

REVISTA CIENTÍFICA CIENCIAEDUC

GENERANDO CONOCIMIENTOS



Venezuela



REVISTA
ELECTRÓNICA
SEMESTRAL

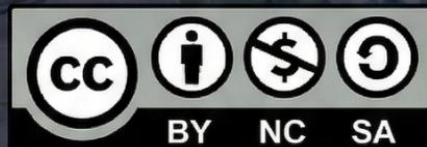


VOLUMEN
9 Número 2



JULIO
2026

Esta Obra está bajo Licencia de
Creative Commons Reconocimiento-
NoComercial-Compartirigual 4.0
Internacional.



Valor Nutricional y Potencial Pedagógico de los Alimentos Autóctonos Venezolanos: Una Revisión Documental para la Alimentación Infantil en Educación Inicial

Autora: Esp. Yenny Del Carmen Tovar
Complejo Educativo Ramón Francisco FEO
Correo: yennytovar1980@gmail.com
Código <https://orcid.org/0009-0008-1452-5162>

Línea de Investigación Matriz: Estado, Sociedad y Desarrollo. **Línea Asociada:** Formación integral para el desarrollo educativo y la transformación social del Estado, integrando epistemología y calidad en educación. **Eje Temático:** Pedagogía

Como citar este artículo: Yenny Del Carmen Tovar "Valor nutricional y potencial pedagógico de los alimentos autóctonos venezolanos: una revisión documental para la alimentación infantil en educación inicial" (2026), (1,20)

Recibido: 11/01/2026 Revisado: 15/01/2026 Aceptado: 25/01/2026

RESUMEN

La crisis alimentaria que atraviesa Venezuela en las últimas décadas ha afectado de manera particular a la primera infancia, comprometiendo la nutrición adecuada de los niños y niñas que asisten a las instituciones de educación inicial. En este contexto, los alimentos autóctonos venezolanos, entre ellos la yuca, el maíz, el plátano, la batata, el ocumo y diversas leguminosas tropicales; representan una alternativa nutritiva, culturalmente pertinente y pedagógicamente significativa que la investigación educativa no ha explorado suficientemente. El propósito del presente estudio es analizar hermenéuticamente el valor nutricional y el potencial pedagógico de los alimentos autóctonos venezolanos como recurso para la alimentación infantil en educación inicial, a partir de la revisión documental de fuentes especializadas en nutrición, etnobotánica, pedagogía y educación inicial. La investigación se inscribe en el paradigma interpretativo y adopta un enfoque documental hermenéutico, fundamentado en la selección crítica y el análisis reflexivo de textos académicos de autores reconocidos en el campo. Los principales hallazgos revelan que los alimentos originarios del territorio venezolano poseen propiedades nutricionales documentadas que se ajustan a los requerimientos de la primera infancia, al tiempo que constituyen vehículos de transmisión cultural e identitaria con alto potencial pedagógico. Se concluye que su incorporación sistemática en los proyectos educativos de educación inicial puede fortalecer simultáneamente la nutrición infantil, la identidad cultural y el aprendizaje significativo de los niños y niñas venezolanos.

Palabras clave: alimentos autóctonos, valor nutricional, educación inicial, potencial pedagógico, Venezuela.

Reseña Biográfica: Licda. En Educación Inicial, Esp. En educación inicial, por culminar la Maestría en Educación Inicial, Docente 2010-2022 en el C.E Niño Simón y actualmente desde 2023 Laborando en el C.E Ramon Feo, Docente de aula de preescolar.

Nutritional value and Pedagogical Potential of Native Venezuelan Foods: a Documentary Review for Infant Nutrition in early Childhood Education

Author: Esp.Yenny Del Carmen Tovar
Ramón Francisco Feo Educational Complex
Email: yennytovar1980@gmail.com
Orcid Code: <https://orcid.org/0009-0008-1452-5162>

Main Research Line: State, Society, and Development. **Associated Line:** Comprehensive training for educational development and social transformation of the State, integrating epistemology and quality in education. **Thematic Axis:** Pedagogy

How to cite this article: Yenny Del Carmen Tovar, "Nutritional value and pedagogical potential of native venezuelan foods: a documentary review for infant nutrition in early childhood education" (2026), (1,20).

Received: 11/01/2026 Revised: 15/01/2026 Accepted: 25/01/2026

ABSTRACT

The food crisis that Venezuela has experienced in recent decades has particularly affected early childhood, compromising the adequate nutrition of children attending early childhood education institutions. In this context, native Venezuelan foods, including cassava, corn, plantain, sweet potato, taro, and various tropical legumes; They represent a nutritious, culturally relevant, and pedagogically significant alternative that educational research has not sufficiently explored. The purpose of this study is to hermeneutically analyze the nutritional value and pedagogical potential of native Venezuelan foods as a resource for infant nutrition in early childhood education, based on a review of specialized sources in nutrition, ethnobotany, pedagogy, and early childhood education. The research is framed within the interpretive paradigm and adopts a hermeneutic documentary approach, grounded in the critical selection and reflective analysis of academic texts by recognized authors in the field. The main findings reveal that foods native to Venezuelan territory possess documented nutritional properties that meet the requirements of early childhood, while also serving as vehicles for cultural and identity transmission with high pedagogical potential. It is concluded that their systematic incorporation into early childhood education projects can simultaneously strengthen infant nutrition, cultural identity, and meaningful learning for Venezuelan children.

