

# MEMORIA

## TALLER NACIONAL DE LA RED DE CAPACITADORES DEPARTAMENTALES

### USO Y APLICACION DE LOS MATERIALES DIDACTICOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL, EN LOS PROGRAMAS DE ESTUDIO DE EDUCACIÓN INICIAL Y PRIMARIA.



Nidia Saballos Sobalvarro  
Coordinadora

Managua, Nicaragua  
Abril 2012

# ÍNDICE

I.-Glosario	Pág 3
II.-Introducción	Pág 4
III.-Objetivos del taller	Pág. 5
IV.-Acto de inauguración	Pág. 8
V.-Metodología	Pág. 11
VI.-Desarrollo del taller	Pág. 12
VII.-Resultados de la evaluación	Pág. 42
VIII.-Conclusiones	Pág. 46
IX.-Recomendaciones	Pág. 47
X.-Anexos	Pág. 48
Anexo 1: Presentaciones	Pag. 46
Anexo 2: Diseño Metodológico	Pag. 64
Anexo 3. Resultados trabajos en equipos (articulación)	Pag. 76
Anexo 4. Planes de estudio	Pag. 86
Anexo 5. Estrategia replicas departamentales	Pag. 98
Anexo 6. Guía de trabajo Disponibilidad de alimentos	Pag.114
Anexo 7. Formato Articulación	Pag.118
Anexo 8. Formato Plan de acción	Pag.118
Anexo 9. Formatos de evaluación	Pag.120

## **GLOSARIO**

PAES : Programas de Alimentación Escolar

SAN: Seguridad Alimentaria Nutricional

MINED: Ministerio de Educación

TEPCE: Talleres de Evaluación, Programación y Capacitación

RAAN : Región Autónoma Atlántica Norte

RAAS : Región Autónoma Atlántica Sur

ODM: Objetivos de Desarrollo del Milenio

## I.-INTRODUCCIÓN

Los días 17, 18 y 19 de abril de 2012, se llevó a cabo en el Salón Las Américas, del Hotel Las Mercedes, Managua, el **Taller Nacional de la Red de Capacitadores Departamentales sobre el Uso y Aplicación de los Materiales Didácticos en Seguridad Alimentaria Nutricional en los Programas de Estudio de Educación Inicial y Primaria**, organizado por el Ministerio de Educación a través del Programa Integral de Nutrición Escolar con el apoyo técnico y financiero de FAO, Proyecto GCP/RLA/180/BRA, en el marco del Proyecto Regional, Programa de Fortalecimiento de los (PAEs) de América Latina; Iniciativa América Latina sin hambre 2025, este programa contempla, el desarrollo de capacidades humanas para la ejecución de las políticas locales, haciendo énfasis en la capacitación de las personas que están involucradas en las políticas de alimentación escolar.

Asistieron al taller 98 asesores pedagógicos departamentales y municipales en calidad de participantes y 20 personas como invitados especiales, entre autoridades del Ministerio de Educación, representantes de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), equipo facilitador y de logística.

El MINED ha desarrollado su estrategia de SAN a través de la merienda escolar, implementación de huertos, kioscos para la promoción de la ingesta de alimentos nutritivos y la inclusión de SAN en el currículo de Educación Básica, Media y Formación Docente, éstos esfuerzos van encaminados a reducir los niveles de desnutrición escolar; por esta razón, el MINED se propuso realizar la capacitación sobre el Uso y Aplicación de los Materiales Didácticos en los Programas de Estudio de Educación Inicial y Primaria, con el propósito de brindar los conocimientos científicos y metodológicos sobre el tema a la Red de capacitadores departamentales y nacionales, para su incorporación en los planes de clase como eje temático y eje transversal.

El taller de capacitación, mereció el reconocimiento de los participantes por su calidad en cuanto al desarrollo de los temas impartidos, los cuales les permitieron profundizar sobre Seguridad Alimentaria Nutricional así como la articulación y planificación de los temas de SAN en el currículo. Es importante señalar que el taller se dio dentro de un marco de trabajo cooperativo, respeto y buenas relaciones humanas entre los participantes y las facilitadoras.

## II.-OBJETIVOS DEL TALLER

### GENERAL:

Brindar los conocimientos científicos y metodológicos sobre Seguridad Alimentaria Nutricional a la Red de capacitadores Departamentales y nacionales, para su aplicación en el Currículo Nacional básico, media y de formación docente.

### ESPECÍFICO:

Contribuir mediante el uso y aplicación de las Guías Didácticas SAN y el Manual de Apoyo a los Docentes a fortalecer los conocimientos de la Red de Acompañamiento Pedagógico y Capacitadores, para el desarrollo del eje transversal y temático de Seguridad Alimentaria Nutricional (SAN) en la Currícula.

### PROGRAMA:

Taller Nacional de la Red de Capacitadores Departamentales sobre el Uso y Aplicación de los Materiales Didácticos en Seguridad Alimentaria Nutricional en los Programas de Estudio de Educación Inicial y Primaria.

El programa del taller se organizó de la siguiente manera:

#### Primer día

Hora	Actividad
8:00 - 9:00 am	Inscripción de los participantes
9:00 – 9:45 am	Acto de Apertura
9:45am – 10:00 am	Orientaciones Generales
10:00 am – 10:20 am	Receso
10:20am – 11:00 am	Presentación y expectativas de los participantes
11:00 am - 11:45 pm	Conceptualización de SAN y el quehacer del MINED.
11:45 am - 12:45 pm	Dinámica. Construcción del tren de la SAN Equipos
12:45 pm -1:45 pm	Almuerzo
1:45 pm- 2:35 pm	Seguridad Alimentaria Nutricional en el Currículo de Educación Básica y Media.
2:35 pm – 3:35 pm	I Pilar de la SAN:Disponibilidad de los alimentos Trabajo en equipo
3:35 pm – 4:50 pm	Continuación: Disponibilidad de los alimentos Plenaria
4:50 pm -5:00 pm	Evaluación del día

## Segundo día

Hora	Actividad
8:00 - 9:00 am	II Pilar de la SAN: Acceso a los alimentos Trabajo en equipo.
9:00 – 10:00 am	Continuación: II Pilar de la SAN: Acceso a los alimentos Foro
10:00 am – 10:20 am	Refrigerio
10:20 am – 11:05 am	III Pilar SAN: Consumo de los alimentos Trabajo en equipo: Liga del saber
11:05 am -12:30 pm	Continuación: Consumo de los alimentos Dinámica: Liga del saber
12:30 am – 1:30 pm	Almuerzo
1:30 pm - 2:30pm	IV Pilar SAN: Utilización Biológica de los Alimentos Lectura comentada en equipos
2:30pm - 4:30 pm	Continuación: Utilización Biológica de los Alimentos Dinámica de presentación
4:30 pm – 5:00 pm	Evaluación del día

### Tercer día

Articulación de los Programas de Estudio, Guías Didácticas y Manual SAN

Trabajo por nivel educativo

Hora	Actividad
8:00 - 10:30 am	Articulación de los Programas de Estudio Guías Didácticas SAN. Presentación en plenaria
10:30 am -10:50	Refrigerio
10:50 – 12:30 am	Elaboración del plan de clase Trabajo en equipo
11: 30 am - 12:30 pm	Presentación de Articulación y los planes de estudio Dinámica de presentación
12:30 pm -1:30 pm	Almuerzo
1:30 pm - 2:30 pm	Elaborar propuesta de la estrategia a utilizar para la réplica del taller Trabajo de equipo por delegaciones.
2:30 pm – 3:30 pm	Resultados de los trabajos por delegación
3:30 pm – 3:45 pm	Evaluación del día
3:45 pm – 4:00 Pm	Palabras de clausura. Facilitadores y participantes

#### **IV.-ACTO DE INAUGURACIÓN**

El programa de inauguración del Taller Nacional de la Red de Capacitadores Departamentales sobre el Uso y Aplicación de los Materiales Didácticos en Seguridad Alimentaria Nutricional en relación a los Programas de Estudio de Educación Inicial y Primaria, estaba previsto de la siguiente manera:

9:00 am – 9:05 am	Himno Nacional
9:05 am – 9:20 am	Palabras del Asistente del Representante de la FAO en Nicaragua, Señor Armando Cerrato.
9:20 am – 9:30 am	Palabras de la Compañera Ministro de Educación Miriam Raudez Rodríguez
9.30 am – 9:50 am	Presentación de la situación de Seguridad Alimentaria Nutricional en Nicaragua, Señor Luis Mejía, Oficial Agrícola, FAO

El acto de inauguración estuvo presidido por la Compañera Miriam Raudez Rodríguez, Ministra de Educación; el Señor Armando Cerrato, Asistente del Representante de la FAO en Nicaragua; Compañera Norma Ortiz Jiménez, Directora del Programa Integral de Nutrición Escolar y el Señor Luis Mejía, Oficial Agrícola FAO.

#### **Palabras del Señor Armando Cerrato, Asistente del Representante de la FAO**

En nombre de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, estamos acompañando a las autoridades del Ministerio de Educación en el marco de la Ley 693, Política de SAN y la Estrategia SAN del MINED, destacó que el Ministerio impulsa la merienda escolar, huertos escolares, kioscos escolares y la inclusión de Seguridad Alimentaria Nutricional en el currículo de Educación Básica y Media y formación Docente, además explicó que la nutrición escolar es necesaria para todos los niños y niñas de Nicaragua.

El discurso del Señor Armando Cerrato, Asistente del Representante de la FAO, se incluyó de manera 8 parcial dado que no fue posible grabarlo.



## **Palabras de la compañera Miriam Raudez Rodríguez, Ministra de Educación**

La Compañera Ministra de Educación, Miriam Raudez Rodríguez, inició su mensaje expresando que el Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional ha venido trabajando en la restitución de los derechos de todos los nicaragüenses a través de las obras sociales, la merienda escolar es fundamental para la restitución del derecho a la alimentación y educación, para ello el gobierno aprobó en el 2009 la LEY 693, ley de Soberanía y Seguridad Alimentaria Nutricional, y el Ministerio de Educación a través de la estrategia de educación y seguridad alimentaria, hace entrega de alimentos a todas las escuelas del país, fortaleciendo los huertos escolares, la educación en seguridad alimentaria nutricional y los kioscos escolares.

También la compañera Ministra insistió en que la metodología del taller debe de ser multiplicada a los docentes en los TEPCE, y es nuestra responsabilidad hacerlo muy bien, ya que la ley de Soberanía y Seguridad Alimentaria Nutricional es un programa de país, que nos ayuda a disminuir los problemas de salud en la niñez nicaragüense. Afirmó que la educación y la formación escolar contribuyen de forma efectivas al esfuerzo del país para lograr la seguridad alimentaria y el bienestar nutricional, ya que los estudiantes comparten con su familia los aprendizajes educativos en materia de Seguridad Alimentaria Nutricional relacionando a los estudiantes con su familia y comunidad.

Destacó que el Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, ha recibido el reconocimiento de la FAO, por trabajar el tema de Seguridad Alimentaria Nutricional.

### **Ponencia: Situación de Seguridad Alimentaria Nutricional en Nicaragua, por el Señor Luis Mejía, Oficial Agrícola FAO.**

El señor Mejía explicó que el tema de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional en el caso de Nicaragua está consignado, según el mandato constitucional, referido al Artículo 63 que literalmente dice: Es derecho de los nicaragüenses estar protegidos contra el hambre. El Estado promoverá programas que aseguren una adecuada disponibilidad de alimentos y una distribución equitativa de los mismos, por tanto el gobierno cumple con este mandato asegurando a la población nicaragüense y especialmente a la niñez, el tener una política de atención a través de la Soberanía y Seguridad Alimentaria Nutricional, también comentó que en el mundo hay 925 millones con subnutrición y que se observa un avance sustancial en lograr los Objetivos de desarrollo del milenio, y en el caso de Nicaragua explicó que en 1990 a 1992 la proporción de subnutridos era de 50%, pero de 2005 a 2007 pasa a 19%, según el informe de el Estado de inseguridad Alimentaria en el Mundo (Fuente de FAO 2011), con base

en lo planteado anteriormente, Nicaragua está muy cerca de alcanzar la meta propuesta en los ODM.

Explicó que la meta del primer objetivo de desarrollo del milenio, pretende reducir a la mitad entre 1990 a 2015, el porcentaje de personas que padecen hambre. El cálculo del progreso compara la última información disponible a nivel del país relativo a desnutrición (2005 -2007), con los índices de los años 1990-1992.

## **V.-METODOLOGÍA DEL TALLER.**

El diseño metodológico utilizado para el desarrollo del taller de capacitación perseguía colocar a los asesores pedagógicos, como protagonistas del taller con el propósito de que existiera una efectiva retroalimentación de las experiencias entre ellos y con las facilitadoras. Para cada tema se aplicó una técnica activa y participativa, como el foro, paneles, liga del saber, lluvia de ideas, debates, dinámicas de integración, exposiciones dialogadas y plenarias, el dinamismo permitió que el desarrollo de la capacitación haya sido eficiente.

Al finalizar cada día del taller, se planificó la evaluación de cada día, aplicando guías en las que se consultaba: qué aspectos les agradó más del encuentro, principales dificultades y recomendaciones; también se evaluó la participación, la puntualidad, contenido, metodologías utilizadas, materiales, dominio de los contenidos por parte de las facilitadoras y logros de los objetivos.

Para el logro de una mejor comprensión y considerando el número de participantes se desarrolló el taller subdividido en dos grupos; el primero grupo estuvo integrado por los participantes de los departamentos de Matagalpa, Nueva Segovia, Boaco, Carazo, Chontales, Río San Juan, Rivas, Jinotega y RAAN; el segundo grupo estuvo conformado por los departamentos de León, Granada, Masaya, Madriz, Estelí, Zelaya Central, RAAS, Managua y El Triangulo Minero (RAAN). Siendo atendido cada grupo por dos facilitadoras.

Los trabajos prácticos fueron realizados en equipos conformados por no más de seis participantes. Los diferentes equipos realizaron una excelente coordinación e intercambio de experiencia, también elaboraron estrategias metodológicas de enseñanzas aprendizajes sobre los temas impartidos y adecuados a su entorno; un ejemplo de ello es el tren de la SAN para el abordaje de los pilares y sus factores condicionantes.

El taller estuvo bajo la responsabilidad de las facilitadoras Claribel Vega y Carolina Méndez, del Programa Integral de Nutrición Escolar (PINE-MINED), Paula Amanda Rivas y María Esther Sequeira, Asesoras Pedagógicas, de la Dirección de Educación Primaria del Ministerio de Educación.

## **VI.-DESARROLLO DEL TALLER**

### **Primer día:**

La capacitación dio inicio con la presentación de los objetivos donde se manifiesta la importancia de los temas y el compromiso de todos los participantes para lograr el éxito en el mismo, además se explicó la metodología, la cual tiene como finalidad la participación de todos. Se dio a conocer el programa a desarrollar durante los tres días y se les instó a integrarse en forma organizada, participativa, crítica y entusiasta.

Después de presentar los objetivos se orientó a los participantes se agruparon en pareja para realizar la presentación mediante la dinámica “La rueda dentada”, dando a conocer su procedencia y expectativas del taller.

### **Expectativas de taller:**

- Adquirir experiencias de los diferentes departamentos que participan en este evento.
- Compartir conocimientos adquiridos con los docentes de mi región.
- Adquirir más conocimientos sobre la Estrategia de Seguridad Alimentaria Nutricional y después multiplicarlos en el municipio.
- Fortalecer el desarrollo de mis capacidades, para transmitir los conocimientos a maestros y maestras, directores, estudiantes, padres de familia.
- Empoderarme de los nuevos conocimientos sobre Seguridad Alimentaria Nutricional y que cada día en Nicaragua se disminuya la pobreza rompiendo los malos hábitos nutricionales y encaminándonos hacia una cultura alimentaria sana y por ende saludable y de esta manera tengamos niños sanos, sociedad sana.
- Retroalimentar mis conocimientos sobre uso y aplicación de los materiales didácticos en Seguridad Alimentaria Nutricional en los programas de estudio de Educación Inicial y Primaria.
- Adquirir nuevos conocimientos para apoyar a los docentes de multigrado y de todas las modalidades, a padres y madres de familia que apoyan en la elaboración de los alimentos.
- Que todos los participantes dominen el abordaje de las guías, pero sobre todo permita apropiarse del tema y que con un verdadero entusiasmo, seamos las voces activas en las réplicas de este tema tan importante y fundamental para el cambio de cultural de la alimentación (nuevos hábitos, mejor alimentación, más nutrición, más salud, entre otros).
- Conocer las nuevas estrategias a utilizar para el planeamiento didáctico.
- Apropiarme de la Ley 693.

- Articular estos conocimientos hacia otras instituciones y organizaciones que trabajan a favor de la niñez.

Las compañeras facilitadoras presentan el tema de la SAN, con el propósito de conocer quiénes de los participantes tienen dominio del tema, luego se presentó en data show la Conceptualización de SAN y el quehacer del MINED; los pilares de la SAN y sus factores condicionantes. Se aclaró a los presentes: para que haya Seguridad Alimentaria Nutricional, debe haber: Disponibilidad, Acceso, Consumo de alimentos sanos y seguros y la Utilización Biológica.

Es importante destacar que para profundizar sobre el tema de la SAN se aplicó la dinámica de “Tren de la Seguridad Alimentaria Nutricional (SAN)”, el cual consiste en que cada vagón del tren llevará el nombre de cada pilar de SAN y sus factores, condicionantes, para ello se les solicita que algunos de los participantes dibuje el tren, mientras los equipos leen y analizan en el Manual de apoyo a los docentes, los pilares y sus factores. Luego se procedió a ubicarlos en cada vagón. La facilitadora en conjunto con todos los participantes revisó el trabajo, y pidió que observaran muy bien si los pilares y sus factores estaban en su lugar correspondiente, esto permitió que los participantes se dieran cuenta que algunos de los pilares no estaban colocados correctamente procediendo de inmediato a ubicarlos donde correspondía. La finalidad de este ejercicio es que los participantes interioricen los pilares de la SAN y sus factores condicionantes.

Los equipos en consenso manifestaron que el ejercicio les permitió quedar claros sobre el tema, reconociendo algunos de ellos no conocer sobre el contenido abordado y que les permitió fortalecer sus conocimientos científicos sobre SAN.

Después de realizado el primer bloque, se pasó a presentar: Seguridad Alimentaria Nutricional en el Currículo de Educación Básica y Media. Este tema despertó mucho interés entre los participantes, se desarrolló de forma dialogada, algunos expresaron que se les había aclarado las dudas en cuanto a la integración de la SAN en el currículo, también las facilitadoras aclararon que la estrategia SAN es un modelo del sistema educativo y que por lo tanto tenemos un reto en nuestras localidades de atender esta estrategia para una buena aplicación.

A continuación se inicia con el tema, sobre “La disponibilidad de los alimentos” para realizar este trabajo se orientó la estrategia metodológica, el debate de equipos de trabajo, se les pidió leer y analizar el contenido en el manual para luego contestar guías de trabajo elaboradas para este fin, esta técnica generó debates entre ellos para una puesta en común sobre la disponibilidad de los alimentos y como se relaciona con la situación actual del país en los aspectos económico y social.

A continuación se presentan las guías de trabajo contestadas por los equipos

- **Guía de trabajo n° 1**

Apoyándose en el Manual para Docentes de Educación inicial y primaria, lee, analiza y desarrolla los siguientes puntos:

1. Realiza un resumen de los aspectos más importantes del tema 1.  
**Importancia de las plantas y animales**
2. ¿Qué alimentos formaban parte de la dieta de nuestros antepasados que se han dejado de consumir?
3. Que acciones podemos realizar como Ministerio de Educación para contribuir a que nuestra población reconozca la importancia que tienen las plantas y los animales para la vida.

