



Feria de Intercambio de Conocimientos Culturales y Seguridad Alimentaria



Índice

Introducción	3
Objetivos	4
Desarrollo	5
Recetas	10
Huertos	20
Resultados y conclusiones	24

Introducción

El presente trabajo se realizó con la finalidad de identificar la participación de los docentes en los huertos escolares y la importancia de promover el rescate de nuestras tradiciones desde el protagonismo de las escuelas.

Durante el ciclo escolar 2018 se ha venido trabajando en los huertos escolares con el apoyo de la cooperativa SOPEXCCA, ya que siempre nos han apoyado con diferentes tipos de herramientas, fertilizantes orgánicos y diferentes variedades de semilla. Cabe mencionar nuestra institución del

ministerio de Educación que también ha sido protagonista en la distribución de semillas a través del programa PINE, que vienen a través de la buena coordinación que hace este modelo de gobierno socialista, cristiano y solidario.

Promover el rescate de nuestra cultura es hacer patria desde el protagonismo de nuestra escuela, ya que día a día se ha venido perdiendo la cultura y es un deber como nicaragüenses resaltar la importancia de nuestras tradiciones e inculcar esos valores cívicos a los estudiantes de todas las modalidades y de este modo sensibilizar a toda la

comunidad sobre la importancia de nuestras costumbres.

Con esto se deduce que la escuela es el pilar central para inculcar en los educandos los beneficios que tiene los huertos escolares como complementos de la merienda escolar en todas las escuelas públicas del país, lo que hace posible tener una mejor retención y aprobación de los educandos en todos los niveles, así mismo el consumo de la merienda escolar permite tener resultados positivos en cuanto la asistencia y sobre todo en el proceso de enseñanza aprendizaje.



Objetivos

- **General:** Promover el rescate de nuestras tradiciones desde el protagonismo de las escuelas del Núcleo de Educación público Rural Cleotilde Guillén, comunidad Santa Rosa, municipio el Cua, departamento de Jinotega.
-
- **Específicos:**
 - 1) Ejecutar el rescate de nuestras tradiciones donde los protagonistas son docentes, madres de familia y estudiantes de primaria y secundaria a través de diferentes exposiciones de platillos que se elaboran en la comunidad, así como diversas revistas culturales.
 - 2) Conocer la importancia que tienen los huertos escolares en las escuelas y la forma como se han venido trabajando con el protagonismo de los aprendientes de primaria y secundaria durante el ciclo escolar 2018.
 - 3) Valorar el trabajo que los escolares en conjunto con los docentes hacen en los huertos escolares, cultivando diversos productos que sirven de complemento en la merienda escolar.



“Hacemos las reglas para los demás y las excepciones para nosotros mismos”
(Charles Lemesle)

Con este pensamiento se deduce que para que haya disciplina escolar en un aula es necesario establecer reglamentos, para que sean cumplidos por los estudiantes, sin embargo muchas veces son los docentes los que incumplen con lo establecido.

4.1. Promoviendo y rescatando nuestras tradiciones desde el protagonismo de las escuelas.

En los últimos tiempos las escuelas se ha convertido en el eslabón de la cultura, ya que son ellas las que difunden el rescate de las tradiciones que dejaron las tribus indígenas y que con el paso del tiempo se han venido dejando a un lado y más bien se han adoptado costumbres ajenas.

Cabe mencionar que el canal 6 de Nicaragua se ha convertido en el pregonero de la noticia que llega a todos los nicaragüenses

promoviendo la calidad de la enseñanza aprendizaje, a través de temas educativos dirigidos a docentes, estudiantes y padres de familia.

Esto con el propósito de motivar a las instituciones del estado y en especial el protagonista es el Ministerio de Educación, por lo que la tarea es ejecutar y llevar a la primera plana el lanzamiento del rescate de las culturas con la participación de las comunidades educativas.

Por ende el núcleo educativo público rural Cleotilde Guillén se ha propuesto revivir la historia de la cultura desde la comunidad con el protagonismo de las madres de familia, a través de ferias gastronómicas que se han venido implementando a nivel nacional, donde se elaboran los platillos típicos de nuestra tierra pinolera acompañado de la historia y proceso de elaboración de cada producto.

En este año 2018 se ha visto la motivación e integración de las madres de familia en estas actividades culturales, además de que ellas aprovechan la venta

de sus exquisitos productos, cada protagonista tiene su propia receta por lo que pueden haber diez platos del mismo, pero con un gusto y sabor diferente, esto se debe a la forma de elaboración.

