

**UNIVERSIDAD MAYOR SAN ANDRÉS**  
**FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**  
**CARRERA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**



**PLAN EXCEPCIONAL DE TITULACIÓN PARA ANTIGUOS ESTUDIANTES  
NO GRADUADOS**

**MEMORIA LABORAL**

**ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LA COMUNIDAD EDUCATIVA  
JUAN PABLO II DON BOSCO  
DE LA ZONA SANTA ROSA EN EL MUNICIPIO DE EL ALTO**

**Para optar el Grado de Licenciatura en Ciencias de la Educación**

**POSTULANTE:** Lucía Rita Bautista Aruquipa  
**TUTORA:** Lic. Luz Marina Castillo Ulloa

**LA PAZ – BOLIVIA**  
**2019**

## ÍNDICE

<b>MENSAJE</b>	<b>i</b>
<b>AGRADECIMIENTO</b>	<b>ii</b>
<b>DEDICATORIA</b>	<b>iii</b>
<b>1 PRESENTACIÓN</b>	<b>4</b>
<b>2 JUSTIFICACIÓN</b>	<b>5</b>
<b>3 OBJETIVOS</b>	<b>7</b>
<b>3.1. Objetivo general</b>	<b>7</b>
<b>3.2. Objetivos específicos</b>	<b>8</b>
<b>4 MARCO INSTITUCIONAL</b>	<b>8</b>
<b>4.1. Datos generales</b>	<b>8</b>
<b>4.2. Datos de localización:</b>	<b>9</b>
<b>4.3. Historia</b>	<b>10</b>
<b>4.4. Infraestructura y equipamiento</b>	<b>11</b>
<b>4.5. Cobertura educativa</b>	<b>11</b>
<b>4.6. Metodología Pedagógica</b>	<b>12</b>
<b>4.7. Organigrama</b>	<b>13</b>
<b>4.8. Funciones de la Institución</b>	<b>14</b>
<b>5 REFERENTES NORMATIVOS Y TEÓRICOS</b>	<b>15</b>
<b>5.1. REFERENTES NORMATIVOS</b>	<b>15</b>
<b>a. NORMATIVA INTERNACIONAL</b>	<b>15</b>
<b>b. NORMATIVA NACIONAL</b>	<b>17</b>
<b>5.2. REFERENTES TEÓRICOS</b>	<b>21</b>
<b>a) Alimentación saludable</b>	<b>22</b>
<b>b) Educación para la alimentación saludable</b>	<b>23</b>
<b>c) Proyecto Socioproductivo (PSP)</b>	<b>28</b>
<b>6 REFERENTES METODOLÓGICOS</b>	<b>31</b>
<b>6.1. 1ra. Etapa: Diagnóstico educativo</b>	<b>31</b>
<b>6.2. 2da. Etapa. Intervención</b>	<b>31</b>

<b>6.3 3ra. Etapa. Resultados alcanzados</b>	<b>32</b>
<b>7 DESEMPEÑO/EXPERIENCIA ACADÉMICO LABORAL</b>	<b>33</b>
<b>CAPÍTULO I</b>	<b>33</b>
<b>CONTEXTO LABORAL Y DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD LABORAL</b>	<b>34</b>
a) Descripción general de la institución educativa	34
b) Visión, misión, objetivos y sistema educativo	34
c) Descripción de las funciones desempeñadas en la unidad educativa	38
d) Relaciones de dependencia en la institución	39
e) Desglose de las actividades desarrolladas y productos más significativos	41
<b>CAPÍTULO II</b>	<b>45</b>
<b>DETERMINACIÓN Y ANÁLISIS DEL PROBLEMA</b>	<b>45</b>
<b>CAPÍTULO III</b>	<b>46</b>
<b>PROPUESTAS DE SOLUCIÓN</b>	<b>47</b>
<b>CAPÍTULO IV:</b>	<b>52</b>
<b>EVALUACIÓN</b>	<b>52</b>
<b>8 CONCLUSIONES Y ALTERNATIVAS</b>	<b>54</b>
<b>8.1. CONCLUSIONES</b>	<b>54</b>
<b>8.2. ALTERNATIVAS</b>	<b>56</b>
<b>9 BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>58</b>
<b>10 ANEXOS</b>	<b>59</b>

## 1 PRESENTACIÓN

Cuando se habla de calidad de vida y de formación, nos referimos a un cambio de actitudes, valores y cultura que deben de existir en todas las personas. Para lograr este cambio en el ser humano, es necesario saber cómo motivarlo y sobre todo trabajar en comunidad.

En el contexto de lo enunciado, la experiencia profesional se ha realizado siguiendo los siguientes procedimientos: diagnóstico, elaboración e implementación del Proyecto Sociocomunitario Productivo titulado: “*Consumimos alimentos nutritivos para tener una vida saludable*”, en la Unidad Educativa “Juan Pablo II” de la ciudad de El Alto. Y para el presente trabajo la denominamos: “Alimentación saludable en la comunidad educativa Juan Pablo II de la zona Santa Rosa en el municipio de El Alto”.

El proyecto de intervención educativa se enmarca en la Ley N°070 de educación “Avelino Siñani – Elizardo Pérez” que propone una forma de ver la educación vinculada a la realidad y que responda a las problemáticas, necesidades y potencialidades de la población boliviana denominada Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo.

El presente trabajo está estructurado de la siguiente manera: una vez explicado la justificación de la experiencia y elaborado los objetivos se describe el marco institucional dónde se ha realizado el aporte profesional, también se hace referencia a las normativas que la sustentan y la metodología que se ha adoptado que es elaborar la memoria por etapas, la construcción participativa e implementación del proyecto socioproductivo, en la primera etapa presentaremos el diagnóstico situacional de la comunidad educativa, en la segunda etapa la concreción o intervención para la solución del problema encontrado, resaltando las actividades más significativas y en la tercera fase, describiremos los resultados obtenidos que han favorecido cambios sustanciales en la comunidad.

Cabe resalta que el desarrollo del desempeño profesional se describe por capítulos. En el primer capítulo presentamos el contexto laboral donde se puede percibir la organización interna de la comunidad educativa y las actividades profesionales desempeñadas más relevantes. En el segundo capítulo se explica detalladamente el análisis de la realidad educativa, dónde se encuentran dificultades o problemas que están viviendo en la comunidad educativa y las propuestas de solución. En el tercer capítulo presentamos las propuestas de solución concretas, planteado el proyecto educativo socioproductivo. En el cuarto capítulo mostramos la evaluación realizada a la intervención, relacionando y reflexionando acerca de la formación recibida de la casa superior de estudios y qué medida nos han ayudado en la experiencia profesional.

Para finalizar la presentación de la intervención se plantea las conclusiones y la alternativas a ser considerados para los futuros profesionales que desean trabajar o que estén ya trabajando acerca de la formación integral de estudiantes del nivel secundario comunitario productivo en la alimentación saludable, porque consideramos que hoy por hoy es importante no sólo la información sobre alimentación sino que es esencial educar no sólo nuestra mente sino también nuestro cuerpo para tener una vida larga y saludable.

## **2 JUSTIFICACIÓN**

La realización de la memoria de experiencia profesional tiene como finalidad elaborar sistemáticamente un informe del trabajo realizado en la Institución

Educativa “Juan Pablo II” Don Bosco, donde se pondrá en evidencia la trayectoria profesional, relacionando los conocimientos, capacidades y habilidades adquiridos en la formación. Pudiéndose considerar como actividades para esta opción de grado el Proyecto Socioproductivo (PSP) desde su planificación, dirección, desarrollo y finalización, presentando la constancia correspondiente de la Institución donde se efectuó la actividad, como documentación de respaldo.

El objetivo central de la memoria de experiencia profesional es dar a conocer o socializar la experiencia para ofrecer como un aporte al conocimiento sobre dicha actividad, la cual no ha sido documentada como experiencia, pero que si se encuentra sustentada teóricamente.

El aporte profesional se enmarca en la Ley N° 070 de educación “Avelino Siñani – Elizardo Pérez” que promueve el Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo, orientado hacia el “Buen Vivir”. En este contexto, educar a nuestras hijas e hijos no significa solamente brindarles información, sino buscar que la educación forme personas propositivas capaces de transformar la realidad de la comunidad, la localidad o el barrio en el que vivimos.

La educación hoy, propone cambios, las actividades de los docentes no se reduce sólo al trabajo en el aula, va más allá, se quiere articular la Unidad Educativa con las prácticas de la comunidad o el barrio. El Nuevo Modelo Educativo, toma como punto de partida las situaciones irresueltas del pasado, por eso responde a nuestros problemas y necesidades, y nuestro aporte profesional se desarrolla en este contexto con la implementación del proyecto propuesto.

La implementación del Proyecto Socioproductivo es una experiencia relevante o significativa porque a través de este instrumento se ha logrado la transformación respecto a la alimentación en todos los miembros de la comunidad educativa, porque es de conocimiento que la comida chatarra, los transgénicos, conservantes, etc. han derivado en nuestra sociedad enfermedades como la diabetes, hipertensión, cáncer, obesidad, colon irritable, etc. Es en este sentido todos los miembros de la comunidad educativa se ha trabajado en la elaboración e implementación del proyecto con el con el objetivo de concientizar y sensibilizar a

la población sobre los buenos hábitos alimenticios a fin de prevenir enfermedades crónicas relacionadas con la dieta.

Con la implementación del proyecto se logrará prevenir enfermedades, promocionar la salud, fomentar la inocuidad alimentaria, informar sobre los contenidos de los productos y la descolonización de la alimentación recuperando el sistema alimentario tradicional con productos sanos y naturales, con las actividades desarrolladas se ha logrado la transformación social respecto a la alimentación. Por otro lado, es pertinente aclarar que el trabajo de la implementación del proyecto se realizó de manera coordinada con todos los estamentos de la comunidad educativa.

En definitiva, el aporte profesional fue la elaboración, implementación y evaluación del proyecto, logrando en alguna medida alimentación sana y/o saludable que supone una filosofía de vida, donde se toma una opción personal que está avalada por argumentos racionales, humanitarios de equilibrio en la cadena de alimentos de origen animal con los alimentos de origen vegetal, con la certeza que nuestro cuerpo nos lo agradecerá y que además estamos promoviendo la formación integral sana.

Respecto al aporte académico mencionar que los temas más importantes para la formación integral podemos desarrollar todos los docentes desde nuestras áreas o especialidades enmarcados en las líneas de acción del PSP que responde a las problemáticas y necesidades de la población boliviana. Una de las características principales de desarrollo de contenidos es lo comunitario porque promueve la participación de toda la comunidad. Además, es pertinente porque responde a las necesidades y problemáticas de la comunidad. Y finalmente promueve la formación integral de las y los estudiantes y la familia.

### **3 OBJETIVOS**

#### **3.1. Objetivo general**

Describir sistemáticamente la experiencia profesional de docencia a través de la construcción e implementación del proyecto socioproductivo “*Alimentación saludable en la comunidad educativa “Juan Pablo II”* para la promoción de la formación integral como aporte educativo profesional de la gestión 2017.

### **3.2. Objetivos específicos**

- Recopilar y organizar los documentos y materiales de la experiencia profesional para la descripción sistemática de la memoria académico laboral.
- Describir cronológicamente los resultados e impactos del proyecto socioproductivo presentando testimonios y hechos concretos de transformación educativa en el marco del proyecto desarrollado.
- Apreciar los aciertos y considerar las dificultades encontradas en el desarrollo del proyecto, en el marco de los conocimientos adquiridos en la formación profesional y la experiencia laboral.

## **4 MARCO INSTITUCIONAL**

### **4.1. Datos generales**

Nombre de la unidad educativa: “JUAN PABLO II” DON BOSCO

Distrito Educativo: EL ALTO 2

Código U. E.: 40730027

Código Edificio Escolar: 40730014

Dependencia: FISCAL DE CONVENIO

Dirección: ANEXO SANTA ROSA – CALLE: HUGO BULTRÓN N° 250

Teléfono: 72541619

E-mail: [uejuanpablo2@gmail.com](mailto:uejuanpablo2@gmail.com)

Tuición: COMUNIDAD RELIGIOSA HIJAS DE LOS SAGRADOS  
CORAZONES

Niveles: INICIAL – PRIMARIA – SECUNDARIA: EDUCACIÓN TÉCNICO – HUMANÍSTICO

#### **4.2. Datos de localización:**

La Institución en la que se ha desarrollado la experiencia profesional está ubicada en la zona anexo Santa Rosa, que se encuentra en la cabecera del municipio de Achocalla. El suelo de esta zona es pedregoso, un 20% de las calles es de tierra. Un 60% de las calles y avenidas son adoquinadas y solamente un 20% asfaltadas. Al dar una mirada podemos observar muchas obras en proceso de construcción, con el transcurso del tiempo y la exigencia de las autoridades vecinales estos proyectos llegaran a ser concluidos en su totalidad.

En concreto, la Unidad Educativa se encuentra ubicado geográficamente en el Distrito Municipal n° 1 y está rodeada de equipamientos municipales en los servicios de: Salud (9 establecimientos de salud conforman la Red Boliviano-holandés), Educación (24 Infraestructuras educativas, 1 Escuela Municipal y 8 Centros Infantiles Municipales), Recreativas (65 Canchas, 39 Parques, 51 Plazas, 1 Piscina Olímpica), Culturales (2 Centros culturales, 2 Centros de Recurso Pedagógicos, 10 Iglesias, 1 Museo, 3 Bibliotecas), Administración – Gestión(16 Estaciones Policiales, 21 Sedes Sociales, 1 Sub Alcaldía del Distrito, 28 Instituciones Públicas, 14 Mingitorios Públicos, 1 Cementerio, 2 Viveros Municipales) y Comercio (10 Mercados).

Los padres de familia que conforman el barrio y la comunidad educativa, en una gran mayoría son personas que han migrado de los centros mineros, por la relocalización que hubo de las minas con la Ley 21/060, una pequeña minoría son migrantes de diferentes provincias, por lo que es necesario valorar los saberes y conocimientos que son propios de cada región de la que provienen.

El idioma que hablan los habitantes de esta zona (padres e hijos) es el castellano, sin embargo, se observa en algunas familias que continúan hablando o entendiendo su lengua materna que es el aymara.

Por la situación económica que atraviesa nuestro país, se observa que en un 90% de las familias trabajan tanto el padre como la madre, dedicándose en diferentes ocupaciones: empleados públicos, abogados, policías, mecánicos, transportistas, artesanos, comerciantes formal e informal, actividades que les permite atender las necesidades primordiales de sus familias y pagar el estudio de sus hijos.

### **4.3. Historia**

La Unidad Educativa fue creada por iniciativa de la Comunidad Salesiana, representada por Padre Enrico Darío, quien prestaba su servicio pastoral en la Parroquia Don Bosco, de la Ciudad de El Alto; el objetivo fue: brindar educación a la reciente población llegada de diferentes centros mineros; El sacerdote fue apoyado por Monseñor Giovanni Tonnuci, Nuncio Apostólico de Bolivia, la Congregación de las Hijas de los Sagrados Corazones, los vecinos de la zona, 7 docentes, una religiosa como directora, una secretaria y un portero, todos sin ítem y trabajaron muchos años de manera ad honorem.

Al buscar el nombre para la nueva Unidad Educativa, se eligió Juan Pablo II, en honor al papa de entonces, con la fe de que llegaría a crecer y brindaría educación adecuada a muchas personas, para la gloria de Dios y bienestar de la Patria.

Durante la gestión 1991, con la unión de los vecinos y padres de familia, se transformaron en aulas, las viviendas compradas por los salesianos y aportes generosos, tanto de Monseñor Tonnuci, como de los familiares Italianos del Padre Darío. Llegado el tiempo de inscripción, programado por el Ministerio de educación, fueron aceptados estudiantes de Inicial y Primario; las clases comenzaron el 12 de febrero de 1992, con 325 estudiantes inspirados de un verdadero espíritu de superación, los docentes y administrativos con gran generosidad y servicio a la Patria. Estableciéndose como fecha de Aniversario el 21 de septiembre de la gestión 1992.

El Nivel secundario, se creó en forma procesual, gestión a gestión, con la modalidad de Humanístico Técnico con las carreras de Mecánica Automotriz y Estética personal, a partir del 2001, con personal preparado en el rubro y

financiados por los padres de familia, modalidad que permanece plenamente organizada hasta el presente.

Durante muchos años ha dirigido con sabiduría y tacto educativo, inspirado por el espíritu y la pedagogía de Don Bosco, la hermana Josefa Martínez, como directora y administradora de la Unidad Educativa, en el tiempo que ha dirigido se ha realizado construcciones de aulas y otros ambientes para mejorar el servicio educativo.

Hoy bajo la Dirección del Lic. Edgar Flavio Cutile Díaz y Hna. Virginia Callisaya Hija de los Sagrados Corazones contamos con una Comunidad Educativa unida, trabajando en el PSP que lleva como título “Consumimos alimentos nutritivos para una vida saludable”.

Agradecemos a Dios y a muchos bienhechores, por los 25 años de dedicación y esfuerzo en la Educación, aplicando la filosofía de Don Bosco: prevenir para no tener que corregir, y así, no causar daño a quien lo recibe, como a quien lo ejecuta, definiéndose en términos generales “formamos buenos cristianos y honrados ciudadanos”.

#### **4.4. Infraestructura y equipamiento**

Las instalaciones del establecimiento cuentan con una construcción sólida, contemplando una sala de clases para cada curso, un patio exclusivo para los recreos organizados por turnos, además de otras dependencias tales como sala de profesores, sala de computación, biblioteca, oficinas dirección secretaria, servicios higiénicos, canchas deportivas, etc. Instalaciones pensadas para el uso y disfrute de la comunidad educativa.

#### **4.5. Cobertura educativa**

La Ley de educación en concordancia con la Constitución Política del Estado señala que: “Toda persona tiene derecho a recibir educación en todos los niveles

de manera universal, productiva, gratuita, integral e intercultural, sin discriminación”.

En base al derecho mencionado, la Unidad Educativa alberga a estudiantes de diferentes estratos sociales y de manera particular a la población pobre y necesitada, cuenta con una matrícula que alcanza a 1.227 estudiantes distribuidos en el turno mañana. En el nivel primario se tiene un total de 778 estudiantes; en el nivel secundario se tiene un total de 449 estudiantes divididos en los niveles inicial (56 estudiantes), primaria (439 estudiantes) y secundaria (446 estudiantes).

#### **4.6. Metodología Pedagógica**

Según el Sistema Preventivo, se educa en la medida en que se crean relaciones razonables, amistosas y abiertas a la presencia de Dios, la prevención supone adelantarse a la posible conducta inapropiada del estudiante con estrategias pedagógicas características de una educación enraizada en los valores del evangelio, las cuales deben mediar significativamente entre el educando y las situaciones negativas a fin de generar en el joven la conciencia crítica sobre su accionar y las consecuencias de sus actos. Su principio pedagógico “colocar al joven en la imposibilidad de pecar” señala un educador con disponibilidad suficiente para que a través de una metodología integradora y en clave pastoral acompañe al niño/niña y joven en su proceso de maduración humano/cristiano, es ahí donde juega un papel relevante la trilogía del sistema preventivo (Razón, amabilidad y religión).

De la trilogía (Razón, religión y amabilidad) brota aquel “arte de educar en positivo” que Don Bosco nos han transmitido y que se traduce en simpatía hacia la existencia, comprensión de la persona, optimismo al interpretar la realidad, acogida de la vida “en sus dimensiones de gratuidad, de belleza, de provocación a la libertad y a la responsabilidad”. Esta mirada intencionalmente educativa no se detiene desconfiada ante quien se encuentra en situaciones de pobreza y de sufrimiento, sino que se deja interpelar por ellas, buscando un sentido y encuentra en cada persona “un punto accesible al bien”, una llamada a la confrontación y al diálogo.

Parte esencial de este modelo es la dimensión mariana del Evangelio que sostiene una praxis educativa e inculturada al servicio de la vida, como María que nos regala a Jesús en su tiempo, lo acompaña y se pone al servicio de sus hijos, siendo la primera discípula y apóstol de la Buena Noticia.

