

Sandra Patricia Gómez Sequen

Guía nutricional para la elaboración de la refacción escolar dirigida a docentes y madres de familia de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.

Asesora: Licda. Flor de María Pérez González



FACULTAD DE HUMANIDADES

Departamento de Pedagogía

Guatemala, julio de 2020

Este informe fue presentado por la autora, como trabajo del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- previo a obtener el grado de Licenciada en Pedagogía y Administración Educativa.

Guatemala, julio de 2020

INDICE

Resumen	i
Introducción	ii
Capítulo I: Diagnóstico	1
1.1 Contexto	1
1.1.1 Ubicación geográfica	1
1.1.2 Composición social	4
1.1.3 Desarrollo histórico	5
1.1.4 Situación económica	8
1.1.5 Vida política	9
1.1.6 Concepción filosófica	10
1.1.7 Competitividad	12
1.2 Institucional	13
1.2.1 Identidad institucional	13
1.2.2 Desarrollo histórico	18
1.2.3 Los usuarios	19
1.2.4 Infraestructura	19
1.2.5 Proyección Social	19
1.2.6 Finanzas	20
1.2.7 Política Laboral	20
1.2.8 Administración	20
1.2.9 Ambiente Institucional	21
1.2.10Otros aspectos	21
1.3 Lista de Carencias identificadas	21
1.4 Nexo, razón, conexión con la institución, comunidad avalada	21
Institución/comunidad avalada	22
1.5 Análisis institucional	22
1.5.1 Identidad institucional	22
1.5.2 Desarrollo histórico	27
1.5.3 Los usuarios	28
1.5.4 Infraestructura	28
1.5.5 Proyección Social	29
1.5.6 Finanzas	29
1.5.7 Política Laboral	29
1.5.8 Administración	29
1.5.9 Ambiente institucional	30
1.5.10Otros aspectos	30
1.6 Lista de deficiencias, carencias identificadas	31

1.7	Problematización de las carencias y enunciado de hipótesis – acción	32
1.8	Priorización del problema y su respectiva hipótesis acción	33
1.9	Análisis de viabilidad y factibilidad de la propuesta.	35
	Capítulo II: Fundamentación teórica	37
2.1	Elementos teóricos	37
2.2	Base Legal	44
	Capítulo III: Plan de acción o de la intervención	54
3.1	Tema / título del proyecto	54
3.2	Problema seleccionado	54
3.3	Hipótesis acción	54
3.4	Ubicación geográfica de la intervención	54
3.5	Unidad ejecutora	54
3.6	Justificación de la intervención	54
3.7	Descripción de la intervención	55
3.8	Objetivos de la intervención: general y específicos	56
3.9	Metas	56
3.10	Beneficiarios	57
3.11	Actividades para el logro de objetivos.	57
3.12	Cronograma de actividades	58
3.13	Técnicas metodológicas	59
3.14	Recursos	59
3.15	Presupuesto	60
3.16	Responsables	60
3.17	Formato de evaluación de control o evaluación de la intervención.	60
	Capítulo IV: Ejecución y sistematización de la intervención	61
4.1	Descripción de las actividades realizadas	61
4.2	Productos y evidencias de logro	62
	Capítulo V: Evaluación del proceso	110
5.1	Del diagnóstico	110
5.2	De la fundamentación teórica	111
5.3	Del diseño del plan de intervención	111
5.4	De la ejecución y sistematización de la intervención	112
5.5	De la evaluación del informe final del EPS	113

Capítulo VI: El voluntariado	114
6.1 Plan de la acción realizada	114
6.2 Sistematización:	114
6.3 Evidencias y comprobantes	133
Conclusiones	143
Recomendaciones	144
Referencias bibliográficas	145
Apéndice	147
Anexos	152

RESUMEN

El proceso de formación de los profesionales de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, conlleva en su etapa final la realización del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- mismo que está dirigido a la búsqueda de soluciones de distintas problemáticas que afectan el que hacer educativo, administrativo, docente y otros, de las instituciones donde se desarrolla.

La realización del Ejercicio Profesional Supervisado se dio en torno a la inexistencia de una guía nutricional para la refacción escolar, por lo que se realizó el proceso correspondiente en la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa. Tras obtener su aprobación y apoyo se logró la elaboración de dicha guía, con lo que se lograron los objetivos propuestos en el presente EPS.

INTRODUCCIÓN

El Ejercicio Profesional Supervisado es una práctica técnica de gestión profesional para que las estudiantes que han cerrado pensum, en este caso de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, puedan optar a examen privado y graduación. La ejecución del presente Ejercicio Profesional Supervisado se dio en Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa, durante los meses de enero a septiembre, donde se detectó la falta de una Guía nutricional para la refacción escolar dirigida a los docentes y madres de familia.

Capítulo I.- Diagnóstico. Consta de la investigación e información de la institución, su visión, misión, objetivos, metas y políticas así como un listado de necesidades detectadas. Entre las priorizadas se detectó la necesidad de recursos didácticos que son las herramientas para solucionar el problema por lo que es necesaria “La elaboración de la guía nutricional para la refacción escolar dirigida a los docentes y madres de familia y que a la vez sea una herramienta para el docente.

Capítulo II.- Fundamentación Teórica. Consta de una serie de temas y subtemas con el objeto de seleccionar un tema en especial para la redacción de la guía pedagógica.

Capítulo III.- Plan de la Acción o intervención. Es la tercera etapa y consta de la descripción del proyecto, el qué y para qué de la investigación perfilando las acciones a realizar durante el Ejercicio Profesional Supervisado.

