

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA**

CAPACITACIONES TÉCNICAS EN TEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y  
NUTRICIONAL A MIEMBROS PERTENECIENTES A LA COOPERATIVA  
CAFETALERA FRATERNIDAD ECOLOGICA (CAFEL) EN COMUNIDADES DEL  
MUNICIPIO DE COPAN RUINAS

POR:

**JUAN DANIEL MEDRANO ESPAÑA**

TRABAJO PROFESIONAL SUPERVISADO



**CATACAMAS**

**OLANCHO**

**JUNIO, 2016**

**CAPACITACIONES TÉCNICAS EN TEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y  
NUTRICIONAL A MIEMBROS PERTENECIENTES A LA COOPERATIVA  
CAFETALERA FRATERNIDAD ECOLOGICA (CAFEL) EN COMUNIDADES DEL  
MUNICIPIO DE COPAN RUINAS**

**POR:**

**JUAN DANIEL MEDRANO ESPAÑA**

**JAIME ONAN SALGADO, M.Sc**

**Asesor principal**

**TRABAJO PROFESIONAL SUPERVISADO PRESENTADO A LA UNIVERSIDAD  
NACIONAL DE AGRICULTURA PREVIO A LA OBTENCION DEL TÍTULO DE  
LICENCIADO EN TECNOLOGIA ALIMENTARIA**

**CATACAMAS**

**OLANCHO**

**JUNIO, 2016**



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA**

**ACTA DE SUSTENTACIÓN DE  
PRACTICA PROFESIONAL SUPERVISADA**

Reunidos en la Dirección Tecnología Alimentaria de la Universidad Nacional de Agricultura el:  
**M.Sc. JAIME ONAN SALGADO**, miembro del Jurado Examinador de Trabajos de P.P.S.

El Estudiante **JUAN DANIEL MEDRANO ESPAÑA**, del IV Año de la carrera de Tecnología Alimentaria, presentó su informe.

**“CAPACITACIONES TÉCNICAS EN TEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN  
A MIEMBROS PERTENECIENTES A LA COOPERATIVA CAFETALERA FRATERNIDAD  
ECOLOGICA”**

El cual a criterio del examinador, Aprobo! este requisito para optar al título de Licenciado en Tecnología Alimentaria.

Dado en la ciudad de Catacamas, Olancho, a los veintiocho días del mes de Junio del año dos mil dieciséis.

  
**M.Sc. JAIME ONAN SALGADO**  
Consejero Principal

## **DEDICATORIA**

A Dios en primer lugar, que él me ha dado fuerzas para llegar a mi meta que me ha guardado siempre sin importar donde este. A mi mamá Marisol, mi mamá María que nunca ellas me han abandonada, que no dudaron de mí, siempre estuvieron. A una persona que ha sido muy importante desde que la conocí, mi novia Gissel.

A mis maestros que hicieron de mí, una nueva persona. A cada uno de los responsables dentro de la institución que formaron parte de mi formación desde las señoras de lavandería, las personas que laboran en el comedor, los que estuvieron instruyéndome en cada una de mis practicas modulares, muchas gracias por haberme ayudado y sin olvidar a mis compañeros que me soportaron y estuvieron cuando más necesitaba ayuda.

## **AGRADECIMIENTOS**

**A Dios**, por haberme dado fuerzas y nunca abandonarme en momentos difíciles.

**A mis dos madres**, que siempre creyeron en mí que guiaron por el buen camino.

**A mis hermanos**, por pensar siempre lo mejor de mí.

**A mi Novia**, por tener su apoyo incondicional su amor y su comprensión.

**Al Ing. Jaime Salgado**, gracias a su guía. He logrado finalizar con éxito mi Trabajo Profesional.

**Al Ing. Carlos Rosa**, que siempre estuvo atento a la realización de este trabajo.

## CONTENIDO

	<b>Pág.</b>
<b>DEDICATORIA</b> .....	iii
<b>AGRADECIMIENTOS</b> .....	iv
<b>RESUMEN</b> .....	ix
<b>I. JUSTIFICACION</b> .....	1
<b>II. OBJETIVOS</b> .....	2
2.1 Objetivo general .....	2
2.2 Objetivos específicos .....	2
<b>III. REVISIÓN DE LITERATURA</b> .....	3
3.1 Seguridad alimentaria .....	3
3.2 La inseguridad alimentaria .....	4
3.2.1¿Quiénes son víctimas de la inseguridad alimentaria? .....	5
3.2.2 Características sociodemográficas de las familias vulnerables a la inseguridad alimentaria .....	5
3.2.3 Disponibilidad .....	5
3.2.4 Obstáculos a la disponibilidad suficiente .....	6
3.2.5 Estabilidad .....	6
3.2.6 Acceso .....	6
3.2.7 Utilización biológica de los alimento .....	7
3.2.8 Utilización del sistema de análisis social (SAS) .....	7

