



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**

**CARRERA DE EDUCACIÓN BÁSICA**  
**MODALIDAD: SEMIPRESENCIAL**

*Informe final del Trabajo de Graduación o Titulación previo a la  
Obtención del Título de Licenciado en Ciencias de la Educación,  
Mención: Educación Básica.*

**TEMA:**

---

**“LOS ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN EL BAR ESCOLAR Y SU  
INCIDENCIA EN EL APRENDIZAJE DE LOS ESTUDIANTES DE  
QUINTO AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA ESCUELA “PEDRO  
VICENTE MALDONADO” DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA  
PROVINCIA DE TUNGURAHUA”.**

---

**AUTOR: TIVÁN GARZÓN FRANCISCO OSWALDO.**

**TUTOR: LIC. MG. LOURDES ELIZABETH NAVAS F.**

**AMBATO – ECUADOR**

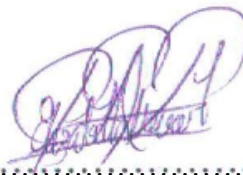
**2015**

**APROBACIÓN DEL TUTOR  
DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN**

**CERTIFICA:**

Yo, **Lic. Mg. Lourdes Elizabeth Navas F.**, en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema:

**“LOS ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN EL BAR ESCOLAR Y SU INCIDENCIA EN EL APRENDIZAJE DE LOS ESTUDIANTES DE QUINTO AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA ESCUELA “PEDRO VICENTE MALDONADO” DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**, desarrollado por el egresado: **Tiván Garzón Francisco Oswaldo**, de la Licenciatura en Ciencias Humanas y de la Educación, Mención Educación Básica, considero que dicho Informe Investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión Calificadora designada por el Honorable Consejo Directivo.



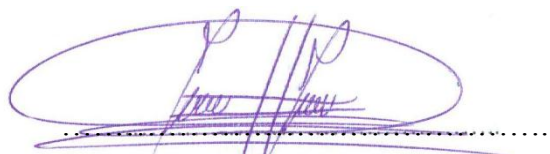
.....  
**Lic. Mg. Lourdes Elizabeth Navas F.**

**C.I. 180312496-3**

**TUTOR**

## **AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien basado en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la Investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe, son de exclusiva responsabilidad de su autor.



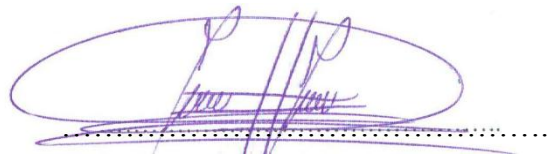
**TIVÁN GARZÓN FRANCISCO OSWALDO**

**C.I. 180413257-7**

**AUTOR**

## **CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR**

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente trabajo final de grado o titulación sobre el tema: **“LOS ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN EL BAR ESCOLAR Y SU INCIDENCIA EN EL APRENDIZAJE DE LOS ESTUDIANTES DE QUINTO AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA ESCUELA “PEDRO VICENTE MALDONADO” DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**, autorizo su reproducción total o parte del mismo, siempre que esté dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autor y no se utilice con fines de lucro.



**TIVÁN GARZÓN FRANCISCO OSWALDO**

**C.I. 180413257-7**

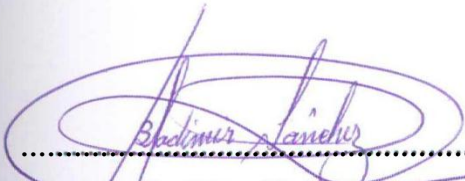
**AUTOR**

## **AL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN:**

La Comisión de estudio y calificación del informe del trabajo de graduación o titulación, sobre el tema: **“LOS ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN EL BAR ESCOLAR Y SU INCIDENCIA EN EL APRENDIZAJE DE LOS ESTUDIANTES DE QUINTO AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA ESCUELA “PEDRO VICENTE MALDONADO” DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**, presentado por el señor **TIVÁN GARZÓN FRANCISCO OSWALDO**, egresado de la Carrera de Educación Básica, modalidad de estudios Semipresencial, promoción Febrero-Septiembre 2011, una vez revisada y calificada la investigación, se **APRUEBA** en razón de que cumple con los requisitos básicos técnicos y científicos de investigación y reglamentarios.

Por lo tanto se autoriza la presentación ante los organismos pertinentes.

### **LA COMISIÓN**



**Lic. Mg. Edgar Bladimir Sánchez Vaca**

**C.I. 180186305-9**

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**



**Lic. Mg. Diana Carolina Gómez Báez**

**C.I. 180402025-1**

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

## **DEDICATORIA**

*Este trabajo va dedicado a mi esposa, mi hija, mis padres, familia y amigos predilectos quienes poseen un alto espíritu de motivación, capaz de brindarme la fuerza necesaria para continuar adelante en mi delicada labor profesional, a mi hija y esposa la razón de mi esfuerzo por brindarme la fortaleza y el ejemplo de ser un hombre de bien, buen padre y esposo.*

*A mi tutora y docentes de la universidad, quienes en largas jornadas inculcaron en mí la importancia de brindar una educación de calidad, quienes gracias a sus guías y amistad me ofrecieron las herramientas necesarias para culminar mis estudios, comprendiendo que ser docente es una de las profesiones más satisfactorias y nobles que puedan existir.*

***Tiván Garzón Francisco Oswaldo***

## **AGRADECIMIENTO**

*Agradezco de todo corazón las enseñanzas brindadas por todos y cada uno de mis maestros a lo largo del tiempo que estuve en la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, de manera especial a mi Tutora y los catedráticos Revisores, de todos me llevo lo aprendido para desenvolverme en mi profesión, jamás lo olvidaré.*

*Así mismo, les quiero agradecer a todos y cada uno de mis compañeros de aula, me llevo muy gratos recuerdos de estos años, aprendí también mucho de ustedes y siempre los llevaré en mi corazón.*

***Tiván Garzón Francisco Oswaldo***

## ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

### A. PÁGINAS PRELIMINARES

TÍTULO O PORTADA.....	i
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	ii
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....	iii
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR.....	iv
DEDICATORIA .....	vi
AGRADECIMIENTO .....	vii
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS .....	xi
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	xii
RESUMEN EJECUTIVO .....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
INTRODUCCIÓN .....	1
<b>CAPITULO 1.....</b>	<b>3</b>
EL PROBLEMA .....	3
1.1 Tema.....	3
1.2 Planteamiento del Problema.....	3
1.2.1 Contextualización.....	3
1.2.2 Análisis Crítico .....	10
1.2.3 Prognosis .....	11
1.2.4 Formulación del Problema .....	11
1.2.5 Interrogantes.....	11
1.3 Justificación.....	12
1.4 Objetivos .....	13
1.4.1 General .....	14
1.4.2 Específicos .....	14



<b>CAPITULO 2</b> .....	15
MARCO TEÓRICO.....	15
2.1 Antecedentes Investigativos.....	15
2.2 Fundamentaciones.....	17
2.2.1 Fundamentación Filosófica.....	17
2.2.2 Fundamentación Epistemológica.....	18
2.2.3 Fundamentación Axiológica.....	18
2.2.4 Fundamentación Sociológica.....	19
2.2.5 Fundamentación Psicopedagógica.....	19
2.3 Fundamentación Legal.....	20
2.4 Categorías Fundamentales.....	22
2.5 Fundamentación Teórica.....	25
2.6 Hipótesis.....	51
2.7 Señalamiento de Variables.....	51
 <b>CAPITULO 3</b> .....	 52
METODOLOGÍA.....	52
3.1 Enfoque de la investigación.....	52
3.2 Modalidad Básica de Investigación.....	52
3.3 Nivel o Tipo de Investigación.....	53
3.4 Población y Muestra.....	54
3.5 Operacionalización de Variables.....	55
3.6 Plan de la recolección de información.....	59
3.7 Plan de procesamiento de la información.....	60
 <b>CAPITULO 4</b> .....	 62
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	62
4.1 Análisis de los Resultados.....	62
4.2 Verificación de Hipótesis.....	83
 <b>CAPITULO 5</b> .....	 89
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	89

5.1 Conclusiones .....	89
5.2 Recomendaciones.....	90
<b>CAPITULO 6.....</b>	<b>91</b>
<b>PROPUESTA.....</b>	<b>91</b>
6.1 Datos Informativos.....	91
6.2 Antecedentes de la Propuesta.....	91
6.3 Justificación.....	92
6.4 Objetivos .....	93
6.5 Análisis de factibilidad.....	94
6.6 Fundamentación .....	94
6.7 Metodología. Modelo operativo de la propuesta.....	133
6.8 Administración de la propuesta.....	134
6.9 Previsión de la evaluación.....	135
1.- Bibliografía .....	137
2.- Anexos .....	134

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Contenidos</b>	<b>pág.</b>
Tabla N°1: Población de estudio.....	54
Tabla N°2: Variable Independiente, Alimentos que se expenden en el bar.....	55
Tabla N°3: Variable Dependiente: Aprendizaje .....	57
Tabla N°4: Plan de Recolección de la información. ....	60
Tabla N°5: Ofrecen frutas en el bar .....	62
Tabla N°6: Menú escolar .....	63
Tabla N°7: Normas de higiene.....	64
Tabla N°8: Jugos naturales .....	65
Tabla N°9: Consumo de alimentos estudiantes.....	66
Tabla N°10: Calificaciones estudiantes .....	67
Tabla N°11: Atención en clases estudiantes .....	68
Tabla N°12: Dificultad en destrezas .....	69
Tabla N°13: Aprendizaje del año escolar .....	70
Tabla N°14: Aplicación de conocimientos .....	71
Tabla N°15: Motivación para ingerir alimentos .....	72
Tabla N°16: Platos típicos en el bar.....	73
Tabla N°17: Higiene en bar .....	74
Tabla N°18: Preferencia en bebidas.....	75
Tabla N°19: Consumo de alimentos en recreo.....	76
Tabla N°20: Puntajes positivos en evaluaciones.....	77
Tabla N°21: Estudiantes prestan atención .....	78
Tabla N°22: Adquisición de destrezas .....	79
Tabla N°23: Recuerdo de aprendizajes .....	80
Tabla N°24: Aplicación de conocimientos .....	81
Tabla N°25: Resumen general de resultados .....	82
Tabla N°26: Tabla de frecuencias observadas .....	83
Tabla N°27: Frecuencias esperadas .....	84
Tabla N°28: Cálculo de $\chi^2$ cuadrada .....	87
Tabla N°39: Operación propuesta.....	133
Tabla N°40: Presupuesto propuesta .....	135
Tabla N°41: Plan de monitoreo y evaluación de la propuesta .....	136

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Contenidos</b>	<b>pág.</b>
Gráfico N°1: Árbol del problema.....	9
Gráfico N°2: Categorías fundamentales .....	22
Gráfico N°3: Constelación de ideas: variable independiente.....	23
Gráfico N°4: Constelación de ideas: variable dependiente.....	24
Gráfico N°5: Ofrecen frutas en el bar .....	62
Gráfico N°6: Menú escolar .....	63
Gráfico N°7: Normas de higiene.....	64
Gráfico N°8: Jugos naturales .....	65
Gráfico N°9: Consumo de alimentos estudiantes .....	66
Gráfico N°10: Calificaciones estudiantes .....	67
Gráfico N°11: Atención en clases estudiantes .....	68
Gráfico N°12: Dificultad en destrezas .....	69
Gráfico N°13: Aprendizaje del año escolar .....	70
Gráfico N°14: Aplicación de conocimientos .....	71
Gráfico N°15: Motivación para ingerir alimentos .....	72
Gráfico N°16: Platos típicos en el bar.....	73
Gráfico N°17: Higiene en bar .....	74
Gráfico N°18: Preferencia en bebidas.....	75
Gráfico N°19: Consumo de alimentos en recreo .....	76
Gráfico N°20: Puntajes positivos en evaluaciones .....	77
Gráfico N°21: Estudiantes prestan atención .....	78
Gráfico N°22: Adquisición de destrezas .....	79
Gráfico N°23: Recuerdo de aprendizajes.....	80
Gráfico N°24: Aplicación de conocimientos .....	81
Gráfico N°25: Distribución chi cuadrada para 6 grados de libertad. ....	87

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**  
**CARRERA DE EDUCACIÓN BÁSICA**  
**MODALIDAD SEMIPRESENCIAL**

**TEMA:**

“LOS ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN EL BAR ESCOLAR Y SU INCIDENCIA EN EL APRENDIZAJE DE LOS ESTUDIANTES DE QUINTO AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA ESCUELA “PEDRO VICENTE MALDONADO” DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

**Autor:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Tutor:** Lic. Mg. Lourdes Elizabeth Navas F.

**Fecha:** Agosto 2015.

**RESUMEN EJECUTIVO**

La ejecución del presente trabajo de investigación tiene como objetivo determinar la incidencia de la alimentación de los estudiantes dentro del aprendizaje, dado que los alimentos que se expenden en el bar de la escuela “Pedro Vicente Maldonado” en su mayoría son alimentos no nutritivos “comida chatarra” conocidos por sus altos contenidos de grasas saturadas, los mismos que en el tiempo actual se han convertido en los aliados de padres de familia y el mejor break de los educandos en sus horas de recreo, aunque todos tenemos conocimiento que el daño que causa la ingesta de estos alimentos, nadie hace nada para disminuir su consumo, de persistir la alimentación con estos productos con altos índices de grasas saturadas, azúcar, ácidos, sales, etc. Las consecuencias podrían ser fatales produciendo aumento de peso, enfermedades cardiovasculares, presión alta, diabetes entre otras enfermedades que afectan el desarrollo físico e intelectual de los niños (as) en el ámbito social y educativo. El desarrollo de la investigación se enmarca en los paradigmas crítico y propositivo, es un estudio exploratorio, descriptivo, de campo, bibliográfico y documental, basado en una correlación de variables, la muestra investigada es de 2 docentes, 30 padres de familia y 30 estudiantes, se obtuvieron los siguientes resultados: El aprendizaje de los estudiantes, es poco notable porque los estudiantes no desarrollan sus capacidades intelectuales en el proceso educativo, esto se debe a que la gran mayoría no logra adquirir la aprehensión de las destrezas propuestas por el currículo; la inadecuada alimentación de los estudiantes no les ha favorecido en adquirir los aprendizajes establecidos para el quinto año escolar. Se concluye que los estudiantes, no tienen una alimentación nutritiva que les permita superar el proceso enseñanza aprendizaje, por lo tanto se limitan a desarrollar sus destrezas como la creatividad, la participación y la reflexión de los análisis en los diferentes temas y subtemas impartidos en el salón de clases. Se estableció seleccionar una propuesta, sobre el consumo de alimentos nutritivos, para el mejoramiento del aprendizaje de los estudiantes con diferentes contenidos que expliquen los valores nutricionales y alimenticios.

**Palabras Clave:** La alimentación, nutrición, salud, aprendizajes, conocimientos, didáctica.

**TECHNICAL UNIVERSITY OF AMBATO**

**FACULTY OF HUMANITIES AND EDUCATION  
CARRER OF BASIC EDUCATION  
BLENDED LEARNING**

**TOPIC:**

“THAT THEY ARE SOLD FOOD IN THE BAR SCHOOL AND ITS IMPACT ON STUDENT LEARNING FIFTH YEAR OF BASIC EDUCATION SCHOOL ‘PEDRO VICENTE MALDONADO’ CANTON BAÑOS DE AGUA SANTA, TUNGURAHUA PROVINCE”.

**Author:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Tutor:** Lic. Mg. Lourdes Elizabeth Navas F.

**Date:** August 2015.

**ABSTRACT**

This research aims to determine the incidence of feeding students in learning, people in charge of the school bar frequently sold natural substances which do not motivate those to the right food consumption is part of the critical and proactive paradigms is a, bibliographic and documentary, descriptive, exploratory field study, based on a correlation of variables, the investigated sample is 2 teachers, 30 parents and 30 students, the following results were obtained: Natural food sold in the school bar covers nutrients necessary for the cognitive development of students, but those do not prefer to consume because of the small habit taught within their families; In reference to student learning, it is remarkable that do not develop their intellectual in the educational process capabilities, this is because the majority fails to pay due attention during the development of classes to acquire the apprehension of skills proposed by the curriculum; Inadequate supply of students has not helped them acquire the learning set for the fifth school year, due to ignorance of the nutritional value of fruits, cereals and dishes sold in the school bar. It is concluded that students who do not have nutritious food to enable them to overcome the teaching-learning process, therefore limited to develop their skills as creativity, participation and reflection of the analysis in the different topics and subtopics taught in the classroom, making it difficult at the time to assimilate the new knowledge. It was established that the best approach is to build an instructive guide bar food to the school campus, to improve the learning of students with different content to explain the nutritional value and food.

**Keyword:** Food, nutrition, health, learning, knowledge, didactics.

## INTRODUCCIÓN

La alimentación es un factor importante dentro del desarrollo cognitivo de los estudiantes, por ello en las ciudades del Ecuador se han implementado medidas correctivas que lleven a los estudiantes al consumo de sustancias naturales, ricas en nutrientes y proteínas, que permitan mantenerlos con el debido estado de salud para que puedan mantener la atención durante el desarrollo de las clases por parte de los docentes, los mismos permiten evidenciar logros de aprendizaje establecidos por el currículo nacional.

El Sumak Kawsay, anuncia que el ser humano tiene derecho a las necesidades básicas, es decir tener acceso a los bienes y servicios esenciales que garanticen la supervivencia: alimentación adecuada (Nutrición), vestido, vivienda, atención médica y educación. Entonces los niños(as) deben tener una alimentación nutritiva porque es su derecho y es un factor muy importante porque repercute en su aprendizaje.

El informe final de trabajo de investigación está estructurado de la siguiente manera para su mejor análisis:

En el **Capítulo 1: EL PROBLEMA**, trata acerca de la contextualización del problema, desde el enfoque macro, meso y micro de la Investigación, se complementa con un Análisis Crítico en base a un estudio de las Causas y Consecuencias, la delimitación del espacio temporal espacial, los objetivos que dirigen la Investigación así como la Justificación del impacto de la investigación, la factibilidad definiendo también los objetivos propuestos para el estudio.

Dentro del **Capítulo 2: MARCO TEÓRICO**, se realiza un estudio profundo sobre los antecedentes investigativos y distintas fundamentaciones; donde se abordan las

categorías fundamentales, el planteamiento de la Hipótesis y las Variables Independiente y Dependiente.

Con el **Capítulo 3: METODOLOGÍA**, se determina la Metodología de la Investigación desde un enfoque Cuantitativo y Cualitativo, los niveles de investigación: de campo, bibliográfico, documental bibliográfico, intervención social o proyecto factible; el universo de la investigación es de 62 individuos, siendo tomado en cuenta toda la población para el estudio, se plantean las técnicas o instrumentos, la operacionalización de variables.

De igual manera el **Capítulo 4: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS**, analiza los resultados de los instrumentos de investigación aplicados, se presentan los datos obtenidos mediante cuadros y gráficos estadísticos en forma cuantitativa y luego su análisis e interpretación cualitativa.

Siguiendo con el **Capítulo 5: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**, se muestra las conclusiones obtenidas de la interpretación de los resultados de la encuesta y finalmente de cada conclusión se presenta una recomendación adecuada al caso de estudio.

Finalmente en el **Capítulo 6: LA PROPUESTA**, presenta el producto de la investigación considerando como la propuesta a la solución de problema detectado, analizado e investigado, para mejorar el interés y atención de los estudiantes, mejorando de esta manera el proceso enseñanza-aprendizaje.

Después de aquello, se hace constar la Bibliografía, así como los Anexos correspondientes, como evidencias del proceso de estudio realizado.



## **CAPITULO 1**

### **EL PROBLEMA**

#### **1.1 Tema**

**“LOS ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN EL BAR ESCOLAR Y SU INCIDENCIA EN EL APRENDIZAJE DE LOS ESTUDIANTES DE QUINTO AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA ESCUELA “PEDRO VICENTE MALDONADO” DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”.**

#### **1.2 Planteamiento del Problema**

##### **1.2.1 Contextualización**

Una dificultad preocupante por parte de los docentes de la Institución es el bajo rendimiento académico de los estudiantes. Una alimentación adecuada es primordial para el aprendizaje diario, de la misma manera el aprendizaje no termina cuando finaliza el periodo escolar y tampoco termina la necesidad de una buena alimentación, los niños que se alimentan correctamente con alimentos nutritivos, captan mejor, asimilan rápidamente, retienen aprendizajes significativos, su comportamiento mejora, su interacción y trabajo en grupo es positivo.

Las consecuencias de la mala alimentación se traducen en problemas de aprendizaje, falta de atención y trastornos de comportamiento, la alimentación incorrecta en los niños siempre se ve reflejada por la falta de instrucción alimenticia por parte de los padres, centros educativos, entidades públicas, entre otras.

En el **Ecuador** el tema de la mala alimentación que tienen los niños y niñas, así como los jóvenes que asisten a diferentes planteles educativos, es preocupante;

porque es bien conocido que la facilidad que tienen los padres de familia para dar dinero a sus hijos para comprar algo en la bar de la institución es más fácil que enviar algo nutritivo desde la casa. Este problema latente en la sociedad ecuatoriana está teniendo repercusión en las autoridades educativas del país, quienes están poniendo énfasis en el tema de la clase de productos que se expenden en los Bares, los cuales son llamados ‘comida chatarra’, en realidad, la comida chatarra no está hecha con chatarra.

El término “comida chatarra” se usa para describir los alimentos con poca cantidad de los nutrientes que el cuerpo necesita y con un alto contenido de grasa, azúcar y sal, elementos que el cuerpo puede obtener en exceso con mucha facilidad. Las papas fritas, las golosinas y las bebidas con gas suelen considerarse comida chatarra. Si gustan de estos alimentos, la clave está en comer pequeñas porciones para lograr obtener los nutrientes que el cuerpo necesita diariamente (Smith, 2011, p. 94).

Debemos tomar conciencia que en la actualidad es más fácil comprar comida con altos índices en grasa, azúcares, ácidos, sales, frituras, golosinas, las conocidas gaseosas, etc. Mientras que el expendio de alimentos nutritivos no llega ni al 50% en relación a la comida chatarra, es más fácil caramelos que ensalada de frutas, manifestó un niño enfermo al doctor, las repercusiones que causa el consumo de alimentos no nutritivos no solo afecta a la salud y al físico, también afecta al aprendizaje y la memoria de las personas.

Desde 1998, De acuerdo a los documentos técnicos partes de sendos convenios: PNUD ECU/94/017/A/01/99 y PMA CU3096-2, los problemas principales identificados, entre otros, señalaban: el deterioro acelerado de la situación económica de la población por la pérdida de capacidad de acceso de los hogares a la canasta básica, el aumento del desempleo y del subempleo, la pérdida de capacidad de consumo de los hogares; la situación alimentaria y nutricional de la población que de acuerdo al documento técnico del Convenio N° 3096 (Ampl. 2) se encuentra en franco deterioro..., (MINISTERIO DE EDUCACION, 2013, pág. 95)

Dichas causas y con la promulgación de la Constitución del 2008, emerge un nuevo para los programas de alimentación del Gobierno, considerando como su principal eje a la Nutrición y a la Soberanía Alimentaria, lo cual abarca los ámbitos de

producción, abastecimiento, garantía de disponibilidad, acceso de alimentos, comercialización y consumo; tal como se señala en los artículos 13 y 281 de la Carta Magna.

Por una parte, el artículo 13 garantiza el derecho de las personas y colectividades al “... acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos, preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales”. A su vez, el artículo 281 indica que “La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente”. (MINISTERIO DE EDUCACION, 2013, pág. 124)

El Ministerio de Educación ha implementado un Programa de Alimentación escolar, buscando mejorar esta difícil situación. Actualmente, los resultados han sido halagadores en cuanto a la aceptación que ha tenido este programa nutricional que se realizan en las entidades educativas. Al referente de aquello mencionamos:

A partir del 16 de marzo de 2010 mediante acuerdo N° 0260-1, se suprimió el almuerzo escolar y se realiza la entrega de desayuno y refrigerio. Hasta el mes de agosto de 2010 se habían atendido a 1.432.468 niños y niñas de todo el país, a través del Programa de Alimentación Escolar, dicho número se ha incrementado en alrededor del 44,2%, lo que alcanza a diciembre de 2012 una cantidad de 2.160.804 niños y niñas de educación inicial y general básica que reciben desayuno o refrigerio, como parte de los servicios del PAE; y, al 3 de diciembre de 2013, el número de beneficiarios asciende a 2.226.720. (MINISTERIO DE EDUCACION, 2013)

En la provincia de **Tungurahua**, especialmente en las escuelas Públicas se evidencia serios problemas de alimentación que posiblemente afectan el rendimiento escolar, comenzando el inconveniente desde sus hogares donde no tienen acceso a una alimentación nutritiva, peor aun lo que comen en la calle y los alimentos de la escuela que en su mayoría son alimentos poco saludables.

A lo anterior se puede añadir que el descuido del que son objeto la mayoría de menores, quienes al verse solos por sus padres quienes trabajan jornadas completas,

su alimentación en la mayor parte del tiempo es comida no saludable que afecta directamente a su desenvolvimiento diario.

En el cantón **Baños de Agua Santa** se ha logrado determinar, que un determinado porcentaje de niños y niñas, presentan casos extremos, cuya alimentación diaria está basada en productos “chatarra”; por otra parte hay estudiantes que acuden a clases sin haber probado alimento alguno por la mañana ; otros estudiantes tampoco llevan ninguna clase de alimentos para consumir en la hora de recreo; por otra parte hay una gran cantidad de estudiantes que consumen alimentos ricos en grasas, colorantes y de un bajo nivel nutritivo en altos porcentajes.

Mientras que en su diario vivir educativo se ha generado desmayo en los escolares quienes se enferman de manera constante, otros en cambio aparentan estar sanos; situación que repercute en el proceso enseñanza – aprendizaje pues acudir en ayunas no les ayuda en nada a retener los conocimientos que se les imparten y los niños obesos sufren de sueño, inactividad, cansancio, discriminación, hipertensión, baja autoestima y sufren de inconvenientes en actividades físicas.

La **Escuela de Educación Básica “Pedro Vicente Maldonado”** del cantón Baños, cuya fundación fue en el año de 1956 y su misión es; “Somos una escuela que brinda una educación de calidad para formar ciudadanos competentes, comprometidos con su entorno. Promoviendo una formación integral de nuestros alumnos y el desarrollo de los valores universales mediante el trabajo colaborativo de todos los agentes educativos”. que brinda sus servicios educativos a los estudiantes de este sector urbano y rural, cuenta con la atención de un bar para toda la escuela, en el cual se venden productos variados, entre ellos la comida chatarra, ya que son del agrado de la mayoría, por no decir de la totalidad de los estudiantes.

Los estudiantes que asisten desde sus hogares sin desayuno, quienes se ven forzados a la adquisición de productos ofertados en el bar escolar, dichos alimentos no son analizados para su expendio interno, provocando inconscientemente a quien lo ingiere, síntomas de cansancio, pereza, sueño, malestar estomacal, fatiga, estrés, etc.

Solo por mencionar varios síntomas físicos mientras que en lo intelectual y cognitivo se presentan cuadros cuyo resultado es igual o mayor a los enunciados anteriormente, razón por la cual el estudiante no asimila acertadamente los aprendizajes nuevos, el estudiante no desarrolla sus destrezas, el estudiante no cumple con los requerimientos académicos. La venta en el bar deben ser productos como: frutas, habas, papas cocidas, chochos, tostado, choclos con queso, entre otros, para que exista una variedad de alimentos, los mismos que benefician el aprendizaje estudiantil, incentivando su consumo y los consumidores se verían con el afán de adquirir productos y comida saludable. (Vélez & Díaz Tafur, 2013, pág. 46)

Las autoridades del plantel en el momento de realizar la renta del bar, exponen una lista de los alimentos que se deben comerciar dentro de la Unidad Educativa, mientras que los propietarios del bar escolar al inicio del año lectivo respetan dichas disposiciones, pero con el pasar de los meses se pierde énfasis en el control por parte de las autoridades y docentes, viéndose afectado el estudiantado.

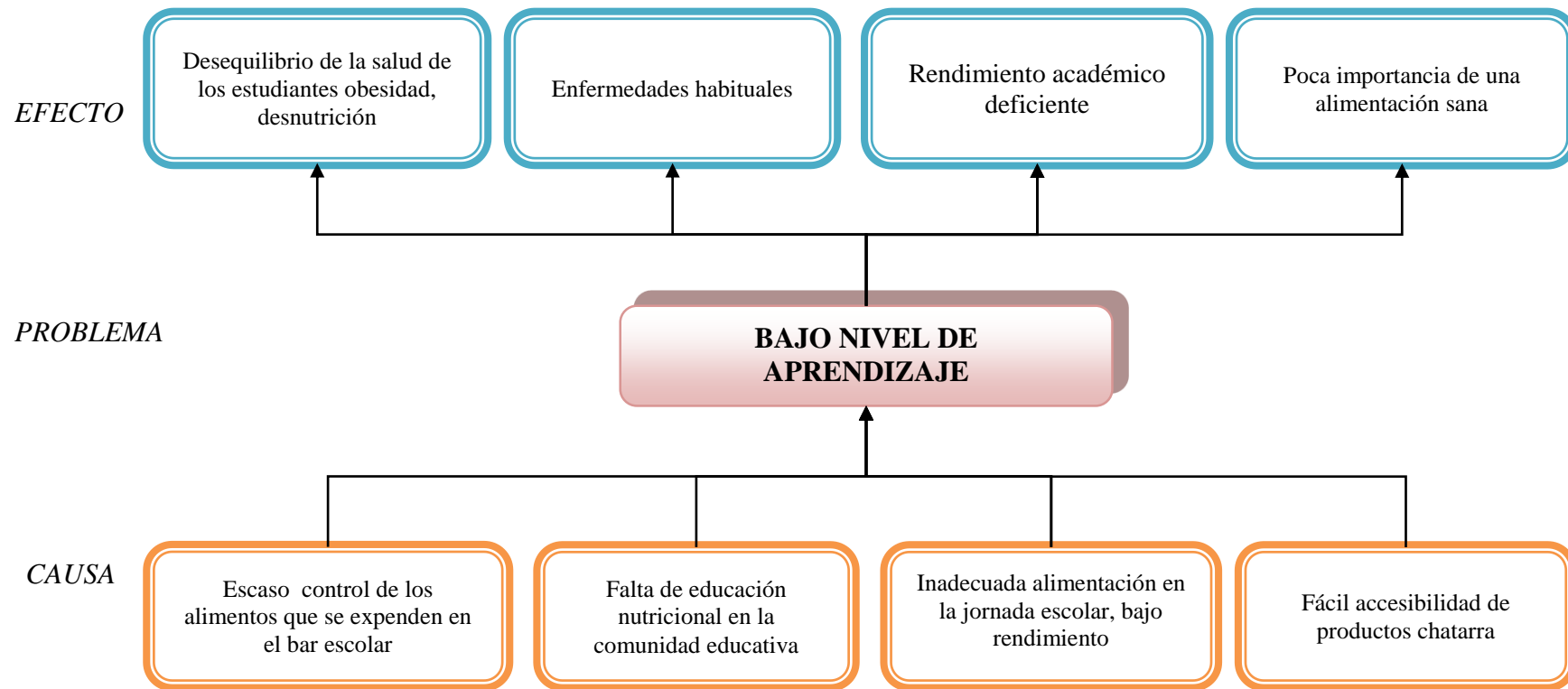
El escaso control sobre el expendio de los alimentos en el bar, genera un enorme impacto en la alimentación de los estudiantes y esto conlleva a disminuir el rendimiento académico de los mismos dentro del salón de clase. El docente puede reconocer fácilmente a un estudiante con problemas de alimentación inadecuada, dado que un individuo con problemas de alimentación presenta poco interés en las actividades que realiza, es olvidadizo, sus calificaciones son bajas, su coeficiente intelectual se encuentra en un bajo nivel.

