabilidad de los docentes es determinante en el proceso de formación, difusión y promoción de los elementos que componen nuestra identidad nacional. Pero esto se hace más evidente cuando se valora en el contexto de la carrera como la de Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY.

A pesar de lo antes planteado, se evidencian ciertas dificultades para propagación de todo lo concerniente al conocimiento de la cultura alimentaria tradicional venezolana, que les permita a los estudiantes asumir su identidad alimentaria, sentido de pertenencia a las tradiciones alimentarias regionales y nacionales .Estas dificultades se aprecian en:

- La falta de estrategias y espacios no formales o extracátedra, que permitan evidenciar la importancia del conocimiento de la cocina tradicional venezolana.
- El no aprovechamiento de las características del programa académicos de asignaturas como Cocina Básica y Cocina y Cultura Gastronómica.
- Falta de motivación tanto en docentes como en estudiantes por la cocina tradicional de Venezuela.

Es por todo ello es que la presente investigación se plantea el siguiente **problema científico**: ¿Cómo fortalecer la identidad nacional desde la promoción de la cocina tradicional venezolana, en los estudiantes del 4to año de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY?

El ámbito educativo y sus procesos formativos, son el escenario propicio para la promoción del conocimiento de la cocina tradicional en los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY, a través de una estrategia pedagógica que permita hacerle frente a los efectos de la globalización y a la crisis de valores que cierne sobre nuestra sociedad. Darle solución a esta problemática permitirá la protección y promoción de uno de los elementos más genuinos de nuestra identidad nacional como lo constituye: la alimentación. Por tanto el **Objeto de la investigación** es: El proceso de formación de valores de los estudiantes de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación.

El **campo de investigación**: El desarrollo de la identidad nacional desde la promoción de la cocina tradicional venezolana.

A partir del problema planteado se propone como **Objetivo general**: Elaborar un sistema de actividades que fortalezcan la identidad nacional desde la promoción de la cocina tradicional venezolana, en los estudiantes del 4to año de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY.

Para el desarrollo de la investigación se proponen las siguientes **preguntas científicas**:

1. ¿Cuáles son los fundamentos teóricos que sustentan el fortalecimiento de la identidad nacional a partir del conocimiento de la cocina tradicional venezolana?
2. ¿Qué conocimientos poseen los estudiantes del 4to año de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación sobre la cocina tradicional venezolana?
3. ¿Qué actividades contribuyen al fortalecimiento de la identidad nacional desde la promoción de la cocina tradicional venezolana?
4. ¿Qué resultados se obtienen a partir de la aplicación del sistema de actividades dirigido al fortalecimiento de la identidad nacional desde la promoción de la cocina tradicional venezolana?

En correspondencia con las preguntas formuladas se proponen las siguientes tareas científicas **tareas científicas**:

1. Estudio y análisis bibliográfico tomando como fuentes la recopilación documental y bibliográfica, incluida las investigaciones realizadas que analizan el tema, así como el intercambio con expertos y especialistas.
2. Diagnóstico inicial para la determinación del estado real del problema de investigación.
3. Elaboración de un sistema de actividades que contribuya a la solución de la problemática detectada en el diagnóstico.
4. Diagnóstico final para la constatación de la efectividad lograda con la aplicación del conjunto de acciones.

La investigación estructura en tres capítulos. En el primero de ellos se exponen los resultados del análisis y recopilación bibliográfica, los aportes del intercambio con expertos y especialistas, el análisis desde la perspectiva conceptual y las valoraciones realizadas por diversos autores con respecto a la cultura alimentaria tradicional. En este capítulo se presenta un marco referencial sobre la cocina tradicional y la importancia que tiene en nuestra sociedad. Se incluye además una perspectiva de la situación de este tema en el mundo, en América Latina y

Venezuela, lo cual permite apreciar el contexto global y particular de cómo afecta el fenómeno de la globalización a la cultura alimentaria tradicional.

En el segundo capítulo se caracteriza la muestra seleccionada. Se describe además el instrumento para el diagnóstico inicial y los resultados fundamentales de él obtenidos.

En el capítulo tercero, siguiendo con el orden lógico de la investigación, se presenta lo relativo a la elaboración de una estrategia pedagógica que da solución a la problemática determinada en el diagnóstico inicial y la comprobación de la efectividad alcanzada con la aplicación del conjunto de acciones, mediante la realización del diagnóstico final.

El aporte práctico de este trabajo lo constituye la sistematización un grupo de actividades que respaldarán el conocimiento e importancia de la cocina tradicional venezolana, en los estudiantes del 4to año de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY, y su ulterior socialización, propiciando el fortalecimiento de la identidad nacional.

El impacto social de esta investigación se expresa a partir de la contribución en los procesos de formación de valores, específicamente el de la identidad nacional, a partir de uno de los elementos más sensibles de la cultura, como lo es la alimentación tradicional. Este trabajo además posee una alta significación en la vida académica de nuestra universidad, por cuanto, se intenta por primera vez emprender una investigación científica de esta magnitud y desde la perspectiva propuesta.

Como novedad científica en esta investigación se pretende revelar la apreciación y valoración que poseen los sujetos de la investigación con respecto a la cocina tradicional venezolana y la relación que existe con el valor de la identidad nacional.

Para el desarrollo de la investigación se emplea una metodología acorde al objetivo y las tareas propuestas. Esto se ha configurado paulatinamente a partir de la experiencia del docente durante 10 años impartiendo la asignatura, el análisis del contexto y las propias características de la población estudiada. De esta

manera la construcción y empleo de la metodología adecuada se corresponde con la lógica marxista en cuanto al seguimiento de la lógica especial del objeto especial. Con esto queda aclarado el fundamento filosófico del proceso investigativo.

Resaltan de este modo métodos del nivel teórico y empírico.

Los métodos del nivel teórico tales como el análisis-síntesis, inducción deducción como procesos lógicos del pensamiento de la ciencia están presentes a lo largo del proceso. De manera más específica el método histórico-lógico permite el análisis de los contextos mundial, nacional y regional y la influencia de estos sobre la cultura alimentaria del pueblo venezolano. Así mismo, el seguimiento de la historia asociada al surgimiento y evolución de los platos que componen la cocina tradicional venezolana etc. requiere de este método.

Dentro del nivel empírico destaca el pre-experimento como método fundamental utilizado en el proceso y asociado a la aplicación de la propia propuesta transformadora. Se emplea así mismo la revisión bibliográfica en la búsqueda de los referentes teóricos que sostienen el proceso de formación de valores desde la promoción de la cocina tradicional venezolana entre otros aspectos necesarios.

Se empleó así mismo la observación, con el fin de registrar los comportamientos de los estudiantes en el desarrollo de las actividades. La entrevista para determinar saberes del proceso, la encuesta, el análisis de documentos, para detectar la dinámica y patrones del problema, y evidenciar, el grado de conocimientos sobre cultura alimentaria tradicional de Venezuela.

Mediante el método etnográfico se logró la descripción o reconstrucción analítica del carácter interpretativo de la cultura, formas de vida y estructura social del grupo investigado. Pero también, bajo el concepto de etnografía, se hace referencia al producto del proceso de investigación: un escrito etnográfico o retrato del modo de vida de una unidad social. Este método se empleó dentro del proceso investigativo de la propuesta, lo que permitió conocer las características históricas, sociales y culturales que identifican a la muestra seleccionada. A través de este método, se evidenciaron elementos como modos de vida, influencias familiares y

sociales en el conocimiento de la cocina tradicional de Venezuela, así como a la falta de sentido de pertenencia e identidad hacia los valores de la cultura regional y nacional.

En menor medida se realizaron análisis estadísticos para el procesamiento de los datos obtenidos en los diagnósticos realizados y la información de campo recogida por los estudiantes.

El fundamento filosófico y metodológico de esta investigación es el Materialismo Dialéctico, el cual sirve de base para explicar los cambios cualitativos, los nexos que justifican la unidad material del mundo y los fenómenos objetivos, y para ello se hace necesario la aplicación de las leyes y categorías dialécticas (esencia y fenómeno, causa-efecto, necesidad-casualidad, contenido-forma, posibilidad-realidad, lo general-lo particular, lo abstracto-lo concreto, lo histórico-lógico), y las bases de teoría del conocimiento.

CAPITULO I: FUNDAMENTOS TEÓRICOS SOBRE EL FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD NACIONAL DESDE EL CONOCIMIENTO DE LA COCINA TRADICIONAL VENEZOLANA.

“...Luego, Nany, quien conoce mi necesidad de terruño, me consintió con carne desmechada bien frita. Hay sabores que agitan el patriotismo. Solo faltaron unas caraoatas para que Paris desapareciera y me rodeara mi familia en La Pastora...”

(Federico Vega, 2005 p.34)

1.1 Breve Reseña Histórica de la UNEY

La Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY), fue fundada según decreto publicado en Gaceta Oficial Nro. 36.632 de fecha 27 de enero de 1999, bajo el gobierno del presidente Dr. Rafael Caldera.

La UNEY es una Institución de Educación Superior (IES), de carácter público, sin fines de lucro, que enfatiza en desarrollar programas y proyectos de formación que integren ciencia, cultura y técnica, vinculándose reflexivamente con las oportunidades y problemas sociales, dando respuestas creativas a las necesidades prácticas de la comunidad y su entorno.

Los principios de la Universidad hacen hincapié en la integralidad, como la articulación armoniosa de las dimensiones científicas, humanísticas y tecnológicas de conocimiento; la flexibilidad, enfocándose en el ensayo de novedosas formas organizativas y académicas que permitan una adaptación dinámica frente a los cambios; y la pertinencia, en función del diseño de proyectos y programas educativos que respondan oportunamente a las necesidades de la región y del país.

Se cuenta con una concepción curricular novedosa basada en los principios descritos y atendiendo al modelo curricular que pretende la formación integral del profesional, de manera que se desempeñe tanto en el campo de la ciencia, y de la técnica como en la comunidad donde vive con una actitud participativa, creativa, crítica y de conciencia humanística.

El modelo curricular integral está compuesto por cuatro áreas fundamentales:

- Área de Conocimiento: Que comprende: Formación General, Formación Básica y Formación Profesional.
- Área de Prácticas Profesionales: Integrada por pasantía, trabajo especial de grado y proyectos.
- Área de Autodesarrollo: Integrada por la unidad curricular Expresión y Vida.
- Área de Consejería Académica (Orientación): integrada por las Unidades Curriculares: Taller de Desarrollo Personal y Orientación.

La creación de la universidad para el Estado Yaracuy vino a responder a la solicitud realizada por la población estudiantil organizada y por la comunidad en general. El proyecto se comenzó a gestar en las instalaciones de la Fundación para el Desarrollo de la Región Centroccidental (FUDECO), contratada ésta por la Gobernación del Estado Yaracuy, donde un valioso equipo de trabajo comenzó a darle forma al proyecto, basándose en crear carreras innovadoras y de pertinencia al Estado y a la Nación, donde la integralidad: científica, técnica, cultural, humanística, emprendedora formara parte importante del ser.

Las carreras de pregrados con que se inicia la UNEY son: Ciencia y Cultura de la Alimentación y Ciencias del Deporte en el año 2000, las cuales ya cuentan con ocho promociones. A partir de 2005, pasa a formar parte de su oferta académica el pregrado Diseño Integral, y actualmente se está impartiendo los trayectos iniciales de los Programas Nacionales de Formación de Instrumentación y Control, Turismo y Diseño Integral Comunitario.

1.2 El pregrado Ciencia y Cultura de la Alimentación en la UNEY y el perfil del egresado.

El pregrado Ciencia y Cultura de la Alimentación nace con la creación de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy con la finalidad formar profesionales en el área con miras a fortalecer el sistema alimentario nacional.

Su quehacer gira en torno a la potenciación del capital intelectual de sus egresados en función de un proceso formativo integral que supone el desarrollo de actitudes y aptitudes para planificar, coordinar, ejecutar y evaluar acciones dirigidas a potenciar la seguridad y soberanía alimentaria nacional y a fortalecer la cultura culinaria de los pueblos.

Comprendiendo la complejidad del hecho alimentario, el plan de estudios de este pregrado descansa básicamente sobre cinco ejes: Tecnológico, Aseguramiento de la Calidad, Gastronómico, Formación de Emprendedores e Investigador. Estas aristas soportan una compleja estructura envuelta en el contexto actual y que en materia de alimentación se presenta a nivel local, nacional e internacional. Se persigue elevar la calidad de vida de los habitantes dando solución a aspectos puntuales que influyen acentuadamente en la vida de las personas y empresas, a través de estrategias cuidadosamente diseñadas que permitan:

- Potenciar los aspectos que contribuyen a elevar la calidad de los cultivos.
- Perfeccionar procesos industriales de recepción, transformación y distribución de materia prima.
- Elevar los niveles de calidad de los productos en cuanto a la combinación y fortalecimiento nutricional.
- Aportar valor al proceso de preparación y presentación de los alimentos.
- Delinear la realidad alimentaria de la población a fin de promover y afianzar el patrimonio cultural intelectual histórico de los habitantes.

- Diseñar líneas de acción para potenciar las políticas alimentarias del país.
- Proponer acciones concretas derivadas de investigaciones para planificar actividades y afinar procesos que contribuyan a fortalecer la soberanía alimentaria del país.
- Implementar alternativas culinarias nacionales e internacionales para establecer estrategias eficientes que intervengan favorablemente en la buena alimentación de los pueblos.
- Gerenciar adecuadamente organizaciones cuya materia prima sea de base alimentaria aplicando estrategias innovadoras que incidan positivamente en la cadena de elaboración de productos.
- Establecer y supervisar procesos de control de calidad de alimentos.
- Empezar eficientemente acciones de investigación alimentaria.

El Licenciado en Ciencia y Cultura de la Alimentación es un profesional con una sólida formación teórica-práctica, moral y ética, con sentido crítico, capaz de analizar los problemas de la sociedad, buscar y aplicar soluciones asumiendo responsabilidades sociales para el mejoramiento de la calidad de vida y de la preservación ambiental y cultural, dentro del contexto del desarrollo sustentable global y regional.

Además el Licenciado en Ciencia y Cultura de la Alimentación, es un profesional emprendedor, innovador, con sólida formación moral y ética; con habilidad para crear y gerenciar su propia empresa; capaz de diseñar, asesorar, operar, controlar y supervisar procesos en las áreas: Culinaria, Gastronómica, Servicios Alimentarios, Producción (manejo, almacenamiento y procesamiento) y Aseguramiento de la Calidad con el fin de mantener y/o mejorar los atributos sensoriales y nutricionales de los alimentos; proponer y establecer políticas alimentarias; diseñar Normas y Programas de Mantenimiento, Aseguramiento de

la Calidad y de Impacto Ambiental y desempeñarse como investigador en el área de Ciencia, Cultura y Tradición de la Alimentación.(UNEY, 2014)

1.3El proceso de formación de valores

El proceso de formación de valores comprende ineludiblemente la relación individuo -sociedad, desde donde se da lugar al proceso de sucesión de generaciones y al tiempo que cada generación asimila valores ancestrales, los hace suyos, los recrea, crea nuevos valores, como resultado de las circunstancias y los arraiga pasando así a formar parte del patrimonio social.

