

FUNDACIÓN BENGEOA INFORMA

Educando en alimentación y nutrición

La Fundación Bengoa ejecuta dos proyectos dentro del Programa de Nutrición Comunitaria: Educando en Alimentación y Nutrición, que es un componente del programa de responsabilidad social empresarial de Cervecería Regional, que tiene seis años de ejecución. En la actualidad beneficia a más de 2000 niños y niñas cursantes de preescolar y educación básica ofreciéndoles diariamente un desayuno equilibrado y variado que aporta el 35% de sus requerimientos nutricionales. Ofrece atención pediátrica y odontológica directamente en las instalaciones de las cuatro escuelas y en el comedor comunitario que forman parte del proyecto. Cuenta con actividades enmarcadas en la educación nutricional que contribuyen a mejorar el aprovechamiento de los recursos disponibles en los hogares. En este proyecto, se abordan comunidades desfavorecidas en el Distrito Capital (La Vega, 23 de Enero), Edo Mérida (Mérida, El Valle) y Edo Zulia (Maracaibo, La Estrella y Los Tres Reyes Magos). A todos los niños se les hace el seguimiento del estado nutricional y, se entregan las recomendaciones a los padres y representantes. Los resultados de este año en todas las localidades, señalan que el porcentaje de niños eutróficos aumentó y el de los niños en déficit se redujo, demostrando la importancia de la participación de las comunidades en estas intervenciones y del compromiso de la empresa privada con la comunidad.

Pequeños esfuerzos por el futuro de nuestros niños

El proyecto “Pequeños Esfuerzos por el Futuro de Nuestros Niños”, de Fortalecimiento al Comedor Jesús de mi Esperanza, forma parte de las iniciativas de responsabilidad social de UNILEVER. Tiene lugar en la comunidad de La Ceiba en Guacara, Estado Carabobo. Se atienden 68 niños y niñas con edades comprendidas entre 4 y 12 años, quienes reciben un almuerzo equilibrado y variado que aporta 55% de sus requerimientos nutricionales. La evaluación nutricional reportó que más del 50% de los niños presentaban desnutrición en diferentes niveles. Se realizaron dos jornadas de desparasitación que incluyó a los usuarios del comedor, las madres procesadoras de alimentos y

los padres y representantes de los niños. Dos talleres de cocina saludable, fue la estrategia que se utilizó para la transferencia de conocimientos y la preparación de recetas fáciles, económicas y nutritivas que los miembros de la comunidad pueden incorporar al menú en sus hogares y, se le entregó un recetario a cada asistente al taller. Con los niños y niñas se realizaron dos sesiones de educación nutricional sobre los grupos básicos de alimentos y la importancia de lavarse las manos para prevenir enfermedades. Al final de este período, el resultado de la evaluación nutricional fue positivo, aumentando el porcentaje de niños eutróficos de 35 a 52% y el porcentaje de desnutridos se redujo de 61 a 35%. Los testimonios que ofrecieron los miembros de la comunidad, expresaron la aceptación y aplicación de los conocimientos aprendidos en los cursos de cocina y su utilidad en la economía familiar.