

TEMA:

“PRODUCTOS ALIMENTOS LOCALES EN EL APRENDIZAJE DE LOS CONTENIDOS DEL BLOQUE #2 DEL AREA DE ENTORNO NATURAL Y SOCIAL EN LOS NIÑOS DEL TERCER AÑO DE EDUCACION BASICA DE LA ESCUELA FISCAL “MANUELA CAÑIZARES” DE LA PARROQUIA SANTA MARIANITA, CANTON SUCUA, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO DURANTE EL PERIODO LECTIVO 2011-2012”..

AUTORAS:

FONSECA PARRA LILIANA JANETH
PILCO REMACHE GLADYS ESTHELA

DIRECTORA:

LIC. MERIDA ESPERANZA ENCALADA A.

AÑO 2012

I.- DEDICATORIA

Dedico este trabajo al todopoderoso por iluminarme el camino a seguir y que siempre está conmigo en las buenas y sobre todo en los malos momentos. Quien me dio la fe, la fortaleza, la salud y la esperanza para terminar este trabajo.

Con profunda gratitud a toda mi familia, quienes siempre estuvieron apoyándome y motivándome a seguir adelante a construir mi carrera, es por ello, que la satisfacción tan grande que hoy siento lo comparto con todos ellos.

Liliana

Con profundo cariño, ternura y amor dedico este trabajo a mis queridos padres, a mi amado esposo Dionisio y a mis queridas hijas: Valeria, Priscila quienes durante este periodo de estudio supieron apoyarme moral y espiritualmente, de esta manera poder realizar mis sueños.

Gladys

II.- AGRADECIMIENTO

Presentamos nuestros sentimientos de gratitud a la UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR a sus autoridades, y a todo el Personal Docente por habernos dado la oportunidad de prepararnos académicamente.

A la FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACION, especialmente a todos los maestros/as quienes han dedicado muchas horas de su amable paciencia.

A la coordinadora de la licenciatura por habernos guiado en los procesos que debíamos haber seguido en su desarrollo.

A nuestra asesora Lic. Esperanza Encalada por permitirnos ser parte del grupo de trabajo, sus concejos, paciencia y opiniones sirvieron para sentirnos satisfechos en nuestro trabajo de investigación.

Gracias a cada uno de los maestros quienes participaron en el desarrollo profesional durante la formación de nuestra carrera que sin su ayuda y conocimientos no estaríamos en donde nos encontramos ahora.

Liliana y Gladys

III.- CERTIFICADO DE LA DIRECTORA DE TESIS

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR

Lic. Mérida Esperanza Encalada Arévalo

CERTIFICO QUE:

Que una vez revisados los contenidos de la investigación y desarrollo del Borrador del Informe Final de la Tesis, En mi calidad de Tutora del trabajo de investigación, **“LA UTILIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS LOCALES Y SU INCIDENCIA EN LA SALUD Y EL RENDIMIENTO ACADÉMICO DE LOS NIÑOS Y NINAS DEL TERCER AÑO DE EDUCACIÓN GENERAL BÁSICA DE LA ESCUELA FISCAL MANUELA CAÑIZARESDE LA PARROQUIA SANTA MARIANITA, CANTÓN SUCUA , PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO DURANTE EL PERÍODO LECTIVO 2011-2012”**, elaborado por las estudiantes Fonseca Parra Liliana Janeth y Pilco Remache Gladys Esthela, egresadas de la facultad de Ciencias de la Educación, Sociales, Filosóficas y Humanísticas de la Universidad Estatal de Bolívar; certifico que estos guardan relación con lo estipulado en la reglamentación prevista por los organismos de estudios de tercer nivel, los mismos que cumplen con los parámetros establecidos para la investigación y su proceso; por lo tanto solicito se dé el trámite legal correspondiente.

Atentamente;


Lic. Mérida Esperanza Encalada Arévalo
ASESORA.

1 **ESCRITURA No.- 5418**

2 **DECLARACIÓN JURAMENTADA OTORGAN: GLADYS ESTHELA**
3 **REMACHE Y LILIANA JHANETH FONSECA PARRA.-**
4 **CUANTIA: INDETERMINADA**

5 **Copias dadas: 1era, 2da & 3ra.-**



6 *En la Ciudad de Riobamba, Capital de la Provincia de Chimborazo, República del*
7 *Ecuador; el día de hoy SÁBADO TRES (03) DE MARZO DEL DOS MIL DOCE, día*
8 *mí, Doctor Carlos Marcelo Aulla Erazo, Notario Publico Cuarto de este Cantón,*
9 *comparecen: GLADYS ESTHELA PILCO REMACHE Y LILIANA JHANETH*
10 *FONSECA PARRA. Las comparecientes son mayores de edad, de nacionalidad*
11 *ecuatoriana, de estado civil casada y soltera, respectivamente, con profesión u*
12 *ocupación Estudiantes, domiciliadas en la ciudad de Macas, provincia de Morona*
13 *Santiago y ocasionalmente de tránsito por esta ciudad de Riobamba, hábiles e idóneas*
14 *para contratar y obligarse, portadoras de sus respectivas cédulas, a quienes de*
15 *conocerles en esta acto doy fe; y bajo juramento, advertidas de las penas del perjurio y*
16 *de la obligación que tienen de decir la verdad con claridad y exactitud, y de*
17 *conformidad con las leyes vigentes dicen: SEÑOR NOTARIO: En el registro de*
18 *escrituras públicas a su cargo sirvase insertar una declaración juramentada, al tenor*
19 *de las siguientes cláusulas: Primera: Compareciente.- comparecen a la celebración de*
20 *la presente declaración juramentada GLADYS ESTHELA PILCO REMACHE Y*
21 *LILIANA JHANETH FONSECA PARRA. Las comparecientes son mayores de edad, de*
22 *nacionalidad ecuatoriana, de estado civil casada y soltera, respectivamente, con*
23 *profesión u ocupación Estudiantes, hábiles e idóneas para contratar y obligarse,*
24 *portadoras de sus respectivas cédulas. Bajo juramento declaramos lo siguiente: que el*
25 *tema y contenido del trabajo de grado denominado: (PRODUCTORES ALIMENTICIOS*
26 *LOCALES EN EL APRENDIZAJE DE LOS CONTENIDOS DEL BLOQUE NÚMERO*
27 *DOS DEL ÁREA DE ENTORNO NATURAL Y SOCIAL EN LOS NIÑOS DEL TERCER*
28 *AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA ESCUELA FISCAL "MANUELA*
29 *CAÑIZARES" DE LA PARROQUIA SANTA MARIANITA, CANTÓN SUCUA,*
30 *PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO EL PERIODO LECTIVO 2011-2012), previo a*
31 *la titulación y graduación de Licenciadas en Educación Básica, no constituye copia*
32 *textual o plagio, asumiendo la responsabilidad respecto de la autoría del tema y*
33 *contenidos presentado, para su aprobación ejecución y desarrollo. Es todo cuanto*
34 *podemos declarar en honor a la verdad. Presentes las comparecientes, se afirman en el*
35 *contenido de su declaración y para constancia firman, en unidad de acto junto conmigo*
36 *el Notario que doy fe.-*

37
38
39 
40 **GLADYS ESTHELA PILCO-REMACHE**
41 **C.C. 060327309-5**

42
43
44 
45 **LILIANA JHANETH FONSECA PARRA**
46 **C.C.060357722-2**



47
48
49
50
51
52 **DR. CARLOS MARCELO AULLA ERAZO**
53 **NOTARIO CUARTO DE RIOBAMBA.**

V.- TABLA DE CONTENIDOS

Portada	
Hoja de guarda	
Portadilla	
I Dedicatoria	1
II Agradecimiento	2
Certificado del tutor de tesis	3
Autoría notariada	4
Tabla de contenidos	5
Lista de cuadros y gráficos	6
Lista de anexos	7
Resumen ejecutivo en español	9
Resumen ejecutivo en inglés	10
Introducción	11
1.- Tema	13
Antecedentes	14
Problema	17
Justificación	18
Objetivos	20
Hipótesis	21
Variables	22
Operalización de las variables	23
Marco teórico	28
Producción Amazónica	28
Ganadería de la Amazonía	29
Frutas de la amazonia y comidas chatarra	30
La alimentación en los primeros años	21
Peso del niño y relajamiento después de la comida	32

Proporciones de alimentos naturales	34
Abastecerse de alimentos saludables	35
Limitar productos saturados	36
Saber escoger las horas de las comidas	37
Cuidado de nuestra salud	38
Contenidos para cada edad	40
Actividades para una buena alimentación	43
Características del crecimiento infantil	45
Desequilibrio nutricional	47
Órganos de crecimiento	49
Estado nutricional	50
Desnutrición y desarrollo cognitivo del niño	51
Nutrición y rendimiento escolar	52
Características del desarrollo escolar	53
Nutrición y rendimiento intelectual	54
Teoría legal	56
Teoría conceptual	57
Teoría referencial	63
Estrategia meteorológica	68
Tipo de investigación	68
Procesamiento de datos	69
Universo	70
Métodos	70
Análisis e interpretación de resultados	72
Encuestas aplicadas a padres de familia	72
Encuesta aplicadas a los niños y niñas	80
Comprobación de la hipótesis	88
Resultado de la encuesta aplicada a los padres de familia y niños/as	89

Conclusiones	90
Recomendaciones	91

VI.- LISTA DE CUADROS Y GRÁFICOS

Calidad Nutricional	72
Alimentación y rendimiento académico	73
Productos de la zona	74
Consumo de productos locales	75
Alimentación y rendimiento académico	76
Alimentación salud y nutrición	77
Conocimiento del valor nutritivo de los productos	78
Capacitación y nutrición	79

Nutrición en casa.	80
Alimentos en condiciones saludables	81
Productos de la zona para dieta	82
Consumo de productos del sector	83
Los alimentos locales influyen en el rendimiento académico	84
Consumiendo productos alimenticios locales mejorar la salud	85
Los productos alimenticios locales tienen gran valor nutritivo	86
Capacitación a las madres de familia para incentivar a consumir productos de la zona	87

VII. LISTA DE ANEXOS

Caratula	92
Capítulo V	93
Titulo	93
Introducción	94
Objetivos	95
Desarrollo	96
Recetas	99
Tortilla de Yuca	99
Tamal de Palmito con carne de Guatusa	100
Tamales de Yuca	101
Tamal de Pollo con Palmito	102
Tortilla de carne de armadillo	103
Majado O bolón de Verde	104
Salsa de maní tierno	105
Tamal de Yuca	106
Tamal de Palmito con carne de Sajino	107
Tamal de pollo con Palmito	108
Evidencia de la Aplicación de la propuesta	112
Resultados de la propuesta	114
Bibliografía	115
Fotografías	115-125
Encuestas a padres de familia	126
Encuesta a estudiantes	127
Primera encuesta sobre nutrición	128...

VIII. RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación propone dar soluciones prácticas al problema planteado sobre los productos alimenticios locales en el aprendizaje de los contenidos del bloque N°2 del área de entorno natural y social de los niños del tercer año de educación básica realizado por: Fonseca Parra Liliana Janeth y Pilco Remache Gladys Esthela estudiantes de la Universidad Estatal de Bolívar.

La investigación se desarrollo con mucho rigor académico y científico, brindando posibilidades de mejorar el problema planteado, investigando sobre los alimenticios locales de la zona del cantón Sucúa para fomentar la aplicación de los mismos y mejorar las condiciones de vida, ya sea en nutrición, salud y rendimiento académico de los niños de la escuela fiscal “Manuela Cañizares” de la parroquia Santa Marianita, cantón Sucúa, provincia de Morona Santiago.

El trabajo de tesis se basó en una investigación descriptiva, es decir los datos proporcionados por docentes, padres de familia y estudiantes del plantel permitió describir el fenómeno social tal como aparece en la realidad de este caso. Para lo cual estructurarnos una hipótesis que desarrollara un marco teórico acorde con las expectativas de la investigación planteada sobre los productos alimenticios locales como variable independiente, contenidos del bloque N° 2 del área de entorno natural y social como variable dependiente para luego desarrollar un marco teórico que sustenta las expectativas deseadas en este trabajo, lo cual permite ampliar los conocimientos científicos tanto a los docentes , estudiantes y padres de familia de ahí la importancia que cumpliendo ciertas leyes, reglamentos, y acuerdos se debe poner en práctica para el Buen Vivir de la comunidad educativa.

Analizando los datos se pudo obtener las conclusiones y recomendaciones que servirán de base para elaborar algunas estrategias y técnicas didácticas que se aplican en la escuela para desarrollar aprendizajes significativos.

Este documento refiere información valiosa para la institución investigada que servirá de guía para otras de similares características que pueden ser aplicadas con equivalentes estándares para permitir ser fuente de consulta en posteriores investigaciones.

Así también se hace constar la bibliografía y los anexos que servirán de referencia de todo el trabajo realizado.

EXECUTIVE SUMMARY

The present research aims to give practical solutions to the problem of local food products in the learning of the contents of block No. 2 in the area of natural and social environment of children in the third year of basic education by: Fonseca Parra Liliana Janeth and Pilco Remache Gladys Esthela students Bolivar State University

The research was conducted with great academic and scientific rigor, providing opportunities to improve the problem, researching local food on the Canton area Sucúa to promote their implementation and improve living conditions, either in nutrition, health and academic performance of children of school tax "Manuela Cañizares" of the parish of Santa Marianita Sucúa canton, province of Morona Santiago.

The thesis work was based on a descriptive, is data provided by teachers, parents and students on campus was to describe the social phenomenon as it appears on the reality of this case. To which we structure a hypothesis to develop a theoretical framework in line with expectations of the research raised on local food products as an independent variable, contents of block No. 2 of the area natural and social environment as the dependent variable and then develop a theoretical framework that to expectations based on this work, which scientific knowledge can extend both teachers, students and parents, hence the importance of compliance with certain laws, regulations, and agreements must be implemented to the Good Life Community education.

Analyzing the data could be obtained conclusions and recommendations as a basis to develop some strategies and teaching techniques that apply to the school to develop meaningful learning.

This document refers to information valuable to the research institution that will provide guidance to others with similar characteristics that can be applied to equivalent standards to enable consultation to be a source of further research.

This also records the bibliography and appendices serve as reference for all the work

IX.- INTRODUCCIÓN

Se manifiestan dentro de las teorías del aprendizaje, el ecológico contextual, el cognitivismo, el constructivismo, el conductismo, por lo que es necesario realizar un análisis de lo que es la teoría con la cual nos estamos identificando que es el constructivismo, considerando las diversas variables y puntos de vista dese una concepción filosófica, social y psicológica, que permitirá tener una visión más amplia de esta posición y sus beneficios para lograr en nuestros estudiantes una educación de calidad y con aprendizajes significativos.

Teniendo claro que todo aprendizaje constructivista supone una construcción que se realiza a través de un proceso mental que finaliza con la adquisición de un conocimiento nuevo, podemos entender que los conocimientos previos que el estudiante posee, serán claves para la construcción de este nuevo conocimiento.

A través de este trabajo se pretende realizar un análisis de las diferentes situaciones de aprendizaje donde a través de un modelo el niño pueda utilizar operaciones mentales de orden superior para

El trabajo de investigación educativo sobre los productos alimenticios locales para el aprendizaje de los contenidos del bloque N° 2 del área de entorno natural y social de los niños es mejorar las condiciones alimenticias de los mismos y de cada una de las familias de la comunidad educativa para un futuro halagador y poder demostrar buenos hábitos que favorezcan la conservación de la salud y ayuden al crecimiento del niño.

Consecuentemente para conocer este hábito alimenticio en los niños hemos realizado esta investigación acerca de cómo consumir productos alimenticios locales para mejorar el aprendizaje y el rendimiento académico, dándoles una panorámica de la realidad educativa en el sector rural para que se organice programas de alimentación

y recuperación en los niños y padres de familia del sector rural que son los lugares más complejos y encajados con este problema.

Los aspectos tratados en esta investigación no son desconocidos ni inventados sino que pretenden ser una aproximación a la realidad de los factores básicos que infieren en la educación ecuatoriana.

Los contenidos expresados con profundidad hay que adquirirlos honestamente nada hay de nuevo, solo se trata de interpretar lo que hemos visto, hemos vivido en calidad de investigadoras; lo único que hemos hecho es organizar una serie de datos y experiencias que a lo largo de la investigación van surgiendo y que la ponemos a vuestra consideración con la mejor intención.

Este es el resultado de la información recopilada al realizar encuestas y observaciones a niños/as padres de familia, de la institución de estudio.

Este trabajo investigativo está conformado por la tabla de contenidos donde se encuentra las páginas preliminares y dos capítulos:

- **El primer capítulo.**-Contiene el Marco teórico, Teoría científica, la teoría referencial y la base legal.
- **Segundo capítulo.**-Está compuesto por las estrategias metodológicas donde se determina si la investigación es por el propósito, por el nivel o por el lugar, también constan las técnicas e instrumentos para la obtención de datos, da a conocer si la investigación es basada a un diseño por la dimensión temporal, recoge si la investigación es universo y muestra, inmediatamente se procede al procesamiento de datos y por los métodos que se va a emplear en esta investigación.
- **Tercer Capítulo.**- Contiene la Tabulación y análisis e interpretación de resultados, Encuestas aplicadas a padres de familia, Encuestas aplicadas a los niños y niñas, Comprobación de la hipótesis, conclusiones y

recomendaciones y la Bibliografía. Se hacen constar también una lista de cuadros y anexos.

- **Cuarto Capitulo.-** En este capítulo encontramos la propuesta lo cual nos sirve para evidenciar lo que se ha hecho para mejorar la alimentación, la salud y el rendimiento escolar de los estudiantes del tercer año de la escuela antes mencionada facilitando un recetario de cocina a las madres de familia por medio de talleres de capacitación.

Solo aspiramos que lo que se expone en este trabajo de investigación concientice y contribuya al mejoramiento de la salud y educación de la niñez.

1.- TEMA

PRODUCTOS ALIMENTICIOS LOCALES EN EL APRENDIZAJE DE LOS CONTENIDOS DEL BLOQUE # 2 DEL AREA DE ENTORNO NATURAL Y SOCIAL EN LOS NIÑOS DEL TERCER AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA ESCUELA FISCAL “MANUELA CAÑIZARES” DE LA PARROQUIA SANTA MARIANITA, CANTÓN SUCÚA, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO DURANTE EL PERIODO LECTIVO 2011-2012.

2.- ANTECEDENTES

Actualmente en la Provincia de Morona Santiago debido al tipo de suelo de la Amazonía y como consecuencia de la tala de bosques la tierra no es apropiada para cultivar en grandes cantidades representativas lo que es legumbres, hortalizas y cereales, ya que existe el predominio de los pastizales. Los cultivos de ciclo corto son importantes en la zona amazónica, los mismos que son exportados en pequeñas cantidades, desde el lugar hacia otros mercados nacionales, quedando el restante para uso familiar. Estos productos cultivados son: yuca, plátanos, guineos, oritos, palma, papa china, cebolla verde, fréjol, caña de azúcar, naranjilla, café, papaya, naranja, limones, toronja, mandarina, sandía, arroz. La ganadería es abundante y principalmente se cría ganado vacuno, porcino, gallinas y cuyes.

En el Cantón Sucúa hemos notado que no se utilizan con frecuencia los productos de la zona, ya que necesitan para comercializar y obtener un ingreso económico para el diario vivir de sus hijos y porque la costumbre de alimentación en la familia es de otro tipo de dieta. Todos estos productos son comercializados dentro del cantón y también sirve para el consumo interno de los hogares, la leche, el queso, mantequilla, los huevos, la carne, el pescado son complementos indispensables para la alimentación de las familias que viven en la parroquia de Santa Marianita, del cantón Sucúa y por lo tanto de la provincia.

Pero no todas las familias tienen acceso al consumo de los alimentos que se han enumerado anteriormente, las condiciones económicas de las familias ubicadas en el sector urbano tienen poco acceso a los alimentos nutritivos que ofrece la producción local (huerta) más están centrados al consumo que salen a los supermercados y tiendas en busca de productos como los enlatados, y enfundados. Por otra parte los hábitos alimenticios post modernos hacen que las familias no tengan o desconozcan la dieta adecuada para los niños y las familias

En la escuela “Manuela Cañizares” que pertenece a la provincia de Morona Santiago cantón Sucúa, parroquia de Santa Marianita cuenta con 115 alumnos conformados por padres de familia, docentes y estudiantes.