Keywords: native foods, nutritional value, early childhood education, pedagogical potential, Venezuela.

Biographical Sketch: Bachelor's degree in Early Childhood Education, Specialist in Early Childhood Education, currently completing a Master's degree in Early Childhood Education, Teacher from 2010-2022 at the Niño Simón School and currently, since 2023, working at the Ramón Feo School as a preschool classroom teacher.

Introducción

Venezuela es un país de extraordinaria riqueza agroalimentaria. Su diversidad geográfica y climática, que abarca desde la llanura hasta la selva, desde el litoral hasta los Andes, ha producido históricamente una variedad de cultivos y alimentos originarios cuyo valor nutritivo y cultural es, cuando menos, notable. Sin embargo, esta riqueza ha permanecido en gran medida desaprovechada en el ámbito educativo, particularmente en el nivel de educación inicial, donde las decisiones sobre alimentación escolar se han orientado con frecuencia hacia productos industrializados o hacia programas de distribución masiva que priorizan la logística sobre la pertinencia nutricional y cultural.

De este modo, la crisis socioeconómica venezolana de las últimas décadas ha agravado esta situación de manera dramática. Organismos internacionales como la CEPAL (Comisión Económica para América Latina y el Caribe), FAO (Food and Agriculture Organization - Organización para la Alimentación y la Agricultura), UNICEF (United Nations Children's Fund - Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia), han documentado el deterioro de los indicadores nutricionales de la infancia venezolana, con especial preocupación por el incremento de la desnutrición crónica en niños y niñas menores de cinco años. Ante esta realidad, la pregunta por la alimentación en educación inicial adquiere una urgencia que va más allá de lo académico: se trata de una cuestión de derechos, de justicia social y de responsabilidad pedagógica del Estado y de las comunidades educativas.

En este escenario, los alimentos autóctonos venezolanos emergen como una posibilidad que merece ser explorada con rigor académico. La yuca, el maíz, el plátano, la batata, el ocumo, el ñame, los frijoles y caraotas, el aguacate y una amplia variedad de frutas tropicales son, en muchos casos, más accesibles económicamente que los productos industrializados, más ricos en nutrientes esenciales para el desarrollo infantil y más cargados de significación cultural que cualquier fórmula comercial. La pregunta que orienta este estudio es, entonces, la siguiente: ¿qué valor nutricional poseen los alimentos autóctonos venezolanos y qué potencial pedagógico ofrecen para la alimentación y el aprendizaje de los niños

y niñas en educación inicial?

Para abordar esta pregunta, la investigación se apoya en aportes de la nutrición científica, la etnobotánica y la etnogastronomía, la pedagogía del aprendizaje significativo y los estudios sobre educación intercultural e identidad cultural en la primera infancia. Autores como Ausubel, Freire, Contreras y Gracia, Morales Sabino, Bengoa y la FAO, entre otros, ofrecen marcos teóricos que permiten articular las dimensiones nutricional, cultural y pedagógica del problema en una lectura integrada. El objetivo general del estudio consiste en analizar hermenéuticamente el valor nutricional y el potencial pedagógico de los alimentos autóctonos venezolanos como recurso para la alimentación infantil en educación inicial, a partir de la revisión crítica de fuentes documentales especializadas. La relevancia del tema es múltiple: en el plano nutricional, la investigación aporta evidencia documentada sobre el valor de los alimentos originarios para la dieta infantil; en el plano pedagógico, contribuye a la discusión sobre cómo los saberes alimentarios pueden integrarse en el currículo de educación inicial; y en el plano cultural, ofrece elementos para una reflexión sobre la identidad agroalimentaria venezolana como fundamento del desarrollo humano en la primera infancia.

Desarrollo

Los Alimentos Autóctonos Venezolanos: Definición, Diversidad y Significación Cultural

El término alimentos autóctonos refiere a aquellos productos alimenticios cuyo origen y cultivo están vinculados al territorio y las tradiciones de un pueblo determinado, y que han sido consumidos por comunidades locales a lo largo de generaciones. En el caso venezolano, esta categoría abarca una diversidad notable de tubérculos, cereales, leguminosas, frutas y verduras cuya presencia en la dieta nacional tiene raíces precolombinas y coloniales. La yuca, por ejemplo, fue el principal alimento de las poblaciones indígenas de las tierras bajas venezolanas y sigue siendo, siglos después, uno de los ingredientes más versátiles y económicamente accesibles de la cocina popular venezolana.

De este modo, Contreras y Gracia (2005, 25) señalan que "los alimentos son,

al mismo tiempo, sustancias nutritivas y signos culturales: su selección, preparación y consumo expresan formas de entender el mundo, de relacionarse con el territorio y de transmitir la memoria colectiva de un pueblo". Esta doble dimensión del alimento, como nutriente y como símbolo, resulta especialmente pertinente para el análisis de los alimentos autóctonos venezolanos en el contexto educativo. No se trata únicamente de que estos alimentos sean nutritivos, aunque lo son, sino de que su incorporación en el espacio escolar implica, al mismo tiempo, el reconocimiento y la valoración de una herencia cultural que corre el riesgo de perderse en medio de la globalización alimentaria y la penetración de los productos industrializados en la dieta cotidiana.