Capítulo IV.- Ejecución y sistematización de la intervención. Se describe la metodología y procesos realizados como se dicta en el perfil de acuerdo a los recursos humanos y financieros, así mismo la creación de la Guía como logro alcanzado, en el proceso.

Capítulo V.- Proceso de evaluación. contiene resultados obtenidos de todo el proceso que llevó la investigación como Ejercicio profesional supervisado (EPS), tanto institucional como comunitario, con entrevistas, encuestas y observaciones, las cuales fueron las herramientas que se utilizaron en el estudio y por medio de las cuales se alcanzaron las metas propuestas que consistieron en la elaboración de una Guía nutricional para la elaboración de la refacción escolar dirigida a docentes y madres de familia de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa. Se espera que con el producto alcanzado en el Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), la institución y la comunidad puedan iniciar nuevos procesos e incluir en su planificación la gestión de programas y proyectos que tiendan a mejorar los procesos educativos y el desarrollo de la educación a nivel comunitario para satisfacer todas sus necesidades.

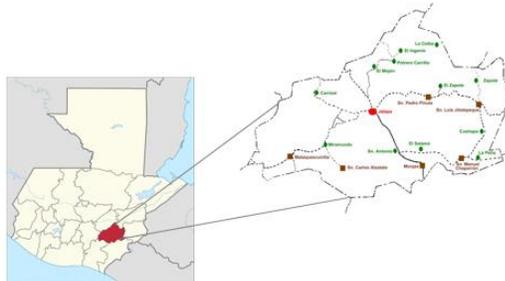
Capítulo VI.- El voluntariado. Se describe como las personas, que voluntariamente han colaborado en este (E.P.S.); de trascendencia educativa ambientalista, y de beneficio para las futuras generaciones guatemaltecas.

CAPÍTULO I DIAGNÓSTICO

1.1 Contexto (ubicación geográfica, composición social, desarrollo histórico, situación económica, vida política, concepción filosófica, competitividad)

1.1.1 Ubicación geográfica

“El departamento de Jalapa también conocido como La Morena Climatológica de Oriente se encuentra ubicado en la región suroriente de Guatemala. Limita al norte con los departamentos de El Progreso y Zacapa; al sur con los departamentos de Jutiapa y Santa Rosa; al este con el departamento de Chiquimula; y al Oeste con el departamento de Guatemala. La cabecera departamental de Jalapa se encuentra a una distancia aproximada de 96 Km de la ciudad capital vía carretera Jacobo Árbenz Guzmán y desviándose hacia el municipio de Sanarate; y una distancia aproximada de 168 KM vía Jutiapa Santa Rosa. La ciudad de Jalapa se ubica en una altura de 1361 metros sobre el nivel el mar. Coordenadas: 14° 37'58'' Latitud 89° 59'20'' Longitud.¹ Por su configuración geográfica, que es bastante variada debido a la topografía del departamento, presenta en su relieve diversidad de montañas, barrancos, ríos, quebradas, volcanes, valles y altiplanicies, por lo que Jalapa también posee diversidad de climas a lo largo del departamento. Se puede decir que generalmente es templado, siendo fríos en las partes elevadas como la montaña se santa María Xalapán y Ladinos Pardos.”



Fuente: <http://www.inguat.gob.gt/inicio.php>

Fecha: 10 de marzo de 2019

¹ guate, d. (20 de noviembre de 2012). de guate. Obtenido de http://www.deguate.com/artman/publish/geo_deptos/Datos_de_Jalapa_397.shtml

“El clima del Departamento de Jalapa está registrado como templado, ubicándose a 1,632 metros sobre el nivel del mar. El suelo es de tipo franco arenoso. Dentro de sus principales accidentes se pueden mencionar: La Sierra Madre, que tiene su relieve en el municipio de Mataquescuintla por Samororo en la parte Occidental, al Oriente en el municipio de San Luis Jilotepeque, que resalta el Volcán Jumay con una altitud de 2,200 metros. El Volcán Alzatate con 2750 metros. En sus riberas nace el río Ostúa, Jalapa, que es utilizado para el abastecimiento de agua potable a los ciudadanos del Departamento de Jalapa”. El Departamento de Jalapa cuenta aproximadamente con 341,698 habitantes.²

El Parque Central, lleva el nombre del Doctor Silvano Antonio Carías Recinos, en él se encuentra el árbol petrificado de 2,000 años aproximadamente, que es el principal atractivo. Laguna Achiotés, El balneario Los Chorros, Agua Tibia San Pedro Pinula, la Laguna del Hoyo y Agua Tibia Monjas, Templo Minerva, las instalaciones del Complejo Deportivo, Estadio Las Flores, Instituto Normal Centroamericano para Varones, Instituto Normal Centroamericano para Señoritas, que actualmente fueron reconstruidos para honra y gloria de Jalapa.

Extensión Geográfica

El municipio y cabecera departamental de Jalapa cuenta con 554 kilómetros cuadrados. El departamento de Jalapa cuenta con 2063 kilómetros cuadrados en los cuales incluye sus siete municipios, los cuales son: San Pedro Pínula, Monjas, San Manuel Chaparrón, San Carlos Alzatate, San Luis Jilotepeque, Mataquescuintla y Jalapa. La cabecera departamental de Jalapa cuenta con 554 kilómetros cuadrados.

² Ibíd.

