

Maura Azucena Dávila Dávila

**Guía de alimentación a base de soya, en el Instituto Nacional de Educación
Diversificada de Santa Rosa de Lima, Santa Rosa**

Asesor: MA. Balter Armando Aguilar



**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA**

Guatemala, noviembre de 2013

Este informe fue presentado por el autor como trabajo de ejercicio Profesional Supervisado – EPS-, previo a optar al grado de Licenciada en Pedagogía y Administración Educativa

Guatemala, noviembre de 2,013

INDICE

INTRODUCCIÓN i	
CAPITULO I	1
1. DIAGNOSTICO INSTITUCIONAL	1
1.1 DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN PATROCINANTE:	1
1.1.1 Nombre de la Institución	1
1.1.2 Tipo de Institución	1
1.1.3 Ubicación Geográfica	1
1.1.4 Visión	2
1.1.5 Misión	2
1.6 Políticas	3
1.1.6.1 Políticas Educativas Generales:	3
1.1.6.2 Políticas Transversales	3
1.1.7 Objetivos	3
1.1.8 Metas	4
1.1.9 Estructura Organizacional	5
1.1.10 Recursos: (Humanos, Materiales, Financieros)	6
1.1.10.1 Humanos	6
1.1.10.2 Materiales	6
1.1.10.3 Financieros	7
1.2 Técnicas utilizadas para efectuar el Diagnóstico.	7
1.3 Datos generales de la institución beneficiada	8
1.3.1 Nombre de la Institución	8
1.3.2 Tipo de Institución	8
1.3.3 Ubicación geográfica	9
1.3.4 Visión	9
1.3.5 Misión	9
1.3.6 Políticas	10
1.3.6.1 Políticas Generales:	10
1.3.6.2 Políticas Transversales	10
1.3.7 Objetivos	10
1.3.8 Metas	11
1.3.9 Estructura Organizacional	12

1.3.10 Recursos:	13
1.3.10.1 Humanos.	13
1.3.10.2 Materiales	13
1.3.10.3 Financieros	13
1.4 Lista de Carencias	14
1.7 Problema seleccionado	17
1.8 Solución propuesta como viable y factible	17
CAPITULO II	18
PERFIL DEL PROYECTO	18
2.1 Aspectos generales.	18
2.1.1 Nombre del proyecto	18
2.1.2 Problema	18
2.1.3 Localización	18
2.1.4 Unidad Ejecutora	18
2.1.5 Tipo de Proyecto	19
2.2 Descripción del Proyecto	19
2.3 Justificación	20
2.4 Objetivos del Proyecto	21
2.4.1 Generales	21
2.4.2 Específicos	21
2.5 Metas	21
2.6 Beneficiarios Directos e indirectos.	22
2.6.1 Directos	22
2.6.2 Indirectos	22
2.8 Cronograma de actividades de Ejecución del Proyecto	23
2.9 .1 Humanos	24
2.9.2 Material	25
2.9.4 Financieros	26
CAPITULO III	27
PROCESO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO	27
Actividades y Resultados:	27
Productos y Logros	30
CAPITULO IV	63
4. Proceso de evaluación	63

4.1 Evaluación del diagnóstico	63
4.2 Evaluación del perfil	64
4.3 Evaluación de la ejecución	64
4.4 Evaluación final	65
CONCLUSIONES	66
RECOMENDACIONES	67
BIBLIOGRAFÍA	68
EGRAFÍA	69
APÉNDICE	31
ANEXOS	59

INTRODUCCIÓN

El informe que se presente contiene el detalle de todas las actividades realizadas durante el periodo de ejecución del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), previo a culminar la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, en la Facultad de Humanidades, Universidad San Carlos de Guatemala.

El proyecto consiste en la elaboración de la Guía de alimentación a base de soya en el instituto Nacional de Educación Diversificada de Santa Rosa de Lima, Santa Rosa, con el objetivo de brindar una herramienta que contribuya a mejorar el rendimiento escolar, brindando información importante sobre el uso y beneficios de la Soya para el organismo, así como el aprovechamiento de los nutrientes de este maravilloso alimento.

El informe está enmarcado en cuatro capítulos que permite una información estructurada.

CAPÍTULO I: Diagnostico Institucional. Contiene información básica de la institución patrocinante y patrocinada que permite visualizar de manera objetiva los problemas, carencias, necesidades, fortalezas debilidades que se detectaron por medio de las entrevistas, listas de cotejo, observaciones, cuestionarios, proponiendo posibles soluciones a corto, mediano y largo plazo.

CAPÍTULO II: Perfil del Proyecto. Detalla los elementos esenciales que identifican el proyecto en el cual se especifica todos los datos importantes como: Nombre, localización, descripción, justificación, objetivos, metas, financiamiento, presupuesto, cronograma, recursos y beneficiarios.

CAPÍTULO III: Ejecución del Proyecto. Permite verificar, que se llevaron a cabo todas las actividades programadas, pues se orienta la forma en que se llevó a cabo la ejecución del proyecto, comprobando los resultados, productos y logros de las actividades planificadas.

CAPITULO IV: Evaluación del Proyecto: Se dan a conocer los resultados según la aplicación de los instrumentos, tomando en cuenta la evaluación del diagnostico, del perfil, de la ejecución y verificar si los objetivos propuestos fueron alcanzados en su totalidad, proporcionando conclusiones y recomendaciones. Finalmente se incluye bibliografía y e grafía es decir las fuentes consultadas, así como también apéndice y anexos para ampliar la investigación del trabajo realizado en beneficio de la institución educativa y habitantes de la comunidad.

CAPITULO I

1. DIAGNOSTICO INSITUCIONAL

1.1 DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN PATROCINANTE:

1.1.1 Nombre de la Institución

Coordinación Técnica Administrativa, No.06-03-05, Santa Rosa de Lima, Departamento de Santa Rosa

1.1.2 Tipo de Institución

Es una institución que se encarga de supervisar las actividades educativas, a la vez coordina, controla, y fiscaliza el cumplimiento de las responsabilidades administrativas docentes, así como también resuelve los problemas que surjan de la comunidad educativa del municipio, así como también de apoyar los programas del Ministerio de Educación.

1.1.3 Ubicación Geográfica

“La Coordinación Técnico Administrativa 06-03-05 del municipio de Santa Rosa de Lima, departamento de Santa Rosa, está situada a 23 kilómetros de la cabecera departamental Cuilapa, a 73 kilómetros de la ciudad capital vía Barberena y 48 kilómetros, vía El Tecolote; ubicada en el centro de la cabecera

municipal, a un costado de la iglesia católica, con acceso inmediato de calle pavimentada”¹.

1.1.4 Visión

“Ser la institución responsable de administrar el sistema educativo en el municipio de Santa Rosa de Lima, llevando a cabo una coordinación, control, verificación y supervisión exhaustiva que permite llegar a todos los establecimientos, optimizando los esfuerzos, vínculos de trabajo y armonía para el mejor desenvolvimiento del docente, permitiendo una educación, con calidad para toda la comunidad educativa”².

1.1.5 Misión

“Somos una institución proactiva que Coordina, Tecnifica y Administra la Educación en todos los niveles y establecimientos de Santa Rosa de Lima, llevando a la práctica las políticas educativas establecidas por el Ministerio de Educación, con el fin de lograr las metas propuestas, con adecuaciones curriculares, planificaciones y una distribución de material didáctico para docentes y estudiantes, desarrollando de esta forma una mejor educación en el municipio”³.

¹ Proyecto Educativo Institucional (PEI); 2010, Coordinación Técnica Administrativa, Santa Rosa de Lima.Pag. 3

² Proyecto Educativo Institucional (PEI) 2010 Coordinación Técnica Administrativa. Santa Rosa de Lima, Santa Rosa. Pag.

3

IDEM

1.6 Políticas

1.1.6.1 Políticas Educativas Generales:

- Avanzar hacia una Educación de Calidad.
- Ampliar la cobertura educativa incorporando especialmente a los niños y niñas de extrema pobreza y de segmentos vulnerables.
- Justicia social a través de equidad educativa y permanencia escolar.
- Fortalecer la Educación Bilingüe Intercultural.
- Implementar un Modelo de Gestión transparente que responda a las necesidades de la comunidad educativa.

1.1.6.2 Políticas Transversales

- Aumento de la inversión Educativa.
- Descentralización Educativa.
- Fortalecimiento de la Institucionalidad del Sistema Educativo Nacional.

1.1.7 Objetivos

- Desarrollar con responsabilidad la Administración del sistema educativo en el municipio de Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.

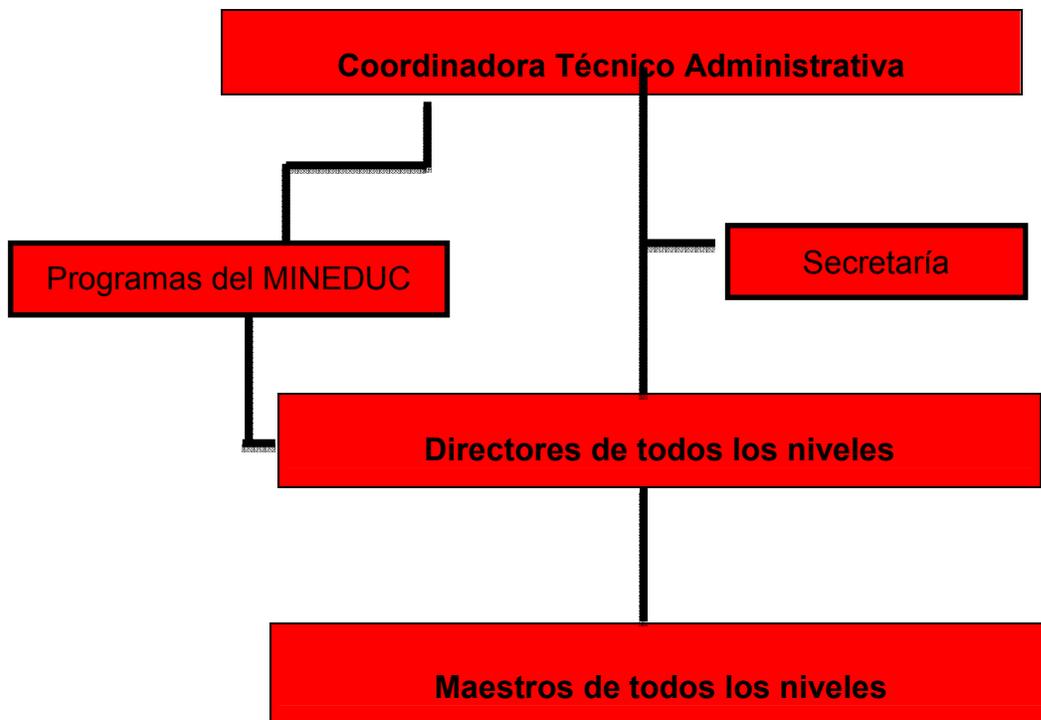
- Llevar a cabo una adecuada coordinación con directores, docentes y autoridades municipales para el cumplimiento de directrices y ejecución de actividades educativas.
- Verificar la consecuencia de las políticas educativas generales y transversales del gobierno en funciones.
- Optimizar los esfuerzos, vinculados de trabajo y armonía para el mejor desenvolvimiento administrativo y docente, permitiendo una educación con calidad para toda la comunidad educativa de Santa Rosa de Lima.
- Alcanzar las metas propuestas, con adecuaciones curriculares, planificación y una buena distribución de material didáctico para docentes y estudiantes.

1.1.8 Metas

- Velar por que el CNB se esté llevando a la práctica en el municipio.
- Verificar que la planificación del docente este acorde con el CNB.
- Distribuir de manera oportuna los materiales de apoyo que el Ministerio proporciona.

1.1.9 Estructura Organizacional

Organigrama de la Coordinación Técnico Administrativa, de Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.



4

⁴ Proyecto Educativo Institucional(PEI), 2010 Coordinación Técnica Administrativa, Santa Rosa de Lima, Pag.5

1.1.10 Recursos: (Humanos, Materiales, Financieros)

1.1.10.1 Humanos

La Coordinación Técnica Administrativa solo cuenta con dos personas:

- ✓ La Coordinadora Técnico Administrativa
- ✓ Secretaria

1.1.10.2 Materiales

Los recursos con que cuenta la institución son:

2	Computadoras
2	UPS
2	Escritorios tipo secretarial
1	Silla ejecutiva
1	Archivo de metal
1	Amueblado de sala
1	Mesa de madera grande
1	Máquina de escribir mecánica
1	Teléfono de escritorio
1	Pizarrón
200	Sillas plásticas
1	Pila con grifo
1	Área destinada solo para archivo con estantes de madera.

1.1.10.3 Financieros

- La coordinación Técnico Administrativa, no cuenta con ningún aporte por parte del Ministerio de Educación.
- El pago de los servicios básicos como el agua se lo proporciona la Municipalidad de manera gratuita.
- La energía eléctrica y el pago de teléfono los cancela la Dirección Departamental al presentar los recibos de gasto.

1.2 Técnicas utilizadas para efectuar el Diagnóstico.

Para recabar la información que permitió la realización del diagnóstico de la entidad Patrocinante (Coordinación Técnico Administrativa), y la Patrocinadora (Instituto Nacional de Educación Diversificada). Se utilizaron diferentes técnicas con sus instrumentos correspondientes, tales como (Ficha de Observación), encuestas o entrevistas (guía de preguntas, guía de entrevistas o encuestas), y análisis documental (cuadro de análisis de problemas). La información que se obtuvo a través de dichas técnicas permitió determinar el estado actual de las entidades mencionadas, en los diferentes sectores como: Comunidad, finanzas, recursos humanos y administrativos.

Para lograr que la investigación arrojara un resultado satisfactorio las técnicas fueron aplicadas de la siguiente manera:

- a) Observación directa; por medio de una lista de cotejo que corroboró lo establecido en la misma.
- b) La Encuesta; para la aplicación de ésta técnica se elaboró un cuestionario de preguntas.
- c) La Entrevista; con 10 y 14 preguntas para ser aplicadas a la C.T.A., Secretaria de la Coordinación Técnico Administrativa, Director del establecimiento educativo y docentes
- d) En análisis de documental, por medio de revistas, planes y programas de las instituciones.