Esta perspectiva invita a reflexionar sobre el papel de la institución educativa en la transmisión y resignificación de los saberes agroalimentarios locales. En Venezuela, la escuela de educación inicial tiene el potencial de convertirse en un espacio donde los niños y niñas no solo se alimentan adecuadamente, sino donde aprenden a reconocer, valorar y disfrutar los alimentos que forman parte de su herencia cultural. Para que esto ocurra, sin embargo, es necesario que los educadores comprendan la riqueza nutricional y pedagógica de los alimentos autóctonos y que los diseños curriculares los incorporen de manera sistemática y reflexiva. La investigación documental ofrece el sustento teórico para esa tarea.

Cabe considerar que la etnobotánica venezolana ha documentado extensamente la relación entre las comunidades indígenas y campesinas y sus sistemas alimentarios locales. Al respecto, Pittier (1926, 45), en su obra seminal sobre las plantas usuales de Venezuela, identificó "más de tres mil especies vegetales con uso alimenticio en el territorio nacional, muchas de las cuales siguen cultivándose en zonas rurales y periurbanas". Este patrimonio botánico-alimentario constituye una fuente de diversidad nutricional que la ciencia contemporánea ha comenzado a valorar con mayor atención, especialmente en el contexto de la búsqueda de sistemas alimentarios sostenibles y culturalmente pertinentes.

Valor Nutricional de los Alimentos Autóctonos en la Primera Infancia

La nutrición en la primera infancia es, sin duda, uno de los factores más determinantes del desarrollo humano integral. Los primeros cinco años de vida constituyen una ventana crítica para el crecimiento físico, el desarrollo cognitivo y la formación del sistema inmunológico, y las deficiencias nutricionales en este período pueden producir consecuencias que se extienden a lo largo de toda la vida. La FAO (Organización para la Alimentación y la Agricultura) ha señalado reiteradamente que una dieta diversa, rica en micronutrientes y culturalmente apropiada es la mejor garantía de un desarrollo infantil óptimo.

Asimismo, Bengoa (2000, 98), uno de los nutricionistas latinoamericanos más influyentes del siglo XX, argumentó que:

La solución al problema de la desnutrición infantil no puede venir exclusivamente de la importación de tecnologías alimentarias externas o de la distribución de suplementos industrializados: debe construirse sobre la base de los alimentos disponibles localmente, cuyo valor nutritivo ha sido verificado a lo largo de siglos de experiencia humana.

Esta afirmación, formulada hace más de dos décadas, conserva plena vigencia en el contexto venezolano actual. El deterioro de la cadena de distribución de alimentos industrializados, la pérdida del poder adquisitivo de las familias y la escasez de productos importados han creado las condiciones para un redescubrimiento necesario y urgente de los alimentos autóctonos como fuente de nutrición accesible y confiable para la primera infancia. La yuca, conocida científicamente como *Manihot esculenta*, es quizás el alimento autóctono venezolano con mayor relevancia nutricional para la alimentación infantil. Rica en carbohidratos complejos, que aportan energía sostenida al organismo en desarrollo, la yuca contiene también cantidades significativas de calcio, fósforo, vitamina C y fibra dietética. En su forma procesada como casabe, uno de los productos más antiguos de la gastronomía venezolana, ofrece además la ventaja de ser naturalmente libre de gluten, lo que la convierte en una alternativa especialmente valiosa para niños con intolerancias alimentarias. La investigación nutricional contemporánea ha documentado, además, el potencial antioxidante de las variedades pigmentadas de yuca, cuya incorporación en la dieta infantil puede

contribuir a la prevención de enfermedades crónicas desde edades tempranas.

A su vez, el maíz, grano originario de América y columna vertebral de la dieta venezolana, ofrece un perfil nutricional igualmente notable. De este modo, Morales Sabino (2011, 67) señala que “las variedades de maíz cultivadas en Venezuela presentan una composición nutritiva que incluye proteínas de moderada calidad biológica, carbohidratos complejos, fibra, vitaminas del complejo B, vitamina A en las variedades amarillas y minerales como el hierro, el zinc y el magnesio”. Cuando se combina con leguminosas como las caraotas negras o los frijoles, el maíz produce una complementación proteica que eleva significativamente el valor biológico de la dieta, un principio conocido por las culturas indígenas venezolanas desde tiempos precolombinos y validado posteriormente por la bioquímica nutricional moderna.

La reflexión que abre el autor sobre los alimentos venezolanos tiene implicaciones profundas para la nutrición en educación inicial. Si la combinación tradicional de maíz y caraotas produce una proteína de alta calidad biológica equivalente o superior a la de muchas proteínas animales, entonces la dieta escolar en Venezuela no necesita depender de costosos productos de origen animal para garantizar el aporte proteico adecuado a los niños. Los saberes ancestrales sobre la complementación alimentaria son, en este sentido, no solo culturalmente valiosos: son científicamente respaldados y económicamente viables. Esta convergencia entre conocimiento tradicional y ciencia nutricional moderna representa uno de los argumentos más sólidos a favor de la incorporación de alimentos autóctonos en los programas de alimentación escolar.

