

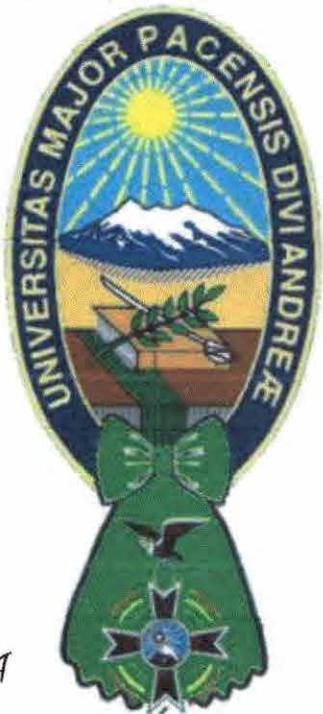
7-3350

Aprobado con maxima distincion Nota 96

CS.ED.891

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
CARRERA CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
PROGRAMA ACADÉMICO DESCONCENTRADO
LICENCIATURA EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN PARA EL DESARROLLO HUMANO

Patacamaya 26-09-14



Dr. Erick Moscoso
Presidenta T.

Tutora

Lic. Maria Luisa Cadena Torrez
DOCENTE
 U.M.S.A.

Betty Baney A
Tribunal

h-110

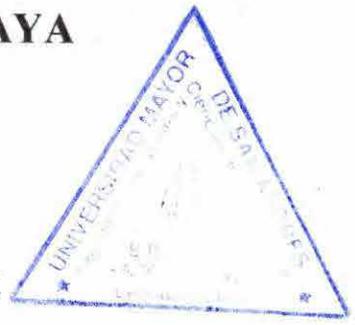
Franco
Lic. Erwin Chombani
maibuna

GENERANDO ESTRATEGIAS PROMOCIONALES DEL CONSUMO DE ALIMENTOS NUTRITIVOS CON LA COMUNIDAD EDUCATIVA DEL NIVEL PRIMARIO DE LA UNIDAD EDUCATIVA 23 DE MARZO DEL DISTRITO EDUCATIVO DE PATACAMAYA

Proyecto de Grado para obtener el Título de Licenciatura

POR: ROSMERY QUISPE PACO

TUTORA: LIC. MARÍA LUISA CADENA TÓRREZ



PATACAMAYA - BOLIVIA
Septiembre, 2014

K-250871

7-3350

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
CARRERA CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
PROGRAMA ACADÉMICO DESCONCENTRADO
LICENCIATURA EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN PARA EL
DESARROLLO HUMANO

Proyecto de grado:

GENERANDO ESTRATEGIAS PROMOCIONALES DEL CONSUMO DE
ALIMENTOS NUTRITIVOS CON LA COMUNIDAD EDUCATIVA DEL NIVEL
PRIMARIO DE LA UNIDAD EDUCATIVA 23 DE MARZO DEL DISTRITO
EDUCATIVO DE PATACAMAYA

Presentado por: Univ. Rosmery Quispe Paco

Para optar el grado académico de Licenciatura en Ciencias de la
Educación para el Desarrollo Humano

Nota numeral: *9.6*.....

Nota literal: *Muy buena y S.C.S.*.....

Ha sido *Max. distinción*.....

Director de la Carrera de Ciencias de la Educación: Lic. Orlando Huanca
Rodríguez

Tutora: Lic. María Luisa Cadena Tórrez

Tribunal: Mg. Sc. Zonia Betty Barrón Achá

Tribunal: Lic. Efraín Chambi Vargas

DEDICATORIA

La concepción de este proyecto de grado está dedicada a Dios, a mis padres, a mi esposo y a mi hijo. A Dios, porque siempre esta cuidándome y dándome fortaleza para continuar. A mis padres, pilares fundamentales en mi vida y quienes a lo largo de mi vida han velado por mi bienestar y educación. A mi esposo, quien representó gran esfuerzo y tesón en momentos de decline y cansancio. Finalmente a mi hijo, por ser la inspiración de mi vida y superación.

AGRADECIMIENTOS

Mis sinceros agradecimientos están dirigidos a toda la población de Unidad Educativa "23 de Marzo", a mi docente tutora y a todas aquellas personas que fueron parte de la realización del presente proyecto de grado. Al director Francisco Huallpa: que con colaboración desinteresada me brindó información relevante acerca la realidad del problema en el establecimiento educativo. A los estudiantes los cuales fueron de gran realce para el éxito del proyecto de grado. A mi docente tutora Lic. María Luisa Cadena, a quien le debo gran parte de mis conocimientos, gracias a su paciencia y enseñanza logre mi propósito. Y finalmente un eterno agradecimiento a ésta prestigiosa universidad, quien me preparó como persona de bien para un futuro competitivo.

ÍNDICE GENERAL

Presentación

PARTE I CAPÍTULO I

1. ASPECTOS GENERALES DEL PROYECTO.....	6
2. ANTECEDENTES DEL PROYECTO.....	7
3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	14
4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	16
5. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	17
6. OBJETIVOS QUE PERSIGUE EL PROYECTO	19
6.1 Objetivo general	19
6.2 Objetivos específicos	19

PARTE I CAPÍTULO II

1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DEL PROYECTO	20
1.1. Desarrollo	20
1.2. Desarrollo humano	21
1.3. Educación para el desarrollo humano	22
1.4. Marco legal	23
1.4.1. Constitución Política del Estado Plurinacional.....	23
1.4.2. Declaración Universal de los Derechos Humanos	24
1.4.3. Plan Nacional de Desarrollo.....	25
1.4.4. Ley de educación Avelino Siñani y Elizardo Pérez.....	26
1.5. Educación alimentaria	27
1.6. Inadecuada alimentación	27
1.7. Alimentación complementaria	28
1.8. Concepto de la alimentación	28
1.8.1. Alimentación nutritiva	29

1.8.2. La comida chatarra	29
1.8.3. El menú	30
1.9. Alimento	30
1.9.1. Alimentos reguladores	31
1.9.2. Alimentos energéticos	31
1.9.3. Alimentos formadores	31
1.10. La seguridad alimentaria y nutricional (SAN)	32
1.11. Hábitos de alimentación saludable: aprendizaje para toda la vida	33
1.12. Importancia de la alimentación infantil	35
1.13. Nutrición	35
1.14. Desnutrición	36
1.15. Importancia de los programas alimentarios	37
1.16. Alimentación y su incidencia en el rendimiento escolar	38
1.17. Estrategias de promoción	39
1.18. Promoción de salud, educación nutricional, alimentación, nutrición	40
1.19. Promoción de la salud	40
1.20. Plan de clase	41
1.21. kiosco	42
1.22. Feria educativa	42
2. FUNDAMENTACIÓN METODOLÓGICA DEL PROYECTO	43
2.1. Generalidades	43
2.1.1. Estructura de la Matriz del Marco Lógico	44
2.1.2. Esquema de la estructura de la Matriz de Marco Lógico ..	45
2.1.3. Para qué sirve el Marco Lógico	45
2.2. Origen del Marco Lógico	46
3. FUNDAMENTACIÓN CONTEXTUAL DEL PROYECTO	48
3.1. Características del Municipio de Patacamaya	48
3.2. Características del cantón de San Martín Iquiaca	49
3.3. Características de la Unidad Educativa "23 de Marzo"	49

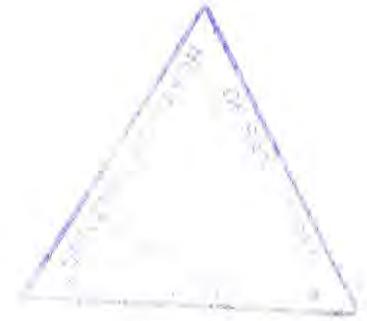
PARTE II

1. FORMULACIÓN A DISEÑO FINAL DEL PROYECTO	53
1.1 Delimitación del proyecto	53
1.1.1. Enfoque del proyecto	53

1.1.2. Área temática específica	53
1.1.3. Delimitación temporal	53
1.1.4. Localización física	53
1.1.5. Población beneficiaria	54
2. DESCRIPCIÓN BREVE DE LOS BENEFICIARIOS Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO	54
3. DESCRIPCIÓN DEL ÁRBOL DE PROBLEMAS	55
3.1. Diagnóstico (resultados)	56
3.2. Estructuración del árbol de problemas	58
4. PLANTEAMIENTO DE SOLUCIÓN AL PROBLEMA (ÁRBOL DE OBJETIVOS)	59
5. PROPUESTA.....	60
5.1. Estructuración de la Matriz de Marco Lógico	60
5.2. Sobre el propósito	67
5.3. Sobre la finalidad	67
5.4. Sobre los componentes , resultados	67
6. INDICADORES DEL PROYECTO	69
7. PLAN OPERATIVO	70
8. PLAN DE SEGUIMIENTO	73
9. VIABILIDAD DEL PROYECTO	76
9.1. Viabilidad técnica	76
9.2. Viabilidad social	76
9.3. Viabilidad financiera	77
10. FACTIBILIDAD DEL PROYECTO	78
10.1. Instituciones involucradas	78
10.2. Presentación del proyecto ante el jurado local (Beneficiarios)	80
10.3. Acuerdos establecidos	82
11. ELABORACIÓN DEL PRESUPUESTO PARA EL PROYECTO	84

11.1. Requerimiento del presupuesto para el proyecto	84
11.2. Requerimiento del presupuesto para el proyecto por componente.....	85
12. EVALUACIÓN DEL PROYECTO	91
13. COMPLEMENTARIO: OPERACIONALIZACIÓN ESPECÍFICA DEL PROYECTO	92
13.1. Programa del taller	92
13.2. Programa de capacitación.....	92
14. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DEL PROYECTO	99
14.1. Organigrama	99
14.2. Funciones del personal	99
14.3. Tabla de presupuesto para el personal	101
Conclusiones (sobre logros del alcance)	102
Reflexiones (sobre impacto)	104
Referencias bibliográficas	106
Bibliografía	106
Web grafía	110
Anexos	111

ÍNDICE DE CUADROS Y GRÁFICOS



Cuadro N° 1: Ficha Técnica	6
Cuadro N° 2: Estructura del Marco Lógico.....	45
Cuadro N° 3: Matriz de Marco Lógico	61
Cuadro N° 4: Indicadores del proyecto	69
Cuadro N° 5: Plan Operativo	70
Cuadro N° 6: Plan de Seguimiento	73
Cuadro N° 7: Presupuesto del proyecto.....	84
Cuadro N° 8: Presupuesto C.1 Actividad 1	85
Cuadro N° 9: Presupuesto C.1 Actividad 2	86
Cuadro N° 10: Presupuesto C.1 Actividad 3	87
Cuadro N° 11: Presupuesto C.2 Actividad 1	88
Cuadro N° 12: Presupuesto C.2 Actividad 2	89
Cuadro N° 13: Presupuesto C.3 Actividad 1y2	90
Cuadro N° 14: programa del taller	92
Cuadro N° 15: Programa (sensibilización a padres)	93
Cuadro N° 16: Programa (sensibilización a estudiantes).....	94
Cuadro N° 17: Programa de capacitación a padres	95
Cuadro N° 18: Programa de capacitación a maestros (plan de clase).....	96
Cuadro N° 19: Programa de capacitación a maestros (Aplicación del plan de clases)	97
Cuadro N° 20: Programa de implementación	98
Cuadro N° 21: Presupuesto del personal administrativo	101
Cuadro N° 22: presupuesto de los facilitadores	101
Gráfico N° 1 : Árbol de problemas	58
Gráfico N° 2 : Árbol de objetivos	59
Gráfico N° 3: Organigrama	99

ÍNDICE DE ANEXOS

• PLANIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

A. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

a-1. Árbol de Problema	1
a-2. Árbol de Objetivo.....	2
a-3. Matriz de Marco Lógico	3
a-4. Plan Operativo	8
a-5. Plan de Seguimiento	11
a-6. Programa de capacitación a estudiantes	14
a-7. Programa de capacitación a padres de familia	15
a-8. Programa de capacitación a maestros	17
a-9. Programa: implementación de estrategias de consumo de alimentos	19
a-10. Tabla de presupuesto por componentes	20
a-11. Tabla de presupuesto general.....	26
a-12. Tabla de presupuesto para el personal	27

B. DOCUMENTACIÓN TEÓRICA

b-1. Cuadros estadísticos de la población	28
b-2. Plano del establecimiento educativo	29
b-3. Croquis de la Unidad Educativa	30
b-4. Ejemplo de un plan de clases.	31

C. DOCUMENTOS PRESENTADOS PARA EL PROYECTO

c-1 Carta de solicitud de entrevista para el diagnóstico	33
c-2. Carta de solicitud para la presentación del proyecto.....	34
c-3 Acuerdo para la presentación del proyecto	35
c-4 Carta de apoyo de la institución Plan Altiplano para la ejecución del proyecto	36

D. REGISTRO DE FOTOGRAFÍAS

d-1. Unidad Educativa "23 de Marzo"	37
---	----

d-2. Fotos de los estudiantes del nivel secundario en el aula	38
d-3. Fotos de director y estudiantes del nivel primario	39

- **PRESENTACIÓN DEL PROYECTO ANTE SUS BENEFICIARIOS DIRECTOS**

E. INFORME COMPLETO DE PRESENTACIÓN DEL PROYECTO ANTE JURADOS LOCALES (BENEFICIARIOS)

e-1 Informe de la presentación del proyecto	40
e-2 Nómina de participantes de la presentación del proyecto	45
e-3 Copia recepcionada del proyecto entregado	46
e-4 Acta de presentación del proyecto	47
e-5 Convenio de las contrapartes	48

F. FOTOGRAFÍAS DE LA PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

f-1 Exposición en la institución educativa	52
f-2 Fotos de los beneficiarios del proyecto	53

G. PRESENTACIÓN DE LAS DIAPOSITIVAS.....54

RESUMEN EJECUTIVO

El presente Proyecto "Generando Estrategias Promocionales de Consumo de Alimentos Nutritivos con la Comunidad Educativa del Nivel Primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" del Distrito Educativo de Patacamaya ", está enfocada en educación alimentaria y la elaboración del mismo nace de los problemas reales, que en este caso es: *estudiantes del nivel ingieren alimentos poco nutritivos* y que éste conlleva a consecuencias irreversibles en la salud física y mental.

Este proyecto es diseñado bajo la lógica de marco lógico, tiene el objetivo de "Generar estrategias de promoción de consumo de alimentos", con la finalidad de contribuir al cambio de hábitos alimenticios y que mejoren la salud física y mental de la niñez estudiantil. Basadas en tres estrategias organizadas en componentes: la 1ra. Capacitará y concientizará, a los 22 padres de familia y 31 estudiantes sobre el consumo y preparado de alimentos nutritivos en 13 sesiones. En la 2da. Se elaborará conjuntamente con 5 maestros un plan de clases que está enfocado a la alimentación nutritiva e incluir temas como alimentación nutritiva, programadas en 6 sesiones, ya que, los maestros son el medio más importante. Por último, la 3ra. Es una de las más sobresalientes, puesto que se trata de implementar un kiosco con alimentos nutritivos y una norma referida al mismo, también está realizar 2 ferias educativas referidas al tema dentro del establecimiento educativo.

También, aludir que fue presentado ante sus beneficiarios quienes demandaron la ejecución inmediata del proyecto, motivo por el que aunaran esfuerzos y se trabajará de manera conjunta la realización del mismo, en los tiempos estimados dentro de la propuesta. De esta manera se espera que los estudiantes sean consumidores frecuentes de alimentos nutritivos; padres de familia que fomenten al consumo de alimentos nutritivos a sus hijos, además lo preparen de forma consecutiva y que valoren sus propios productos alimenticios de calidad; maestros que promuevan la buena alimentación a través de sus planes de clases. Estos resultados son primordiales para una buena calidad de vida y por ende conduce a un buen desarrollo humano.

PRESENTACIÓN

En nuestro país el poco consumo de alimentos nutritivos es uno de los principales problemas en la salud pública, y con más frecuencia en niños con escasos recursos, también éste problema se encuentra el área rural de nuestro país, donde ellos no aprovechan sus mejores productos alimenticios, sino al contrario las venden. De manera que es necesario e imprescindible intervenir siendo así la alimentación uno de los elementos fundamentales para vivir bien.

La elaboración de este Proyecto de Grado, parte desde los problemas de la realidad como en este caso se pudo percibir, que los estudiantes del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo", ingieren alimentos poco nutritivos y que esto conlleva a consecuencias irreversibles en la salud física y mental, esto sucede porque desconocen la adecuada alimentación que deben de tener, asimismo carecen de información sobre los tipos de alimentos que existen, y además no consumen alimentos nutritivos que tienen al alcance. Por otro lado, están los padres de familia que desconocen la importancia de una buena alimentación en edad escolar, ya que tradicionalmente sus hábitos alimenticios tienen una particularidad diferente a lo actual. De manera que esta situación requiere intervenirla buscando así estrategias innovadoras, para que niños y niñas puedan consumir con más frecuencia alimentos nutritivos.

El proyecto de grado presenta dos partes en su contenido y cada uno con sus capítulos; en la primera se ve una descripción de los aspectos generales del proyecto como: el nombre, duración, propósito, población beneficiaria, fecha de inicio y culminación, ubicación y costo del proyecto. También está la teoría con la que se fundamenta y la metodología que se utiliza. Seguidamente, la segunda parte describe el diseño del proyecto como: descripción del grupo beneficiario, árbol de problemas, marco lógico

planteamiento del problema, etc. Por otro lado se encuentra el plan operativo, plan de seguimiento, la viabilidad, factibilidad y el costo del proyecto.

El proyecto de grado se enfoca en la educación alimentaria, de manera particular se centra en el consumo de alimentos nutritivos, a su vez pretende generar estrategias para el consumo de alimentos nutritivos a través de una serie de actividades, por ello se aborda tres componentes:

El primer componente, trata de capacitación y concientización, a los padres de familia y estudiantes sobre el consumo y preparado de alimentos nutritivos, porque se pudo percatar el desconocimiento de los mismos.

En el segundo componente se elabora conjuntamente con los maestros un plan de clases que está enfocado a la alimentación nutritiva, ya que particularmente carecen de información sobre como incluir temas como alimentación nutritiva en sus planes de clases, también se capacitará la forma de utilizar éste recurso (plan de clases), con lo que se pretende llegar a concientizar más a los estudiantes del nivel primario, porque los maestros darán charlas durante 15 minutos del primer periodo de clase, sobre la importancia de la buena alimentación, de manera que los maestros son el medio más eficaz para lograr un propósito dentro de un establecimiento educativo.

Por otro lado, uno de las estrategias más sobresalientes para el consumo de alimentos nutritivos se encuentra en el tercer componente, que es la implementación de un kiosco con alimentos nutritivos y una norma referida al mismo, con la colaboración del grupo beneficiario y autoridades que vienen al caso, esto para que exista más probabilidades de consumir alimentos nutritivos, estas tácticas se pretende realizar dentro de la Unidad Educativa; también en el mismo componente está realizar ferias educativas internas enfocados al consumo y preparado de alimentos nutritivos, con la

participación de todo el grupo beneficiario, donde se promociona alimentos nutritivos.

Todas las estrategias anteriormente ya mencionadas es con el fin contribuir al cambio de hábitos alimenticios y mejorar la salud física y mental de la niñez estudiantil.

Asimismo, mencionar que no hay una solución duradera a los problemas, por ende ninguno puede ser resuelto sin la participación plena del grupo involucrado. De manera que se espera como resultados: estudiantes consumidores de alimentos nutritivos de forma frecuente; padres de familia que fomenten el consumo de alimentos nutritivos a sus hijos y que además lo preparen de forma consecutiva y que valoren sus propios productos alimenticios de calidad; maestros que promuevan la buena alimentación a través de sus planes de clases. Estos resultados son primordiales para la vida de calidad y por ende conduce a un buen desarrollo humano.

Finalmente este proyecto enuncia la bibliografía que se consultó para su elaboración y los respectivos anexos.

PARTE I

*"El saber no se obtiene al azar, hay que buscarlo
con afán y alimentarlo con diligencia"*

(Abigail Adams)

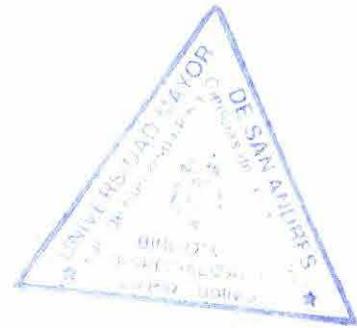
PARTE I

CAPÍTULO I

1. ASPECTOS GENERALES DEL PROYECTO

Cuadro N° 1

Ficha Técnica



1.	Nombre del proyecto	Generando estrategias promocionales del consumo de alimentos nutritivos, con la comunidad educativa del nivel primario de la Unidad Educativa 23 de Marzo del distrito educativo de Patacamaya.
2.	Duración del proyecto	9 meses, de marzo a noviembre.
3.	Propósito del proyecto	Generar estrategias de promoción de consumo de alimentos nutritivos en el nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo"
4.	Población beneficiaria	Comunidad educativa del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo"
5.	Instituciones involucradas	<ul style="list-style-type: none">- Unidad Educativa "23 de Marzo"- Consejo educativo comunitario- ONG Plan Internacional- Proyecto
6.	Fecha de inicio	15 de marzo de la gestión 2014
7.	Fecha de culminación	28 de noviembre de la gestión 2014
8.	Ubicación del proyecto	La Unidad Educativa "23 de Marzo" está ubicada en la comunidad de San Martín de Iquiaca del Municipio de Patacamaya y ésta se sitúa en la quinta sección de la Provincia Aroma del Departamento de La Paz, a 101 kilómetros de la Sede de Gobierno.
9.	Costo del proyecto	Tendrá un costo de 29,595.9 Bs.

Fuente: Elaboración del proyecto

2. ANTECEDENTES DEL PROYECTO

El presente proyecto nace de la realidad y del interés de los pobladores de la comunidad educativa, la misma se identificó mediante el diagnóstico, donde muestra que estudiantes desconocen de una alimentación nutritiva, al mismo tiempo, padres de familia preparan alimentos que son poco nutritivos, puesto que ignoran de algunos alimentos nutritivos que están al alcance, todo esto porque tienen hábitos ya establecidos por las familias, según las encuestas.

Desde un punto de vista general este proyecto se sustenta en los programas alimentarios más relevantes impulsados por el Estado y que se encuentran enmarcados en la Política Nacional de Seguridad y Soberanía Alimentaria como ser: El Programa Multisectorial de Desnutrición Cero, el Programa de Apoyo a la Seguridad Alimentaria (PASA), Programa CRIAR – Creación de Iniciativas Alimentarias Rurales, el Programa SEMBRAR, el Programa EMPODERAR- Emprendimientos Organizados para el Desarrollo Rural Autogestionario, el Programa Desayuno y Almuerzo Escolar y el Programa RECREAR- Reconducción del Rol de Estado en Emprendimiento de Alimentos.. Estos programas son estrategias, políticas y acciones de seguridad alimentaria para poblaciones indígenas de la comunidad andina, a su vez buscan garantizar que la población cuente con suficientes alimentos en forma permanente.

El Consejo Nacional de Alimentación Y Nutrición Comité Técnico CONAN, teniendo en cuenta los múltiples factores determinantes, “la erradicación de la desnutrición requiere de una fuerte decisión política que el Gobierno Nacional ha expresado mediante la reposición del Consejo Nacional de Alimentación y Nutrición (CONAN), cuyo objetivo es el de promover la elaboración e implementación de la Política Nacional de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional, orientada al ejercicio del derecho humano a la alimentación adecuada y a la erradicación de la desnutrición.”

(CT-CONAN ,2008; 13) de manera que las alimentaciones adecuadas se tornan irreversibles, lo que significa para Bolivia, que “cada dos años, 120.000 futuros ciudadanos engrosarían la población disminuida en sus potenciales de desarrollo pleno, con menores posibilidades de lograr una educación adecuada, trabajo satisfactorio y con disminución de su calidad de vida debido a la alta propensión de contraer enfermedades crónicas no transmisibles” (CT-CONAN 2008) por lo tanto, el desarrollo de un programa multisectorial es la única alternativa que tiene el país de responder con seriedad a una problemática que se arrastra desde varias generaciones y cuya permanencia condena de manera permanente a un número importante de bolivianos en sus posibilidades de vivir bien.

a) Programa multisectorial desnutrición cero

Este programa tiene como objetivo erradicar la desnutrición hasta el 2010 en niños y niñas menores de dos años, con intervenciones multisectoriales que parten del gobierno central e involucran a los gobiernos departamentales, municipales y a la sociedad civil. A su vez tiene como metas: Reducir a 0% la desnutrición crónica en niños y niñas menores de 2 años; Reducir al menos al 5% la muerte de niños hospitalizados por desnutrición aguda en grado severo; Reducir de 78% a 40% la anemia en niños y niñas de 6 a 23 meses; Reducir a menos de 5% el riesgo de los desórdenes por deficiencia de yodo.

Asimismo Con la finalidad de reducir los índices de mortalidad materno-infantil en Bolivia, también se ha creado el bono Juana Azurduy de Padilla, el cual beneficia a las madres embarazadas y niños menores de un año. Este bono concede Bs.50 (algo más de 7 dólares) por cada control prenatal, con un máximo de cuatro controles; Bs.120 (unos 17 dólares) por controles post-parto y Bs.150 por parto institucional. Además otorgará Bs 125 (casi 18 dólares) por controles médicos bimensuales de

niños y niñas hasta los dos años. Y uno de los resultados esperados del Programa al año 2010 es: que el 50% de las familias alimenten adecuadamente a sus niños menores de 2 años a nivel nacional.

b) Programa de Apoyo a la Seguridad Alimentaria (PASA)

El PASA es un programa ejecutado por el Ministerio de Desarrollo Rural, Agropecuario y Medio Ambiente, cuya estrategia de intervención se basa en la atención a programas y proyectos que surgen de las demandas de la población, como resultado de la planificación participativa y de las políticas de desarrollo nacional y sectorial que buscan, a su vez, resolver los problemas de la pobreza y la inseguridad alimentaria. Estas acciones deberán conciliarse con las demandas emergentes de las zonas y poblaciones afectadas.

El PASA tiene como objetivo promover, incrementar y mejorar la disponibilidad, el acceso y el uso de los alimentos para que los sectores más desposeídos de la sociedad tengan una vida sana y productiva, mediante el financiamiento de proyectos.

En el área rural, el programa atiende a los grupos en extrema pobreza y alto riesgo de inseguridad alimentaria, grupos étnicos marginados, colonizadores, hogares de trabajadores rurales sin tierra, mujeres jefes de familia con hijos dependientes menores de 5 años. Asimismo en el área urbana, especialmente en las áreas periurbanas, donde la situación de pobreza e inseguridad alimentaria es preocupante, el PASA busca focalizar su atención en grupos de población que se encuentran en alto riesgo de inseguridad alimentaria: hogares necesitados, migrantes, mujeres jefes de hogar con hijos dependientes menores de 5 años y niños de la calle.

c) Programa CRIAR – Creación de Iniciativas Alimentarias Rurales

El Programa CRIAR, tiene por objetivo fortalecer la agricultura familiar campesina, indígena y originaria con base comunitaria, sustentada en la producción agroecológica y sistemas integrales agroalimentarios locales para la producción de alimentos, principalmente para el consumo familiar y el mercado local en las regiones con mayor pobreza extrema. A su vez busca impulsar el incremento de la producción alimentaria para el consumo familiar que favorezca a la seguridad alimentaria, a través de la ejecución de proyectos productivos de carácter integral, con énfasis en la agricultura familiar campesina, indígena y originaria con base comunitaria.

También promueve el fortalecimiento de empresas comunitarias con iniciativas orientadas a la producción de alimentos frescos y de calidad para mercados seguros y mercado local de pequeña escala. Este Programa se constituye en el componente productivo de los programas intersectoriales de Desnutrición Cero y de Comunidades en Acción.

Se implementa a través de la transferencia directa de recursos financieros no reembolsables a las organizaciones sociales y económicas para el apoyo a procesos productivos; con un enfoque de autogestión comunitaria en el marco de una alta participación social.

d) Programa SEMBRAR el derecho Humano a la alimentación

El Programa SEMBRAR tiene como objetivo, promover el derecho humano a la alimentación adecuada desde el ámbito local, a través del desarrollo de procesos de información, comunicación y capacitación, así como coordinar alianzas entre instituciones públicas, privadas y de la sociedad civil para establecer la institucionalidad y los mecanismos para el impulso a la producción local de alimentos.

El Programa busca impulsar, en el marco del Consejo Nacional de Alimentación y Nutrición – CONAN, la coordinación entre los actores públicos y privados para que se desarrolle un proceso de identificación de los requerimientos nutricionales de la población local y de su proyección en el tiempo, realizándose la identificación y el seguimiento permanente a las acciones a ser implementadas por los actores locales, departamentales y nacionales, para satisfacer dichos requerimientos, contribuyendo así a los propósitos de la seguridad alimentaria.

La implementación, se sustenta en la coordinación desde el ámbito municipal y regional (vía asociaciones de municipios), de las políticas, estrategias y acciones para impulsar la seguridad y soberanía alimentaria, además de su seguimiento a lo largo del tiempo. También se desarrollan campañas y procesos educativos, de comunicación y capacitación sobre el derecho humano a la alimentación.

e) Programa EMPODERAR- Emprendimientos Organizados para el Desarrollo Rural Autogestionario

El Programa EMPODERAR tiene como objetivo apoyar de forma integral al desarrollo de iniciativas productivas agropecuarias, agroforestales, y de otras iniciativas productivas no agropecuarias, adaptadas a las propias visiones culturales de poblaciones locales, y fortalecer las capacidades institucionales locales para impulsar el desarrollo productivo rural.

El Programa es ejecutado en el marco del fortalecimiento de las iniciativas productivas agropecuarias, agroforestales y no agropecuarias de los productores rurales, a través de recursos financieros reembolsables y no reembolsables; se implementa con un enfoque de autogestión comunitaria y está liderado por las propias organizaciones territoriales comunitarias y económicas legítimas de cada región, en el marco de una alta participación social. El Programa cuenta con dos líneas de

intervención, siendo el primero una línea de fondos concursables y el segundo una línea de demanda concertada en el nivel territorial.

f) Programa RECREAR (Reconducción del Rol del Estado en Empresas Alimentarias y Rurales)

El Programa RECREAR, tiene como objetivo apoyar a los productores rurales en la producción de alimentos básicos y su comercialización mayorista; así como impulsar procesos de transformación de productos naturales renovables estratégicos para garantizar el acceso a sus beneficios para la población local y el desarrollo del país. A través de éste Programa, se impulsará la conformación de empresas sociales de carácter estratégico bajo la supervisión del Ministerio de Desarrollo Rural, Agropecuario y Medioambiente.

Este comprende de los siguientes componentes:

- Empresas Públicas Estratégicas, que consiste en la conformación de empresas públicas de apoyo a los pequeños productores en la producción, acopio, transformación básica y comercialización mayorista de productos alimentarios básicos y otros recursos considerados como estratégicos para el país. Entre las empresas públicas estratégicas destaca la Empresa de Apoyo a la Producción de Alimentos (EMAPA).
- Empresas Mixtas (público-privadas), en este tipo de empresas, organizaciones territoriales (sindicatos, ayllus y otros) y organizaciones económicas (asociaciones de productores, organizaciones económicas y otras) participan en sociedad con el Estado en la producción, transformación y comercialización de productos agroalimentarios.

El ámbito de intervención es a nivel regional y municipal y pretende que las familias sean pequeños productores rurales.

g) Programa Desayuno y Almuerzo Escolar

El Programa Desayuno y Almuerzo Escolar tiene por objetivo garantizar la provisión de alimentos nutritivos a la población escolar y realizar talleres de concientización a la comunidad sobre la importancia de la alimentación de dichos segmentos poblacionales.

Se entregarán Bonos de Alimentación Trimestral que serán cubiertos con alimentos producidos por el Proyecto de Empleo Productivo, El Programa tiene como meta cubrir el desayuno y almuerzo escolar de la población infantil en los municipios que no reciben este beneficio, con el objetivo de reducir los niveles de desnutrición y mejorar el desempeño escolar.

h) Proyecto de Seguridad Alimentaria en el Municipio de Sica Sica

El proyecto se realizó en el Municipio de Sica Sica en la gestión 2009-2010, con los objetivos de incidir en el cambio de actitud de los niños, niñas y sus familias sobre el uso y consumo de los alimentos; promocionar y fomentar las prácticas nutricionales en las familias; y promocionar las prácticas de tejidos de diferentes prendas de calidad. De manera que este proyecto se realizó en dos áreas: Área de tejidos y Área de nutrición teórica y práctica, indica los informes finales del proyecto Seguridad Alimentaria.

Según informes del proyecto final hubo más asistencia en los talleres de tejido a maquinas y tejido en telares por ser un fuente de trabajo, pero las actividades de capacitación alimentaria fue de mayor interés. Sus estrategias fueron capacitaciones a padres de familia, estudiantes, profesores y personal de salud, además de ferias educativas en el

Municipio con la participación de todos los actores y con el apoyo del Gobierno Municipal de Sica Sica y la respectiva institución auspiciadora.

3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La problemática alimenticia aún en este siglo no podemos resolver por lo que se manifiesta en varios puntos del mundo, pero es de suma importancia intervenirla. Al igual que en otros lugares existen problemas alimentarios, también hay dificultades sobre el tema alimentario en la Unidad Educativa "23 de Marzo" ya que se constató el poco consumo de alimentos nutritivos en niños y niñas, puesto que desconocen la importancia de la misma, también, esto sucede porque los padres, madres, son promotores de la inadecuada alimentación, ya que ellos también carecen de información. Por otro lado, el establecimiento educativo no promueve actividades que estén enfocados en la educación alimentaria para la comunidad educativa, por lo que esto hace referencia a un serio problema en la salud física y mental de los niños y niñas.

Los afectados de esta situación son las y los estudiantes del nivel primario de 1ro a 6to, ya que desconocen los efectos del consumo inadecuado de alimentos. De manera que este trae consigo efectos como la baja calidad del alimento de los estudiantes, la inadecuada alimentación, mayor consumo de comida chatarra y por ende dificultades irreversibles en la salud física y mental de los niños.

También, se podría decir que los mismos padres, madres, son los promotores de la inadecuada alimentación, por la inconsciencia del mal uso de los alimentos disponibles y la toma de decisiones incorrectas sobre el consumo de los mismos, específicamente por falta de información que deberían brindar las autoridades mediante talleres y charlas, ya que la población más vulnerable de esta situación se encuentra en el área rural. Asimismo, otro de las causas de este problema es la carencia de promoción

de consumo de alimentos nutritivos en el establecimiento educativo y en otros espacios públicos, la carencia de implementación sobre temáticas de alimentación nutritiva en el plan de clases de los maestros y la falta de apoyo desde la Dirección, para que desarrollen actividades enfocadas a la educación alimentaria en el establecimiento Educativo. Por otro lado, cabe la probabilidad de que existen dificultades en la elaboración de un plan de clases enfocados en la educación alimentaria en los maestros, ya que los cursos de actualización capacitación sobre el tema se desconoce, todo por el hecho de encontrarse en el área rural donde casi nada es accesible.

Al igual que la existencia de las causas del poco consumo de alimentos nutritivos también hay efectos: como la inadecuada alimentación en los estudiantes y en hogar, lo que manifiesta a la poca asimilación en el proceso de enseñanza y aprendizaje, de igual forma está la baja calidad de alimento nutritivo que conduce a la baja disponibilidad de energía. De manera que, si no se halla promocionar alimentos nutritivos en el establecimiento educativo, entonces donde y cuando lo haremos para mejorar la salud de los estudiantes. Cabe mencionar, que sin una educación alimentaria no sólo habrá mayor consumo de comida chatarra, sino que también contraerán diferentes enfermedades, ya que los niños son propensos a estos.

Es por ello, que juega un papel importante la Nutrición y la Educación Alimentaria porque son pilares fundamentales de la salud individual y colectiva, la cual es responsabilidad tanto de la familia como de la escuela. De manera que, la familia tiene un papel decisivo en la educación de los más pequeños de la casa para que adquieran adecuados hábitos alimentarios. Por otra parte la Unidad Educativa también posee un rol importante en la Educación Alimentaria y Nutricional.

4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

El poco consumo de alimentos nutritivos se debe específicamente al desconocimiento de los valores nutritivos de diversos alimentos que tienen al alcance, y la preparación adecuada de alimentos, tanto en estudiantes como también de padres de familia, de manera que esta situación es alarmante.

Asimismo, en la Unidad Educativa no promueven el consumo de alimentos nutritivos en los estudiantes, ni realizan acciones para mejorar la alimentación y en especial en niños y niñas del nivel primario, quienes son los que más necesitan alimentos nutritivos, porque están en la fase de crecimiento y por si fuera poco carecen de implementación de temáticas alimentarias en el plan de clase de los maestros. Por lo tanto, éstos conducen a una inadecuada alimentación, al mayor consumo de comida chatarra y por ende existe una baja calidad en los alimentos de los estudiantes del nivel primario.

De igual manera, el problema perturba en el proceso de enseñanza y aprendizaje, ya que de no tener una alimentación nutritiva se sienten sin energía, sin ánimos, cansados y desganados para realizar actividades. Es por ello, que algunos estudiantes no prestan atención para la asimilación de los contenidos a desarrollarse en clases, por lo que tienen una atención dispersa.

Particularmente esta situación es inquietante y amerita intervenirla inmediatamente por el bienestar de la comunidad educativa en especial de los niños en crecimiento.

5. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La Universidad Mayor de San Andrés llega a las provincias para satisfacer necesidades de las poblaciones rurales, con programas de desconcentración universitaria, estableciendo el Centro Regional Universitario Altiplano Sur Patacamaya en la ciudad intermedia de Patacamaya, para la formación superior de la población a nivel técnico superior y licenciatura

De manera que, la Facultad de Humanidades y la Carrera Ciencias de la Educación lleva adelante la primera versión a nivel Licenciatura en Ciencias de la Educación para el Desarrollo Humano, con una formación con principios éticos y con visiones futuras para nuestra educación. Siendo así profesionales del programa de formación humanista, es obligación y deber moral del cientista en educación contribuir a planificar y ejecutar, de manera participativa, procesos de capacitación de acuerdo al requerimientos de grupos (niños/as, jóvenes, adultos), en el marco de la interculturalidad, y por ende a la solución de problemas que aqueja a la sociedad en su conjunto,

De tal manera, el presente proyecto parte desde un enfoque de educación para el desarrollo humano, donde involucra a toda la comunidad educativa al crecimiento y desarrollo de las capacidades, potencialidades y talentos, además es responsabilidad de todos para que exista un pleno desarrollo en los niños que son la generación futura para el cambio.