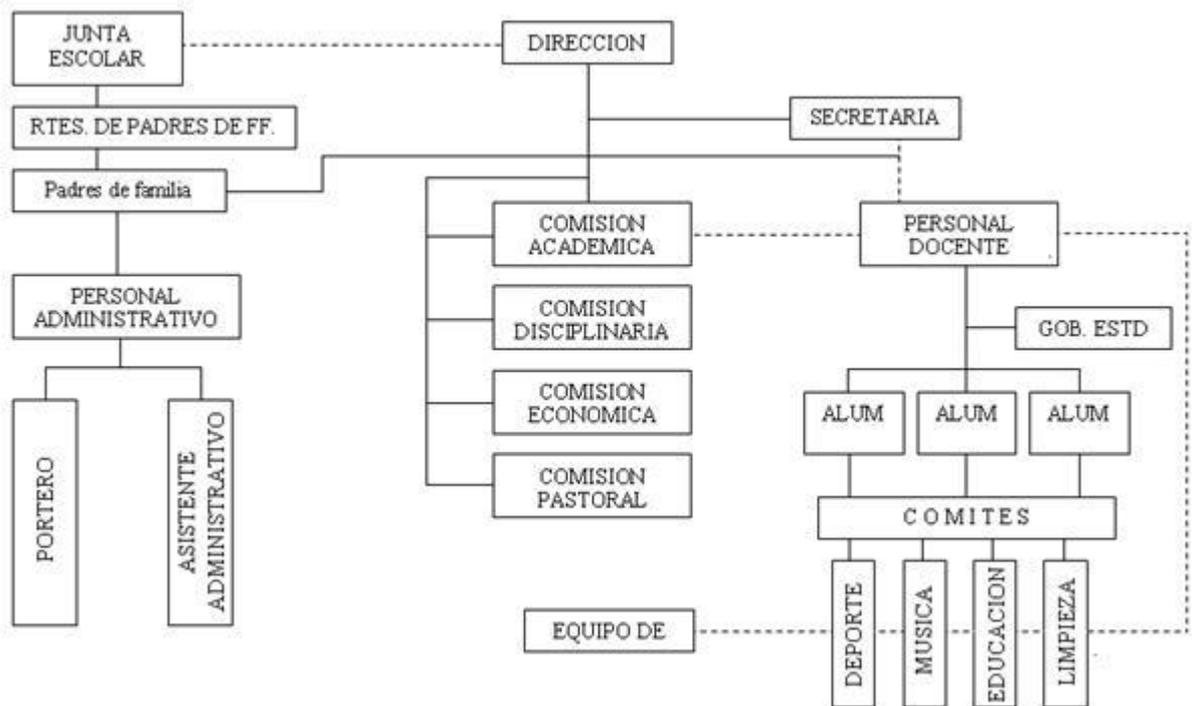
Metodológicamente este modelo se estructura en forma organizada en cada uno de sus detalles; primordialmente es “flexible” en su centro gravitacional: la persona de cada uno de sus destinatarios vistos desde una óptica fundamentalmente positiva y humanista-cristiana.

El sistema de gestión, animación y coordinación compromete a toda la Comunidad Educativo-Pastoral que aprovecha las sinergias de cada uno de sus miembros creando un ambiente rico en diversidad de expresiones, donde cada uno encuentra su lugar.

Este modelo de gestión o de animación circular rompe con las visiones parciales de la persona, integra lo espiritual con lo humano, no divide lo religioso y político, ni lo personal de lo social, sino que crea un entorno que comprende todos los elementos posibles para el desarrollo de la persona.

La metodología y la propuesta educativa es aplicada a todas las Unidades Educativas de Convenio que están dirigidas por la Iglesia Católica en el marco del Convenio Marco de Educación firmada entre el Estado Plurinacional de Bolivia y La Iglesia Católica de Bolivia. Por lo tanto, la educación es impartida bajo la normativa de las dos instituciones.

#### **4.7. Organigrama**



(Organigrama extraído del Proyecto Educativo Comunitario)

#### 4.8. Funciones de la Institución

1. Una de las primeras funciones de la Unidad Educativa es el desarrollo del currículo humanista en el nivel primario y en el secundario humanístico - técnico, orientando hacia el desarrollo de los estudiantes como personas, a través de experiencias interesantes y estimulantes con el fin de promover su autorrealización, su autoconocimiento y el descubrimiento personal de su relación con el mundo que las rodea.
2. Enfatizar el currículo cognitivo dando importancia al empleo de estrategias y materiales destinados a desarrollar procesos y habilidades de pensamiento que permitan a los estudiantes captar, procesar y almacenar conocimientos y destrezas.

3. Promueve el currículo de compromiso social, considerando a la educación como un medio a través del cual las estudiantes aprenden a enfrentar constructivamente los desafíos del entorno. Estimula la sensibilidad y el compromiso socio-político.
4. Incorpora el currículo tecnológico que enfatiza la correcta selección y organización de los medios como factor crítico de aprendizaje y solución eficaz de los problemas curriculares, favoreciendo la innovación y la gestión en los procesos de enseñanza-aprendizaje.

El proceso de enseñanza aprendizaje privilegia los aprendizajes significativos, el reconocimiento y desarrollo de las inteligencias múltiples, propiciando las metodologías activo-participativas por sobre las metodologías tradicionales frontales, lo que hace al estudiante protagonista de su propio aprendizaje y al educador, un mediador y guía.

## **5 REFERENTES NORMATIVOS Y TEÓRICOS**

### **5.1. REFERENTES NORMATIVOS**

#### **a. NORMATIVA INTERNACIONAL**

- Ley Marco de Seguridad y Soberanía Alimentaria

El documento normativo denominado “El derecho a la alimentación y soberanía alimentaria” del Parlamento Latinoamericano, la cual fue aprobada en noviembre de 2012 es también un soporte legal que acompaña la experiencia profesional.

América Latina y el Caribe es la región del mundo que mayores avances ha hecho en la lucha contra el hambre en los últimos veinte años. Las estimaciones más recientes de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) muestran que en las últimas dos décadas, el número de personas que sufren hambre en América Latina y el Caribe disminuyó en 16 millones, lo que ha contribuido de forma importante a la tendencia mundial en

este mismo sentido. Sin embargo, a nivel mundial 868 millones de personas sufren aún hambre, 49 millones de las cuales viven en América Latina y el Caribe, lo que revela que aún queda un importante camino por recorrer.

Con la experiencia de educación en la alimentación saludable se algún modo se ha contribuido también los objetivos de desarrollo plantado por el Consejo de la FAO que plantea como: *“El primer gran objetivo es erradicar el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición, y se centra en fomentar el compromiso político para transformarlo en un objetivo clave para el desarrollo, e incluye la coordinación de políticas para asegurar que exista coherencia en el tratamiento de las distintas dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional”*<sup>1</sup>.

#### **- Derecho a la alimentación adecuada**

Como es de conocimiento, que el derecho a la alimentación es un derecho humano reconocido por la legislación nacional e internacional, norma que protege el derecho de todos los seres humanos a alimentarse con dignidad, ya sea produciendo su propio alimento o adquiriéndolo, sobre todo en la etapa de crecimiento y desarrollo de los estudiantes es primordial la alimentación pero que sea saludable.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), hay más de 1.000 millones de personas desnutridas. Más de 2.000 millones de personas carecen de vitaminas y minerales esenciales en sus alimentos. Casi 6 millones de niños mueren todos los años de malnutrición o enfermedades conexas, es decir, cerca de la mitad de todas las muertes que se pueden prevenir. La mayoría quienes sufren de hambre y malnutrición poseen pequeños trozos de terreno o son personas sin tierra, y en su mayoría son mujeres y niñas que viven en zonas rurales, sin acceso a recursos productivos. Aunque muchos pueden pensar que las muertes por hambre ocurren en general en tiempos de hambruna y conflicto, la realidad es que solo el 10% de esas muertes son el resultado de conflictos armados, catástrofes naturales o condiciones climáticas

---

<sup>1</sup> Ley Marco Derecho a la alimentación, seguridad y soberanía alimentaria, Página 38

excepcionales. El otro 90% son víctimas de la falta de acceso a una alimentación adecuada en forma crónica y en el largo plazo.

Para la experiencia esta normativa internacional ha sido el norte de las acciones educativas, sobre todo para reflexionar los avances a nivel mundial sobre la alimentación y en muchos casos la mala alimentación y sus consecuencias.

## **b. NORMATIVA NACIONAL**

### **Constitución Política del Estado**

La Constitución Política del Estado del año 2009, reconoce los derechos humanos fundamentales, incluyendo el derecho a la alimentación (Art. 16), al señalar que *“toda persona tiene derecho al agua y a la alimentación y que el Estado tiene la obligación de garantizar la seguridad alimentaria, a través de una alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población”*<sup>2</sup>.

En consecuencia, del mandato constitucional el gobierno central, a través del Decreto Supremo N° 28667/2006 de 30 de octubre 2014 aprueba la política de alimentación y nutrición en el marco del saber alimentarse para vivir bien. Esta política *“se basa en los siguientes principios: a) Los alimentos son una fuente de vida. Los alimentos no son una mercancía, sino, un derecho humano que influye en las dimensiones social, cultural, económica y política de la vida de las personas y las comunidades. d) El Estado privilegia los sistemas productivos de las y los pequeños productores como el centro de la estrategia del Saber Alimentarse para Vivir Bien y en el marco del respeto a la diversidad e identidad cultural de las y los productores rurales tanto en la producción, transformación, acceso, comercialización y en el consumo de alimentos, el desarrollo de dinámicas de interculturalidad y de complementariedad de conocimientos e intereses productivos. e) Los programas de alimentación y nutrición deben priorizar a las poblaciones vulnerables a la inseguridad alimentaria que puede derivar en problemas de acceso a alimentos y nutricionales como la desnutrición*

---

<sup>2</sup> Constitución Política del Estado, Artículo 16.

y malnutrición. f) *Los programas de alimentación y nutrición deben ser implementados en coordinación entre el Estado y la sociedad civil*”<sup>3</sup>.

## **Educación**

### **- Ley N° 070 de educación “Avelino Siñani – Elizardo Pérez”**

La experiencia profesional de docente en la comunidad educativa está enmarcada estrictamente en la Ley N° 070 de educación “Avelino Siñani – Elizardo Pérez” promulgada el 15 de diciembre del 2010. Las acciones estratégicas se realizaron para la concreción del Art. 10 inc. 1: *“Formar integralmente a las y los estudiantes, **articulando** la educación científica humanística y técnica-tecnológica con la producción, a través de la formación productiva de acuerdo a las vocaciones y potencialidades de las regiones, en el marco de la intraculturalidad, interculturalidad y plurilingüismo*”, y al mismo tiempo en el cumplimiento de los objetivos de la educación secundaria en el marco del artículo 5 inc. 12. *“Formar una conciencia productiva, comunitaria y ambiental en las y los estudiantes, fomentando la producción y consumo de productos ecológicos, con seguridad y soberanía alimentaria, conservando y protegiendo la biodiversidad, el territorio y la Madre Tierra, para Vivir Bien*”<sup>4</sup>.

La construcción comunitaria del proyecto sociocomunitario productivo y su implementación procesual se ha desarrollado respetando la normativa vigente emanada por el ministerio de educación y su respectiva planificación y concreción curricular.

## **Alimentación**

### **- Ley N° 622 de “Alimentación escolar en el marco de la soberanía alimentaria y la economía plural”**

---

<sup>3</sup> Cfr. Decreto Supremo N! 2167, 30 de octubre de 2014. Anexo - Principios

<sup>4</sup> Cfr. Ley N° 070 de educación “Avelino Siñani – Elizardo Pérez” ,20 de diciembre del 2010. Artículos 10 y 12

Por otro lado, también tenemos como marco normativo a la Ley N° 622 de “Alimentación escolar en el marco de la soberanía alimentaria y la economía plural” de 29 de diciembre del 2014. Norma que indica que *“se debe mejorar el rendimiento escolar y el estado nutricional de las y los estudiantes, a través de una alimentación adecuada, saludable y culturalmente apropiada, contribuyendo de esta manera en el cumplimiento del derecho humano de una alimentación apropiada en el crecimiento integral”*<sup>5</sup>.

La norma tiene como finalidad según el artículo 3 inc. b. “Contribuir al rendimiento escolar y promover la permanencia de las y los estudiantes de las unidades educativas del Sistema Educativo Plurinacional, a través de la alimentación sana, oportuna y culturalmente apropiada”.

Art. 4 inc. b Integralidad. “La Alimentación Complementaria Escolar, debe considerar de forma íntegra, las características productivas y alimentarias de las regiones, la diversidad cultural, la educación y la salud”.

Art. 5 inc. b. “Alimentación Sana, Nutritiva y Culturalmente Apropriada. Es comer y beber alimentos de calidad, en cantidad y diversidad adecuada, respetando los hábitos alimenticios saludables y la diversidad cultural”.

La aprobación de la norma mencionada, fue resultado la construcción colectiva y comprometida de muchos actores de la sociedad boliviana que no sólo apoyaron con el análisis y el fortalecimiento de las temáticas como la agricultura familiar, alimentación escolar, educación alimentaria, protección social y otras de relevancia; sino que también promovieron el fortalecimiento de la capacidad de movilización social en torno a estos temas. Por tanto, la educación en una alimentación saludable que requiere la participación activa de los padres y madres de familia en la comunidad educativa.

- **Ley N° 775 de “Promoción de alimentación saludable”**

---

<sup>5</sup> Ley N° 622 de “Alimentación escolar en el marco de la soberanía alimentaria y la economía plural” de 29 de diciembre del 2014

La experiencia educativa enseña que la alimentación ofertada en los colegios es de libre albedrío. Las golosinas, galletitas y snacks son productos de consumo masivo que, en general, presentan un perfil nutricional inadecuado. Si bien son los más elegidos por los estudiantes es un factor negativo en el desarrollo porque tiende a que los consumidores tengan sobrepeso, y la desnutrición oculta al mismo tiempo.

La preocupación de los educadores por la alimentación diaria vuelve a ser tópico ya que en los recreos los productos alimenticios más consumidos son los de escaso contenido proteico y alta concentración de sodio y azúcares simples.

En este contexto, el aporte profesional de promover una alimentación saludable en la comunidad educativa, a través de la implementación del proyecto mencionada anteriormente estuvieron enmarcados también en la Ley N° 775 de “Promoción de alimentación saludable” de 8 de enero del 2016, norma que señala en el art. 7 inc. C que la alimentación saludable, *“es una alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y nutrientes que cada persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades. Y finalmente en el Art. 7 inc. n. exhorta que la “Descolonización de la Alimentación. Recuperación y fortalecimiento del sistema alimentario tradicional ancestral de las naciones y pueblos indígena originario campesinos, garantizando que las personas, familias y comunidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados”*<sup>6</sup>.

Mencionar también que, así como la práctica de deportes en la escuela, una alimentación saludable no solamente beneficia nuestro estado físico, sino que también trae beneficios para el cerebro y para la concentración de los estudiantes y por ende la calidad de aprendizaje también mejoraría si todos nos involucramos en la alimentación saludable.

**- Ley Marco de Derechos a la alimentación, seguridad y soberanía alimentaria.**

---

<sup>6</sup> Ley N° 775 de “Promoción de alimentación saludable” de 8 de enero del 2016, Art. 7 inc. C-N

Normativa aprobada en la XVIII Asamblea Ordinaria del Parlamento Latinoamericano el 30 de noviembre al 1 de diciembre de 2012 en el Art. 6 inc. d. señala como uno de los principios rectores la “No discriminación: *el Estado respetará, protegerá y garantizará el derecho a una alimentación adecuada sin discriminación alguna y protegerán especialmente a los grupos de personas en situación de mayor vulnerabilidad frente al ejercicio de su derecho a una alimentación adecuada. Cualquier distinción, exclusión o restricción impuesta por motivo de raza, color, sexo, edad, idioma, religión, opinión política o de otra índole, origen nacional o social, propiedad, nacimiento u otra condición que tenga como consecuencia u objetivo obstaculizar o restringir el ejercicio de cualquier individuo de su derecho a la alimentación, será considerado un acto ilegal y estará sujeto a sanciones conforme lo dispone la ley*”<sup>7</sup>.

## **5.2. REFERENTES TEÓRICOS**

Para todos, hoy en día alimentarse parece a simple vista sencillo porque es algo que todos hacemos a diario y, además, varias veces al día. Sin embargo, alimentarse bien no es tan fácil como parece debido a muchos factores que influyen en nuestra alimentación; la disponibilidad de alimentos, la economía, la cultura y tradiciones de cada lugar, el tiempo disponible para cocinar, la desinformación sobre los alimentos (mitos y creencias limitantes) Hay una larga lista de cuestiones que nos dificulta tomar las mejores decisiones respecto a la comida que vamos a consumir.

Tanto en los países empobrecidos (por escasez de alimentos) como en los enriquecidos, por exceso de los mismos, encontramos diversas dificultades y patologías asociadas a la alimentación como la desnutrición, la obesidad y el sobrepeso, las enfermedades cardiovasculares, los trastornos alimentarios, etc. Cada vez observamos mayor índice de enfermedades relacionadas con la alimentación y diferentes estudios demuestran que esta tendencia irá en auge en los próximos años.

---

<sup>7</sup> Ley Marco de Derechos a la alimentación, seguridad y soberanía alimentaria. Artículo 6 inc. d.

Ante esta problemática de carácter generalizado, es necesario que los profesionales en educación tomemos cartas en el asunto para frenar esta situación y mejorar la salud y la calidad de vida de la población estudiantil.

Para ello, la educación es la herramienta más contundente que tenemos, debido a que, mediante ella, es posible construir una nueva relación positiva hacia la comida y prevenir los potenciales problemas de salud. Así mismo, es necesario invertir más y mejor en educación nutricional para promocionar los hábitos saludables a la sociedad porque a pesar de que se hacen esfuerzos para ello no son suficientes.

La eficacia de las intervenciones de educación nutricional es muy alta y tiene muy buena acogida entre los estudiantes, esto ocurre porque es un tema que les incumbe, con el que tienen contacto a diario, cada vez que comen y se relacionan con los alimentos y como algunos estudios afirman, aunque parezca contradictorio, existe un amplio desconocimiento entre los estudiantes respecto a los alimentos y los hábitos saludables<sup>8</sup>.

#### **a) Alimentación saludable**

Para HarriM (1985): Es importante que el ser humano se alimente en forma balanceada para poder mantener una buena salud. La alimentación balanceada significa ingerir todos los alimentos necesarios para estar sano y bien nutrido, pero de forma equilibrada, lo que implica comer porciones adecuadas a la estatura y contextura propia. Es de suma relevancia consumir alimentos de los diferentes grupos para que sea una alimentación balanceada y así poder mantenernos saludables. Es necesario consumir diariamente carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales, así como también agua. Los carbohidratos son importantes ya que nos entregan la energía necesaria para realizar nuestras actividades, para mantenernos activos, en este grupo se encuentran los cereales, el pan, las papas, harinas, etc. También es necesario consumir proteínas, las que se dividen en origen animal como lo son las carnes de vacuno, pollo, pescado, pavo cerdo, huevo etc. Y las de origen vegetal como son las legumbres. Las grasas, aunque

---

<sup>8</sup> Cfr. La importancia de la educación nutricional. <http://www.fen.org.es/blog/la-importancia-de-la-educacion-nutricional-para-una-sociedad-mas-sana-y-feliz/>

también son necesarias es recomendable ingerirlas en una pequeña cantidad y evitar las grasas saturadas provenientes de los productos animales. Las vitaminas y minerales presentes principalmente en frutas y verduras, son las encargadas de regular muchas funciones en nuestro organismo, por lo que hay que consumirlas diariamente. La fibra es también muy necesaria en la alimentación ya que cumple una importante función preventiva de las llamadas enfermedades degenerativas (cardiovasculares, diabetes, cáncer al colon). Debes tomar de 8 a 10 vasos de agua por día ya que el cuerpo pierde normalmente de 2 a 3 litros de agua y esta debe ser remplazada, ya que sirve como transporte del oxígeno y nutrición de las células.

