

Evelin Yesenia Díaz Barillas

**Guía de alimentación a base de soya, en el Instituto Nacional de Educación
Básica, Aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa.**

Asesor: Licda. Aquilina Elizabeth Ruano y Ruano de Barahona



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

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

Guatemala, noviembre de 2014

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

Guatemala, Noviembre de 2,014

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	1
1.1.5 Misión	2
1.6 Políticas	2
1.1.7 Objetivos	2
1.1.8 Metas	3
1.1.9 Estructura Organizacional	3
1.1.10 Recursos: (Humanos, Materiales, Financieros)	8
1.1.10.1 Humanos	8
1.1.10.2 Materiales	9
1.1.10.3 Financieros	10
1.2 Técnicas utilizadas para efectuar el Diagnóstico.	11
1.3 Datos generales de la institución beneficiada	14
1.3.1 Nombre de la Institución	14
1.3.2 Tipo de Institución	14
1.3.3 Ubicación geográfica	14
1.3.4 Visión	14
1.3.5 Misión	14
1.3.6 Políticas	14
1.3.7 Objetivos	15
1.3.8 Metas	16
1.3.9 Estructura Organizacional	17
1.3.10 Recursos:	18
1.3.10.1 Humanos.	18
1.3.10.2 Materiales	18
1.3.10.3 Financieros	18

1.4 Lista de Carencias	19
1.7 Problema seleccionado	22
1.8 Solución propuesta como viable y factible	22
CAPITULO II	24
PERFIL DEL PROYECTO	24
2.1 Aspectos generales.	24
2.1.1 Nombre del proyecto	24
2.1.2 Problema	24
2.1.3 Localización	24
2.1.4 Unidad Ejecutora	24
2.1.5 Tipo de Proyecto	24
2.2 Descripción del Proyecto	25
2.3 Justificación	25
2.4 Objetivos del Proyecto	26
2.4.1 Generales	26
2.4.2 Específicos	26
2.5 Metas	27
2.6 Beneficiarios Directos e indirectos.	28
2.6.1 Directos	28
2.6.2 Indirectos	28
2.8 Cronograma de actividades de Ejecución del Proyecto	29
2.9 .1 Humanos	30
2.9.2 Material	31
2.9.4 Financieros	32
CAPITULO III	33
PROCESO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO	33
Actividades y Resultados:	33
Productos y Logros	36
CAPITULO IV	71
4. Proceso de evaluación	71
4.1 Evaluación del diagnóstico	71
4.2 Evaluación del perfil	72
4.3 Evaluación de la ejecución	72
4.4 Evaluación final	73

CONCLUSIONES	74
RECOMENDACIONES	75
BIBLIOGRAFÍA	76
EGRAFÍA	77
APÉNDICE	78
ANEXOS	102

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 Básica, Aldea las Cabezas, Oratorio, 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 diagnóstico, 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 gráfica 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

Municipalidad de Oratorio, Santa Rosa.

1.1.2 Tipo de Institución

Es una institución autónoma de servicio público, no lucrativa que no genera ganancias, solo servicio que van dirigidos a las comunidades que están dentro de su jurisdicción. Dirigida por el Alcalde Municipal, electo por votación popular que se realiza cada cuatro años.

1.1.3 Ubicación Geográfica

El edificio municipal se encuentra ubicado en la 2ª calle y 1ª avenida "B", Barrio el Centro, Oratorio, Santa Rosa.

1.1.4 Visión

"Procurar el desarrollo sostenible del municipio de Oratorio, en base una organización adecuada y permanente, sustentada en el marco legal con el respeto a nuestra cultura y convivencia pacífica."¹

1. Plan Operativo Anual 2013, Municipalidad de Oratorio, Sta. Rosa

1.1.5 Misión:

“Atender a toda la población mediante la prestación de servicios y la ejecución de programas y proyectos de beneficio social, para mejorar el nivel de vida de todos los habitantes del municipio.”²

1.6 Políticas:

- “Cumplir y velar por que se cumplan los fines del estado.
- Ejercer y defender la autonomía municipal conforme la Constitución Política y el Código Municipal.
- Impulsar permanentemente el desarrollo integral del municipio.
- Velar por su integración territorial y el fortalecimiento del patrimonio económico y la preservación del patrimonio natural y cultural.
- Promover sistemáticamente la participación efectiva, voluntaria y organizada de los habitantes en la solución de problemas locales”²

1.1.7 Objetivos:

➤ Operacionales:

- “Detectar fuentes de financiamiento
- Establecer programas adecuados para el desarrollo.
- Capacitar técnicamente a los habitantes.
- Organizar de manera adecuada a la comunidad.
- Concientizar a la población en temas sobre la valoración de los recursos naturales.
- Ampliación de los servicios de educación
- Ampliación y mejoramiento de los servicios de salud.
- Gestionar proyectos para el tratamiento de aguas negras y basura.”²

2. Plan Operativo Anual 2014, Municipalidad de Oratorio, Sta. Rosa.

➤ **Estratégicos:**

- “Gestionar y ejecutar proyectos de infraestructura.
- Identificar instituciones que tengan relación con la producción agrícola que permitan su comercialización eficiente y sencilla.
- Construir y/ o ampliar edificios educativos en todos los niveles.
- Establecer mecanismos de comunicación constante y permanente entre maestros y padres de familia que permitan un mejor desarrollo educativo entre niñez y juventud.
- Implementar programas y proyectos que permitan disminuir la morbilidad y mortalidad materna infantil.
- Solicitar y construir puestos de salud.
- Elaborar proyectos relacionados con la clarificación del agua.
- Solicitar recursos humanos, equipo médico y medicina para los puestos y centros de salud existentes en el municipio.”³

1.1.8 Metas

- “Mejorar en un 100% las condiciones de vida de los habitantes a través del mantenimiento y reparación de las diferentes obras municipales.
- Apoyar en un 95% los programas de salud.
- Mejorar y mantener en un 100% la red de distribución de agua potable.
- Mejorar en un 95% la calidad de educación del municipio.
- Ampliar en un 95% la cobertura de la educación en áreas rurales.
- Avanzar en 95% la infraestructura en todo el municipio.”³

1.1.9 Estructura Organizacional

Estructura Organizacional de la municipalidad de Oratorio, Santa Rosa.

3. Plan de Desarrollo Municipal (PDM).

1.1.9.1 Nivel Superior.

Conformados por las autoridades municipales, electas libres y democráticas así.

- a. **El consejo municipal:** Integrado por el Alcalde, síndicos y consejales en su calidad de Órgano Colegiado Superior de Deliberación y de decisión de los asuntos municipales, cuyos miembros son solidaria y mancomunadamente responsables en la toma de decisiones.