La información derivada del diagnóstico será resumida mediante la técnica FODA, a través de la cual se establecerán los problemas y necesidades existentes, así también nos permitirá conocer las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

1.3 Datos generales de la institución beneficiada

1.3.1 Nombre de la Institución

Instituto Nacional de Educación Diversificada, Santa Rosa de Lima, Departamento de Santa Rosa.

1.3.2 Tipo de Institución

Es una Institución educativa oficial, que brinda educación gratuita a nivel diversificada en jornada vespertina, plandiario, con las carreras de: Bachillerato en Ciencias y Letras con Orientación en Turismo, Bachillerato en Ciencias y Letras

con Orientación Agroforestal y Bachillerato en Ciencias y Letras con Orientación en Mecánica Automotriz.

1.3.3 Ubicación geográfica

El Instituto Nacional de Educación Diversificada, se encuentra ubicado en Avenida, Profesor Ángel Gabriel Ericastilla, Barrio El Calvario zona 1, Santa Rosa de Lima, Departamento de Santa Rosa, actualmente funciona en las instalaciones de la Escuela Oficial Urbana Mixta. A 350 metros del parque central municipal, con acceso inmediato de calle pavimentada.

1.3.4 Visión

“Ser un centro educativo que responda a las necesidades de una educación de calidad, formando integralmente profesionales que se desarrollen personalmente y contribuyendo así positivamente con la sociedad guatemalteca, según sus demandas educativas”⁵.

1.3.5 Misión

“Formación integral de alumnas y alumnos, por medio del desarrollo del pensamiento reflexivo, participativo, democrático, autónomo, crítico, creativo e investigativo; proponiendo estrategias que le ayuden a desarrollar sus competencias, para lograr resolver conflictos dentro de su municipio, región y país”⁶.

⁵ Proyecto Educativo Institucional (PEI), 2009, Instituto Nacional de Educación Diversificada, de Santa Rosa de Lima, Pag. 8y9

⁶ IDEM

1.3.6 Políticas

1.3.6.1 Políticas Generales:

- Avanzar hacia una educación de calidad
- Ampliar la cobertura educativa incorporando especialmente a los Niños y niñas de extrema pobreza y segmentos vulnerables.
- Justicia social a través de la equidad educativa y permanencia Social.
- Fortalecer la educación bilingüe intercultural
- Implementar un modelo de gestión transparente que responda a las necesidades de la comunidad educativa.

1.3.6.2 Políticas Transversales

- Aumento de la inversión educativa
- Descentralización Educativa
- Fortalecimiento de la institucionalidad del sistema educativo

1.3.7 Objetivos

- Practicar valores morales para hacer una sociedad más consciente e influyente entre todas las personas.
- Concientizar y formar una sociedad apegándose a las normas y reglas existentes en nuestro país con voluntad y respeto a las mismas.

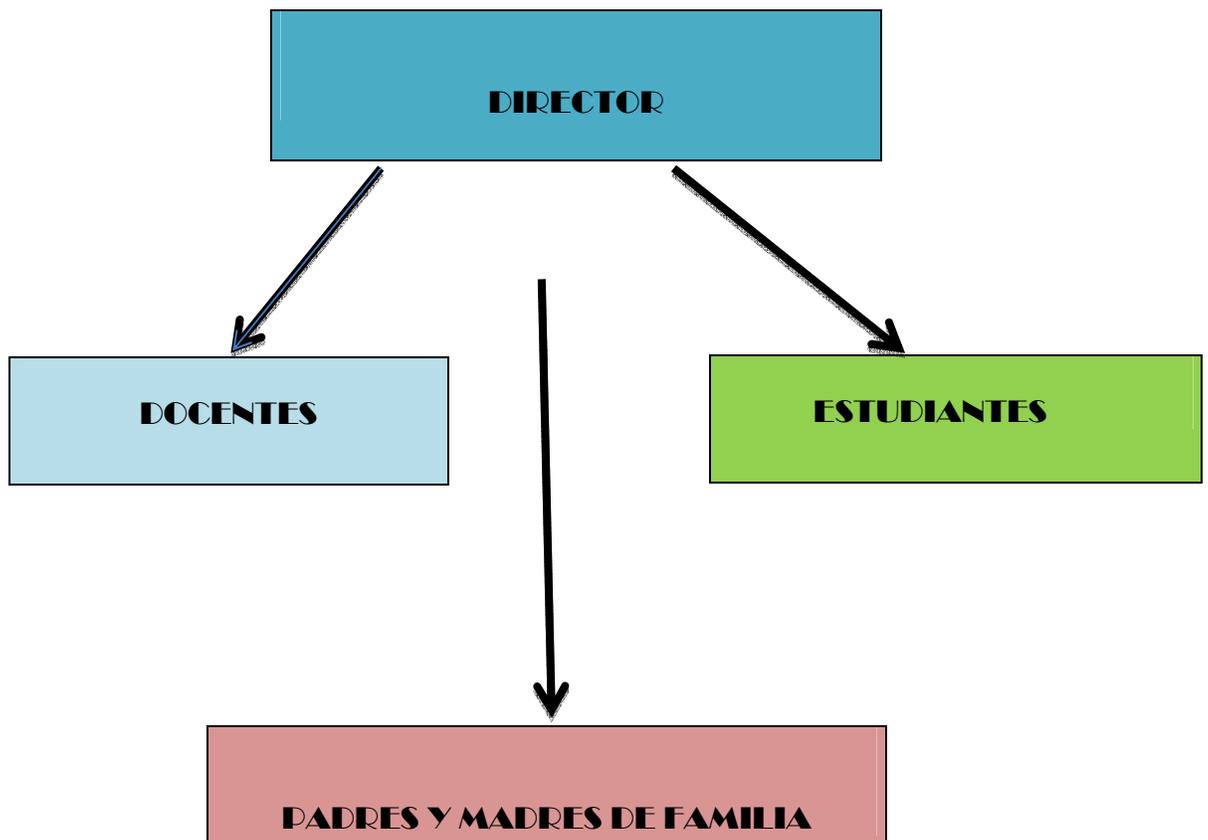
- Formar seres capaces de desenvolverse eficientemente en la vida con principios y con valores que les permitirán ser hombres y mujeres de bien y ciudadanos dignos.

1.3.8 Metas

- Sacar alumnos con amplios criterios y pensamientos.
- Incrementar el número de estudiantes con capacidades para poder enfrentar las demandas de la sociedad.
- Contar con un edificio propio.
- Tener un personal capacitado para cada área.
- Brindar un mejor servicio, en el área administrativa

1.3.9 Estructura Organizacional

Organigrama del Instituto de Educación de Diversificada, Santa Rosa de Lima
Santa Rosa.



7

⁷Proyecto Educativo Institucional (PEI) Instituto Nacional de Educación Nacional Diversificada, Municipio de Santa Rosa de Lima, Santa Rosa, Pág.. 96

1.3.10 Recursos:

1.3.10.1 Humanos.

El Establecimiento cuenta con siete empleados.

- a) El Director, Imparte los cursos de Ética Profesional y Lenguaje a los 2 grados de las tres carreras.
- b) Los Seis docentes que imparten los cursos a las tres carreras de Educación diversificada.

1.3.10.2 Materiales

15 Computadoras

15 Muebles para computadora.

25 Sillas plásticas

01 Impresora

04 Cajas plásticas

01 Informador (pegar notas, circulares)

05 Botes de basura

03 Toneles plásticos

Archivo, Herramientas para el área de mecánica, Macetas

1.3.10.3 Financieros

El único financiamiento con que cuenta es el Fondo de Gratuidad que hasta en el año 2,012 empezó a hacer efectivo el gobierno.

1.4 Lista de Carencias

El establecimiento no cuenta con edificio propio.

No existe un instructivo sobre alimentación balanceada.

No se dispone de fondos propios.

Falta de Personal Docente para impartir las clases.

Los docentes laboran bajo el renglón 021.

No existe equipo de sonido.

No se proporciona libros de textos ni capacitaciones a los docentes.

No tiene dentro de su p nsum de estudios un curso que enseñe sobre alimentación y nutrición.

No existe un plan de capacitación permanente sobre alimentación y nutrición. Falta de una tienda de consumo.

No cuenta con guardián.

1.5 Cuadro de análisis y priorización de problemas

Presentación	Factores que lo produce	Soluciones
1.-Salud y Nutrición	1.- Desconocimiento sobre una alimentación balanceada. 2.- El Instituto no cuenta dentro de su p�nsum de estudios con un curso que enseñe sobre una adecuada alimentación 3.- No existe un plan de capacitación permanente sobre alimentación y nutrición.	1.- Elaborar una guía de alimentación nutricional a base de soya. 2.-Incluir en los cursos que tengan relación con salud y nutrición, aspectos y conocimientos sobre una sana alimentación. 3.- Realizar un plan de capacitación permanente para docentes, padres de familia y alumnos sobre alimentación con nutrientes.
	1.-Falta de guardián en el	1.- Gestionar un guardián para

2.- Inseguridad	establecimiento- 2.- No existe sistema de alarma en las instalaciones.	la jornada vespertina. y nocturna. 2.- Gestionar sistema de alarma.
3.- Infraestructura	1.- Carencia de edificio propio 2.- No existe un salón para biblioteca 3.- No hay un lugar específico para dirección. 4.- No cuenta con un espacio para tienda de consumo. 5.- No hay salón de usos múltiples.	1.- Gestionar la compra de un terreno y construcción de edificio propio. 2.- Solicitar un aula para la biblioteca. 3.- Solicitar un espacio para que funcione la dirección. 4.- Solicitar un lugar adecuado para una tienda donde los estudiantes puedan consumir. 5.- Gestionar la construcción de un salón para usos múltiples.
4- Carencia Económica	1.- Un 70% de los estudiantes que asisten al instituto son de escasos recursos económicos.	1.- Visualizar una fuente de ingreso, como siembra de huertos y vender el producto donde incluyan el cultivo de la soya
5.- Insuficiencia Administrativa	1.- Falta de pupitres, Pizarrones, y cátedras. 2.- Falta de material didáctico y libros de texto para apoyo tanto de docentes como de estudiantes.	1.- Gestionar ante autoridades o instituciones, el mobiliario que necesari. 2.- Sensibilizar a catedráticos sobre la importancia de utilizar material didáctico. Gestionar para recaudar fondos y comprar materiales. Y libros de texto.

Opción 1

Elaborar una guía sobre Alimentación a base de soya.

Opción 2

Mejorar la red de distribución de agua potable en el Instituto Nacional de Educación Diversificada de Santa Rosa de Lima, Santa Rosa

1.6 Análisis de viabilidad y factibilidad

No.	INDICADORES	Opción 1		Opción 2	
		Si	No	Si	No
	Financieros				
1	¿Se cuenta con suficiente recurso financiero?	X			X
2	¿El proyecto se realizará con recursos propios?	X		X	
3	¿Se cuenta con financiamiento externo?		X		X
4	¿Se tienen fondos extras por imprevistos?	X			X
5	¿Se ha establecido el costo total del proyecto?	X			X
	Administración legal				
6	¿Se tiene autorización legal para realizar el proyecto?	X			X
7	¿Se tiene representación legal?	X			X
8	¿Se tiene estudio del impacto ambiental?	X		X	
	Técnico				
9	¿Se tiene bien definida la cobertura del proyecto?	X			X
10	¿Se tiene los insumos necesarios para el proyecto?	X			X
11	¿El tiempo programado es suficiente para ejecutar el proyecto?	X		X	
12	¿Se tiene la opinión del personal docente en la ejecución del proyecto?	X			X
13	¿Se han definido claramente las metas?	X		X	
	Mercado				
14	¿El proyecto es de beneficio para la comunidad educativa?	X		X	
15	¿El proyecto se adapta a las necesidades de la población?	X			X
16	¿Se cuenta con el personal capacitado para la ejecución del proyecto?	X			X
17	¿El proyecto es diseñado de acuerdo a las necesidades de los estudiantes?	X		X	
	Político				
18	¿La institución se hará responsable del proyecto?	X			X
19	¿El proyecto es de vital importancia para la institución?	X		X	
	Cultural				
20	¿El proyecto beneficia culturalmente a los usuarios?	X		X	
21	¿Impulsa el proyecto la equidad de género?	X		X	
	Social				
22	¿El proyecto beneficia a la mayoría de la población?	X		X	
23	¿El proyecto toma en cuenta a las personas sin importar el nivel académico que posean?	X			X
	Totales	22	1	10	13

1.7 Problema seleccionado

Bajo rendimiento escolar debido a la carencia de nutrientes en la alimentación de los estudiantes del Instituto Nacional de Educación Diversificada, Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.

1.8 Solución propuesta como viable y factible

Factibilidad	Viabilidad
<p>El proyecto tiene la autorización de la Coordinación Técnico Administrativa y el Instituto Nacional de Educación Diversificada.</p> <p>Se cuenta con un lugar adecuado para llevar a cabo el proyecto.</p> <p>Los beneficios programados llegaran a la población en general, pero directamente lo recibirá la comunidad educativa al consumir productos alimenticios y nutritivos a base de soya.</p>	<p>Administrativamente: Las instituciones involucradas serán las responsables de garantizar sostenibilidad al proyecto.</p> <p>Políticamente: El proyecto es viable porque se tiene la aprobación de la comunidad educativa del Instituto de Educación Diversificada, Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.</p> <p>Técnicamente: Se cuenta con personas especializadas en la preparación de alimentos y del alto valor nutritivo de la soya.</p> <p>Culturalmente: Este proyecto trata de involucrar a todas las personas sin discriminar a nadie</p> <p>Socialmente: Este proyecto es viable ya que servirá de base a otros establecimientos y especialmente a la población de escasos recursos económicos, para que conozcan y den a conocer el potencial de la soya.</p>

CAPITULO II

PERFIL DEL PROYECTO

2.1 Aspectos generales.

2.1.1 Nombre del proyecto

Guía de Alimentación a base de soya en el Instituto Nacional de Educación Diversificada, Santa Rosa de Lima, del departamento de Santa Rosa.

2.1.2 Problema

Bajo rendimiento escolar debido a la carencia de nutrientes en la alimentación de los estudiantes del Instituto Nacional de Educación de Diversificada, Santa Rosa de Lima.