Una alimentación balanceada involucra consumir alimentos que nos den energía, que nos protejan y permitan el crecimiento, regulando las diferentes funciones de nuestro organismo.

Para poder llevarlo a cabo es necesario crear un hábito, hace falta proponérselo y llevarlo a la práctica para lograrlo. Es necesario conocer cómo alimentarse en forma sana, ya que sin duda es uno de los puntos primordiales para prolongar la juventud y evitar una vejez prematura<sup>9</sup>.

## **b) Educación para la alimentación saludable**

La acción coordinada e intersectorial entre las áreas de salud y educación es uno de los más importantes desafíos en el mundo actual. Lo es tanto para las instituciones educativas como para las comunidades en las cuales éstas se hallan insertas debido al crecimiento de trastornos y dificultades de aprendizaje relacionados con la malnutrición por carencia o exceso que aquejan a gran parte de la población estudiantil. Por este motivo, es fundamental enseñar a los estudiantes la importancia que tiene la alimentación en el mantenimiento de la salud, así como en el desarrollo emocional y psicosocial. Los docentes y profesionales en educación desempeñan, en este sentido, un papel fundamental, apoyado en los siguientes fundamentos teóricos.

---

<sup>9</sup> Cfr, HarriM. «Teoría sobre alimentación balanceada». 1985  
<http://www.galeon.com/cobaehelmaizorganico/sobre.html>

Para Martí y Muñoz “los hábitos alimentarios adquiridos en este periodo son decisivos en el comportamiento alimentario en la edad adulta, y éste, a su vez, puede incidir en los comportamientos de las siguientes generaciones”. La educación debe considerarse, por tanto, como una herramienta indispensable en la prevención de los trastornos alimentarios. Pero, no es solamente en la institución educativa donde se educa nutricionalmente a los estudiantes, ya que en esta labor son decisivos la familia, el entorno y los medios de comunicación social (televisión, cine, etc.). Así es necesario coordinar los mensajes para evitar posibles contradicciones, o al menos analizar dichos mensajes para enseñar a los estudiantes estrategias que les permitan en el futuro tomar sus propias decisiones.

La institución educativa es el medio idóneo para poder llevar a cabo un programa de educación alimentaria y nutricional. Por una parte, porque es el medio que acoge la totalidad de la población durante la etapa de la enseñanza obligatoria. En la Unidad Educativa se puede ayudar a adquirir unos conocimientos, unos hábitos y unas actitudes favorables de una manera gradual y sistemática. Por otra parte, porque la Unidad Educativa acoge a los niños y a los adolescentes en una etapa muy importante de su vida en la que están formando su personalidad y todavía están a tiempo para cambiar e incorporar nuevos hábitos de salud. Al mismo tiempo el plantel docente además de impartir los conocimientos adecuados para cada etapa también puede contribuir en la modificación de las conductas y ser pieza clave en la educación nutricional de estudiantes.

Las acciones de educación en alimentación y nutrición a ser desarrolladas en la Unidad Educativa son muy importantes: contribuyen a la formación de hábitos, constituyendo un patrimonio de cultura alimentaria de partida. Además, debe constituir un elemento de continuidad de las acciones ejercidas desde las familias y la propia comunidad.

Una educación eficaz en una alimentación equilibrada puede motivar a los estudiantes y permitirles adoptar pautas saludables de alimentación y de vida.

Las instituciones educativas tienen particular importancia en ámbito de la formación en la alimentación ya que:

- Poder elegir una dieta sana y un estilo de vida saludable es una de las aptitudes más importantes en la vida, y un considerable elemento de la madurez.
- Están en contacto con los estudiantes durante su formación inicial.
- Pueden ejecutar programas de intervención para mejorar la nutrición de los estudiantes. Una buena nutrición fortalece la capacidad de aprendizaje de los estudiantes en toda su etapa de formación.

La educación por una alimentación equilibrada en las Unidades Educativas es más eficaz si cuenta con un medio de apoyo y se asocia a actividades prácticas relacionadas con los alimentos y la nutrición. El almuerzo, la creación y atención de huertos escolares y los programas de salud en las escuelas ofrecen oportunidades especiales de aprendizaje práctico en materia de nutrición. La participación de los estudiantes en actividades de horticultura, planificación de la alimentación, selección de alimentos y cocina ofrece a los estudiantes experiencias directas para aprender sobre alimentos y pautas de nutrición saludables, así como adquirir prácticas de higiene.

Según Hernández Rodríguez la educación en nutrición en las escuelas produce más repercusiones y puede mantenerse durante más tiempo si forma parte de un programa en el que participe toda la comunidad educativa y está vinculado a actividades en las que participen los padres de familia y la comunidad. La organización de servicios eficaces de sanidad escolar o un programa de alimentación bien organizado, así como la elaboración de una política escolar de nutrición, son actividades que contribuyen a crear un ambiente propicio a la buena nutrición. Crear en las escuelas este estímulo a una nutrición saludable y complementar la educación en nutrición impartida en las aulas con otras intervenciones pertinentes fortalece la información transmitida y potencia el efecto de las distintas actividades.

Las acciones que los maestros pueden desarrollar para ayudar a sus estudiantes a reforzar hábitos adecuados y eliminar los inadecuados y evitar de este modo, las consecuencias que conlleva una mala alimentación se destacan los siguientes:

- La valoración del hecho alimentario como un componente esencial de la calidad de vida.
- Insistiendo sobre el concepto de dieta equilibrada, hay que conseguir el cambio del concepto que se tiene sobre “una buena comida”.
- La educación del consumidor sobre nutrición/alimentación, puede reforzar hábitos adecuados debido a la numerosa información que incorpora el etiquetado de los productos.
- La desmitificación de “lo natural” como garantía de seguridad alimentaria.
- La oposición a aceptar una estética que vaya contra la buena salud, eliminando como cánones de belleza y modernidad la delgadez extrema y patológica.
- El conocimiento sobre la relación que existe entre exceso o defecto de consumo de nutrientes y sus patologías resultantes.
- La valoración de la importancia de la seguridad alimentaria, así como la lucha contra el fraude para conseguir una alimentación sana.
- El análisis crítico de los medios de comunicación y de la publicidad para contrarrestar su influencia en la compra de los alimentos.

Actividades concretas que el maestro puede desarrollar en el aula a favor de los estudiantes respecto a la alimentación pueden ser:

- Identificación de los diferentes tipos de establecimientos donde se venden alimentos saludables.

- Evaluación en los anuncios la información del contenido publicitario.
- Leer e interpretar la información de las etiquetas en función de la normativa establecida.
- Planificación de una compra atendiendo a criterios nutricionales y presupuestarios.
- Rechazar aquellos productos que no se ajusten a la normativa como medida de seguridad.
- Recibir una visita en el aula de un especialista en Nutrición y Dietética para dar una charla sobre la alimentación equilibrada.
- Potenciar el ejercicio físico en sus estudiantes, animándolas a practicar ejercicio; hay que evitar el sedentarismo, que se potencia viendo en exceso la televisión o jugando en la computadora.
- Concienciar a las familias de que el problema de los trastornos alimenticios es un tema muy serio, ya que, si bien antes se decía que un niño gordo era un niño sano, ahora se sabe que existen problemas inmediatos y futuros asociados.
- Realizar un taller de educación alimentaria y nutricional para niños y jóvenes que, conducido por un profesional de Nutrición y Dietética, y acompañado del educador, expliquen a los estudiantes qué son los alimentos, de qué nutrientes están compuestos, dónde se encuentran los alimentos, cómo se cocinan e incluso hacerles partícipes de la propia experiencia de cocinarlos.
- Si el centro educativo tiene comedor escolar explicarles en qué consiste el menú que tienen en la mesa, cómo comerlo y corregir los defectos alimentarios que tienen los estudiantes.

- Informar a las familias deben estar informadas de los menús escolares, para que luego el resto de las tomas del día sean equilibradas.

A manera de conclusión, se debe entender que educar la alimentación en el marco de la institución educativa y desayunar y/o comer en ésta significa no sólo comer de manera saludable sino también conversar, compartir y repartir, disfrutar y expresarse, ser ayudado y resolver autónomamente, intercambiar y establecer acuerdos. Sumado a ello, la selección cuidadosa de los alimentos hace de la comida un momento cotidiano plácido, que organizado y planificado cuidadosamente favorece el crecimiento y el aprendizaje de los estudiantes.

Es importante también resaltar la idea de educar a los padres para que proporcionen a sus hijos una alimentación equilibrada, ya que constituyen el principal eslabón en los buenos hábitos de los estudiantes, que naturalmente imitan las conductas de sus padres, a quienes los consideran como el ejemplo a imitar, puesto que los hábitos alimentarios son incorporados en cada persona en su etapa de formación y perduran en la edad adulta<sup>10</sup>.

### **c) Proyecto Socioproductivo (PSP)**

El proyecto socioproductivo es un conjunto de actividades concretas, orientadas a lograr uno o varios objetivos para dar respuesta a las necesidades, potencialidades o aspiraciones de una comunidad. Las acciones están dirigidas a mejorar las condiciones de vida de un grupo de personas y que involucra la utilización de recursos humanos y económicos para el logro de los beneficios esperados en un tiempo determinado

Los proyectos socioproductivos en general impulsan el desarrollo de actividades generadoras de bienes y servicios útiles para nuestra comunidad, enmarcándose dentro del concepto de desarrollo endógeno.

---

<sup>10</sup> Cfr. M<sup>a</sup> del Carmen Calle Moreno.»Educar la alimentación en la escuela». Revista digital ENFOQUES EDUCATIVOS N° 13 1/05/2008. P.10-20  
[www.enfoqueseducativos.es/http://educacionan.blogspot.com/2015/07/como-educar-la-alimentacion-en-la.html](http://www.enfoqueseducativos.es/http://educacionan.blogspot.com/2015/07/como-educar-la-alimentacion-en-la.html)

Las características de los proyectos socioproductivos son las siguientes: Satisfacen las necesidades reales, fomentan la democracia participativa, busca fomentar y aprovechar las potencialidades de la comunidad, conlleva a la creación de empresas de producción social, favorece al grupo familiar y la colectividad, debe ser sustentable y sostenible, busca mejorar la calidad de vida de la colectividad, fomenta las relaciones equilibradas con el medio ambiente, establece relaciones de producción social.

La importancia que tienen los proyectos socioproductivos es que permiten describir las acciones necesarias para alcanzar las metas y los objetivos, permite conocer cuál es el alcance en términos de espacio, número de personas o familias y tiempo determinado, activa la economía local, promueve la inclusión de la comunidad en las distintas actividades del proyecto, mejora la calidad de vida de la población, valoran el conocimiento, talento y capacidades que pueden expresarse en los saberes, fortalece las cadenas productivas y redes productivas, incrementa la capacidad de intercambio, facilita la contraloría social.

Según el Ministerio de Educación, *“Los proyectos socioproductivos son estrategias que permiten articular la escuela con la comunidad/entorno al partir de las problemáticas locales; y los campos y saberes, pues se exige integrar las distintas áreas en vistas a la realización del proyecto; para generar ideas en el uso y generación de tecnologías que permitan plantear y hacer realidades alternativas de transformación de las comunidades”*<sup>11</sup>.

En el marco, del Currículo Base del Sistema Educativo Plurinacional: Los proyectos socioproductivos son estrategias metodológicas que dinamizan, integran e interrelacionan campos, áreas y disciplinas, posibilitando el abordaje didáctico de los saberes y conocimientos de forma articulada en los procesos educativos.

Un proyecto tiene la finalidad de lograr un objetivo, implica el diseño de orientaciones metodológicas y el desarrollo de grupos de contenidos vinculados a la comunidad, a cargo de maestros/as, estudiantes y otros miembros o entidades

---

<sup>11</sup> Ministerio de Educación. Educación técnica y productiva en Bolivia en el marco de una nueva legislación, pág. 9)

de la comunidad. Estos actores desarrollan acciones conjuntas en el marco de parámetros establecidos tales como: tiempo, costo, recursos y calidad. Y finalmente, implica la creación de capacidades, y/o producción de materiales.

En la comunidad educativa con el proyecto se propone realizar una planificación y organización de la unidad educativa en función del Proyecto Socioproductivo (PSP), que se operativizará a través de la planificación anual, bimestral y de desarrollo curricular (de clase) para la maestra y el maestro. El Proyecto Socioproductivo es una estrategia metodológica que tiene el propósito de vincular la escuela (desarrollo curricular) con el contexto local (necesidades, problemáticas, actividades y potencialidades productivas). Además, todo proceso educativo se desarrolla a través de proyectos a partir de actividades prácticas y reflexiones teóricas (articulación de teoría y práctica) relacionadas al tratamiento y solución de las necesidades, problemáticas y actividades productivas de la comunidad, barrio o zona.

El desarrollo del Proyecto Socioproductivo, es la acción educativa en el modelo de educación sociocomunitario productivo, se constituye en un proceso dinámico participativo y de consenso, orientado a desarrollar la formación integral y holística de las y los estudiantes. En otras palabras, el PSP es un instrumento que permite integrar a las y los actores de la comunidad educativa, el mismo que se concreta en un proyecto que responde a las necesidades, problemáticas y actividades productivas del contexto<sup>12</sup>.

Para su elaboración, se determinan una serie de pasos que tienen que ver principalmente con el lugar donde se realizará, el problema a resolver, el título del PSP, sus objetivos, actividades, costo para la implementación, y cómo se hará el seguimiento a su cumplimiento.

Para la elaboración del PSP, es importante conocer las necesidades y/o problemas que afectan a la comunidad, y las consecuencias que tienen estos problemas para la gente que habita el lugar de manera particular que tienen efectos en la educación.

---

<sup>12</sup> Cfr. Ministerio de Educación. «Proyecto Socioproductivo» Documento de Trabajo. PROFOCOM pág. 9

## **6 REFERENTES METODOLÓGICOS**

Los referentes metodológicos relativos a la realización de la Memoria de desempeño profesional, estarán basados en el método descriptivo – analítico – reflexivo, en la que se expone la experiencia laboral en la implementación del Proyecto Socioproductivo (PSP) en la Unidad Educativa Juan Pablo II Don Bosco de la ciudad de El Alto, para consolidar una cultura de seguridad alimentaria y revertir la tendencia de una mala alimentación en la comunidad educativa, por lo cual se diseñó y se implementó el proyecto.

Los procedimientos que se seguirán para la presentación de la memoria laboral son los siguientes:

### **6.1. 1ra. Etapa: Diagnóstico educativo**

Esta etapa tiene como base la investigación educativa, donde describiremos detalladamente la realidad encontrada que se traduce en el diagnóstico situacional, de la comunidad educativa local donde se prioriza en trabajar sobre las problemáticas encontradas y se busca estrategias de solución.

En la memoria se describirán las actividades más significativas o relevantes de manera ordenada con documentación respaldatoria que serán anexados al presente trabajo.

### **6.2. 2da. Etapa. Intervención**

En esta etapa se describirán todas las actividades realizadas comunitaria y personalmente. Las líneas de acción del Proyecto Socioproductivo ha requerido el concurso de todos los estamentos de la comunidad educativa, los docentes de las diferentes áreas han trabajado desde su especialidad el logro de lo objetivos planteados, los padres y madres de familia en el marco de sus funciones han colaborado activamente en la implementación del proyecto. Describiremos las

actividades más relevantes e importantes que han generado de algún modo cambio de mentalidad y actitudes respecto a la temática planteada en el proyecto.

### 6.3 3ra. Etapa. Resultados alcanzados

En esta etapa se ha realizado la evaluación del proyecto de intervención, valorando de manera particular los logros alcanzados desde los diferentes estamentos de la comunidad educativa. Y también enumerando las dificultades encontradas durante el proceso de elaboración e implementación de la propuesta de solución a la problemática trabajada en la gestión académica. También haremos mención del proceso de concreción de la formación recibida de la Universidad para poder sugerir desde la experiencia algunos criterios que podrían ser útiles para los próximos profesionales en el área de educación.

#### ***EVALUACIÓN DE INTERVENCIÓN EDUCATIVA***

<b>ESTAMENTOS</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TIEMPO DE INTERVENCIÓN</b>	<b>DIFICULTADES</b>	<b>LOGROS ALCANZADOS</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>Personal docente – Administrativo</b>	<b>45</b>	<b>Toda la gestión educativa.</b>	<b>Falta de disposición al cambio de hábitos alimenticios</b>	<b>La inclusión en el desarrollo de contenidos, temas referidos a la alimentación</b>	<b>Algunos docentes todavía no están preparados para trabajar con interés y convicción, se desarrollan actividades por cumplimiento.</b>
<b>Estudiantes de primaria y secundaria</b>	<b>235</b>	<b>Toda la gestión educativa, en los horarios de clases</b>	<b>Frente a la problemática alimenticia, existe cierta resistencia en algunos estudiantes por falta de información y otros</b>	<b>Un porcentaje mayor de estudiantes con los que se ha implementado el proyecto, han cambiado con convicción de alimentación de comida chatarra a alimentación sana tanto en la comunidad educativa</b>	<b>Se sugiere seguir trabajando en la implementación de la sana alimentación para el buen desarrollo físico e intelectual de los estudiantes.</b>

				como en sus hogares.	
<b>Padres y madres de familia</b>	<b>180</b>	<b>10 Talleres con una duración de 2 horas.</b>	<b>Al inicio escasa participación e interés de los padres y madres de familia en la concreción del proyecto.</b>	<b>En un 80% de familias han participado y cambiado de hábitos de alimentación en sus hogares.</b>	<b>Debería de continuarse con talleres, seminarios de apoyo y sostenibilidad en el consumo de alimentos saludables.</b>
<b>Personal de servicio - Kioskos</b>	<b>20</b>	<b>15 Talleres con una duración de 2,5 hrs.</b>	<b>Resistencia a la inclusión de alimentos saludables en los recreos.</b>	<b>En consenso se ha podido incluir e incluso cambiar la venta de comida chatarra a comida saludable en los puestos de venta tanto al interior de la Unidad Educativa como alrededor de la misma.</b>	<b>Si el proyecto no es sostenible en el tiempo y no se hace seguimiento, todo proyecto tiende a perderse, por lo tanto se sugiere dar continuidad al trabajo realizado por el personal de la Institución.</b>

**Cuadro: Elaboración propia.**

Como se puede observar en el cuadro anterior, los miembros de la comunidad educativa no siempre están dispuestos a participar en los procesos educativos, mucho menos en proyectos que involucran a la familia y exigen cambios estructurales. Sin embargo, en el proceso de concreción del proyecto se pudo evidenciar que procesualmente pudieron asumir conscientemente la inclusión de alimentación saludable en sus senos familiares.

## **7 DESEMPEÑO/EXPERIENCIA ACADÉMICO LABORAL**

### **CAPÍTULO I**

## **CONTEXTO LABORAL Y DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD LABORAL**

### **a) Descripción general de la institución educativa**

La Unidad Educativa es una Institución educativas dependiente de la Iglesia Católica con estilo Salesiano. La Comunidad Educativa, está animada por la Congregación de las Hijas de Sagrados Corazones, y constituida por: directivos, docentes, estudiantes, Asociación de exalumnos, Centro de padres y madres de familia.

La filosofía institucional se expresa en la opción preferencial por los jóvenes especialmente los más pobres, para quienes quiere ser la respuesta de salvación mediante un Proyecto Cristiano de Educación integral, según un estilo propio de educación llamado Sistema Preventivo. Como Colegio de Iglesia Católica participa de la vida y misión fundamental de ella. Coloca a Cristo al centro de su Proyecto Educativo y está atento y dispuesto a seguir las Orientaciones de la Iglesia considerando sus normativas en toda su acción Educativo - Pastoral.

Realiza su misión Educativa colocando al estudiante al centro de sus intervenciones. Ella tiende a desarrollar en forma integral y armónica todos los aspectos de la personalidad del estudiante, para que pueda insertarse como creyente, con espíritu crítico, responsabilidad y competencia profesional en la sociedad y en su cultura.