Accidentes Geográficos

El suelo es de tipo arenoso. Dentro de sus principales accidentes se mencionan:

- Sierra Madre, que se encuentra en el municipio de Mataquescuintla por Samorero en la parte Occidental, al Oriente en el municipio de San Luis Jilotepeque.
- Volcán Jumay teniendo una altitud de 2,200 msnm.
- El Volcán de Alzatate con 2,045 msnm.
- El volcán Tahuan con 1,716 msnm
- El volcán Tobón 1,800 msnm.
- Río Ostúa, que es utilizado para el abastecimiento de agua potable para los habitantes del departamento.³

Recursos Naturales

Flora

El departamento y municipio de Jalapa cuenta con diversidad de árboles como: pino, ciprés, arboles madereros, pinabete, cedro, pinabete, caoba. Flores ornamentales como: quince años, margaritas, violetas, velo de novia, begonias y diversidad de árboles frutales como: granadillas, durazno, manzanilla, manzana, jocote, mandarina, naranja, ciruelas, anonas.

Fauna

En el departamento de Jalapa se cuenta con variedad de animales como: ganado vacuno, bovino, porcino, caballar, caprino, aves de corral, se pueden mencionar además animales silvestres como: conejos, zorrillos, ardillas, palomas.⁴

³ Ibíd.

⁴ Ibíd.

1.1.2 Composición social

La población de Jalapa posee diversas actividades económicas y ocupaciones, entre ellas destacan las siguientes:

Agricultura, ganadería, comercio, carpintería, costura, políticos, electricistas, barrenderos, choferes, panaderos, albañiles, profesionales universitarios de medicina, odontología, derecho, construcción y otros. Hay diferentes actividades íntimamente relacionadas con la producción de bienes y servicios, con cada actividad se buscan satisfacer sus necesidades básicas: alimentación, salud, vivienda, educación y otros.⁵

En esta región existe una variedad de trabajos que giran alrededor de la agricultura, la ganadería y fábricas. Con ayuda del trabajo, las personas se vuelven responsables, organizadas y contribuyen de esta forma al desarrollo económico y social del Departamento, al recibir su salario aportan una parte de él a través de los impuestos para que el estado pueda satisfacer las necesidades públicas, como la educación que el estado presta en donde permite la superación de cada una las personas de la sociedad.

Así también, existen agencias sociales donde la población tiene la oportunidad de un empleo y facilidades de adquirir préstamos o productos de línea banca, permitiéndole a la sociedad superar y adquirir recursos para una mejor calidad de vida.

El Departamento de Jalapa cuenta con centros educativos y de enseñanza como el Centro de Bienestar Social, Escuelas Oficiales y Colegios Privados del nivel Inicial, Pre-primario, Primario, Diversificado,

⁵ PEREZ GÓMEZ, JUAN ANTONIO, Historia y cultura jalapaneca, primera edición, Compress Impresos. Guatemala 1990.

Superior, cuenta con Academias de Computación, Mecanografía, Corte y Confección, Cultoras de Belleza entre otras.

El Departamento de Jalapa cuenta con sistema telefónico, líneas domiciliarias de la empresa CLARO y telefonía celular, Servicio de correos y telégrafos, King Express, Western Unión, servicio de Internet, fax, correo electrónico y servicio de cable. Existen varios grupos religiosos, entre ellos católicos, evangélicos, carismáticos, testigos de Jehová, adventistas, del séptimo día, etc. Se pueden nombrar: Comité Pro-construcción de Hogar de Ancianos, Remar para niños y jóvenes de la calle, Club de Leones, Club Deportivo Jalapa, Club Hípico, etc.⁶

El transporte terrestre ha aumentado debido al crecimiento de la población siendo uno de los medios que cobra cada vez mayor importancia en la sociedad porque permite la circulación de bienes y de personas, logrando una integración social que favorece el desarrollo. Es por esta circunstancia que con el paso del tiempo los medios de transporte han mejorado sus condiciones por la misma necesidad e interés de superación. En Jalapa se utiliza con frecuencia motocicleta, bicicleta, automóvil, buses, los cuales transportan personas y objetos de un lugar a otro, transportándolos a cualquier que deseen.⁷

1.1.3 Desarrollo histórico

Jalapa surgió inmediatamente después de ubicarse la raza pokoman en la xhule, llegando a este lugar procedente de los asentamientos de “Chiaguitl” y “Los Achiotl” en vista de que estos asentamientos ya les generaba peligro por la inminente erupción del Volcán Jumay, sucediendo tal acontecimiento aproximadamente a principios del siglo XV previo a la conquista de Guatemala.

⁶ PEREZ GÓMEZ, JUAN ANTONIO, Historia y cultura jalapaneca, primera edición, Compress Impresos. Guatemala 1990.

⁷ Ibíd.

La generación Pokoman nació por el amor a Imas Quiej Tepec y de Ixoc´ Jal K´aak, quienes llegaron a esta tierra provenientes de Alta Verapaz, descendientes de los Pokonchies, huyendo de su propia raza, poseyendo las tierras del Chiaguitl y los Achiotl, para formar su generación, en donde practicaron nuevas formas de vida muy particulares con conocimientos de la cacería, cultivo de maíz, artesanías y otros. Por sus constantes comunicaciones entre sí dieron origen a la lengua Pokoman Oriental.⁸

Debieron abandonar sus asentamientos al pie del volcán por los avisos de erupción que este manifestaba, con movimientos telúricos yéndose a ubicar su asentamiento a la Xhule, en donde pocos años después tuvieron que sufrir la conquista del oriente, allá por el año 1528. La corriente de hispanos conquistadores llegaron a la Sierra Madre, conquistando primero la tierra de ezcuintlano que hoy conocemos como Santa Rosa y Jumaytepeque, en este último lugar mencionado, encontraron férrea lucha por el cacique “Tonatel”, para luego llegar a Colis (Mataquesuintla). Y tomar las montañas de Santa María Xalapan, en donde sintieron la presencia indígena y prepararon la batalla por el lado de Urlanta, en lo que hoy conocemos como “Comunidad de Ladinos Pardos”. Nuestros pokomanes ya tenían conocimientos de la presencia de extraños y también se prepararon para defender su territorio, lo cual perdieron en batalla, su territorio y su poderío, cayendo en manos de los españoles, a quienes se debe el trazo y fundación de la ciudad de Jalapa a orillas de río Jalapa o Chipilahac, como le llamaron indígenas acompañantes de los hispanos, por la abundancia de arbusto de chipilín.