- b. **El Alcalde Municipal:** Como representante legal de la Municipalidad y del municipio, como jefe Superior de todo el personal administrativo de la Municipalidad.

- c. **Las Comisiones del Concejo:** Conformada por el concejo Municipal, para el estudio y dictamen de los asuntos que considera durante todo el año.

1.1.9.2 Nivel de Asesoría.

Integrada por las autoridades asesoras que sirven de orientación a las acciones encaminadas al mejoramiento, modernización, desarrollo institucional y proyección de la Municipalidad. Se divide en dos ramas.

- a. **Auditoría Interna:** Quien velará por la correcta ejecución presupuestaria y dará seguimiento e implantará medidas para fortalecer el control interno. Siendo responsable de sus actuaciones ante el Consejo Municipal.

- b. **Supervisor de Obras:** Quien velará por la correcta ejecución de las obras, asesorando a la oficina de planificación, Alcalde y Consejo Municipal.

- c. Otros Asesores:** Que nombra el Consejo Municipal o el Alcalde específicamente para asesoría del consejo y/o El Alcalde Municipal.

- d. Asesoría Externa:** Conformado por las personas y entidades públicas o privadas especializadas a las que el consejo o sus comisiones puedan solicitar asesoría, dictamen o resolución, según sea el caso y la especialidad en la materia de que se trate.

1.1.9.3 Nivel Ejecutivo:

Está integrado por las unidades ejecutoras encargadas de elegir, ordenar e implementar las políticas y acciones relacionadas con el que hacer municipal, emanadas del consejo a través del Alcalde. El Director de cada unidad se clasifica en la categoría de Funcionamiento Municipal. Las unidades ejecutoras son las siguientes.

- a.** Secretaría Municipal.
- b.** Juzgado de Asuntos Municipales.
- c.** La Administración Financiera Integrada Municipal.
- d.** Oficina Municipal de Planificación.
- e.** Policía Municipal.
- f.** Oficina de Personal y Relaciones Públicas.
- g.** Unidad de información pública municipal
- h.** Oficina del medio ambiente
- i.** Otras unidades ejecutoras: oficina del IUSI, mantenimiento, etc.

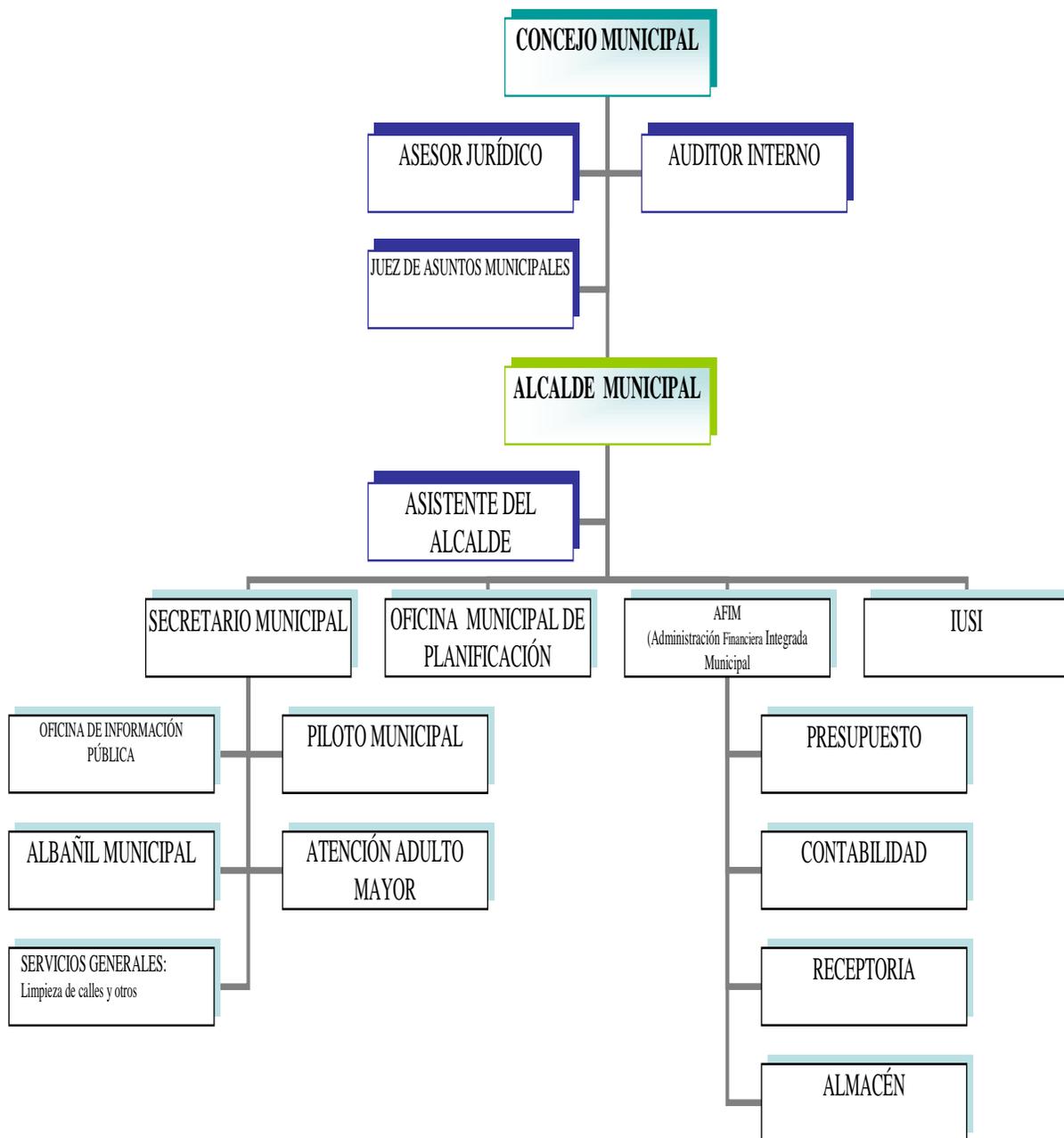
1.1.9.4 Nivel Operativo:

Este nivel está conformado por las áreas de trabajo que operativizan las políticas y acciones dirigidas y ordenadas e implementadas por el nivel ejecutivo en los diferentes servicios que presta la municipalidad, ubicada en las diferentes unidades que lo conforman.

De acuerdo con los cuatro niveles jerárquicos descritos anteriormente, la municipalidad deberá establecer la estructura organizacional que se da a conocer en el organigrama contenido en la página siguiente.

