

SEGUIMIENTO DE ACUERDOS TOMADOS POR EL CMPSE

No.	ACUERDO	ESTATUS	REQUIERE SEGUIMIENTO
5.2.2019	Implementar una mesa de salud mental, con el propósito de elaborar un programa de atención y coordinación de servicios en las escuelas públicas del municipio de Chihuahua, en cuestión de salud mental, la cual se integrará por la Consejera Presidente y los representantes de las siguientes dependencias: Subdirección de Educación, Subdirección de Prevención, CAPPSI, DIF y COBACH Planteles No. 1.	1.- La presidente del consejo Profra. Lyna Estela Sandoval Baca, se reunió con la lic. Alejandrina Barraza Ramos del DIF Municipal y el Lic. Jaime Omar Bustillos Villalobos del CAPPSI, para elaborar el catálogo de servicios, se encuentra pendiente concentrar la información para realizar informe. 1.- En esta 4ª sesión del consejo de fecha 04/04/2019, se acordó que la Subdirección de Educación, presidente concentrará información sobre asociaciones civiles.	SI
6.2.2019	Remitir el directorio de los integrantes de este consejo.	Se envió por correo electrónico.	NO
7.2.2019	Elaborar un directorio de las Asociaciones Civiles del Municipio, donde se incluirán los apoyos o servicios que otorgan; elaborado en conjunto por parte de DIF municipal, FECHAC y la Ing. Emma Tinoco Estrada en su calidad de Presidente de CEFOSC (Centro de Fortalecimiento para la Sociedad Civil).	1.- La Ing. Emma Tinoco Estrada, elaboró el catálogo de servicios de asociaciones civiles. 2.- En esta 4ª sesión del Consejo, se acordó remitir el catálogo de A.C. elaborado, a la presidente del consejo.	SI
8.2.2019	Traer información a la siguiente sesión del consejo sobre los apoyos que otorga el Instituto Municipal de las Mujeres y el Instituto Municipal de Cultura Física y Deporte.	Se realizó una presentación en Power Point para dar a conocer la información de los apoyos que otorgan ambos institutos.	NO

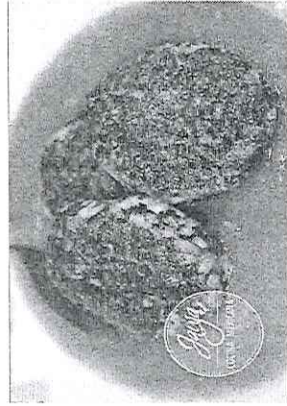
SEGUIMIENTO DE ACUERDOS TOMADOS POR EL CMPSE

9.2.2019	Las y los integrantes enviarán por medio de correo electrónico un reporte sobre las actividades que realizan en sus áreas.	1.- Se encuentra pendiente de recibir información. 2.- En esta 4ª sesión del consejo se acordó remitir la información faltante para concentrarlo	SI
10.2.2019	Diseñar o preparar los talleres/conferencias que se habrán de llevar a cabo en el evento de la entrega simbólica de becas académicas y de transporte.	1.-Se está dando seguimiento. 2.- En esta 4ª sesión del consejo, se informó que la entrega simbólica de becas, se llevará a cabo en el Centro de Exposiciones y Convenciones, a las 9:00 horas del día 11 de abril, donde se realizará presentación de talleres y/o conferencias por parte de CIFAC, Escuela para Padres y Jacobo Miranda, con acompañamiento de yoga para la risa.	NO
11.2.2019	Por parte del COBACH, se diseñará un tríptico/volantes sobre recetas nutritivas, para hacerlos llegar a las escuelas del municipio y apoyará con la cotización de mazapanes nutritivos para valorar la viabilidad presupuestal.	1.- Se recibió tríptico que se presentará en la siguiente sesión. 2.- Se presentó el tríptico en la 4ª sesión del consejo y se entregó un ejemplar a cada uno de las y los consejeros, se encuentra pendiente la impresión y solicitar la infografía para compartirlo en redes sociales y la página web del Municipio por parte de la Subdirección.	SI
12.2.2019	Invitar a la Comisión Estatal de Derechos Humanos para que acuda alguna sesión del consejo con el propósito de resolver dudas y/o inquietudes de las y los docentes, respecto a las demandas que se presentan por "la violación de derechos humanos de estudiantes"	1.- Se invitó a la 4ª sesión del consejo, estando presente la Lic. Rosabel Valles Rivera. 2.- En esta 4ª sesión se acordó invitarla a la próxima reunión, para que se realice una presentación sobre protocolos de actuación para quejas de derechos humanos, presentadas en contra de docentes.	SI