El plátano, la batata y el ocumo completan un tríptico de tubérculos y frutas tropicales con alto valor nutricional para la primera infancia. El plátano maduro, particularmente, es una fuente excepcional de potasio, vitamina B6 y antioxidantes, con una densidad energética adecuada para las necesidades del niño en edad preescolar. La batata, denominada en algunas regiones venezolanas como camote o papa dulce, posee un contenido extraordinario de betacaroteno, precursor de la vitamina A, cuya deficiencia constituye uno de los principales factores de riesgo

para la ceguera infantil en países en desarrollo. El ocumo, tubérculo de gran tradición en la cocina venezolana y caribeña, ofrece carbohidratos de fácil digestión y un perfil de minerales que lo convierte en un alimento especialmente adecuado para los niños pequeños.

El Aprendizaje Significativo y los Alimentos como Objeto de Conocimiento

La incorporación de los alimentos autóctonos en el currículo de educación inicial no responde únicamente a razones nutricionales. Existe, además, un fundamento pedagógico de primer orden que la teoría del aprendizaje significativo permite articular con precisión. La educación inicial venezolana, tal como la concibe el Currículo Nacional Bolivariano, apuesta por un aprendizaje activo, experiencial y vinculado a la realidad inmediata del niño. En este marco, los alimentos que forman parte del entorno familiar y comunitario del niño representan objetos de conocimiento privilegiados: son concretos, sensorialmente estimulantes y cargados de significado personal y cultural.

Asimismo, Ausubel (1983, 56) planteó que “el aprendizaje significativo ocurre cuando el nuevo conocimiento se vincula de manera no arbitraria y sustantiva con los conocimientos previos que el aprendiz ya posee”. Para que esto sea posible, argumentó que “el factor más importante que influye en el aprendizaje es lo que el alumno ya sabe; averíguese esto y enséñese en consecuencia”. Este principio, aparentemente sencillo, tiene consecuencias pedagógicas de gran alcance cuando se aplica al ámbito de la alimentación en educación inicial. Los niños y niñas venezolanos, incluso los más pequeños, ya poseen conocimientos, experiencias y sabores asociados a los alimentos autóctonos de su entorno. Han comido casabe en casa de los abuelos, han visto a sus madres pelar plátanos, han probado la sopa de caraotas en la mesa familiar. Estos saberes previos son el punto de partida natural para una educación nutricional que parta de lo conocido para expandirse hacia lo desconocido.

De este modo, la teoría de Ausubel abre una perspectiva pedagógica que transforma radicalmente el modo de concebir la alimentación en educación inicial.

Si el aprendizaje significativo requiere anclarse en los conocimientos previos del niño, entonces el uso de alimentos autóctonos en el aula no es solo una estrategia de nutrición: es una estrategia epistemológica.

Al trabajar con la yuca, el maíz o el plátano como objetos de exploración sensorial, de cuentos, de juegos, de canciones y de actividades de cocina adaptadas a la edad, el docente de educación inicial está utilizando la cultura alimentaria del niño como punto de entrada a aprendizajes más amplios: la comprensión del entorno natural, el desarrollo del lenguaje, la construcción del pensamiento lógico-matemático, la formación de hábitos de vida saludable. El alimento autóctono deviene, así, en un objeto de conocimiento transversal e integrador.

En el mismo sentido, la pedagogía de Freire ofrece una reflexión sobre el vínculo entre cultura, conocimiento y educación que resulta iluminadora para este análisis. Para Freire (1970), “educar desde la realidad del educando implica reconocer que el saber popular, incluyendo el saber sobre los alimentos y la alimentación, es una forma legítima de conocimiento que la escuela no debe ignorar ni sustituir por saberes abstractos desvinculados de la experiencia vivida”. En su Pedagogía del Oprimido, Freire advirtió que "la educación bancaria" que ignora la realidad del educando y le deposita conocimientos ajenos produce alienación. Aplicado al campo de la alimentación escolar, este principio sugiere que una nutrición infantil que desconoce los alimentos del entorno cultural del niño y los reemplaza por productos industrializados estandarizados incurre en una forma, quizás inadvertida, de violencia cultural.

La perspectiva freireana invita a reflexionar sobre las implicaciones políticas e identitarias de las decisiones alimentarias en educación inicial. Cuando una institución escolar ofrece a sus estudiantes alimentos industrializados de marca transnacional en lugar de los alimentos autóctonos de su comunidad, no está realizando únicamente una opción nutricional: está enviando un mensaje implícito sobre qué es valioso y qué no lo es, qué merece ser consumido y qué debe ser dejado atrás. En el contexto venezolano, donde la identidad cultural ha sido históricamente asociada, entre otras cosas, con una rica tradición agroalimentaria, estas decisiones

tienen consecuencias que van mucho más allá del refectorio escolar. Afectan la autoestima cultural del niño, su sentido de pertenencia y su relación con el territorio y la comunidad en que ha nacido.

