

**CONSTRUCCIÓN SOCIAL DEL CONCEPTO DE CALIDAD FRENTE AL MANEJO DE
FRUTAS EN EL BANCO DE ALIMENTOS DE BOGOTA A PARTIR DE LAS
PERCEPCIONES DE LOS ACTORES CLAVE INVOLUCRADOS**

VELANDIA LUIS JENNIFFER ALEXANDRA

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

FACULTAD DE CIENCIAS

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

BOGOTÁ, D.C., noviembre 2019

**CONSTRUCCIÓN SOCIAL DEL CONCEPTO DE CALIDAD FRENTE AL MANEJO DE
FRUTAS EN EL BANCO DE ALIMENTOS DE BOGOTA A PARTIR DE LAS
PERCEPCIONES DE LOS ACTORES CLAVE INVOLUCRADOS**

VELANDIA LUIS JENNIFFER ALEXANDRA

TRABAJO DE GRADO

Presentado como requisito parcial para optar al título de

NUTRICIONISTA DIETISTA

PAULA NATALIA CAICEDO ORTÍZ. ND. MSc.

Directora

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

FACULTAD DE CIENCIAS

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Bogotá, D.C., noviembre de 2019

NOTA DE ADVERTENCIA

Artículo 23 de la Resolución N°13 de julio de 1946

“La Universidad no se hace responsable por los conceptos emitidos por sus alumnos en sus trabajos de tesis. Solo velará porque no se publique nada contrario al dogma y a la moral católica y porque las tesis no contengan ataques personales contra persona alguna, antes bien se vea en ellas el anhelo de buscar la verdad y la justicia”.

**CONSTRUCCIÓN SOCIAL DEL CONCEPTO DE CALIDAD FRENTE AL MANEJO DE
FRUTAS EN EL BANCO DE ALIMENTOS DE BOGOTA A PARTIR DE LAS
PERCEPCIONES DE LOS ACTORES CLAVE INVOLUCRADOS**

**VELANDIA LUIS JENNIFFER ALEXANDRA
APROBADO**



**Paula Natalia Caicedo Ortiz
Nutricionista Dietista MSc.
Directora**



**María Sonia Chaparro Rodríguez
Antropóloga
Jurado**

**CONSTRUCCIÓN SOCIAL DEL CONCEPTO DE CALIDAD FRENTE AL MANEJO DE
FRUTAS EN EL BANCO DE ALIMENTOS DE BOGOTA A PARTIR DE LAS
PERCEPCIONES DE LOS ACTORES CLAVE INVOLUCRADOS**

**VELANDIA LUIS JENNIFFER ALEXANDRA
APROBADO**

**Concepción Judith Puerta Bula
Bacterióloga PhD.
Decana académica de Facultad**

**Luisa Fernanda Tobar Vargas
Nutricionista Dietista MSc.
Directora de Carrera**

DEDICATORIA

A Dios, por Su Presencia en mi vida, Su Fidelidad y por enseñarme que con Él nada es imposible.

A mis padres, por su amor, apoyo incondicional, por creer en mí pacientemente, por ser ejemplo de constancia, de trabajo y por enseñarme el valor que tienen los alimentos.

A mi hermana, el mejor regalo que me han dado mis papás, por siempre incentivar me a seguir a pesar de las dificultades y por su confianza en mi proceso.

A mi novio, por su amor, por acompañarme y apoyarme en todo momento y recordarme que al final todo estará bien.

A mi amiga Mónica, por sus oraciones y su incondicionalidad.

A mi profe Paula, por confiar en mí y siempre motivarme dar lo mejor de mí.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por darme la oportunidad de realizar este trabajo y por todas las experiencias y aprendizajes que me permitió adquirir en esta etapa.

A todas las personas que hicieron parte de este proceso, que me acompañaron, me apoyaron, me dieron voz de aliento, y a todas aquellas que me ayudaron con la disposición de tiempo y que compartieron su conocimiento conmigo.

A los colaboradores del Banco de Alimentos de Bogotá en la sede principal y en la sede de Corabastos, especialmente a la ingeniera de alimentos Angélica Gómez, a la supervisora de seguridad y salud Katherine Roncancio, a la coordinadora del centro de acopio en Corabastos Josefina Nonato y a la gestora de donantes Nubia Beltrán, por darme la oportunidad de conocer una mirada diferente de la calidad, por enseñarme que todos los aportes son valiosos y que juntos podemos cambiar la realidad de muchas personas en situación de vulnerabilidad, por permitirme conocer sus dinámicas y hacer parte de ellas, por su disposición en ayudarme con lo necesario para poder realizar este proyecto, y por enseñarme un sentido diferente de los alimentos.

A los donantes y beneficiarios que me dieron la oportunidad de conversar con ellos, conociendo de esta manera sus percepciones, por enseñarme que los sentimientos de gratitud y confianza se crean y se mantienen desde el primer momento de vinculación con el Banco, aun cuando no se conozcan personalmente.

A mi profesora Paula Natalia Caicedo Ortiz, por su acompañamiento, entrega y exigencia, siendo siempre guía en mi proceso. Por motivarme a aprender sobre la investigación cualitativa, por retarme a nuevos desafíos que me permitieron vencer mis propios límites y por alentarme siempre en las dificultades.

A mi compañera Daniela Blanco Huertas por su disposición en compartir sus conocimientos.

A Javier Rodríguez, por su asesoría en el manejo del software Nvivo 12, siempre con amabilidad y paciencia.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
MARCO TEÓRICO.....	2
Construcción del concepto de calidad en el Sistema Agroalimentario Globalizado (SAG).....	2
Seguridad alimentaria y Nutricional (SAN).....	3
Banco de Alimentos de Bogotá.....	5
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y JUSTIFICACIÓN.....	6
OBJETIVOS.....	8
Objetivo general.....	8
Objetivos específicos.....	8
METODOLOGÍA.....	8
Tipo de estudio.....	8
Enfoque y método.....	8
Técnicas.....	9
Población estudio.....	9
Variables de estudio y Categorías de análisis.....	10
Análisis de la información.....	10
RESULTADOS.....	11
Caracterización socioeconómica de la población estudio.....	11
Análisis del discurso.....	12
Categoría de Producción.....	12
Categoría de Transporte.....	14
Categoría de Distribución.....	16
Categoría de Expendio.....	20
Categoría de conceptualización de la calidad.....	20
DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	24
CONCLUSIONES.....	27
RECOMENDACIONES.....	28
REFERENCIAS.....	30

ÍNDICE DE GRÁFICAS

Gráfica 1. Distribución porcentual del nivel académico de los actores clave.....	11
Gráfica 2. Distribución porcentual del tiempo de vinculación de los actores clave.....	12
Gráfica 3. Radar de los actores y sus temáticas abordadas en la categoría de producción.....	13
Gráfica 4. Radar de las temáticas abordadas por los actores en la categoría de transporte...	14
Gráfica 5. Barra apilada para la categoría transversal conceptualización de la calidad versus sexo.....	21
Gráfica 6. Barra apilada para la categoría transversal conceptualización de la calidad versus rango de edad.....	22
Gráfica 7. Barra apilada para la categoría transversal conceptualización de la calidad versus nivel académico.....	22
Gráfica 8. Barra apilada para la categoría transversal conceptualización de la calidad versus tiempo de vinculación.....	23
Gráfica 9. Análisis de conglomerados para la categoría transversal conceptualización de la calidad.....	23

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Marco de nube con las palabras frecuentes en la subcategoría de donación.....	16
Figura 2. Marco de nube con las palabras frecuentes en la subcategoría de selección.....	17
Figura 3. Marco de nube con las palabras frecuentes en la subcategoría de almacenamiento.....	18
Figura 4. Marco de nube con las palabras frecuentes en la subcategoría de entrega.....	19
Figura 5. Marco de nube con las palabras frecuentes en la categoría de expendio.....	20

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Formato guía para la entrevista.....	33
Anexo 2. Encuesta socioeconómica.....	34
Anexo 3. Consentimiento informado.....	35
Anexo 4. Codificación de actores.....	36
Anexo 5. Operacionalización de variables.....	39
Anexo 6. Matriz de categorías cualitativas de análisis y guion de preguntas para entrevista semiestructurada.....	41
Anexo 7. Técnica de agrupación de categorías (Convergencias y Divergencias).....	42
Anexo 8. Registro fotográfico.....	46
Anexo 9. Temáticas del discurso.....	47
Anexo 10. Material educativo.....	48

RESUMEN

La calidad de los alimentos es un criterio determinante para competir en el sistema agroalimentario globalizado, y para dicha exigencia, las normativas permiten evaluar de manera técnica los atributos, sin embargo, a raíz de eso también emergen movimientos sociales que perciben la calidad como constructo social. Es por esto, que el presente estudio pretendió comprender las percepciones de los actores clave involucrados en el manejo de frutas en el Banco de Alimentos de Bogotá. Se realizó un estudio mixto, usando la técnica de triangulación y enfoque etnográfico. Para el análisis, se emplearon los programas Excel 2016, Word 2016 y Nvivo12, con el fin de aplicar estadística descriptiva y análisis del discurso. La población estudio estuvo conformada por 30 actores clave, los cuales son donantes, administrativos y beneficiarios. Los resultados mostraron que las percepciones de los actores reconocían aspectos críticos de la calidad en la etapa de producción, transporte, distribución y expendio de frutas, enmarcadas por las dinámicas del Banco de Alimentos, en el cual no hay comercialización sino donación. De esta manera se plantearon los temas del discurso, los cuales fueron: actores y acciones determinan la calidad de las frutas, resistencia a los criterios de calidad preestablecidos por el sistema agroalimentario globalizado, y la confianza como pilar de las dinámicas del Banco. Se concluye que la calidad es construida socialmente en una lógica permeada por factores intrínsecos y extrínsecos y por el valor emocional que se les asignan a los alimentos como recurso para disminuir la inseguridad alimentaria y nutricional.

Palabras clave: Calidad de frutas, percepción, seguridad alimentaria, sistemas agroalimentarios.

ABSTRACT

The food quality is an essential standard to compete in the globalized agri-food system, in order to accomplish that requirement, the regulations allow to evaluate in a technical way those criteria, however, there are social movements which perceive quality as a social construct. For that reason, this study aims to understand the perceptions of the key actors involved in fruit management at the Food Bank of Bogotá. A mixed study was conducted, using the triangulation technique and an ethnographic approach. For the analysis, the Excel 2016, Word 2016 and Nvivo12 programs were employed, in order to apply the descriptive statistics and to analyze the speech. The study population was formed by 30 key actors, including donors, administrative and beneficiaries. Results showed that perceptions of the actors recognized critical aspects of quality in the production, transport, distribution and sale of fruits, framed by

the dynamics of the Food Bank, where there is no commercialization but there is a donation. In this way, the speech themes were proposed: actors and actions determine fruits quality, resistance to standards of quality preset by the globalized agri-food system, and trust as a pillar of the Bank's dynamics. It is concluded that quality is socially constructed in a logic permeated by intrinsic and extrinsic factors and by the emotional value that people assign to food as a resource to reduce food and nutritional insecurity.

Key words: Fruit quality, perception, food safety, agri-food systems.

INTRODUCCIÓN

La calidad de los alimentos ha sido definida desde los atributos que los conforman, como color, olor, tamaño y forma; estableciéndola desde un punto de vista técnico, como un criterio determinante en el actual sistema agroalimentario globalizado (SAG). Es por esto que han surgido iniciativas como el Codex Alimentarius, que propone normativas y estándares para poder medir de manera objetiva estos atributos, y que además los convierten en un eje de competencia.

Este sistema agroalimentario globalizado nace con un fin lucrativo y económico, a partir de la tecnificación agrícola en el marco de las agroindustrias, por lo cual se homogeniza el concepto de calidad de los alimentos, excluyendo de esta manera todo producto que incumpla aquellas listas de especificaciones previamente establecidas. Lo anterior hace que la Soberanía Alimentaria (SoA) y la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) se vean afectadas, puesto que el alimento es considerado como un producto mercantil y no como un derecho.

Es por esto que también la calidad ha sido definida como una construcción social que depende del entorno social, económico y político, en el que tales relaciones varían de acuerdo con condiciones específicas de espacio y tiempo. Esta es una concepción muy distinta a la que impera en el sistema agroalimentario globalizado (SAG), pues no está determinada por estándares técnicos.

En ese sentido, el Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria de Bogotá (PMASAB), a través de los mercados campesinos, permite la comercialización de productos que se salen de la lógica de especificaciones técnicas, y que además le agregan un valor especial, el cual es la promoción de la producción local y el apoyo a los pequeños productores que abastecen la capital, promoviendo el posicionamiento de la economía campesina y el acercamiento mayor entre productor y consumidor.

Sin embargo, no solo los mercados campesinos se salen de lo establecido en el sistema agroalimentario globalizado (SAG), sino que también existen organizaciones que han tomado una posición frente a la calidad como un constructo social, como es el caso del Banco de Alimentos de Bogotá, en el que se promueve el aprovechamiento de alimentos, que aunque no encajan en los estándares técnicos determinados, permiten satisfacer las necesidades de las comunidades vulnerables, siendo un puente entre las personas que quieren ayudar y las que necesitan esa ayuda.

Por tanto, se consideró dicho escenario como la oportunidad para indagar sobre las percepciones frente al concepto de calidad, de los tres actores involucrados en sus dinámicas, específicamente en el manejo de frutas, con el fin de visibilizar dicho concepto como un constructo social. Se reconoce que este escenario se opone a los paradigmas del sistema agroalimentario globalizado (SAG), y a su vez, repercute en la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) y el Derecho a la Alimentación (DA).

MARCO TEÓRICO

Construcción del concepto de calidad en el Sistema Agroalimentario Globalizado (SAG)

Según Hernández & Villaseñor (2014), los Sistemas Agroalimentarios Globalizados (SAG) se han convertido en cadenas más extensas de producción y distribución de alimentos, que se movilizan de forma rápida alrededor del mundo. Dado que los diferentes brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS's) han afectado estos sistemas, han surgido entidades que se encargan de regular la calidad y la inocuidad de los alimentos. Para ello, se ha definido a la calidad como el conjunto de atributos de un alimento, que influyen en su valor y lo toman deseable para el consumidor, incluyendo características como tamaño, forma, color, sabor, grado de maduración, composición nutricional y forma de producción del alimento; además de ajustarse a una serie de especificaciones que responden a las necesidades particulares de cada actor desde la producción hasta el consumo.