<b>IV. MATERIALES Y MÉTODOS</b> .....	8
4.1 Descripción del lugar del trabajo profesional supervisado.....	8
4.2 Materiales .....	8
4.3 Método.....	8
4.4.Desarrollo de la práctica.....	9
<b>V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN</b> .....	12
<b>VI. CONCLUSIONES</b> .....	14
<b>VII. BIBLIOGRAFÍAS</b> .....	15
<b>ANEXOS</b> .....	17

## LISTA DE ANEXOS

	<b>Pág.</b>
<b>Anexo 1.</b> Lista Participantes en capacitaciones en seguridad alimentaria.....	18
<b>Anexo 2.</b> Mensaje 1. Para tener buena salud coma diariamente alimentos de todos los grupos, como lo indica la olla nutricional. ....	20
<b>Anexo 3.</b> Mensaje 2. Coma frutas y verduras diariamente porque tienen vitaminas que previenen enfermedades. ....	20
<b>Anexo 4.</b> Mensaje 3. Coma carnes, pescado o vísceras, al menos dos veces por semana para ayudar al crecimiento y fortalecer el cuerpo.....	21
<b>Anexo 5.</b> Mensaje 4. Disminuya el consumo de alimentos fritos y embutidos para tener un corazón sano.....	21
<b>Anexo 6.</b> Mensaje 5. Disminuya el consumo de sal, y evite el uso de consomés, cubitos y sopas instantáneas para prevenir la presión alta. ....	22
<b>Anexo 7.</b> Mensaje 6. Tome al menos 8 vasos de agua al día para el buen funcionamiento de su cuerpo. ....	22
<b>Anexo 8.</b> Mensaje 7. Camine al menos media hora diaria para mantenerse saludable y sin estrés.....	23
<b>Anexo 9.</b> Reunión con grupo técnico para socializar el Trabajo Profesional Supervisado, cooperativa Cafetalera Fraternidad Ecológica (CAFEL).....	23
<b>Anexo 10.</b> Capacitación en temas de seguridad alimentaria, grupo Cabañas Copan. ....	24
<b>Anexo 11.</b> Capacitación en temas de seguridad alimentaria, grupo el Rosario. ....	24
<b>Anexo 12.</b> Capacitación en temas de seguridad alimentaria, beneficiarios programa (HEIFER).....	25
<b>Anexo 13.</b> Levantamiento de listado de futuros miembros Cooperativa. ....	25
<b>Anexo 14.</b> Capacitación en cata de café, impartido por Cooperativa (CAFEL).....	26
<b>Anexo 15.</b> Capacitación en temas de seguridad alimentaria, grupo San Jorge. ....	27
<b>Anexo 16.</b> capacitación en temas de seguridad alimentaria, grupo planes de la brea. ....	28

**Anexo 17.** Entrega de plantas de cacao por parte de la cooperativa fomentado la diversificación. .... 29

**Medrano España, JD. 2016.** Capacitaciones técnicas en temas de seguridad alimentaria y nutricional a miembros pertenecientes a la Cooperativa Cafetalera Fraternidad Ecologica (CAFEL) en comunidades del municipio de Copan Ruinas. Catacamas, Olancho Trabajo Profesional Supervisado Licenciatura en tecnología alimentaria, Universidad Nacional de agricultura.

## **RESUMEN**

Durante el periodo comprendido como Trabajo Profesional Supervisado (TPS). Se realizó capacitación en temas de seguridad alimentaria a personas miembros de la Cooperativa Cafetalera Fraternidad Ecológica (CAFEL). Las capacitaciones fueron impartidas en diferente comunidades dentro y fuera del municipio de Copan Ruinas compartiendo conocimientos con los productores respondiendo a sus inquietudes y en algunos casos ampliando sus conocimientos en temas de seguridad alimentaria, aplicando el sistema de análisis social (SAS), las capacitaciones se realizaron por comunidades, para abarcar problemas en lugares determinados; uno de los problemas más grandes que muestra el nivel de la seguridad alimentaria, el productor dice no a la diversificación de cultivos es ahí donde surge una falta de disponibilidad de alimentos dentro de la comunidad. Donde la mayoría de productores la poca tierra destinada para siembra de maíz y frijol la están utilizando para el cultivo de café. Muchas de las actividades que se llevaron a cabo fueron para la concientización sobre este tema y la importancia de la diversificación de cultivos la disponibilidad de ellos en la dieta.