Sin embargo, la población universitaria se desplegó a satisfacer necesidades en diferentes puntos. Por lo que particularmente se pudo percibir problemas alimentarios en la Unidad Educativa "23 de Marzo" como en este caso es el poco consumo de alimentos nutritivos, que a su vez ocasiona que los niños se enfermen y carezcan de energía en el proceso de enseñanza y aprendizaje.

Para enmendarlo el problema, se elaboró el presente Proyecto de Grado que pretende generar estrategias de promoción sobre el consumo de alimentos nutritivos en la Unidad Educativa 23 de Marzo, y así contribuir a la concientización de la comunidad educativa y su vez se promuevan hábitos alimenticios adecuados, ya que se acostumbra comer más los alimentos chatarra y no tanto así los alimentos nutritivos, y como consecuencia trae consigo diferentes enfermedades.

Hoy por hoy la alimentación infantil es el punto básico y de más responsabilidad de los padres de familia, para el desarrollo sano y fuerte de los niños/as y es indispensable determinar hábitos y rutinas, como los menús porque unos hábitos alimentarios son el punto de partida para una sana y completa alimentación. En tanto, una educación alimentaria es imprescindible en esta etapa de la vida, puesto que estos niños además de ser estudiantes son la generación futura.

Por lo tanto, es necesario sensibilizar a la población estudiantil del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" al consumo y preparado de alimentos nutritivos, de esa manera contribuir al cambio de hábitos alimenticios para que mejoren la salud física y mental de la niñez y población estudiantil.

Asimismo, este proyecto contribuirá a buscar nuevas e innovadoras estrategias para disminuir la desnutrición y las enfermedades que provoca la mala alimentación.

6. OBJETIVOS QUE PERSIGUE EL PROYECTO

Los objetivos permitirán evaluar la progresión del proyecto. El hecho de delimitar los objetivos del proyecto nos permite evaluar en qué punto estamos del proyecto. Asimismo, nos permite tener un control sobre lo que hemos conseguido y sobre lo que nos falta para completar.

6.1. Objetivo general

Generar estrategias de promoción de consumo de alimentos nutritivos en el nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo", para mejorar la salud física y mental de los estudiantes, mediante talleres, charlas, normas y ferias educativas.

6.2. Objetivos específicos

- Capacitar y Sensibilizar sobre la preparación y el consumo de alimentos nutritivos a estudiantes, padres de familia y docentes.
- Elaborar plan de clases enfocadas en la alimentación nutritiva para la aplicación en las aulas conjuntamente con los docentes.
- Promocionar el consumo de alimentos nutritivos en la Unidad Educativa "23 de Marzo"
- Recuperar el consumo de alimentos nutritivos producidos tradicionalmente por nuestras culturas ancestrales.

PARTE I

CAPÍTULO II

1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DEL PROYECTO

Desde el punto de vista general este trabajo se fundamenta en varios autores y conceptos en las cuales se comprenderá de mejor manera, también todo proceso inmerso que este el sistema educativo debe estar enmarcado dentro de ciertos parámetros establecidos legalmente, de manera que el Proyecto de Grado se fundamenta en la Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia, Declaración Universal de los Derechos Humanos, Plan Nacional de Desarrollo y en la Ley 070 de educación. También cabe mencionar que el proyecto se basa en una metodología y contexto.

1.1. Desarrollo

Hay diversas definiciones, sin embargo se entiende por desarrollo a una "secuencia de cambios tanto del pensamiento como sentimientos y sobre todo el más notorio es el físico, dándose estos cambios se llega a una madurez tanto intelectual, social como muscular y de esta manera el individuo se va desarrollando en todas sus dimensiones. (es.wikipedia.org/wiki/Desarrollo;12-08.2013). En cambio Gutiérrez afirma que el desarrollo es el "Cambio progresivo en un organismo, es un proceso formativo permanente y multidisciplinario que implica generación de actitudes y valores que orientan para mejorar las condiciones de vida" (Gutiérrez, 2008; 118).

De manera que, es una condición social en la cual las necesidades auténticas de una población satisfacen donde todos los grupos sociales tienen acceso a las organizaciones a los servicios básicos como la educación, vivienda salud y nutrición, donde sus culturas y tradiciones son respetadas. También se tiene otra definición por la página web, donde

indica que desarrollo es el “proceso de transformación de un cualidad, que contribuye a perfeccionar a un individuo, ya sea mental o social”

(www.definicion.org/desarrollo; 13-08-2013)

1.2. Desarrollo humano

El desarrollo humano está inmerso en diferentes puntos de vista, pero aquí tenemos la opinión de Gutiérrez F. dice que: el desarrollo humano “es un proceso que comienza con la concepción y continúa una ordenada sucesión de distintas etapas de madurez hasta los últimos instantes de vida, se refiere a las personas y no a los objetos en ellos nos permite distinguir que el crecimiento muestra carácter físico referido al organismo mientras que el desarrollo se refiere a la adquisición de nuevas funciones y experimentando. (Gutiérrez, 2010; 119) por lo visto hace mención de que un niño parte de sus intereses y sus necesidades, y se autoconstruye mediante el proceso educativo. Esta concepción de desarrollo abarca todas las potencialidades humanas, la satisfacción de sus necesidades fundamentales, cambios cualitativos y cuantitativos que un individuo experimenta de acuerdo con la edad. Pero para Maslow el desarrollo humano también habla sobre como los individuos o las personas adquieren la capacidad de integrarse y desarrollarse en una comunidad o grupo (<http://www.buenastareas.com>;20-08-2013) estos autores conceptualizan al desarrollo humano de diferente manera por lo que yo también estoy de acuerdo que por desarrollo humano podemos entender de diferentes enfoques como ejemplo en lo biológico conceptualizaríamos al igual que Gutiérrez, en lo social de doy la razón a Maslow, etc. Así se puede ver desde diferentes puntos de vista el desarrollo humano.

También el desarrollo humano “es el proceso por el que una sociedad mejora las condiciones de vida de sus ciudadanos a través de un incremento de los bienes con los que puede cubrir sus necesidades básicas y complementarias, y de la creación de un entorno en el que se

respeten los derechos humanos de todos ellos.
(es.wikipedia.org/wiki/Desarrollo_humano; 23-06-2013).

Entonces el Desarrollo Humano podría definirse también como una forma de medir la calidad de vida del ser humano en el medio en que se desenvuelve, a su vez es una variable fundamental para saber o calificar que un país o región está desarrollado. También Max-Neef hace referencia al Desarrollo a Escala Humana radica en concentrar las metas del desarrollo en el proceso mismo del desarrollo. En otras palabras, que las necesidades humanas fundamentales pueden comenzar a realizarse desde el comienzo y durante todo el proceso de desarrollo; o sea, que la realización de las necesidades no sea la meta, sino el motor del desarrollo mismo. Ello se logra en la medida en que la estrategia de desarrollo sea capaz de estimular permanentemente la generación de satisfactores sinérgicos (Max-Neef, 1994; 84). Entonces de desarrollo humano considera las capacidades, el bien estar y las vidas saludables, el principio de desarrollo humano recaen en la participación equidad y sustentabilidad.

1.3. Educación para el desarrollo humano

Según la UNICEF, "la educación para el desarrollo es medio adecuado para lograr que las personas progresen. En este sentido, es necesario hacer unas precisiones. En primer lugar, toda persona, tiene capacidad y derecho a participar en su propio desarrollo y en el de su comunidad. En segundo lugar, la lucha contra la pobreza, o lo que es lo mismo, la participación de las personas en su proceso de desarrollo se hace en su contexto más inmediato, en su ámbito comunitario. Y, en tercer lugar, el desarrollo es asumido generalmente es responsabilidad por los adultos, tanto a nivel comunitario como local; sin embargo, para garantizar su continuidad en el tiempo resulta imprescindible que estos adultos capaciten a los niños como actores del futuro" (ORDUNA, 2000; 53). De

manera que La educación es esencial para el desarrollo humano. “Gracias a la educación, las personas pueden acceder a un trabajo de calidad, participar de la mejor forma en los procesos democráticos y además, en el caso de la enseñanza más básica, disfrutar de la lectura de un buen libro o evitar la explotación a través del alfabetismo. (desarrollohumanogranada.blogspot.com/.../educacion-para-el-desarrollo-y_15.htm; 30-06-2013)

La opinión de Castro en la revista “Tendencia” dice que “la educación para el desarrollo humano de la gente involucra el crecimiento de la persona, razón de ser de la educación; por la gente, significa que educar es el modo más rico de darse a otros y otras e influir sobre ellos y ellas, y para la gente: porque se busca el desarrollo pleno de las capacidades, potencialidades y talentos del ser humano, puesto al servicio de sus semejantes. Cuando tales talentos se ponen en función de la construcción de sociedad, es más viable pensar en procesos sostenibles.”(Castro ,2007; 168) lo que implica que la educación es fundamental para aquel que quiere desarrollar humanitariamente.

1.4. Marco legal

Desde un enfoque político de derechos, Amartya Sen define “el alimento como un bien que debe ser alcanzable por la gente y garantizado por el Estado, eliminando para ello las situaciones de vulnerabilidad de las poblaciones que impiden su pleno desarrollo social, económico y cultural” citado por (Comité Técnico, Comisión Intersectorial de Primera Infancia).

1.4.1. Constitución Política del Estado Plurinacional

La Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia en el capítulo segundo de los derechos fundamentales, hace referencia que el Estado garantiza el derecho a la alimentación de todos los habitantes del país, ya que en el artículo 16 es el más contundente, donde menciona que: “I Toda persona tiene derecho al agua y a la

alimentación”. Asimismo en el párrafo II indica que: “El Estado tiene la obligación de garantizar la seguridad alimentaria a través de una alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población”. (Nueva Constitución Política del Estado Plurinacional, 2012: 9). También podemos ver que en el artículo 75 reconoce derechos para usuarios, entre ellos el suministro de alimentos “en condiciones de inocuidad, calidad y cantidad disponible adecuada y suficiente”, además de “información fidedigna sobre las características y contenidos de los productos que consuman y servicios que utilicen”. De manera que, en nuestra país está estipulado que todo individuo tiene derecho a una buena alimentación, pero personas desconocemos de estas normas y cómo funcionan estos, todo aquello porque no hay programas donde nos dan a conocer este tipo normas que están a favor de un desarrollo pleno.

1.4.2. Declaración Universal de los Derechos Humanos

Por otro lado, en el (Artículo 25, de la Declaración Universal de Derechos Humanos) menciona que: “Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene asimismo derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, viudez, vejez y otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad.

Según el periódico El País publicado el 09/01/2012 podemos rescatar algunas opiniones donde mencionan que los mayores logros aún son normativos por lo que se deben adoptar acciones para concretarlos en hechos tangibles, de manera que la alimentación es un derecho que aún no se garantiza en Bolivia.

En ese sentido destaca que el ámbito normativo hasta ahora es el más importante por los significativos cambios que ha introducido la nueva Constitución, ya que la anterior Constitución contenía un catálogo reducido de derechos fundamentales, entre los cuales figuraban sólo algunos de contenido social, pero no el de la alimentación. Ahora “la nueva Constitución amplió el catálogo de derechos fundamentales incluyendo el reconocimiento de la alimentación y los principios de derechos humanos amplían las posibilidades de cumplimiento efectivo de esos derechos”, (Asociación de Institución de Promoción y Educación AIPE). Como se observa, distintas normas amparan para que haya una alimentación segura.

“Sin embargo, este cambio trascendental en la normativa no se ha reflejado aún en una mejora significativa del derecho a la alimentación, particularmente de los sectores y grupos sociales secularmente vulnerables en todo el país”, dice la investigación.

Una investigación sobre el Derecho Humano a la Alimentación en Bolivia, de la Asociación de Instituciones de Promoción y Educación, AIPE. Señala que; el país precisa de una ley marco, específica sobre el derecho a la alimentación a fin de que pueda implementarse con posibilidades de medir su cumplimiento.

1.4.3. Plan Nacional de Desarrollo

Por otro lado, el Plan Nacional de Desarrollo: Bolivia Digna, Soberana, productiva y Democrática, para “Vivir Bien” determina que el desarrollo productivo se basa en la seguridad y soberanía alimentaria entendida como el derecho del país a definir sus propias políticas y estrategias de producción, consumo e importación de alimentos básicos, garantizando así el acceso oportuno en cantidad y calidad de

alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados a la población para "Vivir Bien".

En el Plan Nacional de Desarrollo (PND) Se tiene políticas y estrategias en cuestión al desayuno y almuerzo escolar, "con este Proyecto se garantizará la provisión de alimentos nutritivos y se logrará la cobertura completa de desayuno y almuerzo escolar. Además de realizar talleres de concientización a la comunidad sobre la importancia de la alimentación de dichos segmentos. Se entregarán Bonos de Alimentación Trimestrales que serán cubiertos con alimentos producidos en el proyecto de Empleo Productivo." (PND, 2006; 34) también en la propuesta del PDN queda estipulado "eliminar la desnutrición en niños menores de cinco años. Alcanzar la mayor cantidad de años de vida en forma saludable con menor incidencia de enfermedades. Para lograr esta estrategia se implementará el programa Solidaridad, que busca mejorar la calidad y la cantidad de los alimentos y, sobretodo, cambiar los hábitos alimentarios, focalizado las intervenciones en forma inmediata, en tanto se vayan modificando las estructuras sociales y del Estado para el «bien vivir. (PND, 2006; 42) por otro lado, el proyecto denominado Nutrición pretende mejorar la alimentación y nutrición de niños menores de cinco años y mujeres en edad fértil, a su vez cambiar los hábitos alimentarios con enfoque plurinacional.

1.4.4. Ley de educación, Avelino Siñani y Elizardo Pérez

Al mismo tiempo, a este proyecto ampara la Ley de educación 070 (Avelino Siñani y Elizardo Pérez), donde hace referencia en el artículo 5 de los objetivos de la educación: "desarrollar la formación integral de las personas" y el fortalecimiento de la conciencia crítica de la vida y en la vida para vivir bien..." ,también en la mismo artículo menciona;

“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”. (Ley Avelino Siñani - Elizardo Pérez, 2012; 11-13)

1.5. Educación alimentaria

En la web nos da a conocer que la educación alimentaria es el conjunto de experiencias de aprendizaje diseñadas para facilitar la adopción voluntaria de conductas alimentarias y otras relacionadas con la nutrición conducentes a la salud y bienestar. En este contexto la actividad física es considerada una conducta relacionada a nutrición.

(http://www.minsa.gob.pe/portada/est_san/aliment_nutri.htm,17-07-2013)

Asimismo la educación alimentaria permite promover pautas de consumo alimentario y diversificar la dieta aprovechando la enorme variedad de alimentos locales.

1.6. Inadecuada alimentación

La inadecuada alimentación tiene diferentes connotaciones, entonces para su mejor comprensión citemos a Ferreira y Loíacono donde opinan que: “la alimentación inadecuada está basada en comidas rápidas, incluidas básicamente las hamburguesas que son ricas en grasas, azúcares (gaseosas acompañantes) con alta densidad energética, y escasos nutrientes y fibras” (Ferreira Ricardo y Loíacono F.L 2005). Por otro lado para Brozek la inadecuada alimentación es el Insuficiente consumo de determinados micronutrientes esenciales, como minerales vitales, vitaminas y a menudo, también ácidos grasos esenciales, (Brozek, s/a; 26) entonces como los autores definen, nos refiriéremos al inadecuado consumo de alimentos como escasos de micronutrientes en el organismo del ser humano.

1.7. Alimentación complementaria

Sobre la alimentación complementaria la AIEPI considera que, son alimentos que se dan a la niña o al niño a partir de los seis meses de edad para reforzar la leche materna, porque su estómago e intestinos ya están listos para recibir otros alimentos. Además a esta edad la leche materna ya no es suficiente para alcanzar las necesidades de una buena alimentación de la niña o el niño. (Manual de agente comunitario de salud ,2001; 109) Gamarra está en la misma línea con el concepto, asimismo indica que la alimentación complementaria "ayuda a que crezca sano y fuerte e inteligente" (Gamarra, 2009; 9). Entonces la alimentación complementaria es un proceso gradual a través del cual se introducen alimentos diferentes a la leche materna a partir del sexto mes de edad lo que significa que aparte del alimento que ingiere otro adicional se le da al niño.

1.8. Concepto de la alimentación

Artunduaga y Corredor opinan que: "la alimentación es el proceso de ingerir o consumir alimentos que proporcionan al organismo nutrientes necesarios, proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas, minerales, fibra y agua para su crecimiento y desarrollo. Es un proceso voluntario condicionado por el conocimiento, la disponibilidad y el acceso a los alimentos, que a su vez influyen en la selección y distribución de los mismos en la dieta diaria" (Artunduaga y Corredor, 2003).

Sintetizando, la alimentación es un proceso consciente y voluntario que consiste en el acto de ingerir alimentos para satisfacer la necesidad de comer. De acuerdo a (Carrillo, 2009; 56) la alimentación es un acto voluntario que incluye todos los procesos de modificación, preparación e ingesta de los productos, por lo que varían según su cultura, hábitos y el

entorno". Para entender mejor la definición lo resumimos en: la alimentación es una acción de consumir alimentos.

La alimentación consiste en proporcionar al cuerpo los nutrientes que necesita no solo para estar en forma sino, ante todo, para vivir. Este es un elemento importante en la buena salud, para ello influye la calidad de los alimentos, la cantidad de comida y los hábitos alimentarios para un bienestar del ser humano, con lo cual se obtiene una nutrición equilibrada. (Bastidas, 2009; 5)

1.8.1. Alimentación nutritiva

La alimentación nutritiva, según la web "es aquella que porta una buena cantidad de nutrientes necesarios para el organismo. Por ejemplo: el consumo adecuado de vitaminas, minerales, carbohidratos completos y en ocasiones simples, proteínas y grasas esenciales". (es.answers.yahoo.com/question/index?qi;20-08-2014)

1.8.2. La comida chatarra

La comida chatarra es rica en esteroides (esteroides) denominados colesterol, ocasiona problemas al corazón, problemas de obesidad, problemas en el crecimiento de la estatura, entre otros. "La comida chatarra suele ser muy fácil de preparar y muy fácil de consumir a diferencia que la comida nutritiva requiere más dedicación. Ejemplos de alimentación chatarra sería las hamburguesas, bebidas gaseosas, pasteles, dulces, perro calientes entre otros". (es.answers.yahoo.com/question/index?qid;20-08-2014),

Tengo entendido que la comida chatarra son: el chocolate, los caramelos, el pollo a la broaster que una comida rápida así como las hamburguesas y salchipapas Tengo dudas de que si los pasteles, galletas, gelatina, entren en esa categoría de comida chatarra.

1.8.3. El menú

Los menús de comidas, en general, se presentan en cartillas con sus respectivos precios, tanto de entradas, platos principales, bebidas y postres, y pueden ser menús únicos o fijos, platos del día (generalmente más económicos); menús ejecutivos, similares a los platos del día pero con mayor calidad y precio.

También “hay menús para niños, con porciones más pequeñas, y a veces con algunos atractivos adicionales, como la incorporación de algún juguete; menús vegetarianos; menús para celíacos; para diabéticos, dietéticos; hipercalóricos o hipocalóricos; etcétera”. (concepto de menú-DefiniciónDeConceptos.com<http://deconceptos.com/informatic/a/menú#izz2eVzKxIJx>; 2/08/2013)

1.9. Alimento

El manual de Buenas Prácticas Nutricionales del Proyecto Seguridad Alimentaria Municipio de Sica Sica nos da a conocer que los alimentos son los que nos ayudan en la formación todos los órganos del cuerpo y nos dan fuerza, energía, además ayuda a protegernos de las enfermedades. Por ello está clasificada en tres grupos que son: alimentos formadores, alimentos energéticos y alimentos protectores (Manual de Buenas Prácticas Nutricionales 2009;5) también, “el alimento es un “producto natural o elaborado susceptible de ser ingerido y digerido, cuyas características lo hacen apto y agradable al consumo humano, constituido por una mezcla de nutrientes que cumplen determinadas funciones en el organismo”.(http://www.minsa.gob.pe/portada/est_san/aliment_nutri.htm; 16-09-2013)

También en el Manual de Buenas Prácticas Nutricionales del Municipio de Pucarani nos da a conocer que: “el alimento son todos los productos de origen vegetal, animal, mental con ciertas características sensoriales (color, gusto sabor) que sirve para mantener la existencia de los seres

vivos” (Manual de Buenas Prácticas, 2010; 7) según opinión mía, este es el concepto más claro de un alimento.

1.9.1. Alimentos reguladores

“Estos alimentos son indispensables para asegurar el buen funcionamiento de los órganos y sistemas del cuerpo. Se llaman también alimentos protectores porque protegen el cuerpo de las enfermedades y ayudan a mantener la salud. Favorecen la visión y conservan saludable la piel y las encías”. (Guía metodológica sobre nutrición 1999; 17)

1.9.2. Alimentos energéticos

Todos los alimentos nos dan energía; pero algunos alimentos aportan mayor cantidad de energía.” Estos alimentos dan las fuerzas necesarias para que los músculos se muevan y podamos caminar, trabajar, hacer deporte, jugar, etc. Contienen como nutrientes a los carbohidratos y a las grasas”. (Guía metodológica sobre nutrición 1999; 17) de manera que los alimentos energéticos nos ayuda a desarrollar todas las actividades diarias que hacemos.

1.9.3. Alimentos formadores

También les llaman alimentos constructores porque “ayudan a formar y reparar músculos, sangre, dientes, huesos y otros, además contribuyen a la formación del niño y niña en el vientre de su madre y en la producción de leche materna también sirven para adquirir conocimiento, habilidades y alcanzar un buen desarrollo”. (Guía metodológica sobre nutrición 1999; 18) por lo tanto es indispensable para el crecimiento de los niños.

1.10. La Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN)

La Seguridad Alimentaria y Nutricional ha sido conceptualizada, como “el estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso a los alimentos que necesitan en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar que coadyuve al desarrollo” (Barrial 2011). Para Quispe (2012) la nutrición se pone de relieve en las sinergias fundamentales entre la agricultura, la salud y la nutrición. En este sentido “los elementos que determinan la Seguridad Alimentaria y Nutricional de una población tienen relación con aspectos de: Disponibilidad de alimentos, lo cual atañe a la producción, almacenamiento, comercialización, infraestructura, etc.”

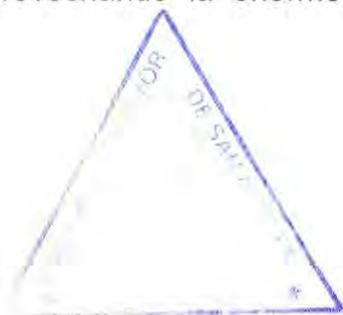
El Programa de Coordinación en Salud Integral (PROCOSI) citado por FAO, señala que; la Seguridad Alimentaria en Bolivia es un tema de vital importancia. Cada vez se evidencia, con mayor frecuencia, que son más los sectores de la población boliviana que todavía sufren los efectos de una alimentación insuficiente o inadecuada, la cual se expresa principalmente en las altas tasas de desnutrición crónica y/o la presencia de déficits específicos de algunos nutrientes como el hierro y la vitamina A. Estos conjuntos poblacionales son vulnerables a la inseguridad alimentaria. Contradictoriamente, la mayoría de esta población es indígena y campesina, o sea, productora agropecuaria.

Por otro lado, la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, (1996) concluyó que; existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.”

1.11. Hábitos de alimentación saludable: aprendizajes tempranos para toda la vida

Según Barrial, “la alimentación es una habilidad que se construye y madura en los primeros dos años de vida, y en su aprendizaje influyen no solo la información sino el ejemplo de las cuidadoras/es y la familia que se convierte en modelo a seguir por las niñas y niños”. (Barrial, 2011; 39) Entonces cabe mencionar que cuando consumimos regularmente las frutas y verduras, de seguro que los pequeños imitarán esos modelos. La relación entre comportamiento de los adultos o padres de familia y la conducta alimentaria en la edad infantil está influenciada por los modelos culturales. También Cabe mencionar a Chávez, que menciona en su libro titulado Nutrición Infantil que: “el niño aprende en la mesa por imitación, los gestos de aceptación o rechazo de los alimentos por parte de los padres y otras personas influyen en la conducta alimentaria, ya que tienden a copiarlos (Chávez, 2009; 13)

Para el Comité Técnico, Comisión Intersectorial de Primera Infancia, “el fomento de los hábitos saludables se facilita con la educación alimentaria, una actividad que tiene como objetivo orientar a madres, padres, cuidadoras/es, profesionales y educadores en el uso razonable de alimentos saludables, nutritivos y en cantidad suficiente para cubrir las necesidades diarias”, (Comité Técnico, Comisión Intersectorial de Primera Infancia, s/a; 43). Por lo tanto se debe promover comportamientos alimentarios saludables y enseñar estrategias para lograrlos y establecer rutinas y tiempos de comidas consistentes y predecibles. Al mismo tiempo, la educación alimentaria permite promover pautas de consumo alimentario y diversificar la dieta aprovechando la enorme variedad de alimentos locales.



Los hábitos dietéticos son las decisiones habituales de una persona o cultura ya que él o ellos escogen los alimentos que comerá habitualmente. A su vez estos "...hábitos de dietéticos juegan un papel significativo en la salud y la mortalidad de todos los humanos". (www.habilmind.com/.../sobreestimulacion-y-alimentos-influyen-en-el-aprendizaje; 14-07-2013) pero el poco consumo de varias vitaminas y minerales puede acarrear enfermedades, las cuales pueden tener efectos de gran alcance sobre la salud.

De acuerdo al Comité Técnico, Comisión Intersectorial de Primera Infancia; los hábitos son comportamientos o conductas que resultan de prácticas repetidas provocadas por ideas, creencias, valores y normas de la cultura que el cerebro aprende, y que se manifiestan en formas de actuar y de comportarse. Cuando se integran a la vida diaria de modo sistemático constituyen un estilo de vida. No obstante, al ser "una conducta aprendida e influenciada por el ambiente y la cultura, pueden ser modificados lo que sustenta la conveniencia de insistir en su modelamiento durante toda la vida. (Comité Técnico C.I de P. Infancia, s/a; 40).

Analizando las opiniones de los distintos autores que conceptualizan los hábitos alimenticios, según desde mi punto de vista los hábitos y costumbres alimentarias están fuertemente condicionadas por la disponibilidad de los alimentos que existen en cada región viendo con que alimentos se cuenta y en qué cantidad, también está la cultura y la preferencia de cada individuo sobre los alimentos.

Las condiciones de alimentación son el reflejo de la realidad socioeconómica del país. Aunque se deben mencionar otras dos posibles causas importantes; la ignorancia para seleccionar los alimentos, y la cantidad de anuncios televisivos para el consumo de alimentos "chatarra" que a su vez promueve hábitos alimenticios malsanos.

1.12. Importancia de la alimentación infantil

Chávez menciona que: “la alimentación infantil es el punto básico de las demás responsabilidades en los padres, para el desarrollo sano y fuerte de un niño y es indispensable determinar hábitos y rutinas como los menús, horarios, y el tipo de alimentos que toman los niños” (Chávez, 2009; 9)

Específicamente se debe poner más énfasis en la alimentación de los niños, ya que ellos necesitan de alimentos nutritivos para su crecimiento y desarrollo porque no ser así se estará perturbando en su proceso de crecimiento.

Desde mi punto de vista la alimentación infantil es determinante ya que en esa etapa van creciéndolos niños es donde más necesitan energéticos para su desarrollo físico y mental. También la Lic. Marcela que es nutricionista menciona que: “las frutas forman parte de la alimentación diaria pero con mayor cantidad de nutrientes y sustancias naturales altamente beneficiosas para la salud” (<http://www.zonadiet.com/comida/nutricion-frutas.htm#ixzz2VAo6b02Q>; 03-07-2013)

1.13. Nutrición

Según la enciclopedia universal la nutrición es el proceso de ingestión y utilización de las sustancias alimentarias (Enciclopedia ,2010; 1931) por lo tanto, la nutrición es la piedra angular que define el estado de salud de una población, es la vía para crecer, jugar, trabajar y alcanzar todo nuestro potencial como individuos y sociedad.

En tanto, el autor señala que una buena nutrición es la primera línea de defensa contra numerosas enfermedades infantiles que pueden dejar huellas en los niños de por vida. “Cuando no hay suficiente comida, el cuerpo tiene que tomar una decisión sobre cómo invertir la cantidad

limitada de sustancias alimenticias disponibles. Primero está la supervivencia, luego el crecimiento” www.oas.org/udse/dit2/porque/nutricion.aspx;09-08-2013) También Chávez coincide en que “la nutrición es esencial para el desarrollo humano, y es un problema que aun en este siglo no podemos resolver” (Chávez, 2009; 42)

La nutrición es el proceso de obtener y procesar nutrientes hasta tenerlos en una forma utilizable. Involucra la adquisición de los nutrimentos, la digestión, la absorción, la distribución de los nutrimentos en el organismo y, sobre todo, su utilización por las células del cuerpo. Todo esto está influido por la edad, el sexo, el estado fisiológico (embarazo, crecimiento, etc.), las características genéticas o la variabilidad individual, el ejercicio físico y en general el estado de salud de los individuos. El organismo de los seres humanos necesita consumir una gran variedad de alimentos con los elementos esenciales para alcanzar la plenitud de la vida. Estos elementos fundamentales de la alimentación se conocen como nutrientes esenciales y se clasifican en cinco grupos principales: proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas y minerales; los primeros tres son los que proporcionan energía a los animales y son los combustibles del cuerpo. El cuerpo utiliza energía para realizar actividades vitales y para mantenerse a una temperatura constante” (Bastidas, 2009; 18)

1.14. Desnutrición

La desnutrición se refiere a cuando hay una “...carencia de algunos o todos los elementos nutritivos, lo cual puede ocurrir debido a ciertas deficiencias en la dieta. Así como la inanición es una forma de desnutrición, las deficiencias específicas de vitaminas también son una forma de desnutrición. La desnutrición también puede ocurrir cuando se consumen los nutrientes inadecuadamente en la dieta, pero uno o más de estos nutrientes no es/son digerido(s) o absorbido(s) apropiadamente”

(http://www.minsa.gob.pe/portada/est_san/aliment_nutri.htm;17-07-2013). Podríamos mencionar algunas señales de peligro de desnutrición, ejemplo; un niño no puede mamar ni comer, ni beber, tiene ataques, vomita todo lo que toma o come, también no reacciona y esta como dormido, todo esto según la (lámina de orientación de prácticas de salud y nutrición 2009).

Según la “Atención Integrada a las Enfermedades Prevalentes de la Infancia” AIEPI “la desnutrición es un problema causado por la mala alimentación o la frecuente presencia de enfermedades, sobre todo la diarrea” (manual de agente comunitario de salud ,2001; 71). De igual forma, (Gamarra, 2009; 16) opina lo mismo de la desnutrición.

Para Reynaldo Martorell, “los efectos de la desnutrición en la primera infancia (0 a 8 años) pueden ser devastadores y duraderos. Pueden impedir el desarrollo conductual y cognitivo, el rendimiento escolar y la salud reproductiva, debilitando así la futura productividad en el trabajo”. (www.oas.org/udse/dit2/por-que/nutricion.aspx;04-08-2013)

Entonces podemos decir que si el niño está o no bien alimentado durante los primeros años de vida, puede tener un efecto profundo en su salud, así como en su habilidad para aprender, comunicarse, pensar analíticamente, socializar efectivamente y adaptarse a nuevos ambientes y personas.

1.15. Importancia de los programas alimentarios

Si bien es importante la alimentación de los niños, también mencionemos “la importancia de los programas de nutrición temprana y su relación con la habilidad cognitiva en el corto y largo plazo es muy clara. También queda claro que los programas de nutrición y estimulación temprana funcionan mejor cuando los niños se benefician de ellos simultáneamente.” (www.oas.org/udse/dit2/por-que/nutricion.aspx; 16-08-2013) estos programas enfocados en la educación alimentaria pueden ayudar a

prevenir y reducir la desnutrición proporcionando alimentación suplementaria en servicios institucionales u hogares o también educando a padres sobre necesidades nutricionales de sus hijos.

La importancia de los programas alimentarios es porque el gobierno está convencido de que la adecuada nutrición es la base para el crecimiento en otras áreas del desarrollo infantil, principalmente en aprendizaje y rendimiento escolar, además de que en el tiempo que a las familias y comunidades se les proporciona el recurso, se aprovecha para fomentar en ellas la cultura de la alimentación y hacerles gestores de su propio desarrollo comunitario, aprovechando los recursos humanos y naturales de su comunidad.

A la vez “estos programas buscan contribuir a elevar el nivel alimentario y nutricional de la población en pobreza crítica, ejecutando acciones de asistencia, de apoyo y de seguridad alimentaria dirigidas, preferentemente, a la atención de grupos vulnerables y en alto riesgo nutricional” (Gajate, 2002; 9)

1.16. Alimentación y su incidencia en el rendimiento escolar

Según percepción mía, uno de los requisitos para el éxito del aprendizaje es que el niño recibe una alimentación rica y adecuada. La subalimentación conduce siempre a una actividad reducida, a la falta o disminución de la capacidad de percibir y concentrarse, y como consecuencia de todo ello, a un déficit de la capacidad de aprender.

Khadijah Fancy, sostiene que: la falta de desayuno o tomar uno inadecuado, provoca en los niños problemas de concentración, falta de ánimo y mareos. Estos niños tienen menor rendimiento escolar por falta de glucosa. Ésta se encarga de aportar energía al cerebro. En la mañana es cuando más trabaja el cerebro del niño. “Estudios realizados han mostrado

una clara asociación entre el desayuno y rendimiento escolar. De manera que la anemia es una de las enfermedades que puede conducir a una mayor fatiga, mala concentración y deficiente habilidad cognitiva. Por lo tanto, la salud afecta en la capacidad de los niñas y niños de ir a la escuela y tener un buen desempeño escolar” (Khadijah Fancy ,2012; 50)

De manera que uno de los requerimientos para que exista un aprendizaje significativo en los niños, es el de recibir una alimentación rica y adecuada. De la misma forma (Ortiz, et.al 2012) señalan que; “una mala alimentación afecta en el rendimiento escolar (...) y el desayuno es la comida más importante del día y esto es sabido por todas las personas”.

1.17. Estrategias de promoción

La “promoción consiste en comunicar, informar, dar a conocer o hacer recordar la existencia de un producto a los consumidores, así como persuadir, estimular, motivar o inducir su compra, adquisición, consumo o uso”.(www.crecenegocios.com/concepto-y-ejemplos-de-estrategias-de-marketing/;20-08-2013) Stanton, (2009) está de acuerdo que la promoción es el elemento de la mezcla de mercadotecnia de una organización que sirve para informar al mercado o persuadirlo respecto a sus productos y servicios.

El concepto también se utiliza para referirse al” plan ideado para dirigir un asunto y para designar al conjunto de reglas que aseguran una decisión óptima en cada momento”(http://definicion.de/estrategia/#ixzz2dCwFdkBV; 20-08-2013) específicamente las estrategias de promoción son las tácticas fomento para la adquisición de diferentes productos.

La promoción de la educación alimentaria en las escuelas ofrece un entorno excelente para promover el consumo de alimentos nutritivos toda la vida y mejorar la seguridad alimentaria nutricional, ya que los niños

actualmente son consumidores de alimentos y en el futuro serán padres, lo que implica el vínculo entre la escuela, el hogar y la comunidad.

1.18. Promoción de la salud, educación nutricional, alimentación, nutrición

Ésta, entendida como la suma de acciones de la población, los servicios de salud, las autoridades sanitarias y otros sectores sociales y productivos encaminados a mejorar las condiciones de salud individual y colectiva, requiere modelos contruidos a partir de la dinámica de las comunidades donde la participación, el empoderamiento comunitario y el desarrollo humano contribuyan a fortalecer los procesos educativos en alimentación y nutrición. (www.bvsde.paho.org/texcom/nutricion/v23n1a10.pdf; 04-06-2014)

Según Torres, la promoción de la salud es un “concepto amplio, plural, subjetivo, múltiple e interdisciplinario, cuya intencionalidad es comprender, dinamizar procesos y promover cambios en la realidad social y en el auto cuidado de la población, lo que enriquece los procesos educativos en salud y nutrición. La promoción de la salud se entiende hoy como la promoción de la vida y del bienestar”. (Torres B, Escobar M.; 2004, pág. 216)

1.19. Promoción de la salud

La promoción de la salud es el proceso de capacitar a las personas para que aumenten el control sobre su salud, y para que la mejoren. Para alcanzar un estado adecuado de bienestar físico, me social, un individuo o un grupo debe ser capaz de identificar y llevar a cabo unas aspiraciones, satisfacer unas necesidades y cambiar el entorno o adaptarse a él. La salud se contempla, pues, como un recurso para la vida cotidiana, no como el objetivo de la vida. La salud es un concepto positivo que enfatiza recursos sociales y personales, junto con capacidades físicas. Por tanto, la

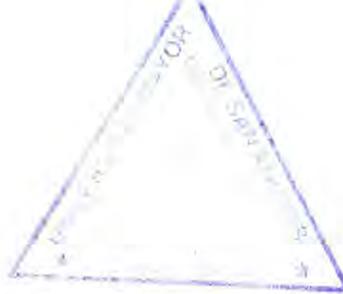
promoción de la salud no es simplemente responsabilidad del sector sanitario, sino que va más allá de los estilos de vida saludables para llegar al bienestar (www.gesundheitsfoerdernde-hochschulen.de/.../Universidad_Catolica_C...; 06-06-2014)

1.20. Plan de clase

Según Gutiérrez, el plan de clases establece una guía programación, es más detallado con la indicación de las fases y los pasos psicológicos y didácticos de la lección. "Se elabora para una situación concreta de enseñanza y aprendizaje esto significa prever y racionalizar la interacción de los diversos elementos en la misma, para un lugar y tiempo determinado con el propósito que los educandos investiguen, construyan, reconstruyan, revaloren y alcancen determinadas capacidades y competencias bajo la orientación del docente". (Gutiérrez ,2010; 374)

Es una propuesta didáctica estructurada conforme a los planes y programas de estudio. Su propósito es sugerir actividades que conduzcan al logro de un aprendizaje esperado o a una intencionalidad didáctica. (www.hdt.gob.mx/hdt/que-es-un-plan-de-clase; 12-11-2013). Para Álvarez Osmel el plan de clases es un instrumento de apoyo a la labor docente. (<http://www.monografias.com/trabajos93/plan-clase.shtml#ixzz2eRI4S03O>; 13-09-2013)

Todos hacen énfasis al plan de clase, entonces conceptualizaremos como: un proyecto de actividad que está destinada a indicar elementos concretos de realización de una unidad didáctica, además el plan de clase obliga al profesor a pensar en lo que se va a hacer, en lo que van a hacer los estudiantes, en el material didáctico que va utilizar, y en los procedimientos didácticos con las que ejecutará.