Es por ello que, el proceso de formación de valores se puede definirse como un proceso esencialmente educativo, complejo, dinámico y multifactorial en el que deben tenerse en cuenta los diferentes elementos del sistema de influencias educativas en el proceso de formación y desarrollo de la personalidad (García, 1997)

El proceso de enseñanza de los valores comprende tanto el conocimiento como los sentimientos, las cualidades, motivaciones e intereses. Son fundamentales en el mismo las posibilidades que ofrecen fenómenos como el diálogo, el intercambio de ideas, la reflexión colectiva. Estos permiten la posibilidad que las ideas sean interiorizadas y asimiladas en el logro de una mayor sensibilidad que permite asimilar los grandes problemas morales del mundo contemporáneo. Sin duda alguna que, los valores que no son asimilados por los individuos y en consecuencia por su sociedad, terminan extinguiéndose o se convierten simplemente en una impostura.

Es importante destacar que, los valores no se imponen, sino que se transmiten en un contexto social que demanda un clima de libertad. No se puede asumir que la sola instrucción basta en este tema, sino que el proceso de formación en valores ha de procurar en el individuo la posibilidad decantada para poder deliberar, juzgar, criticar, y reconocerse en el contexto moral de su sociedad.

Así, desde la dimensión pedagógica se tiene en cuenta su formación como parte de la educación, como conocimiento y como producto del reconocimiento de su

significación que se transforma en sentido personal y se manifiesta como conducta. (Fabelo, 1989)

Diversos autores destacan diferentes métodos para lograr la implicación del sujeto en el proceso de formación de valores. Son conocidos los métodos problémicos, el trabajo independiente, el autocontrol y la autoevaluación, la vinculación de los contenidos con la vida, y la creación de tareas docentes integradoras de implicación personal. Estas son entendidas como aquellas tareas en que se modelan no sólo problemas o ejercicios que exigen la aplicación de conocimientos hábitos y habilidades, sino que también suponen la toma de posición en cuanto a problemas éticos relacionados con la vida presente o futura del sujeto.

También se destacan el diálogo y el debate en grupos, la exaltación de modelos positivos y la crítica de los negativos, la elaboración de metas y compromisos individuales y colectivos y en general la dirección de la opinión grupal y el ejercicio de la crítica y la autocrítica.

En el proceso de formación de valores, de manera general las actividades deben reunir algunas características cardinales. Estas deben conjugar lo emotivo y lo intelectual, que constituyan un reto, si en pretensión de lograr el compromiso del sujeto. Esto exige además, esfuerzo por hacer de las actividades un espacio ameno, atrayentes evitando caer en una rutina signada por la monotonía y el tedio. Como los valores requieren interacción para consolidarse, siempre que sea posible, se debe propiciar el trabajo cooperativo a partir de la actuación grupal, si soslayar la responsabilidad individual.

Hablar de formación en valores, plantea la necesidad de abordar el concepto de la educación desde la amplitud de su significación. La educación por tanto, designa un conjunto sistemático de actividades y prácticas sociales mediante las cuales, los grupos humanos promueven el desarrollo personal y la socialización de sus miembros. Al respecto, José Martí, citado por J, Martínez (2010) sostiene lo siguiente: *"...Educar es depositar en cada hombre toda la obra humana que le ha antecedido; es hacer a cada hombre resumen del mundo viviente, hasta el día en que vive: es ponerlo al nivel de su tiempo, para que flote sobre él, y no dejarlo*

debajo de su tiempo, con lo que no podrá salir a flote; es preparar al hombre para la vida”.

Así, se entiende que la educación demanda la formación de individuos consustanciados con su realidad, conscientes del legado de prácticas y actividades sociales que constituyen las formas y saberes de su cultura y cuya apropiación le permite desenvolverse en sociedad. Es por ello que la formación en valores, ha estado en el centro del debate y la reflexión nacional e internacional, por cuanto el educando y su sociedad constituyen un eje de vital importancia para el proceso educativo.

Las sociedades son portadoras de un conjunto de determinados valores que son el resultado de su proceso histórico y por tanto de su cultura. Estos son asimilados por los individuos de una sociedad durante los diferentes procesos de la formación de la personalidad y a través de las influencias que sobre él ejerce la estructura social que lo contienen. Este fundamento psicológico obedece a la Escuela del Enfoque Histórico Cultural desarrollada por el psicólogo soviético L. Vigostky.

Es importante destacar que, a pesar de que el trabajo Vigostky (1987) se centrara en los procesos cognoscitivos, comprendió la importancia, para el conocimiento de la personalidad, del estudio de los procesos afectivos. En este sentido, desarrolló los conceptos de emoción y vivencia, también enfatizó en la necesidad de estudiar el proceso de transformación de las emociones elementales en sentimientos superiores, o lo que llamamos también: valores.

Desde esta perspectiva, se entiende que los valores son formaciones complejas que sirven como elementos reguladores de la conducta y que por tanto están íntimamente ligados a la cultura, por cuanto, al igual que los valores, la cultura es una producción social, es una creación que está estrechamente relacionada con las prácticas del hombre.

La cultura, entonces, de acuerdo a Geertz (1987): *“...emerge como todo aquello que es significativo en las relaciones sociales; desde lo extremadamente simple hasta lo complejo...”* (p.32)

Es por ello, que Geertz (1987) destaca que: *“...la cultura aparece a partir de prácticas específicas de pueblos, historias, experiencias que cada grupo social resignifica a partir de la relación entre su pasado, presente y futuro...”* (p.32)

Acentuando al mismo tiempo, que la cultura no excluye:

“...las estructuras del poder, el papel de los significados como parte estructurante de lo ritual, explican lo humano, lo social, la construcción de relaciones sociales que, finalmente, se debaten a partir de un medio ambiente y un entorno social”(p. 51)

Al mismo tiempo los valores son determinadas maneras de apreciar ciertas cosas importantes en la vida por parte de los individuos que pertenecen a un determinado grupo social o cultural.

De acuerdo con el análisis que hiciera el filósofo cubano José Ramón Fabelo (1996), en su tesis de doctorado, se considera que los valores son objetivos, pues expresan las necesidades objetivas de la sociedad, expresión de las tendencias reales del desarrollo social, un resultado de la necesidad histórica.

Por tanto, así como la cultura, los valores no existen fuera de las relaciones sociales, de la sociedad y el hombre. El valor es un concepto que por un lado expresa las necesidades cambiantes del hombre y por otro fija la significación positiva de los fenómenos naturales y sociales para la existencia y desarrollo de la sociedad.

De esta manera, hablar de valores culturales pudiese ser tautológico partiendo del hecho de que los valores son expresión de la cultura y estos se objetivizan a través de prácticas, tradiciones y símbolos.

Ligado a los conceptos de valores y cultura, se encuentra la identidad nacional. Al respecto, Rafael Hernández (1995) plantea que: *“la identidad nacional es el conjunto de rasgos, significaciones, representaciones que comparten las personas de un mismo pueblo, que tienen la misma historia, que comparten el mismo territorio y que unos y otros se sienten cohesionados por ese conjunto de rasgos. En esencia, la identidad, es tener conciencia de mismidad.”* (p. 30)

Venezuela en los últimos años ha atravesado por significativos cambios y contradicciones en todos los campos sociales. Procesos de tensión, rupturas y alteraciones drásticas, dando al traste con los viejos esquemas políticos que han predominado en nuestro país. Evidentemente, la democracia Venezolana cambió de actores y proyecta un cambio profundo en su sistema político, en sus prácticas y por tanto en la percepción de los valores.

En ese contexto, en Venezuela, la educación y la formación de valores de la conciencia nacional y del sentido del patriotismo, constituyen elementos estratégicos en el cambio de sociedad que se procura. El modelo de hombre que demanda nuestra sociedad en los momentos actuales debe centrar sus esfuerzos en transmitir valores a la juventud, sobre todo los que hacen hincapié en el patriotismo, como fuerza moral propulsora del progreso de la sociedad.

1.4 La identidad nacional como valor

Existen dos grandes regiones de la superestructura de la sociedad (metáfora acuñada por C Marx, 1978) como lo son la ideología y la cultura. Al respecto Silva (2011) plantea que: *“...ideología y cultura, pese a ser cualitativamente distintas, intercambian entre sí todo un juego de energías e influencias.”* (p.378). Entre estas dos grandes fuerzas se mueve la identidad.”

Acerca de la identidad, la Real Academia de la Lengua Española (RAE), reconoce entre sus acepciones las siguientes:

Identidad: (Del latín. identitas, -ātis)

1. f. Cualidad de idéntico.
2. f. Conjunto de rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan frente a los demás.
3. f. Conciencia que una persona tiene de ser ella misma y distinta a las demás.

4. f. Hecho de ser alguien o algo el mismo que se supone o se busca.

(RAE, 2012)

Por su parte, MacLaren (2003) determina que: *“...El término “identidad”, por otra parte, implica que hay una esencia fija que existe independientemente del espectro de discursos accesibles a los individuos. Es decir, el término identidad sugiere la existencia de un sujeto unitario, soberano y auto-constituido...”* (p.60)

Karl Raceviks, citado por el mismo autor, subraya lo siguiente: *“...la identidad es aquello naturalmente dado y por lo tanto considerado una posesión, aunque también es aquello que posee al individuo. Si por un lado, la identidad está constituida por una experiencia personal y una historia individual, también es inevitable un producto de la otredad de los determinantes culturales y sociales...”* (p.61)

Ante tales posiciones, salta a la vista una posible confusión entre identidad y subjetividad, por lo que hace falta hacer una breve digresión al respecto. Si bien la identidad se nutre de un componente subjetivo, sobre todo si tomamos en cuenta la 3era acepción que propone el DRAE, sin embargo, su espectro es más amplio, pues la identidad trasciende la interioridad del “yo”, para ser también un rasgo colectivo, es decir, la otredad que se refirió ut supra.

De la Torre (1995) define la identidad como la conciencia de mismidad, desde la perspectiva que: *“...La identidad es tanto el ser como la conciencia de ese ser y es también la conciencia de que eso implica igualdad y diferencia con otros”.* (p.33)

La misma autora refiere entonces que la identidad nacional: *“...es el conjunto de rasgos, significaciones, representaciones que comparten las personas de un mismo pueblo, que tienen la misma historia, que comparten un mismo territorio y que unos y otros se sienten identificados por ese conjunto de rasgos.”* (p.30)

Partiendo del concepto anterior, se reflexiona que el fortalecimiento de la identidad nacional se constituye en la base del desarrollo de la conciencia patria a partir de la interiorización de este valor, pues no sólo se genera pertenencia con la historia y el territorio compartido, sino también conciencia de otredad, lo que brinda la posibilidad de distinguir la universalidad del valor de la identidad.

Por su lado, los autores: Chacón (2002), Fabelo (1999) y Mari (1990), reconocen este carácter universal, no sólo del valor de la identidad nacional, sino de los valores en general. Además son del criterio que la posición en las relaciones sociales imperante, condiciona lo significativo del valor asumido en correspondencia o no, con los valores de la sociedad.

No se puede olvidar que, desde la teoría marxista, la dualidad de clase sociales se define a partir de las categorías de dominantes y dominado. La primera impone las ideas de la época valiéndose del poder material que lo caracteriza, ejerciendo a su vez el poder espiritual sobre quienes carecen de los medios de para producir. (Marx, 1978)

Los diversos autores consideran que la producción o apropiación por los individuos de una sociedad concreta, se produce a partir de la base de los siguientes componentes: *el Cognitivo*, conocimientos que se expresan en su concepción del mundo, en la cultura y en el conocimiento de la moral vigente en la sociedad, representa una premisa para asumir y construir su escala de valores. El *Afectivo-volitivo* abarca los sentimientos, emociones, motivos, la conciencia moral en los actos de elección de los comportamientos, desde donde moviliza la voluntad en lo conductual. La *Orientación ideológica* dada en la significación social de un hecho, reafirma el progreso moral en sociedad, expresa el carácter de las relaciones individuo- sociedad, donde predominan los intereses de la clase dominante sobre la base de la conformación histórica social de dicho sistema de valores. Es por ello necesario considerarlos en el proceso formativo del educando.

1.5 La cocina tradicional y la identidad nacional.

Dentro del conjunto de rasgos y significaciones que describen la identidad nacional de un pueblo, resalta un aspecto fundamental como es el hecho alimentario y dentro de este, la cocina reviste su ámbito más concreto de realización.

La cocina puede considerarse un reflejo de la historia social, familiar e individual, y en este sentido es posible conocerla como un proceso social y cultural, desde el cual se puede dar cuenta de cómo se vive cotidianamente en el pasado y el presente.

El Doctor Arturo Uslar (1975) en su libro "El Globo de Colores" refiriéndose a la cocina, refiere: *"...Lo que el pueblo come retrata su historia y su psicología. La cocina es una de las más elaboradas formas de la cultura. Algunas salsas significan culturalmente como un estilo arquitectónico o como una forma poética. Algunos vinos están entrañablemente mezclados a una raza y a un suelo como la propia lengua en que se expresan..."* (p.40)

Comprender lo que se cocina y cómo se cocina brinda la oportunidad de conocer el contexto y los condicionantes sociales y económicos de quienes realizan esta actividad y sobre las estructuras de los comportamientos alimentarios. En ese sentido, Aurelio Domínguez (2006) sugiere que la cocina es: *"... uno de los elementos culturales que da identidad a una comunidad, a un pueblo, a una sociedad en general. Se trata de un conjunto de conocimientos que se arraiga a tal grado en los individuos que cuando esta sociedad se desintegra, por emigración de sus miembros, por dominación política extranjera u otros factores, los sabores culinarios prevalecen en ellos más que la misma lengua que articula su cohesión social como comunidad..."* (p.3).

Por tanto, se debe entender la alimentación como un hecho social complejo, a partir del cual se evidencian un conjunto de movimientos que comprenden desde

producción primaria hasta el consumo. La alimentación se da desde un plano material como simbólico, que generan rasgos diferenciados y diferenciadores.

Estos rasgos se concretan en la cocina tradicional, en donde los saberes y prácticas alimentarias y culinarias permanecen como parte de la herencia e influyen en el proceso de formación de la identidad nacional. La cocina tradicional comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como los alimentos y sus formas de preparación desde donde nos reconocemos y que son el producto de tradición transmitida de generación en generación.

Para los efectos de esa investigación, se asume por saberes culinarios, aquellos sustratos intangibles (subjetivos), inmateriales como las significaciones, representaciones, sentidos de pertenencia, creencias, tabúes, preferencias y aversiones, y afectos, además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la transmisión (transgeneracional, familiar, externa, intragénero o intraclase) de un portador de la cultura culinaria.

Por otro lado, por prácticas culinarias constituyen tanto a los sustratos materiales tangibles en cuanto a la acción práctica como la adquisición, las técnicas y procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de los alimentos. Ambos aspectos, saberes y prácticas, están asociados al momento de su transmisión o al hecho mismo de cocinar. Todo ello constituye los componentes simbólicos y materiales de la tradición culinaria contenidos en una realidad dinámica comprendida como régimen alimentario.

Se asume con el Dr. José Rafael Lovera (1998), en su libro: Historia de la Alimentación en Venezuela, que régimen alimentario: *“...es un complejo de alimentos y de conocimientos, valores, comportamientos y técnicas relativos a ellos, producidos en una sociedad en un medio físico determinado, u obtenidos por intercambio, que durante cierto período aseguran su existencia cotidiana, satisfaciendo sus gustos y permitiendo su persistencia en un conjunto de condiciones socio-económicas específico.”* (pag.28)

Por tanto, se puede concluir que, la cocina tradicional, tributa a la identidad nacional, en tanto práctica humana en la que se imbrican, implicaciones culturales y sociales.