**Palabras claves:** Disponibilidad, Diversificación, Dieta, Sistema Análisis Social (SAS).

## I. JUSTIFICACION

En Honduras la disponibilidad de alimentos es deficiente, la producción nacional de granos básicos es un factor clave para la seguridad alimentaria del país, familias campesinas ubicadas históricamente en deficientes tierras, las cuales su mayoría en laderas las vuelven muy vulnerables a cambios climáticos, esto elevando nuestra población a un nivel de inseguridad alimentaria.

Estas características las reúne el Municipio de Copan Ruinas y aldeas vecinas. Motivo por el que se llevaron a cabo capacitaciones técnicas en temas de seguridad alimentaria accesibles, para productores de café que pertenecen a la cooperativa Cafetalera Fraternidad Ecológica (CAFEL), siendo estos parte del programa de capacitaciones ya que la mayoría de habitantes de esta zona se dedican a este rubro del café, afrontando problemas como cambio climático, precios bajos del mercado cafetalero y la renuencia a la diversificación de cultivos por parte de los productores. Muchos de estos aspectos influyen directamente en la disponibilidad de alimentos en los hogares. Viendo que las familias campesinas son las afectadas por aspectos antes mencionados.

Para la realización de este trabajo profesional supervisado. Llevo a la colaboración con la Cooperativa (CAFEL) y el programa de cooperación alemana HEIFER a la lucha de la erradicación e información de la inseguridad alimentaria a los productores de café en Copan.

## **II. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo general**

- ✓ Brindar capacitación técnica en temas de seguridad alimentaria y nutricional en el Municipio de Copan Ruinas y comunidades aledañas, a miembros de la cooperativa Cafetalera Fraternidad Ecológica (CAFEL).

### **2.2 Objetivos específicos**

- ✓ Obtener información sobre el conocimiento que tienen los miembros de la Cooperativa sobre seguridad alimentaria, con ayuda de las herramientas sistema de análisis social (SAS).
- ✓ Impartir capacitaciones accesibles en temas de seguridad alimentaria informando a la población sobre sus causas y efectos.
- ✓ Analizar los parámetros que nos indiquen cuando se está en un estado de seguridad alimentaria, usando análisis cualitativos (Calidad) o cuantitativos (Cantidad).

### **III. REVISIÓN DE LITERATURA**

#### **3.1 Seguridad alimentaria**

El concepto de seguridad alimentaria viene siendo construido a lo largo de las últimas décadas, en el marco de confrontaciones al problema del hambre que exige una amplitud en las acciones por parte de los organismos Multi laterales de los gobiernos. La expresión seguridad alimentaria es propuesta por la FAO, particularmente en América. Éste término ético, traduce de manera concreta la idea de hacer frente al hambre con acciones a corto, mediano y largo plazo. Además hace vital el aumento de ofertas y producciones de alimentos para un consumo autosuficiente. Es importante dimensionar y mitigar las necesidades alimentarias de las poblaciones (FAO. 2005).

Sin embargo, la persistencia del hambre cuestiono el accionar de la seguridad alimentaria e impuso nuevas rutas de acción. Una de las razones influyentes sobre este actuar fue que aunque se mantuviera las suficientes cantidades de alimentos, particularmente en los países desarrollados, el problema alimentario está lejos de ser resuelto. Es entonces cuando emerge un elemento que atiende a las garantías de las personas para obtener sus alimentos. Así el tema de seguridad alimentaria deja de ser discutido únicamente bajo óptica estrictamente productiva, adicionando una nueva dimensión el acceso. Es bajo este contexto que se desarrolla el concepto de seguridad alimentaria (FAO 2001).

El objetivo final de la seguridad alimentaria en todo el mundo es asegurar que toda la gente tenga, en todo momento, acceso físico y económico a los alimentos básicos que necesite. La seguridad alimentaria debe tener tres propósitos específicos asegurar la producción alimentaria adecuada obtener la máxima estabilidad en el flujo de tales alimentos y

garantizar el acceso a los alimentos disponibles a los que necesitan'' (Adelman, I., Berck, P. 2005).

El problema de la lucha contra el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición se han convertido en un problema político más que técnico. Hace que adquieran cada día más pertinencia aspectos como el compromiso político, la gobernanza amplia. La seguridad alimentaria y el hambre en América Latina y el Caribe están estrechamente asociados a la pobreza extrema, pero no se confunden con ella (FAO. 2000).