**Resultado/resumen:** Los participantes explicaron que nuestros antepasados se alimentaban de semillas y hiervas, al pasar del tiempo se introduce la agricultura en las comunidades, e inician con nuevas formas de alimentarse como: las legumbres, cereales y vegetales. También es importante reconocer que es a través de la educación y con los temas de la SAN incluidos en el currículo se contribuirá a que toda la población reconozca la importancia de las plantas y los animales, actualmente en nuestros municipios se desarrollan diferentes acciones para ayudar a prevenir despales y destrucción de la fauna.

- **Guía de trabajo n° 2**

Apoyándose en el Manual para Docentes de Educación inicial y primaria, lee, analiza y desarrolla los siguientes puntos:

1. En base al tema 2: **Clasificación de los alimentos**, realiza un cuadro señalando los alimentos de origen vegetal y animal que existen en el departamento, municipio o comunidad, que ya no son consumidos por las familias; incluyendo aquellos productos de origen animal que están en períodos de veda.
2. ¿Qué acciones podemos realizar para contribuir al rescate de aquellos alimentos nutritivos que ya no se están consumiendo?
3. Como podemos incidir desde las escuelas para que los niños y niñas reciban una alimentación más sana?

Resultado /resumen: Los participantes explicaron que existen alimentos de origen vegetal y animal en sus comunidades que no se consumen, los que se ilustran en el cuadro siguiente:

<b>Alimentos de origen vegetal</b>	<b>Alimentos de origen animal que no se consumen</b>
Frutas: toronja, guanábana, anona, mamey, limón dulce	Carnes: venado, cusuco, guarda, tinaja, garrobo, chompipe, gallina guinea
Cereales: pinol tiste y trigo	
Leguminosas: guaba y guapinol	
Raíces o tubérculos: jengibre,	

Explicaron que es necesario rescatar algunos alimentos de origen vegetal y animal para que las familias aprendan a consumirlas, para ello se deben de realizar reuniones comunitarias con el fin expresar su importancia, también se debe de sensibilizar a las comunidades en que se debe tener respeto por aquellos animales que no se pueden consumir porque están en período de veda.

Además es importante que las comunidades conozcan el tipo de siembra que se debe de realizar, los abonos a utilizar, en este sentido en muchas comunidades se trabaja con abono orgánico ya que los insecticidas están enfermando la tierra.

En las escuelas se debe de preparar a los docentes para que apoyen en la buena preparación de los alimentos, el control de los mismos en el almacenamiento. La calidad de los alimentos disponibles en la comunidad para ser consumidos por todos.

- **Guía de trabajo nº 3**

Apoyándose en el Manual para Docentes de Educación inicial y primaria, lee y analiza los siguientes temas:

1. Realiza un resumen de los aspectos más importantes del tema 4: **Establecer los Huertos Escolares.**
2. En base a los conocimientos del equipo responda la siguiente preguntas:

¿Cuál es la importancia de los Huertos Escolares?

Relación con la SAN

Relación con la educación

¿Qué experiencias tienen en relación a los Huertos escolares?

¿Qué estrategias de sostenibilidad y autogestión puede desarrollar, para los huertos escolares?

**Resultado/resumen:** Los participantes en su exposición explicaron que los huertos escolares son muy importantes ya que los productos que se obtienen sirven para el consumo de los estudiantes, los niños aprenden las bondades de la naturaleza, permite conocer más de la agricultura y además a respetar el medio ambiente. El huerto escolar está relacionado con la SAN porque se fortalece la educación alimentaria en los escolares y lo que se cultiva sirve de complemento para la merienda escolar.

Explicaron que para preparar un huerto escolar se debe de partir de un plan de acción para poner en práctica todo lo que signifique alimentación.

En el caso de la preparación de los alimentos deben de participar los docentes, estudiantes y padres de familia.

Expresaron que se debe de tomar en cuenta la utilización de la semilla mejorada por la tradicional ya que se obtienen mejores productos y de calidad.



- **Guía de trabajo nº 4**

Apoyándose en el Manual para Docentes de Educación inicial y primaria, lee y analiza los siguientes temas:

1. Realiza un resumen de los aspectos más importantes del tema 5: **Producción de Patio.**
2. En base a los conocimientos del equipo responda la siguiente preguntas:

¿Cuál es la importancia de la producción de patio?

Relación con la SAN

¿Qué acciones pueden implementarse desde la escuela para promover los huertos familiares y producción de patio?

**Resultado/resumen:** La producción de patio es importante para las familias ya que el cultivo de productos le ayudarán a mejorar sus dieta alimenticia y a obtener algunos ingresos extras. Para la producción de patio, se debe de tomar en cuenta los conocimientos sobre los nutrientes y que alimentos producir y como aprovechar los productos para mejorar su dieta alimenticia. La producción de patio ayuda a las familias de escasos recursos a mejorar su bienestar y desarrollo.

Expresaron que cuando no existe mucho patio la producción se puede realizar en cajas, tarros, llantas entre otros y con ello se supera la dificultad de tener poco patio.

- **Guía de trabajo nº 5**

Apoyándose en el Manual para Docentes de Educación inicial y primaria, lee y analiza los siguientes temas:

1. Realiza un resumen de los aspectos más importantes del tema 6: **Protección de recursos naturales.**
2. En base a los conocimientos del equipo responda las siguientes preguntas:

¿Qué relación existe entre recursos naturales y seguridad alimentaria nutricional?

¿Qué efectos tienen los desastres naturales en la SAN de la población?

¿Cómo podemos incidir desde la escuela, para desarrollar la conciencia en los niños y niñas de proteger los recursos naturales.

**Resultado/resumen:** La protección de los recursos naturales es de suma importancia para toda la población, por eso es necesario cuidarla y protegerla porque de ella obtenemos muchos beneficios. La seguridad alimentaria y nutricional es lograda con el buen uso de los recursos naturales a través del aprovechamiento racional del vital líquido por ser fuente importante para la producción de alimentos, además de aplicar buenas prácticas productivas agrícolas que permitan mantener y proteger los bosques y biodiversidad.

La escuela contribuye a través de la educación de los niños y niñas, a ser los principales agentes de cambio en la escuela y comunidad.

- **Guía de trabajo nº 6**

1. En base al tema 7: **Desastres ocasionados por fenómenos naturales**, realiza un resumen de los aspectos más importantes del tema.

2. Cuáles son las principales afectaciones de los Desastres naturales con relación a la Seguridad Alimentaria de la Población.

**Resultado:** El equipo explicó que los desastres naturales ponen a la población en condiciones de riesgo de Inseguridad Alimentaria Nutricional, ya que con los acontecimientos climáticos como aluviones, tormentas terremotos y otros, las comunidades quedan vulnerables en cuanto a la disponibilidad de los alimentos por las pérdidas de cosechas, animales, agua contaminada, pérdida de viviendas, y sobre todo la falta de empleo, lo que hace que las familias se vean mayormente afectadas y limita la disponibilidad acceso y consumo de los alimentos.

También mencionaron los efectos inmediatos que los fenómenos naturales, tienen en la Seguridad Alimentaria y Nutricional:

<b>Pilares de SAN</b>	<b>Efectos Esperados</b>
<b>Disponibilidad</b>	<p>Pérdidas post – cosechas.  Pérdidas de animales.  Destrucción de infraestructura de producción.  Daño a fuentes de agua y calidad de la tierra.  Incremento de plagas.</p>
<b>Acceso</b>	<p>Destrucción infraestructura de comercialización.  Disminución de producción interna de canasta básica alimentaria.  Falta de empleo.  Disminución del poder adquisitivo de las familias campesinas, producto de la falta de trabajo.  Disminución de auto –producción para consumo humano y animal.</p>
<b>Consumo</b>	<p>Disminución de acceso a productos de origen vegetal y animal.</p>
<b>Utilización Biológica de los Alimentos</b>	<p>Contaminación de aguas y tierras.  Aumento de vectores.  Aumento de enfermedades.  Disminución en la disponibilidad de servicios de salud.</p>

## Segundo día:

En este día se trabajaron los factores condicionantes para el acceso de los alimentos con temas diferentes para cada equipo: Economía familiar, uso y transformación de los alimentos, comercialización y acceso a los medios y factores de producción, para la realización de este ejercicio se aplicó la técnica del foro el cual se ejecuta de la siguiente manera: los equipos tendrán un tiempo aproximado de diez minutos para la puesta en común de cómo se desarrollará el debate, se les orienta que el grupo inicie con una pregunta introducir la discusión. Cada equipo debe de nombrar un secretario y un moderador.

Los equipos conformados son los siguientes:

### Grupo N° 1

Equipo 1: Frijoles dulces con cerdo

Equipo 2: Vigorón

Equipo 3: Plátanos

Equipo 4: El gallo pinto

Equipo 5: La chicha

### Grupo N° 2

Equipo 1: Frijoles dulces

Equipo 2: Espinaca

Equipo 3: Hijos del maíz

Equipo 4: Las águilas

Equipo 5: Pozol con leche

**Desarrollo del foro:** se presentan ejemplos de los trabajos realizados por los equipos.

### Pilar N° 1 Disponibilidad de los alimentos

#### Ejemplo 1

El equipo n°3 presentó el tema: Los huertos escolares. Este equipo utilizó la estrategia metodológica **Las coplas**

Equipo: N° 3 Los hijos del maíz

Tema: Huertos escolares

#### **Coplas**

¡Bomba!, ¡Bomba!

Dicen que las vitaminas, levanta hasta los muertos,

Por eso al que atina, tiene que crear un huerto.

En el campo y la ciudad hay cultura y educación  
Para motivar al pueblo a una buena alimentación.

¡Bomba!, ¡Bomba!

Mi abuelo pinol comió, mi madre pinol me dio,  
Pueblo entero guerrillero, pinol comió y comió,  
Y -pinolero se quedó –

¿Quién es?

Nicaragua

¡Bomba!, ¡Bomba!

La educación a padres y madres,  
Constituye el principal eslabón,  
En los buenos hábitos de alimentación.

¡Bomba!, ¡Bomba!

Que vuela y camina,  
La población en general,  
No conoce la fuente alimenticia del hierro y la vitamina.

¡Bomba!, ¡Bomba!

Güegüense, güegüense,  
21 productos, consume el nicaragüense.

**Conclusión:** La importancia de los huertos escolares, tiene que ser entendida por todos los actores escolares, como una herramienta para educar, además se debe de dar a conocer la importancia de los huertos de patio en los hogares y con ello completar la alimentación del hogar.

## **Pilar N° 2 Acceso a los alimentos**

### **Ejemplo 1**

El equipo N° 5 presentó el tema: Economía familiar. Este equipo utilizó la estrategia metodológica El sociodramas.

Equipo N° 5: Acceso a los alimentos

Tema: Economía familiar

- ¿Qué métodos implementamos para aumentar la producción de alimentos en nuestro hogar?
- ¿Elaboramos un presupuesto para la buena administración de nuestros ingresos económicos?
- ¿Realizamos una buena selección y compra de los alimentos de acuerdo al valor nutricional?
- ¿Se podría considerar que la educación del individuo influye mucho en la economía de la familia misma?

### **Foro**

¿Cómo se puede cubrir la economía familiar?

Administrando eficientemente el presupuesto a través de una correcta planificación. Realizar la buena compra de alimentos saludables y a bajos precios.

Evitar hacer compra de productos fuera de la planificación. Tomar en cuenta la buena conservación de los alimentos.

### **Ejemplo 2**

El equipo N°2 presentó el tema: Uso, conservación y transportación de los alimentos. Este equipo utilizó la estrategia metodológica

Equipo: 2 **Hijos del maíz**

Tema: **Acceso a los alimentos**

### **Uso, conservación y transportación de los alimentos.**

Cuando el productor cosecha más de lo que necesita consumir la familia, se hace necesario almacenar lo restante, para garantizar la alimentación del año, pero el almacenamiento se debe hacer adecuadamente.

El uso de bodegas o almacenes adecuados de los alimentos, para mantenerlos después de la cosecha.

Las condiciones mínimas del lugar donde se guarden los alimentos deben ser:

Bien ventilado y fresco, libre de ratas o insectos y bien aseado.

Conservación de frutas tiene como finalidad variar su utilización y consumo así como aprovechar las frutas de la época y evitar grandes pérdidas por mal manejo en el cuidado.

### **Pilar N° 3 Consumo de los alimentos**

#### **Ejemplo 1**

El equipo N°2 presentó el tema: Alimentos de bajo valor nutritivo y Etiquetado nutricional de los alimentos. Este equipo utilizó la estrategia metodológica Las coplas

Equipo: N° 2 Los hijos del maíz

Temas:

No.8: Alimentos de bajo valor nutritivo

No.9: Etiquetado nutricional de los alimentos

¡Bomba! ¡Bomba! ¡Cohete! ¡Cohete!

Si das a tu niño buena alimentación nutricional,

Le están evitando la deserción escolar.

¡Bomba! ¡Bomba! ¡Cohete! ¡Cohete!

Un alimento vencido,

Nos puede dejar el intestino retorcido.

¡Bomba! ¡Bomba! ¡Cohete! ¡Cohete!

Tengamos cuidado con alimentos vencidos,  
Ya que éstos no deben ser consumidos.

¡Bomba! ¡Bomba! ¡Cohete! ¡Cohete!

El bajo nivel nutritivo de los alimentos,  
Nos dejan en estado desnutrido.

¡Bomba! ¡Bomba! ¡Cohete! ¡Cohete!

Consumiendo leche, huevo y pollo...  
Obtendrás un buen crecimiento y desarrollo.

**Conclusiones:** Es importante, aprender a consumir alimentos que nos nutran y además la revisión de los productos que consumimos que ya que nos pueden ocasionar problemas de salud.

**Recomendaciones:**

La alimentación está ligada al aprendizaje por lo tanto esta tiene que ser variada y saludable.

Las madres deben depositar en la lonchera para el niño o niña: frutas, leche, pan con miel u otros alimentos.

Brindar mayor atención a la alimentación de sus hijos.

**Ejemplo 2**

El equipo N° 3 presentó el tema: Lactancia Materna. Este equipo utilizó la estrategia metodológica Las coplas



Equipo N° 3: Los plátanos

Tema: **Lactancia materna**

Coplas

¡Bomba!, ¡bomba!,  
Desde lejos hemos venido  
hasta este lugar, analizando  
que la leche materna es lo ideal.

¡Bomba!, ¡bomba!,  
Escuche madre moderna  
lo que debemos hacer  
amamantar a sus hijos  
para que después no te lamentes.

¡Bomba!, ¡bomba!,  
A todas las madrecitas  
pongan mucha atención  
alimenta a sus hijos sin  
usar el biberón.

¡Bomba!, ¡bomba!,  
A todas las mamás les decimos,  
si no quieren enfermarse,  
amamanten a sus hijos,  
para no padecer de cáncer.

¡Bomba!, ¡bomba!,  
A todos los asesores,  
les queda la prioridad,  
promover la alimentación nutricional.

De manera general, el etiquetado nutricional es una herramienta que permite a los consumidores estar informados del valor nutritivo de los alimentos.

## **Pilar N° 4 Utilización biológica de los alimentos**

### **Ejemplo: 1**

El equipo n° 5 presentó el tema: Utilización biológica de los alimentos e Inocuidad de los alimentos. Este equipo utilizó la estrategia metodológica Las coplas.

Equipo N° 5 **Pozol con leche**

Temas: **Utilización biológica de los alimentos e Inocuidad de los alimentos**

Letanía santa inocuidad

¡Hay Santa Caridad!

La inocuidad favorece a la humanidad.

Hay San Arturo,

El alimento que consumamos debe ser seguro.

Hay Santa Irene,

Debemos comprar los alimentos en lugares que garanticen la higiene...

Hay San Amado,

Evitemos consumir alimentos alterados y contaminados.

Hay Santa Concepción,

Evitemos la intoxicación, por la mala preparación.

Hay San Sarmiento,

Revisen la fecha de vencimiento.

Hay San Irineo,

La falta de higiene es algo feo.

Hay Santa Helimar,

Hábitos de higiene debemos practicar.

Hay Santa Dora,

Felicitemos a las facilitadoras.

## **Ejemplo: 2**

El equipo n° 6 presentó el tema: Medio ambiente e higiene. Este equipo utilizó la estrategia metodológica El Sociodramas

.

Equipo: N°6 **Gallo pinto con leche de coco**

Temas: **Medio ambiente e higiene**

### **La historia de Ana**

Ana es una muchacha que vive en una comunidad rural llamada La Primavera. Un día ella observó que la población comenzó a enfermarse de diarrea, vómitos, infecciones en la piel y muchas enfermedades.

Preocupada por la situación, decidió convocar a una reunión con toda la población para buscar las causas de las enfermedades.

La gente de la comunidad comentó que en el río hay mucha basura, no hay letrinas y mucho despale.

Entonces Ana decidió darles una charla sobre medio ambiente e higiene a toda la población y buscar alternativas de solución a los problemas de la comunidad.

Conclusiones: Es importante que la población asuma la responsabilidad de forma compartida y comprometerse a trabajar unidos para mejorar las condiciones de salud, higiene y medio ambiente.

### **Tercer día:**

El trabajo de este día consistió en desarrollar el tema de la **Articulación de los programas de estudio, guías didácticas y manual SAN**, para realizar este ejercicio se les entregó formato donde se indicaban los aspectos que se tenían que tomar en cuenta, Educación Inicial, trabajará con el programa su correspondiente y Educación Primaria por grados puros, multigrado y extraedad. Cada grupo debe identificar la articulación en dos disciplinas.

Se orientó a los equipos realizar el trabajo por nivel educativo: educación inicial trabaja con los ámbitos de aprendizaje y primaria por grados y disciplinas.

Después de realizado el ejercicio se pasó a presentar en plenario, los ejemplos de la articulación, las facilitadoras en conjunto con los participantes, revisaron y analizaron la correspondencia que existe entre los temas de la SAN y los programas, en ese sentido los y las docentes expresaron que fue de interés para todos realizar el ejercicio de la articulación ya que algunos tenían dificultad en la misma y que cuando se visitan las escuelas los docentes explican que no se puede hacer esa articulación.

El equipo facilitador explicó que los ejes temáticos y los ejes transversales se aplican en todo el currículo, **los ejes temáticos aparecen en las disciplinas por ejemplo en Ciencias Naturales y como eje transversal en Convivencia y Civismo y Matemática.**

A continuación se presentan ejemplos elaborados por los participantes

**Ejemplo: 1**

**Educación Inicial                      Grupo 4**

Ámbito de aprendizaje	Competencia del programa	Aprendizaje esperado	Contenido	Guía Didáctica tema y pág.	Manual Docente tema y pág.
Formación personal y social	4. P.33	Práctica hábitos de higiene personal, alimenticia, ambientales y actividades recreativas que le permitan conservar su salud en el hogar, escuela y comunidad.	Higiene personal. P. 33	P. 44  Tema 2 (Higiene personal)	Higiene  P. 171 y 172.

Hay estrecha relación entre contenidos de los programas de estudio con las guías didácticas y manual SAN de manera interdisciplinaria.