1.1.9.5 Estructura Organizacional:

Organigrama de la Municipalidad de Oratorio del Departamento de Santa Rosa.⁴



1.1.10 Recursos: (Humanos, Materiales, Financieros)

1.1.10.1 Humanos

- Concejo Municipal:
 - Síndico I
 - Síndico II
 - Concejal I
 - Concejal II
 - Concejal III
 - Concejal IV
 - Concejal V
- Asesor Jurídico
- Auditor de Asuntos Internos
- Juez de Asuntos Municipales
- Alcalde Municipal
- Asistente del Alcalde
- Secretario Municipal
- Auxiliar de Secretaría
- Oficiales de Secretaría Municipal (3)
- Encargado de Oficina de Atención Pública
- Auxiliar de Oficina de Atención Pública
- Pilotos Municipales (2)
- Albañil Municipal
- Conserjes de la municipalidad (2)
- Electricista
- Fontaneros Municipales
- Encargada del área de Oficina Atención a la Tercera Edad (2)
- Encargadas de Oficina de Atención a la Mujer (3)
- Personal de campo (peones, conserjes de calles, conserjes para escuelas y otros)

- Policía Municipal (2)
- Director Financiero Municipal (tesorero)
- Encargada del área de tesorería
- Oficial de Tesorería
- Receptor Municipal
- Encargada del YUSI
- Encargado de Oficina Municipal de Planificación
- Docentes pagados por la municipalidad (60)

1.1.10.2 Materiales

- Edificio Municipal
- Mobiliario de Oficina
- Equipo de Cómputo
- Materiales de Oficina
- Materiales de Limpieza
- Materiales Eléctricos
- Materiales de Construcción
- Impresoras
- Televisor
- Cañonera
- Fotocopiadora.
- Libros (actas, caja, libro de conciliaciones bancarias, etc.)
- Video Cámara
- Cámara digital
- Calculadoras
- Vehículos

1.1.10.3 Financieros

Capacidad presupuestaria de la Municipalidad de Oratorio, Santa Rosa.

- Presupuesto anual que recibe la municipalidad de Oratorio, Santa Rosa. asciende a la cantidad de Q.10,000,000.⁰⁰
- Presupuesto que recibe la municipalidad bimestralmente asciende a la cantidad de Q.600,000.⁰⁰
- **Desglosándose de la siguiente manera:**
 - ✓ 10 % Constitucional: Q. 300,000.⁰⁰
 - ✓ Impuesto al Valor Agregado Paz: Q.250, 000.⁰⁰
 - ✓ Impuesto circulación de vehículos: Q. 10, 000.⁰⁰
 - ✓ Impuesto de petróleo: Q. 40, 000.⁰⁰

TOTAL: Q.600, 000.00

- **Desglose para funcionamiento:**
 - ✓ 10% constitucional: Q.30,000.⁰⁰
 - ✓ Impuesto al Valor Agregado Paz: Q.62,500.⁰⁰
 - ✓ Impuesto de circulación de vehículos: Q. 250.⁰⁰

TOTAL: Q.92, 750.00

- Disponibilidad para funcionamiento Q. 80,000.⁰⁰
- Desglose para inversión:
 - ✓ 10% Constitucional: Q275, 000.00 Obras.
 - ✓ Impuesto al Valor Agregado paz: Q.100, 000.00 Empleados, Educación.
 - ✓ Impuesto de circulación de vehículos: Q.20, 000.00 Salud.
 - ✓ Impuesto de petróleo: Q.40, 000.00 Proyectos.

- Saldo disponible para inversión Q. 500,000.⁰⁰

1.2 Procedimientos / Técnicas utilizadas:

Para recolectar la información necesaria para la realización del diagnóstico se utilizaron varias técnicas participativas y no participativas, están:

- La Guía de análisis contextual institucional que comprende 8 sectores: sector comunidad, sector institución, sector finanzas, sector recursos humanos, sector currículo, sector administrativo, sector relaciones y sector filosófico, político legal, en la que participaron empleados de la corporación municipal, aportando información oral y escrita.
- Observación Directa, donde por medio de una lista de cotejo, la información obtenida a través de dichas técnicas permitió conocer el estado actual de la municipalidad.
- El análisis documental, por medio de revistas, planes y programas de la institución.
- La Encuesta y entrevista
- Cuadro de análisis de problemas
- Fichas de trabajo
- El FODA, mediante la cual se establecerán los problemas y necesidades existentes, convirtiéndose estos en debilidades de la Institución, así mismo conoceremos las Fortalezas, Oportunidades y Amenazas.

1.3 Lista de carencias:

- Falta de presupuesto
- No cuenta con la cantidad necesaria de personal en las diferentes áreas.
- No existe disponibilidad de parqueo
- Inaccesibilidad para personas discapacitadas
- Instalaciones insuficientes para cada oficina
- No cuenta con personal adecuado para las diferentes áreas.
- Falta de personal técnico para coordinar proyectos
- No cuenta con área de enfermería
- No cuenta con policía municipal
- No cuenta con bodegas
- No existe manual de procedimientos.

1.4 Cuadro de análisis y priorización del problema:

Problemas	Factores que los causan	Soluciones
Inferencia en los servicios públicos	1. Falta de presupuesto para prestar servicios adecuados	1. Solicitar ampliación del presupuesto.
Infraestructura	<ol style="list-style-type: none"> 1. No existe parqueo para los usuarios. 2. No posee acceso adecuado para personas discapacitadas. 3. Instalaciones insuficientes. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Habilitar área para parqueo. 2. construcción de rampa. 3. crear nuevas oficinas
Pobreza de soporte técnico y operativo	1. No cuenta con personal especializado para las diferentes áreas.	1. contratación de personal especializado.
Administración Deficiente	<ol style="list-style-type: none"> 1 No existe manual de procedimientos. 4. No existe un programa de sistematización de supervisión. 5. No se llevan controles de asistencia del personal. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Diseñar manual de procedimientos. 1 Elaborar matrices para supervisar eficientemente a los trabajadores municipales. 2 Establecer mecanismos de control de asistencia.

1.5 Datos generales de la institución beneficiada

1.5.1 Nombre de la Institución

Instituto Nacional de Educación de Educación Básica.

1.5.2 Tipo de Institución

Es una Institución educativa oficial, que brinda educación gratuita a nivel medio ciclo básico, en jornada matutina, plan diario, en modalidad monolingüe.

1.5.3 Ubicación geográfica

El Instituto Nacional de Educación Básica, se encuentra ubicado en kilómetro 88 carretera a El Salvador, Aldea San José Las Cabezas, Municipio de Oratorio, Departamento de Santa Rosa, actualmente funciona en las instalaciones del Instituto Mixto de Educación Básica por Cooperativa.