1.21. Kiosco

Se refiere a cualquier caseta urbana pequeña que vende periódico y diferentes productos. (Lexington y Concord 2010; 14789) hoy por hoy el kiosco se encuentra en algunas Unidades Educativas donde ofrecen productos alimenticios que en la mayoría de estos sólo ofrecen golosinas y no así frutas o algún alimento que sea nutritivo.

1.22. Feria educativa

Para entender mejor por feria educativa primero definiremos ¿Qué es una feria? En términos generales, por feria, se designa a cualquier evento social, económico y cultural que se lleva a cabo en una determinada sede, que puede tener una duración en el tiempo temporal, periódica o anual y que generalmente abarca un tema, temática o propósito común. Por otro lado, Permiten la exposición de los productos y/o servicios en una real. (<http://www.definicionabc.com/social/feria.php#ixzz2eVrUqnWk>; 20-09-2013). Entonces es una actividad donde hay una participación masiva de personas que exponen productos en un determinado tiempo y lugar.

Entonces, la feria educativa por lo general son eventos con las siguientes características: “se llevan a cabo en un lugar geográfico bien definido en un momento en el tiempo también bien definido son enfocados y/o dedicados principalmente a una o varias actividades educativas y culturales” (Garritz, 2006). De manera que las ferias educativas son ambientes creados para favorecer el intercambio de información entre diferentes públicos con intereses particulares en el contenido temático del evento.

Por otro lado, la organización de una feria y la asistencia a la misma, permite un cambio de actitud en los participantes, porque la feria educativa promueve el intercambio intensivo de información.

2. FUNDAMENTACIÓN METODOLÓGICA DEL PROYECTO

La metodología que orienta el proyecto de grado es el Marco Lógico ya que no sólo permite sintetizar elementos esenciales de un proyecto, sino construirlos sistemáticamente a lo largo de las distintas fases o etapas de identificación, formulación y evaluación de una intervención.

2.1. Generalidades

El marco lógico es una herramienta para facilitar el proceso de conceptualización, diseño, ejecución y evaluación de proyectos. Su propósito es brindar estructura al proceso de planificación y comunicar información esencial relativa al proyecto. Para Medianero Burga "el marco lógico es, al mismo tiempo, una metodología para conceptualizar proyectos y una herramienta analítica que tiene el poder de comunicar de forma clara y comprensible un proyecto complejo en una simple hoja de papel" (Medianero, (s/a); 8). De manera que, nos muestra todo lo planificado de una forma resumida y entendible.

La Matriz del Marco Lógico ayuda a los formuladores de proyectos a establecer los objetivos a diferentes niveles de jerarquía, a identificar los indicadores para la evaluación, a entender las relaciones entre medios y fines y a identificar las condiciones necesarias para que el proyecto logre los resultados esperados.

El Marco Lógico es como el río, que tiene que seguir su curso a un determinado lugar (meta) cuando ésta tiene demasiada agua se desvían en diferentes partes, pero si se les tapa esas desviaciones el río sigue su recorrido.

2.1.1. Estructura del marco lógico

El Marco Lógico usa una matriz de 4x4 en cuyas celdas se colocan los principales elementos del estudio. Además permite que el proyecto resalte gráficamente, los resultados y los componentes que se esperan generar para los beneficiarios.

En las columnas se coloca:

- Un resumen narrativo de los objetivos y las actividades formuladas de manera clara.
- Indicadores (Resultados o metas específicas a alcanzar).
- Medios de Verificación.
- Supuestos (factores externos que implican riesgos).

En las filas se coloca:

- Fin, al cual el proyecto contribuye de manera significativa luego de que el proyecto ha estado en funcionamiento.
- Propósito, logrado cuando el proyecto ha sido ejecutado.
- Componentes/Resultados, completados en el transcurso de la ejecución del proyecto. (acciones terminadas)
- Actividades, requeridas para producir los componentes y resultados.

De manera que, las 16 celdas que conforman la Matriz del Marco Lógico están dinámicamente relacionadas por medio de una lógica vertical y horizontal, también se podría decir relacionaras entre causa y efecto, lo que implica que cualquier cambio que se efectúe en una de las celdas normalmente sufren cambios en el resto de las celdas.

2.1.2. Esquema de la estructura del Marco Lógico

Cuadro N° 2

Resumen narrativo	Indicadores verificables objetivamente	Fuentes de verificación	Supuestos importantes
Objetivo General			
Objetivo del Proyecto			
Resultados			
Actividades/Insumos			

Fuente: Medianero Burga

2.1.3. Para qué sirve el Marco Lógico

He aquí algunos parámetros de lo bueno que es contar con la metodología del Marco Lógico.

- Clarifica el propósito y la justificación de un proyecto
- Identifica las necesidades de información.
- Define claramente los elementos clave de un proyecto.
- Analiza el entorno del proyecto desde el inicio.
- Facilita la comunicación entre las partes implicadas.
- Identifica las variables clave para medir el éxito o el fracaso de un proyecto.

Según Medianero Burga (s/a) en palabras de autores, Leon Rossemberg y Lawrence Posner, mencionan que el Marco Lógico no

es difícil de usar, no requiere el uso de matemáticas o de computadoras. Tampoco ofrece respuestas, pero organiza la información de tal manera que puedan formularse las preguntas apropiadas. Lo que significa cualquiera puede utilizar esta metodología para una buena planificación futura.

2.2. Origen del Marco Lógico

Todos los acontecimientos que marcaron un paso histórico al Marco Lógico, merece describirlo de la siguiente manera:

El Marco Lógico fue "creado en 1969 por la firma consultora Practical Concepts Inc., específicamente por Leon Rossenberg y Lawrence Posner, bajo contrato con la Agencia para el Desarrollo Internacional de los Estados Unidos. El marco lógico fue creado para mejorar la calidad de las inversiones sociales, superando los tres problemas que en opinión de sus creadores eran los principales defectos de los proyectos de desarrollo" (aristidesvara.net). Entonces viendo que no se realizaban buenas inversiones decidieron crear el Marco Lógico.

Las razones fundamentales que dieron origen en 1969 al enfoque del Marco Lógico están relacionadas a tres importantes problemas de los proyectos de desarrollo, según Medianero Burga (s/a):12) que a continuación se detallan de la siguiente manera:

a) Planificación demasiado imprecisa

Proyectos eran de objetivos múltiples, cuyos componentes no se relacionan claramente con las actividades. Ausencia de una imagen clara de los objetivos y metas que el proyecto debe lograr si es ejecutado con éxito, lo cual plantea a los evaluadores muchas dificultades para comparar de manera objetiva lo planificado con los

resultados reales. De manera que todo el plan no se relacionaba dinámicamente, ni mucho menos se podía evaluar si un proyecto tuvo éxito o un fracaso.

b) Responsabilidad gerencial ambigua

Aunque los gerentes de proyectos aceptan la premisa de que éstos se justifican en función de los beneficios entregados a la población, sin embargo se resisten a ser considerados responsables del impacto del proyecto. Ellos encuentran muy difícil diferenciar, por un lado, aquello de lo cual son directamente responsables y, por otro, aquellos factores del entorno socioeconómico, político y natural con potenciales repercusiones sobre el desempeño del proyecto. De manera que nadie podía percibir los resultados que se obtendrían y cuanto invirtieran en un proyecto social.

c) Evaluación excesivamente controversial

Ante la ausencia de metas claras y frecuentes desacuerdos acerca de lo que en realidad es el proyecto, los evaluadores terminan usando su propio criterio en cuanto a lo que ellos consideran los aspectos positivos y negativos. Los resultados subsecuentes del monitoreo y la evaluación, por lo tanto, frecuentemente se convierten en causas de mayores desacuerdos acerca de lo que es bueno o malo, en lugar de constituirse en acciones constructivas para el mejoramiento del proyecto. Estas fueron las tres razones las cuales dieron origen al enfoque del Marco Lógico.

3. FUNDAMENTACIÓN CONTEXTUAL DEL PROYECTO

Por la importancia que tiene el contexto en un proyecto merece describirlo en forma gradual las características del municipio, la comunidad y la unidad educativa a la que se dirige el Proyecto de Grado.

3.1. Características del municipio de Patacamaya

El Municipio de Patacamaya se sitúa en la quinta sección de la Provincia Aroma del Departamento de La Paz, ubicado a 101 kilómetros de la Sede de Gobierno en la carretera interdepartamental La Paz - Oruro. Cuenta con 12 cantones: Chiarumani, Chacoma, Chiaraque, Viscachani, Colchani, San Martín, Villa Patarani, V. Concepción Belén, Arajllanga, Zonas Urbanas, Patacamaya (rural) y Taypillanga (*ver anexo "B"; b-1, cuadro n° 23*). A su vez la ciudad intermedia de Patacamaya cuenta con 12 zonas urbanas.

La población del municipio Patacamaya según el Instituto Nacional de Estadística Censo 2001 es de 20039 habitantes, y según el dato obtenido en el Diagnóstico Municipal, que alcanza a 23467 habitantes. (PDM Patacamaya 2008)

Patacamaya, geográficamente está situado entre las coordenadas: 17° 05' - 17° 20' de latitud sur, 67° 45' - 68° 07' de longitud oeste, se encuentra ubicada al centro de la provincia Aroma, de acuerdo a las Cartas del Instituto Geográfico Militar. A su vez, tiene una superficie aproximada de 560 Km², (calculados sobre la base de carta geográfica de IGM).

La región se caracteriza por presentar dos tipos de épocas, la época seca que comprende los meses abril a septiembre, y la época húmeda que comprende los meses octubre a marzo. El cambio regular entre la época seca (invierno) y la época de lluvias (verano) tiene como principal factor el fuerte calentamiento terrestre.

En cuanto a la ocupación de los pobladores del Municipio de Patacamaya se dedican principalmente en la agricultura (producción de papa, haba, quinua, Trigo, y en otros sitios más húmedos las verduras), también está la ganadería (crianza de bovinos, ovinos), además en la zona urbana está el comercio, (venta de diferentes productos, etc.), de igual forma ofrecen servicio de transporte.

3.2. Características del cantón de San Martín Iquiaca

El cantón de San Martín de Iquiaca fue fundado el 15 de enero de 1962 cuenta con 1621 habitantes, pero la Comunidad de San Martín tiene 300 habitantes conformados en 60 familias (*Ver anexo "B" ; b – 1, cuadro n° 24*). El cantón San Martín de Iquiaca limita al norte con la tercera sección Ayo Ayo y parte del cantón Viscachani, al sur con el cantón Arajllanga, al este con los cantones Villa Concepción Belén y Patacamaya, al oeste con los cantones Chiaraque y Villa Patarani. Por otro lado el cantón tiene una altitud de 4370 (m.s.n.m.), Latitud 17° 12' 35" una longitud de 67° 58' 49".

En agricultura los cultivos más importantes son papa, haba, quinua, cebada, destacándose como cultivos que generan ingresos económicos importantes en los habitantes de la población. Hablando exclusivamente de la comunidad de San Martín la Fiesta lo realizan el 11 de Noviembre de cada año, en honor al Santo San Martín de Porres.

Desde un comienzo toda la región se caracteriza por constituirse por gente netamente de origen aymará, caracterizadas por su forma de organización y producción, identificando a los habitantes de la comunidad de San Martín con orígenes y raíces Aymaras con su propia base cultural.

3.3. Características de la Unidad Educativa "23 de Marzo"

La Unidad Educativa "23 de Marzo de San Martín Iquiaca", fue creada en la década 1970, con el nombre de Escuela de San Martín Iquiaca, en ese

entonces había funcionado irregularmente, sin documentos legales, con docentes contratados y pagados por los padres de familia, además era perteneciente al Núcleo Escolar "Chiaraque" (Tolar)

En los años 1990, el establecimiento sufrió cambios de nombres, primero: Centro Educativo San Martín de Iquiaca, posteriormente en la magna asamblea de todas las comunidades, nuevamente refundaron la institución educativa con el nombre de Colegio Mixto San Martín Iquiaca donde hasta esa fecha habían tenido la resolución de funcionamiento.

En el año 1997 en una magna asamblea de todas las autoridades educativas, originarias, políticas y bases en general, realizando el acto conmemorativo de la fecha 23 de Marzo, usurpación y pérdida de nuestro Litoral Boliviano, aprovechando esa fecha nuevamente reformularon el nombre oficial y actual de Colegio "23 de Marzo de San Martín Iquiaca", en mismo año se agilizó los trámites, y se logró adquirir la Resolución Ministerial N° 2442/97 para el funcionamiento del nivel secundario. Por otro lado, en la gestión escolar de 2004, se contó con la primera promoción de bachilleres, con un número de cinco estudiantes.

En la gestión escolar 2005 mediante la Ordenanza Municipal N° 02/2005, de 01-02-2005 del Honorable Concejo Municipal de Patacamaya, el Servicio Departamental de Educación de La Paz, sanciona el desdoblamiento y la Creación del Núcleo Educativo San Martín Iquiaca, bajo la Resolución Administrativa N° 65/ de la fecha 18 de abril de 2005.

Actualmente cuenta con una población estudiantil de un total de 99 estudiantes inscritos entre damas y varones; con plantel docente de 9 profesores y el director. De esta forma se conoce parte de los antecedentes del establecimiento educativo.

a) Ámbito geográfico

La "Unidad Educativa 23 de Marzo", está ubicada en el cantón San Martín de Iquiaca y en la comunidad del mismo nombre, en quinta sección Patacamaya, provincia Aroma del departamento de La Paz, a una distancia de 3 kilómetros de la ciudad intermedia de Patacamaya. (Ver anexo "B"; b-3)

b) Ámbito económico

El ingreso económico de los padres y madres de familia de los estudiantes que acoge la digna Institución, está basada en las actividades agrícolas y ganaderas. En agricultura los cultivos más importantes son papa, haba, quinua, cebada destacándose como cultivos que generan ingresos económicos importantes. En ganadería están los ovinos y bovinos que también son parte de los ingresos económicos.

c) Ámbito sociocultural

La Unidad Educativa recuerda su fiesta natalicia cada 18 de Abril de todos los años. Por otro lado, la región se caracteriza por tener gente netamente de origen aymara, por su forma de organización y producción, con su propia base cultural. Entre sus costumbres está el apth'api, el ayni, la minka, challa, etc.

d) Ámbito político

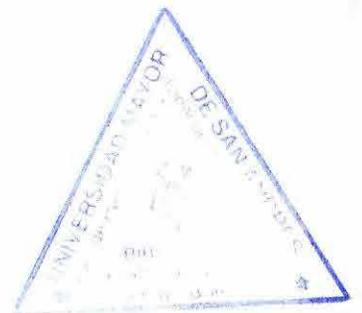
Políticamente están organizados a la cabeza del Director, consejo educativo, autoridades, personal docente (personal docente primaria y personal docente secundaria): equipo docente (administrativa pedagógica, disciplinario, socio cultural): estudiantes y padres de familia.

PARTE II

“No basta saber, se debe también aplicar.

No es suficiente querer, se debe también hacer”

(Johann Goethe)



PARTE II

1. FORMULACIÓN A DISEÑO FINAL DEL PROYECTO

1.1. Delimitación del proyecto

1.1.1. Enfoque del proyecto

El presente proyecto está basado en un enfoque de educación para el desarrollo humano, ya que es medio adecuado para lograr que las personas progresen mejorando las condiciones de vida. Gracias a la educación para el desarrollo humano, las personas pueden acceder a un trabajo de calidad, participar de la mejor forma en los procesos de desarrollo tanto individual como colectivo.

1.1.2. Área temática específica

El área temática del Proyecto de Grado contempla de forma amplia la Educación alimentaria y específicamente el área de alimentación nutritiva, lo cual está estrechamente relacionada con la salud, la calidad de vida, y por ende el desarrollo humano.

1.1.3. Delimitación temporal

El presente proyecto se realizará en la gestión 2014, puesto que tendrá una duración de 9 meses.

1.1.4. Localización física

Este proyecto se ejecutará en la Unidad Educativa "23 de Marzo" que queda ubicada en la comunidad de San Martín de Iquiaca del Municipio de Patacamaya, Provincia Aroma del Departamento de La Paz, a una distancia de 3 kilómetros de la ciudad intermedia de Patacamaya.

1.1.5. Población beneficiaria

La población beneficiaria es toda la comunidad educativa del nivel primario de la Unidad Educativa “23 de Marzo” entre ellas están: 31 estudiantes entre damas y varones, 22 padres de familia y 5 maestros.

2. DESCRIPCIÓN BREVE DE LOS BENEFICIARIOS Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto se ejecuta en la Unidad Educativa “23 de Marzo” del distrito educativo de Patacamaya, ubicada a una distancia de 3 kilómetros de la ciudad intermedia de Patacamaya. Cabe mencionar que actualmente es Núcleo de siete Unidades Educativas entre ellas están: la Unidad Educativa 23 de Marzo, Alto Patacamaya, Calama, Collpa Huancarani, Huancarani, San Martín, Tarmaya. A su vez, en la Unidad Educativa funciona el nivel primario y secundario con 99 estudiantes entre varones y mujeres en turno mañana.

Por otro lado, el establecimiento no cuenta con agua potable y que es una necesidad primordial de las personas, además se encuentra en un lugar alejado de la población. Asimismo el nivel primario es multigrado, ó sea los estudiantes del nivel inicial, primario, segundo de primaria pasan clases en una sola aula y con un solo docente, lo mismo sucede con el tercero, cuarto y quinto de primaria, y esta situación no es favorable para estos niños.

La comunidad de San Martín tiene 300 habitantes conformados en 60 familias, su fuente de ingreso económico está en la agricultura y ganadería. Por otro lado, los pobladores son orígenes y raíces Aymaras con su propia base cultural.

- Los estudiantes del nivel primario de la Unidad Educativa “23 de Marzo” son 31 comprendida entre 4 a 11 años de edad, entre

mujeres y varones. Es una edad con rasgos de niñez e infancia y por lo tanto son muy receptivos al aprendizaje de cualquier tipo de conocimiento. Además son volubles para aprender y lo que aprendan lo adquieran. También son muy imaginativos y creativos y tienen una visión sencilla de las cosas.

- La mayoría de los padres de familia son agricultores, por lo tanto su trabajo es en el campo, pero tienden a ser perceptibles para aprender nuevas cosas y por supuesto mejorar la educación de sus hijos.
- Los maestros, que algunos prácticamente viven en la Unidad Educativa porque viven lejos y habitan casi toda la semana, excepto los fines de semana. Además están a cargo de dos cursos al mismo tiempo por lo que se maneja el multigrado. De manera que ellos apoyan a la educación y formación integral de los estudiantes.

3. DESCRIPCIÓN DEL ÁRBOL DE PROBLEMAS

Para un mejor entendimiento de la necesidad a resolver, se ha utilizado el árbol de problemas con la propósito de identificar con precisión el problema central, que en este caso es el *Poco consumo de alimentos nutritivos en estudiantes del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo"*, ya que el mismo, es una estrategia eficaz para alcanzar la solución. De manera que, el árbol de problemas proporciona una representación visual de los efectos del problema principal y que a través de él se puede especificar e investigar las causas del problema planteado en el proyecto, al mismo tiempo sirve de base para formular alternativas de solución. (Ver anexo "A"; a-1)

3.1. Diagnóstico (resultados)

De acuerdo al análisis de los resultados del diagnóstico tanto general como específico que se realizó mediante entrevistas, encuestas a los estudiantes como a padres de familia y maestros, e incluso al mismo director de la Unidad educativa, donde se pudo inferir los siguientes resultados:

- 1) La Unidad Educativa tiene potencialidades como: estudiantes comprometidos, sus propios valores y costumbres, cuota de los padres y madres de familia, cuenta con un salón de eventos, sala de computación y sus respectivos equipos.
- 2) Las dificultades o problemas educativos con que atraviesa la Unidad Educativa, es la carencia de infraestructura, servicios básicos deficientes, insuficientes áreas de recreación, escasos cursos de capacitación en diferentes ejes articulares como; la educación alimentaria, materiales didácticos obsoletas.
- 3) En cuanto al problema más difícil con la que atraviesan y precisan resolverlo según los entrevistados, fue la educación alimentaria, donde la mayoría de las y los estudiantes y padres, madres de familia tienen una inadecuada alimentación (poco consumo de alimentos nutritivos), y a su vez indican que los más afectados con esta situación lamentable son las y los mismos estudiantes del 1ro a 6to de primaria, ya que influye negativamente en el aprendizaje y la salud física-mental. Lo que significa que necesitan ser fortalecidas para un desarrollo favorable de toda la comunidad educativa.
- 4) Para solucionar este problema alimenticio como mencionan, se debe considerar diferentes estrategias y a su vez, le corresponde

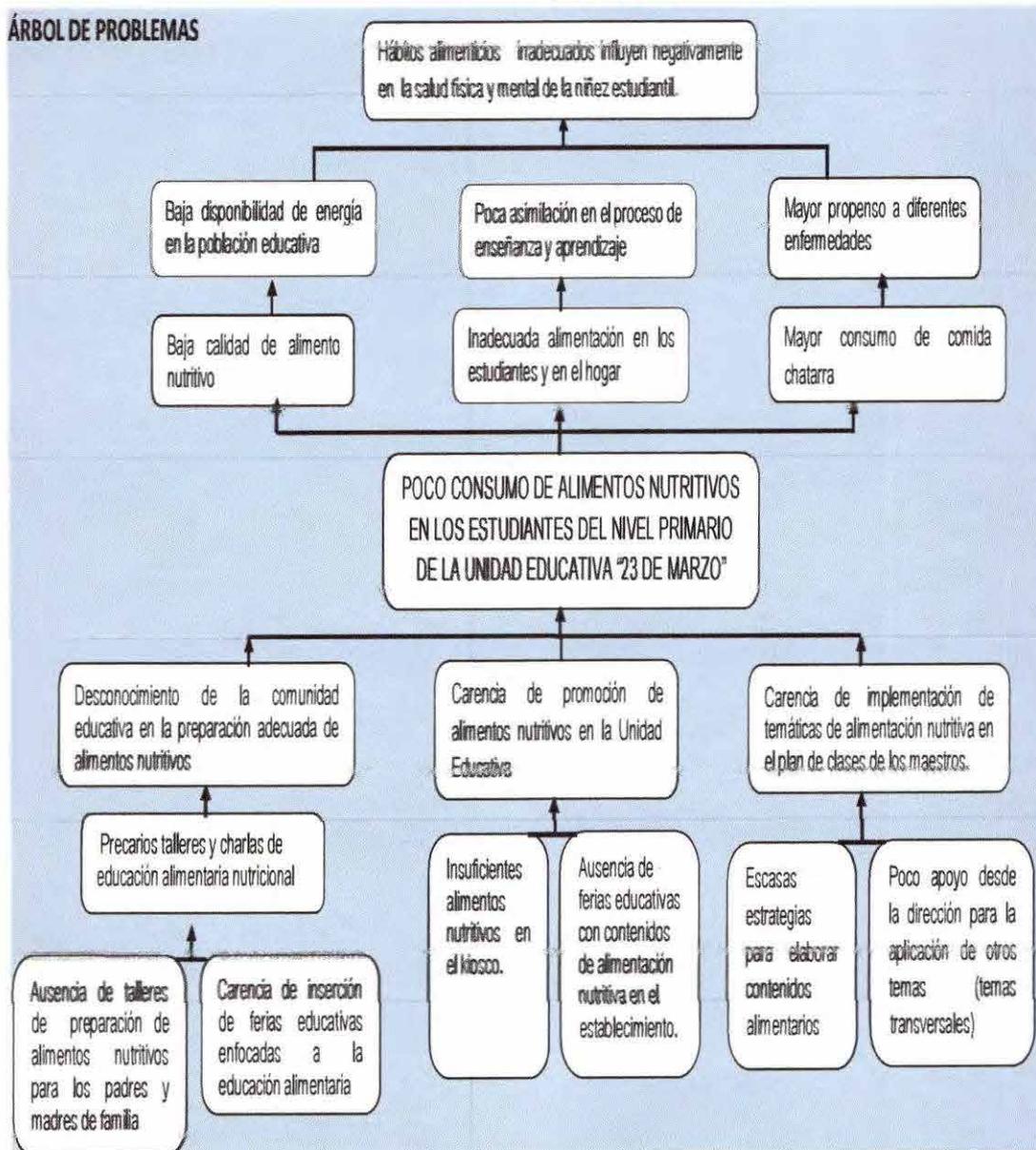
participar en primera instancia el Gobierno Autónomo Municipal de Patacamaya, autoridades educativas, las y los maestros, las y los mismos estudiantes y los padres, madres de familia. También no dejar de otro lado las ONGS. (Organizaciones No Gubernamentales) que brindan un gran apoyo para el desarrollo de nuestra población.

- 5) Por otro lado, esta los docentes que desconocen de la existencia de políticas de educación alimentaria. Por otro lado, en la Unidad Educativa no existen orientación ni cursos de capacitación alimentaria, asimismo indican que es muy importante conocer cómo lograr una dieta saludable, ya que de no ser así, trae peligros como la desnutrición, mala concentración en clase, limitada energía, y el mayor consumo de comida chatarra. Los maestros del área rural como en este caso no tienen posibilidades de actualizarse de manera consecutiva, ya que la distancia no lo permiten al igual que uno del área urbana.
- 6) A su vez, el director y el plantel docente están dispuestos en ayudar a resolver este problema de alimentación, dando orientación tanto a las y los estudiantes como también a padres de familia y hablando en todo momento sobre la importancia de la buena alimentación, siempre y cuando ellos también estén informados y orientados para lograr dicho propósito, a su vez requieren la participación conjunta de toda la población educativa y autoridades encargadas, como ser el consejo educativo comunitario.

3.2. Estructuración del árbol de problemas

Se ha elaborado el árbol de problemas de una manera lógica, ya se encontró el problema principal, las causas directas y efectos inmediatos como se muestra en el gráfico: (Ver anexo "A"; a - 1)

Grafico N° 1



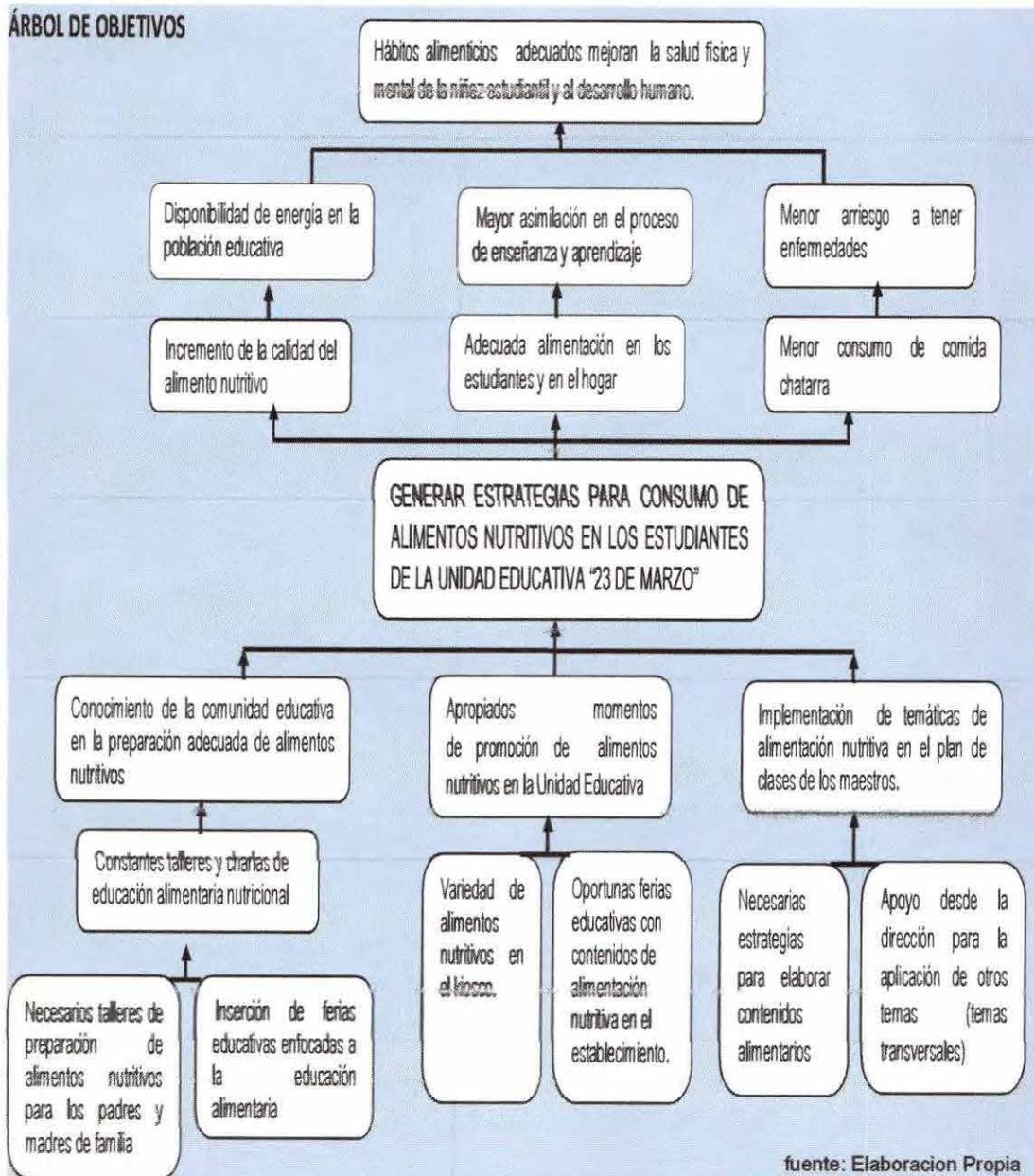
Fuente: Elaboración propia.

4. PLANTEAMIENTO DE SOLUCIÓN AL PROBLEMA (ÁRBOL DE OBJETIVOS)

El árbol de objetivos consiste en mostrar de manera visual la propuesta al problema identificado. De manera que se realizó de acuerdo al árbol de problemas, lo que era negativa en el árbol de problemas, ahora se planteó de manera positiva el árbol de objetivos, como vemos a continuación.

Con más detalle (Ver anexo "A"; a – 2)

Grafico N° 2



5. PROPUESTA

5.1. Estructuración de la Matriz de Marco Lógico

El Marco Lógico se estructuró de la siguiente manera:

En la relación vertical, se describe la finalidad, que se redactó como un objetivo superior que no es el propósito directo del proyecto. Posteriormente, el objetivo general tiene verbo y una acción, luego el propósito está formulado como algo ya logrado. Por otro lado, se optó por tres componentes que también están expresados en un estado ya adquirido.

En cuestión de las actividades: están agrupadas en función de los componentes a los cuales pertenecen, cada una de ellas con sus respectivos objetivos. A su vez están divididas en sub-actividades, las cuales se especifican con mayor precisión los procesos involucrados en cada actividad.

De la misma manera, en relación horizontal se encuentran los respectivos indicadores objetivamente verificables que están formulados en cantidad, calidad, tiempo y contexto, que a su vez permite hacer un seguimiento para evitar y corregir desviaciones. Seguidamente, se tienen los medios de verificación donde se identifican las herramientas y los métodos para verificar el progreso del proyecto.

Por otro lado, se ha premeditado los supuestos que podrían ocasionar su éxito y/o fracaso en la ejecución del proyecto (Ver anexo "A"; a – 3)

Matriz de Marco Lógico.

Cuadro N° 3

RESUMEN NARRATIVO De objetivos	Indicadores Objetivamente Verificables	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
<p>FINALIDAD:</p> <p>Contribuir al cambio de hábitos alimenticios que mejoren la salud física y mental de la niñez estudiantil de las comunidades educativas del Municipio de Patacamaya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> El municipio establece políticas que incluyan la implementación de alimentos nutritivos en las Unidades Educativas del Municipio de Patacamaya. 	<ul style="list-style-type: none"> Ordenanza Municipal Visitas a las Unidades Educativas 	<p>Autoridades del Gobierno Municipal Autónomo de Patacamaya establecen políticas alimentarias y nutrición.</p>
<p>PROPOSITO :</p> <p>Se ha generado estrategias de promoción del consumo de alimentos nutritivos en el nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo"</p>	<ul style="list-style-type: none"> El 80% de los padres de familia del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" capacitados en la elaboración de menús nutritivos y alternativos para su familia para la gestión 2014. 80 % del plantel docente de la Unidad Educativa "23 de Marzo" capacitados en el mismo establecimiento educativo, sobre la elaboración y aplicación del Plan de clases enfocado en la alimentación nutritiva para el 2014 Estudiantes del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" capacitados y sensibilizados en un 90%, en el mismo centro educativo, sobre la alimentación nutritiva para el 2014 Se establece el kiosco con alimentos nutritivos dentro de la Unidad Educativa en la gestión 2014 	<ul style="list-style-type: none"> Informe del director de la Unidad Educativa sobre el proyecto. Informe de Testimonios de los beneficiarios del proyecto. Informe del responsable del proyecto sobre los avances. Norma establecida para el consumo de alimentos nutritivo en el recreo por los representantes de Unidad Educativa "23 de Marzo " Informe de sistematización del proyecto. 	<p>La Unidad Educativa alcanza un mayor nivel de organización para establecer normas que regulen la promoción de alimentos nutritivos.</p>

COMPONENTES:	Objetivos:			
C1. Capacitación y sensibilización sobre la preparación y el consumo de alimentos nutritivos	Se ha capacitado y sensibilizado a los estudiantes, padres de familia en la preparación y consumo de alimentos nutritivos.	<ul style="list-style-type: none"> - Al finalizar la gestión 2014, el 90% de los estudiantes y padres de familia concientizados y preparados en la Unidad Educativa "23 de Marzo" sobre la preparación y el consumo de alimentos nutritivos. - Hasta mediados del 2014 al menos el 50% de los cursos de sensibilización, talleres y capacitaciones son ejecutadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Documentación de los contratos de facilitadores del proyecto. • Informe del facilitador sobre la ejecución de los cursos y talleres del proyecto. 	La población beneficiaria esta sensibilizada y aplican lo Aprendido.
C2. Elaboración y aplicación del plan de clases enfocadas en la alimentación nutritiva.	Se ha capacitado y sensibilizado a los docentes del nivel primario en la elaboración y ejecución del plan de clase enfocadas en la alimentación nutritiva	<ul style="list-style-type: none"> - Al menos el 60% de los docentes de la Unidad Educativa "23 de Marzo" están capacitados en la elaboración y ejecución del plan de clases en el año 2014 - Para la gestión 2014 el 60% de los docentes aplican el plan de clases en la Unidad Educativa "23 de Marzo" 	<ul style="list-style-type: none"> • Informe de la sistematización de los cursos y talleres por el facilitador. • Informe de entrevista de evaluación (docentes y director). • Numero de porcentaje de capacitaciones, talleres y cursos. 	Existe buena predisposición del plantel docente para el trabajo sobre la elaboración del plan de clases.
C3. Promoción del consumo de alimentos nutritivos en la Unidad Educativa "23 de Marzo"	Se ha establecido estrategias de consumo de alimentos nutritivos en la comunidad educativa "23 de Marzo"	<ul style="list-style-type: none"> - Se establece el kiosco con alimentos nutritivos dentro de la Unidad Educativa el 2014: - Para la gestión 2014, 2 ferias educativas internas de promoción de alimentos nutritivos. - Se ha establecido una norma para el consumo de alimentos nutritivos durante el recreo en la gestión 2014 	<ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstico sobre las estrategias implementadas. • Informe preparado a cargo del responsable del proyecto, sobre las encuestas realizadas a los beneficiarios del proyecto. 	La Unidad Educativa se plantea una estrategia de consumo de alimentos nutritivos de alcance inmediato

ACTIVIDADES:				
C1. Capacitación y Sensibilización sobre la preparación y el consumo de alimentos nutritivos a estudiantes, padres y madres del nivel primario.				
<p>Actividad 1</p> <p>Realización de cursos de sensibilización para los padres de familia sobre la importancia del consumo de alimentos nutritivos.</p>	<p>Objetivo:</p> <p>Sensibilizar a los padres de familia en el consumo de alimentos nutritivos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Durante seis semanas se ha realizado cursos de sensibilización a 22 padres de familia en la Unidad educativa "23 de Marzo". - 22 padres de familia del nivel primario de la unidad educativa informados en el mismo establecimiento educativo, sobre el consumo de alimentos nutritivos en 6 semanas por el profesional en el área. - 22 padres de familia colaboran en el desarrollo de estrategias del consumo de alimentos nutritivos durante el proceso del proyecto. - Al menos 15 de los 22 padres de familia reconocen y diferencian los alimentos nutritivos y no nutritivos en 4 semanas. - En 2 semanas, 22 padres de familia reconocen y valoran la importancia de una buena alimentación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cartillas de sensibilización • Registro de asistencia en los cursos de sensibilización • Guía de contenidos temáticos. • Fotografías y videos del evento • Ficha de seguimiento de los participantes • Acta de compromiso de los padres de familia sobre la sostenibilidad del proyecto 	<p>Participación masiva de los padres de familia en las sesiones de sensibilización.</p>
<p>Actividad 2</p> <p>Realización de cursos de sensibilización para los estudiantes del nivel primario, sobre la importancia del consumo de alimentos nutritivos.</p>	<p>Objetivo:</p> <p>Sensibilizar a los estudiantes del nivel primario para el consumo de alimentos nutritivos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Durante 4 meses se realizan cursos de sensibilización a estudiantes del nivel primario en la Unidad educativa "23 de Marzo" sobre el consumo de alimentos nutritivos con el profesional en el área y personal de apoyo. - Al menos 31 estudiantes del nivel primario informados sobre la importancia del consumo de alimentos nutritivos en 7 días. - Al menos 20 de los 31 estudiantes del nivel primario, muestran cambios alimenticios en el recreo en 8 semanas. - Al menos 15 de los 31 Estudiantes del nivel primario consumen alimentos nutritivos tres veces a la semana durante el recreo. - 31 Estudiantes conocen los beneficios de una buena alimentación nutritiva en 12 días 	<ul style="list-style-type: none"> • Lista de asistencia de los participantes en las sesiones de sensibilización. • Fotografías de las sesiones realizadas. • Memorias fotográficas y videos del evento. • Trípticos de sobre el tema • Planes de acción de los facilitadores. • Ficha de seguimiento de los facilitadores. • Material preparado para las sesiones de sensibilización. 	<p>En la capacitación los estudiantes del nivel primario toman mucho interés en el tema de la alimentación nutritiva.</p>

<p>Actividad 3.</p> <p>Realización de capacitaciones sobre la elaboración de menús y el preparado de alimentos nutritivos, en los padres de familia</p>	<p>Objetivo:</p> <p>Capacitar a los padres de familia en la elaboración de menús y la preparación de alimentos nutritivos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 meses de capacitación en la elaboración de menús y preparación de alimentos en los padres de familia en el salón del establecimiento educativo. - 22 Padres de familia del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" demuestran seguridad en la preparación de los alimentos nutritivos. - Al menos 15 de los 22 Padres de familia del nivel primario han elaborado menús de alimentos nutritivos para sus familias en el octavo día de capacitación. - Al menos 22 padres de familia están organizados para la preparación del refrigerio de sus hijos. - 22 Padres de familia capacitados en la elaboración de menús de alimentos nutritivos para sus hijos en 6 días - El refrigerio de uno de los talleres, lo preparan los 22 padres de familia del nivel primario que están capacitados en el periodo de 9 días. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nómina de asistencia de participantes en las capacitaciones. • Cartillas de capacitación. • Hojas de evaluación de los participantes • Videos del evento. • Fotografías de las sesiones de capacitación. • Informe de los facilitadores sobre las sesiones de capacitación. • Menús elaborados por los padres y de familia • Actas de compromisos de los padres de familia para la sostenibilidad del proyecto. 	<p>Padres de familia motivados en la participación de los talleres de preparación de alimentos nutritivos.</p>
--	---	---	--	--

C2. Elaboración y aplicación del plan de clases enfocadas en la alimentación nutritiva.