**Ejemplo: 2**

**Primaria: Multigrado**

**Grado: 1ro y 2do. Grupo 6**

Disciplina	Unidad del programa	Indicadores de logro	Contenidos	Guía Didáctica tema y pág.	Manual del Docente tema y pág.
Lengua y Literatura	I. Desarrollo mis cualidades descriptivas.	<p>1er. Grado: Describe las funciones de las partes del cuerpo.</p> <p>2do. Grado: Nombro las partes del cuerpo.</p> <p>1ro y 2do: Identifico las señales naturales. Identifique los sonidos onomatopéyicos de animales conocidos.</p>	<p>Partes del cuerpo humano.</p> <p>Funciones del cuerpo humano.</p> <p>Señales naturales (nube, viento, arco iris, relámpago, canto de gallos y pájaros) Sonidos de animales conocidos (vaca, cerdo...)</p>	<p>Uso y conservación de los alimentos. P.33</p> <p>Cultura y patrones de alimentos. P41</p> <p>Clasificación de alimentos y contenidos nutritivos. P.46</p> <p>Dieta balanceada P.49</p> <p>Medio ambiente P.62</p>	<p>Consumo P.101-153</p> <p>Utilidad biológica P. 157-191</p>
ECA	II- Artes Plásticas	Uso materiales diferentes poniendo en práctica normas de higiene y seguridad.	Normas de higiene y seguridad en la elaboración de materiales.	Higiene P.63	Tema 3 Higiene P.171

**Ejemplo: 3****Primaria Regular      Grado:    3ro.****RAAS/Bluefields**

<b>Disciplina</b>	<b>Unidad del programa</b>	<b>Indicadores de logro</b>	<b>Contenidos</b>	<b>Guía Didáctica tema y pág.</b>	<b>Manual del Docente tema y pág.</b>
Ciencias Naturales	IV	1, 2, 3, 4	Los alimentos Huertos Escolares	Tema 1 P. 15 Tema 2 p. 16 Tema 3 P. 17-19	Tema 4, p. 49-57  Tema 5, p. 59-64  Tema 6, p.65-69
	V	1,2,3,4,5	Seres vivos y nuestro ambiente  Plantas, animales y seres humanos.  Plantas de su comunidad.  Medidas de protección.	Tema 4, p.21  Tema 5, p.23-27  Tema 2, p. 33-34  Tema 3, p.35-36	

**Ejemplo: 4****Primaria Regular****Grado: 4to.**

Disciplina	Unidad del programa	Indicadores de logro	Contenidos	Guía Didáctica tema y pág.	Manual del Docente tema y pág.
Ciencias Naturales	IV.- Alimentación y nutrición	No.1- Explica algunos métodos de procesamiento, transformación, conservación, almacenamiento de algunos alimentos y su importancia.	Los alimentos: Procesamiento Transformación Conservación almacenamiento	Guía No.1, 4to. Tema 2: Uso, conservación y preparación de los alimentos. P.33 Componente 2: Acceso a los alimentos	Tema 2: Uso, transformación y conservación de alimentos. P. 87

**Ejemplo: 5****Primaria: Monolingüe****Grado: 6to.**

Disciplina	Unidad del programa	Indicadores/logro	Contenidos	Guía Didáctica tema y pág.-	Manual del Docente tema y pág.
Lengua y Literatura	No.5 Comunicamos mensajes	No.5 Asiste a diferentes ferias expositivas, para conocer y promover los productos nicaragüenses.	Ferias expositivas	Componente No.2 Disponibilidad de los alimentos. Tema No.2 Alimentos a nivel nacional. Pág. 16	Tema 3 Producción de alimentos a nivel nacional. P.43
OTV	No.3 Alimentación y nutrición	No.1 Reconoce la importancia de una buena alimentación y nutrición.	Alimentos y cómo balancearlos.	Comp. No.3 Consumo de los alimentos Tema 3 Alimentación balanceada. P.56	Tema 2 Los alimentos y su importancia nutritiva. P.113



Con base en la articulación elaborada por los equipos, éstos procedieron a **elaborar los planes de clase** tomando como referentes las disciplinas: Estudios Sociales, Ciencias Naturales, Lengua y Literatura, Orientación Técnica y Vocacional, Matemática, Convivencia y Civismo Educación Cultural y Artística. En el caso de Educación Inicial, trabajará con los Ámbitos de Aprendizaje: Formación Personal y Social, Comunicación y Comprensión del mundo.

Concluido el trabajo se procedió a realizar el plenario con la presentación de los planes de clase los que fueron analizados por las facilitadoras y los docentes, en algunos planes se los señalaron que las actividades no se correspondían con los temas, Ejemplo: plan de cuarto grado: **I Unidad:** Nos entendemos cuando dialogamos, **Eje transversal:** Educación para la Salud y Seguridad Alimentaria y Nutricional, **Contenido:** Comprensión lectora, El Cuento. Los participantes explicaron que las actividades estaban basadas sólo en el cuento del Tío Coyote y después se les solicitaba a los estudiantes elaborar un cuento sobre la importancia de las plantas, por lo que recomendaron revisar los contenidos de los programas y los temas de la SAN, y elaborar actividades relacionadas con el tema a impartir.

**A continuación se presentan ejemplos de planes de clase:**

### **Plan de clase**

**Disciplina:** Lengua y Literatura

**Grado:** Educación Inicial

**Ámbitos:** 1,2 y 3

#### **Aprendizajes:**

- Practico hábitos de higiene personal que permitan la salud en el hogar.
- Comprende contenidos en diferentes tipos de mensajes orales.
- Coordina sus movimientos, usando su musculatura.
- Coordina sus movimientos usando su musculatura fina.

#### **Eje Transversal:**

Educación para la salud y seguridad alimentaria nutricional.

Contenidos:

- Alimentos saludables
- Pregones
- Ejercicios gráficos motores

#### **Propósito**

Aplicar conocimientos relacionados con la salud que permitan practicar estilos de vida saludable y prever problemáticas ambientales que afectan la salud individual y familiar y comunitaria.

#### **Estrategias metodológicas**

- A través del juego “Mando, mando”, exploro los conocimientos previos de niños y niñas de acuerdo al contenido a desarrollar.
- Con ayuda de mi educadora, converso con mi maestra y compañeros sobre alimentos nutritivos y digo lo que consumo en mi hogar.
- Con ayuda de mi educadora juego a la venta y compra de frutas nutritivas.
- Haciendo uso de barro, masa o plastilina, moldeo la fruta que más me gusta y la expongo ante mis compañeros y maestros.
- A través de mi maestra, escucho un pequeño resumen relacionado al tema en estudio.

## **Tarea**

- Con ayuda de mis padres elaboro un pequeño álbum con las frutas de: melón, banano, níspero y otros alimentos nutritivos de mi agrado.
- Evidencias de aprendizaje

## **Plan de clase**

**Primaria Multigrado      Grados: 1ro. y 2do.**

**Disciplina:** Lengua y Literatura

**Unidad:** I Desarrollo mis cualidades descriptivas

### **Indicador de logro:**

Describe las funciones del cuerpo humano a través de un dibujo a fin de apropiarnos del funcionamiento de cada una de las partes y crear conciencia sobre la importancia del cuidado y alimentación sana en beneficio de nuestro cuerpo.

**Contenido:** Funciones de las partes del cuerpo humano.

### **Actividades de iniciación** (canto de la iguana)

A través de lluvia de ideas pedir a los niños que mencionen las partes del cuerpo humano y las funciones que desempeñan.

### **Actividades de desarrollo**

Elabora un dibujo reflejando las partes del cuerpo humano, calando sobre una cartulina, la silueta de un niño, ubicado en el piso, luego lo hará en su cuaderno.

Realizar preguntas:

- ¿Cuáles son las partes del cuerpo humano?
- ¿Qué funciones cumplen las partes del cuerpo humano?
- Pedir a los niños que de manera voluntaria, ubique las partes del cuerpo humano, en el dibujo y digan la función que realizan.

## **Reflexión**

¿Qué necesitamos hacer para que nuestro cuerpo se mantenga sano y fortalecido? (Guía Didáctica página 41-44)  
Página 114 del Módulo SAN

## **Resumen**

Nutrientes son sustancias presentes en los alimentos que nuestro cuerpo necesita para mantener en buenas condiciones los tejidos celulares y órganos.

Nuestro cuerpo necesita energía para la digestión, la actividad física, para apoyar la construcción y recuperación de células, tejidos y movimientos de los músculos.

## **Evaluación**

Menciona las partes del cuerpo humano.

¿Qué funciones cumplen las partes del cuerpo humano?

¿Qué beneficios nos brinda la alimentación sana a nuestro cuerpo?

## **Tarea**

Conversa con su familia sobre la importancia de mantener un cuerpo sano.

## **Plan de clase**

**Disciplina:** Ciencias Naturales      Grado: 4to.

Unidad: IV

### **Indicador de logro:**

Explica algunos métodos de procesamiento, transformación, conservación y almacenamiento de algunos alimentos y su importancia.

### **Iniciación;**

Asistencia

Breve recordatorio del tema anterior.

Dar a conocer el tema

### **Desarrollo:**

- Mediante lluvia de ideas expresa qué alimentos están disponibles y accesibles en tu comunidad.
- Recuerda actuar con respeto, tolerancia, responsabilidad, orden y disciplina.
- Mediante preguntas exploramos qué alimentos están disponibles y accesibles en la comunidad.
- Luego de explorar qué alimentos están disponibles, darles a conocer qué alimentos contienen más nutrientes y cuáles no tienen nutrientes.
- Luego de explicar qué alimentos están disponibles, dar a conocer los que tienen más nutrientes.
- Elaboramos un listado de alimentos que son importantes para nuestra salud y que contienen nutrientes y se consumen en la comunidad: maíz, frijoles, arroz, zanahoria, naranjas.

### **Culminación:**

- Elabore un listado de alimentos nutritivos no mencionados en la clase.

### **Evaluación**

- Exprese en qué nos benefician los alimentos.

### **Plan de clase**

**Disciplina:** O.T.V

**Grado:** 6to.

**Unidad:** III Alimentación y nutrición

**Indicador de logro:** No. 1

Reconoce la importancia de una buena alimentación y nutrición.

### **Contenido:**

Alimentos y cómo balancearlos  
Los alimentos, su importancia nutritiva

### **Iniciación**

Con la técnica el cuchicheo comenta sobre la importancia de una alimentación y nutrición saludable y los beneficios para la salud del organismo.

## **Desarrollo**

Expresar en plenaria los resultados del cuchienco.

En papelógrafo presentar los alimentos y su importancia nutritiva, anexando las tablas del manual SAN p. 113 y Guía Didáctica p.56

## **Culminación**

En pareja, resolver el ejercicio 3, de la página 57 de la Guía SAN.

**Tarea;** realizar la actividad 1 de la Guía Didáctica SAN, p. 57

Finalizado el tema anterior se pasó a presentar el video sobre La comida Chatarra

**Posterior a la presentación y discusión de los planes de clase, se procedió a presentar: Video de Reflexión: Efectos en la salud de la comida chatarra,** generando discusión sobre lo dañino que es este tipo de comida el mismo llegando a la conclusión que ese tipo de comidas es perjudicial para el organismo.

Después de la presentación del video los participantes se conformaron en equipos para realizar el **plan de réplica** en cada departamento, después de terminado el plan, expresaron que lo más importante es tener el material para la réplica, Se les explicó que se está tratando de tener apoyo financiero, pero que también a nivel local ellos pueden conseguir el apoyo con alguna institución como las alcaldías ONG y otros.

## PLANES DE REPLICA:

Departamento: **MATAGALPA**

Acciones	Estrategia (Cómo)	Lugar de ejecución	Período de Ejecución o fecha planificada	Responsable	Recursos	Observaciones
Capacitar a la RED CAP Departamental sobre conceptualización y los 4 Pilares SAN	Presentación expositiva Trabajo grupal	Matagalpa	Agosto	Josefa Espinoza Alvin Gómez Diana Centeno	Manual y Guía Didáctica SAN Programas Data show	Convocar a Asesores que no han recibido la capacitación
Uso y aplicación del Manual y las Guías Didácticas de la SAN.	Exposiciones Plenaria				Papel bond Marcadores Hojas / colores maskintape	Garantizar Manual y Guías para la capacitación.

**Departamento: CHONTALES**

<b>Acciones</b>	<b>Estrategia (Cómo)</b>	<b>Lugar de ejecución</b>	<b>Período de Ejecución o fecha planificada</b>	<b>Responsable</b>	<b>Recursos</b>	<b>Observaciones</b>
Reunión con la Delegada y coordinador técnico para informales sobre y SAN y compromisos adquiridos.	A través de reunión con la Delegada y coordinadora técnica.	Biblioteca de la Esc. Normal en Juigalpa	Del 20 al 24 de mayo	RED CAP del departamento de Chontales.	Guía Didáctica, programas, Manual y Guías SAN, papelones, marcadores, papel bond	La fecha puede variar según el plan de la Delegada y de los recursos económicos.
Planificar el programa de la capacitación indicando a quién va dirigida.	Replicar a delegados, técnicos y RED CAP					
Implementar el taller de capacitación con Delegados municipales y técnicos.	RED CAP Círculos Pedagógicos y en los TEPCE.					



**Departamento: CARAZO**

Acciones	Estrategia (Cómo)	Lugar de ejecución	Período de Ejecución o fecha planificada	Responsable	Recursos	Observaciones
Coordinar con la Delegada Departamental, la ejecución de la réplica	Reunión con Delegada Departamental para presentar plan de acción de Gestión de recursos materiales y didácticos.	MINED Departamental	24 de abril	Perla García	Recursos humanos	Que se garantice a los departamentos y municipios las Guías y Manuales SAN.
Organización, planificación y evaluación del taller	Elaboración del plan de capacitación del taller. Organización del material a utilizar. Elaboración de materiales Réplica departamental a Asesores Pedagógicos y RED CAP, Delegados Departamentales, Administrativos. Evaluación de la réplica del taller.	Biblioteca Manuel Hernández MINED Departamental.		Equipo facilitador	Recursos humanos, materiales	

**Nota: los demás departamentos estan en anexos.**

## **VII.- RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN**

La evaluación del taller está basada en las expectativas de los participantes, la cual se realizó con base a las guías didácticas que se entregaba a cada uno de ellos. Los aspectos considerados están relacionados con los objetivos, participación activa de los capacitandos, puntualidad y cumplimiento del programa contenido del trabajo del día, metodología empleada en el encuentro y materiales utilizados así como la logística. También los participantes valoraron de muy importante los conocimientos adquiridos con las ponencias realizadas al inicio del taller, y la conexión con los temas abordados en el mismo.

A continuación se presentan las respuestas de las preguntas que se le realizaron a los capacitandos según el área temática identificando las respuestas con más frecuencia, este ejercicio se realizó con todas las demás preguntas que se realizaron en los tres días.

### **Evaluación - 17 de Abril de 2012:**

#### ¿Qué aspectos le agradaron más del encuentro?

Los participantes mencionaron que todos los contenidos desarrollados, las estrategias metodológicas, la integración de los equipos y el intercambio de experiencia facilitaron entre todos la comprensión de los temas como ejemplo están la ubicación de los pilares de la SAN usando como estrategia el tren de las SAN así como todos los temas estudiados con el apoyo muy bueno de las facilitadoras. Expresaron que el ejercicio del tema la SAN en el Currículo, les aclaró dudas en cuanto a la aplicación de éste en las aulas de clase.

También valoraron el trato afable de las facilitadoras y el excelente dominio de los temas de capacitación.

#### ¿Cuáles fueron las principales dificultades?

Un mínimo de participantes expresaron que el hospedaje les causaba problemas porque el local estaba retirado.

Algunos dijeron tener problemas con el transporte por la huelga que en esos días se presentaba.

#### ¿Qué recomendaciones darías para próximos encuentros?

Los participantes expresaron que se aplique la misma metodología en próximos encuentros, además solicitan que se entreguen los materiales para la réplica del taller en los municipios.

## **Evaluación -18 de abril de 2012**

### ¿Cómo considera su participación en el encuentro?

El 100% de los participantes apuntaron reconocer que participaron de forma muy buena en el taller lo que se traduce a una actitud positiva y activa.

### Puntualidad: cumplimiento del programa

El 100% de los participantes expresaron que se cumplió con el programa, lo que resulta evidente que el programa se desarrolló totalmente durante los tres días.

### Contenido del trabajo del día

El 100% de los participantes dijeron a través de las respuestas, que los contenidos impartidos son muy buenos, lo que se demuestra que fueron de mucho interés para los participantes.

### Metodología empleada en el encuentro

Al contestar esta pregunta sobre la metodología, todos los participantes la valoraron de muy buena, por lo tanto es un aspecto muy importante en el trabajo activo, participativo, intercambio experiencias entre todos ellos, ayuda mutua y fortalecimiento de algunos temas lo que propició la obtención de los buenos resultados en el taller.

### Recomendaciones o sugerencias

La mayoría de los participantes valoraron de muy interesante la autonomía que se les dio a cada equipo para realizar estrategias creativas que se debía aplicar en los diferentes trabajos orientados por las facilitadoras. Continuar con la misma calidad de la preparación que tiene el encuentro.

## **Evaluación del 19 de abril de 2012**

La evaluación de este día, incorporó aspectos logísticos y metodológicos del taller como son los materiales, dominio de los facilitadores, metodología utilizada, logros de objetivos cumplimiento del programa y adecuación del local. En general los asistentes al taller valoraron de muy positivo todos los aspectos del foro y la mayoría de las respuestas se agruparon en las casillas de “excelente” y “muy buena” Las respuestas de los participantes en el caso de estas preguntas se distribuyen de la siguiente manera:

## Evaluación de aspectos logísticos y metodológicos.

Calificación	Instalaciones	Materiales	Domino/ Facilitadores	Metodología Utilizada	Logros/ objetivos	Cumplimiento del Programa
Excelente	89%	88.3%	82.3%	71.5%	82.5%	87%
Muy Bueno	5.8%	6.8%	12.7%	23.5%	9.8%	10%
Bueno	0.98%	0.98%	0.98%	0.98%	0.98%	0.98%
Regular	0	0	0	0	0	0
Deficiente	0	0	0	0	0	0

### **Observaciones** :

Los participantes en las observaciones valoraron de muy bueno el aprendizaje obtenido en el taller, la buena relación entre los participantes, compartir las experiencias, muy buena la metodología empleada, la facilitación del taller, entrega de los materiales para la capacitación.

#### Además puntualizaron en:

- Felicitar a las facilitadoras por su entrega en el trabajo realizado.
- Dar seguimiento a la capacitación.
- Seguir promoviendo talleres como el realizado.

En general los participantes dieron una valoración muy positiva de la capacitación, además de externar algunas dificultades, así como también observaciones.

## **RESUMEN DE LOS LOGROS OBTENIDOS:**

### **LOGROS**

La mayoría de los participantes expresaron en las evaluaciones que habían alcanzados sus expectativas, ya que se consolidaron sus conocimientos científicos con relación a los temas de SAN.

La metodología de trabajo realizada fue muy buena, dinámica, activa y creativa de parte de los participantes y facilitadoras.

La conceptualización de la SAN, es de mucho interés y además es un compromiso asumido por todos de dar a conocer a los docentes, estudiantes, directores, técnicos y padres de familia la estrategia de SAN y su aplicación en las escuelas.

Muy buena coordinación, hospitalidad, confianza y compañerismo entre participantes y facilitadoras.

Satisfacción de los participantes y mucho interés en conocer la estrategia de SAN sobre todo la aplicación de los pilares en los contenidos de estudio lo que facilitará su reproducción.

Relación entre los programas, las guías y el manual para docentes, se realizó con mucho detenimiento, lográndose una buena práctica en la articulación entre los documentos curriculares.

Los medios audiovisuales utilizados y los materiales didácticos entregados a los participantes facilitaron el proceso de enseñanza – aprendizaje.

### **DIFICULTADES**

No hubo dificultad relacionada con el taller, solamente algunos participantes expresaron tener dificultades para llegar a la sede del taller debido a tranques en el empalme San Benito-Managua y se integraron un poco más tarde.

## VIII.- CONCLUSIONES

La metodología empleada por las facilitadoras estuvo basada en metodologías activas participativas dependiendo del tema trabajado, se realizaban dinámicas como el foro, liga del saber, lluvia de ideas, dinámicas de integración. Al finalizar cada día se aplicaban guías de evaluación con el propósito de obtener información sobre el desarrollo del evento, concerniente con la participación activa de los capacitandos, puntualidad y cumplimiento del programa contenido de trabajo del día y metodología empleada en el encuentro.