1.5.4 Visión:

“Ser una institución educativa que contribuya a la educación integral de jóvenes como parte de una región monolingüe que responda a las necesidades sociales, culturales y deportivas de su comunidad, a través de una educación de calidad con equidad, participación y colaboración. Partiendo de la construcción de una cultura de paz, respeto y desarrollo.”⁵

1.5.5 Misión:

“Somos una institución educativa de forma permanente, innovadora y proactiva, comprometida en la formación integral de jóvenes, que brinda la educación con igualdad de oportunidades, contribuyendo al desarrollo de la comunidad, a través de la construcción de nuevos valores para una Guatemala en paz.”⁵

5. Plan Educativo Institucional (PEI)

1.5.6 Políticas

- “Mejorar la calidad educativa.
- Brindar una educación laica y gratuita a nivel medio.
- Apoyar planes y programas en mejoras de la población estudiantil.
- Competir con establecimientos privados.
- Capacitar a los docentes según las áreas establecidas en el Currículo Nacional Base.
- Ampliar la cobertura educativa, para que la educación llegue a quienes carecen de los recursos necesarios.
- Fortalecer la equidad educativa y pertinencia escolar.
- Entes gestores, que visualicen las necesidades básicas de la comunidad educativa.”⁶

1.5.7 Objetivos

1.5.7.1 Objetivo general:

“Lograr el desarrollo integral educativo en los alumnos del nivel medio del instituto nacional de educación básica, Aldea Las Cabezas, Oratorio, enmarcados en el Currículo Nacional Base que demanda el Ministerio de Educacional Nacional de Guatemala. Garantizando su funcionamiento eficiente continuo y provechoso para un mejor nivel de vida de la población.”⁶

1.5.7.2 Objetivos específicos:

- “Establecer relaciones armoniosas, entre los miembros de la comunidad educativa, docentes, estudiantes y padres de familia.
- Valorar y aplicar la participación democrática y la convivencia pacífica.
- Promover el uso adecuado de los recursos naturales y la convivencia del medio ambiente.
- Ejecutar los contenidos del pensum de estudio de cada grado, en base a los lineamientos que establece el Currículo Nacional Base.
- Ampliar y mejorar la calidad educativa en el centro educativo.”⁶

6. Plan Educativo Institucional (PEI)

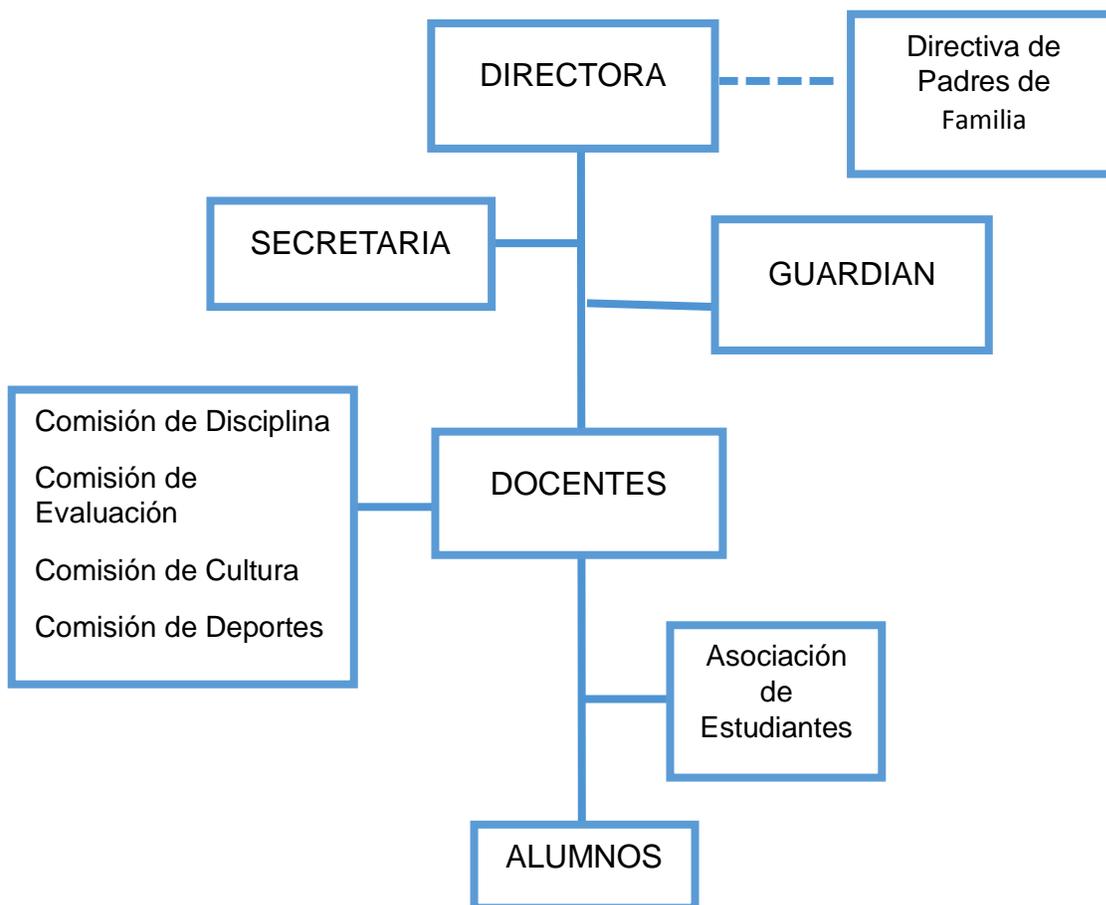
1.5.8 Metas

- “Promover la cobertura de educación media.
- Universalizar la educación media.
- Cubrir al menos 75% de los egresados de primaria entre los y las provenientes de lugares circunvecinos y del casco municipal.
- Normar la construcción de aulas y mejorar la infraestructura actual.
- Continuar con la Reforma Educativa, acorde a los Acuerdos de Paz y la Constitución de la República.
- Definir políticas para mejorar la calidad en el primer grado básico, reduciendo el fracaso y la deserción.
- Estructura Organizacional Garantizar los programas de apoyo (becas).”⁷

1.5.9 Estructura Organizacional

“El funcionamiento del Instituto Nacional de Educación Básica está a cargo del Director del Establecimiento quien vela porque se cumplan las políticas del ministerio de educación y ejecute las acciones basadas en la ley de educación nacional”⁸

1.5.9.1 Organigrama del Instituto Nacional de Educación Básica, Las Cabezas Oratorio.



1.5.10 Recursos:

1.5.10.1 Humanos.

- Directora
- 7 Docentes
- Gobierno Escolar
- 187 Alumnos
- 1 Guardián
- Padres de Familia

1.5.10.2 Materiales

- 6 salones de clases
- servicios sanitarios
- Laboratorio de computación
- Mobiliario
- Pizarrones
- Archivos
- Cátedras
- Suministros de oficina

1.5.10.3 Financieros

El único financiamiento con que cuenta es el Fondo de Gratuidad (proporcionado por el Ministerio de Educación).