2.1.3 Localización

El proyecto se ejecutara en el Instituto Nacional de Educación de Diversificada, ubicado en Avenida Profesor Ángel Gabriel Ericastilla, Barrio el Calvario Santa Rosa de Lima, Santa Rosa. Código: 06-03-0021-46.

2.1.4 Unidad Ejecutora

Facultad de Humanidades

Universidad de San Carlos de Guatemala.

2.1.5 Tipo de Proyecto

Es un proyecto pedagógico educativo de servicio comunitario que contribuye a concientizar a docentes y padres de familia sobre la importancia de tener una alimentación adecuada y nutritiva.

2.2 Descripción del Proyecto

El proyecto consiste en elaborar e implementar una guía pedagógica que contiene diversa fundamentación teórica y práctica, sobre el valor alimenticio del frijol de soya y los beneficios que éste alimento maravilloso brinda al organismo.

El mismo se realizó a través de una capacitación a los estudiantes del Instituto Nacional de Educación Diversificada de Santa Rosa de Lima, Santa Rosa, y surge de la necesidad de contribuir a mejorar la alimentación de los jóvenes, concientizándolos de la importancia de incluir alimentos nutritivos como la soya que ayuden a brindarnos una dieta alimenticia sana y saludable. En la etapa de la adolescencia el cuerpo necesita de nutrientes esenciales en el crecimiento y en el rendimiento escolar. La guía inicia mencionando aspectos importantes sobre la alimentación, luego se incluyen datos importantes sobre el cultivo de soya, la historia, contenido nutricional, propiedades, ventajas y beneficios, además, incluye formas de elaboración de alimentos para que sean puestas en práctica por los beneficiados.

2.3 Justificación

El desconocimiento y la falta de interés en llevar una vida saludable y nutritiva, convierten a éste proyecto en una alternativa viable, económica y altamente complementaria para llevar una vida saludable.

Hoy en día la comida rápida se ha convertido en un mal hábito alimenticio que lamentablemente es lo que más se encuentra de forma accesible y poco higiénica por lo que es necesario implementar programas psicopedagógicos que tenga como objetivo fundamental poner al alcance de los jóvenes estudiantes, un alimento nutritivo en todas las dimensiones como lo es el frijol de soya.

Sin lugar a dudas la educación alimenticia nutricional viene a ser una herramienta en cada una de las familias para cambiar a una buena modalidad de ingerir otra clase de alimentos.

Como un aporte para resolver la problemática de la alimentación inadecuada y deficiente en nutrientes, es necesario la elaboración de una guía sobre la alimentación a base de frijol de soya dirigido a la comunidad educativa del Instituto Nacional de Educación Diversificada de Santa Rosa de Lima del departamento de Santa Rosa, en la que se contempla dar a conocer las ventajas y beneficios que trae la soya, siguiendo los lineamientos indicados que se pueden llevar a la práctica, como una alternativa para mediar la situación económica y la desnutrición en nuestro país Guatemala.

2.4 Objetivos del Proyecto

2.4.1 Generales

Concientizar y capacitar a la comunidad educativa sobre la importancia de tener una alimentación sana y nutritiva a base de soya.

2.4.2 Específicos

- Elaborar una guía sobre alimentación a base de soya,
- Capacitar a los estudiantes y docentes del Instituto Nacional de Educación Diversificada de Santa Rosa de Lima, Santa Rosa, sobre la importancia del aprovechamiento de los alimentos a base de soya.
- Contribuir a mejorar los hábitos alimenticios, conociendo nuevas y mejores alternativas cómo la soya.
- Dar a conocer alimentos elaborados a base de soya.
- Despertar en los estudiantes el interés por incluir las capacitaciones del tema de la soya en los proyectos de seminario de los estudiantes.
- Sembrar 600 arbolitos tipo pinabete en áreas verdes de: Escuela Oficial Urbana Mixta e Instituto Mixto de Educación Básica por Cooperativa de Santa Rosa de Lima e Instituto Nacional de Educación Básica con Orientación Ocupacional Agropecuaria, Nueva Santa Rosa.

2.5 Metas

- Capacitar a docentes y estudiantes sobre el uso de la guía de Alimentación a base de soya.
- Dar a conocer los beneficios y las ventajas del frijol de soya que proporciona a nuestro organismo y en especial a nuestra salud.

- Entregar ocho (8) guías a la dirección del Instituto Nacional de Educación Diversificada de Santa Rosa de Lima., Santa Rosa, así como a la entidad patrocinante y financistas.
- Concientizar a estudiantes y docentes sobre la importancia de la nutrición y aprovechamiento de recursos naturales como la soya.
- Enseñar a elaborar productos alimenticios, como leche, queso, suero, tortitas, y pan elaborados con el frijol de soya.

2.6 Beneficiarios Directos e indirectos.

2.6.1 Directos

- Con la realización del proyecto sobre la Alimentación a base de soya se beneficiaran.
- Un miembro del personal administrativo
- Siete catedráticos del establecimiento.
- Cuarenta y cinco estudiantes del Instituto Nacional de Educación Diversificada, Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.

2.6.2 Indirectos

Serán beneficiados indirectamente la población de Santa Rosa de Lima, las instituciones circunvecinas, la Coordinación Técnico Administrativa del municipio, así como las personas que por una u otra razón visiten el establecimiento educativo.

2.7 Fuentes de Financiamiento y presupuesto

- Cooperativa El Recuerdo
- Municipalidad de Nueva Santa Rosa y Constructora Integral

2.8 Cronograma de actividades de Ejecución del Proyecto

No.	2013 Actividades	SEPTIEMBRE				
		02 06	09 13	16 20	23 27	30
1	Reunión con CTA. Y dirección del establecimiento para presentar el proyecto.					
2	Recopilar información mediante visitas al establecimiento, para determinar sus necesidades.					
3	Ordenar información recopilada del Centro Educativo.					
4	Priorización de las necesidades identificadas.					
5	Elaboración del presupuesto,					
6	Gestionar financiamiento para realizar el proyecto					
7	Investigación sobre el tema del proyecto,					
8	Elaboración de la guía pedagógica					
9	Capacitación a estudiantes y docentes del establecimiento.					
10	Taller sobre elaboración de productos alimenticios a base de soya.					
11	Entrega de la Guía Pedagógica a director y docentes del Establecimiento.					
12	Culminación del proyecto					
13	Entrega del proyecto					

2.9 Recursos Humanos

2.9.1 Humanos

No.	CANTIDAD	CALIDAD
1	01	Asesor del E P S
2	01	Epesista
3	01	Director
4	01	Capacitador
5	45	Estudiantes
6	07	Docentes

2.9.2 Material

No.	CANTIDAD	RUBRO
01	600	HOJAS DE PAPEL BOND
02	01	PIZARRON
03	10	FOLDER
04	01	COMPUTADORA
05	10	LAPICES Y LAPICEROS
06	01	CAMARA FOTOGRAFICA
07	01	MESA DE MADERA
08	01	U S B
09	04	CARTUCHOS DE TINTA PARA IMPRESORA
10	01	CAÑONERA

2.9.4 Financieros

Municipalidad de Nueva Santa Rosa

Cooperativa El Recuerdo

Constructora Integral

No.	Descripción	Costo	Fuente de Financiamiento
1.	Alquiler de equipo para impartir la capacitación.	Q. 100.00	Municipalidad de Nueva Santa Rosa
2	60 Refacciones	Q. 200.00	Constructora Integral
3	Levantado de Texto, impresión y fotocopias de Guías.	Q. 975.00	Cooperativa El Recuerdo
	TOTAL	Q1,275.00	

CAPITULO III

PROCESO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO

Esta es una de las partes más importantes del proyecto, ya que permite comparar los objetivos y metas propuestas con los resultados obtenidos.

Actividades y Resultados:

	Actividades Programadas	Resultados Obtenidos
1	Solicitud dirigida a Coordinadora Técnico Administrativa.	Le dio el visto bueno.
2	Solicitud a Director del Centro Educativo.	Se aceptó la solicitud, permitiendo que pueda visitar el establecimiento, cuando sea necesario.
3	Recopilación de información sobre carencias y necesidades mediante entrevistas y encuestas.	Se obtuvieron respuestas favorables de parte de las instituciones a las que se acudió.
4	Presentación del proyecto a ejecutar.	Aceptación del proyecto, por ser importante en la vida saludable de los estudiantes y docentes
5	Elaboración de solicitudes para el financiamiento del proyecto.	Traslado de solicitudes a las entidades con fecha de recibido.
7	Investigación en internet, libros y otras	

	fuentes de consulta.	Se obtuvo la información necesaria para la elaboración de la Guía alimentación a base de soya.
8	Sistematización de la información.	Con la información obtenida se procedió a ordenarla.
9	Gestión ante la municipalidad de Nueva Santa Rosa, para la capacitación de Alimentación Nutricional a base de soya.	Se logró el apoyo para impartir la capacitación sobre el aprovechamiento de la soya y sus propiedades nutritivas.
10	Elaboración de la Guía	Se elaboró la Guía para la alimentación a base de soya.
11	Capacitación a estudiantes y docentes.	Con el apoyo de Personal de la Oficina Municipal de la Mujer de la Municipalidad de la Mujer de Nueva Santa Rosa se impartió la capacitación A 45 estudiantes y 7 docentes en el establecimiento educativo.
12	Entrega de la Guía a docentes y dirección del Instituto de Educación Diversificada de Santa Rosa de Lima	Entrega de 8 guías a los docentes de Educación Media.

13	Sostenibilidad del proyecto	<p>Se organizó un comité integrado por el director, y dos docentes quienes asumieron el compromiso de darle seguimiento al proyecto, mejorar y actualizar la información según sea necesario.</p> <p>Para garantizar el compromiso quedó constancia en un acta en la cual da fe de la responsabilidad adquirida.</p>
14	Evaluación del Proyecto	Se evaluaron las diferentes fases del proyecto, a través de listas de cotejo.

Productos y Logros

- ✓ Elaboración de una guía sobre alimentación a base de soya en el Instituto de Educación Diversificada de Santa Rosa de Lima.
- ✓ Dar a conocer las ventajas, propiedades y valor nutritivo de la soya y sus beneficios en la salud de nuestro organismo.
- ✓ Hacer entrega de guías a la dirección y docentes del Establecimiento.
- ✓ Realización de talleres de capacitación con los estudiantes del Instituto de Educación Diversificada, sobre el valor nutritivo de la soya.
- ✓ Elaborar leche, queso, suero, tortitas, pan y galletas a base de soya.
- ✓ Fomentar el hábito de consumir productos alimenticios ricos en nutrientes naturales.
- ✓ Entregar trífolios sobre el alto valor nutritivo de la soya, así como recetas de productos alimenticios a base de soya.

- ✓ Capacitar a docentes y alumnos sobre el contenido de la guía para que puedan ser portavoces de la importancia de incluir productos naturales tales como la soya en su alimentación básica.
- ✓ Utilizar la guía como un recurso didáctico para los docentes.

***GUIA ALIMENTACION A BASE DE
FRIJOL DE SOYA, EN EL INSTITUTO NACIONAL DE
EDUCACIÓN DIVERSIFICADA, SANTA ROSA DE LIMA,
SANTA ROSA***

SOYA



INDICE

Contenido	Pagina
Introducción	i
Objetivos	1
Objetivos de la Unidad	2
Instrucciones Acerca de cómo Trabajar la Unidad	3
Alimentación	4
Alimentación Sana	4
Que es Nutrición	5
Los Nutrientes	6
QUE ES LA SOYA	7
Historia de la Soya	8
Ficha Botánica	8
Cultivo de Frijol de Soya	9
Cultivo de la Soya a Nivel mundial	10
VALOR NUTRITIVO DE LA SOYA	12
Contenido en Nutrientes de la Legumbre	12
Valor Nutricional en comparación con otras legumbres	13
Contenido en Nutrientes del Aceite de Soya	15
Propiedades de la soya	16
Ventajas de la Leche de Soya	17
	17

Beneficios de la soya para las personas en edad escolar	17
Beneficios Médicos de la Soya	18
Alimentos que se preparan con el frijol de soya	21
Leche de soya	21
Queso de soya	22
Tortitas de soya	23
Pan de soya	23
Donas de soya	24
Glosario	26
CONCLUSIONES	29
RECOMENDACIONES	30
BIBLIOGRAFÍA	31
EGRAFÍA	32

INTRODUCCIÓN

En la actualidad el llevar una dieta balanceada y nutritiva es cada día más compleja, el consumismo nos ha hecho voltear nuestros ojos hacia la comida rápida lo cual, a la larga al ingerirla en exceso puede ocasionar diversidad de problemas en el organismo del ser humano.

Existen muchas alternativas para contrarrestar ésta situación que se está dando no sólo a nivel local, sino a nivel mundial y el frijol de soya es una de ellas, y el alimento más completo que se conoce, que dándole un lugar importante en la dieta humana el problema del hambre quedaría resuelto.

Consientes de éste problema se elabora y dirige ésta guía educativa a docentes y estudiantes confiando en que serán portavoces de las herramientas, procedimientos y actividades para demostrar efectivamente de las bondades y privilegios que contiene éste maravilloso alimento. Considerando que el éxito sobre el presente tema depende del grado de interés que se le dé al mismo.

OBJETIVOS

General:

Crear conciencia en la comunidad educativa sobre la alternativa alimenticia a base de frijol de soya, así como los procedimientos y la preparación de productos para la nutrición del organismo.

Específicos:

- ✓ Sensibilizar a la comunidad escolar sobre la importancia de tener una alimentación adecuada y nutritiva.
- ✓ Impulsar el uso de la soya en la dieta alimenticia y así poder llevar una vida más saludable.
- ✓ Brindar a los participantes alternativas alimenticias, que ayuden en la economía de su hogar.
- ✓ Concientizar a los estudiantes del daño que causan los malos hábitos higiénicos y el consumo de la comida callejera.

OBJETIVOS DE LA UNIDAD

Conociendo mi entorno

¿Explicar que es la nutrición?

¿Explicar que es la dieta alimenticia?

¿Definir que son los hábitos alimenticios?

Distinguir los alimentos naturales que nos ayuden a
Llevar una dieta alimenticia sana.