<p>Actividad 1</p> <p>Realización de talleres sobre elaboración del plan de clases enfocados a la alimentación nutritiva en la Unidad Educativa.</p>	<p>Objetivo:</p> <p>Elaborar un plan de clases sobre alimentación nutritiva con la participación de docentes del nivel primario.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 5 docentes del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" informados en 6 días, sobre la importancia de tener una educación alimentaria dentro del establecimiento educativo. - Al menos 3 de los 5 docentes del nivel primario, toman importancia en el plan de clases que está enfocado en la alimentación nutritiva. - Al menos 5 docentes del nivel primario, hablan durante 15 min. sobre alimentos nutritivos durante las clases. - Capacitación 5 Docentes del nivel primario capacitados en 6 días, elaboran el plan de clases enfocado en la alimentación nutritiva en el establecimiento educativo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de acción del facilitador • Informe del facilitador sobre el seguimiento de las sesiones • Nómina de asistencia de los participantes. • Certificados de participación de los beneficiarios. • Documento de contrato del facilitador (a) • Fotografías del evento • Plan de clases elaborado por docentes. • Guía de capacitación del facilitador. 	<p>La Unidad Educativa brinda los ambientes para la ejecución de los talleres.</p>
---	---	---	---	--

<p>Actividad 2</p> <p>Realización de capacitaciones a docentes del nivel primario de la Unidad Educativa, sobre la ejecución del plan de clases enfocados en la alimentación nutritiva.</p>	<p>Objetivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Capacitar a los docentes en la ejecución del plan de clases. 	<ul style="list-style-type: none"> - 5 Docentes dan paso a la aplicación del plan de clases enfocado en la alimentación nutritiva, en el nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" a partir de la semana de marzo. - 5 docentes del nivel primario son sensibilizados en 4 días para la aplicación del plan de clases enfocado en la alimentación nutritiva. - 5 docentes del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" ejecutan el plan de clases en sus aulas. - Plan de clases enfocados en la alimentación nutritiva elaborados por 5 docentes. - Al menos 3 de los 5 docentes del nivel primario hablan sobre alimentación y nutrición durante 15 min. del primer periodo de clases una vez a la semana. - Durante 4 días, los 5 docentes del nivel primario son capacitados para la ejecución y ponen esmero en su trabajo. - 5 docentes del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" capacitados por dos profesionales en el área. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lista de asistencia • Fotografías • Acta de acuerdo para aplicar lo aprendido. • Documento de contrato de los facilitadores. • Trípticos sobre tema de alimentación. • Nómina de asistencia de los participantes del evento. • Convenios con docentes para la aplicación de lo capacitado. • Videos de los eventos • Convenios con la unidad educativa "23 de Marzo". • Cartillas de capacitación del facilitador. 	<p>Presencia activa de los maestros en las capacitaciones.</p>
--	--	---	---	--

C3. Promoción del consumo de alimentos nutritivos en la Unidad Educativa "23 de Marzo"

<p>Actividad. 1</p> <p>Desarrollar estrategias de consumo de alimentos nutritivos en el recreo.</p>	<p>Objetivo:</p> <p>Promover el consumo de alimentos nutritivos en los estudiantes del nivel primario de la unidad educativa "23 de Marzo"</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se establece el kiosco saludable con alimentos nutritivos en la Unidad Educativa "23 de Marzo" en los primeros días del mes de junio. - La Unidad Educativa ha establecido tres días de la semana para el consumo de alimentos nutritivos de los estudiantes a principios del mes de junio. - Se ha establecido una norma a mediados de clases de la gestión escolar para el consumo de alimentos nutritivos en el recreo. - A partir de la segunda semana del mes junio calendario, el kiosco promociona 3 variedades de alimentos nutritivos por día en el recreo para el consumo de los estudiantes, dentro de la Unidad Educativa - Al menos 20 de los 31 estudiantes ingieren alimentos nutritivos del kiosco los días establecidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiosco con diversos alimentos nutritivos dentro de la unidad Educativa • Norma establecida para el consumo de alimentos nutritivo en el recreo. • Acta de acuerdo en la Unidad Educativa. • Informe del responsable del proyecto. • Acta de reuniones con los actores de la Unidad Educativa "23 de Marzo" • Memorias Fotográficas • Convenios de las instituciones involucradas sobre implantación del kiosco. 	<p>El establecimiento educativo apoya las acciones conjuntas a favor de la educación alimentaria.</p>
<p>Actividad. 2</p> <p>Organización de ferias educativas internas enfocadas en el consumo de alimentos nutritivos.</p>	<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fomentar el consumo de alimentos nutritivos a la población educativa. • Ampliar la participación conjunta de todas las autoridades y población educativa. 	<ul style="list-style-type: none"> -2 ferias educativas internas en la Unidad Educativa "23 de Marzo" orientado en la promoción de la alimentación y consumo de alimentos nutritivos en primer día del mes de julio y en la segunda semana del mes de noviembre. -Al menos 13 Autoridades educativas y comunidad presentes en las 2 ferias educativas del mes de julio y noviembre. -31 estudiantes participan en las 2 ferias educativas internas de la Unidad Educativa. -5 docentes son parte de la organización de las ferias educativas de julio y noviembre. -Al menos 20 de los 22 padres de familia exponen sobre los alimentos nutritivos en la 2da feria educativa -Al menos 30 estudiantes y 20 padres de familia son los protagonistas de las ferias educativas. -22 padres de familia del nivel primario demuestran sus habilidades en la elaboración de materiales para la exposición de la feria educativa. -Más de 22 padres de familia y la población presencian las ferias educativas presentadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acta de compromiso • Solicitud de aprobación para la realización de las ferias educativas. • Invitaciones para las ferias • Fotografías de las 2 ferias • Videos de la feria • Convenios con las autoridades comunales. • Filmaciones del evento • Contrato del equipo de amplificación. • Programas del evento • Materiales de la feria educativa 	<p>Capacitación a autoridades sociales y amplian la feria para todo el núcleo educativo.</p>

Fuente: elaboración del proyecto.

5.2. Sobre el propósito

El presente propósito pretende generar estrategias de promoción para el consumo de alimentos nutritivos en la Unidad Educativa "23 de Marzo" con más énfasis en estudiantes de primaria, o sea crear métodos para comunicar, informar, dar a conocer así como persuadir, estimular, motivar o inducir su compra, adquisición y consumo, ya que el establecimiento educativo ofrece un entorno excelente para promover el consumo de alimentos nutritivos, y así mejorar la alimentación nutritiva, además los niños actualmente son consumidores de alimentos y en el futuro serán padres, lo que implica el vínculo entre la escuela, el hogar y la comunidad.

El capacitar, sensibilizar, implementar y elaborar un plan de clases, se realizará en función a la alimentación nutritiva. La misma que se abordará toda la comunidad educativa del nivel primario.

5.3. Sobre la finalidad

La finalidad del presente proyecto es contribuir al cambio de hábitos alimenticios que mejoren la salud física y mental de la niñez estudiantil de las comunidades educativas del Municipio de Patacamaya, ya que es uno de los pilares fundamentales para el desarrollo humano, porque sin un buen hábito alimenticio contraeremos enfermedades que ocasionará no desarrollar en los diferentes aspectos de la vida del ser humano.

5.4. Sobre los componentes, resultados

Lo que se pretende con los componentes es capacitar y sensibilizar a los estudiantes, padres de familia en la preparación y consumo de alimentos nutritivos, a través de actividades programas donde se les orienta y se les da a conocer los grupos de alimentos, por otro lado, que ingredientes deben de

tomar en cuenta para que el alimento que preparen sea nutritiva. También capacitar a los docentes en la elaboración y ejecución del plan de clases enfocadas en la alimentación nutritiva, donde se quiere que cada docente sepa implementar el tema de alimentación en su plan de clases y por lo menos hable durante unos minutos en la clase sobre el tema, esto para concientizar más a los niños, ya que los maestros son un medio importante para este tipo de intervenciones.

Por último establecer estrategias de consumo de alimentos nutritivos en la Unidad educativa "23 de Marzo". Lo que implica específicamente implantar un kiosco con alimentos nutritivos dentro del establecimiento, para que los niños puedan adquirirlas durante el recreo, asimismo determinar una norma que apoye a logro del objetivo con la participación de los padres de familia y autoridades educativas, a si se formará en los niños del nivel primario hábitos alimenticios adecuados.

Por otro lado, están las ferias educativas internas donde se promocionará el consumo de alimentos nutritivos a toda la población. Para la realización de estas ferias educativas se cuenta con la cooperación de la comunidad educativa e incluso las principales autoridades.

Estos componentes ayudarán a lograr los objetivos trazados del proyecto. Y como resultados se tendrá: estudiantes consumidores de alimentos nutritivos de forma frecuente; padres de familia que fomenten el consumo de alimentos nutritivos y que lo preparen de forma consecutiva y valoren sus propios productos alimenticios de calidad; maestros que promuevan la buena alimentación. Estos resultados son primordiales para la vida de calidad y por ende conduce a un buen desarrollo humano.

6. INDICADORES DEL PROYECTO

El proyecto tiene indicadores que nos permite garantizar dicho proyecto, ya que están definidos en términos de *cantidad*, *calidad*, *tiempo* y *lugar*, como por ejemplo: el número de personas que van a ser capacitados o sensibilizados (*cantidad*), cuanto que se va hacer (*calidad*), en que tiempo se va lograr (*tiempo*) y donde se concretizará dichos indicadores (*lugar*). De manera que el proyecto establece los objetivos claros, además en diferentes niveles de jerarquía, e identifica sus respectivos indicadores para la evaluación.

Cuadro N° 4

PROPÓSITO	Se ha generado estrategias de promoción del consumo de alimentos nutritivos en el nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo"	<ul style="list-style-type: none"> - El 80% de los padres de familia del nivel primario de la Unidad Educativa 23 de Marzo capacitados en la elaboración de menús alternativos y nutritivos para su familia para la gestión 2014. - 80 % del plantel docente de la Unidad Educativa "23 de Marzo" capacitados en la mismo establecimiento educativo, sobre la elaboración y aplicación del Plan de clases enfocado en la alimentación nutritiva para el 2014 - Estudiantes del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" capacitados y sensibilizados en un 90%, en el mismo centro educativo, sobre la alimentación nutritiva para el 2014 - Se establece el kiosco con alimentos nutritivos dentro de la Unidad Educativa en la gestión 2014
COMPONENTES	C1 Capacitación y sensibilización sobre la preparación y el consumo de alimentos nutritivos	<ul style="list-style-type: none"> - Al finalizar la gestión 2014, el 90% de los estudiantes y padres de familia concienciados y preparados en la Unidad Educativa "23 de Marzo" sobre la preparación y el consumo de alimentos nutritivos. - Hasta mediados del 2014 al menos el 50% de los cursos de sensibilización los talleres y capacitaciones son ejecutadas.
	C2. Elaboración y aplicación del plan de clases enfocadas en la alimentación nutritiva.	<ul style="list-style-type: none"> - Al menos el 60% de los docentes de la Unidad Educativa "23 de Marzo" están capacitados en la elaboración y ejecución del plan de clases en el año 2014 - Para la gestión 2014 el 60% docentes aplican el plan de clases en la Unidad Educativa "23 de Marzo"
	C3. Promoción del consumo de alimentos nutritivos en la Unidad Educativa "23 de Marzo"	<ul style="list-style-type: none"> - Se establece el kiosco con alimentos nutritivos dentro de la Unidad Educativa el 2014. - Para la gestión 2014, 2 ferias educativas internas de promoción de alimentos nutritivos. - Se ha establecido una norma para el consumo de alimentos nutritivo durante el recreo en la gestión 2014

Fuente: elaboración del proyecto

7. PLAN OPERATIVO

Cuadro Nº 5

Componente 1 Capacitación y Sensibilización sobre la preparación y el consumo de alimentos nutritivos.	Actividad 1.1	Realización de cursos de sensibilización para los padres de familia sobre la importancia del consumo de alimentos nutritivos.		
	Sub actividad 1.1.1 Sensibilización a los padres de familia sobre la importancia del consumo de alimentos	Temas: <ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar contenidos - Coordinar ambientes o espacios. - Elaborar materiales - Coordinar horarios para las sesiones. - Organizar grupos de trabajo - Ejecutar los cursos de sensibilización. - Evaluar 	Meta: <ul style="list-style-type: none"> - Contenidos mínimos - Ambiente disponible para llevar a cabo los cursos de sensibilización. - Materiales disponibles - Conclusión de los cursos de sensibilización - Grupos estables de trabajo 	Responsables Responsable del proyecto Facilitadores
	Actividad 1.2	Realización de cursos de sensibilización para los estudiantes del nivel primario, sobre la importancia del consumo de alimentos nutritivos.		
	Sub actividad 1.2.1 Sensibilización a los estudiantes del nivel primario sobre la importancia del consumo de alimentos nutritivos	Temas: <ul style="list-style-type: none"> - Optar contenidos referentes al tema - Coordinar ambientes o espacios. - Elaborar materiales - Coordinar horarios con el docente encargado - Ejecutar los cursos de sensibilización. - Evaluar 	Meta: <ul style="list-style-type: none"> - Contenidos pertinentes - Ambiente disponible - Materiales disponibles - Horarios fijos para la intervención - Conclusión de los cursos de sensibilización 	Responsables Responsable del proyecto Facilitadores
	Actividad 1.3	Realización de capacitaciones sobre la elaboración de menús y el preparado de alimentos nutritivos, en los padres de familia		
	Sub actividad 1.3.1 Capacitación a los padres de familia en el preparado de alimentos nutritivos	Temas: <ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar recetas apropiados para la población beneficiaria. - Elaborar el recetario - Coordinar ambientes o espacios para la preparación de alimentos. - Elaborar recetas. - Coordinar horarios de talleres de capacitación - Realizar acuerdos sobre los materiales del taller - Ejecutar las capacitaciones 	Meta: <ul style="list-style-type: none"> - Recetas del contexto - Recetario práctico - Ambiente disponible - Recetas disponibles - Horarios establecidos para la realización de los talleres. - Materiales disponibles para la preparación de alimentos - Conclusión de los cursos de capacitación 	Responsables Responsable del proyecto Facilitadores Director de la unidad educativa

Componente 2. Elaboración y aplicación del plan de clases enfocadas en la alimentación nutritiva.	Sub actividad 1.3.2 Capacitación a los padres de familia en la elaboración del menú para el refrigerio de sus hijos.	Temas: <ul style="list-style-type: none"> - Coordinar horarios con los padres de familia. - Coordinar ambientes o espacios para la capacitación. - Elaborar la guía del menú para preparar el refrigerio de sus hijos. - Elaborar el diseño del menú - Organizar grupos de participantes para el trabajo en equipo. - Ejecutar la capacitación - Evaluar 	Meta: <ul style="list-style-type: none"> - Horarios establecidos por los padres de familia. - Ambiente disponible - Guía de menús y refrigerio - Menús diseñado - Grupos conformados - Conclusión de los cursos de capacitación. 	Responsables Responsable del proyecto Facilitadores
	Actividad 2.1	Realización de talleres sobre elaboración del plan de clases enfocados a la alimentación nutritiva en la Unidad Educativa.		
	Sub actividad 2.1.1 Elaboración el plan de clases sobre alimentación nutritiva con docentes del nivel primario.	Temas: <ul style="list-style-type: none"> - Coordinar horarios con los docentes y director de la Unidad Educativa. - Coordinar ambientes o espacios Dar a conocer contenidos temáticos - Diseñar el plan de clase - Elaborar una guía de elaboración de planes de clases. - adecuados. - Evaluar 	Meta: <ul style="list-style-type: none"> - Tiempos y horarios determinados - Ambiente disponible - Contenidos temáticos - Diseño del plan de clase - Manual para elaborar el plan de clase - Conclusión de los cursos de sensibilización 	Responsables Responsable del proyecto Facilitadores
	Sub actividad 2.2.1 Capacitar a los docentes en la ejecución del plan de clases.	Temas: <ul style="list-style-type: none"> -Coordinar horarios con los docentes y el director U.E. -Coordinar ambientes o espacios. -Elaborar el manual de ejecución del plan de clase -Elaborar materiales didácticos para la capacitación. -Realizar dinámicas participativas de animación -Ejecutar los cursos de capacitación -Seleccionar video reflexivo pertinente al tema. -Evaluar 	Meta: <ul style="list-style-type: none"> - Horarios fijos - Ambiente disponible - Manual de ejecución del plan de clase - Materiales didácticos disponibles - Animación - Videos audiovisuales disponibles 	Responsables Responsable del proyecto Facilitadores
Actividad 2.2.	Realización de capacitaciones a docentes del nivel primario de la U. E., sobre la ejecución del plan de clases enfocados en la alimentación nutritiva.			

C3. Promoción del consumo de alimentos nutritivos en la Unidad Educativa "23 de Marzo"	Actividad 3.1	Desarrollar estrategias de consumo de alimentos nutritivos en el recreo		
	Sub actividad 3.1.1	Temas:	Meta:	Responsables
	Establecer el kiosco saludable con alimentos nutritivos	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitación y concientización al responsable de administrativo (portero de la Unidad Educativa) sobre la implementación de alimentos nutritivos en el kiosco. - Formalizar acuerdos. - Gestionar para establecer el kiosco con alimentos nutritivos - Coordinar el espacios 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsable administrativo (portero) capacitado - Convenio formalizado - Aprobación para establecer el kiosco - Zona limitada para el kiosco 	Responsable del proyecto Director de la unidad educativa Consejo educativo Proyectista
	Sub actividad 3.1.2	Temas:	Meta:	Responsables
	Tramitar el Reglamento o norma del consumo de alimentos nutritivos en el establecimiento educativo	<ul style="list-style-type: none"> - Formalizar acuerdos. - Gestionar para establecer el reglamento del consumo de alimentos nutritivos en el recreo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Convenio formalizado - Reglamento interno establecido 	Proyectista Autoridades educativas
	Actividad 3.2	Organizar ferias educativas internas enfocadas en el consumo de alimentos nutritivos		
Sub actividad 3.2.1	Temas:	Meta:	Lugar:	Responsables
Coordinar con las autoridades educativas, sociales y municipales para llevar a cabo dos feria educativas enfocados en la alimentación nutritiva	<ul style="list-style-type: none"> - Formalizar acuerdos. - Coordinar espacios - Gestionar para llevar a cabo la feria educativa - Coordinar el espacios con el director de la unidad educativa - Elaborar materiales - Coordinar horarios. 	<ul style="list-style-type: none"> - Feria aprobado - Espacio establecido - Fecha establecida - Materiales disponibles - Horario establecido - Feria ejecutada 	Establecimiento educativo "23 de Marzo"	Responsable del proyecto Facilitadores Director de la unidad educativa Consejo educativo Proyectista

Fuente: elaboración del proyecto.

8. PLAN DE SEGUIMIENTO

Este tipo de método constituye una excelente herramienta para medir la efectividad, expresada en términos de calidad y cobertura, de un programa, asimismo permite la apropiada administración de los procesos que, por una parte, permite cumplir las actividades del día a día y, además, proporcione un esquema e información de lo que hace y a dónde va a llegar una organización.

El seguimiento correspondiente de realizará a los beneficiarios del proyecto y a principales actores de la Unidad educativa, mediante diferentes métodos, en tiempos determinados, y con la participación de los responsables designados para dicho seguimiento (Ver anexo "A"; α - 5)

Cuadro N° 6

Tabla: matriz de planificación del seguimiento y evaluación							
Resultados esperados (efectos y productos)	Indicadores (con líneas de base y metas indicativas y áreas a seguir)	Evento de S y E con métodos de recopilación de datos	Tiempo o calendario y frecuencia	Responsabilidades	Medios de verificación: fuente y tipos de datos	Recursos	Riesgos
C.1 Capacitación y sensibilización sobre la preparación y el consumo de alimentos nutritivos a estudiantes, padres de familia del nivel primario	Al finalizar la gestión 2014, el 90% de los estudiantes y padres de familia concienciados y preparados en la Unidad Educativa "23 de Marzo" sobre la preparación y el consumo de alimentos nutritivos.	Encuesta a los beneficiarios del proyecto	Al finalizar las sesiones de capacitación y sensibilización	Responsable del proyecto.	Informe del responsable del proyecto sobre las encuestas a los beneficiarios del proyecto	6° Bs.	Se cumplen los tiempos establecidos.
		Seguimiento participativo		Facilitador (a) Responsables	Informe final del seguimiento participativo	30 bs.	El seguimiento fue pertinente
		Sistematización de evaluaciones del grupo beneficiario	A mediados de la ejecución del proyecto y al finalizar Trimestral	El equipo técnico	Informe final de los facilitadores del proyecto sobre la sistematización de las evaluaciones	90 Bs.	La sistematización lo realizan en trabajo en equipo

	Hasta mediados del 2014 al menos el 50% de los cursos de sensibilización - los talleres y capacitaciones son ejecutadas	Informe de seguimiento por los responsable de la unidad educativa	De manera periódica	Facilitador (a) Responsables de la U.E.	Informe final de seguimiento al proyecto del director de la unidad educativa y facilitador	Material de escritorio	Los responsables de la U. E. realizan el seguimiento correspondiente.
		Entrevistas al grupo beneficiario	En cada sesión Semestral	Equipo técnico	Informe final de las entrevistas al grupo beneficiario.	80 Bs.	se cuenta con economía.
		Testimonios de los participantes	Al finalizar el proyecto. A mediados del proyecto en ejecución.	Representantes del consejo ed. Equipo técnico	Informe de sistematización de los testimonios del grupo beneficiario	Recurso humano	Obtención de datos reales.
C2. Elaboración y aplicación del plan de clases enfocadas en la alimentación nutritiva.	Al menos el 60% de los docentes de la Unidad Educativa "23 de Marzo" están capacitados en la elaboración y ejecución del plan de clases en el año 2014	Encuestas a los representantes de la unidad Educativa y docentes.	De manera Trimestral	Responsable del proyecto	Informe final del proyectista sobre los resultados de la encuesta	40 Bs. recurso humano	La encuesta se realizó en el tiempo establecido
		Seguimiento por el proyectista	Cada sesión	Responsable del proyecto	Informe final del proyectista sobre el seguimiento de la ejecución del proyecto	40 bs	La elaboración de informes es pertinente.
		Informes de las reuniones del grupo focal	A mediados de la ejecución del proyecto y al finalizar.	Director de la Unidad Educativa	Informe final de las reuniones del grupo focal	de Material escritorio	Presentaron el informe
	Para la gestión 2014 el 60% docentes aplican el plan de clases en la Unidad Educativa "23 de Marzo"	Informe del facilitador sobre la ejecución del proyecto	de forma Semestral	Representante del grupo beneficiario	Informe final de la ejecución del proyecto	Material de escritorio	Retraso en concretar el informe correspondiente

		Seguimiento participativo a la ejecución del plan de clases	Trimestral	Grupo técnico Director Consejo educativo	Informe de seguimiento sobre la aplicación del plan de clases	90 bs	Poca participación en el seguimiento
		Informe escrito de la reunión del grupo focal	A mediados de la ejecución del proyecto.	Grupo técnico	Informe final de la reunión del grupos focal	30 bs.	Pertinencia de la reunión del grupo focal.
C3. Promoción del consumo de alimentos nutritivos en la Unidad Educativa "23 de Marzo"	Se establece el kiosco con alimentos nutritivos dentro de la Unidad Educativa el 2014.	Entrevista a la comunidad educativa.	A mediados de la ejecución del proyecto.	Responsable del proyecto	Informe de la entrevista	Material de campo y 30 bs.	Fue apropiado la aplicación de una entrevista a mediados de la ejecución.
		Entrevista a comunidad educativa sobre la marcha del kiosco	Trimestral	Grupo técnico	Informe final de las entrevistas sobre la marcha del kiosco	40 bs.	Se realiza un informe anual.
	Para la gestión 2014, 2 ferias educativas internas de promoción de alimento nutritivo	Encuestas a la población educativa y autoridades de la comunidad.	Bimestral		Informe de la sistematización de las encuestas	Recurso humano 40 bs.	se cumplen en los tiempos establecidos.
		Encuestas sobre norma establecida en la unidad educativa	Al finalizar el proyecto	Responsable del proyecto	Informe de las encuestas sobre norma establecida en la unidad educativa.	Material de escritorio Recurso humano 40 bs.	Sólo aplicaron encuestas a las autoridades
Entrevistas a (padres de familia, estudiantes, docentes y consejo educativo)	Informe de entrevistas (padres de familia, estudiantes, docentes y consejo educativo)	Se realizó entrevistas a una cantidad de población significativa					

Fuente: elaboración del proyecto.

9. VIABILIDAD DEL PROYECTO

9.1. Viabilidad técnica

Para ser posible el proyecto, se ha considerado los respectivos pasos sistemáticos de un proyecto, así utilizando el marco lógico donde asume una estructura sistemática y completa, en el que se muestra el proyecto de manera breve como para que todos sepan en forma específica lo que se está procurando lograr, asimismo plasma cómo se va a medir el éxito, quien realizará las actividades, en cuanto tiempo, en donde y que riesgos puede haber durante la ejecución, además de eso contamos con indicadores de verificaciones reales. Como se pudo observar está pensado adecuadamente, por lo tanto está garantizada los resultados del proyecto.

Por otro lado, para hacer posible el proyecto se cuenta con personal humano capacitado (*facilitadora y personal de apoyo*), que es mismo responsable del proyecto.

9.2. Viabilidad social

Para la elaboración del proyecto se ha partido a través de una problemática real que se identificó mediante el diagnóstico que se realizó en la Unidad Educativa "23 de Marzo" de la comunidad San Martín de Iquiaca. Asimismo, para hacer el dicho diagnóstico se pidió autorización de la Dirección Distrital de Educación de Patacamaya y el director de la Unidad Educativa.

En el diagnóstico, los actores de la comunidad educativa solicitaron que se realice y ejecute el proyecto en cuanto se elaborase, ellos indicaban que es muy importante que se realicen proyectos en beneficio de los mismos, y que en algunas oportunidades también hubo este tipo de diagnóstico, pero solo

obtenían información y no así mostraban resultados. Lo que nos muestra el interés de la población beneficiaria para la elaboración y ejecución del proyecto.

9.3. Viabilidad financiera

El proyecto de grado es viable financieramente porque se tiene acuerdos con instituciones: el establecimiento educativo, el consejo educativo social comunitario, Plan Internacional y el proyecto.

Con la Unidad Educativa "23 de Marzo" se tiene acuerdos de aceptación y aprobación, el mismo que pondrán la contraparte del proyecto, que consiste en: proporcionar la infraestructura (aula) para los eventos, apoyar y coordinar las diferentes actividades programas, proporcionar materiales e ingredientes necesarios que están al alcance de ellos para el taller de capacitación de preparación de alimentos nutritivos, participar activamente en todas las actividades, también facilitar equipos tecnológicos que poseen, lo que equivale un mil trescientos treinta y tres 00/100 bolivianos. De manera que ya está concertado para la ejecución del proyecto. (Ver anexo "E"; e-5)

El Plan Internacional Altiplano, apoyará con materiales de escritorio que se detalla de la siguiente manera: 61 hojas de papel resma, 16 piezas marcadores negro y azul, 1 paquete de hojas bond de color tamaño oficio, 10 hojas de cartulina, 2 piezas de masquín, 2 piezas de diurex transparente, y 20 folders amarillos. (Ver anexo "C"; c-4)

El proyecto, sobre la contraparte, en el convenio indica que se encargará de cumplir con lo que está en el marco lógico, en tiempos los establecidos, y contribuirá con algunos materiales que se necesiten en los talleres de capacitación para la ejecución de este proyecto. (Ver anexo "E"; e-5 ")

10. FACTIBILIDAD DEL PROYECTO

10.1. Instituciones involucradas

Las instituciones implicadas en el proyecto de grado titulado "Generando estrategias promocionales de consumo de alimentos nutritivos son: La Unidad Educativa "23 de Marzo, consejo educativo social comunitario, el proyecto mismo y el apoyo del Plan Internacional Altiplano (ONG).

- La Unidad Educativa "23 de Marzo de San Martin Iquiaca", abarca desde la década 1970 y a partir de 1990 tienen la resolución de funcionamiento, ahora encabezado por la dirección del profesor Francisco Huallpa Paco. Además tiene una población estudiantil de 99 estudiantes inscritos entre damas y varones.
- El Consejo Educativo Social Comunitario, es una organización de los padres/madres de familia de la Unidad Educativa "23 de Marzo", elegidos por la comunidad educativa de manera democrática para la gestión escolar, que tiene la función de velar la calidad educativa de los estudiantes, y como presidente del consejo de tiene al Sr. Cesar Guarachi Laura
- El proyecto, tiene como responsable, la Srta. Rosmery Quispe Paco, egresada de la carrera Ciencias de la educación del 5to. Año, del Centro Regional Universitario Altiplano Sur Patacamaya, dependiente de la Universidad Mayor de San Andrés, ya que dicho proyecto también se realizó para la titulación de la estudiante.
- Plan Internacional Altiplano, es una organización humanitaria internacional dedicada al desarrollo de la niñez sin afiliación religiosa, política o gubernamental, cuya base es el patrocinio de niños y niñas. La institución está ubicada en la ciudad -intermedia de Patacamaya,

zona Central, avenida Panamericana y la responsable de institución es la Lic. Miriam Cruz.

Además, la institución surge en los años 1937, durante la guerra civil española, donde miles de niños y niñas sufrían de hambre, desesperanza y abandono, la cual el PLAN se convirtió en una organización dedicada a trabajar en beneficio de los niños y niñas en el mundo. Luego, en 1979 – 1986 PLAN ingresa en las aéreas rurales con entrega de materiales de construcción, herramientas y utensilios de uso doméstico. Posteriormente evoluciona y centra su trabajo en el fortalecimiento de las capacidades de las personas, derechos de niños y niñas para el desarrollo de la sociedad misma.

Esta institución trabaja en beneficio de la población del Municipio de Patacamaya durante 15 años, apoyando con diferentes programas a las comunidades (Muruchapi, Chiarumani, Colchani, Hiscacollu, Sasari, Japuma, Cahuanuta, Cauchi Titiri, Jatuquira, Arajllanga, Taipillanga, Cochinitos, Vituyo-Ayo Ayo, Chiaraqui, Patarani, Belén Iquiaca, San Martín, Collapa Huancarani, Viscachani, Mantecani, Jocopampa y las 9 zonas de Patacamaya) con mayor énfasis en el patrocinio de los niños.

La visión de la institución es: vivir en un mundo donde todos los niños y niñas puedan desarrollar todo su potencial humano en sociedades que respeten los derechos humanos y la dignidad de las personas. Y la misión es: “Facilitar a los niños y niñas, a sus familias y a sus comunidades los medios para que satisfagan sus necesidades básicas”, asimismo “Establecer relaciones para aumentar la comprensión y unidad entre las personas de diferentes culturas y países”, también “Promover los derechos e intereses de los niños y niñas del mundo”.

10.2. Presentación del proyecto ante el jurado local (beneficiarios)

El proyecto es realizable porque se ha elaborado a base de una problemática real que se identificó mediante el diagnóstico que se realizó en la Unidad Educativa "23 de Marzo" de la comunidad San Martín de Iquiaca, para dicho diagnóstico se envió una solicitud (ver anexo "C"; c-1). En el que, teniendo una vez el permiso se dio inicio al respectivo diagnóstico, donde se identificó la problemática del poco consumo de alimentos nutritivos en estudiantes.

Entonces, una vez concluido el proyecto titulado "*Generando estrategias promocionales del consumo de alimentos nutritivos con la Comunidad Educativa del Nivel Primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" del Distrito Educativo de Patacamaya*", se dio paso a la presentación del mismo, (ver anexo "C"; c-2, y c-3) que se realizó el lunes 23 de septiembre de 2013 a horas 09:30 a.m. en la Unidad Educativa "23 de Marzo" con el objetivo de dar a conocer, socializar el proyecto a la población beneficiaria y lograr que tengan una idea de lo que se logrará con el proyecto, también de alguna forma buscar la contraparte para legitimar la ejecución del proyecto. Esta presentación se realizó en presencia del director encargado profesor Francisco Huallpa Paco, dos profesores, tres representantes del consejo educativo comunitario social, padres, madres de familia y quince estudiantes del 5to de secundaria, para su constancia esta la nómina de participantes. (Ver anexos "E"; e-2)

La presentación del proyecto duró alrededor de treinta y cinco minutos aproximadamente, posterior a ello el director y la comunidad educativa agradecieron por la elaboración y presentación del plan y comentaron que el proyecto es imprescindible en el establecimiento, ya que el problema que se muestra es real y se requiere mejorar, Inmediatamente, entonces se entregó de manera física el proyecto educativo al director encargado. (Ver anexo "E"; e-3)

En la socialización se dio más énfasis en la importancia y beneficios del proyecto en la Unidad Educativa, ya que la misma es una propuesta educativa que contribuye en el desarrollo físico y mental de los educandos y que además el proyecto nace del diagnóstico realizado en el mismo establecimiento educativo y que necesita ser atendida con prontitud, para el beneficio de la misma población educativa.

De manera que, tanto el director como los representantes de los padres de familia estaban muy de acuerdo con el proyecto para que se ejecute al año siguiente, pero querían que se ejecute a nivel núcleo, en lo cual se les dio a conocer que sí se puede realizar a nivel núcleo, pero eso implicaría más presupuesto, lo que hizo pensar a los beneficiarios de que el proyecto sea piloto, la misma, si da buenos resultados se estaría realizando más adelante una réplica del proyecto pero a nivel núcleo. También mencionaron que si o si se tiene que ejecutar. Por ello, nuevamente los participantes de la presentación del proyecto, agradecieron por haber elaborado el proyecto de alimentación, ya que es pertinente el tema del proyecto.

Por último, se acordó el convenio de la contraparte para la ejecución del proyecto educativo, donde se menciona que la Unidad Educativa "23 de Marzo" se compromete a proporcionar la infraestructura (aula) para los eventos, apoyar y coordinar las diferentes actividades programas, proporcionar materiales e ingredientes necesarios que están al alcance de ellos para el taller de capacitación de preparación de alimentos nutritivos, participar activamente en todas las actividades, también facilitar equipos tecnológicos que poseen, de manera que ya está concertado para la ejecución del proyecto, para ello, firmaron el director de la Unidad Educativa, representantes del Consejo Educativo comunitario social, en fecha siete de septiembre del presente año (Ver anexo "E"; e-5). De esa manera se realizó los acuerdos correspondientes, con más detalle véase el informe completo en (Anexos "E"; e-1)

10.3. Acuerdos establecidos.

Para la ejecución del presente se cuenta con algunos acuerdos ya establecidos, mediante documentos firmados entre las partes interesados, puesto que, cada una ellas constata de manera clara los compromisos que se hicieron para la ejecución del proyecto.

La Unidad Educativa "23 de Marzo". Tanto con el director como con los representantes del consejo educativo social comunitario y el responsable del proyecto, se establece un acuerdo, que en este caso es la contraparte, donde indica apoyar al proyecto educativo, con la disponibilidad de recursos que poseen, que con mayor detalle se comprueba en el convenio firmado (Ver anexo "E"; e-5), como por ejemplo entre los más sobresaliente se tiene lo siguiente:

Unidad Educativa "23 de Marzo"

Se compromete a:

- Proporcionar infraestructura para los eventos a realizarse durante la ejecución del proyecto.
- Proporcionar materiales e ingredientes necesarios para el taller de capacitación en la preparación de alimentos nutritivos.
- Participar activamente en todas las actividades.
- Facilitar equipos tecnológicos que posee.

El Consejo Educativo Social Comunitario

Se compromete a:

- Participar activamente en las coordinaciones.
- Garantizar la participación de los padres de familia en las actividades planificadas.

- Acompañar a la población estudiantil en las actividades de las ferias educativas.

En el mismo acuerdo el **proyecto** se compromete a:

- Diseñar el plan y el programa de capacitaciones para el grupo beneficiario. y a la vez diseñará el informe final de la propuesta.
- Contratar los diferentes facilitadores/as para las capacitaciones, de los tres componentes.
- Realizar un seguimiento a todas las actividades realizadas y contar con evaluador externo.
- Proveer insumos necesarios para la administración del proyecto.
- Entregar los certificados de participación a la comunidad educativa.

Estas son algunos compromisos más sobresalientes del convenio que se realizó entre las partes interesadas.