Aunque la centralidad de la calidad responde a necesidades específicas, es importante resaltar que también es defendida por movimientos ciudadanos de resistencia a la globalización alimentaria, los cuales la revaloran como atributo anclado a un territorio, abriendo así un espacio para incorporarle nuevos ingredientes, como las peculiaridades del ecosistema, la historia y las condiciones socioculturales prevalecientes en torno a la producción de alimentos (Hernández & Villaseñor, 2014).

En este sentido, surgen organizaciones como el Banco de Alimentos de Bogotá, que percibe la calidad de una manera diferente a los criterios establecidos en el sistema agroalimentario globalizado (SAG), dado que hace énfasis en que características del alimento, como el tamaño y la forma que no estén en condiciones de homogeneidad, o que tengan un grado de maduración avanzado, no son motivo de rechazo, sino por el contrario de aceptación (Banco de Alimentos, 2019), por lo que según Viola (2008), la selección de los alimentos se da en

torno a la dimensión sensorial, en la que se conjugan características del alimento con aspectos fisiológicos del ser humano.

Conviene decir que, la calidad de los alimentos es un concepto que se construye socialmente como una realidad, en la cual según Berger & Luckmann (2003), se originan pensamientos y acciones que se toman como verdaderos, por lo que puede ser igual o diferente de un individuo a otro, o de una comunidad a otra. Además, es una acción que involucra a los actores del sistema agroalimentario, y que, al establecerse la relación colectiva entre dichos actores de manera cotidiana, se generan negociaciones, acuerdos y alianzas, que permiten ser analizadas y de esta manera comprender la dinámica y comportamiento individual y en conjunto.

Con respecto a la calidad de las frutas, que es el grupo de alimentos de interés en el presente estudio, se han relacionado factores intrínsecos y extrínsecos, sin embargo, estos son evaluados por el consumidor, de manera objetiva y subjetiva, pues aunque hay criterios establecidos desde el punto de vista técnico, también se involucran las preferencias personales (FAO, 2019a), por lo que se puede afirmar que la percepción de calidad se construye y se asume como realidad.

Seguridad alimentaria y Nutricional (SAN)

La Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) es definida en la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) (CONPES 113 DE 2008) como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa. No obstante, ha sido difícil llevarla a cabo por diferentes razones, pues según la Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura (FAO, 2014b), en Colombia, la oferta disponible de alimentos para consumo humano es de 28 millones de toneladas al año, sin embargo, no toda la comida se aprovecha, ya que se generan pérdidas y desperdicios a lo largo de la cadena. Dentro de las causas por las cuales se pierde y se desperdician los alimentos se encuentran plagas, decisiones de producción, cambio climático, carencia de logística y tecnología, deficiencias en infraestructura y capacidad, hasta malos canales de distribución y cadenas de mercado, malos hábitos de consumo y falta de coordinación estratégica entre los sectores privado y público (Departamento Nacional de Planeación, 2016).

Respecto al marco normativo, en Colombia, la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) plantea que los ejes que definen la seguridad alimentaria y nutricional son Disponibilidad de alimentos, Acceso físico y económico a los alimentos, Consumo de

alimentos, Aprovechamiento o utilización biológica, y Calidad e inocuidad. Este último hace referencia al conjunto de características de los alimentos que garantizan que sean aptos para el consumo humano, exigiendo el cumplimiento de condiciones y medidas sanitarias. En razón a esto, se articulan la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) y el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN), con la política de sanidad agropecuaria e inocuidad de los alimentos (CONPES 3375 de 2005), con el fin de mejorar las condiciones de sanidad e inocuidad de la producción agroalimentaria, y a su vez, aumentar la capacidad de competir y de obtener productos agroalimentarios admisibles en mercados internacionales. Así mismo, el Comité Nacional del Codex Alimentarius, quien es el encargado de generar normativas en relación con la regulación, inspección, vigilancia y control, protegiendo así a los consumidores y productores de alimentos, asesora al Gobierno Nacional sobre normas alimentarias. Además, la resolución 2674 de 2013 es la encargada de normar todos aquellos procesos del sistema agroalimentario, mediante el establecimiento de medidas sanitarias, para proteger la inocuidad y calidad del alimento, y por ende la vida humana. A través de dicha resolución, se ha evaluado la calidad en el país, es decir que ha sido un trabajo desde la parte técnica. En adición, el país reconoce al Instituto Colombiano de Normas Técnicas Colombianas de Certificación (ICONTEC), en la generación de Normas Técnicas Colombianas (NTC) para cada grupo de alimentos, sin embargo, la mayoría no son de obligatorio cumplimiento. Para el caso de las frutas, que es el grupo de alimentos de interés en la presente investigación, su regulación en materia de calidad e inocuidad no ha sido debidamente controlada porque la cobertura de las instituciones encargadas a nivel nacional es baja. Entonces, teniendo en cuenta lo anterior, se afirma que el país ha tenido desarrollos normativos que propenden por vigilar la calidad de los alimentos que se producen y comercializan.

En Bogotá, la política distrital de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), está regulada en el decreto 508 de 2007, el cual propende por el goce del Derecho a la Alimentación (DA), en hogares con mayor vulnerabilidad socioeconómica, bajo la perspectiva de ciudad-región. En términos de calidad, la política plantea que es necesario que los alimentos sean seguros para el consumo y nutricionalmente aceptables (Alcaldía Mayor de Bogotá, 2007). Además de esto, el Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria de Bogotá (PMASAB), regula la función de abastecimiento de alimentos para garantizar la disponibilidad y acceso oportuno de alimentos de calidad y adecuados nutricionalmente, y para lograrlo, promueve la producción agroalimentaria en municipios (La Sabana de Bogotá, Cundinamarca), y en departamentos (Meta, Boyacá y Tolima).

Banco de Alimentos de Bogotá

Dado que una de las causas que obedece a la inseguridad alimentaria es la inequidad, el Banco de Alimentos de Bogotá fue creado en el 2001, por los empresarios Arturo Calle, Gonzalo Restrepo y Monseñor Pedro Rubiano, con el interés de dar oportunidad de beneficiar a las personas más vulnerables de la ciudad y municipios cercanos. El Banco cuenta con la sede principal, donde se realizan la mayoría de sus actividades, y con un centro de acopio en Corabastos, a donde llegan las donaciones realizadas por los comerciantes de esta Central Mayorista. Dentro de su proceso se encuentra la donación, selección, almacenamiento y entrega de alimentos a 307.427 personas en 1108 organizaciones, esto quiere decir que no comercializan alimentos, y además tienen una mirada diferente sobre la calidad, pues se centran en ayudar y evitar pérdidas y desperdicios (Banco de Alimentos, 2019).

La misión que tiene el Banco de Alimentos de Bogotá es unir la Academia, el Sector Privado con organizaciones sin ánimo de lucro, que atienden población vulnerable, para entregar alimentos, bienes y servicios, mejorando su calidad de vida y destacando en cada actividad sus valores institucionales, los cuales son caridad con responsabilidad, respeto con equidad, compromiso social, transparencia y honestidad, y compromiso con efectividad (Banco de Alimentos, 2019).

Es importante mencionar que para el funcionamiento del Banco de Alimentos, es necesario, que empresas de alimentos dispuestas a ayudar, entreguen sus excedentes de alimentos, de forma gratuita, incluyendo a aquellas que donan sin que sus productos sean excedentes, es decir de primera calidad. También reciben donaciones monetarias de personas particulares y de organizaciones que libremente decidan hacerlo, y toda contribución en tiempo y trabajo de voluntarios comprometidos con la misión del Banco (Banco de Alimentos, 2019).

Para el caso específico de las frutas, una vez son donadas por productores locales, Fruvers y grandes superficies, el Banco en la sede principal procede a seleccionar las que sean aptas para el consumo humano y las almacena por un corto período de tiempo, con el fin de no afectar la vida útil; y las que son donadas por los comerciantes de Corabastos, primero se seleccionan en el centro de acopio que allí tienen, y luego se transportan a la sede principal, donde finalmente unen todas las frutas y las distribuyen a las organizaciones que se encuentren adscritas, quienes dan un aporte económico del 10% de lo recibido (Banco de Alimentos, 2019).

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y JUSTIFICACIÓN

El actual sistema agroalimentario globalizado (SAG) se caracteriza por la reorganización de los procesos de producción y distribución de los alimentos y por la presencia de un consumidor más proactivo y atento a los riesgos, razón por la cual la calidad se establece como el nuevo eje de la competencia, reconfigurando las relaciones sociales entre los actores, y generando una barrera de entrada a aquellos productores que no alcanzan los estándares de calidad (Hernández & Villaseñor, 2014).

Se ha definido la calidad en función de las características intrínsecas de los alimentos, en cuanto a sabor, frescura, textura e higiene, centralizándola en criterios objetivos, medibles y basados en fundamentos científicos y tecnológicos. Sin embargo, también ha sido definida como una construcción social que depende del entorno social, económico y político en el que tienen lugar tales relaciones que varían de acuerdo con condiciones específicas de espacio y tiempo (Hernández & Villaseñor, 2014).

La calidad pretende regular de forma detallada los alimentos, con el fin de brindar productos que cumplan con las especificaciones técnicas y satisfacer al consumidor, pero no se puede negar el hecho de que al ser tan estricto el control, se llega al punto de no ser comercializados, convirtiéndose en pérdidas y desperdicios, en lugar de ser aprovechados por la población que tiene difícil acceso a la compra de alimentos por diferentes razones de vulnerabilidad, aumentando aún más su inseguridad alimentaria. De acuerdo con el Departamento Nacional de Planeación (2016), en Colombia se pierden o desperdician 9,76 millones de toneladas de comida al año, representando el 34% del total de los alimentos disponibles en el país para el mismo período de tiempo (28,5 millones de toneladas), es decir que, por cada 3 toneladas de comida disponible, 1 tonelada se va a la basura.

Según la FAO (2014), entre los impactos de la pérdida y del desperdicio de alimentos se encuentra la reducción de la disponibilidad local y mundial, lo que genera un impacto negativo en la salud y la nutrición de las personas. Cifras de la Encuesta Nacional de Situación Nutricional (2015) demuestran que el 54,2% de la población presenta inseguridad alimentaria (ICBF, 2015), lo que evidencia que no se está cumpliendo lo propuesto en normativas como la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN), y es el hecho que todas las personas tengan alimentación suficiente, oportuna y adecuada. Es por esto, que se sancionó la Ley 1990 (Gobierno de Colombia, 2019), por medio de la cual se crea la política contra la pérdida y el desperdicio de alimentos, estableciendo medidas para reducir estos

fenómenos, contribuyendo al desarrollo sostenible desde la inclusión social, la sostenibilidad ambiental y el desarrollo económico, promoviendo una vida digna para todos los habitantes.

En ese sentido, surge la necesidad de que todos los actores involucrados en la cadena de abastecimiento de alimentos, los reconozcan como una riqueza más allá de los estándares técnicos de calidad, pues aunque no cumplan con dichas características, no significa que pierdan su valor y aporte nutricional. Por esta razón, la presente investigación se realizó en el Banco de Alimentos de Bogotá, lugar que está permeado por una mirada diferente de la calidad y que propende por beneficiar a los más afectados con inseguridad alimentaria. Para mayor especificidad, la investigación se centró en frutas frescas, ya que son alimentos que por sus características físicas requieren de cuidados especiales para conservar su calidad y que por su alto contenido de micronutrientes tienen gran impacto en el estado nutricional de la población; además porque es el grupo de alimentos que encabeza la lista de pérdidas y desperdicios, con 6,1 millones de toneladas anuales, de un total de 10,4 disponibles.

También suscitó el interés de conocer las dinámicas que se manejan en el Banco de Alimentos de Bogotá, ya que es una organización que sin lugar a dudas genera gran impacto positivo en la población vulnerable, pues le permite acceder a alimentos y de esta manera mitigar las cifras de hambre y desnutrición. Adicional a esto, es una entidad que busca ser puente entre los que necesitan ayuda y los que desean y quieren ayudar, por lo cual se crea una red de esfuerzos encaminados por una misma causa, basados en el compromiso y la confianza.

Cabe resaltar que anteriormente se han realizado investigaciones con el ánimo de comprender cómo los actores implicados en la comercialización de alimentos de plazas de mercado y mercados campesinos, construyen socialmente el concepto de calidad (Gil, 2018; Blanco, 2019). A partir de los resultados obtenidos, se evidencia la necesidad de indagar por la temática de la calidad, vista como un constructo social, en lugares que no comercialicen alimentos, sino que tengan como fin abastecer a la población vulnerable, sin dejar de lado la calidad como eje transversal para la salud del consumidor. Por consiguiente, el estudio pretendió indagar sobre las percepciones de calidad en donantes, administrativos y beneficiarios, con el fin de construir el concepto de calidad en la dinámica que ejerce el Banco de Alimentos de Bogotá.

Con base en lo anterior, el presente estudio planteó la siguiente pregunta de investigación: ¿Cómo las percepciones de los actores que participan en el manejo de frutas en el Banco de Alimentos de Bogotá, contribuyen en la construcción social del concepto de calidad?

OBJETIVOS

Objetivo general

Construir el concepto de calidad a partir de las percepciones de los actores clave involucrados en el manejo de frutas frescas en el Banco de Alimentos de Bogotá.

Objetivos específicos

- Caracterizar socioeconómicamente a los actores clave: donantes, administrativos y beneficiarios.
- Analizar las percepciones de los actores clave frente al concepto de calidad de frutas frescas.
- Identificar la influencia de las percepciones de los actores clave en la construcción social del concepto de calidad de frutas frescas en el Banco de Alimentos de Bogotá.

METODOLOGÍA

Tipo de estudio

El estudio fue mixto (cualitativo y cuantitativo) no probabilístico observacional descriptivo, el cual desarrolló la técnica de triangulación, con el fin de integrar y comprender las distintas perspectivas y así aumentar la validez y consistencia de los hallazgos, es decir, disminuir la probabilidad de sesgos (Gómez & Okuda, 2005). La triangulación de datos y actores permitió realizar un análisis complementario, fortaleciendo las conclusiones frente a la construcción social del concepto de calidad, en las dinámicas del Banco de Alimentos de Bogotá.