1.6 La Cocina Tradicional Venezolana y su promoción.

Para poder analizar la perspectiva de la alimentación desde la tradición cultural, es necesario tener presente el contexto histórico y la estructura social del país determinado, así como las clases sociales que la sostienen, para poder comprender su razón de ser dentro de la sociedad.

La literatura vinculada al tema resalta la importancia que tiene este elemento en la configuración de la nacionalidad, en la medida en que se entiende la cultura alimentaria como el resultado siempre inacabado, del comportamiento de las interacciones que se entretajan entre la sociedad, el hombre y su alimento.

Por inacabado se quiere decir que, no obedece a un carácter estático, que al ser una realidad ligada a la sociedad, se modifica constantemente bajo el influjo de la economía, los procesos productivos, la publicidad, las necesidades resultantes de los estilos de vida, y hasta de la dinámica política reinante. Todo ello origina hábitos alimentarios, signados a su vez por los gustos y privaciones (éticas, religiosas, etc.), el placer y la herencia de los ancestros. Todo ello constituye el *habitus*, tal como lo definió Bourdieu (1988)

Venezuela carece de un pasado pre-hispánico tan rico como México o Perú, por lo que es posible afirmar que es un país que ha recreado sus costumbres alimentarias a partir de un proceso conflictivo entre el mestizaje y la modernidad.

La cocina tradicional venezolana, responde a un régimen alimentario que se fue gestando a partir de los procesos de colonización y conquista, por lo cual reconoce un universo de aromas y sabores producto de la fusión de varias culturas, con

raíces indígenas y de hereditaria influencia europea y africana. De igual manera, los procesos de modernización que vivió el país, fueron fuente de influencia para la constitución de la idea de lo nacional y específicamente a lo que atañe a la cocina.

A finales del siglo XIX y principios del XX, las pobres condiciones de la economía, el flujo de inmigrantes, entre otros hechos, no facilitaron un establecimiento de unos hábitos alimentarios consolidados. A la vez, la historia de la cocina propia del país no gozaba de las mejores condiciones que permitiesen su difusión. Es por eso que allí hubo una constitución alimentaria específica tardía si se la compara con la de otros países.

Esa constitución comienza a suceder durante la primera mitad del siglo XX, y es precisamente en esta etapa histórica cuando comienzan a aparecer, gracias a la publicidad, a la televisión, a la bonanza petrolera, los alimentos de marca y a los procesos de difusión de las cocinas regionales. Sobre ellas, autores como Mario Briceño (1984), Graciela Schael (1953) y Ramón David León (1954), inauguraron un conjunto de estudios sobre la culinaria venezolana.

El libro titulado: Geografía Gastronómica de Venezuela, editado a mediados del siglo pasado y cuyo autor fue precisamente Ramón David León, marcó un hito en cuanto los procesos de identidad con los que la cocina se refiere.

Este autor señala que dentro del abanico de alimentos y platos tradicionales del venezolano, descollan: La hayaca, el pabellón colonial, el casabe indígena, el café negro, la arepa criolla, el queso llanero, el ron blanco, el salón coriano, la piscatachireña, la zapoara angostureña, el mute larense, los sancochos margariteños, la morcilla oriental, el arroz con palomitas marabino, el adobo manzanareño, la carne llanera, el tortuguillo guayanés, la olleta cumanesa, la guasacaca andina, el morrocoy semanansantero, el mejillón carupanero, la ternera maturinesa, el quimbombó costeño, el morocoto deltano, los cuajados orientales, la cachapa, el curito apureño, el mondongo, el chipichipi guaiquerí, la lapa campesina, las

huevas de lisa, los chorizos rio caribeños, la chanfaina ocumareña, el carato de acupe, el chigüire sabanero, el escabeche costeño, el corbullón, el sauce, la mazamorra, el alfondoque, el alfeñique, el conejo guisado, las empanadas, el calalú, el majarete, el tequiche, el chupe trasandino, los bollos pelones sanfelipeños, el paloapique barinés, los dulces brillantados, los huevos chimbos maracaiberos, el arroz con costillas aragüeño, el perico, el queso de mano, el gofio, el chicharrón, el chucho frito arayero, los ajiceros, las albóndigas, el negro en camisa, el pernil de cerdo, la falda nirgüeña, la polenta montalbanense, entre otros.

Toda esta enumeración, constituye un paseo por el acervo culinario tradicional del venezolano, desde el cual se reconoce alimentariamente como nación.

Además, es en este período histórico cuando comienza a decantarse las estructuras sociales venezolanas, aparece la pobreza extrema con mayor evidencia gracias al éxodo campesino, se afianzan la clase rica y poderosa gracias a las ganancias generadas por el petróleo y el negocio de la importaciones (de alimentos, entre otros) y como subproducto de ella surge también un tipo de clase social media, que comenzó a generar identidades alimentarias precisamente con a partir de esas realidades. Sin embargo, la cocina tradicional venezolana logró prevalecer en la memoria de su pueblo. Porque, a pesar de una naciente urbanización y sus modelos que signaban la cultura nacional, se preservó en los hogares venezolanos, los saberes culinarios ancestrales. Según la afirmación que hace el investigador de la cocina venezolana Armando Scannone (1992): *“La cocina venezolana es esencialmente doméstica”* (p, 23)

Cada plato en la mesa del venezolano lleva consigo una tradición, un sentimiento arraigado y aun, cuando pasa el tiempo, variado las costumbres y los medios, y la historia sigue su curso, en cada nueva creación de nuestra cocina, sigue existiendo la raíz de nuestros antepasados. Como nosotros, la comida es variada, mestiza, expresión de nuestra alegría pluricultural.

Es importante destacar que los especialistas en el tema gastronómico venezolano como Rafael Cartay (1995) y José Rafael Lovera (1998) coinciden en que el uso del término “mestizo” es ambiguo en lo que a nuestra cocina se refiere, pues es difícil que una cocina en el mundo no lo sea. Bastaría con hacer un ejercicio de imaginación y reflexionar al respecto. Si se eliminan de los recetarios europeos, ingredientes como el tomate, la papa o el cacao, quedarían vacíos en su esencia. Es precisamente esa realidad, en lo que se sustancia lo realmente valioso en la culinaria venezolana es la mezcla de las tradiciones americanas, europeas y africanas.

Si revisamos cualquier plato de la dieta diaria del venezolano, encontraríamos innumerables claves del proceso de transferencia de costumbres, modos de vida, creencias, que sazonaron la identidad culinaria nacional, tras el encuentro étnico entre españoles, indígenas y esclavos negros traídos de África.

Se hace necesario refrescar la memoria cultural y tener conciencia etnohistórica sobre el origen americano de plantas alimenticias como el maíz, la yuca, la papa, la batata, la calabaza o auyama, el tomate, el maguey, el maní; frutas tropicales como la piña, el aguacate, el níspero, la guanábana, la guayaba el merey y la lechosa; especies como el calicanto, el ají y la vainilla; y los estimulantes del gusto como el cacao.

Así como, la introducción de nuevos productos animales y vegetales por parte de los españoles como la carne de vacuno, porcino, aves, huevos, aceites, especies, harina de trigo, vino, arvejas, ajos, cebolla, lentejas, melones, rábanos, ajoporros, lechuga, caña de azúcar; sumando los aportes culinarios de los africanos con los cultivos del ñame, el ajonjolí, el tamarindo y el plátano; permite entender como esta trilogía ancestral de tradición culinaria es la que puebla e identifica la cocina tradicional venezolana.

Promoción es un término que hace mención a la acción y efecto de promover. Este verbo, por su parte, se refiere a iniciar o impulsar un proceso o una cosa; o tomar la iniciativa para realizar algo.

La promoción supone iniciar, impulsar, poner en movimiento, acercar, propiciar encuentro con aquello que ya está ahí, que nos pertenece, que nos da identidad, que en el caso de esta investigación es: la cocina tradicional, concebida en relación directa con la identidad nacional.

Así el área de la promoción cultural se piensa como un espacio democratizador, destinado a acercar bienes culturales de acceso difuso o escaso a una determinada población. En este sentido, estos serán destinatarios de un conjunto de acciones de acercamiento a propuestas docentes, espacios de difusión de conocimientos, talleres de perfeccionamiento y producción de acervos culturales.

La promoción cultural como mecanismo que permite establecer una relación directa entre el producto cultural y sus destinatarios, rebasa las funciones estéticas, cognoscitivas, comunicativas o recreativas para tocar aspectos esenciales en el proceso de formación integral del hombre ya que cumple una importante función en el establecimiento de principios ideológicos y morales y en el enriquecimiento de su vida integralmente.

De esta manera, si se asumen esas premisas, se comprende que la promoción cultural no debe ser el accionar solamente de un encargo social de las instituciones culturales, lo que supone a su vez, redimensionar el concepto de institución cultural para llegar a la conclusión de que donde quiera que tenga lugar un proceso formativo, que exista un centro educacional, un centro de investigaciones o en cualquier contexto de las relaciones sociales que establezca el hombre, la promoción cultural será un agente dinamizador alrededor del cual se establecerán constructivos mecanismos de retroalimentación creadora.

El proceso educativo debe ocuparse desde una perspectiva más sólida de propiciar espacios para la sensibilidad humana hacia conductas éticas y estéticas que le permitan al hombre desarrollarse de manera armoniosa. El desarrollo del pensamiento, junto con la formación de los valores y sentimientos, debe entenderse como una unidad indivisible.

Estos presupuestos cobran hoy día especial significación, pues se precisa oponer a los discursos hegemónicos y asimiladores, un sistema valorativo que tenga como base la ética, la cultura.

Uno de los fenómenos que de manera más significativa atenta contra la cultura de los pueblos, es precisamente la globalización. Es conveniente destacar que, la existencia de esta realidad mundial, propicia situaciones que obstaculizan el proceso de promoción de la cultura tradicional, a partir de los discursos ideologizante del poder económico, la arbitrariedad de su imposición y la superposición de intereses transnacionales.

Al respecto, E. Díez (2008) plantea lo siguiente: “...*El sistema industrializado...que se globaliza está negando también a la gente el derecho a alimentos culturalmente apropiados y seguros al ritmo de la macdonalización y cocalización del sistema mundial de alimentos, que excluye las comidas diversas y saludables para imponer una mono cultura de la comida rápida y los alimentos procesados al estilo estadounidense...*” (p. 170)

Para Díez (2008) la globalización tiene como una de sus características, que es un proceso sutil en cuanto a su forma de imposición, pues nadie nos las enseña, es decir, en sentido de una acción pedagógica formal e institucionalizada. Sin embargo, sus formas y sus antivalores han sido aprendidas y asumidas por la mayoría.

La humanidad vive sin darse cuenta que está sumergida en la globalización, mientras el mundo entero se va socializando bajo sus reglas y así mismo

construyendo las formas de pensar y comprender esa realidad de la que es víctima.

En este orden de ideas, la preservación de los elementos identitarios, adquiere especial relevancia en cuanto a la salvaguardia del patrimonio cultural y ético, porque los valores que se leguen a las generaciones futuras serán los cimientos de la sociedad del futuro.

Es por ello que, de la promoción cultural se distingue como estrategia para difusión de los elementos y fenómenos que nos caracterizan como pueblo. La universidad debe convertirse en un centro dinámico que contribuya a desarrollar un currículo cuyos contenidos develen los auténticos mecanismos económicos, sociales, políticos e ideológicos del poder imperante. Es importante no perder de vista la importancia que tiene el proceso de fortalecimiento de la identidad nacional en una sociedad como la venezolana, con signos de evidente atraso, que pone en evidencia la no superación del modelo capitalista.

Es precisamente la no superación de ese modelo, lo que brinda espacios a los procesos de degradación de la identidad nacional, que desde la perspectiva de la alimentación se hace mucho más evidente, pues logra posicionar hábitos propios de áreas culturales ajenas a las propias.

La cocina tradicional se distingue como un elemento de correlación sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones gastronómicas y los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes.

La cocina, hija de la cultura, no está ajena a los procesos dinamizadores resultantes de los intercambios culturales que van conformando las identidades en el devenir histórico de los pueblos. La cocina tradicional y en general, posee zonas

de estabilidad y preservación y zonas de movilidad y cambio, lo que le hace susceptible a la intervención de significantes y significados hegemónicos.

Por tanto, la promoción de los elementos distintivos de la cocina tradicional venezolana, le permite al estudiante de Ciencia Cultura de la Alimentación, consolidar esas zonas de estabilidad y preservación y comprender y asimilar aquellas de movilidad y cambio, con el fin de contribuir a su proceso de formación profesional. Un sistema de actividades orientado a este fin e insertado dentro de la unidad curricular Ciencia y Cultura de la Alimentación puede contribuir al fortalecimiento de la identidad nacional venezolana.

1.7 Algunos referentes teóricos acerca de las teorías sistémicas y de la actividad.

Una amplia teoría avala la teoría sistémica desde mediados del siglo XX. En el sitio web “Definición de...” se refieren algunos elementos esenciales que deben ser considerados a la hora de un diseño en este sentido. “...*Del latín systema, un sistema es módulo ordenado de elementos que se encuentran interrelacionados y que interactúan entre sí. El concepto se utiliza tanto para definir a un conjunto de conceptos como a objetos reales dotados de organización...*”

Entre otros elementos considerables a destacar refiere la misma fuente lo relacionado con las características que asume la entidad sistémica, no deducibles de la suma de los elementos componentes. Algunos autores incluso relacionan la fortaleza sistémica a la del elemento más débil de la estructura.

Por otra parte destaca el hecho de la clasificación de los sistemas en cuanto a: abiertos, cerrados y aislados.

Para el caso que ocupa la presente investigación, como cualquier proceso educativo en contacto permanente con su entorno cambiante y exigente resulta conveniente la asunción de la noción sistema abierto.

Dentro del contexto de la pedagogía soviética de la primera mitad del siglo XX destacan los aportes de la teoría de la actividad. Para Leontiev (citado en Cole,

1984) *“... Las actividades se componen de acciones, que son sistemas de coordinación al servicio de fines, que a su vez, representan pasos intermedios de cara a satisfacer el motivo. Tal como él expresa, `una actividad se lleva habitualmente a cabo mediante algún agregado de acciones subordinadas a fines parciales, que es posible distinguir del fin general (...) las acciones, a su vez, se componen de operaciones, o medios por los que se lleva a cabo un acción bajo constricciones específicas...” (p.9)*

El desarrollo de la teoría de la actividad conduce a concepciones más recientes como es el caso del “ciclo expansivo” y que permiten entender las contradicciones dialécticas y su papel en el desarrollo de estadios cualitativamente superiores .Esta perspectiva es defendida por Cole y Engeström (citados en Laripa, 2008) *“...Ambos autores postulan un "ciclo expansivo" que representa una relación cíclica entre la interiorización y la exteriorización en una actividad que se encuentra en constante cambio. Su pensamiento refleja una teoría cultural de la mente donde la cognición se redistribuye entre formas de actividad conjunta próximas y a distancia, y el pensamiento se da tanto entre individuos como dentro de ellos...”*

Resulta precisamente el proceso docente educativo, un constante ciclo de retroalimentación. Al mismo se incorporan las experiencias de cursos anteriores y las propias que van surgiendo del en las actividades del presente. Las actividades educativas deben recibir constantemente la crítica dialéctica que frecuentemente conduce a resultados superiores.