### **b) Visión, misión, objetivos y sistema educativo**

Esta identidad y filosofía de la Unidad Educativa se vive en la Comunidad Educativa, creando un ambiente de familia que en forma implícita explica y comparte la visión cristiana de la vida, desde una actitud de respeto y adhesión, hasta el compromiso y la experiencia de fe vivida y testimoniada. Don Bosco nos invita a hacer realidad el Proyecto de Educación Cristiana de la Juventud basado

en la trilogía de Razón, Amor y Fe, en este marco tenemos las siguiente visión, misión y objetivos institucionales:

- **VISIÓN**

La Unidad Educativa “Juan Pablo II” Don Bosco sueña:

- ✓ Con una comunidad educativa que vive la espiritualidad salesiana en un clima de serena armonía y puertas abiertas, en la que cada persona se sienta acogida, implicada y protagonista de los procesos educativos.
- ✓ Con estudiantes que desarrollen un liderazgo efectivo, aportando los valores propios del carisma salesiano: alegría, responsabilidad y fe, para insertarse en forma activa y propositiva en una sociedad exigente y de continuos cambios, viviendo extraordinariamente lo cotidiano y aspirando a ser hombres y mujeres felices con su proyecto de vida.

- **MISIÓN**

Somos una comunidad educativa católica y salesiana, que propicia un ambiente de familia, cree en las potencialidades de cada estudiante, e impulsa su desarrollo desde una formación cristiana y académica de excelencia, para que contribuyan positivamente en la sociedad como buenos cristianos y honestos ciudadanos.

- **OBJETIVOS**

La Unidad Educativa como institución de dependencia fiscal de convenio, cobija a estudiantes de diferente cultura y origen social y se propone cumplir los siguientes objetivos:

- a. Lograr la inclusión, permanencia, promoción y egreso de todos los estudiantes a través de propuestas de enseñanza – aprendizajes significativos y de calidad con especial énfasis en la atención de aquellos en situación de vulnerabilidad socio-educativa.
- b. Planificar el desarrollo de todo el quehacer educativo con el fin de realizar un trabajo mancomunado que involucre a los actores principales: estudiantes, padres de familia, docentes, y equipo de gestión con el propósito de lograr el avance académico y personal de los estudiantes, considerando como evidencias de avance: su rendimiento académico la participación de las actividades propuestas por la Unidad Educativa, tanto internas como externas, disposición a involucrarse en los planes de formación ciudadana y hábitos saludables.
- c. Propender a la formación de ciudadanos responsables, críticos, creadores, transformadores de la sociedad por medio del conocimiento y el trabajo, en otras palabras, estudiantes con capacidades complejas de acción que les permitan resolver problemas en el ámbito personal y social.
- d. Asegurar que todos los procesos técnico-administrativos se desarrollen coordinadamente de acuerdo a las orientaciones, directivas y disposiciones dadas por la normativa vigente.
- e. Articular prácticas con actores y organizaciones del entorno que permitan vínculos de colaboración o de intercambio de experiencias con otros establecimientos, centros de estudio superior y otros organismos de la comuna, región y/o país.

- f. Evaluar información útil para la evaluación institucional y la toma de decisiones. Determinar indicadores que permitan la evaluación objetiva de todas las áreas.

- **EL SISTEMA EDUCATIVO**

En sistema educativo encontramos los elementos que definen nuestra identidad, nuestra praxis y nuestra metodología educativa, es decir, lo que somos, lo que hacemos y cómo lo hacemos

El sistema educativo de la Unidad Educativas se basa en el preventivo que nos define en nuestro ser más propio y característica esencial de la Institución. En los surcos de la historia de la obra salesiana, el Espíritu ha inspirado a muchas mujeres y hombres a construir su proyecto de vida según el carisma salesiano. Mujeres y hombres que han sintonizado con la “caridad pastoral”, que Don Bosco y otros fundadores vivieron en su tiempo, en las certezas evangélicas del Amor incondicional y gratuito de Jesús Buen Pastor que procura el cuidado de sus hijos para invitarlos a vivir la vida en plenitud. Hoy nuestra Comunidad Educativo - Pastoral se coloca en continuidad con esta corriente carismática llamada Sistema Preventivo, el cual contiene tres elementos fundamentales que son condición necesaria para definirse en términos de educación salesiana y son: razón, religión y amabilidad.

En la actualidad, la resignificación del sistema preventivo invita a una comprensión holística de la persona como ser compuesto por cuerpo, mente y espíritu con suficiente capacidad de razonar, pensar, sentir, actuar y valorar al otro desde la perspectiva del proyecto de Dios en la propia vida, elementos estos que coinciden con el modelo educativo sociocomunitario productivo.

De esta forma, nuestro estilo educativo, surge de una rica síntesis vital y práctica que comprende:

El criterio preventivo que consiste en educar desde lo positivo, despertando y aprovechando las energías sanas de la persona, desarrollando: el sentido de la

propia dignidad, el deseo de aprender, la alegría vivida en lo cotidiano, actitud positiva para descubrir el sentido vida, experiencias de crecimiento y maduración.

El sistema preventivo exige un ambiente educativo cuyos rasgos característicos son: presencia amorosa, solidaria, animadora y activa de los mediadores educativos (todos los actores que hacen vida en la Comunidad Educativa como formadores), el espíritu de familia basado fundamentalmente en la sencillez, el respeto, la comunicación, la participación, la amabilidad y la confianza, el clima de alegría que favorece un ambiente festivo y una actitud optimista, el trabajo cotidiano como expresión de compromiso.

Familiaridad y empatía entre los docentes y los estudiantes, capacidad de acogida y de diálogo. Comprensión de la realidad de la niñez, la juventud y la familia. Y comunicación asertiva a todo nivel.

### **c) Descripción de las funciones desempeñadas en la unidad educativa**

Las actividades desempeñadas se refieren a las actividades formativas realizadas como maestra del área de ciencias sociales en el aula con estudiantes del nivel secundaria comunitaria productiva.

Esto implica considerar el desarrollo de las habilidades, destrezas y la concreción de los conocimientos adquiridos en contextos socioculturales diversos, reflejando niveles o trayectorias formativas y vinculando lo anterior con las condiciones en las que se enseña y en las que se aprende.

En el caso de la experiencia, el desempeño valora las capacidades pedagógicas y profesionales, la manera en que se interactúa con los estudiantes, colegas, padres/madres de familia y directivos, así como las condiciones contextuales en la que se desarrolla el trabajo.

Entre otras tareas asignadas por la dirección de la Unidad Educativa y desempeñada por varios años es la participación como responsable de la Comisión

disciplinaria, con la finalidad de mejorar la convivencia en la Comunidad **Educativa, mediante la** animación en el cumplimiento de las normas establecidas en el reglamento interno, a través de una presencia formativa y supervisión continua de docentes y estudiantes, para hacer realidad la propuesta contenida en el Sistema Preventivo.

La Comisión disciplinaria tiene las siguientes líneas de acción:

1. Potenciar la responsabilidad y el cumplimiento del deber en la asistencia puntual a clases.
2. Cultivar en las estudiantes, mediante una óptima presentación personal y cuidado de su propio ser.
3. Implicar a todos los profesores en los diversos turnos de asistencia en medio de los estudiantes.
4. Cultivar la amabilidad salesiana, estableciendo relaciones cercanas, que nacen de una mirada positiva del otro.
5. Revitalizar la asistencia-presencia, salesiana como principio pedagógico que expresa confianza y amor, abre al diálogo y se convierte en exigencia imprescindible de la Comunidad Educativa.
6. Cultivar una actitud cuidadosa de los ambientes, donde se estimule el orden y la limpieza, como bases para la creación de un ambiente adecuado para el aprendizaje y la formación de los estudiantes.

Finalmente, estuve a la cabeza de la comisión de formación de padres y madres de familia, denominada “Escuela de Padres”, que tienen la función de organizar talleres de capacitación y formación dirigida a padres y madres de familia en diferentes temáticas.

#### **d) Relaciones de dependencia en la institución**

La Institución educativa en cuanto espacio social aparece como un campo de encuentro y desencuentro de representaciones simbólicas y capitales culturales que chocan entre sí. Los actores comparten este espacio a través de sus relaciones y prácticas cotidianas, estableciéndose como un “habitus”, que pasa inadvertido

en el flujo del diario vivir, las tensiones y las prácticas aparecen como si fueran “lo normal”. Hasta que un día estos actores despiertan y toman conciencia de sus propios modos de ser y esas prácticas se transforman en construcciones simbólicas. Al percibir estas diferencias desde su propia mirada se establece como una diferencia simbólica y un lenguaje particular. Estableciéndose diferencias entre la cultura y marcos de referencia de los profesores, directivos y estudiantes.

Pareciera que vivimos tan inmersos en nuestros modos de ser, en nuestra ontología, que no los percibimos, simplemente somos y actuamos de una determinada manera, hasta que por movilizaciones dentro de esas mismas formas de ser aparecen a nuestra conciencia estas determinaciones y se revelan como nuestro universo simbólico, y además se manifiesta en oposición con otros universos simbólicos.

Bajo lo mencionado anteriormente, todos los miembros de la comunidad educativa tenemos la obligación de:

- La creación de un ambiente que es propuesta permanente de valores que cada miembro de la Comunidad Educativa se responsabiliza a enriquecerla a través de su propia experiencia. Es un ambiente de afecto y espontaneidad, de fe y alegría que propicia el desarrollo y la madurez de las personas.
- La centralidad de la persona hacia quien se dirigen todas las intervenciones; acogiéndola y proyectándola a la realización de su propio proyecto de vida.
- La relación educativa como encuentro de personas, marcada por la actitud de acogida, respeto y diálogo entre educadores y jóvenes que permite la educabilidad recíproca.
- La actitud de la “amorevolezza” (amabilidad) que caracteriza esta relación educativa y expresa el afecto lleno de bondad paterna y materna que se sienta por los jóvenes. Es también actitud relacional de todos los miembros de los distintos estamentos.

La preventividad que cree en la fuerza del bien presente en todo joven y que trata de desarrollar mediante la propuesta de experiencias positivas y significativas que desarrollen su libertad para que lleguen a hacer opciones de vida personal.

#### Funciones y dependencia del plantel docente y administrativo

Con respecto al plantel docente-administrativo la Unidad Educativa Juan Pablo II Don Bosco tiene un total de 44 profesores del nivel Inicial, Primario y Secundario. En Nivel Secundario Comunitario Productivo en turno tarde trabajan los docentes de las áreas técnicas como ser: mecánica, peinados, manicure, carpintería, electricidad y otros que apuntan al potenciamiento y desarrollo de habilidades y aptitudes. En el nivel secundario los docentes trabajan en diferentes especialidades como ser: Matemáticas, Literatura, Física y Química, Biología, Historia, Filosofía, Artes Plásticas, Música, Religión, Educación Física, Tecnología Y Conocimientos Prácticos, Computación e inglés; con respecto al plantel administrativo está integrado por seis personas: la directora, la secretaria, un asistente de aula para el nivel Inicial, la regenta y la portera.

Los cursos son atendidos por profesores y/o docentes titulados que desarrollan su trabajo con dedicación y de acuerdo a sus capacidades técnicas y personales. El proceso educativo también fomenta diversas actividades extracurriculares orientadas a la promoción de la formación de la comunidad educativa.

En este contexto como docente miembro de la comunidad educativa ocupo el cargo de profesora de la especialidad de Ciencias Sociales del nivel secundaria comunitaria productiva, con ítem N° 35902 servicio 28013 SIE 40730027 dependiente del Ministerio de Educación a través de la dirección distrital de Educación de El Alto 1 de la ciudad de El Alto, con más de 10 años de servicio educativo en la misma Unidad Educativa. Como responsable y representante legal de la Institución tenemos al director de la Unidad Educativa de la cual dependemos como funcionarios públicos del sector educativo.

#### **e) Desglose de las actividades desarrolladas y productos más significativos**

Todas las actividades académicas desarrolladas en la institución tienen la finalidad de alcanzar la excelencia educativa y la calidad de vida de los estudiantes asignados por la institución educativa.

La experiencia empieza con la identificación de necesidades que hace referencia al diagnóstico comunitario participativo de necesidades integrales y problemáticas de la comunidad en los diferentes aspectos: económicos - productivos, educativos, organizativos, sociales, políticos y otros.

Al realizar el diagnóstico comunitario participativo también recuperamos el legado de métodos, técnicas e instrumentos utilizados en la comunidad educativa, por ejemplo, los cabildos, las reuniones y asambleas de padres de familia, donde se analizaron la situación educativa y de la comunidad y se tomaron decisiones a partir de ellas.

En base a lo expuesto, se ha seleccionado técnicas y/o instrumentos más pertinentes para realizar el diagnóstico comunitario participativo.

<b>TÉCNICAS Y/O INSTRUMENTOS</b>	<b>¿Para qué?</b>	<b>¿A quiénes</b>	<b>¿Con cuántos?</b>
<b>Entrevistas</b>	Conocer la percepción de la comunidad educativa sobre la alimentación	Dirigentes, Representante de Padres de Familia, Representante de organizaciones vecinales, Representante de instituciones, etc.	15 personas
<b>Reuniones con la Comunidad</b>	Enriquecer la visión de la alimentación en la comunidad.	Miembros de la comunidad educativa (Padres y madres, estudiantes, docentes)	Al menos 50
<b>Entrevista en profundidad</b>	Conocer la visión de la alimentación con estudiantes	Estudiantes de 3ro de secundaria	36 estudiantes
<b>Revisión documental</b>	Obtener información del contexto	Instituciones especializadas: Centro de salud, actas de reuniones y otros.	1 ó 2

Encuestas	Tener una percepción sobre la formación que reciben en la Unidad Educativa sobre alimentación.	Estudiantes representantes de curso	Al menos 20
-----------	--	-------------------------------------	-------------

Para realizar el diagnóstico con la mayor participación de los actores, realizamos entrevistas a quince personas de diferentes instituciones y organizaciones y sobre todo padres y madres de familia. Del resultado de la misma podemos observar que una mayoría no conoce sobre los nutrientes que tienen los alimentos que consumen, entonces podemos deducir que no están alimentándose sanamente. Esto nos da pie a que vayamos articulando criterios y visiones sobre lo que debería de trabajarse durante la gestión con los estudiantes, docentes y padres de familia. (Anexo: Resultados de las entrevistas)

Un segundo elemento usado para el diagnóstico fueron las reuniones realizadas por cursos con los padres de familia, en la que se ha planteado el trabajo sobre la

alimentación para que podamos ayudar en el crecimiento integral de los estudiantes. (Anexo: Acta de reuniones)

Se ha podido también realizar algunas entrevistas en profundidad con algunos padres y madres de familia y también estudiantes de diferentes cursos. Como resultado tenemos que muchos no conocen sobre los alimentos y sus beneficios para el desarrollo de las personas, algunos han solicitado expresamente que la Institución educativa pueda colaborar en la formación al respecto.

Por otro lado, paralelamente se ha realizado la revisión de las documentaciones existentes, tanto en la dirección de la Unidad Educativa como en instituciones cercanas como es el centro de salud y otros que hayan realizado trabajos o investigaciones sobre la alimentación saludable. Como resultado de la investigación nos encontramos con la sorpresa que nadie ha realizado trabajo o actividades respecto a la temática de alimentos.

Finalmente, realizamos encuentros a representantes de curso de los estudiantes de secundaria para poder percibir las inquietudes y demandas acerca de la formación en la buena alimentación que es fundamental en esta etapa de formación escolarizada. (Anexo: Encuentros)

Una vez realizada el diagnóstico educativo se ha procedido a la elaboración del proyecto socioproductivo y posteriormente la elaboración del Plan Anual Bimestralizado y el Plan de Desarrollo Curricular en coordinación con todas las áreas o materias, como apoyo al desarrollo de los contenidos se ha elaborado también una planificación sobre la formación de padres y madres de familia respecto a las acciones del PSP durante la gestión académica. Y posteriormente se ha visto la necesidad de realizar ferias educativas que sean como resultado de las actividades realizadas sobre alimentación saludable en la comunidad educativa.

## **CAPÍTULO II**

### **DETERMINACIÓN Y ANÁLISIS DEL PROBLEMA**

Para recabar datos sobre la realidad de la educación en la Unidad Educativa se ha usado los instrumentos de investigación como son: las entrevistas, las reuniones/asambleas, las encuestas. Instrumentos que nos ayudaron a orientar el sentido de los procesos educativos y la participación que tiene la unidad educativa en función de responder a las necesidades y problemáticas reales de la comunidad. Los instrumentos ayudaron a establecer prioridades y proponer lineamientos para la elaboración de un Proyecto Socioproductivo que responda a esa realidad. Ejemplo "La alimentación saludable "

Con base en los resultados de las reuniones desarrolladas y los lineamientos establecidos para el Proyecto Socioproductivo, hemos elegido una comisión interinstitucional encargada de coordinar acciones con autoridades de la institución y otros que correspondan, donde los acuerdos a través del consenso, la organización, la planificación, ejecución y evaluación del proyecto socioproductivo permitan relacionar el proceso educativo al desarrollo de actividades que respondan a las necesidades o problemáticas de toda la comunidad.

La comisión tenía la responsabilidad de dar una solución pertinente acerca de los resultados del diagnóstico donde resalta la problemática de la alimentación y nutrición de los estudiantes, que están determinadas por el contexto en el que viven y es ahí donde tienen el acceso al consumo de alimentos, pero lamentablemente en los mercados, en las tiendas lo que se vende es comida chatarra, dulces, chocolates, papas fritas, entre otros y comúnmente el estudiante adquiere estos productos.

En la etapa escolar las oportunidades de comer fuera de la familia se dan en la Unidad Educativa, en ella tienen acceso los estudiantes a comer diferentes alimentos y en general golosinas y comida chatarra, entonces con el propósito de fortalecer los buenos hábitos alimenticios, lo que queremos es rescatar la práctica

de la alimentación saludable a través de la concientización y el posible cambio de paradigmas en la alimentación, tanto en la institución como en las familias.

La problemática de la mala alimentación afecta en el proceso de enseñanza aprendizaje como la deficiencia en atención, en la concentración, que perturban el comportamiento y el rendimiento escolar durante toda la etapa de crecimiento de los estudiantes, motivo por el cual es importante la formación en la sana alimentación.



Reunión con representantes de las diferentes instituciones.

Una vez elaborada comunitariamente y en consenso el Proyecto Socioproductivo, la dirección de la Unidad Educativa nos ha convocado a una reunión de presentación del proyecto y elaboración del plan anual bimestralizado y los planes de desarrollo curricular en base a las líneas de acción del PSP. Estas líneas de acción nos han permitido articular y armonizar tanto las áreas (materias) como también los contenidos de los docentes. Ha sido un trabajo complicado pero que al final los resultados son positivos, tenemos los planes trabajado en comunidad y no, así como realizábamos antes de manera aislada e individual.

### **CAPÍTULO III**

## PROPUESTAS DE SOLUCIÓN

Una vez elaborado el Proyecto Socioproductivo y construido comunitaria y personalmente los planes curriculares comenzamos a desarrollar las actividades académicas con el horizonte puesto en la educación del consumo de alimentos saludables.