El Programa de Alimentación Escolar está beneficiando a todos los niños que llegan desde sus casas sin el desayuno adecuado, fortaleciéndolos de esta manera para que pongan mayor atención en las clases.

El desayuno para estudiantes de Educación General Básica comprende cinco productos: colada fortificada de sabores, galleta tradicional, galleta rellena, barra de cereal y granola en hojuelas, mientras que el refrigerio consiste en 200 ml en envase tetra pack de leche de sabores y entera. El desayuno escolar, que en muchos de los casos es la primera comida del día, brinda a los estudiantes el 90% de las necesidades energéticas y cubre al 85% el requerimiento de proteína requerida para esa hora del día. (MINISTERIO DE EDUCACION, 2013, pág. 87)

Si bien es cierto el aporte del Gobierno es fundamental para la educación de los niños y jóvenes del país, pero los educandos al no tener variedad o no encontrar variedad en la alimentación diaria, recurre a su alimentación con productos que no aportan con las proteínas requeridas para la jornada educativa.

**Gráfico 1: Árbol del problema**



**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

### **1.2.2 Análisis Crítico**

El bajo nivel de aprendizaje en los estudiantes del Quinto Año de Educación Básica de la Escuela “Pedro Vicente Maldonado” del cantón Baños, provincia de Tungurahua, se da por el escaso control de alimentos que se expenden en el bar escolar del plantel, provocando desequilibrios en la salud de los discentes con obesidad y la presencia de una desnutrición en el consumidor, en donde el organismo recibe menos calorías de las que necesita, y provoca síntomas de diferentes malestares como sueño, cansancio mental, dolores estomacales, aspectos de salud que le dificultan optar por una mejor asimilación de los conocimientos educativos.

La falta de educación nutricional en la comunidad educativa conlleva a las enfermedades habituales, donde los niños consumen sin dificultad y sin control grandes cantidades de comida chatarra (caramelos, dulces, chitos etc.), provocando dolores estomacales, náuseas, plenitud, sueño, etc. Esto evidencia como efecto bajos niveles de aprendizaje en el estudiantado que les dificulta evidenciar logros educativos pertinentes en el desarrollo de las actividades educativas.

La inadecuada alimentación en la jornada escolar en los niños y niñas del plantel y la escasa práctica de buenos hábitos alimenticios, se evidencia un rendimiento académico deficiente dentro de las aulas de clase; provocando desconcentración, cansancio y desinterés en los estudiantes al momento de aprehenderse de los conocimientos pertinentes.

Finalmente, la existencia de fácil accesibilidad de productos chatarra en las afueras del establecimiento educativo debido a carencias de control fomenta una poca importancia sobre la alimentación sana en los estudiantes para que rindan al máximo en las diferentes actividades escolares y evidencien en lo posterior aprendizajes a largo plazo.



### **1.2.3 Prognosis**

Si el problema persiste y de no darse una solución a los alimentos que se expenden en el bar y su incidencia en el aprendizaje de los estudiantes de quinto año de la escuela “Pedro Vicente Maldonado” del cantón Baños, es muy importante realizar un estudio de la alimentación que reciben, para determinar el impacto en el proceso enseñanza aprendizaje, y en base a los resultados obtenidos de dicho estudio se tomen decisiones para mejorar su calidad de vida, ya que en caso de no hacerlo no solamente se vería afectada su vida estudiantil, sino la salud de los mismos.

Las generaciones anteriores a las nuestras, han vivido más tiempo y es por sus buenos hábitos al comer, no podemos esperar educandos con altísimos niveles de aprendizaje, no es que la alimentación la defina pero si ayuda para que el proceso individual de cada niño se potencie o se desarrolle al máximo, pero si la alimentación escolar no es nutritiva los niños no logran desarrollar al máximo su capacidad de aprender y retener sus aprendizajes.

### **1.2.4 Formulación del Problema**

¿Cómo inciden los alimentos que se expenden en el bar escolar, en el aprendizaje de los estudiantes del Quinto Año de Educación Básica de la Escuela “Pedro Vicente Maldonado” del cantón Baños provincia de Tungurahua?

### **1.2.5 Interrogantes**

- ¿De qué manera incide el consumo de los alimentos que se expenden en el bar escolar, en el aprendizaje de los estudiantes?
- ¿Cómo se pueden cambiar los hábitos alimenticios en la comunidad educativa?

- ¿Existe una alternativa de solución al problema del consumo de alimentos que se expenden en el bar escolar, para mejorar el aprendizaje de los estudiantes del Quinto Año de Educación Básica?

## **Delimitación del objeto de investigación**

### **a) Delimitación de contenidos**

Campo: Educativo  
Área: Nutrición Escolar  
Aspecto: Alimentación - Aprendizaje.

### **b) Delimitación Espacial**

Institución: Escuela de Educación Básica “Pedro Vicente Maldonado”  
Provincia: Tungurahua  
Cantón: Baños de Agua Santa  
Sector: Parque Central

### **c) Unidades de observación**

La investigación se centró en los Docentes junto con la respectiva Autoridad Educativa y se trabajó con los estudiantes de Educación General Básica.

## **1.3 Justificación**

La investigación de este tema, tiene **interés** imprescindible su estudio, porque permitirá conocer la incidencia que tiene la alimentación en el proceso de enseñanza aprendizaje de los niños del Quinto AEB, además su estudio permitirá conocer sobre el consumo de alimentos chatarra a profundidad y plantear alternativas de solución afectivas que favorezcan y mejoren la calidad del proceso educativo en las

generaciones futuras.

De ahí su **importancia** para que incentiven a los padres de familia, a las autoridades educativas, y a los docentes, a exteriorizar las consecuencias al consumir alimentos que no son nutritivos y que obstaculizan el normal desarrollo de las capacidades intelectuales de los estudiantes, como también al deterioro de su salud.

Para realizar la investigación existe **factibilidad** porque hay la predisposición del investigador al desarrollo de la temática acerca de los alimentos que se expenden en el bar escolar y su incidencia en el aprendizaje, como también se dispone de una biblioteca actualizada y especializada sobre el tema seleccionado, lo que permite un trabajo eficaz, de igual manera existen los recursos económicos y necesarios, se cuenta con la colaboración y la autorización de las autoridades educativas para acceder a la información.

La investigación tendrá utilidad teórica porque se recurrirá a fuentes de información: primarias y secundarias, válidas y confiables, **beneficiando** directamente a los estudiantes del Quinto Año de Educación Básica de la Escuela “Pedro Vicente Maldonado” del Cantón Baños provincia de Tungurahua, Mientras que la utilidad práctica se demostrará con una propuesta de solución al problema investigativo.

#### **1.4 Objetivos**

### **1.4.1 General**

Determinar el consumo de los alimentos que se expenden en el bar y su incidencia en el aprendizaje de los estudiantes del Quinto Año de Educación Básica de la Unidad Educativa “Pedro Vicente Maldonado” del cantón Baños de Agua Santa provincia de Tungurahua.

### **1.4.2 Específicos**

- Diagnosticar el grado de afectación del consumo de los alimentos en los resultados de aprendizaje en los estudiantes del Quinto Año.
- Analizar las consecuencias en el aprendizaje de los estudiantes al ingerir alimentos que se expenden en el bar, si el consumo de los mismos es apropiado para los estudiantes.
- Plantear una alternativa de solución al problema planteado.

## CAPITULO 2

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1 Antecedentes Investigativos

De la indagación realizada en el repositorio virtual de la Universidad Técnica de Ambato en la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación y, de otras instituciones de educación superior se halló la siguiente información.

Santos, J. (2013) en su trabajo de investigación titulado: “El consumo de alimentos “chatarra” y su incidencia en el rendimiento escolar de los estudiantes del sexto año de Educación Básica de la Escuela José Manuel Jijón Caamaño y Flores, parroquia Amaguaña, cantón Quito, provincia Pichincha”, perteneciente a la UTA donde establece las siguientes conclusiones:

- a) El problema más común es la ingesta de alimentos que no brindan los nutrientes necesarios a los estudiantes de las instituciones del Ecuador es la comida “Chatarra” y a pesar de ser un problema conocido es poco tomado en cuenta por las autoridades.
- b) Una de las consecuencias más conocidas se las da también en las comunidades o parroquias debido que los padres trabajan en el campo y los educandos no tiene el control adecuado para su alimentación dándose como resultado el consumo de alimentos chatarra en lugar de los alimentos saludables como sopas, verduras, carnes que aportan los nutrientes necesarios para una vida saludable y buena atención en la escuela.
- c) El consumo de alimentos chatarra juega un papel muy importante en la vida estudiantil, tanto que el consumo de dichos alimentos hace que los estudiantes rindan menos en sus estudios es muy primordial tener una nutrición balanceada para poder desempeñarse correctamente en la etapa educativa. (Santos Macías, 2013, pág. 136).

Tesis en la cual se encuentra reflejada a nivel institucional, ha optado por un sistema de bar donde no se controla los aportes proteínicos que deberían consumir los estudiantes, y la aplicación de este proyecto permitirá que la buena alimentación, la cual mejorara el rendimiento académico del estudiantado.

Benítez, S. (2012) en su estudio de investigación realizado sobre: “Consumo de los alimentos que se expenden en los bares escolares y su relación con el estado nutricional de los adolescentes durante el período de junio de 2011 a febrero de 2012”, perteneciente a la UCE establece las siguientes conclusiones:

- a) Los adolescentes empiezan a crear nuevas conductas alimentarias a partir de una buena educación nutricional y los hábitos que tienen; por lo que se recomienda el consumo de cinco tiempos de comida que incluyan los nutrientes necesarios y los grupos básicos de comida los mismos que ayudan a tener un mejor rendimiento en el entorno educativo.
- b) Es necesario tener en cuenta que los refrigerios de la media mañana y media tarde resultan muy importantes, sirven para calmar el apetito entre comidas, tiene como característica principal ser de inferior tamaño y aporte calórico menor en relación a una comida principal. Un refrigerio saludable puede estar compuesto por un cereal, una fruta y una bebida. (Benitez Proaño, 2012, pág. 96)

Se evidencia la escasa educación sobre los valores nutricionales de los alimentos dentro de las familias de los estudiantes, además el desinterés de los padres por mantener en buen estado la salud de sus representados, conllevándolos al consumo incontrolado de alimentos sanos por corresponsabilidad de la propia familia.

Erazo, F. (2013) cuya investigación realizada sobre: “La comida chatarra y su incidencia en el desempeño escolar de los niños y niñas del centro de educación inicial “Jerusalén” parroquia Huachi Chico ciudad de Ambato de provincia Tungurahua” perteneciente a la UTA establece las siguientes conclusiones:

- a) La comida chatarra en el tiempo actual se ha convertido en la aliada de padres de familia todos lo consumen, todos lo aprueban y aunque muchas personas están conscientes del daño que causa, nadie en lo absoluto pretende sacarla de su vida y la de sus hogar espero en sí que es la comida chatarra: se la denomina así por su bajo o nulo nivel nutricional, que no nos aporta nutrientes dejando en nuestros cuerpos muchas calorías sal, azúcar y grasas por esta razón no es recomendable ingerirla.
- b) Si nuestra alimentación diaria se basa en esta clase de comida las consecuencias para nuestro cuerpo pueden llegar a ser fatales ya que su consumo diario y en altas porciones vendrá a proporcionarnos una serie de enfermedades tal como aumento de peso y más posibilidades de desarrollar obesidad, colesterol malo alto, riesgo de

enfermedades cardiovasculares, envejecimiento, diabetes entre otras serias enfermedades que hoy desde niños no les permiten llevar una vida sana e incluso afectando el desempeño en la escuela trayendo como consecuencia niños mal nutridos con una desequilibrada alimentación.

c) Es preciso destacar que los alimentos que consumimos todos los días no cumplen con el aporte proteínico que nuestro cuerpo necesita para vivir bien y lo más importante vivir sano, los padres de familia por sus jornadas de trabajo, se ven forzados a adquirir alimentos procesados, dado por su fácil y rápida cocción, integran dichos alimentos en el menú diario, sin darse cuenta del daño que causan así mismos y a los demás miembros de la familia, tanto así que la mala alimentación afecta directamente a la educación de sus hijos. (Erazo, 2013, pág. 127)

Dichos resultados evidencian la importancia de fomentar una adecuada cultura alimenticia dentro de los hogares y la misma ser practicada como medida estratégica dentro de los planteles educativos, al efecto de ello se puede prevenir serie de enfermedades catastróficas que afectan a las presentes generaciones.

## **2.2 Fundamentaciones**

### **2.2.1 Fundamentación Filosófica**

La investigación se ubica en el paradigma filosófico crítico-propositivo. De acuerdo con Herrera, menciona lo siguiente: “crítico porque cuestiona los esquemas molde de hacer investigación que están comprometidas con la lógica instrumental del poder... (Herrera, 2013, pág. 20)”, ya que actualmente la sociedad está en una etapa de transformaciones en la educación debido a los profundos cambios sociales por los que atraviesa y está orientada a una estrategia que permita solucionar el conflicto del estudiante ante la el manejo inadecuado de alimentos expedidos en el bar escolar para el buen aprendizaje de los diferentes contenidos de los estudiantes del plantel.

“Propositivo, en cuanto la investigación no se detiene en la contemplación pasiva de los fenómenos, sino que además plantea alternativas de solución construidas en un clima de sinergia y pro actividad (Herrera, 2013, pág. 20)”, porque la educación

se debe orientar hacia un marco democrático, centrado en la participación dialógica, donde se da el intercambio entre docentes y dicentes en una relación comunitaria donde ambos sean emisores y receptores de mensajes y que abra múltiples canales que permitan el establecimiento de diversas soluciones a esta problemática.

### **2.2.2 Fundamentación Epistemológica**

Según Munch, L. y Angeles, E. (2012) menciona: “La ciencia puede ser conceptualizada en un sentido más amplio como un conjunto sistemático de conocimientos con los cuales, al establecer principios y leyes universales, el hombre explica, describe y el mundo que lo rodea. (p.13).”

En tal virtud, sabemos que el conocimiento se forma bajo la acción transformadora de la relación sujeto-objeto. Es un primado epistemológico del conocimiento experimental. Ya que los hechos que no son comprensibles a la razón humana, son sometidos a pruebas, a experimentos y al análisis de los resultados obtenidos. Con el único fin de transformar el mundo, de guiar a la sociedad y de incentivar a la investigación de lo que no comprendemos.

### **2.2.3 Fundamentación Axiológica**

El modelo didáctico propuesto favorece el proceso de formación de valores en los estudiantes, desde la resolución de problemas. “Las etapas del modelo permiten constatar el estado de los estudiantes en relación con los conocimientos que poseen en torno a los valores y su multiplicidad (Porrás Vargas, 2013, pág. 78)”.

Esto permite crear una conciencia sobre las acciones que realizan las personas sobre el cuidado de su propia salud, mediante la multiplicidad de experiencias y hechos vivenciados sobre un determinado conflicto donde se identifican las causas con sus posibles soluciones junto con reflexiones de sensibilización.



Con aquello se estimula el proceso de objetivación axiológica a partir del control y la evaluación constante de la situación de valor en el universo de la información al que se dirige el proceso formativo, adjunto al logro de las precisiones que evidencia la esencia de los valores; así hay una visión objetiva de los mismos, facilita la labor de la comunicación en cuanto a su tratamiento y contribuye a desentrañar y desarrollar sus perspectivas axiológicas. (Porrás Vargas, 2013, pág. 86)

La investigación busca potenciar los distintos tipos de valores sociales para mejorar la información sobre el cuidado de su entorno y la preservación de una adecuada salud, con el fin de evitarse malestares que puedan perjudicar de manera catastrófica el normal desarrollo del individuo.

#### **2.2.4 Fundamentación Sociológica**

Debe tenerse en cuenta que el aula es un espacio social complejo y multidimensional, en el que simultáneamente se producen una serie de fenómenos que la conforman en un contexto único. Asimismo, el aula está inmersa en un entramado, social, económico, político y cultural que tiñe de un modo peculiar, el proceso educativo, y de selección, organización, distribución, transmisión y evaluación del conocimiento en cada sociedad. (Aguerrondo, 2013, págs. 21-24)

Es decir producir análisis sociológicos de tinte diverso del acto educativo. Toda sociedad procura su progreso a través de la educación y para ello que la salud se mantenga a la par.

#### **2.2.5 Fundamentación Psicopedagógica**

De acuerdo a los avances de la psicología contemporánea, especialmente de la Psicología Social, se manifiesta lo siguiente:

El desarrollo del ser humano a través de sus diferentes etapas evolutivas no es una variable independiente del medio dentro del cual se desarrolla. Por tanto, si bien existen ciertas leyes y principios generales que explican la conducta humana cuando se quiere explicar ésta desde una perspectiva real, debe hacerse a la luz del ambiente (natural, social y cultural) en el que cada individuo y comunidad humana se desarrollan. (Boisier, 2014, pág. 89)

Por lo cual es una necesidad prioritaria realizar investigaciones acerca de las características, intereses, demandas de los niños y los distintos grupos humanos, en los diversos contextos socio-económicos, culturales y geográficos de nuestro país. En relación a los aportes de las distintas corrientes psicológicas se debe considerar todo aquello que favorezca al desarrollo integral y armónico de la persona humana.

### **2.3 Fundamentación Legal**

La investigación se respalda en la Constitución Política de la República del Ecuador (2008), donde consta lo siguiente:

Art. 343. “El sistema nacional de educación tendrá como finalidad el desarrollo de capacidades y potencialidades individuales y colectivas de la población, que posibiliten el aprendizaje, y la generación y utilización de conocimientos, técnicas, saberes, artes y cultura. El sistema tendrá como centro al sujeto que aprende, y funcionará de manera flexible y dinámica, incluyente, eficaz y eficiente. (ASAMBLEA CONSTITUCIONAL DEL ECUADOR, 2008).

En la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria (2010), se expone lo siguiente:

Art. 28.- Se prohíbe la comercialización de productos de bajo valor nutricional en los establecimientos educativos, así como la distribución y uso de estos programas de alimentación, dirigido a grupos de atención prioritario. Literal a) Control y funcionamiento correcto de los bares escolares a través de los Comités Institucionales y la prohibición de vender alimentos “chatarra” (ASAMBLEA NACIONAL DEL ECUADOR, 2010, p. 29).

Es importante también la campaña y control que se está realizando, para mejorar la administración de los bares escolares, exigiendo que en los mismos que no se deben vender alimentos chatarra, los mismos que causan obesidad en los estudiantes

En referencia a los estudiantes, dentro del *Código de la Niñez y la Adolescencia* se establecen los siguientes derechos para su educación, los mismos que no deben ser

omitidos por ningún concepto:

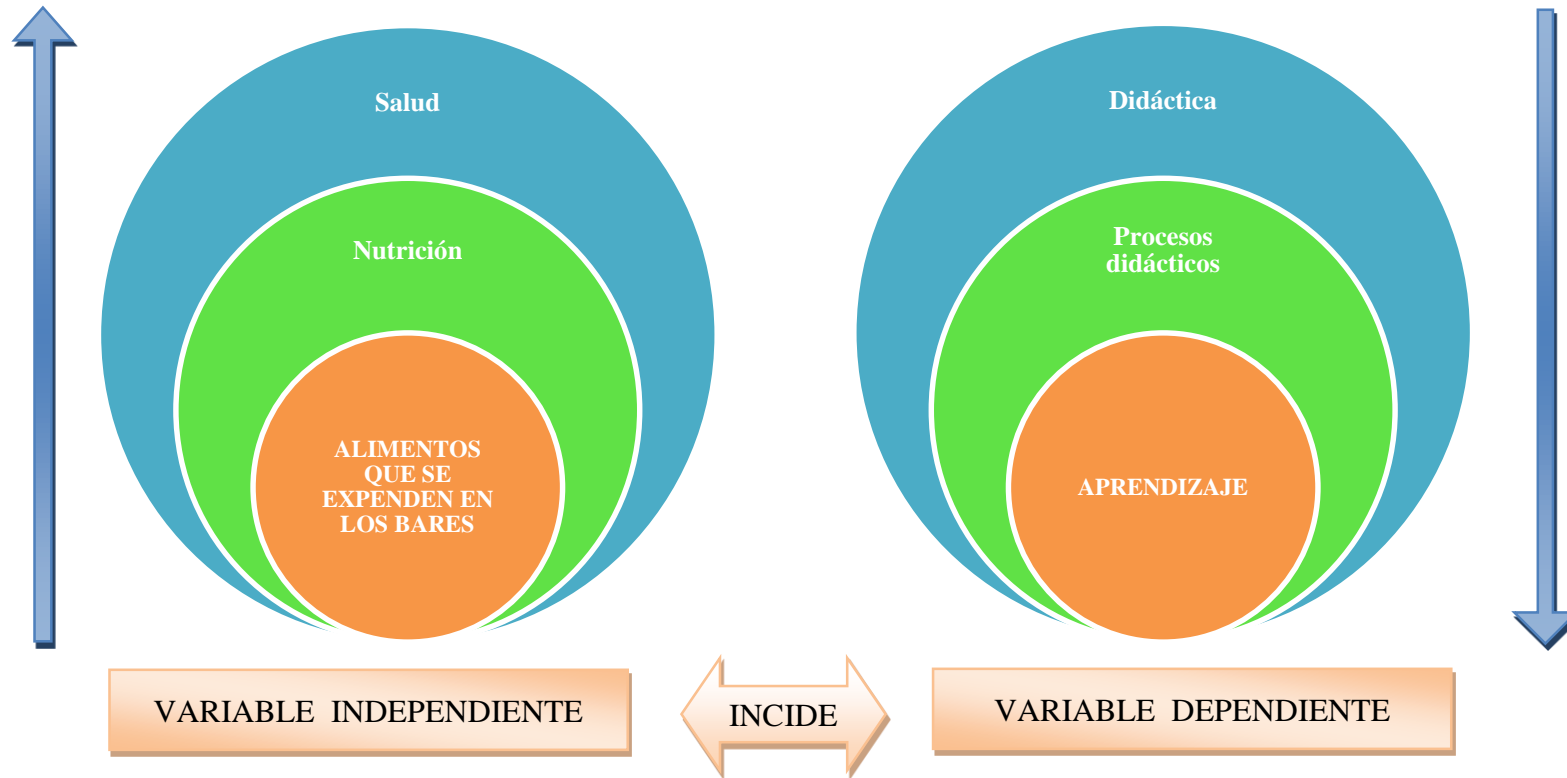
Art. 37.- Derecho a la educación.- Los niños, niñas y adolescentes tienen derecho a una educación de calidad. Este derecho demanda de un sistema educativo que: [...] 3. Contemple propuestas educacionales flexibles y alternativas para atender las necesidades de todos los niños, niñas y adolescentes, con prioridad de quienes tienen discapacidad, trabajan o viven una situación que requiera mayores oportunidades para aprender; 4. Garantice que los niños, niñas y adolescentes cuenten con docentes, materiales didácticos, laboratorios, locales, instalaciones y recursos adecuados y gocen de un ambiente favorable para el aprendizaje [...] (CEP, 2012).

Para el cumplimiento de metas propuestas dentro del *Plan Nacional Del Buen Vivir 2013-2017*, intrínsecamente el Objetivo 4: Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía, propone:

El establecimiento de una formación integral a fin de alcanzar la sociedad socialista del conocimiento. Ello nos permitirá dar el salto de una economía de recursos finitos (materiales) a la economía del recurso infinito: el conocimiento. Es preciso centrar los esfuerzos para garantizar a todos el derecho a la educación, bajo condiciones de calidad y equidad, teniendo como centro al ser humano y el territorio. Fortaleceremos el rol del conocimiento, promoviendo la investigación científica y tecnológica responsable con la sociedad y con la naturaleza (SENPLADES, 2013).

Con todos estos referentes, la investigación se enmarca en cumplir con las políticas públicas establecidas para mejorar la educación con calidad y calidez en sus actores principales: los estudiantes y docentes, donde deben interactuar en una sociedad del conocimiento y contribución de soluciones a ciertas problemáticas de su entorno para el bien común de todos y para todos en la comunidad.

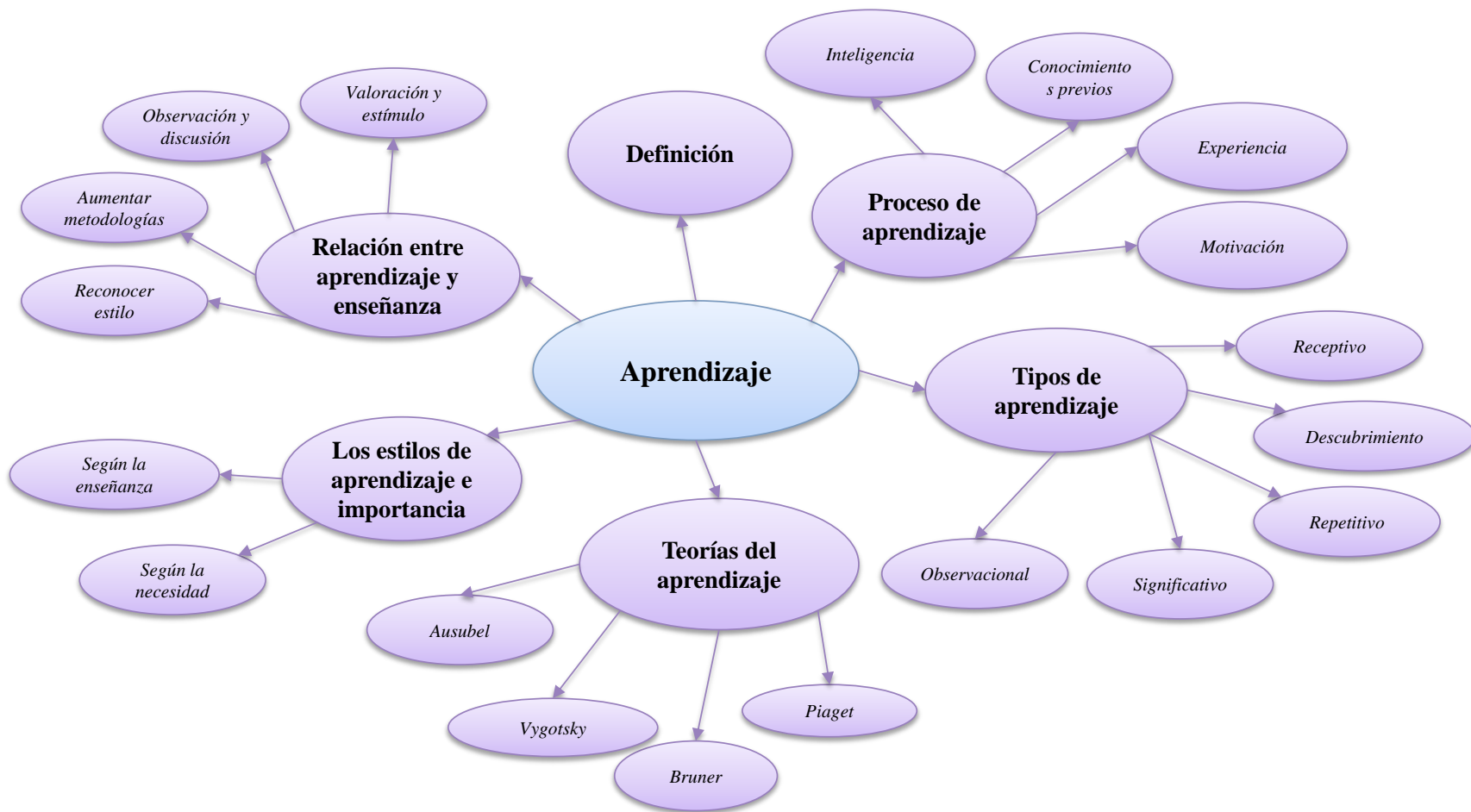
## 2.4 Categorías Fundamentales



**Gráfico 2: Categorías fundamentales**  
Elaborado por: Tiván Garzón Francisco Oswaldo.



**Gráfico 3: Constelación de ideas: variable independiente**  
 Elaborado por: Tiván Garzón Francisco Oswaldo.



**Gráfico 4: Constelación de ideas: variable dependiente**

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

## **2.5 Fundamentación Teórica**

### **Fundamentación variable independiente, Alimentos que se venden en los bares**

#### **Alimentos que se expenden en los bares**

##### **Definición**

“Los alimentos son necesarios para el mantenimiento de los fenómenos que ocurren en el organismo sano y para la reparación de las pérdidas que constantemente se producen en él”. (Tuni, 2011, p. 8). No existe ningún alimento completo, en nuestra dieta debemos incluir una diversidad de alimentos que hagan que ésta sea lo suficientemente rica como para poder mantener funcionando de manera correcta nuestro organismo.

##### **Las comidas saturadas**

La alimentación últimamente ha cambiado mucho, se han sustituido las antiguas costumbres alimenticias por unas nuevas y menos saludables “Comidas Saturadas”. Ahora, en casi cualquier lugar en el que se venda comida se pueden encontrar dulces, snacks, caramelos, colas y demás alimentos considerados chatarra.

