



Trascender el neoliberalismo
y salvar a la humanidad

Eje 2

POLÍTICAS PÚBLICAS

CONTENIDO*Replanteando la educación humanista*

Análisis comparativo del clima laboral en universidades privadas con enfoque religioso en México	3
Educación sin fines de lucro	27
Educación y políticas de subjetividad	41
El cine como una herramienta para la enseñanza de las Ciencias Sociales en el Bachillerato	54
El laboratorio de biografización. Una estrategia de investigación narrativa en educación	63
El reflejo de las políticas neoliberales en la construcción de indicadores de la evaluación docente	76
El seminario de historia y política del Sistema Educativo Mexicano. Una posibilidad para la educación humanista	87
Elementos del pensamiento complejo que contribuyen con la Educación Inclusiva	101
En educación: volver a lo clásico	113
¿Es factible una educación humanista? Un análisis a partir de la función docente	126
La educación cooperativista, una propuesta ante el modelo educativo tradicional	137
La educación humanista, una revaloración de la actividad educativa.	152
La educación intercultural en la construcción de la escuela humanista	166
La educación técnica ante la enseñanza de la filosofía	178
La escuela capitalista y su umbral de crisis en la apropiación de saberes cotidianos.	184
La escuela de bellas artes de Tejupilco ausente de la política pública, una cenicienta del estado	194
La formación humanista como estrategia para reeducar contra la corrupción	204
La globalización y las asignaturas de corte humanista dentro de las Universidades Tecnológicas en México.	220
La inclusión como una nueva clase de responsabilidad humanista en la Universidad de Guanajuato	232
La literatura y su enseñanza, un problema que sobrepasa las aulas	241
La necesidad de repensar la educación jurídica. Una lucha por el derecho	254
La pertinencia de una educación humanista actualmente	266
Las Políticas Públicas para reforzar la Educación	276
Política educativa en la formación de competencias integrales, transversales y sostenibles (CITYS)	290
¿Qué demonios es la Educación alternativa?	304
Red de apoyo tutorial: fortaleciendo el desarrollo humano del estudiante universitario.	318
Rendimiento académico aplicando enfoque por competencias en materia de humanidades.	328
Replanteando una visión neoliberal de la educación mexicana: el caso de la educación media superior	340

Nuevos esquemas y modelos de atención a la salud de la población

Actividades básicas de la vida diaria y nivel de depresión en el adulto mayor	351
Análisis estadístico de la adicción a sustancias ilegales en el Estado de Zacatecas de 2000 a 2014. Perspectivas hacia una nueva política de prevención	364
Conocimiento sobre beneficios de lactancia materna en mujeres en puerperio inmediato	378
Creencias vs. Conductas en salud respecto al sobrepeso y obesidad en personal de enfermería	389
Efecto desinfectante del propóleo en lesiones cariosas cavitadas de molares primarios	400
Factores que influyen para el embarazo en adolescentes de un colegio de bachilleres de Guadalupe Zacatecas	414
Género, mujeres y enfermedad mental en la época contemporánea: breve análisis	426
La atención a la violencia familiar y de pareja para la construcción de una cultura de paz	438
La familia como elemento central de un nuevo modelo de atención a la obesidad	447
La prevención en salud desde un modelo universitario	461
Las cofradías Hospitalarias	471
Los docentes de Educación Primaria y sus vivencias en torno a las interacciones con los alumnos que presentan conductas relacionadas al TDAH	488
Neoliberalismo y reforma al sistema de salud en México; ¿Hay alguna alternativa?	497
Nutrición en migrantes y su impacto en las enfermedades crónico-degenerativas	512
Políticas de salud y bioética: reflexiones desde la filosofía política ante el uso del Genoma Humano y su relación con la pobreza.	523
Predictores del liderazgo en estudiantes de licenciatura en enfermería: un modelo humano de atención a la salud	532
Proceso de Recepción de los mensajes sobre Tuberculosis. La Habana Vieja, Cuba	543
Representación Sociocultural de la infertilidad	556
Vulnerabilidad y riesgo en salud: ¿dos conceptos concomitantes?	569