También, más adelante se consigue el apoyo de la institución Plan Internacional Altiplano (ONGs) de Patacamaya que se encarga del desarrollo integral de los niños y niñas, esto a través de una solicitud, donde se solicita apoyo para la ejecución del proyecto. Posterior a ello, se tiene la respuesta favorable para la ejecución de proyecto, donde indica que el apoyo será con materiales de escritorio disponibles. Puesto que el compromiso se tiene de manera escrita. (Ver anexos "C"; c-4)

11. ELABORACIÓN DEL PRESUPUESTO PARA EL PROYECTO

11.1. Requerimiento del presupuesto para el proyecto de manera general

Cuadro N° 7

N°	COMPONENTE	COSTO Bs. TOTAL	FUENTES DE FINANCIAMIENTO			
			Proyecto	Unidad Ed.	s/f	Plan Altiplano
COSTO DE INVERSIÓN						
	Componente (1)	12757	12757	-	-	
	Componente (2)	20	-	-	20	
	Componente (3)	----	-	-	-	
	Sub total=	12,777	12757	-	20	
COSTO VARIABLE						
	Componente (1)	1,501.3	-	900	425.6	175.7
	Componente (2)	132.3	-	80	14	38
	Componente (3)	345.3	-	100	196.5	48.8
	Sub total=	1978.9	-	1,080	636.1	262.5
COSTO FIJO						
	Componente (1)	8,940	4470	-	4470	
	Componente (2)	3,360	1680	-	1680	
	Componente (3)	1,400	700	-	770	
	Sub total=	13700	6850	-	6850	
COSTOS ADMINISTRATIVOS						
	Componente (1)	560	-	100	460	
	Componente (2)	200	-	50	150	
	Componente (3)	380	-	100	280	
	Sub total=	1,140	-	250	890	
	TOTAL=	29,595.9	19,607	1,330	8396.1	262.5

Fuente: Roberto Grober Gerónimo

11.2. Requerimiento del presupuesto para el proyecto por componente

Cuadro nº 8

PRESUPUESTO						
"C. 1 Actividad 1"						
N°	COMPONENTE	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO Bs.	
			UNITARIO	TOTAL	UN ITARIO	TOTAL
COSTO DE INVERSION						
	Data show (SAMSUN)	Equipo	1	1	4879	4879
	Laptop (LG)	Equipo	1	1	5500	5500
	Filmadora (SONY)	Equipo	1	1	1200	1200
						11579
COSTO VARIABLE						
	Papel resma	Hoja	1	20	0.50	10
	Marcador negro y azul(MONAMI)	Unidad	2	4	3.20	12.80
	Videos reflexivos	Unidad	1	2	10	20
	Banner	Unidad		2	100	200
	Tripticos (fotocopias)	Unidad	1	65	0.20	13
	Papel lustroso de color(tamaño pliegue)	Hoja	1	8	1.50	12
	Tijera	Unidad	1	3	8.50	25.50
	Lana gruesa	Unidad	1	1	8.50	8.50
	Cartulina	Hoja	1	2	20	40
	Refrigerio	Persona	1	45	3	135
						476.80
COSTO FIJO						
	Facilitador (1)	Persona.	1	4	300	1200
	Personal de apoyo	Persona	1	4	60	240
						1440
COSTOS ADMINISTRATIVOS						
	Transporte	—————	2	6	20	120
						TOTAL 13,615.80

Fuente: Roberto Grober Gerónimo

Cuadro N° 9

PRESUPUESTO**“C. 1 Actividad 2”**

N°	COMPONENTE	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO Bs.	
			UNITARIO	TOTAL	UN ITARIO	TOTAL
COSTO DE INVERSION						
	Data show (SAMSUN)	Equipo	_____	_____	_____	_____
	Laptop (LG)	Equipo	_____	_____	_____	_____
	Filmadora (SONY)	Equipo	_____	_____	_____	_____
COSTO VARIABLE						
	Papel resma	Hoja	1	10	0.50	5
	Marcador negro y azul(MONAMI)	Unidad	2	4	3.20	12.80
	Videos reflexivos	Unidad	2	2	20	40
	Hojas de color tamaño oficio	Paquete	1	1	72.50	72.50
	Banner	Unidad	_____	_____	_____	_____
	Hojas de valuación (fotocopias)	Unidad	5	155	0.20	31
	Tripticos (fotocopias)	Unidad	2	62	0.50	31
	Lana gruesa	Unidad	1	2	8.50	17
	Refrigerio	Persona	1	35	3	105
						314.30
COSTO FIJO						
	Facilitador (1)	Persona	1	12	300	3600
	Personal de apoyo	Persona	1	12	60	720
						4320
COSTOS ADMINISTRATIVOS						
	Transporte	_____	2	12	20	240
					TOTAL	4874.30

Fuente: Roberto Grober Gerónimo

Cuadro N° 10

PRESUPUESTO
"C. 1 Actividad 3"

N°	COMPONENTE	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO Bs.	
			UNITARIO	TOTAL	UNITARIO	TOTAL
COSTO DE INVERSION						
	Data show (SAMSUN)	Equipo	-----	-----	-----	-----
	Laptop (LG)	Equipo	-----	-----	-----	-----
	Filmadora (SONY)	Equipo	-----	-----	-----	-----
	Anafre (Cocina) mediano	Pieza	1	1	300	300
	Garrafa (con contenido)	Pieza	1	1	250	250
	Olla mediana	Pieza	1	2	140	280
	Plato	Pieza	1	6	5	30
	Vaso plástico	Pieza	1	6	2	12
	Sartén mediano	Pieza	1	2	50	100
	Cuchillo (TRAMONTINA)	Pieza	1	5	10	50
	Balde (LA PAPELERA)	Pieza	1	3	10	30
	Servilletas o toallas	Unidad	1	3	6	18
	Cuchara (TRAMONTINA)	Pieza	1	6	6	36
	Bañador (LA PAPELERA)	Pieza	1	3	12	36
	Detergente (OLA)	Unidad	1	1	8	8
	Esponjas de lavar	Unidad	1	4	2	8
	Video reflexivos	Unidad	1	2	10	20
						1178
COSTO VARIABLE						
	Papel resma	Hoja	1	10	0.50	5
	Marcador negro y azul(MONAMI)	Unidad	-----	-----	-----	-----
	Guía de receta (par el facilitador)	Unidad	1	2	10	20
	Recetario	Unidad	1	22	8	176
	Quinoa	Libra	1	12	9.5	114
	Huevo	Maple	1	1	35	35
	Queso	Unidad	1	5	15	75
	Aceite (FINO)	Litro	2	1	25	25
	Ajo	Unidad	1	5	1	5
	Sal	kilo	1	1	1	4
	Lenteja	Libra	1	6	4	24
	Pan molido	Libra	1	3	2	9
	Azúcar	Libra	1	6	3	18
	zapallo	Libra	1	5	2	10
	Maicena	Libra	1	3	4	12
	Canela	Unidad	1	3	1	3
	Manzana	Unidad	1	10	2	20
	Limón	Unidad	1	5	1	5
	Pito de cebada	Libra	1	4	5	20
	Plátano	Unidad	1	25	0.4	10
	Papaya	Unidad	1	2	5	10
	Yogurt (PIL)	Litros	2	1	15	15
	Leche (GLORIA)	Envase	1	2	8	16
	Hojas de color tamaño oficio	Paquete	-----	-----	-----	-----
	Cuaderno de 30 hojas (LIDER)	Unidad	1	22	1.80	39.60
	Lápiz (SABINIS)	Unidad	1	22	1	22
	Folders (AMARILLO)	Unidad	1	22	0.80	17.60
	Refrigerio	-----	-----	-----	-----	-----
						710.2
COSTO FIJO						
	Facilitador (1)	Persona	1	9	300	2700
	Personal de apoyo	Persona	1	8	60	480
						3180
COSTOS ADMINISTRATIVOS						
	Transporte	-----	1	10	20	200
					TOTAL	5268.2

Fuente: Roberto Grober Gerónimo

Cuadro N° 11

PRESUPUESTO**“C. 2 Actividad 1”**

N°	COMPONENTE	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO Bs.	
			UNITARIO	TOTAL	UNITARIO	TOTAL
COSTO DE INVERSION						
	Data show (SAMSUN)	Equipo	-----	-----	-----	-----
	Laptop (LG)	Equipo	-----	-----	-----	-----
	Filmadora (SONY)	Equipo	-----	-----	-----	-----
	Viseo reflexivo	Unidad	1	2	10	20
						20
COSTO VARIABLE						
	Papel resma	Unidad	1	6	0.50	6
	Marcador negro y azul(MONAMI)	Unidad	2	4	3.20	12.8
	Hojas de evaluación (fotocopias)	Hojas	2	5	0.4	2
	Tripticos (fotocopias)	Unidad	1	5	1	5
	Hojas tamaño carta	Hojas	2	10	0.2	2
	Regla (SABONIS)	Unidad	1	5	2	10
	Bolígrafo (SABONIS)	Unidad	1	5	1.50	7.50
	Refrigerio	Persona	1	5	4	20
						65.3
COSTO FIJO						
	Facilitador (2)	Persona	1	6	300	1800
	Personal de apoyo	Persona	1	3	60	180
						1980
COSTOS ADMINISTRATIVOS						
	Transporte	-----	1	6	20	120
					TOTAL	2185.3

Fuente: Roberto Grober Gerónimo

Cuadro N° 12

PRESUPUESTO

"C. 2 Actividad 2"

N°	COMPONENTE	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO Bs.	
			UNITARIO	TOTAL	UNITARIO	TOTAL
COSTO DE INVERSION						
	Data show (SAMSUN)	Equipo	-----	-----	-----	-----
	Laptop (LG)	Equipo	-----	-----	-----	-----
	Filmadora (SONY)	Equipo	-----	-----	-----	-----
COSTO VARIABLE						
	Hojas de color tamaño oficina	Unidad	-----	-----	-----	-----
	Manual de plan de clase	Unidad	1	1	50	50
	Hojas de evaluación (fotocopias)	Hoja	2	10	0.5	5
	Lápiz (SABONIS)	Unidad	1	12	1	12
						67
COSTO FIJO						
	Facilitador (2)	Persona	1	4	300	1200
	Personal de apoyo	Persona	1	3	60	180
						1380
COSTOS ADMINISTRATIVOS						
	Transporte	-----	1	4	20	80
					TOTAL	1527

Fuente: Roberto Grober Gerónimo

Cuadro N° 13

PRESUPUESTO**“C. 3 Actividad 1 y 2”**

N°	COMPONENTE	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO Bs.	
			UNITARIO	TOTAL	UNITARIO	TOTAL
COSTO DE INVERSION						
	Data show (SAMSUN)	Equipo	—	—	—	—
	Laptop (LG)	Equipo	—	—	—	—
	Filmadora (SONY)	Equipo	—	—	—	—
COSTO VARIABLE						
	Papel resma	Unidad	1	15	0.50	7.50
	Marcador negro y azul(SABONIS)	Unidad	2	4	3.20	12.80
	Banner	Unidad	—	—	—	—
	Hoja de evaluación (fotocopias)	Hoja	1	2	0.5	1
	Documento de la propuesta	Unidad	—	—	—	—
	Tijera	Unidad	1	4	8.50	34
	Lana gruesa	Unidad	1	1	8.50	8.50
	Bolígrafo (SABONIS)	Unidad	—	—	—	—
	Papel lustroso de color	Hoja	1	6	1.50	9
	Invitación	Unidad	1	30	2	60
	Pegamento (UHU UHU)	Unidad	1	3	9.50	28.50
	Plasta formo (1cm)	Hoja	1	3	3.50	10.50
	Estilete	Unidad	1	3	1.5	4.50
	Premio	—	—	—	—	—
	Refrigerio (feria 2°)	Persona	1	20	6	120
	Estipendio	Persona	1	—	—	50
						345.3
COSTO FIJO						
	Facilitador (1)	Persona	1	3	300	900
	Personal de apoyo	Persona	1	3	100	300
	Personal de logistica	Persona	1	2	100	200
						1400
COSTOS ADMINISTRATIVOS						
	Transporte	—	1	4	20	80
	Equipo de sonido(contrato) 2° feria	Pieza	—	—	—	300
TOTAL						2125.3

Fuente: Roberto Grober Gerónimo

12. EVALUACIÓN DEL PROYECTO

En cuanto a la evaluación será evaluado por agentes externos y especialistas de manera cualitativa y está programada dos veces, uno a medio término y otro a fin de término, la misma esta consensuada con las instituciones involucradas y son quienes harán otra evaluación.

En cuanto a la evaluación del proceso, se realizará a nivel componente del Marco Lógico; para ello, se cuenta con un plan de seguimiento y evaluación (Anexo "A"; a-5) cuadro N° 6, donde se muestra los productos esperados, líneas indicativas, métodos de recopilación de datos, la frecuencia con la que se realizará las evaluaciones, el responsable de la misma, los medios con la cual se verificará dicha evaluación, los recursos que serán utilizados e incluso indica los riesgos que pueden ocurrir al momento de la evaluación, por lo tanto, el proyecto tiene un plan seguimiento y un plan de evaluación apropiado.

He aquí se tiene una pequeña muestra de lo mencionado, que es una tabla que tiene las directrices en el seguimiento y la evaluación del proyecto.

Tabla: matriz de planificación del seguimiento y evaluación							
Resultados esperados (efectos y productos)	Indicadores (con líneas de base y metas indicativas) y otras áreas a seguir	Evento de S y E con métodos de recopilación de datos	Tiempo o calendario y frecuencia	Responsabilidades	Medios de verificación: fuente y tipos de datos	Recursos	Riesgos

Fuente: elaboración propia

13. COMPLEMENTARIO: OPERACIONALIZACIÓN ESPECÍFICA DEL PROYECTO

13.1. Programa del taller

Cuadro N° 14

Cronograma de actividades

N°	DESCRIPCIÓN	CRONOGRAMA								
		Mar	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Agt.	Sep.	Oct.	Nov.
Componente 1°										
1	Sensibilización a los padres de familia del nivel primario"									
2	Sensibilización a los estudiantes del nivel primario									
3	Capacitación a los padres de familia del nivel primario									
Componente 2°										
4	Capacitación a maestros en la elaboración de un plan de clases									
5	Capacitación a maestros sobre la aplicación del plan de clases									
Componente 3°										
7	Estrategias de consumo de alimentos									

Fuente: elaboración propia

13.2. Programa de capacitación

El programa de capacitación está diseñado de manera específica, donde incluye los temas que se llevarán, la cantidad de sesiones, objetivos que se quieren alcanzar, la técnica que se utilizará en el aprendizaje, los responsables de la capacitación, los recursos materiales que se utilizará, las horas que tomará las sesiones y por último los meses que llevará la capacitación.

Cuadro N° 15

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
"C.1 /Act. 1 Sensibilización a los padres de familia del nivel primario"

TEMA	SESIÓN	OBJETIVOS	TÉCNICA	RESPONSABLES	RECURSOS	TIEMPO	CRONOGRAMA		
Introducción a la alimentación nutritiva	1° sesión	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer conceptos básicos del tema - Reconocer los grupos de alimentos - Entender la importancia de conocer y aplicar las condiciones de limpieza y manipulación de los alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> - Exposición - Dinámica de animación. - Dinámica de análisis general 	Personal de apoyo Y Facilitador (1)	Data show. Laptop Papel resma Marcador Videos Reflexivos Banner de grupo de alimentos	12 hrs	Por día 6 hrs.	Marzo	
Grupos de alimentos	2° sesión	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las consecuencias que producen el no consumir alimentos nutritivos 	<ul style="list-style-type: none"> - dramatización - Socialización - Tormentas de ideas - Refrigerio 		Tripticos sobre el tema (fotocopias) Refrigerio Pales lustroso de color				
Cuidados higiénicos en la preparación de alimentos		3° sesión	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer características elementales que deben tener los alimentos - Identificar la importancia de los alimentos nutritivos de la región - Reconocer que los hábitos y costumbres influyen alimentación futura. 		<ul style="list-style-type: none"> - Análisis y reforzamiento conceptual - Dinámicas de evaluación 	Tijera Lana gruesa Cartulinas	12 hrs		Por día 6 hrs.
Importancia del consumo de los alimentos para el organismo en el niño	2° sesión								
Efectos de una inadecuada alimentación									
Formas correctas de adquirir los alimentos en las ferias	3° sesión								
Alimentos nutritivos de la región									
Hábitos y costumbres alimentarias									

Fuente: Elaboración propia

Cuadro N° 16
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
"C. 1 / Act. 2 Sensibilización a los estudiantes del nivel primario"

TEMA	SESION N	OBJETIVOS	TÉCNICA	RESPONSABLES	RECURSOS	TIEMPO	CRONOGRAMA		
Introducción a la alimentación nutritiva	1° sesión	Conocer conceptos básicos del tema	- Exposición	Personal de apoyo Y Facilitador (1)	Data show.	21 hrs	Abril		
Modo de preparar los alimentos					Laptop	7 hrs.			
Grupo de alimentos	- Dinámica de animación.	Papel Resma							
Higiene y manipulación en la preparación de alimentos	2° sesión	Comprender la importancia de conocer y aplicar las condiciones de limpieza y manipulación de los alimentos	- Dinámica de análisis general		Marcador	12 hrs	Por día	Abril Mayo	
					Videos reflexivos	6 hrs.			
Importancia del consumo de los alimentos para el organismo	3° sesión	Reconocer las consecuencias que producen el no consumir alimentos nutritivos	- Dramatización		Hojas de color tamaño oficio	16	Por día	Mayo	
Efectos de una inadecuada alimentación					- Socialización	Refrigerio	Hrs		8 hrs.
					- Tormentas de ideas	Banner de grupo de alimentos			
Formas correctas de adquirir los alimentos en las ferias	4° sesión	Reconocer características elementales que deben tener los alimentos	- Refrigerio		Facilitador (1)	Fotocopias de evaluación	8 hrs	Un día	Mayo
						- Análisis y reforzamiento conceptual			
Alimentos nutritivos de la región		Identificar la importancia de los alimentos nutritivos de la región			Tripticos sobre el tema (fotocopias)	12 hrs	Por día 6 hrs.	Junio	
Hábitos y costumbre alimentarias	5° sesión	Reconocer que los hábitos y costumbres influyen alimentación futura.				16 hrs	Por día 8 hrs.	Julio	
Organización para la feria educativa					Estar preparados y generar materiales para la feria educativa				

Fuente: Elaboración propia

Cuadro N° 17
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
"C. 1 / Act. 3 Capacitación a los padres de familia del nivel primario"

TEMA	SESIÓN	OBJETIVOS	TÉCNICA	RESPONSABLE	RECURSOS	CRONOGRAMA	
- Guía de preparación de alimentos - ¿Qué alimentos podemos preparar? - ¿Cuál será el menú adecuado?	1º sesión	Conocer diferentes recetas alimentarias nutritivas		Facilitador (1)	- Papel resma - Marcador - Guía de recetas - Refrigerio - Data show - Laptop	8 hrs. Agosto	
Higiene y manipulación en la preparación de alimentos - Preparación de alimentos nutritivos - Segundo - Sopa	2º sesión	Comprender la importancia de aplicar las condiciones de limpieza y manipulación de los alimentos	Conformación de grupos		- Cocina - Gas - Ollas - Verduras - Platos - Vasos - Sartén - Recetario - Cuchillos - Balde - Servilletas o toallas	Cucharas Quinua Huevos Queso Aceite Ajo Sal Lenteja Pan molido Bañadores Detergente Cuchillo	36 hrs. Por día
Desayuno	3º sesión		Dinámica de animación.	Personal de apoyo y	- Cucharas - vasos - ollas - cocina - gas - Quinua - Azúcar	Zapallo Plato Maicena Bañador pequeño Canela Manzanas Limonas	6 hrs. Agosto
Postres y frescos	4º sesión	Practicar la preparación adecuada de los alimentos nutritivos	Expositiva	Facilitador (1)	- Pito de Cebada - Azúcar - Canela - Vasos	Cucharas Olla Gas Balde	y
Refrigerios			Colectiva Preguntas		- Bañadores - Frutas - Cuchillo	Cucharas Yogurt y Leche Vasos Cucharillas	Septiembre
- Elaboración de menús - Preparación de refrigerio de los participantes - Organización para la feria educativa	5º sesión	Crear menús con alimentos accesibles para el grupo. Practicar y demostrar lo aprendido. Estar preparados y generar materiales para la feria educativa	Participativa – activa Lluvia de ideas Socialización	Facilitador (1) y Personal de apoyo	- Papel resma - Marcador - Videos reflexivos - Hojas de color tamaño oficio - Refrigerio - Banner de grupo de alimentos - Cuadernos de 30 hojas - Lápices - Folders amarillo	12 hrs Por día 6 hrs	Octubre

Fuente: Elaboración propia

Cuadro N° 18

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

“C.2 / Act. 1 Capacitación a maestros del nivel primario en la elaboración de un plan de clases”

TEMA	SESIÓN	OBJETIVOS	TÉCNICA	RESPONSABLE	RECURSOS	TIEMPO	CRONOGRAMA
- Bases legales referentes a la alimentación y educación - Importancia de incorporar la educación alimentaria en la Unidad Educativa - Beneficios de programas alimentarios en la unidad educativa - Seguridad alimentaria en nuestro país	1° Sesión	Conocer las bases legales que sustentan para incorporar la educación alimentaria en la Unidad Educativa	- Expositiva	Facilitador (2)	Data show.	12 hrs.	Abril
			- Participativa		Laptop		
- Importancia de contar con un plan de clases enfocado en la educación alimentaria - ¿Qué es un plan de clases? ¿para qué sirve?	2° Sesión	Analizar y comprender la importancia de contar con un plan de clases	- Dinámica de animación.	Facilitador (2)	Papel resma	8 hrs.	Abril
			- Dinámica de análisis general		Marcador		
- Importancia de contar con un plan de clases enfocado en la educación alimentaria - ¿Qué es un plan de clases? ¿para qué sirve?	2° Sesión	Analizar y comprender la importancia de contar con un plan de clases	- Socialización	Facilitador (2)	Refrigerio	8 hrs.	Abril
			- Análisis y reforzamiento conceptual		Fotocopias de evaluación		
- Objetivos del plan de clases. - Criterios para elaborar el plan de clases - Elaboración (producción) del plan de clases enfocado en la educación alimentaria.	3° sesión	Desarrollar la formación integral del maestro en el ámbito pedagógico.	- Refrigerio	Personal de apoyo y Facilitador (2)	Tripticos sobre el tema (fotocopias)	18 hrs.	Mayo
			- Dinámica de animación		Hojas tamaño carta		
Organización para la feria educativa		Estar preparados y generar materiales para la feria educativa			Reglas		
					Bolígrafos		
					Refrigerio		

Fuente: Elaboración propia

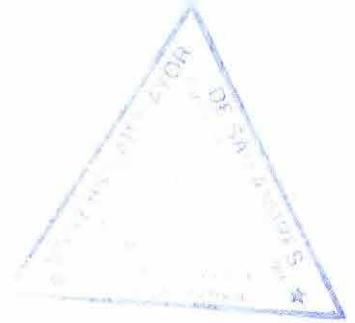
Cuadro N° 19

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

“C. 2 / Act. 2 Capacitación a maestros del nivel primario sobre la aplicación del plan de clases”

TEMA	SESIÓN	OBJETIVOS	TÉCNICA	RESPONSABLE	RECURSOS	TIEMPO	CRONOGRAMA	
- Como enseñar las buenas prácticas Nutricionales	1° Sesión	Conocer las estrategias para desarrollar actividades.	Expositiva Participativa	Facilitador (2) y Personal de apoyo	- Data show. - Laptop - Videos Educativos - Hojas de color tamaño oficio	6 hrs.	Abril	
- Como funciona el plan de clases - Como utilizar el plan de clases - Relacionar el plan de clases con el plan curricular	2° Sesión	Comprender la forma de aplicación del plan de clases	Dinámica de animación Dinámica de análisis general Socialización Refrigerio		- Refrigerio - Manual de aplicación del plan de clases - Fotocopias de evaluación - Lápices	12 hrs.	Abril	
- Aplicación del plan de clases en el aula.	3° sesión	Ejercer la practica en el aula	participativa		Facilitador (2)	- Manual de aplicación del plan de clases.	3 hrs.	Mayo

Fuente: Elaboración propia.



Cuadro N° 20
PROGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN
"C. 3 / Act. 1 y 2 Estrategias de alimentación"

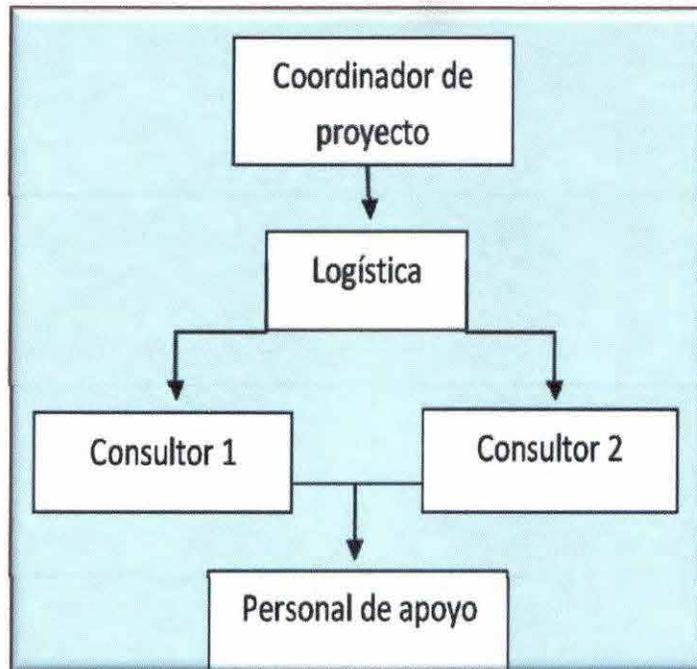
TEMA	OBJETIVOS	TÉCNICA	RESPONSABLE	RECURSOS	TIEMPO	LUGAR	CRONOGRAMA
Capacitación al personal (portero) administrativo	Capacitar al personal administrativo (portero)	Exposición	Facilitador (1)	- Papel resma	6 hrs.	Unidad Educativa "23 de Marzo"	Mayo
Que alimentos nutritivos ofrecer en el kiosco del establecimiento educativo		Dinámica de análisis general		- Marcador			
Manejo del kiosco		Participativa		- Banner de grupo alimenticio			
		Evaluación		- Hoja de evaluación			
Kiosco con alimentos nutritivos en la unidad Educativa	Promover al consumo de alimentos nutritivos en la Unidad Educativa.	Coloquio	Personal de logística	Documento de Propuesta	1	Unidad Educativa "23 de Marzo"	Junio
Norma de consumo de alimentos nutritivos en el establecimiento educativo		Exposición de la propuesta	Personal de apoyo	Bolígrafos Fotocopias de la propuesta			
- 1ra feria Educativa	Promover el intercambio intensivo de información	Participativa-activa	Facilitador (1)	Banner de grupo de alimentos	5 hrs.	Unidad Educativa "23 de Marzo"	Julio
			Personal de logística	Invitaciones			
			Personal de apoyo	Equipo de amplificación			
				Hojas resma Hojas resma de colores			
- 2da feria Educativa	Promocionar alimentos nutritivos en la feria educativa	Participativa-activa	Facilitador (1)	Marcadores	6 hrs.	Unidad Educativa "23 de Marzo"	Noviembre
	Inducir a la participación de toda la comunidad educativa, autoridades y pueblo en general.		Personal de logística	Banner de grupo de alimentos			
			Personal de apoyo	Invitaciones			
				Equipo de amplificación			
				Hojas resma Hojas resma de colores			
				Pegamento plasta formo			
		Facilitador (1)	Tejeras	refrigerio			
			Lanas gruesa	premios Equipo de sonido.			

Fuente: Elaboración propia.

14. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DEL PROYECTO

14.1. Organigrama

Gráfico N° 3



Fuente: elaboración propia

14.2. Funciones del personal

a) Coordinador

La función del coordinador es coordinar, apoyar al personal que está a su cargo ejecución del proyecto, además propicia la solución a dificultades que se dan en la ejecución del proyecto, asimismo toma decisiones con base en los niveles de atribución, los resultados y monitoreo a los procesos del proyecto. Por otro lado un seguimiento al personal del proyecto y elabora documentos e informes de los resultados del proyecto.

b) Logística

Se encarga de coordinar, y organizar las diferentes actividades que están programados en el proyecto, con el objeto de efectivizar los resultados, de forma adecuada. Como por ejemplo para llevarse las sesiones coordinarán los espacios, otro de los ejemplos claros, sería en la feria donde debe de dedicarse a organizar y coordinar para la realización dicha feria educativa.

c) Consultor 1 y 2

El consultor se responsabiliza de capacitar, orientar a los participantes, mediante la intervención incorporando sus propias destrezas y habilidades, asimismo evalúa los avances de las sesiones y elabora informes. Todo esto lo hace relativamente referido al proyecto.

d) Personal de apoyo

Su función primordial es colaborar al facilitador (a), en la realización de los cursos y talleres, por ejemplo cuando existen grupos mayores un facilitador no puede explicar a todos ni repartir materiales sino que el tiempo sería corto para concluir con lo planificado. Por lo cual el personal de apoyo ayuda a repartir los materiales que se están utilizando en la realización de los talleres también controla la asistencia de los participantes y además adjunta evidencias de la ejecución del proyecto.

14.3. Tabla de presupuesto para personal

Cuadro N° 21
Presupuesto del personal administrativo

N°	SERVICIOS PERSONALES	Mensual Bs.	Sueldo total Bs.
1	Coordinador de proyecto	1000	10000
2	Personal de logistica	400	4000

Fuente: Elaboración propia

El presupuesto del personal administrativo no está estipulado en el presupuesto general del proyecto, puesto que se inserte éstos, el proyecto tendría un costo mayor, lo que implicaría un obstáculo para la ejecución del proyecto.

Cuadro N° 22
Presupuesto de los facilitadores

N°	DESCRIPCION	Sueldo x Día	Horas trabajadas	Sueldo total Bs.	Duración del trabajo
3	Consultor o facilitador (1)	300	182	8400	9 meses
4	Consultor o facilitador (2)	300	59	3000	2 meses
5	Personal de apoyo	60	204	2100	9 meses
			TOTAL	13500	9
					MESES

Fuente: Elaboración propia

El presupuesto de los facilitadores y personal de apoyo queda estipulado en el presupuesto del proyecto.

CONCLUSIONES (SOBRE LOGROS DEL ALCANCE)

La educación alimentaria, en los niños en edad escolar es imprescindible para el crecimiento y desarrollo adecuado de los mismos, porque emprender pronto con una nutrición adecuada puede contribuir a una buena salud y vitalidad.

El tipo de estrategias que se está proponiendo es novedoso, por lo tanto se puede replicar en otras unidades educativas e incluso en todo el municipio de Patacamaya, porque es un tema netamente importante para tener una vida saludable. Este proyecto debe de tomarse como ejemplo para las posteriores propuestas a desarrollar en beneficio de salud física y mental del ser humano.

Entonces, se está capacitando y sensibilizando a los estudiantes, padres de familia en la preparación y consumo de alimentos nutritivos, a través de actividades programadas, donde se les orienta y se les da a conocer los grupos de alimentos, por otro lado qué ingredientes deben de tomar en cuenta para que el alimento que preparen sea nutritivo. También los docentes son parte de las estrategias, por lo que ellos se capacitarán en la elaboración y ejecución del plan de clases enfocadas en la alimentación nutritiva, con ello se quiere que cada docente sepa implementar el área de alimentación en su plan de clases y por lo menos hable unos minutos en la clase sobre el tema, esto para concientizar más a los niños a la buena alimentación, ya que los maestros son un medio importante para este tipo de intervenciones. De esta manera se está generando estrategias de promoción del consumo de alimentos nutritivos,

Los logros que se esperan de la implementación de alimentos nutritivos en el kiosco de la Unidad Educativa e incluso establecer normas en beneficio de estos, es un paso muy trascendental que se está dando y no solo para la comunidad educativa de "23 de Marzo" sino para toda sociedad en su

conjunto. Puesto que si esto funciona nada raro que se implemente en otras Unidades Educativas o incluso en jardines de niños, sin embargo este tipo de estrategias es necesario para fomentar el consumo de alimentos nutritivos, como también para el crecimiento y desarrollo de los niños en el normal funcionamiento del organismo y la prevención de las enfermedades, por eso se requiere una alimentación equilibrada y variada. Pero se garantiza la implementación del kiosco. De manera que, de la implementación del kiosco y de la norma referida a la alimentación, se espera como resultado: niños consumidores de alimentos nutritivos y a través de ellos se tendrá ciudadanos sanos, con buenos hábitos alimenticios y siempre moldeando a la generación futura. En tanto los niños constituyen el presente y el futuro de la comunidad por eso merecen la atención para alcanzar su permisible crecimiento y desarrollo.

Por otro lado, las intervenciones están orientadas a mejorar sus prácticas de alimentación y cuidados de su salud tales el caso del primer componente, donde se describe concientizar y capacitar en el preparado de alimentos nutritivos con la finalidad de ofrecer mejores y saludables alternativas en la preparación de alimentos. En el segundo caso es concientizar a los estudiantes del nivel primario al consumo de alimentos que sean nutritivos, para satisfacer sus necesidades a fin de llevar una vida activa y sana. Porque existen casos en que estos reflejan bajos rendimientos educativos.

Las ferias educativas internas también contribuirán a promocionar el consumo de alimentos nutritivos a toda la población participante, puesto que es una de las estrategias para que éstos participantes asimilen y orienten a los demás sobre la importancia de la buena alimentación.

Los logros a alcanzar en este proyecto por ahora no son de alcance inmediato, pero para una segunda fase se piensa llegar más lejos y abarcar más años, puesto que lo amerita el tema.

REFLEXIONES (SOBRE IMPACTO)

El presente proyecto es nuevo para la comunidad beneficiaria, pero lo complicado ha sido plantear innovadoras estrategias para el consumo de alimentos nutritivos de los estudiantes infantiles. Pero cabe mencionar que existen proyectos de alimentación pero no así en una unidad educativa donde necesita que se fomente la alimentación nutritiva, por eso es un tema muy interesante e importante a la vez, puesto que con éstas estrategias se estará cambiando hábitos alimentarios y llevar cabo un desarrollo humano satisfactorio.

Desde un punto vista razonable no se conseguirá el 100% de los que se quiere lograr, pero si se llegará a un 70 % y eso es favorable para la comunidad educativa. Porque existen factores que con la que no podemos luchar, como por ejemplo: la distancia donde se encuentran los beneficiarios que no les permite conseguir la variedad de alimentos nutritivos, sólo se tendrá que poner más énfasis en los productos que tienen al alcance.

Otro de los factores que puede inmovilizar el proyecto, son los padres de familia, ya que ellos viven alejados del lugar, a una distancia por lo menos de 1 kilómetro el más alejado, por tal razón hay el transporte escolar para los niños. Por lo que para los padres será un tanto dificultoso asistir a todas las sesiones programadas.

Otro de los factores con la que se puede tropezar son con los maestros, ya que algunos solo están un año, por lo que es requisito para desplegarse a otros lugares (año de provincia). En tal sentido, se le capacitará en la elaboración y ejecución del plan de clases enfocado en la alimentación nutritiva, pero se precisa analizar la realidad, los maestros empiezan la labor que se les encomienda pero de un momento a otro lo dejan porque lamentablemente cambian de establecimiento. Después entra en su reemplazo otro maestro que tristemente desconoce de la estrategia que se

estaba implementado en dicho establecimiento educativo, esa es la cruda realidad que pasa en las Unidades Educativas de las comunidades del área rural.

Pero muchos padres de familia y pueblo en general de las comunidades están dispuestos a participar en el proyecto, ya que ellos están conscientes de beneficiarse de dicho proyecto, además la gente de las comunidades son más sociables, lo que implica que todo proyecto en beneficio de ellos, es bienvenido.

En cuanto a la implementación del kiosco con alimentos nutritivos, probablemente pueda ser que funcione activamente una vez culminado el proyecto, puesto que es de sostenibilidad, ya que generará ingresos económicos y además, manifiestan la voluntad de cada uno de los involucrados. Pero, también se especula que los logros puedan ser satisfactorios porque es relevante implementar un kiosco con alimentos nutritivos en una Unidad Educativa del área rural, siendo posible esto, probablemente se haga una réplica en todas las unidades educativas del Municipio de Patacamaya.

También se está considerando que por los hábitos ya adquiridos en las personas adultas es difícil cambiar pero no imposible mejorarlo, por eso está orientado con más énfasis en los niños, donde se quiere ver los resultados satisfactorios, ya que los niños son más propensos en adquirir hábitos y/o costumbres.

Este proyecto de grado no es de alcance inmediato, porque trata de alimentarse y por supuesto que los frutos no se pueden ver inmediatamente, solo con el tiempo, ya que es demoroso ver resultados favorables, de manera que este proyecto debería abarcar por lo menos 3 años, para ver si los niños están alimentándose correctamente.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografía

1. Artunduaga Charry Luz A. y Corredor Martínez Zulma, (2003) *Adecuación de las Guías Alimentarias para la población colombiana al ámbito escolar*, Universidad Javeriana, Centro de Orientación Nutricional, PDF
2. Aruquipa Condori María (2010) Informe final “Área de Tejidos del Proyecto de Seguridad Alimentaria en el Municipio de Sica Sica” (Plan Internacional-Programa Altiplano) La Paz – Bolivia
3. Bastidas Ramos Rosa Damia (2009) La alimentación y su incidencia en el desarrollo escolar. Ambato- Ecuador
4. Barrial Martínez, A. (2011), “La educación alimentaria y nutricional desde una dimensión sociocultural como contribución a la seguridad alimentaria y nutricional”, en Contribuciones a las Ciencias Sociales. Obtenida el 14 de agosto de 2013 www.eumed.net/rev/cccss/16/
5. Brozek, J. *Inadecuado consumo de alimentos: historia de la investigación sobre sus efectos conductuales en sujetos humanos*. REVISTA LATINOAMERICANA DE PSICOLOGÍA.
6. Castro Robles Yolanda (Octubre 2007) “La educación para el desarrollo humano en un mundo globalizado” Revista Tendencia & Retos N° 12, consultada el 5 de agosto de 2013, de desarrollohumanogranada.blogspot.com/.../educacion-para-el-desarrollo-y_15.htm
7. Carrillo Siles Beatriz (2009) *Alimentación Infantil. Importancia de una Educación Alimenticia desde la Escuela en los Primeros Años de Vida*. Granada. Obtenida el 15 de agosto 2013 de www.csicsif.es/andalucia/modules/mod.../BEATRIZ_CARRILLO_2.PDF

8. Chávez P. Miguel (2009) *Nutrición Infantil*. 1ra Edición, Perú: editorial MIRBET.
9. Comité Técnico, Comisión Intersectorial de Primera Infancia, Estrategia Nacional de Cero a Siempre *Lineamiento Técnico de Alimentación y Nutrición para la Primera Infancia PDF* obtenida el 26 de agosto de 2013 de (<http://es.scribd.com/doc>).
10. Cumbre Mundial sobre la Alimentación, (1996) citado por FAO Food and Agriculture Organization. (V. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. *Informe de políticas* número 2 consultada el 7 de agosto de 2013 de tp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_es.pdf –
11. Espejo Q. Ruth Jimena (2010) Informe final “*Área Nutrición Teórico y Práctico del Proyecto de Seguridad Alimentaria en el Municipio de Sica Sica*” (Plan Internacional-programa altiplano) La Paz – Bolivia
12. Gamarra Mamani Claudia M. (2009) Proyecto de “*Seguridad Alimentaria “en el Municipio de Sica Sica “Manuales de Información para talleres Nutricionales para Centros Familiares y Unidades Educativas*. La Paz -Bolivia
13. Gajate Garrido Gissele y Inurritegui Maúrtua Marisol (octubre 2002) *El impacto de los programas alimentarios sobre el nivel de nutrición infantil: una aproximación a partir de la metodología del “Propensity Score Matching”* Proyecto breve de investigación del Consorcio de Investigación Económica y Social (CIES) Grade Lima-Perú.
14. Garritz Alcalá Josu, (2006) *Dirección Comercial Remex, Grupo CIE* Mérida, s. ediccion
15. Gutiérrez Feliciano, (2010), *Diccionario Pedagógico*, 4ta Edición, Bolivia:, Editorial “Gonzales”
16. Khadijah Fancy (2012), *Plan Internacional, Por Ser Niña*. Italia, Editorial Graphicom.