La gente, generalmente los niños, prefiere consumir estos productos antes que alimentos saludables, dado que mediante fórmulas artificiales se consiguen sabores, e incluso colores exóticos que muchos encuentran agradables, y que hacen la comida más vistosa, apetitosa, etc. Los bares de los colegios, universidades, academias y demás instituciones educativas no son una excepción, en ellos también abunda este tipo de alimentos (Fennema, 2011, p. 84).

Hace poco, en Ecuador, fue aprobada una ley que ordena que en los bares de las diferentes instituciones, se deba vender comida saludable, pues es lo que los niños y adolescentes necesitan comer para desarrollarse y crecer libres de enfermedades y otros problemas.

Muchos colegios están cumpliendo correctamente con esta ley y venden cosas saludables con altos contenidos de vitaminas, proteínas y demás. Sin embargo, se considera que a más de eso se debe concientizar a las personas para que empiecen una dieta balanceada y saludable, que dejen de comer excesos de frituras y grasas saturadas, y a los niños, que en los bares de sus escuelas y colegios se preocupen por comprar alimentos que les hagan bien y a la vez que les permitan crecer sanos y fuertes.

Se motiva a que las personas deben poner de su parte y preocuparse por lo que están comiendo, darse cuenta de que todos los excesos son malos y pensar que siempre será mejor prevenir que lamentar.

### **Características**

#### **Reglamento a un bar escolar**

El Reglamento define al bar escolar como los locales que se encuentran dentro de las instituciones educativas, atendidos por prestadores de servicios debidamente contratados y autorizados para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, naturales y/o procesados. (Art. 3. Acuerdo No. 0005-14)

#### **¿Cómo deben ser los alimentos y bebidas que se expendan en los bares escolares?**

Los alimentos y bebidas que se expendan en los bares escolares deben ser inocuos y deben contribuir a una alimentación nutritiva, variada y suficiente a sus usuarios. (Art. 3. Acuerdo No. 0005-14)

#### **Clasificación o caracterización de los bares escolares**



Efectivamente, el reglamento clasifica los bares escolares según su dimensión y el tipo de servicios que prestan. (Art. 4. Acuerdo No. 0005-14)

### **¿Cuál es la clasificación de los bares escolares?**

Según su dimensión y el tipo de servicios que prestan, los bares escolares se clasifican en:

- a) Punto de expendio
- b) Bar escolar simple
- c) Bar escolar comedor (Art. 4. Acuerdo No. 0005-14)

### **Ministerio de Salud Pública**

El Ministerio de Salud Pública frente a los problemas de malnutrición en las instituciones educativas desarrolla acciones sobre alimentación y nutrición para la formación de correctos hábitos alimenticios en las escuelas y colegios del país.

En el marco del componente de Educación Alimentaria Nutricional que forma parte de la Estrategia Nacional de Nutrición, se encuentra la regulación de los bares escolares. Dentro de este componente se elaboró un Acuerdo Interministerial para establecer requisitos en el funcionamiento de los bares escolares, su administración y control en los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales que permitan que los alimentos y bebidas que se preparan y expenden sean sanos y nutritivos (MINEC-MSP, 2010, p. 18).

En el acuerdo se establece la promoción del consumo de frutas, verduras y agua segura en escolares y adolescentes. Por tanto, se prohíbe la venta de alimentos con alto contenido de sal, azúcar y grasas con la finalidad de que el bar se convierta en un espacio donde se promueve una alimentación saludable.

Dicho programa se ejecuta nivel de las Direcciones Provinciales de Salud y Educación. Se conformó un Comité Provincial de Bares Escolares, el cual está integrado por: Nutrición, Vigilancia Sanitaria, Epidemiología y Educación para la Promoción de la Salud; por parte del Ministerio de Educación: Educación para la

Salud, Supervisión, Orientación y Bienestar Estudiantil.

Para lograr el éxito de este programa el Ministerio de Salud Pública capacitó a los administradores de los bares sobre manipulación de alimentos, alimentación y nutrición. Además, hizo una guía para bares dirigida a los administradores con preparaciones tradicionales de comidas de las provincias del Ecuador.

### **Variedad alimenticia**

Los alimentos y bebidas naturales que se preparen y expendan en los bares escolares, deberán ser naturales, frescos, nutritivos y saludables como frutas, verduras, hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos, lácteos semidescremados o descremados, pescado, carnes, aves, huevos y semillas oleaginosas; con características de inocuidad y calidad, para lo cual el prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares y su personal aplicarán medidas de higiene y protección. Además se promoverá el consumo de agua segura que es apta para el consumo humano. (Art. 8. Acuerdo No. 0005-14)

Las bebidas y los alimentos procesados que se expendan en los bares escolares contarán con registro sanitario vigente, estarán rotulados y tendrán la declaración nutricional correspondiente, de conformidad con la normativa nacional vigente. (Art. 9. Acuerdo No. 0005-14)

En los bares escolares se expendarán únicamente alimentos procesados con concentraciones bajas y medias de grasas, azúcares y sal (sodio). Se prohíbe el expendio de alimentos con altas concentraciones de dichos componentes. (Art. 10. Acuerdo No. 0005-14)

### **Costos venta alquiler**

Para la realización del pago por concepto de utilización física y sanitaria de los bares escolares de las instituciones públicas, se hará constar en el contrato el valor que será cancelado por el prestador del servicio, cada fin de mes de forma improrrogable, exceptuando diciembre en el que el valor deberá ser cubierto hasta el día 10 de dicho mes.

El valor mensual será calculado de la siguiente manera:

a) Número de estudiantes matriculados en la institución educativa y número de días de servicio:

1. El número correspondiente al cuarenta por ciento (40%) de estudiantes matriculados se multiplicará por 0,25 (veinte y cinco centavos) de dólar de los Estados Unidos de Norteamérica para las instituciones educativas urbano-marginales y rurales.

2. El número correspondiente al cuarenta por ciento (40%) de estudiantes matriculados multiplicado por 0,35 (treinta y cinco centavos) de dólar de los Estados Unidos de Norteamérica para las instituciones educativas urbanas.

3. Se considerará dentro del cálculo el número de días de servicio que prestará el bar escolar, número que se establece de la siguiente forma:

i. 7 meses de 20 días = 140 días

ii. 3 meses de 10 días (se incluyen las semanas de exámenes quimestrales, finales y supletorios, festivos locales y nacionales) = 30 días.

iii. 2 meses de 0 días (meses de vacaciones de los/as estudiantes) = 0 días.

Total de días considerados dentro del periodo escolar = 170 días.

Este último número de días (170) se lo divide para doce (12) meses, determinándose así un valor constante (14,17) de número de días mensuales.

**b) Valor a pagar cada fin de mes:**

1. El valor constante (14,17) se multiplica por el número de estudiantes matriculados y por el coeficiente según sea el caso (urbano-marginales/rurales) y (urbanos).

2. Del valor obtenido del parámetro anterior se calculará el diez por ciento (10%) y ese monto será el valor que la institución educativa deberá cobrar mensualmente al prestador del servicio del bar escolar por concepto de la utilización de la infraestructura física y sanitaria del bar, más el impuesto al valor agregado vigente (IVA).

**c) Depósito por concepto de utilización de las instalaciones físicas y sanitarias:**

El valor así calculado será depositado mensualmente en la cuenta rotativa de ingresos que maneja en un banco corresponsal del Banco Central del Ecuador la Entidad Operativa Desconcentrada correspondiente a cada institución educativa. (Art. 28, Acuerdo No. 0005-14)

**Relación alimentación con la salud**

Hoy día, la alimentación es un tema que suscita polémicas y que se encuentra en boca de todos. Los espectaculares avances que han experimentado las ciencias de la alimentación y de la nutrición en las últimas décadas revelan la importancia que tiene llevar a cabo una alimentación adecuada como una de las mejores vías de promoción de la salud y del bienestar físico y emocional.

El descubrimiento de los nutrientes y las funciones que desempeñan dentro de nuestro organismo nos ha permitido conocer perfectamente muchas de las propiedades de los alimentos que hasta hace relativamente pocos años se intuían o formaban parte de la sabiduría popular. Los avances científicos nos introducen a fondo en el mundo de la alimentación y en la relación que los hábitos alimentarios mantienen con la salud. Cada estudio, cada investigación, nos reafirma en que la idea de que la dieta más adecuada es aquella que tiene en cuenta todas las condiciones que nos caracterizan como personas educadas en una cultura determinada, con

hábitos alimenticios concretos, gustos, estado de salud, costumbres e ideales, actividad física y estilos de vida diferentes (Potter & Hotchkiss, 2011, p. 42).

Por tanto, no existe una dieta ideal que sirva para todo el mundo, pero sí un criterio universal en cuanto al tipo de alimentos que deben consumirse dentro de la dieta cotidiana, lo que por un lado garantiza que se cubren las necesidades energéticas y nutritivas de la totalidad de las personas que componen una población sana, y por otro, colabora en la prevención de ciertas alteraciones y enfermedades relacionadas con desequilibrios alimentarios.

### **Importancia de la alimentación para una buena salud**

La alimentación es un proceso diario y esencial para el mantenimiento de la vida; los hábitos alimentarios forman parte de la cultura de cada pueblo, los cuales son aprendidos desde la infancia con los primeros alimentos que se le ofrecen al niño.

Los alimentos además de ser necesarios para mantener la vida están vinculados con estilos de vida y tradiciones familiares. Los alimentos son la fuente de energía y nutrientes. Nutrientes son sustancias que se encuentran en los alimentos y son esenciales para el ser humano, ya que no los podemos sintetizar en cantidad suficiente, como las vitaminas, los minerales y algunos aminoácidos (Frazier & Sanz Perez, 2012, p. 52).

A pesar de su importancia la mayoría de la población ecuatoriana sufre de hambre oculta, lo que significa la carencia de nutrientes esenciales en la dieta diaria, o ingestión excesiva de alimentos o determinados componentes de la dieta. Todo esto, asociado a modificaciones en la forma de vida, hace a estas personas propensas a una serie de enfermedades crónicas como algunos tipos de cáncer, problemas cardíacos, hipertensión arterial, diabetes y osteoporosis.

Es necesario hacer mejoras en el nivel nutricional con la incorporación en la dieta de alimentos inocuos, mayor comprensión de una alimentación adecuada y saber cómo satisfacer mejor las necesidades nutricionales individuales usando los

recursos disponibles.

La forma más simple para asegurarse de tener una buena alimentación es consumiendo alimentos de los cuatro grupos alimenticios, los cuales son: 1- Frutas y verduras, 2- Granos, 3- Productos animales, 4- Grasas y azúcares; ya que en conjunto el cuerpo se abastece de carbohidratos, proteínas, grasas y minerales.

### **La higiene en la alimentación**

La higiene en la alimentación, es el conjunto de hábitos sanitarios que incluyen las medidas necesarias para producir, almacenar, elaborar, distribuir e ingerir los alimentos, a fin de que éstos sean aptos para el consumo humano. Su importancia radica en que la falta de higiene puede causar enfermedades, por eso es necesario tomar precauciones para reducir riesgos (Ordoñez, 2012, p. 58).

Dentro de las principales acciones que podemos tomar para tener una higiene alimentaria adecuada, encontramos que al seleccionar alimentos es recomendable:

Elegirlos con base en criterios de calidad, tales como el costo acorde a la economía familiar, contenido nutrimental, gusto, facilidad de conservación, disponibilidad por temporada, grado de maduración. En cuanto a alimentos frescos, valorar su olor, color, textura y forma. Si se trata de alimentos envasados, observar que los empaques estén completos y bien cerrados, que las latas no estén abombadas, golpeadas u oxidadas (Cheftel, 2013, p. 65).

Al manipular alimentos es indispensable realizar las siguientes acciones:

- a) Lavar los alimentos y los utensilios a utilizar, incluyendo mesas, tablas de picado, licuadoras, etc. Los trapos de limpiar y paños de cocina deben lavarse al chorro del agua con jabón cada vez que se usen.
- b) Para mantener limpios los platos, vasos y cubiertos guardarlos en un estante cerrado, y no tocar con los dedos la parte de adentro de platos y vasos, así como la parte de los cubiertos que se mete a la boca. Cuidar la higiene personal, poner especial énfasis en el lavado de manos, que debe realizarse con agua y jabón, limpiándose muy bien las uñas.
- c) Al cocinar, tener al cabello limpio y recogido, evitar tocarse las orejas, nariz o boca; no usar anillos, relojes o pulseras. La persona que prepara los alimentos no

debe hacerlo si tiene enfermedades infecciosas como pueden ser las gastrointestinales o las respiratorias, entre otras.

d) Evitar la presencia de animales dentro del hogar (perros, gatos, aves, moscas, roedores, etc.)

d) Almacenar los cereales, grasas, azúcar y leguminosas en envases tapados, frescos y secos.

e) Mantener refrigerados los alimentos perecederos.

f) Procurar que el entorno de la vivienda esté limpio; los botes de basura deben estar tapados y lavarse frecuentemente (Alvarez, 2012, p. 68).

El conocimiento y cumplimiento de las reglas higiénico-sanitarias por parte de los manipuladores de alimentos contribuye a delinear el sentido de responsabilidad por la salud de los grupos familiares o poblacionales.

## **Nutrición**

### **Definición**

Olaiz, Gustavo (2011), manifiesta que “Los alimentos contienen sustancias necesarias para la vida que llamamos nutrientes, cada nutriente cumple con distintas funciones en nuestro organismo, siendo algunos de ellos esenciales” (Olaiz, 2011, p. 8). Esto último quiere decir que nuestro cuerpo por sí solo, no los puede producir, de ahí que deban estar siempre presentes en aquellos alimentos que componen nuestra dieta diaria.

### **Tipos de nutrientes**

Según Arquero (2011), en su texto La importancia de las vitaminas en la nutrición de personas que realizan actividad físico deportiva, manifiesta que los nutrientes se pueden clasificar según la función más destacable que desempeñan en nuestro cuerpo, de este modo nos encontramos con los siguientes tipos de nutrientes:

a) Plásticos o de construcción: Forman parte de nuestras células, tejidos (músculo, huesos...), corazón, riñones, etc. Los nutrientes que llevan a cabo esta función son fundamentalmente las proteínas.

b) Energéticos: Algunos de ellos son nuestra principal fuente de energía para poder funcionar correctamente cada día. Hablamos de los hidratos de carbono (energía de utilización rápida) y de las grasas (reserva de energía), los cuales nos permiten llevar a cabo todas las actividades del día, realizar ejercicio, entre otros.

c) Reguladores: “Permiten que tengan lugar en nuestro cuerpo todas las reacciones necesarias para su buen funcionamiento” (Arquero Pardo, 2011, p. 60). Esta función la llevan a cabo las vitaminas, los minerales, el agua, la fibra, los antioxidantes y también ciertas proteínas que actúan como enzimas y hormonas.

### **Clasificación de los Nutrientes**

a) Según la importancia: En función de la participación en las reacciones metabólicas del organismo en su conjunto, los nutrientes pueden ser:

i) Nutrientes no Esenciales, los que no son vitales para el organismo y que, bajo determinadas condiciones, se sintetizan a través de moléculas precursoras (generalmente, nutrientes esenciales). Por tanto, el organismo no necesita el aporte regular de las mismas a condición de que obtenga las sustancias precursoras de su medio ambiente. Estas son producidas por el metabolismo del organismo.

ii) Nutrientes Esenciales, los que son vitales para el organismo, dado que no los puede sintetizar. Es decir, son las sustancias que de forma ineludible se tienen que obtener del medio ambiente. Para los humanos, éstos incluyen ácidos grasos esenciales, aminoácidos esenciales, algunas vitaminas y ciertos minerales (Zayaz, Carlos, & Vilalon Oramas, 2012, p. 76).

El oxígeno y el agua también son esenciales para la supervivencia humana, pero generalmente no se consideran nutrientes cuando se consumen de manera aislada. Los humanos pueden obtener energía a partir de una gran variedad de grasas, carbohidratos, proteínas y etanol y pueden sintetizar otros compuestos (por ejemplo, ciertos aminoácidos) a partir de nutrientes esenciales.

Los nutrientes tienen una función significativa sobre la salud, ya sea benéfica o



tóxica. Por ejemplo, el sodio es un nutriente que participa en procesos de equilibrio hidroelectrolítico cuando se proporciona en cantidades adecuadas. Pero su aporte excesivo en la dieta puede favorecer la hipertensión arterial.

b) Según su cantidad: En función de la cantidad necesaria para las plantas y organismos, se clasifican en dos:

- 1) Macro nutrientes, Se requieren en grandes cantidades diarias (habitualmente del orden de gramos). Estos nutrientes participan como sustratos en los procesos metabólicos.
- 2) Micronutrientes, Se requieren en pequeñas cantidades (habitualmente en cantidades inferiores a miligramos). Estos nutrientes participan en el metabolismo como reguladores de los procesos energéticos, pero no como sustratos. Son las vitaminas y los minerales (Beltran, 2012, p. 38).

c) Según su función: Aunque un mismo nutriente puede realizar varias funciones, se pueden clasificar en:

- i) Energéticos, los que sirven de sustrato metabólico para obtener energía, con el fin de que el organismo pueda llevar a cabo las funciones necesarias. Por ejemplo, las grasas, los glúcidos y las proteínas.
- ii) Plásticos o estructurales, los que forman la estructura del organismo. También permiten su crecimiento. Por ejemplo, las proteínas, los glúcidos, ciertos lípidos (colesterol), y algunos elementos minerales (calcio, fósforo, etc.).
- iii) Reguladores, los que controlan las reacciones químicas del metabolismo. Los nutrientes reguladores son las vitaminas y algunos minerales (sodio, potasio, etc.) (Williams, 2011, p. 50).

Las funciones que desempeñan los nutrientes en nuestro sistema, permiten la regulación sobre las reacciones químicas del metabolismo, es decir si una persona no consume los nutrientes necesarios por día, en un futuro no muy lejano tendría complicaciones serias sobre su salud y también su desarrollo cognitivo.

### **La Importancia de la Nutrición**

La nutrición es el proceso por el que asimilamos los alimentos que hemos ingerido

y su utilización posterior para llevar a cabo los distintos procesos y funciones de nuestro organismo. A continuación describiremos varios conceptos que nos ayudan a entender todo lo que engloba a la nutrición, los nutrientes y su importancia. Los nutrientes se clasifican en macro nutrientes y micronutrientes:

- a) Macronutrientes. Se requieren en grandes cantidades, nos proporcionan energía. Proteínas, Hidratos de carbono Grasas
- b) Micronutrientes. Sólo los necesitamos en pequeñas cantidades. No aportan energía. Vitaminas, Minerales (Ferrer Tagle, 2012, pp. 37-39).

Todos tenemos unos requerimientos específicos de nutrientes. Estos requerimientos se traducen en porciones establecidas que aseguran el aporte de las cantidades necesarias de cada nutriente para mantener un buen estado de salud (en personas sin necesidades nutricionales especiales). Agua, Cereales, granos, tubérculos. Verduras, hortalizas y frutas. Legumbres, pescado, carnes, y huevos. Productos lácteos, Aceites, Actividades Físicas.

Existen muchas maneras para expresar estas cantidades, una de ellas es la conocida pirámide de la alimentación. Los alimentos se clasifican en función de su consumo recomendado: los alimentos de consumo más frecuente están en la base, y los que deberían tomarse con menor frecuencia en la punta. Una alimentación equilibrada se complementa también de la práctica de ejercicio físico regular y del consumo de agua suficiente para cada persona. Una alimentación balanceada es fundamental para el buen desarrollo del organismo. Para ello es necesario incluir todos los grupos de alimentos que aporten los nutrientes necesarios que abonan la energía requerida durante las prolongadas jornadas de la vida moderna (Ferrer Tagle, 2012, p. 86).

Es necesario ayudar a conocer los valores nutricionales de los alimentos, estos nos permiten organizar de manera adecuada las diferentes recetas para ser consumidas por los estudiantes dentro del bar escolar, y también coadyuvan a las familias a desarrollar buenos hábitos alimenticios.

## **Salud**

Para gozar de buena salud, necesitamos el tipo de alimentos adecuados en cantidad suficiente. No disponer de alimentos suficientes o de suficientes tipos de alimentos

diferentes, e incluso un exceso de alimentos puede perjudicar a la salud.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la salud:

Es la condición de todo ser vivo que goza de un absoluto bienestar tanto a nivel físico como a nivel mental y social. Es decir, el concepto de salud no sólo da cuenta de la no aparición de enfermedades o afecciones sino que va más allá de eso. En otras palabras, la idea de salud puede ser explicada como el grado de eficiencia del metabolismo y las funciones de un ser vivo a escala micro (celular) y macro (social) (OMS, 2011, p. 94).

El estilo de vida, o sea el tipo de hábitos y costumbres que posee una persona, puede ser beneficioso para la salud, pero también puede llegar a dañarla o a influir de modo negativo sobre ella. Por ejemplo, un individuo que mantiene una alimentación equilibrada y que realiza actividades físicas en forma cotidiana tiene mayores probabilidades de gozar de buena salud. Por el contrario, una persona que come y bebe en exceso, que descansa mal y que fuma, corre serios riesgos de sufrir enfermedades evitables.

Un ejemplo de todo esto que hemos apuntado en el anterior párrafo podría ser el siguiente: A pesar de sus 90 años, Manuel gozaba de una salud de hierro y es que a lo largo de su vida siempre ha mantenido unos buenos hábitos alimenticios y ha llevado a cabo la práctica de mucho deporte.

En grandes rasgos, la salud puede reconocerse y analizarse desde dos perspectivas: la de la salud física y la de la salud mental, aunque en realidad se trata de dos aspectos relacionados entre sí. Para mantener la salud física en óptimas condiciones, se recomienda realizar ejercicios de forma periódica y tener una dieta equilibrada y saludable, con variedad de nutrientes y proteínas.

Así, es importante recalcar que para gozar de una magnífica salud física se hace necesario que la persona en cuestión cuenta con una serie de hábitos tanto alimenticios como deportivos. Así, respecto al primer aspecto hay que subrayar que las dietas que se realicen deben ser nutritivas y equilibradas obviándose en la

medida de lo posible todo lo que se refiere a la ingesta de alcohol y otras drogas, y también a dejar de lado el tabaco.

En cuanto a la práctica de deporte existen muchas disciplinas que contribuyen a que el individuo goce de una buena forma. Así, se puede llevar a cabo la práctica de la natación, el ciclismo o el footing. No obstante, es cierto que en los últimos años las disciplinas deportivas que han experimentado un mayor crecimiento son aquellas que no sólo permiten mantener una buena forma física sino también un equilibrio psíquico. Este sería el caso, por ejemplo, del yoga o de pilates (Moreno Alcantara, 2012, p. 7).

La salud mental, por su parte, apunta a aglutinar todos los factores emocionales y psicológicos que pueden condicionar a todo ser humano y obligarlo a emplear sus aptitudes cognitivas y su sensibilidad para desenvolverse dentro de una comunidad y resolver las eventuales demandas surgidas en el marco de la vida cotidiana.

Cabe destacar que las ciencias de la salud son aquellas que permiten obtener los conocimientos necesarios para ayudar a prevenir enfermedades y a desarrollar iniciativas que promuevan la salud y el bienestar tanto de una persona en particular como de la comunidad en general. La bioquímica, la bromatología, la medicina y la psicología, entre otras, son ciencias de la salud.

### **Cantidad adecuada de alimentos para la salud**

“Las personas necesita cantidades y tipos distintos de alimentos. Necesitamos más alimentos cuando estamos en una fase de crecimiento, como ocurre en el caso de los lactantes, los niños y las madres gestantes ya que están amamantando a sus hijos” (Pardo, 2012, pp. 7-9). Necesitamos más alimentos si trabajamos y jugamos intensamente. Y también necesitamos más alimentos cuando estamos enfermos.

Comer demasiado también puede perjudicar a la salud. El exceso de alimentos hace que nuestro cuerpo almacene demasiada grasa y puede contribuir al riesgo de sufrir trastornos tales como enfermedades cardiovasculares y diabetes.

## **Recomendaciones para mantener una buena salud**

Lavarse las manos antes de comer y después de ir al baño. Bañarse todos los días. No consumir nada autorización de nuestros padres. Revisar las fechas de vencimiento de los productos. Preferentemente, no tomar gaseosas en latas. No auto medicarse. Consultar periódicamente a su médico. Respetar las dosis indicadas por el médico. No tomar medicamentos sin la supervisión de tus padres. Cualquier exceso (comidas, bebidas etc.) es malo. No debemos tomar/comer nada para mejorar nuestro rendimiento (escolar, deportivo, etc.). Tratar de tener una dieta saludable y balanceada. No andar descalzos. Tomar mucho líquido en los días de calor. Usar gorro/a si vamos a estar expuestos a los rayos solares. No tomar sol entre las 10:00 hs y las 15:00 hs. Usar siempre protector solar. No correr cuando hace mucho calor (Beaclehole, Bonita, & Kjellstrom, 2012, p. 29).

Los niños sanos aprenden mejor. La gente sana es más fuerte, más productiva y está en mejores condiciones de romper el ciclo de pobreza y desarrollar al máximo su potencial.

A consecuencia del alza de los precios de los alimentos y el descenso de la productividad agrícola, la seguridad alimentaria en el mundo está cada vez más amenazada, lo que podría llevar a un aumento de la desnutrición. Por el contrario, algunas poblaciones se enfrentan a un notable aumento de la obesidad.

## **Fundamentación variable dependiente, Aprendizaje**

### **Didáctica**

La didáctica se puede entender como pura técnica o ciencia aplicada y como teoría o ciencia básica de la instrucción, educación o formación. Los diferentes modelos

didácticos pueden ser modelos teóricos (descriptivos, explicativos, predictivos) o modelos tecnológicos (prescriptivos, normativos) (Comenius, 2012, p. 125).

La historia de la educación muestra la enorme variedad de modelos didácticos que han existido. La mayoría de los modelos tradicionales se centraban en el profesorado y en los contenidos (modelo proceso-producto). Los aspectos metodológicos, el contexto y, especialmente, el alumnado, quedaban en un segundo plano.

Como respuesta al verbalismo y al abuso de la memorización típica de los modelos tradicionales, los modelos activos (característicos de la escuela nueva) buscan la comprensión y la creatividad, mediante el descubrimiento y la experimentación. Estos modelos suelen tener un planteamiento más científico y democrático y pretenden desarrollar las capacidades de autoformación (modelo mediacional) (Nerici, 2011, p. 50).

Actualmente, la aplicación de las ciencias cognitivas a la didáctica ha permitido que los nuevos modelos sean más flexibles y abiertos, y muestren la enorme complejidad y el dinamismo de los procesos de enseñanza-aprendizaje (modelo ecológico).

### **Modelos didácticos**

Muy esquemáticamente se describen tres modelos de referencia:

a) El modelo llamado normativo, reproductivo o pasivo (centrado en el contenido). Donde la enseñanza consiste en transmitir un saber a los alumnos. Por lo que, la pedagogía es, entonces, el arte de comunicar, de “hacer pasar un saber”.

- El maestro muestra las nociones, las introduce, provee los ejemplos.
- El alumno, en primer lugar, aprende, escucha, debe estar atento; luego imita, se entrena, se ejercita y al final, aplica.
- El saber ya está acabado, ya está construido (Danilov & Skatkin, 2012, p. 45).

b) El modelo llamado incitativo o germinal (centrado en el alumno). El maestro

escucha al alumno, suscita su curiosidad, le ayuda a utilizar fuentes de información, responde a sus demandas, busca una mejor motivación (medios centros de interés de Decroly, cálculo vivo de Freinet).

- El alumno busca, organiza, luego estudia, aprende (a menudo de manera próxima a lo que es la enseñanza programada).

- El saber está ligado a las necesidades de la vida, del entorno (la estructura propia de ese saber pasa a un segundo plano) (Danilov & Skatkin, 2012, p. 46).

c) El modelo llamado aproximativo o constructivo (centrado en la construcción del saber por el alumno). Se propone partir de modelos, de concepciones existentes en el alumno y ponerlas a prueba para mejorarlas, modificarlas, o construir unas nuevas.

- El maestro propone y organiza una serie de situaciones con distintos obstáculos (variables didácticas dentro de estas situaciones), organiza las diferentes fases (acción, formulación, validación, institucionalización), organiza la comunicación de la clase, propone en el momento adecuado los elementos convencionales del saber (notaciones, terminología).

- El alumno ensaya, busca, propone soluciones, las confronta con las de sus compañeros, las defiende o las discute.

- El saber es considerado en lógica propia (Danilov & Skatkin, 2012, p. 47).

El interactuar y desarrollo diario del estudiante dentro del salón de clases, está enfocado que el mismo desarrolle su aprendizaje por medio de técnicas propuestas por el docente, el estudiante está en la obligación de trabajar investigar para crear su propio conocimiento.

## **Procesos Didácticos**

### **Definición de proceso didáctico**

Los procesos didácticos se refieren a un conjunto de acciones que orientan a un fin o una meta donde se pueden distinguir en función de:

La naturaleza de las acciones que implican, entre procedimientos de componente motriz y de componente cognitivo. A su vez, los procedimientos pueden presentar distinto grado de generalidad, en función del número de acciones implicadas en su ejecución, de la estabilidad con la que tales acciones deban ser realizadas y del tipo de meta al se orientan. Este tipo de contenido básicamente engloba a las denominadas destrezas, técnicas y estrategias. (REA, 2012, pág. 2)

Los procesos engloban destrezas, técnicas y estrategias quienes deben ser realizadas de acuerdo a la meta que están orientadas a que se cumplan. En fin es facilitar los aprendizajes de los alumnos, porque dichas actividades que son realizadas por el docente están inevitablemente unidas a los procesos de aprendizaje, siguiendo sus indicaciones, realizan los alumnos.