En el establecimiento educativo encontramos niños que consumen confites, conservas, helados, por lo cual tienen problemas de anemia, desnutrición, obesidad, niños débiles, desmayados, pálidos, con abdómenes voluptuosos, bajo peso, parasitosis infantil, enfermedades de la piel, hepatitis, etc.

Esta problemática alimenticia se desencadena en un estilo de vida inadecuado, mala alimentación por lo tanto en el aprendizaje según la malla curricular y el pensum de estudios de la Actualización y Fortalecimiento de la Reforma Curricular el niño debe conocer y estudiar sobre el tipo de alimentación que debe recibir dentro y fuera del hogar. Y en especial dentro de los establecimientos educativos ya que existen lugares llamados bares estudiantiles donde venden más confites y grasa saturada.

A pesar de que las familias pueden tener acceso a una buena alimentación no lo hacen porque se ven obligadas a comprar alimentos prefabricados tales como los fideos, enlatados y productos que expenden en los mercados como el pollo que es criado con balanceados y químicos, dejando de lado los productos naturales y orgánicos que son de alto beneficio para la salud humana.

La mala alimentación afecta principalmente a los pequeños que viven en la extrema, pobreza pues carecen de recursos económicos necesarios que les permitan llevar un buen régimen alimenticio. Este fenómeno se identifica porque la dieta de algunos niños no es vigilada y por lo tanto nosotros como docentes estamos en la obligación de dar a conocer a los niños y a los padres de familia el tipo de alimentación que debe recibir dentro de casa. Además con este problema se altera la función de órganos como riñón e hígado, ocasionando deficiencia proteínica lo cual combatimos con fármacos tenga una alteración importante en la absorción, distribución,

metabolismo y eliminación de los mismos. Esto puede provocar daños severos para la salud y rendimiento académico de los estudiantes.

La alimentación es un elemento importante en la salud, influye la calidad de los alimentos, la cantidad de comida, la higiene y los hábitos alimentarios para un bienestar del ser humano, temas que deben ser tratados en el desarrollo del bloque N° 2 del texto de Entorno Natural y Social de Tercero de Básica.

La alimentación es un factor indispensable en el conjunto de procesos fisiológicos mediante el cual los alimentos que ingeridos se transforman y se asimilan, es decir, se incorporan al organismo de los seres vivos, lo que ingieren, para qué lo ingieren, cuál es su utilidad, cuáles son los riesgos. Así pues, la alimentación es un acto voluntario y la nutrición es un acto involuntario. También la alimentación, debe ser sinónimo de dieta.

3.- PROBLEMA

Partiendo del convivir diario y la experiencia compartida de los docentes de educación de la escuela “Manuela Cañizares”, en la práctica de enseñar a mejorar las condiciones de vida se ha consensuado la necesidad de incorporar alternativas, que consideren la prioridad de mejorar las condiciones de vida de sus miembros de su familia y a rescatar los productos alimenticios de nuestra zona.

La aplicación de la utilización de los productos alimenticios locales en el aprendizaje de los contenidos del bloque N°2 debido que esta escuela presenta un deterioro de alimentación con las claras manifestaciones de un inadecuada alimentación en los estudiantes por irresponsabilidad de sus padres, que es causa de vender los productos cultivados para consumir productos de tienda. Con el cual se crea una idea con el objetivo primordial de investigar y promover el aprovechamiento de los productos alimenticios de la localidad a través de la participación de toda la comunidad educativa (padres de familia, docentes y niños).

Hay que tomar en cuenta el interés de los padres de familia y los niños, docentes en el aprendizaje de la temática que contribuyan a sus formas de vida, en consecuencia es urgente y de utilidad, considerar desde ya en la enseñanza educativa en mejorar las realidades de vida de nuestras familias, no hacerlo sería irresponsabilidad de los padres de familia docentes pues se estaría privando a los niños y niñas de una buena alimentación que podría mejorar sus condiciones de vida.

FORMULACION DEL PROBLEMA

¿CÓMO INFLUYE LA UTILIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS LOCALES EN EL APRENDIZAJE DE LOS CONTENIDOS DEL BLOQUE #2 DEL AREA DE ENTORNO NATURAL Y SOCIAL DE LOS NIÑOS DEL TERCER AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA ESCUELA “MANUELA CAÑIZARES” DE LA PARROQUIA SANTA MARIANITA, CANTÓN SUCÚA, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, DURANTE EL PERIODO LECTIVO 2011-2012?

4.- JUSTIFICACIÓN

En base de estas consideraciones hemos seleccionado este tema con el afán de contribuir en la aplicación correcta de los contenidos del bloque N° 2 del texto del estudiante en el área de Entorno Natural y Social, es oportuno realizar actividades prácticas, utilizando los productos alimenticios locales, de esta manera enseñamos a los estudiantes una cultura de nutrición adecuada, ya que los niños pasan más tiempo fuera del hogar, en las aulas escolares o con sus amigos, vecinos, abuelos, tíos, etc.

En la institución no se cuenta con el servicio de bar, por esa razón los estudiantes ingieren productos de tiendas tales como los confites y golosinas en las horas de los recreos y son los padres de familia quienes envían dinero para la compra de dichas cosas, Por otra parte, sus requerimientos alimenticios variarán de la mano del incremento de las actividades no sólo físicas, sino también intelectuales que propone la etapa escolar.

Muchos problemas de aprendizaje o aparentes dificultades propias de los síndromes de falta de atención pueden agudizarse por falta de una alimentación saludable; los niños mal alimentados estarán en peores condiciones para afrontar no sólo la actividad escolar, sino otras muchas que los padres intentan agregar para su mejor formación física e intelectual. Entre ellas tenemos actividades artísticas como música, danza, plástica, estudio, deportes o juegos recreativos para el niño. Si se quiere lograr eficiencia en estas actividades necesariamente debe haber un buen aporte alimenticio.

Al ejecutar este proyecto se contribuye directamente al desarrollo de los contenidos del bloque N° 2 del texto del estudiante en el área de Entorno Natural y Social. También este proyecto permitirá generar utilización adecuada de los productos alimenticios de la localidad lo que aportará favorablemente a las condiciones de vida, además a consumir los productos de la zona, en la escuela “Manuela Cañizares” del Cantón Sucúa.

Por todo lo expuesto, esta investigación es **necesaria** para fortalecer los contenidos del bloque temático que ya se ha mencionado, para el tercer año de básica.

Es **importante** hacer esta investigación sobre los productos alimenticios locales para mejorar la alimentación y el rendimiento académico de los niños del tercer año de educación general básica de la escuela fiscal “Manuela Cañizares” de la parroquia Santa Marianita.

Se **justifica** plenamente la investigación de este tema porque en la zona existe productos alimenticios locales, que puede mejorar la alimentación del niño con la utilidad de dichos productos para en lo futuro mejorar el rendimiento académico ya que se ven perjudicados en los niños no solo de tercer año de educación básica sino de toda la escuela, siendo los **beneficiarios** toda la población estudiantil y las familias de los niños que estudian en el establecimiento.

La investigación es **original** y no se cuentan con estudios realizados sobre esta temática en la escuela ni en otros establecimientos cercanos. Además se cuenta con el apoyo de las autoridades educativas para hacer la investigación, aportando con el talento humano porque se está laborando en la institución como docentes y ser a la vez parte del equipo investigativo.

Dentro y fuera de la comunidad educativa de la escuela “Manuela Cañizares” el presente trabajo determina un **impacto** significativo, donde se concientizará la aplicación del desarrollo de los contenidos del bloque N° 2 del texto del estudiante en el área de Entorno Natural y Social con el fin de mejorar la calidad de vida e incentivar la utilización de los productos locales de cada zona pero la importancia es mejorar la alimentación de los estudiantes y del mundo en general.

5.- OBJETIVOS

5.1.- GENERAL

DETERMINAR LA INFLUENCIA DE LA UTILIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS LOCALES PARA EL MEJORAMIENTO DEL APRENDIZAJE DE LOS CONTENIDOS DEL BLOQUE #2 DEL AREA DE ENTORNO NATURAL Y SOCIAL DE LOS NIÑOS DEL TERCER AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA ESCUELA “MANUELA CAÑIZARES” DE LA PARROQUIA SANTA MARIANITA, CANTÓN SUCÚA, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, DURANTE EL PERIODO LECTIVO 2011-2012

5.2.- ESPECÍFICOS

- Fundamentar teóricamente la conceptualización de las variables, a través del análisis de la información secundaria; con el propósito de validar la investigación.
- Identificar el consumo de los productos alimenticios locales, entrevistando a los padres y madres de familia involucrados en la investigación; para orientar en el uso adecuado de dichos productos.
- Colectivizar el manual, por medio de talleres de capacitación a padres y madres de familia; para ofrecer alternativas de uso adecuado de los productos alimenticios locales.
- Evaluar los contenidos del bloque N° 2 a través del desarrollo de micro proyectos de aula, para garantizar el aprendizaje de los mismos.
- Diseñar un manual de la utilidad de los productos alimenticios locales, en función de mejorar la calidad alimenticia de los niños y niñas.

6.- HIPÓTESIS

LA UTILIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS LOCALES MEJORA EL APRENDIZAJE DE LOS CONTENIDOS DEL BLOQUE #2 DEL AREA DE ENTORNO NATURAL Y SOCIAL DE LOS NIÑOS DEL TERCER AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA ESCUELA “MANUELA CAÑIZARES” DE LA PARROQUIA SANTA MARIANITA, CANTÓN SUCÚA, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, DURANTE EL PERIODO LECTIVO 2011-2012

7.- VARIABLES

VARIABLE INDEPENDIENTE:

Productos alimenticios locales

VARIABLE DEPENDIENTE:

- Aprendizaje de los contenidos del bloque #2 del área de entorno natural y social

OPERALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

8.- VARIABLE INDEPENDIENTE

HIPÓTESIS	VARIABLE	DEFINICIÓN	DIMENSIÓN	INDICADORES	ITEMS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
Los productos alimenticios locales mejorará el aprendizaje de los contenidos del bloque #2 del área de entorno natural y social de los niños y niñas de la escuela “Manuela Cañizares” de la parroquia Santa Marianita,	Productos alimenticios locales	Los productos alimenticios son aquellos que los pobladores de la zona cultivan para el consumo interno y para la comercialización en los centros de acopio y mercados de los pequeños pueblos existentes alrededor del cantón o provincia	Producción Amazónica Los productos de la localidad Consumiendo productos de la localidad Comida chatarra	Frutas: papaya, piña, aguacates, toronjas, limas, mandarinas, limones, naranjas, guabas, membrillo, granadillas, zapotes, caimito, y Fideos, enlatados, embutidos golosinas	1.- ¿Consumen en casa productos alimenticios de la zona? 2.- ¿Piensa usted que los hábitos alimenticios repercuten en el rendimiento académico de sus hijos? 3.- ¿Utilizan productos alimenticios de la zona para la dieta diaria de sus hijos? 4.- ¿Existen productos locales que se consumen en el sector? 5.- ¿Piensa usted que la utilización de los productos alimenticios ayuden el aprendizaje de los contenidos de los niños de la escuela? 6.- ¿Se utilizan los productos alimenticios locales para mejorar la calidad de alimentación de sus hijos?	Encuesta Fichas de observación directa e indirecta Entrevista

<p>cantón Sucúa, provincia de Morona Santiago, durante el periodo lectivo 2011- 2012.</p>				<p>Proposiciones de alimentos naturales</p>	<p>7.- ¿Sabe usted que los productos alimenticios de la zona tienen un valor nutritivo para la alimentación de sus hijos? 8.-¿Piensa usted que como madres de familia requiera capacitación sobre el aprovechamiento de los productos de la zona para la alimentación de sus hijos?</p>	
---	--	--	--	---	---	--

HIPÓTESIS	VARIABLES	DEFINICIÓN	DIMENSIÓN	INDICADORES	ESCALAS / ÍTEMS
<p>Los productos alimenticios locales mejorará el aprendizaje de los contenidos del bloque #2 del área de entorno natural y social de los niños y niñas de la escuela “manuela cañizares” de la parroquia santa marianita, cantón Sucúa, provincia de Morona Santiago, durante el periodo lectivo 2011-2012.</p>	<p>DEPENDIENTE Contenidos del bloque #2 del área de entorno natural y social</p>	<p>Es demostrar hábitos alimenticios que favorezcan la conservación de la salud y ayuden al crecimiento del niño.</p>	<p>Alimentos nutritivos</p> <p>Variedad de alimentos</p> <p>Preparación de mis alimentos.</p>	<p>Proteínas Grasas y aceites Carbohidratos Vitaminas y sales minerales</p> <p>Los alimentos según su origen Origen vegetal Origen animal Origen mineral</p> <p>Producción Elaboración Cocción Comercialización Preparados o consumir</p>	<p>1.- ¿Crees que es de calidad los productos que recibes en casa? 2.- ¿Piensa usted que los hábitos alimenticios y las condiciones de salud repercuten en el rendimiento académico? 3.-¿Consumen productos alimenticios de la zona para la alimentación en su casa? 4.-¿Existen productos locales que se consumen en el sector? 5.-¿Piensas que la utilización de los productos alimenticios locales mejora la alimentación y el rendimiento académico en la escuela? 6.-¿Se utilizan los productos alimenticios</p>

			Comida saludable	Raciones Colorantes	locales para mejorar la alimentación y la salud?
			Alimentos de mi localidad	Mayto, pescado, plátano verde, chicha de yuca, chonta Guayusa	7.- ¿Sabes si los productos alimenticios de la zona tienen un valor nutritivo para la alimentación en el hogar?
			La salud	Higiene Nutrientes Elaboración caducidad Envasados procesados	8.- ¿Piensas que las madres de familia requieren capacitación sobre el aprovechamiento de los productos de la zona para mejorar la alimentación dentro del hogar?

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

1.1.- TEORÍA CIENTÍFICA

1.1.1. PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Los productos alimenticios son aquellos que los pobladores de la zona cultivan para el consumo interno y para la comercialización en los centros de acopio y mercados de los pequeños pueblos existentes alrededor del cantón o provincia

1.1.1.1. Producción amazónica

Los productos que se cultivan en la parroquia son: yuca, el plátano, el fréjol, la papa china, la palma las hortalizas y verduras, los cuales son de consumo local con ciertas excepciones. La Amazonía es el pulmón del mundo, por su vegetación y el método de subsistencia en la Amazonia se basa en la explotación y aprovechamiento de los recursos de la selva en sus diferentes zonas. Estos incluyen la pesca, la caza de tortugas, sajinos, armadillos, guantas, y otros animales, además el cultivo de yuca para la preparación de bebidas y la mandioca. Sin embargo, el nivel de desarrollo de técnicas agrícolas es bastante variable, desde los grupos que prácticamente vivían de la caza y recolección hasta los grupos con un sistema agrícola semiintensivo.

“En Morona Santiago no solo los ríos son una de las principales fuentes de alimento, sino que también son el medio de comunicación por excelencia, lo que propició el diseño y utilización de distintos tipos de embarcaciones. Incluso, para algunos grupos, se convirtieron en el lugar de habitación, ya que utilizaban la canoa como

vivienda. Sin embargo, la mayoría de los grupos establecieron su vivienda, más o menos permanente, cerca de un río y a las tierras de cultivo”¹

La actividad productiva interna del cantón Sucúa es buena, con una marcada dependencia regional, siendo la agricultura la principal fuente local de alimentos; Existe el predominio de una agricultura de subsistencia; los organismos responsables prestan asistencia a través de programas de capacitación técnica, financiamiento y material legal. En el estado existen pequeñas empresas indígenas organizadas, las cuales producen artesanías, miel, mandioca, plátano, animales menores, entre otros”²

Morona Santiago y en Sucúa productivamente, se le puede considerar como ganadera, ya que la agricultura no ha tenido mayor progreso en el tiempo, y se mantiene con ciertos cultivos tradicionales para el mercado local y básicamente para el auto consumo de las familias.

1.1.2.-FRUTAS DE LA AMAZONÍA

Entre las frutas están: papaya, piña, aguacates, toronjas, limas, mandarinas, limones, naranjas, guabas, membrillo, granadillas, zapotes, caimito, y otros. A pesar de tener muchos productos alimenticios en la localidad, las familias se ven obligadas a consumir alimentos no nutritivos por las condiciones económicas de la población.

La alimentación en la época contemporánea es muy dura al comienzo por la crisis económica que afecto a todo el mundo, un factor que también afecta a la alimentación son las dietas creadas por las personas sin antes consultar un médico para que nos ofrezca una dieta saludable y que a la hora de aplicarla no tengamos síntomas de dolores de cabeza o algún otro sin dañar nuestro cuerpo y así poder adelgazar y quemar calorías comiendo productos sanos y saludables.

¹Lamina. C.D. · Geografía de Colombia y Ecuador. Pág. 56,57.

¹<http://www.amazonas.gob.ve/amazonas/economia.html>

²Lamina. C.D. · Geografía de Colombia y Ecuador. Pág. 56,57.

²<http://www.amazonas.gob.ve/amazonas/economia.html>

1.1.3.- COMIDAS CHATARRA

“Un factor y problema que se tiene es el de la comida rápida, hoy en día es una de las principales comidas de los seres humanos, esas comidas rápidas son ataques a nuestro cuerpo ya que están muy constituidas de muchísimas grasas o sales que nos

Dañan el cuerpo y produce el sobre peso hasta la obesidad. Hay un factor muy poco visto en los seres humanos, cual es el del mal cuidado de nuestro cuerpo, hoy en día este problema ha ido creciendo con el paso del tiempo es que con la mala higiene que tiene el humano más lo que consume que son como comidas chatarras daña a su cuerpo y eso causa incrementación de peso”³

1.1.3.1.- La alimentación en los primeros años (0-5 años)

Si se realiza un análisis sobre la alimentación en la niñez en el cantón hay que tener en cuenta que alimentarse es incorporar al organismo energía y nutrientes, que son necesarios para todos los seres vivos, que suele haber diferencia entre lo que se debería comer por necesidad biológica y lo que realmente se come. A esto último se lo denomina ‘hábitos alimentarios’; que están establecidos durante la lactancia y los primeros años de vida.

El crecimiento va desde la etapa infantil hasta la adolescencia. Los grandes saltos de crecimiento se dan en dos etapas claves de desarrollo: durante el primer año de vida y durante la pubertad. Entendiendo por crecimiento el aumento de peso, tamaño y cambio de las proporciones corporales; y el desarrollo a la adquisición sucesiva de funciones (aprender a gatear...caminar, balbucear...hablar, etc.). Es necesaria una buena alimentación durante los primeros meses y años de vida para garantizar un correcto crecimiento y desarrollo a lo largo de su adultez.

³<http://www.buenastareas.com/ensayos/La-Alimentaci%C3%B3n-Econom%C3%ADa/2190083.html>

El niño después del año comienza a mostrar su independencia de los padres, aparecen diferentes tendencias con respecto a los hábitos alimentarios; es decir, muestra preferencia o rechazo por determinados alimentos. Entre el primer y segundo año el apetito del niño varía en cantidad y calidad. Algunos comen pastas y cereales por un tiempo, y luego prefieren las carnes. El equilibrio de nutrientes se da a medida que varía de grupos de alimentos.

En relación con el peso corporal, los requerimientos de nutrientes son mayores que en los adultos. Un niño de 5 años necesita dos veces más proteínas, vitaminas (B1, B2, Niacina y vitamina A) que un adulto de 25 años.

La actividad física que el chico desarrolla tiene que ver con su apetito. Los más activos necesitarán más calorías que los que no lo son. El valor calórico total aumenta durante el crecimiento.

1.1.1.5.- Peso del niño

Durante el primer año configura una curva ascendente continua (aumento paulatino del peso, siempre sube de peso nunca baja). Aspectos a considerar para que los niños coman mejor: No pelear con el niño acerca de la comida. No insistir demasiado, no castigar por no comer, hacer atractivos los platos.

No hablarle mucho de la comida. Frente a la inapetencia infantil no hablarle constantemente de la comida para entusiasmarlo porque conseguimos lo contrario. Es común que la inapetencia sea temporal y el niño solo vuelva a comer normalmente. Es importante no solo evaluar su peso si no también su crecimiento

Prepara paseos y juegos antes de la comida. Si el niño está expectante, esperando terminar su comida para ir a jugar, estará demasiado absorbido por su verdadero interés y tendrá tendencia a comer poco y mal. Elegir momentos tranquilos.