La escuela Cleotilde Guillén es la principal promotora de la cultura en la comunidad Santa Rosa, así mismo se puede afirmar que un baile es parte de una tradición. La cultura es toda la población educativa y por eso es un deber difundir y rescatar nuestras costumbres.

Algo muy relevante en el centro escolar Cleotilde Guillén es la sensibilización de la comunidad educativa, en el año 2017 los escolares no los hacían bailar, eran tímidos, les daba vergüenza, sin embargo, la lucha dio fruto para este año 2018, ya que las actividades culturales las hacen los educandos de primaria y secundaria, es notable la alegría que reflejan en las actividades al presentar las revistas culturales en los matutinos, en las actividades relevantes que se planifican en las escuelas con el protagonismo de los docentes, estudiantes y padres de familia.



Cabe mencionar que la sensibilización primeramente ha sido con los docentes, estudiantes y padres de familia, es un orgullo decir que estamos en una comunidad que tiene una cultura avanzada, por lo que se puede afirmar que la escuela y la comunidad están trabajando unidas para tener resultados exitosos en el proceso de enseñanza, tomando en cuenta el ritmo de aprendizaje que presentan los aprendientes.

En este año se formó por primera vez en la historia de la escuela Cleotilde Guillén un grupo de zumbatón que nos ha representado en diversas actividades que se han desarrollado en el municipio de El Cua.

Del mismo modo en la elección de la reina del maíz se obtuvo tercer lugar con el protagonismo de estudiantes y docentes que se integraron en la elaboración del traje hecho a base de maíz lo que evidencia el rescate de nuestras tradiciones.

Así mismo la comunidad participó en el certamen elección de la reina 19/39 obteniendo primer lugar a nivel municipal. Lo que evidencia el interés por participar y dejar en alto el nombre de la comunidad Santa Rosa, seguimos trabajando en el rescate de nuestra cultura labores ejecutadas por los protagonistas de la misma sociedad.

Así mismo, no se podría obviar el 14 y 15 de septiembre fechas importantes en la historia de nuestro país donde recordamos a nuestros héroes y próceres que lucharon por la libertad dejando en alto los valores cívicos y patrióticos que se celebran con el derroche de culturas y sones que se tocan al ritmo de las bandas. Septiembre un mes victorioso donde la cultura se vive con fervor patriótico en el que se recuerdan las hazañas de grandes personajes de la historia de Nicaragua.

De igual forma recordamos fechas relevantes como el 23 de agosto donde se vive de corazón la erradicación del índice de analfabetismo en la historia de nuestro país donde debemos recordar con orgullo a Carlos Fonseca Amador con el lema “ También enséñales a leer” lucha que actualmente continua implementando nuestro comandante Daniel Ortega y la compañera Rosario Murillo, a través del Ministerio de educación en todas las escuelas del país, por ende resalto esta parte de la historia ya que la escuela Cleotilde Guillén ha sido protagonista en la alfabetización por medio de maestros, estudiantes de primaria y secundaria con mayor énfasis los futuros bachilleres del centro en la modalidad de secundaria a distancia en el Campo.

La comunidad santa Rosa, ha sido cuna de la cultura por lo que es importante mencionar al grupo “Frente Norte Carlos Fonseca Amador” grupo que fue reconocido a nivel nacional y departamental, la música era escuchada en la radio Sandino para los tiempos de los ochenta





grabando una canción de la alfabetización con letra y música del mismo grupo, la usaban de fondo en el “Programa Puño en Alto”, se grabaron otras canciones dedicadas al cuidado de la Naturaleza y las Bellezas de Nicaragua. También hay grabaciones al Programa La Cuculmecca, según profesor Mario Blandón Hernández crearon una composición titulada himno a la Cuculmecca y otras canciones a la naturaleza. Cabe recalcar que el grupo Frente Norte presentaba obras de teatro cuando tenían actividades con la población.

Actualmente el grupo se desintegró, aunque todavía se reúnen cuatro de los miembros que formaban el grupo, sin embargo ya no cuenta con instrumentos solamente guitarras, de los cuatro que integran el grupo el actual grupo dos de ellos son fundadores entre los que se pueden mencionar al profesor Mario José Blandón Hernández, al maestro merito Segundo López de la comunidad Santa Rosa, de igual forma los otros que integran este grupo musical son el señor Carlos Picado de la comunidad La Pita, el señor Oscar Blandón del municipio de El Cua.