Tienda Escolar.

1.6 Lista de Carencias

- No existe un instructivo sobre alimentación balanceada.
- No cuenta con cocina
- La tienda escolar no cuenta con un menú nutricional adecuado para los y las adolescentes.
- No existe un plan de capacitación permanente sobre alimentación y nutrición.
- No se dispone de fondos propios.
- Falta de Personal Docente para impartir las clases.
- Los docentes laboran bajo el renglón 021.
- No se proporciona libros de textos ni capacitaciones a los docentes.
- Falta de infraestructura para ambiente administrativo, operativo y de servicio.

1.7 Cuadro de análisis y priorización de problemas

Problema	Factores que lo produce	Posibles soluciones
1.-Salud y Nutrición	1.- Desconocimiento sobre una alimentación balanceada. 2.- La tienda escolar no cuenta con un menú nutricional adecuado para los y las adolescentes 3.- No existe un plan de capacitación permanente sobre alimentación y nutrición.	1.- Elaborar una guía de alimentación nutricional a base de soya. 2.- Realizar un plan de capacitación permanente para docentes, padres de familia y alumnos sobre alimentación con nutrientes.
2.- Infraestructura	1.- No existe un salón para biblioteca 2.- No hay un lugar específico para dirección. 3.- No cuenta con un espacio para tienda de consumo. 4.- No hay salón de usos múltiples. 5.- No cuenta con cocina.	1.- Solicitar un aula para la biblioteca. 2.-Solicitar un espacio para que funcione la dirección. 3.- Solicitar un lugar adecuado para una tienda donde los estudiantes puedan consumir. 4.- Gestionar la construcción de un salón para usos múltiples. 5.- Habilitar un lugar adecuado para uso como cocina.
4- Carencia Económica	1.- Un 65% 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 necesario. 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

Proporcionar libros de texto y material didáctico para el apoyo de los docentes y estudiantes en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

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	¿La implementación del proyecto cumple con las leyes del país?	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	11	12

1.7 Problema seleccionado

Bajo rendimiento escolar debido a la carencia de nutrientes en la alimentación de los estudiantes del Instituto Nacional de Educación Básica, Aldea Las Cabezas, Oratorio, 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 Básica.</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 Básica, Aldea Las Cabezas, Oratorio, 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

2. 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 Básica, Aldea Las Cabezas, Oratorio, 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 Básica, Aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa.

2.1.3 Localización

El proyecto se ejecutara en el Instituto Nacional de Educación de Básica, Aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa.

2.1.4 Unidad Ejecutora

Epesista de la 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 Básica, de Aldea Las Cabezas, Oratorio, 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 Básica, de Aldea Las Cabezas, Oratorio, 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 Básica, de Aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa, sobre la importancia del aprovechamiento de los alimentos a base de soya.

- Contribuir a mejorar los hábitos alimenticios, por medio de nuevas y mejores alternativas cómo la soya.
- Dar a conocer alimentos elaborados a base de soya.
- Despertar en los estudiantes el interés por la preparación e ingesta de alimentos a base la soya.
- Reforestar un área de cinco hectáreas, con arbolitos de la especie de Melinas en área del nacimiento de agua de la comunidad de Aldea Las Marías, Oratorio, 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 Básica, de aldea Las Cabezas, Oratorio, 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.
- Ciento ochenta y siete estudiantes del Instituto Nacional de Educación Básica, de aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa.

2.6.2 Indirectos

Serán beneficiados indirectamente la población de Aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa, 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

- Municipalidad Oratorio, Santa Rosa.

2.8 Cronograma de actividades de Ejecución del Proyecto

No.	2013 Actividades	AGOSTO				
		01 05	06 08	11 15	18 22	26
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	187	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 Oratorio, Santa Rosa

No.	Descripción	Costo	Fuente de Financiamiento
1.	Alquiler de equipo para impartir la capacitación.	Q. 100.00	Municipalidad de Oratorio, Santa Rosa
2	190 Refacciones	Q. 760.00	Municipalidad de Oratorio, Santa Rosa
3	Levantado de Texto, impresión y fotocopias de Guías.	Q. 975.00	Municipalidad de Oratorio, Santa Rosa
	TOTAL	Q1,835.00	

CAPITULO III

3. 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.

3.1. 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 Oratorio, 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 Oratorio, Santa Rosa se impartió la capacitación A 187 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	<p>Se evaluaron las diferentes fases del proyecto, a través de listas de cotejo.</p>

3.2. Productos y Logros

- Elaboración de una guía sobre alimentación a base de soya en el Instituto de Educación Básica, de Oratorio, Santa Rosa.
- 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 Básica, 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 trifoliales 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 BÁSICA, DE ALDEA LAS CABEZAS,
ORATORIO, SANTA ROSA.***

SOYA



INDICE

Contenido	Pagina
Introducción	i
Objetivos	1
Objetivos de la Unidad	2
Instrucciones Acerca de cómo Trabajar la Unidad	2
Alimentación	3
Alimentación Sana	3
Que es Nutrición	5
Los Nutrientes	5
QUE ES LA SOYA	6
Historia de la Soya	6
Ficha Botánica	6
Cultivo de Frijol de Soya	7
Cultivo de la Soya a Nivel mundial	8
VALOR NUTRITIVO DE LA SOYA	10
Contenido en Nutrientes de la Legumbre	10
Valor Nutricional en comparación con otras legumbres	11
Contenido en Nutrientes del Aceite de Soya	13
Propiedades de la soya	14
Ventajas de la Leche de Soya	15

Beneficios de la soya para las personas en edad escolar	15
Beneficios Médicos de la Soya	16
Alimentos que se preparan con el frijol de soya	19
Leche de soya	19
Queso de soya	20
Tortitas de soya	21
Pan de soya	22
Donas de soya	22
Glosario	24
CONCLUSIONES	27
RECOMENDACIONES	28
BIBLIOGRAFÍA	29
EGRAFÍA	30

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

A. imágenes de alimentos nutricionales.



¿Qué es Nutrición saludable?