Acciones encaminadas a trascender positivamente el neoliberalismo

Ante las Asociaciones Público Privadas, reconstruir la capacidad de gasto del Estado	585
Camino a la Constitución de Repúblicas Solidarias: Cooperativas de Consumo	598
Derechos diferenciados como una propuesta de inclusión de grupos vulnerables	611
Economía Campesina ¿Una alternativa Post-Capitalista?	621
El espacio y territorio, lo urbano y rural, como contratos de los mecanismos de focalización de la política social en México	632
La construcción del Diagnóstico de las juventudes potosinas en el siglo XXI. Una propuesta desde las ciencias sociales para la generación de políticas públicas incluyentes.	644
Los abuelos y las abuelas: comunicaciones a través del arte y el recuerdo	658
Regreso a la Solidaridad en el Sistema Microfinanciero	667

Relaciones contradictorias: finanzas públicas y rendición de cuentas	679
Rumbo a establecimientos de consumo escolar como promotores de la salud en Zacatecas	695
Un instrumento de ubicación para la especialidad de logística	710

Cultura, género y uso del tiempo

Asignación presupuestaria 2016 para la atención de la mujer en México	725
Principales factores que obstaculizan el pleno desarrollo de las mujeres	736
Cambiar la vida: ¿una utopía del feminismo?	747
Cuerpos colegiados, desde la concepción de los sujetos que lo integran	758
Cultura de género en La Comarca Lagunera, México. 2015	767
Cultura, políticas culturales y desarrollo humano: una reflexión sobre el caso de la Ciudad de México	782
Desarrollo humano y sustentabilidad en el municipio de Zacatecas	794
El género en los márgenes. Prácticas y representaciones de las mujeres sobre la gestión doméstica en una colonia periférica de Torreón, Coahuila	810
El laberinto de la identidad mexicana	823
El uso del tiempo, trabajo productivo y reproductivo de las mujeres en comunidades de alto y muy alto grado de marginación en Zacatecas: estudio de caso	832
Inclusión de la mujer en el mundo laboral: utopía de conservar la identidad femenina	847
“Invertir en mi educación, me da libertad de decisión” Apuntes en torno a la educación con mujeres rurales de León, Guanajuato.	856
La democracia en jóvenes de 15 a 18 años en la Escuela Preparatoria Regional de Colotlán, un abordaje desde las representaciones sociales”	872
La educación indígena e intercultural en México. Un repaso a sus políticas públicas de 2002 al 2011	886
La fiesta Tatei Neixa: construcción de conocimientos, ejercicios de poder y roles de género en niños indígenas wixárika.	900
La generación pank. Tiempo libre, ocio y recreación de élite	909
La importancia del tiempo y su distribución en materia de género	915
La influencia de la cultura en la concepción del género y su repercusión en la mujer indígena	929
Los efectos de los derechos humanos de las mujeres	939
Los espacios de uso de la lengua y cultura nahua: ¿Hemos alcanzado la interculturalidad?	953
Los universitarios y su percepción de la corrupción en el ámbito académico	966
Masculinidades y homosexualidad masculina. El sujeto homosexual situado en la Zona Rosa de la ciudad de México.	976
Obstáculos y privilegios por género en la participación política en Zacatecas	984

***Rumbo a establecimientos de consumo escolar como
promotores de la salud en Zacatecas***

SOLANO HERNÁNDEZ BLANCA ITZEL

ideas.solano@yahoo.com.mx¹⁹⁷

ALMEIDA PERALES CRISTINA

crisalm@ymail.com¹⁹⁸

Resumen

El Objetivo de esta ponencia es mostrar el plan de intervención educativa dirigida a los manipuladores de alimentos del establecimiento de consumo escolar de una escuela primaria en la ciudad de Zacatecas. El patrón alimentario de los niños se ha modificado a causa de la producción, distribución y consumo impuesto por el régimen alimentario capitalista. De acuerdo a cifras oficiales, en 2006 la prevalencia de sobrepeso y obesidad en la zona urbana de Zacatecas fue de 37.1 por ciento (por arriba de la media estatal y nacional), seis años después disminuyó a 27.9 por ciento, no obstante, de un estudio hecho en 2015 en la zona metropolitana Guadalupe-Zacatecas se obtuvo una proporción de 35.1 por ciento. Al analizar las causas inmediatas que refuerzan el desarrollo de esta malnutrición se observó que en los establecimientos de consumo escolar están con alta presencia la venta de alimentos con grandes cantidades de azúcares y grasas. Evidencias que denotan la falta de aplicación de políticas públicas que salvaguardan ambientes escolares saludables. Por tal razón y en aras de contribuir a mejores entornos en las escuelas, se propone una intervención educativa alimentaria y nutricional. Se utilizarán técnicas de enseñanza expositiva, demostrativa, lluvia de