“... Engeström considera que la interiorización está relacionada con la reproducción de la cultura y la exteriorización con la producción de nuevos artefactos culturales. El "ciclo expansivo" comienza con un cuestionamiento por parte de individuos o grupos de la práctica consagrada, que se expande gradualmente hasta formar un movimiento colectivo o una nueva institución. El conflicto y el cuestionamiento, incluso la insatisfacción, son fundamentales para su noción del desarrollo, porque de ellos surge la transformación de la práctica...”

El aula no puede ser entonces un escenario para la repetición periódica de clases archivadas y planificadas según las estrictas normas de los manuales. Es un espacio creativo que conduce a la superación constante e introducción de las mejores experiencias.

La investigación educativa debe conducir de esta forma a la mejora cualitativa y cuantitativa de un proceso, en última instancia orientado al mejoramiento humano.

“...El trabajo de Engeström (2001) supone una investigación basada en la intervención evolutiva. La investigación tiene una relación dialéctica dialogal con la actividad y se centra en las contradicciones como factores causantes de movimientos y en las perturbaciones como indicadores del potencial. En su enfoque, las intervenciones permiten la construcción de nuevas "instrumentalidades", y la producción mediante la exteriorización, de nuevos instrumentos y formas de actividad en los niveles colectivo e individual...”

La construcción de un sistema de actividades que contribuya al fortalecimiento de la identidad nacional venezolana desde la experiencia de 10 años impartiendo la unidad curricular Políticas Alimentarias resulta materialización y a la vez punto de partida

1.8 Conclusiones parciales.

De esta manera, quedan asentados los fundamentos teóricos que sostienen la vinculación entre los procesos formativos de la identidad como valor y la cocina tradicional. Por otra parte se destaca la importancia del estudio de la Cocina Tradicional Venezolana en la búsqueda y fortalecimiento de la identidad nacional del país.

Igualmente, se destaca la importancia de los aportes de la teoría de la actividad que permiten la construcción de espacios para la socialización de los saberes ancestrales que han quedado invisibilizados a partir de la dinámica globalizadora.

CAPITULO II: ESTUDIO DIAGNÓSTICO DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIDAD CURRICULAR POLÍTICAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL DEL YARACUY.

En este capítulo se presentan los principales resultados de la segunda etapa de la investigación, la cual consiste en una breve caracterización de la unidad curricular: Políticas Alimentarias del 4to año de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY, donde se ubica la muestra seleccionada, el diagnóstico de la situación inicial que presenta el conocimiento de la cocina tradicional venezolana, así como la determinación de la problemática investigada.

Los datos recogidos son el resultado de la relación entre el investigador (el docente) y los sujetos de estudio (estudiantes), desde donde se pretende describir la vida social y el contexto histórico cultural que se estudia incorporando para ello, la perspectiva de los sujetos como entes activos del proceso. Esto requiere que los datos recogidos sean sometidos a un continuo análisis, como se podrá evidenciar en el capítulo siguiente, en donde el investigador somete a la reflexión permanente, conjuntamente con sus interlocutores académicos, los principales elementos que caracterizan el estudio, desde una perspectiva participante en tanto que este se reconoce como miembro de la sociedad o cultura; dentro de la cual se distingue la población en estudio.

2.1 Características generales de la muestra seleccionada.

Para esta investigación se considera que la población es el conglomerado de estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY, lo que comprende un total de cuatrocientos veinticinco (425) estudiantes.

La muestra la conforman los cuarenta y cinco (45) estudiantes del 4to año de la carrera, que cursan la unidad curricular Políticas Alimentarias, lo que representa el 10, 58 % de la población. El criterio de selección de la muestra responde a la intencionalidad y posibilidad del investigador en cuanto, a recoger información

sobre el nivel de conocimientos sobre la cocina tradicional venezolana y además conocer el grado de influencia de las unidades curriculares previas. Este último criterio se fortalece si se tiene en cuenta que, precisamente como asignaturas que anteceden a la unidad curricular Políticas Alimentarias, se encuentran: Cocina Básica (2do año) y Cocina y Cultura Gastronómica (3er año).

Es importante destacar que, el sistema de actividades propuesto en esta investigación, pueden ser aplicados en cualquiera de los años anteriores del considerado para este estudio. Esta afirmación recurre al hecho que, la muestra seleccionada, al estar ubicada en el último trayecto de su formación profesional, posee características que sintetizan el decurso del proceso formativo. Es de considerar que, tanto las fortalezas como las limitaciones de este proceso pueden ser develadas en la muestra seleccionada. Por tanto, la concentración y características de la misma facilita el proceso investigativo, al considerar que ella posibilita la generalización de los resultados en la población.

Los estudiantes del pregrado Ciencia y Cultura de la Alimentación, se caracterizan por ser jóvenes de características particulares y heterogéneas en tanto, lugar de procedencia, nivel socioeconómico, niveles de interés vocacional, entre otros. Sin embargo, como característica aglutinante podemos mencionar que están en la etapa de desarrollo de la juventud o “adultez temprana”, es decir, que sus edades se ubican entre 18 y 25 años. Este concepto ha sido abordado por: Erickson (1985) y Levinson (1983)

En la juventud, después de superada la crisis de la adolescencia, se abre paso a una etapa en donde el individuo se vuelve más independiente y toma más responsabilidad en sus actos, comienza a distanciarse de los grupos desde los cuales se definía, dejando de ser estos, el regulador externo de su conducta y aparece entonces, el sentido de la autodeterminación consciente, que posibilitará luego la regulación interna de su comportamiento.

En este período hay una fuerte necesidad de autodeterminación y por otra, de la consolidación del pensamiento conceptual teórico. Esta formación, llamada concepción del mundo, permite al joven estructurar a través de planes, objetivos, metas y de las estrategias correspondientes para su consecución, el sentido de la vida o proyecto de vida. (Domínguez, 2008)

El hecho que supone la autodeterminación está acompañada en el joven por un ideal de la superación profesional, a partir de este momento se toma decisiones acerca de la profesión o trabajo, lo que se venían gestando desde la adolescencia, se consolida como meta de realización para el resto de su vida.

Se desarrolla la personalidad, a partir de modelos de influencia como figuras familiares con fuerte vínculo afectivo, compañeros y/o personalidades históricas, desde donde el joven comienza a comprender y emitir juicios sobre diversas situaciones, relacionados a componentes morales, vistos como sistemas de normas y valores.

En el proceso de búsqueda de autonomía que experimenta el joven, la familia de origen ya no ejerce la influencia de las etapas anteriores y la comunidad donde se desenvuelve el individuo, ejerce un rol más preponderante en cuanto a la transmisión de reglas, normas y tradiciones que posibilitan el ajuste a las exigencias del medio.

Es decir, la comunidad y su entorno actúan como agentes socializadores, van moldeando en el joven sus señas de identidad, tal como lo reconoció L. Vigostky (1987) en su teoría histórico-culturalista. Esta última realidad ligada a la formación y decantación del sistema de valores y entre ellos la identidad, en el individuo, resulta en un acierto para los objetivos de esta investigación.

Emocionalmente son jóvenes en la etapa de la adultez temprana, caracterizada por la búsqueda de la autodeterminación a partir de las necesidades de independencia. En esta etapa los procesos de reafirmación de valores son fundamentales, pues la influencia que genera su entorno es determinante, tal como se ha explicado en el capítulo anterior. Estos estudiantes cursan el último

año de la carrera, lo que conlleva a establecer que poseen una información en cuanto a la temática abordada en este estudio. Vienen de cursar asignaturas claves como por ejemplo: Historia de la Alimentación, Sociología de la Alimentación, Filosofía de la Práctica, y las ya mencionadas, Cocina Básica y Cocina y Cultura Gastronómica.

Al estar formados en un currículo que integra diversas aristas del universo alimentario, sus vocaciones, como es de esperarse, giran en torno a este. Algunos de estos estudiantes expresan una marcada inclinación específica por la cocina como elección futura de profesión.

A pesar de ello, no expresan criterios claros sobre la importancia de la Cocina Tradicional Venezolana en tanto como valor de identidad nacional, porque no se ha trabajado con ellos de manera profunda y explícitamente en las asignaturas que han cursado, lo que evidencia la pertinencia de este estudio.

2.2 Breve descripción de la unidad curricular: Políticas Alimentarias.

La unidad curricular Políticas Alimentarias se inscribe dentro de la propuesta académica del pregrado Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY. En ella se analizan las políticas alimentarias con un matiz integral y novedoso en procura de imprimirle creatividad al estudio y comprensión del hecho alimentario desde la perspectiva de las políticas públicas. Se trata de un esfuerzo de acercamiento a tan sensible tema, teniendo como premisa fundamental la indiscutible realidad de que la alimentación es, en esencia, un hecho cultural y como tal amerita un tratamiento integral.

La unidad curricular de Políticas Alimentarias, se desarrolla durante un año académico en un periodo de treinta y seis (36) semanas, dividido en tres (3) lapsos de doce (12) semanas cada uno. Cuenta con un total de setenta y dos (72) horas por períodos, con 2 horas por semana. El carácter de la unidad es teórico. Su objetivo general es: Estudiar el contexto mundial, nacional y regional de las

políticas públicas en materia alimentaria y sus implicaciones en el sistema alimentario venezolano. Los objetivos específicos son los siguientes:

- Estudiar el marco teórico y la bibliografía que rige la unidad curricular.
- Analizar los conceptos básicos de las políticas alimentarias
- Relacionar el marco legal e institucional de las políticas alimentarias.
- Relacionar los conceptos cultura y políticas alimentarias

En el Lapso I se imparten: Tema 1: Introducción al estudio de conceptos y teorías (Sistema Alimentario. Soberanía Alimentaria. Políticas Alimentarias: Conceptos y Teorías. Objetivos de las Políticas Alimentarias. Planificación y Metodologías para formular Políticas Alimentarias. Componentes Fundamentales de una Política Alimentaria: La demanda, La oferta, El consumo (perspectiva biológica, psicológica y cultural) Políticas de Apoyo: Planes y Programas Alimentarios.

Tema 2. Marco legal e institucional de las políticas alimentarias. Tema 3. Instituciones educativas y su rol en el hecho alimentario. El Hambre, La Educación y el Desarrollo. La Cocina como estrategia de desarrollo.

En el segundo lapso comprende: Tema 4. Cultura y política alimentaria. Complejidad del acto alimentario. Hábitos alimentarios y el Petróleo. La Cocina como objeto político. Cultura, política y gastronomía. La ética y la generación de Políticas Alimentarias.

Y finalmente, en el tercer lapso: Tema 7. Políticas alimentarias: actores y estrategias. El Estado y la política social. La participación social y las Políticas Alimentarias. Los Objetivos del Milenio desde la perspectiva alimentaria. Cultivos modificados y los biocombustibles. Plan Nacional Simón Bolívar: La mayor suma de felicidad posible desde la alimentación. Estrategias para el diseño y aplicación de políticas públicas: Estudios de las experiencias en América Latina (Nicaragua, Colombia, Cuba, Brasil y Venezuela)

Como estrategias metodológicas destacan la asignación de ensayos, la investigación y exposiciones, las visitas guiadas, la proyección de material audiovisual y trabajos de campo.

La experiencia del autor, en el proceso docente dentro de esta asignatura, le ha permitido evidenciar determinadas carencias, que lo han llevado a orientar el proceso de enseñanza –aprendizaje, a partir de un sistema de acciones que inserten al estudiante en su contexto sociocultural, a través de prácticas cotidianas, significativas, relevantes en su cultura, apoyadas en procesos de interacción social.

En esta unidad curricular como su sustento investigativo; se realiza un ejercicio de reflexión acerca de esta problemática, en un esfuerzo por trascender la concepción economicista del tema alimentario, contrastando a la luz de su propia ideología las formas adecuadas en las que se legitima el sistema alimentario venezolano a la sazón de la política y la cocina.

Por todo ello, el tema de la cocina tradicional es vital en el proceso de formación no sólo en lo que respecta a la unidad curricular sino también para lo que corresponde al perfil profesional del egresado. Si ya de suyo la cuestión alimentaria supone un reto complejo para su abordaje en aula, lo es más cuando se procura su vinculación con el fortalecimiento de valores.

2.3 Descripción del instrumento de diagnóstico y algunos resultados obtenidos.

El diagnóstico inicial que seguidamente se describe, constituye de hecho la primera actividad del sistema que se propone de manera más específica en el capítulo III. Las interrogantes que se proponen en la encuesta son el resultado de 10 años de docencia universitaria en la unidad curricular Políticas Alimentarias de la UNEY. El objetivo propuesto se encamina a establecer el nivel de conocimiento del estudiante sobre la cocina tradicional venezolana en el momento de inicio de la aplicación del sistema de actividades.

Los aspectos sometidos a consideración fueron las siguientes:

- 1. Yo me siento venezolano cuando:**
- 2. Si quiero desayunar comida venezolana, como:.**
- 3. Si quiero almorzar comida venezolana, como:**
- 4. Si quiero cenar comida venezolana, como:**
- 5. Mi infancia sabe a:**
- 6. Venezuela sabe a:**
- 7. Yaracuy sabe a:**
- 8. El sabor de la comida venezolana está caracterizado por:**
- 9. Lo que más me gusta de la comida venezolana es:**
- 10.Lo más desagradable de la comida venezolana es:**
- 11.El plato típico de mi región es:**
- 12.Mi mamá me enseñó a comer:**
- 13.La cocina venezolana se diferencia del resto de las cocinas del mundo, por:**
- 14.Además de la comida, el ser venezolano es:**
- 15.Es bueno comer:**
- 16.Con mis familiares me gusta comer:**
- 17.Con mis amigos me gusta comer:**
- 18.Es malo comer.**
- 19.Los tres alimentos más importantes para el venezolano son:**
- 20.Mi familia y yo comemos en la mesa cuando:**
- 21.Mi plato típico favorito es:**
- 22.La bebida que acompaña a la comida venezolana es:**

Estos elementos, que constituyen el primer acercamiento atinente al tema y que componen el instrumento señalado, están basado en las categorías propuestas en el esquema que a continuación se presenta:

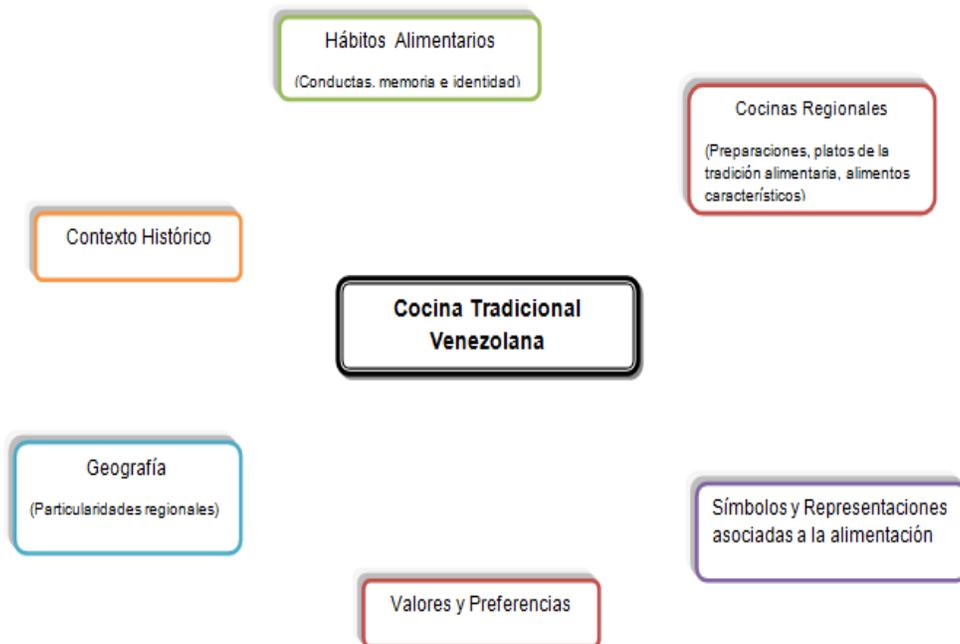


Figura N° 1

De esta manera se inquirió sobre aspectos vinculados a la cocina tradicional, costumbres familiares y cotidianas así como el desarrollo de espacios socializadores como la familia, el círculo de amistades, etc. Este test permitió una primera aproximación al estado de conocimientos que poseen los estudiantes con respecto a la cocina tradicional venezolana.