Educación Intercultural e Identidad Agroalimentaria en la Primera Infancia

La primera infancia es el período más sensible para la formación de la identidad cultural. Los niños y niñas entre cero y seis años están construyendo activamente su sentido de quiénes son, de dónde vienen y a qué grupo pertenecen. En este proceso, los sabores, los olores, los rituales de la mesa y los alimentos compartidos con la familia y la comunidad juegan un papel que la psicología del desarrollo ha comenzado a reconocer con mayor atención. La alimentación no es solo una experiencia fisiológica: es una experiencia cultural que moldea la identidad desde los primeros años de vida.

En este sentido, Walsh (2009, 42) argumenta que “la interculturalidad en educación no puede limitarse al reconocimiento formal de la diversidad cultural: debe implicar una transformación de las relaciones, estructuras, condiciones y dispositivos de poder que producen la jerarquización y la invisibilización de los conocimientos y prácticas de los pueblos subalternizados”. Esta conceptualización de la interculturalidad crítica tiene implicaciones directas para el tema que se estudia. Los alimentos autóctonos venezolanos, particularmente aquellos asociados a las culturas indígenas y afrovenezolanas, han sido históricamente subalternizados frente a los productos de la cocina criolla urbana y, más recientemente, frente a los alimentos industrializados de origen transnacional. Incorporarlos con dignidad en el espacio de la educación inicial es, desde esta perspectiva, un acto de interculturalidad crítica: una afirmación de que esos alimentos, y las culturas que los produjeron, tienen un valor que merece ser reconocido y transmitido a las nuevas generaciones.

Asimismo, la noción de identidad agroalimentaria, que se desprende de los planteamientos de Walsh y de la tradición de la etnogastronomía latinoamericana, refiere al conjunto de saberes, prácticas, memorias y significados que una

comunidad construye en torno a sus alimentos propios. Esta identidad no es estática ni esencialista: se transforma, se negocia y se reinventa en el contacto con otras culturas y en respuesta a los cambios históricos. En Venezuela, la identidad agroalimentaria es especialmente rica y compleja, dado que resulta de la confluencia de tradiciones indígenas, africanas y europeas que han producido una gastronomía singular reconocida en el ámbito latinoamericano.

Desde esta perspectiva, el docente de educación inicial tiene la responsabilidad y la oportunidad de convertirse en un custodio activo de esta identidad agroalimentaria. No se trata de convertir el aula en un museo de costumbres pasadas, sino de hacer vivir esa identidad en las experiencias cotidianas del aprendizaje: en la preparación colectiva de un sancocho de tubérculos autóctonos, en la exploración sensorial de diferentes tipos de maíz y sus usos tradicionales, en las conversaciones con los abuelos sobre los alimentos de su infancia, en los proyectos de huerto escolar que conectan a los niños con el ciclo de la vida y la producción de alimentos locales. Estas experiencias no solo nutren el cuerpo del niño: nutren también su sentido de identidad, su curiosidad intelectual y su capacidad de asombro ante la riqueza del

El Currículo de Educación Inicial y la Integración de los Saberes Alimentarios

El Currículo Nacional Bolivariano de Venezuela, en su diseño para el nivel de educación inicial, propone una concepción del desarrollo infantil que integra las dimensiones cognitiva, afectiva, social, física y cultural. Los proyectos de aprendizaje, como estrategia metodológica privilegiada en este nivel, permiten articular diferentes áreas del conocimiento en torno a un tema de interés para los niños y las niñas. En este marco, los alimentos autóctonos ofrecen posibilidades pedagógicas extraordinariamente ricas para el diseño de proyectos que integren el desarrollo del lenguaje, el pensamiento matemático, el conocimiento del entorno natural y social, la expresión artística y la formación de hábitos de vida saludable.

Al respecto, Tonucci (1990, 90) planteó, desde la perspectiva de la pedagogía activa, que “el niño es un investigador natural que aprende

fundamentalmente a través de la exploración directa del mundo que lo rodea”. En su obra sobre la ciudad de los niños, argumentó que los entornos de aprendizaje más potentes son aquellos que ofrecen al niño la posibilidad de manipular, experimentar, transformar y reflexionar sobre objetos y situaciones concretas.

Trasladada al ámbito de la alimentación, esta perspectiva sugiere que los alimentos autóctonos venezolanos, con sus texturas variadas, sus colores llamativos, sus aromas intensos y sus historias culturales; son materiales pedagógicos privilegiados para el aprendizaje en educación inicial. Un niño que toca, huele, pela, tritura y mezcla alimentos está, al mismo tiempo, desarrollando su motricidad fina, enriqueciendo su vocabulario, construyendo conceptos matemáticos de cantidad y medida, y formando actitudes positivas hacia una alimentación variada y saludable.

La reflexión del autor conecta de manera natural con los aportes de Vygotski (1978) sobre la zona de desarrollo próximo y el rol del adulto como mediador del aprendizaje infantil. En el contexto de la alimentación en educación inicial, el docente que acompaña activamente la exploración del niño con los alimentos autóctonos, nombrando sus partes, contando historias sobre su origen, explicando cómo crecen, invitando a los niños a compartir sus experiencias familiares con esos alimentos; está cumpliendo una función de mediación que expande las posibilidades de aprendizaje del niño más allá de lo que podría alcanzar solo. La mediación pedagógica en torno a los alimentos autóctonos no es, por lo tanto, una actividad marginal o complementaria al currículo: puede y debe ser concebida como una de las estrategias centrales del proyecto educativo en el nivel inicial.