SEGUIMIENTO DE ACUERDOS TOMADOS POR EL CMPSE

13.4.2019	Gestionar apoyos para el Programa presentado por el COBACH plantel 1, denominado Una escuela adopta una Escuela, el cual incluye el presupuesto y las herramientas necesarias para la elaboración de las galletas Nutrideli	En esta 4ª sesión se obtuvieron las siguientes tareas: 1.-El DIF Municipal buscará el mecanismo para apoyar con los hornos para la elaboración de las galletas. 2.- La Dirección de Desarrollo Humano y Educación, analizará el apoyo para la suficiencia presupuestal de la elaboración de las galletas. 3.- Por parte del Tecnológico de Chihuahua, se buscará el apoyo de las Y los alumnos que realizan o estén por realizar su servicio social.	SI
-----------	--	--	----

TORTAS DE ESPINACA Y QUESO



INGREDIENTES

1 manojo de espinacas	1 taza de queso
4 papas medianas	1 chile de árbol
Media cebolla	Pimienta
2 dientes de ajo	Comino
2 huevos	Sal

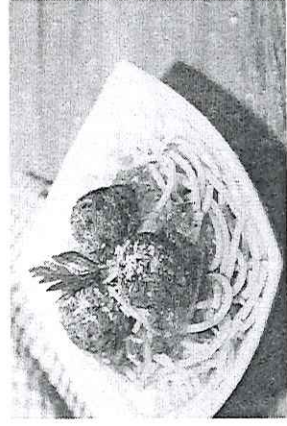
Lavar y picar finamente la espinaca, se cuece por 2 minutos, en poca agua y se le agrega sal, y se escurren.

En un sartén con poco aceite se colocan los dientes de ajo y se doran un poco, se agrega la cebolla, el chile y el tomate, dejando asar todos, agregar agua (1 taza aprox), hervir por 3 minutos. Después se licúa y se mantiene para guisarlo posteriormente en el aceite que reste de dorar las tortas.

En un recipiente se machacan las papas cocidas previamente, se agregan y se mezclan, las espinacas escurridas, los huevos, el queso la pimienta y la sal al gusto. - Se forman las tortas y se colocan en un sartén con aceite, permanecen ahí hasta que se dora un lado, se voltean y se ponen en papel o servilleta absorbente.

Se agregan las tortas a la salsa y se hierve a fuego lento por un minuto.

SPAGUETTI CON ALBONDIGAS



INGREDIENTES:

- ½ K de carne molida
- ¾ de tomate
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla
- ¼ de queso
- Sal pimienta y sazonzador al gusto

Poner agua en una olla al fuego con un trozo de cebolla, un chorrito de aceite y sal. Cuando comience a hervir, agregar el espagueti.

En otro recipiente, colocar la carne, sazonzarla con un poco de sal, pimienta y procede a hacer las bolitas.

Freír en aceite bien caliente y apartar en un recipiente tapado.

Por otro lado, preparar la salsa moliendo el tomate con un poco de cebolla y ajo. Después poner al fuego en una olla y agregar el sazonzador.

Cuando hierva, agregar el espagueti cocido, esperar a que hierva de nuevo y agregar las bolitas de carne. Dejar que hierva 10 minutos más.

Servir al gusto.