Los resultados obtenidos están organizados en las siguientes categorías: sentido de pertenencia y venezolanidad (identidad), comida típica nacional, elementos culturales de los procesos alimentarios venezolanos, los hábitos alimentarios y preferencias alimentarias. De esta manera se relacionan los siguientes:

Se observa que en los estudiantes el sentimiento de pertenencia está frecuentemente asociado al consumo constante de arepa en sus diversas presentaciones, como símbolo de identidad venezolana. Esto además se confirma,

cuando se analizan los tres momentos alimentarios propuestos: el desayuno, el almuerzo y la cena, donde en números mayoritario está presente la arepa.

En lo que corresponde a almuerzo, ellos señalan como plato característico el pabellón, dejando lugar a preparaciones como pollo en salsa, y caracas con espagueti.

Señalan como sabor característico de su infancia los siguientes platos: compota de frutas, el atol de arroz, la papilla, las tajadas con queso, golosinas. Es importante destacar que existe una predominancia de los sabores dulces.

Entre los sabores característicos del país señalan al pabellón, cachapa, hallaca, sancocho y arepa. Repitiéndose estos platos al referirse al sabor que caracteriza al estado Yaracuy.

El grupo considera que la comida venezolana también está caracterizada por el uso del sofrito y el uso de comino. Señalando que lo que más les gusta de la comida venezolana son las porciones (cantidad servida en el plato), los colores y la presencia de dulces como el de lechosa, majarete y quesillo. La mayoría de ellos considera que no tiene aspectos desagradables y sólo cuatro de ellos, piensan que las porciones de comida son muy grandes como elemento de disgusto.

Al preguntarle a los encuestados sobre el plato típico de su región de forma mayoritaria indicaron que era el pabellón, figurando también la cachapa y el sancocho. Estos platos son recurrentes en las repuestas, poniendo en evidencia las limitaciones en los conocimientos sobre la cocina tradicional en tanto su diversidad.

El hecho de que exista una consistencia en cuanto a los platos señalados, es decir, que ocurra lo que en métodos estadísticos se conoce como “moda”; podría indicar una situación de consolidación en cuanto a la percepción de lo que se

considera característico, sin embargo, lo que debería ocurrir por el contrario, es una “dispersión” si se atiende a la diversidad que caracteriza la cocina venezolana.

En cuanto a la presencia de las madres a la hora de comer, los encuestados señalan que éstas les enseñaban a comer de todo, pero hacían un esfuerzo en los vegetales, las sopas, los granos y la comidas tradicionales.

Por tanto, es fundamental la influencia materna en la adopción de los hábitos alimentarios. Su presencia está ligada a la buena alimentación y a mantener la tradición culinaria. Es por esta razón que la infancia de los encuestados esté asociada a sabores de frutas y a preparaciones típicas venezolanas.

Este grupo de jóvenes señala que la cocina venezolana se diferencia de las otras del mundo por el mestizaje. Es decir, por la presencia de elementos culturales europeos, africanos y americanos autóctonos. Si bien es cierto que esa es una característica fundamental de la cocina venezolana, no permite establecer diferencias sustanciales con la cocina latinoamericana, por ejemplo. En tanto que el mestizaje es una de las características más comunes en la cultura en general de América latina y el mundo.

Igualmente destacan entre los elementos que caracterizan su identidad nacional lo siguiente: jugar al beisbol, tomar cerveza, tener mujeres bellas, entre otras. Cabe destacar que la asociación de estos fenómenos con la cultura venezolana, pueden responder más a los mensajes masificados por la publicidad y los medios de comunicación.

Al preguntarles lo que consideran bueno para comer, ellos responden mayoritariamente que los alimentos buenos son aquellos que mantienen la salud y que son agradables al paladar, mientras que los alimentos que consideran malos están mayoritariamente asociados a las grasas y a la comida rápida.

Sin embargo cuando se les consulta acerca de sus preferencias al comer con amigos estos señalan como primera opción la comida rápida. Por el contrario, sus

preferencias alimentarias junto a sus familiares, prevalece como primera opción la comida casera tradicional. Ciertamente, en la juventud, las amistades se constituyen en un círculo importante de relaciones que también influye en sus estilos de vida y por tanto en los valores.

Los tres alimentos más importantes para el venezolano que los encuestados consideran son: el primer lugar el maíz, en segundo lugar los espaguetis (pastas de trigo), y como tercero las caraotas negras. Otros indican el arroz, el pollo y el plátano.

Entre sus platos típicos favoritos se encuentran en orden de repetición: pabellón, hallaca, cachapa, arepa y dulce de lechosa. Otras platos que aparecen de manera marginal son: la empanadas, tequeños y pasticho.

En cuanto a la bebida que acompaña a la comida venezolana, la mayoría señala que son los jugos de frutas, pelón con limón y solamente uno refirió a la cerveza.

2.4 Conclusiones del diagnóstico:

A partir del análisis de la información obtenida, es posible establecer las siguientes conclusiones parciales:

- Los estudiantes poseen una limitada información acerca de la identidad nacional como valor.
- Los docentes que imparten las asignaturas que han visto hasta el momento no han hecho explícita la importancia de la cocina tradicional venezolana y su importancia en el fortalecimiento de la identidad nacional.
- No desarrollan trabajos de investigación que vinculen el tema de la cocina tradicional venezolana y el valor de la identidad nacional.
- No se aprovechan las posibilidades que ofrecen los contenidos de las asignaturas Cocina Básica y Cocina y Cultura Gastronómica.

- Los estudiantes no saben distinguir elementos de la tradición culinaria venezolana
- Sus conocimientos sobre la cocina venezolana en general son pobres.
- Algunos estudiantes menosprecian el componente cultural de su formación.

CAPÍTULO III: SISTEMA DE ACTIVIDADES PARA LA PROMOCIÓN DE COCINA TRADICIONAL VENEZOLANA.

3.1 El sistema de actividades: estructura y elementos tenidos en cuenta para su diseño.

El sistema que se aplica consta de ocho actividades orientadas a contribuir al fortalecimiento del valor de la identidad nacional desde la promoción de la cocina tradicional venezolana en los estudiantes que constituyen la muestra. Este sistema compone la base del contexto intelectual del aula para formar en el valor de la identidad nacional, pero los métodos que utiliza el docente son los dinamizadores de este proceso. Es fundamental promover el trabajo tanto individual como grupal y la creación de un ambiente académico que promueva el proceso de socialización de los contenidos, la confrontación de opiniones y la valoración de las manifestaciones culturales ligadas a la alimentación, entre otras actitudes.

El diseño de un sistema de actividades implica la necesaria relación entre el todo y las partes. Cada actividad consta del objetivo específico y las acciones que la sustentan. De esta manera el sistema aplicado ha sido el resultado de la experiencia de 10 años impartiendo la unidad curricular Políticas Alimentarias. La constante retroalimentación y corrección en el proceso docente educativo ha permitido la paulatina introducción de un grupo de actividades. Algunas de estas constituyen por sí solas formas de la docencia insertadas en la unidad curricular descrita. Otras se aparecen en el marco del trabajo independiente de los estudiantes así como de la actividad extensionista dentro y fuera de la UNEY.

Las categorías didácticas o componentes del proceso docente educativo que intervienen en las actividades son:

- Personales:

- 1- Estudiante

- 2- Docente

- No personales:

- 1-Objetivos

2-Contenidos

3- Métodos

4- Medios

5-Evaluación

El estudiante:

El estudiante se constituirá en un sujeto actuante que realiza las siguientes acciones explícitas: solucionar, satisfacer, auto realizarse, socializar, cooperar, experimentar y desarrollar. De igual manera destacan las acciones implícitas: interactuar, comunicar, formar, integrar, aprender, pensar, hacer, sentir, crear, diseñar, conducir, dirigir, controlar, reflexionar, monitorear, comparar, analizar, generalizar, compartir, discutir y comprometerse.

El docente:

Corresponde a este la asunción de las funciones de conductor, facilitador y creador de una realidad de aprendizaje y otras funciones implícitas tales como: diseñar, orientar, ejecutar, controlar, compartir, motivar, estimular, promover, guiar, ayudar, cooperar, comunicar, observar, reflexionar, monitorear, investigar, escuchar, comprender y elaborar.

Los componentes no personales de las actividades son los siguientes:

El problema que resuelven, los objetivos que logran, los contenidos que enseñan, los métodos que se usan (procedimientos y medios), la evaluación que se realiza de la actividad y de cada acción.

Objetivo:

El **objetivo general** del sistema de actividades se orientó a promover los conocimientos sobre la Cocina Tradicional Venezolana en los estudiantes del 4to año de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY, para fortalecer el valor de la identidad nacional.

Contenidos:

Constituyen los contenidos de las actividades, las habilidades sociales y los problemas que afectan a la sociedad, las habilidades para aprender e investigar. Los contenidos se refieren al conocimiento científico, técnico, cultural y metodológico reflejado en los objetivos y que el individuo necesita para desenvolverse como profesionales. Constituyen contenidos de las tareas. Las habilidades y las acciones aparecen contextualizadas alrededor de temas transversales seleccionados a partir de las necesidades sociales y personales, es el diagnóstico el que revela las necesidades e intereses de los alumnos a partir de los cuales se determinaron los temas. Las actividades exigen de una rigurosa selección de los textos, los cuales deben ofrecer amplias posibilidades para la formación ideológica, educativa, y cultural de los estudiantes.

Métodos y medios:

Las actividades docentes contienen procedimientos y estrategias de aprendizaje; que responden a un enfoque basado en el aprendizaje por tareas donde los alumnos se involucran, implican y responsabilizan con su realización. Por otra parte, las limitaciones encontradas en la realización de las acciones, se conciben como vías legítimas para el aprendizaje. Constituyen un enfoque activo del aprendizaje centrado en el estudiante y sus necesidades educativas.

Evaluación:

Es el componente del sistema que responde a la pregunta:

¿Qué resultados se obtienen a partir de la aplicación del sistema de actividades dirigido al fortalecimiento de la identidad nacional desde la promoción de la cocina tradicional venezolana? Regula el proceso formativo y de ello se desprende que es un componente didáctico que juega un papel trascendental en el cambio educativo. Esta debe ser procesada y contextualizada La misma se realizará de forma cualitativa y cuantitativa según el tipo de actividad, las actividades docentes

se evaluarán según la planificación del sistema de actividades, es decir, que responda a lo planificado.

De esta manera se propusieron los siguientes objetivos específicos:

- Estudiar los elementos fundamentales de la Cocina Tradicional Venezolana y su importancia en el fortalecimiento de la identidad nacional.
- Aplicar los conocimientos adquiridos sobre la Cocina Tradicional Venezolana a partir de la realización de un conjunto de acciones encaminadas al fortalecimiento del valor de la identidad nacional.

3.2 El sistema de actividades: descripción y resultados obtenidos.

A lo largo del curso 2014-2015 se desarrollaron las siguientes actividades:

Actividad No. 1: Diagnóstico inicial.

- Lugar de realización: Aula de clases de la unidad curricular: Políticas Alimentarias.
- Objetivo: Determinar los conocimientos que poseen los estudiantes del 4to año de la carrera Ciencias y Cultura de la Alimentación sobre la Cocina Tradicional Venezolana.
- Responsable: Docente de la unidad curricular Políticas Alimentarias.
- Fecha de ejecución: septiembre del 2014.
- Evaluación: Función diagnóstico a partir de los resultados obtenidos.
- Acciones desarrolladas:
 - Elaboración del instrumento de diagnóstico (Anexo N° 1) por parte del docente.
 - Aplicación del instrumento de diagnóstico.
 - Valoración cuantitativa y cualitativa de los resultados del diagnóstico (Ver Anexo N° 2).
- Resultados obtenidos: Los estudiantes demostraron un limitado conocimiento de los platos fundamentales que se incluyen dentro de la Cocina Tradicional Venezolana. La mayoría afirma conocer algunos platos desarrollados dentro de la cultura familiar y otros de notable popularidad. Se omiten una amplia gama

de opciones. Un grupo significativo de los estudiantes admite su preferencia por algunos de los platos. Sin embargo la conducta posterior de los estudiantes en el desarrollo de sus actividades cotidianas de alimentación demuestra que por varios motivos hay una manifiesta preferencia por la “comida chatarra”.

- Observaciones: Independientemente que dentro de la lógica de organización de las actividades docentes en la didáctica de la unidad curricular Políticas Alimentarias se incluye un diagnóstico inicial, se aplicó el instrumento en la primera actividad docente de manera paralela, dados los objetivos específicos del mismo.

Actividad No. 2: Seminario debate: Tradiciones alimentarias e identidad.

- Lugar: Aula de clases de la unidad curricular: Políticas Alimentarias
- Objetivo: Valorar la importancia de la Cocina Tradicional Venezolana.
- Responsable: Docente de la unidad curricular: Políticas Alimentarias.
- Fecha de ejecución: Septiembre 2014.
- Evaluación: Calificaciones otorgadas a partir de las intervenciones de los estudiantes.
- Acciones desarrolladas:
 - Elaboración y entrega de la guía de seminario a los estudiantes. Para esta actividad el docente selecciona previamente los textos que servirán de soporte al seminario y que guiarán el debate. Estos textos son entregados una semana antes a todos los estudiantes. El contenido de los documentos versaron sobre los conceptos de: Alimentación, Tradiciones Alimentarias, Identidad y Globalización. Para comenzar la actividad, el docente expone los principales objetivos de la misma y explicará la dinámica y las formas evaluativas. Entregará la guía de observación (Ver Anexo N° 3), contentiva de cuatro (4) preguntas, que guardan estrecha relación con lo que se expondrá en la actividad y a las cuales responderán los estudiantes una vez concluido la misma.

- Desarrollo del seminario según planificación docente: Durante esta actividad se debatirán las principales propuestas de los conceptos indicados, que están contenidos en la bibliografía señalada en la guía de observación. Es importante destacar que el rol del docente es el de orientador, mientras que los estudiantes realizan aportes a partir de su participación activa.
- Valoración cualitativa y cuantitativa de los resultados del seminario. Se medirá la calidad de la participación de cada estudiante en cuanto:
 1. Manejo de la bibliografía.
 2. Proceso reflexivo y analítico del contenido.
 3. Contextualización del contenido frente a la realidad.
 4. Pertinencia de la intervención (se refiere a la valoración del momento en que sucede la participación).