Cabe mencionar que los otros integrantes eran Benjamín Blandón Hernández caído en combate por luchar y defender la revolución popular Sandinista, el señor Francisco Fonseca López originario de Matagalpa, el señor Francisco Roa desaparecido en los tiempos de los ochenta, hoy en día todavía se desconoce su paradero, el señor Adolfo Montoya fallecido por muerte natural, Freddy Alvarado de origen Salvadoreño, el señor Pedro Morales también de origen Salvadoreño, el señor Mario García y Leonso Rayo actualmente viven en la comunidad de Santa Rosa pero ya no

pertenecen al grupo debido a sus ideales religiosos.

Poesía y pintura

Nuestra escuela se ha caracterizado por los talentos de los escolares y docentes, ya que en cada una de las actividades nos sorprende los escolares de primer grado has undécimo y en algunos casos los mismos docentes. Actualmente hay educandos que han demostrado sus talentos en las pinturas, por medio de diferentes trabajos que ha orientado el Ministerio de Educación, cabe mencionar que los escolares presentaron pinturas el día de la raza, pinturas alusivos al medio ambiente, pinturas que resaltan el día mundial de la alimentación, pinturas que llevan un mensaje de seguridad ante los desastres naturales, pinturas de personajes históricos en Nicaragua como la imagen de nuestro ilustre príncipe de las letras castellanas, el general de hombres y mujeres libres y Carlos Fonseca amador. Es acá donde se ha venido cultivando el valor cultural en las escuelas a través del protagonismo de los estudiantes, docentes y madres de familia.

Primer grado talentos en baile y poesía.



Recetas



Chancho con yuca

Origen:

Este alimento tiene sus orígenes en la ciudad colonial de Masaya, una alimentación que ha deleitado y ha sido debutada por todos los nicaragüenses y extranjeros que nos visitan en esta tierra de lagos y volcanes, así mismo es uno de los alimentos típicos que representan nuestras raíces culturales. Los pasos de elaboración son diferente, ya que cada persona tiene una receta distinta y se le da un sabor y gusto exquisito, debido a que el secreto está en el proceso de preparación que tiene cada protagonista.

Ingredientes:

Chancho con yuca y chanfaina, Yuca, Carne de cerdo, Sofrito, Achiote, Cebolla, Chiltomas, Aceite, Sal, Repollo, Tomate, Vinagre.

Preparación:

Se cuece la yuca hasta que este reventada, posteriormente se prepara la carne con los respectivos ingredientes y se hecha la sartén para freírla, del mismo modo se lava el repollo y se prepara la ensalada de tal manera que quede fina y se le anexan los ingredientes para que le den gusto al consumirla.

Receta de:

**Dolores María
Montenegro Altamirano.**





Chanfaina

Origen:

Este platillo es de origen español y también propio de algunos países como Perú, Venezuela, Colombia y Nicaragua, muy común en las casas de los pinoleros, ya que es consumida en el desayuno, almuerzo y cena.

Una alimentación muy rica que nos permite saborear y deleitar y sobre todo compartir en familia y amigos.

Ingredientes:

Menudo de cerdo, Carne de cerdo, Aceite, sal, Cebolla, Chiltoma, Ajo, Achiote, Comino, Masa, Naranja agria al gusto, Chile, Tomate.

Preparación:

Se lava bien y se cuece el menudo a fuego normal, posteriormente se cuece la carne por aparte, una vez cocido el menudo y la carne se pican bien y se le agregan el aceite, masa, chiltomas, cebolla, achiote, ajo, comino, tomate, naranja y por último chile al gusto, dejándolo a fuego normal por un tiempo de 30 minutos.

Una vez preparado este platillo se sirve en platos y se acompaña de unos deliciosos bananos recién cocidos para debutarlo y saborearlo al estilo nicaragüense.

Receta de:

***Dolores María
Montenegro Altamirano.***





Arroz con leche

Origen:

Este postre es de origen asiático y es tradicional por lo que está presente en muchos países latino americanos, pero también en España y gracias a los árabes se extendió en toda la península y para el que no lo sepa la palabra arroz proviene de un vocablo adaptado del árabe arroz.