Nutrición:

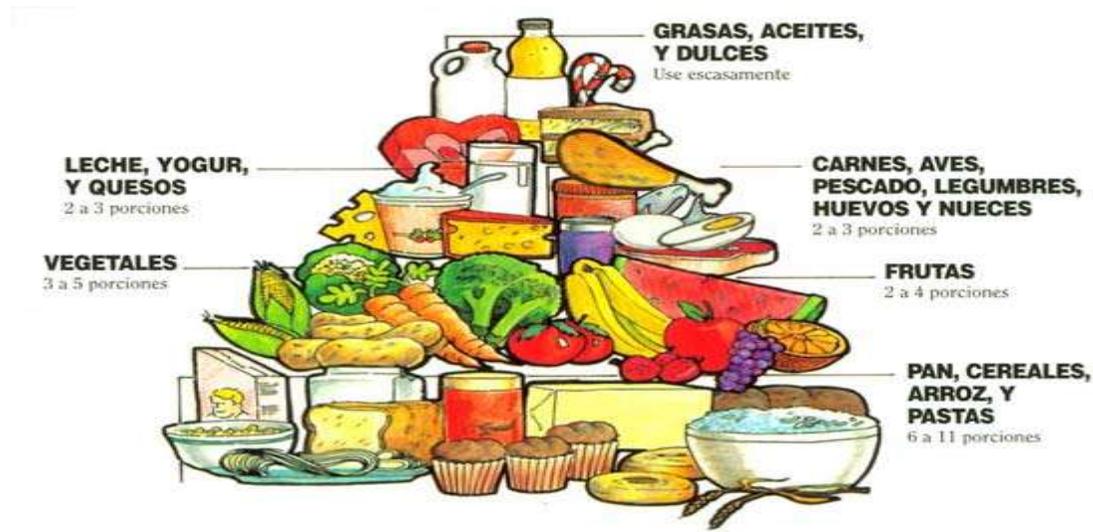
Es proveer a las células y organismos, de los materiales necesarios (en forma de alimentos), para mantener la vida. Muchos problemas de salud comunes, pueden prevenirse o aliviarse con una dieta saludable.

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?

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.)

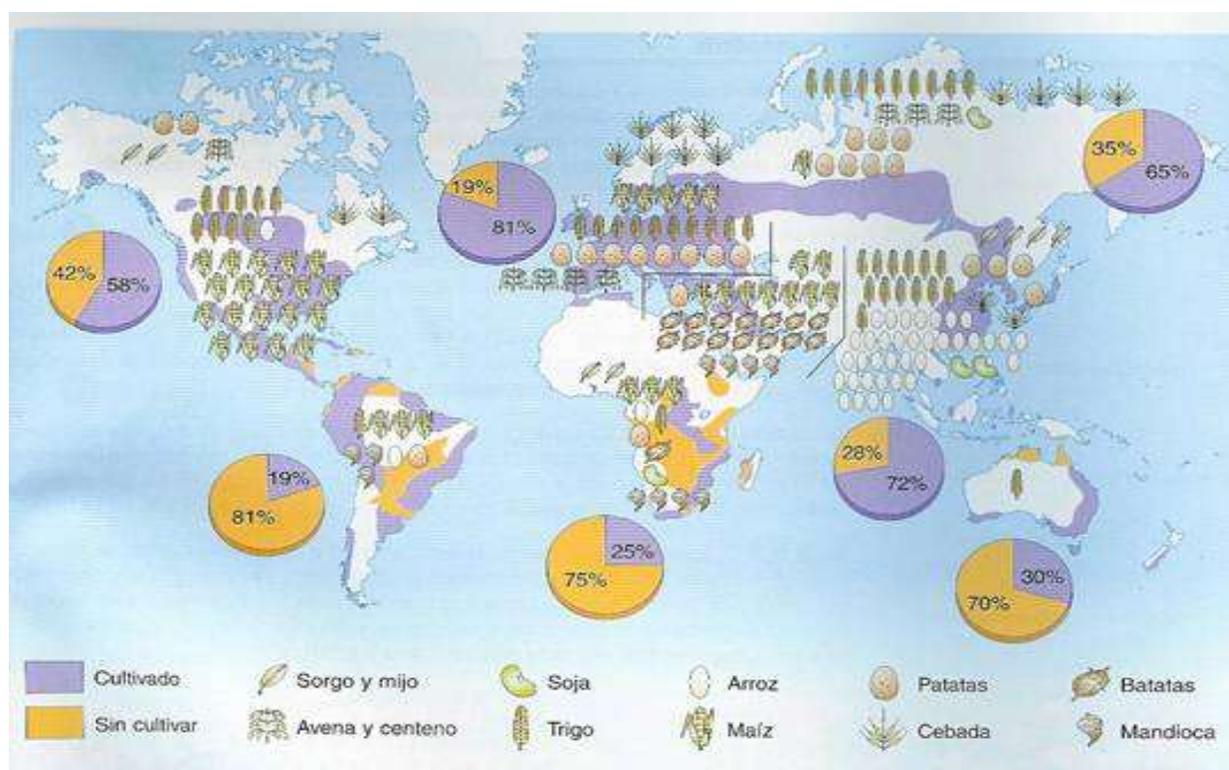


Figura. Cultivo de la Soya en el Mundo (Fuente: CALVO Diodora y otros. Biología y Geología de 4º ESO. Mc Graw Hill, Madrid, 2003 (pág. 223)

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 o 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 remplazando 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

Anti cáncer: 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 los isoflavonas de flavonoides. También se clasifica como fitoestrogeno puesto que es un compuesto no esteroide de origen vegetal derivado que posee actividad biológica similar a la de los estrógenos. Dadzeina se ha encontrado para tener efectos anti-estrógeno 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 Básica, de Aldea Las Cabezas, Oratorio, 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.

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: imágenes de alimentos.

[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.](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.

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 Básica, de Aldea Las Cabezas, Oratorio, 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 Básica, de Aldea Las Cabezas, Oratorio, 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 Corporation. 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) , INEB, Aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa.
- Proyecto Educativo Institucional. (PEI) INEB, Aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa.
- Plan Operativo Anual 2013, Municipalidad de Oratorio, Sta. Rosa

EGRAFÍA

Www.oocities.org/iesnchile/soya.html

Www.buenastareas.com/...rías/proyecto-sobre-la-soya/org

Es.wikipedia.org/wiki/Alimentación

APÉNDICE

PLAN DE DIAGNÓSTICO

1. Identificación:

Institución: Instituto Nacional de Educación Básica, Aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa.

Ubicación: kilómetro 88 carretera a El Salvador, Aldea San José Las Cabezas, Municipio de Oratorio, Departamento de Santa Rosa.

Espesista: Evelin Yesenia Díaz Barillas

Carné: 200550994

Período: Agosto de 2014

2. Objetivo General:

Establecer la situación en que se encuentra el Instituto Nacional de Educación Básica, de Aldea Las Cabezas, Oratorio, 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		
				Octubre 2013		
				Semanas		
			01	02	03	
1	Visita a la directora del Instituto Nacional de Educación Básica de Aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa 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 Aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa.	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 Básica, Aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa.	Epesista	P			
			E			
6	Consultar fuentes de información escrita y digitada del Establecimiento Educativo de Aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa.	Epesista	P			
			E			
7	Organizar lo recabado en la investigación para preparar el informe de diagnóstico, del Instituto Nacional de Educación Básica, de Aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa.	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 OBSERVACIÓN FÍSICA

Instituto Nacional de Educación Básica, Aldea Las Cabezas, Oratorio,
Santa Rosa.