Con base en el buen desarrollo de la capacitación, los objetivos propuestos se lograron ya que hubo una buena asimilación de los temas por parte de los participantes, en lo referido a los conocimientos científicos y metodológicos sobre Seguridad Alimentaria Nutricional, así como en el uso y aplicación de las Guías Didácticas, el Manual para el Docente y los Programas de Estudio de Educación Inicial y Educación Primaria, permitiendo que entre ellos existiera mayor acercamiento e intercambio de experiencia con relación al tema, además que se apoyaban con las facilitador de SAN, presente en las diferentes disciplinas del currículo.

Los participantes, expresaron que se había logrado el cumplimiento de los objetivos ya que algunos no se habían capacitado en los temas de la SAN y este taller les ayudó a fortalecer sus conocimientos científicos y metodológicos.

Las expectativas presentadas por los capacitandos en el taller, son las de adquirir más conocimientos sobre la estrategia de seguridad alimentaria nutricional, conocer su aplicación en el currículo nacional y aprender a incorporar la temática de seguridad alimentaria nutricional en los programas de estudio y tener una efectiva aplicación en las aulas de clase. Asimismo realizar la multiplicación en todos los municipios del país, a los docentes, directores, estudiantes padres de familia y técnicos municipales, con el propósito de que cada día en Nicaragua se disminuya la pobreza rompiendo con los malos hábitos nutricionales y encaminándonos hacia una cultura alimentaria sana y de esta manera tener niños sanos y sociedad sana.

Además señalaron que en algunas escuelas no se almacena muy bien los alimentos, en otras no hay apoyo por parte de los padres de familia en cuanto a la preparación de los alimentos, no así en otras escuelas donde existe mucha disposición de los padres para la elaboración de los mismos. Esta estrategia educativa aplicada en todas las escuelas del país es de suma importancia ya que con ella se retienen a los estudiantes de educación inicial y primaria en los centros escolares.

También se explicó que existen problemas con los kioscos escolares ya que hay competencia entre ellos y las ventas que están ubicadas en los alrededores de los centros de estudio, fue del consenso de todos que se debe de realizar una labor de convencimiento y de sensibilización con los administradores de kioscos escolares, para que hayan cambios de actitud que ayuden a mejorar la situación.

## **IX.-RECOMENDACIONES:**

- Continuar desarrollando este tipo de capacitaciones, para mejorar los niveles de conocimientos científicos y metodológicos de la red de acompañamiento pedagógico, en temas de Seguridad Alimentaria Nutricional.
- El Ministerio de Educación, mediante las palabras expresadas por la Ministra de Educación en el acto de apertura, reafirma el compromiso de continuar realizando esfuerzos para que todos los maestros a través de los TEPCE, fortalezcan sus capacidades técnicas en Seguridad Alimentaria Nutricional
- Garantizar las guías didácticas y manuales de Seguridad Alimentaria Nutricional para todos los docentes y replicar el taller a nivel local.
- Emplear la misma metodología en próximos talleres sobre la temática en mención.

---

Esta memoria fue elaborada por la Licenciada Nidia Saballos Sobalvarro, quien fungió como Coordinadora del Taller Nacional de la Red de Capacitadores Departamentales sobre el Uso y Aplicación de los Materiales Didácticos en Seguridad Alimentaria Nutricional en los Programas de Estudio de Educación Inicial y Primaria, realizado en el Hotel Las Mercedes, Managua los días 17, 18 y 19 de abril de 2012.

**Licenciada Nidia Saballos Sobalvarro**

Coordinadora

# X.-Anexos



## ANEXO 1: PRESENTACIONES.

### PRESENTACIÓN SAN RESPONSABILIDAD COMPARTIDA

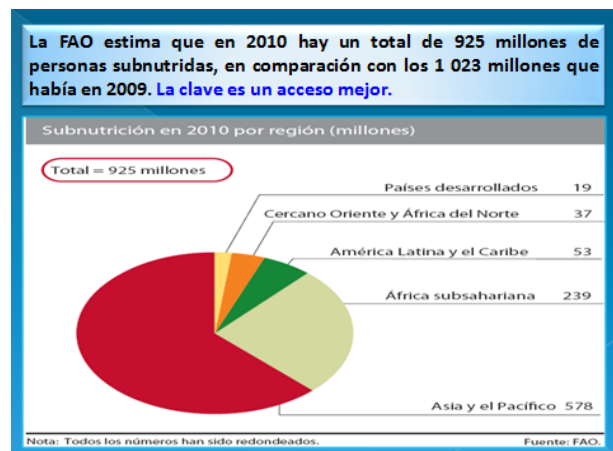


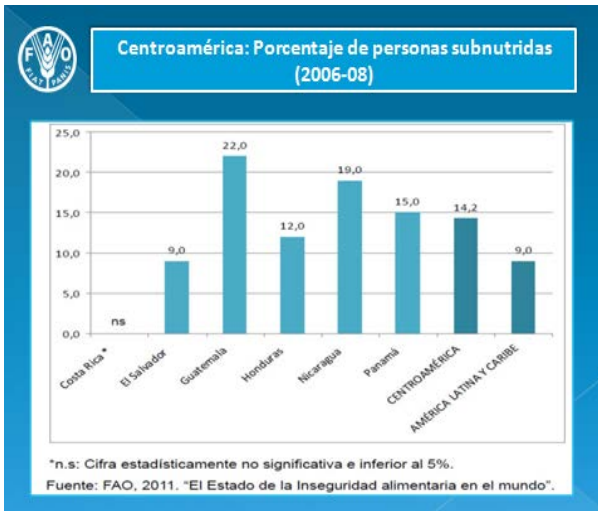
“Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN)  
Responsabilidad Compartida”

#### Contenido

1. El hambre en el mundo y avance en ODM 1;
2. Definición y Qué implica la SAN?
3. FAO: Programa Especial de Seguridad Alimentaria (PESA)

1. El hambre en el mundo y avance en ODM 1;

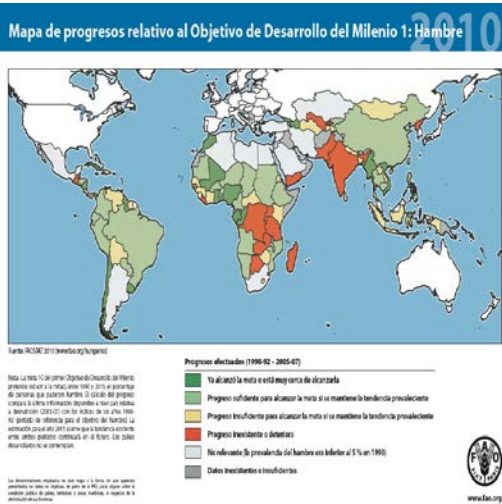





**Cuadro 1. Centroamérica: Prevalencia de la subnutrición y progreso hacia la consecución de Objetivos de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación y de la meta del Objetivo de Desarrollo del Milenio**

Países	N° personas subnutridas (millones)		Variación hasta la fecha	Tendencia CMA	Proporción de personas subnutridas (%)		Variación hasta la fecha	Tendencia del ODM
	1990 - 1992	2006 - 2008	%	1990-92 a 2005-07	1990 - 1992	2005 - 2007	%	1990-92 a 2005-07
Costa Rica	N.s	N.s	N.d	N.d	-	-	N.d	N.d
El Salvador	0,7	0,6	-17,6	▼	13	9	-27	▼
Guatemala	1,4	2,6	113,4	▲	15	22	46	▲
Honduras	1,0	0,9	-10,6	▼	19	12	-37	▼
Nicaragua	2,1	1,1	-50,4	▼	50	19	-62	▼
Panamá	0,5	0,5	10,4	◀▶	18	15	-19	▼

N.s: Cifra estadísticamente no significativa e inferior al 5%.  
N.d: No disponible.  
Fuente: FAO, 2011. "El Estado de la Inseguridad alimentaria en el mundo".



## 2. Definición y Qué implica la SAN?;



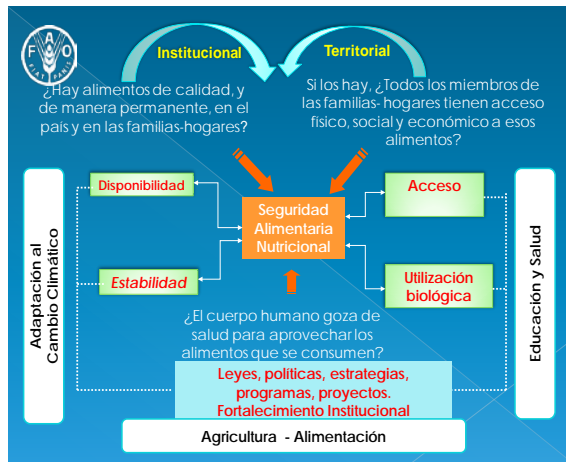
**Constitución Política de Nicaragua**

**Artículo 63.-** Es derecho de los nicaragüenses estar protegidos contra el hambre. El Estado promoverá programas que aseguren una adecuada disponibilidad de alimentos y una distribución equitativa de los mismos.

9



▪ **Seguridad Alimentaria Nutricional:** Se entiende la disponibilidad y estabilidad del suministro de alimentos, culturalmente aceptables, de tal forma que todas las personas, todos los días y de manera oportuna, gocen del acceso y puedan consumir los mismos en cantidad y calidad, libres de contaminantes, así como el acceso a otros servicios como saneamiento, salud y educación, que aseguren el bienestar nutricional y les permita hacer una buena utilidad biológica de los alimentos para alcanzar su desarrollo, sin que ello signifique deterioro del ecosistema, (Ley No. 693).




**Arto. 63 Constitucional**  
 PLAN NACIONAL DE DESARROLLO HUMANO  
 Ley SSAN / Políticas, Estrategias Sectoriales

Sector Alimentario	Sector Salud / Nutricional	Sector Educación	Sector Ambiental
P. Nacional de Alimentos	HEDCI	PINE	P.N. de LCDS
P. de agroindustria Rural (PNAIR)	PROCOSAN	P. Vaso de leche escolar	P.N. de LCCC
P. Nacional Forestal	P. Nacional de micronutrientes	P. Huertos escolares	
	P.N. Lactancia materna		

Arto. 63 Es derecho de los nicaragüenses estar protegidos contra el hambre. El Estado promoverá programas que aseguren una adecuada disponibilidad de alimentos y una distribución equitativa de los mismos

HEDCI: Programa Nacional "Hacia la Erradicación de la Desnutrición Crónica Infantil en Nicaragua"  
 LCDS: Lucha contra la desertificación y sequía.  
 LCCC: Lucha contra cambio climático



**3. FAO: Programa Especial de Seguridad Alimentaria (PESA).**

**Contribuir al avance en el cumplimiento de la meta dos, ODM1:**

**Reducir a la mitad, entre 1990 y 2015, el porcentaje de personas que padecen hambre.**

Fortalecimiento del marco regulatorio y normativo - SAN

Desarrollo de capacidades de las instituciones vinculadas al Sistema Nacional de SAN

Fomento de los Modelos Municipales SAN



**Modelos SAN Municipales / COMUSSAN**

☐ Multisectorial, integral, territorial, institucional.

- Organización comunal
- Fortalecimiento del capital social
- Producción de alimentos
- Educación
- Salud / Nutrición
- Manejo de los recursos naturales (agua, suelo etc.)
- Mercados locales
- Alianza
- Comunicación para el desarrollo
- Seguimiento, evaluación, sistematización
- Gobernanza municipal



*Sistematización de la Experiencia  
Modelo de Intervención en  
Seguridad Alimentaria y Nutricional*



Muchas Gracias

# PRESENTACIÓN MARCO CONCEPTUAL DE SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL



Marco conceptual de Soberanía y Seguridad Alimentaria y

Nutricional.



Comisión Técnica SAN MINED y Aliados



## SOBERANÍA ALIMENTARIA

“Derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sostenibles de producción, distribución y consumo de alimentos, que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, **respetando sus propias culturas y diversidad** de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental” **La Soberanía Alimentaria garantiza la Seguridad Alimentaria y Nutricional.**

## SOBERANÍA ALIMENTARIA

- ❖ Producción familiar de alimentos y mercados locales.
- ❖ Asegurar precios justos a la producción.
- ❖ Distribución de la tierra, agua, bosques y pesca.
- ❖ Reconocimiento y promoción del papel de la mujer.
- ❖ Control local sobre los recursos productivos.
- ❖ Inversión pública para apoyar las actividades productivas de las familias.



SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL  
(SAN)

“La Seguridad Alimentaria y Nutricional se entiende la **disponibilidad** y **estabilidad** del suministro de alimentos, culturalmente aceptables, de tal forma que todas las personas, todos los días y de manera oportuna, gocen del **acceso** y puedan **consumir** los mismos en cantidad y calidad, libres de contaminantes, así como el acceso a otros servicios como **saneamiento, salud y educación**, que aseguren el bienestar nutricional y les permita hacer una buena **utilización biológica** de los alimentos para alcanzar su desarrollo, sin que ello signifique un deterioro del **ecosistema**”. - Ley SSAN 693, Junio 2009



COMPONENTES DE LA SEGURIDAD  
ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

- ❖ **DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS.** Que los alimentos estén **disponibles**, significa que éstos se encuentran a nivel nacional o local, porque lo producimos o porque los compramos.
- ❖ **ACCESIBILIDAD A LOS ALIMENTOS.** Que los alimentos sean **accesibles**, significa que todos podemos llegar a obtenerlos, porque los producimos, lo podemos comprar y porque los conocemos y aceptamos como alimentos. También deben estar disponibles localmente para que sean más asequibles para todos.
- ❖ **CONSUMO DE ALIMENTOS.** Que los alimentos sean **consumidos**, en las cantidades necesarias según los requerimientos nutricionales de las personas, por su edad, actividad, y estado fisiológico; y deben ser nutritivos. La distribución adecuada de los alimentos en la familia es fundamental.
- ❖ **UTILIZACIÓN BIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS.** Que, los alimentos sean **utilizados**, por el organismo de la mejor manera, para que las personas estén sanas, felices y productivas. Los alimentos deben ser inocuos (libres de contaminación y suciedad).



- ❖ El derecho a la alimentación significa tener acceso a alimentos suficientes para atender las necesidades nutricionales básicas de todos.
- ❖ El derecho a la alimentación es un enfoque de la lucha contra el hambre basado en los derechos humanos y, en consecuencia, debe ser respetado, protegido, facilitado y garantizado por los Estados y por la comunidad internacional.



El derecho a la alimentación es el derecho a tener acceso, de manera regular, permanente, libre, directamente o mediante compra con dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que corresponda a las tradiciones culturales de la población a que pertenece el consumidor y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna



## GOBIERNO DE RECONCILIACIÓN Y UNIDAD NACIONAL



### PLAN DE DESARROLLO HUMANO

- ❖ La Reactivación económica con reducción de la pobreza es el motor del Modelo de Desarrollo del GRUN, ya que no se puede lograr el desarrollo en Nicaragua sin superar la pobreza, ni se puede superar la pobreza sin desarrollo económico.
- ❖ SSAN a la cabeza del Plan Nacional de Desarrollo Humano: acabar con el hambre requiere de un mayor incremento de las inversiones en este tema.

7

- ❖ Desarrollar la capacidad nacional para asegurar la producción, disponibilidad y estabilidad en el suministro de alimentos a la población.
- ❖ Garantizar el acceso a una alimentación nutritiva, culturalmente aceptable y a precios justos para tener una vida sana y activa como parte del bienestar del pueblo.
- ❖ Incidir en todas las dimensiones de lo que es seguridad alimentaria y nutricional (disponibilidad, acceso, utilización, inocuidad, etc)

8

## POLÍTICA DE SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL



- ❖ Considerar los pequeños y medianos productores y en particular las mujeres como actores claves para dinamizar el sector rural.
- ❖ Incorporar al Poder Ciudadano en los procesos de toma de decisiones y evaluación de las intervenciones.
- ❖ Rescatar la cultura alimenticia y nutricional de la población y revalorar el consumo nacional.

9

### Artículo 1

La presente ley es de orden público y de interés social, tiene por objeto garantizar. El derecho de todas y todos los nicaraguenses de contar con los alimentos suficientes Inocuos y nutritivos acordes a sus necesidades vitales; que estos sean accesibles, Física, económica, social y culturalmente de forma oportuna y permanente Asegurando la disponibilidad, estabilidad y suficiencia de los mismos a través del Desarrollo y rectoría por parte del Estado, de políticas publicas vinculadas a la Soberanía y Seguridad Alimentaria y nutricional, para su implementación.

## OBJETIVOS DE LA LEY SSAN

- ❖ **Propiciar condiciones que incidan en el mejoramiento de la producción interna de los alimentos** para facilitar la disponibilidad a la población nicaragüense impulsando **programas** de corto, mediano y largo plazo que mejore los niveles de producción y productividad de los alimentos que armonicen las políticas sectoriales a cargo de las distintas instituciones y la promoción de pequeña y mediana producción nacional frente a la introducción de productos por libre mercado.
- ❖ **Aliviar la pobreza**, el hambre, la marginación, el abandono y la exclusión de la población que sufre inseguridad alimentaria y nutricional, mejorando las condiciones para acceder a un empleo, a los recursos productivos, tierra, agua, crédito entre otros.



- ✓ Establece la Prevención y Precaución para las actividades comerciales de importación y exportación de alimentos para consumo humano o animal, que deberán contar con la debida gestión y evaluación de riesgos.
- ✓ Se crea un Fondo Nacional de Emergencia de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional (FONASSAN).

13

## LA LEY DE SOBERANÍA Y 23/06/2012 SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL.

- ❖ **Pretende crear un mercado incluyente y justo que favorezca la autosuficiencia** nacional y el respeto de la diversidad cultural en relación a la alimentación.
- ❖ Precisa la obligación del Gobierno de garantizar el derecho a una alimentación adecuada y es un paso importante hacia el ejercicio efectivo del derecho a la alimentación.

1

## 20/06/2012 ESTRATEGIA NACIONAL DE SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

- ❖ Salud y Nutrición.
- ❖ Educación y Hábitos de Consumo.
- ❖ Agua y Saneamiento.
- ❖ Medio Ambiente y Cambio Climático.
- ❖ Sistema de Vigilancia y Alerta Temprana en Soberanía y Seguridad Alimentaria Nutricional.

14





## PROGRAMAS CLAVES

- ❖ Bono productivo Alimentario.
- ❖ Bancos de Semillas.
- ❖ Innovación Tecnológica.
- ❖ Sanidad e inocuidad agroalimentaria.
- ❖ Promoción de las cadenas de valor y acceso al mercado
- ❖ Educación sanitaria y nutricional
- ❖ Programa de alimentación escolar.

15



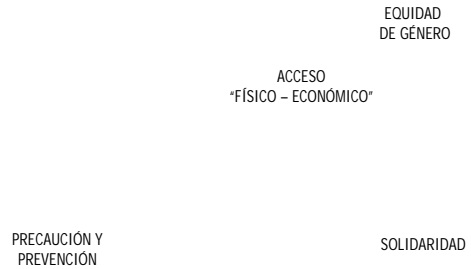
Según el artículo 30: inciso c mandata :

Un Sistema Educativo que forme recursos humanos emprendedores, desarrollando actitudes, habilidades, capacidades y conocimientos de la población estudiantil y la comunidad escolar que les permita un mejor aprovechamiento sostenible de los recursos locales, fortalezca la cultura de producción y consumo basada en la diversidad cultural nacional y promueva cambios de comportamiento para mejorar el estado alimentario y nutricional de las familias Nicaragüenses. El responsable de Coordinación es el Ministerio de Educación, en el marco de su Consejo Técnico Sectorial.