¹<http://www.buenastareas.com/ensayos/La-Alimentaci%C3%B3n-Econom%C3%ADa/2190083.htm>

Que la hora de la comida sea un momento placentero sin discusión. Porciones pequeñas. Porciones chicas que sean agradables y no aquellas que por su gran tamaño son todo un desafío. Mesas pequeñas. Sitios cómodos, que no sienten presión. Se ha observado que ubicados en mesas de su tamaño, los chicos permanecen más tiempo en su lugar y comen más; sobre todo si están acompañados por niños de su edad

1.1.1.6.- Relajamiento después de la comida

Dejar pasar un tiempo entre comida y comida. Dejar que el niño sienta hambre. No ofrecer comida constantemente. Participar en las tareas. A algunos niños les agrada tener responsabilidades (poner la mesa parcialmente, siempre que sean tareas de poco esfuerzo). Hacer las compras juntos, además genera un fuerte vínculo madre-hijo. Al relacionar ese vínculo con la comida el niño comenzará a comer mejor

De acuerdo con su composición química, podemos establecer esta clasificación de los alimentos: Inorgánicos: no aportan energía: agua, minerales y oligoelementos. Orgánicos: principios inmediatos (hidratos de carbono, grasas y proteínas) y vitaminas.

1.1.1.7.- Proporciones de alimentos naturales

“Existe gran variabilidad en la proporción en que encuentran cada uno de ellos en los alimentos naturales. Unos poseen gran cantidad de algún grupo y carecen de otras. Por ello se ha establecido la siguiente clasificación de los alimentos según su función nutricional: Alimentos energéticos: aquellos que son ricos en hidratos de carbono y/o grasas. Alimentos plásticos o formadores: en ellos predominan las proteínas y el calcio. Alimentos reguladores: ricos en vitaminas, minerales y oligoelementos”⁴

⁴Aries, Phillips. La infancia, en Revista de Educación N° 254, España. 1993

Una buena nutrición y una dieta balanceada ayudan a que los niños crezcan saludables. No importa si su hijo es un niño pequeño o un adolescente, usted puede tomar las medidas necesarias para mejorar su nutrición y formar buenos hábitos alimenticios. Las cinco mejores estrategias son éstas: Establecer un horario regular para las comidas en familia. 2. Servir una variedad de alimentos y refrigerios saludables. 3. Darle un buen ejemplo siguiendo una dieta nutritiva. 4. Evitar las peleas por la comida. Involucrar a los niños en el proceso. Sin embargo, no es fácil tomar estas medidas. Nuestros días están colmados de responsabilidades, y las comidas de preparación rápida están siempre a mano.

1.1.1.8.- Sugerencias para incorporar estrategias a la alimentación.

Comidas en familia: Comer en familia es una costumbre agradable tanto para los padres como para los hijos. A los niños les agrada la previsibilidad de las comidas en familia, y los padres tienen la oportunidad de ponerse al día con sus hijos. Los niños que participan en comidas en familia con regularidad presentan estas características: es más probable que coman frutas, vegetales y cereales. Es menos probable que coman refrigerios poco saludables. Es menos probable que fumen, usen marihuana o beban alcohol.

Por otra parte, las comidas en familia ofrecen la oportunidad de presentarle al niño nuevos alimentos y de que usted dé el ejemplo llevando una dieta saludable. Es posible que los adolescentes no se entusiasmen con la perspectiva de comer en familia; esto no es sorprendente porque están tratando de establecer su independencia. Sin embargo, algunos estudios han demostrado que los adolescentes todavía desean los consejos y la opinión de sus padres, por lo cual la hora de la comida en familia debe usarse como una oportunidad para reconectarse. También puede probar con estas estrategias Permita que el adolescente invite a un amigo a comer. Involucre al adolescente en la planificación de la comida y la preparación de los alimentos. Haga

que la hora de la comida sea un momento agradable y donde uno se sienta a gusto, sin discusiones o sermones.

1.1.1.9.- ¿Cómo se considera una comida en familia?

Cualquier momento en que la familia se reúna para comer; ya sean alimentos traídos de un restaurante o una cena completa preparada en casa. Esfuércese por servir alimentos nutritivos y por establecer un horario en el cual todos estén presentes. Quizá tengan que comer un poco más tarde porque uno de los niños está en una práctica deportiva. Tal vez tengan que fijar una hora especial los fines de semana, como un lonch los domingos, cuando todos pueden reunirse en familia.

1.1.1.10.- Abastecerse de alimentos saludables.

Los niños, en especial los más pequeños, comen sobre todo lo que está disponible en la casa. Por eso, es importante controlar las provisiones: los alimentos que sirve en las comidas y los que tiene a mano para refrigerios. Siga estas sugerencias básicas:

Incluir frutas y verduras en la rutina diaria, tratando de servir un mínimo de cinco porciones diarias. Asegúrese de servir frutas y verduras en todas las comidas.

Facilitar que el niño elija refrigerios saludables, teniendo a mano frutas y verduras listas para comer. Otros refrigerios saludables son el yogur, los tallos de apio con mantequilla de maní o las galletas integrales con queso.

Servir carnes desgrasadas y otras buenas fuentes de proteína, como el pescado, los huevos y las frutas secas. Comprar panes integrales y cereales, para que el niño ingiera más fibra.

¹Aries, Phillips. La infancia, en Revista de Educación N° 254, España. 1993

1.1.1.11.- Limitar productos saturados

Limitar el consumo de la grasa, evitando las comidas fritas y cocinando los alimentos en el horno, en la parrilla o al vapor. Elija productos lácteos de bajo contenido graso o descremados.

Limitar las comidas en restaurantes rápidos y los refrigerios poco nutritivos, como las papas fritas y los dulces. No los elimine por completo de su casa, pero ofrézcalos “de vez en cuando” para que el niño no se sienta privado por completo de ellos.

Limitar las bebidas dulces, como las gaseosas y las bebidas con sabor a fruta. En cambio, servir agua y leche descremada. Cómo dar un buen ejemplo. La mejor manera de estimular al niño a comer de manera saludable es dando el ejemplo. Los niños imitan a los adultos que ven a diario. Si usted come frutas y verduras, y consume menos alimentos poco nutritivos, estará enviándole el mensaje correcto.

Otra manera de dar un buen ejemplo es limitando el tamaño de las porciones y evitando comer de más. Hable sobre el estar satisfecho, en especial con los niños pequeños. Diga algo como “esto está delicioso, pero estoy satisfecho y no voy a comer más”.

De igual modo, los padres que siempre están a dieta o quejándose de sus cuerpos pueden fomentar estos mismos sentimientos negativos en los niños. Trate de mantener una actitud positiva en lo que se refiere a la comida

1.1.1.12.- Saber escoger las horas de las comidas

No pelee por la comida. Es fácil convertir la comida en una fuente de conflicto. Los padres bien intencionados pueden encontrarse en una situación en la que negocian con los niños o los sobornan para que coman alimentos saludables.

¹Aries, Phillips. La infancia, en Revista de Educación N° 254, España. 1993

Una mejor estrategia es permitir que los niños tengan cierto control, pero también limitar los tipos de alimentos que tienen en la casa. Los niños deben decidir si tienen hambre, qué desean comer de los alimentos que les sirven y cuándo se sienten satisfechos. Los padres controlan los alimentos disponibles para los niños, tanto a la hora de la comida como entre las comidas. A continuación, algunas pautas que puede seguir:

Establezca un horario para las comidas y los refrigerios. Está bien elegir no comer cuando tanto los padres como los niños saben a qué hora es la siguiente comida o refrigerio.

No obligue al niño a comer toda la comida en el plato. Eso les enseña a seguir comiendo aunque se sientan satisfechos.

No soborne o recompense a los niños con la comida. Evite usar el postre como recompensa por haber terminado la comida.

No use la comida como demostración de amor. Demuestre su amor abrazando a los niños, dedicándoles un tiempo o elogiándolos. Involucre a los niños. A la mayoría de los niños les agrada participar en la selección de los alimentos que se sirven en las comidas.

Converse con ellos sobre las diferentes opciones y la planificación de una comida equilibrada. Algunos niños quizá deseen ayudar en la compra y en la preparación de los alimentos. En el supermercado, enseñe a los niños a leer las etiquetas para que comiencen a aprender sobre los valores nutritivos.

¹Aries, Phillips. La infancia, en Revista de Educación N° 254, España. 1993

1.1.1.13.- Actividades dentro de la cocina

“Los almuerzos escolares también pueden servir de aprendizaje para los niños. Es más, si puede lograr que ellos comiencen a pensar en lo que van a almorzar, es probable que pueda ayudarlos a hacer cambios positivos. Sugíéales que digan qué tipos de alimentos les gustaría comer en el almuerzo o vayan juntos al supermercado para comprar alimentos saludables que puedan llevarse a la escuela. Otra buena razón para involucrar a los niños es prepararlos de modo que tomen buenas decisiones en lo que respecta a los alimentos que comen. Eso no quiere decir que repentinamente su niño preferirá una ensalada a las papas fritas, pero los hábitos alimenticios que usted le ayude a formar en el presente pueden encaminarlo hacia decisiones más saludables por el resto de su vida”

1.1.1.14.- Cuidando nuestra salud

Los alimentos que tenemos a nuestra disposición son muchos; la ciencia nos facilita conocimientos necesarios para cuidar nuestra salud. Sin embargo, nos alimentamos como si intentáramos el suicidio a cámara lenta. ¿Qué ansiedades tratamos de calmar comiendo desastrosamente?, ¿de qué frustraciones nos consolamos alimentándonos de forma caprichosa y compulsiva?,

¿Somos conscientes de la pereza que arrastramos ante la responsabilidad de dar de comer bien a nuestros hijos?

Convendrá reflexionar para intentar enderezar la cuesta abajo por la que nos deslizamos. ¿Comemos, cariño? es una invitación a cuidarnos, a disfrutar, a compartir la alimentación con los nuestros. Una invitación a tejer una red de afectos que nos proteja de la intemperie inhóspita que reina ahí fuera.

¹Lamina. C.D. · Geografía de Colombia y Ecuador. Pág. 56,57.

¹<http://www.amazonas.gob.ve/amazonas/economia.htm>

Si nos fortalecemos, tal vez seamos capaces de salir al exterior y aportar nuestra ayuda.

La alimentación es un hábito, como tantos otros. Muchos de ellos se adquieren en la infancia y, nos guste o no, perduran por el resto de nuestras vidas.

Son los padres, quienes fomentan o deben fomentar ciertos hábitos en los niños. No sólo se trata de enseñarles a saludar, dar las gracias, pedir por favor y tantas otras cosas que, con muchísimo amor, les insistimos para que hagan.

También deberíamos tener en cuenta inculcar en ellos un buen hábito alimenticio. Informarnos, saber realmente qué es lo que deben y no deben consumir.

En el hogar y con amor, construimos los cimientos del futuro de nuestros hijos, sólo la base, el resto lo harán ellos solitos.

Por eso, para que su base sea buena, para no enfermarlos de entrada, para que comiencen a transitar sus vidas fuertes y sanas, hay que alimentarlos bien. Esto sí depende de nosotros y está en nuestra manos hacerlo.

Es un elemento importante en la buena salud, influye en la calidad de vida del ser humano, la calidad de los alimentos, la cantidad de comida y el agua que debemos ingerir y los hábitos alimenticios para un bienestar completo, con lo cual se obtiene una nutrición equilibrada. El objetivo de esta propuesta es fomentar una alimentación equilibrada entre los niños y, mostrar cómo comer de forma saludable tiene un impacto positivo en la salud evitando la obesidad.

Aries, Phillips. La infancia, en Revista de Educación N° 254, España. 1993

¿Por qué?

Los hábitos alimentarios y de actividad física de los más pequeños no están aún consolidados y pueden modificarse, sobre todo, a través de la educación que reciben en casa y también en clase. Tener al alcance información apropiada es la clave tanto para fomentar la sensibilización, como para permitir que niños y los jóvenes comiencen a preocuparse de su salud y adquieran buenos hábitos alimentarios para toda la vida.

1.1.1.15.- Contenidos para cada edad

Con el objetivo de llegar a los niños, niñas de todas las edades, los contenidos de la propuesta están especialmente diseñados para ellos:

Juegos y actividades para niños y niñas de entre seis y diez años. Marcelo, un personaje venido del Planeta Sanos enseñará a los más pequeños a cuidarse y alimentarse adecuadamente.

Y a ti, ¿qué te gusta comer?

Un test en forma de juego que les permitirá señalar cuáles son sus alimentos preferidos. Se trata de que sepan si ese alimento y la asiduidad con la que lo toman es adecuado o no para su salud y por qué.

Cuando no lo sea además, se le ofrecerá alternativas para fomentar una alimentación sana y divertida.

¹Aries, Phillips. La infancia, en Revista de Educación N° 254, España. 1993

Fruta y verdura ¿Te lo vas a perder? JUEGO: "¿Ensalada o Macedonia?"

Un juego en el que tendrán que elaborar una ensalada o una macedonia con las verduras y las frutas que irán recogiendo según van cayendo. Como premio, una receta final elaborada con los ingredientes que han ido recogiendo con la ayuda de Marcelo..

Juegos y actividades para niños y niñas de entre diez y catorce años. Omega 10, una heroína de comic lucha contra su enemigo, Obesos para enseñarles a cuidarse y alimentarse adecuadamente.

Y a ti, ¿qué te gusta comer?

Un test en forma de juego que les permitirá señalar cuáles son sus alimentos preferidos. Se trata de que sepan si ese alimento y la asiduidad con la que lo toman es adecuado o no para su salud y por qué. Cuando no lo sea además, se le ofrecerá alternativas para fomentar una alimentación sana y divertida.

Al despertar... ¡Carga tus pilas! JUEGO: "Carga tus pilas"

Omega 10 necesita ayuda en su próxima misión contra Obesos. Para ayudarle, los niños y niñas tendrán que tomar un buen desayuno lleno de energía. Se trata de un juego sencillo en el que tendrán que escoger su desayuno habitual y comprobar si tienen la suficiente energía hasta la hora de comer. Para tener energía suficiente tendrán que desayunar al menos: fruta, lácteos y farináceos (cereales, pan, galletas).

¹Aries, Phillips. La infancia, en Revista de Educación N° 254, España. 1993

Fruta y verdura ¡No te quedes sin ellas! juego: "Misión 5 al día"

Una nueva misión para Omega 10 y sus ayudantes. Recoger toda la fruta y la verdura que Obesos ha hecho desaparecer. Como premio final, una receta para elaborar una ensalada y una macedonia de frutas.

¡Qué bueno está el pescado! JUEGO: "La máquina de rayos X"

Una máquina que les permitirá conocer diferentes tipos de pescado, sus propiedades y lo sencillo que puede resultar introducirlo en su dieta diaria.

En un lenguaje coloquial se les ofrecen claves para reflexionar sobre sus hábitos de alimentación, su preocupación por el peso y orientaciones prácticas para comer "en condiciones", sin que el placer culinario esté reñido con el buen criterio.

¿Sabes lo que comes?

Un toque de atención para detectar posibles malos hábitos, sus consecuencias y pistas para corregir el rumbo. A través de un cuestionario se evalúa su actitud hacia distintos tipos de alimentos, y se les ofrece un consejo orientativo.

Lo más en dietas

Este apartado descubre "el secreto" de la dieta sana: comer variado, pero cada alimento en su adecuada proporción.

El desayuno, no te prives

Se les hace un recordatorio no por habitual, menos cierto: el desayuno es la comida más importante del día. Como tal, merece toda la atención: elegir una proporcionada

Aries, Phillips. La infancia, en Revista de Educación N° 254, España. 1993

Variedad de alimentos, variar para evitar la monotonía y no caer en la solución fácil de la bollería.

Vístete de verde

La vieja batalla por el consumo de fruta y verdura, con la salud por bandera. Se le recuerda que estos alimentos ofrecen hidratación, fibra, minerales y vitaminas que le ayudarán a mantenerse en forma y sentirse bien. y qué hay del mito de "la verdura es aburrida"? la fruta como alternativa a las golosinas industriales, y el uso de verduras como "toque de gracia" de las comidas, sirven de ejemplo para romper con este prejuicio.

10 razones para comer verduras

3 ó 4 veces por semana, es un componente fundamental de nuestro menú, por razones de peso que son explicadas con claridad y rigor.

Comida sin prisa... ¡Verás qué bueno!

Un toque de atención sin estridencias sobre lo que comen habitualmente cuando salen, y alternativas no menos sabrosas pero sí más sanas que también pueden encontrarse en restaurantes y bares.

¡Quiero adelgazar! Un capítulo dedicado a una de las mayores preocupaciones en estas edades. Se empieza con una reflexión para distinguir entre el deseo y la necesidad de adelgazar. La medida del "peso ideal", las comparaciones con los amigos, las tallas de ropa... todo puede, si no es tomado con criterio, ayudar a fomentar una cierta obsesión por la propia figura.

¹Aries, Phillips. La infancia, en Revista de Educación N° 254, España. 1993

Se les invita a apoyarse más en el punto de vista de sus padres e incluso, llegado el caso,

¹Aries, Phillips. La infancia, en Revista de Educación N° 254, España. 1993

de los profesionales de la medicina. Finalmente, una solución de múltiples caras: no a las dietas milagros, variedad en la alimentación y ejercicio...

Sal de marcha

El ejercicio es una forma beneficiosa de mantener los kilos a raya y un complemento perfecto a una dieta sana. Este apartado les muestra cómo pueden abandonar una vida sedentaria y aumentar su actividad física, sin soluciones sofisticadas y sin gastarse un euro.

3.1.3.- Talla en los niños

“Actualmente se han propuesto estudios sobre la relación de niveles de zinc con el retardo de talla en escolares, cuya alimentación es en términos generales satisfactoria en lo que respecta a consumo calórico y proteico. La desnutrición se acompaña frecuentemente de deficiencia de algunos micronutrientes (especialmente hierro y vitamina A), lo cual hace imperativo incluir su evaluación sistemática en aquellas regiones o países donde se sabe que son más prevalentes. Esto es sobre todo cierto en el caso del hierro, cuya deficiencia se ha asociado con trastornos en el desarrollo cognoscitivo y neurointegrativo de niños en edad preescolar y escolar.

LOS ALIMENTOS

Los alimentos contienen mezclas de sustancias químicas conocidas como principios nutritivos que al ser incorporadas al organismo se emplean para obtener energía formar y reparar los tejidos del mismo así como regular algunas funciones

ALIMENTOS NUTRITIVOS

Las personas realizamos muchas actividades durante el día; por ejemplo: jugamos trabajamos, estudiamos, hacemos deporte. Esto hace que perdamos energía.

Para recuperar fuerzas y conseguir las sustancias nutritivas que nuestro cuerpo necesita, es preciso que nos alimentemos bien.

En la actualidad, hay variedad de alimentos pero no todos son buenos para la salud porque no contienen los nutrientes que se transformarán en materia y energía para nuestro cuerpo, **materia** son las que ayudan a forjar tejidos, órganos y músculos; y **energía** porque nos permite recuperar las fuerzas perdidas

Las principales sustancias nutritivas son:

PROTEÍNAS.- Forman nuestros músculos. Se las llama formadoras o constructoras como la carne, pescado, la leche y los huevos.



Grasas o aceites.- Proveen energía y calor. Los encontramos por ejemplo en el aceite vegetal, el tocino y la mantequilla



Carbohidratos.- se les denomina energéticos porque dan energía. Algunos ejemplos son las papas. El pan, el arroz, los cereales y el azúcar.



Vitaminas y sales minerales.- Mejorarán el funcionamiento de nuestro organismo. Se encuentran en las frutas y las verduras son llamadas reguladoras.



Algunos alimentos tiene todas las sustancias nutritivas, por lo que, se los conoce como completos; por ejemplo, la leche y los huevos.

Los seres vivos necesitamos alimentos para reponer la energía perdida cuando realizamos nuestras acciones diarias. La alimentación debe incluir productos nutritivos, que nos permitan crecer sanos y fuertes.