### **Fases del proceso didáctico**

Como se ha venido hablando, la didáctica es una disciplina y herramienta docente encargada de hacer práctico el proceso de aprendizaje, además de ello debemos de estar conscientes que la didáctica se relaciona además de los elementos, momentos, principios didácticos con las fases del proceso didáctico que son una serie de acciones ordenadas e interrelacionadas entre sí que en la práctica se consideran como los pasos exitosos en el desempeño docente respecto al proceso educativo. Es de vital importancia que el docente conozca, maneje y domine dichas fases para poder triunfar en el campo educativo, respecto al proceso de enseñanza y aprendizaje. Dichas fases de enumeran a continuación:

### **La motivación**

La palabra motivación proviene del latín *motivus* que significa movimiento y el sufijo *ción* que significa acción y efecto, por lo tanto la motivación en el proceso



educativo es incentivar al alumno a interesarse por la clase. La motivación es la encargada de activar, mantener y dirigir la atención del alumnado. Motivación viene de MOTIVO, incentivar al alumnado a interesarse por la clase, es una de las prioridades de esta fase. La motivación debe de permanecer durante todo proceso educativo no simplemente al comienzo de la clase sino durante la clase por lo mismo se puede decir que es la transversal de todas las demás fases del proceso didáctico. (Cuevas, 2013)

### **La presentación**

Presentar es informar de forma ordenada y general lo que será discutido y se hace de forma global. Esta fase que se encarga de poner en contacto al alumnado con el objeto o contenido de aprendizaje. El contenido de aprendizaje presentado al alumno debe de ser significativo, interesante y motivador para él, y debe de ser presentado en forma clara, sencilla, y a través de diferentes medios o estrategias motivadoras. Debe de darse a conocer el objetivo a lograr. Presentar es informar de forma ordenada y general lo que será discutido y se hace de forma global.

### **El desarrollo**

La fase del desarrollo intenta orientar actividades progresivas para llegar al aprendizaje del estudiante aplicando el avance de la siguiente fase:

Fase relacionada en orientar la actividad conceptual, procedimental y actitudinal del alumnado, con la intención de que logre el aprendizaje. Es la fase de interacción, es la facilitación ordenada de lo presentado. El enfoque del docente debe ser formador más que informador, no se trata solo de dar información sino que también proveer herramientas al alumno que le permita entender esa información y su importancia en su contexto. El docente no simplemente tiene que centrarse en el aspecto cognitivo del alumno sino que también tomar en cuenta sus destrezas y afectividad. (Becker, 2012, pág. 146)

Al momento de orientar las actividades encaminadas al aprendizaje es imprescindible dar a conocer su significancia, su importancia y aplicaciones para

que el alumno conozca y tome conciencia de lo que se está haciendo.

### **La fijación**

Es la aprehensión que el alumnado va asimilando del proceso ejecutado, es la adquisición significativa y permanente que el alumnado debe tener de los contenidos o temas desarrollados. Es el aprendizaje permanente.

### **Control o evaluación**

“Fase consistente en determinar niveles de logro alcanzados relacionados con los objetivos de aprendizaje. Es la evaluación del proceso propiamente dicho. Permite también determinar la efectividad de las actividades, estrategias y recursos utilizados por el docente”. (matias, 2012, pág. 35)

La evaluación debe de realizarse a través de diferentes técnicas para no caer en una evaluación tradicional que simplemente consiste en verificar los niveles alcanzados cognitivamente, y deja por un lado los niveles de destrezas y actitudes alcanzados por los alumnos. La evaluación debe de darse durante el desarrollo de las clases y no hasta el final de cada unidad o trimestre, y que tome en cuenta los conocimientos, destrezas y actitudes adquiridos por los alumnos.

### **Interrelación de los actores educativos**

En todo modelo existen formas particulares en los que se interrelacionan ciertos parámetros:

a) Primer parámetro: las (Estébanez, 2011) metas siempre han estado presentes en todos los pedagogos. b) Segundo parámetro: relación maestro estudiante, el que enseña con otros que aprenden. c) Tercer parámetro: como se enseña eficazmente: el método. d) Cuarto parámetro: los contenidos que enseñar, para ello se formula todo un desarrollo conceptual mostrando como el contenido de la enseñanza no debe estar prediseñado, prefabricado o

impuesto, sino que el estudiante había que darle la oportunidad de experiencia, o sea, que los contenidos los fuera construyendo el mismo, de acuerdo con sus propios intereses y necesidades. e) El quinto parámetro: procesos de desarrollo, en el que se inscriben las diferentes etapas del aprendizaje en consonancia con el desarrollo del individuo (Estebanez, 2012, p. 171).

Todos estos parámetros son invariantes, pero la forma como se asumen varía de acuerdo con los diferentes valores que se inscriben en los contextos socios históricos y culturales, se da origen así a múltiples combinaciones dinámicas que más adelante se llamarán modelos pedagógicos.

Los cinco elementos mencionados anteriormente, constitutivos de toda teoría pedagógica, son los parámetros que se articulan coherentemente bajo la forma de un enfoque o modelo pedagógico; ellos sirven para enriquecer y dar sentido pedagógico a cada estudio particular sobre las preconcepciones o sobre la resolución de problemas en la enseñanza de las ciencias.

## **Aprendizaje**

### **Definición**

El aprendizaje es el proceso a través del cual se adquieren nuevas habilidades, destrezas, conocimientos, conductas o valores como resultado del estudio, la experiencia, la instrucción, el razonamiento y la observación. El aprendizaje humano está relacionado con la educación y el desarrollo personal. Debe estar orientado adecuadamente y es favorecido cuando el individuo está motivado. El estudio acerca de cómo aprender interesa a la neuropsicología, la psicología educacional y la pedagogía (Díaz, Barriga, & Hernández Rojas, 2012, p. 12).

El aprendizaje como establecimiento de nuevas relaciones temporales entre un ser y su medio ambiental ha sido objeto de diversos estudios empíricos, realizados tanto en animales como en el hombre.

Midiendo los progresos conseguidos en cierto tiempo se obtienen las curvas de aprendizaje, que muestran la importancia de la repetición de algunas predisposiciones fisiológicas, de “los ensayos y errores”, de los períodos de reposo tras los cuales se aceleran los progresos, etc. Muestran también la última relación del aprendizaje con los reflejos condicionados.

### **Proceso de Aprendizaje**

El proceso de aprendizaje es una actividad individual que se desarrolla en un contexto social y cultural. Es el resultado de procesos cognitivos individuales mediante los cuales se asimilan e interiorizan nuevas informaciones (hechos, conceptos, procedimientos, valores), se construyen nuevas representaciones mentales significativas y funcionales (conocimientos), que luego se pueden aplicar en situaciones diferentes a los contextos donde se aprendieron (Pozo & Monereo Font, 2011, pp. 74-75).

Aprender no solamente consiste en memorizar información, es necesario también otras operaciones cognitivas que implican: conocer, comprender, aplicar, analizar, sintetizar y valorar. En cualquier caso, el aprendizaje siempre conlleva un cambio en la estructura física del cerebro y con ello de su organización funcional.

Para aprender necesitamos de cuatro factores fundamentales: inteligencia, conocimientos previos, experiencia y motivación.

a) Debemos señalar que sin motivación cualquier acción que realicemos no será completamente satisfactoria. Cuando se habla de aprendizaje la motivación es el “querer aprender”.

b) La experiencia es el “saber aprender”, ya que el aprendizaje requiere determinadas técnicas básicas tales como: técnicas de comprensión (vocabulario), conceptuales (organizar, seleccionar, etc.), repetitivas (recitar, copiar, etc.) y exploratorias (experimentación).

c) La inteligencia y los conocimientos previos. Con respecto al primero, decimos que para poder aprender, el individuo debe estar en condiciones de hacerlo, es decir, tiene que disponer de las capacidades cognitivas para construir los nuevos conocimientos.

### **Tipos de aprendizaje**

García, Juan (2012) manifiesta una clasificación para el aprendizaje, acorde a la inteligencia y habilidad predominante en el estudiante, estas son:

a) Aprendizaje receptivo: en este tipo de aprendizaje el sujeto sólo necesita comprender el contenido para poder reproducirlo, pero no descubre nada.

b) Aprendizaje por descubrimiento: el sujeto no recibe los contenidos de forma pasiva; descubre los conceptos y sus relaciones y los reordena para adaptarlos a su esquema cognitivo.

c) Aprendizaje repetitivo: se produce cuando el alumno memoriza contenidos sin comprenderlos o relacionarlos con sus conocimientos previos, no encuentra significado a los contenidos.

d) Aprendizaje significativo: es el aprendizaje en el cual el sujeto relaciona sus conocimientos previos con los nuevos dotándolos así de coherencia respecto a sus estructuras cognitivas.

e) Aprendizaje observacional: tipo de aprendizaje que se da al observar el comportamiento de otra persona, llamada modelo (García Madriga, 2012, p. 79).

### **Teorías del Aprendizaje.**

Diversas teorías nos ayudan a comprender, predecir y controlar el comportamiento humano, elaborando a su vez estrategias de aprendizaje y tratando de explicar cómo

los sujetos acceden al conocimiento. Su objeto de estudio se centra en la adquisición de destrezas y habilidades en el razonamiento y en la adquisición de conceptos.

Piaget, distinguió cuatro estadios del desarrollo cognitivo del niño, relacionados con actividades del conocimiento. Hizo hincapié en comprender el desarrollo intelectual del ser humano. Sus estudios prácticos los realizó con niños. Para Piaget el desarrollo intelectual es un proceso de reestructuración del conocimiento: El proceso comienza con una forma de pensar propia de un nivel (Schunk, 2012, pp. 86-87).

La persona resuelve el conflicto mediante su propia actividad intelectual. Los trabajos de Piaget acerca del desarrollo cognoscitivo del niño fueron los más conocidos y reconocidos en su época, su teoría dejó muchas inquietudes que servirían después a otras propuestas acerca del desarrollo cognitivo.

Bruner, el niño no adquiere las reglas gramaticales partiendo de la nada, sino que antes de aprender a hablar aprende a utilizar el lenguaje en su relación con el mundo. “El lenguaje se aprende usándolo de forma comunicativa, la interacción de la madre con el niño es lo que hace que se pase a lo lingüístico” (Schunk, 2012, pp. 88-89). En estas interacciones, se dan rutinas en las que el niño incorpora expectativas sobre los actos de la madre y aprende a responder a ellas.

Estas situaciones repetidas son llamadas formatos. El formato más estudiado por Bruner ha sido el del juego, en el que se aprenden las habilidades sociales necesarias para la comunicación antes de que exista el lenguaje. Los adultos emplean estrategias a las conductas del bebe y se sitúan por encima de lo que le permiten sus competencias. Este concepto es conocido como andamiaje y es una de las claves dentro de las nuevas teorías del aprendizaje, como aprendizaje por descubrimiento.

Vygotsky, se consideraba uno de los primeros críticos de la teoría del desarrollo cognitivo de Piaget. “Las investigaciones y escritos de Vygotsky se centran en el

pensamiento, el lenguaje, la memoria y el juego. Al final de sus días trabajó sobre problemas educativos” (Schunk, 2012, pp. 90-91).

La teoría de Vygotsky se demuestra en aquellas aulas donde se favorece la interacción social, donde los profesores hablan con los niños y utilizan el lenguaje para expresar aquello que aprenden, donde se anima a los niños para que se expresen oralmente y por escrito y en aquellas clases donde se favorece y se valora el diálogo entre los miembros del grupo, para fomentar el constructivismo por medio de la interacción social.

Ausubel, abarco lo referente al aprendizaje significativo, recalcando que no es la “simple conexión” de la información nueva con la ya existente en la estructura cognoscitiva del que aprende, por el contrario, sólo el aprendizaje mecánico es la “simple conexión”, arbitraria y no sustantiva; el aprendizaje significativo involucra la modificación y evolución de la nueva información, así como de la estructura cognoscitiva envuelta en el aprendizaje.

Ausubel distingue tres tipos de aprendizaje significativo: de representaciones conceptos y de proposiciones.

- i) Aprendizaje de Representaciones, es el aprendizaje más elemental del cual dependen los demás tipos de aprendizaje. Consiste en la atribución de significados a determinados símbolos, al respecto.
- ii) Aprendizaje de Conceptos, estos se definen como objetos, eventos, situaciones o propiedades de que posee atributos de criterios comunes y que se designan mediante algún símbolo o signos, partiendo de ello podemos afirmar que en cierta forma también es un aprendizaje de representaciones. Los conceptos son adquiridos a través de dos procesos. Formación y asimilación.
- iii) Aprendizaje de proposiciones, este tipo de aprendizaje va más allá de la simple asimilación de lo que representan las palabras, combinadas o aisladas, puesto que exige captar el significado de las ideas expresadas en forma de proposiciones. El aprendizaje de proposiciones implica la combinación y relación de varias palabras cada una de las cuales constituye un referente unitario, luego estas se combinan de tal forma que la idea resultante es más que la simple suma de los significados de las palabras componentes individuales, produciendo un nuevo significado que es

asimilado a la estructura cognoscitiva (Schunk, 2012, pp. 109-111).

### **Los estilos de aprendizaje y su importancia**

El término “estilos de aprendizaje” está relacionado al aprendizaje activo-participativo, donde el estudiante tiene la oportunidad de desarrollar sus capacidades intelectuales de manera atrayente en función de sus propias características para conseguir un aprendizaje efectivo.

Las diferentes teorías que se relacionan a los estilos de aprendizaje enfocan el mismo, con variados criterios, por esto los docentes deben centrar la atención en los diferentes métodos o estilos ya que se dan tres etapas en el proceso de aprendizaje seleccionar la información, organizarla y una vez organizada la información, utilizarla de una o de otra manera (Temporetti, 2012, p. 104).

No hay un estilo puro o único, la necesidad de cada persona es diferente por lo tanto el interés en el aprendizaje también es diferente, los estilos son varios pero siempre hay uno predominante. Las estrategias están ligadas al estilo de aprendizaje que es usado, por esta razón cada estilo necesita de una estrategia diferente. Los estilos de aprendizaje favorecen la enseñanza aprendizaje, ya que cada uno se adapta al estilo que más le conviene, y tiene la oportunidad de desarrollar las habilidades y destrezas que son de su dominio.

Si hablamos de estilos de aprendizaje para enseñar, nos referiremos a los propuestos por los autores como Jean Piaget (1896) hasta Sevillano (2005) quienes revelan la complejidad del proceso de enseñanza aprendizaje por esta razón se proponen nuevas estrategias como "los estilos de aprendizajes " propuestos por Neil Fleming y Colleen Mills, quienes sostienen el modelo VARK (Visual, Auditory, Read, Kinesthetic) basado en la preferencia sensoriales de los estudiantes, y no de las fortalezas.

### **Relación entre los estilos de aprendizaje y los estilos de enseñanza**



Resulta evidente pensar que los docentes presentan tendencia a enseñar según la forma que les gustaría que ser enseñados, es decir, según su propio estilo de aprendizaje (Santos 2012). Es obvio que los docentes buscan impartir las enseñanzas como hubieran querido ser enseñados, por lo tanto siempre habrá esa tendencia. Es por esta razón, que el profesor debe conocer la relación entre ambos estilos.

Los estilos de aprendizaje benefician a los estudiantes en lo siguiente:

- a) Reconocer su estilo dominante de aprendizaje y sus efectos sobre los estilos de enseñanza.
- b) Aumentar el número de metodologías y estrategias de aprendizaje para los diferentes estilos.
- c) Observar y discutir con los alumnos sobre sus estilos dominantes de aprendizaje.
- d) Valorar cada uno de los estilos y otorgarles la misma importancia.
- e) Estimular y al mismo tiempo dar oportunidad a los alumnos de enseñarse unos a otros aprovechando sus estilos dominantes (Bower Gordon & Salazar Palacios, 2013, p. 85).

Cada una de estas recomendaciones propuestas por Santos, son básicas en la aplicación de los diferentes estilos de aprendizaje por esta razón servirán de apoyo en la construcción de la línea base de esta investigación.

## **2.6 Hipótesis**

Los alimentos que se expenden en el bar escolar inciden en el aprendizaje de los estudiantes de Quinto Año de Educación Básica de la escuela “Pedro Vicente Maldonado” del cantón Baños provincia de Tungurahua.

## **2.7 Señalamiento de Variables**

**Variable Independiente:** Los alimentos que se expenden en el bar

**Variable Dependiente:** Aprendizaje

## CAPITULO 3

### METODOLOGÍA

#### 3.1 Enfoque de la investigación

El trabajo de estudio se enmarcó en los enfoques **cualitativo y cuantitativo** de la investigación, puesto que la misma se delineó por el paradigma crítico-propositivo para profundizar el análisis de esta problemática socioeducativa.

La orientación de **cualitativo** se atribuye al tomarse en cuenta que se procedió a realizar una profunda revisión bibliográfica, información que fue analizada críticamente con el propósito de apoyar teóricamente la investigación y diseñar los instrumentos de recolección de información, en este caso las encuestas; y,

El camino de **cuantitativo** se evidencia al aplicarse dichos instrumentos de investigación que generaron datos, que fueron procesados estadísticamente acercándonos a la realidad del problema para proceder a tomar decisión que pretende decir, entre ciertas alternativas, usando magnitudes numéricas que fueron tratadas mediante herramientas del campo de la estadística con la relación de las variables de estudio.

#### 3.2 Modalidad Básica de Investigación

Con la finalidad de desarrollar, sustentar y profundizar la presente investigación, el investigador se apoyó en:

**a) Investigación de campo**, La investigación es de campo por cuanto la misma se realiza en el lugar de los hechos, esto es en la Escuela de Educación Básica “Pedro Vicente Maldonado” de del cantón Baños. En esta modalidad el investigador toma

contacto en forma directa con la realidad, para obtener información de acuerdo con los objetivos del estudio investigativo.

**b) Investigación documental o bibliográfica,** La investigación tiene la modalidad bibliográfica documental por cuanto tiene el propósito de detectar, ampliar y profundizar diferentes enfoques, teorías, conceptualizaciones y criterios de diversos autores sobre una cuestión determinada, basándose en documentos, libros, revistas, periódicos e internet. Los métodos de investigación bibliográfica serán los caminos que permitan ubicar y seleccionar la información necesaria de entre toda la bibliografía existente.

### **3.3 Nivel o Tipo de Investigación**

**a) Nivel exploratorio,** La investigación es de tipo exploratorio, por cuanto se realizó un diagnóstico de la situación problemática para conocer sus características. Este nivel de investigación posee una metodología flexible, logrando familiarizar al pensador con el fenómeno objeto de estudio, este sondea un problema poco estudiado o desconocido en un contexto particular.

**b) Nivel descriptivo,** El estudio es de carácter descriptivo por cuanto detalla las particularidades del problema estudiado señalando sus causas y consecuencias. Este nivel de investigación requiere de conocimientos suficientes, de una medición precisa y permite comparar entre dos o más fenómenos, situaciones o estructuras.

**c) Asociación de variables,** Este nivel permite establecer la correlación entre las variables del problema estudiado, es decir hace posible evaluar las variaciones de comportamiento de una variable en función de variaciones de otra variable, a través de operaciones estadísticas para evidenciar la toma correcta de datos en base a los instrumentos de recolección.

**d) Investigación Explicativa,** Con este modelo se busca las causas o los por qué

de la ocurrencia del fenómeno, de cuáles son las variables o características que presenta y de cómo se dan sus interrelaciones.

Su objetivo es encontrar las relaciones de causa-efecto que se dan entre los hechos a objeto de conocerlos con mayor profundidad, por lo tanto la consideración directa de este tipo de investigación está enmarcada en la realidad de la causa efecto que el sujeto está sometido dentro de su proceso de desarrollo, en nuestro caso la investigación sobre las dos variables la independiente (Los alimentos que se expenden en el bar escolar) y la Dependiente (Aprendizaje).

### 3.4 Población y Muestra

#### Población

En la investigación se trabaja con todo el universo de estudio, que son los estudiantes del Quinto Año de Educación Básica de la escuela “Pedro Vicente Maldonado” de del cantón Baños provincia de Tungurahua, y docentes, esto se organiza por:

**Tabla 1: Población de estudio**

<b>INVOLUCRADOS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Estudiantes	<b>30</b>	94%
Docentes de los Quintos años.	<b>2</b>	6%
<b>Total:</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Escuela de Educación Básica “Pedro Vicente Maldonado”

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Muestra,** La investigación por tener una población menor a 100 individuos no se extraerá muestra alguna, para el efecto se trabajará con toda la población.

### 3.5 Operacionalización de Variables

#### Operacionalización de Variable Independiente: Alimentos que se expenden en el bar.

**Tabla 2:** Variable Independiente, Alimentos que se expenden en el bar

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems básicos	Técnica e instrumento
<p>Son todas aquellas <b>sustancias comestibles</b> que se <b>venden dentro del plantel</b> para ser asimiladas por el organismo de los actores de la comunidad educativa, con la finalidad de <b>brindar energía</b> necesaria durante sus actividades.</p>	<p>Sustancias comestibles</p> <p>Venta dentro del plantel</p> <p>Brindan energía</p>	<p>Frutas</p> <p>Cereales</p> <p>Hortalizas</p> <p>Legumbres</p> <p>Vegetales</p> <p>Lácteos</p> <p>Aseo e higiene</p> <p>Control y frescura</p> <p>Vitaminas</p> <p>Minerales</p> <p>Proteínas</p> <p>Carbohidratos</p> <p>Calorías</p>	<p>¿Se motiva a ingerir sustancias naturales durante los recesos del plantel?</p> <p>¿El menú escolar tiene platos típicos diferentes en los diversos días de la semana?</p> <p>¿Se observa normas de higiene en el bar escolar?</p> <p>¿Los estudiantes prefieren jugos naturales como bebida energética?</p> <p>¿Existe el consumo de alimentos durante el recreo en todos los estudiantes?</p>	<p><b>Técnica:</b> Encuesta</p> <p><b>Instrumento:</b> Cuestionario estructurado para estudiantes y docentes</p>

Elaborado por: Tiván Garzón Francisco Oswaldo.



### Operacionalización de Variable Dependiente: Aprendizaje.

Tabla 3: Variable Dependiente: Aprendizaje

Conceptualización	Dimensión	Indicadores	Ítems básicos	Técnica e instrumentos
Es el <b>proceso</b> a través del cual se <b>adquieren o modifican</b> habilidades, destrezas, conocimientos, conductas o valores como <b>resultado del estudio</b> , la experiencia, la instrucción, el razonamiento y la observación.	Proceso	Secuencia Planificación Evaluación Pasos	¿Se evidencia puntajes positivos en las evaluaciones planificadas de los estudiantes?	<b>Técnica:</b> Encuesta  <b>Instrumento:</b> Cuestionario estructurado para estudiantes y docentes
	Adquisición o modificación	Atención Conocimientos Instrucción Recepción Asimilación	¿Prestan la debida atención los estudiantes a los conocimientos desarrollados por el docente?  ¿Las destrezas propuestas para los estudiantes son adquiridas con alguna dificultad?	
	Resultados de estudio	Aprendizajes Aplicación Práctica Cambio	¿Se recuerda con facilidad aprendizajes del año escolar?  ¿Los estudiantes pueden aplicar conocimientos de manera práctica?	

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.



### **3.6 Plan de la recolección de información**

La encuesta con el instrumento cuestionario estructurado, es utilizada como técnica de recolección de información respondiendo los informantes por escrito a preguntas cerradas que enfocan hechos o aspectos a investigar en referencia a las dos variables, se aplicaron a estudiantes y docentes.

#### **Encuesta**

La Encuesta es una técnica de recolección de información por medio de preguntas escritas organizadas en un cuestionario impreso. Se emplea para investigar hechos o fenómenos de forma general y no particular. La encuesta a diferencia de la entrevista, el encuestado lee previamente el cuestionario y lo responde por escrito, sin la intervención directa de persona alguna de las que colaboran en la investigación.

Las repuestas se recogen de modo especial y se determinan del mismo modo las posibles variantes de respuestas estándares, lo que facilita la evaluación de los resultados por métodos estadísticos.

#### **Cuestionario**

Los cuestionarios son documentos específicos que permiten al analista recoger la información y las opiniones que manifiestan las personas que los responden. Con ellos podemos recolectar datos sobre actitudes, creencias, comportamientos y características de las personas que trabajan en la organización a la cual estamos encuestando.

#### **Validez y confiabilidad**

La validez y confiabilidad de los instrumentos que se aplicaron se lo realizó con la

técnica juicio de expertos. Los instrumentos fueron analizados por expertos tanto en investigación como en el área de aprendizaje. Dichos expertos emitieron juicios de valor sobre la validación de los instrumentos para su respectiva corrección y aplicación.

**Tabla 4: Plan de Recolección de la información.**

<b>PREGUNTAS BÁSICAS</b>	<b>EXPLICACIÓN</b>
1. ¿Para qué?	Para alcanzar los objetivos de la investigación
2. ¿De qué personas u objetos?	2 docentes 30 estudiantes
3. ¿Sobre qué aspectos?	Los Alimentos que se expenden en bar escolar y su incidencia en el Aprendizaje
4. ¿Quién? ¿Quiénes?	Investigador: Tiván Garzón Francisco Oswaldo
5. ¿Cuándo?	Periodo 2014-2015
6. ¿Dónde?	En la Escuela de Educación Básica “Pedro Vicente Maldonado”
7. ¿Cuántas veces?	Una definitiva, durante el mes de enero 2015.
8. ¿Qué técnicas de recolección?	Se aplicará la encuesta para los docentes, estudiantes y padres de familia del quinto año de E.G.B. del plantel educativo.
9. ¿Con qué?	Cuestionario: Estructurado de encuesta
10. ¿En qué situación?	Confidencialidad y anonimato, favorable porque existe la colaboración de toda la comunidad educativa.

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

### **3.7 Plan de procesamiento de la información**

Los datos recogidos se transforman siguiendo ciertos procedimientos:

a) Revisión crítica de la información recogida; es decir, limpieza de información defectuosa: contradictoria, incompleta, no pertinente, entre otros.

b) Repetición de la recolección, en ciertos casos individuales, para corregir fallas de contestación.

c) Tabulación o cuadros según variables de cada hipótesis: cuadros de una sola variable, cuadro con cruce de variables, entre otros.

- Manejo de información (reajuste de cuadros con casillas vacías o con datos tan reducidos cuantitativamente, que no influyen significativamente en los análisis).
- Estudio estadístico de datos para presentación de resultados.

## CAPITULO 4

### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

#### 4.1 Análisis de los Resultados

##### 1.- ¿Las personas del bar ofrecen frutas o cereales durante los recesos del plantel?

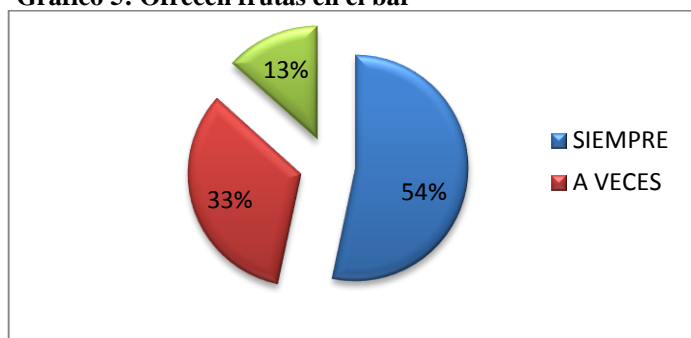
Tabla 5: Ofrecen frutas en el bar

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	16	54,00%
A veces	10	33,00%
Nunca	4	13,00%
<b>Total:</b>	<b>30</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Encuesta de estudiantes.

Investigador: Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

Gráfico 5: Ofrecen frutas en el bar



Fuente: Encuesta de estudiantes.

Investigador: Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 30 estudiantes que representan el 100%; 16 que representan el 54% manifiesta que las siempre las personas del bar ofrecen frutas o cereales durante los recesos; 10 que representan 33% a veces y finalmente 4 que representan el 13% nunca.

**INTERPRETACIÓN:** Con los resultados obtenidos se evidencia que un mayor porcentaje dice que en el bar si se expenden frutas, cereales durante los recreos. Sin embargo, esto no es frecuente durante los diferentes días de la semana para incentivar a dicho consumo.

## 2.- ¿El menú escolar tiene platos típicos diferentes en los diversos días de la semana?

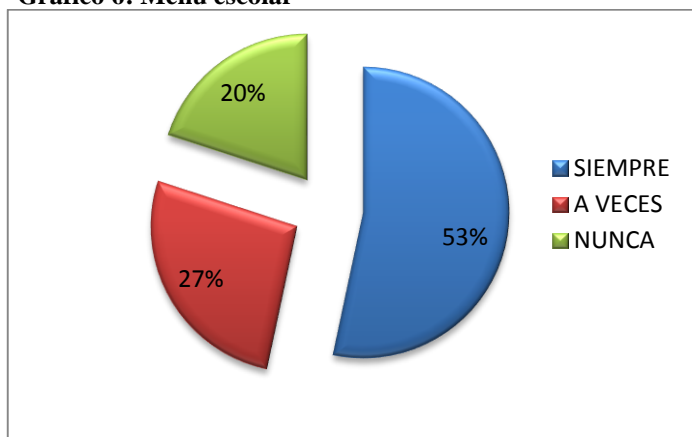
**Tabla 6: Menú escolar**

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	16	53,00%
A veces	8	27,00%
Nunca	6	20,00%
<b>Total:</b>	<b>30</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Gráfico 6: Menú escolar**



**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 30 estudiantes que representan el 100%; 16 que representan el 54% manifiesta que en el menú escolar se ofertan platos típicos durante los días de la semana; 8 que representan 27% a veces y finalmente 6 que representan el 20% nunca.

**INTERPRETACIÓN:** Con los resultados obtenidos se interpreta que son frecuentes los platos típicos para la venta, por tanto se está fomentando la propagación del patrimonio gastronómico del país e interés por mantener una dieta sana y apta para el proceso de aprendizaje.

### 3.- ¿Observa usted normas de higiene en el bar escolar?

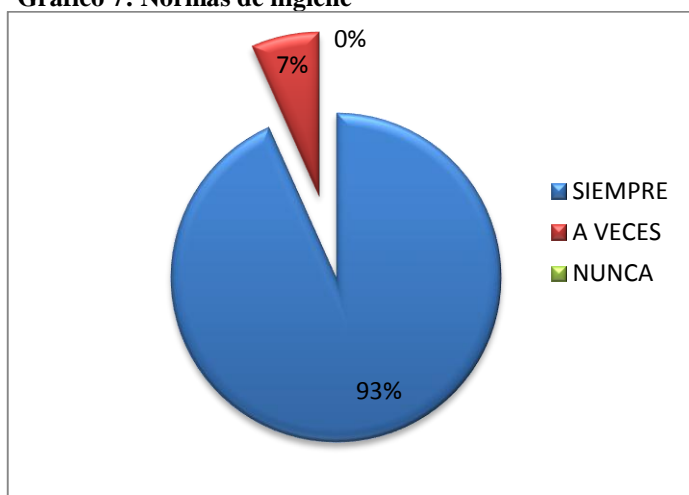
**Tabla 7: Normas de higiene**

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	28	93,00%
A veces	2	7,00%
Nunca	0	0,00%
<b>Total:</b>	<b>30</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Gráfico 7: Normas de higiene**



**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 30 estudiantes que representan el 100%; 28 que representan el 93% observan normas de higiene en el bar escolar; 2 que representan 7% a veces.