¹⁹⁷ Pasante de Licenciatura en Nutrición de la Universidad Autónoma de Zacatecas (UAZ)

¹⁹⁸ C. a Dra. Doctoranda en Estudios del Desarrollo y Docente-Investigador Maestría en Ciencias de la Salud de la UAZ.

ideas, lectura comentada, visualización de videos y debate de contenidos. El interés también radica en la escasa información de intervenciones educativas y capacitaciones a manipuladores de alimentos en establecimientos escolares para incluir en los niños una alimentación basada en las leyes de alimentación: adecuada, inocua, variada, equilibrada, suficiente y completa. De esta forma, se aporta conocimiento al personal de dichos establecimientos de consumo escolar a fin de impulsar la promoción de la salud en escuelas primarias públicas.

Palabras Clave: *Intervención educativa, manipuladores escolares, consumo escolar, lineamientos generales*

Abstract

The object in this project proposes to design a plan for education intervention on alimentary and nutrition to help out a food handler in an elementary school in Zacatecas, City, and share it with the people who will be in the conference. The food patron has changed in elementary school due to the production, distribution and uptake of the alimentary capital regiment.

In Zacatecas to 2006 the kids (about 5 to 11 years) with overweight and obesity represent a 37.1 percent (whit increment middle national and state) and six years ago this percent decreased to 27.9, but in 2015 only in Guadalupe-Zacatecas the percent was 35.1. When we studied the principal reason we found it was bad nutrition in school, we watched the high prevalence in buying and selling food whit a lot of sugar and fat, this promotes the overweight and obesity.

This serves as evidence to prove that the public politics haven't been properly enforced. For this project we are going to use different educational tools: exposition, demonstrative whit example, read and comment, transmission of videos and debate.

We are also seeking after the fact that there is no educational intervention nor training given to food handlers on school establishments so we could provide kids with a nourishment based on the laws of nourishment: appropriate, sanitary, various, balanced, sufficient and complete.

Finally we'd increment knowledge in food handler and health promotion in public elementary school.

Keys words: *educative intervention, food handlers, uptake school.*

Introducción

En el año 2012 la prevalencia nacional de sobrepeso y obesidad en México para la población escolar fue de 19.8% sobrepeso y 14.6% obesidad, en Zacatecas ese mismo año 14.9% presento sobrepeso y el 8.4% obesidad. (Secretaría de Salud, 2012) En una investigación en la zona metropolitana Guadalupe-Zacatecas en 2015 mostró 19.8% sobrepeso y 15.3% obesidad (Almeida, 2016). Lo que representa un alarmante incremento de la obesidad y sobrepeso escolar, de ahí la importancia de esta intervención educativa para incrementar a través de técnicas didácticas en materia alimentaria y nutricional el conocimiento de los manipuladores de alimentos en una escuela primaria.

Es incuestionable la realidad que ahora los escolares enfrentan en las escuelas con un entorno obesogénico. Esto se puede ver con la gran oferta alimentaria interna y externa de productos industriales que contienen grandes cantidades de azúcar, sal y grasa. Si bien existen Lineamientos Generales para el Expendio y Distribución de Alimentos y Bebidas en Escuelas del Sistema Nacional Educativo, éstos no se han implementado debidamente, y por tanto, representan una de las múltiples causas que ha llevado a los escolares zacatecanos a padecer obesidad y sobrepeso, lo cual puede repercutir en su autoestima, aprovechamiento escolar y salud. Por tal razón, mediante esta intervención piloto se pretende promocionar la salud en una escuela pública en la ciudad de Zacatecas para incrementar el conocimiento en materia alimentaria y nutricional de los manipuladores de alimentos con base en la normatividad vigente.