Enfoque y método

Esta investigación se desarrolló mediante el enfoque y método de etnografía, la cual es definida por Restrepo (2016) como la descripción y análisis de una observación crítica, participativa y constante del investigador en determinado escenario de estudio con los individuos donde interviene y se relaciona. Para ello, los escenarios fueron los diferentes lugares donde interactúan los donantes, administrativos y beneficiarios del Banco de Alimentos de Bogotá, por lo cual el trabajo de campo tuvo lugar en los puestos de comercialización de fruta de los donantes ubicados en Corabastos, la sede principal del Banco,

el centro de acopio en Corabastos, y algunas organizaciones adscritas al Banco, en un período de dos meses. Allí se observaron e interpretaron las dinámicas y acciones de los actores, con el fin de describir la realidad en la que se encuentran inmersos.

Técnicas

Para los datos cualitativos se emplearon la entrevista semiestructurada y la observación participante (OP). La primera es caracterizada por recolectar datos del sujeto estudio mediante la interacción con el investigador, debido a que parte de preguntas planeadas, que pueden ajustarse a los entrevistados, haciéndola un grado más flexible que la estructurada, y a la vez manteniendo la suficiente uniformidad para alcanzar interpretaciones acordes a los propósitos del estudio (Díaz, Torruco, Martínez & Varela, 2013). Es de mencionar, que para las entrevistas realizadas a los actores participantes, se realizó la grabación de voz, para posteriormente ser transcritas y analizadas, el formato guía para la entrevista se encuentra en el anexo 1. Para esto se hizo necesario aclarar términos y formalismos mediante una prueba piloto a nueve actores, distribuidos en tres donantes, tres administrativos y tres beneficiarios. La segunda se caracteriza por dos actividades principales; observar sistémica y controladamente todo aquello que acontece en torno del investigador, ya sea que tome parte o no de las actividades, y participar, tomando parte en actividades que realizan los miembros de la población en estudios o una parte de ella (Guber, 2004). Se hizo la observación participante en las actividades relacionadas con la recepción de donaciones y su posterior selección, lo cual se registró en el diario de campo.

Para la recolección de datos cuantitativos se empleó una encuesta, la cual tuvo como propósito obtener información mediante el acopio de datos (Quispe & Sánchez, 2011), cuyo análisis e interpretación permitieron caracterizar socioeconómicamente la población de estudio, diligenciando un cuestionario elaborado por el DANE (2005) (Ver anexo 2). Para validar y corroborar que se comprendan las preguntas realizadas, se hizo una prueba piloto a nueve actores distribuidos en tres donantes, tres administrativos y tres beneficiarios.

Población estudio

La población que se incluyó en la investigación fueron 30 actores clave participantes en el sector de frutas en el Banco de Alimentos de Bogotá, siendo 08 donantes, los cuales son pertenecientes a Corabastos, es decir que tienen puesto de comercialización de frutas en dicha Central Mayorista, 12 administrativos y 10 beneficiarios, quienes firmaron el

consentimiento informado (ver anexo 3) y se asignaron códigos (ver anexo 4) para mantener su confidencialidad.

Los criterios de inclusión para cada uno de los actores fueron: a) Actores interesados en ser partícipes de la investigación, b) Personas que donen alguna fruta fresca, c) Administrativos que estén involucrados en la logística de recepción, selección, almacenamiento y entrega en el sector de frutas, d) Beneficiarios que estén en la lista de organizaciones a las que se les entrega frutas. Dentro de los criterios de exclusión para cada uno de los actores estuvo aquellos que hicieran parte de las dinámicas del Banco de Alimentos de Bogotá en el sector de frutas y que decidieron no entregar información al investigador.

Variables de estudio y Categorías de análisis

Para responder al primer objetivo específico, es decir el componente cuantitativo, se realizó la encuesta estructurada de acuerdo a la operacionalización de las variables (ver anexo 5). Y para dar respuesta al segundo y tercer objetivo, es decir el componente cualitativo, se tomaron las categorías de análisis preestablecidas en la Resolución 2674 de 2013 y la Norma Técnica Colombiana 1221, las cuales son la normativa vigente para los requisitos sanitarios, teniendo en cuenta las principales etapas de la cadena de abastecimiento, tales como producción, transporte, distribución y expendio de alimentos (ver anexo 6).

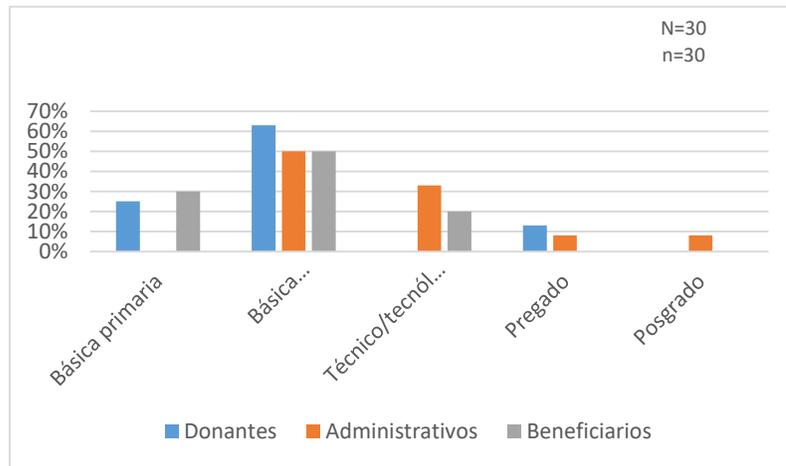
Análisis de la información

Los datos cuantitativos fueron sistematizados y tabulados en Microsoft Excel 2016 para ser analizados con estadística descriptiva por cálculo de proporciones. Los datos cualitativos, es decir, las 30 entrevistas semiestructuradas fueron transcritas en Microsoft Word 2016 y se exportaron al software NVivo12, donde se realizó la codificación de las narrativas en cada una de las categorías de análisis previamente definidas. Seguido a esto, se analizaron los discursos de cada actor por la técnica de agrupación (convergencias y divergencias) (ver anexo 7). Para determinar el número total de entrevistas se aplicó la técnica de saturación de las categorías, la cual permite identificar elementos nuevos de los discursos contribuyendo al análisis del problema a investigar (Sandoval, 1996). Finalmente, para el análisis del discurso, se construyeron los temas, a partir de la información más relevante de los mismos (Van Dijk, 1999).

RESULTADOS

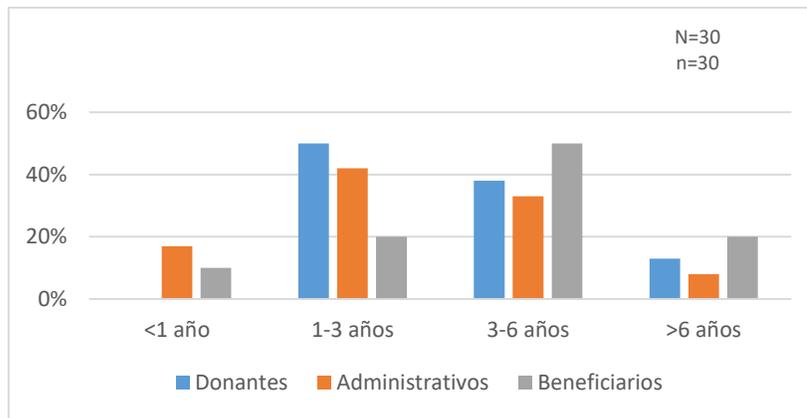
Caracterización socioeconómica de la población estudio

La población estudio estuvo conformada por 30 actores clave, de los cuales el 27% fueron donantes, el 40% administrativos y el 33% beneficiarios, siendo la mitad hombres (50%) y la mitad mujeres (50%). De la totalidad de los actores, el 37% se encontraba en el rango de 18-30 años, el 33% entre 41-50 años, el 20% entre los 31-40 años y el 10% entre 51-60 años. Respecto al lugar de procedencia los actores participantes tenían procedencia fuera de Bogotá en su mayoría (60%), seguido de los que nacieron en Bogotá (33%), y los que tenían nacionalidad extranjera (7%). En cuanto al estrato socioeconómico, el 57% los actores pertenecían al 2, el 27% al 3 y el 16% al 1. La gráfica 1 muestra el nivel académico, discriminado por actor, donde los donantes en su mayoría (61%) tienen básica secundaria, al igual que los administrativos (50%), y lo beneficiarios (50%).



Gráfica 1. Distribución porcentual del nivel académico de los actores clave.

En relación a los ingresos mensuales, basado en el salario mínimo mensual legal vigente (SMMLV=\$828.116), se encontró que el 63% de los actores reciben entre 1-2 SMMLV, el 23% <1SMMLV, el 10% entre 2-3 SMMLV, y el 4% >3 SMMLV. La gráfica 2 evidencia el tiempo de vinculación, discriminado por actor, por lo que se puede interpretar que los beneficiarios son quienes han pasado mayor tiempo en el Banco de Alimentos, a diferencia de los donantes y administrativos.



Gráfica 2. Distribución porcentual del tiempo de vinculación de los actores clave.

Análisis del discurso

Los resultados cualitativos que se presentan a continuación fueron obtenidos mediante representaciones gráficas del software Nvivo 12. Los resultados de la categoría transversal, la cual es la conceptualización de la calidad, están al final, con el fin de recopilar los hallazgos en función de la comprensión del concepto de calidad. En cuanto a las categorías de análisis propuestas se encontró:

Categoría de Producción

En la gráfica 3, se encontró que las dos temáticas que relacionaron los tres actores con la calidad de las frutas en la producción son: condiciones de cultivo y cuidado en el campo. En la primera, los actores refirieron la importancia que tiene la tierra, los insumos y los agroquímicos que se adicionan a los cultivos como influyentes de la calidad de las frutas (ver anexo 7 – tabla 1), ya que la manera en cómo se utilizan, la cantidad que le agreguen a los cultivos y si se hace de manera responsable o no, repercute en la calidad. Los beneficiarios fueron quienes más se refirieron a esta temática, como se refleja en las siguientes narrativas:

“(…) y ahora le ponen químicos para que crezcan más rápido y para que salgan de determinada manera, y eso influye en la calidad” (BEN02)

“(…) por ejemplo, eso también, si es mucho, o se hizo de manera irresponsable, o se pasaron” (BEN04)

“Influye lo que les echan a los cultivos, la tierra” (BEN06)

Algunas de las narrativas de los donantes y administrativos que también argumentaron esta temática son las siguientes:

“Según lo que le pongan los campesinos en el momento de cultivarlas influye en el producto que se cosechará” (DON08)

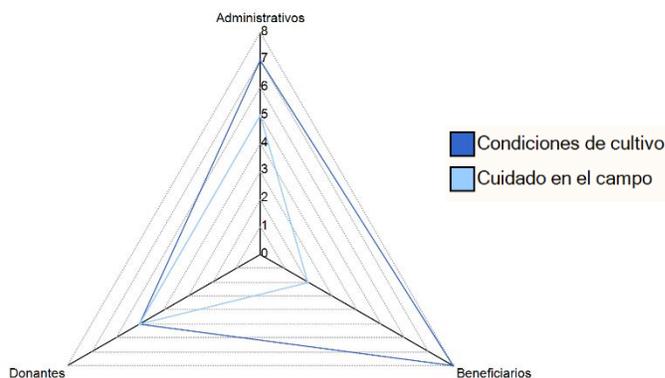
“Influye mucho porque si le hacen un buen proceso con las materias primas y todo eso, se puede obtener una fruta excelente” (ADM08)

Para la segunda temática, los actores consideran que la manipulación, el interés de los agricultores en los cultivos, los procesos que tienen en la siembra y cosecha son determinantes para la calidad de las frutas (ver anexo 7 – tabla 1), y lo que determina el tipo de producto que tendrá el consumidor final. Los donantes y administrativos fueron quienes más resaltaron esta temática, tal como se observa en las siguientes narrativas:

“Hay gente que es muy estricta en sus cosas y saca productos muy buenos, tiene sus normas (...), le presta mucha atención a su comida, entonces pues sacan buenos productos, como hay gente que siembra y pues lo que le produzca la tierra” (DON05)

“(…) según los cuidados en el campo, cómo la tratan, la manipulación, o sea todo tiene como su forma de cultivarla y en el momento de cosecharla también toca tener muchísimos cuidados como no golpearla” (DON06)

“(…) como el trato que se le da, que digamos si pues allá se maltrata el producto pues obvio no va a durar acá, ni va a llegar, ni va a durar mucho tampoco (...)” (ADM07)



Gráfica 3. Radar de los actores y sus temáticas abordadas en la categoría de producción.

Es importante mencionar que, dentro de las divergencias de los actores, se destacó que el interés de los agricultores por sus cultivos, está determinado según los donantes por el precio (ver anexo 7 – tabla 1), como se refleja en la siguiente narrativa:

“(…) si el precio está alto le dan ganas de echarle más cosas a su cultivo, de cuidarlo más, ¿sí me entiende?, pero si el precio está bajo, eso hace que el agricultor no le meta interés al cultivo, sino que diga ‘recojamos y mandemos’” (DON02)

Otro aspecto divergente en esta categoría, fue la percepción que tienen los administrativos y los beneficiarios en cuanto a las frutas que se cosechan en el campo (ver anexo 7 – tabla 1), como se evidencia en las siguientes narrativas:

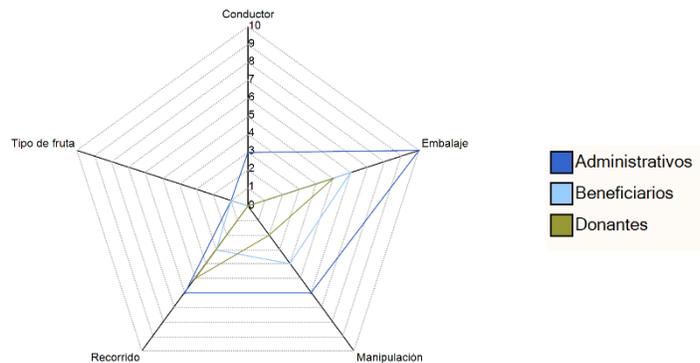
“Eso no influye porque cuando usted siembra las cosas, van a salir cosas buenas y van a salir cosas malas”
(ADM09)

“El campo siempre da buenas frutas” (BEN08)

Categoría de Transporte

Las temáticas que emergieron en esta categoría son: embalaje, manipulación, recorrido, conductor y tipo de fruta, las cuales se muestran en la gráfica 4. La que tuvo mayor referencia fue el embalaje, dado que los tres actores convergen en su importancia para conservar la calidad de las frutas (ver anexo 7 – tabla 2), como da cuenta la siguiente narrativa:

“Si no se tiene adecuado lo de las canastillas y eso, puede golpear la fruta, puede venir ya para cosechar”
(ADM03)



Gráfica 4. Radar de las temáticas abordadas por los actores en la categoría de transporte.