**INTERPRETACIÓN:** En base a los resultados obtenidos se interpreta que dentro del bar escolar los alimentos vendidos están manejados con las debidas recomendaciones sanitarias, algo que debe ser evidente por las observaciones realizadas y sugeridas por las entidades de control, con esto se evitaría la propagación de enfermedades infecciosas.

#### 4.- ¿Usted prefiere jugos naturales como bebida energética?

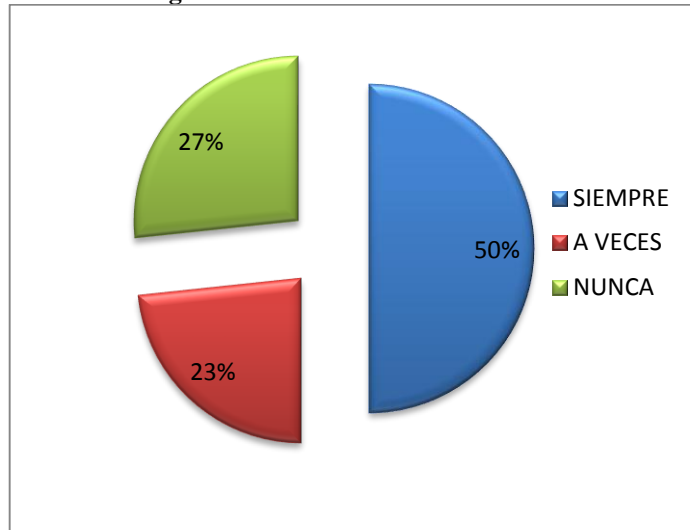
**Tabla 8: Jugos naturales**

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	15	50,00%
A veces	7	23,00%
Nunca	8	27,00%
<b>Total:</b>	<b>30</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Gráfico 8: Jugos naturales**



**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 30 estudiantes que representan el 100%; 15 que representan el 50% dan a conocer que prefieren jugos naturales; 7 que representan 23% a veces y finalmente 8 que representan el 27% nunca.

**INTERPRETACIÓN:** Con los resultados obtenidos se interpreta que la mitad prefieren bebidas como los jugos naturales. Sin embargo, los otros indicadores demuestran que no les gustan las bebidas naturales a los otros estudiantes, conllevándolos al consumo de gaseosas.

## 5.- ¿Cuenta con recursos económicos para consumir alimentos durante el recreo?

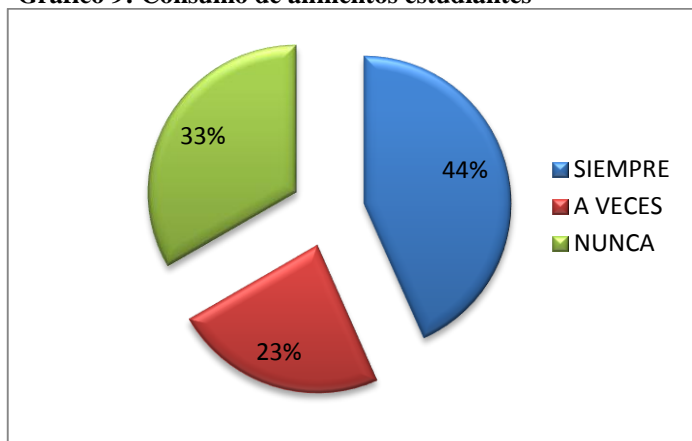
**Tabla 9: Consumo de alimentos estudiantes**

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	13	44,00%
A veces	7	23,00%
Nunca	10	33,00%
<b>Total:</b>	<b>30</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Gráfico 9: Consumo de alimentos estudiantes**



**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 30 estudiantes que representan el 100%; 13 que representan el 44%, manifiestan que siempre tienen recursos económicos, mientras que 7 estudiantes que representan el 23% indica que a veces y 10 que representan el 33% nunca.

**INTERPRETACIÓN:** Con los resultados obtenidos se interpreta un mayor porcentaje de estudiantes tiene dinero para consumir durante el recreo, el mismo que es otorgado por parte de sus padres, además es notable que otros estudiantes no consumen alimentos por la carencia de recursos económicos. Esto les conllevaría a no estar concentrados de manera natural dentro del aula de clases.



## 6.- ¿Las calificaciones de sus evaluaciones son pasadas de siete?

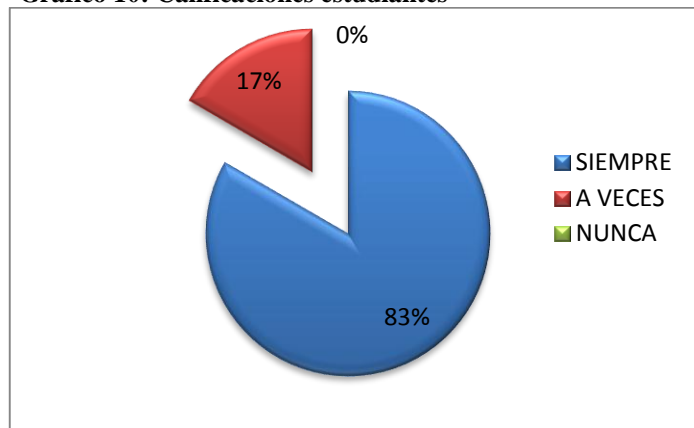
**Tabla 10: Calificaciones estudiantes**

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	25	83,00%
A veces	5	17,00%
Nunca	0	0,00%
<b>Total:</b>	<b>30</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Gráfico 10: Calificaciones estudiantes**



**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 30 estudiantes que representan el 100%; 25 estudiantes que representan el 83%, exterioriza que siempre tienen calificaciones pasadas de siete, mientras que 5 estudiantes que representan el 17% a veces lo logra.

**INTERPRETACIÓN:** En base a los datos obtenidos se interpreta que la mayor parte de estudiantes siempre superan los aprendizajes requeridos debido a la alimentación necesaria dentro de sus hogares, y también al refuerzo entre la alimentación de los recesos escolares otorgados por derecho.

**7.- ¿Mantiene la debida atención usted a los conocimientos desarrollados por el docente durante las clases?**

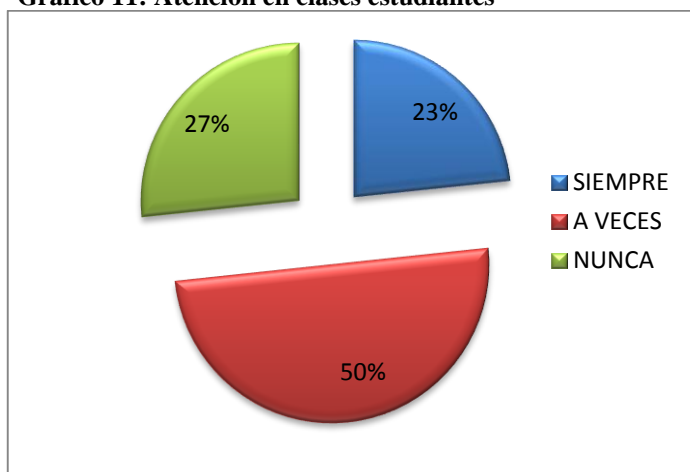
**Tabla 11: Atención en clases estudiantes**

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	7	23,00%
A veces	15	50,00%
Nunca	8	27,00%
<b>Total:</b>	<b>30</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Gráfico 11: Atención en clases estudiantes**



**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 30 estudiantes que representan el 100%; 15 estudiantes que constituyen el 50% dan a conocer que a veces mantienen la debida atención, mientras que 8 estudiantes que representan el 27% dice que nunca, y 7 que representan el 23% siempre.

**INTERPRETACIÓN:** Con los datos obtenidos se interpreta que los estudiantes no logran aportar la debida atención durante el desarrollo de las clases, esto les dificulta dentro de su aprendizaje para que puedan asimilar los diferentes conocimientos propuestos dentro del currículo nacional.

## 8.- ¿Tiene dificultad para aprender las destrezas del contenido propuesto?

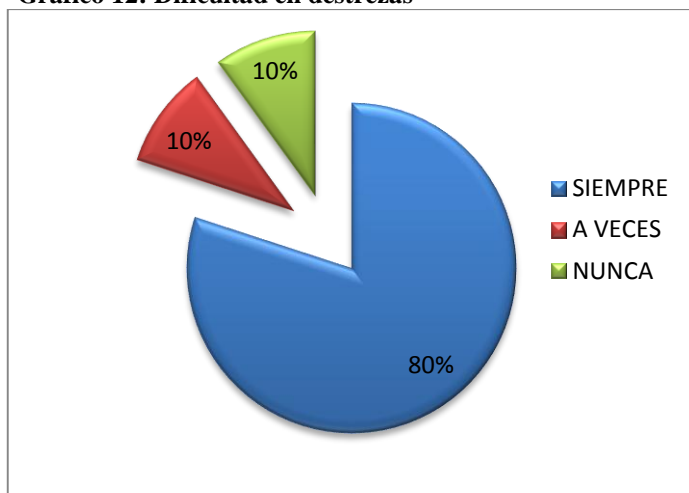
**Tabla 12: Dificultad en destrezas**

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	24	80,00%
A veces	3	10,00%
Nunca	3	10,00%
<b>Total:</b>	<b>30</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Gráfico 12: Dificultad en destrezas**



**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 30 estudiantes encuestados que representan el 100%; 24 de los estudiantes que son el 80% informa que siempre tienen dificultades para aprender, mientras que 6 estudiantes que son el 10% dicen que a veces y nunca.

**INTERPRETACIÓN:** Se evidencia que la mayoría de estudiantes siempre tienen dificultades para desarrollar las destrezas propuestas, esto es debido en aquellos que no tienen la debida alimentación para que puedan concentrarse y absorber los procesos explicados por los docentes.

## 9.- ¿Recuerda usted con facilidad aprendizajes del año escolar?

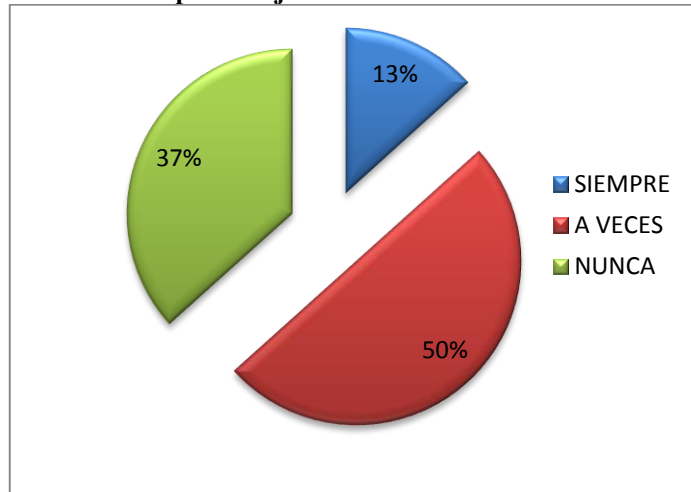
**Tabla 13: Aprendizaje del año escolar**

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	4	13,00%
A veces	15	50,00%
Nunca	11	37,00%
<b>Total:</b>	<b>30</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Gráfico 13: Aprendizaje del año escolar**



**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 30 estudiantes encuestados que representan el 100%; 15 que representan el 50% consideran que a veces recuerdan con facilidad lo aprendido, mientras que 11 estudiantes que son el 37% dicen que nunca y 4 estudiantes que representan el 13% siempre.

**INTERPRETACIÓN:** Con los antecedentes se interpreta que la mitad de estudiantes a veces tienen problemas para recordar aprendizajes desarrollados en los años escolares, esto debido a que no cuentan con los hábitos necesarios de alimentación que deben aplicar dentro su vida de escolaridad.

## 10.- ¿Puede aplicar los conocimientos aprendidos de manera práctica?

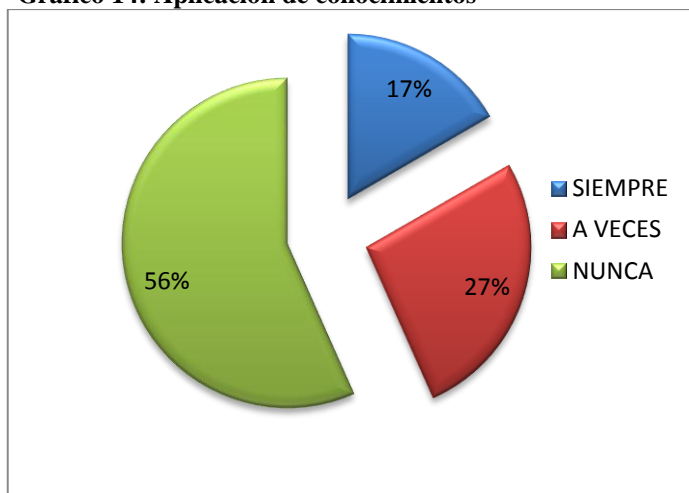
**Tabla 14: Aplicación de conocimientos**

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	5	17,00%
A veces	8	27,00%
Nunca	17	56,00%
<b>Total:</b>	<b>30</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Gráfico 14: Aplicación de conocimientos**



**Fuente:** Encuesta de estudiantes.

**Investigador:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 30 estudiantes encuestados que representan el 100%; 17 que representan el 56% manifiestan que nunca pueden aplicar conocimientos, mientras 8 estudiantes que representan el 27% dicen que a veces y el 5 estudiantes que son 17% nunca.

**INTERPRETACIÓN:** Con estos porcentajes, se llega a interpretar que los estudiantes cuentan con aprendizajes no significativos, debido a que ellos no saben cómo aplicarlos dentro de su vida práctica. Sin embargo, los otros porcentajes evidencian que el resto del estudiantado puede aplicarlos sin ninguna dificultad, debido a que cuentan indicadores alimenticios aceptables.

## INTERPRETACIÓN DE ENCUESTAS APLICADAS A DOCENTES

### 1.- ¿Existe la motivación para que ingieran sustancias naturales durante los recesos del plantel por parte del bar escolar?

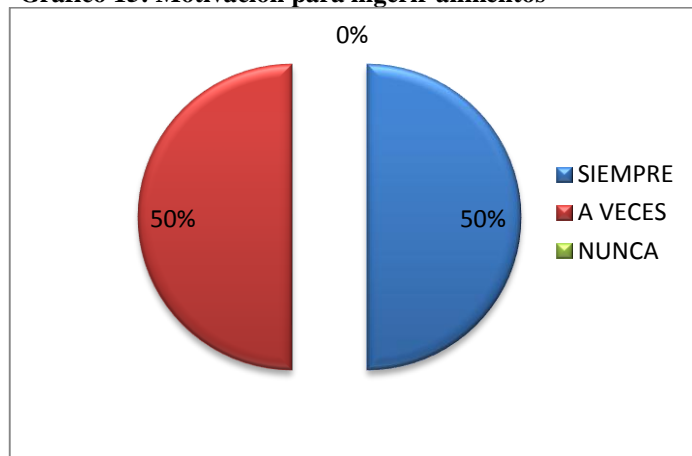
Tabla 15: Motivación para ingerir alimentos

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	1	50,00%
A veces	1	50,00%
Nunca	0	0,00%
<b>Total:</b>	<b>2</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Encuesta de docentes.

Elaborado por: Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

Gráfico 15: Motivación para ingerir alimentos



Fuente: Encuesta de docentes.

Elaborado por: Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 2 docentes encuestados que representan el 100%; el 50% manifiesta que siempre existe la motivación, mientras el 50% a veces.

**INTERPRETACIÓN:** Con estos antecedentes se manifiesta que dentro del bar escolar de manera frecuente se venden frutas y cereales como fuentes alimenticias de nutrición sanas y naturales, sin embargo, esto no es frecuente durante los diferentes días de la semana para incentivar a dicho consumo por parte de la administración escolar.

**2.- ¿Observa usted que el menú escolar tiene platos típicos diferentes en los diversos días de la semana?**

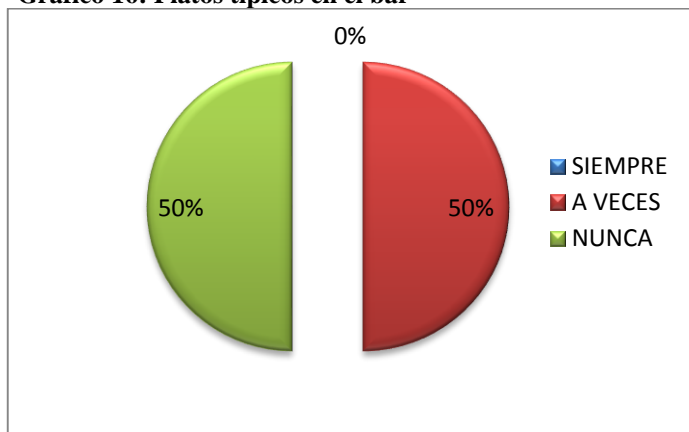
**Tabla 16: Platos típicos en el bar**

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	0	0,00%
A veces	1	50,00%
Nunca	1	50,00%
<b>Total:</b>	<b>2</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta de docentes.

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Gráfico 16: Platos típicos en el bar**



**Fuente:** Encuesta de docentes.

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 2 docentes que representan el 100%; el 50% manifiestan que a veces y el 50% dicen que nunca observan platos típicos en el menú escolar.

**INTERPRETACIÓN:** Con los resultados obtenidos se evidencia que rara vez los docentes observan platos típicos para la venta, donde se está perdiendo la propagación del patrimonio gastronómico del país y fomentándose el desinterés por mantener una dieta sana y apta para el proceso de aprendizaje.

### 3.- ¿Se aplican las debidas normas de higiene en el bar escolar?

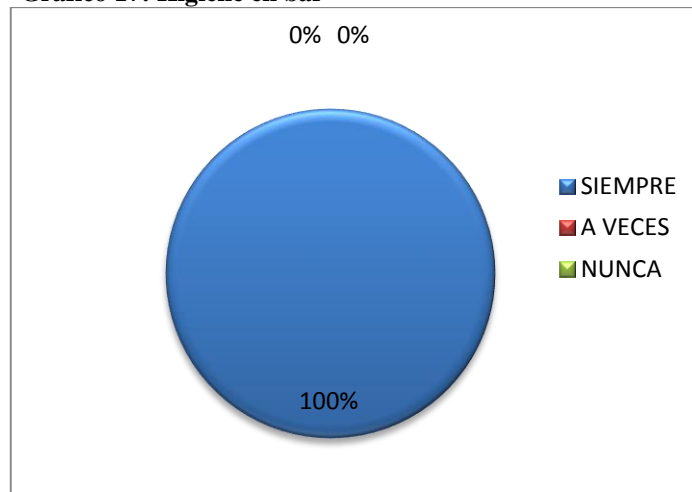
Tabla 17: Higiene en bar

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	2	100,00%
A veces	0	0,00%
Nunca	0	0,00%
<b>Total:</b>	<b>2</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Encuesta de docentes.

Elaborado por: Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

Gráfico 17: Higiene en bar



Fuente: Encuesta de docentes.

Elaborado por: Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 2 docentes que representan el 100%; 2 que representan el 100%, exterioriza que siempre observan higiene dentro del bar escolar.

**INTERPRETACIÓN:** Los docentes evidencian que dentro del bar escolar los alimentos vendidos están manejados con las debidas recomendaciones sanitarias, algo que debe ser evidente por las observaciones realizadas y sugeridas por las entidades de control.



#### 4.- ¿Observa que los estudiantes prefieren jugos naturales como bebida energética?

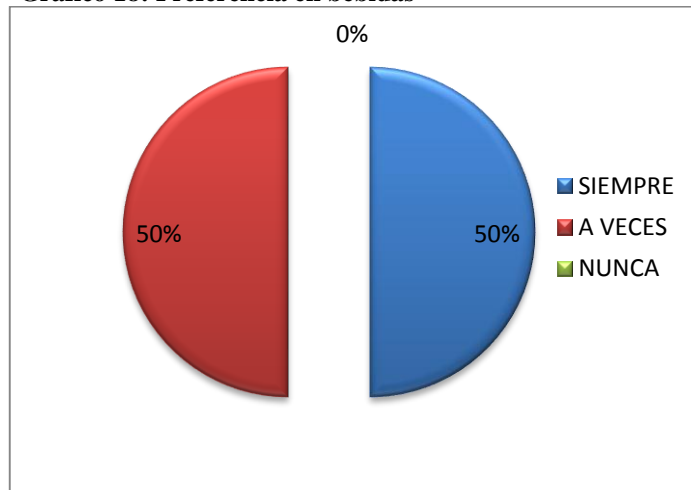
Tabla 18: Preferencia en bebidas

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	1	50,00%
A veces	1	50,00%
Nunca	0	0,00%
<b>Total:</b>	<b>2</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Encuesta de docentes.

Elaborado por: Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

Gráfico 18: Preferencia en bebidas



Fuente: Encuesta de docentes.

Elaborado por: Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 2 docentes encuestados que representan el 100%; el 50% manifiesta que siempre existe la motivación, mientras el 50% a veces.

**INTERPRETACIÓN:** Con los resultados obtenidos se interpreta que los docentes observan en sus estudiantes que de manera frecuente prefieren bebidas naturales como los jugos, ricas en nutrientes necesarias para entregar las energías necesarias. Sin embargo, los otros indicadores demuestran que no les gustan las bebidas naturales a los otros estudiantes, conllevándolos al consumo de gaseosas.

**5.- ¿Existe el consumo de alimentos durante el recreo en todos los estudiantes?**

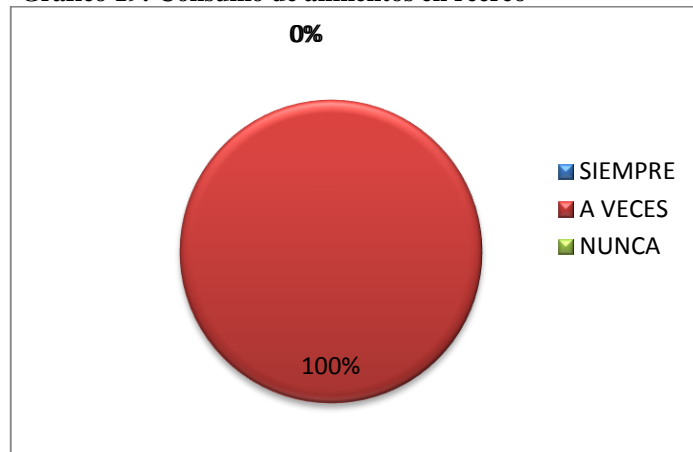
**Tabla 19: Consumo de alimentos en recreo**

<b>Descripción</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje %</b>
Siempre	0	0,00%
A veces	2	100,00%
Nunca	0	0,00%
<b>Total:</b>	<b>2</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta de docentes.

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Gráfico 19: Consumo de alimentos en recreo**



**Fuente:** Encuesta de docentes.

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 2 docentes encuestados que representan el 100%; 2 que representan el 100% dicen que a veces existe el consumo de alimentos durante el recreo en los estudiantes.

**INTERPRETACIÓN:** Con los resultados obtenidos se interpreta que los docentes a veces observan en los educandos que de manera frecuente tienen dinero para consumir durante el recreo, el mismo que es otorgado por parte de sus padres, además es notable que otros estudiantes no consumen alimentos por la carencia de recursos económicos; esto les conllevaría a no estar concentrados de manera natural dentro del aula de clases.

**6.- ¿Se evidencia puntajes positivos en las evaluaciones planificadas de los estudiantes?**

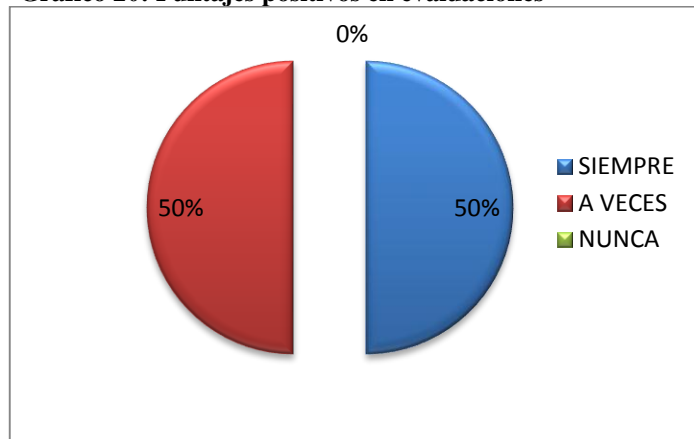
**Tabla 20: Puntajes positivos en evaluaciones**

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	1	50,00%
A veces	1	50,00%
Nunca	0	0,00%
<b>Total:</b>	<b>2</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta de docentes.

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Gráfico 20: Puntajes positivos en evaluaciones**



**Fuente:** Encuesta de docentes.

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 2 docentes que representan el 100%; 1 que representa el 50% manifiesta que siempre evidencia puntajes positivos en las evaluaciones, mientras que 1 que representa el 50% dicen que a veces.

**INTERPRETACIÓN:** En base a los datos obtenidos se interpreta que los docentes tienen resultados positivos de forma frecuente en las evaluaciones donde se evidencia que los estudiantes superan los aprendizajes requeridos debido a la alimentación necesaria dentro de sus hogares, y también al refuerzo entre los recesos escolares otorgados por derecho en el horario escolar.

**7.- ¿Prestan la debida atención los estudiantes a los conocimientos desarrollados por usted durante las clases?**

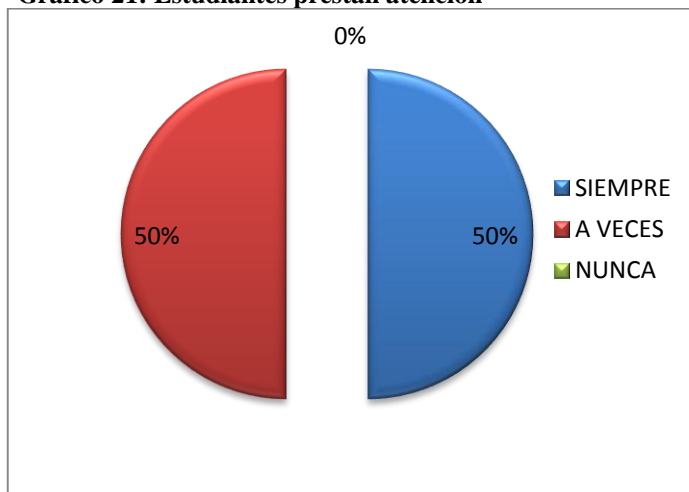
**Tabla 21: Estudiantes prestan atención**

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	1	50,00%
A veces	1	50,00%
Nunca	0	0,00%
<b>Total:</b>	<b>2</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta de docentes.

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Gráfico 21: Estudiantes prestan atención**



**Fuente:** Encuesta de docentes.

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 2 docentes que representan el 100%; 1 docente que representa el 50% dan a conocer que siempre prestan la debida atención en el desarrollo de las clases, mientras el otro 50% dice a veces.

**INTERPRETACIÓN:** Con los datos obtenidos se interpreta que los docentes de manera frecuente los estudiantes no logran aportar la debida atención durante el desarrollo de las clases, esto les dificulta dentro de su aprendizaje para que puedan asimilar los diferentes conocimientos propuestos dentro del currículo nacional.

**8.- ¿Observa usted que en las destrezas propuestas para los estudiantes son adquiridas con alguna dificultad?**

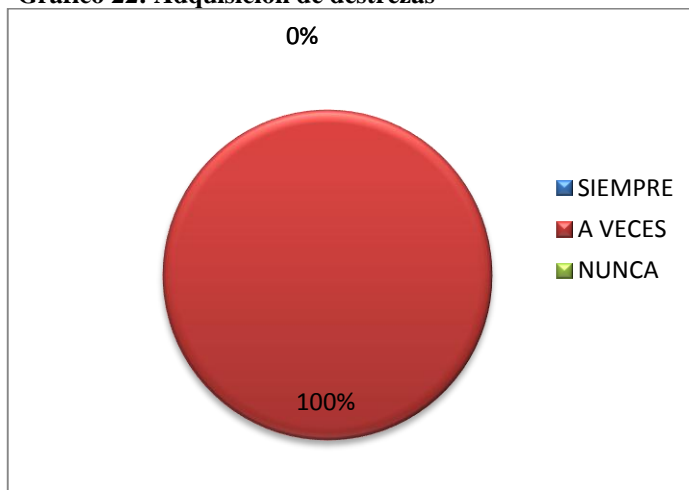
**Tabla 22: Adquisición de destrezas**

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	0	0,00%
A veces	2	100,00%
Nunca	0	0,00%
<b>Total:</b>	<b>2</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta de docentes.

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**Gráfico 22: Adquisición de destrezas**



**Fuente:** Encuesta de docentes.

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 2 docentes encuestados el 100% informa que a veces observan en los estudiantes dificultad en las destrezas a desarrollarse.

**INTERPRETACIÓN:** Los docentes observan en los estudiantes que tienen a veces dificultades para desarrollar las destrezas propuestas, esto es debido en aquellos que no tienen la debida alimentación para que puedan concentrarse y absorber los procesos explicados por los docentes.

## 9.- ¿Los estudiantes recuerdan con facilidad aprendizajes del año escolar?

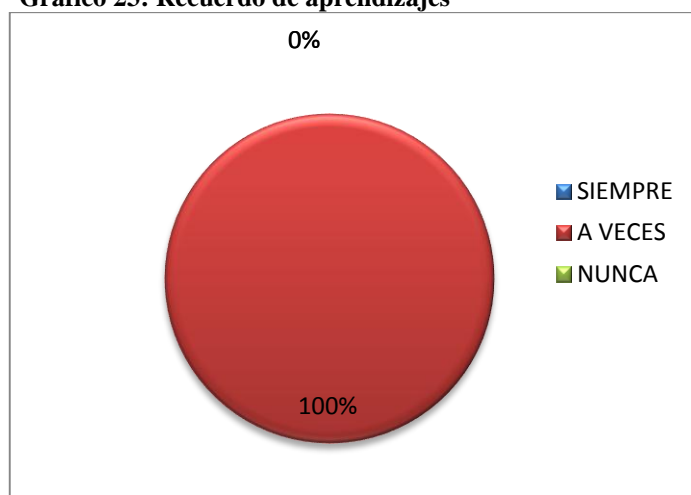
Tabla 23: Recuerdo de aprendizajes

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	0	0,00%
A veces	2	100,00%
Nunca	0	0,00%
<b>Total:</b>	<b>2</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Encuesta de docentes.

Elaborado por: Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

Gráfico 23: Recuerdo de aprendizajes



Fuente: Encuesta de docentes.