Por ello esta ponencia aborda tres apartados que engloban la situación de los expendios escolares ante las normativas, donde la alta venta de alimentos no permitidos se identifica a través de una lista de características de productos. En la primera sección se establece la cantidad de energía, grasas, carbohidratos y proteínas para la población escolar, así como preparaciones y alimentos recomendados. La promoción a la salud en base a los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados, NOM-251SSA1-2007 Y NOM-043-SSA2-2012 se explica en el capítulo dos, pues a través de estas guías alimentarias y de higiene se pretenden abordar los grupos de alimentos. Por último se presenta el plan de intervención a través de las técnicas didácticas a utilizar, así como el procedimiento en que se efectuará el diagnóstico y evaluación final.

1. Situación de los expendios escolares ante los Lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas en escuelas del Sistema Nacional de Salud.

En 2010 se dieron a conocer por primera vez los Lineamientos Generales para el Expendio y Distribución de Alimentos y Bebidas en Escuelas (LGEA) de la Secretaría de Educación Pública el sistema de educación como parte de la Estrategia contra el Sobrepeso y Obesidad en México bajo el marco del Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria, no obstante fueron readaptados en 2013 como parte de la Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes donde se determinó prohibir en las escuelas a nivel nacional los alimentos que no favorezcan la salud de los escolares. (Secretaría de Educación Pública, 2014)

Con base en los LGEA los expendios de alimentos en las escuelas primarias deberían promover el uso exclusivo del agua potable, alimentos autóctonos de la región según la temporada y el consumo de frutas, verduras, cereales, oleaginoso y leguminoso. Los alimentos con grandes cantidades de azúcares, sodio y grasa solo se permiten el día viernes y cumplen una serie de características de acuerdo a la tabla 1.

Tabla 1. Características de alimentos permitidos para el día viernes

Alimento	Características
Leche semidescremada (productos lácteos y fórmulas lácteas)	Porción de 250 ml con 50 kcal por 100 ml y 1.6 gr de grasa por 100 ml.
Jugo de Frutas y Verduras	125 ml por porción donde aportando 70 kcal.
Yogurt y alimentos lácteos fermentados	Solubles: 150 gr por porción, aportando 80 kcal, 2.5 gr/100 gr de grasa total con 30% azúcares. Líquidos: 200 ml por porción, aportando 100 kcal, 1.4 gr/100 gr de grasa total con 30% azúcares.
Néctares	125 ml por porción aportando 70 kcal.
Alimento Líquido de soya	125 ml por porción aportando 100 kcal, 2.5/100 ml de grasas totales, 3.8 gr de proteína mínima y 110 mg/100 ml de sodio.
Alimentos Líquidos de soya con jugo	125 ml por porción aportando 60 kcal, 75 gr de proteína y 50 mg/100 ml de sodio.

Botanas	130 kcal por porción aportando 35% de grasa y 10% azúcar añadido con 180 mg sodio.
Galletas	Porción de 130 kcal con 35% grasa, 20% azúcar añadido y 180 mg sodio
Oleaginosas	Porción de 130 kcal con 15% grasa, 5 gr de ácido graso trans, azúcar añadido 10% y 180 mg sodio.

(Secretaría de Educación Pública, 2014)

Lamentablemente, tales condiciones no se cumplieron a cabalidad en los expendios muestreados, pues la media de los alimentos no permitidos fue mayor que el promedio de los permitidos (tabla 2).