Respecto a lo anterior, los actores resaltan que el uso de canastillas es indispensable para mantener la calidad de las frutas, por lo que el Banco propende por transportarlas en todo momento dentro de ellas, como ocurre cuando las recogen en el puesto de los donantes y las llevan al centro de acopio en Corabastos (imagen 4 en registro fotográfico) y al momento de trasladarlas a la sede principal (imagen 5 en registro fotográfico).

Adicionalmente, se observó que la manipulación también es un punto convergente entre los tres actores (ver anexo 7 – tabla 2), pues reconocieron que, si no es adecuada, si no se hace el cargue y descargue de la manera correcta, la vida útil de las frutas se afectará. La siguiente narrativa expresa lo anterior:

“Las frutas son tan delicadas, si no se transportan bien, si se maltratan, si se magullan, si se tiran, pues tienen una vida útil muy muy baja” (ADM11)

Basado en lo anterior, es importante decir que en los discursos de los administrativos y beneficiarios, se encontró que la repercusión que tiene la manipulación, en este caso, de manera negativa, se la asignan entre sí, es decir que coinciden en la importancia que tiene esta práctica, sin embargo, no la asumen como propia, sino como resultado de las acciones del otro actor, lo cual se evidencia en las siguientes narrativas:

“En ocasiones el manejo que le dan también las fundaciones a los productos no son los más adecuados, asumimos que saben tratar sus alimentos y yo creo que no (...)” (ADM11)

“(…) la manipulación también que le hayan realizado las personas encargadas del Banco” (BEN04)

Respecto al recorrido, todos los actores convergen en que es fundamental en la calidad de las frutas (ver anexo 7 – tabla 2). Sin embargo, la perspectiva varía según el actor; en el caso de los donantes, afirman que el aire libre afecta la calidad, los administrativos que según la hora en que se realice el recorrido hay implicaciones en la calidad, y los beneficiarios consideran que si los vehículos en que se transporta no tiene ventilación se ve afectada la calidad, por cuanto existe divergencia en el tipo de recorrido.

En cuanto al tipo de fruta, los administrativos y beneficiarios coinciden en que según la fruta que se esté transportando se puede ver más o menos afectada, no obstante, el número de referencias es bajo comparado con las otras temáticas.

Y relacionado con el conductor, solo los administrativos lo relacionaron como influyente en la calidad de las frutas, lo cual, al revisar lo registrado en el diario de campo tiene relación, pues el conductor ayuda a los beneficiarios a embalar los productos en su vehículo, y en ocasiones no lo hace adecuadamente, esto porque a veces se reúnen varias personas que tengan sus fundaciones en un mismo sector, y contratan un vehículo para transportar todo en un solo recorrido por conveniencia económica, por lo cual para ahorrar espacio, acomodan productos pesados sobre las frutas, o las mezclan entre ellas o con otros productos, y también porque no. De lo anterior se puede inferir el motivo por el cual los beneficiarios no reconocen la importancia que tiene el conductor en la conservación de la calidad de las frutas. Y en cuanto a los donantes, se puede decir que el motivo, es el desconocimiento frente al proceso de entrega de frutas a los beneficiarios, y por ende, la manera de transportarlas. Lo anterior se expresa en las siguientes narrativas:

“(…) depende del trato que le da el conductor que está llevando el domicilio” (ADM11)

“(…) sé que el Banco entrega lo que donamos a quien realmente lo necesita, pero no tengo bien claro la forma en que lo hace” (DON07)

Categoría de Distribución

Esta categoría centra las dinámicas que realiza el Banco de Alimentos de Bogotá, por lo cual se establecieron previamente las subcategorías: donación, selección, almacenamiento y entrega (ver anexo 6), entorno a las cuales se indagó y se presentan a continuación:

Subcategoría de donación

Los discursos de los participantes dan cuenta de la forma de ser de los donantes, su importancia en las dinámicas del Banco y su respectivo interés para donar (ver anexo 7 – tabla 3). La figura 1 muestra las palabras mencionadas con mayor frecuencia, en las cuales se puede observar que las personas son el eje principal, ya sea desde la necesidad que presenta o desde el querer ayudar a subsanar esa necesidad. También permite ver que el rol del donante es importante para que se mantenga el Banco, y adicionalmente que éste se mueve más por motivos personales que por los económicos, pues aun cuando los colaboradores del Banco entregan un recibo a los donantes (imagen 1 en el registro fotográfico) al momento de recoger la donación, el cual les sirve para disminuir impuestos, no es el motor principal para hacerlo.



Figura 1. Marco de nube con las palabras frecuentes en la subcategoría de donación.

Las narrativas que afirman lo anteriormente dicho son las siguientes:

“(…) aquellos que donan tienen el corazón dispuesto, les gusta ayudar, les inquieta la necesidad del otro, les duele la necesidad del que no tiene” (BEN06)

“(…) es mucha porque digamos los donantes ayudan a las fundaciones y también a nosotros como planta, es decir, ellos generan nuestro trabajo y además benefician a los más necesitados” (ADM08)

“(…) sé que la mayoría lo hacemos porque no nos gusta botar la comida, es preferible regalar que botar, uno sabe que no se va a vender, entonces mejor lo saca para que sea aprovechado por otra persona antes de que se dañe, (…) pero también sé que otros donantes lo hacen por el certificado, pero son pocos” (DON02)

Cabe resaltar que la divergencia que se encontró fue que, también hay donantes que no han comprendido la intención de la donación y entregan productos que no son aptos para el consumo, por lo cual se sigue haciendo constante sensibilización a los donantes en Corabastos, con el fin de mejorar y tener cada vez más alimentos que se puedan aprovechar por las personas en condiciones de vulnerabilidad.

Subcategoría de selección

En esta subcategoría, se abordaron tres aspectos, apto para consumo humano, factores intrínsecos y factores extrínsecos, para considerar una fruta de calidad. En el primero, los administrativos y beneficiarios hicieron referencia a una apreciación personal para indicar si una fruta se puede consumir o no, como se registra en la siguiente narrativa:

“(…) Yo manejo voluntarios aquí en el Banco y ellos me preguntan que si la fruta sirve o no sirve y yo les respondo: ‘si usted la consumiría entonces es apta para que otra persona la consuma’” (ADM01)

Relacionado a los factores intrínsecos, los tres actores consideraron que las frutas son buenas para la salud, por lo cual se deben consumir, también que para elegir las se basan en las características sensoriales y en los grados de maduración (ver anexo 7 – tabla 4). La figura 2 muestra las palabras que fueron más frecuentemente mencionadas al respecto.



Figura 2. Marco de nube con las palabras frecuentes en la subcategoría de selección.

Una divergencia muy relevante que se halló, fue que para los administradores el tamaño y las deformaciones no son consideradas importantes en la calidad, y es uno de los principales mensajes que el Banco de Alimentos de Bogotá transmite en sus campañas de búsqueda de

nuevos donantes, por lo que en esto radica la diferencia del concepto de calidad que se establece el sistema agroalimentario globalizado.

Con respecto a los factores extrínsecos, los actores fueron convergentes al decir que los agentes contaminantes y la manipulación son criterios que determinantes en la calidad (ver anexo 7 – tabla 4). Esto se corrobora con las siguientes narrativas:

“(…) que esté totalmente limpia, que no genere ninguna afectación en el consumidor final y que no estén contaminadas con ningún agente extraño” (ADM04)

“(…) que no esté golpeada porque eso hace que la fruta se dañe” (BEN03)

Subcategoría de almacenamiento

Para esta subcategoría surgieron dos temáticas, influencia y condiciones de almacenamiento. En la figura 3 se muestran las palabras que más se repitieron en los discursos de los actores, por lo que se puede afirmar que el almacenamiento conserva la calidad de las frutas, sin embargo, teniendo en cuenta las características de las frutas que se manejan en el Banco de Alimentos de Bogotá, debe hacerse de manera rápida para poder aprovechar los productos.

Y en cuanto a las condiciones en que debe realizarse este almacenamiento, los participantes razonaron que en cuarto frío es lo más indicado para la mayoría de las frutas, sin dejar de mencionar que hay excepciones, dependiendo del tipo de fruta, pero sin duda la temperatura repercute en la calidad. Además de esto, los beneficiarios mencionaron que es importante efectuar otras acciones como picar y extraer la pulpa para congelar, con el fin de que las frutas duren más tiempo, y adicional, que las que no se refrigeren ni congelen, consideran que se deben almacenar de manera individual, para evitar que se mezclen unas con otras, y con esto, disminuir contaminación y deterioro.



Figura 3. Marco de nube con las palabras frecuentes en la subcategoría de almacenamiento.

Algunas de las narrativas que hablan de las condiciones de almacenamiento son:

“(…) refrigerarlas, hacerlo muy cuidadosamente, y tratar de consumirlas rápido porque la idea no es botar sino aprovechar” (BEN07)

“(…) en lo posible manteniendo separado todo para que se conserven más las propiedades de cada fruta” (BEN04)

Subcategoría de entrega

Las temáticas en las que fueron convergentes los actores en esta subcategoría fueron conservación de la calidad y personal del Banco, mientras que el divergente fueron las oportunidades de mejora que cada uno propone para mejorar la calidad de las frutas.

Con respecto a las palabras que aparecen en la figura 4, resaltando las de mayor frecuencia en los discursos, se puede decir que los actores convergen en que la manipulación es crucial para conservar la calidad al momento de entregar las frutas, pues afirman que de la manera en cómo se haga, puede hacer que se desperdicien o se aprovechen, por lo tanto el personal del Banco en esta actividad es crucial, dado que, si ellos demoran la selección, o mezclan productos en buen estado con los dañados, o no son cuidadosos, pues se perdería toda la cadena de esfuerzos que se han venido realizando.



Figura 4. Marco de nube con las palabras frecuentes en la subcategoría de entrega.

En cuanto a las divergencias halladas, los donantes proponen que las oportunidades de mejora se centran en la manipulación, los administrativos en almacenamiento, y los beneficiarios en selección y manipulación. Con base en esto, se muestran las siguientes narrativas:

“(…) le aconsejaría que traten con cuidado las frutas al momento de entregar, porque ahí es cuando cobra valor toda la labor del Banco” (DON05)

“Hay oportunidades de mejora para que esas condiciones de almacenamiento, digamos permitan una durabilidad superior de las frutas, y se puedan entregar mejor” (ADM04)

“(…) que no sea por completar una canastilla sino porque en realidad se pueda aprovechar (…) si se propusieran hacer mejor la selección, la calidad de los productos mejoraría notablemente (…) pues yo

mejoraría la selección y la forma en la que la empaican porque eso también es importante, como la manipulan” (BEN08)

Categoría de Expendio

En esta categoría se habló de: origen de las frutas, confianza del proceso, rotación, comparación con el mercado y consumo con confianza, en los discursos de los tres actores. En la figura 5 se muestran las palabras que más resaltaron, lo cual indica que las frutas donadas son productos que en su mayoría sirven, que se pueden salvar, aprovechar, en ocasiones se puede comparar con las que se encuentran en el mercado, otras veces no, pero sin lugar a dudas el consumo de las mismas se hace con confianza, pues aunque hay aspectos que mejorar como la selección, y aún, cuando los beneficiarios reportaron una divergencia, y es que prefieren volver a seleccionar, todos los actores confían en la buena voluntad del Banco, y por ende continúan vinculados. Esto también se corrobora con la imagen 3 del registro fotográfico, ya que es una donación de curuba que evidencia unidades que se pueden consumir sin poner en riesgo la salud del beneficiario, y además repercutir positivamente en su salud alimentaria y nutricional.



Figura 5. Marco de nube con las palabras frecuentes en la categoría de expendio.

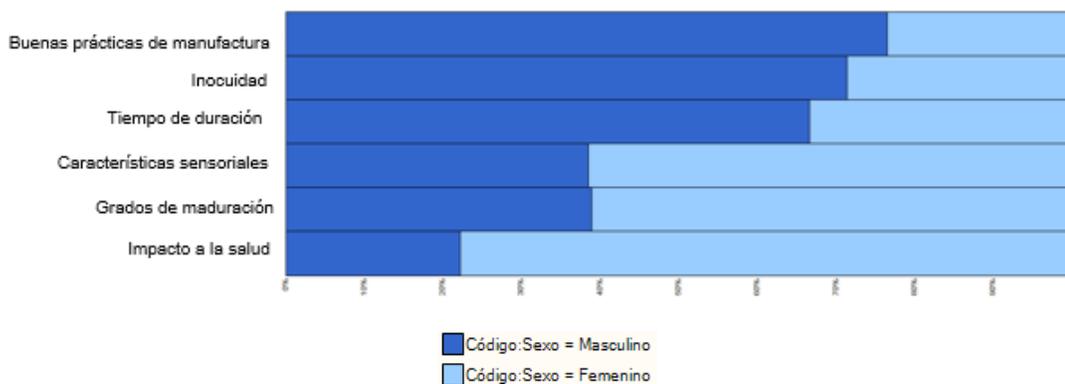
Categoría de conceptualización de la calidad

La presente categoría es transversal a las anteriormente mencionadas, lo cual se reflejó en los discursos de los actores, dado que las temáticas que emergieron al indagar sobre el concepto de calidad, es decir, factores intrínsecos y extrínsecos, recopilan algunas de las que surgieron en otras categorías. Para los factores intrínsecos se tuvo en cuenta características

sensoriales, grados de maduración e impacto en la salud, y para los factores extrínsecos fueron buenas prácticas de manipulación, inocuidad y tiempo de duración.

Estas temáticas fueron trianguladas con la encuesta socioeconómica, para ello la gráfica 5, muestra la relación con el sexo, es decir, independiente del tipo de actor que sea, se tomó en cuenta su discurso desde el hecho de ser hombre o mujer. Para los hombres se puede interpretar que son más importante los factores extrínsecos, mientras que para las mujeres interesan más los factores intrínsecos. Esto se relaciona con los roles asignados socialmente a cada sexo, ya que los hombres se caracterizan por tener un punto de vista técnico, por lo tangible, mientras que las mujeres se reconocen naturalmente por fijar su atención en lo visible pero también en el efecto que tienen los alimentos sobre la salud. Las narrativas que lo sustentan se muestran a continuación:

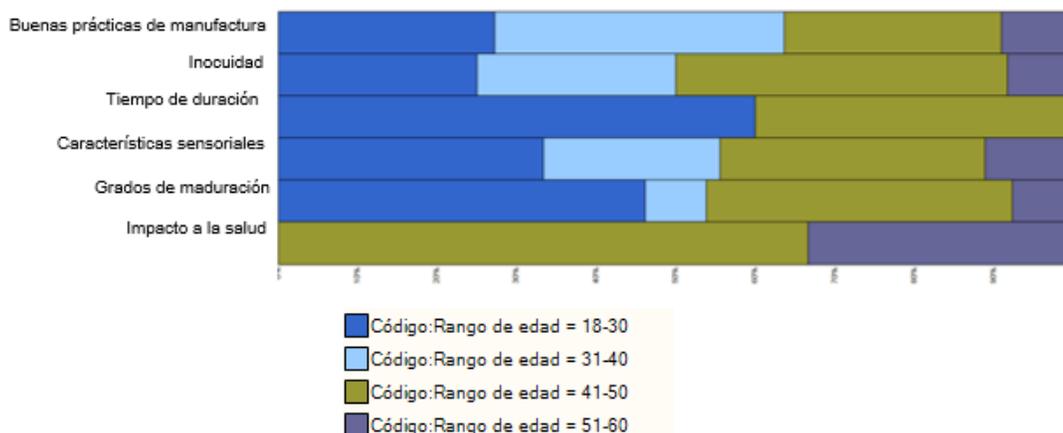
“(…) de condiciones adecuadas de buenas prácticas de manufactura, de manipulación, que exista trazabilidad desde el momento en que se producen hasta el momento en que se entregan (…) condiciones de buena información de lo que contiene (…) por presentación, digamos que esté totalmente limpio” (Hombre)
 “(…) la calidad de los alimentos es que sean buenos, que tengan buena apariencia (…) que sean excelentes, que tengan características propias de las frutas en color, olor, textura” (Mujer)



Gráfica 5. Barra apilada para la categoría transversal conceptualización de la calidad versus sexo.

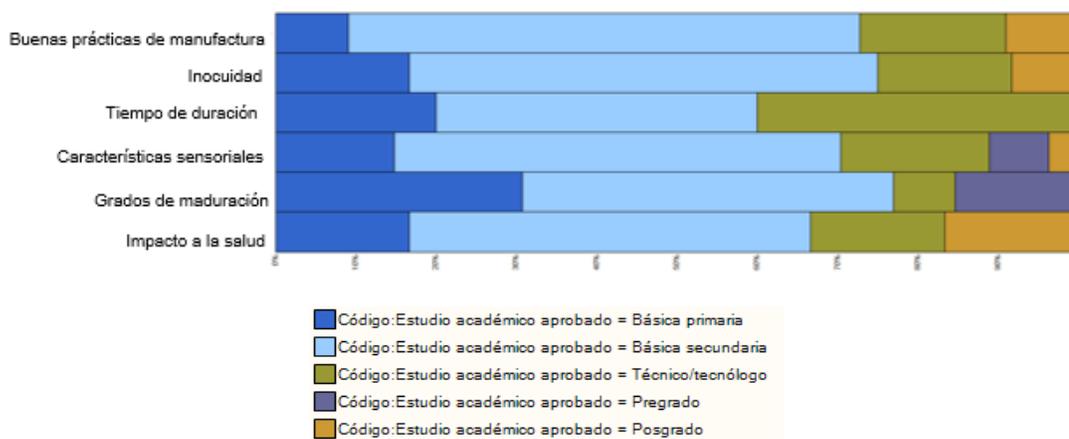
Frente al rango de edad, la gráfica 6 resalta que a mayor edad, es decir entre los 41-50 y 51-60 años, las personas se enfocan en la integralidad de factores pero con mayor especificidad en el impacto en la salud, lo cual se puede interpretar, que con la madurez del tiempo, se adquiere mayor consciencia sobre el efecto que ejercen los alimentos en la salud, en este caso, relacionan la calidad de los mismos con el bien que hagan en su cuerpo, tal como se registra en las siguientes narrativas:

“Para mí la calidad de alimentos es digamos como el nivel nutricional que tenga, cuánto aporta nutricionalmente, cuánto benefician al cuerpo, es decir, que tengan un alto nivel nutricional” (41-50 años)
 “(...) que no tengan ningún riesgo para la salud los alimentos que se consuman” (51-60 años)



Gráfica 6. Barra apilada para la categoría transversal conceptualización de la calidad versus rango de edad.

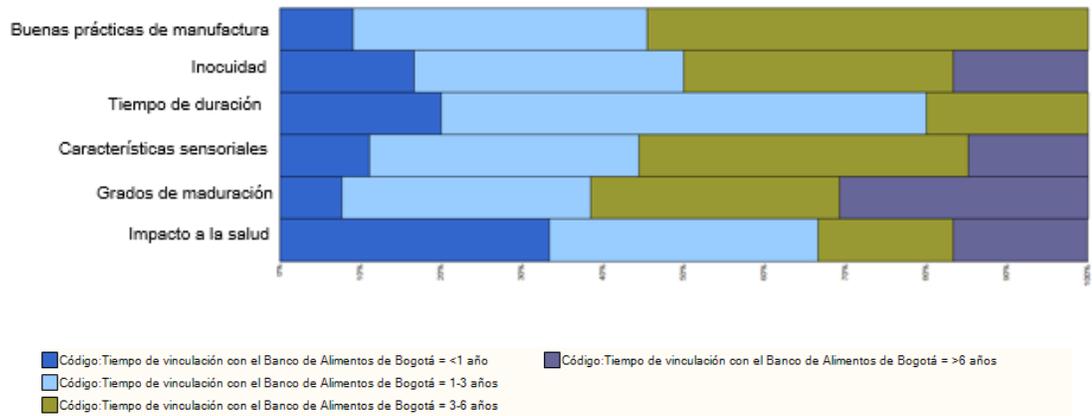
Respecto al nivel académico, se puede decir como se muestra en la gráfica 7, que las personas con pregrado se interesan en grados de maduración y características sensoriales, y las personas con posgrado mostraron importancia por todos los factores, menos, tiempo de duración. Y las personas con básica primaria, básica secundaria y técnico/tecnólogo centran su mirada en lo interno y en lo externo. Lo anterior, refleja que la población participante, determina la calidad desde las características sensoriales, pues fue el común denominador en todos los niveles académicos.



Gráfica 7. Barra apilada para la categoría transversal conceptualización de la calidad versus nivel académico.

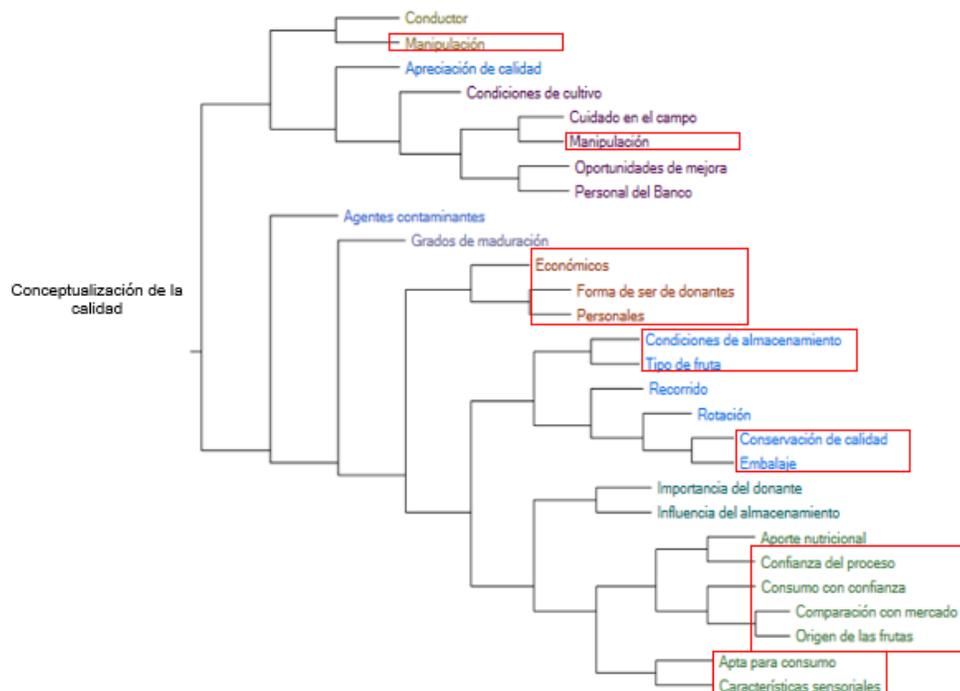
Y en relación al tiempo de vinculación con el Banco, se observa en la gráfica 8, que a mayor tiempo se pierde el interés en las buenas prácticas de manufactura y en el tiempo de duración, lo cual está muy relacionado con las oportunidades de mejora que proponen los beneficiarios

(subcategoría de entrega), quienes son los que más tiempo llevan vinculados (gráfica 2), pues aun cuando quisieran que les lleguen productos de mejor calidad, se identifica que se podrían mejorar acciones que repercuten directamente con la calidad, y de esta manera poder conservarla más. Lo anterior también se pudo relacionar con lo registrado en el diario de campo, dado que los beneficiarios embalan sus productos en el carro transportador sin ubicarlos estratégicamente (imagen 6 en registro fotográfico).



Gráfica 8. Barra apilada para la categoría transversal conceptualización de la calidad versus tiempo de vinculación.

La figura 9 visualiza las relaciones que se establecen entre las categorías y subcategorías a partir de los discursos de los actores.



Gráfica 9. Análisis de conglomerados para la categoría transversal conceptualización de la calidad.

Dicha gráfica permite ver la relación que hay entre las características sensoriales de las frutas y la apreciación de ser consideradas como aptas para el consumo humano por parte de los actores entrevistados. Del mismo modo, permite identificar que la comparación de las frutas con las que se encuentran en el mercado, dependen de su origen, pues hay donantes que las entregan en mejores condiciones que otros, no obstante, los actores confían en el manejo que se les da en el Banco, por lo cual las consumen con confianza, ya que los administrativos también reciben frutas que han sido donadas al Banco, en su mercado quincenalmente, y los beneficiarios cada vez que acceden a ellos. Otro punto importante es que reconocen que una adecuada manipulación y embalaje conservan la calidad, al igual que, según el tipo de fruta se requieren ciertas condiciones de almacenamiento. Respecto a las donaciones, los actores consideran que los deseos personales se sobreponen a los económicos, ya que la forma de ser de los donantes está permeada por buenas intenciones.

Con base en lo anterior, la construcción social del concepto de calidad permite entenderla a través de la trazabilidad que tienen las frutas en las dinámicas del Banco de Alimentos de Bogotá, destacando los factores intrínsecos y extrínsecos, con la particularidad que hay connotaciones culturales sobre su aporte nutricional, es decir, se reconoce la importancia de las frutas desde el saber popular y también desde el ámbito emocional.

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

A partir de los resultados obtenidos, y en respuesta a la pregunta de investigación, a continuación, se comprenden las percepciones de los actores y su contribución a la construcción social del concepto de calidad en el manejo de frutas en las dinámicas del Banco de Alimentos de Bogotá. Para ello, se retomaron los discursos de las categorías de análisis y se construyeron las temáticas del discurso (ver anexo 9), las cuales son:

- a) Actores y acciones determinan la calidad de las frutas.
- b) Resistencia a los criterios de calidad preestablecidos por el sistema agroalimentario globalizado.
- c) La confianza como pilar de las dinámicas del Banco de Alimentos de Bogotá.

En el primer tema del discurso denominado “**Actores y acciones determinan la calidad de las frutas**”, se resalta que el Banco de Alimentos de Bogotá surge como iniciativa de beneficiar a las personas en condiciones de vulnerabilidad, y que por ende presentan inseguridad alimentaria (Banco de Alimentos, 2019), de tal manera, que para efectuar esta

intención se requiere de tres actores principales: donantes, administrativos y beneficiarios. Dichos actores, a lo largo de la cadena alimentaria ejecutan acciones, las cuales son influyentes en la calidad.

En la lógica del sistema agroalimentario globalizado (SAG), cada uno de los eslabones tiene repercusión sobre los demás (FAO, 2002c), buscando que todos los procesos de producción y distribución de los alimentos, se encaminen en obtener alimentos con altos estándares de calidad (Hernández & Villaseñor, 2014). Sin embargo, aun cuando el Banco de Alimentos de Bogotá, propende por conservar al máximo la calidad de todos aquellos productos que le son donados, la situación al interior de sus dinámicas es como se observa en los resultados, que acciones como la manipulación, el embalaje, el recorrido y el almacenamiento juegan un papel fundamental en dicho ideal. En ese sentido, se evidencian falencias en estos aspectos, y en los que se involucra al personal del Banco, quienes debido a su alto contacto con las frutas tienen gran responsabilidad en mantener las condiciones de higiene y limpieza, minimizando las posibilidades de contaminación (Arteaga & Jacho, 2013). En adición a lo anterior, vale la pena traer a colación los discursos de los actores que reconocieron que el personal del Banco es determinante en la conservación de la calidad, a partir de los que propusieron oportunidades de mejora.

No obstante, en las narrativas también se visibiliza la buena intención que hay detrás de todas las acciones que ejecutan los actores, puesto que tienen muy claro la intención de ayudar, de esta manera surge el segundo tema del discurso denominado **“Resistencia a los criterios de calidad preestablecidos por el sistema agroalimentario globalizado”**, toda vez que uno de los criterios que maneja el Banco de Alimentos de Bogotá en las donaciones es que no importa el tema de tamaño y forma, revalorizando el alimento y oponiéndose a la homogeneidad que busca el sistema agroalimentario globalizado (SAG) (Hernández & Villaseñor 2014).

Los actores del estudio no perciben al alimento desde una lógica mercantil como se establece en el sistema agroalimentario globalizado (SAG), sino que le dan un sentido emocional, basado en que lo perciben como un recurso indispensable y por lo tanto valioso para mitigar la inseguridad alimentaria y todas sus implicaciones (Mejía, 2016). Sin embargo, hay que decir que en las narrativas discursivas se evidencia una asociación de la calidad de las frutas con sus atributos intrínsecos como color, olor, textura, concordando con uno de los criterios de selección de alimentos, el cual es la dimensión sensorial (Viola, 2008). Conviene decir al respecto, que estas características influyen en la aceptabilidad del producto, en el sentido que

los actores entienden la calidad como un alimento apto para consumo humano, contribuyendo al aumento de las expectativas de adquirir alimentos que visualmente sean aceptados y que no pongan en riesgo la salud del consumidor.

Adicional a esto, en la teoría se dice que el tamaño y la forma son características sensoriales adicionales a los alimentos, que también influyen en la selección, en el sentido que, estas propiedades codifican información y permiten emitir un juicio sobre el carácter “apetitoso” del alimento (Viola, 2008), pero en el contexto del Banco de Alimentos se puede decir que no ocurre así, debido a que se ha entendido que todos los alimentos son “apetitosos” por el valor que en sí representa, conllevando a salvar y aprovechar aquellos que aunque no tengan una apariencia perfecta se les da una connotación diferente. Lo anterior refleja la realidad que se ha construido socialmente por los actores del Banco, la cual está determinada por pensamientos y acciones, tomadas como únicas y verdaderas para su entorno (Berger & Luckmann, 2003).

En los sistemas alimentarios entienden al alimento como un medio de transacción económica (Schiavoni, 2016), y la calidad se asocia con el precio, puesto que el que está más fresco posee un precio superior, dando de esta manera la connotación del alimento como un producto con fines lucrativos, más allá de su aporte nutricional y beneficio a la salud. Esto relacionado con los discursos, visualiza una oposición, ya que el alimento no tiene un fin lucrativo, sino de importancia para la salud, hablando específicamente de las frutas, que fue el centro del estudio. Sin embargo, hay que decir que reconocen desde el saber popular su beneficio, es decir, entre todos los actores saben que el consumo de frutas es necesario para la salud, incluso muchos beneficiarios narraron que las consumen porque el Banco se las incluye en el mercado, y aluden que esta organización vela por ofrecer alimentos de calidad, además de que las personas puedan tener una alimentación balanceada. Pero, es importante añadir que aun cuando hay aproximaciones a lo nutricional, no se establece como criterio de selección, poniendo en evidencia la necesidad de fortalecer esta situación por medio de la educación alimentaria y nutricional.

El tercer tema del discurso llamado “**La confianza como pilar de las dinámicas del Banco de Alimentos de Bogotá**”, nace debido a que los beneficiarios confían en que la gestión del Banco es con compromiso y que en realidad se preocupan por su bienestar, siendo un puente entre los que quieren ayudar y los que necesitan esa ayuda, razón por la cual siguen adscritos por tanto tiempo. Es de resaltar que la confianza no solo la viven los beneficiarios sino los tres actores, por ejemplo, los donantes confían que sus donaciones serán entregadas a personas

que realmente las necesitan y los administrativos confían que su labor generará un impacto positivo en la población.

Para conservar esta confianza, el Banco de Alimentos considera necesario que los canales de comunicación con sus donantes y beneficiarios se mantengan abiertos (Banco de Alimentos, 2019), con el fin de resolver dudas o inquietudes que puedan surgir, ya que, para hacer un trabajo en equipo, se debe comprender de varios elementos como el liderazgo, la motivación, el aprendizaje, la comunicación, la creatividad y la confianza (Hernández, 2015). En el voz a voz de los beneficiarios está la idea de que los donantes hacen sus donaciones motivados por intereses económicos, es decir que obtienen un beneficio monetario por ello, sin embargo esto no lo ven como algo negativo sino como un punto a favor, pues la idea es que todos los actores involucrados se beneficien.

Para que dicha confianza no se rompa es indispensable que los puntos expuestos en el primer tema del discurso (Actores y acciones determinan la calidad de las frutas), se trabajen arduamente, pues, aunque se tienen las mejores intenciones, no se puede dejar de visibilizar que es una cadena alimentaria que no trata con frutas de primera calidad, y que por ende requiere de mayor atención y cuidado (FAO, 2019a).

Por lo anterior, las dinámicas que maneja el Banco de Alimentos de Bogotá, destaca que los tres actores involucrados están dispuestos a siempre mejorar, a fortalecer el derecho a la alimentación (DA), y por ende disminuir cada vez más las cifras de inseguridad alimentaria. Sin embargo, es necesario que para que se puedan aprovechar en un mayor porcentaje las frutas que llegan al Banco, se debe sensibilizar más a los donantes para que entreguen productos con una larga vida útil, además de hacer hincapié en la importancia que tiene la selección y embalaje al momento de entregar las frutas al beneficiario. En esa lógica se propone un material, cuyo fin es informar la ruta que tienen las donaciones desde el momento en que se entregan al colaborador de la organización, hasta cuando lleguen al beneficiario final, y la importancia de no mezclar las frutas para conservar más su calidad (ver anexo 10).

CONCLUSIONES

Para el concepto de calidad construido socialmente por las percepciones de los actores clave del Banco de Alimentos de Bogotá, se puede decir que está permeado por factores intrínsecos

y extrínsecos, además de visibilizar el alimento desde un valor emocional, pues lo resaltan como el elemento que disminuye la inseguridad alimentaria y nutricional.

Los actores fueron caracterizados socioeconómicamente y se hallaron las respectivas diferencias discursivas, en cuanto a la relación que tienen las categorías estudiadas en la construcción del concepto de calidad.

Los aportes de cada actor en la construcción social del concepto de calidad, destacan que los donantes se influyen por factores intrínsecos propios de la fruta, como el color, olor y textura; los administrativos reconocen el impacto en la salud que tienen las frutas, por lo cual propenden por rescatar todo aquello que sea apto para el consumo humano, y también ejercen un valor emocional en la selección de las mismas, dado que consideran que una más o una menos hace la diferencia en la seguridad alimentaria y nutricional; y los beneficiarios exaltan los aspectos extrínsecos como la manipulación, ya que aducen que según el trato que se le den a las frutas, incide proporcionalmente en la calidad.

Dado que el Banco de Alimentos surge como respuesta a la inseguridad alimentaria y nutricional que hay en Bogotá y en los municipios cercanos, es claro que pretenden rescatar al máximo los alimentos que están en riesgo de ser convertidos en desechos y desperdicios, por lo que manejan criterios que se oponen a los establecidos en los sistemas agroalimentarios globalizados (SAG), como el tamaño y la forma de las frutas, en lo cual coinciden los tres actores; y también son congruentes en la inocuidad que también se establece el SAG, pues el Banco vela por entregar frutas que sean aptas para el consumo y que no generen ningún riesgo para la salud del consumidor.

Y finalmente, este estudio destaca el potencial campo de acción que tiene el nutricionista dietista, pues se requiere de un profesional que propenda por la educación alimentaria y nutricional en la población atendida por el Banco de Alimentos de Bogotá, y que, de esta manera intervenga en sus problemáticas asociadas a la alimentación y nutrición.

RECOMENDACIONES

De acuerdo a las experiencias del estudio, se sugieren las siguientes recomendaciones:

a) Prolongar el tiempo de inmersión en las dinámicas del Banco de Alimentos de Bogotá, para comprender con mayor especificidad las percepciones de los actores y su relación con las acciones que realizan, permeando más en su realidad.

b) Dado que el estudio se realizó solo con donantes pertenecientes a Corabastos, se propone para futuras investigaciones incluir los donantes de grandes superficies y productores locales, que también hacen parte del Banco de Alimentos de Bogotá, para conocer su percepción de la calidad en las dinámicas en las que están inmersos.

c) Dado que el estudio se enfocó en el grupo de frutas, se hace necesario incluir otros grupos de alimentos, con el fin de ampliar el concepto de calidad desde su construcción social.

REFERENCIAS

- Arteaga, W. & Jacho, A. (2013). *Control de calidad y buenas prácticas de manufactura (BPM) de los alimentos en restaurantes*. Universidad de Nariño.
- Banco de Alimentos de Bogotá. (2019). *Banco de Alimentos de Bogotá*. Recuperado de <https://www.bancodealimentos.org.co/>
- Berger, P. & Luckmann T. (2003). *La construcción social de la realidad*. (Ammorortu editores). Buenos Aires, Argentina.
- Blanco, D. (2019). *Percepción de actores en comercialización de frutas locales y su contribución social del concepto de calidad: Experiencia del Mercado Campesino, Plaza de los Artesano, Bogotá, D.C.* Pontificia Universidad Javeriana.
- Consejo Nacional de Política Económica y Social-CONPES 3375 (2005). *Política nacional de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos para el sistema de medidas sanitarias y fitosanitarias*. Recuperado de http://www.minambiente.gov.co/images/normativa/conpes/2005/Conpes_3375_2005.pdf
- Consejo Nacional de Política Económica y Social-CONPES 3375 (2008). *Política nacional de seguridad alimentaria y nutricional*. Recuperado de <https://www.minsalud.gov.co/Documentos%20y%20Publicaciones/POL%C3%8DTICA%20NACIONAL%20DE%20SEGURIDAD%20ALIMENTARIA%20Y%20NUTRICIONAL.pdf>
- Departamento Nacional de Planeación (2016). *Colombianos botan 9,76 millones de toneladas de comida al año*. Recuperado de <https://www.dnp.gov.co/Paginas/Colombianos-botan-9,76-millones-de-toneladas-de-comida-al-a%C3%B1o.aspx>
- Díaz, L., Torruco, U., Martínez, M., & Varela, M. (2013). *La entrevista, recurso flexible y dinámico*. <https://www.redalyc.org/pdf/3497/349733228009.pdf>
- FAO (2019a). *La calidad en frutas y hortalizas*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/y4893s/y4893s08.htm>
- FAO (2014 b). *Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe. Santiago de Chile: Oficina regional de la FAO para América Latina y el Caribe*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i3942s.pdf>

- FAO (2002). *Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC)*. Recuperado de http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/sistema.pdf
- Gil, S. (2018). *Influencia de las percepciones de los actores de la comercialización de dos frutas locales ofertadas en la Plaza de Mercado de Paloquemao, sobre el constructo social de calidad*. Pontificia Universidad Javeriana.
- Gobierno de Colombia. (2019). *Ley 1990*. Recuperado de <https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/LEY%201990%20DEL%2002%20DE%20AGOSTO%20DE%202019.pdf>
- Gómez, R., & Okuda, M. (2005). Metodología de investigación y lectura crítica de estudios. *Revista Colombiana de Psiquiatría*, 24(1), 115-124. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/806/80628403009.pdf>
- Guber, R. (2004). *El salvaje metropolitano: reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Recuperado de <http://www.derechoshumanos.unlp.edu.ar/assets/files/documentos/el-salvaje-metropolitano.pdf>
- Hernández, M. (2015). *El manejo de la confianza en los equipos de trabajo en investigaciones, 2008-2013*. Universidad Santo Tomás.
- Hernández, M. del C., & Villaseñor, A. (2014). La calidad en el sistema agroalimentario globalizado. *Revista mexicana de sociología*, 76(4), 557–582.
- ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar). (2015). Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia, ENSIN 2015.
- Mejía, M. (2016). *La seguridad alimentaria en Colombia: cambios y vulnerabilidades*. Bogotá: Ediciones Universidad Central.
- Quispe, D., & Sánchez, G. (2011). Encuestas y entrevistas en investigación científica. *Revista de actualización clínica*, 10(1), 490-494. http://www.revistasbolivianas.org.bo/scielo.php?pid=S230437682011000700009&script=sci_arttext&tlng=es
- Restrepo, E. (2016). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. (Enviñ, Ed.), *Nómadas* (Primera Ed). Bogotá, Colombia.

Sandoval, C. (1996). Investigación Cualitativa Módulo 4. Módulo. Recuperado de <https://doi.org/https://doi.org/958-9329-18-7>

Schiavoni, G. (2016). La transacción de los alimentos domésticos. El régimen de familiaridad como forma de coordinación económica. *Revista Brasileira de Sociología*. 4(8). 275-303.

Viola, M. (2003) Estudios sobre modelos de consumo: una visión desde teorías y metodologías. *Revista chilena de nutrición*. 35(2). 93-99. Recuperado de https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182008000200002

ANEXOS

Anexo 1: Formato guía de entrevista.

Categoría	Preguntas
Producción	¿Cree que la calidad de frutas está relacionada con producción en el campo? ¿Por qué?
Transporte	¿Cree que las condiciones de transporte desde el campo hasta la entrega al beneficiario afecta la calidad de las frutas? ¿Por qué?
Distribución	
Donación	¿Cómo se imagina la forma de ser de los donantes? ¿Cuál es la importancia que tienen los donantes en las dinámicas del Banco? ¿Por qué cree que lo hacen?
Selección	¿Cuáles características externas tienen las frutas para ser seleccionadas y consideradas aptas para el consumo humano? ¿Considera que el aporte nutricional de las frutas es un criterio para elegir las?
Almacenamiento	¿Considera que el almacenamiento conserva la calidad de las frutas frescas? Teniendo en cuenta las características de las frutas seleccionadas por el Banco de Alimentos de Bogotá, ¿cómo considera que se deben almacenar para conservar la calidad?
Entrega	¿Cree que la manera de entregar (desde el Banco a la Fundación) las frutas influye en su calidad? ¿Por qué? ¿Considera que las frutas donadas son de calidad? ¿Por qué?
Expendio	¿Cree que el Banco de Alimentos de Bogotá entrega frutas de calidad? ¿Por qué? ¿Se puede comparar la calidad de las frutas que entrega el Banco de Alimentos de Bogotá con las que se encuentran en el mercado? ¿Siente confianza del proceso del Banco de Alimentos de Bogotá en cuanto al manejo de frutas frescas?
Conceptualización de la calidad	¿Cómo define la calidad de los alimentos? ¿Cómo define la calidad de frutas?

Anexo 2: Encuesta socioeconómica.

CONSTRUCCIÓN SOCIAL DEL CONCEPTO DE CALIDAD EN EL MANEJO DE FRUTAS EN EL BANCO DE ALIMENTOS DE BOGOTÁ A PARTIR DE LAS PERCEPCIONES DE LOS ACTORES CLAVE INVOLUCRADOS.													
Fecha				Nombre del encuestador									
Código				Nombre del encuestado									
Donante				Tipo de Identificación:			C.C. ____		T.I. ____				
Administrativo							R.C. ____		C.E. ____				
Beneficiario				Número:									
Marque con una X la opción que corresponda													
Datos Generales													
1. Sexo			2. Rango de edad					3. Lugar de procedencia					
A	Femenino		A	18 - 30	C	41 - 50	E	> 61					
B	Masculino		B	31 - 40	D	51 - 60							
4. Lugar de vivienda													
A	Usaquén	D	San Cristóbal	G	Bosa	J	Engativá	M	Teusaquillo	P	Puente Aranda	S	Ciudad Bolívar
B	Chapinero	E	Usme	H	Kennedy	K	Suba	N	Los Mártires	Q	Candelaria	T	Sumapaz
C	Santa Fe	F	Tunjuelito	I	Fontibón	L	Barrios Unidos	O	Antonio Nariño	R	Rafael Uribe Uribe		
Barrio:							Otro:						
Datos Socioeconómicos													
5. Nivel de Sisben (Aplica para zona rural)			6. Estrato socioeconómico					7. Estudio académico aprobado					
A	1		A	1	D	4	A	Ninguno	D	Técnico/Tecnólogo			
B	2		B	2	E	5	B	Básica primaria	E	Pregrado			
C	3		C	3	F	6	C	Básica secundaria	F	Posgrado			
8. Ingresos económicos mensuales (SMMLV \$ 828.116)													
A	< 1 SMMLV					C	2 - 3 SMMLV						
B	1 - 2 SMMLV					D	> 3 SMMLV						
Vinculación													
9. Tiempo vinculado con el Banco de Alimentos de Bogotá													
A	< 1 año					C	3 - 6 años						
B	1 - 3 años					D	> 6 años						

Anexo 3: Consentimiento informado.

CONSENTIMIENTO INFORMADO

Título del estudio: “Construcción social del concepto de calidad en el manejo de frutas en el Banco de Alimentos de Bogotá a partir de las percepciones de los actores clave involucrados”.

Nombre del investigador: Jennifer Alexandra Velandia Luis, estudiante de noveno semestre de la carrera de Nutrición y Dietética de la Pontificia Universidad Javeriana.

Introducción

La estudiante está realizando un estudio de investigación como trabajo de grado para obtener el título de Nutricionista Dietista de la Pontificia Universidad Javeriana. Antes de que decida participar en el estudio, por favor lea cuidadosamente este consentimiento.

Para el presente estudio, es importante conocer el concepto de calidad de los alimentos, principalmente en aquellos más propensos a afectarse durante la cadena de abastecimiento. Para ello, el estudio se abordará identificando las percepciones de los actores clave que participan en el sector de frutas en el Banco de Alimentos de Bogotá, para comprender su contribución al constructo social del concepto de calidad como un elemento que está direccionando las dinámicas y relaciones entre los actores y así permitir un mejor aprovechamiento de los alimentos y por ende un menor desperdicio.

¿Por qué se está realizando esta investigación?

Se hace necesario conocer las percepciones de los actores clave: donantes, administrativos y beneficiarios, frente al concepto de calidad de los alimentos. En este caso, es del interés de la investigadora especificarse en las frutas, por ser alimentos perecederos y de alta importancia, vista desde la producción y el consumo, y así obtener una mirada más robusta y clara de los criterios de los actores frente a la calidad de los alimentos. El Banco de Alimentos de Bogotá es un lugar de expendio de alimentos, cuya dinámica está dirigida a favorecer a los más necesitados y cuya mirada representa una oportunidad para mejorar el estado nutricional de la población vulnerable.

¿En qué consiste esta investigación?

Esta investigación consiste en comprender el aporte e influencia de las percepciones de los actores claves (donantes, administrativos y beneficiarios), presentes en las dinámicas del Banco de Alimentos de Bogotá, y determinar cómo estas contribuyen en la construcción social de los criterios de calidad para frutas de producción local.

¿Qué hacer en caso de decidir participar en esta investigación?

La persona debe estar dispuesta a responder un guion de preguntas realizado mediante una entrevista semiestructurada, donde se le indagará acerca de sus percepciones de calidad frutas. Al finalizar la investigación, se le dará a conocer los resultados obtenidos mediante la elaboración de un documento con los elementos más relevantes de la evaluación de la calidad alimentaria según la percepción de todos los actores participantes y la literatura científica en el tema.

¿Puede el participante retirarse de la investigación de manera voluntaria en cualquier momento?

El participante de la investigación estará en libertad de retirarse del estudio en cualquier momento si así lo desea.

¿Cuáles son los riesgos o incomodidades asociados a esta investigación?

Según la Resolución 8430 de 1993, norma actual colombiana, se considera que esta investigación tiene un riesgo mínimo.

¿Obtendrá el participante algún beneficio económico al participar de esta investigación? ¿Tiene algún costo la participación en esta investigación?

La participación en esta investigación no tendrá ningún beneficio económico o compensación. Así mismo, no tendrán que pagar ningún monto de dinero.

¿Qué beneficios obtendrá la comunidad del Banco de Alimentos de Bogotá?

Los beneficios que obtendrá esta comunidad con la investigación será recibir la orientación en los aspectos que deben tener en cuenta en el expendio de frutas a los beneficiarios para garantizar su respectiva calidad y aprovechamiento, disminuyendo los desperdicios al final de la cadena.

¿Cómo se va a manejar la privacidad y confidencialidad de los datos personales?

Se hará la respectiva grabación de voz de cada una de las entrevistas. Esta información y la que se diligencie en los formatos será única y exclusivamente para fines de esta investigación, por lo que no se divulgará y se mantendrá en confidencialidad según lo estipulado en Habeas Data.

¿Qué se hace si tiene alguna pregunta o problema durante la investigación?

Si en algún momento tiene alguna duda sobre la investigación puede preguntar cuando lo desee. Si se siente incómodo en algún momento, tiene el derecho de hacérselo saber al investigador.

¿Cuáles son los derechos como sujeto de investigación?

Todos los investigadores tienen derecho a realizar todas las preguntas que tengan para asegurarse de que se entienden los procedimientos del estudio, incluyendo los riesgos y los beneficios. El propósito de este documento es proveer a los participantes de esta investigación una explicación clara de la naturaleza de la misma, así como su rol en ella como participantes.

Desde ya le agradezco su participación,

Información de contacto del investigador:

Jennifer Alexandra Velandia Luis, estudiante de Nutrición y Dietética de la Pontificia Universidad Javeriana – Teléfono: 315 318 9410 – Correo: jennifer.velandia@javeriana.edu.co – Dirección: Carrera 70C # 1-72

He leído y entendido este documento de consentimiento informado o el mismo se me ha leído y explicado. No tengo ninguna duda sobre mi participación en esta investigación. Cuando firme este documento de consentimiento informado recibiré una copia de este.

Autorizo el uso y divulgación de la información solo para propósitos descritos anteriormente.

Acepto ___ / No Acepto ___ Voluntariamente a participar de esta investigación.

Nombre del participante

Firma del participante y fecha

Anexo 4: Codificación de actores.

Actor	Código
Donante 1	Don01
Donante 2	Don02
Donante 3	Don03
Donante 4	Don04
Donante 5	Don05
Donante 6	Don06
Donante 7	Don07
Donante 8	Don08
Administrativo 1	Adm01
Administrativo 2	Adm02
Administrativo 3	Adm03
Administrativo 4	Adm04
Administrativo 5	Adm05
Administrativo 6	Adm06
Administrativo 7	Adm07
Administrativo 8	Adm08
Administrativo 9	Adm08
Administrativo 10	Adm010
Administrativo 11	Adm011
Administrativo 12	Adm012
Beneficiario 1	Ben01
Beneficiario 2	Ben02
Beneficiario 3	Ben03
Beneficiario 4	Ben04
Beneficiario 5	Ben05
Beneficiario 6	Ben06
Beneficiario 7	Ben07
Beneficiario 8	Ben08
Beneficiario 9	Ben09
Beneficiario 10	Ben10

Anexo 5: Operacionalización de variables.

Variable	Definición	Tipo de variable	Indicador	Unidad de medición
Sexo	Características fisiológicas sexuales del individuo	Cualitativa nominal	% de personas de sexo masculino % de personas de sexo femenino	Masculino Femenino
Edad	Años transcurridos desde el nacimiento hasta la fecha actual	Cuantitativa discreta	% de personas en determinado rango de edad	18 a 30 años 31 a 40 años 41 a 50 años 51 a 60 años >61 años
Lugar de procedencia	Lugar de nacimiento	Cualitativa nominal	% de personas procedentes de Bogotá, D.C. % de personas procedentes de otro municipio	Bogotá, D.C. Otro, ¿cuál?
Estrato socioeconómico	Estrato de inmuebles residenciales	Cualitativa nominal	% de personas de estrato socioeconómico bajo-bajo (1) % de personas de estrato socioeconómico bajo (2) % de personas de estrato socioeconómico medio-bajo (3-4) % de personas de estrato socioeconómico alto (5) % de personas de estrato socioeconómico alto-alto (6)	1 2 3 4 5 6
Lugar de residencia	Lugar donde vive actualmente	Cualitativa nominal	% de personas residentes en Bogotá, D.C. % de personas que residen en otro municipio	Bogotá, D.C. (Usaquén, Chapinero, Santa Fe, San Cristóbal, Usme, Tunjuelito, Bosa, Kennedy, Fontibón, Engativá, Suba, Barrios Unidos, Teusaquillo, Los Mártires, Antonio Nariño, Puente Aranda, Candelaria,

Variable	Definición	Tipo de variable	Indicador	Unidad de medición
				Rafael Uribe Uribe. Ciudad Bolívar y Sumapaz) Otro, ¿cuál?
Nivel educativo	Nivel de escolaridad culminado actualmente	Cualitativa nominal	% de personas que no tienen ningún nivel educativo % de personas que culminaron básica primaria % de personas que culminaron básica secundaria % de personas que culminaron estudios técnicos o tecnólogos % de personas que culminaron pregrado universitarios % de personas que culminaron posgrado universitario	Ninguno Básica primaria Básica secundaria Técnico/tecnólogo Pregrado Posgrado
Ingresos económicos mensuales	Dinero disponible mensualmente	Cualitativa discreta	% de personas que reciben <1 SMMLV % de personas que reciben 1-2 SMMLV % de personas que reciben 2-3 SMMLV % de personas que reciben >3 SMMLV	<1 SMMLV 1-2 SMMLV 2-3 SMMLV >3 SMMLV
Tiempo vinculado con el Banco de Alimentos de Bogotá	Tiempo de vinculación con el Banco de Alimentos de Bogotá	Cuantitativa discreta	% de personas vinculadas <1 año al Banco de Alimentos de Bogotá % de personas vinculadas 1-3 años al Banco de Alimentos de Bogotá % de personas vinculadas 3-6 años al Banco de Alimentos de Bogotá % de personas vinculadas >6 años al Banco de Alimentos de Bogotá	<1 año 1-3 años 3-6 años >6 años

Fuente: Autor

Anexo 6: Matriz de categorías cualitativas de análisis y guion preguntas para entrevista semiestructurada.

 CONSTRUCCIÓN SOCIAL DEL CONCEPTO DE CALIDAD EN EL MANEJO DE FRUTAS EN EL BANCO DE ALIMENTOS DE BOGOTÁ A PARTIR DE LAS PERCEPCIONES DE LOS ACTORES CLAVE INVOLUCRADOS.							
Transversal	Intención	Preguntas	Categorías			Intención	Preguntas
Conceptualización de la calidad	Conocer las percepciones de los actores clave acerca del concepto de calidad aplicado en frutas.	¿Cómo define la calidad de los alimentos? ¿Cómo define la calidad de frutas?	Producción			Identificar la percepción de los actores clave, frente a la relación que tiene el proceso de producción de frutas con su calidad.	¿Cree que la calidad de frutas está relacionada con producción en el campo? ¿Por qué?
			Transporte			Identificar si los actores clave, consideran que las condiciones de transporte afectan la calidad de las frutas.	¿Cree que las condiciones de transporte desde el campo hasta la entrega al beneficiario afecta la calidad de las frutas? ¿Por qué?
			Distribución	Conocer las percepciones de los actores clave sobre el manejo de frutas frescas en el Banco de Alimentos de Bogotá.	Donación	Conocer las percepciones de los actores clave, frente al papel del donante de frutas al Banco de Alimentos de Bogotá.	¿Cómo se imagina la forma de ser de los donantes? ¿Cuál es la importancia que tienen los donantes en las dinámicas del Banco? ¿Por qué cree que lo hacen?
					Selección	Identificar la percepción de los actores clave, en cuanto a las características que tienen en cuenta para que las frutas sean seleccionadas para el consumo humano.	¿Cuáles características externas tienen las frutas para ser seleccionadas y consideradas aptas para el consumo humano? ¿Considera que el aporte nutricional de las frutas es un criterio para elegirías?
					Almacenamiento	Identificar si los actores clave, consideran importante la relación entre el almacenamiento con la conservación de la calidad de las frutas.	¿Considera que el almacenamiento conserva la calidad de las frutas frescas? Teniendo en cuenta las características de las frutas seleccionadas por el Banco de Alimentos de Bogotá, ¿cómo considera que se deben almacenar para conservar la calidad?
					Entrega	Identificar si los actores clave, consideran que las condiciones del proceso de entrega conservan la calidad de las frutas.	¿Cree que la manera de entregar (desde el Banco a la Fundación) las frutas influyen en su calidad? ¿Por qué? ¿Considera que las frutas donadas son de calidad? ¿Por qué?
			Expendio			Comprender las percepciones de los actores clave sobre la influencia que tiene la dinámica del Banco de Alimentos de Bogotá sobre la calidad de frutas.	¿Cree que el Banco de Alimentos de Bogotá entrega frutas de calidad? ¿Por qué? ¿Se puede comparar la calidad de las frutas que entrega el Banco de Alimentos de Bogotá con las que se encuentran en el mercado? ¿Siente confianza del proceso del Banco de Alimentos de Bogotá en cuanto al manejo de frutas frescas?

Anexo 7: Técnica de agrupación de categorías (Convergencias y Divergencias).

Tabla 1. Convergencias y divergencias halladas en los discursos para la categoría de **PRODUCCIÓN**.

Administrativos	Beneficiarios	Donantes
CONVERGENCIAS		
Las condiciones de cultivo (insumos, agroquímicos, tierra) influyen en la calidad.	Las condiciones de cultivo (insumos, agroquímicos, tierra) influyen en la calidad.	Las condiciones de cultivo (insumos, agroquímicos, tierra) influyen en la calidad.
El cuidado y trato en el campo determinan la calidad.	El cuidado y trato en el campo determinan la calidad.	El cuidado y trato en el campo determinan la calidad.
DIVERGENCIAS		
En el campo se dan frutas buenas y malas.	El campo produce buenas frutas.	El precio determina el cuidado en el campo.

Tabla 2. Convergencias y divergencias halladas en los discursos para la categoría de **TRANSPORTE**.

Administrativos	Beneficiarios	Donantes
CONVERGENCIAS		
El embalaje es determinante para conservar la calidad.	El embalaje es determinante para conservar la calidad.	El embalaje es determinante para conservar la calidad.
La manipulación repercute en la calidad.	La manipulación repercute en la calidad.	La manipulación repercute en la calidad.
El recorrido deteriora la calidad.	El recorrido deteriora la calidad.	El recorrido deteriora la calidad.
La temperatura influye en la calidad.	La temperatura influye en la calidad.	El tipo de fruta conserva más o menos la calidad.
El tipo de fruta conserva más o menos la calidad.	El tipo de fruta conserva más o menos la calidad.	
El conductor es influyente en la calidad.		

DIVERGENCIAS		
La hora en que se realiza el recorrido influye en la calidad.	Vehículos sin ventilación afecta la calidad.	El aire libre afecta la calidad.

Tabla 3. Convergencias y divergencias halladas en los discursos para la categoría de **Distribución**, subcategoría **DONACIÓN**.

Administrativos	Beneficiarios	Donantes
CONVERGENCIAS		
Los motivos personales son los que más mueven a donar.	Los motivos personales son los que más mueven a donar.	Los motivos personales son los que más mueven a donar.
La figura del donante es fundamental para la existencia del Banco de Alimentos.	La figura del donante es fundamental para la existencia del Banco de Alimentos.	La figura del donante es fundamental para la existencia del Banco de Alimentos.
Los donantes tienen cualidades sensibles a las necesidades de los demás.	Los donantes tienen cualidades sensibles a las necesidades de los demás.	Los donantes tienen cualidades sensibles a las necesidades de los demás.
Los motivos económicos son los que menos mueven a donar.	Los motivos económicos son los que menos mueven a donar.	Los motivos económicos son los que menos mueven a donar.
DIVERGENCIAS		
Algunos donantes no han comprendido las dinámicas del Banco de Alimentos.	Ninguna.	Ninguna.

Tabla 4. Convergencias y divergencias halladas en los discursos para la categoría de **Distribución**, subcategoría **SELECCIÓN**.

Administrativos	Beneficiarios	Donantes
CONVERGENCIAS		
La inocuidad es un criterio de calidad.	La inocuidad es un criterio de calidad.	La inocuidad es un criterio de calidad.
Las características sensoriales son un criterio de calidad.	Las características sensoriales son un criterio de calidad.	Las características sensoriales son un criterio de calidad.

Administrativos	Beneficiarios	Donantes
CONVERGENCIAS		
<p>El aporte nutricional es inherente a la calidad.</p> <p>Los grados de maduración son proporcionales a la vida útil.</p> <p>Ser apto para consumo humano es determinante de la calidad.</p> <p>La manipulación influye en la calidad.</p>	<p>El aporte nutricional es inherente a la calidad.</p> <p>Los grados de maduración son proporcionales a la vida útil.</p> <p>Ser apto para consumo humano es determinante de la calidad.</p> <p>La manipulación influye en la calidad.</p>	<p>El aporte nutricional es inherente a la calidad.</p> <p>Los grados de maduración son proporcionales a la vida útil.</p>
DIVERGENCIAS		
<p>El aporte nutricional no ha sido tenido en cuenta.</p> <p>El tamaño y deformaciones no importan en la calidad.</p>	Ninguna.	<p>El tiempo hace que el aporte nutricional cambie.</p>

Tabla 5. Convergencias y divergencias halladas en los discursos para la categoría de **Distribución**, subcategoría **ALMACENAMIENTO**.

Administrativos	Beneficiarios	Donantes
CONVERGENCIAS		
<p>El almacenamiento conserva la calidad.</p> <p>La temperatura repercute en la calidad.</p> <p>El almacenamiento en canastilla favorece la calidad.</p> <p>Las características de las frutas son determinantes para el tipo de almacenamiento.</p>	<p>El almacenamiento conserva la calidad.</p> <p>La temperatura repercute en la calidad.</p> <p>El almacenamiento en canastilla favorece la calidad.</p> <p>Las características de las frutas son determinantes para el tipo de almacenamiento.</p>	<p>El almacenamiento conserva la calidad.</p> <p>La temperatura repercute en la calidad.</p> <p>El almacenamiento en canastilla favorece la calidad.</p>
DIVERGENCIAS		
<p>El almacenamiento no contribuye a la calidad.</p>	Ninguna.	Ninguna.

Tabla 6. Convergencias y divergencias halladas en los discursos para la categoría de **Distribución**, subcategoría **ENTREGA**.

Administrativos	Beneficiarios	Donantes
CONVERGENCIAS		
Las condiciones de entrega influyen en la calidad.	Las condiciones de entrega influyen en la calidad.	Las condiciones de entrega influyen en la calidad.
El personal del Banco es determinante en la conservación de la calidad.	El personal del Banco es determinante en la conservación de la calidad.	El personal del Banco es determinante en la conservación de la calidad.
DIVERGENCIAS		
Las oportunidades de mejora se centran en el almacenamiento.	Las oportunidades de mejora se centran en la selección y manipulación.	Las oportunidades de mejora se centran en la manipulación.

Tabla 6. Convergencias y divergencias halladas en los discursos para la categoría de **EXPENDIO**.

Administrativos	Beneficiarios	Donantes
CONVERGENCIAS		
Existe confianza en el manejo de frutas frescas.	Existe confianza en el manejo de frutas frescas.	Existe confianza en el manejo de frutas frescas.
Hay consumo con confianza.	Hay consumo con confianza.	Hay consumo con confianza.
El origen de las frutas determina la calidad.	El origen de las frutas determina la calidad.	El origen de las frutas determina la calidad.
La rotación influye en la calidad.		
DIVERGENCIAS		
Se puede comparar y no comparar la calidad con el mercado.	Se puede comparar y no comparar la calidad con el mercado.	Se puede comparar y no comparar la calidad con el mercado.
	Se prefiere volver a seleccionar.	
	El tiempo disminuye la calidad.	

Anexo 8: Registro fotográfico.



Imagen 1: Recibo de donación.



Imagen 2: Puesto de donantes para comercialización de frutas en Corabastos.



Imagen 3: Donación de curuba lista para ser seleccionada.



Imagen 4: Transporte de donaciones de puestos de fruta a la Sede del Banco de Alimentos en Corabastos.



Imagen 5: Donaciones listas para ser transportadas de la sede Corabastos a la sede Principal.

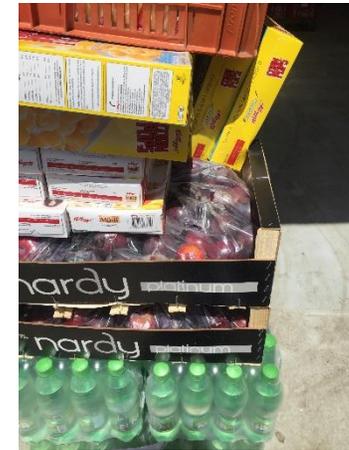
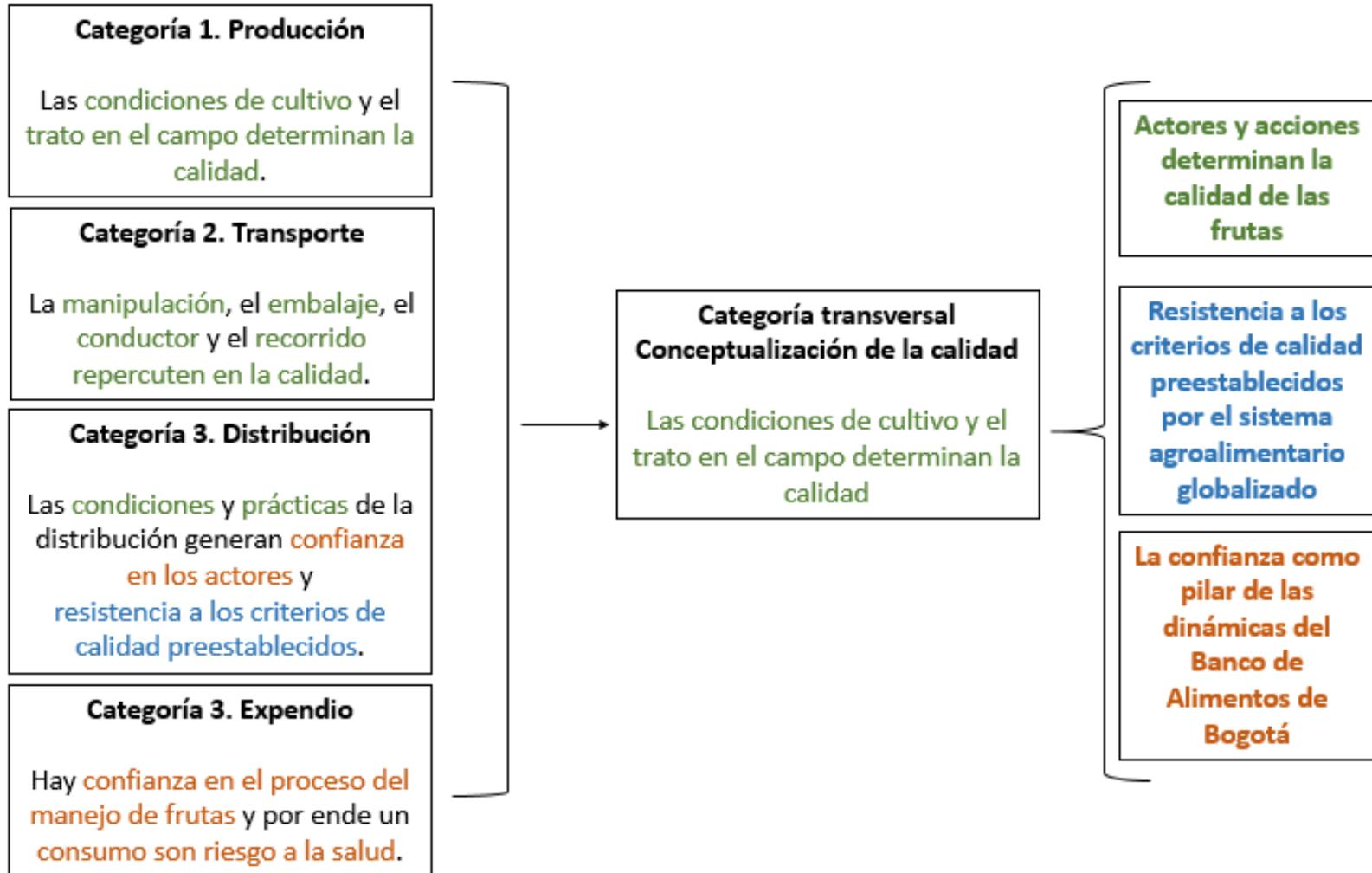


Imagen 6: Donaciones listas para ser transportadas a beneficiarios.

Anexo 9: Temáticas del discurso.



Anexo 10: Material educativo.



¡TU DONACIÓN SALVA VIDAS!

GRACIAS POR TU GENEROSIDAD

¡Muchas personas consumen lo que tu buen corazón nos regala!



...LA RUTA DE LA FRUTA ES...

1. **Sale** de tu puesto
2. Centro de acopio en Corabastos - **Selección**
3. Sede principal en cll. 19 **Almacenamiento**
4. **Entrega** a beneficiarios
5. **Transporte** a fundaciones
6. **Aprovechada** con gusto

¡PARA LLEGAR SANA NECESITA SALIR FUERTE!

Pontificia Universidad Javeriana
Nutrición y Dietética

Investigación: Construcción social del concepto de calidad en el manejo de frutas en el Banco de Alimentos de Bogotá a partir de las percepciones de los actores involucrados.

Autor: Jennifer Velencia Luis

Directora: Paula Natalia Caicedo Ortiz





CONSERVA LA CALIDAD PARA PODER APROVECHAR

**La manipulación y el
embalaje adecuado
alargan la vida útil de
las frutas**

¡Una más sí hace la
diferencia!

**RECUERDA NO
MEZCLAR
PARA NO
CONTAMINAR**

¡Recuerda para quién van estas frutas!



**Pontificia Universidad Javeriana
Nutrición y Dietética**

Investigación: Construcción social del concepto de
calidad en el manejo de frutas en el Banco de
Alimentos de Bogotá a partir de las percepciones de
los actores involucrados.

Autor: Jennifer Velandia Luis

Directora: Paula Natalia Calcedo Ortiz