ENSALADA DE LENTEJAS CON PIÑA



Ingredientes:

- 8 Hojas de lechuga americana partida julianas
- ½ cebolla mediana partida en julianas
- 1 taza de piña en daditos
- ½ taza de lentejas cocinadas al gusto
- 1 tomate mediano en daditos
- 1 zanahoria pequeña rallada
- ¼ taza de aceite de oliva

PARA LA VINAGRETA:

- ¼ taza de aceite de oliva
- 2 cdas. de vinagre balsámico

Se mezclan todos los ingredientes



Consejo Municipal de
Participación Social
en la Educación

TACOS DE SOYA AL PASTOR



INGREDIENTES

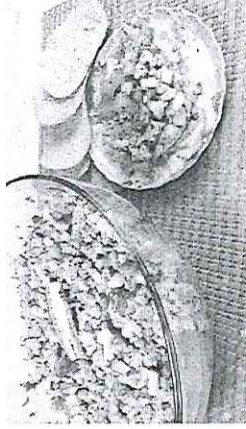
250 g de soya texturizada 125 g de chorizo 1/2 cebolla en medias lunas Cilantro , cebolla y piña en cuadrillos	Para el adobo: 5 chiles guajillo remojados ¼ de cebolla 1 diente de ajo 2 cucharadas de vinagre
Para la salsa 6 chiles serranos 5 jitomates	

Colocar la soya en una olla y cubrir con agua. Calentar a fuego alto hasta que empiece a hervir y deja que hierva durante 3 minutos. Escurrir y enjuagar muy bien con agua limpia. Dejar enfriar completamente.

Se coloca en una cacerola honda con poquito aceite y se deja dorar, se coloca el chorizo y se mezcla. Al último se agrega la cebolla y con fuego muy lento se agregan los ingredientes del adobo, dejando que se mezclen perfectamente los sabores.

Listo para servir tacos al pastor.

CEVICHE DE SOYA



Ingredientes:

250 gr. de soya texturizada
2 pepinos pelados
500 gr. Tomate picado
2 chiles jalapeños
Cilantro

Mezcla la soya hidratada con el pepino, jitomate, cebolla, cilantro y chile en un tazón o ensaladera. Vierte encima el jugo de limón y deja reposar durante 30 minutos. Sazona con orégano y sal

PURÉ DE COLIFLOR



INGREDIENTES

2 coliflor
Media barra de mantequilla
Media barra de queso crema
Sal y pimienta

Cocer al vapor la coliflor, escurirla
Licuar la coliflor hasta hacerla puré,
integrar la mantequilla, el queso y
la sal y la pimienta al gusto

HAMBURGUESA DE LENTEJA



Ingredientes:

1 ½ tazas de lenteja
1.5 a 2 litros de agua
¼ de cebolla rallada o picada finamente
1 diente de ajo rallado o picado finamente
Perejil o cilantro picado al gusto
Sal y pimienta
1 huevo
½ a 1 taza de pan molido (según sea necesario)
½ taza de harina
Jugo sazonzador al gusto

En una olla poner a calentar 1.5 a 2 litros de agua. En un colador colocar las lentejas y enjuagar bajo el chorro del agua quitando los restos de hojas y palos.

Colocar las lentejas en el agua caliente y dejar hervir y una vez que hierva cocinar a fuego bajo aprox. 20 min o hasta que estén blandas.

Agregar sal al gusto una vez que estén cocinadas y dejar hervir 5 min mas y retirar del fuego.

Dejar enfriar y retirar el caldo.

Colocar las lentejas en la licuadora y moler hasta formar una pasta (no es necesario agregar agua ni caldo).

En un recipiente colocar la pasta, agregar el resto de los ingredientes (excepto el aceite) y revolver hasta que quede una pasta homogénea.

Formar bolitas y aplanar con ayuda de una bolsa de plástico y un plato o una prensa.

En un sartén o plancha colocar aceite y freír las hamburguesas por ambos lados

Preparar al gusto.

40 galletas				100 galletas en gramos	COSTO P/100
Harina	0.25	tazas	130	325	3.3
Sal	0.50	cucharadita	4	10	0.1
Mantequilla	1.50	barra	135	337.5	22.5
Azúcar	125.00	gramos	125	312.5	6.6
Bicarbonato	0.50	cucharada	14	35	2.8
Canela	1.00	cucharadita	8	20	7.3
Vainilla	1.00	Cucharada	28	70	5.3
Huevo	1.00	pieza	1	2.5	4.7
Yema nuevo	1.00	pieza	1	2.5	4.7
Avena	1.50	tazas	250	625	16.9
Cacahuete	100.00	gramos	100	250	35
Ajonjolí				0	
Chia	100.00	gramos	100	250	53.3
					162.5