Ingredientes:

Dos libras de arroz, Dos libras de azúcar, Dos litros y medio de leche, Tres bolsitas de canela, Dos bolsitas de pimienta Dos bolsitas de clavo de olor, Una leche condensada, Una pizca de sal, Una caja de pasas, Cascara de limón, Vainilla, y canela molida.

Preparación:

Se lavan bien las manos con agua y jabón, se lava el perol que se va a cocinar, se pone a fuego con un poco de agua, se lava el arroz y posteriormente se hecha cocer, seguidamente se le agregan la canela, la pimienta, el clavo de olor, la cascara de limón y se está meneando para que espese, cuando esta pre cocido se le agrega la mitad de la leche , el azúcar, la pizca de sal y una vez bien cocido se le agrega el resto de leche y la leche condensada, las pasas y vainillas, del mismo modo se deja reposar al fuego unos diez minutos para que absorba todo y se deja enfriar para servirlo al gusto.

Receta de:

**Martha del Socorro
Hernández Pérez**





Salchicha

Origen:

Este platillo se originó hace tres mil quinientos años por los babilonios.

Un platillo muy rico y poco común, ya que casi no es conocido por los nicaragüenses.

Para la elaboración de este rico platillo se necesitan los siguientes ingredientes.

Ingredientes:

Sofrito, Consume, Sabor y color, Salchicha, Arroz, Aceite, Cebolla, Papa, Tomate, Mostaza, Ajo, Comino, Carne molida de cerdo, Carne molida de pollo.

Preparación:

Una vez comprada la carne se prepara con limón, se pica la cebolla, la chiltoma, el ajo y el tomate y se agrega el comino, la papa, la mostaza, el consume, sofrito, sabor y color, posteriormente se fríe el arroz y se deposita aceite a la carne, una vez mezclados todos los ingredientes se envuelven en hoja de chagüite y se ponen nuevamente al fuego normal, durante un tiempo de horas, finalizado este proceso se sirve en platos y se acompaña con unos ricos bananos cocidos o tortillas según se prefiera y estaría listo para saborearlo al estilo nicaragüense.

Receta de:

Jamileth Lira Tercero





Torta de hoja de yuca

Origen:

Este es un rico platillo elaborado por algunas familias nicaragüenses.

Ingredientes:

Hoja de yuca, Cuajada, Huevos, Sabor y color, Masa, Sal, Cebolla, Ajo, aceite, Achicoria, Chile.

Preparación:

Se lava la hoja y se pone a medio cocer, posteriormente se muele y se mezcla con la masa, del mismo modo se le agregan los huevos, sal, cebolla, comino, ajo, achicoria, orégano, hierba buena, cuajada y el sabor y color, seguidamente se hecha al sartén y se pone a freír hasta que este dorada.

Receta de:

Jamileth Lira Tercero





Vigorón

Origen:

Este platillo es de origen granadino y además una comida que nos representa como nicaragüenses. Inventado en 1914 por la señora María Luisa Lacayo, con el apodo de loquita. Un platillo delicioso que se puede consumir en el desayuno, almuerzo y cena o para compartir buenos momentos con la familia o amigos.

Ingredientes:

Charrasca, Yuca, Repollo, Tomate, Limón.

Preparación:

Este proceso es muy sencillo de elaborar por lo que es muy común en todas las familias nicaragüenses. Se pela y se lava la yuca, posteriormente se cuece hasta que este reventada, seguidamente se pica el repollo, el tomate y se le agrega limón para darle un sabor más rico a la ensalada. Posteriormente se sirve en hojas de chagüite primero la yuca, después la charrasca y por último la ensalada y chile al gusto de nosotros los nicaragüenses.

Receta de:

Johana Cruz Estrada





Pozol con leche

Origen:

Esta es una bebida típica de origen nicaragüense, ya que era consumida por nuestros antepasados y elaborado a base de maíz, producto valioso para todas las familias de nuestro país. El proceso de elaboración es muy sencillo por lo que es común consumirlo en el desayuno, almuerzo y cena.

Ingredientes:

Maíz, Leche, Canela molida, Azúcar, Hielo.

Preparación:

Se cuece el maíz y posteriormente se muele en maquina o molino, seguidamente se bate y se agrega el agua, azúcar, la canela, el hielo y por último la leche para servirse y acompañar una deliciosa comida en familia.

Receta de:

Johana Cruz Estrada





Nacatamal

Origen:

Este platillo es de origen nicaragüense y muy popular en el hermano país de Honduras.