Una alimentación insuficiente para el desarrollo de una vida normal e inadecuada desde el punto de vista nutricional, afectan no solo a quienes viven en condiciones de extrema pobreza sino también a extractos más amplios y grupos que residen en determinadas zonas o regiones en cada país. Entre las carencias que enfrentan la población en pobreza extrema, la falta de acceso a alimentos, es por sus consecuencias, la más grave y urgente a erradicar. La insuficiencia permanente de alimentos en cantidad y calidad adecuadas para satisfacer las necesidades energéticas de toda la población (FAO. 1999).

### **3.2 La inseguridad alimentaria**

Para analizar la situación de la seguridad alimentaria nutricional (SAN) en Centro América se han considerado las dimensiones de disponibilidad, suficiencia, acceso e inocuidad. Un sistema alimentario abarca al conjunto de relaciones socio económico y tecno-productivo que inciden en un modo directo en los procesos producción primaria transformación agroindustrial, acopio, distribución, comercialización y consumo de los productos alimentarios. (Banco Central de Honduras. 2003).

El derecho a la alimentación adecuada se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea solo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla. El contenido básico del derecho a la alimentación adecuada comprende la disponibilidad de alimentos en cantidad y calidad

suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos, sin sustancias nocivas y aceptables para una cultura determinada, la accesibilidad de esos alimentos en formas que sean sostenibles y que no dificulten el goce de otros derechos humanos. La accesibilidad comprende económica la física para obtención de alimentos (Jacques M. Chevalier , 2001).

### **3.2.1 ¿Quiénes son víctimas de la inseguridad alimentaria?**

Los hogares víctimas de la inseguridad alimentaria pueden pertenecer en distintas zonas a distintos grupos socioeconómicos y demográficos. Se ponen de manifiesto algunas características comunes de las víctimas, entre las cuales la pobreza ocupa un lugar central. Los pobres son quienes se enfrentan a las más rigurosas limitaciones en su propia producción de alimentos y en su acceso a los alimentos en los mercados, lo que los hace vulnerables a las crisis de seguridad alimentaria. Sin embargo, también en hogares con suficiente acceso, pueden tener miembros desnutridos, por causa de la distribución inadecuada de alimentos dentro de la familia, mala salud, hábitos alimentarios inadecuados, cuidados deficientes (especialmente de los niños pequeños) y alimentos de mala calidad e inocuidad. (CEPAL. 2000-2001).

### **3.2.2 Características sociodemográficas de las familias vulnerables a la inseguridad alimentaria Según en BCH:**

- Familias pobres.
- Familias numerosas y con un mayor número de miembros dependientes y de menor edad
- Propiedad o acceso limitado a la tierra
- Ingresos bajos de las mujeres
- Falta de diversificación de los ingresos (Banco Central de Honduras. 2008).

### **3.2.3 Disponibilidad**

Suficiente cantidad de alimentos inocuos y nutritivos, provistos por la producción, poder de

compra y accesibilidad en el mercado. La disponibilidad de alimentos locales depende tanto del funcionamiento eficaz del mercado como del suministro nacional de alimentos. (Adelman, I., Berck, P. 2005).

### **3.2.4 Obstáculos a la disponibilidad suficiente:**

Falta de acceso a recursos (tierra y potencial de la tierra, riego, herramientas, técnicas) (Adelman, I., Berck, P. 2005).

- Producción insuficiente
- Pérdidas pre y pos cosecha
- Funcionamiento ineficaz del mercado

### **3.2.5 Estabilidad**

Es un abastecimiento confiable de productos alimenticios en todo momento y para todos los miembros de la familia espacio y tiempo (Banco Central de Honduras. 2008).

- Falta de diversidad de la producción
- Ingresos bajos
- Falta de diversificación de los ingresos
- Desastres naturales

### **3.2.6 Acceso**

Se refiere a los recursos suficientes, factores sociodemográficos (por ejemplo pobreza) y acceso físico que afectan la capacidad para adquirir alimentos (Banco Central de Honduras. 2008).

- Obstáculos al acceso
- Bajo nivel de ingresos
- Larga distancia a los mercados
- Infraestructura deficiente (mercados, carreteras).

La disponibilidad, el acceso y la estabilidad, junto con la prestación de cuidados a grupos vulnerables, afectan el consumo de alimentos dentro de la familia. La prestación de cuidados consiste en dedicar tiempo, atención, apoyo y conocimientos prácticos en el hogar y la comunidad para satisfacer las necesidades físicas, mentales y sociales de los grupos desde el punto de vista nutricional (Banco Central de Honduras. 2008).

### **3.2.7 Utilización biológica de los alimento**

Se define a la utilización de los alimentos por el individuo y tiene que ver con la salud individual, una dieta balanceada e inocua, el saneamiento y la higiene. Estado de salud Atención médica y control de enfermedades, Factores Genéticos, Condiciones de saneamiento ambiental, (UNICEF, 2003).