### ***CRONOGRAMA DE PROPUESTA DE SOLUCIÓN***

FECHA	PARTICIPANTES	ACTIVIDAD	RESULTADO	PROPUESTAS DE SOLUCIÓN
25-27/01/2017	Comunidad Educativa Local	Elaboración del proyecto socioproductivo	El PSP elaborado comunitariamente y en consenso.	En el PSP se plantea líneas de acción para resolver la problemática priorizada.
28-31/01/2017	Docentes y administrativos	Elaboración del PAB y PDC articulado y armonizado	Transversalizada o la temática de alimentación saludable en las diferentes áreas y especialidades.	Para dar solución a la problemática priorizada cada docente desarrollará en sus clases temáticas puntuales y pertinentes.
4/02/2017 al 17/11/2017	Estudiantes de primaria y secundaria	Desarrollo de contenidos teóricos que fueron traducidos en ferias, exposiciones, presentaciones y otros.	Material educativo: albunes, periódicos murales, decálogos, pirámides de alimentación, etc.	Material de apoyo y ayuda para la reflexión y concreción de la solución de la alimentación saludable.
22 y 29/04/2017 20 y 27/05/2017 22 y 29/07/2017 26/08/2017 16 y 23/09/2017	Padres y madres de familia	Talleres, Seminarios, Ferias a la inversa, referidos a la sana alimentación en la familia y en	La concientización individual y colectiva respecto a la importancia de la alimentación saludable en la	La incorporación o inclusión en los menús de alimento en las familias. Y se han creado hábitos de

<b>21 y 28/10/2017</b>		<b>la comunidad.</b>	<b>familia.</b>	<b>una alimentación sana y saludable.</b>
<b>15 y 17/01/2017</b>	<b>Personal de servicio - kiosko</b>	<b>Talleres, seminarios, foros debates y otros</b>	<b>Elaboración de folletos sobre la importancia de la alimentación y las respectivas ventas.</b>	<b>En los Kioskos al interior de la Unidad Educativa y alrededores se venden comidas saludables.</b>

Como docente del área de ciencias sociales la primera actividad realizada con los estudiantes de 3ro de secundaria fue la presentación del PSP y sobre todo los objetivos y las líneas de acción, donde está señaladas las actividades comunes de la comunidad educativa respecto a la alimentación.

Durante la gestión escolar se ha desarrollado varias actividades, los docentes de las diferentes áreas han trabajado desde su especialidad en la consecución de los objetivos planteados, los padres y madres de familia en el marco de sus funciones han colaborado activamente en la implementación del proyecto.

Describiremos las actividades más relevantes e importantes que han generado de algún modo cambio de mentalidad y actitudes respecto a la temática planteada en el proyecto, presentamos para el presente trabajo los más significantes:

- Con estudiantes de los diferentes cursos con los que desarrollo contenidos de las temáticas referentes a Ciencias Sociales, hemos generado interés por ligar los contenidos mínimos con la alimentación saludable, en ese sentido los estudiantes por cursos han elaborado sus propios menús para cada día (Anexo)
- Las actividades desarrolladas han sido registradas los más significativos en el diario de campo (Anexo 5) escrito en algunas oportunidades por los

mismos estudiantes por turno. Es un instrumento que nos ha ayudado luego para la sistematización de la experiencia sobre la educación en alimentación saludable desde nuestra área Ciencias Sociales.

- Cada fin de bimestre se han realizados ferias normales y ferias a la inversa dónde los estudiantes han podido socializar los resultados de sus estudios respecto a la sana alimentación y la clasificación de alimentos por vitaminas, etc. (Anexo)
- Se han desarrollado como actividades extracurriculares la escuela de padres y madres de familia de los estudiantes de los cursos 3,4y5 de secundaria. En los cursos – talleres hemos podido desarrollar los contenidos referidos a la alimentación en la familia y su importancia en la formación y desarrollo de los hijos. Ha habido buena asistencia e interés por la temática de parte de los padres y madres de familia. (Anexo)
- Hemos organizado una Kermese con la temática “Nuestra familia se alimenta sanamente”, en que como comunidad educativa pudimos celebrar el encuentro de las familias alrededor de la mesa, donde pudieron compartir los miembros de manera armoniosa. Hubo varios testimonios que la escuela está llegando con más fuerzas a los hogares y que a veces es una interrogante para la solidificación de muchas familias, etc. etc.
- Al final de la gestión pudimos exponer todos los resultados como producto del desarrollo o implementación del proyecto socioproductivo, en los ambientes de la Junta de Vecinos para que la población de interiorice de las acciones educativas que está realizando la Unidad Educativa.

En otras palabras, los resultados obtenidos durante la implementación del PSP titulado “Consumimos alimentos nutritivos para tener una vida saludable”, aunque es un proceso se ha logrado en alguna medida el respeto por las normas básicas de alimentación propuestas por la normativa internacional y nacional.

Las actividades tenían como finalidad última crear o suscitar en los estudiantes el interés por la alimentación sana y saludable, entendemos que se ha logrado durante las últimas gestiones que el consumo de alimentos en los recreos es diferente.

En los talleres desarrollados para los padres y madres de familia han incidido en el disfrute en las comidas. Algunos estudiantes comentan que en sus hogares en horario de almuerzo y cenas se comparte no sólo comida sana y saludables, sino también se vive un ambiente de familiaridad mucho más sana, esto entendemos que es un logro significativo.

Algunos estudiantes no apreciaban los alimentos del desayuno escolar distribuido en la Institución, con los cursos, las charlas, las ferias, etc. se ha logrado que los estudiantes tengan el aprecio por el desayuno.

Dando una mirada retrospectiva de la situación de alimentos en la comunidad educativa se percibe que existe una valoración positiva por alimentos naturales. Por ejemplo, en los recreos las señoras encargadas ya no venden muchas golosinas, sino alimentos saludables y poco a poco se han ido acostumbrando a esta realidad, aunque con dificultades al inicio.

Otro de los resultados positivos es que en la comunidad educativa hemos aprendido juntos a construir e implementar el proyecto socioproductivo y los padres y madres de familia han participado activamente en las actividades. Muchas veces están las normas y las disposiciones, pero generalmente son un saludo a la bandera por decir, pero en nuestra comunidad hemos logrado concretar las actividades en el marco de las normativas vigentes. Es un aprendizaje colectivo e individual. Una institución ordenada con planificación es un motor de desarrollo para las personas que la conformamos.



## **CAPÍTULO IV:**

### **EVALUACIÓN**

En la memoria de la experiencia laboral la evaluación se considera como un proceso por el cual se determina cambios de conducta o hábitos generados por la implementación o concreción del proyecto.

Para el desempeño de cualquier actividad profesional en educación, la planificación resulta una herramienta primordial y valiosa para pensar los procesos educativos y su interacción con el contexto social, económico y cultural, de manera integral y multidimensional.

En nuestro caso, las experiencias que se han generado en el marco del Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo, nos han permitido un abordaje de los principales desafíos educativos y esto sin lugar a dudas, nos acerca a una nueva mirada y experiencias que nos motivan a consolidar las políticas más efectivas para fortalecer cada acción educativa – formativa, desde lo que pensamos y soñamos para el Centros Educativos dónde trabajamos; nuestros desafíos se hacen visibles desde el uso del conocimiento como un proceso central para planificar y gestionar la mejora educativa en el esfuerzo por generar experiencias innovadoras.

El momento de la planificación nos permite pensar la Unidad Educativa desde una lectura crítica de su realidad, asumiendo que la realidad se transforma y está en constante movimiento, en una dinámica propia y única, en la que se conjugan los actores, los espacios y los tiempos; todo aquello que implica la forma de identificar las fuerzas dinámicas del centro en su relación con la comunidad, desde sus problemas, sus vocaciones, sus potencialidades y sus oportunidades.

En este contexto, en primera instancia realizaremos la descripción de la institución donde se llevó a cabo la experiencia profesional laboral como es la Unidad Educativa Juan Pablo II Don Bosco de la ciudad de El Alto, donde desarrollamos las actividades y las tareas asignadas como docentes del área de Ciencias Sociales del nivel secundario comunitaria productiva.

En el siguiente punto, pasamos a desglosar a detalle las actividades realizadas, desde la planificación, la implementación y la evaluación del proyecto socioproductivo y las actividades de apoyo en el desarrollo de los objetivos planteados, enmarcados en la visión y misión institucionales.

Una vez descrito el contexto laboral, pasamos a explicar detalladamente el proceso de construcción o elaboración comunitaria del proyecto socioproductivo, desde el diagnóstico de problemas o necesidades hasta su implementación y evaluación comunitaria de las propuestas de solución ejecutadas durante la gestión 2017 como egresado en Ciencias de la Educación.

Unas de las primeras tareas como profesional en educación de la Unidad Educativa fue conocer a los estudiantes, saber de sus gustos e inquietudes, saber sus conflictos y apoyarlos a tomar decisiones, saber amarlos velando sus derechos y enseñar sus deberes. Todo esto porque en el proceso educativo nos obliga caminar juntos para un mundo mejor, pensando en el futuro del estudiante y bienestar común, educación para la vida.

Esta tarea es y fue la más delicada y compleja, porque los estudiantes vienen de diversos cordones umbilicales, sus historias sociales son diversas, es variado el origen de sus costumbres y saberes, sus aprendizajes muy diversos; lo único que tienen de igual es el derecho de aprender.

Poco a poco con el transcurrir del tiempo hemos encontrado la vocación en la enseñanza y formación de los estudiantes. Continuamente estamos buscando de lograr la armonía y articulación espiritual con los estudiantes en el proceso educativo, para evitar que sea un proceso nada productivo, además lograr que el estudiante vuelva con alegría a la clase, hacer que sueñe en hacer posible lo imposible.

Una tarea recurrente es hacer que los estudiantes sean reflexivos, creativos e innovadores, propositivos, inclusivos, solidarios, críticos, autocríticos, comprometidos. En otras palabras, tenemos la responsabilidad de formar estudiantes, prácticos y teóricos, sabios e investigativos.

Otro de los roles o funciones desempeñadas es ser gestor pedagógico, la tarea es articular todas las estrategias, recursos y técnicas, con habilidad para el diálogo, y escucha, articular e involucrar al proceso educativo, a las madres y padres de familia en beneficio de la formación integral de los estudiantes. Generar un ambiente de disfrute para los estudiantes durante su aprendizaje dentro del aula, y afuera generar un ambiente de investigación comunitaria.

Los retos más complicados en la experiencia profesional fueron la enseñanza en valores, porque se debe enseñar con el ejemplo la solidaridad, la reciprocidad, el respeto, la empatía, el amor a la madre tierra, la justicia y equidad social, la responsabilidad, buscando el bienestar común, nos exige que seamos seres inclusivos que busquemos el "vivir bien".

Finalmente, en el desempeño académico laboral ocupaba el mayor tiempo en el desarrollo de los contenidos planificados al inicio de la gestión. Las clases desarrolladas fueron con estudiantes de secundaria de acuerdo al horario establecido por la administración, estas acciones educativas han requerido una continua formación y preparación, buscando innovar y planteando diferentes estrategias para el proceso de enseñanza – aprendizaje en el marco de los criterios curriculares planteados por el modelo educativo sociocomunitario productivo.

Respecto a la formación recibida en la Universidad, podemos afirmar con certeza que los estudios realizados nos han servido de sobremanera en la intervención educativa en la que fuimos formados por ejemplo para realizar diagnóstico nos han servido la investigación educativa, la información aplicada a la investigación, **diseño de proyectos** educativos, evaluación de proyectos, fundamentos biológicos de la educación, fundamentos psicológicos.

## **8 CONCLUSIONES Y ALTERNATIVAS**

### **8.1. CONCLUSIONES**

Como es de conocimiento, alimentarse es algo básico y cotidiano. Pero no sólo se trata de ingerir alimentos, sino también de tomarlos en una cantidad y variedad suficiente. El objetivo de la presentación de la experiencia fue presentar las actividades desarrolladas durante el trabajo educativo a través del PSP que tiene la finalidad de lograr que los miembros de la comunidad tengan una alimentación equilibrada y nutritiva capaz de asegurar al organismo un buen desarrollo físico e intelectual.

A manera de conclusión de la experiencia educativa podemos afirmar que la elección de los alimentos por parte del ser humano viene motivada por diversos factores: costumbres, hábitos adquiridos, disponibilidad y variedad de los alimentos, influencia de los medios de comunicación, etc. Además, la selección de los alimentos más saludables en nuestra dieta es un proceso que requiere un aprendizaje sobre aquellas pautas y requerimientos nutricionales considerados más adecuados para el organismo. Por ello, es necesario formar a la población estudiantil y sus hogares desde la infancia, para que adopte unos hábitos alimentarios correctos, y unos estilos de vida encaminados a mejorar su salud y conseguir una mejor calidad de vida. De hecho, las guías alimentarias o dietéticas, que han surgido en los diferentes países, son la manera práctica de poder seguir las recomendaciones dietéticas dadas por la Organización Mundial de Salud, es decir, son un conjunto de normas dirigidas a la población con el fin de promocionar el bienestar nutricional que a veces es desconocido por nuestras comunidades educativas.

La presencia de los hijos en las Unidades Educativas hace que la institución sea un medio idóneo para iniciar los conocimientos sobre alimentación saludable y hacer que los estudiantes sean capaces de adaptar su propio comportamiento alimentario en función de sus gustos y costumbres, labor que requiere la implicación y el compromiso, no sólo de la comunidad educativa, sino también de la comunidad familiar.

La realización teórico-práctica del desarrollo de contenidos respecto a la educación nutricional fue muy positiva, didáctica y novedosa para los estudiantes y padres de familia al que se ha dirigido, obteniéndose unos resultados muy

satisfactorios al evaluar los conocimientos adquiridos, siendo capaces de identificar un modelo dietético equilibrado y correcto.

Se nota ahora en la comunidad que, de los conocimientos aprendidos, un alto porcentaje de estudiantes muestran una actitud positiva hacia la introducción de modificaciones en su dieta, por lo que creemos que, con la formación en la alimentación, realizados de manera periódica en los diversos cursos en lo que regentamos el área de ciencias sociales, se pueden lograr cambios importantes a través de una adecuada educación nutricional.

El presente trabajo de sistematización del memorial académico laboral, para la facultad de humanidades y ciencias de la educación de la Universidad Mayor San Andrés puede servir como referente en el trabajo educativo y formativo de estudiantes para la ejecución y concreción de futuros profesionales en educación.

## **8.2. ALTERNATIVAS**

Los programas o proyectos de educación en la Unidad Educativa deben incluir, una educación alimentaria y nutricional, y han de estar bien estructurados con el objetivo de producir un cambio en aquellos comportamientos que se quieran alcanzar. El mejor método es el trabajo en grupo, en el que el estudiante se involucre y tome conciencia de aquellas pautas y hábitos alimentarios que no son apropiados, cambiándolos por otros más saludables.

Crear en la comunidad Educativa la necesidad de formación en materia alimentaria en la que se dé a conocer a la comunidad los distintos alimentos, estudiando sus características, valor nutricional e importancia de los diversos grupos para su organismo, de esta manera fomentar hábitos alimentarios saludables, enseñándoles el concepto de «dieta equilibrada», elemento indispensable de una correcta alimentación, y cómo lo pueden aplicar a sus ingestiones diarias.

Procesual y didácticamente responsabilizar a los estudiantes de su propio modo de alimentarse, dada la importancia que la alimentación tiene en su desarrollo físico e intelectual, y cómo influye en el rendimiento escolar.

Finalmente recomendar que la elaboración e implementación de todo proyecto socioproductivo que tenga la finalidad de mejorar o transformar la comunidad es importante que se involucre a todos los actores del medio en que está ubicada la Unidad Educativa.

## BIBLIOGRAFÍA

- Constitución Política del Estado, promulgado el 7 de febrero de 2009
- Decreto Supremo N° 2167, 30 de octubre de 2014
- HarriM. «Teoría sobre alimentación balanceada». 1985  
<http://www.galeon.com/cobaehelmaizorganico/sobre.html>
- La importancia de la educación nutricional. <http://www.fen.org.es/blog/la-importancia-de-la-educacion-nutricional-para-una-sociedad-mas-sana-y-feliz/>
- Ley marco Derecho a la alimentación, seguridad y soberanía alimentaria, Aprobada en la XVIII Asamblea Ordinaria del Parlamento Latinoamericano 30 de noviembre al 1 de diciembre de 2012
- Ley N° 070 de educación “Avelino Siñani – Elizardo Pérez” promulgada el 15 de diciembre del 2010.
- Ley N° 622 de “Alimentación escolar en el marco de la soberanía alimentaria y la economía plural” de 29 de diciembre del 2014.
- Ley N° 775 de “Promoción de alimentación saludable” de 8 de enero del 2016
- María Del Carmen Calle Moreno.»Educar la alimentación en la escuela». Revista digital ENFOQUES EDUCATIVOS N° 13 1/05/2008. P.10-20  
[www.enfoqueseducativos.es/http://educacionan.blogspot.com/2015/07/como-educar-la-alimentacion-en-la.html](http://www.enfoqueseducativos.es/http://educacionan.blogspot.com/2015/07/como-educar-la-alimentacion-en-la.html)
- Ministerio de Educación. Educación técnica y productiva en Bolivia. Documento de trabajo.
- Proyecto Educativo Institucional de la Unidad Educativa Juan Pablo II don Bosco (2018) *Estadística de Alumnos*. El Alto – Bolivia.

- Unidad Educativa Juan Pablo II Don Bosco (2017) *Proyecto Socioproductivo* El Alto – Bolivia.
- Unidad Educativa Juan Pablo II don Bosco (2018) *Parte Mensual de Asistencia del Personal Docente y Administrativo de Unidad Educativa*. El Alto – Bolivia

## **9 ANEXOS**

## **ACTA DE CONFORMACION DEL EQUIPO DE ELABORACIÓN DEL PROYECTO SOCIOPRODUCTIVO**

En la ciudad de El Alto, siendo las 8:00 a.m. del día martes 17 de enero del 2017 años, en el salón de reuniones de la Unidad Educativa "Juan Pablo II" Don Bosco, Turno Mañana nos reunimos los docentes, plantel administrativo, padres de familia, representante de estudiantes, representantes de las Instituciones aledañas a la Institución, con el

objeto de conformar el equipo de sistematización de la documentación pertinente para la construcción del Proyecto Socioproductivo.

Las personas escogidas llevarán adelante la organización del trabajo como así también la presentación del PSP a todas las instancias de la comunidad educativa en el marco del Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo.

La comisión quedó conformada de la siguiente manera: presidente Verónica Merlo Jimenez, secretaria de actas Roger Laura Rotaes, presidente de la Junta Escolar Lourdes Mariela Mayta y Jaime Villalobos Junta de Vecinos, con lo que terminó la reunión, para cuya conformidad firmamos al pie del mismo.

El Alto, 17 de enero de 2017

*Verónica Merlo Jimenez*  
**Presidente Comisión PSP**

*Roger Laura Rotaes*  
**Secretario**

*Lourdes Mariela Mayta*  
**Presidente Junta Escolar**

*Jaime Villalobos*  
**Presidente Junta de Vecinos**

## **PROYECTO SOCIOPRODUCTIVO PSP**

### **“CONSUMIMOS ALIMENTOS NUTRITIVOS PARA TENER UNA VIDA SALUDABLE”**

#### **DATOS REFERENCIALES:**

- UNIDAD EDUCATIVA.....Juan Pablo II Don Bosco.
- DIRECCIÓN DISTRITAL.....El Alto 2.

➤	LOCALIDAD.....
	..... Anexo Santa Rosa, El Alto
➤	DEPARTAMENTO..... La Paz.
➤	DIRECTOR..... Lic. David Silvety Funes
➤	MODALIDAD..... Humanístico - Técnico
➤	POBLACIÓN..... 956 Estudiantes Efectivos.
➤	TURNO..... Mañana.
➤	ITEMS MINISTERIO..... 41.
➤	ITEMS FINANCIADOS POR LOS PP.FF..... 9

## LOCALIZACIÓN:

La Unidad Educativa “Juan Pablo II Don Bosco”, pertenece al Distrito Educativo El Alto 2, Red 105; ofrece Educación Humanística Técnica en las carreras de Estética Personal, Mecánica Automotriz y bases de Carpintería; se Educa en Valores Morales, humanos, Comunitarios, sociales y católico (Respetando las demás formas de creencias). Fundada el 17 de enero de 1992, con el apoyo moral y económico de la Comunidad Salesiana.

Está ubicada entre las Zonas Santa Rosa Anexo y 31 de octubre sobre la Calle Hugo Butrón, final Avenida Holanda a tres cuadras del Cruce Achocalla por la Avenida Cívica, al Sur de la ciudad de El Alto, Distrito 1, Departamento de La Paz, provincia Murillo.

La población atendida proviene de diferentes Zonas tanto aledañas (mayoritaria), como también de otras, ya que se caracteriza por ser incluyente, son hablantes bilingües: castellano y aymara, profesan diferentes cultos cristianos.