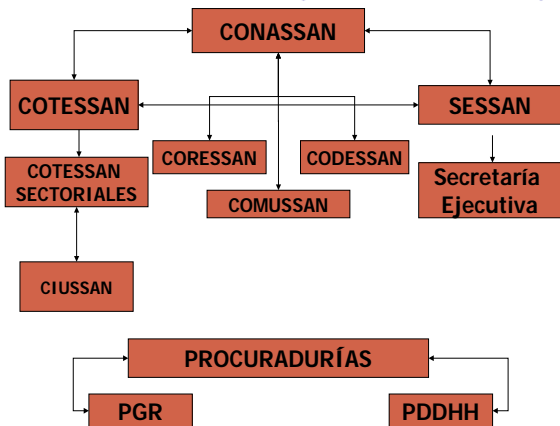
## ENFOQUE DE SISTEMA INTEGRADO.



## IV. PRINCIPIOS FUNDAMENTALES DE LA LEY.



### MARCO INSTITUCIONAL (ENFOQUE INTEGRADO).



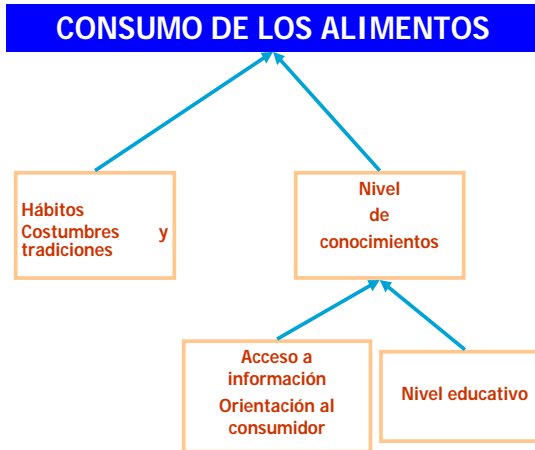
- ❖ Los alimentos estén **disponibles**, lo que significa que los alimentos se encuentran a nivel nacional o local, porque lo producimos o porque los compramos.
- ❖ Los alimentos sean más **accesibles**, lo que significa que todos podemos llegar a obtenerlos, porque los producimos, lo podemos comprar y porque los conocemos y aceptamos como alimentos. También deben estar disponibles localmente para que sean más asequibles para todos.
- ❖ Los alimentos sean **consumidos**, en las cantidades necesarias según los requerimientos nutricionales de las personas, por su edad, actividad, y estado fisiológico; y deben ser nutritivos. La distribución de los alimentos en la familia debe ser adecuada según las necesidades nutricionales de cada persona.
- ❖ Y que, los alimentos sean **utilizados**, por el organismo de la mejor manera, para que las personas estén sanas, felices y productivas. Los alimentos deben ser inocuos (libres de contaminación y suciedad).

### DISPONIBILIDAD ALIMENTOS



### ACCESO A LOS ALIMENTOS

Ingreso	Distribución de alimentos	Precios
Monetario	No Monetario	Nivel familiar
Empleo	Subsidio	Nivel local
Salario	Servicios	Nivel Departamental
Ahorro		Nivel Nacional
		De los Alimentos
		Precios de otros bienes y servicios



Cobertura de servicios de salud

Fortificación de alimentos

Morbilidad relacionada con la nutrición

Servicios de salubridad, protección del medio ambiente

Prácticas de Higiene e inocuidad de los alimentos

## SAN ES:

- ❖ **UN DERECHO**
- ❖ **UNA ESTRATEGIA**
- ❖ **UNA POLITICA**
- ❖ **UN PROPOSITO**



# PRESENTACIÓN SAN EN EL CURRÍCULO



Ministerio de Educación

## SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN EL CURRÍCULO DE EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA



Mayo, 2011



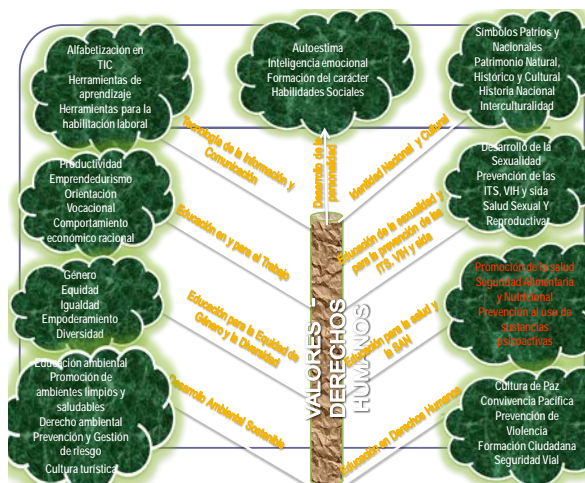
### UN MODELO EDUCATIVO para:

- Construir un Sistema Educativo accesible, coherente, articulado, sostenible, priorizando a los más pobres.
- Promover la participación y la integración de los diferentes sectores sociales comprometidos con la educación, ellos son la seguridad del desarrollo de esta Estrategia y por ende la familia y la comunidad son vitales en este proceso.
- Fortalecer el poder de la participación activa y militante
- Responder al modelo de participación ciudadana, fortalecer la democracia directa y restitución de derechos fundamentales a las y los nicaragüenses.

### ESTRATEGIA NACIONAL DE EDUCACIÓN Busca

- Superar la pobreza
- Lograr el buen vivir para el Pueblo Nicaragüense
- Construir nuevas formas de vivir en la Búsqueda del bien común de la Madre Tierra y la Humanidad

La educación como un derecho humano, a partir del cual se alcanzan los otros derechos

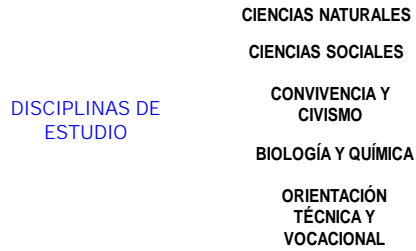


**EJE TRANSVERSAL**  
**EDUCACIÓN PARA LA SALUD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**

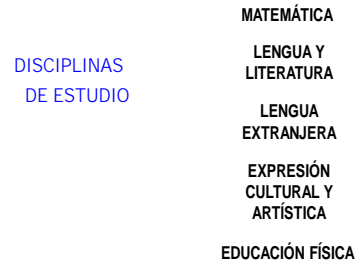
Componentes	Propósitos	Competencias
<b>PROMOCIÓN DE LA SALUD</b>	Proteger y apreciar su cuerpo, practicando hábitos higiénicos y ejercicios físicos de forma individual colectiva, para disfrutar de una buena salud.	Practica y promueve estilos de vida saludable, mediante acciones de protección y promoción de la salud individual y colectiva, que contribuyan al mejoramiento de la calidad de vida.
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL</b>	Practicar hábitos alimenticios y el rescate de la cultura alimentaria, que permitan alcanzar un estado nutricional apropiado.	Practica y promueve hábitos alimenticios adecuados, que permita el bienestar nutricional y hacer una buena utilización biológica de los alimentos
<b>PREVENCIÓN AL USO DE SUSTANCIAS PSICOACTIVAS</b>	Practicar una cultura de prevención ante el uso y consumo de sustancias psicoactivas, en la familia, escuela y comunidad.	Emplea una cultura de prevención ante el uso y consumo de sustancias psicoactivas en su entorno, a fin de promover estilos de vida saludables.



EJE TEMÁTICO PRIMARIA Y SECUNDARIA:  
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL



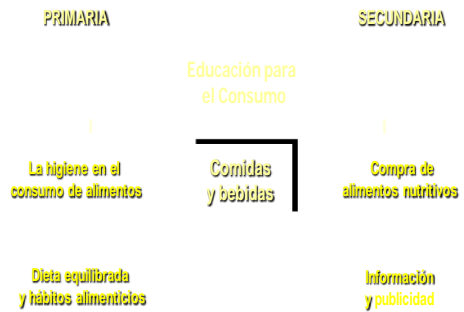
EJE TRANSVERSAL  
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL



**CIENCIAS NATURALES**



**DISCIPLINA CONVIVENCIA Y CIVISMO**





*Documentos de apoyo*

- Libros de textos
- Guías de SAN
- Manual de SAN
- Fascículos para multigrado
- Antología para secundaria

Muchas Gracias !!!..  
Y... A COMER SALUDABLE



## ANEXO 2: DISEÑO METODOLÓGICO

**Diseño Metodológico para Taller Uso y aplicación de las Guías didácticas y el manual SAN en los planes de estudio.**

**Objetivos:** 1. Contribuir mediante el uso y aplicación de las guías didácticas SAN y el manual de apoyo a los docentes a fortalecer los conocimientos de la Red de acompañamiento pedagógico y Capacitadores para el desarrollo del eje transversal y temático de SAN, en los planes de estudio de educación Inicial y primaria.

- 1- Contenido principal : Estrategia SAN
- 2- Cuatro pilares de la SAN/ manual de apoyo a los docentes
- 3- Articulación de los programas y Guías didácticas
- 4- Planes de estudio y plan de acción

Tema	Técnica	Procedimiento	Materiales	Duración	Responsable	Tiempo real	Fecha
Inscripción			listados de participantes	60 min	Edecán	8:00 Am - 9:00 am	17 de abril



<b>Acto de apertura</b>		Un representante por el MINED y un representante por FAO, darán las palabras de bienvenida y apertura del taller.		30 min	Autoridades	9:00 am-9:30 am	<b>17-Abr</b>
<b>Orientaciones generales</b>		El facilitador dará a conocer los objetivos del taller y la metodología a desarrollar durante todo el taller. Además debe mencionarse el propósito del taller de ser formadores de facilitadores para su réplica o capacitación en cascada en cada Departamento de origen. Dará a conocer las normas del taller: puntualidad, respeto a las opiniones de los demás, orden y limpieza, cortesía, respeto de los horarios, participación activa, <b>uso de celulares</b> . Se orientará a los participantes que se dividirán en dos grupos, los salones en que estarán ubicados y la división por departamentos	Diseño metodológico.	15 min	Coordinador	9:30 am - 9:45 am	<b>17-Abr</b>
<b>Refrigerio AM</b>				20 min	Hotel	9:45 am - 10:05 am	<b>17-Abr</b>

<b>Presentación y Expectativas de los participantes</b>	La rueda Dentada	Se cuenta a los participantes del uno hasta la mitad de los participantes luego inicia de nuevo de uno y se dividen por parejas cada cual con su mismo número; sentadas uno frente a la otra conversan sobre lo siguiente: 1.- nombre, cargo, procedencia 2.- Mis expectativas para los días del taller. 3. Compromiso como participantes. Se entrega tarjetas a los participantes quienes anotan la información y se colocan en la pared en un papelógrafo aparte y se mantienen en visualización continua de ser posible. Posteriormente cada pareja realiza la presentación de su contraparte.	Tarjetas de colores, marcadores , masking tape	45 min	Todos	10:05 am - 10:50 am	<b>17-Abr</b>
<b>SAN</b>	lluvia de ideas	El facilitador preguntará ¿quiénes de los participantes han recibido alguna capacitación sobre SAN? ¿Qué entienden sobre SAN? Objetivo: Identificar el dominio de los participantes sobre el tema. Esta información es de relevancia para el facilitador..	Pizarra acrílica o paleógrafos, marcadores acrílicos.	15 min	Facilitador	10: 50 am - 11: 05 am	<b>17-Abr</b>

<b>Conceptualización de la SSAN</b>	Presentación data show	El facilitador realizará una presentación con ayuda del data show de la conceptualización de la SAN, pilares de la SAN y factores condicionantes de cada pilar; marco jurídico, roll del MINED. Tomará en cuenta los conceptos de SAN planteados por los participantes.	Data show, retroproyector	40 min	Facilitador	11:05am - 11: 45 am	<b>17-Abr</b>
	Dinámica: El tren de la SAN	Se organizara 8 (ocho) grupos con los participantes, se les orientará construir el tren de la SAN tomando como referencia la información brindada por el facilitador. La dinámica consiste en que cada vagón del tren llevará el nombre del pilar de SAN y sus factores condicionantes, de forma que los participantes puedan ubicarlos de manera ordena y con sus factores correspondientes. El facilitador revisara el tren en conjunto con los participantes. (cuatro grupos trabajaran en un tren dibujado, y cuatro grupos trabajaran en un tren humano)	Papelógrafos, cartulinas, marcadores , tijeras, masking tape, tarjetas, crayolas	60 min dinámica	Equipos de trabajo	11:45 am - 12:45min	<b>17-Abr</b>
<b>ALMUERZO</b>				60 Min	Hotel	12:45 pm - 1:45 pm	<b>17-Abr</b>

<b>Dinámica</b>				5 min	Un participante	1:45 pm - 1:50 pm	<b>17-Abr</b>
<b>Estrategia SAN del MINED.</b>	presentación dialogada	El facilitador realizara una presentación con ayuda del data show de la Estrategia de Seguridad Alimentaria y Nutricional del MINED, poniendo énfasis en que es una estrategia del Ministerio de Educación. En lo que mandata a la ley para el sector construir el que hacer del MINED en base a lo que establece la ley 693 con los participantes.	data show Computadora portátil	45 min	facilitador	1:50 - 2:35 pm	<b>17-Abr</b>
<b>Disponibilidad de alimentos</b>	Debate de equipos de trabajo	<b>Entrega del Manual</b> Se asignaran diferentes temas de <b>Disponibilidad de los alimentos</b> a leer y analizar por grupos. A cada grupo se entregará una guía con diferentes preguntas como material de reflexión, para generar debates de como este pilar se relaciona a la situación actual de nuestro país, (aspectos económico y social). Cada grupo debe nombrar un secretario y relator.	Manual SAN, Papelógrafos, marcadores , masking tape, tarjetas	60 min para el análisis en grupo	Equipos de trabajo	2:35 pm - 3:35 pm	<b>17-Abr</b>

	<b>Refrigerio Servido</b>			<b>30 min</b>	hotel		
	Plenaria	El relator de cada grupo realizará la presentación en plenaria. Al finalizar cada dinámica el facilitador debe realizar un resumen o conclusión	papelógrafos, marcadores	55 minutos para la plenaria.	grupos de trabajo	3:35 pm - 4:50	<b>17-Abr</b>
<b>EVALUACION DEL DIA 1</b>				10 min		4:50 pm - 5:00 pm	<b>17-Abr</b>

<b>Acceso</b>	Lectura y análisis	Se conforman equipos para el análisis y reflexión de los factores condicionantes para el acceso de los alimentos, cada equipo se le asignara un tema diferentes (1. economía familiar, 2. uso y transformación de los alimentos, 3. comercialización y 4. acceso a los medios y factores de producción ) Este análisis será aplicado de acuerdo su realidad local ,	Manual SAN,	60 min	equipos de trabajo	8:00 am-9:00 am	<b>18-Abr</b>
	Foro	Cada grupo tendrá 10 minutos para la generación del debate entre el mismo grupo. Se recomienda que el grupo inicie con una pregunta para iniciar la discusión. Nombrar un moderador y un secretario.	Manual SAN, Papelógrafos, marcadores , masking tape, tarjetas	60 minutos Foro.	Equipos de trabajo	9:00 am-10: 00 am	<b>18-Abr</b>
<b>Refrigerio AM</b>				20 min	hotel	10:00am - 10:20 am	<b>18-Abr</b>

<b>Consumo</b>	Lectura y análisis de los temas asignados. Elaboración de preguntas.	Conformar equipos con nombres de frutas u otro alimento, orientarles leer los temas asignados y elaborar preguntas de estos temas basado en el documento del Manual SAN. El equipo de la naranjas, se les asignara tema 1 y 2, el grupo de los bananos se le asignara tema 3 y 4, 5 , el grupo de los nancites el tema 6 y 7, 8 , el grupo de los nísperos 9 y 10.	Manual SAN	45 min lectura	Equipos de trabajo	10:20 am - 11:05 am	<b>18-Abr</b>
	Liga del Saber	Conformar jurado con 4 - 5 participantes. Cada grupo debe nombrar un capitán quien tiene la oportunidad de responder las preguntas, los demás miembros del equipo intervendrán en caso de ser necesario.	Papelógrafos, marcadores , masking tape, tarjetas	75 minutos liga del saber	Equipos de trabajo	11:05a m- 12:30 am	<b>18-Abr</b>
<b>ALMUERZO</b>				60 minutos	Hotel	12:30 pm - 1:30 pm	<b>18-Abr</b>
<b>Dinámica</b>				5 min	un participante	1: 30 pm - 1:35 pm	<b>18-Abr</b>

<b>Utilización Biológica</b>	Lectura comentada y preparación de dinámica	Mediante conformación de equipos se realizará lectura de los temas asignados ; los que se presentaran posteriormente utilizando técnicas de enseñanza aprendizaje (canción , coplas, poemas, socio dramas) por grupo expondrán distintos casos.	Manual SAN	60 minutos	Equipos de trabajo	1:35 pm - 2: 35 pm	<b>18-Abr</b>
	Dinámica de presentación	Cada equipo realizará su presentación utilizando técnicas de enseñanza aprendizaje (canción, coplas, poemas, socio dramas) por grupo expondrán distintos casos.	Papelógrafos, marcadores , masking tape, tarjetas	70 minutos presentación de grupos.	Equipos de trabajo	2:35 pm - 3:45 pm	<b>18-Abr</b>
<b>REFRIGERIO PM Servido</b>						03:00 p.m.	<b>18-Abr</b>



<b>Articulación de los programas de estudio y guías didácticas SAN.</b>	Orientaciones metodológicas	El facilitador explicará la metodología de trabajo a utilizar para la identificación de la articulación entre los programas, las guías didácticas y el Manual. Para lo cual se entregará un formato. Se trabajará con programas de educación inicial, primaria (grados puros, multigrado y extra edad). Cada grupo debe identificar la articulación en dos disciplinas)	Programas de Estudio, guías didácticas, Manual SAN, papelones, marcadores, maskintape	15 minutos	facilitador	3:45 pm - 4:00 pm	<b>18-Abr</b>
	Trabajo de grupo por nivel	Se conformaran equipos de trabajo (4- 5 participantes) por nivel educativo: educación inicial, primaria (por grado) y se orientará identificar la relación entre el programa, las guías de estudio y el manual de SAN. Al finalizar se realizará la presentación de la vinculación encontrada entre los documentos curriculares, por equipo, en plenario.	guías didácticas, manual SAN y programas de estudio.	180 minutos	Equipos de trabajo	4:00 pm - 4:45 pm	<b>18-Abr</b>
						8:15 am - 10:30 am	<b>19-Abr</b>
<b>Refrigerio AM</b>				20 minutos	hotel	10:30 am - 10:50 am	<b>19-Abr</b>

<b>Elaboración de plan de clase</b>	Elaboración de plan de clase y presentación utilizando alguna dinámica de enseñanza aprendizaje.	Continuando con los grupos ya conformados se orientará la elaboración de un plan de clase, por grado y disciplina (Ciencias, OTV, lengua y Literatura, ECA, Estudios Sociales, Matemática, Convivencia y Civismo), incluyendo educación inicial (Ámbitos de aprendizaje: 1) Formación personal y social, 2) Comunicación y 3. ) Comprensión del mundo). Tratando de que entre los diferentes grupos se elaboren planes para diferentes grados o niveles	paleógrafos, maskingtape, marcadores,	180 minutos	Equipos de trabajo	10:50 am - 12:30 pm	<b>19-Abr</b>
<b>Almuerzo</b>				60 min	Hotel	12:30 pm - 1:30 pm	<b>19-Abr</b>
<b>Estrategia de replicas municipales</b>	Trabajo de equipo por Departamento.	El equipo de trabajo, elaborará su plan o estrategia a utilizar para la réplica, tomando en cuenta las acciones que deben desarrollar, teniendo en cuenta la información en electrónica y en físico que se está entregando.	Papelógrafos, marcadores , masking tape, tarjetas	60 minutos	Equipos de trabajo	1:30 a 2:30 pm	<b>19-Abr</b>

<b>Evaluación de la actividad</b>	Formato de evaluación	Se entregará una guía de pregunta a cada participante evaluando la metodología, contenido	Tarjetas, marcadores, maskintape, chinchés.	30 min	todos	2:30 pm a 3:00 pm	<b>19-Abr</b>
<b>CLAUSURA</b>		Un representante por el MINED y un representante por FAO, darán las palabras clausura del taller.		30 min		3:00 pm a 3:30 pm	<b>19-Abr</b>

**ANEXO 3:  
RESULTADOS DE TRABAJOS EN EQUIPOS.  
ARTICULACION DE LAS GUÍAS DIDÁCTICAS Y EL MANUAL SAN CON LOS PROGRAMAS DE  
ESTUDIO**

Primaria: Monolingüe

Grado: 6to.