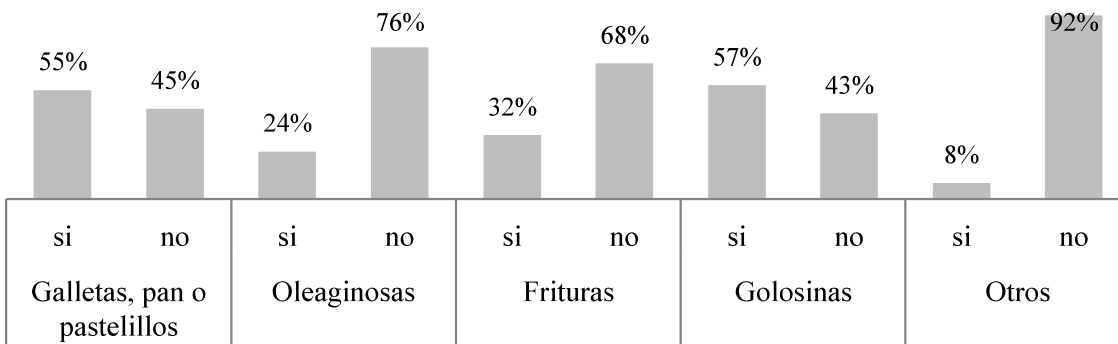
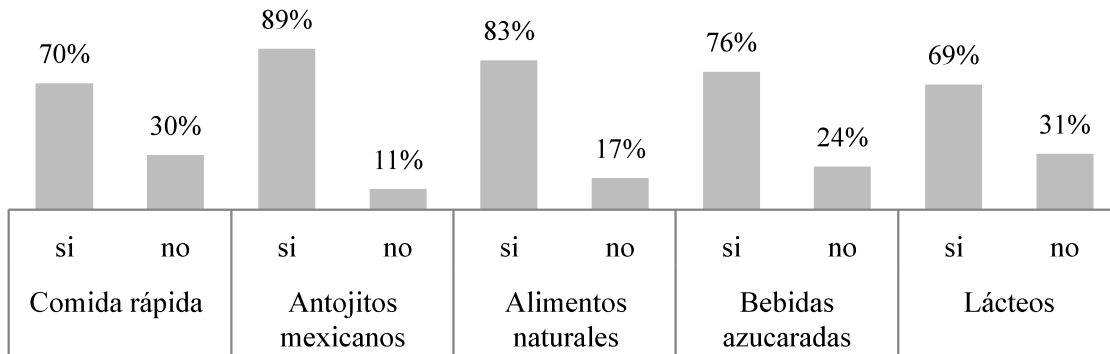
Tabla 2. Tipos de alimentos en expendios de escuelas primarias

	Alimentos Permitidos	Alimentos no permitidos
Media	3.9	5.3
Desviación estándar	2.3	3.2

(Almeida, 2016)

La información anterior se complementa con las respuestas de los profesores de dichas escuelas, quienes especificaron los alimentos que normalmente se venden en los expendios escolares a lo largo de la semana (figura 1).

Figura 1. Alimentos ofertados en expendios de escuelas primarias



(Almeida, 2016)

Comida rápida: hot dog, hamburguesas, pizza, salchichas, nachos y maruchan.

Antojitos mexicanos: tortas, quesadillas, tacos, enchiladas, tamales, gorditas y tostadas.

Alimentos naturales: fruta, verdura, jugo natural y agua.

Bebidas azucaradas: jugo de caja, aguas de sabor, gelatina y refrescos.

Lácteos: leche, atole, licuados, malteadas, yogur, yakult y danonino.

Oleaginosas: nueces, cacahuates y pepitas.

Frituras: papitas, churros y chicharrones.

Otros: palomitas.

Con lo anterior, se comprueba la existencia de entornos obesogénico¹⁹⁹ escolares, los cuales requieren mayor promoción a la salud y la aplicación de normas que limiten el consumo de alimentos que dañan la salud. Dicho en palabras de (Sebastián, 2009) ello obedece a que los gobiernos prefieren la existencia de comida en abundancia a bajo precio por lo que protegen los intereses de dichas empresas no solo en el país sino a nivel mundial.

2. Promoción de la salud con base en los LGEA y normas alimentarias

La promoción a la salud es un proceso que permite fortalecer los conocimientos para ser partícipes del cuidado de la salud individual y colectiva por medio de la educación. La intervención que se propone en este trabajo considerará los LGEA y las normas NOM 043-SSA2-2012 y NOM 251-SSA1-2007.

2.1 NOM 251-SSA1-2007

Otra norma importante es correspondiente a las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios explica las características organolépticas del producto: apariencia adecuada, textura, olor y color. Otro punto importante es el lavado de manos a través de cuatro pasos:

1. Enjuagarse las manos con agua tibia, con jabón en caso de ser líquido estará en un dosificador no destapado.
2. Frotar la superficie de la mano entre los dedos, usando cepillo para el lavado de uñas, de ser necesario lavar hasta los codos.
3. Enjuagar con agua limpia, cuidando que no quede jabón.
4. Secarse con dispositivo de toallas desechables.