Metodología

El presente estudio se inscribió en el paradigma interpretativo, que concibe la realidad como una construcción social de sentido, no reductible a datos cuantificables ni a relaciones causales unívocas. Desde esta perspectiva, el conocimiento es siempre situado, dialógico y orientado a la comprensión profunda de los fenómenos en sus contextos específicos. El diseño adoptado fue documental

hermenéutico, que Hurtado de Barrera (2010) define como aquel “orientado a la interpretación crítica y reflexiva de documentos, textos y fuentes de información sistematizadas, con el propósito de construir comprensiones nuevas sobre un problema de conocimiento”. En este caso, el problema consiste en articular hermenéuticamente los campos del valor nutricional de los alimentos autóctonos venezolanos y su potencial pedagógico en educación inicial.

De este modo, la elección del enfoque hermenéutico responde a la naturaleza compleja e interdisciplinar del problema investigado. El análisis del valor nutricional de los alimentos autóctonos y de su potencial pedagógico en educación inicial requiere la integración de saberes provenientes de la nutrición, la etnobotánica, la pedagogía, la psicología del desarrollo y los estudios interculturales. Esta integración no pudo realizarse de manera mecánica o aditiva: requiere un proceso interpretativo que identifique las convergencias, tensiones y complementariedades entre los diferentes marcos teóricos y que los ponga al servicio de una comprensión unificada del problema. La hermenéutica, como metodología filosófica y científica, ofrece precisamente esa capacidad: permite leer los textos en relación, no de manera aislada, y construir sentidos nuevos a partir del diálogo entre autores, tradiciones y perspectivas. Al respecto., Gadamer (1975) concibió la comprensión hermenéutica como

Un proceso circular en el que el intérprete y el texto se encuentran en un diálogo productivo: el intérprete trae sus prejuicios y horizontes de comprensión, el texto los desafía y amplía, y de ese encuentro surge una comprensión nueva que no es ni la del intérprete original ni la del texto aislado, sino el resultado de su fusión de horizontes.

En este estudio, ese diálogo ocurre entre las fuentes revisadas, el contexto venezolano de educación inicial y la pregunta de investigación que orienta el análisis.

El corpus bibliográfico fue seleccionado conforme a los siguientes criterios: pertinencia directa con las categorías de análisis (valor nutricional de alimentos autóctonos, desarrollo infantil, pedagogía del aprendizaje, educación intercultural); reconocimiento académico de los autores en sus respectivos campos disciplinares;

diversidad de disciplinas y tradiciones teóricas para garantizar una lectura pluridisciplinar del problema; y actualidad y vigencia de los planteamientos en el contexto latinoamericano y venezolano. Se seleccionaron textos de autores como Bengoa, Morales Sabino, la FAO y la OPS, Ausubel, Freire, Walsh, Vygotski, Tonucci y Contreras y Gracia, entre otros, a los que se sumaron documentos institucionales y estudios etnobotánicos sobre el territorio venezolano.

El procedimiento de análisis siguió las fases del círculo hermenéutico propuestas por Ricoeur (1995): una lectura inicial de comprensión global de cada texto, que permitió captar el sentido general de los planteamientos del autor; una fase de análisis detallado de los argumentos centrales, en la que se identificaron los conceptos clave y las relaciones internas del texto; y una fase de apropiación interpretativa, en la que los planteamientos de cada autor fueron recontextualizados en función del problema de investigación y puestos en diálogo con los aportes de los demás autores del corpus. Los resultados de este proceso se organizaron en categorías temáticas que articulan las variables del estudio y dan respuesta al objetivo planteado.

Resultados

Convergencia entre Patrimonio Alimentario y Necesidades Nutricionales de la Primera Infancia: El análisis hermenéutico del corpus bibliográfico revela una convergencia significativa entre el perfil nutricional de los principales alimentos autóctonos venezolanos y los requerimientos nutricionales documentados para niños y niñas en edad de educación inicial. La yuca, el maíz, el plátano, la batata, el ocumo y diversas leguminosas tropicales ofrecen, en conjunto, los macronutrientes y micronutrientes esenciales para el desarrollo físico y cognitivo en la primera infancia: carbohidratos complejos de digestión gradual, proteínas complementarias de alta biodisponibilidad, vitaminas liposolubles e hidrosolubles y minerales críticos como el hierro, el zinc y el calcio. Este hallazgo cuestiona el supuesto, frecuentemente implícito en las políticas de alimentación escolar venezolana, de que los productos industrializados o importados son

superiores nutricionalmente a los alimentos locales.