INSTRUCCIONES ACERCA DE CÓMO TRABAJAR LA UNIDAD

Leer junto con los estudiantes y en cada tema de la unidad realizar actividades individuales y grupales y tareas para su casa.

Ejemplo:

Individuales:

Escribir el nombre de 5 alimentos que más les gusta.

Elaborar fichas con las palabras NUTRICIÓN, DIETA ALIMENTICIA, HÁBITOS HIGIÉNICOS pegarlas en el pizarrón una por una y que cada estudiante escriba en su cuaderno una definición.

Escribir e ilustrar en el cuaderno 5 alimentos naturales nutritivos.

Grupales:

Ilustrar los grupos básicos de alimentación y hacer una exposición de cada uno.

Ilustrar 5 alimentos de cada uno.

Comentar en grupo.

¿Por qué es importante consumir alimentos que contienen proteínas?

Tarea

Investigar el nombre de las instituciones que se relacionen con la nutrición en Guatemala.

Buscar recortes de 5 noticias que se relacionen con la nutrición y escribir un comentario.

Alimentación

Es la ingestión de alimento por parte de los organismos, para proveerse de sus necesidades alimenticias, fundamentalmente para conseguir energía y desarrollarse. No hay que confundir alimentación con nutrición, ya que esta última se da a nivel celular y la primera, es la acción de ingerir un alimento.

Alimentación Sana

La salud a través de la alimentación es uno de los retos de la sociedad en general y de cada persona en particular. La alimentación es la ingestión de alimentos con la finalidad de obtener de ellos los nutrientes que nuestro cuerpo necesita para conservar la salud. Forma parte de la nutrición. Es un proceso automático y a la vez un acto voluntario que está condicionado por diversos tipos de factores que determinan una buena o mala nutrición.

La alimentación ha de ser personalizada en cuanto a la edad, trabajo y zona donde se habita, entre otros



¿Qué es Nutrición saludable?



Nutrición:

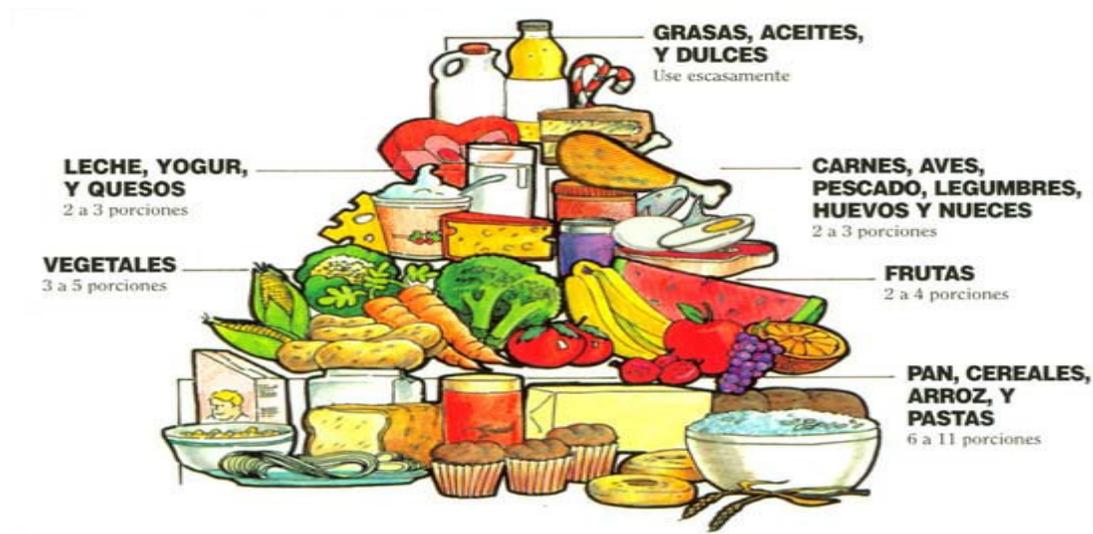
Es proveer a las células y organismos, de los materiales necesarios (en forma de alimentos), para mantener la vida. Muchos problemas de salud comunes, pueden prevenirse o aliviarse con una dieta saludable.

La salud y buen funcionamiento de nuestro organismo, depende de la nutrición y alimentación que tengamos durante la vida. Alimentación y Nutrición parecieran significar lo mismo, pero son conceptos diferentes.

Los Nutrientes

Son sustancias que se encuentran dentro de los alimentos y que el cuerpo necesita para realizar diferentes funciones y mantener la salud. Existen cinco tipos de nutrientes llamados:

1. Proteínas o Prótidos,
2. Grasas o Lípidos,
3. Carbohidratos o Glúcidos,
4. Vitaminas
5. Minerales.



¿QUÉ ES LA SOYA?

La soya es un frijol o una legumina antigua originario de China. Sin embargo, hoy día, este frijol es popular en todo el mundo. Se cultiva tanto en México como en Brasil.



El frijol de soya:

Es uno de los vegetales que proporciona proteína. En comparación a otros frijoles, la soya tiene una de las mayores cantidades de proteína de calidad. La soya se obtiene en distintas formas. El frijol se puede preparar tal como cualquier otro frijol.

La soya:

Es también procesada para concentrar el nivel de proteína (carne soya), y se consigue en forma de harina, leche, y salsa. La salsa soya le da muy buen sabor a las comidas y es un ingrediente esencial para ese sabor "oriental". Sin embargo, este producto también es sumamente alto en sodio y no se recomienda para las personas con la presión alta.



En comparación a la carne, la soya contiene menor cantidad y mejor calidad de grasa. Muchos otros beneficios a la salud se le atribuyen a la soya, pero estos no están comprobados. Puede ser que el alto consumo de soya ayude a prevenir la osteoporosis y disminuir los síntomas de la menopausia.

Algunos productos de soya también son buenas fuentes de calcio. Por ejemplo, leche de soya fortificada provee casi la misma cantidad de calcio que la leche de vaca integra sin la grasa es ésta. Así que disfruta el frijol de soya, o uno de sus productos derivados modernos.

HISTORIA DE LA SOYA

Algo de Historia acerca de la Soya: La soya es una leguminosa anual que está presente en la cadena alimenticia desde hace más de 5.000 años. Por muchos años, ha sido un producto básico de la dieta asiática. Recién en el año 1800 se introdujo la soya en los Estados Unidos. En la actualidad, este mismo producto ha sido modernizado tecnológicamente de diversas formas para atraer a los consumidores interesados en la salud.

Ficha botánica

Nombres Populares: soja, soya, soja (Port, Fr), soya (Ingl), soia (Ital), sojabohne (Alem).

Ficha científica: La soja (*Glycine max L.*) Es una planta de la Familia: Papilionáceas (Fabáceas).



Cultivo del frijol de Soya

La soya es una planta herbácea de ciclo anual, de porte erguido y de 0,5 a 1,5 metros de altura. Posee unas hojas grandes, trifoliadas y pubescentes.

Sus flores, de pequeño tamaño, son de un color blanco-amarillento o azul-violáceo y se encuentran agrupadas en inflorescencias, situadas en las axilas de las hojas.

Su legumbre posee unas cortas vainas, cada una de las cuales contiene de una a cuatro semillas oleaginosas (con un 20% de aceite) y esféricas.

El color de las mismas es variable: amarillo o negro, aunque existen otras especies con semillas de color verde o castaño.

Al igual que el resto de los miembros de la familia de las leguminosas, la soya es capaz de capturar todo el nitrógeno que necesita, ya que posee nódulos en los que se desarrollan bacterias fijadoras del nitrógeno atmosférico (*Rhizium japonicum*)

Cultivo de la Soya a nivel mundial

Esta planta es originaria del este de China, Japón y Corea y constituye la base de alimentación de muchas poblaciones asiáticas desde los tiempos en los que se levantó la muralla China (2939 a.C.)

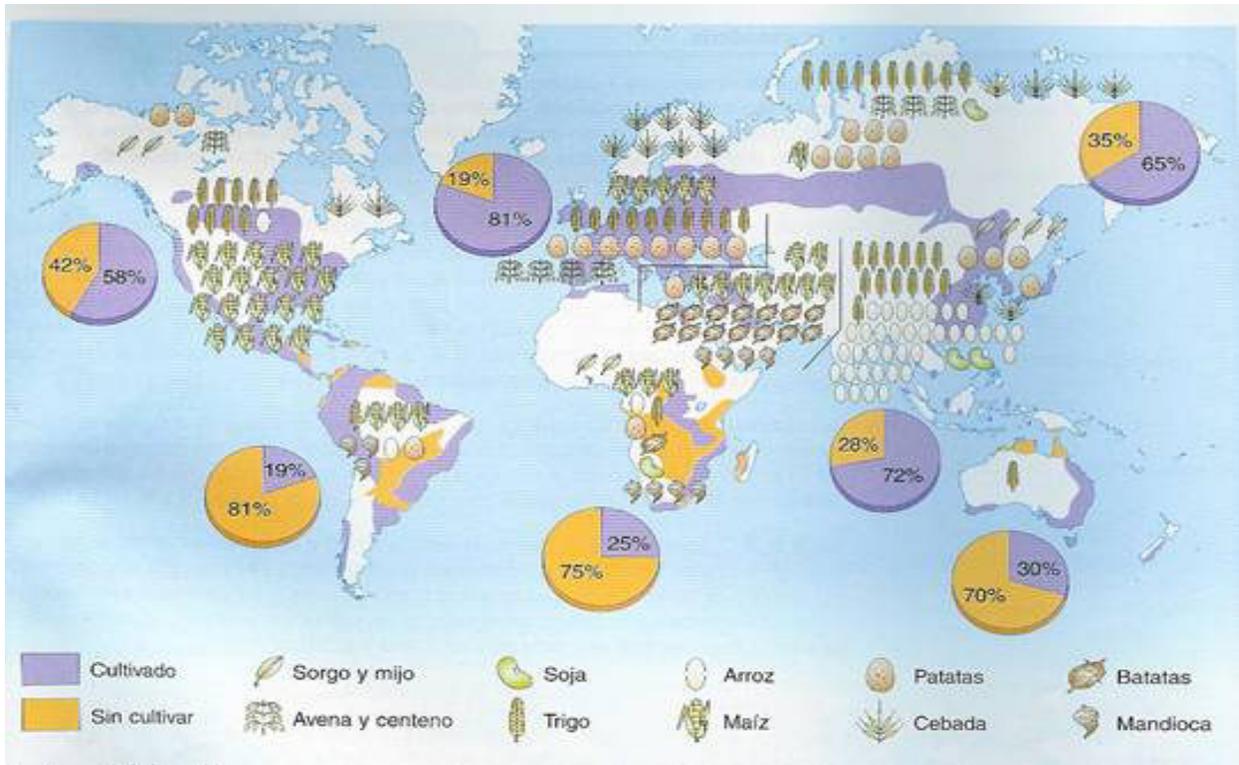


Figura. Cultivo de la Soja en el Mundo (Fuente: CALVO Diodora y otros. Biología y Geología de 4º ESO. Mc Graw Hill, Madrid, 2003 (pág. 223)

También se conocen datos muy antiguos sobre su empleo como alimento adecuado para hacer frente a las largas expediciones y para suplir la escasez de otros productos en determinadas épocas del año.

Su importancia radica en que, además de barato, la soja es un cultivo de un elevado poder nutritivo y de gran contenido proteico, de ahí que los chinos la llamen carne sin huesos.

En el Siglo XVIII fue introducida en Europa y América y, en la actualidad, de todas las plantas oleaginosas, el cultivo de la soja es el que más se ha extendido por todas las regiones templadas del Planeta. Concretamente, la soja se utilizó

para compensar la escasez de víveres que padecieron mucho países occidentales durante la Segunda Guerra mundial.

Según la Organización Mundial para la Agricultura y la Alimentación (FAO), en el año 2001, la superficie cultivada de soja a nivel mundial abarcó un total de 76,3 millones de hectáreas, de las que obtuvieron 177,3 millones de toneladas de producción.

AÑO	SUPERFICIE CULTIVADA (millones de ha)	PRODUCCIÓN (millones de tm)	CONSUMO (millones de tm)
1995	63	127	104
1996	61	130	104
1997	67	144	112
1998	71	160	114
1999	72	158	124
2000	74	161	136
2001	76	177	137

Tabla 1: Superficie, producción y consumo mundial de Soja - Periodo 1995 / 2001 (Fuente: FAOSTATIC y Anuario Estadístico de la Bolsa de Cereales)

En la actualidad, EEUU es su principal productor con unos 65 millones de tm, lo que supone casi el 50% del consumo total anual. Le siguen otros países con una producción importante, como Brasil (23 millones de tm/ año), China (13 millones de tm/año) y Argentina (13 millones de tm/año). En Taiwán, Canadá y la India constituye también un cultivo relevante aunque no lleguen a la cifra de producción de los anteriores.

En Europa, aunque su consumo es elevado, sobre todo para la fabricación de piensos compuestos. Sin embargo, su cultivo es escaso por dos motivos: por las

escasas precipitaciones (en la Europa Mediterránea) o por las bajas temperaturas (en la Europa del Norte).

VALOR NUTRITIVO DE LA SOYA

Básicamente, la soya se consume directamente en forma de dos productos: semillas y aceite. Además, estos se pueden utilizar como materia prima para obtener una gran variedad de subproductos.

Vamos a analizar el valor dietético de cada uno de estos dos productos:

Contenido en nutrientes de la legumbre(Por cada 100 g)

- Energía: 422 Kcal
- Proteínas: 35 g
- Carbohidratos: 30 g
- Fibra alimentaria: 5 g (cocidas)
- Lípidos totales: 18 g
- Colesterol: 0 mg
- Sodio: 5 mg
- Potasio: 1700 mg
- Calcio: 280 mg
- Magnesio: 240 mg
- Hierro: 8 mg
- Zinc: 3 mg
- Fósforo: 580 mg
- Yodo: 6 pg
- Flúor: 130
- Cobre: 406 pg
- Tiamina (B1): 0,85 mg

- Riboflavina (B2): 0,4 mg
- Ácido Nicotínico: 5 mg

Valor nutricional en comparación con otras legumbres

En comparación con las legumbres de consumo más frecuente en nuestro país, garbanzos, lentejas, judías y guisantes, la semilla de soja posee un elevado valor nutritivo:

- Contiene la mitad de hidratos de carbono (30 g) frente a las demás legumbres (garbanzos= 61 g, lentejas= 56 g, judías= 60 g y guisantes secos= 56 g).
- Es más rica en proteínas (35 g) en comparación con el resto (garbanzos= 18 g, lentejas= 24 g, judías= 19 g y guisantes secos= 21,6 g) y éstas son de más alta calidad.

