



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

UCR capacita CEN-CINAI de Guatuso y San Carlos en alimentación saludable

Trabajo Comunal de la Escuela de Tecnología de Alimentos ofreció charlas a maestros y alumnos de primaria

14 ABR 2015

Sociedad



Estudiantes del TCU brindaron las charlas sobre alimentación saludable a niñas y niños del CEN-CINAI de San Rafael de Guatuso (foto Hilda Carvajal Miranda).

Niños y niñas en edad preescolar y escolar, que asisten a los centros infantiles de educación y nutrición (CEN-CINAI) de Guatuso y Ciudad Quesada, participaron durante los meses de febrero y marzo de este año en ciclos de talleres educativos sobre hábitos de higiene, manipulación adecuada de los alimentos, procesamiento de los alimentos e importancia de la alimentación saludable, realizados en el marco del proyecto de Trabajo

Comunal Universitario (TCU) TC-8 “Promoción de la enseñanza de la ciencia y tecnología de alimentos”.

Las comunidades de Guatuso que abarca el proyecto son: Río Celeste, Katira, Palenque Margarita y San Rafael. En San Carlos se trabajó con los CEN-CINAI de Barrio Lourdes, San Martín, Dulce Nombre, La Cruz y San Antonio; además de Santa Clara, Florencia, Platanar, Muelle, San Francisco de la Palmera, Aguas Zarcas y Buenos Aires de Venecia. En total, se capacitó a más de 480 niños y niñas.

El objetivo de estos talleres es **fortalecer la enseñanza de la ciencia y de la tecnología de alimentos** y como parte de la metodología se incorpora capacitación a estudiantes, así como la entrega de materiales didácticos y educativos como recurso para futuras clases y para nuevas poblaciones de niños y niñas que asisten a los CEN-CINAI, indicó Yorlenny Araya Quesada, coordinadora del TC-8.



La interactividad de los ejercicios y juegos desarrollados por las y los estudiantes del TCU, captaron la atención de los niños y niñas del CEN-CINAI de San Rafael de Guatuso (foto Hilda Carvajal Miranda).

Las personas participantes en esos talleres aprenden sobre el **lavado correcto de las manos y la importancia para la salud**, además del **proceso de producción de los derivados de la leche**, lo que permite a los niños y niñas aprender sobre una de las actividades productivas más importantes de la zona.

Se realizaron también juegos al aire libre, canciones infantiles, cuentos y otras actividades lúdicas. “Es muy importante este proyecto porque los niños aprenden sobre ciencia de una manera interactiva” recalcó Grettel Zuñiga Barrantes, estudiante de Ingeniería de Alimentos matriculada en el TCU.

De acuerdo con Wendy Cruz Torres, maestra del CEN-CINAI de Palenque Margarita “para los niños es emocionante lo desconocido, despierta en ellos un interés diferente al de uno como docente”. Por su parte **José Víquez, uno de los niños que participó en el taller del**

CEN-CINAI de Katira dijo “me siento inspirado, muy contento con todas las actividades que realizaron estas personas. Me sirvió para la clase de Ciencia de la escuela”.



Luego de aprender diferentes aspectos con las y los estudiantes del TCU, los niños y niñas se dedicaron a jugar en las instalaciones del CEN-CINAI de Katira (foto Massiel Rojas).

La coordinadora del TCU agregó que este proyecto “motiva la curiosidad científica de los niños y niñas al relacionar el procesamiento de alimentos y la alimentación saludable con la realidad cotidiana.” Para Perla Noemí Quirós, de 10 años y participante del taller en uno de los CEN-CINAI de Guatuso “fue muy bonita la actividad (...) aprendí mucho sobre la vaca y la leche. La leche es muy importante para nosotros”.

Los CEN-CINAI ofrecen diferentes servicios a la población en riesgo de vulnerabilidad social, entre ellos: alimentación, cuidado, evaluación y registro del estado nutricional y del desarrollo psicomotor, salud bucodental y programa de distribución de alimentos y leche a las familias de niñas y niños que atienden. Según datos del Ministerio de Salud actualmente en el país se atiende 171.890 personas en los CEN-CINAI entre bebés, preescolares, madres embarazadas y lactantes.

Si desea mayor información de este proyecto puede escribir al correo electrónico: yorleny.araya@ucr.ac.cr

**Massiel Calderón Rojas
Vicerrectoría de Acción Social**

Etiquetas: higiene de alimentos, manejo de alimentos, consumo adecuado de alimentos, tecnología de alimentos, enseñanza, leche, .