Cada una de ellas, se valorará con una ponderación de cinco (5) puntos. Se observó en líneas generales un buen proceso de participación. Los estudiantes manifestaron interés por el tema en tanto la valoración que hicieron de la bibliografía propuesta. Los resultados cuantitativos, estuvieron en el rango comprendido entre quince (15) y diecinueve (19) puntos.

➤ Observaciones: Para la planificación del seminario y el desarrollo de las actividades de autopreparación de los estudiantes, se tomaron en cuenta los aspectos detectados en el diagnóstico inicial. La guía de observación orientó el análisis de varios autores sobre la temática abordada y que debieron recibir una lectura crítica por parte de los estudiantes. La bibliografía incluyó los siguientes textos y autores:

1. Lovera, José Rafael. (2006). Gastronomías. Ensayos sobre temas gastronómicos. Caracas: Fundación Bigott.
2. Lovera, José R. (1998). Historia de la Alimentación en Venezuela. Caracas: CEGA.
3. Bellorín, María. (1999). Globalización y sistemas agroalimentarios. 17 estudios. Caracas: Fundación Polar.

Actividad No.3: Panel: La Alimentación y la soberanía nacional. Con profesores de Cocina de la UNEY como invitados especiales.

- Lugar de realización: Escuela de Cocina de la UNEY.
- Objetivo: Analizar los antecedentes socioculturales que dieron origen al régimen alimentario venezolano.
- Responsable: Docentes de Cocina de la UNEY.
- Fecha de ejecución: Octubre 2014.
- Evaluación: El profesor valorará la preparación de los estudiantes a partir de los comentarios y preguntas que los mismos realicen a los panelistas. Se apreciará el interés mostrado en las temáticas abordadas.
- Acciones a desarrollar:
 - Recoger con antelación las expectativas de los estudiantes respecto a las intervenciones de los panelistas: Antes de la realización del panel, se hará un breve inventario de los temas que los estudiantes desean tratar durante la actividad. Para ello se aplicará un cuestionario simple, donde se les preguntará lo siguiente:
 - a. En torno al tema: La Alimentación y la soberanía nacional; indique tres (3) perspectivas que sean de su interés, con el fin de ser tratados en un panel con los docentes de la unidad curricular Cocina de la UNEY.
 - Sobre la base del objetivo propuesto, las expectativas de los estudiantes, así como de las carencias apreciadas en el grupo en las actividades precedentes, se entregaran las propuestas temáticas para las intervenciones de los panelistas. Entre los tres (3) principales temas que los estudiantes señalaron, se encuentran:
 - a. La soberanía alimentaria.
 - b. Cocina y globalización.
 - c. Régimen alimentario venezolano
 - Realización del panel: El docente presenta a los panelistas, introduce a los estudiantes en la temática y explica los objetivos de la actividad. Cada uno de los profesores invitados, desarrolló una ponencia que respondía a los

intereses señalados por los estudiantes, contando para ello con veinticinco (25) minutos para cada panelista, totalizando así setentaicinco (75) minutos. Seguidamente se abrió espacio para la participación de los estudiantes, donde por más de una hora, intercambiaron inquietudes y aportes. La actividad en total, transcurrió en un lapso de dos horas y quince minutos.

- Análisis de los resultados de la actividad. Se pudo observar que, entre los estudiantes, existía un interés particular por los temas a y c en base a la masiva participación en tanto preguntas, aportes de perspectivas y calidad de las mismas. En el tema b, la participación fue menor en comparación con los anteriores. Esto pudo responder a las características profundas de la temática y a que los estudiantes probablemente, dudaron de su nivel de conocimiento al respecto. Por otra parte, los profesores ponentes, indicaron que la actividad era de provecho académico porque les permitía reencontrarse con sus exalumnos y evidenciar el proceso de evolución del proceso formativo, lo que puede convertir esta actividad en un proceso de retroalimentación, sin que ello fuese un propósito explícito.
- Observaciones: Se desarrolló un panel a partir de la participación de los profesores de la unidad curricular: Cocina, donde se analizaron los temas como la alimentación y su vinculación con la idea de soberanía, la cocina tradicional frente a la globalización y elementos socioculturales que dieron origen al régimen alimentario del venezolano, haciendo también referencia a los principales elementos que lo caracterizan. Es importante puntualizar que, esta actividad se realizó en los espacios de la Escuela de Cocina de la UNEY, un lugar que cuenta con el reconocimiento y aprecio de los estudiantes, lo que resultó ser de provecho en cuanto a comodidad y disfrute de los participantes.

Actividad No.4: Seminario: Cine-debate: Alimentación y Cine.

- Lugar de realización: Aula de clases de la unidad curricular: Políticas Alimentarias

- Objetivo: Valorar material cinematográfico donde se aprecia la trascendencia del tema de la alimentación.
- Responsable: Docente de la unidad curricular: Políticas Alimentarias.
- Fecha de ejecución: Noviembre 2014.
- Evaluación: El docente evalúa en el debate el cumplimiento de las tareas insertadas en la guía de observación (Ver Anexo N° 4). Se avalúa así mismo el informe orientado como actividad independiente.
- Acciones desarrolladas:
 - Selección del material fílmico más adecuado y disponible. Para esta actividad el entregará a los estudiantes, una semana antes, el texto: El imperio del consumo, cuyo autor es Eduardo Galeano (Disponible en: <http://latinoamericana.org/2005/textos/castellano/Galeano.htm>) este texto apoyará la mejor comprensión del material audiovisual. El Docente eligió la película: Super Size Me, de Morgan Spurlock (2004), por presentar una temática adaptada a los propósitos de la actividad. Super Size Me, trata una perspectiva interesante sobre el mundo de la comida rápida, la obesidad y los problemas de salud. El director reflexiona sobre el estilo de vida americana, la sobrealimentación y su relación con la enfermedad y la infelicidad. La película resalta claramente la influencia de la alimentación en la salud y bienestar personal, relatando no sólo los efectos a largo plazo, sino los efectos inmediatos en su cuerpo y en la vida del protagonista en los treinta días que dura su experimento.
 - Elaboración de la guía de observación para la visualización del material fílmico: Para orientar el proceso de proyección de la película, se desarrolló un instrumento (Ver Anexo N° 3) que consta de una ficha técnica del material audiovisual, una breve sinopsis del mismo y un conjunto de enunciados, en torno a los cuales los estudiantes deberán reflexionar luego de ver la película.
 - Debate crítico del material fílmico sobre la base de los aspectos orientados en la guía de observación. Una vez proyectado el documental, el docente abrirá

el debate, en primer lugar sobre las generalidades de la proyección, pulsando la opinión acerca de:

1. ¿Alguien conoce o ha visto la película con anterioridad?
2. ¿Qué puede significar el título del documental?
3. ¿A qué hace referencia?
4. ¿Cómo se podría traducir al castellano?

Luego, se pasará al proceso reflexivo de los enunciados propuestos en instrumento arriba señalado.

- Elaboración y entrega de un informe sobre determinados aspectos significativos y que conlleven la búsqueda de otras fuentes de información sobre la concepción del valor de la identidad nacional y su relación con la cocina tradicional, de igual manera los estudiantes, deberán desarrollar en este informe los enunciados propuestos en la guía de observación del Seminario: Cine-debate: Alimentación y Cine.
- Resultados obtenidos: La proyección obtuvo bastante receptividad y despertó el interés de los estudiantes. Lograron vincular el documental con el texto propuesto. Todos realizaron el informe, destacando el proceso reflexivo en torno a los enunciados incluidos en la guía de observación. Es importante destacar que, el debate post-proyección fue mucho más rico en tanto opiniones y argumentos aportados por los estudiantes, en comparación con los resultados del informe.
- Observaciones: Se proyectó un material audiovisual Super Size Me del director, guionista y actor Morgan Spurlock, destacando la temática de la cultura alimentaria, lo cual propició la participación de los estudiantes. El autor tiene la impresión que las orientaciones presentadas en la guía de observación limitaron el proceso reflexivo por parte de los estudiantes, por cuanto solo se circunscribieron a estos. Por tanto se debe explorar nuevas formas de recolección de la información en esta etapa.

Actividad No.5: Galería Gastronómica: Geografía Gastronómica de Venezuela.

- Lugar de realización: Aula de clases de la unidad curricular: Políticas Alimentarias.
- Objetivo: Demostrar la diversidad y riqueza de la cocina tradicional venezolana.
- Responsable: Docente de la unidad curricular: Políticas Alimentarias
- Fecha de ejecución: Diciembre 2014.
- Evaluación: Se propicia la coevaluación de los estudiantes en cuanto a la calificación de las muestras. El profesor evalúa el nivel de conocimiento de los estudiantes en cuanto a las muestras presentadas y la manera en que profundizaron en los aspectos culturales que implícitos en las muestras.
- Acciones desarrolladas:
 - Orientación y organización de la actividad: El docente asignará a cada uno de los estudiantes un plato representativo de la cultura alimentaria tradicional venezolana, con el fin de que estos realicen un proceso de investigación acerca de los mismos, que resulte en el montaje de una galería gastronómica. Se mostrarán imágenes y textos que sitúen el plato en lo que respecta a: contexto histórico y geográfico, hábitos alimentarios, símbolos y representaciones, valores y preferencias alimentarias.
 - Desarrollo de la galería gastronómica: Para ello los estudiantes valorarán como texto fundamental el libro de Ramón David León (1954), Geografía gastronómica de Venezuela, sin que ello suponga exclusión de otras fuentes bibliográficas o de informantes.
- Resultados obtenidos: Los estudiantes organizaron una una exposición a partir de textos, mapas e imágenes, donde se aprecia la diversidad de la cocina tradicional venezolana, y su distribución geográfica lo cual propició un diálogo interactivo entre los participantes. Tres (3) de cada diez (10) estudiantes, presentaron platos no incluidos en la bibliografía propuesta, sino que se decantaron por mostrar aquellos ligados a la tradición alimentaria familiar, donde los informantes eran las madres, tías, abuelas y otros familiares. Se considera positivo este hecho por cuanto, estos apelaron a la memoria

colectiva de sus hogares y a sus identidades, lo que constituye un reconocimiento a la importancia de esta última.

- Observaciones: Se tomará como referencia principal la bibliografía: Geografía Gastronómica de Venezuela, cuyo autor es: Ramón David León. Se pudo advertir que el montaje de la galería gastronómica en el aula, limita la socialización de los contenidos logrados, es decir, solo los asistentes al aula pueden acceder a ella. En próximas ocasiones, se pudiera proponer, la realización de esta actividad en espacios que permitan un proceso de socialización mayor, valga decir, áreas comunes de la universidad.

Actividad No.6: Trabajo de campo: Hábitos alimentarios: un fenómeno sociocultural.

- Lugar de realización: restaurantes de la ciudad de San Felipe y comedor universitario de la UNEY.
- Objetivo: Valorar los hábitos alimentarios contemporáneos y los ritos sociales que los enmarcan.
- Responsable: Estudiantes de la unidad curricular Políticas Alimentarias
- Fecha de ejecución: Diciembre del 2014.
- Evaluación: A partir del cumplimiento de las tareas orientadas y la elaboración, entrega y discusión del informe sobre el trabajo de campo. Se valoraron aspectos tales como puntualidad, disciplina, calidad y puntualidad en la elaboración de los informes etc.
- Acciones desarrolladas:
 - Elaboración y entrega a los estudiantes de la guía de observación (Anexo N° 5) Para esta etapa del sistema, se elaboró un instrumento que recogerá algunos datos que precisan las particularidades que distinguen a los sitios de confluencia de comensales, para evidenciar elementos que permitan la construcción de criterios atinentes a la investigación. El docente dividirá a los estudiantes por grupos conformados entre cuatro (4) y cinco (5) integrantes y entregará a cada grupo la guía de observación.

- Visita a los lugares seleccionados y recogida de la información: El restaurante es considerado como un lugar donde es bastante evidente la actuación de los agentes sociales, en el que se conjugan tanto los elementos tangibles e intangibles que constituyen el proceso de alimentario, debido a que todos los actores comprendidos en este, se interrelacionan en ese espacio, dejando al descubierto una perspectiva del hecho social total de la alimentación. Se seleccionaron un total de diez (10) restaurantes, ocho (8) ubicados en la ciudad de San Felipe y dos (2) en la población de Guama, al ser esta la localidad donde está ubicada la sede central de la UNEY.
 - Procesamiento de los datos obtenidos en la observación. Los datos recogidos obedecen a criterios definidos por el autor, basado en la naturaleza del estudio. Estos están relacionado con una descripción breve del establecimiento, ubicación, menús que ofrecen, compañía de comensales y afluencia de los mismos (Ver Tabla N°1, anexo 6).
 - Entrega y discusión del informe sobre los resultados de la observación. Se valoran los resultados a partir de un análisis que los grupos de estudiantes, establecidos en etapas previas, entregarán por escrito, en donde establecerán los rasgos distintivos de los establecimientos estudiados. Igualmente se destinará un espacio para la discusión de los resultados.
1. Observaciones: Al realizar la visita a los restaurantes y el comedor universitario de la UNEY, los estudiantes pudieron evidenciar que en primer lugar la relación entre precio promedio y afluencia de personas no muestra un comportamiento que obedezca a la lógica del ahorro. El dato ubicación frente a los de afluencia de personas, puede relacionarse en tanto facilidad de acceso y cercanías con sitios de trabajo. Pero también con el dato de acompañante del comensal, pues a los restaurantes de tipo transnacional, en la mayoría de los casos, los comensales van acompañados de niños. Los estudiantes infieren que esto puede estar motivado a procesos ligados a la publicidad y a la estrategia de ventas asociadas a obsequios de tipo infantiles, lo que constituye un estímulo

al consumo de la comida que ofrecen. Por otro lado, al comparar la comida servida en los restaurantes con la del comedor universitario, se pudo evidenciar que, en primer lugar, los platos que se sirven en este responden de manera general a la tradición alimentaria venezolana, sin embargo, los comensales (estudiantes de la UNEY) no están conscientes de ello, por lo que proponen generar una estrategia que revele esta realidad. Los restaurantes seleccionados fueron:

1. Mc Donald's.
2. Burger King.
3. Subway.
4. Las Palmas.
5. El Sazón de Belkys.
6. Casa Venecia.
7. El Criollito
8. Ajoporro.
9. Comedor Universitario de la UNEY

Actividad No.7: Taller de degustación: Nuestra cocina Tradicional.