Obstáculos a la utilización:

- Mala salud
- Mala calidad de agua
- Pobre saneamiento

### **3.2.8 Utilización del sistema de análisis social (SAS)**

Las técnicas y herramientas del SAS son relevantes especialmente para aquellos proyectos que incluyen la participación de múltiples actores. Las mismas se pueden utilizar para un aprendizaje auto-dirigido o grupal, por parte de individuos e instituciones. Abordan los aspectos sociales de los problemas de desarrollo. **Lluvia de ideas**

**Descripción:** Esta es una breve discusión en la cual se les exhorta a todos los miembros del grupo a expresar sus puntos de vista sobre algún asunto determinado, siendo breves y concisos. No se permiten respuestas críticas.

## **IV. MATERIALES Y MÉTODOS**

### **4.1 Descripción del lugar del Trabajo Profesional Supervisado.**

El Trabajo de Practica Profesional se realizó en Copan Ruinas Municipio perteneciente al departamento de Copan, el Municipio cuenta con una superficie de 366.4km<sup>2</sup> Limita al noroeste con la República de Guatemala, al sur, con el Departamento de Ocotepeque, al este con los municipios de Santa Rita y Cabañas y al noreste con el municipio de El Paraíso.

### **4.2 Materiales**

Para lograr las actividades planificadas y esperadas, en el Trabajo Profesional Supervisado se hizo uso de materiales didácticos como: hojas en tamaño oficio, lápiz tinta color negro, data show impartir material visual en capacitación, computadora para la elaboración del material a utilizar, semillas para huertos familiares, Manual GABA.

### **4.3 Método**

Para la obtención de información, se utilizó el Sistema de Análisis Social (SAS) que nos dio a conocer el conocimiento, ideas que los participantes poseían del tema de seguridad alimentaria. Se utilizó una de las herramientas como lo es la lluvia de ideas esta ayudo, ya que la mayoría de miembros no podían leer o escribir, con esta herramienta solo se da a conocer la idea u opinión que se tiene acerca de un tema. Una de las ideas más relacionadas era, el alimento en mal estado o con presencia de químicos las frutas o verduras.

La preparación del contenido que se usó en las capacitación, se hizo más dinámico incluyendo imágenes, explicando el tema con ejemplos aplicándolo en situaciones de la vida diaria, ya que la mayoría de personas participantes no podían leer o escribir haciendo el contenido de las capacitación más accesibles, fáciles de explicar aplicando ejemplos de la vida diaria o problemas actuales de las comunidades (difícil acceso al pueblo, suministro de agua, entre mucho más).

Los parámetros cualitativos y cuantitativos para su fácil comprensión se explicaban con situaciones o problemas de la comunidad o de sus hogares (el ingreso familiar, cuantas veces asistían al mercado, el precio de los productos, el estado en que estaban frescos o viejos,) evaluando la calidad y cantidad de cada una de las actividades que se realizaban adaptándolas al tema.

Entre capacitación se lograba reunir dos veces por semana los grupos con una duración de una hora a dos horas, no se pudieron reunir más de dos veces por semana ya que en la época que se llegó a realizar el Trabajo Profesional Supervisado, era época de cosecha estación de mayor movimiento en la zona. Los grupos eran pequeños lo cual hacia aún más fácil la inclusión de los participantes en el tema.

#### **4.4. Desarrollo de la práctica**

Para realizar este Trabajo Profesional Supervisado en primer lugar se realizó una pequeña entrevista con el grupo técnico de la Cooperativa con el fin de conocer y coordinar las actividades propuestas en este informe.

Para poder definir cuáles serían las personas a las cuales se les brindaría las capacitación sobre temas de seguridad alimentaria la Cooperativa hizo entrega de listado de los miembros activos los cuales a su vez formaban parte del proyecto HEIFER así en conjunto

con ambas instituciones las capacitaciones fueron buen complemento para la formación de líderes dentro de la comunidad.

Se prosiguió a la evaluación para determinar los conocimientos sobre el tema de los participantes aquí donde se aplicaron sistema de análisis social (**SAS**): Abordan los aspectos sociales de los problemas de desarrollo. Las mismas proporcionan instrucciones paso a paso sobre la forma de evaluar los problemas, las partes, sus perfiles, sus posiciones, y las proyecciones o soluciones. Usan una de las más simples como es la lluvia de ideas.

La preparación del material el cual usamos para impartir las capacitaciones se adecuo de la mejor manera para un desarrollo accesible del tema, para las personas a capacitar explicando cada término con claridad y sencillez para evitar confusiones por ejemplo: calidad, seguridad alimentaria, carencias. Entre muchas otras palabras técnicas más.