17. Medianero Borga David (s/año) Enfoque marco lógico: Fondo Nacional de Capacitación Laboral y Promoción de Empleo.
18. Neef-Max Barcelona (1994). *Desarrollo a Escala Humana*, 1ra. Edición: (Uruguay) Editorial Nordan-Comunidad.
19. Orduna Allegrini Gabriela y Naval Duran Concepción (2000) *Educación para el desarrollo humano, educación como ayuda al Crecimiento* Departamento de Educación. Universidad de Navarra. 31080-Pamplona. PDF.
20. Plan Internacional (2009) *Manual de Buenas Prácticas Nutricionales del Proyecto "Seguridad alimentaria" Municipio Sica Sica*, La Paz -Bolivia
21. Plan Internacional (2010) *Manual de Buenas Prácticas Nutricionales del PROYECTO "Seguridad alimentaria" Municipio Pucarani*, La Paz- Bolivia
22. Pezo Ortiz Carola, Sepulveda Verónica, Yañez Carolina, Sumaran Patricia, Muñoz María Ximena. (Mayo 2012) *Universidad del Bío-Bío, Chile*. Consultada en 25 de agosto de [ensayoswww.licentiares.cl/2012/.../una-mala-alimentacion-afecta-en-el.html](http://www.licentiares.cl/2012/.../una-mala-alimentacion-afecta-en-el.html)
23. *Programa de Coordinación en Salud Integral (PROCOSI)*. abril , 2013 consultada el 15 de agosto de 2013 de www.procosi.org.bo/?p=5025
24. Quispe Tala Jenny Mercedes (2012) *Monografía en teoría avanzada de la educación y comunicación en alimentación y nutrición*. Moquegua – Perú Obtenida el 29 de julio de 2013 de <http://www.monografias.com/trabajos94/importancia-educacion-nutricional/importancia-educacion-nutricional.shtml#ixzz2dCNkBmyc>
25. s.a. (2010), *Enciclopedia Universal Ilustrada Británica*. Editorial, Santiago Ltda. Perú. edición promocional para América latina.

26. S.a. : (2006) *Plan Nacional de Desarrollo Bolivia Digna, Soberana, productiva y Democrática, para "Vivir Bien"*; Bolivia.
27. Saravia, J.A. (1996). Guía para la planeación de proyectos por objetivos y guía para la elaboración del Marco Lógico.
28. Stanton William J. (2009), *Fundamentos de Mercadotecnia, 8va.Edición; México*. Obtenida el 20 de agosto de 2013 www.infosol.com.mx/espacio/cont/aula/significado.html
29. Técnico del Consejo Nacional de Alimentación y Nutrición (CT-CONAN) 2008 ,*Programa Multisectorial Desnutrición Cero* La Paz – Bolivia
30. s.a.: (julio de 2010) *Estrategias, políticas y acciones de seguridad alimentaria para poblaciones indígenas en los países de la comunidad andina. sled*.
31. s.a.; (2012, 08). *La Alimentación Y Su Incidencia En El Rendimiento Escolar*. BuenasTareas.com. Recuperado 08, 2012, de <http://www.buenastareas.com/ensayos/La-Alimentacion-y-Su-Incidencia-En/5035608.html> y consultada el 27 de agosto del 2013 de www.buenastareas.com/...Alimentacion-y-Su-Incidencia.../5035608.html
32. s.a. (1999) *Guía metodológica sobre nutrición*; consultada el 1 de septiembre de 2013 de desastres.usac.edu.gt/documentos/pdf/spa/.../doc12542-2.pdf
33. S.a. (2011) *Manual del Agente Comunitario de Salud, AIEPI Nut de la Familia y la Comunidad*, La Paz- Bolivia.
34. S.a. (2012) *Nueva Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia*. La Paz-Bolivia: Editorial U.P.S. s.r.l.
35. Torres B. y Escobar M. (1991-1999,2004) *El estado de la discusión y de la práctica en promoción de la salud en Colombia*. En: *La promoción de la salud en América Latina: Modelos, estructuras y visión crítica*. Universidad de Puerto Rico.

Web grafía

1. www.bvsde.paho.org/texcom/nutricion/Pb0115.pdf - revisado en 29 de julio de 2013
2. www.habilmind.com/.../sobrestimulacion-y-alimentos-influyen-en-el-aprendizaje revisado en julio de 2013
3. http://www.minsa.gob.pe/portada/est_san/aliment_nutri.htm consultada el 17 de julio de 2013
4. <http://www.zonadiet.com/comida/nutricion-frutas.htm#ixzz2VAo6b02Q> revisado en junio de 2013
5. www.oas.org/udse/dit2/por-que/nutricion.aspx. rev. en agosto 2013
6. (es.wikipedia.org/wiki/Desarrollo_humano). Rev. en junio de 2013
7. www.eumed.net/rev/cccss/16/ revisado en julio de 2013
8. www.definicion.org/desarrollo revisado en agosto de 2013
9. (es.wikipedia.org/wiki/Desarrollo) revisado en agosto de 2013
10. www.crecenegocios.com/concepto-y-ejemplos-de-estrategias-de-marketing/ revisado en 20 de agosto 2013
11. Concepto de estrategia - Definición, Significado y Qué es <http://definicion.de/estrategia/#ixzz2dCwFdkBV> revisado en 20 agosto de 2013
12. <http://www.monografias.com/trabajos93/plan-clases/plan-clases.shtml#ixzz2eRI4S03O> revisado en septiembre de 2013
13. (<http://www.definicionabc.com/social/feria.php#ixzz2eVrUqnWk>). revisado en septiembre de 2013
14. www.bvsde.paho.org/texcom/nutricion/v23n1a10.pdf consultada el 4 de junio de 2014
15. www.gesundheitsfoerderndehochschulen.de/.../Universidad_Catolica_C.. obtenida 6 de junio de 2014

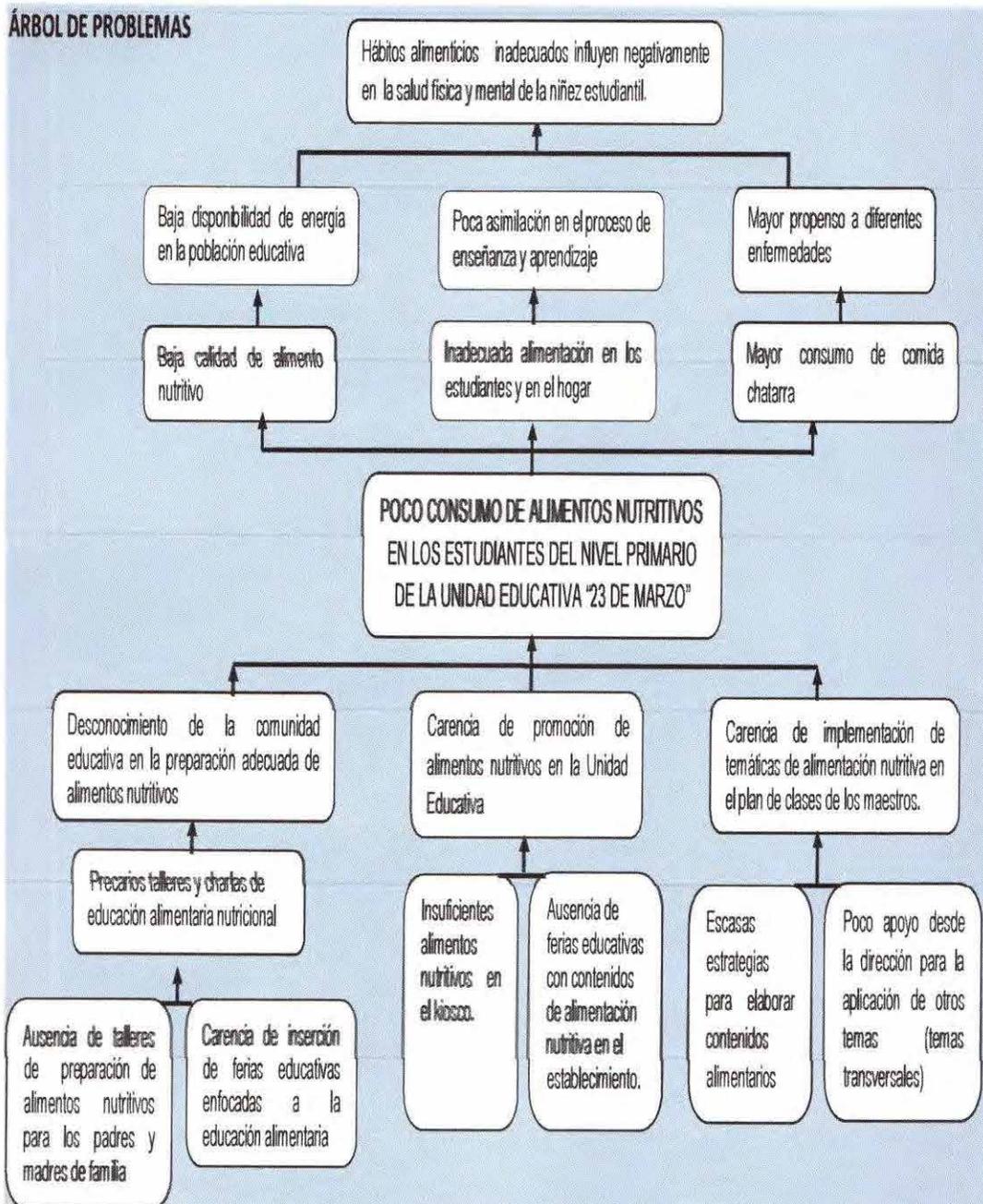
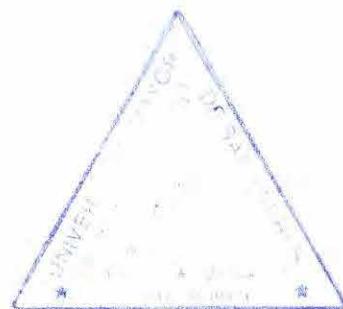
ANEXOS

*“Los libros nos dan consejos que
no se atreverían a darnos nuestros amigos”*

(NUMA)

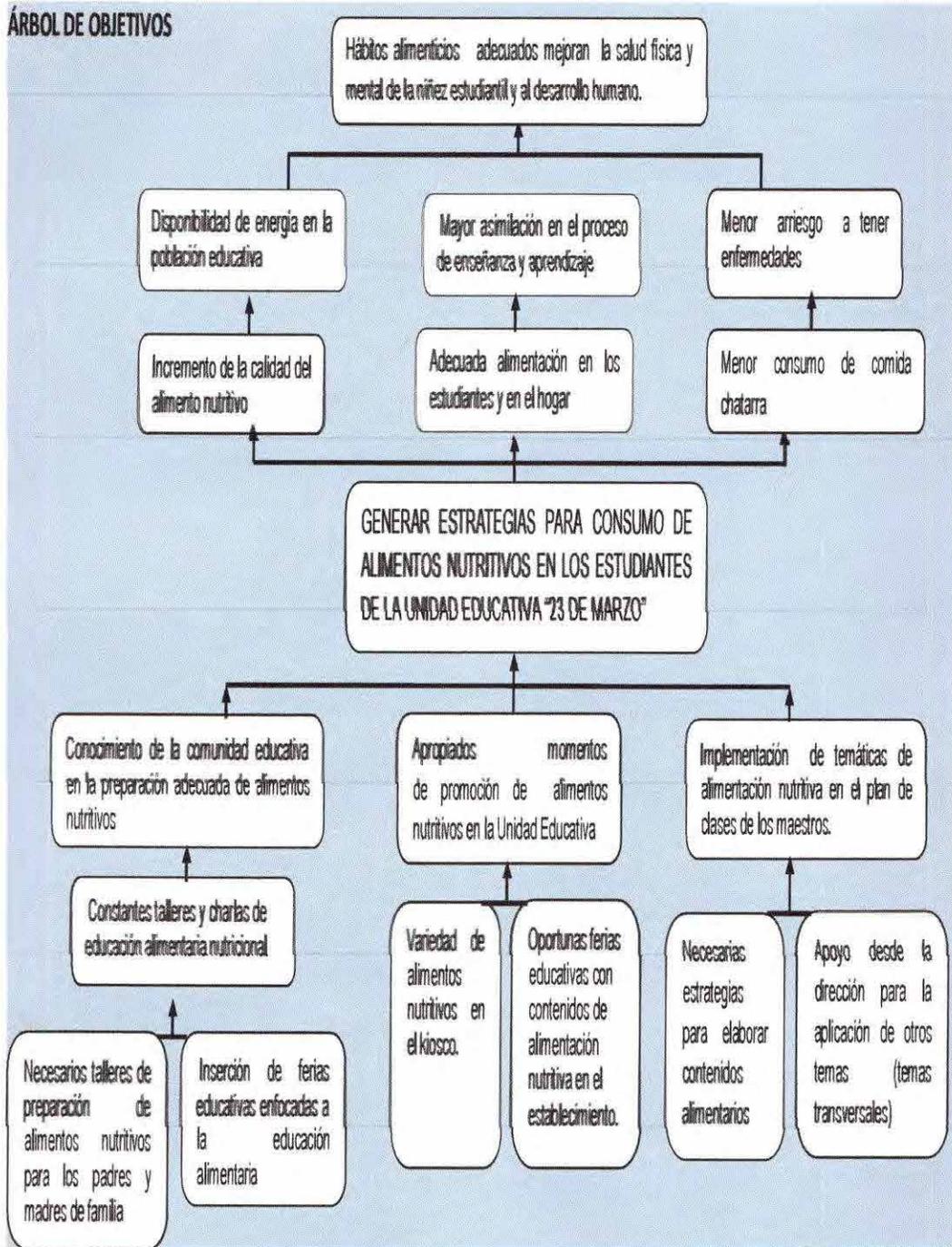
ANEXO "A" DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

a - 1 Árbol de problemas



Fuente: elaboración propia

a – 2 **Árbol de objetivos**



Fuente: elaboración propia

a – 3 Matriz de Marco Lógico

RESUMEN NARRATIVO De objetivos	Indicadores Objetivamente Verificables	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
<p>FINALIDAD:</p> <p>Contribuir al cambio de hábitos alimenticios que mejoren la salud física y mental de la niñez estudiantil de las comunidades educativas del Municipio de Patacamaya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – El municipio establece políticas que incluyan la implementación de alimentos nutritivos en las Unidades Educativas del Municipio de Patacamaya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ordenanza Municipal • Visitas a las Unidades Educativas 	<p>Autoridades del Gobierno Municipal Autónomo de Patacamaya establecen políticas alimentarias y nutrición.</p>
<p>PROPOSITO :</p> <p>Se ha generado estrategias de promoción del consumo de alimentos nutritivos en el nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo"</p>	<ul style="list-style-type: none"> – El 80% de los padres de familia del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" capacitados en la elaboración de menús nutritivos y alternativos para su familia para la gestión 2014. – 80 % del plantel docente de la Unidad Educativa "23 de Marzo" capacitados en el mismo establecimiento educativo, sobre la elaboración y aplicación del Plan de clases enfocado en la alimentación nutritiva para el 2014 – Estudiantes del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" capacitados y sensibilizados en un 90%, en el mismo centro educativo, sobre la alimentación nutritiva para el 2014 – Se establece el kiosco con alimentos nutritivos dentro de la Unidad Educativa en la gestión 2014 	<ul style="list-style-type: none"> • Informe del director de la Unidad Educativa sobre el proyecto. • Informe de Testimonios de los beneficiarios del proyecto. • Informe del responsable del proyecto sobre los avances. • Norma establecida para el consumo de alimentos nutritivo en el recreo por los representantes de Unidad Educativa "23 de Marzo " • Informe de sistematización del proyecto. 	<p>La Unidad Educativa alcanza un mayor nivel de organización para establecer normas que regulen la promoción de alimentos nutritivos.</p>

ACTIVIDADES:

G1. Capacitación y Sensibilización sobre la preparación y el consumo de alimentos nutritivos a estudiantes, padres y madres del nivel primario.

<p>Actividad 1</p>	<p>Objetivo:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Durante seis semanas se ha realizado cursos de sensibilización a 22 padres de familia en la Unidad educativa "23 de Marzo". 	<ul style="list-style-type: none"> • Cartillas de sensibilización • Registro de 	<p>sesiones de</p>
<p>Actividad 3.</p> <p>de capacitaciones sobre la elaboración de menús de alimentos nutritivos, en los padres de familia</p>	<p>Sensibilizar a los padres de familia en el consumo de alimentos nutritivos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 meses de capacitación en la elaboración de menús y preparación de alimentos en los padres de familia en el salón del establecimiento educativo. - 22 Padres de familia del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" demuestran seguridad en la preparación de los alimentos nutritivos. - Al menos 15 de los 22 Padres de familia del nivel primario han elaborado menús de alimentos nutritivos para sus familias en el octavo día de capacitación. - Al menos 22 padres de familia están organizados para la preparación del refrigerio de sus hijos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nómina de asistencia de participantes en las capacitaciones. • Cartillas de capacitación. • Hojas de evaluación de los participantes • Videos del evento. • Fotografías de las sesiones de capacitación. • Informe de los facilitadores sobre las sesiones de capacitación. • Menús elaborados por los padres y de familia 	<p>familia motivados en la participación de los talleres de preparación nutritivos.</p>
<p>Actividad 2</p> <p>Realización de cursos de sensibilización para los estudiantes del nivel primario, sobre la importancia del consumo de alimentos nutritivos.</p>	<p>Objetivo:</p> <p>Sensibilizar a los estudiantes del nivel primario para el consumo de alimentos nutritivos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Durante 4 meses se realizan cursos de sensibilización a estudiantes del nivel primario en la Unidad educativa "23 de Marzo" sobre el consumo de alimentos nutritivos con el profesional en el área y personal de apoyo. - Al menos 31 estudiantes del nivel primario informados sobre la importancia del consumo de alimentos nutritivos en 7 días. - Al menos 20 de los 31 estudiantes del nivel primario, muestran cambios alimenticios en el recreo en 8 semanas. - Al menos 15 de los 31 Estudiantes del nivel primario consumen alimentos nutritivos tres veces a la semana durante el recreo. - 31 Estudiantes conocen los beneficios de una buena alimentación nutritiva en 12 días 	<ul style="list-style-type: none"> • Lista de asistencia de los participantes en las sesiones de sensibilización. • Fotografías de las sesiones realizadas. • Memorias fotográficas y videos del evento. • Trípticos de sobre el tema • Planes de acción de los facilitadores. • Ficha de seguimiento de los facilitadores. • Material preparado para las sesiones de sensibilización. 	<p>En la capacitación los estudiantes del nivel primario toman mucho interés en el tema de la alimentación nutritiva.</p>

<p>Actividad 3.</p> <p>Realización de capacitaciones sobre la elaboración de menús y el preparado de alimentos nutritivos, en los padres de familia</p>	<p>Objetivo:</p> <p>Capacitar a los padres de familia en la elaboración de menús y la preparación de alimentos nutritivos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 meses de capacitación en la elaboración de menús y preparación de alimentos en los padres de familia en el salón del establecimiento educativo. - 22 Padres de familia del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" demuestran seguridad en la preparación de los alimentos nutritivos. - Al menos 15 de los 22 Padres de familia del nivel primario han elaborado menús de alimentos nutritivos para sus familias en el octavo día de capacitación. - Al menos 22 padres de familia están organizados para la preparación del refrigerio de sus hijos. - 22 Padres de familia capacitados en la elaboración de menús de alimentos nutritivos para sus hijos en 6 días - El refrigerio de uno de los talleres, lo preparan los 22 padres de familia del nivel primario que están capacitados en el periodo de 9 días. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nómina de asistencia de participantes en las capacitaciones. • Cartillas de capacitación. • Hojas de evaluación de los participantes • Videos del evento. • Fotografías de las sesiones de capacitación. • Informe de los facilitadores sobre las sesiones de capacitación. • Menús elaborados por los padres y de familia • Actas de compromisos de los padres de familia para la sostenibilidad del proyecto. 	<p>Padres de familia motivados en la participación de los talleres de preparación de alimentos nutritivos.</p>
--	---	---	--	--

C2. Elaboración y aplicación del plan de clases enfocadas en la alimentación nutritiva.

<p>Actividad .1</p> <p>Realización de talleres sobre elaboración del plan de clases enfocados a la alimentación nutritiva en la Unidad Educativa.</p>	<p>Objetivo:</p> <p>Elaborar un plan de clases sobre alimentación nutritiva con la participación de docentes del nivel primario.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -5 docentes del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" informados en 6 días, sobre la importancia de tener una educación alimentaria dentro del establecimiento educativo. -Al menos 3 de los 5 docentes del nivel primario, toman importancia en el plan de clases que está enfocado en la alimentación nutritiva. -Al menos 5 docentes del nivel primario, hablan durante 15 min. sobre alimentos nutritivos durante las clases. -Capacitación 5 Docentes del nivel primario capacitados en 6 días, elaboran el plan de clases enfocado en la alimentación nutritiva en el establecimiento educativo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de acción del facilitador • Informe del facilitador sobre el seguimiento de las sesiones • Nómina de asistencia de los participantes. • Certificados de participación de los beneficiarios. • Documento de contrato del facilitador (a) • Fotografías del evento • Plan de clases elaborado por docentes. • Guía de capacitación del facilitador. 	<p>La Unidad Educativa brinda los ambientes para la ejecución de los talleres.</p>
--	---	---	---	--

Actividad 2	Objetivo:	<ul style="list-style-type: none"> - 5 Docentes dan paso a la aplicación del plan de clases enfocado en la alimentación nutritiva, en el nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" a partir de la semana de marzo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lista de asistencia 	
Realización de capacitaciones a docentes del nivel primario de la Unidad Educativa, sobre la ejecución del plan de clases enfocados en la alimentación nutritiva.	Capacitar a los docentes en la ejecución del plan de clases.	<ul style="list-style-type: none"> - 5 docentes del nivel primario son sensibilizados en 4 días para la aplicación del plan de clases enfocado en la alimentación nutritiva. - 5 docentes del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" ejecutan el plan de clases en sus aulas. - Plan de clases enfocado en la alimentación nutritiva elaborados por 5 docentes. - Al menos 3 de los 5 docentes del nivel primario hablan sobre alimentación y nutrición durante 15 min. del primer periodo de clases una vez a la semana. - Durante 4 días, los 5 docentes del nivel primario son capacitados para la ejecución y ponen esmero en su trabajo. - 5 docentes del nivel primario de la Unidad Educativa "23 de Marzo" capacitados por dos profesionales en el área. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fotografías • Acta de acuerdo para aplicar lo aprendido. • Documento de contrato de los facilitadores. • Trípticos sobre tema de alimentación. • Nómina de asistencia de los participantes del evento. • Convenios con docentes para la aplicación de lo capacitado. • Videos de los eventos • Convenios con la unidad educativa "23 de Marzo". • Cartillas de capacitación del facilitador. 	Presencia activa de los maestros en las capacitaciones.

C3. Promoción del consumo de alimentos nutritivos en la Unidad Educativa "23 de Marzo"

<p>Actividad. 1</p> <p>Desarrollar estrategias de consumo de alimentos nutritivos en el recreo.</p>	<p>Objetivo:</p> <p>Promover el consumo de alimentos nutritivos en los estudiantes del nivel primario de la unidad educativa "23 de Marzo"</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se establece el kiosco saludable con alimentos nutritivos en la Unidad Educativa "23 de Marzo" en los primeros días del mes de junio. - La Unidad Educativa ha establecido tres días de la semana para el consumo de alimentos nutritivos de los estudiantes a principios del mes de junio. - Se ha establecido una norma a mediados de clases de la gestión escolar para el consumo de alimentos nutritivos en el recreo. - A partir de la segunda semana del mes junio calendario, el kiosco promociona 3 variedades de alimentos nutritivos por día en el recreo para el consumo de los estudiantes, dentro de la Unidad Educativa - Al menos 20 de los 31 estudiantes ingieren alimentos nutritivos del kiosco los días establecidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiosco con diversos alimentos nutritivos dentro de la unidad Educativa • Norma establecida para el consumo de alimentos nutritivo en el recreo. • Acta de acuerdo en la Unidad Educativa. • Informe del responsable del proyecto. • Acta de reuniones con los actores de la Unidad Educativa "23 de Marzo" • Memorias Fotográficas • Convenios de las instituciones involucradas sobre implantación del kiosco. 	<p>El establecimiento educativo apoya las acciones conjuntas a favor de la educación alimentaria.</p>
<p>Actividad. 2</p> <p>Organización de ferias educativas internas enfocadas en el consumo de alimentos nutritivos.</p>	<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fomentar el consumo de alimentos nutritivos a la población educativa. • Ampliar la participación conjunta de todas las autoridades y población educativa. 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 ferias educativas internas en la Unidad Educativa "23 de Marzo" orientado en la promoción de la alimentación y consumo de alimentos nutritivos en primer día del mes de julio y en la segunda semana del mes de noviembre. - Al menos 13 Autoridades educativas y comunidad presentes en las 2 ferias educativas del mes de julio y noviembre. - 31 estudiantes participan en las 2 ferias educativas internas de la Unidad Educativa. - 5 docentes son parte de la organización de las ferias educativas de julio y noviembre. - Al menos 20 de los 22 padres de familia exponen sobre los alimentos nutritivos en la 2da. feria educativa - Al menos 30 estudiantes y 20 padres de familia son los protagonistas de las ferias educativas. - 22 padres de familia del nivel primario demuestran sus habilidades en la elaboración de materiales para la exposición de la feria educativa. - Más de 22 padres de familia y la población presencian las ferias educativas presentadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acta de compromiso • Solicitud de aprobación para la realización de las ferias educativas. • Invitaciones para las ferias • Fotografías de las 2 ferias • Videos de la feria • Convenios con las autoridades comunales. • Filmaciones del evento • Contrato del equipo de amplificación. • Programas del evento • Materiales de la feria educativa 	<p>Capacitación a autoridades sociales y ampliar la feria para todo el núcleo educativo.</p>

Fuente: elaboración del proyecto

a – 4 Plan Operativo

Componente 1 Capacitación y Sensibilización sobre la preparación y el consumo de alimentos nutritivos.	Actividad 1.1 Realización de cursos de sensibilización para los padres de familia sobre la importancia del consumo de alimentos nutritivos.			
	Sub actividad 1.1.1 Sensibilización a los padres de familia sobre la importancia del consumo de alimentos	Temas: <ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar contenidos - Coordinar ambientes o espacios. - Elaborar materiales - Coordinar horarios para las sesiones. - Organizar grupos de trabajo - Ejecutar los cursos de sensibilización. - Evaluar 	Meta: <ul style="list-style-type: none"> - Contenidos mínimos - Ambiente disponible para llevar a cabo los cursos de sensibilización. - Materiales disponibles - Conclusión de los cursos de sensibilización - Grupos estables de trabajo 	Responsables Responsable del proyecto Facilitadores
	Actividad 1.2 Realización de cursos de sensibilización para los estudiantes del nivel primario, sobre la importancia del consumo de alimentos nutritivos.			
	Sub actividad 1.2.1 Sensibilización a los estudiantes del nivel primario sobre la importancia del consumo de alimentos nutritivos	Temas: <ul style="list-style-type: none"> - Optar contenidos referentes al tema - Coordinar ambientes o espacios. - Elaborar materiales - Coordinar horarios con el docente encargado - Ejecutar los cursos de sensibilización. - Evaluar 	Meta: <ul style="list-style-type: none"> - Contenidos pertinentes - Ambiente disponible - Materiales disponibles - Horarios fijos para la intervención - Conclusión de los cursos de sensibilización 	Responsables Responsable del proyecto Facilitadores
	Actividad 1.3 Realización de capacitaciones sobre la elaboración de menús y el preparado de alimentos nutritivos, en los padres de familia			
	Sub actividad 1.3.1 Capacitación a los padres de familia en el preparado de alimentos nutritivos	Temas: <ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar recetas apropiados para la población beneficiaria. - Elaborar el recetario - Coordinar ambientes o espacios para la preparación de alimentos. - Elaborar recetas. - Coordinar horarios de talleres de capacitación - Realizar acuerdos sobre los materiales del taller - Ejecutar las capacitaciones 	Meta: <ul style="list-style-type: none"> - Recetas del contexto - Recetario práctico - Ambiente disponible - Recetas disponibles - Horarios establecidos para la realización de los talleres. - Materiales disponibles para la preparación de alimentos - Conclusión de los cursos de capacitación 	Responsables Responsable del proyecto Facilitadores Director de la unidad educativa

	<p>Sub actividad 1.3.2</p> <p>Capacitación a los padres de familia en la elaboración del menú para el refrigerio de sus hijos.</p>	<p>Temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coordinar horarios con los padres de familia. - Coordinar ambientes o espacios para la capacitación. - Elaborar la guía del menú para preparar el refrigerio de sus hijos. - Elaborar el diseño del menú - Organizar grupos de participantes para el trabajo en equipo. - Ejecutar la capacitación - Evaluar 	<p>Meta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Horarios establecidos por los padres de familia. - Ambiente disponible - Guía de menús y refrigerio - Menús diseñado - Grupos conformados - Conclusión de los cursos de capacitación. 	<p>Responsables</p> <p>Responsable del proyecto</p> <p>Facilitadores</p>
<p>Componente 2. Elaboración y aplicación del plan de clases enfocadas en la alimentación nutritiva.</p>	<p>Actividad 2.1</p>	<p>Realización de talleres sobre elaboración del plan de clases enfocados a la alimentación nutritiva en la Unidad Educativa.</p>		
	<p>Sub actividad 2.1.1</p> <p>Elaboración el plan de clases sobre alimentación nutritiva con docentes del nivel primario.</p>	<p>Temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coordinar horarios con los docentes y director de la Unidad Educativa. - Coordinar ambientes o espacios Dar a conocer contenidos temáticos - Diseñar el plan de clase - Elaborar una guía de elaboración de planes de clases. - adecuados. - Evaluar 	<p>Meta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tiempos y horarios determinados - Ambiente disponible - Contenidos temáticos - Diseño del plan de clase - Manual para elaborar el plan de clase - Conclusión de los cursos de sensibilización 	<p>Responsables</p> <p>Responsable del proyecto</p> <p>Facilitadores</p>
	<p>Actividad 2.2.</p>	<p>Realización de capacitaciones a docentes del nivel primario de la U. E., sobre la ejecución del plan de clases enfocados en la alimentación nutritiva.</p>		
<p>Sub actividad 2.2.1</p> <p>Capacitar a los docentes en la ejecución del plan de clases.</p>	<p>Temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Coordinar horarios con los docentes y el director U.E. -Coordinar ambientes o espacios. -Elaborar el manual de ejecución del plan de clase -Elaborar materiales didácticos para la capacitación. -Realizar dinámicas participativas de animación -Ejecutar los cursos de capacitación -Seleccionar video reflexivo pertinente al tema. -Evaluar 	<p>Meta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Horarios fijos - Ambiente disponible - Manual de ejecución del plan de clase - Materiales didácticos disponibles - Animación - Videos audiovisuales disponibles 	<p>Responsables</p> <p>Responsable del proyecto</p> <p>Facilitadores</p>	

C3. Promoción del consumo de alimentos nutritivos en la Unidad Educativa "23 de Marzo"	Actividad 3.1		Desarrollar estrategias de consumo de alimentos nutritivos en el recreo		
	Sub actividad 3.1.1	Temas:	Meta:	Responsables	
	Establecer el kiosco saludable con alimentos nutritivos	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitación y concientización al responsable de administrativo (portero de la Unidad Educativa) sobre la implementación de alimentos nutritivos en el kiosco. - Formalizar acuerdos. - Gestionar para establecer el kiosco con alimentos nutritivos - Coordinar el espacios 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsable administrativo (portero) capacitado - Convenio formalizado - Aprobación para establecer el kiosco - Zona limitada para el kiosco 	Responsable del proyecto Director de la unidad educativa Consejo educativo Projectista	
	Sub actividad 3.1.2	Temas:	Meta:	Responsables	
	Tramitar el Reglamento o norma del consumo de alimentos nutritivos en el establecimiento educativo	<ul style="list-style-type: none"> - Formalizar acuerdos. - Gestionar para establecer el reglamento del consumo de alimentos nutritivos en el recreo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Convenio formalizado - Reglamento interno establecido 	Projectista Autoridades educativas	
Actividad 3.2		Organizar ferias educativas internas enfocadas en el consumo de alimentos nutritivos			
Sub actividad 3.2.1	Temas:	Meta:	Lugar:	Responsables	
Coordinar con las autoridades educativas, sociales y municipales para llevar a cabo dos ferias educativas enfocados en la alimentación nutritiva	<ul style="list-style-type: none"> - Formalizar acuerdos. - Coordinar espacios - Gestionar para llevar a cabo la feria educativa - Coordinar el espacios con el director de la unidad educativa - Elaborar materiales - Coordinar horarios. 	<ul style="list-style-type: none"> - Feria aprobado - Espacio establecido - Fecha establecida - Materiales disponibles - Horario establecido - Feria ejecutada 	Establecimiento educativo "23 de Marzo"	Responsable del proyecto Facilitadores Director de la unidad educativa Consejo educativo Projectista	

Fuente: elaboración del proyecto

a – 5 Plan de Seguimiento y Evaluación

Tabla: matriz de planificación del seguimiento y evaluación

Resultados esperados (efectos y productos)	Indicadores (con líneas de base y metas indicativas y áreas a seguir)	Evento de S y E con métodos de recopilación de datos	Tiempo o calendario y frecuencia	Responsabilidades	Medios de verificación: fuente y tipos de datos	Recursos	Riesgos
C.1 Capacitación y sensibilización sobre la preparación y el consumo de alimentos nutritivos a estudiantes, padres de familia del nivel primario	Al finalizar la gestión 2014, el 90% de los estudiantes y padres de familia concienciados y preparados en la Unidad Educativa "23 de Marzo" sobre la preparación y el consumo de alimentos nutritivos.	Encuesta a los beneficiarios del proyecto	Al finalizar las sesiones de capacitación y sensibilización	Responsable del proyecto.	Informe del responsable del proyecto sobre las encuestas a los beneficiarios del proyecto	60 bs.	se cumplen en los tiempos establecidos.
		Seguimiento participativo		Facilitador (a) Responsables de la U.E.	Informe final del seguimiento participativo	30 bs.	El seguimiento fue pertinente
		Sistematización de evaluaciones del grupo beneficiario	A mediados de la ejecución del proyecto y al finalizar Trimestral	El equipo técnico	Informe final de los facilitadores del proyecto sobre la sistematización de las evaluaciones	90 bs	La sistematización lo realizan en trabajo en equipo
		Informe de seguimiento por los responsables de la unidad educativa	De manera periódica	Facilitador (a) Responsables de la U.E.	Informe final de seguimiento al proyecto del director de la unidad educativa y facilitador	Material de escritorio Recurso humano	Los responsables de la U. E realizan el seguimiento correspondiente
	Hasta mediados del 2014 al menos el 50% de los cursos de sensibilización los talleres y capacitaciones son ejecutadas	Entrevistas al grupo beneficiario	En cada sesión Semestral	Equipo técnico	Informe final de las entrevistas al grupo beneficiario.	80 bs.	se cuenta con economía.

		- Testimonios de los participantes antes	Al finalizar el proyecto. A mediados del proyecto en ejecución.	Representantes del consejo ed. Equipo técnico	Informe de sistematización de los testimonios del grupo beneficiario	Recurso humano	Obtención de datos reales.
C2. Elaboración y aplicación del plan de clases enfocadas en la alimentación nutritiva.	Al menos el 60% de los docentes de la Unidad Educativa "23 de Marzo" están capacitados en la elaboración y ejecución del plan de clases en el año 2014 Para la gestión 2014 el 60% docentes aplican el plan de clases en la Unidad Educativa "23 de Marzo"	Encuestas a los representantes de la unidad Educativa y docentes.	De manera Trimestral	Responsable del proyecto	Informe final del proyectista sobre los resultados de la encuesta	40 bs. Recurso humano	La encuesta se realizó en el tiempo establecido
		Seguimiento por el proyectista	Cada sesión	Responsable del proyecto	Informe final del proyectista sobre el seguimiento de la ejecución del proyecto	40 bs.	La elaboración de informes es pertinente.
		Informes de las reuniones del grupo focal	A mediados de la ejecución del proyecto y al finalizar.	Director de la Unidad Educativa	Informe final de las reuniones del grupo focal	de Material escrito	el presentan informe
		Informe del facilitador sobre la ejecución del proyecto	de forma Semestral	Representante del grupo beneficiario Consejo educativo	Informe final de la ejecución del proyecto	Material de escritorio Recurso humano	Retraso en concretar el informe correspondiente
		Seguimiento participativo a la ejecución del plan de clases	Trimestral	Grupo técnico Director Consejo educativo	Informe de seguimiento sobre la aplicación del plan de clases	90 bs.	Poca participación en el seguimiento
		Informe escrito de la reunión del grupo focal	A mediados de la ejecución del proyecto.	Grupo técnico	Informe final de la reunión del grupos focal	30	Pertinencia de la reunión del grupo focal.