Elaborado por: Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 2 docentes encuestados el 100% exterioriza que a veces recuerdan con facilidad aprendizajes del año escolar.

**INTERPRETACIÓN:** Con los antecedentes se interpreta que los docentes a veces observan en los estudiantes que tienen problemas para recordar aprendizajes desarrollados en los años escolares, esto debido a que no cuentan con los hábitos necesarios de alimentación que deben aplicar dentro su vida de escolaridad.

## 10.- ¿Aplican los conocimientos de manera práctica los estudiantes?

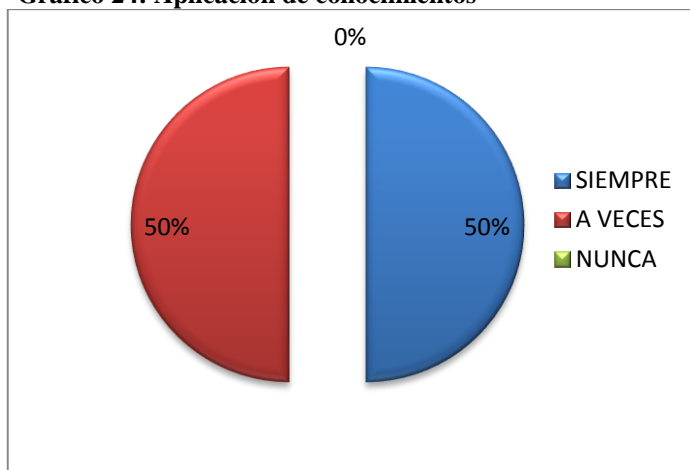
Tabla 24: Aplicación de conocimientos

Descripción	Frecuencia	Porcentaje %
Siempre	1	50,00%
A veces	1	50,00%
Nunca	0	0,00%
<b>Total:</b>	<b>2</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Encuesta de docentes.

Elaborado por: Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

Gráfico 24: Aplicación de conocimientos



Fuente: Encuesta de docentes.

Elaborado por: Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

**ANÁLISIS:** De los 2 docentes que representan el 100%; el 50% manifiesta que siempre aplican los conocimientos de manera práctica y el otro 50% indican que siempre.

**INTERPRETACIÓN:** Con estos porcentajes, se llega a interpretar que los docentes notan en los estudiantes a veces evidencian aprendizajes significativos, debido a que ellos han sabido indicar como aplicarlos dentro de su vida práctica. Sin embargo, los otros porcentajes evidencian que el resto del estudiantado puede aplicarlos sin ninguna dificultad, debido a que cuentan indicadores alimenticios aceptables.

## CUADRO DE RESUMEN GENERAL DE RESULTADOS

**Tabla 25: Resumen general de resultados**

PREGUNTAS	SIEMPRE	A VECES	NUNCA	TOTAL
P1: ¿Se motiva a ingerir sustancias naturales durante los recesos del plantel?	17	11	4	<b>32</b>
P2: ¿El menú escolar tiene platos típicos diferentes en los diversos días de la semana?	16	9	7	<b>32</b>
P3: ¿Se observa normas de higiene en el bar escolar?	30	2	0	<b>32</b>
P4: ¿Los estudiantes prefieren jugos naturales como bebida energética?	16	8	8	<b>32</b>
P5: ¿Existe el consumo de alimentos durante el recreo en todos los estudiantes?	13	7	12	<b>32</b>
P6: ¿Se evidencia puntajes positivos en las evaluaciones planificadas de los estudiantes?	26	6	0	<b>32</b>
P7: ¿Prestan la debida atención los estudiantes a los conocimientos desarrollados por el docente?	8	15	9	<b>32</b>
P8: ¿Las destrezas propuestas para los estudiantes son adquiridas con alguna dificultad?	24	5	3	<b>32</b>
P9: ¿Se recuerda con facilidad aprendizajes del año escolar?	4	15	13	<b>32</b>
P10: ¿Los estudiantes pueden aplicar conocimientos de manera práctica?	6	9	17	<b>32</b>
<b>TOTAL:</b>	<b>160</b>	<b>87</b>	<b>73</b>	<b>320</b>

**Fuente:** Encuestas aplicadas a población.

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.



## 4.2 Verificación de Hipótesis

### 4.2.1 Planteamiento de las hipótesis

Se estableció la hipótesis nula ( $H_0$ ) y la hipótesis alternativa ( $H_1$ ), las mismas mencionadas con anterioridad:

$H_0$ : Los alimentos que se expenden en el bar escolar NO inciden en el aprendizaje de los estudiantes del Quinto Año de Educación Básica de la escuela “Pedro Vicente Maldonado” del cantón Baños provincia de Tungurahua.

$H_1$ : Los alimentos que se expenden en el bar escolar SI inciden en el aprendizaje de los estudiantes del Quinto Año de Educación Básica de la escuela “Pedro Vicente Maldonado” del cantón Baños provincia de Tungurahua.

### 4.2.2 Frecuencias observadas y esperadas

La construcción de la siguiente tabla de **frecuencias observadas** ( $f_o$ ), se realizó en base a todos los datos obtenidos en las encuestas aplicadas a los estudiantes de quinto año de Educación General Básica, donde participaron toda la población mencionada con anterioridad (32) individuos, quienes evidenciaron su comportamiento de manera espontánea, siendo esto reflejado a continuación mediante la selección de tres preguntas relevantes por cada variable de estudio:

**Tabla 26: Tabla de frecuencias observadas**

<b>PREGUNTAS</b>	<b>SIEMPRE</b>	<b>A VECES</b>	<b>NUNCA</b>	<b>TOTAL</b>
P2: ¿El menú escolar tiene platos típicos diferentes en los diversos días de la semana?	16	9	7	<b>32</b>

P5: ¿Existe el consumo de alimentos durante el recreo en todos los estudiantes?	13	7	12	<b>32</b>
P7: ¿Prestan la debida atención los estudiantes a los conocimientos desarrollados por el docente?	8	15	9	<b>32</b>
P9: ¿Se recuerda con facilidad aprendizajes del año escolar?	4	15	13	<b>32</b>
<b>TOTAL:</b>	<b>41</b>	<b>46</b>	<b>41</b>	<b>128</b>

**Fuente:** Encuesta aplicada a población.

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

### Cálculo de frecuencias esperadas

Para obtener las frecuencias esperadas ( $f_e$ ) para cada celda de la tabla de frecuencias observadas, lo realizamos mediante:

$$f_e = \frac{(Total\ por\ renglón)(Total\ por\ columna)}{Gran\ total}$$

Comenzando desde la primera celda, de izquierda a derecha, y siguiendo el mismo proceso en cada renglón, se construyó la siguiente tabla:

**Tabla 27: Frecuencias esperadas**

<b>PREGUNTAS</b>	<b>SIEMPRE</b>	<b>A VECES</b>	<b>NUNCA</b>	<b>TOTAL</b>
P2: ¿El menú escolar tiene platos típicos diferentes en los diversos días de la semana?	10,25	11,5	10,25	<b>32</b>
P5: ¿Existe el consumo de alimentos durante el recreo en todos los estudiantes?	10,25	11,5	10,25	<b>32</b>

P7: ¿Prestan la debida atención los estudiantes a los conocimientos desarrollados por el docente?	10,25	11,5	10,25	<b>32</b>
P9: ¿Se recuerda con facilidad aprendizajes del año escolar?	10,25	11,5	10,25	<b>32</b>
<b>TOTAL:</b>	<b>41</b>	<b>46</b>	<b>41</b>	<b>32</b>

**Fuente:** Encuesta aplicada a población

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

Siendo notorio la no existencia de datos perdidos y el total es igual en cada renglón, pasa a ser igual para cada celda.

#### 4.2.3 Nivel de significación

Se usará el **nivel de significancia 0,05** para probar la hipótesis; esto se escoge porque tradicionalmente para los proyectos de investigación se lo aplica por ser de orden social. Esto se lo representa así:  $\alpha = 0,05$  Al existir tres características en la tabla de contingencia, los **grados de libertad** lo determinaremos por medio de:

$$gl = (r - 1)(c - 1)$$

Dónde:

$gl$  = grado de libertad

$r$  = número de renglones

$c$  = número de columnas

Remplazando los datos acorde a nuestra tabla, tenemos:

$$gl = (4 - 1)(3 - 1)$$

$$gl = (3)(2)$$

$$gl = 6$$

Para determinar el valor crítico para 6 grados de libertad con el nivel 0.05, nos apoyaremos en la tabla de distribución de valores críticos de chi cuadrada, donde se obtiene 12,592 como referencia representado como  $X^2_t = 12,592$

#### 4.2.4 Regla de decisión

En consecuencia, la **regla de decisión** es: se acepta la hipótesis nula si el valor calculado de  $X^2_c$  es igual o menor a 12.592 caso contrario se rechaza y se acepta la hipótesis alterna.

#### 4.2.5 Estimador estadístico

Se empleó la siguiente fórmula para determinar el valor de chi cuadrado:

$$x^2 = \sum \left[ \frac{(f_o - f_e)^2}{f_e} \right]$$

Donde significa cada término lo siguiente:

$$\begin{aligned} x^2 &= \text{chi cuadrado} \\ \sum &= \text{sumatoria global} \\ f_o &= \text{frecuencias observadas} \\ f_e &= \text{frecuencias esperadas} \end{aligned}$$

#### 4.2.6 Cálculo estadístico de $\chi^2$ cuadrada

Donde al reemplazarse, se comienza con la casilla superior izquierda y programando en la correspondiente hoja de cálculo de Microsoft Excel, se obtiene lo siguiente:

**Tabla 28: Cálculo de  $\chi^2$  cuadrada**

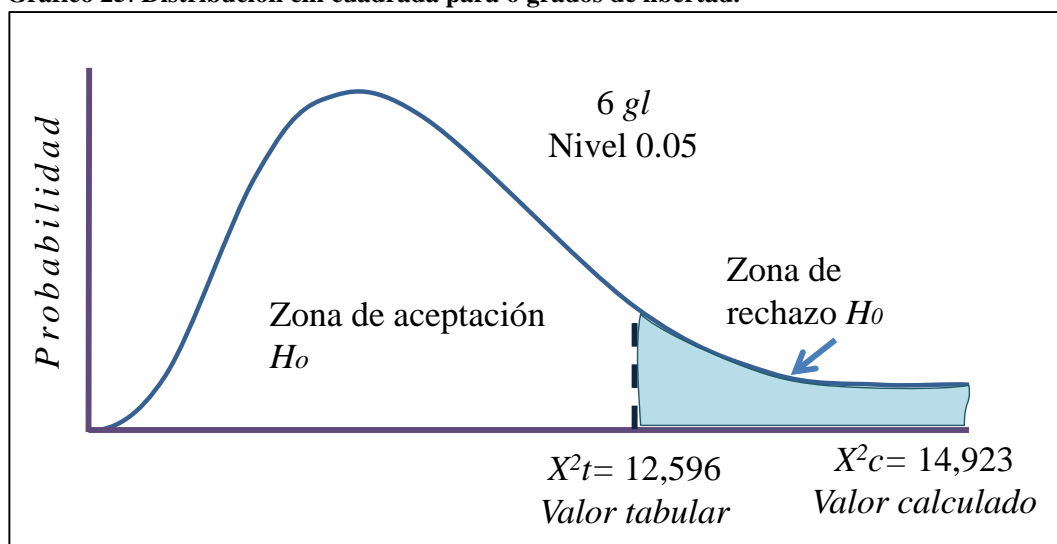
$f_o$	$f_e$	$f_o - f_e$	$(f_o - f_e)^2$	$\frac{(f_o - f_e)^2}{f_e}$
16	10,25	5,75	33,0625	<b>3,226</b>
9	11,5	-2,5	6,25	<b>0,543</b>
7	10,25	-3,25	10,5625	<b>1,030</b>
13	10,25	2,75	7,5625	<b>0,738</b>
7	11,5	-4,5	20,25	<b>1,761</b>
12	10,25	1,75	3,0625	<b>0,299</b>
8	10,25	-2,25	5,0625	<b>0,494</b>
15	11,5	3,5	12,25	<b>1,065</b>
9	10,25	-1,25	1,5625	<b>0,152</b>
4	10,25	-6,25	39,0625	<b>3,811</b>
15	11,5	3,5	12,25	<b>1,065</b>
13	10,25	2,75	7,5625	<b>0,738</b>
<b>TOTAL</b>				<b>14,923</b>

**Fuente:** Encuesta aplicada a población

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

Realizando la respectiva sumatoria ( $\Sigma$ ) de los resultados obtenidos en la quinta columna de la anterior tabla se obtiene 14,923 siendo este el valor total de  $X^2c$ .

**Gráfico 25: Distribución chi cuadrada para 6 grados de libertad.**



**Fuente:** Cálculo de chi cuadrada en encuestas de población.

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

#### 4.2.5 Decisión final

Puesto que el valor de  $X^2_c = 14,923$  se encuentra fuera de la región de ubicación de  $X^2_t = 12,596$  se rechaza la hipótesis nula al nivel 0.05, mencionada como: Los alimentos que se expenden en el bar escolar NO inciden en el aprendizaje de los estudiantes del Quinto Año de Educación Básica de la escuela “Pedro Vicente Maldonado” del cantón Baños provincia de Tungurahua.

Por lo que se acepta la hipótesis alternativa planteada, donde cuyo valor consta en la región de rechazo de la hipótesis nula: *Los alimentos que se expenden en el bar escolar SI inciden en el aprendizaje de los estudiantes del Quinto Año de Educación Básica de la escuela “Pedro Vicente Maldonado” del cantón Baños provincia de Tungurahua.*

## CAPITULO 5

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 5.1 Conclusiones

- Se evidencia en los estudiantes que su alimentación diaria en la escuela no es suficiente para superar el proceso enseñanza aprendizaje, como resultado se limitan en desarrollar sus habilidades cognitivas como la creatividad, la participación y la reflexión de los análisis en los diferentes temas y subtemas estudiados en el salón de clase, dificultándose al momento de asimilar el nuevo conocimiento.
- En consecuencia; la alimentación y el aprendizaje de los estudiantes, es evidente porque no desarrollan sus capacidades intelectuales en el proceso educativo, esto se debe a que la gran mayoría no logra prestar la debida atención durante el desarrollo de las clases para adquirir la aprehensión de las destrezas propuestas por el currículo. Sin embargo, es notable que tienen dificultades para recordar los conocimientos desarrollados durante el año escolar y aplicarlos de manera práctica, debido a la inadecuada alimentación que tienen los discentes.
- La inadecuada alimentación de los estudiantes no les ha favorecido en adquirir los aprendizajes establecidos para el quinto año escolar, debido al desconocimiento de los valores nutricionales de las frutas, cereales, hortalizas, legumbres, granos, almidones, lácteos, carnes blancas, carnes rojas, etc. Es así que los estudiantes toman sin duda alguna el camino fácil, el consumo de alimentos procesados que contienen colorantes y endulzantes artificiales como alimento diario.

## 5.2 Recomendaciones

- Sugerir a los administrativos del plantel motiven a los estudiantes y padres de familia al consumo de alimentos naturales dentro de sus hogares a los encargados del bar expendir productos nutritivos con la finalidad que los educandos tengan las energías necesarias para asimilar los conocimientos impartidos y superar el proceso enseñanza aprendizaje impartido por los docentes durante la jornada educativa.
- Aplicar el aprendizaje activo durante el desarrollo de las clases para fomentar la adquisición de conocimientos de forma significativa, como estrategia para evidenciar el cumplimiento de los diferentes logros establecidos dentro del currículo nacional.
- Construir una guía instructiva sobre el consumo de alimentos nutritivos para el mejoramiento del aprendizaje de los estudiantes del Quinto Año de la Escuela Educación Básica “Pedro Vicente Maldonado”



## **CAPITULO 6**

### **PROPUESTA**

**TEMA: GUÍA INSTRUCTIVA DIDÁCTICA INTERACTIVA SOBRE EL CONSUMO DE ALIMENTOS NUTRITIVOS PARA EL MEJORAMIENTO DEL APRENDIZAJE DE LOS ESTUDIANTES DEL QUINTO AÑO DE LA ESCUELA DE EDUCACIÓN BÁSICA “PEDRO VICENTE MALDONADO”.**

#### **6.1 Datos Informativos**

Institución Ejecutora:	Universidad Técnica de Ambato
Rep. Elaboración:	Tiván Garzón Francisco Oswaldo.
Coordinador:	Lic. Mg. Lourdes Elizabeth Navas F.
Cantón:	Baños
Provincia:	Tungurahua
Beneficiados:	Escuela de Educación Básica “Pedro Vicente Maldonado”
Años:	Quinto
Sostenimiento:	Fiscal
Inicio – Fin:	Febrero 2015 - Junio 2015

#### **6.2 Antecedentes de la Propuesta**

Realizado el respectivo proceso investigativo dentro de la institución educativa, se ha efectuado un trabajo previo de estudio de las variables, donde se evidencia en los estudiantes que no tienen una alimentación nutritiva que les permita superar el proceso enseñanza aprendizaje, por lo tanto se limitan a desarrollar sus destrezas como la creatividad, la participación y la reflexión de los análisis en los diferentes

temas y subtemas impartidos en el salón de clases, dificultándose al momento de asimilar el nuevo conocimiento. En referencia al aprendizaje de los estudiantes, es notable que no desarrollen sus capacidades intelectuales en el proceso educativo, esto se debe a que la gran mayoría no logra prestar la debida atención durante el desarrollo de las clases para adquirir la aprehensión de las destrezas propuestas por el currículo. Sin embargo, es notorio que tengan dificultades para recordar los conocimientos desarrollados durante el año escolar y aplicarlos de manera práctica, debido a la inadecuada alimentación que tienen los discentes.

La incorrecta alimentación de los estudiantes no les ha favorecido en adquirir los aprendizajes establecidos para el quinto año escolar, debido al desconocimiento de los valores nutricionales de las frutas, cereales, bebidas naturales y platos típicos que se venden dentro del bar escolar; favoreciéndose el consumo de alimentos procesados que contienen colorantes y endulzantes artificiales. Con estos referidos, se hace necesario un diseño novedoso que permita la motivación de alimentos naturales en los estudiantes dentro o fuera del plantel educativo, donde sus estados facilitarían el aprendizaje mediante una buena salud que les ocasionara de forma espontánea responder a las atenciones necesarias que deben aplicar durante el desarrollo de las jornadas de clases, con los docentes que también se esmeran en evidenciar aprendizajes de manera significativa.

### **6.3 Justificación**

La presente propuesta que se realiza para la Escuela “Pedro Vicente Maldonado” del Cantón Baños, tiene como **interés** guiar a la comunidad educativa al consumo de alimentos nutritivos, ya que alimentarse bien es imprescindible para la vida diaria, porque el nivel educativo, comprendido como Educación General Básica, sugiere y exige que el aprendizaje se apoye en varios aspectos que influyen notablemente en la educación.

De ahí su **importancia** para incentivar a los padres de familia, las autoridades, los docentes y los estudiantes a cuidar de la salud, para desarrollar entes socio-críticos,

reflexivos, participativos y en búsqueda de soluciones a múltiples problemas sociales dentro de su entorno de desenvolvimiento.

Para realizar la investigación existe **factibilidad** porque hay la predisposición del investigador al desarrollo de la temática considerada, como también se dispone de una biblioteca actualizada y especializada sobre el tema seleccionado lo que permite un trabajo eficaz, existen los recursos económicos y necesarios, se cuenta con la colaboración y permiso de las autoridades educativas para acceder a la información y desarrollo de la propuesta.

## **6.4 Objetivos**

### **6.4.1 Objetivo General:**

Diseñar una guía instructiva didáctica interactiva sobre el consumo de alimentos nutritivos para el mejoramiento del aprendizaje de los estudiantes de la Escuela Educación Básica “Pedro Vicente Maldonado”.

### **6.4.2 Objetivos Específicos:**

- Seleccionar la información para el diseño de la guía instructiva didáctica interactiva, mediante el empleo de información actual a través recursos multimedia para que tenga enfoque didáctico interactivo.
- Elaborar la guía instructiva didáctica interactiva con los estudiantes, para promover el consumo de alimentos nutritivos en la Escuela de Educación Básica, “Pedro Vicente Maldonado”.
- Socializar y evaluar el grado de aceptación de la guía instructiva didáctica interactiva sobre el consumo de alimentos nutritivos para el mejoramiento del aprendizaje de los estudiantes mediante la observación.

## 6.5 Análisis de factibilidad

**Factibilidad Técnica-Tecnológica:** Se cuenta con las herramientas necesarias que permitirán construir y socializar la guía instructiva sobre la venta de alimentos en la institución educativa, donde dichos productos tienen grandes cantidades de nutrientes para estar con energías dentro o fuera del salón de clases, tomando como referencia la pedagogía constructivista para enriquecernos con el aumento de conocimientos.

**Fundamentación política:** Seleccionado el problema investigativo se pretendió en resolverlo, en la manera de alimentarse y de política interna de consumo alimenticio, son aspectos que afectan los intereses de grupos y actores involucrados. También ello implica la revisión de las relaciones entre educación, aprendizaje, sociedad, interactuando de manera constante y cotidiana en la institución. En esta interacción y de manera particular en su reforma, tanto los propietarios del bar, docentes y estudiantes, tienen ante sí diferentes opciones y preferencias en la elección de las políticas a seguir.

**Factibilidad Económica-Financiera:** En la actualidad es importante establecer bien los lineamientos que se deben tomar para poder llevar a cabo la satisfacción de las necesidades como empresa educativa y además se hace imprescindible establecer los recursos necesarios y la manera en que serán aplicados.

Para formular y evaluar una propuesta, se debe definir desde distintos puntos de vista tales como: el contable, financiero, técnico, económico, administrativo y psicológico, ya que se debe realizar un análisis para fundamentar las bases de implementación de servicio en base a los nutrientes en los alimentos, los mismos que favorecen el proceso enseñanza aprendizaje. Evaluar y aceptar una propuesta de ejecución educativa en caminata al funcionamiento y éxito.

**Factibilidad Institucional:** Hablamos de factibilidad de entorno institucional

(Pedro Vicente Maldonado), cuando se planea la ejecución de una propuesta determinada, considerando las condiciones y los efectos del sitio, las restricciones y oportunidades. Esta factibilidad se refiere a un análisis previo del entorno en cuanto a factores físicos como ubicación, aula; así como un análisis de tipo social como área de influencia y talento educativo; sin olvidar los aspectos legales y normativas del establecimiento educativo.

## **6.6 Fundamentación**

### **Fundamentación Científico-Técnica**

#### **¿Qué es guía didáctica?**

Una guía didáctica para García, Aretio (2012) “es un documento que orienta el estudio, acercando a los procesos cognitivos del estudiante el material didáctico con el fin de que pueda trabajarlo de manera autónoma (García, 2012, p. 24)”. Hay que tomar en cuenta que la elaboración correcta de una guía didáctica para beneficio del estudiante debe ser innovadora y actualizada para llamar su atención, según el área de aplicación los contenidos deberán ser factibles para que puedan los estudiantes logren inferir las ideas principales y aprender de forma espontánea.

La elaboración de una guía didáctica para el aula debe fomentar la participación de los estudiantes con el fin de desarrollar las destrezas permitiendo las actividades una doble trabajo, individual (autocorrección) y Colectivo (tarea en el aula y corrección conjunta) (García, 2012, p. 46).

El docente debe partir de la experiencia para poder construir o elaborar una guía didáctica, a más de utilizar materiales totalmente familiares y recomendables para aprender a aprender utilizando distintos estilos de aprendizajes para una formación correcta de forma permanente.

Para elaborar una guía didáctica de clase hay que tomar en cuenta muchos factores como son:

- El contenido.
- El número de estudiantes en los que se pondrá en práctica.
- Experiencias del docente y estudiantes antes de iniciar a impartir el concientizo mediante la guía didáctica.
- Las actividades a tratar en el aula las cuales motiven al estudiante.
- Materiales adecuados para el desarrollo con la aplicación de la guía didáctica.

### **Características de la Guía Didáctica.**

- Incentiva al aprendizaje significativo mediante la participación.
- Motiva al estudiante a aprender.
- Permite la participación con nuevos conocimientos al estudiante.
- Trabaja de acuerdo a la actitud y aptitud de los educandos.
- Crea interés en su propio aprendizaje.
- Busca la comunicación con los estudiantes mediante el interaprendizaje.
- Desarrollar una conciencia social y personal sobre la superación propia.
- Aplica métodos variados para el aprendizaje individual o grupal.
- Aplica Talleres innovadores que despierte el interés por aprender.

Una guía didáctica transforma al docente: Orientador, guía, facilitador del proceso de aprendizaje, conllevándole a evidenciar diferentes logros de aprendizaje dentro de su labor educativa, de manera eficiente y eficaz, donde los estudiantes a futuro de forma espontánea investiguen en la adquisición de conocimientos en su contexto de desenvolvimiento.

### **¿Qué hacer con la Guía Instructiva Didáctica Interactiva?**

- Transmitir a los estudiantes en forma teórica y práctica.
- Entregar a otros establecimientos el trabajo elaborado en caso de requerimiento.

- Entregar a las autoridades educativas.
- Facilitar a los padres de familia.
- Facilitar a persona interesadas.



<https://www.nutriciongrupal.com.ec>

- Legalizar el documento.
- Editar la Guía Instructiva didáctica interactiva.
- Imprimir la Guía Instructiva en base a la necesidad.

### **Propósito de la guía instructiva didáctica interactiva**

- La guía instructiva didáctica interactiva explica el propósito de la organización y los servicios hacia los docentes y los estudiantes del establecimiento en estudio.
- La guía instructiva didáctica interactiva responde a las preguntas frecuentes sobre su formación y estructuración.
- La guía instructiva didáctica interactiva ofrece información instructiva sobre las ventajas y desventajas de los alimentos en el proceso enseñanza aprendizaje.
- La guía instructiva didáctica interactiva indica al lector (estudiantes, padres de familia, docentes, autoridades educativas) cómo puede saber más sobre los principales alimentos que favorece una alimentación balanceada.
- La guía instructiva didáctica interactiva informa a los estudiantes sobre la importancia de consumir alimentos saludables.

### **Proceso de evaluacion**

- En base a la experiencia, argumentación, reflexión y análisis evaluativos del consumo de alimentos favorables para la salud.
- Charlas sobre la importancia de la nutrición en el aprendizaje a los estudiantes de la escuela fiscal “Pedro Vicente Maldonado” del cantón Baños provincia de Tungurahua.
- Exteriorización de experiencias vividas como antecedentes para la reflexión.
- Selección de tipos de alimentación para la superación del Aprendizaje.
- Análisis sobre el proceso de alimentación.
- Aplicación de elementos motivadores como videos, organizadores gráficos.
- Aplicación de juegos recreativos para afianzar el conocimiento de los nutrientes favorables en el proceso enseñanza aprendizaje.



# **GUÍA INSTRUCTIVA DIDÁCTICA**





# Lonchera Digital



*Come rico, come bien*

*AUTOR: TIVÁN GARZÓN FRANCISCO OSWALDO*

## **Introducción**

Presentación de la guía instructiva didáctica interactiva sobre los alimentos nutritivos para los niños de la escuela “Pedro Vicente Maldonado” del cantón Baños provincia de Tungurahua, fue elaborada conjuntamente con los educandos en base a sus experiencias vividas, los contenidos de la guía instructiva se archivara en los equipos de cómputo del laboratorio de la institución con la aprobación del Sr. Director y la asistencia técnica de él profesor de computación. Se facilitara el documento para las clases correspondientes.

Entre las temáticas tenemos aspectos cognitivos, procedimentales y actitudinales, en primer lugar consta de una portada, introducción, justificación, Objetivos, la nutrición, dieta y deporte, alimentos naturales, la buena alimentación, alimentación balanceada, grupos de alimentos, nutrición deportiva, vitaminas y minerales, líquidos, dieta – entrenamiento, miel y azúcar, frutos secos, aceite de oliva, Con estos antecedentes los deportistas de la institución en estudio, pondrán en práctica lo beneficios que brinda la nutrición deportiva y general un desarrollo físico y mental para el logro del éxito en diferentes competencias sean estas locales, provinciales, y nacional.

## **Presentación**

Comer bien para vivir bien, es el dicho más popular entre las personas, la alimentación es la base primordial para vivir, con una alimentación saludable y con el uso de los alimentos correctos el individuo se mantendrá fuerte y activo para la jornada diaria y más aún libre de las enfermedades que afectan a las personas por la mala alimentación.

En las últimas décadas se ha tenido grandes complicaciones a nivel nutricional ya que la mala alimentación ha sido el factor principal en enfermedades graves como la obesidad, la desnutrición, la diabetes entre otras enfermedades que han cambiado la vida de muchas personas transformándolas en verdaderos problemas sociales.

La guía instructiva didáctica interactiva está diseñada en función de contribuir a la comunidad educativa con información básica pero importante sobre una alimentación correcta y balanceada, dando como resultado niños, padres de familia y docentes bien alimentados, libres de enfermedades y más que todo capaces de retener los nuevos aprendizajes haciendo que los mismos sean significativos.

**Francisco Oswaldo Tiván Garzón**

**Agradecimiento**

*Agradezco a Dios por darme la salud, la fuerza y el amor espiritual. A mi Profesora Guía Lic. Mg. Lourdes Elizabeth Navas. Quien con su comprensión, calidez y profesionalismo fue esencial en el desarrollo de este trabajo de igual manera a mis profesores revisores Lic. Mg. Diana Gómez y Lic. Mg. Bladimir Sánchez quienes supieron transmitir sus conocimientos y permitieron que este trabajo sea aplicable y eficaz para la educación de los niños de la escuela Pedro Vicente Maldonado.*

*A mis padres que desde niño, me enseñaron a enfrentar las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento. Me han dado todo lo que soy como persona, mis valores mis principios, mi perseverancia, mi empeño .A mis hija por el tiempo robado, por la comprensión y aliento para seguir adelante.*

*A mi esposa, que velo por mi bienestar siendo mi apoyo en todo momento depositando su entera confianza en cada reto que se me presentaba sin dudar ni un solo momento en mi inteligencia y capacidad.*

## **EJECUTABLE**

### **Descripción de la guía instructiva didáctica interactiva**

Para el desarrollo de la presente propuesta se utilizó el software Autorun Enterprise Pro, el cual se lo describo a continuación:

Autorun Enterprise Pro: Es una aplicación para la creación de contenidos educativos interactivos, con el cual es posible crear archivos digitales ejecutables preparados para la red y hacer del aprendizaje didáctico y participativo, dando a los docentes la facilidad de recopilar o reunir diferentes tipos de documentos autoejecutables dentro del programa, sin la necesidad de abrir los documentos uno por uno, pueden ser documentos como Word, Power point, Excel, fotos, videos, navegadores web, etc.