No.	INDICADORES	OPCIONES		
		SI	NO	Observaciones
1	¿Tiene salón de usos múltiples?			
2	¿Hay oficina administrativa?			
3	¿Existe área sin construir?			
4	¿Hay servicio telefónico y de internet?			
5	¿Hay suficiente agua en los servicios sanitarios?			
6	¿Existe suficientes colectores de basura?			
7	¿Existe local para bodega?			
8	¿Se observa armonía y bienestar en docentes y estudiantes?			
9	¿Existen suficientes aulas?			
10	¿Se cuenta con canchas deportivas?			
11	¿Posee equipo audiovisual?			
12	¿Hay servicio de energía eléctrica?			
13	¿Llega al centro educativo el tren de limpieza municipal?			

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



ENTREVISTA A DIRECTORA
Instituto Nacional de Educación Básica, Aldea Las Cabezas.
Cuestionario, guía de la entrevista

1. ¿Cuál es el total del personal que labora en la institución?
2. ¿Cuál es su horario de trabajo?
3. ¿Cuántos años tiene laborando en la institución?
4. ¿Cuántos alumnos están inscritos en el centro educativo actualmente?
5. ¿Cuántos alumnos se retiran anualmente de la institución?
6. ¿Qué actividades realiza la institución conjuntamente con otras instituciones?
7. ¿Qué actividades se realizan en el Instituto internamente como parte del pensum de estudios?
8. ¿Con qué frecuencia se realizan visitas o excursiones con los estudiantes?
9. ¿Cuáles son las políticas, estrategias, objetivos y metas de la institución?
10. ¿Cuál es la visión y la misión de la institución?

11. ¿Qué normas de control se utilizan en la institución?
12. ¿De qué forma se registra la asistencia del personal?
13. ¿Cómo, cuándo y quién realiza la supervisión en la institución?
14. ¿A cuánto asciende el aporte de gratuidad que el MINEDUC envía?
15. ¿Cuánto es el monto total que se gasta anualmente?
16. ¿Cuáles son sus funciones como personal administrativo?

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



ENTREVISTA A PERSONAL DOCENTE

Instituto Nacional de Educación Básica, Aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa.

Cuestionario, guía de la entrevista

1. ¿Cuántos años tiene de laborar en la institución?
2. ¿Cuál es su horario de trabajo?
3. ¿Qué tipos de textos utiliza para orientar el proceso enseñanza-aprendizaje?
4. ¿Qué materiales didácticos utiliza para el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje?
5. ¿Qué métodos y técnicas utiliza para dirigir el proceso educativo?
6. ¿Qué criterios utiliza para agrupar a los alumnos?
7. ¿Qué tipos de planes utiliza?
8. ¿Qué criterios utiliza para evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje?; ¿cuáles son las características de esos criterios?
9. ¿Qué tipos de evaluación aplica?; ¿Cuáles son los instrumentos utilizados?
10. ¿Cuáles son sus funciones como personal de la institución?
11. ¿En qué comisión participa dentro de la institución?



ENCUESTA A PERSONAL DE LA INSTITUCIÓN

Instituto Nacional de Educación Básica, Aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa.

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

INSTRUCCIONES: Marque con una X, la opción correcta.

1. ¿Es personal fijo en la institución?
SI _____ NO _____
2. ¿Confecciona el material didáctico que utiliza?
SI _____ NO _____
3. ¿Participan los alumnos en la confección del material didáctico?
SI _____ NO _____
4. ¿Utiliza algún texto para dirigir el proceso enseñanza-aprendizaje?
SI _____ NO _____
5. ¿Ha recibido capacitaciones técnicas dentro de la institución?
SI _____ NO _____
6. ¿Existe manual de funciones en la institución?
SI _____ NO _____
7. ¿Existe reglamento interno en la institución?
SI _____ NO _____
8. ¿Participan los estudiantes en intercambios deportivos?
SI _____ NO _____
9. ¿Participa la institución en actividades sociales y culturales?
SI _____ NO _____

10. ¿Participa la institución en actividades de competencias de áreas, o de exposiciones?

SI _____ NO _____

11. ¿Existe control de asistencia del personal?

SI _____ NO _____

12. ¿Conoce los objetivos de la institución?

SI _____ NO _____

13. ¿Conoce la visión y misión de la institución?

SI _____ NO _____

14.-¿Se involucra en la elaboración del POA y PEI de la institución?

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



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 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



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 Básica,

Dirección:

- Km. 88, Aldea Las Cabezas, Oratorio, 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:

- Agosto de 2,014 a agosto 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 Básica, de Aldea Las Cabezas, Oratorio, 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 agosto de 2,014, a agosto 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 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.

ANEXOS



LIMPIANDO EL TERRENO





TRANSPORTE DE LOS ARBOLITOS DE MELINA, HACIA EL TERRENO A REFORESTAR.



PLANTANDO MELINAS.

REFORESTANDO EL NACIMIENTO DE AGUA DE ALDEA LAS MARÍAS, ORATORIO.



DESPUÉS DE LA PLANTACIÓN DE ARBOLITOS CON EL REPRESENTANTE DEL COCODE Y COMITÉ DEL AGUA DE ALDEA LAS MARÍAS, ORATORIO, SANTA ROSA.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEL MICRO-PROYECTO
GUIA DE ALIMENTOS A BASE DE SOYA

REMOJANDO EL FRIJOL DE SOYA PARA SU PROCESO DE ELABORACION





ELIMINACIÓN DE CASCARA DEL FRIJOL DE SOYA



LICUANDO EL FRIJOL DE SOYA PARA SACAR LA LECHE



COLANDO CON UN PEDAZO DE TELA FINA PARA EXTRAER LA LECHE



OKARA DE SOYA PARA ELABORACIÓN DE TORTITAS



COCINANDO CON CANELA Y AZUCAR LA LECHE DE SOYA



FRIENDO LAS TORTITAS



REPARTIENDO PARA DEGUSTAR LAS TORTITAS Y LA LECHE

ALUMNOS DEGUSTANDO LOS ALIMENTOS ELABORADOS CON SOYA.





MUNICIPALIDAD DE ORATORIO

Departamento de Santa Rosa, Guatemala, C. A.