Al finalizar cada capacitación se brindaba un consejo de La Guía Alimentaria Basada en Alimentos (**GABA**): constituye un instrumento educativo que promueve el consumo de una alimentación sana, variada, y culturalmente aceptable. A la vez, refuerza los hábitos alimentarios deseables para mantener una buena salud y contribuir a mejorar aquellos hábitos no deseables.

Dentro de las charlas se identificaban las causas y posibles efectos cuando una comunidad o familia se encontraban en estado de seguridad alimentaria o no. Como ser una de las muchas interrogantes que ellos se hicieron al brindar la capacitación ¿Qué hace que estemos en esa situación de seguridad alimentaria? ¿Cómo podemos salir la inseguridad alimentaria? ¿Qué se debe hacer para contrarrestar esta situación de inseguridad alimentaria? Uno de los problemas que se presentaron fue que los productores están totalmente reacios a la diversificación de productos ejemplo: siembra de cacao lo cual generaría nuevos ingresos. Más contribución para la familia esto contrarrestaría, la falta de activos para la compra de comida.

Los productores dicen no a la diversificación de cultivos, ya que tiene toda su vida cultivando y cosechando café, el miedo al no conocer nada de nuevo cultivo y si generara los mismos activos que el cultivo que ya conocen.

Los parámetros cualitativos (relacionado a la calidad) uno de los más severos dentro de nuestra sociedad es el no tener acceso a agua potable. Ya que el agua de consumo no recibe tratamiento alguno pudiendo traer trazas de químicos, como ser la calidad de las carnes consumidas, los alimentos preparados tipo de cocción.

Parámetros cuantitativos (relacionados a la cantidad) dentro de estos podríamos mencionar los altos costos de la movilización de las poblaciones retiradas del pueblo principal o los accesos principales para la compra de suministros y productos para la venta en sus pueblos.

Entre capacitación se lograba reunir dos veces por semana los grupos con una duración de una hora a dos horas, no se pudieron reunir más de dos veces por semana ya que en la época que se llegó a realizar el Trabajo Profesional Supervisado, era época de cosecha estación de mayor movimiento en la zona. Los grupos eran pequeños lo cual hacía aún más fácil la inclusión de los participantes en el tema.

Dentro de las actividades extra-curriculares podemos mencionar el apoyo a la Cooperativa en actividades como visita a incentivar la diversificación de cultivos a los productores, a la certificación de café, entrega de animales por parte de (HEIFER), esto era con el fin que las familias tuvieran mayor aumento de sus fuentes de ingresos y en las cuales se suplieran algunas necesidades del hogar.

## **V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

Gracias al uso de más herramientas de análisis social (SAS), para el caso se utilizó lluvia de ideas. Esta recolecta de información y puntos de vista, es la idónea para tratar de cubrir un deficiente conocimiento sobre determinado tema. Logrado hacer de alto valor para la preparación de la persona a cargo de brindar e impartir el conocimiento, y adecuarlo al leguaje y preparación de los participantes.

Se encontró con un parcial o nulo conocimiento sobre lo que es o, a que nos referimos con el término seguridad alimentaria. Información puntual obtenida gracias al uso de las herramientas (SAS). Gracias a la lluvia de ideas donde se pidió que dieran la idea a lo que nos referíamos con este término siendo unas de las respuestas generalizadas: alimentos contaminados con químicos. Se les hizo de la misma pregunta después de la primera capacitación dando una respuesta por parte de la mayoría de capacitados como: la cantidad de alimento (comida) en el hogar (casa).

El total de aldeas visitadas de acuerdo a los parámetros cualitativos (calidad) y cuantitativos (cantidad) tales como acceso a servicios de saneamiento, agua potable, alimentos de baja calidad nutricional, el alto costo de la movilización, falta de empleos, la no diversificación de rubros hacen que Copan y sus alrededores sean parte una inseguridad alimentaria transitoria por pequeños laxos de tiempo como por ejemplo en invierno se agrava calidad de agua, casi nula movilización en invierno, mal estado accesos a la comunidad, bajos precios del café ponen en precariedad a todas las personas dependientes de este.

Concluyendo con cada una de las capacitaciones la sesión cerraba dando a conocer un consejo de las (GABA), y cuál en su repercusión en nuestra salud tratando de que las familias implementaran dichos conocimientos en sus dietas.

Se logró la total inclusión de los participantes y el aprendizaje del tema seguridad alimentaria, afirmando que hoy cuentan con una herramienta y una de las más importantes como lo es conocimiento y la identificación del problema. Dando lugar a que tengan las armas necesarias para lograr erradicar dicho problema fomentando diversidad actividades, mejorando sus vidas y los trabajos a realizar con instituciones a futuro.