VARIEDAD DE ALIMENTOS

LOS ALIMENTOS SEGÚN SU ORIGEN

Los alimentos pueden ser de origen vegetal o animal. Los de origen vegetal proviene de las plantas se clasifican e:

Cereales

hortalizas

legumbres

frutas



Las de origen animal.- son aquellos que obtenemos directamente de los animales como la carne, pescado los huevos, la leche y sus derivados: el queso, la mantequilla el yogur. Son ricos en proteínas.



Los alimentos de origen mineral provienen de sustancias minerales por ejemplo, sal y el agua.



PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

La mayoría de los productos que ingerimos diariamente siguen un largo proceso antes de que puedan ser consumidos. Requieren de un primer momento que es la producción. Las frutas y verduras que puedan comerse crudas, primero fueron sembradas y cultivadas por los agricultores. Otros alimentos requieren de un proceso de elaboración, por ejemplo: las hojuelas de maíz. Algunos necesitan cocción como los patacones. Una vez elaborados los productos, se procede a su comercialización para que una vez adquiridos sean preparados o consumidos en cada una de los hogares. Valoremos y agradecemos a las personas que nos permiten llevar alimentos a nuestra mesa.

MI ALIMENTACIÓN ES SANA

COMIDA SALUDABLE

Para que crezcamos saludables es importante consumir alimentos variados y nutritivos, en las raciones adecuadas. Recuerda que comer en abundancia no es igual que nutrirse.

Es necesario ingerir frutas y verduras frescas diariamente pues estas ayudan a prevenir enfermedades. Debemos evitar en consumo de productos de conserva o enlatados porque poseen muchos químicos.

Tendremos huesos y dientes sanos si ingerimos con frecuencia leche, queso y huevos. Debemos beber muchos líquidos, pero limitar el consumo de bebidas gaseosas, pues poseen muchos colorantes

¿Una alimentación adecuada y nutritiva nos permite crecer correctamente y estar saludables.

LOS ALIMENTOS DE MI LOCALIDAD

La agricultura, ganadería y pesca de cada una de las regiones naturales del Ecuador determinan el tipo de alimentación y los platos típicos que se consumen en la localidad.

En la costa y en Galápagos hay variedad de platos preparados con mariscos y pescado como el encocado, el tapado de pescado y los ceviches.



En la sierra se consumen mellocos, habas, papas acompañados por la carne de cerdo y borrego. Se preparan también muchos platos con maíz. Son típicos el hornado, la fritada, las chugchucaras, el mote pillo e el locro con cuero.



En la Amazonía es famosa el mayto, un atado de pescado y plátano verde; también la chicha de yuca o chonta, y el agua aromática de guayusa.



Cada región del país tiene un plato típico de acuerdo con su flora y fauna.

HABITOS SALUDABLES

LA SALUD

Requisito indispensable para una vida saludable es tener un cuerpo sano. Para lograrlo es preciso recibir los alimentos necesarios, minerales, vitaminas y agua, además realizar ejercicio diario, descansar al menos, ocho horas y cuidar de la higiene personal.



En cuanto a la nutrición se recomienda que diariamente ingiramos raciones de cada uno de estos grupos de alimentos



En relación con la higiene los niños y adolescentes deben realizar hábitos sencillos como la limpieza bucal y corporal. Finalmente es fundamental la adaptación de posturas correctas, masticar bien los alimentos y acudir a revisiones médicas y al dentista.

CUIDADO DE LOS ALIMENTOS

Al alimentarnos es tan importante la cantidad y el tipo de alimento, como su calidad. Es primordial que los alimentos estén en buenas condiciones así tenemos que considerar dos aspectos: higiene y la fecha de elaboración y caducidad. De los productos.

La higiene es muy importante para manipular, preparar y guardar los alimentos. Por su parte la fecha de elaboración y caducidad nos indica cuando fueron preparados y el momento cuando ya son se deben ser consumido porque causarían efectos perjudiciales para la salud. Esta fecha está inscrita en todos los alimentos elaborados, envasados o procesados.

Para crecer saludables se debe mantener una alimentación adecuada, realizar deportes, descansar al menos ocho horas diarias y mantener buenos hábitos de higiene personal

PLANIFICACIÓN DIDACTICA BLOQUE N° 2

CENTRO DE EDUCACIÓN BÁSICA Dr. MANUELA CAÑIZARES.

PLANIFICACIÓN MICROCURRICULAR

Datos informativos:

Año de E. Básica: Tercero

Año lectivo: 2010- 2011

Tiempo : 4 semanas

Título del bloque: Los alimentos

Fecha de inicio: 1/12

Fecha de Finalización: 23/12

Eje transversal : El buen vivir

Objetivo bloque: Demostrar hábitos alimenticios que favorezcan la conservación de la salud y ayuden a su crecimiento.

Bloque curricular	Destrezas con criterio de desempeño	Conocimientos	Estrategias metodológicas	Recursos	Indicadores esenciales de evaluación	Técnica o instrumento
Los alimentos	<p>*Reconocer que los alimentos que se ingieren sirvan para la subsistencia del ser humano, desde la explicación de su afecto en el cuerpo.</p> <p>*Diferenciar el origen de los alimentos en función de explicarla importancia de su ingesta diaria.</p> <p>*Explicar cómo los alimentos son producto del trabajo de las personas por medio de su valoración y su aprovechamiento.</p>	<p>¿Qué comemos?</p> <p>¿De dónde vienen los alimentos?</p> <p>Los alimentos son producto del trabajo.</p> <p>No toda</p>	<p>-Hacer un inventario de los alimentos que comen diariamente.</p> <p>-Conversar sobre su importancia.</p> <p>-Realizar un cuadro descriptivo sobre el origen de los alimento.</p> <p>-Trabajar en láminas sobre los alimentos.</p>	<p>-Textos</p> <p>-Varios alimentos</p> <p>-Láminas</p> <p>-Recetas</p>	<p>Reconocer la importancia de los alimentos en la vida del ser humano.</p> <p>Explica cuáles son los alimentos que deberían ingerirse diariamente para</p>	<p>Cuestionario</p> <p>Pruebas objetivas</p> <p>Técnica de la observación.</p> <p>Escala descriptiva.</p> <p>Gráficos</p>

	<p>*Diferenciar la comida saludable seleccionando los alimentos que contribuyen al crecimiento y mantienen la salud.</p> <p>*Identificar los alimentos típicos de la localidad por medio de la descripción de su proceso de elaboración y significado.</p> <p>*Reconocer la importancia de una buena alimentación y promoverla en el hogar y en la escuela.</p>	<p>comida es alimento</p> <p>Los alimentos típicos del lugar donde yo vivo.</p> <p>Hay que saber alimentarse.</p> <p>Buen vivir la: perseverancia</p>	<p>Investigar cómo se hace los alimentos que comemos en el hogar, escuela, en la calle.</p> <p>-Identificar gráficamente los alimentos saludables de la localidad.</p> <p>-Construir una receta alimenticia para cada comida del día, trabajo en grupos.</p> <p>-Determinar la importancia de cada comida.</p> <p>-Elaborar recetas alimenticias.</p>		<p>mantener una buena salud.</p> <p>Describe los alimentos típicos de su localidad.</p> <p>Ingiera alimentos saludables.</p>	<p>Cuadro comparativo</p>
--	---	---	---	--	--	---------------------------

Bibliografía.

Observaciones y sugerencias:.....

.....

.....

1.2.- TEORÍA LEGAL

Según el artículo 13 de la constitución de la República del Ecuador las personas y colectividad tienen derecho al acceso permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos, preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El estado Ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

De acuerdo al artículo 45 de la constitución de la República del Ecuador los niños, niñas y adolescentes tienen derecho a la alimentación y buena nutrición.

Finalmente en el artículo 281 de la Constitución del Ecuador sobre la soberanía alimentaria dice que constituye un objetivo estratégico y una obligación del estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidad alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.

1.3.-TEORÍA CONCEPTUAL

Alimentación: Alimentación es la forma y manera de proporcionar al organismo los alimentos o sustancias nutritivas que necesita.

Nutritivas. – Son aquellos elementos que nutren o alimentan y pasan a formar parte de nuestro organismo.

Alimentos: Es decir, se puede considerar como alimento con una función saludable a “todo aquel capaz de conseguir un impacto positivo sobre la salud del que lo ingiere, sobre su desarrollo físico o su estado mental, sin referencia a su valor nutritivo”. En realidad, (sea nutriente o no) con efectos selectivos sobre una o varias funciones del organismo.

Origen.- Lugar o procedencia de donde viene.

Mineral.- Sustancia que proviene de la naturaleza y no tiene vida.

Cocción.- Acción y efecto de cocer o cocinar un alimento.

Carbohidratos: Los carbohidratos son los compuestos orgánicos más abundantes de la biosfera y a su vez los más diversos. Normalmente se los encuentra en las partes estructurales de los vegetales y también en los tejidos animales, como glucosa o glucógeno. Estos sirven como fuente de energía para todas las actividades celulares vitales.

Comida chatarra: La comida chatarra es fácil de consumo (comida rápida) o el prestigio social de su consumo (ligado a formas de ocio juvenil). También puede ocurrir que determinados grupos de población, o los que padecen determinadas enfermedades previas, sean más sensibles a sus efectos. Suele relacionarse el consumo de comida basura con la obesidad, las enfermedades del corazón, la diabetes del tipo II, las caries y la celulitis. La comida chatarra le brinda al consumidor grasas, colesterol, azúcares y sal, mientras una verdadera comida debe proveer fibras,

proteínas, carbohidratos, vitaminas y minerales necesarios para el rendimiento del cuerpo.

Grasas alimenticias: Son compuestos orgánicos que se componen de carbono, hidrógeno y oxígeno, y son la fuente de energía en los alimentos.

Minerales: Los minerales son los componentes inorgánicos de la alimentación, es decir, aquellos que se encuentran en la naturaleza sin formar parte de los seres vivos. Son componentes inorgánicos de la alimentación, es decir, se encuentran en la naturaleza sin formar parte de los seres vivos.

Raciones.- Cantidad de consumo de cualquier cosa.

Colorantes.- Son aquellos químicos o productos que se utiliza para dar color a ciertas comidas.

Mariscos.- Son aquellos animales invertebrados que se encuentran en el mar y sirven para el consumo diario de las personas. Comida típica de la costa.

Nutrientes: Se define como nutriente a toda aquella sustancia que bioquímicamente es esencial para el mantenimiento de los organismos vivos. Estos proporcionan la energía y los materiales de construcción para las innumerables sustancias que son esenciales para el crecimiento y la supervivencia de los organismos vivos. Un nutriente es una sustancia usada para el metabolismo del organismo, y la cual debe ser tomada del medio ambiente.

Proteínas: Estas son macromoléculas compuestas por carbono, hidrógeno, oxígeno y nitrógeno. La mayoría también contienen azufre y fósforo. Las mismas están formadas por la unión de varios aminoácidos, unidos mediante enlaces peptídicos. El orden y disposición de los aminoácidos en una proteína depende del código genético, ADN, de la persona. Las proteínas constituyen alrededor del 50% del peso seco de los

tejidos y no existe proceso biológico alguno que no dependa de la participación de este tipo de sustancias.

Agua aromática.- Cocción de flores o plantas de agradable olor y sabor. Buena para la salud de los seres vivos.

Vitaminas: Son un grupo de sustancias esenciales para el funcionamiento celular, el crecimiento y el desarrollo normales. Existen 13 vitaminas esenciales, lo cual significa que son necesarias para que el cuerpo funcione

Las vitaminas.- Se agrupan en dos categorías: Vitaminas liposolubles que se almacenan en el tejido graso del cuerpo. Vitaminas hidrosolubles que el cuerpo las tiene que usar inmediatamente. Cualquier vitamina hidrosoluble sobrante sale del cuerpo a través de la orina. La vitamina B12 es la única vitamina hidrosoluble que puede ser almacenada en el hígado durante muchos años.

Higiene.- Parte de la medicina que tiene por objeto la conservación de la salud y los medios de precaver las enfermedades. La limpieza es la primera regla de la higiene. Limpieza o aseo en las viviendas o poblaciones para conservar la salud.

Caducidad.- Acción o efecto de perder su fuerza una ley o de extinguirse un derecho o facultad. Gastarse una cosa por el uso o por antigüedad.

1.4.- TEORÍA REFERENCIAL

La escuela fiscal “Manuela Cañizares” funciona en la Parroquia Santa Marianita, Cantón Sucúa, Provincia Morona Santiago, vía Macas, kilómetro 18.

En la actual jurisdicción parroquial, años atrás funcionaba en el sector Arapicos, en la escuela Edmundo Carvajal. La Prof. Digna Díaz, docente del mencionado plantel educativo por el sismo entre los miembros de su familia educativa y la dificultad del traslado de los niños del Centro y Sur de Santa Marianita; y en consenso con los representantes visionarios, iniciaron sin demora el trámite pertinente para la creación de un nuevo plantel. El extinto Pedro Pablo Jaramillo, haciendo gala de su altruismo dono el terreno al Ministerio de Educación y Cultura y en representación del MEC. Estuvo el Prof. Edmundo Burbano Ramos Director Provincial de Educación, recibo la escritura pública debidamente notariada, el 29 de octubre de 1968.

Solo entonces los padres de familia previa autorización de la dirección Provincial de Educación construyeron un local de madera bastante rustico para que funcione provisionalmente el futuro plantel educativo.

Con esto movimientos previos y atendiendo al clamor de la comunidad la Dirección de Educación emite el nombramiento a la Prof. Digna Calderón que fue la primera maestra de la Institución quien conjuntamente con los padres de familia en emotivo acto cívico inauguran el año lectivo 1969-1970 y consecuentemente el funcionamiento del plantel el 6 de octubre de 1969. Al finalizar el año lectivo el establecimiento previo trámite administrativo logra la nominación como escuela fiscal “Manuela Cañizares”. La novel familia educativa empieza a construir su propia historia y desarrollo. Y en atención a su dialéctica histórica el año de 1972-1973 alcanza el carácter de plantel pluridocente a través del incremento de una partida

Tomado de los archivos de la escuela Manuela Cañizares”

Presupuestaria .para la nominación de un nuevo docente. En el año de 1981-1982 la institución funciona como escuela de práctica docente a cargo del Instituto Normal Superior N ° 10 de Macas. Pero situaciones de falta de coordinación y conjugación de ideas comunes entre padres de familia, maestros y supervisores de práctica del mencionado Instituto concluyo el sismo definitivo. Así más tarde en noviembre de 1995 la institución forma parte del Centro Educativo Matriz “Sucúa” hasta epilogo del año 2000. Los CEMS en el país fueron creados con el fin de mejorar la calidad de la educación básica, pero en nuestro caso la pertenencia a este ente descentralizado no lleva las expectativas de los padres de familia, maestros y alumnos. Sin embargo con la transformación del CEM en redes rurales autónomas, el plantel a pesar de no ser partícipes de los proyectos paso a depender en el aspecto económico o financiero en aplicación a la política descentralizadora, el 2 de enero del 2001 con el traspaso de las partidas presupuestarias .No obstante un hito histórico que nos permito soñar con el fortalecimiento y crecimiento institucional, fue la creación y anexión del jardín de infantes a la escuela como Primer Año de Básica que permitirá articular eficazmente el proceso educativo .En la actualidad debido a la ausencia de la partida presupuestaria funciona gracias al altruismo de la autoridades y a la gestión de los padres de familias y su director que permite funcionar el contrato de una maestra bonificada .La resolución se emitió el 3 de septiembre de 1999, siendo director de Educación Hispana el Prof. Gonzalo Rivadeneira.

Tomado de los archivos de la escuela Manuela Cañizares”

Los años lectivos 2004 – 2005 y 2006 serán recordados como un periodo de cristalización de proyectos importantes, por cuanto el plantel pudo culminar con las adecuaciones en la infraestructura educativa, incorporar a la administración y al aprendizaje los recursos tecnológicos, poner en funcionamiento la sala de computación, adicionar pensum de estudios las asignaturas de Inglés y computación, acceso al servicio telefónico y de alcantarillado sanitario y pluvial, justificar

Estadísticamente la presencia de una maestra jardinera del establecimiento recayó en la Sta. Prof. Miriam Chamorro, que arranco su trabajo docente el 21 de septiembre de 2005, como docente contratada por la Dirección Hispana de Morona Santiago virtud al proyecto Nacional de Universalización del Primer Año de Educación básica. Seguidamente al año lectivo 2006-2007 ante el cambio de maestras jardineras entra a laborar la Prof. Gladys Pilco.

Este año lectivo 2006 – 2007, será recordado por la concertación de un proyecto de desarrollo de infraestructura escolar presentado por la Dirección del plantel años atrás. DINSE fue la institución del estado que considero la construcción de un moderno bloque de aulas y baterías sanitarias que fortalece y mejora las condiciones del trabajo educativo.

De igual manera en él se recordara en el año lectivo 2008-2009 el desprendimiento del plantel al Lic. Saúl Chacha quien ha laborado 14 años docentes por cuanto gracias a su esfuerzo y méritos propios ingreso a laborar como supervisor de educación de la UTE N° 2 en la ciudad de Sucúa. En su reemplazo como director del plantel queda el Prof. Pablo Tamay quien se pone al frente de la institución para continuar con el trabajo administrativo, pedagógico y docente.

Tomado de los archivos de la escuela Manuela Cañizares”

Mientras tanto en su reemplazo ingresa primeramente con nombramiento accidental el Prof. Manfredo Flores desde el mes de marzo del año lectivo 2007-2008 quien laborara con el segundo ciclo del plantel, para el año lectivo 2008-2009 ingresa a laborar con un contrato en el mismo ciclo.

Además de esto en este periodo lectivo se ha logrado la restauración del bloque de aulas que antiguamente fueron del jardín infantes, gracias al aporte del Honorable Consejo Provincial. Desde el 17 de marzo ingresa como docente y director el Prof. Rodrigo Quezada quien ganó el concurso de Director-Profesor quien trajo consigo un problema legal con la partida del plantel educativo que hasta el 7 de septiembre de 2009 no se ha culminado.

De igual forma queda como director encargado el Prof. Pablo Tamay. En el mes de febrero de 2009 continuando el proceso de ubicación de directores y profesores de los planteles de la provincia se posesiona el Prof. Rodrigo

Quezada el mismo que cumple sus funciones hasta culminar el periodo lectivo 2008-2009. Seguidamente ante las anomalías de gestión de la red autónoma de Sucúa y la dirección de educación, el compañero reingresa a su escuela de origen, quedando por segunda ocasión el Prof. Pablo Tamay como Director-Profesor ante el pedido del personal docente y padres de familia del centro educativo. Además el periodo lectivo 2009-2010 iniciamos con la Profesora en Pedagogía Susana Pintado quien estará a cargo del 2do ciclo (4to y 5to). Mientras tanto en el periodo escolar 2009 – 2010 el segundo ciclo se divide en dos grados, asumiendo el cargo la Profesora Consuelo Castro la misma docente que inicio a laborar desde el día lunes 7 de septiembre del presente año; con 16 niños del cuarto año de educación básica. De la misma manera así como en el año lectivo 2009-2010 se incrementó el número de niños en el plantel,

Tomado de los archivos de la escuela Manuela Cañizares”

ante las respectivas gestiones pertinentes gracias al apoyo de la Red Autónoma de Sucúa se logra conseguir una maestra contratada la Sta. Loira Torres quien da las asignaturas de inglés y Computación a todos los niños del plantel es así que los estudiantes desde el Primer año Básico hasta el Séptimo Año Básico iniciaron y continuaron el aprendizaje de estas asignaturas, en el aula reestructurada que ejecutó la Junta Parroquial, Plantel Educativo y Concejo Provincial. En el periodo lectivo 2009-2010 la Escuela Fiscal “Manuela Cañizares “cuenta con 105 estudiantes, 1 conserje, 5 Profesoras (1 de ciclo, 2 de aula y 1 de asignaturas inglés – computación) y 1 Profesor Director. En el período 2009 – 2011 se consigue el cambio de cerámica en el bloque antiguo de la escuela, gracias al aporte de la junta parroquial de Santa Marianita y el Ilustre municipio del cantón Sucúa .también se creó el espacio verde de re creación gracias al aporte de los estudiantes y autoridades de la unidad Educativa Compensatoria Dr. Camilo Gallegos Domínguez de la ciudad de Sucúa. En el período 2010- 2011 contamos con un grupo de maestros bien estructurados en planta 4 maestros, 1 maestro docente director, 1 conserje con el aporte de la supervisión con la ayuda de la doctora Dorisa Rivadeneira.