Grupo 5

<b>Disciplina</b>	<b>Unidad del programa</b>	<b>Indicadores de logro</b>	<b>Contenidos</b>	<b>Guía didáctica tema y pág-</b>	<b>Manual del docente</b>
Lengua y Literatura	No.5 Comuniquemos mensajes	No.5 Asiste a diferentes ferias expositivas, para conocer y promover los productos nicaragüenses.	Ferias expositivas	Componente No.2 Disponibilidad de los alimentos. Tema No.2 Alimentos a nivel nacional. Pág. 16	Tema 3 Producción de alimentos a nivel nacional. P.43
OTV	No.3 Alimentación y nutrición	No.1 Reconoce la importancia de una buena alimentación y nutrición.	Alimentos y cómo balancearlos.	Comp. No.3 Consumo de los alimentos Tema 3 Alimentación balanceada. P.56	Tema 2 Los alimentos y su importancia nutritiva. P.113

Disciplina	Unidad del programa	Indicadores de logro	Contenidos	Guía didáctica tema y pág-	Manual del docente
Lengua y Literatura	I. Desarrollo mis cualidades descriptivas.	1er. Grado: Describe las funciones de las partes del cuerpo.  2do. Grado: Nombro las partes del cuerpo.  1ro y 2do.: Identifico las señales naturales. Identifique los sonidos onomatopéyicos de animales conocidos.	Partes del cuerpo humano.  Funciones del cuerpo humano.  Señales naturales (nube, viento, arco iris, relámpago, canto de gallos y pájaros) Sonidos de animales conocidos (vaca, cerdo...)	Uso y conservación de los alimentos. P.33  Cultura y patrones de alimentos. P41 Clasificación de alimentos y contenidos nutritivos. P.46 Dieta balanceada P.49 Medio ambiente P.62	Consumo P.101-153  Utilidad biológica P. 157-191
ECA	II- Artes Plásticas	Uso materiales diferentes poniendo en práctica normas de higiene y seguridad.	Normas de higiene y seguridad en la elaboración de materiales.	Higiene P.63	Tema 3 Higiene P.171

Primaria Regular

Grado: 6to. Grupo: 2

Disciplina	Unidad del programa	Indicadores de logro	Contenidos	Guía didáctica tema y pág-	Manual del docente
Ciencias Naturales	IV. Alimentación y nutrición	1-Explica el origen de los alimentos transgénicos y su importancia en la salud y el medio ambiente.	1.Alimentos transgénicos	Tema 7 Alimentos transgénicos P.64	Tema 11 Alimentos genéticamente transgénicos. P.153
		2. Explica algunos tipos de aditivos que se encuentran en los alimentos y sus efectos en la salud.	2.Aditivos en los alimentos	Tema 8 Los aditivos P.65	Tema 10 Los aditivos P.151
		3.Participa en la creación Implementación	3.Huertos escolares familiares y	Tema 4 Huertos escolares familiares y	Tema 4 Planificación y realización de huertos y protección.

Disciplina	Unidad del programa	Indicadores de logro	Contenidos	Guía didáctica tema y pág-	Manual del docente.
Ciencias Sociales	Unidad IX	No.6 Establece relación entre el desarrollo de las actividades económicas y la aplicación de nuevas en las distintas regiones de la tierra.	Las tecnologías y las actividades económicas.	Tema 2 Componente 1 Producción de alimentos a nivel nacional. P.16  Componente 2 Acceso a los alimentos. La comercialización de alimentos. P.41	Tema 1 Economía familiar. P.79  Comercialización de alimentos, mercados, asociatividad y cooperativismo.

Primaria Regular

Grado: Grupo 4

Disciplina	Unidad del programa	Indicadores de logro	Contenidos	Guía didáctica tema y pág-	Manual del docente
Educación Física, Recreación y Deportes	III	No.6 Protege el medio ambiente realizando distintas actividades para su preservación.	Carreras de resistencia. Caminatas progresivas.	Tema 6 Protección de recursos naturales	Protección de los recursos naturales. P. 65
L y L	I	1.Desarrolla la comprensión lectora al predecir textos dialogados.	Comprensión lectora: -Diálogo	Tema 1 Importancia de las plantas y los animales para la SAN. P.15	Tema 1 Importancia de las plantas y los animales para la SAN. P.35

**Observación:** En las orientaciones generales se abordará el tema mediante la exploración de contenidos.

Relación con el contexto

Hay íntima relación entre contenidos de los programas de estudio, guía didáctica y manual SAN de manera interdisciplinaria.

Nivel Educativo: Educación Inicial

Grupo 4

Ámbito de aprendizaje	Competencia del programa	Aprendizaje esperado	Contenidos	Guía didáctica tema y pág-	Manual del docente
Formación personal y social	4. P.33	Practica hábitos de higiene personal, alimenticia, ambientales y actividades recreativas que le permitan conservar su salud en el hogar, escuela y comunidad.	Higiene personal. P. 33	P. 44 Tema 2 (Higiene personal)	Higiene P. 171 y 172.

Educación Primaria

Grupo 4

Ámbito de aprendizaje	Competencia del programa	Aprendizaje esperado	Contenidos	Guía didáctica tema y pág-	Manual del docente
Formación personal y social	4. P.33	Practica hábitos de higiene personal, alimenticio, ambientales y actividades recreativas que le permitan conservar su salud en el hogar, escuela y comunidad.	Higiene personal. P. 33	P. 44 Tema 2 (Higiene personal)	Higiene P. 171 y 172.



Primaria Regular

Grado: 4to.

<b>Disciplina</b>	<b>Unidad del programa</b>	<b>Indicadores de logro</b>	<b>Contenidos</b>	<b>Guía didáctica tema/ pág-</b>	<b>Manual del docente.</b>
Ciencias Naturales	IV.- Alimentación y nutrición	No.1- Explica algunos métodos de procesamiento, transformación, conservación, almacenamiento de algunos alimentos y su importancia.	Los alimentos: Procesamiento Transformación Conservación Almacenamiento.	Guía No.1, 4to. Tema 2: Uso, conservación y preparación de los alimentos. P.33 Componente 2: Acceso a los alimentos	Tema 2: Uso, transformación y conservación de alimentos. P. 87

Modalidad: Primaria Regular

Grado: 1ro.

<b>Disciplina</b>	<b>Unidad del programa</b>	<b>Indicadores de logro</b>	<b>Contenidos</b>	<b>Guía didáctica tema y pág-</b>	<b>Manual del docente</b>
Lengua y Literatura	<b>E</b> tapa Inicial de la lecto-escritura	5. Identifica las partes de su cuerpo y el cuidado que necesita para conservarlos sano.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funciones, cuidado y respeto del cuerpo.</li> <li>• Normas de higiene personal.</li> <li>• Hábitos de higiene al consumir los alimentos.</li> </ul>	Componente II Acceso de los alimentos.  Tema: P. 33-34  Comp. III Consumo de los alimentos. Tema: 10 P. 41-58	

En el Manual del docente aparecen 11 temas y en la Guía están 10.

Primaria Regular

Grado: 4to.

Disciplina	Unidad del programa	Indicadores de logro	Contenidos	Guía didáctica temo y pág-	Manual del docente.
Ciencias Naturales	IV Alimentación y Nutrición	1	Los alimentos: Procesamiento, transformación, conservación	Tema 2: Uso y preparación de los alimentos. P.33	Tema 2: Uso, transformación y conservación de los alimentos. P.87

Tienen relación con el eje transversal Educación para la Salud y SAN. No.2 2 Tomo III

Modalidad: Primaria Regular

Grado: 6to.

Disciplina	Unidad del programa	Indicadores de logro	Contenidos	Guía didáctica temo y pág-	Manual del docente
Ciencias Naturales	IV. Alimentación y nutrición. Ejes transversales: • Educación para la vida • Seguridad alimentaria • Desarrollo del ambiente sostenible • Educación en derechos humanos.	1-  2-  3-	1.Alimentos transgénicos: Origen Impacto en la salud y el ambiente.  Aditivos en los alimentos: Tipos Efectos  Huertos Escolares y familiares: Elaboración, ,cuido y protección	Tema 7 Alimentos transgénicos P.64  Tema 8 P. 65-67  Tema 4 P. 19-25	Tema 11 Alimentos genéticamente transgénicos. P.153-156  Tema 10 P-151-152  Tema 4 P. 49-57

	Provalores: Valores de la salud, higiene y seguridad.				
	V.- Reino Vegetal	1.-	Las plantas gimnospermas: características, formas de reproducción, clasificación, importancia económica, medios de protección.	Tema 1, p.15 Tema 2, p 16 Tema 3, p 18 Tema 5, p 26 Tema 6, p 27	Tema 1 y 2, p 36 Tema 3 y 4, p 43 Tema 6, p 65
Estudios Sociales	I.- Nuestro Planeta	3	Las estaciones. Medidas de tiempo	Tema 3, p.18 Clasificación de los alimentos en la comunidad.	Tema 2 Medio Ambiente P 167 - 170
	II.- Paisaje geográfico de los continentes.	8	Recursos naturales en los continentes. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribución de los recursos naturales en los continentes.</li> <li>• Formas de explotación y aprovechamiento de los recursos naturales.</li> <li>• Recursos naturales de América.</li> </ul>	Tema 1, p 15 Importancia de los alimentos.  Tema 6, p 27 Protección de los recursos naturales.  Tema 4, p58 Consumo  El agua, componente esencial de los seres vivos.	Tema 1, p 35 Tema 6, p 65  Tema 7, p 131  Tema 2, p 167  Tema 3, p 171

Modalidad: Primaria Regular      Grado:      Grupo Estelí

<b>Disciplina</b>	<b>Unidad del programa</b>	<b>Indicadores de logro</b>	<b>Contenidos</b>	<b>Guía didáctica tema y pág-</b>	<b>Manual del docente</b>
Ciencias Naturales	IV Alimentación y Nutrición	1, 2, 3, 4	Alimentación y Nutrición Higiene de los alimentos Importancia de la nutrición en el crecimiento y desarrollo. Huerto Escolares	Tema 2 P. 103  Tema 3 p. 171  Tema 4 P. 49	
Lengua y Literatura	I Nos entendemos cuando dialogamos	1.-	Comprensión lectora: El cuento	Tema 1 P- 15	Tema 1. Pág. 35

Primaria Regular      Grado: 5to.      Grupo Zelaya Central

<b>Disciplina</b>	<b>Unidad del programa</b>	<b>Indicadores de logro</b>	<b>Contenidos</b>	<b>Guía didáctica tema y pág-</b>	<b>Manual del docente</b>
ECA	I Artes Plásticas	1 al 9	Todos los de la unidad: dibujo, pintura	Tema 4 P. 19	Tema 4 P. 49
Lengua y Literatura	I	1.-	Textos Literarios	Tema 1 P- 15	Tema 1. Pág. 35

Modalidad: Primaria Regular      Grado: 3ro.      Grupo RAAS/Bluefields

<b>Disciplina</b>	<b>Unidad del programa</b>	<b>Indicadores de logro</b>	<b>Contenidos</b>	<b>Guía didáctica tema y pág-</b>	<b>Manual del docente</b>
Ciencias Naturales	IV	1, 2, 3, 4	Los alimentos Huertos Escolares	Tema 1 P. 15 Tema 2 p. 16 Tema 3 P. 17-19	Tema 4, p. 49-57  Tema 5, p. 59-64
	V	1,2,3,4,5	Seres vivos y nuestro ambiente  Plantas, animales y seres humanos.  Plantas de su comunidad.  Medidas de protección.	Tema 4, p.21  Tema 5, p.23-27  Tema 2, p. 33-34  Tema 3, p.35-36	Tema 6, p.65-69
<b>Disciplina</b>	<b>Unidad del programa</b>	<b>Indicadores de logro</b>	<b>Contenidos</b>	<b>Guía didáctica tema y pág-</b>	<b>Manual del docente</b>
Lengua y Literatura	I Nos entendemos cuando dialogamos	5,8,9	El diálogo Normas de conversación Cuentos Adivinanzas Poemas Canciones Refranes	Tema 1,P- 15 Tema 2, p.16 Tema 4, p.21-22 Tema 5, p. 23-25	Tema 1. Pág. 9-12  Tema 2 p.13-16 Tema 4, p. 19-23

## **ANEXO 4: ELABORACIÓN DE PLANES DE ESTUDIO**

### **Plan Diario**

**Disciplina:** Lengua y Literatura      **Grado:** Preescolar

**Ámbitos:** 1,2 y 3

#### **Aprendizajes:**

- Practico hábitos de higiene personal que permitan la salud en el hogar.
- Comprende contenidos en diferentes tipos de mensajes orales.
- Coordina sus movimientos, usando su musculatura.
- Coordina sus movimientos usando su musculatura fina.

#### **Eje Transversal:**

Educación para la salud y seguridad alimentaria nutricional.

#### **Contenidos:**

- Alimentos saludables
- Pregones
- Ejercicios gráficos motores

#### **Propósito**

Aplicar conocimientos relacionados con la salud que permitan practicar estilos de vida saludable y prever problemáticas ambientales que afectan la salud individual y familiar y comunitaria.

#### **Estrategias metodológicas**

- A través del juego “Mando, mando”, exploro los conocimientos previos de niños y niñas de acuerdo al contenido a desarrollar.
- Con ayuda de mi educadora, converso con mi maestra y compañeros sobre alimentos nutritivos y digo lo que consumo en mi hogar.
- Con ayuda de mi educadora juego a la venta y compra de frutas nutritivas.
- Haciendo uso de barro, masa o plastilina, moldeo la fruta que más me gusta y la expongo ante mis compañeros y maestros.
- A través de mi maestra, escucho un pequeño resumen relacionado al tema en estudio.

#### **Tarea**

- Con ayuda de mis padres elaboro un pequeño álbum con las frutas de: melón, banano, níspero y otros alimentos nutritivos de mi agrado.

- Evidencias de aprendizaje
- Menciona y moldea algunos alimentos nutritivos que consume en el hogar.
- Participa en el conversatorio con la maestra y compañeros de clase.

## **Plan Diario**

### **Educación Inicial**

#### **Ámbitos: Formación Personal y Social Comunicación Comprensión del mundo**

#### **Componente:** IV Utilización biológica de los alimentos

Logro de aprendizaje:

Practica hábitos de higiene personal, alimenticios, ambientales y actividades recreativas que le permitan conservar su salud en el hogar, escuela y comunidad.

Contenido: Higiene personal

Tiempo: 4 horas

Actividades Iniciales:

Saludo al entrar al aula de clases

Entonar cantos de integración

Expresa lo que más les gustó de la clase anterior.

Actividades de desarrollo:

- Observación de láminas alusivas al tema
- Expresa lo que se observa
- Discriminación de colores, formas, tamaño
- Expresa qué objetos hay en su casa que usan para realizar su aseo personal.
- Participa en una ronda “La tía Mónica”
- Realiza movimientos corporales, siguiendo orientaciones.
- Dibuja y colorea objetos de aseo personal.
- Escucho orientaciones: sale al patio y se lava las manos, conversa con su educadora por qué es importante lavarse las manos.

Recreo

- Practica hábitos de higiene personal y ambiental
- Practica normas de convivencia

- Realiza ejercicios de relajación
- Atendiendo orientaciones: observa revistas e identifica objetos de aseo personal. Recorta y pega en su cuaderno objetos de aseo personal.

Actividades finales:

Conversa con su educadora lo que comprendió en el día.  
Entonan canto de despedida.

Evidencias de aprendizaje:

Muestra hábitos de higiene personal dentro y fuera del aula de clases.

### **Plan Diario**

**Disciplina: Lengua y Literatura**

Grado: 1ro.

**Unidad: I Etapa inicial de la lectoescritura**

**Indicador de logros:** Identifica las partes de su cuerpo y el cuidado que necesita para conservarlo sano.

Contenidos

Hábitos de higiene al consumir los alimentos.

Competencia de Grado: No. 1

Competencia de eje transversal: No.1

Estrategias metodológicas:

Dinámica: Valorando la salud de hoy.

- Comentarios sobre la dinámica
- ¿Por qué es importante lavarse las manos?
- ¿Para qué nos debemos lavar las manos?
- ¿Qué enfermedades nos provoca al no lavarse las manos.
- Utilizando objetos concretos como frutas limpias y sucias, pedir a los niños que identifiquen las frutas sucias y limpias.
- ¿Cuáles están aptas para el consumo? ¿cuáles no están aptas para el consumo?
- ¿Qué debemos hacer y porque?
- Aportación del docente, sobre la práctica de higiene en el consumo de alimentos.
- Demostración del lavado correcto de las manos.
- Cantar la canción sobre las partes del cuerpo humano.



- El docente observa en los estudiantes si ponen en práctica las normas de higiene en la manipulación y consumo de la Merienda Escolar.

#### Evaluación

Valorar la identificación de las partes del cuerpo y la práctica de normas de higiene.

#### **Plan Diario**

Escuela: La Primavera    Modalidad: Multigrado    Grados: 1ro. Y 2do.

#### **Disciplina: Lengua y Literatura**

#### **Unidad: I Desarrollo mis cualidades descriptivas**

Indicador de logro:

Describe las funciones del cuerpo humano a través de un dibujo a fin de apropiarnos del funcionamiento de cada una de las partes y crear conciencia sobre la importancia del cuidado y alimentación sana en beneficio de nuestro cuerpo.

Contenido: Funciones de las partes del cuerpo humano.

Actividades de iniciación (canto de la iguana)

A través de lluvia de ideas pedir a los niños que mencionen las partes del cuerpo humano y las funciones que desempeñan.

Actividades de desarrollo

Elabora un dibujo reflejando las partes del cuerpo humano, calando sobre una cartulina, la silueta de un niño, ubicado en el piso, luego lo hará en su cuaderno.

Realizar preguntas:

- ¿Cuáles son las partes del cuerpo humano?
- ¿Qué funciones cumplen las partes del cuerpo humano?
- Pedir a los niños que de manera voluntaria, ubique las partes del cuerpo humano, en el dibujo y digan la función que realizan.

Reflexión

¿Qué necesitamos hacer para que nuestro cuerpo se mantenga sano y fortalecido? (Guía Didáctica página 41-44)

Página 114 del Módulo SAN

Resumen

Nutrientes son sustancias presentes en los alimentos que nuestro cuerpo necesita para mantener en buenas condiciones los tejidos celulares y órganos.

Nuestro cuerpo necesita energía para la digestión, la actividad física, para apoyar la construcción y recuperación de células, tejidos y movimientos de los músculos.

Evaluación

Menciona las partes del cuerpo humano.

¿Qué funciones cumplen las partes del cuerpo humano?

¿Qué beneficios nos brinda la alimentación sana a nuestro cuerpo?

Tarea

Conversa con su familia sobre la importancia de mantener un cuerpo sano.