A diferencia de las otras legumbres, que carecen el aminoácido lisina, en la soja se encuentran los ocho aminoácidos esenciales y, aunque es un poco deficitaria en metionina, este problema se puede paliar si se consume conjuntamente con otros alimentos que la complementen, como huevos, leche, arroz o trigo.

Con el fin de aumentar su valor proteico, se recomienda que se sometan a un proceso de cocción a temperaturas superiores a 60 °c; de esa forma se destruye una sustancia que contiene y que actúa como inhibidor de los enzimas encargados de la digestión de las proteínas.

- Contiene minerales: Ca, P, Fe, Mg, Zn y K. Tiene un bajo contenido en Na, por lo que resulta ideal para las personas hipertensas.
- Es rica en ácidos grasos, no contiene colesterol y ni, prácticamente, grasas saturadas. Su contenido en lípidos es de entre un 15 a un 20%, mayoritariamente insaturados (oleico y linoleico).
- De forma similar a los huevos, contiene de 1-5% de **lecitina**, grupo de fosfolípidos capaces de provocar la emulsión de las grasas, lo que facilita su disolución en agua y acelera su metabolismo, evitando así la formación de depósitos de grasa en las paredes de las arterias.
- Contiene alrededor de 0,2-0,3g de **isoflavonas**, fenoles heterocíclicos de estructuras molecular próxima a la del estradiol. Los fitoestrógenos que contiene a soja son la **daidzeína** y la **genisteína**. Parece que ambos aumentan la producción de hormonas femeninas y, además, previenen la aparición de ciertos tumores.
- Posee también una gran cantidad de vitaminas del grupo B, sobre todo Riboflavina, y las vitaminas E y K. En la semilla verde se encuentran también vitaminas A, D y C.
- Su contenido en fibra dietética es elevado (4.5 % del peso de las semillas), lo que reduce la absorción de los hidratos de carbono contenidos en ella y facilita el tránsito intestinal.

Contenido en Nutrientes del Aceite de Soya(Por cada 100 gm.)

- Energía: 900 Kcal
- Proteínas: 0 g
- Carbohidratos: 0 g
- Fibra alimentaria: 0 g (cocidas)
- Lípidos totales: 100 g
- Ácidos grasos saturados: 14,3 g (0,15 de C14:0, 10,2 de C16:0 y 3,7 de C18:0)
- Ácidos grasos mono insaturados: 22 g (0,3 de C16:1 y 21,8 de C18:1)
- Ácidos grasos polinsaturados: 55 g (48,5 de C18:2 y 6,4 de C13:3)
- Colesterol: 0 mg
- Sodio: 0 mg
- Potasio: 0 mg
- Calcio: 0 mg
- Magnesio: 0 mg
- Hierro: 0 mg
- Zinc: 0 mg
- Fósforo: 0 mg
- Yodo: 0 pg
- Cobre: 0 pg
- Vitamina D: 0 pg
- Vitamina C: 0 mg
- Tiamina (B1): 0 mg
- Riboflavina (B2): 0 mg
- Ácido Nicotínico: 0 mg
- Piridoxina: (B6): 0 mg
- Cianocobalamina (B12): 0 pg
- Ácido fólico: 0 pg

PROPIEDADES DE LA SOYA

La soya es la fuente más abundante y valiosa de proteínas vegetales, ya que además de ser de gran calidad, cuenta con un adecuado contenido de aminoácidos esenciales de salud, entre ellos se encuentran la capacidad de reducir los niveles de colesterol en la sangre. Sin embargo, la soya contiene varias sustancias biológicamente activas que pueden interferir con la digestibilidad proteica. Es indispensable por ello aplicar un tratamiento térmico durante el procesamiento del grano, lo que permite una mejor utilización de dicha proteína por parte del organismo. Por miles de años, la soya ha servido como una de las principales fuentes de proteína en la dieta de las culturas orientales, se le puede encontrar en una variedad de alimentos tradicionales hechos a base de esta leguminosa; mientras que en el resto del mundo su historia data de apenas cien años. Actualmente, la mayor parte de la producción de soya es molida para la obtención de aceite comestible, pasta desgrasada para consumo animal y sólo una pequeña parte se procesa para la obtención de productos proteicos para la alimentación humana. La soya es una fuente rica en proteínas que se emplea en la dieta como ingrediente o como producto principal, ya que aporta un excelente valor nutritivo por sus distintas propiedades funcionales en los sistemas alimentarios, dentro de la formación de espuma y la capacidad de retención de agua. El procesamiento del grano juega un papel importante en la mejora de su proteína y por lo tanto, puede ayudar a ampliar su aplicación prácticamente en todos los sistemas alimentarios.

VENTAJAS DE LA LECHE DE SOYA

La leche de Soya es un alimento en polvo para preparar una bebida libre de lactosa elaborada con frijol de soya y que tiene las siguientes ventajas:

1. Es libre de lactosa y colesterol.
2. Baja en grasa.
3. Rico en proteína vegetal.
4. Ideal para niños y jóvenes en edad escolar.

Beneficios de la soya para las personas en edad escolar

La soya es una de los alimentos más saludables sobre la Tierra. Una evaluación completa de todos los beneficios, podría llenar un libro grande fácilmente.

- Los puntos clave, acerca de los beneficios de la soya están relacionados por su excelente contenido de proteína, ayuda a que las personas que trabajan o estudian repongan energías perdidas, alto contenido de ácidos grasos esenciales, que hace que las personas a mantengan su peso normal, evitando la obesidad que genera numerosas enfermedades, el frijol de soya provee vitaminas y minerales incluyendo isoflavones, y sus fibras, que son esenciales en el crecimiento específicamente en la edad escolar, y preferiblemente los niños y jóvenes en estado de desnutrición y convalecencia, su consumo hace que los niños obtengan un buen rendimiento en sus estudios, proporcionándoles una memoria lúcida y

fresca. La haba de soya contiene una gran cantidad de nutrientes y phytochemicals, esto está relacionado con una gran cantidad de beneficios médicos que ayudan a evitar enfermedades en los niños y jóvenes.

- A. Complementa la alimentación.
- B. Sustituye la leche de vaca en caso de intolerancia a la lactosa.
- C. Ayuda en el tratamiento de colesterol elevado.
- D. Fuente de proteína vegetal
- E. Disminuye el riesgo de osteoporosis.
- F Aumenta las defensas del organismo humano.
- G. Reemplaza a la carne, a los huevos, y el queso
- H. Por su elevado valor proteínico es ideal para casos de convalecencia.
- I. Provee vitaminas y minerales esenciales en la etapa del crecimiento y la edad escolar.

Beneficios médicos de la soya

Los decrecimientos de los síntomas de la desnutrición Los productos de isoflavones de soya, reducen el riesgo de ciertos cánceres.

Los productos de soya pueden también reducir el riesgo de cáncer de colon y de próstata. La acción anticáncer del Tempeh es atribuida a los isoflavones. Los isoflavones tienen propiedades antioxidantes, que ayudan a prevenir la oxidación de DNA.

Los isoflavones también impiden la oxidación de DNA; y también reducen el índice de crecimiento de las células cancerígenas. Rica en proteínas saludables de soya

Los productos de soya son vegetales con excelentes fuentes de proteínas.

La mayoría de las sugerencias y recomendaciones para mejorar la salud, advierten limitar el uso de proteína animal, por lo tanto sustituir el pollo, la carne de res o cerdo por la soya. Comparada con otros frijoles, los frijoles de soya tienen el más alto contenido proteico. De hecho el 38 % del peso de la carga comestible de la haba de soya es proteína, el resto corresponde a carbohidratos y grasas. La proteína de soya contiene todos los aminoácidos esenciales.

Libre de la grasa saturada Los productos de soya están libres de grasa saturada, implicada en muchos problemas de salud. La soya es también libre de colesterol.

Desarrolla huesos más fuertes Aparentemente los isoflavones presentes en la soya parecen incrementar el contenido mineral de los huesos en la mujeres y los niños y jóvenes durante la edad escolar, reduciendo la posibilidad de osteoporosis. Los isoflavones de soya son los responsables de la protección de los huesos; por lo tanto, al remplazar la proteína animal por vegetal, mejora la salud de los huesos, especialmente en los jóvenes que realizan muchas actividades.

Bajo colesterol Aparentemente los productos de soya disminuyen el contenido de colesterol total en la sangre y los niveles de LDL, así como disminuye los porcentajes de grasa en la dieta. Se recomienda 25gr de proteína de soya en el consumo de las tres comidas diarias según la FDA. Existen demandas de salud aprobadas que dicen, que 25gr de proteína de soya en la dieta diaria, contiene bajo contenido de grasa saturada y colesterol y lo cual puede reducir el riesgo a

enfermedades del corazón. Muchos productos de comida que contienen proteína de soya, anuncian esto, como advertencia en sus etiquetas.

Benigno para el riñón, personas con la función de riñón reducida, tales como los diabéticos que tienen neuropatía, pueden beneficiarse reemplazando proteína animal con proteína de soya.

Ideal para:

1. Toda la familia.
2. Niños o adultos con intolerancia a la lactosa.
3. Niños en etapa escolar.
4. Jóvenes en la etapa de la adolescencia,
5. Vegetarianos
6. Jóvenes Deportistas que deseen incrementar su consumo de proteínas.
7. Personas con niveles de ácido úrico elevado (gota)
8. Niños o adolescentes con desnutrición.
9. Personas con insuficiencia renal
10. Personas de escasos recursos

Contraindicaciones

Ninguna

ALIMENTOS QUE SE PREPARAN CON EL FRIJOL DE SOYA

LECHE DE SOYA

Visualmente revisar los frijoles de soya.

Descartar los que estén quebrados o se vean amarillentos o con manchas

Lavar bien los frijoles con agua y ponerlos a remojar en agua (que el agua cubra el doble de los frijoles) de 6 a 15 horas.

Si los tienes que remojar por más tiempo ponerlos en la refrigeradora después de 15 horas y cámbiales el agua. Deshollejar el frijol.

Ponerlos en un colador y dejarles caer agua hirviendo para que se les quite el sabor afrijolado.

Poner un poco de los frijoles con un poco de agua en la licuadora o procesador de alimentos (este es mejor) y licua.

Entre más fina la mezcla más leche obtendrás.

Repite con el resto de los frijoles.

Continúa añadiendo el resto del agua y cuela usando un colador súper fino o tela para hacer queso (o cualquier otra manta).

Trata de apretar y extraer tanto como puedas.

Lo que queda en la manta se llama "okara" puede comerse tiene fibra, vitaminas y parte de la proteína de la soya.

Y puede usarse para las tortitas, pan, donas etc. Poner la leche a hervir por 20 o 30 minutos. Necesitas moverla constantemente para que no se pegue. Después refrigerar y consumir. Puedes ponerle vainilla y miel o azúcar y usarla como la leche normal

QUESO DE SOYA

Ingredientes:

1 taza de frijol de soya

2 lts de agua

el jugo de 2 limones

PROCEDIMIENTO:

Remojar el frijol de soya en agua hirviendo durante 5 minutos. Escurrir y dejar en remojo en agua fría durante 17 horas es decir toda la noche.

Molerlo con el agua indicada utilizando el agua del remojo para completar los dos litros.

Colocar sobre una olla un cedazo de manta húmeda y vaciar ahí el líquido a que se filtre, se exprime después la manta. (Esto es la OKARA)

Poner el líquido blanco o sea la leche de soya al fuego lento cuando este tibia retirar del fuego, añadir el jugo de limón moviendo para que se incorpore todo perfectamente.

Dejar en reposo en un lugar tibio para que cuaje. Aproximadamente una hora.

Una vez cuajado, vaciar nuevamente en una manta y se cuelga a que escurra el suero o lo puedes poner sobre una coladera para que el suero se salga.

Una vez seco amasar con un poco de sal o salsa de soya como botana.

Se puede cortar en rebanadas, freír a que dore y agregar unas gotitas de salsa de soya.

Muy importante se puede dejar de una pieza sin sal y tu aderezarlo a tu gusto.

TORTITAS DE SOYA

Ingredientes:

2 Lb de okara de soya, este lo sacamos cuando preparamos la leche soya.

2 libras de maseca

2 huevos

10 tomates

5 cebollas

1 manojo de cilantro

1 manojo de hierbabuena

6 chiles pimientos

6 ajos

Sal al gusto:

Aceite

Preparación

Picar bien todos los ingredientes para luego agregar a la masa de soya, por aparte se dora la maseca, se agregan la sal y los huevos, se amasan y se empieza a formar las tortas, luego se fríen en aceite bien caliente, se pueden acompañar con salsa, chirmol o pico de gallo.

PAN DE SOYA

3 taza Harina de Soya

1 taza de harina

1 cda. Miel líquida
½ taza aceite de maíz
50 grs. De levadura
20 grs. De sal
Agua, la necesaria

Preparación

Poner todas las harinas en un bol, agregar preparación de levadura (disuelta en agua tibia), miel y mezclar.

Agregar aceite de a poco.

Amasar e ir incorporando agua, hasta conseguir masa elástica que no se pegue en las manos.

Dejar fermentar en lugar tibio por 30 minutos tapada con un paño.

Formar panes o hacer un pan de molde.

Nuevamente leudar hasta que duplique su volumen. Llevar a horno, por 30 minutos aprox.

DONAS DE SOYA

Ingredientes.

2 tazas de harina integral
4 tazas de harina de soya
1 taza de azúcar
½ taza de leche
2 huevos
260 gramos de mantequilla

1 cucharada de bicarbonato

½ cucharada de sal

Manera de hacer.

Se hace una fuente y se incorporan los ingredientes, logrando una pasta seca, se extiende con el bolillo aproximadamente de un centímetro de grosor, se cortan, se forman las donas y se fríen, se revuelcan en azúcar y canela.



GLOSARIO

Anticáncer: Contra el cáncer, anticanceroso; utilizado en el tratamiento del cáncer.