Su origen procede desde nuestros antepasados, ya que en sus días de fiestas o ceremonias eran especiales como los inicios de los pueblos y en esos días preparaban este tipo de comida formando parte de sus festines para festejar como símbolo de victorias, prosperidad y poder religioso para el pueblo.

Ingredientes:

Maíz, Carne, Tomate, Papas, Cebolla, Chiltomas, Comino, Consume, Sofrito, Arroz, Ajo, Vinagre, Achicoria, Hierba buena, Orégano, Manteca de cerdo, Achiote, Hojas de chagüite Cabuya.

Preparación:

El proceso de elaboración es muy sencillo se pone a nesquizar el maíz, se lava y posteriormente se muele, se bate y se hecha a cocer la masa, se agrega la manteca de cerdo, la cebolla, la chiltoma, el consume, sofrito, achicoria, orégano, hierba buena y el vinagre, posteriormente se adoba la carne con comino y ajo, se prepara el recado y se envuelven en hojas de chagüite y se ponen a cocer, por lo que se convierte en una comida muy deliciosa para todos los nicaragüenses para deleitarse en un rico desayuno, almuerzo y cena acompañado de unas tortillas recién sacadas del comal y una tasita de café bien caliente.

Receta de:

Luz Ivania Siles Martínez





Enchiladas de arroz con carne

Origen:

El origen de las enchiladas se remota a las civilizaciones precolombinas de Meso América, para algunos historiadores las enchiladas son de origen Mexicano, fueron conocidas en México independientes con Miguel Hidalgo, Vicente Guerrero y José María Morelos viajaban por el territorio mexicano, ellos fueron los primeros en probarla.

Ingredientes:

Maíz, Arroz, Carne, sal, Cebolla, Chiltomas, Ajo, Tomate, Sofrito, Sabor y color, Repollo, Limón, Salsa de tomate, Crema.

Preparación:

El proceso de elaboración es muy fácil por lo que se convierte en un platillo común en toda Nicaragua. Primero se nesquiza el maíz, se lava, se muele, se amasa, se le agrega la sal, achiote, sabor y color, se palmean las tortillas, se fríe el arroz y se mezcla con la carne agregando todos los ingredientes que lleva, se prepara la ensalada con los ingredientes que lleva y por último se rellenan las tortillas con la mezcla que se elaboró anteriormente y se fríen en una sartén hasta que estén doradas y listas para servirse en compañía de nuestras familias u otras compañías.

Receta de:

Marisol Rayo Moreno



Huertos



Concepto: El huerto escolar, es un conjunto de plantas en un terreno o área específica, de acuerdo a las características de la escuela y comunidad; donde se cultivan hierbas aromáticas, hortalizas, plantas frutales y / o medicinales con un enfoque educativo, y para uso y consumo en la escuela con el protagonismo de estudiantes, docentes madres y padres de familia. Podemos considerar el concepto de huerto escolar como un tópico muy amplio y

a la misma vez discutido por muchas personas, es por eso que a continuación se presentan diversas definiciones desde el punto de vista de diferentes autores.

- 1) Complementar con productos del huerto, cultivando hortalizas, frutas y otros alimentos ricos en micronutrientes, con la finalidad de añadir valor nutricional a la merienda escolar, mejorar hábitos

alimentarios y contribuir con ello, en un largo plazo, a mejorar su estado nutricional.

- 2) Herramienta Educativa donde se reflejan conocimientos de cultura alimentaria, historia de los alimentos, Seguridad alimentaria nutricional y medio ambiente.
- 3) Permite desarrollar habilidades prácticas en los estudiantes.
- 4) Promueve estudios, debates y otras actividades



sobre medio ambiente, alimentación y nutrición, principalmente.

- 5) Los alimentos cosechados son complemento de la alimentación escolar.
- 6) Metodología educativa para la formación agro - ecológica a toda la comunidad educativa.

Chayotes

Es un fruto comestible en forma de pera, de corteza rugosa blanquecina o verduzca y una sola pepita grande de semilla. Para su cultivo se puede depositar un chayote, el lugar seleccionado para la siembra en un determinado tiempo de seis a siete días inicia su crecimiento en forma de guía o vejucos, para su producción exitosa se pueden subir las guías un arbusto se le hace una pequeña parra que

puede ser de madera o alambre. El chayote es un gran alimento porque está al alcance de las familias, se adapta a cualquier clima, su preparación es variada, acompaña las sopas ya sean de gallinas, pollo, sopa de frijoles, se puede preparar en guisos, pescozones o simplemente cocidas con agua.