Las tierras de Jalapa quedaron en manos del Jefe de los conquistadores, el señor José y Nájera, en donde erigió se hacienda, la que controlaba tierras de Santa Rosa y Jutiapa en infinidad de kilómetros.

⁸ PÉREZ GÓMEZ, JUAN ANTONIO, Jalapa y su historia, primera edición, Mercaprint, Guatemala. 2010.

Jalapa, tierra hermosa coronada de montañas, Corona de Flor Renacentista enclavada en el valle de “Santa María Xalapan”, cuna de historia patria, de hombres valientes y mujer morena. Jalapa etimológicamente proviene del vocablo Azteca “Xalapan”, cuna semántica en forma apocopada nos dice: XA (allí donde hay), APAN (tierra arenosa). Jalapa, luego asentado tierra arenosa.⁹

Después del asentamiento de Jalapa, en el Valle de Santa María Xalapan, un grupo de religiosos quedaron a doctrinar nuestros aborígenes, en la religión católica, además enseñándoles costumbres y nuevas formas de vida, por lo que con el paso del tiempo Jalapa, llegó a ser Cabeza de Curato del Ayuntamiento, posteriormente se formó parte del territorio de Mictlan y luego de Jutiapa, hasta llegar a conseguir su propia soberanía territorial en calidad de Departamento, gracias a la buena voluntad del General Justo Rufino Barrios, quien al declarar a Jalapa, en calidad de ciudad, Siendo su primer Jefe Político el señor Vicente Fuentes con grado de Coronel, hombre nacido en las entrañas de la fracción de los REMICHEROS, quienes luchaban en contra de Barrios por diversas situaciones de índole religiosa pero en una de las batallas en que el General Barrios salió triunfante, apresó a varios Remicheros entro los que se contaba el famoso Chepepote y Tata Vicente Fuentes. A este último, lo llamo a su improvisado despacho, antes de retirarse de Jalapa, para proponerle la jefatura de este nuevo departamento con grado de Coronel, con la única condición de que ya no siguiera en la lucha contra su gobierno, a lo que después de varias consultas, Don Vicente Fuentes contestó afirmativamente. Aceptando dicho cargo y tomando posesión del mismo inmediatamente, en presencia del General Justo Rufino Barrios. El Coronel Vicente Fuentes dedicó parte de su tiempo a mejorar el pueblo contándose entre sus obras la introducción del agua a la cabecera, acueducto que llegaba

⁹ PÉREZ GÓMEZ, JUAN ANTONIO, Jalapa y su historia, primera edición, Mercaprint, Guatemala. 2010.

hasta la plaza central y comandancia de Armas. De allí nació el legendario **Batallón de Jalapa**.¹⁰

Personajes importantes de Jalapa

- **José Bonilla Ruano** reformador del Himno Nacional de Guatemala.
- **José María Ávila Ayala** Logro la autonomía de la Universidad de San Carlos de Guatemala – Extensión Jalapa
- **Clemente Marroquín Rojas**
Periodista, Vicepresidente de la República, Politico.
- **Nicolasa Cruz**
Fundadora del Hospital de Jalapa.
- **Dr. Antonio Carias Recinos**
Médico, Director del Hospital de Jalapa.
- **Mario Zelada Ramos**
Autor de la Letra y Música del Himno Nacional de Jalapa.
- **Manuel Cruz Morales**
Nació en Mataquescuintla, escritor de verso, prosa, escribe de corte filosófico y científico.
- **Ovidio Percoya Hidalgo**
Nació en Pinula, se dedicó al Arte Musical e hizo varias composiciones.
- **Joel Aquino Arreaga**
Deportista, Ciclista, participo en Vueltas Internacionales, México, Centroamérica y Panamá.¹¹

1.1.4 Situación económica

Según Decreto 101-97 del Congreso de la República, Ley Orgánica del Presupuesto y Acuerdo Gubernamental 240-98 Reglamento de la Ley

¹⁰ *Ibíd.*

¹¹ *Ibíd.*

Orgánica del Presupuesto, la municipalidad recibe un subsidio llamado constitucional cada bimestre por parte del Estado, correspondiente al 10% del presupuesto general de la nación. Se obtiene una cuota mensual de los servicios de agua potable y energía eléctrica. Por el servicio de drenaje se obtiene una cuota por parte del usuario al momento de adquirir el servicio. Por los servicios de constancias de residencias, constancias de cargas familiares, el usuario paga una cuota al momento de solicitar el servicio. El impuesto único sobre inmuebles (IUSI) es pagado por el usuario anualmente. Rentas: Locales del mercado municipal, el rastro, Salón de usos múltiples.

El departamento de Jalapa respalda su economía en diversas actividades comerciales, las que también se ven influenciadas por las mismas condiciones del terreno, sobre todo en la rama agrícola, pues existe la producción de diversidad de cultivos de acuerdo a los climas variados existentes por la topografía del terreno, y entre estos tenemos la producción de: maíz, frijol, arroz, papa, yuca, chile, café, banano, tabaco, caña de azúcar, trigo, en cuanto a las actividades pecuarias, se tiene la crianza de ganado vacuno, caballar y porcino.