La personalización de los archivos y la sencilla utilización de Autorun Enterprise Pro se entiende que es una herramienta fácil y funcional capaz de establecer un proceso rápido y sencillo para la creación de guías instructivas didácticas interactivas. Con Autorun Enterprise Pro se puede generar completas unidades didácticas interactivas, que pueden contener información y actividades multimedia distribuibles a través de un navegador de Internet o transportándolo directamente desde un Pen Drive “Flash Memory”. Un desarrollo innovador generado con grandes expectativas de futuro al cumplir con todos los estándares internacionales y nacionales en creación de contenidos educativos digitales. Facilita la labor creativa y de distribución de contenidos educativos.

### **Como ingresar a la guía instructiva didáctica interactiva**

El avance y adelanto de la educación actual, permite a los educandos utilizar casi de manera permanente los laboratorios de computación escolar y utilizar los medios tecnológicos, como es el uso de la computadora y navegación en internet desde los primeros años de Educación Básica, haciendo que el ingreso a la guía sea muy sencilla.

1.- Abrir la página de Internet puede ser desde Google y escribir la siguiente dirección en el buscador: <http://nutricion-aprendizaje.blogspot.com/>



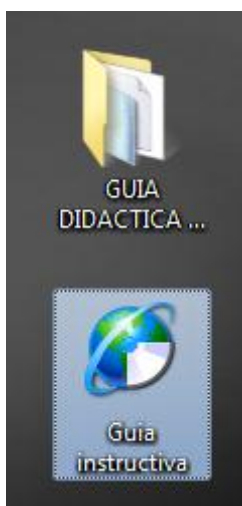
<http://nutricion-aprendizaje.blogspot.com/>

Buscar con Google

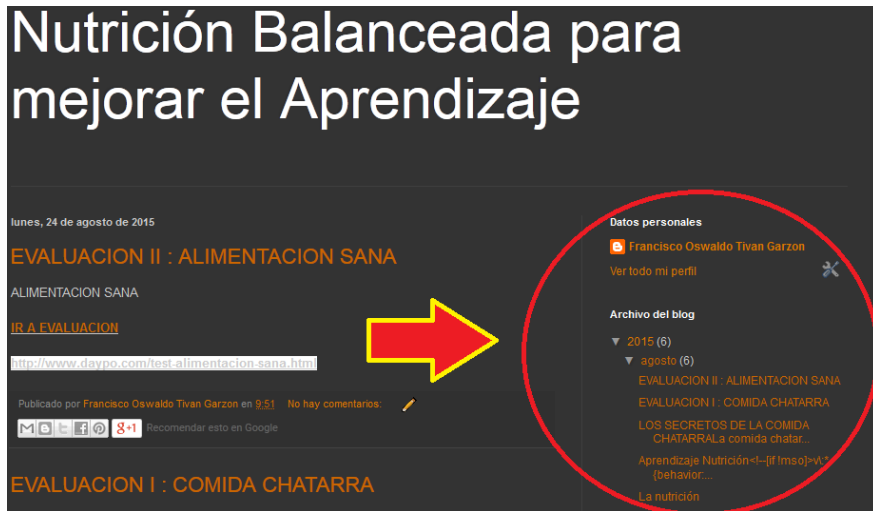
Me siento con suerte

Google.com.ec ofrecido en: [Español \(Latinoamérica\)](#)

1.1.- Con el archivo auto ejecutable desde un Pen drive “Flash memory”



2.- Este link nos traslada al blog interactivo, en donde está creada una base de datos con los complementos necesarios para el aprendizaje de como el consumir alimentos nutritivos mejora el aprendizaje dentro del pensum académico escolar en cada una de las áreas de estudio. A través del cual podemos acceder con un click en la pestaña de una manera sencilla y fácil a nuestra guía instructiva didáctica.



**Ilustración 1: Portada de inicio del blog**

3.- Al momento de dar click en Guía Instructiva Didáctica Interactiva en el blog nos aparecerá el menú principal de la guía.



**Ilustración 2: Menú principal de la guía**

## PRÁCTICA

La pantalla principal consta de una caratula con los datos informativos, el tema de la propuesta aplicada, y también tenemos el botón bienvenidos.



Damos click en el botón “BIENVENIDOS” y nos direcciona a la siguiente pantalla “Índice Interactivo” **Ilustración 3: Botón de inicio** con los contenidos de nuestra guía Instructiva Interactiva.



**Ilustración 4: Índice Interactivo**

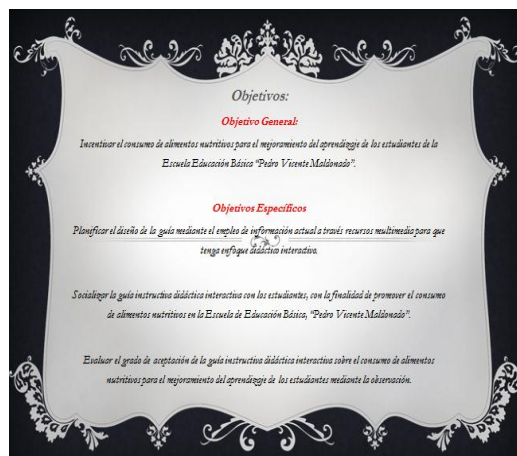
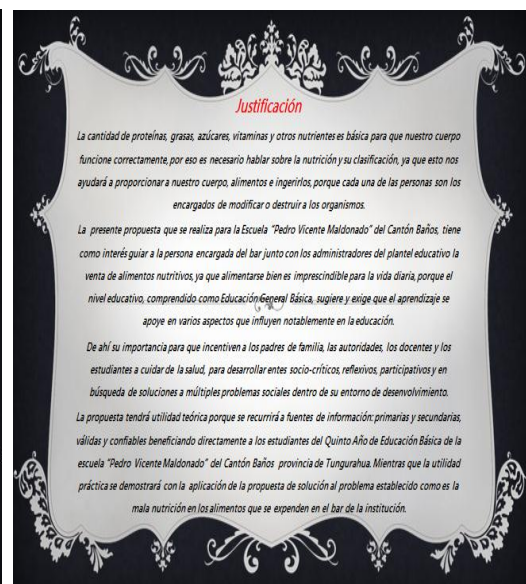
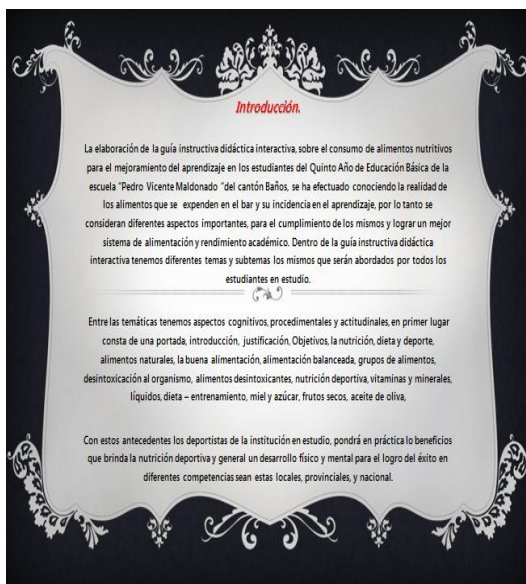
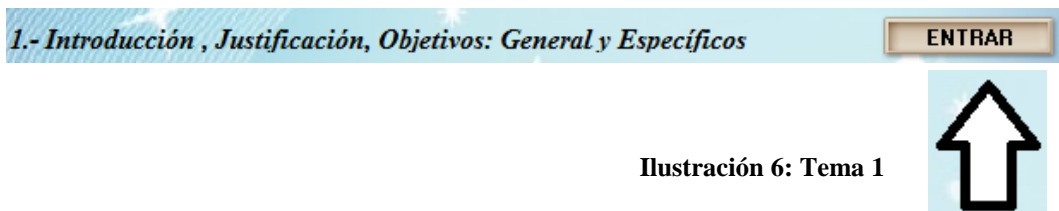
Una vez en el índice interactivo, tenemos 12 ítems de estudio en los cuales si presionamos o damos click en los botones “ENTRAR” los cuales nos direccionan a la explicación individual de cada contenido.





**Tema # 1:** Introducción, **Ilustración 5:** Botón de ingreso justificación, objetivos generales y específicos.

Dar click en “ENTRAR” y aparecerá la presentación en Power Point con información sobre la Introducción, Justificación, objetivos generales y específicos.



### Ilustración 7: Contenidos del tema 1

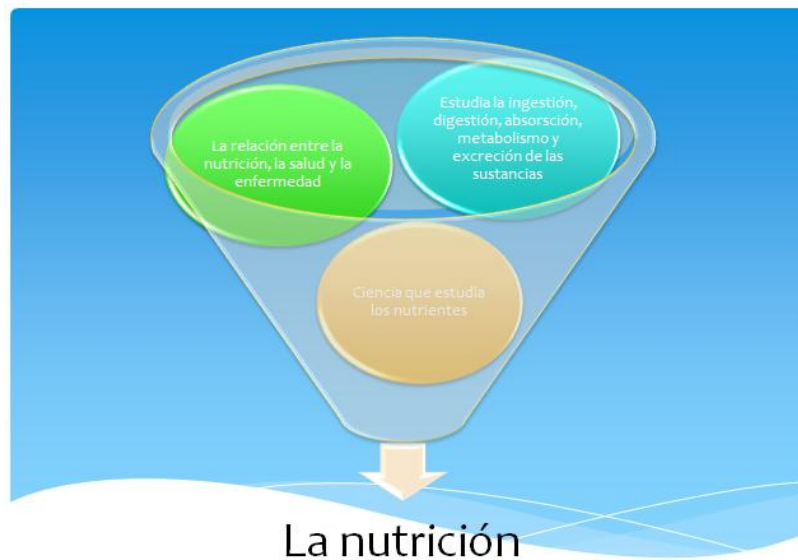
Al finalizar la presentación el programa cierra automáticamente, y regresa al índice interactivo para poder continuar con los temas de estudio.

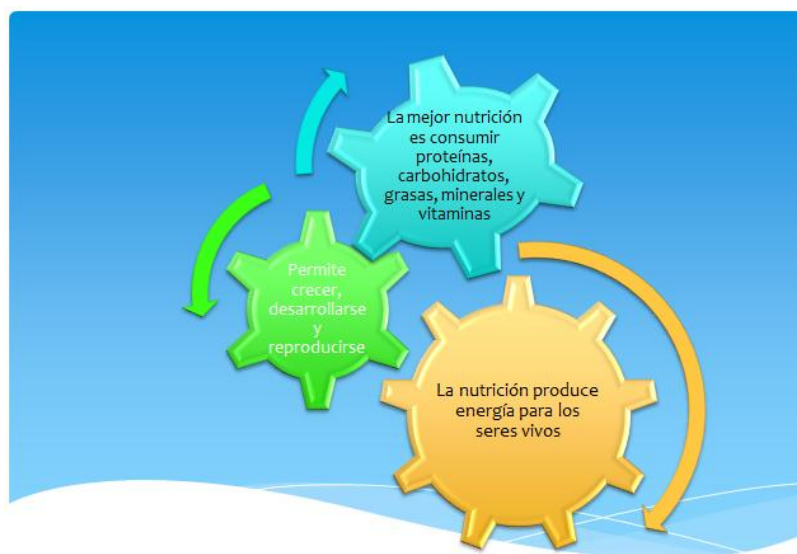
## TEORÍA DE NUTRICIÓN

### Tema # 2: La nutrición



Ilustración 8:  
Tema 2





**Ilustración 9:** Contenidos del tema 2 problema nutricionales

**Tema # 3:** Los



**Ilustración 10:** Tema 3



Damos click en “ENTRAR” y aparece la presentación con información importante sobre los problemas nutricionales.



**Ilustración 11: Contenidos del tema 3**

**RECOMENDACION:**

Debemos tomar en cuenta, usar técnicas de estudio como la lectura comprensiva para poder entender el contenido de la información, para posteriormente poder emitir criterios de valor y socializarlos al resto clase.

La evaluación podría ser aplicada en forma progresiva durante el desarrollo de los temas en estudio.

**Tema # 4: Dieta y deporte**



**Ilustración 12:  
Tema 4**

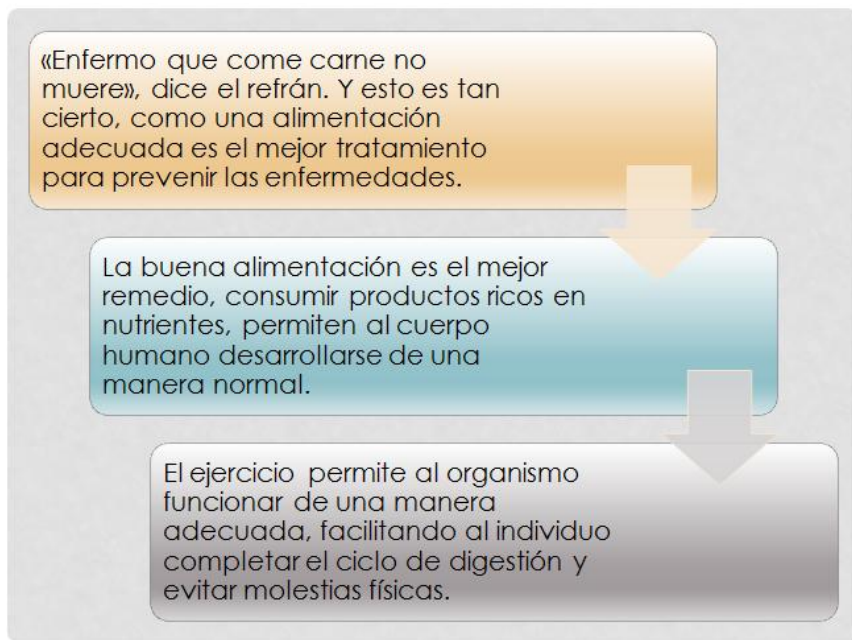
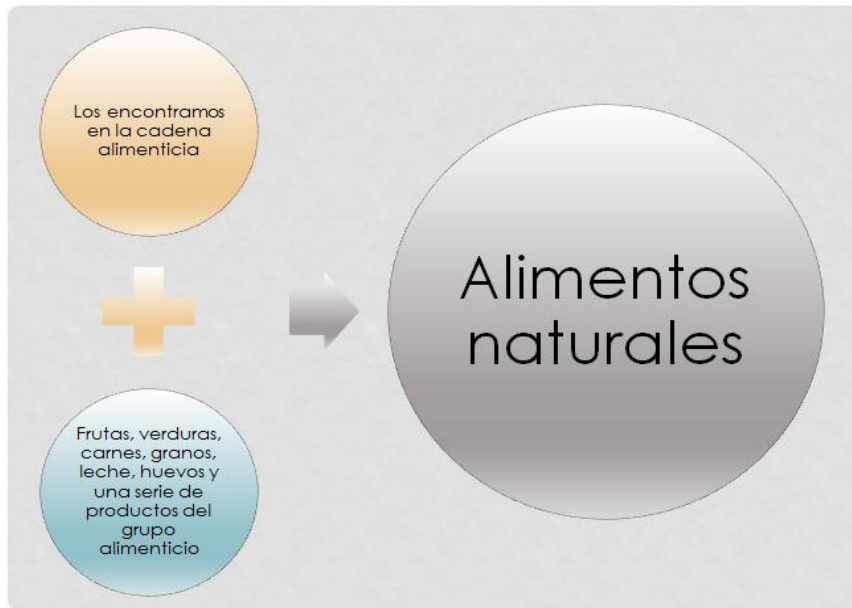


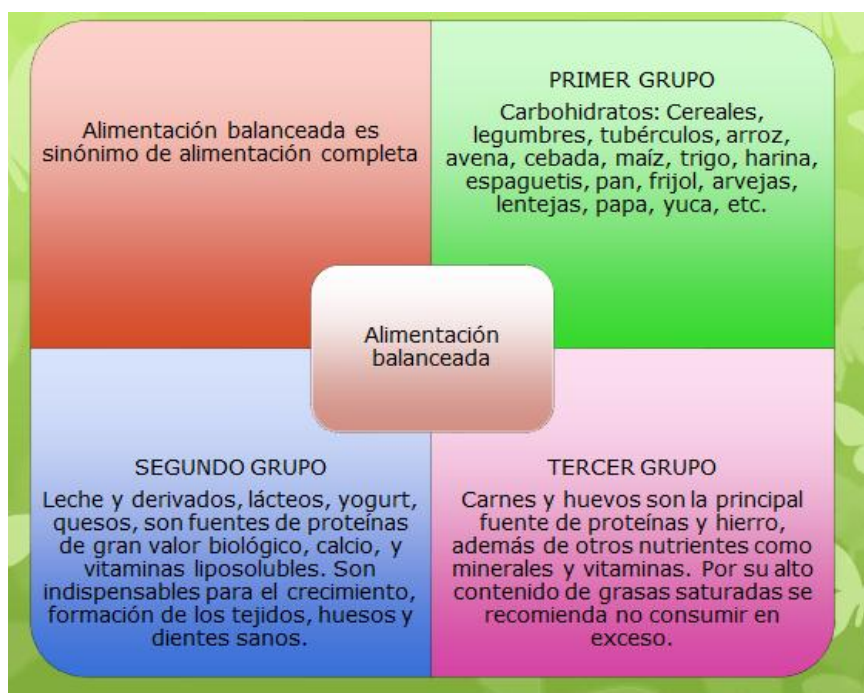
Ilustración 13. Contenidos del tema 4

**Tema # 5:** Alimentación balanceada

*5.- Alimentación balanceada I: Grupos* ENTRAR



**Ilustración 14:**  
Tema 5



**Ilustración 156: Tema 6**

**RECOMENDACIÓN:** Como acotación general sobre el estudio de la guía también se puede decir que es muy importante tomar en cuenta y en consideración el contenido de cada uno de los ítem en estudio, dado que los educandos no utilizan acertadamente el tiempo libre y deciden por desconocimiento alimentarse de una forma rápida y económica consumiendo alimentos chatarra, los cuales no aportan con las proteínas y nutrientes que les permitan estar dinámicos dentro del aula de clase, por esta razón con el conocimiento de una buena alimentación nutritiva y sana estarían invirtiendo económicamente menos que consumir alimentos “chatarra”.

Si nos alimentamos correctamente tendremos mente sana y cuerpo sano, dando como resultado un mayor porcentaje de retención de información en nuestro sistema cognitivo, reteniendo la información adquirida por más tiempo y también mejorando el rendimiento académico.

**Tema # 6: Alimentación balanceada II**

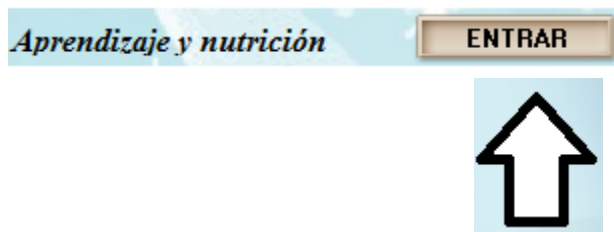


Ilustración 16:  
Tema 6

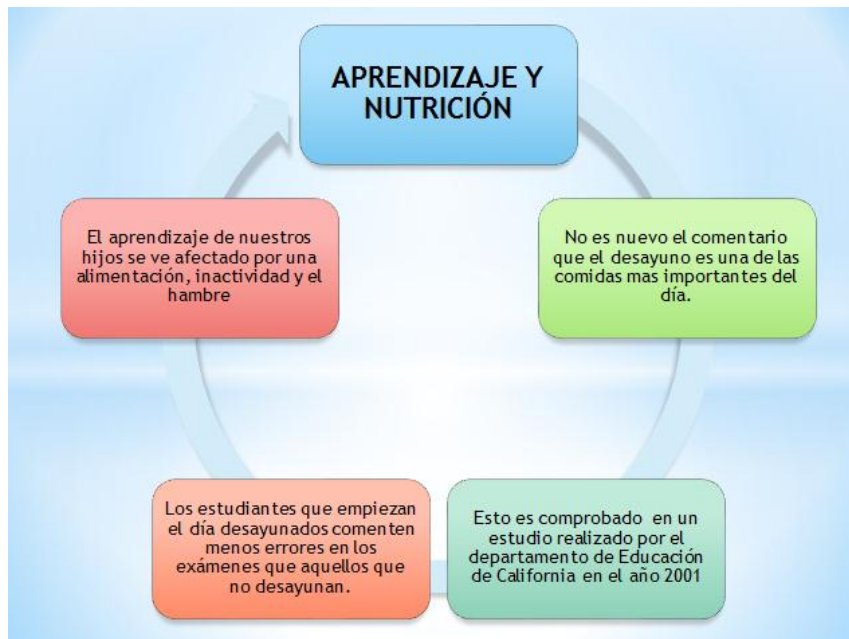


**Ilustración 17: Contenido del tema 6**

**Tema # 7: Aprendizaje y nutrición**



**Ilustración 18:  
Tema 7**



**Ilustración 19: Contenidos del tema 7**

**Tema # 8: Mala nutrición y su incidencia en el comportamiento**



9.- Mala nutrición y su incidencia en el comportamiento

ENTRAR



Ilustración 20:  
Tema 8



Ilustración 21: Contenido del tema 8

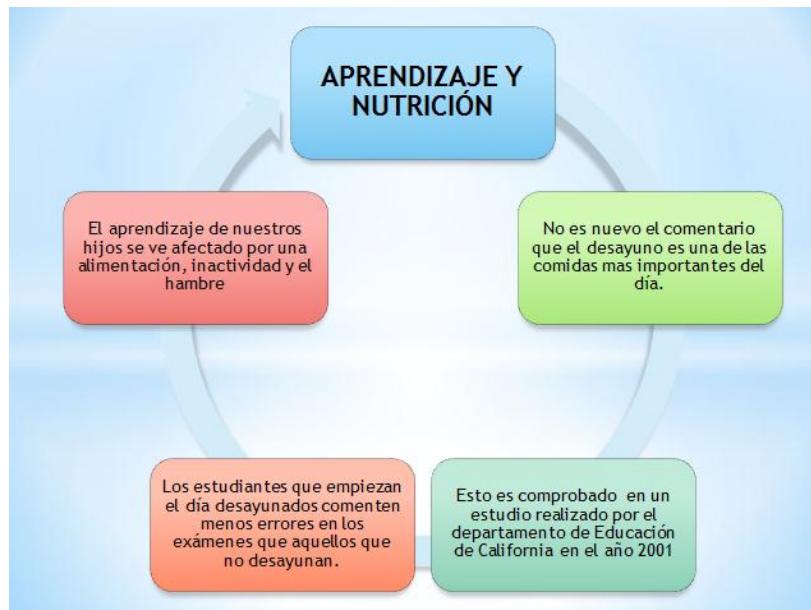
Tema # 9: Aprendizaje y nutrición van de la mano

10.- Aprendizaje y nutrición van de la mano

ENTRAR



Ilustración 23:  
Tema 9



**Ilustración 22: Contenido del tema 9**  
 Importancia de la nutrición en el aprendizaje

**Tema # 10:**

**11.- Importancia de la nutrición en el aprendizaje y educación**

**ENTRAR**

**Ilustración 25:**  
 Tema 10



**Ilustración 23: Contenido del tema 10**



**Tema # 11: Rendimiento escolar**

27 Ilustración 27: Contenido del tema 10

*12.- Rendimiento escolar* **ENTRAR**



**Ilustración 28:  
Tema 11**



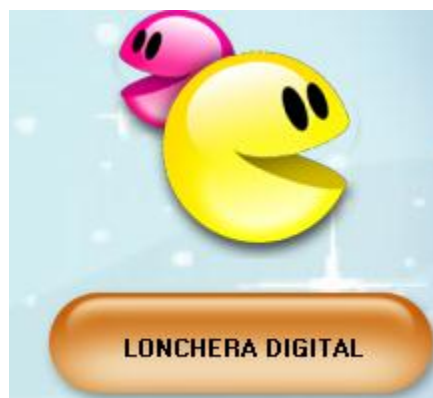
**Ilustración 24: Contenido del tema 12**



**Ilustración 31: Contenido del tema 12**

## **APORTE**

Para continuar con el estudio de los contenidos, una vez finalizada la presentación en diapositivas, nos desplazamos al menú principal y accedemos al botón donde está el título LONCHERA DIGITAL y nos abrirá la siguiente pantalla de presentación.



**Ilustración 32**

## **La lonchera digital**

Además de contribuir con el cambio de hábitos en la alimentación de los niños, además de incentivar al expendio de alimentos nutritivos por parte del personal de bar escolar, se les entregara un recetario llamado “Lonchera digital” el cual permitirá tener ideas divertidas, agradables y saludables para inculcar en los niños el hábito de comer bien rico y de una manera saludable.

Para acceder a la lonchera digital igualmente lo realizamos desde nuestro programa ejecutable.

Damos click en el botón del ejecutable y nos abrirá la pantalla con menú de las semanas.



**Ilustración 34**

Damos click en el botón semana 1



Una vez dentro de la presentación lonchera digital tenemos: La presentación en diapositivas con 5 recetas, cuyo contenido describe lo siguiente:

- a.- **Composición del plato**
- b.- **Bebida**
- c.- **Descripción**
- d.- **Aporte alimenticio**
- e.- **Función**
- f.- **Recomendación**
- g.- **Contraindicación**

**Caratula de la lonchera digital**



**Ilustración 35**

## Receta # 1

### CHOCHOS CON TOSTADO



**Composición del plato:**

- Chochos
- Tostado
- Sal
- Ensalada: tomate, cebolla.

**Bebida:** Jugo de Tomate

**FUNCIÓN:** La función de los chochos y tostado es aportar a nuestro cuerpo de forma gradual proteínas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales que nuestro cuerpo no los produce. Fortaleciendo nuestro sistema inmunológico.

**Reseña:** Este es un plato típico de las zonas Andinas del Ecuador, muy utilizado y conocido por su aporte energético y vitamínico.

**Aporte alimenticio:**  
Proteínas: Chochos – 31,5  
Hidratos de carbono: Tostado - 73/gr  
Vitaminas y minerales: Jugo de frutas  
Calorías: 304/100gr


**RECOMENDACIÓN:** La familiarización de estos alimentos es muy importante su consumo desde niños.

**CONTRAINDICACIÓN:** No utilizar este alimento, en niños con problemas de amigdalitis.

Ilustración 36

## Receta # 2

### HABAS CON QUESO



**Composición del plato:**

- Habas cocinadas
- Queso de mesa
- Frutas: Uvas
- Sal al gusto

**Bebida:** Batido de mora

**FUNCIÓN:** El consumo de estos alimentos es muy interesante ya que su aporte nutricional permite contener el valor de 1400 calorías ayudando a los infantes mantenerse estables durante la jornada educativa.

**Reseña:** El cultivo de las habas, se lo realiza en las zonas altas de nuestro país, este alimento es muy peculiar dado que su tradición viene desde época de la colonización.

**Aporte alimenticio:**  
Proteínas: Habas 27,4 gr.  
Hidratos de carbono: Queso 46,5 gr.  
Vitaminas y minerales: Jugo de mora, uva  
Grasas: Lactosa 2, 4 gr.

**RECOMENDACIÓN:** Es primordial integrar su consumo por lo menos una vez a la semana.

**CONTRAINDICACIÓN:** No deben consumir las personas que padecen favismo, es una enfermedad hereditaria, la cual mata a los glóbulos rojos y produce anemia hemolítica.

Ilustración 37



### Receta # 3



**ESPAGUETI CON CARNE**

**Composición del plato:**

- Espagueti
- Carne molida
- Arroz
- Crema de tomate, cebolla, ajo, sal.

**Bebida:** Jugo de limón

**FUNCIÓN:** Aporta carbohidratos, vitaminas y proteínas. El trigo al ser el ingrediente principal del fideo y tener un alto porcentaje de fibra ayuda al organismo mayor saciedad, brindando al educando llegar tranquilamente para su almuerzo.

**Reseña:** El *espagueti* es una receta proveniente de Italia, son un tipo de pasta con forma de cuerdas largas y delgadas, nombre común fideo, además es un plato muy apetecido por los niños.

**Aporte alimenticio:**

Proteínas: Espagueti 11 gr  
Calorías: Carne molida 241 gr.  
Vitaminas y minerales: Jugo de limón 14 cl.

**RECOMENDACIÓN:** Este platillo se lo puede sugerir ser enviado al estudiante, los días de la semana que tenga Cultura Física.

**CONTRAINDICACIÓN:** Las carnes rojas son una importante fuente de proteína y hierro. Sin embargo, consumirlas con mucha frecuencia puede generar problemas de salud por su alto contenido de grasa.

Ilustración 38

**Recomendación:** Es importante tomar en cuenta que los platos descritos son una referencia de alimentación importante en la alimentación de los niños cuyo aporte alimenticio está elaborado con la referencia de los aportes alimenticios destacados en proteínas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales.

## Receta # 4



**Barrantas de cereal caseras**

**Composición del plato:**

- Cereal, pasas
- Arándanos, turrón
- Azúcar morena, miel
- Harina, nueces y mani

**Bebida:** Yogurt de fresa

**FUNCIÓN:** Todos son productos calóricos por la alta cantidad de azúcares y la presencia de grasas. Sin embargo, un turrón con grasas lácteas y pocos frutos secos va a contener un perfil lipídico mucho menos interesante y su aporte mineral tampoco será el descrito.

**RECOMENDACIÓN:** Si deseamos que quede más firme, se puede guardar en el frigorífico y sacarlo un rato antes de consumirlo.

**CONTRAINDICACIÓN:** El turrón contiene una cantidad importante de azúcares, por ello se debe limitar su consumo en personas que padezcan diabetes mellitus para evitar una hiperglucemia. Existen turrones elaborados con fructosa y que proporcionan un incremento de la glucosa en sangre.

**Descripción:** Los árabes trajeron este postre a las costas del Mediterráneo, en particular a España y a Italia. La versión española del turrón nace en la provincia de Alicante alrededor del siglo XV, en época de Carlos V era un dulce famoso.

**Aporte alimenticio:**  
Calorías: 307  
Hidratos de carbono: 5,6  
Fibra: 3,6  
Proteínas: 4,7

Ilustración 39

## Receta # 5



**CHOCLO MOTE**

**Composición del plato:**

- Mote
- Queso, cuerito de chanco, fritaditas.
- Curtido: tomate, cebolla, perejil, gotas de limón.