Achicoria

Es una planta familia de las compuestas debido a que sus hojas son rectas y ásperas. Es una planta comestible ya sea cruda o áspera. También con ella se puede preparar una bebida a base de sus hojas tostadas que viene a sustituir el café. En la mayoría de los hogares esta planta se usa para dar olor a distintas comidas que se preparan a diario para alimentar a las familias, por lo

que se vuelve de uso común como cualquier saborizante en las cocinas de los nicaragüenses. Esta planta es accesible y se adapta a cualquier ambiente, se encuentra con abundancia en los campos y también en los hogares que se cultivan para uso de sus platos en pocas cantidades, acá en la escuela Cleotilde Guillén se han recolectado algunas plantas y semillas del campo para ubicarlas en banco y tenerlas accesibles para usarlas como completo de sabor en la merienda escolar.

Plantas medicinales

Con el propósito de dar a conocer la importancia que tienen las plantas medicinales para nuestra salud se hará una ponencia sobre el proceso de preparación de algunas recetas caseras. Información brindada



por el aprendiente **Wilma Antony Guillén Cruz.**

a) Sácate de limón con flor de sauco: esta medicina es para la tos y gripe.

El proceso de preparación es cocer primeramente una pequeña porción de cada una de los productos que se requieren, posteriormente tomar una tasa con una cantidad moderada cada seis horas y agregar una cucharada de miel de jicote.

b) Cascara de jiñocuabo y Cuculmeca

Este producto medicinal permite mejorar el color de la sangre cuando tenemos alguna enfermedad, se cuecen

los productos y se toma una tasa cada seis horas.

c) Hojas de canela

Este producto medicinal nos ayuda a dormir cuando padecemos de insomnio o desvelo debido al cansancio laboral u otros oficios en el que nos desempeñamos. El proceso de elaboración es muy sencillo debido a que se cuecen en medio litro de agua, para posteriormente consumirla y tener un excelente resultado a base de un té de plantas medicinales.

d) Hojas de madero negro y ruda

Estas plantas medicinales

nos permiten librarnos de esos molestos granos que nos afectan y que muchas veces nos hacen sentir mal con nuestros amigos y con nosotros mismos. Hoy conoceremos un remedio casero para que lo demos a conocer a nuestros amigos curando y de este modo poner fin a esos momentos de tristeza.

Se requiere una cucharada de madero negro molida, una cucharada de ruda molida, una cucharada de manteca ámbar para freír los ingredientes anteriores y de este modo hacer una pomada. Y poner fin a esos molestos granos que salen en la piel.

Resultados y Conclusiones



Irene Weber

Resultados

En el transcurso del año 2017 y 2018 se puede decir que la comunidad educativa ha cambiado constantemente en cuanto a la forma de venir trabajando en la escuela con los escolares integrados en las labores culturales, se puede decir que hoy en día la comunidad está motivado, ya que muchos han encontrado en el baile una forma de relajarse e integrarse en las actividades educativas. La escuela es la sede del folclor si todos trabajamos unidos y sobre todo con ese fervor cultural que nos caracteriza a todos los nicaragüenses. Madres que están trabajando en coordinación con los escolares para rescatar la cultura de las comunidades a través de las elaboraciones de platos típicos y

danzas propias de nuestro municipio y departamento como las mujeres de El Cua y Jinotega. Los huertos escolares se han venido trabajando con el método que SOPEXCCA ha capacitado a las escuelas, convirtiéndose los huertos escolares en una herramienta pedagógica en el proceso de enseñanza aprendizaje.

Conclusiones

- 1) Docentes, educandos y madres de familia de diferentes modalidades reviviendo nuestras raíces culturales, a través de las ferias gastronómicas presentadas con diferentes tipos de platos que se elaboran en la comunidad.
- 2) Los huertos escolares se han convertido en una herra-

mienta pedagógica en todas las modalidades lo que ha permitido resultados positivos en los aprendientes.

- 3) Resultados productivos que se han logrado con la integración positiva de los docentes, escolares y padres de familia al usar lo que se ha producido en los huertos escolares como completo en la merienda escolar que se consume en las tres modalidades que atiende la escuela Cleotilde Guillén, la que se ha convertido en ejemplo de todo el núcleo.

Fuente. Se recopiló información de los datos que hay en la dirección de la escuela Cleotilde Guillén.