En la realidad descrita se encuentra la Comunidad Educativa con la que trabajaremos para transformar el contexto educativo con el concurso de todos los estamentos, porque todos somos actores principales en educación.

## DIAGNÓSTICO:

### ÁRBOL DE PROBLEMAS

- Desintegración familiar
- Abandono familiar
- Pérdida de valores
- Falta de control, apoyo, seguimiento de padres
- Falta de lectura comprensiva en el área de lenguaje
- Falta de razonamiento lógico
- Dificultad en la cancelación de apoyo a la U.E
- **Hábitos inadecuados en la alimentación**
- Falta hábitos de aseo personal
- Comunicación incorrecta desde la administración
- Falta de responsabilidad al momento de la salida
- Falta de educación vial

### PRIORIZACIÓN DEL PROYECTO:

- **Hábitos inadecuados en la alimentación**
- Falta de educación vial
- Falta de control, apoyo, seguimiento de padres

El problema de mayor impacto en nuestra Unidad Educativa está en la alimentación; son los hábitos inadecuados, ya que a consecuencia de este problema se genera bajo rendimiento físico e intelectual, falta de atención en clase, anemia, bajas defensas, propensos a enfermedades, falta de desarrollo corporal, etc.

### TÍTULO DEL PROYECTO SOCIOPRODUCTIVO:

**NECESIDAD O PROBLEMA  
IDENTIFICADO**

**TÍTULO DEL PROYECTO  
SOCIOPRODUCTIVO**

<ul style="list-style-type: none"> <li>Hábitos inadecuados en la alimentación</li> </ul>	<p><i>Consumimos alimentos nutritivos para tener una vida saludable.</i></p>
<p style="text-align: center;"><b>TÍTULO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>CONSUMIMOS ALIMENTOS NUTRITIVOS PARA TENER UNA VIDA SALUDABLE</b></p>	
<p><b>FUNDAMENTACIÓN:</b></p> <p>Los estudiantes en la etapa escolar en los niveles de inicial comunitaria vocacional, primaria comunitaria vocacional y secundaria comunitaria productiva se encuentran en pleno crecimiento y permanente actividad física, mental por el cual precisan de una alimentación adecuada para un normal desarrollo físico, mental y psicológico.</p> <p>Uno de los problemas del país es la desnutrición, este problema repercute para toda la vida en el organismo del ser humano, generando muchos problemas de salud. Una de las causas es la falta de educación en el consumo de alimentos y la falta de conocimiento en cuanto a las propiedades nutricionales que contienen los mismos. Como consecuencia observamos en el aula estudiantes que tienen bajo peso, baja estatura, agotamiento físico lo que lleva a un bajo rendimiento escolar ya que la retención y asimilación de conocimientos esta en directa relación con una buena alimentación.</p> <p>Lamentablemente en los centros educativos y alrededores se venden productos procesados como golosinas, gaseosas, carbohidratos, etc.; los cuales contienen muchos agentes químicos dañinos para la salud como los conservantes, endulzantes, saborizantes, etc.; no se observa la venta de productos naturales como frutas, cereales, lácteos.</p> <p>Existen muchos factores, desde los social, económico, cultural, político que repercuten en la adquisición de hábitos alimenticios, lamentamos decir que nuestros</p>	

estudiantes no tienen los hábitos adecuados para una alimentación sana.

Ante este problema surge la necesidad de implementar el proyecto “CONSUMIMOS ALIMENTOS NUTRITIVOS PARA TENER UNA VIDA SALUDABLE” generando hábitos alimenticios con el propósito de cuidar su salud, para prevenir enfermedades, consumiendo y revalorizando los alimentos propios de nuestra región y que nuestros niños y niñas sean agentes de cambio en cuanto a una buena nutrición en sus familias y la comunidad.

¿Qué impacto puede tener una mala alimentación en el desempeño educativos de los estudiantes?

Una mala alimentación en la etapa escolar, es probable que traiga como consecuencia: disminución en la atención y en el rendimiento escolar. Menor resistencia a las enfermedades y retardo en el crecimiento y desarrollo del niño.

¿Qué enfermedades pueden desarrollar los chicos si consumen comida chatarra o muchas golosinas?

La comida chatarra y las golosinas, están muy presentes en el mercado son atractivas y además forman parte del gusto de la mayoría de los estudiantes. No hay que prohibirlas, sino limitarlas, dejarlas para ocasiones especiales y enseñarles que aportan calorías vacías, es decir, no se necesitan, engordan y producen dificultades digestivas consumidas en exceso.

#### **OBJETIVO:**

Fortalecer actividades pedagógicas, culturales y sociales para promover una alimentación sana, saludable, a partir de la revalorización de productos naturales de nuestra comunidad, mejorando nuestros hábitos alimenticios.

#### **PLAN DE ACCIÓN:**

ACTIVIDADES	RESPONSABLES	CRONOGRAMA	COSTO
<p><b>PRIMER BIMESTRE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Conformación de equipos para trabajar sobre la alimentación sana.</li> <li>❖ Elaboración del proyecto el recreo saludable a partir de la Planificación de charlas y talleres para una concienciación alimenticia.</li> </ul> <p><b>SEGUNDO BIMESTRE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Taller informativo para capacitar a la comunidad educativa sobre el valor nutricional y el manejo adecuado de los alimentos.</li> <li>❖ Ejecución del recreo saludable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Director, plantel docente y representantes de PPF.</li> <li>➤ Director y plantel docente.</li> <li>➤ Director, equipo de trabajo y PPF. Más invitados. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutricionista</li> <li>• Gastrónomo</li> <li>• Docente de repostería.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 10 de febrero 2017</li> <li>➤ 17 de febrero 2017</li> <li>➤ 29 de abril 2017</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Autofinanciamiento</li> <li>➤ Bs. 137.50</li> <li>➤ Bs. 560</li> <li>➤ Autofinanciamiento</li> </ul>

<p><b>TERCER BIMESTRE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Organización de los padres de familia para la distribución de alimentos saludables a partir de un menú selectivo en la cafetería comedor saludable.</li> <li>❖ Reflexiones sobre la buena alimentación con la participación de los estudiantes durante los actos del saludo a la bandera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Comunidad educativa</li> </ul> <p>Junta escolar</p> <p>Los padres de familia</p>	<p>➤ 3 de mayo</p> <p>2017</p> <p>25 de julio</p> <p>2017</p>	<p>Bs3000</p>
<p><b>CUARTO BIMESTRTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ presentación de periódicos murales referente a la buena alimentación</li> <li>❖ feria productiva sociocomunitario de alimentos saludables.</li> </ul>	<p>Docentes y estudiantes</p> <p>Director, docentes estudiantes PPF.</p> <p>Director, docentes estudiantes y PPF.</p>	<p>15 de agosto</p> <p>2017</p>	<p>Autofinanciamiento.</p> <p>Bs 600</p> <p>Bs 200</p>

		15 de agosto 2017	
		16 de octubre Domingo 2017	

**PRESUPUESTO:**

<b>DETALLE DE ACTIVIDADES</b>	<b>ITEM</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Elaboración y planificación de charlas y talleres.</li> <li>➤ Taller informativo y capacitación.</li> </ul>	Refrigerio	250 h	1.50	Bs. 37.50
	Fotocopias			Bs. 100
	Fotocopias para invitación de PPF.	33h	0.15	Bs 5
	Talleristas	2	Bs 3	
	Gastrónomo	1	150	
	Nutricionista	1	100	
	Pasaje de los que darán el taller.	2	15	BS 210
Alimentos para la demostración del taller.				BS 150
Mesas y sillas			400	BS 30

<p>➤ Refacción y compra de mobiliario para la cafetería y comedor.</p> <p>Premiación de periódicos murales sobre la buena alimentación.</p> <p>Feria productiva sociocomunitario.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Albañil</li> <li>- Material de construcción.</li> <li>- Refrigerio de albañil</li> <li>- Transporte del mobiliario</li> <li>- Utensilios de cocina</li> </ul>	4 juegos	500 Bs	Bs 65	
			500Bs		
				80Bs	
			1 movilidad		Bs 1.600
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fotocopias e impresión</li> <li>- Premios</li> <li>- Refrigerio</li> <li>- Material de escritorio</li> </ul>			Bs 500
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Refrigerio para los jurados.</li> </ul>			Bs 500
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Material de escritorio.</li> </ul>			Bs 130
				0.15	Bs 80
			56 hojas	100Bs	Bs 190
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Refrigerio plantel docente.</li> </ul>	5 premios	3Bs	
		20			
			6Bs	Bs 10	
		10 personas		Bs 500	
				Bs 60	
				Bs 30	
			2Bs	Bs 60	

		40 personas		Bs 60
				Bs 80

**SISTEMA DE SEGUIMIENTO Y MONITOREO:**

<b>QUÉ</b>	<b>CÓMO</b>	<b>QUIÉN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conformación de equipos</li> <li>➤ Elaboración del proyecto. El recreo saludable.</li> <li>➤ Taller de capacitación para una buena alimentación y el mejor manejo de los alimentos</li> <li>➤ Recreo saludable</li> </ul>	<p>Mediante un instructivo para la realización de equipos de trabajo</p> <p>Revisión y análisis del consumo de los alimentos en la comunidad educativa.</p> <p>Atreves de la capacitación de los expertos en la materia</p>	<p>Comunidad Educativa</p> <p>Comunidad Educativa</p> <p>Comunidad Educativa y talleristas invitados</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Participación de estudiante durante los actos del saludo a la Bandera con los temas referentes a consumir alimentos saludables.</li> <li>➤ Concurso de periódicos murales referente a la buena alimentación.</li> <li>➤ La feria productiva de alimentos saludables.</li> </ul>	<p>Realizando un proceso de seguimiento de control de los alimentos que consumen en los espacios recreativos</p> <p>Docente de turno se encargará para reflexionar sobre el consumo de alimentos saludables.</p> <p>Mediante un instructivo para la realización de los periódicos murales juntamente con sus estudiantes</p> <p>Una exposición de alimentos saludables y nutritivos donde realizaremos un menú con las preparaciones del desayuno merienda almuerzo y cena</p>	<p>Comunidad Educativa</p> <p>Comunidad Educativa</p> <p>Comunidad educativa.</p> <p>Comunidad educativa</p>

<b>EVALUACIÓN DEL PSP:</b>	
<b>INDICADOR</b>	<b>INSTRUMENTO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Evaluamos el cumplimiento del objetivo del PSP</li> <li>➤ Evaluamos el cumplimiento de los responsables</li> <li>➤ Evaluamos logros y alcance del PSP en la comunidad.</li> <li>➤ Evaluamos el impacto del PSP en la comunidad.</li> </ul>	<p>Mediante la revisión del proyecto en un acta de reunión.</p> <p>Mediante un seguimiento a través de los informes respectivos.</p> <p>Acta de reunión con la comunidad educativa.</p> <p>Acta de reuniones con la comunidad educativa</p>

**MODELO DE GESTIÓN**  
**UNIDAD EDUCATIVA “JUAN PABLO II” DON BOSCO**  
**ESCUELAS POPULARES DON BOSCO**

El modelo de gestión que se presenta a continuación busca concretizar y organizar todos los aspectos en el marco doctrinal, con el fin de operativizar evaluaciones, proyectos educativos y la gestión en las Unidades Educativas y el aula.

1. Gestión Educativa desde Escuelas Populares Don Bosco

Entendemos por gestión educativa a la acción sinérgica de la Comunidad Educativa que planifica organiza, ejecuta y evalúa dinámica, corresponsable y pertinentemente elementos curriculares, institucionales y administrativos de acuerdo a la identidad de escuelas populares Don Bosco (EPDB), para

el desarrollo integral de la persona del niño, niña y joven que transformen la sociedad.

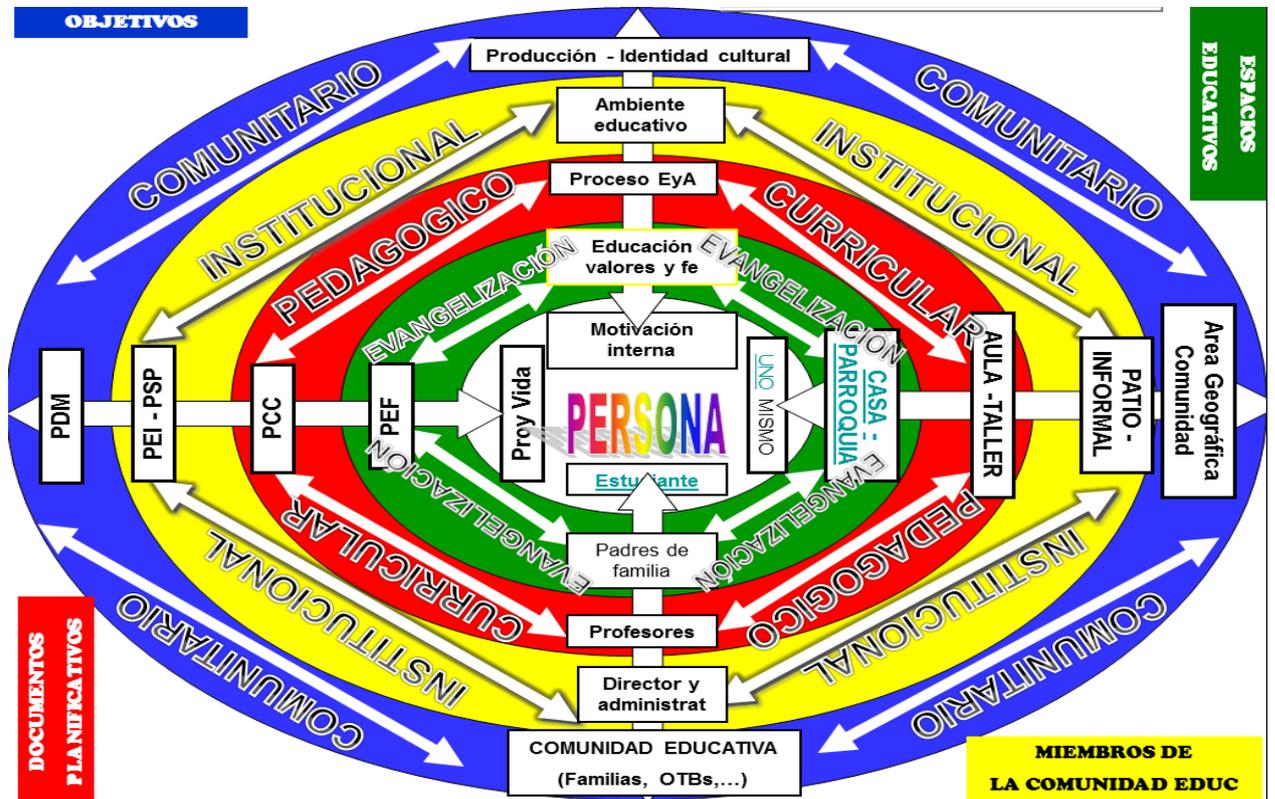
A continuación, profundizaremos en cada elemento de la definición:

- ***Acción sinérgica de la Comunidad Educativa (CE):*** Es la conjunción de fuerzas para un objetivo común. Aunque todos nos educamos mutuamente en el proceso educativo, cada miembro de la CE aporta lo específico suyo, lo propio, pero todos contribuyen a la realización del mismo Proyecto Educativo Institucional Comunitario. Esta acción sinérgica multiplica la eficacia que no tendría por separado cada integrante de la CE: Comunidad local, Institución promotora, dirección, docentes, padres de familia, estudiantes. Además, indica la cohesión que debe haber en la CE que no es la reunión de varios sindicatos, sino la conjunción de esfuerzos y voluntades en torno a un proyecto a la cabeza del director.
- ***Gestión educativa:*** Es la acción de promover, organizar, administrar, normar y dirigir todos los recursos que intervienen en la actividad educativa: espacios físicos y temporales, recursos materiales, personales, contenidos de aprendizaje y valóricos. La responsabilidad principal y final es del director o directora de la Unidad Educativa y la de cada miembro, de acuerdo a su función, es ser corresponsable con la gestión.
- ***(Gestionar) Dinámicamente:*** La realidad es cambiante; los requerimientos de las personas y de la sociedad estimulan a la educación para que responda con prontitud a los cambios acelerados de la sociedad. La gestión del proceso educativo no puede ser inmóvil, estancada, sino creativa, en diálogo constante con la realidad circundante.
- ***(Gestionar) Corresponsablemente:*** El proceso educativo implica a todas las fuerzas beneficiarias de la educación, sociedad, familia,

estudiantes, educadores, y por tanto responsables de contribuir a su mejor gestión.

- **(Gestionar) Pertinentemente:** Gestión inspirada en los principios educativos del Evangelio que responde con propiedad a las exigencias y requerimientos de la persona, de la familia, de la comunidad, de la región y del país.
  
- **Elementos curriculares y planificativo:** Van desde la adecuación de la currícula en todos sus niveles y componentes con el fin de ofrecer procesos de enseñanza y aprendizaje pertinentes y de calidad; los proyectos de vida y los proyectos familiares para ofrecer una educación integral y personal; hasta el diagnóstico, diseño, ejecución y evaluación de proyectos educativos institucionales considerando tiempos, espacios y personas, que procuren un ambiente educativo, acompañamiento e incidencia del proceso en el entorno.
  
- **De acuerdo a la identidad de EPDB:** Nuestras obras educativas tienen una personalidad propia enraizada en el carisma educativo de Don Bosco, que es un sistema pedagógico y una espiritualidad educativa específica que penetra todos los aspectos y personas del accionar educativo.
  
- **El desarrollo integral de la persona del niño/a y joven:** En nuestra concepción de educación la persona ocupa el lugar central. Su desarrollo integral implica la educación de todas sus dimensiones: física, emocional, intelectual, volitiva, social, espiritual y trascendente, al servicio de la realización de su vocación.
  
- **La transformación de la sociedad:** El proceso educativo no sólo dispone a la persona a ser parte del sistema establecido, sino que le da la capacidad creativa y crítica para transformarla hacia grados superiores de convivencia, justicia, libertad, solidaridad y dignidad.

Como se pudo observar, la definición de Gestión Educativa, hace referencia a un conjunto amplio de objetivos, procesos, espacios y actores, que enmarcados en una visión de gestión velan por el desarrollo integral de la persona (estudiante), el descubrimiento de su vocación y el establecimiento de su proyecto de vida. Esto se lo puede ver en el siguiente gráfico:



**PLAN DE DESARROLLO CURRICULAR  
SEXTO DE SECUNDARIA  
TERCER BIMESTRE**

<b>Unidad Educativa</b>	: Juan Pablo II “Don Bosco”
<b>Nivel</b>	: Educación Secundaria Comunitaria Productiva
<b>Años de escolaridad</b>	: 6º A y B
<b>Área</b>	: Ciencias Sociales
<b>Tiempo</b>	: Julio-Agosto
<b>Docente</b>	: Prof. Lucia Rita Bautista Aruquipa

**TEMÁTICA ORIENTADORA:** *Análisis de la producción y el uso de la tecnología y sus efectos en los seres vivos.*

**OBJETIVO HOLÍSTICO DE SABERES Y CONOCIMIENTOS:**

Fortalecemos valores de responsabilidad y cooperación entre los estudiantes, mediante el estudio de la gastronomía en el tallado de frutas y verduras en la vida cotidiana, a través de prácticas en el tallado, reuniendo diferentes alimentos nutritivos y herramientas, contribuyendo al desarrollo tecnológico de nuestra comunidad y fortalecer actitudes de emprendimientos productivos.