La forma de almacenar alimentos es a través del registro primeras entradas y primeras salidas. En cuanto a la higiene personal se requiere el adecuado uso del uniforme (calzado adecuado, cubre cabello, ropa limpia) no se permite el uso de uñas cortas con esmalte, cabello no recogido, accesorios, barba o

¹⁹⁹ Entorno en el que pueden desarrollarse factores para el sobrepeso y obesidad que promueven alimentos altos en azúcares, sal, grasa y estilos de vida sedentario.

adornos. Además se propone un registro anual del control de plagas y la capacitación personal (Secretaría de Salud, 2009).

2.2 NOM 043-SSA2-2012

La norma de promoción y educación para la salud en materia alimentaria; explica la guía alimentaria para la población mexicana “el plato del bien comer”, que consiste en tres grupos de alimentos: verduras y frutas, cereales y tubérculos, leguminosas y alimentos de origen animal (figura 2). Los grupos se identifican con tres colores el verde, rojo y amarillo. (Secretaría de Salud, 2012)

Figura 2. Plato del Buen Comer.



2.3 Lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional

De acuerdo a los LGEA la recomendación de ingesta diaria en población mexicana es de 25-30% lípidos, 55-60% hidratos de carbono, proteínas 10-15%. Donde la energía recomendada es 1579 kcal/día en escuelas primarias, para el lonche escolar en escuelas de medio tiempo 15% con 237 kcal/día y en escuelas de tiempo completo 30% con 474 kcal/día. El consumo de grasa saturada debe ser menor a 10%, el de grasa trans igual o menor a 1%, azúcar añadido menor a 10% de total de energía (tabla 2, 3 y 4).

Tabla 2. Grupos de Alimentos Incluidos en el refrigerio escolar

Verduras y frutas	Cereales integrales	Oleaginosa	Leguminosa
Mínimo 1 pieza	Mínimo 1 porción	1 porción	1 porción
Máximo 4 piezas	Máximo 2 porciones	Nueces	Frijoles
Entera, cortada, deshidratadas	Pan integral	Almendras	Habas
	Tortilla integral	Cacahuates	Garbanzos
	Granos enteros como linaza, amaranto	Sin sal	Lentejas

(Secretaría de Educación Pública, 2014)

Tabla 3. Alimentos Permitidos y no Permitidos en el Refrigerio Escolar

Alimentos Permitidos	Alimentos no permitidos
Verduras	Azúcar
Frutas	Harina refinada
Cereales Integrales	Jugos de Frutas
Oleaginosa	
Leguminosa	
Amaranto	
Avena	

(Secretaría de Educación Pública, 2014)

Tabla 4. Preparaciones Permitidas y no Permitidas en el Refrigerio Escolar

Preparaciones permitidas	Preparaciones no permitidas
Asado	Frituras
Hervido	Capeados
Cocido al vapor	
Arroz	

(Secretaria de Educación Pública, 2014)

3. Plan de intervención para la educación alimentaria y nutricional en los manipuladores de alimentos.

Para llevar a cabo la intervención educativa alimentaria y nutricional propuesta se seguirán las siguientes fases correspondientes al diagnóstico, formulación, intervención y evaluación.

1. Diagnóstico:

El objetivo es conocer el conocimiento de los manipuladores de alimentos, para lo cual se aplicará un cuestionario con los siguientes temas: alimentación saludable, beneficios de agua simple potable, grupos de alimentos, subgrupos de alimentos, porciones, energía en los alimentos, propiedades de los grupos de alimentos, higiene personal, conocimiento de los alimentos permitidos en la escuela, manipulación correcta de alimentos. Por otro lado, con la intención de conocer sus intereses y necesidades se realizará una entrevista semiestructurada que contemplará preguntas relacionadas principalmente con el funcionamiento del expendio escolar.