- Lugar de realización: Aula de clases de la unidad curricular: Políticas Alimentarias.
- Objetivo: Demostrar a través de una muestra gastronómica, los platos representativos de la cocina tradicional venezolana.
- Responsable: Docente de la unidad curricular: Políticas Alimentarias.
- Fecha de ejecución: Febrero del 2015
- Evaluación: Se crea un espacio propicio para la coevaluación a partir de la valoración colectiva de la calidad en la elaboración de los platos en cuanto a sabor, presentación etc. Los estudiantes son evaluados también en el marco del debate sobre los contextos regionales, históricos y culturales de la muestra.
- Acciones desarrolladas:

- Orientación y organización de la actividad. El docente asignará a cada uno de los estudiantes un plato representativo de la cultura alimentaria tradicional venezolana, el cual deberá ser elaborado por ellos, teniendo en cuenta el proceso de investigación resultante del montaje de la galería gastronómica.
- Exposición y degustación de la muestra. El docente abre la actividad con la lectura del texto: Sustentos de nuestra nacionalidad, del libro Gastronomías. Ensayos sobre temas gastronómicos, del autor Lovera, José Rafael (2006, p.87) En donde se realiza un análisis de la relación existente entre la comida tradicional venezolana y la identidad. A continuación, se organiza la muestra por regiones alimentarias, es decir, el aula de clases se convierte en un mapa, dividido no por las fronteras político-territoriales, sino más bien, por fronteras de sabores, lo que para el autor constituye en sí un proceso de enseñanza.
- Debate acerca de los platos presentados. Cada uno de los estudiantes, partiendo de la división por regiones alimentarias, a saber, región Centro Norte Costera, Oriente, Occidente, los Andes, los Llanos y la Amazonía; presentan sus platos, destacando sus significaciones culturales.
 - Resultados obtenidos: Se apreciaron los sabores de platos tradicionales y representativos de la cocina venezolana a partir de una muestra gastronómica, con el fin de reconocerlos para reforzar el sentido de pertenencia y el valor de identidad nacional. Se propició el debate sobre los contextos regionales, históricos y culturales de la muestra.
 - Observaciones: El docente evaluó el ejercicio de forma independiente, valorando la manera en la cual el estudiante se apropió del contenido de forma activa, una vez que el grupo haya concluido, el mismo les solicitó que hicieran una autoevaluación de la actividad realizada. Seguidamente, se intercambiaron tanto los platos realizados como los trabajos para propiciar la coevaluación y la heteroevaluación. El docente resaltó y valoró el grado de responsabilidad obtenido por cada alumno y por el colectivo. La muestra gastronómica propició el intercambio fraterno entre los participante. La realización de esta en el aula

de clases, limitó las posibilidades de aprovechamiento de las experiencias sensoriales en determinados caso, como por ejemplo en las preparaciones frías (bebidas y postres) y calientes (sopas y guisos), por cuanto no se contaba con los recursos necesarios. Es recomendable, realizar esta actividad en la Escuela de Cocina de la UNEY. En esta oportunidad no se logró por incompatibilidad de los horarios.

Actividad No.8: Diagnostico final del sistema de actividades.

- Lugar de realización: Aula de clases de la unidad curricular: Políticas Alimentarias.
- Objetivo: Evaluar la efectividad de las actividades desarrolladas.
- Responsable: Docente de la unidad curricular: Políticas Alimentarias.
- Fecha de ejecución: Febrero 2015.
- Evaluación: Se analizan los resultados obtenidos en el instrumento aplicado con vistas a determinar el conocimiento sobre la Cocina Tradicional Venezolana y se comparan con los obtenidos en el diagnóstico inicial.
- Acciones desarrolladas:
 - Elaboración del instrumento (Anexo N° 7). Para esta etapa de la investigación que comprende la actividad final, se ha elaborado una entrevista, contentiva de cuatro (4) preguntas que persiguen indagar sobre la evolución del nivel de conocimiento que los estudiantes, que constituyen la muestra seleccionada, han logrado alcanzar luego de la ejecución del sistema de actividades.
 - Aplicación del instrumento a los estudiantes de la unidad curricular Políticas Alimentarias de la UNEY. Una vez ejecutado el sistema de actividades, se aplicó un instrumento a los estudiantes que representan la muestra.
 - Procesamiento de los resultados de la encuesta y comparación de los resultados. Lo que sigue, es la constatación de los resultados al aplicar el instrumento indicado, a los estudiantes del 4to año de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY (la muestra seleccionada):

➤ Resultados obtenidos:

1. Los estudiantes lograron relacionar elementos tales como contexto histórico, ámbito geográfico, hábitos alimentarios, valores de la nacionalidad y preferencias alimentarias, al momento de definir las tradiciones alimentarias en porcentaje del 100% de la muestra.
2. El 100% de la muestra señala que se siente más venezolano al reconocerse en el régimen alimentario nacional e indica como entre las principales razones lo siguiente:
 - Porque le permite conocer la cultura del país.
 - Porque le permite conocer características regionales (reconocimiento del territorio nacional)
 - Porque le permite conocer la historia del país.
 - Porque le permite comer más sabroso.
3. Son capaces de identificar un número significativo de platos de la tradición alimentaria venezolana, a diferencia de las principales opciones que los estudiantes señalaron para la misma pregunta, en esencia, en el diagnóstico final, en donde se evidenciaba una recurrencia e inclinación por: Pabellón, Arepa, Cachapa y Sancocho.
4. Pueden argumentar la importancia del conocimiento la cocina tradicional venezolana en su proceso formativo como licenciados en Ciencia y Cultura de la Alimentación. Igualmente vinculan este conocimiento con el fortalecimiento del sentido de pertenencia e identidad, considerándolo fundamental para los venezolanos, con el fin de salvaguardar los rasgos de la cultura nacional en estos tiempos de refundación de la república.

- Observaciones: El análisis comparativos de los datos obtenidos en la encuesta contribuye a la validación de la efectividad del sistema de actividades aplicadas.

3.3 Conclusiones parciales

Después de aplicado el sistema de actividades se procedió a valorar la efectividad de las mismas. Para ello se utilizó como método empírico la encuesta, aplicada a los estudiantes al finalizar el proceso. Este instrumento se utilizó con el fin de conocer los conocimientos adquiridos sobre la cocina tradicional venezolana y de constatar el nivel alcanzado por los estudiantes del 4to año de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY en cuanto al fortalecimiento del valor de la identidad nacional. Su análisis permitió valorar la efectividad de la propuesta.

CONCLUSIONES:

Con la propuesta de un sistema de actividades, se logró profundizar en aspectos teóricos y metodológicos relacionados con el estudio de la identidad nacional y su vinculación con cocina tradicional venezolana, lo que sirvió de soporte para lograr un primer acercamiento a la importancia que tiene este valor en el ámbito académico y para la sociedad.

Se reconocieron los aspectos que más inciden en las limitaciones de formación del valor de la identidad nacional en los estudiantes del 4to año del pregrado Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY, aspecto este de gran relevancia para saber donde se debía incidir para el logro de los objetivos planteados.

En esta investigación se pudo constatar los criterios de diferentes y prestigiosos autores acerca de la cultura alimentaria tradicional de Venezuela y el valor de la identidad. Apoyados además en la experiencia que el docente ha acumulado a través de la praxis cotidiana del trabajo en aula.

A partir de la observación del desarrollo del sistema de actividades y la valoración y comparación de los diagnósticos aplicados a los estudiantes que constituyen la muestra seleccionada, se puede destacar entre los logros más sobresalientes:

- Dominan con mayor certeza los elementos que definen y caracterizan la cocina tradicional venezolana.
- Reconocen los principales autores y la bibliografía que estudian los procesos históricos culturales que dieron origen al régimen alimentario venezolano.
- Pueden valorar la importancia de la relación que existe entre la cocina tradicional venezolana y la identidad nacional.
- Han adquirido seguridad por el conocimiento alcanzado, lo que propicia motivación en el desempeño de su actividad profesional.
- Conocen los elementos básicos que distinguen las prácticas alimentarias que sustentan la tradición.

- Pueden reconocerse como sujetos activos dentro del proceso de enseñanza aprendizaje, a partir de las acciones ejecutadas por ellos.
- - Se sienten identificados plenamente con la cultura alimentaria local, regional y nacional a través del dominio de los conocimientos de la cocina tradicional venezolana.
- Los estudiantes que constituyen la muestra, a partir de la ejecución del sistema de actividades desarrollada, se han convertido en potenciales promotores de la cocina tradicional venezolana, tanto en el ámbito universitario propio, como en el núcleo familiar y la comunidad donde hacen vida.

Finalmente se propone un sistema de actividades, que permitió contribuir en la formación del valor de la identidad nacional a través de la promoción de nuestra cocina tradicional, tal como lo demuestran los resultados obtenidos.

RECOMENDACIONES:

- Exponer a los directivos y profesores del pregrado Ciencia y Cultura de la Alimentación los resultados de esta investigación, con el fin de abordar las causas y motivos que inciden en las limitaciones en la formación del valor de la identidad nacional en los estudiantes del 4to año que constituyen la muestra seleccionada.
- Los docentes de las otras unidades curriculares que forman parte del proceso formativo de los estudiantes del pregrado Ciencia y Cultura de la Alimentación implementarán actividades que tributen al conocimiento de la cocina tradicional venezolana, considerando como referencia la propuesta investigativa por los resultados alcanzados.
- Las actividades propuestas se considerarán perfectibles en tanto los contextos y el proceso dialéctico a los que respondan para su aplicación en otras áreas de estudio.

BIBLIOGRAFÍA:

- ANRBV. (2008). Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria, 2008. Retrieved December 12, 2014, from http://www.google.co.ve/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CBwQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.pgrfa.org%2Fgpa%2Fven%2Fley_soberania.pdf&ei=6uNTVcsHiZ-DBLrZgfgK&usg=AFQjCNHzNZXxEPemSorUOf1St9Wa8cwN8Q
- ANRBV. (2013). II Plan Socialista de la Nación Simón Bolívar 2013-2019. Retrieved January 12, 2015, from <http://albaciudad.org/LeyPlanPatria/>
- Bourdieu, P. (1998). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Briceño, M. (1984). *Alegría de la tierra: pequeña apología de nuestra agricultura antigua*. (4ta ed.). Caracas: Procuraduría Agraria Nacional.
- C.P.D.C. (2006). *Memorias del VII Encuentro para la promoción y difusión del patrimonio inmaterial de los países iberoamericanos. Gestión de patrimonio inmaterial y diversidad cultural*. Bogotá: Corporación para la Promoción y Difusión de la Cultura.
- Cartay, R. (1995). *El pan nuestro de cada día*. Caracas: Fundación Bigott.
- Cartay, R. (2001). La cocina de Barinas. *Revista ICAM*.
- Chacón, N. (2002). *Moralidad histórica, valores y juventud*. Ciudad de la Habana: Editorial Félix Varela.
- Chávez, H. R. (2010). La ecuación del intercambio perfecto. [http://doi.org/No. 64](http://doi.org/No.64)
- Clifford, G. (1992). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.
- Cole, M. (1999). *Cole, M. (1999). Psicología cultural*. Madrid: Morata. Madrid: Morata.
- Cortina, A. (2003). *Ciudadanos del mundo. Hacia una teoría de la ciudadanía*. Madrid: Alianza Editorial S.A.

- Cruz Cruz, J. (2002). *Teoría elemental de la gastronomía*. España: Ediciones Universidad de Navarra, S.A.
- De Bonafini, H. (2010). *Cocinando política sin que se quemé*. Argentina: Ediciones Madre de Plaza de Mayo.
- Definición de Sistema. (n.d.). Retrieved February 12, 2005, from <http://definicion.de/sistema/#ixzz3b4UdO11l>
- Díez, E. (2008). *Globalización y educación crítica*. Caracas: Fundación Editorial El perro y la rana.
- Domínguez, L., & Ibarra, L. (2008). *Juventud y proyectos de vida. Alternativas en Psicología, Universidad*. Ciudad de la Habana: Universidad de la Habana.
- Erickson, E. H. (1985). *El ciclo vital completo*. México: Paidós.
- Esquivel, L. (1998a). *Íntimas succulencias*. Madrid, España.: Ollero y Ramos, Editores, S.L.
- Esquivel, L. (1998b). *Íntimas succulencias*. Ollero y Ramos. Madrid: Editores S.L.
- Estanga, N. (2007). *De la tierra al gusto. Recetario de comida afrovenezolense*. (2da edición). Venezuela: Ministerio del poder popular y la cultura.
- Fabelo Corzo, J. R. (1989). *Práctica Conocimiento y Valoración. La naturaleza del reflejo valorativo de la realidad*. C. Habana.: Editorial Ciencias sociales.
- Fabelo, J. R. (1999). *La formación de valores morales*. Ciudad de la Habana: Editorial Pueblo y Educación.
- García Canclini, N. (1989). *Culturas híbridas: Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México D.F: Grijalbo.
- García Jerez, S. (1987). La formación de valores: una problemática actual. Sus antecedentes en la pedagogía cubana. *Revista IPLAC*.
- Larripa, M., & Erasquin, C. (2008). Psicología Educativa y Orientación Vocacional. *Anuario de Investigaciones*. Retrieved from

http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-16862008000100009

- León, R. D. (1954). *Geografía gastronómica de Venezuela*. Caracas: Ediciones Garrido.
- Letamendía, F., & Coulon, C. (2000). *Cocinas del mundo. La política en la mesa*. España: Editorial Fundamentos.
- Levinson, D. (1983). *Hacia una concepción del curso de la vida adulta*. Barcelona: Grijalbo.
- Lovera, J. R. (1998). *Historia de la Alimentación en Venezuela*. Caracas: CEGA.
- Mari, L. (1990). *Ética vs enajenación*. Ciudad de la Habana: Editora Política.
- Martínez Gómez, J. A. (2010). José Martí y la educación del ciudadano para el ejercicio responsable de sus derechos en la República. *Contribuciones a Las Ciencias Sociales.*, febrero. Retrieved from <http://www.eumed.net/rev/cccss/07/jamg.htm>
- Marx, C. (1978). *La Ideología Alemana*. Ciudad de la Habana: Editora Política.
- McLaren, P. (2003). *Pedagogía, identidad y poder*. (Segunda Ed). Buenos Aires: Homo Sapiens Ediciones.
- *Memorias del Encuentro "Cuba: Cultura e Identidad Nacional."* (1995). Ciudad de la Habana: Ediciones Unión.
- Molina, L. E. (1995, September). Revisión de algunas tendencias del pensamiento agroalimentario (1945-1994). *Revista Agroalimentaria*. <http://doi.org/No.1>
- Ortiz, F. (1978). *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. (1978th ed.). Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- Podetti, J. (2007). *Cultura y alteridad*. Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana C.A.
- RAE. (2012). *Diccionario de la lengua española*. (XXII). Madrid: DRAE.

- Safa, P. (2002). El concepto de habitus de Pierre Bourdieu y el estudio de las culturas populares en México. *Revista Universidad de Guadalajara*, No. 24.
- Scannone, A., & García, M. (1992). Lo tradicional y lo nuevo en la alimentación venezolana. *Avance de Nutrición Y Dietética.*, 23–48.
- Schael, G. (1953). *La cocina de Casilda*. Caracas. Caracas: Editorial Excelsior.
- Silva, L. (2011). *Teoría de la ideología/Contracultura*. Caracas: Fundación Editorial El perro y la rana.
- Uslar, A. (1975). *El globo de colores*. Caracas: Monte Avila.
- Vegas, F. (2005). *Falke*. Caracas: Grupo Editorial Random House Mondadori.
- Vygotsky, L. S. (1987). *Historia del desarrollo de las funciones psíquicas superiores*. C. Habana.: Editorial Científico-Técnica.

Anexos

Anexo No 1:

Diagnóstico inicial.

Estimado estudiante: La siguiente actividad se realiza con el fin de indagar en los conocimientos que los estudiantes del 4to año de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación poseen sobre la Cocina Tradicional Venezolana. Es importante su colaboración para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje, por tanto agradecemos de antemano la información que nos puede brindar.