**CONTENIDOS: TALLADO DE FRUTAS Y VERDURAS**

- Técnicas y materiales a usar
- Flores
- Materias primas para la realización de tallados
- Arreglos florales
- Animales
- Figuras (sandía, zapallo, melón)
- Decoración de mesas con tallados
- Decoración de tallados con los tallados

<b>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS</b>	<b>RECURSOS MATERIALES</b>	<b>EVALUACIÓN</b> (ser – saber – hacer -decidir)
<p><b>PREGUNTA ACTIVADORA</b></p> <p>¿Qué es tallado en frutas y verduras?</p> <p><b>PRACTICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conversamos sobre los alimentos como las frutas y verduras</li> <li>- Observamos video sobre alimentación saludable y tallado en frutas y verduras</li> <li>- Lectura y análisis grupal sobre la observación del video,</li> <li>- Charla sobre el valor de respeto, tolerancia y democracia.</li> <li>- Realizamos prácticas del tallado en frutas y verduras con alimentos nutritivos.</li> </ul> <p><b>TEORÍA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Investigamos más sobre el tallado de alimentos a partir de la experiencia de la vida cotidiana.</li> <li>- Análisis con base en la revisión bibliográfica sobre el tallado en verduras y frutas.</li> </ul> <p><b>VALORACIÓN</b></p>	<p><b>MATERIALES DE LA VIDA</b></p> <p>Alimentos</p> <p>fuentes</p> <p>Utensilios</p> <p>Laminas</p> <p><b>MATERIALES PARA LA PRODUCCIÓN</b></p> <p>Cocina</p> <p>Ollas</p> <p>Cucharilla</p>	<p><b>SER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fortalecemos valores de responsabilidad y cooperación entre los estudiantes.</li> </ul>
		<p><b>SABER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mediante el estudio de la gastronomía en el tallado de frutas y verduras en la vida cotidiana.</li> </ul>
		<p><b>HACER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A través de prácticas en el tallado de frutas y verduras reuniendo diferentes alimentos nutritivos y herramientas.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reflexión crítica sobre el respeto y la solidaridad, practicadas en la familia, y la comunidad a partir del tema abordado y la temática orientadora.</li> <li>- Valoramos la utilidad de resolver adecuadamente los problemas alimenticios en familia,</li> </ul> <p><b>PRODUCCIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicación de estrategias en el tallado de frutas y verduras.</li> <li>- Producción de recetas gastronómicas para el afianzamiento de los contenidos abordados en las clases de gastronomía.</li> </ul>	<p>Cuchillos, etc.</p> <p>Fuentes</p> <p>licuadora</p> <p>cuadernos</p> <p>Lápices</p> <p>Bolígrafos</p> <p><b>MATERIALES DE ANALOGÍA</b></p> <p>Textos de apoyo</p> <p>Laptop</p> <p>Internet</p>	<p><b>DECIDIR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contribuye al desarrollo tecnológico de nuestra comunidad y fortalecer actitudes de emprendimientos productivos</li> </ul>
<p><b>BIBLIOGRAFÍA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ministerio de educación, (planes y programas del sexto año de escolaridad) La paz-Bolivia</li> <li>• Revista manos maravillosas.</li> <li>• Texto de apoyo (Psico educa planificación curricular para el aula secundaria.</li> </ul>		

El Alto julio de 2017

**Prof. Lucia Rita Bautista Aruquipa**  
**Ciencias Sociales**

**5º PLAN DE DESARROLLO CURRICULAR**  
**QUINTO DE SECUNDARIA**  
**TERCER BIMESTRE**

**1. DATOS**

**Unidad Educativa** : Juan Pablo II “Don Bosco”  
**Nivel** : Educación Secundaria Comunitaria Productiva  
**Años de escolaridad** : 5º A, B y C

**Área** : CIENCIAS SOCIALES  
**Tiempo** : JULIO- AGOSTO  
**Docente** : Prof. Lucia Rita Bautista Aruquipa

**DESARROLLO DEL PLAN**

<b>PSP. CONSUMIMOS ALIMENTOS NUTRITIVOS PARA TENER UNA VIDA SALUDABLE</b>				
<b>TEMÁTICA ORIENTADORA: <i>Análisis de la producción y el uso de la tecnología y sus efectos en los seres vivos.</i></b>				
<b>OBJETIVO HOLÍSTICO DE SABERES Y CONOCIMIENTOS:</b> Asumimos valores de respeto y solidaridad, con la naturaleza, desarrollando habilidades científicas y destrezas de las artes culinarias de los pueblos, mediante el análisis gastronómico en su función y su utilidad, forjando capacidades emprendedoras productivas para mejorar la calidad de vida socio comunitario.				
<b>CONTENIDOS: COMIDA NACIONAL</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panes básicos</li> <li>• La cocina boliviana por regiones</li> <li>• Altiplano</li> <li>• Valles</li> <li>• Llanos</li> </ul>				
<b>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS</b>	<b>RECURSOS MATERIALES</b>	<b>EVALUACIÓN (ser – saber – hacer -decidir)</b>		
<p><b>PREGUNTA ACTIVADORA</b> ¿Conoces la cocina nacional?</p> <p><b>PRACTICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Investigamos sobre comida nacional en general.</li> <li>• Generan y elaboran guías de observación para recoger información sobre la problemática nutricional.</li> <li>• Debate sobre las problemáticas nutricionales existentes en nuestro país a partir de situaciones cotidianas.</li> </ul> <p><b>TEORÍA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación oral, expositiva del contenido.</li> <li>• Análisis con base en la revisión bibliográfica sobre los problemas alimenticios.</li> </ul> <p><b>VALORACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflexión crítica sobre el respeto y la solidaridad, practicadas en la familia, escuela y la comunidad a partir del tema abordado y la temática orientadora.</li> <li>• Valoramos la utilidad de resolver adecuadamente los problemas alimenticios.</li> </ul>	<p><b>MATERIALES ANALÓGICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Láminas.</li> <li>• Fotocopias.</li> <li>• Papelografo</li> </ul> <p><b>MATERIALES DE LA VIDA COTIDIANA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cereales</li> <li>• Frutas.</li> <li>• Verduras.</li> <li>• Carnes.</li> <li>• Fuentes</li> <li>• Tazas</li> <li>• Cucharillas</li> <li>• Cucharas</li> <li>• Batidoras</li> <li>• Moldes</li> <li>• Cuchillos</li> <li>• uniforme</li> <li>• Mantel</li> <li>• Horno</li> <li>• Cocina</li> <li>• Manoplas,etc.</li> </ul> <p><b>MATERIALES DE PRODUCCIÓN DE</b></p>	<p><b>SER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fortalece los valores de Igualdad, responsabilidad equidad de género y compañerismo.</li> </ul>		
				<p><b>SABER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconoce en forma oral sobre los saberes adquiridos de la preparación real de alimentos en gastronomía</li> </ul>
				<p><b>HACER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a través de talleres con actividades culinarias con todos los participantes con ayuda de las Guías de Trabajo.</li> </ul>
				<p><b>DECIDIR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- para motivar la independencia, autonomía, liderazgo y seguridad practicando hábitos alimenticios</li> </ul>

<p><b>PRODUCCIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora diferentes recetas nutritivas utilizando diferentes alimentos nacionales.</li> <li>• Aplicación de estrategias en la preparación de platos por regiones.</li> <li>• Conversamos sobre los valores de respeto y responsabilidad</li> </ul>	<p><b>CONOCIMIENTOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos</li> <li>• Texto de apoyo.</li> <li>• Recetas.</li> <li>• Afiches</li> </ul> <p>Presupuestos</p>	
<p><b>BIBLIOGRAFÍA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ministerio de educación, (planes y programas del sexto año de escolaridad) La paz Bolivia.</li> <li>• Cocina boliviana</li> <li>• Texto de apoyo (Psicoeduca planificación curricular para el aula secundaria.</li> </ul>		

El Alto, julio de 2017

Prof. Lucia Rita Bautista Aruquipa  
Ciencias Sociales

**6º PLAN DE DESARROLLO CURRICULAR  
QUINTO DE SECUNDARIA  
TERCER BIMESTRE**

**1. DATOS**

**Unidad Educativa** : Juan Pablo II “Don Bosco”  
**Nivel** : Educación Secundaria Comunitaria Productiva  
**Años de escolaridad** : 5º A, B y C  
**Área** : CIENCIAS SOCIALES  
**Tiempo** : **Septiembre**  
**Docente** : Prof. Lucia Rita Bautista Aruquipa

**DESARROLLO DEL PLAN**

<p><b>PSP. CONSUMIMOS ALIMENTOS NUTRITIVOS PARA TENER UNA VIDA SALUDABLE</b></p>
<p><b>TEMÁTICA ORIENTADORA:</b> <i>Análisis de la producción y el uso de la tecnología y sus efectos en los seres vivos.</i></p>
<p><b>OBJETIVO HOLÍSTICO DE SABERES Y CONOCIMIENTOS:</b>  Fortalecemos valores de responsabilidad y cooperación entre compañeros, mediante el estudio de la gastronomía y sus distintos platos típicos de cada departamento de Bolivia desde la vida cotidiana, a través de las prácticas culinarias, reuniendo diferentes alimentos y herramientas, contribuyendo al desarrollo tecnológico de nuestra comunidad.</p>
<p><b>CONTENIDOS: La gastronomía de Bolivia por departamentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La Paz</b> * <b>Santa Cruz</b></li> <li>• <b>Oruro</b> * <b>Beni</b></li> <li>• <b>Potosí</b> * <b>Tarija</b></li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chuquisaca</li> <li>• Cochabamba</li> </ul> <p style="text-align: right;">* Pando</p>		
ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	RECURSOS MATERIALES	EVALUACIÓN (ser – saber – hacer -decidir)
<p><b>PREGUNTA ACTIVADORA</b> ¿Conoces los platos típicos existentes en Bolivia y su elaboración?</p> <p><b>PRACTICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conversamos sobre la evolución de la gastronomía boliviana, través del tiempo a nivel nacional.</li> <li>- Observamos video sobre alimentación saludable</li> <li>- Lectura y análisis grupal sobre la observación del video,</li> <li>- Charla sobre el valor de respeto, tolerancia y democracia.</li> <li>- Realizamos prácticas culinarias con alimentos nacionales de cada departamento de Bolivia.</li> </ul> <p><b>TEORÍA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Investigamos más sobre los platos típicos de Bolivia, a partir de la experiencia de la vida cotidiana.</li> <li>- Análisis con base en la revisión bibliográfica sobre la gastronomía de nuestro país.</li> </ul> <p><b>VALORACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reflexión crítica sobre el respeto y la solidaridad, practicadas en la familia, y la comunidad a partir del tema abordado y la temática orientadora.</li> <li>- Valoramos la utilidad de resolver adecuadamente los problemas alimenticios en familia,</li> </ul> <p><b>PRODUCCIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicación de estrategias en la resolución de problemas económicos.</li> <li>- Producción de recetas típicas gastronómicas de Bolivia, para el afianzamiento de los contenidos abordados en las clases de gastronomía.</li> </ul>	<p><b>MATERIALES ANALÓGICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Láminas.</li> <li>• Fotocopias.</li> <li>• Papelografo</li> </ul> <p><b>MATERIALES DE LA VIDA COTIDIANA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cereales</li> <li>• Frutas.</li> <li>• Verduras.</li> <li>• Carnes.</li> <li>• Fuentes</li> <li>• Tazas</li> <li>• Cucharillas</li> <li>• Cucharas</li> <li>• Batidoras</li> <li>• Moldes</li> <li>• Cuchillos</li> <li>• uniforme</li> <li>• Mantel</li> <li>• Horno</li> <li>• Cocina</li> <li>• Manoplas, etc.</li> </ul> <p><b>MATERIALES DE PRODUCCIÓN DE CONOCIMIENTOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos</li> <li>• Texto de apoyo.</li> <li>• Recetas.</li> <li>• Afiches</li> <li>• Presupuestos</li> </ul>	<p><b>SER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fortalece valores de responsabilidad y cooperación entre compañeros</li> </ul> <p><b>SABER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mediante el estudio de la gastronomía y sus distintos platos típicos de cada departamento de Bolivia desde la vida cotidiana</li> </ul> <p><b>HACER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a través de las prácticas culinarias, reuniendo diferentes alimentos y herramientas</li> </ul> <p><b>DECIDIR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- contribuyendo al desarrollo tecnológico de nuestra comunidad.</li> </ul>
<p><b>BIBLIOGRAFÍA:</b></p>		

- Ministerio de educación, (planes y programas del sexto año de escolaridad) La paz Bolivia.
- Cocina boliviana
- Texto de apoyo (Psicoeduca planificación curricular para el aula secundaria.

El Alto, mayo de 2017

Prof. Lucia Rita Bautista Aruquipa  
Ciencias Sociales

**6º PLAN DE DESARROLLO CURRICULAR  
SEXTO DE SECUNDARIA  
TERCER BIMESTRE**

**1. DATOS**

**Unidad Educativa** : Juan Pablo II “Don Bosco”  
**Nivel** : Educación Secundaria Comunitaria Productiva  
**Años de escolaridad** : 6º A, B  
**Área** : GASTRONOMIA  
**Tiempo** : **Septiembre**  
**Docente** : Prof. Lucía Rita Bautista Aruquipa

**DESARROLLO DEL PLAN**

<b>PSP. CONSUMIMOS ALIMENTOS NUTRITIVOS PARA TENER UNA VIDA SALUDABLE</b>		
<b>TEMÁTICA ORIENTADORA:</b> <i>Análisis de la producción y el uso de la tecnología y sus efectos en los seres vivos.</i>		
<b>OBJETIVO HOLÍSTICO DE SABERES Y CONOCIMIENTOS:</b> Fortalecemos el espíritu emprendedor y la capacidad de innovación, para promocionar en eventos sociales, productos de pastelería fina, a partir de la elaboración con calidad y de acuerdo a las exigencias de la clientela, para motivar la independencia, autonomía, liderazgo y seguridad practicando hábitos alimenticios		
<b>CONTENIDOS: SERVICIO DE COMEDORES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepción</li> <li>• Presentación de productos</li> <li>• Toma de comandas</li> <li>• Áreas de producción</li> <li>• Atención al cliente</li> <li>• Montaje de mesas</li> <li>• Música y ambientación</li> </ul>		
<b>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS</b>	<b>RECURSOS MATERIALES</b>	<b>EVALUACIÓN</b> (ser – saber – hacer -decidir)
<b>PREGUNTA ACTIVADORA</b> ¿Qué conoces de atención al cliente en un comedor?	<b>MATERIALES ANALÓGICOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Láminas.</li> </ul>	<b>SER</b> - Fortalecemos el espíritu emprendedor y la capacidad de innovación.
		<b>SABER</b>

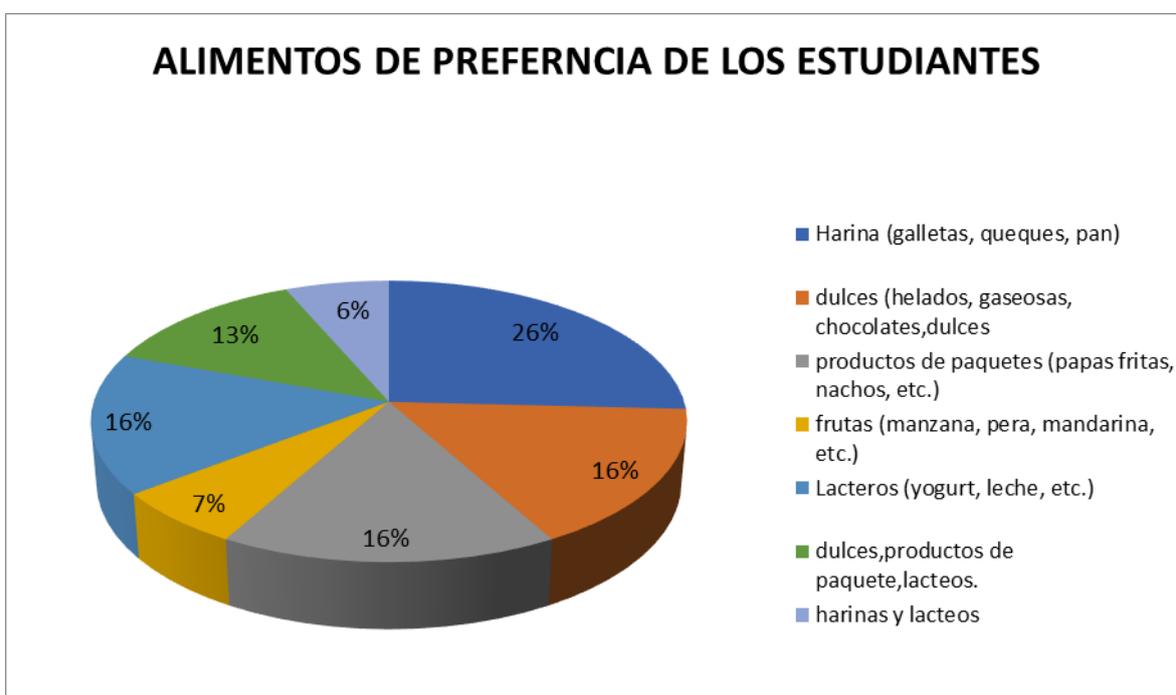
<p><b>PRACTICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conversamos y analizamos sobre servicio de comedores, presentación de productos y nutrición de las comunidades, en nuestro país.</li> <li>- Observación de revistas que destacan eventos sociales y presentación de un comedor.</li> </ul> <p><b>TEORÍA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exposición de materiales específicos a utilizar en gastronomía caracterizando la importancia de los resultados Finales en productos de pastelería final.</li> <li>- Trabajo de investigación grupal.</li> <li>- Teorizamos los procedimientos básicos a utilizar en gastronomía incorporando la normativa higienica sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental</li> </ul> <p><b>VALORACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reflexionamos sobre ideas novedosas al interior del grupo para contruir diseños y ofertas de productos y servicios.</li> </ul> <p><b>PRODUCCIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración de monografías para promocionar servicios de atención de eventos sociales con distintas recetas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopias.</li> <li>• Papelografo</li> </ul> <p><b>MATERIALES DE LA VIDA COTIDIANA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cereales</li> <li>• Frutas.</li> <li>• Verduras.</li> <li>• Carnes.</li> <li>• Fuentes</li> <li>• Tazas</li> <li>• Cucharillas</li> <li>• Cucharas</li> <li>• Batidoras</li> <li>• Moldes</li> <li>• Cuchillos</li> <li>• uniforme</li> <li>• Mantel</li> <li>• Horno</li> <li>• Cocina</li> <li>• Manoplas,etc.</li> </ul> <p><b>MATERIALES DE PRODUCCIÓN DE CONOCIMIENTOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos</li> <li>• Texto de apoyo.</li> <li>• Recetas.</li> <li>• Afiches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- para promocionar en eventos sociales, productos de pastelería fina</li> </ul> <p><b>HACER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a partir de la elaboración con calidad y de acuerdo a las exigencias de la clientela, para motivar la independencia</li> </ul> <p><b>DECIDIR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- para motivar la independencia, autonomía, liderazgo y seguridad practicando hábitos alimenticios</li> </ul>
<p><b>BIBLIOGRAFÍA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ministerio de educación, (planes y programas del sexto año de escolaridad) La paz Bolivia.</li> <li>• Cocina boliviana</li> <li>• Texto de apoyo (Psicoeduca planificación curricular para el aula secundaria.</li> </ul>		

El Alto, septiembre de 2017

Prof. Lucia Bautista Aruquipa  
CIENCIAS SOCIALES

## RESULTADO DE LA ENCUESTA

¿Qué alimentos consumen con frecuencia los estudiantes?



### QUE ALIMENTOS PREFIERES CONSUMIR

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Harina (galletas, queques, pan)	8	25,8	25,8	25,8
	dulces (helados, gaseosas, chocolates, dulces)	5	16,1	16,1	41,9
	productos de paquetes (papas fritas, nachos, etc.)	5	16,1	16,1	58,1
	frutas (manzana, pera, mandarina, etc.)	2	6,5	6,5	64,5

Lacteros (yogurt, leche, etc.)	5	16,1	16,1	80,6
dulces, productos de paquete, lacteos.	4	12,9	12,9	93,5
harinas y lacteos	2	6,5	6,5	100,0
Total	31	100,0	100,0	

<b>DATOS GENERALES DEL REGISTRO.</b>	
<b>Numero de entrevista:</b>	<b>FECHA:</b>
<b>Entrevistador:</b>	<b>HORA:</b>

<b>DATOS DEL ENTREVISTADO ( A ): DOCENTE</b>	
<b>Nombre y apellido:</b>	<b>Edad:</b>
<b>Ocupación:</b>	<b>Lugar de trabajo:</b>

**TEMA DE LA INVESTIGACION: RESCATE DE LA PRACTICA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS LOCALES EN LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE.**

**PREGUNTAS:**

1.-¿UD. CREE QUE SUS ESTUDIANTES CONOCEN SOBRE LOS ALIMENTOS NATURALES DE LA REGION? ¿Por qué?