Dentro de las muchas actividades en las que se apoyaran a las entidades durante el trabajo profesional supervisado. La Cooperativa estuvo pidiendo apoyo en el asesoramiento de las personas a las que les entro plantas de cacao en temas de cosecha y pos cosecha del cultivo. HEIFER en sus muchas actividades se colaboró con la entrega de animales y la concientización de la temática del programa como ser el pase de cadena.

## **VI. CONCLUSIONES**

La aplicación oportuna de las herramientas (SAS) ayudo a la formulación adecuada del contenido y evaluar el conocimiento que las personas a capacitar poseían sobre el tema de seguridad alimentara como en este caso se aplicó lluvia de ideas donde brindan una idea de lo que significaba este término para ellos para tener mejor idea, mejorando la estructuración de la información de acuerdo a lo que ellos opinaban.

Se logró impartir las capacitaciones técnicas en temas de seguridad alimentaria a los miembros activos de la Cooperativa Cafetalera Fraternidad Ecológica (CAFEL). Haciendo los temas accesibles para la comprensión de dichas actividades permitiendo la total inserción participativa de las personas que asistieron haciendo énfasis en importantes puntos como la nutrición (correcta alimentación) evaluación de parámetros como calidad de servicios (agua potable) cantidad (alimentos disponibles para la familia) etc.

Se identificaron e informo de ciertos parámetros de alto valor como ser los cualitativos y cuantitativos el peligro que corre la población, los grandes retos que hay que afrontar para la reducir los riegos para las personas, la calidad y cantidad de sus servicio. (Alimentos, dietas, hogares y comunidades). Están en constante flujo siempre en maximizar el peligro de estar en un estado de inseguridad alimentaria.

Se fomentó la importancia de lo que es una dieta balaceada y correcta mejorando los conocimientos de las personas sobre dichos temas, las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos Honduras (GABAS).

## VII. BIBLIOGRAFÍAS

Adelman, I., Berck, P. 2005. Food Security Policy in a Stochastic World (en línea). UC Berkeley: Department of Agricultural and Resource Economics

UNICEF, 2003 “Estado mundial de la infancia”. La Desnutrición, causas, consecuencias, soluciones

Banco Central de Honduras. 2008. Actividad Económica de la Industria de Bienes para Transformación y Actividades Conexas en Honduras, 2008. 21p.

CEPAL (Comisión Económica Para América Latina y el Caribe). 2000-2001. Central America:,. Implications for Economic and Social Development and for the Environment

FAO, 1999. Manejo de proyectos de alimentación y nutrición en comunidades.

FAO, 2000. Guía Metodológica de Comunicación Social en Nutrición., Roma, Italia

Garrett, James L., 2003 Desafíos para la Visión 2020 en América Latina: la Alimentación y la Agricultura desde 1998. [www.ifpri.org](http://www.ifpri.org).

Jacques M. Chevalier, elementos adaptados de: *Project Cycle Management: Management Tool for Development Assistance*, Foundation for Advanced Studies of International Development, Tokyo, 2001

Steve Borgatti, 'Elicitation Techniques for Cultural Domain Analysis,' in *The Ethnographic Toolkit*, Schensul, Jean and Weeks eds., Sage, 2003. See *Analytic Technologies*, <http://www.analytictech.com/borgatti/etk2.htm>