**Bebida:** Jugo de Naranja

**FUNCIÓN:** El consumo frecuente de granos, debido a sus aportes alimenticios de alta calidad; ideal para los niños que se encuentran en la etapa de crecimiento y aprendizaje.

**RECOMENDACIÓN:** Por ser una receta alta en proteínas se recomienda integrarla en el consumo frecuente no solamente en la alimentación de los niños sino de toda la familia.

**CONTRAINDICACIÓN:** Las personas con hipertensión, insuficiencia renal y cardiopatías, no se recomienda su consumo.

**Descripción:** El maíz es un grano que en nuestro país se lo utiliza para la preparación de diferentes platos uno de los cuales es el chocado mote, un platillo muy utilizado por diferentes etnias Ecuatorianas en fiestas tradicionales.

**Aporte alimenticio:**  
Calorías: Mote 128 gr  
Hidratos de carbono: Especies 79,8  
Vitaminas y minerales: Naranja 11,7 gr.

Ilustración 40

## Semana 2 “Menú”

- Avena con yogurt

- Ensalada de frutas
- Sándwich de pollo y jamón
- Pan con pollo y ensalada de vegetales
- Pizzitas con jamón y queso

### **Semana 3 “Menú”**

- Ensalada de vegetales
- Espinacas con garbanzos
- Bistec de hígado
- Cereales con fresas y plátano
- Papas rellenas

### **Semana 4 “Menú”**

- Arroz con pollo y verduras
- Manzanas rellenas horneadas
- Tostadas, uvas y guineos
- Sándwich de atún
- Ensalada de frutas “Comí-bebe”

Una vez terminado el estudio de los contenidos de la Guía Instructiva Didáctica Interactiva, tenemos al pie de la presentación del Autorun ejecutable los siguientes botones que me permiten ir al inicio o la siguiente presentación.



**Ilustración 41: Botones de navegación**

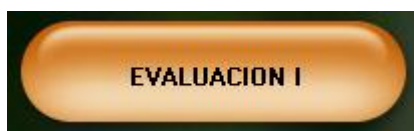
La ubicación de dichos botones permite al usuario familiarizarse rápidamente con el automatismo de la guía, haciendo el uso de la misma muy fácil e interesante al momento de usarla.

En este caso daremos click a la siguiente presentación que consta de los siguientes puntos de estudio.



**Ilustración 25: Pantalla de evaluación**

El botón de evaluación I, nos conecta mediante internet a un link ubicado en el test virtual DAYPO, aquí encontramos un cuestionario con 5 preguntas “**Reactivos**” para la evaluación sobre el consumo de la comida chatarra y a la vez concluida la evaluación tendremos una calificación inmediata permitiendo al docente evaluar los conocimientos adquiridos por el educando en el momento.



**Ilustración 26:  
Evaluación 1**

Cuestión: 1/5      Aciertos: 0      Fallos: 0      Puntos: 0

COMIDA CHATARRA

¿La comida chatarra afecta la salud?

no

si

Cuestión: 2/5      Aciertos: 0      Fallos: 1      Puntos: 0

COMIDA CHATARRA      Repetir: 1

Realaciona con una flecha

Alimentos nutritivos ●	● chitos
Comida chatarra ●	● leche
	● frutas
	● verduras
	● gaseosas
	● empaquetados

Cuestión: 3/5      Aciertos: 0      Fallos: 2      Puntos: 0

COMIDA CHATARRA      Repetir: 2

¿Que personas comen mas comida chatarra ?

niños

adultos

Cuestión: 4/5      Aciertos: 0      Fallos: 3      Puntos: 0

COMIDA CHATARRA      Repetir: 3

Relaciona con una linea

comida sana ●	● afecta nuestra salud
comida chatarra ●	● ayuda a nuestra salud

Cuestión: 5/5      Aciertos: 0      Fallos: 4      Puntos: 0

COMIDA CHATARRA      Repetir: 4

La comida chatarra es muy difícil de conseguir en el mercado

si

no

**Ilustración 27: Preguntas de evaluación 1**

La ventaja de haber diseñado el BLOG INTERACTIVO, es que también allí se encuentran ubicados los link para poder ingresar de forma rápida y sencilla a las evaluaciones.

Evaluación I: <http://www.daypo.com/test-comida-chatarra.html>

Evaluación II: <http://www.daypo.com/test-alimentacion-sana.html>

En la evaluación II se hace referencia a la alimentación sana de igual manera la forma de evaluación es con reactivos buscando en el educando desarrollar también su lógica e interpretación.



**Ilustración 28: Botón de evaluación 2**

**Alimentación sana**

¿La leche en que grupo de alimentos se encuentra?

- Leguminosas y origen animal.
- Frutas y Verduras.
- Cereales.

**Alimentación sana**

¿Cuáles son frutas?

- Mango, Pepino y Zanahoria.
- Aguacate, Papaya y Sandia.
- Uvas, Jitomate y Platano.

Cuestión: 3/10      Aciertos: 0      Fallos: 1      Puntos: 0

**Alimentación sana**

Une las columnas según correspondan.

Comida Chatarra ●	● Chicharrones, Cueritos y Churros.
Comida saludable. ●	● Refresco, Hamburguesa y Papas fritas.
	● Pollo, Cereal y Leche.
	● Agua, Jicama y Manzana.

**Ilustración 29: Preguntas de evaluación 2**

Cuestión: 4/10      Aciertos: 0      Fallos: 2      Puntos: 0

**Alimentación sana**

¿Cuántas frutas y verduras debemos comer a diario?

- 3
- 5
- 2
- 4

**Ilustración 30: Evaluación 2**

### **El botón de visita el BLOG**



**Ilustración 31: Ícono de internet**

Aquí en este botón me conecta directamente con el blog virtual, esto es para el caso que estemos trabajando con la presentación desde la computadora sin estar conectados a internet.

### **BOTON VIDEOS**



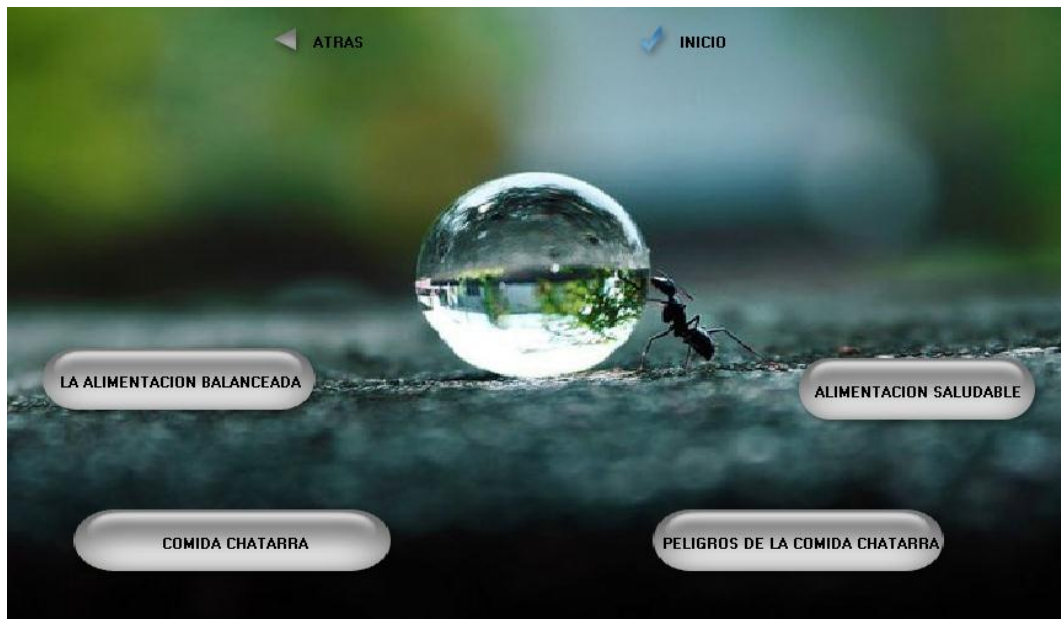
Al momento de dar click en el botón videos tenemos cuatro videos que hacen referencia sobre:

La alimentación balanceada

Alimentación saludable

Comida chatarra

Peligros de la comida chatarra



**Ilustración 32: Ícono de videos**

## **BOTÓN DE JUEGOS**



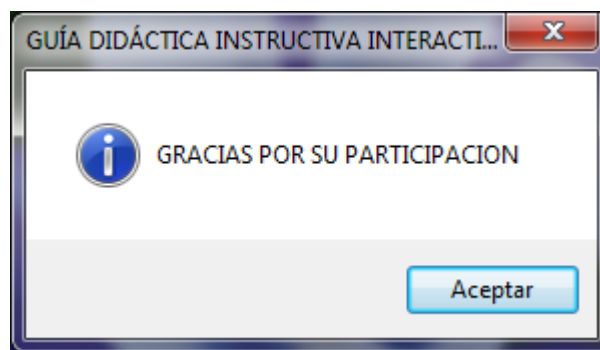
A continuación, presento un enlace a la página de Discovery Channel, donde encontramos un juego sobre la alimentación saludable donde los niños van a conocer de forma divertida los grupos de la pirámide alimenticia.





Botón de finalización de la presentación.

Una vez terminada la sesión, damos click en este botón y la sesión terminara automáticamente dando como final el uso de la guía interactiva.



**Ilustración 33: Mensaje de despedida**

Damos click en aceptar y habríamos cerrado el programa de Autorun Enterprise.

### **Utilización de la Guía Instructiva Didáctica Interactiva**

En primer lugar es conveniente decidir de antemano en qué modalidad se quiere trabajar: online, descargando el programa o en el blog, también se puede llevar

siempre en la memoria USB.

Con la versión online, se ha de tener en cuenta puesto que se trabaja directamente con el servidor, no se permite editar la información pero si se puede agregar notas y comentarios cuando trabajamos directamente con el blog interactivo.

## **Conclusiones**

La valoración de la herramienta es totalmente positiva ya que cumple la mayoría de los requisitos para convertirse en una herramienta fundamental e indispensable en la enseñanza a todos los niveles. Si es cierto que precisa ser mejorada para usos en otros ámbitos educativos, puede ya ser implementada para la elaboración de proyectos digitales para cualquier asignatura y nivel.

Nos parece una herramienta de un gran acierto que facilitará la difusión de material pedagógico y educativo a través de un formato intuitivo, fácil de manejar, y muy agradable para asimilar y difundir conocimientos.

La ventaja de presentar la información en formato Didáctico Interactivo, es acoplar al estudiante a los actuales y futuros métodos de aprendizaje, como las aulas virtuales, método muy difundido en los países desarrollados y que en nuestro país todavía no ha alcanzado un nivel significativo.

## 6.7 Metodología. Modelo operativo de la propuesta

**Tabla 29: Operación propuesta**

FASES	METAS	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO	RESPONSABLES	RESULTADOS
Sensibilización	Sensibilizar a los docentes y a través de ellos a los estudiantes sobre la necesidad de consumir alimentos nutritivos para mejorar el aprendizaje.	Socialización al Talento Humano en equipos de trabajo para la integración de la temática.	<b>Humanos:</b> Docente de informática y capacitador. <b>Materiales:</b> Proyector de multimedia. <b>Institucionales:</b> Sala de informática.	Desde el 02 al 05 de febrero de 2015.	Directivos Profesor de informática de la Esc. "Pedro Vicente Maldonado". Docentes	Participantes motivados para las jornadas pedagógicas sobre el consumo de alimentos nutritivos para mejorar el aprendizaje de los estudiantes.
Planificación	Elaborar la guía instructiva didáctica interactiva para los docentes y estudiantes.	Realizar una guía interactiva sobre el consumo de alimentos nutritivos y entregar el producto digital.	Humanos: Docente de informática y capacitador. Materiales: Laptop o PC Institucionales: Sala de informática.	Del 09 al 13 de febrero de 2015.	Profesor de informática e investigador del proyecto.	Conocimientos básicos para alimentos nutritivos durante los recesos escolares.
Capacitación	Capacitar a los docentes sobre el correcto consumo de alimentos nutritivos, de al menos un 80% el primer año lectivo y un 100% el segundo.	Entrega, análisis y sustentación de la guía didáctica sobre la temática propuesta.	Humanos: Docente de informática y capacitador. Materiales: Laptop y proyector de multimedia, Sistema Operativo Ubuntu. Institucionales: Sala de informática.	Del 16 de febrero de 2015 al 20 de febrero de 2015.	Directivos e investigador y docente tutor.	Personal docente capacitado para socializar la guía interactiva, dentro y fuera del aula de clases.
Ejecución	Los docentes promuevan el consumo de alimentos nutritivos en sus estudiantes, para evidenciar aprendizajes a largo plazos.	En la capacitación de modalidad presencial el los docentes explican el valor nutritivo de los alimentos, en clases demostrativas.	Humanos: Docentes tutores. Materiales: Laptop y proyector de multimedia, Sistema Operativo Ubuntu. Institucionales: Aulas clase.	Del 23 febrero de 2015 hasta culminar el Segundo Quimestre.	Directivos, docente tutor y docentes de la Esc. "Pedro Vicente Maldonado"	Los docentes y estudiantes participantes aplican el contenido de la guía.
Evaluación	Pedir a los docentes la evaluación de la guía instructiva didáctica interactiva, para que al menos un 80% de estudiantes dominen y superen los aprendizajes adquiridos y el siguiente año lectivo en un 100%	Observación y diálogo permanente con autoridades, instructores, estudiantes, Consejo Directivo y docentes.	Humanos: Directora y Consejo Directivo. Materiales: Ficha de observación, encuestas, guía de entrevistas Institucionales: Aulas de clase, salón de maestros.	De 18 de febrero del 2015 hasta culminar el Segundo Quimestre.	Directivos del CentroEducativo y Consejo Ejecutivo.	Los Directivos, docentes y estudiantes del curso se encuentran correctamente capacitados.

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

## **6.8 Administración de la propuesta**

### **Institucionales**

La presente propuesta cuenta con el aval de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, por medio de la correspondiente asesoría de ejecución del proyecto de investigación para que el investigador proponga soluciones a la problemática estudiada, junto con la Escuela de Educación Básica “Pedro Vicente Maldonado”, cantón Baños, provincia de Tungurahua, que facilita sus instalaciones, dando apertura al campo de intervención educativa.

### **Humanos**

Se requiere del siguiente contingente humano:

- Estudiantes de la mencionada institución de educación regular.
- Docentes principales de los estudiantes a intervenir.
- Director de la Escuela de Educación Básica.
- Tutor designado para el desarrollo de la investigación.
- Estudiante de la carrera de Educación Básica, modalidad Semipresencial de FCHE-UTA.

### **Materiales**

Los materiales necesarios para la propuesta serán los detallados a continuación:

- Equipos de computación, internet inalámbrico, cámara digital.
- Transporte terrestre urbano, servicio de taxi.
- Material de escritorio: lapiceros, lápiz, hojas de papel bond.
- Servicio de fotocopias.

- Impresiones, las necesarias para concretar la propuesta.

### Económicos

El financiamiento para la construcción de la propuesta será de recursos propios, el investigador va a invertir de manera directa para socializar la guía en los docentes y estudiantes de la mencionada institución.

La inversión requerida para plantear la solución al problema se detalla en la siguiente tabla:

**Tabla 30: Presupuesto propuesta**

<b>RUBROS DE GASTOS</b>	<b>VALOR</b>
1.- Personal de apoyo	\$ 80
2.- Internet	\$ 65
3.- Servicio de fotocopias	\$ 45
4.- Material de escritorio	\$ 25
5.- Transporte	\$ 55
6.- Impresión de la propuesta	\$ 74
7.- Material didáctico	\$ 65
<b>TOTAL:</b>	<b>\$ 409</b>

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

### 6.9 Previsión de la evaluación

La evaluación será al finalizar el año escolar, participando los docentes y estudiantes beneficiados en las diferentes actividades a realizarse de manera exitosa y provechosa planteadas en la propuesta. Se plantea serie de cuestionarios acorde a las estrategias propuestas para evidenciar y validar el mejoramiento de la práctica docente y manifestar el logro de los diferentes estándares de calidad educativa por parte de los estudiantes.

**Tabla 31: Plan de monitoreo y evaluación de la propuesta**

<b>Preguntas básicas</b>	<b>Explicación</b>
¿Qué evaluar?	La guía instructiva didáctica interactiva sobre el consumo de alimentos nutritivos para el mejoramiento del aprendizaje de los estudiantes de la Escuela Educación Básica “Pedro Vicente Maldonado”.
¿Quiénes solicitan evaluar?	Autoridades, investigador, estudiantes, padres de familia y docentes.
¿Por qué evaluar?	Para monitorear y controlar la ejecución de la propuesta y para conocer el grado de aceptación al aplicar la guía didáctica durante el periodo escolar.
¿Para qué evaluar?	Para mejorar los contenidos propuestos dentro de la guía interactiva. Para conocer si la propuesta dio resultados positivos ante el inadecuado consumo de alimentos por parte de los estudiantes. Para evidenciar cambios de actitud con los docentes, estudiantes y padres de familia.
¿Con qué criterios evaluar?	Criterios de eficiencia, efectividad. La funcionalidad del blog interactivo y sus diferentes estrategias. La participación de docentes y estudiantes en la ejecución de las diferentes actividades.
¿Indicadores?	Aspectos cualitativos obtenidos en las encuestas.
¿Quién evalúa?	Investigador, Directivos de la institución, Consejo Ejecutivo, Educandos y Personal docente.
¿Cuándo evaluar?	Durante y después del proceso de aplicación de la propuesta de forma permanente.
¿Cómo evaluar?	Aplicando la observación y entrevista a docentes y estudiantes.
¿Fuentes de información?	Ficha de seguimiento.
¿Con qué evaluar?	Indicadores establecidos.

**Elaborado por:** Tiván Garzón Francisco Oswaldo.

## 1.- Bibliografía

- Alvarez, L. F. (2012). *Tecnología de los alimentos*. Lima: Ed. Juan A. Ordóñez Pereda. Editorial Síntesis.
- Arquero Pardo, V. P. (2011). *La importancia de las vitaminas en la nutrición de personas que realizan actividad físicodeportiva*. Quito: Sucre.
- ASAMBLEA CONSTITUCIONAL DEL ECUADOR. (2008, 10 12). Constitución 2008. Quito, Pichincha, Ecuador.
- ASAMBLEA NACIONAL DEL ECUADOR. (2010). *Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria*. Quito: Sucre.
- Beaclehole, R., Bonita, R., & Kjellstrom, T. (2012). *Epidemiología básica*. Boston: OMS-Editorial.
- Becker, F. (2012). *Modelos pedagógicos e modelos epistemológicos*. Curitiba: Camões.
- Beltran, B. (2012). *Nutrición y salud en personas de edad avanzada en Europa*. Madrid: Revista Española de Geriatria y Gerontología.
- Benitez Proaño, S. C. (2012). *Consumo de los alimentos que se expenden en los bares escolares y su relación con en el estado nutricional de los adolescentes durante el período de junio de 2011 a febrero de 2012*. Ambato-Ecuador: PUCE-Quito.
- Bower Gordon, H. H., & Salazar Palacios, E. R. (2013). *Teorías del aprendizaje*. Buenos Aires: Pearson.
- Bundy, D. (2011). *La alimentación escolar*. Mexico: Pearson.
- Cadenas, L. (2011). *Investigación para la educación*. Buenos Aires: Magisterio.
- CEP. (2012). *Código de la Niñez y la Adolescencia*. Quito: Corporación de Estudios y Publicaciones.
- Cheftel, J. C. (2013). *Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos*. Buenos Aires: Acribia.
- Comenius, J. A. (2012). *Didáctica magna*. Madrid: Vol. 133. Ediciones AKAL.

- Cuevas, A. (2013). *Propuesta de aplicación de los mapas conceptuales en un modelo pedagógico semipresencial*. Buenos Aires: Revista Iberoamericana de Educación, versión digital 33.3.
- Danilov, M. A., & Skatkin, M. N. (2012). *Didáctica de la escuela media*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.
- Díaz, A., Barriga, F., & Hernández Rojas, G. (2012). *Estrategias docentes para un aprendizaje significativo. Una interpretación constructivista*. México: McGraw Hill.
- Estébanez, C. (2011). *Un modelo pedagógico en la enseñanza del inglés*. Valencia: Revista Interuniversitaria de formación del Profesorado 15.
- Estebanez, C. (2012). *Un modelo pedagógico en la enseñanza del inglés*. Buenos Aires: Revista Interuniversitaria de formación del Profesorado 15.
- Fennema, O. (2011). *Química de los Alimentos*. Zaragoza: Editorial Acribia S.A.
- Ferrer Tagle, P. G. (2012). *Rendimiento académico, conocimientos y calidad de nutrición de estudiantes de universidades estatales y privadas*. Lima: Rev. peru. obstet. enferm 2.1.
- Frazier, W. C., & Sanz Perez, B. (2012). *Microbiología de los alimentos*. Cataluña: Acribia.
- García Madriga, J. A. (2012). *Aprendizaje por descubrimiento frente a aprendizaje por recepción: la teoría del aprendizaje verbal significativo*. Mexico: C. Coll J. Palacios, y A. Marchesi.
- García, A. (2012). *Creando recursos didácticos*. Madrid: McGrill.
- Herrera, L. (2013). *Fundamentos de Investigación Científica*. Ambato: UTA.
- MINEC-MSP. (2010). *Acuerdo Interministerial 001-10*. Quito: MINEC-MSP.
- MINISTERIO DE EDUCACIÓN. (2010). *Actualización y Fortalecimiento Curricular de la Educación General Básica*. Quito.
- MINISTERIO DE EDUCACION. (2011). *Ley Orgánica de Educación Intercultural*. Quito.
- Moreno Alcantara, G. (2012). *La definición de salud de la Organización Mundial de la Salud y la interdisciplinariedad*. Mexico: Sapiens. Revista Universitaria de Investigación.



- Nerici, I. G. (2011). *Hacia una didáctica general dinámica*. Buenos Aires: Kapelusz.
- Olaiz, G. R. (2011). *Encuesta nacional de salud y nutrición*. QUITO: Sucre.
- OMS. (2011). *Fundamentos filosóficos de salud*. Boston: OMS-Editoriales.
- Ordoñez, J. A. (2012). *Tecnología de alimentos*. Porto Alegre: Artmed.
- Ortiz, A. (2012). *Manual para elaborar el modelo pedagógico de la institución educativa*. Madrid: Magisterio.
- Pardo, A. (2012). *¿Qué es salud?* Navarra: Rev Medicina de la Universidad de Navarra 41.2.
- Potter, N. n., & Hotchkiss, J. H. (2011). *La ciencia de los alimentos*. Valencia: Acribia.
- Pozo, J. I., & Monereo Font, C. (2011). *El aprendizaje estratégico: enseñar a aprender desde el currículo*. Quito: Santillana.
- REA. (2012). *Diccionario de la Real Academia Española*. Madrid: REA Ediciones.
- Santos Macías, J. E. (2013). *El consumo de alimentos “chatarra” y su incidencia en el rendimiento escolar de los estudiantes del sexto año de educación básica de la escuela José Manuel Jijón Caamaño y flores, parroquia Amaguaña, cantón Quito, provincia Pichincha*. Ambato-Ecuador: FCHE-UTA.
- Schunk, D. H. (2012). *Teorías del aprendizaje*. Mexico: Pearson Educación.
- SENPLADES. (2013). *Buen Vivir, Plan nacional*. Quito.
- Silva, P. H. (2012). *El modelo curricular de la educación superior cubana*. Madrid: Pedagogía Universitaria 5.3.
- Smith, A. F. (2011). *Enciclopedia de la comida chatarra y comida*. Texas.
- Tamayo Tamayo, M. (2011). *Fundamentos de investigación científica*. Madrid: Pearson.
- Temporetti, F. (2012). *Teorías del Aprendizaje. Seminario sobre teorías del Aprendizaje*. Mexico: McGriwill.
- Tuni, O. M. (2011). *Tablas de composición de alimentos*. Madrid: GrupoEditorial.
- Universal. (2011, 06 06). Análisis de la nutrición en los escolares. *Universal*, p. 7.

- Velasquez, F. (2012). *Los horizontes de la descentralización en Colombia*.  
Bogotá.
- Williams, M. H. (2011). *Nutrición para la salud la condición física y el deporte*.  
Santiago de Chile: Editorial Paidotribo.
- Zayaz, T., Carlos, C. V., & Vilalon Oramas, M. (2012). *Alimentación y Nutrición para estudiantes*. Madrid: Editorial: Lazo Adentro.

# **Anexos**

## Anexo 1.- Instrumentos de recolección de información y documentos

### Encuesta aplicada a estudiantes



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO  
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN  
CARRERA DE EDUCACIÓN BÁSICA  
Modalidad Semipresencial



### ENCUESTA DIRIGIDA A ESTUDIANTES

**OBJETIVO:** Obtener datos estadísticos para evidenciar resultados de la investigación de pregrado.

**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** Escuela de Educación Básica “Pedro Vicente Maldonado”.

**AÑO DE E.G.B.:** Quinto.

**INSTRUCCIONES:** Lea con mucha atención cada pregunta y seleccione solo una de las respuestas marcando con X en el paréntesis.

Nro.	PREGUNTAS / RESPUESTAS
1	¿Las personas del bar ofrecen frutas o cereales durante los recesos del plantel? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
2	¿El menú escolar tiene platos típicos diferentes en los diversos días de la semana? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
3	¿Se observa normas de higiene en el bar escolar? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
4	¿Usted prefiere jugos naturales como bebida energética? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
5	¿Cuenta con recursos económicos para consumir alimentos durante el recreo? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
6	¿Las calificaciones de sus evaluaciones son pasadas de siete? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
7	¿Mantiene la debida atención usted a los conocimientos desarrollados por el docente durante las clases? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
8	¿Tiene dificultad para aprender las destrezas del contenido propuesto usted? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
9	¿Recuerda usted con facilidad aprendizajes del año escolar? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
10	¿Puede aplicar los conocimientos aprendidos de manera práctica? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )

*Gracias por su comprensión...*

## Anexo.- 2. Encuesta aplicada a docentes



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO  
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN  
CARRERA DE EDUCACIÓN BÁSICA  
Modalidad Semipresencial



### ENCUESTA DIRIGIDA A DOCENTES

**OBJETIVO:** Obtener datos estadísticos para evidenciar resultados de la investigación de pregrado.

**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** Escuela de Educación Básica “Pedro Vicente Maldonado”.

**AÑO DE E.G.B.:** Quinto.

**INSTRUCCIONES:** Lea con mucha atención cada pregunta y seleccione solo una de las respuestas marcando con X en el paréntesis.

Nro.	PREGUNTAS / RESPUESTAS
1	¿Existe la motivación para que ingieran sustancias naturales durante los recesos del plantel por parte del bar escolar? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
2	¿Observa usted que el menú escolar tiene platos típicos diferentes en los diversos días de la semana? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
3	¿Se aplican las debidas normas de higiene en el bar escolar? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
4	¿Observa que los estudiantes prefieren jugos naturales como bebida energética? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
5	¿Existe el consumo de alimentos durante el recreo en todos los estudiantes? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
6	¿Se evidencia puntajes positivos en las evaluaciones planificadas de los estudiantes? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
7	¿Prestan la debida atención los estudiantes a los conocimientos desarrollados por usted durante las clases? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
8	¿Observa usted que en las destrezas propuestas para los estudiantes son adquiridas con alguna dificultad? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
9	¿Los estudiantes recuerdan con facilidad aprendizajes del año escolar? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )
10	¿Aplican los conocimientos de manera práctica los estudiantes? Siempre ( ) A veces ( ) Nunca ( )

*Gracias por su comprensión...*

**Anexo 3.-** Permiso y aprobación para aplicar tema de tesis del Sr. Director de la unidad educativa de Educación Básica “PEDRO VICENTE MALDONADO”

Baños de Agua Santa 27 Enero 2015.

Lic. Iván Sánchez

Director

UNIDAD EDUCATIVA DE EDUCACIÓN BASICA “PEDRO VICENTE MALDONADO”

PRESENTE.

De mi consideración.

Yo, FRANCISCO OSWALDO TIVAN GARZON , con cedula de ciudadanía N° 180413257-7, egresado de la carrera Educación Básica de la Universidad Técnica de Ambato, Modalidad Semipresencial, solicito a Ud. muy comedidamente se me permite realizar la siguiente investigación con el tema: “LOS ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN EL BAR ESCOLAR Y SU INCIDENCIA EN EL APRENDIZAJE DE LOS ESTUDIANTES DEL QUINTO AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA ESCUELA “PEDRO VICENTE MALDONADO” DEL CANTON BAÑS DE AGUA SANTA PROVINCIA DE TUNGURAHUA.

Por la atención acogida anticipo mis más sinceros agradecimientos.

Atentamente.

Francisco Oswaldo Tivan Garzón

C.I. 180413257-7



**Anexo 4.-** Certificación de la propuesta Sr. Director de la unidad educativa de Educación Básica “PEDRO VICENTE MALDONADO”



**ESCUELA DE EDUCACIÓN BÁSICA  
“PEDRO VICENTE MALDONADO”**  
Baños de Agua Santa - Tungurahua



**CERTIFICACION**

MARCO ANTONIO AMAN MONTERO, Director (E) del plantel, a solicitud verbal por parte del interesado y, en base a los datos que contienen los documentos en archivo tengo a bien Certificar que: el Sr. TIVAN GARZÓN FRANCISCO OSWALDO , portadora de la Cédula de Ciudadanía N° 1804132577, realizó su trabajo de investigación y la aplicación de encuestas; sobre “LOS ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN EL BAR ESCOLAR Y SU INCIDENCIA EN EL APRENDIZAJE DE LOS ESTUDIANTES DE QUINTO AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA DE FEBRERO A JUNIO DEL 2015”

Lo Certifico para que el interesado haga uso del presente en todo cuanto lo considere conveniente para sus intereses dentro del marco legal vigente.

Baños de Agua Santa, 07 de diciembre del 2015.



Mg. Marco Amán Montero  
**DIRECTOR (E)**



**Anexo 5.- Croquis de ubicación de la unidad educativa de Educación Básica  
“PEDRO VICENTE MALDONADO”**

Calle Pedro Vicente Maldonado y Montalvo





## Anexo 5.- Fotografías

### Institución



Escuela "Pedro Vicente Maldonado" Calles Montalvo y P. V. M



Visualización frontal de la Institución

Estudiantes recibiendo instrucciones y recomendaciones sobre los alimentos que se expenden en el bar.





Estudiantes motivados después del receso escolar.