Los Alimentos Autóctonos como Mediadores del Aprendizaje

Significativo: La articulación hermenéutica de los planteamientos de Ausubel, Vygotski y Tonucci pone de manifiesto que los alimentos autóctonos venezolanos poseen un potencial pedagógico que trasciende la dimensión nutricional. Su cercanía a la experiencia familiar y comunitaria del niño los convierte en objetos de conocimiento privilegiados para el aprendizaje significativo en educación inicial. Asimismo, su riqueza sensorial, texturas, colores, aromas, sabores; los hace especialmente adecuados para el aprendizaje exploratorio y activo que caracteriza la metodología de proyectos en este nivel educativo. Este hallazgo sugiere que la integración de los alimentos autóctonos en el currículo de educación inicial no solo mejora la nutrición de los niños: potencia simultáneamente su desarrollo cognitivo, lingüístico y sensoriomotriz.

La Alimentación como Vehículo de Identidad Cultural e

Interculturalidad Crítica: La revisión de los planteamientos de Walsh, Contreras y Gracia, y Freire evidencia que los alimentos autóctonos venezolanos son, al mismo tiempo, objetos nutricionales y vehículos de identidad cultural. Su incorporación en el espacio de la educación inicial implica el reconocimiento explícito de los saberes y prácticas de las comunidades indígenas, afrovenezolanas y campesinas que los produjeron y los transmitieron a lo largo de generaciones. Este reconocimiento constituye, desde la perspectiva de la interculturalidad crítica, una condición necesaria para una educación inicial genuinamente inclusiva y equitativa. El hallazgo apunta a la necesidad de que los proyectos de aprendizaje en educación inicial incorporen no solo los alimentos, sino los saberes, historias y prácticas culturales que los rodean.

La Escasez como Oportunidad de Resignificación Pedagógica:

Un hallazgo que emerge de manera transversal en el análisis bibliográfico es que la crisis alimentaria venezolana, lejos de ser únicamente un obstáculo para la educación inicial, puede interpretarse hermenéuticamente como una oportunidad para la resignificación pedagógica del patrimonio agroalimentario local. La

dificultad de acceso a productos alimenticios industrializados e importados ha impulsado, en muchas comunidades venezolanas, un redescubrimiento de los alimentos autóctonos como fuente de nutrición accesible y confiable. La escuela de educación inicial puede capitalizar esta tendencia al convertirse en un espacio que acompaña y orienta ese redescubrimiento con rigor nutricional y profundidad pedagógica.

Déficit de Formación Docente en Nutrición y Cultura Alimentaria

Local: El análisis documental revela, asimismo, un déficit significativo en la formación de los docentes de educación inicial venezolanos en materia de nutrición infantil y cultura alimentaria local. Los programas de formación docente revisados no incorporan de manera sistemática contenidos sobre el valor nutricional de los alimentos autóctonos venezolanos ni estrategias pedagógicas para su integración en el currículo de educación inicial. Este hallazgo representa un obstáculo importante para la implementación efectiva de las propuestas que se derivan del estudio y apunta a la necesidad de reformar los diseños curriculares de formación docente en el nivel inicial.

Discusión

Los hallazgos del análisis hermenéutico invitan a una reflexión que articula las dimensiones nutricional, pedagógica y cultural del problema en una perspectiva integrada. La convergencia entre los planteamientos de Bengoa y la FAO sobre el valor nutricional de los alimentos locales, y los de Ausubel y Vygotski sobre el aprendizaje significativo y la mediación pedagógica, permite formular una propuesta que va más allá de la simple recomendación de incorporar alimentos autóctonos en la dieta escolar. Lo que el análisis sugiere es la necesidad de construir una pedagogía de la alimentación autóctona que integre, de manera coherente y reflexiva, el rigor nutricional, la profundidad cultural y la eficacia pedagógica. Esta propuesta encuentra en la perspectiva intercultural de Walsh un horizonte normativo que le otorga pleno sentido político y social. Si la incorporación de los alimentos autóctonos en educación inicial se realiza únicamente como estrategia de

bajo costo para enfrentar la crisis nutricional, sin el reconocimiento explícito de los saberes culturales que los rodean, se corre el riesgo de reducir el patrimonio agroalimentario venezolano a una mera alternativa de emergencia, desprovista de dignidad y significado. La interculturalidad crítica exige, en cambio, que esa incorporación se realice con respeto, con intencionalidad y con la convicción de que los saberes de los pueblos originarios y campesinos tienen un valor propio que la escuela debe honrar.

En el mismo sentido, la tensión entre los planteamientos de Freire sobre la educación liberadora y los de Tonucci sobre el aprendizaje activo y exploratorio se resuelve, en el análisis de este estudio, en una síntesis productiva: la mejor educación nutricional en educación inicial es aquella que parte de la experiencia vivida del niño, que reconoce y valora los saberes alimentarios de su familia y comunidad, y que desde ese punto de partida abre horizontes nuevos de conocimiento y de práctica. No se trata de enseñar nutrición como una asignatura abstracta, sino de hacer de la alimentación cotidiana una experiencia reflexiva, placentera y culturalmente rica.

Por otro lado, el déficit de formación docente identificado en el análisis plantea un desafío que no puede ser ignorado. Los mejores fundamentos teóricos y las mejores intenciones curriculares son insuficientes si los docentes que deben implementarlos no cuentan con el conocimiento ni con las herramientas pedagógicas necesarias. En este punto, la investigación converge con los planteamientos de Bisquerra (2003) sobre la formación docente como condición necesaria para cualquier innovación pedagógica: antes de reformar el currículo, es indispensable reformar la formación de quienes lo implementan.