C3. Promoción del consumo de alimentos nutritivos en la Unidad Educativa "23 de Marzo"	Se establece el kiosco con alimentos nutritivos dentro de la Unidad Educativa el 2014.	Entrevista a la comunidad educativa.	A mediados de la ejecución del proyecto.	Responsable del proyecto	Informe de la entrevista	Material de campo y 30 bs.	Fue apropiado la aplicación de una entrevista a mediados de la ejecución
		Entrevista a comunidad educativa sobre la marcha del kiosco	Trimestral	Grupo técnico	Informe final de las entrevistas sobre la marcha del kiosco	40 bs.	Se realiza un informe anual.
	Para la gestión 2014, 2 ferias educativas internas de promoción de alimento nutritivo	Encuestas a la población educativa y autoridades de la comunidad.	Bimestral		Informe de la sistematización de las encuestas	recurso humano 40 Bs.	se cumplen en los tiempos establecidos.
	Se ha establecido una norma para el consumo de alimentos nutritivo durante el recreo en la gestión 2014	Encuestas sobre norma establecida en la unidad educativa	Al finalizar el proyecto	Responsable del proyecto	Informe de las encuestas sobre norma establecida en la unidad educativa.	Material de escritorio	aplicaron a las encuestas a las autoridades
	Entrevistas a (padres de familia, estudiantes, docentes y consejo educativo)	Informe de entrevistas (padres de familia, estudiantes, docentes y consejo educativo)			40 bs. Recurso humano	Se realizó entrevistas a una cantidad de población significativa	

Fuente: Elaboración del proyecto

α – 6 Programa de capacitación a estudiantes

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN “C. 1 / Act. 2 Sensibilización a los estudiantes del nivel primario”

TEMA	SESION N	OBJETIVOS	TÉCNICA	RESPONSABLES	RECURSOS	TIEMPO	CRONOGRAMA
Introducción a la alimentación nutritiva	1º sesión	Conocer conceptos básicos del tema	- Exposición	Personal de apoyo Y Facilitador (1)	Data show.	21 hrs	Abril
Modo de preparar los alimentos Grupo de alimentos					- Dinámica de animación.	Laptop	
Higiene y manipulación en la preparación de alimentos	2º sesión	Comprender la importancia de conocer y aplicar las condiciones de limpieza y manipulación de los alimentos	- Dinámica de análisis general		Marcador	12 hrs	Abril Mayo
Importancia del consumo de los alimentos para el organismo					- Dramatización	Videos reflexivos	
Efectos de una inadecuada alimentación	3º sesión	Reconocer las consecuencias que producen el no consumir alimentos nutritivos	- Socialización		Hojas de color tamaño oficio	16	Mayo
Formas correctas de adquirir los alimentos en las ferias					- Tormentas de ideas	Refrigerio	
Alimentos nutritivos de la región	4º sesión	Reconocer características elementales que deben tener los alimentos	- Refrigerio		Banner de grupo de alimentos	8 hrs	Junio
Hábitos y costumbre alimentarias					- Análisis y reforzamiento conceptual	Fotocopias de evaluación	
Organización para la feria educativa	5º sesión	Identificar la importancia de los alimentos nutritivos de la región		Tripticos sobre el tema (fotocopias)	12 hrs	Julio	
				Reconocer que los hábitos y costumbres influyen alimentación futura.	16 hrs		Por día 8 hrs.
		Estar preparados y generar materiales para la feria educativa					

Fuente: Elaboración propia

α – 7 Programa de capacitación a padres de familia

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN “C.1 /Act. 1 Sensibilización a los padres de familia del nivel primario”

TEMA	SESIÓN	OBJETIVOS	TÉCNICA	RESPONSABLES	RECURSOS	TIEMPO	CRONOGRAMA
Introducción a la alimentación nutritiva	1° sesión	- Conocer conceptos básicos del tema	- Exposición	Personal de apoyo Y Facilitador (1)	Data show.	12 hrs	Marzo
Grupo de alimentos		- Reconocer los grupos de alimentos	- Dinámica de animación.		Laptop Papel resma		
Cuidados higiénicos en la preparación de alimentos	2° sesión	- Entender la importancia de conocer y aplicar las condiciones de limpieza y manipulación de los alimentos	- Dinámica de análisis general		Marcador	6 hrs.	
Importancia del consumo de los alimentos para el organismo en el niño		- Reconocer las consecuencias que producen el no consumir alimentos nutritivos	- dramatización		Banner de grupo de alimentos		
Efectos de una inadecuada alimentación		- Socialización	- Tormentas de ideas		Tripticos sobre el tema (fotocopias)		
Formas correctas de adquirir los alimentos en las ferias		- Reconocer características elementales que deben tener los alimentos	- Refrigerio		Refrigerio		
Alimentos nutritivos de la región	3° sesión	- Identificar la importancia de los alimentos nutritivos de la región	- Análisis y reforzamiento conceptual	Facilitador (1)	Pales lustroso de color	12 hrs	Marzo
Hábitos y costumbres alimentarias		- Reconocer que los hábitos y costumbres influyen alimentación futura.	- Dinámicas de evaluación	Tijera Lana gruesa Cartulinas			

Fuente: Elaboración propia.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

"C. 1 / Act. 3 Capacitación a los padres de familia del nivel primario"

TEMA	SESIÓN	OBJETIVOS	TÉCNICA	RESPONSABLE	RECURSOS	CRONOGRAMA	
- Guía de preparación de alimentos - ¿Qué alimentos podemos preparar? - ¿Cuál será el menú adecuado?	1º sesión	Conocer diferentes recetas alimentarias nutritivas		Facilitador (1)	- Papel resma - Marcador - Guía de recetas - Refrigerio - Data show - Laptop	8 hrs. Agosto	
Higiene y manipulación en la preparación de alimentos - Preparación de alimentos nutritivos - Segundo - Sopa	2º sesión	Comprender la importancia de aplicar las condiciones de limpieza y manipulación de los alimentos	Conformación de grupos	Personal de apoyo	- Cocina - Gas - Ollas - Verduras - Platos - Vasos - Sartén - Recetario - Cuchillos - Balde - Servilletas o toallas	Cucharas Quinua Huevos Queso Aceite Ajo Sal Lenteja Pan molido Bañadores Detergente Cuchillo	36 hrs. Por día
Desayuno	3º sesión		Dinámica de animación.	y	- Cucharas - vasos - ollas - cocina - gas - Quinua - Azúcar	Zapallo Plato Maicena Bañador pequeño Canela Manzanas Limonas	6 hrs. Agosto
Postres y frescos	4º sesión	Practicar la preparación adecuada de los alimentos nutritivos	Expositiva	Facilitador (1)	- Pito de Cebada - Azúcar - Canela - Vasos	Cucharas Olla Gas Balde	y
Refrigerios			Colectiva Preguntas		- Bañadores - Baldes - Frutas - Cuchillo	Cucharas Yogurt y Leche Vasos Cucharillas	Septiembre
- Elaboración de menús - Preparación de refrigerio de los participantes - Organización para la feria educativa	5º sesión	Crear menús con alimentos accesibles para al grupo. Practicar y demostrar lo aprendido Estar preparados y generar materiales para la feria educativa	Participativa – activa Lluvia de ideas Socialización	Facilitador (1) y Personal de apoyo	- Papel resma - Marcador - Videos reflexivos - Hojas de color tamaño oficio - Refrigerio - Banner de grupo de alimentos - Cuadernos de 30 hojas - Lápices - Folders amarillo	12 hrs Octubre Por día 6 hrs	

Fuente: Elaboración propia

α – 8 Programa de capacitación a maestros

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

"C.2 / Act. 1 Capacitación a maestros del nivel primario en la elaboración de un plan de clases"

TEMA	SESIÓN	OBJETIVOS	TÉCNICA	RESPONSABLE	RECURSOS	TIEMPO	CRONOGRAMA
- Bases legales referentes a la alimentación y educación - Importancia de incorporar la educación alimentaria en la Unidad Educativa - Beneficios de programas alimentarias en la unidad educativa - Seguridad alimentaria en nuestro país	1º Sesión	Conocer las bases legales que sustentan para incorporar la educación alimentaria en la Unidad Educativa	- Expositiva - Participativa - Dinámica de animación. - Dinámica de análisis general	Facilitador (2)	Data show. Laptop Papel resma Marcador Videos reflexivos	12 hrs.	Por día 6 hrs. Abril
- Importancia de contar con un plan de clases enfocado en la educación alimentaria - ¿Qué es un plan de clases? ¿para qué sirve?	2º Sesión	Analizar y comprender la importancia de contar con un plan de clases	- Socialización - Análisis y reforzamiento conceptual		Refrigerio Fotocopias de evaluación Tripticos sobre el tema (fotocopias)	8 hrs.	Por día 8 hrs. Abril
- Objetivos del plan de clases. - Criterios para elaborar el plan de clases - Elaboración (producción) del plan de clases enfocado en la educación alimentaria.	3º sesión	Desarrollar la formación integral del maestro en el ámbito pedagógico.	- Expositiva - Participativa - Socialización - Refrigerio - Dinámica de animación	Personal de apoyo y Facilitador (2)	Data show. Laptop Papel resma Marcador Videos reflexivos Hojas tamaño carta Reglas Boligrafos Refrigerio	18 hrs.	Por día 6 hrs. Mayo
Organización para la feria educativa		Estar preparados y generar materiales para la feria educativa					

Fuente: Elaboración propia

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

“C. 2 / Act. 2 Capacitación a maestros del nivel primario sobre la aplicación del plan de clases”

TEMA	SESIÓN	OBJETIVOS	TÉCNICA	RESPONSABLE	RECURSOS	TIE MPO	CRONOGRAMA
- Como enseñar las buenas prácticas Nutricionales	1º Sesión	Conocer las estrategias para desarrollar actividades.	Expositiva Participativa Dinámica de animación.	Personal de apoyo Facilitador (2) y	- Data show. - Laptop - Videos Educativos - Hojas de color tamaño oficio - Refrigerio	6 hrs.	Abril
- Como funciona el plan de clases - Como utilizar el plan de clases - Relacionar el plan de clases con el plan curricular	2º Sesión	Comprender la forma de aplicación del plan de clases	Dinámica de análisis general Socialización Refrigerio		Facilitador (2)	- Manual de aplicación del plan de clases - Fotocopias de evaluación - Lápices	12 hrs.
- Aplicación del plan de clases en el aula.	3º sesión	Ejercer la practica en el aula		Facilitador (2)	- Manual de aplicación del plan de clases.	3 hrs.	Mayo

Fuente: Elaboración propia.

a – 9 Programa de implementación de estrategias de alimentación

**PROGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN
"C. 3 / Act. 1 y 2 Estrategias de alimentación"**

TEMA	OBJETIVOS	TÉCNICA	RESPONSABLE	RECURSOS	TIEMPO	LUGAR	CRONOGRAMA
Capacitación al personal (portero) administrativo Que alimentos nutritivos ofrecer en el kiosco del establecimiento educativo. Manejo del kiosco	Capacitar al personal administrativo (portero)	Exposición Dinámica de análisis general Participativa Evaluación	Facilitador (1)	Papel resma Marcador Banner de grupo alimenticio Hoja de evaluación	6 hrs.	Unidad Educativa "23 de Marzo"	Mayo
Kiosco con alimentos nutritivos en la unidad Educativa Norma de consumo de alimentos nutritivos en el establecimiento educativo	Promover al consumo de alimentos nutritivos en la Unidad Educativa.	Coloquio Exposición de la propuesta	Personal de logística Personal de apoyo	Documento de Propuesta Fotocopias de la propuesta Bolígrafos Estipendios	1		Junio
1ra feria Educativa	Promover el intercambio intensivo de información	Participativa – activa	Facilitador (1) Personal de logística Personal de apoyo	Banner de grupo de alimentos Hojas resma Marcadores Invitaciones Equipo de amplificación Hojas resma de colores	5 hrs.		Julio
2da feria Educativa	Promocionar alimentos nutritivos en la feria educativa Inducir a la participación de toda la comunidad educativa, autoridades y pueblo en general.		Personal de logística Personal de apoyo Facilitador (1)	Banner de grupo de alimentos Hojas resma Marcadores Tejeras Lanas gruesa Invitaciones Equipo de amplificación Hojas resma de colores Pegamento plasta formo. refrigerio premios Equipo de sonido.	6 hrs.		Noviembre

Fuente: Elaboración propia

a – 10 Presupuesto por componentes

PRESUPUESTO

“C. 1 Actividad 1”

N°	COMPONENTE	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO Bs.	
			UNITARIO	TOTAL	UNITARIO	TOTAL
COSTO DE INVERSION						
	Data show (SAMSUN)	Equipo	1	1	4879	4879
	Laptop (LG)	Equipo	1	1	5500	5500
	Filmadora (SONY)	Equipo	1	1	1200	1200
						11579
COSTO VARIABLE						
	Papel resma	Hoja	1	20	0.50	10
	Marcador negro y azul(MONAMI)	Unidad	2	4	3.20	12.80
	Videos reflexivos	Unidad	1	2	10	20
	Banner	Unidad		2	100	200
	Tripticos (fotocopias)	Unidad	1	65	0.20	13
	Papel lustroso de color(tamaño pliegue)	Hoja	1	8	1.50	12
	Tijera	Unidad	1	3	8.50	25.50
	Lana gruesa	Unidad	1	1	8.50	8.50
	Cartulina	Hoja	1	2	20	40
	Refrigerio	Persona	1	45	3	135
						476.80
COSTO FIJO						
	Facilitador (1)	Persona.	1	4	300	1200
	Personal de apoyo	Persona	1	4	60	240
						1440
COSTOS ADMINISTRATIVOS						
	Transporte	-----	2	6	20	120
					TOTAL	13,615.80

Fuente: Roberto Grober Gerónimo

PRESUPUESTO

“C. 1 Actividad 2”

N°	COMPONENTE	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO Bs.	
			UNITARIO	TOTAL	UN ITARIO	TOTAL
COSTO DE INVERSION						
	Data show (SAMSUN)	Equipo	_____	_____	_____	_____
	Laptop (LG)	Equipo	_____	_____	_____	_____
	Filmadora (SONY)	Equipo	_____	_____	_____	_____
COSTO VARIABLE						
	Papel resma	Hoja	1	10	0.50	5
	Marcador negro y azul(MONAMI)	Unidad	2	4	3.20	12.80
	Videos reflexivos	Unidad	2	2	20	40
	Hojas de color tamaño oficio	Paquete	1	1	72.50	72.50
	Banner	Unidad	_____	_____	_____	_____
	Hojas de valuación (fotocopias)	Unidad	5	155	0.20	31
	Tripticos (fotocopias)	Unidad	2	62	0.50	31
	Lana gruesa	Unidad	1	2	8.50	17
	Refrigerio	Persona	1	35	3	105
						314.30
COSTO FIJO						
	Facilitador (1)	Persona	1	12	300	3600
	Personal de apoyo	Persona	1	12	60	720
						4320
COSTOS ADMINISTRATIVOS						
	Transporte	_____	2	12	20	240
					TOTAL	4874.30

Fuente: Roberto Grober **Gerónimo**

PRESUPUESTO
"C. 1 Actividad 3"

N°	COMPONENTE	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO Bs.	
			UNITARIO	TOTAL	UNITARIO	TOTAL
COSTO DE INVERSION						
	Data show (SAMSUN)	Equipo	-----	-----	-----	-----
	Laptop (LG)	Equipo	-----	-----	-----	-----
	Filmadora (SONY)	Equipo	-----	-----	-----	-----
	Anafre (Cocina) mediano	Pieza	1	1	300	300
	Garrafa (con contenido)	Pieza	1	1	250	250
	Olla mediana	Pieza	1	2	140	280
	Plato	Pieza	1	6	5	30
	Vaso plástico	Pieza	1	6	2	12
	Sartén mediano	Pieza	1	2	50	100
	Cuchillo (TRAMONTINA)	Pieza	1	5	10	50
	Balde (LA PAPELERA)	Pieza	1	3	10	30
	Servilletas o toallas	Unidad	1	3	6	18
	Cuchara (TRAMONTINA)	Pieza	1	6	6	36
	Bañador (LA PAPELERA)	Pieza	1	3	12	36
	Detergente (OLA)	Unidad	1	1	8	8
	Esponjas de lavar	Unidad	1	4	2	8
	Video reflexivos	Unidad	1	2	10	20
						1178
COSTO VARIABLE						
	Papel resma	Hoja	1	10	0.50	5
	Marcador negro y azul(MONAMI)	Unidad	-----	-----	-----	-----
	Guía de receta (par el facilitador)	Unidad	1	2	10	20
	Recetario	Unidad	1	22	8	176
	Quinua	Libra	1	12	9.5	114
	Huevo	Maple	1	1	35	35
	Queso	Unidad	1	5	15	75
	Aceite (FINO)	Litro	2	1	25	25
	Ajo	Unidad	1	5	1	5
	Sal	kilo	1	1	1	4
	Lenteja	Libra	1	6	4	24
	Pan molido	Libra	1	3	2	9
	Azúcar	Libra	1	6	3	18
	zapallo	Libra	1	5	2	10
	Maicena	Libra	1	3	4	12
	Canela	Unidad	1	3	1	3
	Manzana	Unidad	1	10	2	20
	Lirón	Unidad	1	5	1	5
	Pito de cebada	Libra	1	4	5	20
	Plátano	Unidad	1	25	0.4	10
	Papaya	Unidad	1	2	5	10
	Yogurt (PIL)	Litros	2	1	15	15
	Leche (GLORIA)	Envase	1	2	8	16
	Hojas de color tamaño oficina	Paquete	-----	-----	-----	-----
	Cuaderno de 30 hojas (LIDER)	Unidad	1	22	1.80	39.60
	Lápiz (SABINIS)	Unidad	1	22	1	22
	Folders (AMARILLO)	Unidad	1	22	0.80	17.60
	Refrigerio	-----	-----	-----	-----	-----
						710.2
COSTO FIJO						
	Facilitador (1)	Persona	1	9	300	2700
	Personal de apoyo	Persona	1	8	60	480
						3180
COSTOS ADMINISTRATIVOS						
	Transporte	-----	1	10	20	200
					TOTAL	5268.2

Fuente: Roberto Grober Gerónimo

PRESUPUESTO

“C. 2 Actividad 1”

N°	COMPONENTE	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO Bs.	
			UNITARIO	TOTAL	UNITARIO	TOTAL
COSTO DE INVERSION						
	Data show (SAMSUN)	Equipo	-----	-----	-----	-----
	Laptop (LG)	Equipo	-----	-----	-----	-----
	Filmadora (SONY)	Equipo	-----	-----	-----	-----
	Viseo reflexivo	Unidad	1	2	10	20
						20
COSTO VARIABLE						
	Papel resma	Unidad	1	6	0.50	6
	Marcador negro y azul(MONAMI)	Unidad	2	4	3.20	12.8
	Hojas de evaluación (fotocopias)	Hojas	2	5	0.4	2
	Tripticos (fotocopias)	Unidad	1	5	1	5
	Hojas tamaño carta	Hojas	2	10	0.2	2
	Regla (SABONIS)	Unidad	1	5	2	10
	Boligrafo (SABONIS)	Unidad	1	5	1.50	7.50
	Refrigerio	Persona	1	5	4	20
						65.3
COSTO FIJO						
	Facilitador (2)	Persona	1	6	300	1800
	Personal de apoyo	Persona	1	3	60	180
						1980
COSTOS ADMINISTRATIVOS						
	Transporte	-----	1	6	20	120
					TOTAL	2185.3

Fuente: Roberto Grober Gerónimo

PRESUPUESTO

"C. 2 Actividad 2"

N°	COMPONENTE	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO Bs.	
			UNITARIO	TOTAL	UNITARIO	TOTAL
COSTO DE INVERSION						
	Data show (SAMSUN)	Equipo	-----	-----	-----	-----
	Laptop (LG)	Equipo	-----	-----	-----	-----
	Filmadora (SONY)	Equipo	-----	-----	-----	-----
COSTO VARIABLE						
	Hojas de color tamaño oficina	Unidad	-----	-----	-----	-----
	Manual de plan de clase	Unidad	1	1	50	50
	Hojas de evaluación (fotocopias)	Hoja	2	10	0.5	5
	Lápiz (SABONIS)	Unidad	1	12	1	12
						67
COSTO FIJO						
	Facilitador (2)	Persona	1	4	300	1200
	Personal de apoyo	Persona	1	3	60	180
						1380
COSTOS ADMINISTRATIVOS						
	Transporte	-----	1	4	20	80
					TOTAL	1527

Fuente: Roberto Grober Gerónimo

PRESUPUESTO

“C. 3 Actividad 1 y 2”

N°	COMPONENTE	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO Bs.	
			UNITARIO	TOTAL	UNITARIO	TOTAL
COSTO DE INVERSION						
	Data show (SAMSUN)	Equipo	_____	_____	_____	_____
	Laptop (LG)	Equipo	_____	_____	_____	_____
	Filmadora (SONY)	Equipo	_____	_____	_____	_____
COSTO VARIABLE						
	Papel resma	Unidad	1	15	0.50	7.50
	Marcador negro y azul(SABONIS)	Unidad	2	4	3.20	12.80
	Banner	Unidad	_____	_____	_____	_____
	Hoja de evaluación (fotocopias)	Hoja	1	2	0.5	1
	Documento de la propuesta	Unidad	_____	_____	_____	_____
	Tijera	Unidad	1	4	8.50	34
	Lana gruesa	Unidad	1	1	8.50	8.50
	Boligrafo (SABONIS)	Unidad	_____	_____	_____	_____
	Papel lustroso de color	Hoja	1	6	1.50	9
	Invitación	Unidad	1	30	2	60
	Pegamento (UHU UHU)	Unidad	1	3	9.50	28.50
	Plasta formo (1cm)	Hoja	1	3	3.50	10.50
	Estilete	Unidad	1	3	1.5	4.50
	Premio	_____	_____	_____	_____	_____
	Refrigerio (feria 2°)	Persona	1	20	6	120
	Estipendio	Persona	1	—	—	50
						345.3
COSTO FIJO						
	Facilitador (1)	Persona	1	3	300	900
	Personal de apoyo	Persona	1	3	100	300
	Personal de logistica	Persona	1	2	100	200
						1400
COSTOS ADMINISTRATIVOS						
	Transporte	_____	1	4	20	80
	Equipo de sonido(contrato) 2° feria	Pieza	—	—	—	300
TOTAL						2125.3

Fuente: Roberto Grober Gerónimo

a – 11 Tabla de presupuesto de manera general

N°	COMPONENTE	COSTO Bs. TOTAL	FUENTES DE FINANCIAMIENTO			
			Proyecto	Unidad Ed.	s/f	Plan Altiplano
COSTO DE INVERSIÓN						
	Componente (1)	12757	12757	-	-	
	Componente (2)	20	-	-	20	
	Componente (3)	----	-	-	-	
	Sub total=	12,777	12757	-	20	
COSTO VARIABLE						
	Componente (1)	1,501.3	-	900	425.6	175.7
	Componente (2)	132.3	-	80	14	38
	Componente (3)	345.3	-	100	196.5	48.8
	Sub total=	1978.9	-	1,080	636.1	262.5
COSTO FIJO						
	Componente (1)	8,940	4470	-	4470	
	Componente (2)	3,360	1680	-	1680	
	Componente (3)	1,400	700	-	770	
	Sub total=	13700	6850	-	6850	
COSTOS ADMINISTRATIVOS						
	Componente (1)	560	-	100	460	
	Componente (2)	200	-	50	150	
	Componente (3)	380	-	100	280	
	Sub total=	1,140	-	250	890	
	TOTAL=	29,595.9	19,607	1,330	8396.1	262.5

Fuente: Roberto Grober Gerónimo

a – 12 Tabla de presupuesto para personal

Presupuesto del personal administrativo

Nº	SERVICIOS PERSONALES		Mensual Bs.	Sueldo total Bs.
1	Coordinador de proyecto	de	1000	10000
2	Personal logística	de	400	4000

Fuente: Elaboración propia

Presupuesto de facilitadores

Nº	DESCRIPCION	Sueldo x Día	Horas trabajadas	Sueldo total Bs.	Duración del trabajo
3	Consultor o facilitador (1)	300	182	8400	9 meses
4	Consultor o facilitador (2)	300	59	3000	2 meses
5	Personal de apoyo	60	204	2100	9 meses
TOTAL				13500	9 MESES

Fuente: Elaboración propia

ANEXO "B" DOCUMENTACIÓN TEÓRICA

b – 1 Cuadros estadísticos de población

CENTROS POBLADOS – MUNICIPIO PATACAMAYA

CANTÓN	COMUNIDAD/ZONA	Nº HABITANTES	FAMILIAS
PATACAMAYA URBANO	12 Zonas	9549	1910
PATACAMAYA RURAL	Cauchititiri	720	150
	San Juan de culta	716	143
	Cochinitos	345	68
TAYPILLANGA	Taypillanga	717	150
ARAJLLANGA	Araj llanga	654	130
CHACOMA	Chacoma	652	163
CHIARUMANI	Chiarumani	545	113
	Alto Patacamaya	350	80
SAN MARTIN DE IQUIACA	Collpa Huancarani	432	86
CHIARAQUE	Chiaraque	367	90
	Vituyo	465	90
COLCHANI	Colchani	464	93
	Hiscacollo	421	80
VISCACHANI	Mantecani	379	74
	Viscachani	399	52
PATARANI	Patarani	1244	275
BELEN IQUIACA	Belen iquiaca	492	135

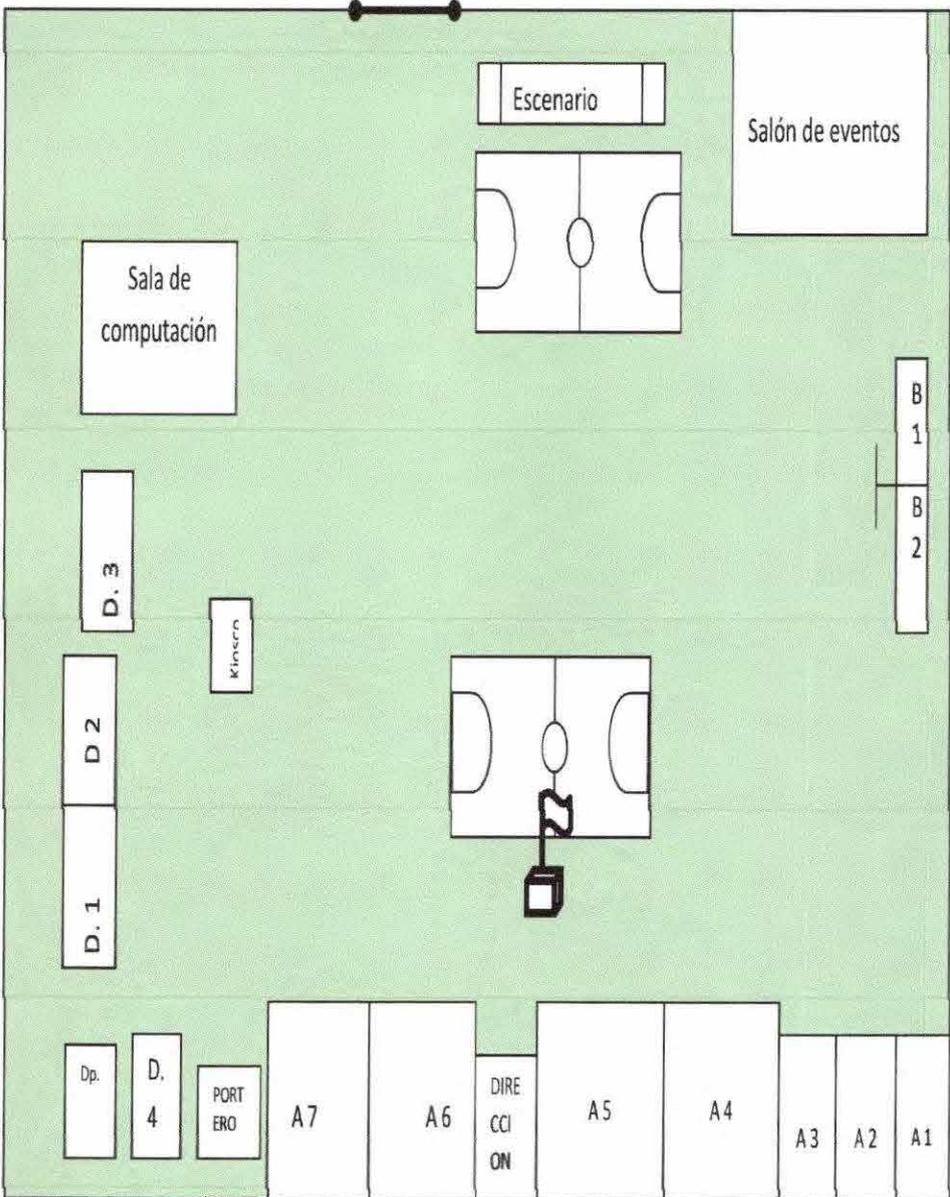
Fuente: Diagnostico Comunal 2006, Ajuste PDM Patacamaya/ 2007-2011

NÚMERO DE HABITANTES Y FAMILIAS

CANTON	COMUNIDAD / ZONA	Nº HABITANTES	Nº FAMILIAS
<u>CANTON SAN MARTIN DE IQUIACA</u>	TARMAYA	267	68
	ALTO PATACAMAYA	350	80
	SAN MARTÍN	300	60
	HUANCARANI	148	35
	COLLPA HUANCARANI	432	86
	AMACHUMA	124	25
	TOTAL	1621	354

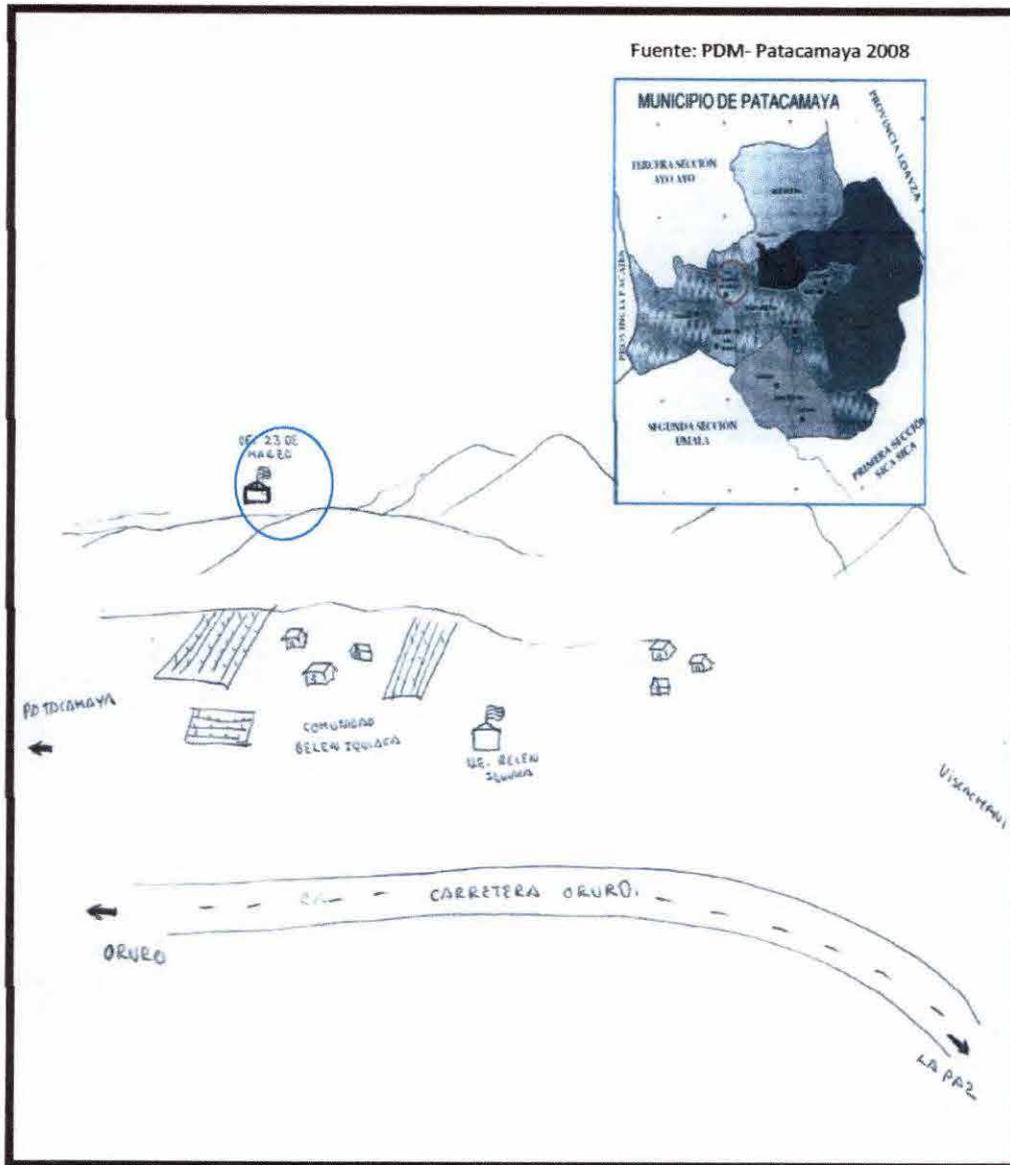
Fuente: Diagnostico Comunal 2006, Ajuste PDM Patacamaya/ 2007-2011

b – 2 Plano del establecimiento Educativo



Fuente: elaboración propia

b – 3 Croquis de la Unidad Educativa “23 de Marzo”



Fuente: elaboración propia

b – 4 Ejemplo de un plan de clases

2.1.3. Materiales de analogía

(PLAN DE CLASE I)

DATOS REFERENCIALES

Año de escolaridad: 1° de Primaria Comunitaria Vocacional

Nivel: Primario

Tiempo: 2 semanas

Campos de saberes y conocimientos	
◦ Vida Tierra Territorio	◦ Ciencias Naturales
◦ Comunidad y Sociedad	◦ Comunicación y Lenguajes ◦ Artes Plásticas y Visuales
◦ Ciencia Tecnología Producción	◦ Matemática

OBJETIVO HOLÍSTICO:
Clasificamos y analizamos los grupos alimenticios según la función que cumple en el organismo, a través de la observación, conteo e identificación de nombres, fortaleciendo el respeto y reciprocidad, para promover el consumo de alimentos que beneficien a la salud integral.

Contenido y ejes articuladores:

- Salud, alimentación y nutrición en el crecimiento de los estudiantes.
- Lenguaje oral y escrito con la correcta fonética y entonación.
- Dibujo de formas imaginarias y naturales
- Cantidad y representación simbólica de números naturales

Orientaciones metodológicas	Material/medio	Evaluación
<p>PRÁCTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> ◈ Observación del centro de expendio o lugares de producción de productos alimenticios (mercado, supermercado, feria, huertas, entre otros) ◈ Compra de los productos alimenticios por las y los estudiantes (frutas, verduras y otros solicitados con anterioridad) ◈ Descripción oral de los productos alimenticios observados en lengua castellana y originaria ◈ Descripción de actitudes de respeto y reciprocidad demostrados en el paseo de observación. ◈ Representación gráfica de los productos alimenticios. 	<p>Frutas y verduras adquiridas del centro de expendio (mercado, supermercado, feria)</p> <p>Fichas con imágenes de alimentos, números y palabras</p>	<p>SER</p> <ul style="list-style-type: none"> ◈ Manifestación del respeto y reciprocidad en el trabajo <p>SABER</p> <ul style="list-style-type: none"> ◈ Identificación de los nombres de los productos alimenticios.

Fuente: Ministerio de Educación

- ◆ Escritura de nombres de los productos alimenticios con ayuda de las fichas móviles
- ◆ Organización de grupos de trabajo, en los cuales se realizan con ayuda de las fichas:
- ◆ Selección de alimentos por su función
- ◆ Relación de los dibujos con los nombres de los alimentos
- ◆ Conteo de productos alimenticios en forma objetiva y con la ayuda de los dibujos
- ◆ Juego en grupos a adivina adivinador

TEORÍA

- ◆ Identificación y caracterización de los productos alimenticios según la función que cumplen en el organismo: energéticos, formadores y reguladores
- ◆ Identificación de los nombres de los productos alimenticios y relación con las figuras
- ◆ Comprensión de la noción de cantidad y la representación simbólica de números

VALORACIÓN

- ◆ Reflexión sobre la importancia del consumo de los tres grupos alimenticios para una buena nutrición y salud.
- ◆ Importancia de la oralidad y la escritura en la comunicación.
- ◆ Uso de los números en la representación de la cantidad de los objetos de la realidad

PRODUCCIÓN

- ◆ Preparación de alimentos a partir de la frutas y verduras adquiridas (ensalada de frutas y otros de fácil preparación)
- ◆ Elaboración de un Menú en base a los alimentos preparados.

PRODUCTOS:

Menú elaborado en base a los tres grupos alimenticios

BIBLIOGRAFÍA:

- ◆ Clasificación de alimentos por la función que cumplen.
- ◆ Comprensión de la noción de cantidad en la representación numérica

HACER

- ◆ Escritura de los nombres de los productos alimenticios
- ◆ Representación gráfica de los tres grupos de alimentos
- ◆ Representación simbólica de los números
- ◆ Elaboración de alimentos (ensalada de frutas y otros de fácil preparación)

DECIDIR

- Consumo de alimentos nutritivos del contexto

Fuente: Ministerio de Educación

ANEXO "C"

DOCUMENTOS PRESENTADOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO

C – 1 Solicitud de entrevista que se envió para el diagnóstico

Paracamaya, 07 de Mayo 2013
UMSA-10RU-CCI-CRUASP 99/13

Señor:

Prof. Francisco Huallpa Pazo
DIRECTOR UNIDAD EDUCATIVA "SAN MARTIN"
Presidente

Ref.: SOLICITUD DE ENTREVISTA

De nuestra mayor consideración:

Es grato dirigimos a su persona, deseándole éxito en las funciones que desempeña en favor de la educación.

Le y los estudiantes de la Carrera Ciencias de la Educación para el Desarrollo Humano (5to año), solicitamos muy respetuosamente una entrevista con su persona, además realizar encuesta a profesores, estudiantes y padres de familia sobre las dificultades que se suscitan en el ámbito educativo. La cual ayudará a identificar las diferentes problemáticas permitiendo plantear propuestas de solución, así mismo la elaboración óptima de un proyecto para la conclusión de nuestros estudios, siempre volviendo la calidad educativa.

Sin otro particular, contando con su deferencia a lo solicitado reiteramos nuestros más cordiales saludos.

Atentamente,


Ing. Javier Caniza Ch.
COORDINADOR ADMINISTRATIVO CRU
ALTIPLANO SUR PATACAMAYA UMSA


Univ. Maritza Ramos Cachaca
C.I. 69213231 P.


Univ. Elera W. Cameo Luna
C.I. 61125571 P.


Univ. Ruth Villegas Gonzales
C.I. 6113028 LP


Univ. Rosmary Quipe Pazo
C.I. 6126685 LP


Univ. Karibel Marco Quispe
C.I. 6712558 Pt.


Univ. Wilma Quispe Marica
C.I. 6117480 LP


Univ. Angulo Flores Poma
C.I. 6343175 LP


Univ. [illegible]
UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN FRANCISCO DE ASIS
CENTRO REGIONAL UNIVERSITARIO ALTIPLANO SUR PATACAMAYA
La Paz - Bolivia

Cc/Arch.

Recibido
08-05-13

Prof. Francisco Huallpa Pazo
DIRECTOR

C – 2 Solicitud enviada al director de la Unidad Educativa “23 de marzo” para la presentación del Proyecto de Grado

Patacamaya, 18 de septiembre de 2013

Señor:

Prof. Francisco Huallpa Paco

DIRECTOR UNIDAD EDUCATIVA “23 DE MARZO”

Presente.-

REF.: SOLICITUD DE ACEPTACIÓN PARA LA PRESENTACIÓN DEL PROYECTO EDUCATIVO

Mediante la presente, reciba mis sinceros y respetuosos saludos, al mismo tiempo deseándole éxitos en la función que desempeña en beneficio de la educación.

Como estudiante de la carrera Ciencias de la educación del 5to. Año, del Centro Regional Universitario Altiplano Sur Patacamaya, dependiente de la Universidad Mayor de San Andrés, solicito muy respetuosamente realizar la PRESENTACIÓN DEL PROYECTO DE GRADO **“GENERANDO ESTRATEGIAS PROMOCIONALES DEL CONSUMO DE ALIMENTOS NUTRITIVOS”** en la Unidad Educativa “23 de Marzo”, ante la comunidad educativa. Es una propuesta educativa que contribuirá en el desarrollo físico y mental de los educandos. Asimismo, resaltar que el proyecto nace del diagnóstico realizado anteriormente en el mismo establecimiento educativo, que necesita ser atendida con prontitud, para el beneficio de la misma población educativa.