Un aspecto lo tenemos muy claro: aunque soñar no cuesta nada nuestro anhelo es graduar la escuela y a esa obra debemos apoyar decisivamente, maestros, padres de familia, alumnos, la comunidad, y todas las autoridades educativas de la Parroquia.

Tomado de los archivos de la escuela Manuela Cañizares”

CAPITULO II

ESTRATEGIA METODOLÓGICA

TIPO DE INVESTIGACIÓN

2.1.- Por el propósito

La investigación es aplicada, práctica o empírica porque busca la aplicación o utilización de los conocimientos que se adquieren. La investigación aplicada se encuentra estrechamente vinculada con la investigación básica, pues depende de los resultados y avances de esta última; esto queda aclarado si nos percatamos de que toda investigación aplicada requiere de un marco teórico. Sin embargo, en una investigación empírica, lo que interesa, primordialmente, son las consecuencias prácticas.

2.2.- Por el nivel

De acuerdo a la naturaleza del estudio de la investigación reúne por su nivel las características de un estudio, descriptivo, correlativo y correlacionado.

2.3.- Por el lugar

La investigación que se propone es de campo porque se realizará en el medio donde se desarrolla el problema donde las investigadoras fungen como observadoras y se pueden hacer generalizaciones acerca de la totalidad de la población.

2.4.- Técnicas e instrumentos para la obtención de datos

Entre las técnicas de recolección de datos, se va a utilizar las siguientes:

- **La encuesta poliopcional de preguntas cerradas**, dirigida a padres de familia, la que permite obtener información sobre los hábitos alimenticios de las familias de los estudiantes de la institución, de donde se identifica el problema de investigación.
- **La observación indirecta**, a los hogares de las familias relacionadas con la institución, en donde las investigadoras no permanecen ajenas a los hechos que caracterizan la situación objeto de estudio.
- **La observación estructurada o sistemática**: a los estudiantes dentro del aula para medir las condiciones de salud y rendimiento académico de los estudiantes.
- **Entrevista estructurada** a los docentes y padres de familia de la institución, la misma que consistirá en un interrogatorio en el que las preguntas se plantearán siempre en el mismo orden, y se formularán con los mismos términos.

Se emplearán los siguientes instrumentos para recolectar datos:

- Guías para los diferentes tipos de observación
- El cuaderno de notas o diario personal
- Guías de entrevista estructurada

2.5.- Diseño por la dimensión temporal

Se utilizará el diseño de investigación transversal porque recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único, de esta manera será posible describir las variables, analizar su incidencia e interrelación en el momento mismo de la investigación; esto permitirá obtener datos confidenciales de lo que sucede en cada momento.

2.6.- Procesamiento de datos

Para procesar los datos obtenidos en base a la encuesta, la observación y a la entrevista, se aplicarán procesos estadísticos. Estos procesos estadísticos ya

permitieron identificar en primera instancia cuál es el problema de investigación con la aplicación de la encuesta a padres de familia. Una vez que se ha identificado el problema de la investigación, se continuará con la misma, y se obtendrán datos de las guías de observación y de entrevista, luego se procederá a tabular los resultados, estos resultados se colocarán en tablas estadísticas las mismas que serán graficadas en barras, las tablas y los gráficos tendrán las variables, frecuencias, porcentajes y totales. Los datos de mayor frecuencia y porcentaje serán los indicadores que tengan mayor validez para aprobar o reprobar la hipótesis. Cada tabla y porcentaje serán analizados e interpretados.

2.7.- Universo o Población

La población a investigar está conformada por 115 personas, distribuidas de la siguiente manera:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
PADRES DE FAMILIA	50
ESTUDIANTES	65
TOTAL	115

2.8.- Métodos

Se utilizará el **método inductivo** que es el razonamiento que, partiendo de casos particulares, se eleva a conocimientos generales. Este método permite la formación de hipótesis, investigación de leyes científicas, y las demostraciones. La inducción puede ser completa o incompleta y se lo utilizará para realizar y comprobar la hipótesis.

El **método hipotético** deductivo donde el investigador propone una hipótesis como consecuencia de sus inferencias del conjunto de datos empíricos o de principios y leyes más generales. En el primer caso arriba a la hipótesis mediante procedimientos inductivos y en segundo caso mediante procedimientos deductivos. Es la vía primera de inferencias lógico deductivo para arribar a conclusiones particulares a partir de la

hipótesis y que después se puedan comprobar. De igual manera este método se utilizará en la comprobación de la hipótesis.

Es un proceso mediante el cual se relacionan hechos aparentemente aislados y se formula una teoría que unifica los diversos elementos. Consiste en la reunión racional de varios elementos dispersos en una nueva totalidad, este se presenta más en el planteamiento de la hipótesis. El investigador sintetiza las superaciones en la imaginación para establecer una explicación tentativa que someterá a prueba.

El **método sintético** que consiste en la extracción de las partes de un todo, con el objeto de estudiarlas y examinarlas por separado, para ver, por ejemplo las relaciones entre las mismas. Este método se utilizará para realizar el marco teórico.

El **método analítico** estas operaciones no existen independientes una de la otra; el análisis de un objeto se realiza a partir de la relación que existe entre los elementos que conforman dicho objeto como un todo; y a su vez, la síntesis se produce sobre la base de los resultados previos del análisis. Este método se lo utilizará en el análisis de datos.

CAPITULO III

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

ENCUESTAS APLICADAS A PADRES DE FAMILIA

Tabla 1

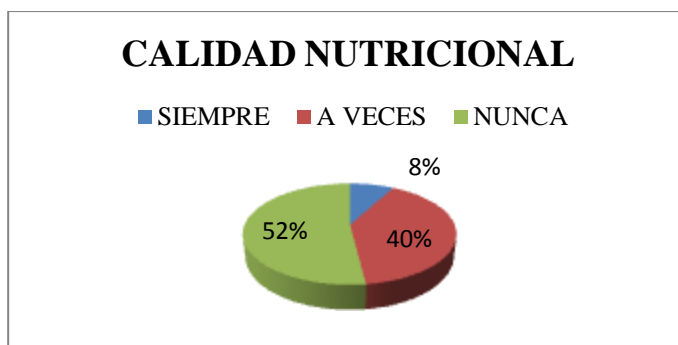
1.- ¿Consumen en casa productos alimenticios de la zona?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	4	8%
A VECES	20	40%
NUNCA	26	52%
TOTAL	50	100%

Fuente: encuesta aplicada a padres de familia.

Elaboración: las autoras

Gráfico 1



Fuente: encuesta aplicada a padres de familia.

Elaboración: las autoras

Análisis e interpretación

El 52% de los encuestados manifiestan que nunca consumen los productos alimenticios de la zona, porque no cultivan y si cultivan el producto es para vender

El 40% se manifiesta que pocos consumen los productos alimenticios de la zona porque desconocimiento del cultivo de sus tierras y el desinterés de consumir los productos.

El 8% dicen que los productos que cultivan son para vender en el mercado y el dinero que se da es para comprar la comida de la tienda.

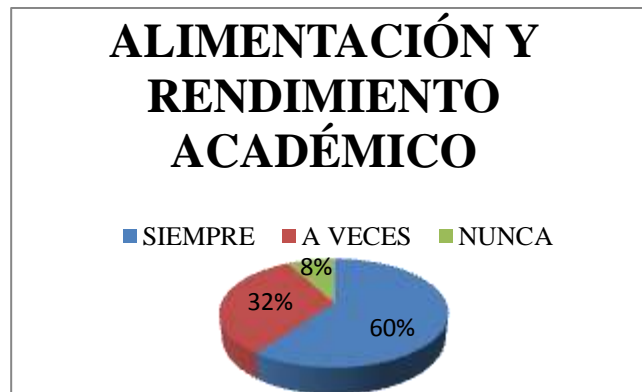
Tabla 2

2.- ¿Piensa usted que los hábitos alimenticios repercuten en el rendimiento académico de sus hijos?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	30	60%
A VECES	16	32%
NUNCA	4	8%
TOTAL	50	100%

*Fuente: encuesta aplicada a padres de familia.
Elaboración: las autoras*

Gráfico 2



*Fuente: encuesta aplicada a padres de familia.
Elaboración: las autoras*

Análisis e interpretación

El 60% de los padres de familia dicen que repercuten los hábitos alimenticios en el rendimiento académico de sus hijos, porque no vienen bien alimentados y que solo consumen comida chatarra,

El 32% manifiestan que los hábitos alimenticios repercuten en el rendimiento de sus hijos porque no tienen una alimentación balanceada.

Y el 8% dicen que los hábitos alimenticios repercuten en el rendimiento académico

Tabla 3

3.- ¿Utilizan productos alimenticios de la zona para la dieta diaria de sus hijos?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	15	30%
A VECES	20	40%
NUNCA	15	30%
TOTAL	50	100%

Fuente: encuesta aplicada a padres de familia.

Elaboración: las autoras

Gráfico 3



Fuente: encuesta aplicada a padres de familia.

Elaboración: las autoras

Análisis e interpretación

Los padres de familia respondieron el 40% que a veces utilizan productos alimenticios de la zona para la dieta diaria de sus hijos porque la mayoría es para vender fuera del cantón y de ahí obtener dinero para cualquier necesidad.

El 30% de los padres de familia dicen que si utilizarían productos alimenticios locales de la zona para la dieta diaria de sus hijos tendrían una alimentación sana y saludable.

El 20% opinan que la alimentación A veces (40%) y 15 Nunca (30%)

Tabla 4

4.- ¿Existen productos locales que se consumen en el sector?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	40	80%
A VECES	5	10%
NUNCA	5	10%
TOTAL	50	100%

Fuente: encuesta aplicada a padres de familia.

Elaboración: las autoras

Gráfico 4



Fuente: encuesta aplicada a padres de familia.

Elaboración: las autoras

Análisis e interpretación

El 80% contestan que existen productos locales que se consumen en el sector porque los productos que se dan en esta zona son sin funegar y son ricos en nutritivos para el consumo humano.

Las plantas y otros alimentos autóctonos nos protegen de todas las influencias negativas debilitadoras (bacterias patógenas, radiación y contaminación ambiental etc.

10% contestan que a veces consumen los productos de la zona porque no conocen sus nutrientes y vitaminas que poseen cada producto.

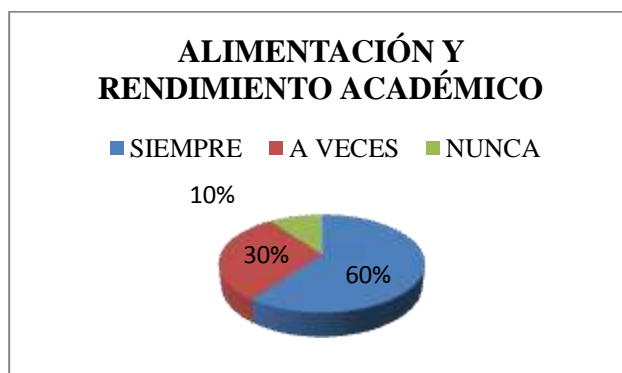
Tabla 5

5.- ¿Piensa usted que la utilización de los productos alimenticios ayuden el aprendizaje de los contenidos de los niños de la escuela?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	30	60%
A VECES	15	30%
NUNCA	5	10%
TOTAL	50	100%

*Fuente: encuesta aplicada a padres de familia.
Elaboración: las autoras*

Gráfico 5



*Fuente: encuesta aplicada a padres de familia.
Elaboración: las autoras*

Análisis e interpretación

El 60% de padres de familia piensa que la utilización de los productos alimenticios ayuden en el aprendizaje de los contenidos de los niños de la escuela porque

El aprendizaje es una de las funciones más complejas del cerebro humano e involucra el hecho de tener un adecuado nivel de alerta y concentración mental para captar información, analizarla y almacenarla en los circuitos neuronales, y luego poder evocar estos datos cuando se quiera. Esta conexión a través de sustancias químicas, se repite en todo el cerebro y desde la más simple de las actividades como mover un dedo, hasta las funciones más complicadas de la mente como la memoria, la concentración mental, la capacidad de análisis, la abstracción, el aprendizaje y la integración del pensamiento, dependen de la capacidad que tenemos de producir estas sustancias, llamadas también neurotransmisores o transmisores del impulso neuronal, sustancias que obtenemos de la alimentación.

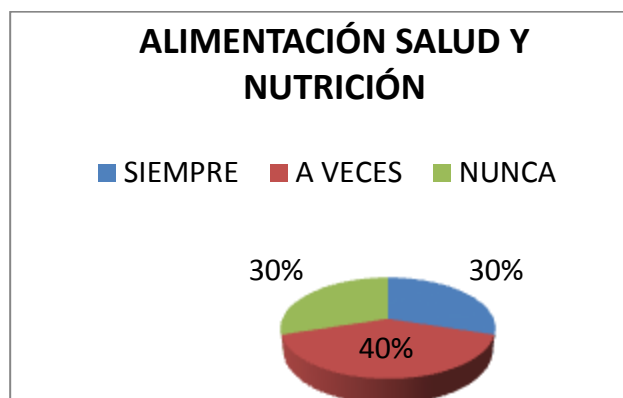
Tabla 6

6.- ¿Se utilizan los productos alimenticios locales para mejorar la calidad de alimentación de sus hijos?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	15	30%
A VECES	20	40%
NUNCA	15	30%
TOTAL	50	100%

*Fuente: encuesta aplicada a padres de familia.
Elaboración: las autoras*

Gráfico 6



*Fuente: encuesta aplicada a padres de familia.
Elaboración: las autoras*

Análisis e interpretación

El 40% piensan que se utilizan los productos alimenticios locales para mejorar la calidad de alimentación de sus hijos porque Una persona puede estar suficientemente alimentada si ha comido bastantes alimentos, pero puede estar mal nutrida si con esos alimentos no ha tomado todos los tipos de nutrientes que necesitan sus células para poder vivir y funcionar correctamente. Por tanto el destino de los nutrientes que hay en los alimentos son las células. Cómo todo nuestro organismo está formado por células, si éstas reciben todos los nutrientes necesarios, nuestro cuerpo estará sano

Tabla 7

7.- ¿Sabe usted que los productos alimenticios de la zona tienen un valor nutritivo para la alimentación de sus hijos?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	5	10%
A VECES	25	50%
NUNCA	20	40%
TOTAL	50	100%

Fuente: encuesta aplicada a padres de familia.

Elaboración: las autoras

Gráfico 7



Fuente: encuesta aplicada a padres de familia.

Elaboración: las autoras

Análisis e interpretación.-

El 50% contestan que a veces los productos alimenticios de la zona tienen un valor nutritivo para la alimentación de sus hijos porque en la actualidad en la mayoría de la población infantil en edad escolar es palpable el desarrollo de una serie de malos hábitos alimenticios; como el aumento en el consumo de comidas chatarra y procesada, mientras que la comida casera y los alimentos de origen natural parecen estar siendo erradicados de nuestras mesas.

El 40% Al parecer, las nuevas generaciones no están al tanto de estas opciones alimenticias, que podrían ayudarlas a lograr un mejor desempeño, tanto en la escuela como en la vida diaria. El aumento de casos de personas con trastornos como anorexia o bulimia también es algo preocupante. En un principio parecía afectar solamente a adolescente, pero recientes estudios reflejan que cada vez son más las niñas de edades tempranas que se preocupan por no ganar unos kilos de más.

Tabla 8

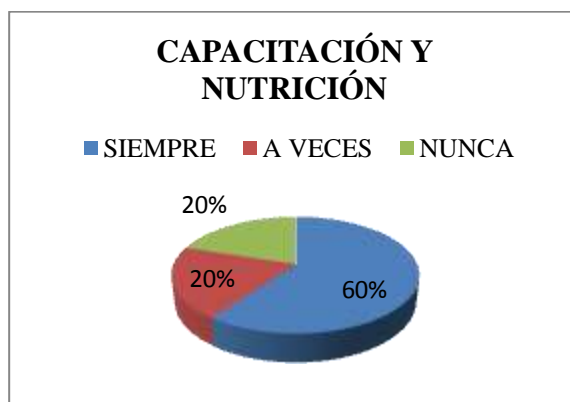
8.-¿Piensa usted que como madres de familia requiera capacitación sobre el aprovechamiento de los productos de la zona para la alimentación de sus hijos?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	30	60%
A VECES	10	20%
NUNCA	10	20%
TOTAL	50	100%

Fuente: encuesta aplicada a padres de familia.

Elaboración: las autoras

Gráfico 8



Fuente: encuesta aplicada a padres de familia.

Elaboración: las autoras

Análisis e interpretación

El 60% contestan porque los conocimientos y destrezas pueden ser proporcionados por los asesores técnicos en colaboración con los responsables de huertos y granjas familiares bien desarrollados y manejados adecuadamente, los cuales pueden trabajar colaborando y asesorando a las familias que no hayan alcanzado mayor éxito en el desarrollo de estas actividades

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

ENCUESTAS APLICADAS A LOS NIÑOS Y NIÑAS

Tabla 1

1.- ¿Crees que es de calidad la alimentación que recibes en tu casa?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	9	14%
A VECES	25	25%
NUNCA	31	54%
TOTAL	65	100%

Fuente: encuesta aplicada a estudiantes.

Elaboración: las autoras

Gráfico 1



Fuente: encuesta aplicada a estudiantes.

Elaboración: las autoras

Análisis e interpretación

El 54% piensan que nunca es de calidad la alimentación que recibe en casa porque los padres compran la comida en tiendas y no la producción que tiene en casa por vender sus productos y son mal alimentados.

Tabla 2

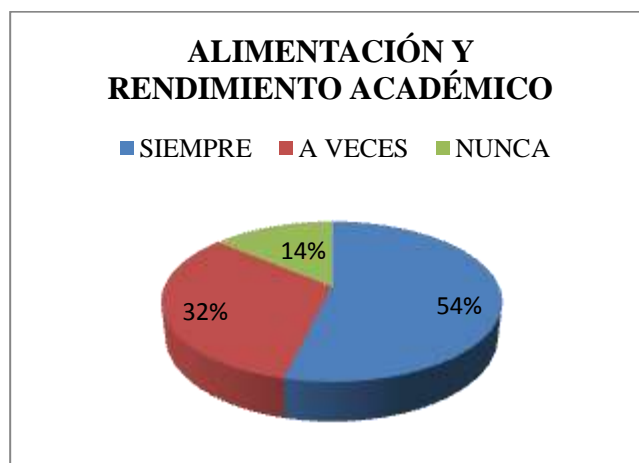
2.-¿Piensa usted que los hábitos alimenticios y las condiciones de salud repercuten en el rendimiento académico?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	35	54%
A VECES	21	32%
NUNCA	9	14%
TOTAL	65	100%

Fuente: encuesta aplicada a estudiantes.

Elaboración: las autoras

Gráfico 2



Fuente: encuesta aplicada a estudiantes.

Elaboración: las autoras

Análisis e interpretación

El 54% contesta que siempre que los hábitos alimenticios y las condiciones de salud repercuten en el rendimiento académico porque un niño mal nutrido o alimentado no se concentra en clases y se duerme. Las comidas saludables ayudan a que los chicos se concentren más en la escuela, favoreciendo el aprendizaje. Esta capacidad que poseen determinados alimentos estaría vinculada con la posibilidad de estimular los neurotransmisores cerebrales. Desde hace algún tiempo se discute en nuestro país la puesta en marcha de una política sanitaria y de alimentación por la cual las escuelas estén obligadas a ofrecer a los chicos alimentos saludables, en lugar de las conocidas y calóricas golosinas.