Teléfonos: (502) 7880-4653 / 7880-4655

Gracias a Dios y a Usted estamos trabajando
Administración Abel Sandoval



EL INFRASCRITO SECRETARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE ORATORIO DEL DEPARTAMENTO DE SANTA ROSA.-

CERTIFICA

QUE PARA EL EFECTO HA TENIDO A LA VISTA EL LIBRO DE ACTAS VARIAS QUE SE LLEVA EN ESTA MUNICIPALIDAD EN EL CUAL SE ENCUENTRA EL ACTA QUE COPIADA LITERALMENTE DICE:-----

ACTA NUMERO: 34-2012. En el municipio de Oratorio departamento de Santa Rosa, siendo las diez horas del día martes diez y siete del mes de julio del año dos mil doce, constituidos en el Despacho Municipal las siguientes personas, Abel Sandoval Martínez Alcalde municipal, Seydi Patricia Flores y un grupo de estudiantes de la facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Licenciados en Pedagogía y Administración Educativa Douglas Gonzalo Ramirez Calderón 199713524, Nilsa María Aguilar López 199716134, Rubila Jimenez Lopez 199750052, Sidia Judith Alonzo Sosa 199750475, Flor de Maria Pacasangre Leiva 199950146, , Carlos Antonio Franco Mejia 200250144, Evelin Yesenia Diaz Barillas 200550994, Fernando Najarro Ascencio 200551571, Hacell Geraldina Lemus Godoy 20065599, Ana Sucely Arredondo Salazar 200814920, Fernando Arredondo Salazar 200814928, Diana Emilsa Arevalo Raymundo 2000820078, Javier Alarcon Hernandez 200822006 y el Perito Agronomo y Estudiante del octavo semestre en Licenciatura en Ciencias Agrícolas y Ambientales Jose Vicente Vasquez Donis octavo semestre en Licenciatura en Ciencias agrícolas y Ambientales, para dejar constancia de lo siguiente:

PRIMERO: El señor Abel Sandoval Martínez, Alcalde Municipal da la bienvenida a los Epesistas de la Facultad de humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa. Quienes con anterioridad solicitaron el apoyo de la municipalidad, para trabajar en conjunto con los Comites de Agua y COCODE de Aldea Las Marías de este municipio, asignándoseles un area en el nacimiento de agua de dicha comunidad para realizar un proyecto de reforestación. Actividades que se iniciaron en el mes de mayo y se culmino en el mes de junio del dos mil doce bajo la coordinación y supervisión del Perito Agronomo y estudiante del octavo semestre de Licenciatura en ciencias Agrícolas y Ambientales José Vicente Vasquez Donis.-

SEGUNDO: El Perito Agronomo José Vicente Vasquez Donis informa que fue reforestada un área de cinco hectáreas, con la especie de Melinas previo a la reforestación se realizo una limpia trazo, ahoyado, acarreo de arbolitos y por último la siembra de la planta como parte de las actividades establecidas en el plan de manejo elaborado para el efecto. Asi mismo quedan establecidos otros compromisos en el plan de manejo, los cuales deberá asumir el comité de agua y el COCODE de dicha comunidad.-



MUNICIPALIDAD DE ORATORIO



TERCERO: Los estudiantes de la facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa hacen entrega del proyecto Reforestación del Area del Nacimiento de Agua de Aldea Las Marías, Oratorio, Santa Rosa a la municipalidad de Oratorio, y a los comités de Agua y COCODE de Aldea Las Marías quienes los reciben y agradecen a los estudiantes por haber tomado la iniciativa de seleccionar el área del nacimiento de Agua de aldea las Marías para su proyecto el que vendrá a fortalecer la conservación protección y recuperación de bosques.-

CUARTO: La Municipalidad de Oratorio, Sta. Rosa, adquiere el compromiso de darle mantenimiento al proyecto a traves de los Comites de Agua y COCODE de la comunidad en mención, conforme lo establece el plan de manejo.-

QUINTO: No habiendo mas que hacer constar, se da por terminada la reunión una horas después de su inicio en el mismo lugar y fecha firmando para mayor constancia los que en ella intervenimos. (fs) Se encuentran las firmas ilegibles de todos los presentes.-

Se extiende la presente en la población de Oratorio municipio del departamento de Santa Rosa, a los dieciocho días del mes de Julio del año dos mil doce.-



Abel Sandoval Martínez
ALCALDE MUNICIPAL
ORATORIO, SANTA ROSA

Vo.Bo.

Alba Griselda Galindo Zebada
SECRETARIA MUNICIPAL Acc.





**INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN
BÁSICA
-INEB-
ALDEA LAS CABEZAS, ORATORIO, SANTA ROSA**

La infrascrita Directora Técnica Administrativa del Instituto Nacional de Educación Básica –INEB- de aldea Las Cabezas, Oratorio, Santa Rosa, certifica haber tenido a la vista el libro de actas número dos debidamente autorizado por la Coordinación Técnica Administrativa 060608, del municipio de Oratorio, en el cual se encuentra asentada en los folios números treinta (30) y treinta y uno (31), el Acta que copiada literalmente dice:

“ACTA No. 08/2014. En aldea Las Cabezas, del municipio de Oratorio, departamento de Santa Rosa, el día martes veintiséis de agosto de dos mil catorce, a las once horas con treinta minutos, se reunieron en las instalaciones del Instituto Nacional de Educación Básica, las siguientes personas: Sandra Elena Hernández Pérez, Directora y la PEM Evelin Yesenia Díaz Barillas, para dejar constancia de lo siguiente: **PRIMERO:** La directora del INEB, profesora Sandra Hernández, manifiesta que se autorizó a Evelin Yesenia Díaz Barillas, carné 200550994, estudiante de la Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala, para que realizara en este centro educativo el Ejercicio Profesional Supervisado de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, con base en la solicitud enviada en su oportunidad. **SEGUNDO:** La profesora Evelin Yesenia Díaz Barillas, llevó a cabo la ejecución del proyecto “*Guías de alimentos a base de frijol soya*” dirigido a un total de ciento ochenta y siete (187) estudiantes de los tres grados del ciclo de educación básica. **TERCERO:** La profesora Sandra Hernández, agradeció en nombre de la comunidad educativa del INEB Las Cabezas por el proyecto llevado a cabo, el cual fue concluido satisfactoriamente y será de aplicación en las subáreas respectivas para contribuir a la educación nutricional en los estudiantes de las actuales y futuras promociones. Se da por terminada la reunión, en el mismo lugar y fecha, treinta minutos después de su inicio, firmando para constancia los que en ella intervinieron.” Aparecen las firmas y sello correspondientes.

Y para los usos legales que convengan, se extiende la presente certificación en aldea Las Cabezas, municipio de Oratorio, departamento de Santa Rosa, el treinta de agosto de de dos mil catorce.

torce.


PEM Sandra Elena Hernández Pérez
Directora INEB Las Cabezas