Conclusiones

El presente artículo ha analizado hermenéuticamente el valor nutricional y el potencial pedagógico de los alimentos autóctonos venezolanos como recurso para la alimentación infantil en educación inicial. A lo largo del desarrollo teórico y del análisis documental, han emergido conclusiones que permiten responder al objetivo

planteado y abrir nuevas líneas de reflexión e investigación.

En primer lugar, la investigación confirma que los alimentos autóctonos venezolanos poseen un valor nutricional documentado que los convierte en recursos idóneos para la alimentación de los niños y niñas en educación inicial. La yuca, el maíz, el plátano, la batata, el ocumo y diversas leguminosas tropicales ofrecen un perfil de nutrientes que cubre los requerimientos esenciales del desarrollo infantil en los primeros años de vida. Esta constatación tiene implicaciones concretas para las políticas de alimentación escolar en Venezuela: la búsqueda de soluciones nutritivas accesibles y culturalmente pertinentes no debe mirar hacia afuera, sino hacia la riqueza agroalimentaria que el propio territorio venezolano ofrece.

En segundo lugar, el estudio concluye que los alimentos autóctonos venezolanos poseen un potencial pedagógico que va más allá de su función nutritiva. Su vinculación con la experiencia familiar y comunitaria del niño los convierte en objetos de aprendizaje significativo particularmente poderosos para el nivel inicial. Un currículo que los incorpore de manera sistemática y reflexiva puede fortalecer simultáneamente el desarrollo cognitivo, lingüístico, sensoriomotriz y afectivo del niño, mientras lo vincula con su herencia cultural y le transmite actitudes positivas hacia una alimentación saludable y diversa.

En tercer lugar, la investigación evidencia que la incorporación de los alimentos autóctonos en la educación inicial es, al mismo tiempo, un acto pedagógico y un acto político-cultural. Reconocer el valor de los alimentos originarios del territorio venezolano en el espacio escolar es afirmar la dignidad de los saberes y prácticas de las comunidades que los produjeron, y contribuir a la formación de una identidad cultural infantil sólida, abierta y orgullosa de su patrimonio.

En cuarto lugar, el estudio señala la necesidad urgente de reformar la formación docente en educación inicial para incorporar, de manera sistemática y profunda, contenidos sobre nutrición infantil, cultura alimentaria local y estrategias pedagógicas vinculadas a la alimentación autóctona. Sin una formación docente adecuada, las mejores propuestas curriculares corren el riesgo de quedarse en el

papel.

Finalmente, el artículo abre líneas de investigación que podrían enriquecer y continuar el trabajo iniciado: estudios de caso sobre experiencias de integración de alimentos autóctonos en proyectos de aprendizaje en educación inicial venezolana; investigaciones participativas con comunidades indígenas y campesinas sobre sus saberes agroalimentarios y su pertinencia pedagógica; análisis de políticas públicas de alimentación escolar desde la perspectiva de la soberanía alimentaria y la interculturalidad; y elaboraciones teóricas sobre la pedagogía de la alimentación autóctona como campo emergente de la educación inicial en Venezuela y América Latina.

Referencias

- Ausubel, David. 1983. *Psicología educativa: un punto de vista cognoscitivo*. México: Trillas.
- Bengoa, José María. 2000. *La nutrición en América Latina: historia y perspectivas*. Caracas: Fundación Cavendes.
- Bisquerra, Rafael. 2003. "Educación emocional y competencias básicas para la vida." *Revista de Investigación Educativa* 21 (1): 7–43.
- Contreras, Jesús, y Mabel Gracia. 2005. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- FAO y OPS. 2017. *Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe*. Santiago: FAO.
- Freire, Paulo. 1968. *Pedagogía del oprimido*. México: Siglo XXI.
- Gadamer, Hans-Georg. 1975. *Verdad y método. Fundamentos de una hermenéutica filosófica*. Salamanca: Sígueme.
- Hurtado de Barrera, Jacqueline. 2010. *Metodología de la investigación: guía para la comprensión holística de la ciencia*. Caracas: Sygal.
- Morales Sabino, Ana Teresa. 2011. *Alimentos venezolanos: composición y valor nutricional*. Caracas: CANIA.
- Pittier, Henri. 1926. *Manual de las plantas usuales de Venezuela*. Caracas: Litografía del Comercio.
- Ricoeur, Paul. 1995. *Teoría de la interpretación. Discurso y excedente de sentido*. México: Siglo XXI.
- Tonucci, Francesco. 1990. *Con ojos de niño*. Barcelona: Barcanova.
- UNICEF Venezuela. 2019. *Informe sobre la situación de los derechos de la infancia en Venezuela*. Caracas: UNICEF.
- Vygotski, Lev. 1978. *Mind in Society: The Development of Higher Psychological Processes*. Cambridge: Harvard University Press.

Walsh, Catherine. 2009. *Interculturalidad crítica y educación intercultural*. Quito: Abya-Yala.