Todo esto se da para una mejor forma de vida de la población, ya que con ello las personas obtienen ganancias que les ayudan a un sostén familiar.¹²

1.1.5 Vida política

En Jalapa existen varias instituciones gubernamentales de beneficio y orientación para las diferentes clases de trabajadoras, tal como Gobernación Departamental, Hospital Nacional, Reservas Militares, Oficinas de los diferentes Ministerios, SEGEPLAN, SEMARN, INFOM, FIS, MAGA, DICOR, COREDUR, CODEDUR, MINEDUC, SAT, Caminos

¹² *Ibíd.*

Rurales, así como dentro de la ciudad se cuenta con la Cámara de Comercio filial Jalapa, Génesis Empresarial y otros como el Centro de Bienestar Social, Plan Internacional, entre otros.¹³

Gobierno Local

El Gobierno del Departamento de Jalapa está conformado por las diferentes autoridades como el Gobernador Departamental, quien es el representante del ejecutivo en el departamento para coordinar ayuda institucional, el alcalde Mario Alejandro Estrada Ruano del partido Unión del Cambio Nacional UCN quien en el 2016 fue electo en el departamento de Jalapa.¹⁴

Organizaciones Políticas

Existen varios partidos políticos en Jalapa los cuales cada 4 años sus representantes buscan algún poder político, estos son algunos partidos políticos: URNG Maíz, UCN, FCN, TODOS, VIVA. Comités Cívicos, otros.¹⁵

La corporación municipal se integra por alcalde, síndicos y concejales, titulares y suplentes, que son funcionarios públicos, que son designados de acuerdo con la cantidad de votos que obtienen durante las elecciones correspondientes; ellos representan a la población civil del municipio para dar solución a las diversas necesidades del pueblo.

1.1.6 Concepción filosófica

El departamento de Jalapa está ubicado en el centro del territorio oriental, esto lo hace un punto importante de convergencia en la región. En la época prehispánica fue habitado por los grupos étnicos pipil, poqomam y xinka. En la actualidad predomina el idioma español y una cultura

¹³ Ibíd.

¹⁴ <http://gobmunijalapa.gob.gt/>

¹⁵ <http://registronacional.com/guatemala/municipios/Jalapa>

mestiza influenciada por las costumbres castellanas, de donde surgieron las características culturales del territorio del país que se centran en lo pecuario.¹⁶ Los vestigios de esta herencia española se pueden apreciar en los templos coloniales, que se mantienen como testigos de un pasado arquitectónico esplendoroso. El templo de Santo Domingo, en la aldea del mismo nombre, data del 1550. En 1796 fue demolido y reconstruido con estilo renacentista. Igualmente, la iglesia de San Pedro Pinula se levanta como prueba del gran talento en construcción. Se estima que el templo actual fue terminado a inicios del siglo XVIII y aún mantiene su antigua magnificencia en los murales, las imágenes y la cúpula. Las tradiciones jalapanecas se vislumbran al amparo de sus ferias titulares y días festivos o fiestas de guardar que se celebran con tanta devoción. La feria titular de Jalapa, se celebraba del 25 al 31 de diciembre de cada año, luego fue adelantada para el 20 al 26 de diciembre, la cual por ser fiestas hogareñas no tuvo el auge deseado, a pesar que se mantuvo por muchísimos años.¹⁷ Luego se instituyó una nueva feria titular, allá por el año 1970, la famosa pero poco ponderante Feria de la Cruz, la cual celebrada del 1 al 5 de mayo, de la cual solamente se celebraron cinco ferias, pues la de 1976 no se llegó a celebrar por el terremoto de ese año y allí se perdió el interés por la feria de mayo, luego se vinieron celebrando únicamente actividades cívicas para las fechas de independencia, del 10 al 15 de septiembre, después de haber quedado flotante la feria, al grado que el pueblo venía asimilando de mejor forma estas fiestas, por lo que se elevó una palid y por Decreto 767-84 de fecha 6 de septiembre de 1984, la feria esta instituida como titular del 8 al 15 de septiembre de cada año, la que ha venido tomando auge en todo el sentido de la palabra. Se dan otras celebridades, tal es la ocasión de mencionar, el día de “Los Santos”, reuniéndose la mayoría de la población en el cementerio Municipal, para adornar con flores artificiales

¹⁶ PÉREZ GÓMEZ, JUAN ANTONIO, Jalapa y su historia, primera edición, Mercaprint, Guatemala. 2010.

¹⁷ PÉREZ GÓMEZ, JUAN ANTONIO, Jalapa y su historia, primera edición, Mercaprint, Guatemala. 2010.

y naturales a sus difuntos, llevando el mismo tiempo sus viandas para almorzar a la par de los mausoleos. Esta la tradición católica de la “Semana Santa”, en donde se celebraba la vida, a pasión y muerte de Nuestro Señor Jesucristo, la que se inicia desde el Carnaval, la cuaresma hasta la resurrección, se realizan vistosas procesiones llenas de solemnidad, en la que participa una gran parte de la población. Esta la celebración del día de “San Juan”, la que un grupo de entusiastas jóvenes vienen celebrando cada año en los barrios El Porvenir y San Francisco. Esta feria cantonal es muy vistosa por sus demás tradiciones del día 24 de junio, la comunidad indígena de la Montaña de Santa María Xalapán celebra cada año el día del señor Crucificado, 14 de septiembre y el día de la Virgen, el día 18 de diciembre, con rimbombante presencia de su cultura y folklore y lo que más llama la atención de los habitantes de Jalapa es la celebración del día de Jesús de la Buena Esperanza, la que se verifica el último día domingo del mes de enero de cada año, es una fiesta religiosa del barrio La Esperanza y la solemnidad se cierra en el Oratorio de Jesús de la Buena Esperanza, bajo las ordenes eclesiásticas de Monseñor Emérito Miguel Angel García Araúz, hay asistencia de propios peregrinos.¹⁸

1.1.7 Competitividad

Con el objetivo de facilitar mejores condiciones de vida, servicios y atención de calidad se promueven diversas iniciativas dentro de las acciones de la municipalidad de Jalapa. Es en este sentido que se genera el inicio de competitividad al plantear las diversas propuestas e iniciativas de trabajo para realizar en beneficio de la ciudadanía y del entorno físico, social, económico del municipio, en caso de llegar a obtener el voto de la mayoría de la población. Aunque a lo largo de las últimas décadas ningún alcalde ha logrado la continuidad en el cargo para continuar sus proyectos.