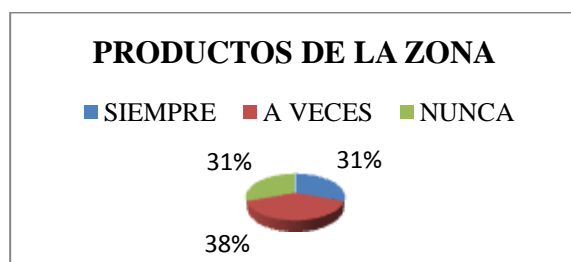
Tabla 3

3.- ¿Consumen productos alimenticios de la zona para la alimentación en su casa?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	20	31%
A VECES	25	38%
NUNCA	20	31%
TOTAL	65	100%

*Fuente: encuesta aplicada a estudiantes.
Elaboración: las autoras*

Gráfico 3



*Fuente: encuesta aplicada a estudiantes.
Elaboración: las autoras*

Análisis e interpretación

El 38% los padres de familia contestan que a veces consumen productos alimenticios de la zona para la alimentación en su casa porque consumir productos de la zona apunta a estimular la producción de alimentos de la huerta para consumo familiar, favoreciendo tanto el consumo de verduras y hortalizas frescas, como así también contribuyendo a mejorar la economía hogareña.

El valor por lo natural se ha ido perdiendo, olvidándonos que es la naturaleza la que nos provee de todo aquello que necesitamos para vivir y que nuestra función es acompañarla en su complejidad y aprender de ella. Por otro lado, los efectos de la crisis, se traslucen claramente en nuestra alimentación. Cada vez es más difícil acceder a una dieta equilibrada si la población ignora que las hortalizas y verduras frescas poseen un alto valor nutricional para complementar una dieta balanceada, incrementándose su calidad y variedad.

Tabla 4

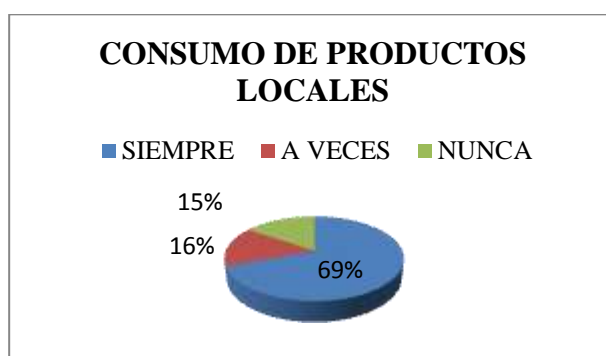
4.-¿Existen productos locales que se consumen en el sector?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	45	69%
A VECES	10	15%
NUNCA	10	16%
TOTAL	65	100%

Fuente: encuesta aplicada a estudiantes.

Elaboración: las autoras

Gráfico 4



Fuente: encuesta aplicada a estudiantes.

Elaboración: las autoras

Análisis e interpretación

El 69% contestan que existen productos locales que se consumen en el sector porque los seres vivos necesitamos alimentos para reponer la energía perdida cuando realizamos nuestras acciones diarias por lo cual debemos consumir productos nutritivos que nos permitan crecer sanos y fuertes. En los últimos años se han hecho muy populares los alimentos llamados orgánicos o de la zona, demostrando el interés de mucha gente por un cambio positivo en la alimentación y también la desconfianza en la seguridad y producción de los alimentos convencionales. Es muy difícil lograr producir alimentos que estén totalmente libres de pesticidas, debido a que en los suelos éstos permanecen largos periodos de tiempo en cantidades insignificantes o pueden contaminarse de suelos próximos a ellos. La cantidad de nutrientes es similar en los alimentos de producción convencional u ecológica. En los vegetales, el valor alimenticio es similar. En las carnes, está comprobado que las orgánicas son más magras porque tienen menos grasa intramuscular.

Tabla 5

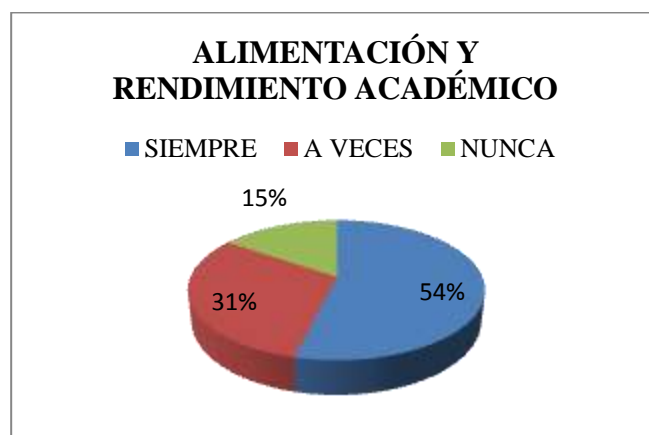
5.-¿Piensas que la utilización de los productos alimenticios locales mejora la alimentación y el rendimiento académico en la escuela?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	35	54%
A VECES	20	39%
NUNCA	10	15%
TOTAL	65	100%

Fuente: encuesta aplicada a estudiantes.

Elaboración: las autoras

Gráfico 5



Fuente: encuesta aplicada a estudiantes.

Elaboración: las autoras

Análisis e interpretación

El 54% los padres de familia Piensas que la utilización de los productos alimenticios locales mejora la alimentación y el rendimiento académico en la escuela porque en algunas instituciones esta modalidad se cumple pasando a ocupar un rol preponderante en los comedores y bares las ensaladas, las frutas y los sándwiches de verduras; en otros centros educativos la transformación aún no se ha cumplido del todo .Es muy importante prestar atención a la alimentación pues la niñez es una etapa crucial en la cual tanto el organismo como el cerebro se están desarrollando y debemos darles ‘combustible’, principalmente con buenos alimentos.

Tabla 6

6-¿Se utilizan los productos alimenticios locales para mejorar la alimentación y la salud?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	20	31%
A VECES	25	38%
NUNCA	20	31%
TOTAL	65	100%

Fuente: encuesta aplicada a estudiantes.

Elaboración: las autoras

Gráfico 6



Fuente: encuesta aplicada a estudiantes.

Elaboración: las autoras

Análisis e interpretación

El 38% piensan que se utilizan los productos alimenticios locales para mejorar la alimentación y la salud porque consiste en proporcionar al cuerpo los nutrientes que necesita no solo para estar en forma sino, ante todo, para vivir. Las tres principales clases de nutrientes son las proteínas, las grasas y los carbohidratos, todos los cuales dan energía al cuerpo y le permiten crecer y subsistir; hay que comerlos a diario y en cantidad considerable para mantener una buena salud. Pero hay que escogerlos con muy buen juicio, lo cual no siempre es fácil, puesto que muchas ideas tradicionales han sido modificadas o incluso radicalmente cambiadas conforme la ciencia ha adelantado en su conocimiento cerca de como el organismo los utiliza.

Tabla 7

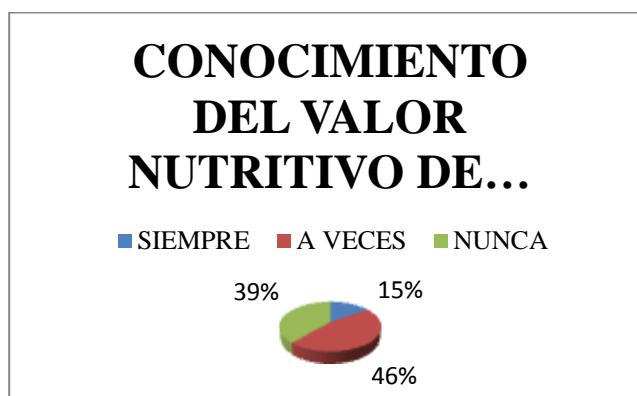
7.- ¿Sabes si los productos alimenticios de la zona tienen un valor nutritivo para la alimentación en el hogar?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	10	15%
A VECES	30	46%
NUNCA	25	39%
TOTAL	65	100%

Fuente: encuesta aplicada a estudiantes.

Elaboración: las autoras

Gráfico 7



Fuente: encuesta aplicada a estudiantes.

Elaboración: las autoras

Análisis e interpretación

El 46% piensan que los productos alimenticios de la zona tienen un valor nutritivo para la alimentación en el hogar porque Existen algunos alimentos llamados funcionales en el mercado y en el campo, que suman una infinidad de productos con cualidades beneficiosas para la salud. Pero es necesario aclarar que no se trata de alimentos mágicos que curan, sino que ayudan a prevenir o mejor dicho a mejorar nuestra calidad de vida. Pero de nada serviría consumir algún alimento funcional, que reduzca por ejemplo el colesterol, si nuestra dieta estuviese desequilibrada o fuese alta en grasas saturadas. En otras palabras, es el conjunto de buenos hábitos quien reduce el colesterol en sangre y mejorar nuestra salud y no el consumo de un solo alimento con esa función.

Tabla 8

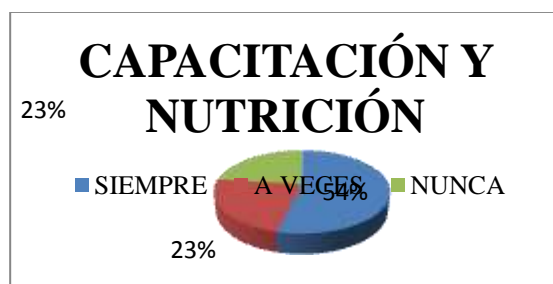
8.- ¿Piensas que las madres de familia requieren capacitación sobre el aprovechamiento de los productos de la zona para mejorar la alimentación dentro del hogar?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	35	54%
A VECES	15	23%
NUNCA	15	23%
TOTAL	65	100%

Fuente: encuesta aplicada a estudiantes.

Elaboración: las autoras

Gráfico 8



Fuente: encuesta aplicada a estudiantes.

Elaboración: las autoras

Análisis e interpretación

El 54% contestan que las madres de familia requieren capacitación sobre el aprovechamiento de los productos de la zona para mejorar la alimentación dentro del hogar porque la cantidad de proteínas, grasas, azúcares y otros nutrientes es básica para que nuestro cuerpo funcione correctamente por eso es muy importante hablar sobre la nutrición y su clasificación ya que esto nos ayudará, a proporcionar a nuestro cuerpo alimentos e ingerirlos, porque cada una de las personas son los encargados de modificar o destruir a los organismos. La calidad de la alimentación depende mucho de dos factores que son lo económico y lo cultural, por eso en la actualidad hay personas que están al borde de la muerte por haber consumido alimentos no beneficiosos a su salud por no tener una buena situación económica. También es importante conocer la diferencia entre alimentación y nutrición son términos que nos ayudarán a que las personas se informen bien sobre el tema, ya que pensamos que es lo mismo pero la verdad no.

2.1.- COMPROBACIÓN DE LA HIPÓTESIS

La hipótesis fue comprobada por medio de guías de observación, las mismas fueron estructuradas con parámetros que permitieron identificar en qué medida la dicha hipótesis cumplió con los resultados esperados.

GUÍAS DE OBSERVACIÓN

GUÍA N° 1

SUJETOS OBSERVADOS	PARÁMETROS DE OBSERVACIÓN ANTES DE EL DESARROLLO DEL BLOQUE N° 2 DE ENTORNO NATURAL Y SOCIAL	RESULTADOS DE LA OBSERVACIÓN
Estudiantes	Alimentos que consumen en:	
	<ul style="list-style-type: none"> En casa 	<ul style="list-style-type: none"> Enlatados Fideo Sodas Embutidos Almidones procesados
	<ul style="list-style-type: none"> En la escuela 	<ul style="list-style-type: none"> Confites Helados mal procesado Alimentos de conserva
	<ul style="list-style-type: none"> En la calle 	<ul style="list-style-type: none"> Todo tipo alimento chatarra
Padres de familia	Alimentación que proporcionan a sus hijos en la casa y en la calle	<ul style="list-style-type: none"> Comidas preparadas inadecuadamente. Comidas con muy bajo contenido nutricional. No proporcionan alimentación en horarios oportunos.

GUÍA N° 2

SUJETOS OBSERVADOS	PARÁMETROS DE OBSERVACIÓN LUEGO DEL DESARROLLO DEL BLOQUE N° 2 DE ENTORNO NATURAL Y SOCIAL	RESULTADOS DE LA OBSERVACIÓN
Estudiantes	Alimentos que consumen en:	<ul style="list-style-type: none"> • Frutas locales • Carne de los animales comestibles de la localidad • Comidas preparadas con verde • Legumbres de la localidad • Otros
	<ul style="list-style-type: none"> • En casa 	
	<ul style="list-style-type: none"> • En la escuela 	<ul style="list-style-type: none"> • Colada de verde • Molido, empanadas y bolones de verde, acompañado de vegetales del huerto escolar • Ensalada de frutas • Otros
	<ul style="list-style-type: none"> • En la calle 	<ul style="list-style-type: none"> • A disminuido el consumo de comida chatarra
Padres de familia	Alimentación que proporcionan a sus hijos en la casa y en la calle	<ul style="list-style-type: none"> • Comidas sazonadas de una manera más adecuada, utilizando hierbas y especias de la localidad. • Comidas con adecuado valor nutricional. • Alimentos que incluyen verduras, legumbres y hortalizas de la localidad • El horario de los de comidas ha mejorado.

Como lo indican los parámetros observados, la utilización de los productos alimenticios locales, han fortalecido el aprendizaje del bloque N° 2 en el área de Entorno Natural y social; y, ha brindado grandes beneficios a los moradores de la localidad, principalmente a los niños del tercero de básica de la escuela “Manuela Cañizares”.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

2.2.- CONCLUSIONES

- Se diagnosticó el tipo de alimentación que reciben los niños y niñas en sus hogares y en el centro escolar. Comida CHATARRA
- Se estableció una relación entre resultados del diagnóstico de la calidad alimenticia, la salud, la higiene y el rendimiento académico de los estudiantes.
- Se organizaron y ejecutaron talleres de capacitación sobre cómo mejorar la alimentación de los educandos con los productos locales y el uso de los mismos en la alimentación diaria de las familias.
- Se evaluaron los hábitos alimenticios, las condiciones de salud e higiene y el rendimiento académico de los estudiantes luego de la aplicación de talleres de capacitación.
- Se determinó la utilidad de los productos alimenticios locales en la alimentación de los estudiantes de la escuela y su nivel de incidencia en el rendimiento académico
- Es importante consumir los productos de la zona para la nutrición de nuestros hijos y para el bienestar de nuestras familias.
- Se debe capacitar a la comunidad sobre una alimentación balanceada el valor nutritivo de los productos locales de la zona para mejorar alimentación de los estudiantes de la escuela.
- Los moradores de la parroquia Santa Marianita necesitan la capacitación y manejo de manuales sobre alimentación para mejorar la dieta en cada uno de sus hogares.
- Sabe usted que los productos alimenticios de la zona tienen un valor nutritivo para la alimentación de sus hijos?

2.3.- RECOMENDACIONES

- Se recomienda a padres de familia, docentes y estudiantes realizar huertos escolares con productos de la zona, y preparar una dieta para mejorar la alimentación de los niños.
- Con la elaboración de recetas con productos de la zona se mejorará la alimentación de los niños en cada uno de los hogares.
-
- Se debe concientizar a las personas sobre la importancia de la alimentación por medio de capacitación permanente para mejorar la salud y el rendimiento académico de los niños y niñas.
- Se deben implementar huertos familiares y escolares en la casa y en la escuela respectivamente para mejorar la alimentación de los niños de la escuela.



UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR

TRABAJO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADAS EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN MENCIÓN EDUCACIÓN BÁSICA



TITULO

**MEJORAMIENTO DE LA NUTRICION Y RENDIMIENTO ESCOLAR
ATRAVES DE LA ELABORACIÓN DE RECETAS CON PRODUCTOS DE
LA LOCALIDAD.**

POSTULANTES:

**Fonseca Parra Liliana Janeth.
Pilco Remache Gladys Esthela.**

ASESORA:

Lcda. Esperanza Encalada.

GUARANDA

2011-2012

CAPÍTULO IV

3.1. TÍTULO

UNA BUENA NUTRICIÓN PARA MEJORAR EL RENDIMIENTO ESCOLAR A TRAVÉS DE RECETAS CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LA LOCALIDAD.

3.2. INTRODUCCIÓN

No todas las familias tienen acceso al consumo de los alimentos de la zona, las condiciones económicas de las familias ubicadas en el sector rural tienen poco acceso a los alimentos nutritivos que ofrece la producción local. Por otra parte los hábitos alimenticios post modernos hacen que las familias no tengan o desconozcan una dieta adecuada para los niños y las familias.

En el establecimiento se encuentran niños con problemas de salud que son consecuencia de una mala nutrición, así se tienen niños con anemia, desnutrición, obesidad y las consecuentes secuelas que producen o desencadenan la mala nutrición tales como: niños débiles, desmayados, pálidos, con abdómenes voluptuosos, bajo peso, parasitosis infantil, enfermedades de la piel, etc.

Esta problemática alimenticia lo que provoca es un estilo de vida inadecuado, mala salud por lo tanto problemas de aprendizaje de los estudiantes de este establecimiento y particularmente de los niños y niñas del tercer año de educación general básica de la escuela fiscal Manuela Cañizares.

Las familias a pesar de que pueden tener acceso a una buena dieta alimenticia no lo hacen porque se ven obligadas a comprar alimentos prefabricados tales como los fideos, enlatados y productos que expenden en los mercados como el pollo que es criado con balanceados y químicos, dejando al lado los productos naturales y orgánicos que son de alto beneficio para la salud humana.

Por ello fue importante realizar esta propuesta cual es la capacitación a las familias sobre Mejoramiento de la nutrición a través de la elaboración de recetas con productos de la localidad.

3.3. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- Mejoramiento de la nutrición y el rendimiento a través de la elaboración de recetas con productos de la localidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Mejorar los hábitos alimenticios del niño, mediante la aplicación de instrumentos.
- Reducir el impacto de la mala alimentación en el rendimiento académico
- Motivar a los niños y a los padres a incluir alimentos que contengan por lo menos tres de los grupos nutricionales, y que lo hagan por sí mismos.
- Gestionar para que el docente sea pionero en el desarrollar de actividades que mejoren los hábitos alimenticios de los niños para que impedir su deterioro académico.
- Cuidar para que los niños no salten las comidas, y que por causa de esto no rinda en académicamente, organizando una rutina de comida con el padre de familia y siendo constante.

3.4. DESARROLLO

La propuesta se realizó en la comunidad con el objetivo de generar el aprendizaje y la creación de hábitos en las familias participantes se trabajó en acciones pertinentes a alimentación saludables, conductas de higiene, salud, desarrollo integral y organizacional,

Educación y cuidado infantil, pero sobre todo en la elaboración de recetas caseras con productos de la zona.

Las actividades realizadas fueron: Información y participación de las familias: Información semanal a los padres del menú del comedor escolar, especificando tipo y cantidad de cada elemento. Solicitar la colaboración en los talleres y en el huerto escolar. Compromiso de preparar bocadillos o fruta para el desayuno, o bizcocho y fruta para las celebraciones en clase.

Asistencia a charlas sobre alimentación, higiene (manipulación de alimentos), prevención de enfermedades. Importancia del desayuno en casa, como fuente de energía. Hacer ver a los progenitores su papel de "modelos" de conducta para sus niños/as y la importancia de su actitud. Importancia de adecuar el tipo de alimentación (biberones, papillas, etc.) a la edad o desarrollo evolutivo del niño. Importancia de preparar un desayuno sano para el colegio. Importancia de preparar comidas variadas y animarle a comer de todo. Vigilar el cumplimiento de los hábitos a la hora de comer: lavarse las manos, permanecer sentados correctamente mientras comen, comer despacio, con la boca cerrada, usar correctamente los cubiertos y la servilleta y lavarse los dientes. Favorecer un ambiente agradable a la hora de comer (sin que la tele sea la protagonista). Valorar la hora de la comida como marco que propicie la unión familiar.

Lo que se pretende lograr es lo siguiente: Adquirir hábitos de alimentación equilibrada y variada para asegurar el correcto funcionamiento de todos los órganos del cuerpo. Realizar cinco comidas al día conociendo la importancia del desayuno en casa.

Promover la dieta zonal, facilitando en el almuerzo o en cualquier actividad en el centro escolar la alimentación a base de bocadillo, fruta o zumo, frutos secos, etc. Promover el aumento en la ingesta de líquidos, especialmente agua. Comprender que las bebidas alcohólicas no son un alimento.

Adquirir hábitos higiénicos adecuados referidos a la alimentación y evacuación. Usar correctamente los cubiertos y cumplir las normas de educación en la mesa. Valorar la hora de la comida como una forma de relación social y familiar. Valorar como un privilegio la accesibilidad del mundo occidental a la comida, entendiendo el concepto de "consumo responsable".