## **Plan Diario**

**Disciplina: Ciencias Naturales**

Grado: 3ro.

**Unidad:**

**Indicador de logros:**

Identifica los alimentos disponibles de la comunidad.

**Eje transversal**

Educación para la salud y seguridad alimentaria y nutricional.

**Contenidos**

Clasificación de los alimentos disponibles en su entorno.

Estrategias metodológicas

- A través de una lluvia de ideas, elabore un listado de alimentos que se encuentra en su entorno.
- Explicar cuáles alimentos son nutritivos y que se encuentre en su entorno.
- Clasificar en el listado de alimentos disponibles de su entorno en nutritivos y no nutritivos.
- Comente e equipo sobre la importancia de que los alimentos estén disponibles en su comunidad y que sean saludables.
- En tríos escriba en tarjetas medidas de higiene al ingerir alimentos.
- En un debate, consensuar la importancia de consumir alimentos sanos y nutritivos.
- En un párrafo redacte un resumen de los alimentos disponibles en la comunidad y que sean nutritivos.
- Con la ayuda de mis padres clasifico los alimentos que consumo, en saludables y no saludables.

Evaluación

Valorar la veracidad en la lista de alimentos nutritivos y apreciar la calidad.

### **Plan Diario**

Unidad: IV

Disciplina: Ciencias Naturales          Grado: 4to.

#### **Indicador de logro:**

Explica algunos métodos de procesamiento, transformación, conservación y almacenamiento de algunos alimentos y su importancia.

#### **Iniciación;**

Asistencia

Breve recordatorio del tema anterior.

Dar a conocer el tema

Desarrollo:

- Mediante lluvia de ideas expresa qué alimentos están disponibles y accesibles en tu comunidad.
- Recuerda actuar con respeto, tolerancia, responsabilidad, orden y disciplina.
- Mediante preguntas exploramos qué alimentos están disponibles y accesibles en la comunidad.
- Luego de explorar qué alimentos están disponibles, darles a conocer qué alimentos contienen más nutrientes y cuáles no tienen nutrientes.
- Luego de explicar qué alimentos están disponibles, dar a conocer los que tienen más nutrientes.
- Elaboramos un listado de alimentos que son importantes para nuestra salud y que contienen nutrientes y se consumen en la comunidad: maíz, frijoles, arroz, zanahoria, naranjas.

Culminación:

- Elabore un listado de alimentos nutritivos no mencionados en la clase.

Evaluación

- Exprese en qué nos benefician los alimentos.

## **Plan Diario**

**Disciplina: Ciencias Naturales**

Grado: 4to.

**Unidad: IV Alimentación y Nutrición**

**Tema: Alimentos: Métodos de procesamiento**

### **Indicador de logros:**

Explica algunos métodos de procesamiento, transformación, conservación, almacenamiento de algunos alimentos y su importancia.

### Desarrollo

- Por medio de la estrategia “Lápiz Hablante”, expresa qué alimentos están disponibles y accesibles en la comunidad, recuerda actuar con responsabilidad, respeto, tolerancia, orden y disciplina.
- Observa la lámina, elabora una lista sobre la disponibilidad y acceso que tienen en sus hogares estos alimentos y por qué es importante consumir alimentos variados, frutas, verduras, leche, carnes y huevos.
- Mencione algunos métodos de procesamiento y conservación de los alimentos.
- En equipo integrado mediante la dinámica “El barco se hunde”, elabore un listado de alimentos de la vida cotidiana que pueden ser procesados para conservarlos por mayor tiempo.

### Evaluación

¿Qué dificultades se le presentaron al momento de realizar las actividades orientadas pro el docente?

Explique qué técnicas se utilizan para procesar los alimentos destacando los valores manifestados en el desarrollo de la clase.

Registrar en el cuaderno las evidencias de aprendizaje.

### Tarea

Investiga o consulta en el texto sobre las técnicas de procesamiento de alimentos.

Articulación:

Se observa que existe articulación entre los documentos curriculares, programa IV Unidad, eje transversal (D), componente de ejes transversales No. 2 y la Guía Didáctica SAN. Coincidiendo con el nombre de Seguridad Alimentaria Nutricional en todos los documentos curriculares.

### **Plan Diario**

**Disciplina: Lengua y Literatura**          Grado: 4to.

**Unidad: I Nos entendemos cuando dialogamos**

#### **Indicador de logros:**

Desarrolla su comprensión lectora y su expresión oral al interpretar y comentar cuentos y diálogos,

#### **Eje transversal**

Educación para la salud y seguridad alimentaria y nutricional.

Familia de valores

Salud, higiene y nutrición.

#### **Contenidos**

Comprensión lectora: El cuento

#### Actividades

- A través de la dinámica del repollo preguntón, indagar sobre el tema.
- ¿Cuál es la importancia de las plantas y los animales para la SAN?
- ¿Qué es el cuento?
- ¿Cuáles son las partes del cuento?
- ¿Qué plantas se cultivan en nuestra comunidad?
- Presentar el cuento: “Tío Coyote y tío conejo”
- Lectura en conjunto con los estudiantes.
- A través de lluvia de ideas, comentar el cuento.
- Identificar las palabras que no se comprendan.
- En equipo de trabajo redacte un cuento sobre la importancia de las plantas y animales para la SAN (alimentación sana)
- Presente el cuento en plenaria.

Tarea  
Ilustre el cuento.

### **Plan Diario**

**Disciplina: Lengua y Literatura**                      Grado: 5to.

**Unidad: VI**

**Indicador de logros:**

Desarrolla su comprensión lectora al interpretar textos científicos

**Contenidos**

Textos científicos.

Actividades

- Observe y comente láminas
- Mediante lluvia de ideas anotar en la pizarra las ideas sobre la lectura.
- Lea comprensivamente el texto científico: "Importancia de las plantas y animales para la SAN.
- Señale en el texto las palabras desconocidas y busque su significado en el diccionario.
- Elabora oraciones utilizando las palabras identificadas en el texto.
- Deduzca que el vocabulario utilizado en el texto es científico.

Evaluación

Constatar si las y los estudiantes interpretan con aciertos el contenido de texto científico.

Tarea

Investigue los diferentes tipos de alimentos que se preparan en la comunidad y elabore una receta de la forma de preparación de uno de los alimentos.

## **Plan Diario**

**Disciplina: O.T.V** Grado: 6to. Grupo 5: Los Chichas

**Unidad: III Alimentación y nutrición**

**Indicador de logro: No. 1** Reconoce la importancia de una buena alimentación y nutrición.

Contenido:

Alimentos y cómo balancearlos

Los alimentos, su importancia nutritiva

Iniciación

Con la técnica el cuchicheo comenta sobre la importancia de una alimentación y nutrición saludable y los beneficios para la salud del organismo.

Desarrollo

Expresar en plenaria los resultados del cuchicheo.

En papelógrafo presentar los alimentos y su importancia nutritiva, anexando las tablas del manual SAN p. 113 y Guía Didáctica p.56

Culminación

En pareja, resolver el ejercicio 3, de la página 57 de la Guía SAN.

Tarea; realizar la actividad 1 de la Guía Didáctica SAN, p. 57

## **Plan Diario**

**Disciplina: Lengua y Literatura** Grupo 4: El Gallo Pinto Grado: 5to.

**Indicador de logro: No.4**

Fortalece su expresión oral, al intervenir con seguridad y dominio en diálogo, discusiones aplicando las normas características de esta forma de comunicación.

**Contenido:** Formas de comunicación oral: El diálogo

Estrategias metodológicas

- Mediante la técnica lluvia de ideas y preguntas de exploración introducir el nuevo tema con apoyo de un afiche (gallina y granos de maíz)
- Presente en un papelógrafo el afiche “El caballo hambriento”
- Lectura por el docente
- Lectura silenciosa por los alumnos
- Comenta e interpreta el contenido del texto y responde:
- ¿Qué hace el caballo con los diferentes animales?
- ¿Cuál es la ventaja de un diálogo?
- ¿Qué tipos de alimentos consumen los animales?
- Seleccione y copie el diálogo de uno de los animales?
- Dramatice el diálogo entre los animales y agrega otras expresiones, lo que le gustaría a él.
- Escriba y lea, ¿cuál es el mensaje de la fábula?
- Escriba en su cuaderno, ¿qué es un diálogo?

#### Criterios de evaluación

- Comprobar en su expresión oral si aplica las normas y características de la discusión y el diálogo.
- Verificar si responde con claridad y dominio a preguntas que le formula su docente sobre el tema estudiado.

#### Tareas:

Investigue los alimentos que se cultivan en su comunidad.

¿Cómo se llaman los animales de su comunidad y para qué les sirven?

### **Plan Diario Plan Diario**

Grupo 5: Los chichas

**Disciplina: Lengua y Literatura**

Grado: 6to.

**Unidad: V Comuniquemos mensajes**

Indicador de logro: No. 5

Asiste a diferentes ferias expositivas, para conocer y promover los productos nicaragüenses

Contenido: Ferias expositivas

Producción de alimentos a nivel nacional



## Iniciación

### Técnica lluvia de ideas

¿Conocen ustedes qué productos alimenticios se producen en su comunidad?

¿Cuáles de estos productos se producen a nivel regional y del país?

## Desarrollo

Brindar conocimientos generales a los estudiantes, sobre la información contenida en el Manual SAN página 43 – 44

A través de una presentación de frases impactantes para clasificar alimentos que se producen por región.

### Formación de equipo (4 miembros)

A través de fichas, los estudiantes analizarán la información brindada, según Guía Didáctica SAN página 16 y 17

## Plenaria

Por equipo los estudiantes planteas los resultados de análisis de la acción anterior.

### Culminación

Aclarar dudas acorde a los planteamientos y la información brindada en Manual y Guía Didáctica SAN.

### Tarea

Elaborar un mapa de Nicaragua, en donde se puedan ubicar dibujos de los alimentos que se producen en mayor cantidad según cada departamento del país.

**ANEXO 5:  
ESTRATEGIA A UTILIZAR EN LA RÉPLICAS  
DEPARTAMENTALES.**

**Departamento: Chinandega**

Acciones	Estrategia (Cómo)	Lugar de ejecución	Período de Ejecución o fecha planificada	Responsable	Recursos
Fortalecer a los miembros de la RED CAP en el uso y aplicación de las Guías Didácticas y el Manual SAN	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Organización de la Red CAP en el departamento.</li> <li>* Coordinar con ONG</li> <li>* Preparación del diseño metodológico</li> <li>* Organización del taller</li> <li>* Ejecución del taller.</li> </ul>	Delegación Departamental del MINED.	Mayo de 2012	Delegado Departamental MINED, Equipo Técnico Departamental y Municipal.	Circular de solicitud de Manual Guías Programas Papel bond Guías CD Memoria.

**Departamento: Granada**

<b>Acciones</b>	<b>Estrategia (Cómo)</b>	<b>Lugar de ejecución</b>	<b>Período de Ejecución o fecha planificada</b>	<b>Responsable</b>	<b>Recursos</b>
Presentar informe técnico del taller al Delegado Departamental.	Sesión de trabajo	Delegación Departamental	Lunes 23 de Abril.	Participantes en el taller	Papel, lápiz
Elaborar propuesta de talleres y presentar plan de capacitación	Sesión de trabajo para elaborar el plan.		27 de Abril	Facilitadores	Papel, lápiz, Guías y Manual
Ejecutar plan de talleres a nivel departamental.	Encuentro con delegados, asesores y directores de Esc. Bases del departamento y miembros de la RED CAP Departamental	Delegaciones Municipales	9, 10 y 11 de mayo	Facilitadores	Papelógrafos, marcadores, manuales, guías, ley 693, programas de estudio...
Ejecutar talleres a nivel de municipio.	Encuentros con directores, docentes de Red CAP		16 al 18 de mayo	Delegados, Asesores, Directores de Escuelas Base	
Ejecutar talleres a nivel de centros educativos.	Encuentros con docentes de Educ. Inicial y Primaria.		21 y 22 de mayo	Directores Asesores, Delegados, Coordinadores de RED CAP	
Monitoreo, seguimiento y evaluación de la actividad.	Aplicación de guía de seguimiento. Memorias y actas de ejecución, compromisos. Sesión de trabajo para elaborar informes.		23 al 31 de mayo		

**Departamento: Estelí**

<b>Tiempo de duración</b>	<b>Lugar de ejecución</b>	<b>Municipio</b>	<b>Período de Ejecución o fecha planificada</b>	<b>Participantes</b>	<b>Recursos</b>	<b>Responsable</b>
8 horas	Inst. Rubén Darío	San Juan de Limay	07/05/2012	Asesores departamentales, municipales y Coordinadores de TEPCE	Manuales Guías Programas Data Show	Delegación Departamental y Equipo Técnico
	Esc. Rubén Darío	Pueblo Nuevo	09/05/2012			
	Esc. Julio C. Castillo	Condega	11/05/2012			
	Esc. Bertha Briones	Estelí	Agosto			
	Esc. Flor de Sacuanjoch e	San Nicolás	16/05/2012			
	Esc. Divino Niño	La Trinidad	21/05/2012			

**Estrategia:**

- Apertura
- Orientaciones generales
- Expectativas

- Pilares de la SAN
- Articulación entre guías manual y programas de estudio
- Elaboración de un plan de clase.

**Departamento: RAAS**

<b>Acciones</b>	<b>Estrategia (Cómo)</b>	<b>Lugar de ejecución</b>	<b>Período de Ejecución o fecha planificada</b>	<b>Responsable</b>	<b>Recursos</b>
Capacitar a la RED CAP de Bluefields	Reunión con el Delegado. Conseguir local Convocar Ejecución del taller.	Campaña contra el SIDA	22 de junio de 2012	Zoila Connolly Arlene Wilson Jorge Ugarte	Papelones, marcadores guías SAN, datashow
Capacitar a los docentes de Bluefields	Distribuir a la RED CAP, ejecutar en dos medios días	Campaña contra el SIDA	22 de junio de 2012		
Gestionar recursos económicos para atender los municipios rurales.	Enviar cartas a las alcaldías de los municipios rurales.	Cada municipio selecciona local			

**Departamento: Madriz**

Acciones	Estrategia (Cómo)	Lugar de ejecución	Período de Ejecución o fecha planificada	Responsable	Recursos	SEDE
Replicar taller SAN a técnicos pedagógicos municipales y RED CAP	Convocatorias  Presentación	Las Sabanas y San Lucas	Primera semana de agosto 2012	Federico Benavides Ana Segovia	Datashow Documentos curriculares Guías SAN Crayones Papelones	Inst. Rafael M. Fabretto
		Cusmapa				Inst. Rafael M. Fabretto
		Totogalpa Yalagüina Somoto				Inst. Nac. De Yalagüina
		Palacagüina Telpaneca				Inst. Mons. Ernesto Gutiérrez
		San Juan Río Coco				Inst. Miguel Larreynaga

**Departamento: Zelaya Central**

Acciones	Estrategia (Cómo)	Lugar de ejecución	Período de Ejecución.	Responsable	Recursos	SEDES
Capacitar a Asesores Pedagógicos municipales y departamentales en el uso y aplicación de las Guías Didácticas SAN, Manual de apoyo del docente para el desarrollo del eje transversal y temático de la SAN en los planes de estudios de educación inicial y primaria.	El taller se realizará a nivel departamental con duración de 8 horas por dos días.  Se utilizará metodología activa participativa mediante el trabajo en equipos, plenarios, foros, debates, exposiciones, análisis y reflexión sobre documentos curriculares y de apoyo.	Municipio: Muelle de los Bueyes, Escuela Cristo Redentor	21 y 22 de mayo 2012	Equipo de asesores capacitados a nivel nacional	Computadora Datashow papelones marcadores Manuales Guías SAN, maskintape y papel bond.	Las fechas de ejecución están sujetas a cambio, lo que queda por confirmar. Se realizarán gestiones a nivel local para reproducir materiales. Se brindará acompañamiento durante las réplicas a nivel municipal con asesores municipales y directores de núcleos.

### Departamento: Sector Minero

Acciones	Estrategia (Cómo)	Lugar de ejecución	Período de Ejecución	Responsable	Recursos
Réplica de taller SAN a Técnicos Pedagógicos Municipales y RED CAP	Reuniones Presentaciones	Róger López OAc del MINED Escuela Rubén Darío Esc. Ricardo Morales	Agosto de 2012	Luisa Gómez Teófilo Sevilla Julia Gutiérrez Erick Rocha	Guías SAN Programas Datashow Papelones

### Departamento: Managua

Acciones	Estrategia (Cómo)	Lugar de ejecución	Período de Ejecución	Responsable	Recursos
Convocar a coordinadores de núcleos (RED CAP) Convocar a Directores Selección de locales Preparación de medios.	Desarrollar la capacitación en un día. Realizar convocatoria Gestionar recursos con ONG Prestar locales Garantizar los medios	En cada municipio y Distrito	Segunda semana de agosto 2012	Equipo facilitador	Se gestionará de conformidad al contexto de cada municipio.

### Departamento: León

Acciones	Estrategia (Cómo)	Lugar de ejecución	Período de Ejecución	Responsable	Recursos	Observaciones
Capacitar a los Asesores Pedagógicos Municipales, Coordinadores de TEPCE, docentes de aula TEPCE	Estudio de la Guía SAN Articulación con los programas. Elaborar plan diario de clases, a través de trabajos de grupos y Plenarios	Salomón de la Selva. Cada municipio Sede de TEPCE por núcleos.	Agosto	Equipo Técnico departamental, municipal y directores y coordinadores de TEPCE	Guías SAN Data show Programa Papelones marcadores	Las fechas son tentativas.

**Departamento: Carazo**

<b>Acciones</b>	<b>Estrategia (Cómo)</b>	<b>Lugar de ejecución</b>	<b>Período de Ejecución</b>	<b>Responsable</b>	<b>Recursos</b>	<b>Observaciones</b>
Coordinar con la Delegada Departamental, la ejecución de la réplica	Reunión con Delegada Departamental para presentar plan de acción de Gestión de recursos materiales y didácticos.	MINED Departamental	24 de abril	Perla García	Recursos humanos	Que se garantice a los departamentos y municipios las Guías y Manuales SAN.
Organización, planificación y evaluación del taller	Elaboración del plan de capacitación del taller. Organización del material a utilizar. Elaboración de materiales Réplica departamental a Asesores Pedagógicos y RED CAP, Delegados Departamentales, Administrativos. Evaluación de la réplica del taller.	Biblioteca Manuel Hernández MINED Departamentales		Equipo facilitador	Recursos humanos, materiales	



**Departamento: Nueva Segovia**

<b>Acciones</b>	<b>Estrategia (Cómo)</b>	<b>Lugar de ejecución</b>	<b>Período de Ejecución o fecha planificada</b>	<b>Responsable</b>	<b>Recursos</b>	<b>Observaciones</b>
Retroalimentación a RED CAP Departamental y Municipal	A nivel municipal los más alejados (Murra, Quilalí, Wiwilí, El Júcaro y Santa Ma.)	En cada municipio	4ta semana de junio de 2012	Equipo Técnico Departamental	Programas, Guías y Manual SAN	En N.S ya se capacitó al 100% de docentes.
Monitoreo, control y seguimiento a la aplicación del Manual y Guía SAN.	A través de las visitas de asesoría.			IDEM	Guía de visitas.	

**Departamento: Chontales**

<b>Acciones</b>	<b>Estrategia (Cómo)</b>	<b>Lugar de ejecución</b>	<b>Período de Ejecución</b>	<b>Responsable</b>	<b>Recursos</b>	<b>Observaciones</b>
Reunión con la Delegada y coordinador técnico para informales sobre y SAN y compromisos adquiridos.	A través de reunión con la Delegada y coordinadora técnica.	Biblioteca de la Esc. Normal en Juigalpa	20 al 24 de mayo	RED CAP del departamento de Chontales.	Guía Didáctica, programas, Manual y Guías SAN, papelones, marcadores, papel bond	La fecha puede variar según el plan de la Delegada y del recurso económico.
Planificar el programa de la capacitación indicando a quién va dirigida.	Replicar a delegados, técnicos y RED CAP					
Implementar taller de capacitación con Delegados/técnicos municipales.	RED CAP Círculos Pedagógicos y en los TEPCE.					