¹⁸ *Ibíd.*

1.2 Institucional (identidad institucional, desarrollo histórico, los usuarios, infraestructura, proyección social, finanzas, política laboral, administración, ambiente institucional, otros aspectos)

1.2.1 Identidad institucional

Coordinación Técnica Administrativa. Distrito. 21-02-17. San Pedro Pinula, Departamento de Jalapa.

Localización geográfica

La Coordinación Técnica Administrativa de Educación, de San Pedro Pinula. Está ubicada en el Barrio San José, al poniente del parque central, a dos cuadras y media de la carretera que conduce al Departamento de Jalapa, entre el “Instituto de Educación Básica por Cooperativa Arnaldo Gómez Sandoval” y la Escuela “Los Pitos”.¹⁹

Visión

Formar ciudadanos con carácter, capaces de aprender por sí mismo orgullosos de ser guatemaltecos empeñados en conseguir su desarrollo integral, con principios, valores y convicciones que fundamentan su conducta.

Misión

Somos una institución evolutiva, organizada, eficiente y eficaz, generadora de oportunidades de enseñanza-aprendizaje, orientada a resultados, que aprovecha diligentemente las oportunidades que el siglo XXI le brinda y comprometida con una Guatemala mejor.

¹⁹ COORDINACIÓN TÉCNICA ADMINISTRATIVA DE EDUCACIÓN, San Pedro Pinula, Jalapa, Distrito 21-02-17, 2018.

Objetivos

Brindar una orientación adecuada a los diferentes docentes y a las diversas personas que visitan la institución para poder desenvolverse en su comunidad de la mejor forma posible, con altos niveles educativos, abarcando una clara diferencia en sus conocimientos y convivencia.

Obtener información precisa y oportuna para la toma de decisiones dentro de la institución en beneficio de las personas y de la sociedad.

Actuar democráticamente, todos los que participen dentro de la Coordinación Técnica Administrativa tenga libertad de expresión.

Principios²⁰

La constitución política de la República de Guatemala, promulgada en 1985, establece como fin primordial de la Educación “el desarrollo integral de la persona humana, el conocimiento de la realidad y cultura nacional y universal.

Liderazgo: el supervisor debe liderar a su personal, dirigiéndolo con la confianza y convicción necesaria para lograr credibilidad y colaboración de sus directores y docentes que laboran en las diferentes escuelas.

Conocimiento del Trabajo: Este implica que debe conocer la tecnología de la función que supervisa, las características de los materiales, la calidad deseada, los costos esperados, los procesos necesarios, entre otros.

Conocimiento de sus responsabilidades: esta característica es de gran importancia, ya que ella implica que el supervisor debe conocer las políticas, reglamentos, su grado de autoridad entre otros.

²⁰ *Ibíd.*

Funciones del Supervisor: Delegar, supervisar, capacitar, comunicar, coordinar motivar e incentivar, evaluar y corregir, disciplinar, resolver problemas y conflictos, administrar recursos, analizar información y tomar decisiones,

Metas²¹

- Lograr una orientación adecuada a los diferentes docentes y a las diversas personas que visitan la institución para poder desenvolverse en su comunidad de la mejor forma posible, con altos niveles educativos, abarcando una clara diferencia en sus conocimientos y convivencia.
- Alcanzar una información precisa y oportuna para la toma de decisiones dentro de la institución en beneficio de las personas y de la sociedad.

Valores ²²

Los valores en los cuales se basa la Coordinación Técnica Administrativa son los siguientes:

- **Honestidad:** Calidad humana del personal administrativo que plantea comportarse y expresarse con coherencia, sinceridad, verdad y justicia.
- **Capacidad:** Talento y formación basada en la capacitación constante y experiencia de brindar un servicio con excelencia, iniciativa y un conjunto de recursos y aptitudes para desempeñar sus labores.