Azul violáceo: Mezcla de azul con otros colores.

Carne sin huesos: Le llaman así los chinos al frijol de soya.

Cadena alimentaria: Es una sucesión ordenada de organismos en la cual cada uno de sus integrantes se alimenta del que precede y a su vez es comido por el que le sigue.

Dadzeina: Pertenece a la clase de isoflavonas de flavonoides. También se clasifica como fitoestrógeno puesto que es un compuesto no esteroide derivado que posee actividad biológica. Dadzeina se ha encontrado para tener efectos anti-estrógeno y débiles.

Fabáceas: Las fabáceas (Fabácea) o leguminosas (Leguminosa) [2] son una familia del orden de las fabales. Reúne árboles, arbustos y hierbas perennes o anuales.

Fermentar: Transformarse químicamente una sustancia orgánica en otra, generalmente más simple, a partir de la acción de un fermento.

Fitoestrógenos: Son compuestos químicos no esteroideos, que se encuentran en los vegetales pero son similares a los estrógenos humanos, y con acción *similar* (efecto estrogénico) u *opuesta* (efecto antiestrogénico) a éstos. Normalmente se encuentran en muy pequeñas cantidades en los alimentos.

Genisteína: La genisteína, un químico producido de forma natural presente en la soya, ha atraído el interés científico por sus posibles beneficios en la prevención del cáncer y las enfermedades cardíacas.

Guisantes: Los guisantes son unos frutos verdes y pequeños que vienen dentro de vainas. Exteriormente se parecen a las alubias verdes pero se conoce sobre todo sin las vainas que las contienen ya que éstas no se comen por lo general. Es decir comemos solo lo de dentro, como los plátanos, las bananas o los melones. Se pueden encontrar comercializados como el maíz en grano y se usan en muchos tipos de comidas. Pueden recibir otros nombres como por ejemplo alverja.

Hipertenso: Es una enfermedad crónica caracterizada por un incremento continuo de las cifras de la presión sanguínea en las arterias.

Inflorescencia: Conjunto de flores que nacen agrupadas de un mismo tallo:

Isoflavonas: Las isoflavonas son químicos solubles en agua que se encuentran en muchas plantas.

Nutrición: Es principalmente el aprovechamiento de los nutrientes, manteniendo el equilibrio homeostático del organismo a nivel molecular y macro sistémico.

Okara: Es el nombre que se le da a la pulpa residual obtenida una vez que se filtra el frijón molido mezclado con agua para obtener la leche de soya.

Oleaginosas: son vegetales de cuya semilla o fruto puede extraerse aceite, en algunos casos comestibles y en otros casos de uso industrial.

Pico de Gallo: Picado de tomate, cebolla, cilantro, limón y sal

Pubescentes: En botánica, hoja que presenta una superficie cubierta de pelillos que retienen el rocío matutino.

Tempeh: Es un producto alimenticio procedente de la fermentación de la soya que se presenta en forma de pastel.

CONCLUSIONES

- ✓ Se elaboró una guía sobre alimentación a base de soya en la que se proponen variedad de alternativas y procedimientos para alimentarse de una forma sana y natural.

- ✓ A través de la guía pedagógica los estudiantes y docentes conocieron el alto valor nutritivo, beneficios y ventajas que ofrece el frijol de soya en la alimentación de las personas.

- ✓ Se capacitó a los estudiantes del Instituto Nacional de Educación Diversificada del Municipio de Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.

- ✓ La guía contribuye a un cambio de hábitos alimenticios para tener una vida saludable.

- ✓ La guía servirá de apoyo a docentes y estudiantes del establecimiento en las diferentes áreas que se imparten, especialmente en los temas de seminario.

RECOMENDACIONES

- ✓ Que la dirección y docentes incluyan la guía como un recurso didáctico en las áreas de aprendizaje, para que sirva como un incentivo especialmente en las actividades grupales o de investigación..
- ✓ Que la comunidad educativa promueva la guía pedagógica presentada dándola a conocer a otros establecimientos educativos.
- ✓ Mantener una actitud consiente, constante y permanente para lograr que los estudiantes adquieran hábitos alimenticios correctos.
- ✓ Que se dé a conocer los beneficios del frijol de soya, su valor nutritivo y su preparación puesto que hay muchas personas que la desconocen.
- ✓ Es importante diseñar otros programas específicos aunados a la guía para abordar el problema de los daños que ocasiona el consumir comida rápida.

BIBLIOGRAFÍA

- ✓ De Luna Jiménez, Alfonso Dr.(2,002) Valor Nutricional de la soya, Universidad de San Carlos de Guatemala, Centro de estudios nutricionales..

- ✓ (2011 26 -27) Revista Amiga. Cuidados de la salud.

- ✓ Arrechea,Arnold. Nutricionista.(2010.) pág. 126-127. Asociación Americana de la Soya.

- ✓ 2008, Editorial Santillana, S.A. Valor Nutritivo de los Alimentos. Pág. 310

- ✓ Mataix y Carazo, Ed Santos. S.A. (2000). Págs. 73 Nutrición para Educadores.

EGRAFÍA

Info@nutri-salud.com.ar

[Http://www.eol.org/taxa/16434614](http://www.eol.org/taxa/16434614)

[Http://www.nsrl.uiuc.edu/news/nsrl_pubs/sbr1995/articleid.pdf](http://www.nsrl.uiuc.edu/news/nsrl_pubs/sbr1995/articleid.pdf)

Google: imágenesdealimentos.

[http://es.Wikipedia.org/wiki La soya.](http://es.Wikipedia.org/wiki/La_soya)

http://www.la_soya.com/2,005, la historia de la soya.

CAPITULO IV

4. Proceso de evaluación

4.1 Evaluación del diagnóstico

- La evaluación de ésta fase fue realizada por el Epesista en la cual se utilizó una lista de cotejo con la que se logró comprobar.

- El cumplimiento del plan

- La detección de problemas y necesidades del Centro educativo, seleccionando uno de ellos para su estudio.

- Logro de los objetivos del plan.

- La ejecución de las actividades planeadas.

- Realizar las actividades en el tiempo programado.

- Por lo que al aplicar el instrumento de evaluación se verificó que se cumplió con lo establecido.

4.2 Evaluación del perfil

La evaluación del perfil del proyecto se llevó a cabo con una lista de cotejo por parte del asesor del proyecto, en la que se tomaron en cuenta, los elementos básicos, evidenciando el cumplimiento de metas, actividades y objetivos planteados. En base a los resultados de la evaluación del perfil del proyecto se comprobó la relación lógica existente entre sus elementos para avalar su ejecución.

4.3 Evaluación de la ejecución

- Se permitió lograr los objetivos específicos del perfil utilizando una lista de cotejo como técnica de evaluación
- Elaborar una guía de alimentación a base de soya.
- Llevar a cabo el proceso de actividades propuestas en el cronograma, en coordinación con autoridades educativas, docentes e instituciones involucradas.
- Capacitar a la comunidad educativa sobre el uso de la guía haciendo énfasis en la importancia de llevar una dieta balanceada.
- Concientizar a los jóvenes de incluir proyectos de nutrición en sus temas de Seminario.

4.4 Evaluación final

Toda la información necesaria sobre el diagnóstico de la institución educativa y que permitió detectar problemas, carencias y necesidades, se logró a través de una lista de cotejo y la aplicación del FODA, al ordenar y priorizar la información se hizo un estudio de viabilidad y factibilidad, para luego seleccionar el problema:

La alimentación deficiente y baja en nutrientes incide en el proceso de enseñanza-aprendizaje en los estudiantes del Instituto de Educación Diversificada de Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.

Con la implementación de la guía, se espera concientizar y capacitar a la comunidad educativa sobre una alimentación sana y nutritiva a base de soya, puesto que con la capacitación que se brindó se logró socializarlos con el uso y los beneficios de la misma.

CONCLUSIONES

- Se elaboró la guía para dar a conocer diferentes formas de alimentación sana y nutritiva en la que se facilitan variadas formas de preparación de alimentos a base de soya que serán de mucha utilidad a la comunidad educativa del Instituto Nacional de Educación Diversificada de Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.
- Se concientizó a cuarenta y cinco estudiantes, siete docentes, y un miembro del personal administrativo sobre la importancia de considerarla dentro de las áreas educativas, para crear conciencia permanente en los estudiantes de los centros educativos vecinos.
- Se interesó a los jóvenes a promover éstas capacitaciones en las actividades que se planifiquen en los proyectos de Seminario.
- Con el proyecto realizado se contribuirá a mejorar la problemática de la alimentación inadecuada y deficiente en nutrientes, favoreciendo de ésta manera a mejorar los hábitos alimenticios en la comunidad educativa.
- Se sembraron 600 arbolitos en la Escuela oficial Urbana Mixta, Instituto Mixto de Educación Básica por Cooperativa de Santa Rosa de Lima, e Instituto Nacional de Educación Básica con Orientación Ocupacional agropecuaria de Nueva Santa Rosa,

RECOMENDACIONES

- Que en los centros educativos se incluya especialmente en el curso de seminario, la integración y aplicación de la Guía de alimentación a base de soya, para fomentar una cultura de aprovechamiento de los recursos naturales.
- Que el personal administrativo y comunidad educativa de los centros de estudio coordinen con el centro de salud para que se puedan incluir charlas sobre nutrición a menudo en los centros educativos.
- Que la guía sea enriquecida y actualizada, y a la vez sea utilizada como un recurso didáctico para el personal docente del establecimiento educativo.

BIBLIOGRAFÍA

- Martínez Lalis, R. 2000. Alimentación y Nutrición, Editorial Capelli, Buenos Aires, Argentina
- Racca, R.W., D.J.Collino. 2005. Bases fisiológicas para el manejo de la soya.
- Diccionario enciclopédico. Microsoft Corporación. Microsoft Encarta, Edición 2009.
- García, Méndez, J, Girón S. Barrientos, A, Serech, M, Gaytán, Cardona, F, Mayorga, C, de la Vega A, Gatica, M, González, S, Ramírez, M y Calderón, M. (2011) propedéutica para el ejercicio profesional supervisado EPS.
- Plan Operativo Anual, (POA) , INED, Santa Rosa de Lima.
- Proyecto Educativo Institucional. (PEI) INED, Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.
- Proyecto Educativo Institucional. (PEI) CTA, Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.

EGRAFÍA

[Www.oocities.org/iesnchile/soya.html](http://www.oocities.org/iesnchile/soya.html)

[Www.buenastareas.com/...rías/proyecto-sobre-la-soya/org](http://www.buenastareas.com/...rías/proyecto-sobre-la-soya/org)

[Es.wikipedia.org/wiki/Alimentación](http://es.wikipedia.org/wiki/Alimentación)

APÉNDICE

PLAN DE DIAGNÓSTICO

1. Identificación:

Institución: Instituto Nacional de Educación Diversificada, Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.

Ubicación: Barrio El Calvario, Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.

Epesista: Maura Azucena Dávila Dávila

Carné: 200550988

Período: Septiembre de 2013

2. Objetivo General:

Establecer la situación en que se encuentra el Instituto Nacional de Educación Diversificada, Santa Rosa de Lima, Santa Rosa, para determinar las necesidades, problemas y carencias, buscando así alternativas de soluciones viables a los mismos.

3. Objetivos Específicos:

- Conocer las necesidades de la institución educativa por medio de la observación y entrevista dirigida a personal docente y administrativo.

- Recabar información del establecimiento para la realización del diagnóstico.
- Priorizar toda la información recopilada para la elaboración de la entidad patrocinante.
- Determinar el funcionamiento y proceso administrativo institucional.

4. Actividades:

- Presentar solicitud al Director del Establecimiento Educativo para la autorización de la realización del EPS.
- Elaborar los instrumentos necesarios para recabar la información.
- Aplicación de las encuestas y entrevistas realizada al personal de la institución.
- Toma de fotografías.
- Observar la infraestructura del establecimiento educativo.
- Consultar fuentes de información escritas.
- Analizar toda la información obtenida para determinar las necesidades, problemas y carencias de la institución.
- Elaboración del diagnóstico
- Presentación del informe.

5. Recursos:

5.1 Recursos Humanos

- Epesista
- Asesor

- Personal Administrativo
- Docentes
- Estudiantes

5.2 Recursos Materiales:

- Papelería y equipo de oficina
- **Cámara** fotográfica
- USB
- Agenda
- Hojas
- Lapiceros
- Fotocopias
- Computadora
- Impresora
- Tinta para impresora

6. Evaluación:

Lista de Cotejo

Entrevista

Observación

CONTROL DE ACTIVIDADES DE LA ETAPA DE DIAGNOSTICO

No.	ACTIVIDADES	RESPONSABLE		Tiempo		
				Septiembre 2013		
				Semanas		
			01	02	03	
1	Visita a la directora del Instituto Nacional de Educación Básica de Santa Rosa de Lima y presentar solicitud para la realización del diagnóstico.	Epesista	P			
			E			
2	Elaborar instrumentos (listas de cotejo, cuestionarios)	Epesista	P			
			E			
3	Encuestar a personal docente que labora en el establecimiento educativo de Santa Rosa de Lima.	Epesista	P			
			E			
4	Toma de fotografías del interior y exterior del Establecimiento Educativo.	Epesista	P			
			E			
5	Observar la infraestructura del Instituto Nacional de Educación Diversificada de Santa Rosa de Lima.	Epesista	P			
			E			
6	Consultar fuentes de información escrita y digitada del Establecimiento Educativo de Santa Rosa de Lima.	Epesista	P			
			E			
7	Organizar lo recabado en la investigación para preparar el informe de diagnóstico, del Instituto Nacional de Educación Diversificada, de Santa Rosa de Lima.	Epesista	P			
			E			
8	Elaboración del Diagnóstico	Epesista	P			
			E			

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Ejercicio Profesional Supervisado (EPS)

GUIA DE OBSERVACION

Coordinación Técnica Administrativa, Santa Rosa de Lima, Santa Rosa

LISTA DE COTEJO

No.	INDICADORES	OPCIONES		
		SI	NO	OBSERVACIONES
1	Se encuentran las instalaciones en buenas condiciones.			
2	Hay salón para sesiones			
3	Existe área sin construir.			
4	Cuenta con servicio telefónico e internet			
5	Hay servicios sanitarios.			
6	Cuenta con biblioteca.			
7	Hay suficiente agua para los servicios sanitarios			
8	Cuenta con suficientes aulas para impartir la docencia.			
9	Cuenta con canchas deportivas.			
10	Cuenta con informativos internos.			
11	Está disponible un local para proyecciones.			
12	Llega a la Coordinación Técnica Administrativa el tren de aseo municipal.			