Por favor, complete las siguientes frases. Intente usar pocas palabras para ello.

- 1.- Yo me siento venezolano cuando _____
- 2.- Si quiero desayunar comida venezolana, como _____
- 3.- Si quiero almorzar comida venezolana, como _____
- 4.- Si quiero cenar comida venezolana, como _____
- 5.- Mi infancia sabe a _____
- 6.- Venezuela sabe a _____
- 7.- Yaracuy sabe a _____
- 8.- El sabor de la comida venezolana está caracterizado por _____.
- 9.- Lo que más me gusta de la comida venezolana es _____
- 10.- Lo más desagradable de la comida venezolana es _____.
- 11.- El plato típico de mi región es _____
- 12.- Mi mamá me enseñó a comer _____
- 13.- La cocina venezolana se diferencia del resto de las cocinas del mundo, por _____.
- 14.- Además de la comida, el ser venezolano es _____.
- 15.- Para una dieta saludable es bueno comer _____.
- 16.- Con mis familiares me gusta comer _____
- 17.- Con mis amigos me gusta comer _____

17.-Para una dieta saludable es malo comer _____.

18.- Los tres alimentos más importantes para el venezolano son:
_____, _____ y _____.

19.- Mi familia y yo comemos en la mesa cuando _____.

20.- Mi plato típico favorito es _____.

21.- La bebida que acompaña a la comida venezolana es _____

Anexo No 2:

Datos recogidos en el diagnóstico inicial.

No	Pregunta	Resultados
1	Yo me siento venezolano cuando:	<ul style="list-style-type: none">• 39 de 45 (86,6%) asocia el sentido venezolanidad con el consumo de arepa en diversas presentaciones.• 3 de 45 (6,6%) con escuchar música llanera.• 3 de 45 (6,6%) con diversas actividades como escuchar el himno o viajar.
2	Si quiero desayunar comida venezolana, como:	<ul style="list-style-type: none">• 40 de 45 (88,9%) menciona arepa.• 5 de 45 (11,11%) empanada
3	Si quiero almorzar comida venezolana, como:	<ul style="list-style-type: none">• 36 de 45 (80 %) Pabellón.• 4 de 45 (8,8 %) Caraotas con espagueti.• 5 de 45 (11,11 %) otros.
4	Si quiero cenar comida venezolana, como:	<ul style="list-style-type: none">• 38 de 45 (84,4 %) Arepa.• 7 de 45 (15,6 %) empanada
5	Mi infancia sabe a:	<ul style="list-style-type: none">• 29 de 45 (64,4%) Atol, papilla o fororo.• 8 de 45 (17,7%) golosinas.• 3 de 45 (6,6 %) tajadas con queso.• 3 de 45 (6,6 %) canela.• 2 de 45 (4,4 %) otros.
6	Venezuela sabe a:	<ul style="list-style-type: none">• 27 de 45 (60 %) Pabellón.• 7 de 45 (15,5 %) cachapas.• 4 de 45 (8,8 %) hallacas.• 3 de 45 (6,6 %) Sancocho.• 2 de 45 (4,4 %) Arepa.• 2 de 45 (4,4 %) caraotas.
7	Yaracuy sabe a:	<ul style="list-style-type: none">• 41 de 45 (91,1 %) cachapas.• 3 de 45 (6,6 %) Sancocho.• 1 de 45 (2,2%) Falda Nirgüña
8	El sabor de la comida venezolana está caracterizado por:	<ul style="list-style-type: none">• 37 de 45 (82,2%) Sofrito.• 4 de 45 (8,8%) comino.

		<ul style="list-style-type: none"> • 3 de 45 (6,6 %) dulce. • 2 de 45 (4,4 %) ají .
9	Lo que más me gusta de la comida venezolana es:	<ul style="list-style-type: none"> • 25 de 45 (55,6 %) porciones. • 6 de 45 (13,3%) colores. • 10 de 45 (22,2 %) dulce (lechosa, majarete, quesillo). • 4 de 45 (8,8 %) ají (picante y dulce)
10	Lo más desagradable de la comida venezolana es:	<ul style="list-style-type: none"> • 41 de 45 (91,1 %) nada le desagrada. • 4 de 45 (8,8%) porciones muy grande.
11	El plato típico de mi región es:	<ul style="list-style-type: none"> • 30 de 45 (66,6 %) Pabellón. • 7 de 45 (15,5 %) cachapas. • 4 de 45 (8,8%) hallacas. • 3 de 45 (6,6 %) Sancocho. • 1 de 45 (2,2 %) Arepa.
12	Mi mamá me enseñó a comer:	<ul style="list-style-type: none"> • 31 de 45 (68,8 %) vegetales. • 3 de 45 (6,6%) sopa. • 3 de 45 (6,6%) arepa. • 2 de 45 (4,4 %) granos. • 2 de 45 (4,4 %) Arepa. • 7 de 45 (15,5%) comida tradicional en general.
13	La cocina venezolana se diferencia del resto de las cocinas del mundo, por:	<ul style="list-style-type: none"> • 40 de 45 (88,8 %) mestizaje. • 3 de 45 (6,6%) sabor. • 2 de 45 (4,4 %) escasez.
14	Además de la comida, el ser venezolano es:	<ul style="list-style-type: none"> • 16 de 45 (35,5%) béisbol. • 10 de 45 (22,2 %) tomar cerveza. • 9 de 45 (20 %) mujeres bonitas y modelos. • 3 de 45 (6,6 %) música llanera. • 2 de 45 (4,4 %) ser alegres. • 5 de 45 (4,4 %) otros.
15	Para una dieta saludable es bueno comer:	<ul style="list-style-type: none"> • 42 de 45 (88,8%) comidas saludables, vegetales, bajo en grasa, otros.

		<ul style="list-style-type: none"> • 3 de 45 (6,6 %) arepa.
16	Con mis familiares me gusta comer:	<ul style="list-style-type: none"> • 43 de 45 (95,5%) declaran comidas tradicionales (hallacas, sopas, entre otros) • 2 de 45 (4,4 %) pizzas y hamburguesas.
17	Con mis amigos me gusta comer:	<ul style="list-style-type: none"> • 39 de 45 (86,6%) comida chatarra y cerveza (hamburguesas, pizzas, sándwich, pepitos, perros calientes, entre otros) • 4 de 45 (8,8 %) parrillas y cervezas. • 2 de 45 (4,4 %) Sopa y sancocho.
18	Para una dieta saludable es malo comer:	<ul style="list-style-type: none"> • 42 de 45 (93,3%) comida chatarra y refrescos. • 3 de 45 (6,6 %) sal y grasas
19	Los tres alimentos más importantes para el venezolano son:	<ul style="list-style-type: none"> • 27 de 45 (60 %) Pabellón. • 30 de 45 (66,6 %) maíz. • 5 de 45 (11,1%) espagueti. • 3 de 45 (6,6 %) caraotas. • 3 de 45 (6,6%) arroz. • 1 de 45 (2,2 %) pollo. • 1 de 45 (2,2 %) plátano. • 1 de 45 (2,2 %) ají. • 1 de 45 (2,2 %) cacao.
20	Mi familia y yo comemos en la mesa cuando:	<ul style="list-style-type: none"> • 36 de 45 (80%) fiestas y ocasiones especiales. • 6 de 45 (13,3%) almuerzo. • 3 de 45 (6,6 %) cena.
21	Mi plato típico favorito es:	<ul style="list-style-type: none"> • 26 de 45 (57,7 %) Pabellón. • 8 de 45 (17,7 %) hallacas. • 4 de 45 (8,8%) cachapa. • 3 de 45 (6,6 %) arepa. • 2 de 45 (4,4%) dulce de lechosa. • 2 de 45 (4,4%) tequeño.
22	Yo me siento venezolano cuando:	<ul style="list-style-type: none"> • 43 de 45 (95,5 %) jugos de frutas o papelón con limón.

		<ul style="list-style-type: none"> • 1 de 45 (2,2 %) cerveza. • 1 de 45 (2,2 %) refresco
--	--	--

Anexo N°3

Guía de observación

Seminario-debate: Tradiciones Alimentarias e Identidad

Lugar: Aula de clases de la unidad curricular: Políticas Alimentarias

Objetivo: Valorar la importancia de la Cocina Tradicional Venezolana.

Responsable: Docente de la unidad curricular: Políticas Alimentarias.

Fecha de ejecución: Septiembre 2014.

1.-¿Qué entendemos por Alimentación?

2.-¿Qué entendemos por Tradiciones Alimentarias?

3.-¿Qué es la identidad y cómo las tradiciones alimentarias tributan al fortalecimiento de esta?

4.-¿La Globalización puede considerarse una amenaza a la identidad nacional?
¿Por qué?

Recuerde tener presente el estudio previo de la bibliografía propuesta:

- Lovera, José Rafael. 2006. Gastronomías. Ensayos sobre temas gastronómicos. Caracas: Fundación Bigott. (pág. 77-80)
- Lovera, José R., 1998. Historia de la Alimentación en Venezuela. Caracas: CEGA. (pág. 67-91)
- Bellorín, María. 1999. Globalización y sistemas agroalimentarios. 17 estudios. Caracas: Fundación Polar (pág. 13-36)

Anexo N°4

Guía de observación

Seminario: Cine-debate: Alimentación y Cine.

Lugar de realización: Aula de clases de la unidad curricular: Políticas Alimentarias

Objetivo: Valorar material cinematográfico donde se aprecia la trascendencia del tema de la alimentación.

Responsable: Docente de la unidad curricular: Políticas Alimentarias.

Fecha de ejecución: Noviembre 2014

Película: Super size me

Ficha técnica:

Dirección y guión: Morgan Spurlock.

País: USA.

Año: 2004.

Duración: 96 min.

Género: Documental.

Intervención: Morgan Spurlock, Ronald McDonald, Dr. Daryl Isaacs, Dr. Lisa Ganjhu, Alexandra Jamieson, Dr. Stephen Siegel, Bridget Bennett, Eric Rowley, John Banzhaf, John Robbins.

Producción: Morgan Spurlock.

Música: Steve Horowitz y Michael Parrish.

Dirección artística: Joe the Artist.

SINOPSIS: El incómodo, por revelador, documental en el que Morgan Spurlock investiga en su propio cuerpo los efectos de la comida basura, comiendo sólo y únicamente en McDonald's, 3 veces al día durante todo un mes, y acudiendo posteriormente al médico para hacerse análisis y ver sus niveles de colesterol,

aumento de peso, etc. Los resultados fueron sorprendentes. Super Size Me, se constituye en un discurso contra la comida chatarra, que se propone entretener, informar y alarmar a la vez. Es importante valorar este documental, pues va más allá de una simple revelación que relata alguien, pues la película se erige también como un acto de valentía por parte del autor. Este documental, sin duda, representa un golpe contra toda la cultura norteamericana y de sus hábitos, contra su sistema de alimentación y contra la era del marketing y la publicidad.

Luego de ver la película, reflexiona sobre lo siguiente:

- 1.- La alimentación y su relación con la salud y el bienestar personal.
- 2.- La comida tradicional frente al marketing y la publicidad
3. Responsabilidad personal y social en la difusión de patrones alimentarios evidenciados en el documental.
4. La globalización de la comida chatarra.

Anexo N°5

Guía de observación

Trabajo de campo: Hábitos alimentarios: un fenómeno sociocultural.

Lugar de realización: restaurantes de la ciudad de San Felipe y comedor universitario de la UNEY.

Objetivo: Valorar los hábitos alimentarios contemporáneos y los ritos sociales que los enmarcan.

Responsable: Estudiantes de la unidad curricular Políticas Alimentarias

Fecha de ejecución: Diciembre del 2014.

Contenido: El restaurante es considerado como un lugar donde es bastante evidente la actuación de los agentes sociales, en el que se conjugan tanto los elementos tangibles e intangibles que constituyen el proceso de alimentario, debido a que todos los actores comprendidos en este, se interrelacionan en ese espacio, dejando al descubierto una perspectiva del hecho social total de la alimentación.

Elementos a evidenciar:

1. Tipo de restaurante (independiente, franquicia, institucional, cadena):
2. Ubicación del restaurante (zona rural o urbana):
3. Tipo de comida que ofrece (menú)
4. Con quien van acompañados los comensales:
5. Afluencia de comensales (cantidad de personas)

Anexo 6:**Tabla anexa sobre los resultados de la guía de observación.**

Restaurante	Tipo de restaurante (independiente, franquicia, institucional, cadena)	Ubicación del restaurante (zona rural o urbana)	Tipo de comida que ofrece (menú)	Con quien van acompañados los comensales:	Afluencia de comensales (cantidad de personas)	Precio promedio por persona
Mc Donald's	Franquicia trasnacional	Urbana	Hamburguesas	Mayoritariamente con niños y amigos	Masivamente entre las 12:00 pm y 10:00 pm	600 bs
Burger King	Franquicia trasnacional	Urbana	Hamburguesas	Mayoritariamente con niños y amigos	Masivamente entre las 12:00 pm y 10:00 pm	650 bs
Subway	Franquicia transnacional	Urbana	Sándwiches	Con parejas y amigos	Masivamente entre las	450 bs

					12:00 pm y 10:00 pm	
Las Palmas	Independiente	Urbana	Comida venezolana (por peso)	Con compañeros de trabajos	Masivamente entre las 12:00 pm y 02:00 pm	250 bs
El Sazón de Belkys	Independiente	Urbana	Comida venezolana (por plato)	Con compañeros de trabajos	Masivamente entre las 12:00 pm y 02:00 pm	300 bs
Casa Venecia	Independiente	Urbana	Comida venezolana (por plato)	Con compañeros de trabajos	Masivamente entre las 12:00 pm y 02:00 pm	280 bs
El Criollito	Independiente	Urbana	Comida venezolana (por plato)	Con familiares	Poca afluencia	180 bs
Ajoporro	Cadena	Urbana	Comida venezolana (por peso)	Con compañeros de trabajos	Masivamente entre las 12:00 pm y 02:00 pm	300 bs

Comedor Universitario de la UNEY	Institucional	Rural	Comida venezolana (por plato)	Con compañeros de estudio	Masivamente entre las 11:00 pm y 02:00 pm	No aplica
--	---------------	-------	-------------------------------------	------------------------------	--	-----------

Anexo N° 7:

Diagnóstico final Encuesta

Se les aplica a los estudiantes del 4to año de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY (45 estudiantes que constituyen la muestra seleccionada).

Objetivo: Constatar los conocimientos adquiridos sobre la cocina tradicional de Venezuela después de aplicado el sistema de actividades de la propuesta investigativa.

La siguiente actividad se realiza con el fin de indagar en los conocimientos que los estudiantes del 4to año de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación poseen sobre la Cocina Tradicional Venezolana. Es importante su colaboración para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje, por tanto agradecemos su participación.

Por favor, conteste las siguientes preguntas e intente usar pocas palabras para ello.

1. Diga que entiende por tradiciones alimentarias

2. ¿ Al conocer sobre el origen y particularidades del régimen alimentario nacional, te sientes más venezolano?. Marque y responda según corresponda. Si___ No___ ¿Por qué?_____

3. Mencione tres platos de la cocina tradicional Venezolana que lograste conocer

4. ¿Qué importancia tiene para ti el conocimiento de la cocina tradicional venezolana?