²¹ *Ibíd.*

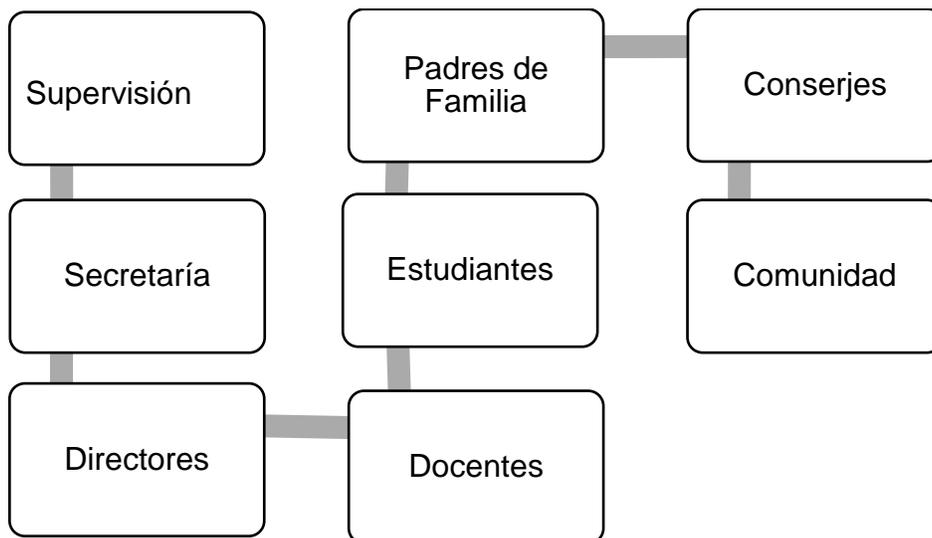
²² *Ibíd.*

- **Liderazgo:** Tener el sentimiento de querer ir adelante. Se intenta destacar en algo. Tener la capacidad de dirigir a los directores de las diferentes escuelas.
- **Creatividad e innovación:** Entendemos por creatividad la capacidad de tener ideas nuevas y por innovación la capacidad de ponerlas en práctica y obtener provecho. La Innovación es necesaria en todas las áreas en educación debido a los cambios constantes que tiene y sufre la sociedad.
- **Comunicación:** Es esencial en cualquier campo de interacción humana. Por medio de la comunicación ya sea oral o escrita podemos transmitir y compartir conocimientos, conceptos, sentimientos, ideas, emociones. La comunicación es la única actividad que todo el mundo comparte, por lo mismo la Coordinadora Técnica Administrativa debe de tener buena comunicación con las personas que se presenten a dicha institución.
- **Respeto:** Sin respeto no hay comunicación ni convivencia, o sea, no hay educación y si no hay educación no se podrá llevar a cabo lo que se pretende alcanzar, en la cual tanto como la supervisora, los directores. Y los maestros deben de tener mutuo respeto.
- **Confianza:** Romper el hielo significa eliminar la barrera de la desconfianza y asumir una actitud cooperativa, amistosa y con disposición de hacer las cosas.
- **Equidad:** Todas y todos tiene derecho a la justicia, igualdad de oportunidades económicas, políticas y de servicios básicos, lo que implica la participación de mujeres y hombres en proceso de desarrollo social.
- **Solidaridad:** La cooperación y la ayuda mutua son los hilos conductores que ayudan a resolver los problemas y necesidades de una comunidad, en la cual debe tenerse una buena

comunicación para que la relación entre maestros, comunidad y alumnos se mantenga en un clima favorable.

- **Armonía:** La unión hace la fuerza, para rescatar y recuperar el tejido social, se necesita de la buena voluntad y disposición de hacer las cosas, con la participación activa de la población.
- **Eficiencia:** Uso racional de los recursos y medios para alcanzar un objetivo predeterminado, haciendo buen uso de las instalaciones y lo más importante ser eficiente en el campo en que se desempeña.

Estructura Organizacional²³



Fuente: La coordinación Técnica Administrativa, San Pedro Pinula, Jalapa.

Fecha: 19 de octubre de 2018

Servicio que presta²⁴

La Supervisión Técnica Administrativa de San Pedro Pinula, brinda información para profesionales del magisterio, también es la encargada de dar acompañamiento a los diferentes programas que las escuelas públicas tienen, proporcionar formularios del IGSS, firmar y sellar los diplomas de pre primaria, primaria y nivel básico.

²³ *Ibíd.*

²⁴ *Ibíd.*

Otros procesos que realiza

La Supervisión Técnica Administrativa de San Pedro Pinula se relaciona con la municipalidad, Plan Internacional, Consejos de desarrollo Comunitarios (COCODES), Centro de salud pública, Cooperativa El Recuerdo.

1.2.2 Desarrollo histórico²⁵

En San Pedro Pinula, ha funcionado una dependencia Educativa, desde el año de 1895, solo que la nómina de Supervisión Educativa con sede fija tenía bajo su cargo los municipios de San Pedro Pinula, San Luis Jilotepeque, San Manuel Chaparrón, Siendo el primer supervisor el profesor. René Rodas Mexicanos, como secretaria la señora Dina Rodas, ellos fueron sustituidos por el profesor Amílcar Lemus, supervisor y Aura Luz Zetino, secretaria, continuaron los siguientes años los supervisores y el último en ejercer fue el profesor Carlos Alberto Enrique Duran, a la vez fue nombrada una Capacitadora Técnica Pedagógica, siendo la Profa. Lesbia Leticia Solís Lima. A partir de 1999, cuando surge un nuevo modelo en el cual la ejecución y de las políticas del Ministerio de Educación y Supervisión, residen las Direcciones Departamentales y las Supervisiones toman el nombre de COORDINACION TECNICA ADMINISTRATIVA. La Coordinación Técnica Administrativa de Educación del Municipio de San Pedro Pinula, del Departamento de Jalapa fue nombrada con este nombre en el mes de febrero de 1999. Anterior a esta fecha funcionaba la Supervisión de Educación Distrital. Para esta fecha la dependencia contaba con tres empleados dividida en tres sectores siendo Lesbia Solís Lima de León, el Prof. Nery Gonzáles Cardona y una secretaria. Con los distritos 21-02-07, 21-0208, 21-02-17. Debido a su extensión, se vio la necesidad de contratar a otra persona quien fue PEM José Edmundo Sican Grijalva. Actualmente la Coordinación Técnica Administrativa de Educación está ubicada en el

²⁵ *Ibíd.*

Barrio San José, cuenta con una Coordinadora Técnica Administrativa de Educación siendo la Licda. Nidia Margoth Ramirez Rivera y la secretaria Mariely Marroquin.