Sin otro particular, con la esperanza de obtener una respuesta positiva y favorable, reitero mis más sinceros saludos.

Atentamente.



Univ. Rosmery Quispe Paco
C.I. 6186685 LP



Recibido
18-09-13



Prof. Francisco Huallpa Paco
DIRECTOR

C – 3 Acuerdo que se realizó para la presentación del proyecto de grado

ACUERDO ESTABLECIDO PARA LA PRESENTACIÓN DEL PROYECTO DE GRADO

El presente proyecto "GENERANDO ESTRATEGIAS PROMOCIONALES DEL CONSUMO DE ALIMENTOS NUTRITIVOS", que tiene la finalidad de contribuir al cambio de hábitos alimenticios, que mejoren la salud física y mental de los educandos y padres de familia de la Unidad Educativa "23 de Marzo". Considerando a la educación como el pilar fundamental del desarrollo humano, y por ende el desarrollo de la población en todas las áreas necesarias. En ese sentido este proyecto se presentará el día Jueves 23 del mes de Septiembre del presente año, a horas 9:00 am en los predios de la Unidad Educativa "23 de Marzo", con la participación de las autoridades de la Unidad Educativa y la Comunidad, en la cual se procederá a reformular algunos aspectos necesarios para el cumplimiento de la propuesta presentada ante la población beneficiaria.

Por lo tanto firmamos los interesados.


UNIV. ROSMERY QUISPE PACO
C.I. 6186685 LP




Prof. Francisco Huallpa Paco
DIRECTOR
DIRECTOR DE LA UNIDAD
EDUCATIVA "23 DE MARZO"




G. Cesar
REPRESENTANTE DEL
CONSEJO EDUCATIVO
U.E. "23 DE MARZO"

C – 4 Carta de apoyo de la institución del Plan Altiplano para la ejecución del proyecto

Plan Internacional Inc. Bolivia
Oficina de País
Calacoto, Av. Ballivián C.12
Edif. El Greco N° 2550, PB.
Casilla N° 3-35182
La Paz - Bolivia
Sud América

Tel +(591) – (2)-2777610
Tel +(591) – (2)-2771579
Fax +(591) – (2)-2771535
bolivia.co@plan-internacional.org



Patacamaya, 20 de noviembre de 2013.

Oficina de Programa
Altiplano
Ispicachi, Av. 5 de Agosto No
2533
Tel +591-(2)-2434741
Tel +591-(2)-2434742
Fax +591-(2)-2434745
Casilla N° 6181
altiplano.bo@plan-
internacional.org

Señorita
Univ. Rosmery Quispe Paco
PATACAMAYA
Presente.-

Ref.: RESP APOYO PROYECTO DE GRADO.

Oficina de Programa Suroeste
Cruz
Av. Cristo Redentor C. P.
Mesaera N° 65
Tel +591-(3)-3335362
Tel +591-(3)-3335361
Fax +591-(3)-3113984
Casilla N° 1729
suroeste.bo@plan-
internacional.org

Distinguida Srta. Univ.:

En fecha 19 de noviembre de 2013 se recibió en Plan Internacional Altiplano su nota en la que solicita apoyo a la realización de su Proyecto de grado GENERANDO ESTRATEGIAS PROMOCIONALES DEL CONSUMO DE ALIMENTOS NUTRITIVOS CON LA COMUNIDAD EDUCATIVA DEL NIVEL PRIMARIO DE LA UNIDAD EDUCATIVA 23 DE MARZO, al respecto mencionamos que se apoyará con el material de escritorio disponible de acuerdo al siguiente detalle:

61 hojas Papel resma
16 Pzas. marcadores negro y azul ,
1 Paquete hojas bond de color tamaño oficio 1 paquete,
10 hojas cartulina
2 Pzas. Masquin
2 Pzas. Diurex transparente
20 folders amarillos

Con este motivo saludo a Ud. con las consideraciones más distinguidas.

Atte.

Oficina de Programa Suroeste
C. España N° 429
Tel +591-(4)-64-61974
Tel +591-(4)-64-61974
Fax +591-(4)-691-3064
Casilla N° 424
suroeste.bo@plan-
internacional.org

c.c. Arch.

Oficina de Programa Tarija
C. La Ciudad N° 732
Tel +591-(4)-66-45675
Tel +591-(4)-66-36414
Fax +591-(4)-66-44414
Casilla N° 500
tarija.bo@plan-
internacional.org


Hernán Huancá Gómez
FACILITADOR DE DESARROLLO LOCAL
ORIGINA DE PROGRAMAS ALTIPLANO
PLAN INTERNACIONAL INC. BOLIVIA

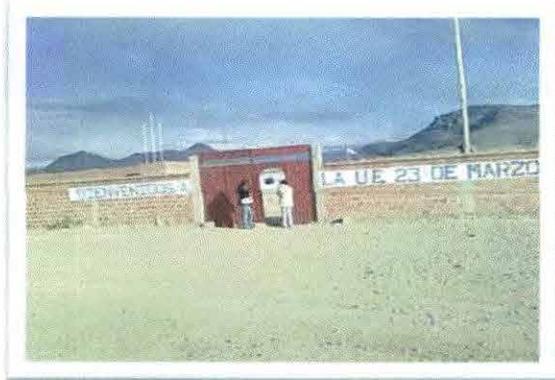


Organizaciones Nacionales (Países donantes) Alemania Australia Bélgica Brasil Canadá Dinamarca España Estados Unidos Finlandia Francia Japón Corea Holanda Islandia Noruega Reino Unido Suecia Suiza

Países de Programa Albania Bangladesh Benin Bolivia Brasil Burkina Faso Cambodia Cameroun Colombia China Ecuador Egipto El Salvador Etiopia Filipinas Ghana Guatemala Guinea Guinea Bissau Haití Honduras India Indonesia Kenia Laos Liberia Malawi Malí Mozambique Nepal Nicaragua Nigeria Pakistán Paraguay Perú República Dominicana Ruanda Senegal Sierra Leona Sri Lanka Sudán Sudán (Sur) Tailandia Tanzania Timor-Este Togo Uganda Vietnam Zambia Zimbabue.

ANEXO "D" REGISTRO DE FOTOGRAFÍAS

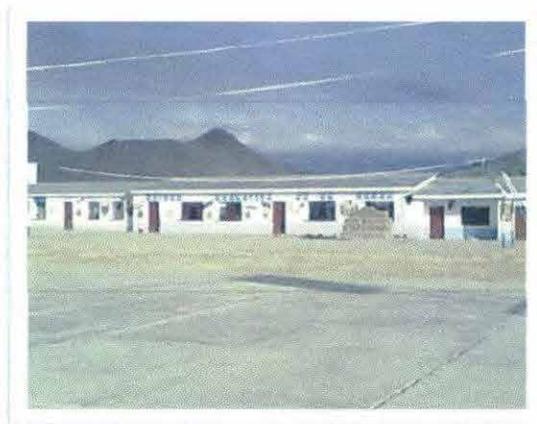
d – 1 Unidad Educativa "23 Marzo"



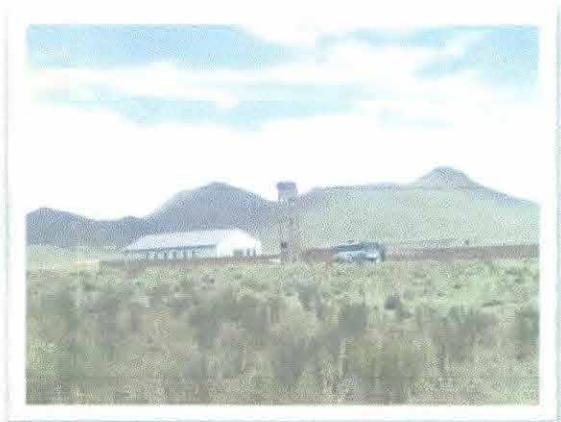
Fuente. Propia



Fuente. Propia



Fuente. Propia



Fuente. Propia



Fuente. Propia

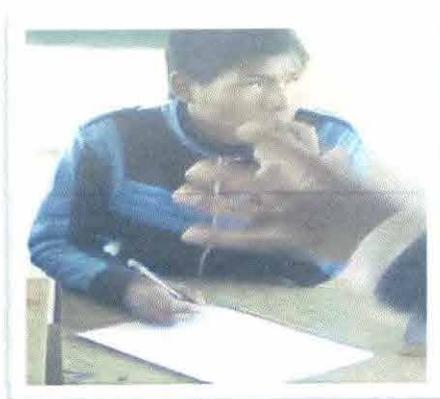
d – 2 Fotos de los estudiantes del nivel secundario en el aula



Fuente. Propia



Fuente. Propia



Fuente. Propia

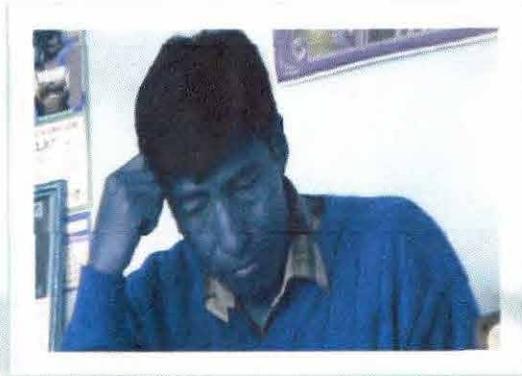


Fuente. Propia



Fuente. Propia

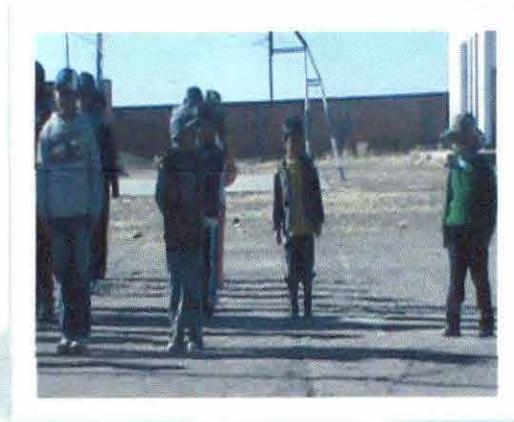
d -3 Fotos del director y los estudiantes del nivel primario



Fuente. Propia



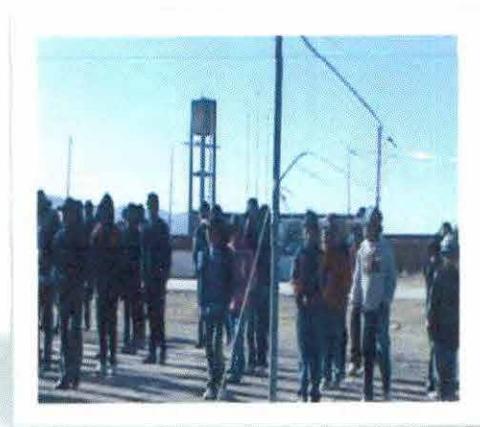
Fuente. Propia



Fuente. Propia



Fuente. Propia



Fuente. Propia

ANEXO "E"

INFORME COMPLETO DE PRESENTACIÓN DEL PROYECTO ANTE JURADOS LOCALES (BENEFICIARIOS)

e – 1 Informe de la presentación del proyecto

INFORME

A : Lic. Raúl Lazo
COORDINADOR ACADÉMICO
PROGRAMA ACADÉMICO DESCONCENTRADO- UMSA

VIA : Lic. María Luisa Cadena Tórrez
DOCENTE- TUTORA DE PROYECTO DE GRADO
MÓDULO SEMINARIO TALLER II
SEDE PATACAMAYA

DE : Universitaria Rosmery Quispe Paco
ESTUDIANTE DE 5º AÑO CARRERA CIENCIAS DE LA
EDUCACIÓN

FECHA: 07 de octubre

REF. : INFORME DE PROYECTO DE GRADO A DISEÑO FINAL
PRESENTADO ANTE EL JURADO LOCAL (UNIDAD EDUCATIVA 23 DE
MARZO DEL MUNICIPIO DE PATACAMAYA)

De mi mayor consideración:

Mediante la presente, reciba los sinceros y respetuosos saludos, al mismo tiempo deseándole éxitos en la función que desempeña en beneficio de la educación.

Como estudiante de la carrera Ciencias de la educación del 5to. Año, del Centro Regional Universitario Altiplano Sur Patacamaya, dependiente de la Universidad Mayor de San Andrés, le informo sobre la PRESENTACIÓN DEL PROYECTO DE GRADO "GENERANDO ESTRATEGIAS PROMOCIONALES DEL CONSUMO DE ALIMENTOS NUTRITIVOS" que se realizó en la Unidad Educativa "23 de Marzo", ante la comunidad educativa. La misma es una propuesta educativa que contribuye en el desarrollo físico y mental de los educandos y que además cabe resaltar que el proyecto nace del diagnóstico

realizado anteriormente en el mismo establecimiento educativo y que necesita ser atendida con prontitud, para el beneficio de la misma población educativa.

La presentación del proyecto de grado a diseño final, se realizó el lunes 23 de septiembre del presente año en los predios de la Unidad Educativa 23, horas 9:30 a 10:35 de Marzo, con el objetivo de dar a conocer, socializar el proyecto a la población beneficiaria y lograr de alguna forma la contraparte para legitimar ejecución del proyecto. En la cual se logró presentar y socializar el proyecto, pero no se consiguió firmar ningún acuerdo el mismo día de la presentación, sino que se tuvo que firmar acuerdos y convenios después de tres días, en la misma se comprometen a: **proporcionar la infraestructura (aula) para los eventos, apoyar y coordinar las diferentes actividades programas, proporcionar materiales e ingredientes necesarios que están al alcance de ellos para el taller de capacitación de preparación de alimentos nutritivos, participar activamente en todas las actividades, también facilitar equipos tecnológicos que poseen, lo que equivale un mil trescientos treinta y tres 00/100 bolivianos. De manera que ya está concertado para la ejecución del proyecto.**

Para la socialización del proyecto de grado primeramente se coordinó vía teléfono la fecha y el lugar de presentación, para que sea formal el evento se envió una solicitud de aceptación para la presentación del proyecto educativo "GENERANDO ESTRATÉGIAS PROVINCIALES DEL CONSUMO DE ALIMENTOS NUTRITIVOS" en fecha 18 de Septiembre del presente año, al Director de la Unidad Educativa "23 de Marzo" profesor Francisco Huallpa, donde solicité presentar el proyecto ante los actores educativos, y en el mismo establecimiento educativo. La misma fue recepcionada por el mismo director, ya que no hay personal de secretaría. Asimismo se firmó un acuerdo para la presentación del proyecto, donde estipula la hora, el día y el lugar de presentación, en dicho acuerdo firmaron, el responsable del proyecto, Director de la Unidad Educativa y representantes del Consejo Educativo Comunitario Social. Por otro lado, se pidió insistentemente de manera verbal al Director de la Unidad Educativa que comunique a los padres y madres de familia y autoridades educativas para que sean partícipes de la presentación del proyecto.

En cuanto al día de la presentación, se tuvo que contratar movilidad (taxi) para llegar a la Unidad educativa, ya que se encuentra alejada y dispersa de la ciudad intermedia de Patacamaya. De manera que mi presencia en el establecimiento educativo fue a horas 09:00 am, entonces procedí coordinando con el director, invitando a sí a los representantes del consejo educativo y algunos padres y madres de familia que se encontraban en la unidad educativa, al mismo tiempo se instaló los equipos tecnológicos, para toda esta coordinación fue alrededor de treinta minutos.

La presentación del proyecto a diseño final, se realizó el día lunes 23 de septiembre de 2013 a horas 09:30 a.m. en la sala de computación del establecimiento educativo "23 de MARZO"

ubicada en la comunidad San Martín de Iquiaca del Municipio de Patacamaya, en presencia del director encargado profesor Francisco Hualpa Paco, dos profesores, tres representantes del consejo educativo comunitario social, padres, madres de familia y quince estudiantes del 5to de secundaria, para su constancia esta la nómina de participantes, pero no figura algunos padres de familia y dos estudiantes que salieron del auditorio antes que termine la socialización del proyecto. La misma se inició con el respectivo saludo y presentación de mi persona, mencionando la carrera a la que pertenezco, el porqué y para qué de la elaboración del proyecto educativo, posteriormente se presentó el título del proyecto, el resultado del diagnóstico, el problema, la propuesta con sus tres componentes, el programa de capacitación, los aspectos generales del proyecto que incluye la duración del proyecto, población beneficiaria, instituciones involucradas, fecha de inicio y culminación del proyecto, el presupuesto, todo lo anterior mencionado se presentó con la ayuda de las respectivas diapositivas, para lo cual se llevó laptop y data show.

La duración de la presentación del proyecto duró alrededor de treinta y cinco minutos aproximadamente. Posterior a ello, aplaudieron y el director regocijando felicitó y agradeció por la elaboración y presentación del plan a mi persona y comentó a los asistentes, que el proyecto es imprescindible en el establecimiento, ya que el problema que se muestra y requiere mejorar es real, esas fueron las palabras del director que es la principal autoridad del establecimiento educativo. Inmediatamente, se entregó de manera física el proyecto educativo al director, a la vez dirigió mi persona la socialización sobre la importancia y beneficios del proyecto en la Unidad Educativa. De manera que, analizando tanto el director como los representantes de los padres de familia estaban muy de acuerdo con el proyecto para que se ejecute al año siguiente, pero querían que sea a nivel núcleo el proyecto, lo cual se le dio a conocer que sí se puede realizar a nivel núcleo, pero eso implicaría más presupuesto, lo que hizo pensar a los beneficiarios de que el proyecto sea piloto, la misma si da buenos resultados se estaría realizando más adelante una réplica del proyecto pero a nivel núcleo. También mencionaron que si o si se tiene que ejecutar, ya que anteriormente sólo hicieron un diagnóstico, y no así mostraron resultados. Por ello, nuevamente los participantes de la presentación del proyecto agradecieron a mi persona por haber elaborado el proyecto de alimentación, ya que pertinente el tema del proyecto.

Posteriormente a ello, se consultó: ¿cómo podrían apoyar para que se ejecute el proyecto?, se les mencionó que deben de colaborar en la contraparte, la respuesta de ellos fue: que podían garantizar el espacio (aula), los productos y materiales que ellos tienen al alcance para la preparación de alimentos. También dijeron que lo van a socializar con los demás padres de familia porque la presencia de ellos era menor. Entonces se fijó una fecha para formalizar el convenio de la contraparte, que era el viernes veinte y siete de septiembre del presente año. Por lo tanto el mismo día de presentación del proyecto no se llegó a firmar ningún acuerdo. De manera que la socialización duró cerca de media hora.

Para la finalización de la presentación y socialización del proyecto agradecí la presencia de los participantes. Cabe mencionar que para dicha presentación tuve la colaboración de mis compañeros de estudio Elena Wehte Cameo Luna quien tomó fotografías y Vidal Espejo Flores quien apoyó con en el manejo del material tecnológico. Así concluyó el día de la presentación del proyecto de grado.

En la fecha veinte y siete de septiembre, se tuvo que volver a la Unidad Educativa para firmar los acuerdos y/o convenios. Para lo cual se contrató movilidad (taxi), al llegar no se pudo ubicar al director, ya que había salido de urgencia, entonces se tuvo que esperar tres horas aproximadamente, la misma fue cansador, desesperante y la vez satisfactorio, ya que se pudo concretar el convenio de la contraparte la ejecución del proyecto educativo. Para verificar lo mencionado está el convenio donde la Unidad Educativa "23 de Marzo" se compromete a **proporcionar la infraestructura (aula) para los eventos, apoyar y coordinar las diferentes actividades programas, proporcionar materiales e ingredientes necesarios que están al alcance de ellos para el taller de capacitación de preparación de alimentos nutritivos, participar activamente en todas las actividades, también facilitar equipos tecnológicos que poseen, lo que equivale un mil trescientos treinta y tres 00/100 bolivianos.** De manera que ya está concertado para la ejecución del proyecto, para ello, firmaron el director de la Unidad Educativa, representantes del Consejo Educativo comunitario social en fecha siete de septiembre del presente año.

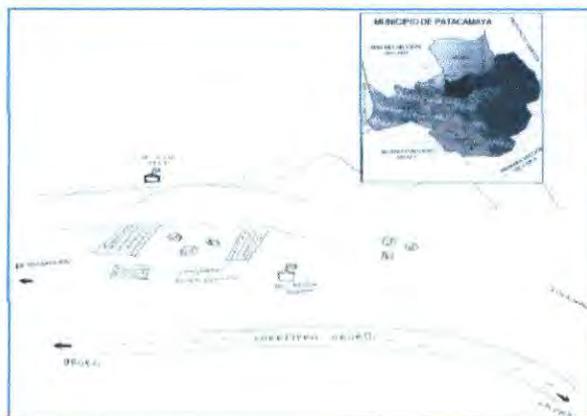
Observaciones:

- El director quería que el proyecto se amplié a nivel núcleo, pero cuando se le mencionó que implicaría más presupuesto, él dijo que entonces que se realice como un proyecto piloto, y si se logra buenos resultados esto se replicaría más adelante.
- Uno de los padres de familia dijo que está muy bien y bienvenido el proyecto, ya que casi no toman en cuenta a las unidades educativas alejadas.

Contactos o referencias

Nombre	Cargo	Institución a la que representa	Celular	Email
Francisco Huallpa Paco	Director	Unidad Educativa 23 de Marzo	73255921	_____
Cesar Huarachi Laura	Presidente del consejo educativo	Unidad Educativa 23 de Marzo	78859885	_____
Alberto Ramos Laura	Presidente del centro de estudiantes	Unidad Educativa 23 de Marzo	78831720	_____

Croquis y lugar de presentación y ejecución del proyecto educativo (Unidad Educativa 23 de Marzo)



- DIRECCIÓN: COMUNIDAD SAN MARTIN DE IQIACA DEL MUNICIPIO DE PATACAMAYA
- UNIDAD EDUCATIVA: "23 DE MARZO"
- DIRECTOR ENCARGADO: PROF. FRANCISCO HUALLPA PACO
- CONTACTO DEL DIRECTOR: 73255921

Comentario:

- El convenio no fue fácil realizarlo en una sola presentación, puesto que no están todos los que deciden y más aun ellos necesitan analizar un poco ya que cualquier propuesta tiene sus diferentes aspectos negativos y positivos.
- La unidad educativa es alejada, como verán en la fotografía, por ello es siempre necesario contratar movilidad, lo que implica un gasto, ya que el contrato es de 20 bs.
- Para la presentación del proyecto no ha sido fácil reunir a los padres, por la distancia y por el tiempo de ellos, tampoco tanto así a los profesores, porque la presentación era en horario de clases.

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para fines consiguientes.

Univ. Rosmery Quispe Paco

C.I 6186685 LP

R.U.1634576

e – 3 COPIA RECEPCIONADA DEL PROYECTO DE GRADO QUE FUE ENTREGADO AL

DIRECTOR DE LA UNIDAD EDUACTIVA 23 DE MARZO

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD EN HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
CARRERA CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN PARA EL DESARROLLO HUMANO
CENTRO REGIONAL UNIVERSITARIO – SEDE PATACAMAYA



PROYECTO DE GRADO

**GENERANDO ESTRATEGIAS PROMOCIONALES DEL CONSUMO DE
ALIMENTOS NUTRITIVOS, CON LA COMUNIDAD EDUCATIVA DEL
NIVEL PRIMARIO DE LA UNIDAD EDUCATIVA "23 DE MARZO" DEL
DISTRITO EDUCATIVO DE PATACAMAYA**

PARA OPTAR AL GRADO DE LICENCIATURA EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

POSTULANTE:

Rosmary Quispe Paco

TUTOR DE PROYECTO DE GRADO:

Lic. María Luisa Cadena Tórez

Patacamaya – Bolivia



*Recibido
23-09-13*

*Prof. Francisco Huaitpa Paco
DIRECTOR DEL NUCLEO*

e – 4 Acta que se realizó sobre la presentación del proyecto de grado

ACTA DE PRESENTACIÓN DEL PROYECTO EDUCATIVO

En los predios de la Unidad Educativa "23 de Marzo", ubicada en la comunidad de San Martín de Iquiaca del Cantón del mismo nombre, quinta sección Patacamaya, Provincia Aroma; a horas nueve y media de la mañana del día lunes veinte y tres de septiembre de dos mil trece años.

Se constituyó la Universitaria Rosmery Quispe Paco, estudiante de la carrera Ciencias de la Educación para el Desarrollo Humano de la Universidad Mayor de San Andrés Patacamaya. En presencia del Director encargado Prof. Francisco Huallpa Paco, Profesores, Representantes del Consejo Educativo Comunitario Social, Padres/madres de familia y estudiantes de 5to. de secundaria, se ha presentado el Proyecto Educativo denominado "GENERANDO ESTRATEGIAS PROMOCIONALES DEL CONSUMO DE ALIMENTOS NUTRITIVOS", la cual ha sido elaborada previo diagnóstico general y específico dentro de la comunidad educativa "23 de Marzo". En ese sentido, se participa de la presentación y socialización correspondiente de la propuesta del dicho proyecto.

Una vez concluido la presentación y socialización del proyecto educativo ya mencionado anteriormente, analizando la importancia del tema y lo beneficio que es para la educación y el desarrollo de la comunidad educativa, aún del Municipio; se dio el visto bueno para que se prosiga adelante y se ejecute el dicho proyecto, también la comunidad educativa y las autoridades presentes están dispuestos a brindar su apoyo necesario y correspondiente; de esa manera concluyó el dicho evento con palabras de felicitación y gratitud, mencionando así que el tema de alimentación es imprescindible en la comunidad educativa "23 de Marzo"

Para su conocimiento y legitimidad de la presente acta, firman las siguientes autoridades presentes.




Prof. Francisco Huallpa Paco
DIRECTOR DEL NUCLEO




G. César Guadalupe
PROFESOR EN CARGO
UNIDAD EDUCATIVA '23 DE MARZO' DE SAN MARTÍN IQIACA

e – 5 Convenio de las contrapartes para la ejecución del proyecto de grado

CONVENIO

Conste por el presente convenio para la ejecución del proyecto denominado *"Generando estrategias promocionales del consumo de alimentos nutritivos"* en la Unidad Educativa "23 de Marzo" en la gestión escolar de 2014. Para lo cual, se describen las cláusulas de la siguiente manera:

1ra.- REFERENCIAS DE LAS PARTES

- La Unidad Educativa "23 de Marzo, es Núcleo Educativo San Martín Iquiaca, con Resolución Ministerial N° 2442/97 se encuentra ubicada en la comunidad de San Martín de Iquiaca del Cantón del mismo nombre, quinta sección Patacamaya, Provincia Aroma, representado por el Profesor Francisco Hualpa Paco, Director encargado de la Unidad Educativa "23 de Marzo", que presta su servicio en beneficio de la educación.
- Por otro lado, el Consejo Educativo Social Comunitario, es una organización de los padres/madres de familia de la Unidad Educativa "23 de Marzo", elegidos por la comunidad educativa de manera democrática para la gestión escolar, que tiene la función de velar la calidad educativa de los estudiantes.
- La Universitaria, Rosmery Quispe Paco con C.I. 6186685 LP, estudiante de 5to año de la Carrera Ciencias de la Educación, del Centro Regional Altiplano Sur Patacamaya, dependiente de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de la Universidad Mayor de San Andrés (UMSA).

2da.- OBJETO

El Objeto del presente Convenio es el de establecer el marco de coordinación y acción conjunta entre la Comunidad Educativa y el Responsable del proyecto con la finalidad de lograr el objetivo de la propuesta que es el de "Generar estrategias promocionales del consumo de alimentos nutritivos" con un enfoque de inclusión social que aporten al desarrollo de la comunidad.

3ra.- DE LAS ACCIONES Y RESPONSABILIDADES

Para el cumplimiento de este convenio ambas partes se comprometen a:

1. El Proyecto:

- Diseñar el plan y el programa de capacitaciones para el grupo beneficiario, y a la vez diseñará el informe final de la propuesta.
- Coordinar con la población beneficiaria para la ejecución del proyecto.
- Contratar los diferentes facilitadores/as para las capacitaciones, los tres componentes.
- Realizar un seguimiento a todas las actividades realizadas y contar con evaluador externo.
- Facilitar los materiales necesarios de escritorio.
- Proveer insumos necesarios para la administración del proyecto.
- Elaborar informes trimestrales del proyecto.
- Entregar los certificados de participación a la comunidad educativa.

2. Unidad Educativa " 23 de Marzo"

- Proporcionar infraestructura para los eventos a realizarse durante la ejecución del proyecto.
- Apoyar en coordinación para las diferentes actividades planificadas.
- Proporcionar materiales e ingredientes necesarios para el taller de capacitación en la preparación de alimentos nutritivos.
- proporcionar la infraestructura (aula)
- coordinar las diferentes actividades programas para su ejecución.
- Participar activamente en todas las actividades.
- Cooperar en las evaluaciones intermedias y finales en el proyecto.
- Facilitar equipos tecnológicos que posee.
- Elaborar informes trimestrales desde la dirección de la Unidad.
- El consejo educativo

3. Consejo Educativo Social Comunitario

- Participar activamente en las coordinaciones.
- Garantizar la participación de los padres de familia en las actividades planificadas.
- Dar visto bueno en las solicitudes y a las invitaciones que se elaboren.
- Acompañar a la población estudiantil en las actividades de las ferias educativas.
- Se compromete a desarrollar acciones conjuntas para realizar las actividades de capacitación, sensibilización, elaboración de plan de clases e implementación del kiosco con alimentos nutritivos, Las autoridades educativas apoyarán en todas las actividades planificadas en la realización del proyecto.

4ta.- RESPONSABLES

Para el cumplimiento del presente convenio asume la responsabilidad la Unidad Educativa "23 de Marzo" a través de la Dirección del Profesor Francisco Huallpa Paco con C.I. 2164661

LP. ; El Proyecto mediante la Representación de la Universitaria Rosmery Quispe Paco con CI. 6186685 LP. y las autoridades educativas que están involucrados en el cumplimiento del proyecto educativo.

5ta.- DE LA VIGENCIA DEL CONVENIO

Este Convenio tendrá una vigencia de un Año(s) calendario, contados a partir de la firma del mismo, pudiendo prorrogarse mediante acuerdo mutuo de partes y por escrito.

Las partes podrán dar por terminado el presente convenio con antelación a su vencimiento, mediante aviso escrito a la contraparte con cuatro meses de anticipación, presentando los argumentos en que se basa dicha conclusión. En tal caso ambas partes tomaran las medidas necesarias para evitar perjuicios, tanto a ellas como a terceros.

6ta.- CONTRAPARTE PRESUPUESTOS

Ambas partes en conformidad consideran los presupuestos para los productos desarrollados durante la operacionalización del presente proyecto y se entra en los siguientes acuerdos:

- Actuando en nombre y representación del proyecto, en virtud de las facultades que me confieren hago conocer que el proyecto financiará *veinte un mil ochenta y siete 20.087 Bs.* Para las actividades a realizarse.
- Por otro lado, la Unidad Educativa "23 de Marzo" Representado por el Director, Profesores, los padres/madres de familia y representantes del consejo educativo social comunitario, por la virtud de las facultades que nos confieren hacemos conocer que la contraparte para la ejecución del proyecto será de apoyar con materiales e ingredientes necesarios que están al alcance de ellos para el taller de capacitación de preparación de alimentos nutritivos, lo que equivale *un mil trescientos treinta y tres 00/100 bolivianos.* De manera que ya está concertado para la ejecución del proyecto.

7ma.- CONFORMIDAD

La universitaria Rosmery Quispe Paco en representación del Proyecto "*Generando estrategias promocionales del consumo de alimentos nutritivos*", por otro lado, la Unidad Educativa "23 de Marzo" representado por el Director encargado Prof. Francisco Huallpa Paco y los representantes del consejo educativo social comunitario de los padres de familia, declaran su expresa y plena conformidad con las cláusulas precedentes y se obligan a su más fiel y estricto cumplimiento.

Leído y enterado las partes del contenido y el alcance de sus cláusulas, lo ratifican y lo firman por duplicado el presente convenio.

Es dado en la Unidad Educativa "23 de Marzo" del Municipio de Patacamaya a los 27 días del mes de septiembre de 2013 años.



Nombre.....
Prof. Francisco Huallpa Paco
Ci.....
DIRECTOR ENCARGADO DE LA UNIDAD
EDUCATIVA "23 DE MARZO"

C2-2164661 - LP



Nombre.....
ROSMERY QUISPE PACO
Ci.....
REPRESENTANTE DEL CONSEJO
EDUCATIVO DE PADRES DE FAMILIA

Nombre.....
Ci.....
STRIO. DE EDUCACIÓN COMUNIDAD
SAN MARTIN DE IQUIACA

Nombre Rosmery Quispe Paco
Ci 6186685 LP
REPRESENTANTE DEL PROYECTO

ANEXO "F"

FOTOGRAFÍAS DE LA PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

f – 1 Exposición en la institución educativa



Fuente. Propia



Fuente. Propia



Fuente. Propia



Fuente. Propia



Fuente. Propia



Fuente. Propia

f – 2 Fotos de los beneficiarios del proyecto



Fuente. Propia



Fuente. Propia



Fuente. Propia



Fuente. Propia



Fuente. Propia



Fuente. Propia

PROPUESTA

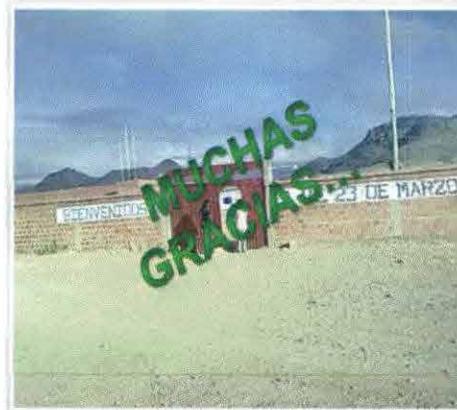
COMPONENTES:	Objetivos:
C1. Capacitación y sensibilización sobre la preparación y el consumo de alimentos nutritivos	Se ha capacitado y sensibilizado a los estudiantes, padres de familia en la preparación y consumo de alimentos nutritivos.
C2. Elaboración y aplicación del plan de clases enfocadas en la alimentación nutritiva.	-Se ha capacitado y sensibilizado a los docentes del nivel primario en la elaboración y ejecución del plan de clase enfocadas en la alimentación nutritiva.
C3. Promoción del consumo de alimentos nutritivos en la Unidad Educativa "23 de Marzo"	Se ha establecido estrategias de consumo de alimentos nutritivos en la comunidad educativa "23 de Marzo".

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

TEMA	MESES	SESIONES	RESPONSABLES	
C.1 "Sensibilización a los padres de familia del nivel primario"	Febrero	3 sesiones	Facilitador (1) Personal de apoyo	
	Abril	5 Sesiones	Facilitador (2) Personal de apoyo	
	Mayo Junio Julio			
Capacitación a los padres de familia del nivel primario	Agosto Septiembre Octubre	5 Sesiones	Facilitador (1) Personal de apoyo	
C.2	Capacitación a maestros del nivel primario en la elaboración de un plan de clases	Abril Mayo	3 sesiones	Facilitador (2) Personal de apoyo
	Capacitación a maestros del nivel primario sobre la aplicación del plan de clases	Abril Mayo	3 sesiones	Facilitador (1) Personal de apoyo
C.3	Estrategias de alimentación	Mayo Junio Julio Noviembre	Facilitador (1) Facilitador (2) Personal de logística Personal de apoyo	

REQUERIMIENTO DEL PRESUPUESTO DEL PROYECTO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	COSTO Bs. TOTAL	FUENTES DE FINANCIAMIENTO			CATEGORÍA											
			Proyecto	Unidad Ed.	af	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag.	Sep.	Oct.	Nov.		
COSTO DE INVERSIÓN																	
Componente (1)		1,252	1,252	-	-												
Componente (2)		28	-	-	28												
Componente (3)		-	-	-	-												
Subtotal		1,280	1,252	-	28												
COSTO MANTENIMIENTO																	
Componente (1)		2520	-	900	1620												
Componente (2)		180	-	90	82												
Componente (3)		564	-	193	364												
Subtotal		3,064	-	1,083	1,981												
COSTO FLUJO																	
Componente (1)		100,00	90,00	-	50,00												
Componente (2)		3,540	17,70	-	1,770												
Componente (3)		1,700	560	-	560												
Subtotal		105,240	157,70	-	7,330												
RESPONSABILIZACIONES																	
Componente (1)		880	-	35	525												
Componente (2)		288	-	38	180												
Componente (3)		488	-	48	420												
Subtotal		1,656	-	121	1,125												
TOTAL		31,700	31,007	3,178	31,443												



Proforma para el proyecto

COTIZACIÓN

(NO ES FACTURA - NO VALIDO PARA CRÉDITO FISCAL)

DIA	MES	AÑO	N° CITE		
jue 13 de febrero del 2014			069 - 130214		
PATACAMAYA			NIT:	TELF. - FAX	E-MAIL
			COTIZACIÓN ELABORADO POR:		
			PAOLA CRISTINA		

Para su conocimiento remitimos a Ud.(s) la siguiente cotización:

ITEM	CANT.	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	41	HOJA	PAPEL RESMA	0,50	20,50
2	12	PIEZA	MARCADOR NEGRO Y AZUL MARCA MONAMI	3,20	38,40
6	6	HOJA	PAPEL LUSTROSO COLOR PLIEGO	1,50	9,00
7	4	PIEZA	TIJERA	8,50	34,00
8	3	PIEZA	LANA GRUESA	8,50	25,50
9	1	PAQUETE	HOJAS DE COLOR T/ OFICIO	72,50	72,50
10	22	PIEZA	CUADERNO DE 30 HOJAS MARCA LIDER	1,80	39,60
11	34	PIEZA	LAPIZ NEGRO MARCA SKILL HANDS	1,00	34,00
12	22	PIEZA	FOLDER T/ CARTA	0,80	17,60
13	5	PIEZA	REGLA MARCA DE 30CM	2,00	10,00
14	5	PIEZA	BOLIGRAFO SABONIS	1,50	7,50
15	3	PIEZA	PEGAMENTO EN BARRA UHU DE 21 GRS.	9,50	28,50
16	3	PIEZA	ESTILETD DE CUHILLA ANCHA	1,50	4,50
17	3	HOJA	PLASTOFORMO DE 1 CM.	3,50	10,50

Son: TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS 10/100 BOLIVIANOS

VALIDEZ DE COTIZACION	5 DIAS
TIEMPO DE ENTREGA:	INMEDIATO
FORMA DE PAGO:	CHEQUE Y/O EFECTIVO
FAVOR GIRAR CHEQUE A NOMBRE DE:	Maria Salome Callisaya Quisbert



En espera de sus gratas órdenes. Saludamos a Ud. (s) atentamente

GRACIAS POR SU PREFERENCIA