•

2. Formulación:

Es la etapa dispuesta para la elaboración de la planificación de actividades a través de un cronograma que considera el objetivo de cada actividad, el tiempo, los materiales, la técnica didáctica, el lugar, la secuencia de acciones en la actividad y la evaluación para cada una, todo ello en función del diagnóstico obtenido para luego seguir con la fase de intervención. (Pale, 2012)

3. Fase de intervención:

Esta intervención se intenta implementar a través del comité de establecimiento de consumo escolar para que la alimentación de los escolares siga las leyes de alimentación: Completa, Suficiente, Equilibrada, Variada, Adecuada, Inocua.

Las técnicas didácticas a utilizar podrán ser algunas de las siguientes de acuerdo al diagnóstico, condiciones y tiempo disponible (Cortes, 2007):

- Expositiva: se presenta el objetivo de la intervención y los principales temas a abordar.
- Interrogatorio: se plantean preguntas y respuestas por parte de las personas que se quieren educar, esto con el fin de conocer sus dificultades y deficiencias lo cual ayuda a optimizar los procesos de comprensión.
- Demostración: se trata de una herramienta fundamental para capacitar a través de destrezas manuales, para esto se requiere detectar las necesidades con anterioridad, se explica la operación a un ritmo normal para que el manipulador de alimentos observe lo que va a realizar, se repite por segunda vez la explicación haciendo hincapié en las partes difíciles, es importante tener una hoja de descripción del trabajo. La fase de ejecución es donde se pide al manipulador de alimentos que explique punto por punto las instrucciones y ejecute de acuerdo con la hoja de descripción para evaluar esta dinámica se realiza la ejecución sin ayuda de la hoja de descripción.
- Discusión dirigida: se busca a través de preguntas objetivas la reflexión de un tema.
- Debate: se intercambian ideas de forma informal sobre un tema, se realizan en grupos con menos de 13 integrantes donde los participantes tendrán un conocimiento previo al tema a debatir. Debe existir un director de debate que haga preguntas y escriba la conclusión.
- Lluvia de ideas: promueve las ideas nuevas sobre un tema aunque no siempre se llega a conclusiones útiles pero ayuda a formar el conocimiento. Es importante tener un moderador que dirija la actividad.
- Socio drama: se expone una situación donde los datos que describen un problema son representados por un grupo, cada participante tiene una función y al finalizar dan su punto de vista.
- Lectura comentada: el documento se da con anterioridad para una lectura previa, en la actividad cada integrante lee un párrafo y da su punto de opinión. El moderador hace preguntas a los participantes.

- Lectura dirigida: se lee un texto completo para dar pie a comentarios del tema cuidando siempre no desviarse de éste, al finalizar se realiza una síntesis de lo más importante.
- Presentación del asunto por discutir: comunica los propósitos de la discusión definiéndose el asunto, cada integrante del grupo da su punto de vista de forma breve, sentados en un círculo, se evitan conversaciones privadas y referencias personales y con la actitud de aceptar críticas. Un moderador anota las ideas más importantes para dar conclusiones y lee las cuestiones para comunicar al grupo el logro.
- Discusión dirigida: iniciar con preguntas para discutir y reflexionar, buscando la participación grupal, por lo que no se responderá a las preguntas del grupo. Antes de comenzar esta actividad se cuenta con un plan de discusión y al finalizar se dan las conclusiones.
- Discusión de videos: se explica de qué tratará el video y los puntos más importantes para observar. Para el éxito de esta actividad se revisará que todo funcione correctamente, después de ver el video el presentador da una explicación, hace preguntas y escribe las conclusiones dadas por el grupo. (Cortes, 2007).
- Juego: en esta dinámica la persona juega, observa y experimenta de forma consciente, en la medida en que el manipulador se apropie de lo aprendido resolverá sus problemas, asociando su nuevo conocimiento con experiencias o situaciones para llevar a cabo acciones (Schaefer, 2005).

Como se mencionó, el plan de intervención a conformar dependerá del diagnóstico, las condiciones y disponibilidad de tiempo para llevarlo a cabo. En las tablas 5, 6 y 7, se propone la forma en que se aplicarán las técnicas enunciadas de acuerdo al eje temático.

Tabla 5. Plan de Intervención según las técnicas didácticas y eje temático.