# **ANEXOS**

**Anexo 1.** Lista Participantes en capacitaciones en seguridad alimentaria.

Nombre	Nº.Identidad	Comunidad
Blanca Rosa Herrera	0421-1979-00271	Planes De La Brea
Carlos Duarte	0402-1966-00114	Pueblo Viejo
Daniel Posadas	0415-1976-00138	Londres
Carlos Neftalí Ladino	0402-1980-00084	Pueblo Viejo
Gilberto Peña	0402-1965-00032	Guarumales
Delmy López	1410-1975-00003	San Fernando
Edgar Rodríguez	0421-1984-00611	Pedernales
Juan Paulino Leiva	0421-1970-00541	Planes De La Brea
Eliseo Leiva	0421-1940-00047	Planes De La Brea
Elsa Yolanda Cardona García	0402-1963-00215	Pueblo Viejo
Santiago Villanueva	0403-1973-00148	Escondido
Fernando Welchez	0404-1955-00100	Sesemiles
Flor De María	0415-1982-00155	Londres
Frelin Dagoberto Peraza Murcia	1410-1984-02501	San Fernando
Gerson David Chinchilla chacón	0421-1992-00135	Planes De La Brea
Gilberto De Jesús López Arita	0402-1965-00032	San Fernando
Gregorio Rodríguez	0401-1975-00455	Jaral
Héctor Oliva	0501-1976-04322	San Fernando
Irma Leticia Jaco	1410-1944-00072	San Fernando
Jacinto Arita	1410-1944-00072	San Fernando
Jessel Isaac Rodríguez	0421-1978-00612	Pedernales
José Ángel Garza	0402-1987-00243	Pueblo Viejo
José Antonio Bonilla Espinoza	0404-1954-00496	Copan Ruinass
Daniel Posadas		Delicias
Constantino Gomes	0421-1940-00160	Escondido
Juana Berta Murcia Martínez	1410-1979-00041	San Fernando
Manuel De Jesús Cardona	0404-1983-00958	Pueblo Viejo
Oscar Acosta	0412-1960-00132	Escondido
Rómulo Ladino	0402-1982-00199	Pueblo Viejo
Rosa Mercedes Portillo	1410-1980-00217	San Fernando
Rosandra Lizeth Maldonado	1410-1973-00015	San Fernando
Wuilians Misael Murcia García	1410-1980-00041	San Fernando
Yeni Deras	1410-1981-00179	San Fernando

Yaneth Ulloa Arita/Esposa	0402-1977-00081	Naranjales
Zonia Yolanda Murcia Chinchilla	1410-1960-00099	San Fernando
Confezor Garza	0402-1965-00049	Escondido
Moisés Garza	0402-1987-00243	Escondido
Eliseo Leiva	0421-1940-00047	Escondido
Dolores Mejía	0402-1981-00437	Escondido
José España	1410-1980-00155	Escondido
María Landaverde	0421-2004-00332	Escondido
Reinerio Pérez	0404-1975-00486	Escondido
Hugo Monroy	0421-1983-00656	Planes De La Brea
Orfa Leiva	0421-1949-00159	Planes De La Brea
José Humberto Mejía	0402-1961-00031	Guarumales
Marvin Acosta	0421-1982-00306	Escondido
José Vázquez	0421-1979-00205	Barrancon
Jaime Peraza	1410-1966-00105	San Fernando
Emelio García	0404-1961-00375	Barrancon
Juan Manuel Meléndez	0404-1982-00448	Pueblo Viejo
Olga Madelin Rivas	0402-1990-00329	Pueblo Viejo
Edwin Herrera	1410-1982-00162	Planes De La Brea
José Rendolfo Ceballos	1410-1977-00076	Guarumales
Juan Antonio Garza	0402-1975-00145	Pueblo Viejo
Gonzalo Cardona	0402-1958-00016	Pueblo Viejo

**Anexo 2.** Mensaje 1. Para tener buena salud coma diariamente alimentos de todos los grupos, como lo indica la olla nutricional.



**Anexo 3.** Mensaje 2. Coma frutas y verduras diariamente porque tienen vitaminas que previenen enfermedades.



**Anexo 4.** Mensaje 3. Coma carnes, pescado o vísceras, al menos dos veces por semana para ayudar al crecimiento y fortalecer el cuerpo.



**Anexo 5.** Mensaje 4. Disminuya el consumo de alimentos fritos y embutidos para tener un corazón sano.



**Anexo 6.** Mensaje 5. Disminuya el consumo de sal, y evite el uso de consomés, cubitos y sopas instantáneas para prevenir la presión alta.



**Anexo 7.** Mensaje 6. Tome al menos 8 vasos de agua al día para el buen funcionamiento de su cuerpo.



**Anexo 8.** Mensaje 7. Camine al menos media hora diaria para mantenerse saludable y sin estrés.



**Anexo 9.** Reunión con grupo técnico para socializar el Trabajo Profesional Supervisado, cooperativa Cafetalera Fraternidad Ecológica (CAFEL).



**Anexo 10.** Capacitacion en temas de seguridad alimentaria, grupo Cabañas Copan.



**Anexo 11.** Capacitacion en temas de seguridad alimentaria, grupo el Rosario.



**Anexo 12.** Capacitacion en temas de seguridad alimentaria, beneficiarios programa (HEIFER).



**Anexo 13.** Levantamiento de listado de futuros miembros Cooperativa.



**Anexo 14.** Capacitación en cata de café, impartido por Cooperativa (CAFEL).



**Anexo 15.** Capacitacion en temas de seguridad alimentaria, grupo San Jorge.



**Anexo 16.** capacitacion en temas de seguridad alimentaria, grupo planes de la brea.



**Anexo 17.** Entrega de plantas de cacao por parte de la cooperativa fomentado la diversificación.