Actividades para Educación Primaria:

Taller de cocina: Proponemos el taller de cocina en Primaria como continuidad del iniciado en Educación Infantil, los propios niños son los que demandan la continuidad del taller, y esta etapa de 6 a 12 años es crucial para consolidar los hábitos iniciados en el etapa anterior con el fin de que se conviertan en conductas alimenticias que serán determinantes del estado de salud del futuro adulto.

La experiencia nos demuestra que cuando los niños elaboran los platos se produce un efecto en ellos que les lleva a probar lo que han preparado, con una actitud positiva que les ayuda a vencer esas reticencias que presentaban antes de elaborarlos.

La propuesta tiene como principal objetivo transmitir los beneficios de la dieta de la zona y de sus productos a los alumnos de educación primaria, con el fin de mejorar su alimentación para así evitar problemas de salud y mejorar el rendimiento escolar.

Que se familiaricen con los grupos de alimentos, sus beneficios, su frecuencia de consumo y otros hábitos saludables. Vencer algunas reticencias a determinados alimentos por parte de los niños. Involucrar a educadores y padres en la propuesta. Concienciar a niños, educadores y padres de la importancia de la actividad física como complemento a una alimentación saludable.

Preparación del taller: Contaremos con la colaboración de 1 madre o padre por cada 12-14 niños, contaremos con la participación del resto de profesores especialistas. Al igual que en Educación Infantil, si el centro cuenta con cocina se realizará el taller en ella, (eligiendo un horario en la que se encuentre libre), si no cuenta con cocina dispondremos las mesas para que puedan formar 3-4 equipos.

Utensilios: Dependerán de la receta elegida, cubiertos, rayador, exprime limones, colador, introduciremos el uso del cuchillo (elegiremos los más adecuados, de punta roma y poco filo), si existe en el centro podemos utilizar el horno, siempre bajo la vigilancia de los adultos Temporalización: Como mínimo se realizará una sesión.

Metodología: Formación de equipos. Exposición del concepto de dieta mediterránea y explicación de la receta. Preparación de la receta. Ejercicio síntesis, en una ficha similar a la de Infantil, anotaran: Ingredientes, Elaboración de la receta y sugerencias.

Las recetas se llevan a casa para prepararlas el fin de semana en familia, podrán aportar sugerencias o variaciones a la misma, los lunes dedicaremos unos minutos a compartir posibles variaciones y anotarlas en la receta así como al archivo de las mismas en nuestro libro de cocina.

Desayuno saludable: Continuando los hábitos iniciados en Ed Infantil, proponemos seguir desayunando tranquilamente en el aula, destinando 10 minutos al "pequeño desayuno saludable".

Decimos pequeño porque, previamente, informamos a los padres de esta actividad y les aconsejamos que, dada la importancia que la primera comida tiene para sus hijos, éstos debieran desayunar bien en casa y aprovechar este momento del día para hablar con ellos, ya que muchos niños y niñas no vuelven a verles hasta la noche.

Cada día a la hora del desayuno, preparan la mesa con su servilleta. Intentaremos que coman alimentos que den energía y, al mismo tiempo, que nos ayuden a crecer de manera saludable. Hablando de los alimentos, amplían nuestro vocabulario y van aprendiendo el origen de cada uno. la que vamos confeccionando. Cada niño/a tiene una hoja de registro de los tipos de desayunos que traen: bocadillos, cereales, dulces, zumos, lácteos, fruta.

En unas clases, el control lo llevamos con una señal hecha con bolígrafos de colores y, en otras, con pegatinas de colores.

Para cada tipo de desayuno se utiliza un color distinto: Verde bocadillos. Rojo cereal. Negro dulces. Azul zumos. Rosa frutas

A final cada alumno debe contar el número de desayunos que ha tomado de cada tipo y confeccionar su gráfica. Posteriormente, comentamos quiénes hemos desayunado de manera saludable y quiénes hemos de mejorar y hemos de intentar cambiar algunos hábitos y probar otros alimentos.

RECETAS CASERAS Y PROPIAS DE LA ZONA.

TORTILLA DE YUCA



Ingredientes

- Yuca
- Carne de res o de chanco
- Ajo, cebolla blanca, culantro y sal al gusto
- Manteca de chanco
- Huevos cocinados
- Hoja de bijao

Preparación

Cocinar la yuca y amasarla en caliente. Moler y cocinar la carne. A esta masa agregar el caldo del refrito. Mezclar todo lo preparado. En la hoja de bilao colocar un poco de la masa de yuca. En su parte central la hoja doblando las puntas hacia adentro y poner en la olla a cocinar por unos 10 minutos. Se recomienda poner en la masa de yuca bastante jugo de carne para que los tamales salgan suaves.

TAMAL DE PALMITO CON CARNE DE GUATUSA



Ingredientes

- 2 libras de carne de guatusa
- 3 palmitos grandes
- 1 atado de cebolla blanca con toda la hoja
- Manteca de color
- Sal, comino, ajo y otros condimentos
- Hojas de bijao.

Preparación

Añadir la carne con la manteca de color, la sal, el ajo y el comino. Picar finamente el palmito y la cebolla blanca. Mezclar la carne molida, el palmito y la cebolla blanca. Colocar esta preparación en la hoja de bijao y envolver como si fuera una humita o quimbolito. Poner en el fondo de la olla unos palitos con el fin de que los tamales queden altos y no tengan mucho contacto con el agua, así se cocinan con el vapor durante unos 30 minutos. La olla debe estar bien tapada con hojas de bijao o plátano. Sobre ella colocar la tapa. Al momento de servir se debe acompañar de yuca, ají criollo, chicha.

TAMALES DE YUCA



Ingredientes

- 5 libras de yuca amarilla
- Medio litro de miel de caja
- Hojas de bijao

Preparación

Pelar y lavar las yucas. Rollarlas en un recipiente suficientemente amplio. Sobre esta masa, verter la miel y batir hasta que se mezclen totalmente. Poner el preparado en las hojas de bijao y colocarlas en una olla, ponen con palos en el fondo, de tal manera que los tamales se cocinen solamente al vapor. Este tamal puede servirse solo o con queso.

TAMAL DE POLLO CON PALMITO



Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- Cebolla blanca picada
- Perejil o culantro
- 3 Palmitos
- Hojas de nabo
- Sal, pimienta y aliños al gusto.
- Hojas de bijao.

Preparación

Mezclar las pechugas de pollo totalmente deshuesadas y mezclar con la cebolla blanca finamente picada sazonando a gusto con el perejil y los demás aliños. Añadir a esta preparación el palmito finamente picado en trocitos. Colocar en las hojas de bijao pequeñas porciones de la masa preparada. Cuando el tamal está envuelto cocinar al vapor durante unos 30 minutos. Servir con la deliciosa guayusa.

TORTILLA DE CARNE DE ARMADILLO



Ingredientes

- 3 cecinas grandes de carne de armadillo ahumada
- Cebolla blanca
- Sal, comino y ajo al gusto. Esto en el caso de que la carne ahumada no está aliñada
- Palmito tierno
- Hoja de ortiga
- Manteca de chancho

Preparación

Poner las tres cecinas de carne en una olla con agua y dejar hervir durante unos 20 minutos,

Hasta que la carne se vuelva blanda, no cocinada. Sacar la carne y molerla. Aporte debemos tener la cebolla blanca picada. Luego mezclar con la carne molida. Seguidamente la preparamos como si se tratara de una hamburguesa y la ponemos a freír. Se recomienda no freírlas mucho pues pierden su original sabor. Estas tortillas sabrosas se sirven acompañadas de yuca o plátano caliente, con guayusa.

EL MAJADO O BOLON DE VERDE



Ingredientes

- 5 plátanos verdes
- Media libra de maní seco
- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- 4 tallos de cebolla blanca.
-

Preparación

Tostar el maní, pelarlo y molerlo muy fino en un molino manual. Pelar el plátano y cocinarlo en una olla. Retirarlo del fuego para majarlos bien. En una sartén derretir la manteca y sofreír la cebolla picada. En seguida agregar el plátano aplastado y el maní molido. Mover todo con un tenedor hasta que quede todo bien mezclado. Comer caliente con guayusa.

SALSA DE MANÍ TIERNO



Ingredientes

- Maní tierno, recién cosechado
- Sal

Preparación

Cocinar el maní (pelado) en agua durante unos veinte minutos. Escurrirlo y proceder a molerlo conjuntamente con la sal. El resultado es una masa de maní con sal. Se acompaña con guayusa caliente y yuca. La gente oriunda de Macas envolvía esta masa en hojas de bijao y dejaba reposar durante unos dos a tres días para que fermente un poquito y tome un sabor característico.

TAMAL DE YUCA



Ingredientes

- Yuca
- Carne de res o de chanco
- Ajo, cebolla blanca, culantro y sal al gusto
- Manteca de chanco
- Huevos cocinados
- Hoja de bijao

Preparación

Cocinar la yuca y amasarla en caliente. Moler y cocinar la carne. A esta masa agregar el caldo del refrito. Mezclar todo lo preparado. En la hoja de bilao colocar un poco de la masa de yuca. En su parte central la hoja doblando las puntas hacia adentro y poner en la olla a cocinar por unos 10 minutos. Se recomienda poner en la masa de yuca bastante jugo de carne para que los tamales salgan suaves.

TAMAL DE PALMITO CON CARNE DE SAJINO



Ingredientes

- 2 libras de carne de sajino
- 3 palmitos grandes
- 1 atado de cebolla blanca con toda la hoja
- Manteca de color
- Sal, comino, ajo y otros condimentos
- Hojas de bijao.

Preparación

Añadir la carne con la manteca de color, la sal, el ajo y el comino. Picar finamente el palmito y la cebolla blanca. Mezclar la carne molida, el palmito y la cebolla blanca. Colocar esta preparación en la hoja de bijao y envolver como si fuera una humita o quimbolito. Poner en el fondo de la olla unos palitos con el fin de que los tamales queden altos y no tengan mucho contacto con el agua, así se cocinan con el vapor durante unos 30 minutos. La olla debe estar bien tapada con hojas de bijao o plátano. Sobre ella colocar la tapa. Al momento de servir se debe acompañar de yuca, ají criollo, guayusa o chicha.

TAMAL DE POLLO CON PALMITO



Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- Cebolla blanca picada
- Perejil o culantro
- 3 Palmitos
- Sal, pimienta y aleros al gusto.
- Hojas de bijao.

Preparación

Mezclar las pechugas de pollo totalmente deshuesadas y mezclar con la cebolla blanca finamente picada sazonando a gusto con el perejil y los demás aliños. Añadir a esta preparación el palmito finamente picado en trocitos. Colocar en las hijas de bijao pequeñas porciones de la masa preparada. Cuando el tamal está envuelto cocinar al vapor durante unos 30 minutos. Servir con la deliciosa guayusa. La Gastronomía de la zona: Varias delicias con productos de la zona se cocinan en toda la Amazonía. Entre ellas están los maytos de pescado y palmito, el estofado de guanta, guatusa y danta, el sancocho, las empanadas, el pan de yuca, etc. y se consume la chicha de yuca o plátano como bebida central.

En las comunidades rurales de la Amazonía, todavía se puede experimentar la alimentación cotidiana que se basa en la preparación de carnes (fresca o ahumada) de cacería, pesca, animales domésticos, productos de recolección (huevos, insectos y frutos silvestres). Esta dieta se complementa con un alto consumo de plátano y yuca. Esta última es un tubérculo cultivado en la chacra, provee de cazabe para la preparación de la chicha que se sirve en una taza de cerámica, la chicha se la toma durante todo el día, como complemento alimenticio o como bebida que contrarresta la deshidratación causada por el clima cálido de la zona.

Forma de preparación. Chicha de yuca: La yuca se cocina y luego se aplasta en una batea de madera, con mazo del mismo material. Una parte de esta masa es masticada por las mujeres para conseguir un cierto grado de fermentación. Para servirla se le añade agua fría. Las fechas de mayor consumo de chicha están asociadas a las fiestas de Navidad, limpieza del cementerio (Octubre), Semana Santa, matrimonios y bautizo.

Uchú manga: Es un caldo preparado con carne de animales (guanta, danta o pescado), con sal, ají. Uchú significa "ají" y manga significa "olla". Este preparado se puede llevar en viajes, se le añade más agua u otras carnes y les sirve de alimento en las jornadas por la selva y los ríos.

Caldo: Preparado con pescado o carne de animales, plátano verde rallado y sal.



Locro de yuca: Yuca picada, carne, agua y sal.



Ayampaco: Carachama, bocachico o bagre cocido a vapor en hojas de bijao.



Seco de Guanta: Carne estofada con patacones, arroz y yuca.



Caldo de carachaza: Carachaza cocinada, sal y pedazos de yuca con plátano.



Seco de venado, sajino o danta: Carne estofada, con arroz, yuca y plátano.



3.5. EVIDENCIA DE LA APLICACIÓN DE LA PROPUESTA

Para evidenciar la propuesta se registraron con los nombres de los estudiantes en fichas y registros y se tomaron fotografías de los juegos realizados, los mismos que se hacen constar en los anexos.

No	NOMINA	TALLA INICIAL	TALLA FINAL	PESO AL INICIO	PESO AL FINAL
01	Angamarca Zhicay Kevin	111.0	114.2	25.3	28.5
02	Cabrera Puente Kevin A.	111.2	116.2	22.1	24.6
03	Calle Muñoz David	110.0	113.0	27.3	30.5
04	Duchimaza Robles Carlos	114.2	117.0	22.2	24.5
05	Jimpikit Ch. Héctor	109.0	115.2	24.1	26.8
06	Jimpikit T. Andrés	106.0	111.0	26.8	28.2
07	Lata Arévalo Luis	118.0	122.2	23.4	27.5
08	Jaramillo Zander	120.2	121.0	22.8	25.6
09	Polongo Tigre Angel	116.0	118.3	23.4	26.6
10	Tungui D. Alexis	113.0	115.5	25.3	27.4
11	Zambrano R. Adán	109.0	113.3	22.8	24.9
12	Palenque Torres Alejandra	114.5	116.6	24.3	25.4
13	Pongolo T. Reina	117.0	119.0	27.4	29.5
14	Rodas López Maribel	118.9	121.3	22.4	25.6
15	Saula Rodas Erika	120.0	123.0	25.6	27.5
16	Tacuarí Estefanía	119.5	121.6	23.5	24.6
17	Chamikiar Lucia	118.0	120.8	28.4	29.3
18	Vásquez Natalia	114.3	118.8	26.5	29.5
19	Yanzaguano Merlina	116.5	121.0	22.1	24.6
20	Llivicura Lojano Marialexis	108.0	111.5	23.4	27.8
21	LlivicuraSicha Anahí	110.5	114.03	25.3	28.2
22	Peláez Zh. Andrea	117.2	119.3	28.6	30.0
23	Peláez C. Antonio	118.0	120.3	24.5	28.1
24	Rodríguez Mariafernanda	115.0	121.0	27.3	29.0
25	Tenesaca Fabiola	116.0	118.3	25.8	27.3
26	Lojano C. Carlos	117.5	120.0	22.4	25.3
27	Carpintero Piedad	113.4	118.3	23.5	24.1
28	Palenque Diana	111.2	113.5	22.5	23.1
29	Martínez Edilberto	112.0	114.2	24.2	25.5
30	Tigre Osvaldo	113.2	115.2	21.5	22.6
31	Rivera Manuel	115.4	118.3	23.5	24.5
32	Calle Fabián	114.3	118.0	26.3	27.9
33	Jácome Carlota	116.5	118.6	25.1	26.9

34	Paredes Marcela	110.0	112.3	22.1	23.8
35	Guamán Alfonzo	109.9	116.4	22.9	24.7
36	Cárdenas Ronaldo	112.3	114.5	23.8	25.9
37	Zhingre Jasón	115.0	118.3	26.7	27.2
38	Juela Marisol	118.3	119.5	24.6	25.3
39	Rivadeneira Marco	116.2	118.6	25.6	26.5
40	Peñaranda Ángela	114.5	116.2	23.4	24.9
41	Currillo Estefanía	113.4	116.2	22.3	25.3
42	Martínez David	115.3	118.3	25.7	26.9
43	Caisaguano Marlene	116.0	119.2	22.8	24.7
44	Tuapanta Marcelo	115.2	117.3	24.6	26.3
45	Cují Leonardo	116.0	119.3	22.5	24.4
46	Valverde Vinicio	113.0	116.0	23.2	25.3
47	Zhingre Alejandro	115.0	118.2	25.6	26.1
48	Jara Paola	118.0	122.0	24.5	25.9
49	López D. Erika	110.0	115.3	25.6	26.9
50	Yuquilema Beatriz	109.2	111.0	22.9	23.1
51	Cabrera Ortiz Amílcar	111.2	113.6	23.4	24.9
52	Loza Arias Maycol	115.5	116.9	24.2	26.0
53	Martillo Pulla Elvis	117.3	119.5	25.3	26.9
54	Pongolo Tigre Cristian	115.6	116.5	24.3	25.4
55	Pongolo Tigre Cristian	116.2	119.2	26.2	27.1
56	Robles Wilson Bolívar	115.6	119.2	22.6	24.1
57	Rodas López Franklin	110.2	113.2	25.4	26.2
58	Saula Rodas Alexander	112.3	114.3	24.3	25.3
59	Vega Tseremp Diego	114.5	116.1	22.5	24.8
60	Conforme Muy Marcia	112.9	114.3	23.6	24.5
61	Duchimaza Robles Karen	113.5	115.6	25.9	26.5
62	Estrella Vásquez Brenda	114.2	115.2	24.8	25.3
63	Jimpikit Tsenkush Jeny	113.5	114.9	23.7	24.5
64	Naranjo Guzmán María	112.6	115.6	25.1	26.5
65	Torres Jimpikit Jessica	115.9	117.2	22.5	24.6

3.8. RESULTADOS DE LA PROPUESTA

Durante el taller se identificaron algunos cambios concretos y muy importantes como:

Los Hogares Comenzaron a aplicar con mayor rigurosidad los menús preparados por las nutricionistas, disminuyendo las preparaciones fritas y aumentando las preparaciones con verduras y frutas.

Se comenzó a utilizar el yogur casero como una forma de incrementar el consumo de lácteos en la alimentación de los niños.

Se comenzó a dar más importancia a la necesaria prevención de enfermedades crónicas y metabólicas vinculadas a la alimentación y estilos de vida.

Las mamás comenzaron a prestar mayor atención a los casos individuales de los niños de los hogares para poder aconsejar a sus familias de origen.

Mejóro el criterio de selección de productos de consumo al contar con mayores herramientas para comprender críticamente las publicidades y los envases.

Se generó un enorme interés por la autoproducción de alimentos que si bien fue tratada en el taller al haber habido tanta demanda y tantas propuestas generadas en los encuentros, la autoproducción de alimentos quedó planteada para un nuevo taller, más específico.

En algunos hogares ocurrió que las madres y los padres comunitarios comentaban con mucho entusiasmo todo lo que aprendían en los talleres pero no terminaban de transmitirlo a sus padres. Se decidió entonces ir a cada hogar comunitario y replicar en el Comité Familiar junto con quienes habían participado de los talleres los contenidos de los mismos y así ampliar el horizonte de participantes y ayudar a ellos mismos a encontrar la manera de convertirse en multiplicadores.

Aldeas Infantiles trabaja todos sus proyectos en base a un modelo transformador y no asistencialista, basándonos en la organización comunitaria y teniendo como eje la educación, los procesos y el desarrollo sustentable en el tiempo.