Eje Temático	Técnica didáctica				
	Expositiva	Interrogativa	Sociodrama	Juego	Debate
Problemática de Obesidad y Sobrepeso en los escolares	X		X		
Alimentación Saludable	X			X	
Leyes de Alimentación	X			X	
Grupos de Alimentos	X	X		X	

Azúcares y Grasas	X				X
Propiedades del Agua	X				X
Fruta y Verduras por temporada	X	X		X	
Vitaminas y Minerales	X				
Edulcorantes	X				X
Alimentos y preparaciones permitidos y no permitidos	X				X
Etiquetado Nutrimental	X	X			

Elaboración Propia

TABLA 6. Plan de Intervención según las técnicas didácticas y eje temático.

Eje Temático	Técnica didáctica				
	Lectura comentada	Lectura dirigida	Discusión dirigida	Presentación del Asunto por discutir	Lluvia de Ideas
Problemática de Obesidad y Sobrepeso en los escolares			X	X	
Manual de manipuladores del expendio	X		X		
Lineamientos generales	X	X		X	
Manual de Formación de comité	X		X		
Planeación de la feria de la alimentación					X

Elaboración Propia

TABLA 7. Plan de Intervención según las técnicas didácticas y eje temático.

	Técnica didáctica
--	-------------------

Eje Temático	Discusión de Videos	Demostración	Visualización	Observación Participativa	Análisis de tradiciones
Video "Fer quiere saber"	X				
Taller de manejo de frutas y verduras		X			
Taller de manejo de cereales y tubérculos		X			
Taller de manejo de alimentos de origen animal y leguminosas		X			
Taller de alimentos permitidos y no permitidos		X			
Necesidades e Interés			X	X	X

Elaboración Propia

4. Fase de evaluación:

- Al finalizar la fase de intervención se evaluarán los conocimientos de los manipuladores de alimentos a través del mismo cuestionario aplicado antes de la intervención.

Conclusión

- Este proyecto de intervención pretende crear promoción a la salud en una escuela pública del estado de zacatecas ya que el aumento de sobrepeso y obesidad en los escolares creció en los últimos años, en parte se debe a la gran disponibilidad de alimentos industrializados con grandes cantidades de azúcar, sal y sodio como las galletas, jugo de caja, bebidas y lácteos azucarados, lo cual ha contribuido a la creación de entornos obesogénicos en las escuelas. Por ello, a través de esta intervención educativa se quiere incrementar los conocimientos en los manipuladores de alimentos escolares en materia alimentaria y nutricional, según sus necesidades, intereses de aprendizaje y tiempo disponible, con la finalidad de crear entornos alimentarios saludables donde se incremente la

variedad de alimentos sanos para el consumo en base a los lineamientos generales y se fomente la actividad física a través de vinculaciones institucionales. De esta manera se pretende disminuir el consumo de alimentos propuestos por el régimen alimentario capitalista.

Bibliografía

Almeida, C. P. (30 de Marzo de 2016). *Obesidad y sobrepeso, la otra cara del hambre. El caso de los escolares urbanos de Zacatecas 2000-2015*. Zacatecas.

Cortes, E. P. (2007). *Didáctica integrativa y el proceso de aprendizaje* (2 ed.). México: trillas.

Pale, L. M. (2012). *Educación en alimentación y nutrición*. México: AMMFEN.

Schaefer, C. E. (2005). *Grupos de terapia de juego con adultos*. México: Manual Moderno.

Sebastián, L. d. (2009). *Un planeta de gordos y hambrientos. La industria alimentaria al desnudo*. España: Ariel.

Secretaría de Educación Pública. (2014). *Lineamientos Generales para el expendio y distribución de las preparaciones y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional Mexicano*. México.

Secretaría de Salud. (Septiembre de 2009). *NOM 251-SSA1-2009 Buenas Prácticas de higiene que deben observarse en la elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y materias primas*. Recuperado el 15 de marzo de 2016, de <http://www.slideshare.net/mariorojo/251ssa12010>

Secretaría de Salud. (2012). *ENSANUT (Encuesta nacional de Salud y Nutrición)*. México.

Secretaría de Salud. (27 de Julio de 2012). *Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012*. Recuperado el 14 de marzo de 2016, de <http://wholegrainscouncil.org/files/MexicoNOM043.pdf>