Departamento: Masaya

Contenido	Estrategia/ acciones	Recursos	Período de Ejecución	Responsable
Bienvenida	Inscripción de los participantes Oración Himno Nacional Presentación Expectativas, "El refranero" Formar grupos de trabajo	Hoja de inscripción y asistencia	Primera y Segunda semana de Julio 2012	Técnicos Departamentales
Conceptualización de la Seguridad Alimentaria Nutricional	Exposición con diapositivas. Construcción del tren de la SAN	Tarjetas Papelógrafo Datashow Marcadores type		
Primero y Segundo pilar de SAN	Lectura Elaboración de resumen de parte de los participantes. Presentación Plenario	Papelógrafo Tarjetas Marcadores type		
Tercero y Cuarto pilar de SAN	Organización y descripción de temática por grupo. Preparar la presentación a través de una dinámica, canto, poemas, sociodramas u otra presentación.	Papelones marcadores		
	ALMUERZO			
SAN en el currículo	Presentación expositiva y dialogada	Datashow		
Articulación de Guía de estudio y plan de clases.	Orientar el llenado del formato de articulación y elaborar un plan de clases. Presentación en plenario.	Programa Guía del docente Papelógrafo Marcadores		
Estrategia de réplica	Orientar la elaboración de la estrategia de multiplicación en municipio del departamento de Masaya	Hojas de block		
Evaluación	Aplicación de hoja de evaluación del taller.	Hoja de evaluación		

**Departamento: Río San Juan**

<b>Acciones</b>	<b>Estrategia (Cómo)</b>	<b>Lugar de ejecución</b>	<b>Período de Ejecución</b>	<b>Responsable</b>	<b>Recursos</b>
Réplica de capacitación a estructuras municipales y departamentales.	Coordinación con los Delegados Departamentales y Municipales. Para los momentos de réplicas.	Delegación Departamental y Municipal.	Primera y segunda semana de julio 2012	Asesor Departamental y Municipal	Manual y Guías SAN
Réplica de capacitación a directores y subdirectores y miembros de la RED CAP	Coordinar con los delegados para selección de los participantes, sede de réplicas, y metodología a utilizar.	Sede de cada municipio.  Sede de centros bases.		Directores de centros, miembros RED CAP	
Réplica de capacitación a docentes de Educación Primaria	Coordinación con los directores para el desarrollo de la réplica	Bases sedes municipales			
Evaluación/ la réplica municipal y departamental	Evaluación de la réplica por municipios			Asesores Municipales.	

**Observaciones e Inquietudes:**

El Departamento de Río San Juan, para la réplica requiere, el Manual y las Guías de SAN para cada uno de los municipios. Por lo menos 20 ejemplares de cada uno de los materiales en los seis municipios.

Garantizar viáticos de transporte y alimentación para los directores, subdirectores, equipos técnicos y RED CAP a capacitarse. Carencia de equipos audiovisuales e impresoras para la reproducción de materiales.

## Departamento: Jinotega

### Objetivo General:

Brindar a los docentes información, herramientas metodológicas que le permitan aplicar la seguridad alimentaria y nutricional en el ámbito escolar, familiar y social.

### Objetivo específico:

Ampliar los conocimientos y experiencias en los docentes sobre los factores que inciden en la disponibilidad, acceso, consumo y utilización biológica de los alimentos.

Facilitar a los docentes estrategias que ayuden a articular el programa de estudio, guías didácticas y manuales SAN.

Acciones	Estrategia (Cómo)	Lugar de ejecución	Período de Ejecución	Responsable	Recursos
Para desarrollar el taller vamos a solicitar a los Delegados municipales que seleccionen una técnica de mucha experiencia para impartir el taller.	Presentación de una reflexión con videos. Comentarios Exposición dialogada de la Ley 693 y Pilares SAN.	Club Infantil	11 de mayo	Asesores Pedagógicos Departamental	Datashow Papelones Marcadores Maskintape Guías y manuales Fotocopias block
Gestionar ante CISA Exportadora e INTERVIDA, fondos para cubrir gastos y materiales para taller de un día	Construcción del gusanito de SAN.  Trabajo en equipos: Plenarios Comentarios Sugerencias Almuerzo				
Seleccionar un local para el desarrollo del taller.  Coordinar con el Delegado departamental la fecha de ejecución del taller.	Articulación de los programas de estudio y guías didácticas SAN en el plan de clases.  Trabajo de equipo Plenaria Propuesta de réplica Evaluación del taller.				

Nota: Fecha sujeta a confirmación.

**Departamento: Boaco**

<b>Acciones</b>	<b>Estrategia (Cómo)</b>	<b>Lugar de ejecución</b>	<b>Período de Ejecución</b>	<b>Responsable</b>	<b>Recursos</b>	<b>Observaciones</b>
Elaborar carta a los organismos presentes en el departamento para la reproducción de los materiales.	Enviar cartas de solicitud a los organismos.	MINED Departamental	23 de abril	Delegación Departamental	En proceso	80 miembros de la RED CAP departamental.
Convocatoria de los participantes al taller.	Enviar circular a cada delegación municipal		2-4 de mayo	RED CAP departamental	Circular	
Preparación de los materiales a utilizar en la aplicación del Taller de la SAN	Reproducción de material (Manual y Guías) Plan del taller.				Materiales a utilizar	Gestión de local y equipos a utilizar (documentos)
Asignación de los contenidos a impartir a cada miembro de la RED CAP del departamento.	Aplicación de la metodología a utilizar en cada tema A impartir.					

Réplica de capacitación de la SAN a RED CAP municipales	Aplicación de la réplica de la SAN a los Técnicos de la RED CAP Municipal.	Auditoria INSS en Boaco	10 de mayo		Guías, Manual CD y Memoria.	
Dar seguimiento y apoyo a la Red Municipal en el réplica de capacitación a directores y subdirectores de TEPCE.	Brindar apoyo directo a la Red CAP Municipal	Delegaciones Municipales	18 de mayo	RED CAP Municipal	Materiales didácticos de la SAN	Apoyo directo a RED CAP Departamental
Monitorear la réplica del taller de la SAN dirigida a docentes de Educación Inicial y Primaria.	Acompañamiento en la Réplica dirigido a docentes en los TEPCE y Círculos Pedagógicos.	Núcleos Educativos	Junio y Julio	Directores, Subdirectores y Coordinadores de TEPCE.	Materiales didácticos varios.	RED CAP Departamental y Municipal acompañamiento directo.

### Departamento: Matagalpa

Acciones	Estrategia (Cómo)	Lugar de ejecución	Período de Ejecución	Responsable	Recursos	Observaciones
Capacitar a la RED CAP Departamental sobre conceptualización y los 4 Pilares SAN	Presentación expositiva  Trabajo grupal	Matagalpa	4ta semana agosto de 2012	Josefa Espinoza  Alvin Gómez Diana Centeno	Manual y Guía Didáctica SAN Programas Data show	Convocar a Asesores que no han recibido la capacitación
Uso y aplicación del Manual y las Guías Didácticas de la SAN.	Exposiciones  Plenaria				Papel bond Marcadores Hojas en colores maskintape	Garantizar Manual y Guías para la capacitación.

### Departamento: RAAN

Acciones	Estrategia (Cómo)	Lugar de ejecución	Período de Ejecución	Responsable	Recursos
Coordinar con los Delegados Departamentales y Municipales dando a conocer el objetivo de la réplica de esta capacitación	Presentando de forma escrita y verbal.	Delegaciones Departamental y Municipal	4ta semana de Junio 2012 4ta semana de Julio	Equipo Técnico capacitado a nivel nacional.	Cartas, escritos por correo, por medio de teléfono o celular.
Contar con el apoyo de los delegados departamentales y municipales.	Redactar cartas pidiendo apoyo a las diferentes instituciones como ONG, alcaldía, Gobierno Municipal.	En cada municipio: Puerto Cabezas Waspam Prinzapolka		Equipo Técnico capacitado	Cartas escritas y enviadas por los diferentes medios..
Gestionar a nivel central para que nos apoye con materiales didácticos y fungible (MINED, PINE), regional y nacional	Por medio de cartas Vía correos electrónicos Llamadas telefónica	Delegación departamental		Equipo Técnico	
Ejecutar la réplica de la capacitación	Municipio de Waspam: Por núcleos en diferentes escuelas bases y por sector. Por dos días.	En cada núcleo:  Esc. Nacionales: Bilwaskarma		Delegados Municipal y Asesores capacitados	Textos SAN Programas Papelones Marcadores Libretas Lapiceros

		Waslala Francia Sirpi			Datashow Computadora
Municipio Prinzapolka: Se especifica Sector Alamikangban	Alamikangban	1 era semana de Agosto 2012	Delegados Municipal y Asesores capacitados		
Puerto Cabezas: Se realizará por núcleos y por sectores.	Sede 1: Con cinco escuelas.  Sector Urbano: Dos escuelas	4ta semana de Julio 2012	Delegados Municipal y Asesores capacitados		

**NOTA:** Nos comprometemos realizar divulgación y sensibilizar a través de Radio Emisoras, donde tenemos programas tres veces por semana.

Queda pendiente planificar Litoral Sur de Puerto Cabezas y Sector de Waspam, Río Arriba y Río Abajo. Gestionaremos recursos.

## Departamento: Rivas

### Objetivo General:

Contribuir mediante el uso y aplicación de las Guías Didácticas SAN y el Manual de apoyo a los docentes, para fortalecer los conocimientos de la Red de Acompañamiento Pedagógico y capacitadores para el desarrollo del eje transversal y temática SAN.

### Objetivo específico:

Contribuir al uso y manejo de las Guías Metodológicas SAN en el desarrollo de los ejes transversales.

Facilitar a los docentes estrategias que ayuden a articular el programa de estudio, guías didácticas y manuales SAN.

Acciones	Estrategia (Cómo)	Lugar de ejecución	Período de Ejecución	Responsable	Recursos
Coordinar con la Delegada Departamental, la réplica del taller con técnicos municipales, RED CAP y docentes.	Reunión Orientar el desarrollo de la capacitación	Delegación Departamental	24 de abril	Coordinadora Técnica	
Preparación del diseño metodológico	Elaboración del plan	Delegación	28 de abril	Coord. Técnica	Hojas
Convocar a dos técnicos municipales de primaria y Educación Inicial.	Correo electrónico Invitación por parte de los coordinadores técnicos.	Delegación Departamental	25 de abril	Coord. Técnico	Hojas Correos
Coordinar con ONG y alcaldía ayuda para la réplica de Manual y Guía SAN.	Elaborar cartas de solicitud para organismos y alcaldías.	Delegación Departamental	26 de abril	Coord. Técnico	Cartas
Capacitar a 20 asesores pedagógicos municipales del departamento.	Ejecución del plan de capacitación.  Garantizar material didáctico para el desarrollo efectivo del plan.	Escuela Humberto Méndez	8 y 09 de mayo	Coord. Técnico	Plan de capacitación Material fungible.



Acciones	Estrategia (Cómo)	Lugar de ejecución	fecha	Responsable	Recursos
Los técnicos municipales asumirán el compromiso de multiplicar a su RED CAP y éstos a los docentes en los Círculos Pedagógicos.	Elaboración del plan de capacitación para la RED CAP.	Escuelas NER	8 de junio	Técnicos Municipales	Plan de capacitación
Asesoría y seguimiento a las réplicas en cada uno de los municipios del departamento.	Calendarización de las capacitaciones. Visitas a cada uno de los municipios para apoyarlos en las capacitaciones.				

## ANEXO 6

### Guía de trabajo: Disponibilidad de los alimentos

#### GUIA DE TRABAJO Nº 1

Apoyándose en el Manual para Docentes de Educación inicial y primaria, lee, analiza y desarrolla los siguientes puntos:

- 1.-Realiza un resumen de los aspectos más importantes del tema 1. **Importancia de las plantas y animales**
  
- 2.-¿Qué alimentos formaban parte de la dieta de nuestros antepasados que se han dejado de consumir?
  
- 3.-Que acciones podemos realizar como Ministerio de Educación para contribuir a que nuestra población reconozca la importancia que tienen las plantas y los animales para la vida.

### Guía de trabajo Disponibilidad de los alimentos

#### GUIA DE TRABAJO Nº 2

Apoyándose en el Manual para Docentes de Educación inicial y primaria, lee, analiza y desarrolla los siguientes puntos:

- 1.-En base al tema 2: En base al tema 2: **Clasificación de los alimentos**, realiza un cuadro señalando los alimentos de origen vegetal y animal que existen en el departamento, municipio o comunidad, que ya no son consumidos por las familias; incluyendo aquellos productos de origen animal que están en períodos de veda
  
- 2.-¿Qué acciones podemos realizar para contribuir al rescate de aquellos alimentos nutritivos que ya no se están consumiendo?
  
- 3.-Como podemos incidir desde las escuelas para que los niños y niñas reciban una alimentación más sana?

## Guía de trabajo

### Disponibilidad de los alimentos

#### GUIA DE TRABAJO Nº 3

Apoyándose en el Manual para Docentes de Educación inicial y primaria, lee y analiza los siguientes temas:

1.-Realiza un resumen de los aspectos más importantes del tema 4: **Establecer los Huertos Escolares.**

2.-En base a los conocimientos del equipo responda la siguiente preguntas:

¿Cuál es la importancia de los Huertos Escolares?

Relación con la SAN

Relación con la educación

¿Qué experiencias tienen en relación a los Huertos escolares?

¿Qué estrategias de sostenibilidad y autogestión puede desarrollar, para los huertos escolares?

## Guía de trabajo

### Disponibilidad de los alimentos

#### GUIA DE TRABAJO Nº 4

Apoyándose en el Manual para Docentes de Educación inicial y primaria, lee y analiza los siguientes temas:

3. Realiza un resumen de los aspectos más importantes del tema 5: **Producción de Patio.**
4. En base a los conocimientos del equipo responda la siguiente preguntas:

¿Cuál es la importancia de la producción de patio?

Relación con la SAN

¿Qué acciones pueden implementarse desde la escuela para promover los huertos familiares y producción de patio?

## Guía de trabajo

### Disponibilidad de los alimentos

#### GUIA DE TRABAJO Nº 5

Apoyándose en el Manual para Docentes de Educación inicial y primaria, lee y analiza los siguientes temas:

1.-Realiza un resumen de los aspectos más importantes del tema 6: **Protección de recursos naturales.**

2.-En base a los conocimientos del equipo responda las siguientes preguntas:

¿Qué relación existe entre recursos naturales y seguridad alimentaria nutricional?

¿Qué efectos tienen los desastres naturales en la SAN de la población?

¿Cómo podemos incidir desde la escuela, para desarrollar la conciencia en los niños y niñas de proteger los recursos naturales.

## Guía de trabajo

### Disponibilidad de los alimentos

#### GUIA DE TRABAJO Nº 6

1.-En base al tema 7: **Desastres ocasionados por fenómenos naturales,** realiza un resumen de los aspectos más importantes del tema.

2.-Cuáles son las principales afectaciones de los Desastres naturales con relación a la Seguridad Alimentaria de la Población.

**ANEXO 7:**

**FORMATO UTILIZADO PARA IDENTIFICAR LA ARTICULACIÓN**

EDUCACIÓN INICIAL

<b>Disciplina</b>	<b>Unidad del programa</b>	<b>Indicadores de logros</b>	<b>Contenido</b>	<b>Guía didáctica</b>	<b>Manual del docente tema y pág.</b>	<b>Observaciones</b>

**ANEXO 8:**

**FORMATO PARA ELABORAR EL PLAN DE ACCION**

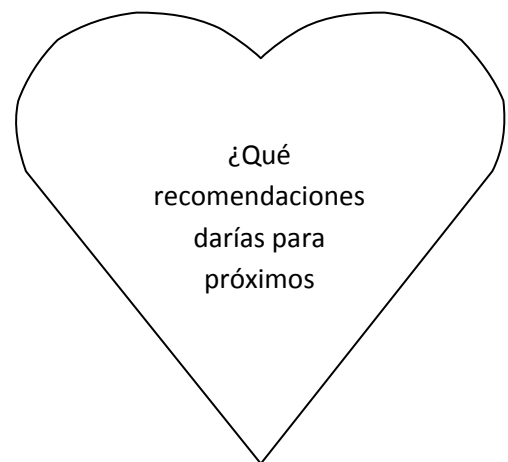
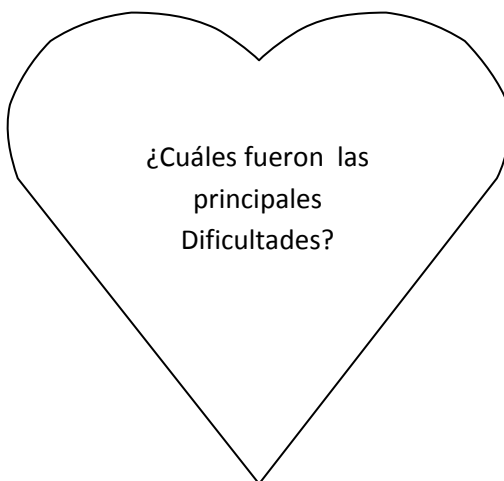
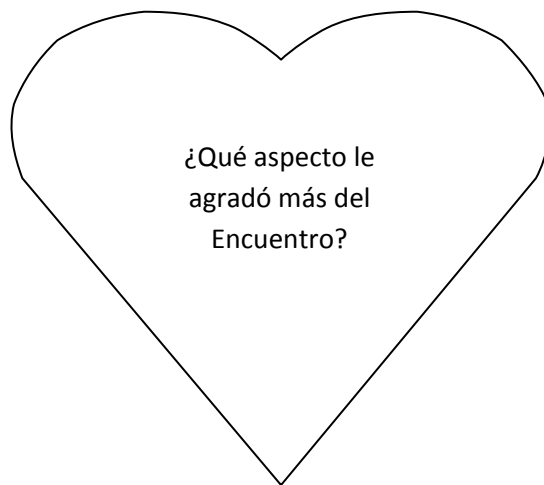
DEPARTAMENTO

<b>Acciones (Qué)</b>	<b>Estrategia (Cómo)</b>	<b>Lugar de ejecución</b>	<b>Fecha</b>	<b>Responsables</b>	<b>Recursos</b>	<b>Observaciones</b>

## ANEXO 9: FORMATOS DE EVALUACION.




### Evaluación del día 17 de abril

**Estimados Compañeros y compañeras docentes, escriba en cada corazón los aspectos que se le solicita.**



### Evaluación del día 18/04/2012

Estimados Compañeros y compañeras docentes, marca con una x la casilla que correspondiente de acuerdo a su criterio.

Aspectos a Evaluar	 Muy Bueno	 Bueno	 Regular
Cómo considera su <b>participación</b> en el Encuentro			
<b>Puntualidad:</b> cumplimiento del programa			
<b>Contenido</b> del Trabajo del día			
<b>Metodología</b> empleada en el Encuentro			

**Recomendaciones o Sugerencias:**

---



---



---



---



## Evaluación del día 19 de abril

**Estimados Compañeros y compañeras docentes, escriba en cada item el número que corresponde según su evaluación.**

Instalaciones	Materiales	El dominio de los Facilitadores	Metodología utilizada	Logro de Objetivos	Cumplimiento del Programa
<b>Notas: 1=Deficiente 2=Regular 3=Bueno 4=Muy Bueno 5=Excelente</b>					
<b>Observaciones:</b>					