BIBLIOGRAFIA

- Imágenes de INTERNET (platos típicos de Morona Santiago-Macas)
- www.moronasantiago.com.ec
- Libro de recetas de la casa de la cultura "Benjamín Carrión "
- ¹Aries, Phillips. La infancia, en Revista de Educación N° 254, España. 1993
- Lamina. C.D. · Geografía de Colombia y Ecuador. Pág. 56,57.
- ¹<http://www.amazonas.gob.ve/amazonas/economia.html>
- ¹Lamina. C.D. · Geografía de Colombia y Ecuador. Pág. 56,57.
- ¹<http://www.amazonas.gob.ve/amazonas/economia.html>
- Archivos de la escuela Manuela Cañizares"
- Ley de Educación
- ¹Texto de 3° año de Educación Básica según la nueva reforma curricular
- Actualización y Fortalecimiento Curricular

Anexos







FACHADA FRONTAL DE LA ESCUELA "MANUELA CAÑIZARES"



TALLERES DE NUTRICIÓN



PADRES DE FAMILIA APORTANDO SUS CONOCIMIENTOS AL PROYECTO DE NUTRICIÓN



APLICACIÓN DE LAS ENCUESTAS A LOS PADRES DE FAMILIA (autoras)



APLICACIÓN DE LAS ENCUESTAS A LOS ESTUDIANTES (autoras)



NIÑOS QUE ESTAN INMERSOS EN EL PROYECTO



PRODUCTOS DE LA LOCALIDAD









HUERTOS ESCOLARES DE LA ESCUELA

Colaboración de los estudiantes en el sembrío y mantenimiento del huerto de la institución





ESCUESTAS

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, SOCIALES, FILOSOFICAS Y HUMANISTICAS. ENCUESTA APLICADA A PADRES DE FAMILIA

1. ¿La calidad nutricional de sus hijos en casa es de calidad?
 Siempre A veces Nunca
2. ¿Piensa usted que los hábitos alimenticios y las condiciones de salud repercuten en el rendimiento académico?
 Siempre A veces Nunca
3. ¿Utilizan productos alimenticios de la zona para la dieta diaria de sus hijos?
 Siempre A veces Nunca
4. ¿Existen productos locales que se consumen en el sector?
 Siempre A veces Nunca
5. ¿Piensa usted que la utilización de los productos alimenticios locales influye en la salud y el rendimiento académico de los niños de la escuela?
 Siempre A veces Nunca
6. ¿Se utilizan los productos alimenticios locales para mejorar la salud y nutrición de sus hijos?
 Siempre A veces Nunca
7. ¿Conoce usted que los productos alimenticios de la zona tienen un valor nutritivo para la dieta alimenticia de sus hijos?
 Siempre A veces Nunca
8. ¿Piensa usted que las madres de familia requieren capacitación sobre el aprovechamiento de los productos de la zona en la dieta de sus hijos?
 Siempre A veces Nunca



UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, SOCIALES, FILOSOFICAS Y HUMANISTICAS.

ENCUESTA APLICADA A ESTUDIANTES

1. ¿Crees que es de calidad la nutrición que recibes en tu casa?
() Siempre () A veces () Nunca
2. ¿Piensa usted que los hábitos alimenticios y las condiciones de salud repercuten en el rendimiento académico?
() Siempre () A veces () Nunca
3. ¿Se alimentan de productos de la zona para la dieta diaria en su casa?
() Siempre () A veces () Nunca
4. ¿Existen productos locales que se consumen en el sector?
() Siempre () A veces () Nunca
5. ¿Piensas que la utilización de los productos alimenticios locales influye en la salud y el rendimiento académico en la escuela?
() Siempre () A veces () Nunca
6. ¿Se utilizan los productos alimenticios locales para mejorar la salud y nutrición?
() Siempre () A veces () Nunca
7. ¿Sabes si los productos alimenticios de la zona tienen un valor nutritivo para la dieta alimenticia?
() Siempre () A veces () Nunca
8. ¿Piensas que las madres de familia requieren capacitación sobre el aprovechamiento de los productos de la zona en la dieta?
() Siempre () A veces () Nunca

ENCUESTA APLICADA A PADRES DE FAMILIA SOBRE NUTRICIÓN

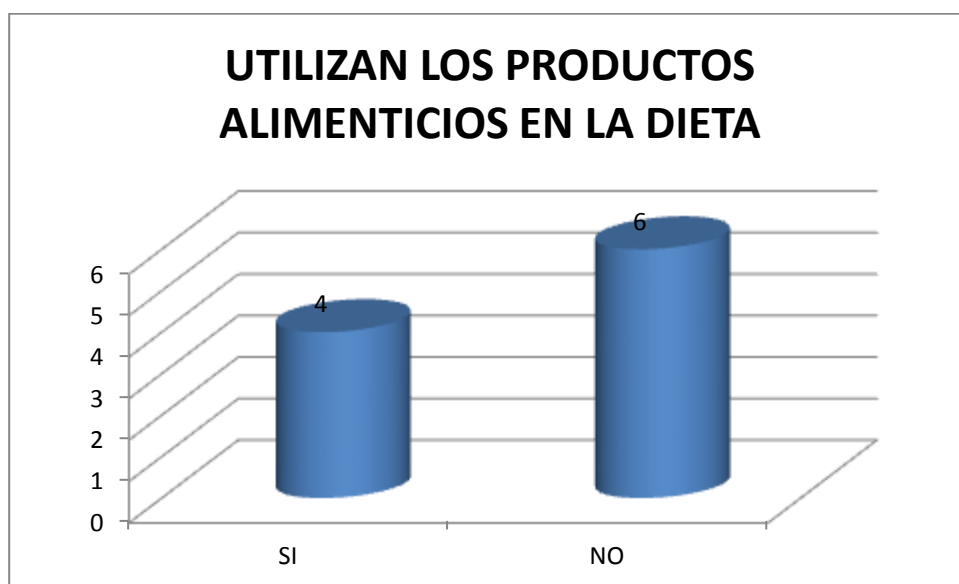
Se aplicó una encuesta a 10 padres de familia y se obtuvieron los siguientes resultados:

Cuadro 1

Utilizan productos alimenticios de la zona para la dieta diaria de su hijos	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	4	40%
NO	6	60%
TOTAL	10	100%

Fuente: encuesta aplicada a los padres de familia. Elaboran las autoras 2011

Gráfico 1



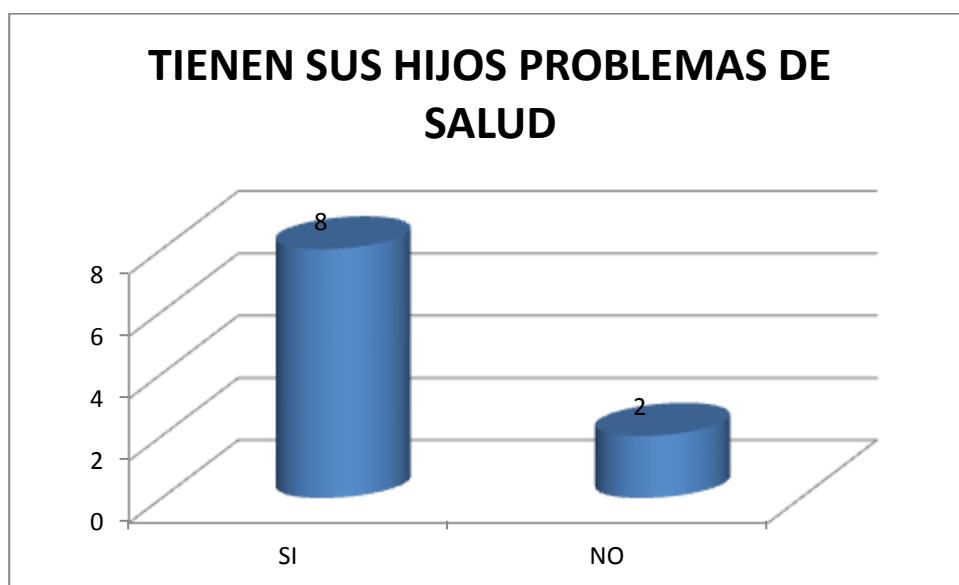
De los 10 padres de familia solamente 4 es decir el 40% utilizan los productos alimenticios de la zona, el 60% no lo hacen.

Cuadro 2

Tiene sus hijos problemas de salud	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	8	80%
NO	2	20%
TOTAL	10	100%

Fuente: encuesta aplicada a los padres de familia. Elaboran las autoras 2011

Gráfico 2



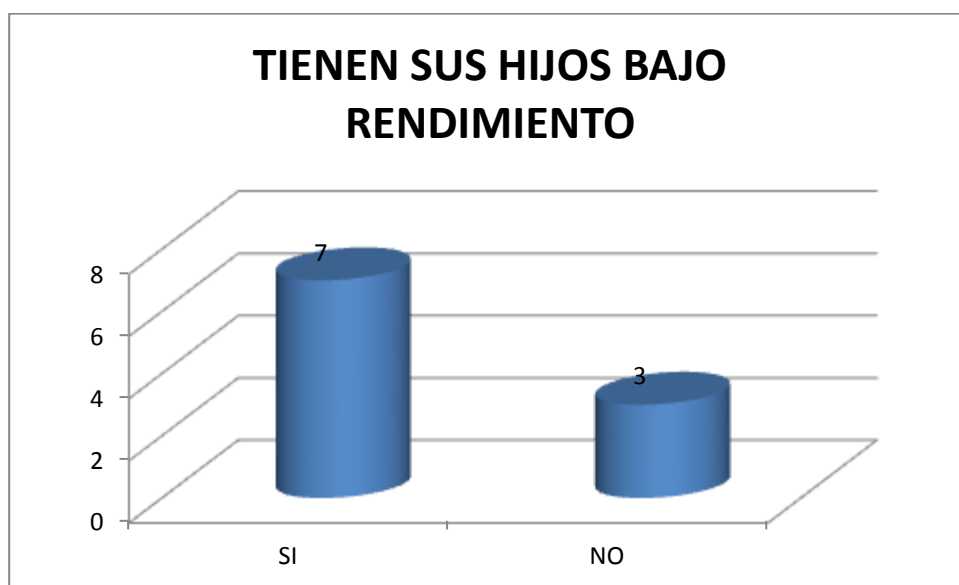
Frente a la pregunta que se hizo a los padres de familia sobre los problemas de salud de sus hijos el 80% dijeron que si tienen y apenas 2 es decir el 20% dijeron que no.

Cuadro 3

Tiene sus hijos bajo rendimiento	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	7	70%
NO	3	30%
TOTAL	10	100%

Fuente: encuesta aplicada a los padres de familia. Elaboran las autoras 2011

Gráfico 3



De los 10 padres de familia encuestados 7 dicen que si tienen bajo rendimiento sus hijos y 3 de ellos dicen que no tienen.

Cuadro 4

Por qué no utilizan los productos de la zona	FRECUENCIA	PORCENTAJE
POR COMERCIALIZAR	6	60%
POR COSTUMBRE	4	40%
TOTAL	10	100%

Fuente: encuesta aplicada a los padres de familia. Elaboran las autoras 2011

Gráfico 4



ENCUESTA APLICADA A DOCENTES SOBRE ALIMENTACIÓN

Se aplicó una encuesta a 10 docentes y se obtuvieron los siguientes resultados:

Cuadro 1

Utilizan productos de la zona para la alimentación de los niños en el establecimiento	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI		
NO	4	40%
TOTAL	6	60%
	10	100%

Fuente: encuesta aplicada a los docentes. Elaboran las autoras 2011

Gráfico 1



De los 10 docentes 4 dicen que si se utilizan los productos alimenticios de la zona, y el 60% no lo hacen porque a los niños no les gustan las legumbres ni las hortalizas.

Cuadro 2

Tiene los niños problemas de salud	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	8	80%
NO	2	20%
TOTAL	10	100%

Fuente: encuesta aplicada a los docentes. Elaboran las autoras 2011

Gráfico 2



Frente a la pregunta que se hizo a los docentes sobre los problemas de salud de los niños la mayor parte de los maestros informan que los niños si tienen problemas de salud ya sea por la mala alimentación que recibe en cada uno de los hogares, por falta de higiene o por parásitos.

Cuadro 3

Tienen los niños bajo rendimiento?

SI

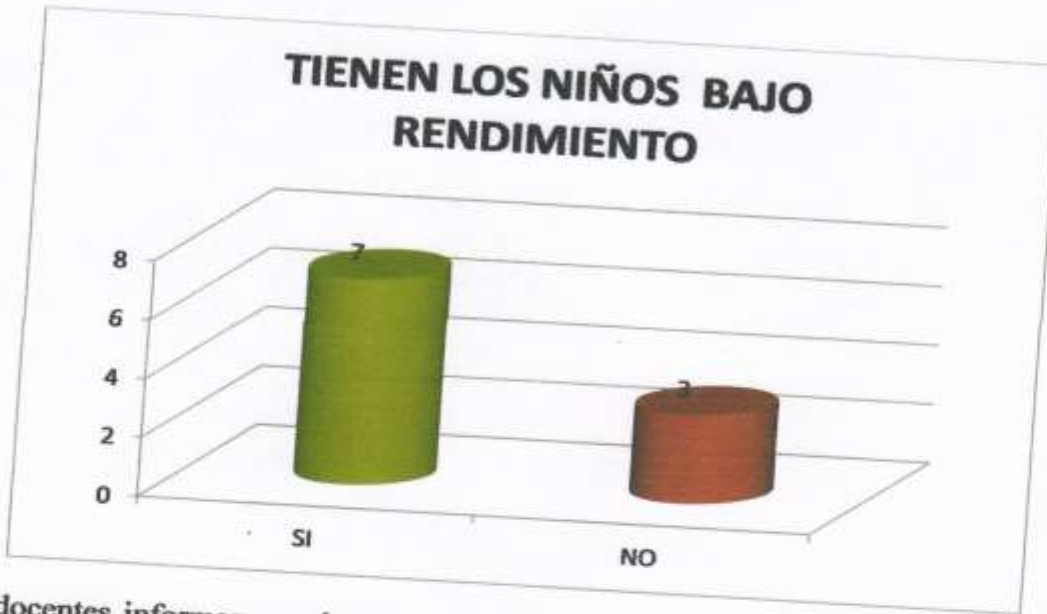
NO

TOTAL

FRECUENCIA	PORCENTAJE
7	70%
3	30%
10	100%

Fuente: encuesta aplicada a los docentes. Elaboran las autoras 2011

Gráfico 3



Los docentes informan que la mayor parte de los niños tienen un bajo rendimiento académico, no recuerdan los temas vistos en clase del día anterior, no retienen las lecciones, piensan más en jugar, comer, e ir a la finca, que para ellos estudiar es solo pasar el tiempo porque en la vida real de ellos los padres más se ocupan de la agricultura y ganadería.

Cuadro 4

Por qué no utilizan los productos de la zona
POR COMERCIALIZAR
POR COSTUMBRE
TOTAL

FRECUENCIA	PORCENTAJE
6	60%
4	40%
10	100%

Fuente: encuesta aplicada a docentes. Elaboran las autoras 2011

Gráfico 4

POR QUÉ NO SE UTILIZAN LOS PRODUCTOS DE LA ZONA



Los maestros exponen su panorama desde su punto de vista y dicen que la mayor parte de productos cosechados en la localidad sacan a vender al mercado, ya que es un medio de vida de los moradores del sector, por otra parte desconocen el cómo preparar los alimentos para sus familias por ello mediante el proyecto de investigación que estamos planteando daremos charlas, conferencias y elaboraremos folletos para que los padres de familia y puedan ayudarse a preparar los alimentos. La necesidad de comprar productos caros y de afuera.

Quien suscribe, Exp. Freddy Morales Peralta, Coordinador de Supervisión Educativa de la UTE 3, cantón Limón-Indanza, a petición verbal de parte interesada,

CERTIFICA:

Que la Srta. Liliana Janeth Fonseca Parra, portadora de la cédula de Identidad Nº 0603577222, trabaja como Profesora de la Escuela Fiscal Mixta "Dolores Iugo", de la comunidad San Jorge, parroquia san Antonio, cantón Limón-Indanza, provincia de Morona Santiago.

Que la citada Profesional, actualmente tiene firmado un contrato de trabajo con la Dirección Provincial de Educación Hispana de Morona Santiago, para el periodo enero-diciembre 2012.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad, facultando a la mencionada, hacer uso del presente Documento en los fines que estimare convenientes.

General Plaza, febrero 24 de 2012


Exp. Freddy Morales Peralta



SUPERVISOR- COORDINADOR UTE 3

CERTIFICADO LABORAL:

El Tlgo. Pablo Tamay DIRECTOR DE LA ESCUELA FISCAL "MANUELA CAÑIZARES", a petición verbal de la parte interesada y, en uso de sus atribuciones,

CERTIFICA:

Que las profesoras **GLADYS ESTHELA PILCO REMACHE** con C.I. 060327309-5 y **LILIANA JANETH FONSECA PARRA** con C. I. 060357722-2 estuvieron realizando la ejecución de la tesis en el tercer año de educación básica con el tema "PRODUCTOS ALIMENTICIOS LOCALES EN EL APRENDIZAJE DE LOS CONTENIDOS DEL BLOQUE # 2 DEL AREA DE ENTORNO NATURAL Y SOCIAL", realizando todas la actividades que a su función corresponde, con toda responsabilidad y entrega por el bien de nuestra comunidad educativa durante 21 años de servicio al pueblo de la parroquia de Santa Marianita.

Es todo cuanto puedo informar en honor a la verdad. El peticionario está autorizado hacer uso del presente documento en lo que ha sus derechos le convenga.



Marianita, 25 de enero de 2012

Si te atreves a enseñar, no dejes de aprender



Santa Marianita-Sucúa-Morona Santiago-Ecuador

RESOLUCION N° 160 FECHA: 69-10-06

CODIGO AMIE: 17H00375 TELEFAX: 2741597

Email: escuelamanuelacanizares@hotmail.com / pjtamay21572@yahoo.com

CERTIFICADO LABORAL:

El Tigo. Pablo Tamay DIRECTOR DE LA ESCUELA FISCAL "MANUELA CAÑIZARES", a petición verbal de la parte interesada y, en uso de sus atribuciones,

CERTIFICA:

Que la Profesora **PILCO REMACHE GLADYS ESTHELA**, con número de cédula 060327309-5; se encuentra laborando normalmente en la institución educativa Manuela Cañizares de la Parroquia Santa Marianita, Cantón Sucúa; **DESDE:** el día Lunes 8 de enero de 2007 **HASTA** la presente fecha (jueves 23 de febrero de 2012), realizando todas la actividades que a su función corresponde como **PROFESORA DE EDUCACIÓN BÁSICA**, con toda responsabilidad y entrega por el bien de nuestra comunidad educativa durante los últimos 5 años.

Es todo cuanto puedo informar en honor a la verdad. La peticionaria está autorizada hacer uso del presente documento en lo que ha sus derechos le convenga.

Santa Marianita, 23 de febrero de 2012



CERTIFICADO LABORAL:

A petición verbal de las interesadas y en uso de sus atribuciones:

Que las profesoras Gladys Esthela Pilco Remache con C.I. 060327309-5 y Lilibiana Janeth Fonseca Parra con C.I. 060357722-2 estuvieron ejecutando un proyecto de investigación en el tercer año de Educación Básica con el tema "PRODUCTOS ALIMENTICIOS LOCALES EN EL APRENDIZAJE DE LOS CONTENIDOS DEL BLOQUE Nº 2 DEL ÁREA DE ENTORNO NATURAL Y SOCIAL", realizando todas las actividades que a su función corresponde, con toda la responsabilidad y entrega del caso por el bien de nuestra comunidad al servicio de toda la comunidad educativa de la parroquia de Santa Marianita.

Es todo cuanto puedo informar en honor a la verdad. Las peticionarias están autorizadas hacer uso del presente documento en lo que ha sus derechos les convengan.

Santa Marianita, 26 de enero de 2012



Sra. Marisol Pomagualli

PRESIDENTA DEL COMITE CENTRAL DE PADRES DE FAMILIA

CERTIFICADO LABORAL:

A petición verbal de las interesadas y en uso de sus atribuciones:

Que las profesoras Gladys Esthela Pilco Remache con C.I. 060327309-5 y Liliana Janeth Fonseca Parra con C.I. 060357722-2 estuvieron ejecutando un proyecto de investigación en el tercer año de Educación Básica con el tema "PRODUCTOS ALIMENTICIOS LOCALES EN EL APRENDIZAJE DE LOS CONTENIDOS DEL BLOQUE Nº 2 DEL ÁREA DE ENTORNO NATURAL Y SOCIAL", realizando todas las actividades que a su función corresponde, con toda la responsabilidad y entrega del caso por el bien de nuestra comunidad al servicio de toda la comunidad educativa de la parroquia de Santa Marianita.

Es todo cuanto puedo informar en honor a la verdad. Las peticionarias están autorizadas hacer uso del presente documento en lo que ha sus derechos les convengan.

Santa Marianita, 31 de enero de 2012

Sra. Valeria Vásquez
PRESIDENTA DEL TERCER AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA