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Ejercicio Profesional Supervisado (EPS)
Asesor: MA. Balter Armando Aguilar

ENTREVISTA A DIRECTOR

Instituto Nacional de Educación Diversificada, Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.

Cuestionario guía de la entrevista:

1. ¿Cuál es el total del personal que labora en institución?
2. ¿Cuál es el horario de trabajo?
3. ¿Cuántos años tiene laborando en la institución?
4. ¿Cuántos alumnos están inscritos en el establecimiento educativo, actualmente?
5. ¿Qué actividades realiza la institución conjuntamente en otras instituciones?
6. ¿Qué actividades realiza la institución internamente como parte del pènsum de estudio?
7. ¿Se realiza una calendarización para las actividades interaulas o fuera del establecimiento?
8. ¿Cuántas excursiones, o viajes de trabajo se realizan anualmente con los estudiantes?
9. ¿Qué tipo de planes y Programas administrativos se utilizan en la institución?
10. ¿Cómo se implementan estos planes?
11. ¿Cuáles son las políticas, estrategias, objetivos y metas de la institución?
12. ¿Qué normas de control se utilizan en la institución?
13. ¿Qué tipo de control de asistencia del estudiante se utiliza en la institución?
14. ¿Cómo se registra el control de asistencia del personal docente?

15. ¿Cómo, cuándo y quien realiza la supervisión del personal docente?
16. ¿A cuánto asciende el aporte de gratuidad que el MINEDUC envía?
17. ¿Cuál es el monto total que se gasta anualmente?
18. ¿El docente se actualiza constantemente con temas relacionados en la labor educativa?
19. ¿Qué otro tipo de función realiza a parte de la administrativa?
20. ¿Qué tipo de acciones o actividades se han realizado para analizarla?

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Ejercicio Profesional Supervisado (EPS)
Asesor: MA. Balter Armando Aguilar.

ENTREVISTA A PERSONAL DOCENTE

Instituto Nacional de Educación Diversificada Santa Rosa de Lima.

Cuestionario, guía de la entrevista.

1. ¿Cuántos años tiene de laborar en la institución?
2. ¿Qué grado académico tiene para ejercer la docencia?
3. ¿Cuál es su horario de trabajo?
4. ¿Qué tipo de textos utiliza para el desarrollo de las áreas que imparte?
5. ¿Qué material didáctico utiliza para el desarrollo de las actividades enseñanza aprendizaje?
6. ¿Qué métodos y técnicas utiliza para llevar a cabo el proceso educativo?
7. ¿Qué criterios utiliza para aplicar el método de evaluación?
8. ¿Qué tipo de planes utiliza?
9. ¿Qué instrumentos utiliza para el proceso enseñanza aprendizaje?
10. ¿A parte de la función de docente que otro tipo de actividades realiza dentro del centro educativo?

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Ejercicio Profesional Supervisado (EPS)
Asesor: MA. Balter Armando Aguilar.

ENCUESTA A PERSONAL DOCENTE DE LA INSTITUCIÓN
Instituto de Educación Diversificada, Santa Rosa de Lima.

La encuesta que se elaboró tiene como propósito obtener información de la institución, para diagnosticar las carencias y necesidades. La información que usted proporciona será confidencial y utilizada estrictamente para fines de estudio. Anticipadamente se agradece su colaboración al llenarla.

INSTRUCCIÓN: Marque con una X la opción correcta.

1. ¿Está fijo el personal de la Institución?
SI _____ NO _____
2. ¿Elabora el material didáctico que utiliza?
SI _____ NO _____
3. ¿Participan los estudiantes en la elaboración del material didáctico?
SI _____ NO _____
4. ¿Utiliza algún texto como guía para el proceso enseñanza-aprendizaje?
SI _____ NO _____
5. ¿Ha recibido capacitaciones técnicas dentro de la Institución?
SI _____ NO _____
6. ¿Existe manual de funciones de la Institución?
SI _____ NO _____
7. ¿Existe reglamento interno de la Institución?
SI _____ NO _____
8. ¿Participan los estudiantes en intercambio deportivos con otros establecimientos?
SI _____ NO _____
9. ¿Participa la Institución en actividades sociales y culturales?
SI _____ NO _____
10. ¿Participa en actividades de competencias de áreas, o de exposiciones?
SI _____ NO _____
11. ¿Conoce la Misión y la Visión de la Institución?
SI _____ NO _____
12. ¿Conoce los objetivos de la Institución?
SI _____ NO _____
13. ¿Se involucra en la elaboración del POA y PEI de la Institución?
SI _____ NO _____
14. ¿Actualiza sus conocimientos para brindar una educación de calidad?
SI _____ NO _____
15. ¿Se considera un docente autodidacta?
SI _____ NO _____

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Ejercicio Profesional Supervisado (EPS)
Asesor: MA. Balter Armando Aguilar.

EVALUACION DEL PERFIL

LISTA DE COTEJO

INSTRUCCIONES: Escribe "SI" o "NO" en el espacio correspondiente para responder los siguientes cuestionamientos.

1. El perfil del proyecto surge de las necesidades detectadas en el diagnóstico.

SI

NO

2. Las metas que se persiguen son alcanzables.

SI

NO

3. Existen las condiciones financieras para la realización del proyecto.

SI

NO

4. Cuenta el proyecto con la factibilidad.

SI

NO

5. Cuenta el proyecto con la viabilidad.

SI

NO

6. El proyecto contribuye a mejorar el ambiente de la institución.

SI

NO

7. El proyecto trae beneficios a la institución patrocinante y patrocinada.

SI

NO

8. Fueron cuantificadas las metas, establecidas en el Perfil del Proyecto.

SI

NO

9. Considera que con el proyecto se resuelve una de las necesidades detectadas.

SI

NO

10. Existen las condiciones materiales para realizar el proyecto.

SI

NO

EVALUACION DE DIAGNOSTICO

LISTA DE COTEJO

INSTRUCCIONES: Escribe “SI” o “NO” en el espacio correspondiente para responder los siguientes cuestionamientos.

1. Se cumplió con los objetivos propuestos en el plan de diagnóstico.

SI

NO

2. Se elaboraron los instrumentos necesarios para recopilar la información.

SI

NO

3. Se cumplió con el cronograma establecido.

SI

NO

4. El personal colaboró con proporcionar la información necesaria.

SI

NO

5. Se identificaron las necesidades de las instituciones.

SI

NO

6. Se encontró suficiente información en los documentos proporcionados.

SI

NO

7. Se encontró toda la información que requiere la guía contextual institucional.

SI

NO

8. El tiempo que se utilizó para realizar el diagnóstico fue suficiente.

SI

NO

9. Se detectaron las carencias en cada sector de la guía.

SI

NO

10. Se contribuye con el proyecto a eliminar un problema crítico de la comunidad.

SI

NO

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Ejercicio Profesional Supervisado (EPS)
Asesor: MA. Balter Armando Aguilar.

EVALUACION DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

LISTA DE COTEJO

INSTRUCCIONES: Marca con una X “SI” o “NO” en el espacio correspondiente para dar respuesta a lo planteado.

1. El proyecto se realizó de acuerdo al tiempo planificado.

SI

NO

2. Se elaboró guía de Alimentación Nutricional a base de soya.

SI

NO

3. Se realizaron las capacitaciones sobre el uso de la soya con los estudiantes.

SI

NO

4. Se sensibilizó a los estudiantes y docentes sobre la importancia de cambiar los hábitos de alimentación.

SI

NO

5. Se coordinó con el personal técnico para las capacitaciones.

SI

NO

6. Se contó con el aporte económico por parte de la institución a la que se le solicitó.

SI

NO

7. Se realizó la preparación de los alimentos a base de soya.

SI

NO

8. El proyecto logró los objetivos.

SI

NO

9. Se entregaron las guías a los docentes

SI

NO

10. Se entregó información sobre el uso de la soya

SI

NO

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Ejercicio Profesional Supervisado (EPS)
Asesor: MA. Balter Armando Aguilar.

EVALUACION FINAL

LISTA DE COTEJO

INSTRUCCIONES: Marca con una X "SI" o "NO" en el espacio correspondiente.

1. El proyecto fue realizado con el apoyo a la comunidad educativa.

SI

NO

2. Se alcanzaron los objetivos propuestos.

SI

NO

3. La institución a la que se le solicitó financiamiento cumplió con el aporte económico.

SI

NO

4. Se cumplió con el cronograma de actividades.

SI

NO

5. El proyecto es educativo y formativo.

SI

NO

6. Con la capacitación del frijol de soya se cumplió con dar a conocer nuevas formas de alimentación nutritiva.

SI

NO

7. Se coordinó con otras instituciones o personas para la realización del proyecto.

SI

NO

8. Se utilizará la guía como un recurso didáctico en el área de Ciencias Naturales.

SI

NO

9. Se alcanzaron las metas propuestas.

SI

NO

10. El proyecto realizado es uno de los primeros en el establecimiento educativo.

SI

NO

PLAN DE SOSTENIBILIDAD

1. PARTE INFORMATIVA:

Nombre del establecimiento:

- Instituto de Educación Diversificada,

Dirección:

- Barrio El Calvario, Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.

Aplicación del plan:

- Guía Alimentación a base de soya.

Participantes en el plan:

- Personal Administrativo
- Personal Docente
- Estudiantes

Periodo de aplicación del plan:

- Septiembre de 2,013 a Septiembre 2,018.

2. Presentación:

A través del presente plan, se busca darle seguimiento al proyecto ejecutado en el establecimiento educativo, mejorar y actualizar la información de la guía elaborada y dirigida al Instituto Nacional de Educación Diversificada, de Santa Rosa de Lima, departamento de Santa Rosa.

El plan contiene información, justificación, objetivos y acciones generalizadas con enfoque permanente para garantizar la sostenibilidad durante el periodo comprendido de septiembre de 2,013, a septiembre de 2,018 que incluye la Guía de alimentación a base de soya, la cual es perfectible e incluyente para que se adecúe al área en donde se desee aplicar.

3. Justificación:

Dada la importancia del tema que se aborda en el presente proyecto, se hace necesario actualizar, mejorar y adecuar a la necesidad educativa actual, es por ello que se estructura éste plan de sostenibilidad de la Guía de alimentación a base de soya, con el propósito de consolidar el cumplimiento de los objetivos a corto, mediano y largo plazo.

4. Objetivos:

General:

- Actualizar y adecuar la información contenida en la guía, complementándola con investigaciones constantes para que su contenido no pierda su objetivo.

Específicos:

- Fomentar la cultura del uso de la soya en los estudiantes y su familia.
- Despertar conciencia sobre las formas de alimentación.
- Mejorar los hábitos alimenticios incluyendo en su dieta alimentaria alimentos nutritivos naturales como la soya.

5. Actividades:

- Monitoreo a cargo de la dirección del plantel, sobre el desarrollo y aplicación de la guía, en todos los grados del establecimiento educativo.
- Incluir el tema de la soya en los temas de seminario y llevarla a las comunidades con problemas de desnutrición
- Coordinación de parte de la dirección, docentes y estudiantes, la continuidad y perfectibilidad de la guía, sin dejar que pierda su importancia.
- Que la dirección se responsabilice de actualizar la guía y de incluir dentro de las áreas que se considere necesario.
- Que en los Temas de Seminario los estudiantes realicen investigaciones frecuentes para que la guía esté actualizada con los nuevos aportes.
- Que los docentes sean constantes en las actitudes de cambio de los alumnos respecto a los hábitos alimenticios.
- Que en la tienda escolar se incluya la venta de alimentos elaborados a base de soya y así poder darla a conocer a más jóvenes y personas que visitan el centro educativo.

6. Recomendaciones:

- La Dirección del Centro Educativo se responsabilice de actualizar la guía y que se incluya dentro de las áreas.

- Que los Docentes sean constantes en las actitudes de cambio de los alumnos
- Que los Docentes realicen investigaciones para que la guía esté actualizada.

7. Evaluación:

La evaluación se llevará a cabo a través de:

- Supervisión realizada por la dirección del establecimiento.
- Al conocer las actitudes de los estudiantes respecto de su experiencia al consumir alimentos elaborados con soya.
- Mantener la constancia de los hábitos de los estudiantes respecto a su alimentación diaria.



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 19 de agosto 2013

Licenciado (a)
BALTER ARMANDO AGUILAR PICHILLÁ
Asesor (a) de Tesis o EPS
Facultad de Humanidades

Atentamente se le informa que ha sido nombrado(a) como ASESOR(A) que deberá orientar y dictaminar sobre el trabajo de tesis () o EPS (X) que ejecutará el (la) estudiante

MAURA AZUCENA DAVILA DAVILA
200550988

Previo a optar al grado de Licenciado (a) en Pedagogía y Administración Educativa.

Licda. María Teresa Gatica Secaída
Departamento Extensión

Bo. Lic. Walter Ramiro Mazariegos Biolis
Decano

C.C expediente
Archivo

03/09/2013
Lic. Aguilar



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES

Santa Rosa de Lima, Septiembre de 2,013

Licenciada: Delia Judith Hernández Carías
Coordinadora Técnica Administrativa
Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.

Estimada Licenciada:

Atentamente le saludo y a la vez le informo que actualmente estudio la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, en la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Extensión Barberena. Como parte del Pénsum de Estudios de dicha carrera contempla el Ejercicio Profesional Supervisado – EPS- con los estudiantes de la misma y a la vez la realización de un diagnóstico a la institución patrocinante, que en éste caso sería la institución que usted coordina.

Por lo anterior, solicito me autorice realizar dicho diagnóstico en la institución que dignamente representa y así completar el requisito requerido en el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-.

A la espera de la autorización favorable a mi solicitud me suscribo de usted.

Atentamente,

Maura Azucena Dávila Dávila
Epesista
Carné 200550983

MINISTERIO DE EDUCACION
COORDINACIÓN TÉCNICA ADMINISTRATIVA

RECIBIDO
25 SET 2013
RECIBIDO

SANTA ROSA DE LIMA





UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES

Santa Rosa de Lima, Septiembre de 2,013

PEM: Ronal Alfredo García Estrada
Director Técnico Administrativo
Instituto Nacional de Educación Diversificada
Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.

Respetable Profesor:

Atentamente le saludo, deseándole éxitos en sus labores al frente de la institución que dignamente usted Preside.

De la misma manera quiero agradecerle el apoyo que me ha estado brindando en el proyecto del Ejercicio Profesional Supervisado que estoy llevando a cabo en dicha institución educativa.

Quiero manifestarle que dentro de las actividades programadas en el desarrollo del proyecto se contempla una charla-taller sobre Alimentación Nutricional a base de soya, dirigida a los estudiantes del Instituto Nacional de Educación Diversificada, por lo que SOLICITO: si está dentro de sus posibilidades me autorice el día miércoles 25 de Septiembre de 2,013, a partir de las 2:00 de la tarde, para impartir dicha charla.

En espera de la autorización favorable a mi petición me suscribo de usted.

Atentamente,

Maura Azucena Dávila Dávila
Epesista USAC
Carné 200550988

Recibido
23/09/2013
Autorizado





UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES

Santa Rosa de Lima, septiembre de 2013

Señor Enrique Arredondo
Alcalde Municipal, Nueva Santa Rosa, Santa Rosa
Su Despacho

Respetable Señor Alcalde:

Por este medio le envío un fraternal saludo, deseándole éxitos y bendiciones en sus labores cotidianas, al frente de la institución que dignamente representa.

El motivo de la presente es para informarle que actualmente estoy realizando el Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- que rige la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, en la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.

El proyecto lo estoy ejecutando en el Instituto Nacional de Educación Diversificada de Santa Rosa de Lima, enfocado a la Alimentación Nutricional como un pequeño aporte para contrarrestar la problemática de los malos hábitos de alimentación que con regularidad reflejan los estudiantes, y consiste en la elaboración de una Guía sobre Alimentación Nutricional a base de Soya. Una de las actividades es la capacitación y elaboración de productos alimenticios a base de soya, por lo que conociendo el enfoque social y humanitario que la Municipalidad a su cargo ha proyectado me aboco a usted para SOLICITARLE:

- 1.- Apoyo para que personal de la OMM puedan impartir una charla sobre el valor nutritivo y beneficios del uso de la soya.
- 2.- Donación para imprimir 100 trifoliales con información sobre la soya.
- 3.- Donación de materiales para la preparación de los productos alimenticios, a base de soya para darlos a conocer en la capacitación.

La capacitación está contemplada para el día miércoles 25 de septiembre de 2013 de las 14:00 en adelante, en las instalaciones del establecimiento.

Agradeciendo de antemano su colaboración me suscribo de Ud.

Atentamente,

Maura Andrena Dávila de Donis.
Epesista

Vo.Bo. PEM. Ronal Alfredo García
Director del Establecimiento.



44
Ronal Alfredo García
23/9/2013



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES

Santa Rosa de Lima, septiembre de 2013

Licenciado Mauricio Vanheusden
Gerente General
Cooperativa El Recuerdo, RL
San Pedro Pinula
Jalapa.

Estimado Licenciado:

Por este medio le envío un fraternal saludo, deseándole éxitos y bendiciones en sus labores cotidianas, al frente de la institución que dignamente *preside*.

El motivo de la presente es para informarle que actualmente estoy realizando el Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-, que rige la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, en la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa. El proyecto lo estoy ejecutando en el Instituto Nacional de Educación Diversificada de Santa Rosa de Lima, enfocado a la Alimentación Nutricional como un aporte para contrarrestar la problemática de los Malos Hábitos Higiénicos que con regularidad reflejan las personas y consiste en la elaboración de una Guía sobre Alimentación Nutricional a base de soya.

Una de las actividades es la de reproducir 15 guías en la que se orienta al adolescente y docente sobre valor nutritivo, los beneficios y el aprovechamiento de recursos naturales tales como la soya.

Conociendo el enfoque social que la Cooperativa El Recuerdo a proyectado, me aboco a usted, para **SOLICITAR** su apoyo para la impresión de las 15 guías pedagógicas alimenticias nutricionales que se les facilitarán a los diferentes centros educativos.

Agradeciendo de antemano su colaboración me suscribo de usted.

Atentamente.

Maura Azucena Dávila Dávila
Epesista Carné 200550988

Vo.Bo. PEM: Ronal Alfredo García Estrada
Director del Establecimiento.



USAC
TRICENTENARIA
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala 11 de octubre de 2013

Señores
COMITÉ REVISOR DE TESIS O EPS
Facultad de Humanidades

Atentamente se les informa que han sido nombrados como miembros del Comité Revisor que deberá estudiar y dictaminar sobre el trabajo de tesis () o EPS (x) presentado por el (la) estudiante

MAURA AZUCENA DÁVILA DÁVILA
CARNET 200550988

Previo a optar al grado de Licenciado (a) en Pedagogía y Administración Educativa

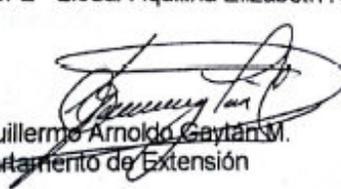
Título del trabajo:

Guía de alimentación a base de soya, en el Instituto Nacional de Educación Diversificada de Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.

Dicho comité deberá rendir su dictamen en un plazo no mayor de un mes a partir de la presente fecha.

El Comité Revisor está integrado por las siguientes personas:

Asesor Lic. Balter Armando Aguilar Pichillá
Revisor 1 Lic. Miguel Arturo Muñoz Audón
Revisor 2 Licda. Aquilina Elizabeth Ruano


Lic. Guillermo Arnoldo Gaytán M.
Departamento de Extensión


Vo. Bo. M.A. Walter Ramiro Mazariegos B.
DECANO



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 21 de Octubre de 2013

Licenciado
Guillermo Arnoldo Gaytán
Director Departamento Extensión.
Presente.

Licenciado:

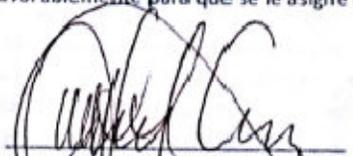
Hacemos de su conocimiento que la estudiante: **Maura Azucena Dávila Dávila**

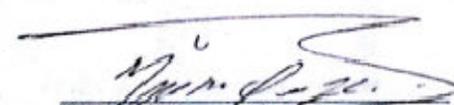
Cón carne No. **200550988** Ha realizado las correcciones sugeridas al trabajo de

EPS TESIS

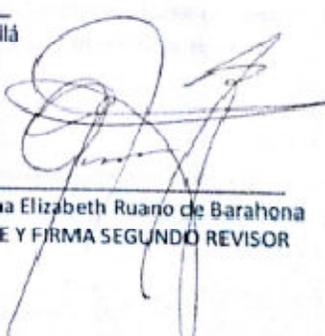
TITULADO: **GUÍA Alimentación a base de soya, en el Instituto Nacional de Educación Diversificada de Santa Rosa de Lima, Santa Rosa.**

Por lo anterior, se dictamina favorablemente para que se le asigne fecha de **EXAMEN PRIVADO**.


M.A. Balter Armandó Aguilar Pichillá
NOMBRE Y FIRMA DEL ASESOR


LIC. Miguel Arturo Muñoz Audón
NOMBRE Y FIRMA PRIMER REVISOR (a)

meog/mtgs.

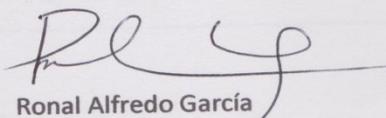

LIC. Aquilina Elizabeth Ruano de Barahona
NOMBRE Y FIRMA SEGUNDO REVISOR

EL INFRASCRITO DIRECTOR DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN DIVERSIFICADA DE SANTA ROSA DE LIMA, SANTA ROSA. **CERTIFICA**, HABER TENIDO A LA VISTA EL LIBRO DE ACTAS GENERALES NUMERO UNO, DEL ESTABLECIMIENTO, DONDE SE ENCUENTRA EL ACTA No. 11-2,013 A FOLIOS NUMERO CIENTO 117, LA QUE COPIADA LITERALMENTE DICE.....

ACTA No.11-2,013

En Santa Rosa de Lima departamento de Santa Rosa, siendo las catorce horas del día martes ocho de octubre de dos mil trece, reunidos en el Instituto Nacional de Educación Diversificada de éste municipio, el director del establecimiento. PEM. Ronal Alfredo García y la estudiante Epesista de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, con carné número 200550988 para dejar constancia de lo siguiente. PRIMERO: La estudiante universitaria se presentó al establecimiento para culminar su EPS, Ejercicio Profesional Supervisado el cual se complementó al comprometerse a entregar las guías de Alimentación a base de soya que manejarán los docentes para la enseñanza-aprendizaje, así como los estudiantes para investigaciones sobre la soya. SEGUNDO. El director recibe las guías junto con una comisión integrada por docentes y alumnos quienes se comprometen a darle seguimiento, enriquecimiento y sostenibilidad, agradeciendo a la vez el aporte proporcionado por la estudiante Epesista, TERCERO. El Director y los docentes agradecieron también a la Epesista por los arbolitos de pinabete sembrados en el área verde del Instituto Nacional de Educación Diversificada, los cuales vienen a beneficiar y enriquecer el medio ambiente. CUARTO: No habiendo más que hacer constar se dá por terminada la presente en el mismo lugar y fecha de su inicio, treinta minutos después de su inicio, firmando para constancia quienes en ella intervenimos

Y PARA REMITIR A DONDE CORRESPONDA FIRMO Y SELLO LA PRESENTE EN SANTA ROSA DE LIMA, DEPARTAMENTO DE SANTA ROSA, A LOS DIEZ DIAS DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO DOS MIL TRECE, APARECEN LA FIRMA Y EL SELLO CORRESPONDIENTE-----



Ronal Alfredo García

Director



EL INFRASCRITO DIRECTOR DEL INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACION DIVERSIFICADA DE SANTA ROSA DE LIMA, SANTA ROSA. HACE CONSTAR QUE TUVO A LA VISTA EL LIBRO DE ACTAS No. 1 DEL ESTABLECIMIENTO, DONDE SE ENCUENTRA EL ACTA No. 10-2,013, FOLIO No. 115, 116, LA QUE COPIADA LITERALMENTE DICE:

Acta No. 10-2,013

En el municipio de Santa Rosa de Lima, departamento de Santa Rosa, siendo las catorce horas del día viernes veintisiete de septiembre del año dos mil trece, reunidos en las instalaciones que ocupa el Instituto Nacional de Educación Diversificada, municipio de Santa Rosa de Lima, departamento de Santa Rosa, las siguientes personas: El director del Centro Educativo PEM. Ronal Alfredo García Estrada, y la estudiante Epesista de la Universidad de San Carlos de Guatemala Maura Azucena Dávila con carné No. 200550988 para dejar constancia de lo siguiente: PRIMERO: La estudiante universitaria agradece al Señor Director del establecimiento por autorizarla solicitud enviada el día lunes veintitrés de septiembre para realizar el proyecto educativo: Alimentación Nutricional a base de soya, como parte del Ejercicio Profesional Supervisado EPS para culminar la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, dicho proyecto conlleva un informe que incluye datos del Establecimiento, así como la investigación del tema. SEGUNDO: Con el aval del director se asignó el día de hoy a la Epesista para impartir la capacitación sobre La alimentación y el valor nutritivo de la soya a los estudiantes y docentes del establecimiento, así como la degustación de alimentos hechos a base de soya. TERCERO: Durante la capacitación los estudiantes estuvieron atentos e hicieron preguntas, resolviendo a la vez sus dudas sobre el tema de la soya. Y junto a la catedrática del curso de Seminario Profesora Lidia Estela Salazar decidieron incluir éstas capacitaciones en los proyectos de seminario y llevarlos a las comunidades del municipio, finalizando con la degustación de leche y tortitas de soya. CUARTO: No habiendo más que hacer constar se da por terminada la presente en el mismo lugar y fecha de su inicio, firmando para constancia quienes en ella intervenimos. Damos Fe.

Y PARA REMITIR A DONDE CORRESPONDA FIRMO Y SELLO LA PRESENTE EN SANTA ROSA DE LIMA, DEPARTAMENTO DE SANTA ROSA, A LOS TREINTA DIAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO DOS MIL TRECE.

Ronal Alfredo García





LIMPIANDO EL TERRENO



REFORESTANDO EN LA ESCUELA



REFORESTANDO CON LOS ALUMNOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACION DIVERSIFICADA EN EL PREDIO DE LA ESCUELA



SEMBRANDO PINABETE



REFORESTANDO EN INEBOOA





REFORESTANDO



Después de la siembra de arbolitos con el representante de la Municipalidad, el catedrático de Agronomía y los alumnos de primero básico del INEBOOA.



EPESISTA IMPARTIENDO CAPACITACION SOBRE VALOR NUTRITIVO DE LA SOYA



DURANTE LA CAPACITACION



EL TEMA SE PRESTO PARA QUE LOS ESTUDIANTES DEMOSTRARAN SU INTERES PONIENDO ATENCION.



DOCENTES Y ALUMNOS REALIZARON DIFERENTES PREGUNTAS EN



RELACION A LA SOYA.

DOCENTES Y ALUMNOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACION DIVERSIFICADA RESOLVIENDO SUS DUDAS.



REMOJANDO EL FRIJOL DE SOYA PARA SU PROCESO DE ELABORACION



DESOLLEJANDO EL FRIJOL DE SOYA



LICUANDO EL FRIJOL DE SOYA PARA SACAR LA LECHE



COLANDO CON UN PEDAZO DE TELA FINA PARA EXTRAER LA LECHE



COCINANDO CON CANELA Y AZUCAR LA LECHE DE SOYA



FRIENDO LAS TORTITAS



REPARTIENDO PARA DEGUSTAR LAS TORTITAS Y LA LECHE



DOCENTES Y ALUMNOS COMIENDO LOS ALIMENTOS DE SOYA



Epesista haciendo entrega de la Guía de Alimentación a base de soya, al director del Instituto Nacional de Educación Diversificada de Santa Rosa de Lima, Santa Rosa