R.....

.....

.....

2.-¿UD. CREE QUE SUS ESTUDIANTES ESTAN BIEN ALIMENTADOS? ¿Por qué?

R.....

.....

.....

3.-¿UD. COMO DOCENTE APORTA CONOCIMIENTOS SOBRE LOS SABERES Y CONOCIMIENTOS LOCALES?

R.....

.....

.....

4.-¿ESTA DE ACUERDO CON LOS ALIMENTOS QUE SE VENDEN EN LA UNIDAD EDUCATIVA? ¿Por qué?

R.....

5.-¿QUE CAMBIOS PROPONDRIA PARA LA VENTA DE ALIMENTOS EN SU UNIDAD EDUCATIVA?

R.....

6.-¿QUE HARIA UD. COMO DOCENTE PARA INCENTIVAR A SUS ESTUDIANTES EL CONSUMO DE ALIMEN

R.....

### FICHA DE ENTREVISTA PARA ESTUDIANTE

#### DATOS GENERALES DEL REGISTRO.

Numero de entrevista:	FECHA:
Entrevistador:	HORA:

#### DATOS DEL ENTREVISTADO ( A ); ESTUDIANTE

Nombre y apellido:	Edad:
Ocupación:	Lugar de estudio;

TEMA DE LA INVESTIGACION: RESCATE DE LA PRACTICA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS L  
NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS.

#### PREGUNTAS:

1.- ¿TE GUSTA COMER CON FRECUENCIA? ¿POR QUE?

R.....

2.-¿CREES QUE ESTOS SON PRODUCTOS DAÑINOS O SALUDABLES? ¿POR QUE?

R.....

3.-¿CADA CUANTO CONSUMES ESTOS ALIMENTOS EN TU HOGAR ?

R.....

4. ¿TE GUSTARIA QUE EN EL COLEGIO CAMBIEN SUS PRODUCTOS DE VENTA, CON PRODUCTOS O ALIM

R.....

5.-ENTRE LA SOPA DE FIDEO Y UN PLATO PREPARADO CON ALIMENTACIÓN SALUDABLE ¿CUAL PREF

R.....

6.- ¿POR QUE?

R.....

### FICHA DE ENTREVISTA PARA PADRES DE FAMILIA

#### DATOS GENERALES DEL REGISTRO.

Numero de entrevista:

FECHA:

Entrevistador:

HORA:

#### DATOS DEL ENTREVISTADO ( A ); PADRES DE FAMILIA

Nombre y apellido:

Edad:

Ocupación:	Lugar de trabajo;
------------	-------------------

**TEMA DE LA INVESTIGACION. RESCATE DE LA PRACTICA DE SABERES Y CONOCIMIENTOS L  
USO DE LOS ALIMENTOS SALUDABLES EN LA FAMILIA.**

**PREGUNTAS:**

**1.- ¿UD. SABE QUÉ ES IMPORTANTE RESCATAR LOS SABERES Y CONOCIMIENOS DE NUESTROS ABUELO**

R.....  
.....  
.....

**2.-¿ CONOCE SOBRE EL VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS NATURALES? ¿Por qué?**

R.....  
.....  
.....

**3.-¿ CADA CUANTO ALIMENTA A SUS HIJOS CON ESTE PRODUCTOS? ¿Por qué?**

R.....  
.....  
.....

**4.-¿ LES GUSTA A SUS HIJOS COMER ALIMENTOS NUTRITIVOS? ¿POR QUE?**

R.....  
.....  
.....

**5.-¿ QUÉ OPINA SOBRE LOS ALIMENTOS QUE SE VENDEN EN LA UNIDAD EDUCATIVA? ¿Por qué?**

R.....  
.....  
.....

**6.-¿ LE GUSTARIA QUE SE VENDA ALIMENTOS PREPARADOS CON ESTOS PRODUCTOS NATURALES? ¿Por**

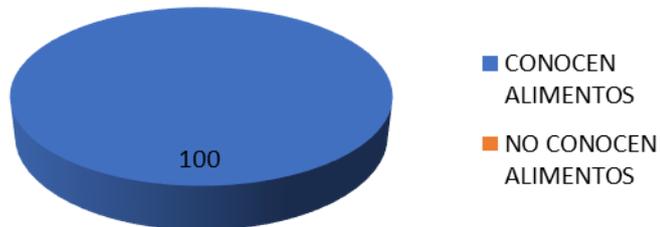
R.....  
.....  
.....

## TABULACIONES DE LAS ENTREVISTAS.

### DOCENTES.

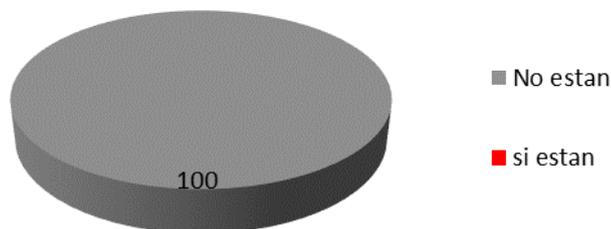
1. ¿Ud. Cree que sus estudiantes conocen sobre los alimentos naturales de la región?

Conocen alimentos naturales	No Conocen		Total	Porcentaje
8			8	100%



2. ¿Ud. Cree que sus estudiantes están bien alimentados? ¿Por qué?

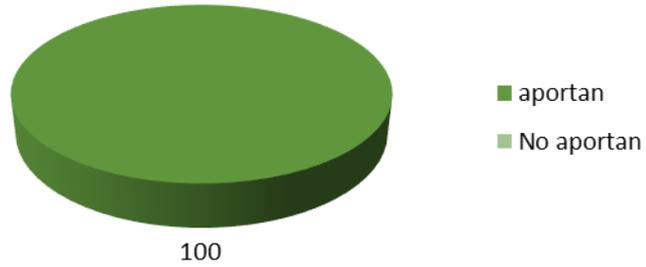
No están	Si están		Total	Porcentaje
8	0		8	100%



3. ¿UD Como docente aporta conocimientos sobre el rescate de saberes y conocimientos propios? ¿Cómo?

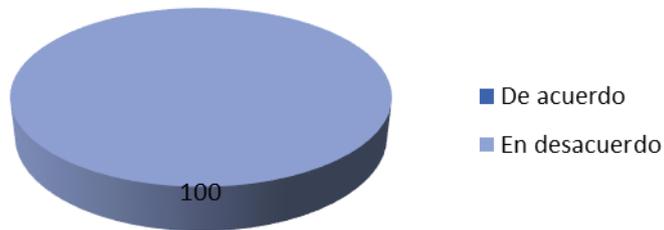
Aportan	No aportan		Total	Porcentaje
---------	------------	--	-------	------------

8			8	100%
---	--	--	---	------



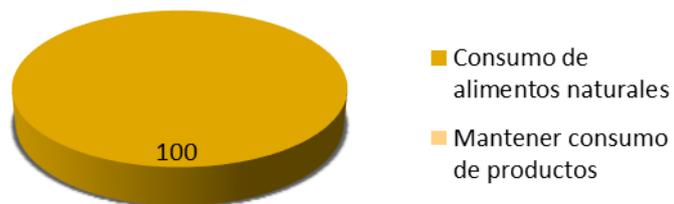
**4. ¿Está de acuerdo con los alimentos que se venden en la Unidad Educativa?**

De acuerdo	En desacuerdo		Total	Porcentaje
	8		8	100%



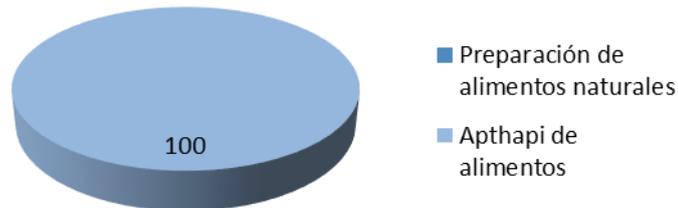
**5. ¿Qué cambios propondría para la venta de alimentos en su Unidad Educativa?**

Consumo de Alimentos naturales	Mantener consumo de productos		Total	Porcentaje
8			8	100%



**6. ¿Qué haría Ud. Como docente para incentivar a sus estudiantes el consumo de la quinua?**

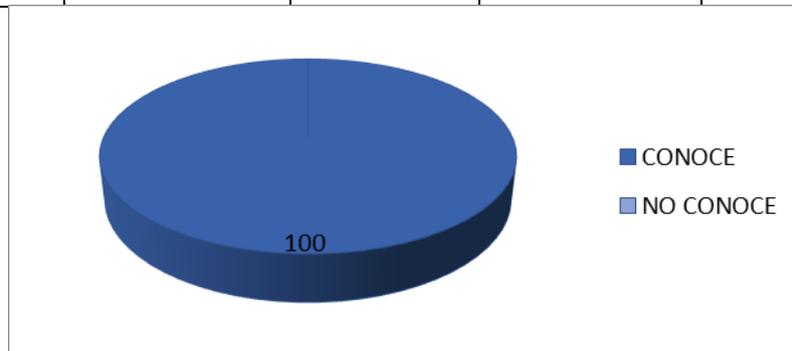
Preparación de alimentos naturales	de Apthapi de alimento» naturales		Total	Porcentaje
	6		8	100%



**TABULACION DE LOS PADRES DE FAMILIA.**

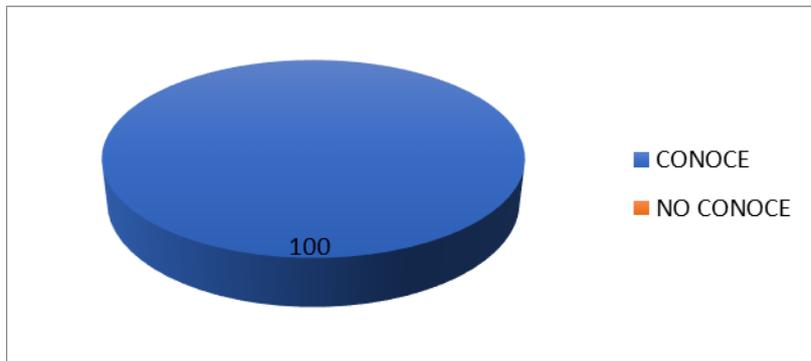
**1. ¿Ud. Sabe cuáles son los alimentos naturales de la región?**

conoce	No conoce		Total	Porcentaje
8			8	100%



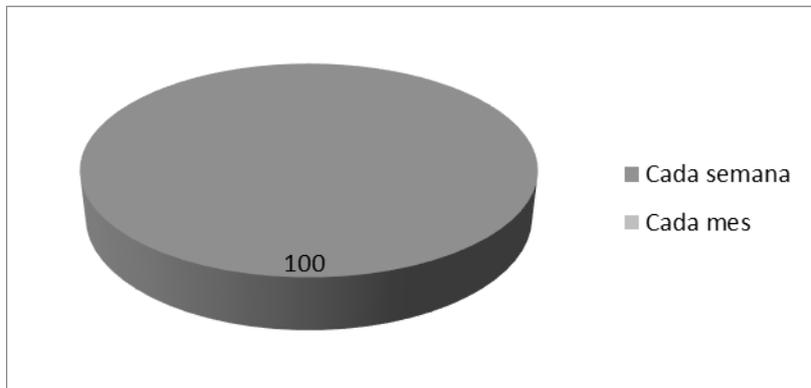
**2. ¿conoce sobre el valor nutritivo de los alimentos saludables?**

Conoce	No Conoce		Total	Porcentaje
8			8	100%



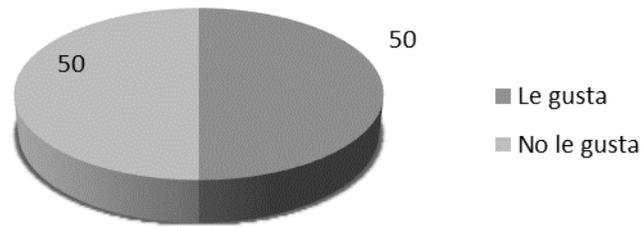
3. ¿Cada cuánto alimenta a sus hijos con estos productos? ¿Por qué?

Cada semana	Cada mes	Total	Porcentaje
8		8	100%



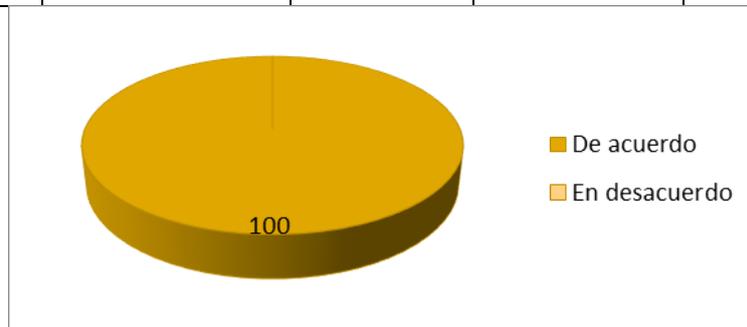
4. ¿Les gusta a sus hijos comer alimento saludable?

Le gusta	No le gusta	Total	Porcentaje
4	4	8	
Le gusta	4		50%
No le gusta	4		50%



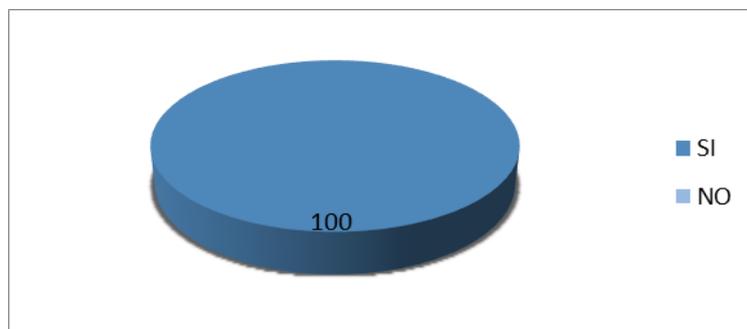
**5. ¿Qué opina sobre los alimentos que se venden en la Unidad educativa?**

De acuerdo	En desacuerdo	Total	Porcentaje
8		8	100%



**6. ¿Le gustaría que se venda alimentos preparados por estos productos naturales?**

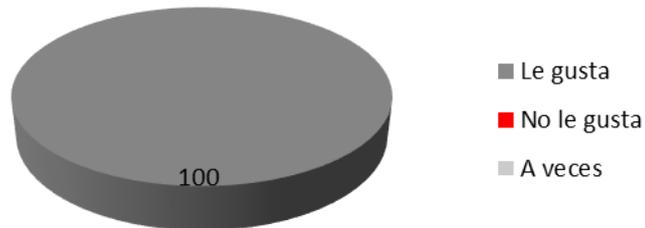
sí	No	Total	Porcentaje
8		8	100%



## TABULACIONES DE LOS ESTUDIANTES

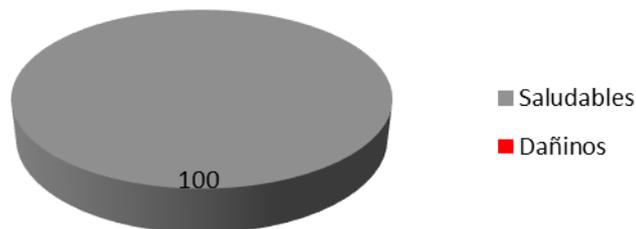
### 1. ¿Te gusta la comida saludable?

Le gusta	No le gusta	A veces	Total	Porcentaje
8			8	100%



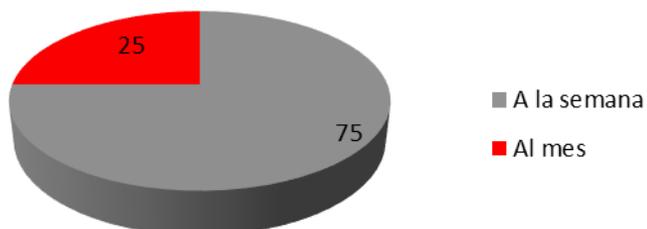
### 2. ¿Crees que estos productos son dañinos o saludables?

Saludables	Dañinos		Total	Porcentaje
8			8	100%



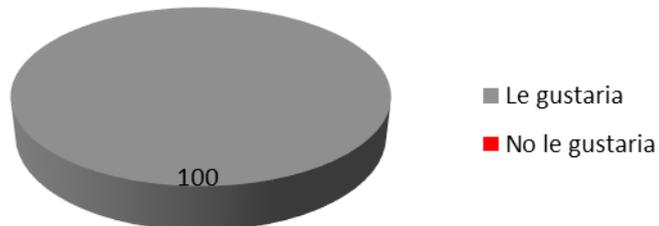
### 3. ¿Cada cuánto consumes estos alimentos (quinua) en tu hogar?

A la semana	Al mes		Total	Porcentaje
6	2		Semana 6	75%
			Mes 2	25%



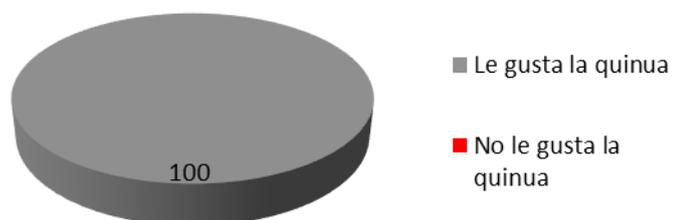
**4, ¿te gustaría que en el colegio cambien sus productos de venta, con productos hechos con quinua?**

Le gustaría	No le gustaría	Total	Porcentaje
8		8	100%



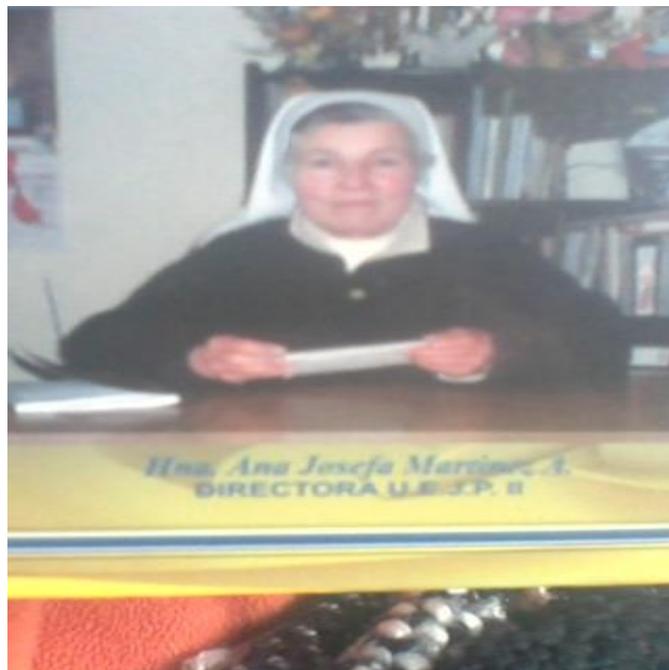
**5. ¿Entre la sopa de fideo y un plato preparado con quinua ¿Cuál preferirías comer?**

Le gusta la alimentación saludable	No le gusta la quinua	A veces	Total	Porcentaje
8			8	100%





**UNIDAD EDUCATIVA JUAN PABLO II – DON BOSCO**



**DIRECTORA HNA. ANA JOSEFA MARTINEZ**

**FICHA DE ENTREVISTA PARA DOCENTES**



Planificación sobre alimentación saludable



Docentes en pleno proceso de elaboración de alimento saludable



Padres, madres y estudiantes explicando las bondades de los alimentos



Exposición y degustación de alimentos saludables



Participación de la feria a la inversa sobre alimentos saludables



Participación activa de la comunidad educativa en la feria a la inversa



Participación de actores externos de la comunidad educativa en la feria a la inversa



Competencia en la alimentación saludable





Evaluación de las actividades realizadas