1.2.3 Los usuarios²⁶

La Coordinación Técnica Administrativa de San Pedro Pinula, cuenta con 1 supervisora 1 secretaria y 3 técnicos de campo.

1.2.4 Infraestructura²⁷

La infraestructura de la institución, dentro de las Características del edificio, está construida de block y pavimento de cemento, el techo de estructura metálica y lamina, cuenta con ventanas y ventanales de hierro para la protección de los artículos de valor que tiene la institución, puertas de entrada y salida. Cuenta con oficinas administrativas, y una mini sala para maestros, tiene servicios sanitarios, pero es usado solo para el personal administrativo. Dentro de las instalaciones con que cuenta el edificio institucional esta la introducción de energía eléctrica, agua potable, drenaje y sanitario, servicios que contribuyen de gran forma al personal de la institución además son incondicionales sobre todo por las constantes actividades que se realizan.

1.2.5 Proyección Social ²⁸

Con la proyección a la comunidad se busca la creación de escenarios y formas de comunicación claramente establecidos y de doble vía, que estimulen la participación de los miembros de la comunidad educativa en los diferentes espacios e instancias de toma de decisiones y de acciones de la institución educativa para contar con instancias de apoyo a la institución que favorezcan una sana convivencia basada en el respeto

²⁶ *Ibíd.*

²⁷ *Ibíd.*

²⁸ *Ibíd.*

por los demás, la tolerancia, la valoración de las diferencias, participación comunitaria, reconocimiento y valoración de su comunidad.

1.2.6 Finanzas²⁹

Los Ingresos son los recursos financieros que el gobierno destina a través del MINEDUC para el cumplimiento de sus fines.

1.2.7 Política Laboral³⁰

Se rige según las leyes que existen en Guatemala siendo algunas:

Constitución Política de la República de Guatemala

Ley de Servicio Civil Decreto Numero 1748

Ley de Educación Nacional Decreto Número 12-91

Ley de Dignificación y Catalogación del Magisterio Nacional Decreto 485

Pacto Colectivo de Condiciones de Trabajo

1.2.8 Administración³¹

Realizar acciones de asesoría, de orientación, de seguimiento, de coordinación y evaluación del proceso de enseñanza y del aprendizaje en el sistema educativo nacional, para coadyuvar a elevar la eficiencia interna y externa. Planificar reuniones con los directores y maestros de las escuelas de su jurisdicción, al iniciar y finalizar el período lectivo y cuantas veces sea posible durante el año. Elaborar con los directores de las escuelas de su distrito el plan anual de actividades. Realizar visitas periódicas de supervisión a las escuelas preprimarias y primarias, urbanas y rurales, que se encuentren en su distrito.

Organizar cursillos con el fin de que directores y maestros conozcan nuevos métodos y técnicas de enseñanza. Estimular la cooperación

²⁹ *Ibíd.*

³⁰ *Ibíd.*

³¹ *Ibíd.*

entre los maestros de cada establecimiento educativo, en la realización de las actividades a desarrollar.

1.2.9 Ambiente Institucional³²

El equilibrio de conductas armónicas e idóneas entre los miembros que integran la comunidad educativa, con miras a favorecer el proceso de enseñanza aprendizaje, la práctica de valores y el fortalecimiento de la identidad personal, étnica y cultura.

1.2.10 Otros aspectos

Sin Evidencia

1.3 Lista de Carencias identificadas

- Ausencia de recipiente para depositar desechos orgánicos e inorgánicos
- Falta de parqueo propio
- Ausencia de personal para prestar primeros auxilios en caso de emergencia
- No se cuenta con personal para cubrir puestos de empleados que se ausenten por enfermedad o accidente.
- El espacio es muy reducido para los visitantes.
- Insuficiencia de señalización de emergencia
- No hay suficiente ventilación en la oficina.
- Ausencia de un libro para tener registro de quienes visitan la institución
- Inexistencia de cámaras de vigilancia y control
- Contaminación ambiental

1.4 Nexos, razón, conexión con la institución, comunidad avalada

La Coordinación Técnica Administrativa se relaciona de manera eficiente con la Escuela Oficial Urbana de Niñas, San Pedro Pinula, Jalapa, existe una comunicación y acercamiento para trabajar unidos.³³

³² *Ibíd.*

³³ Castillo González, Jorge Mario. Derecho administrativo. Pág. 320. 5. Ossorio, Manuel. Ob. Cit. Pág. 474.

Institución/comunidad avalada

1.5 Análisis institucional

1.5.1 Identidad institucional

Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.

Tipo de Institución por lo que Genera o su Naturaleza:

Servicio educativo público.

Ubicación Geográfica

San Pedro Pinula, Departamento de Jalapa.

Visión

Somos la Escuela Oficial Urbana de Niñas, San Pedro Pinula, Jalapa, una comunidad escolar que brinda un servicio de calidad para lograr el perfil de egreso de las estudiantes, poniendo énfasis en la formación de valores, cultura de no violencia, resolución de problemas, lectura y escritura creativa, consolidando el trabajo en equipo.³⁴

Misión

Brindar una educación de calidad para que las alumnas desarrollen competencias intelectuales, adquisición de razonamiento y aplicarlo en la solución de problemas cotidianos, así como también inculcar valores fundamentales para una mejor convivencia dentro del medio social en el que se desarrolla, formar mejores ciudadanos con toma de decisiones y

³⁴ PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL PEI. Escuela Oficial Urbana de Niñas, Municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa, 2018.

cooperar a erradicar la violencia y desempeñar el trabajo en equipo productivo para la sociedad.³⁵

Objetivos³⁶

- Contribuir con la comunidad educativa para formar buenos ciudadanos, con valores y capaces de resolver los problemas que se le presenten en la vida cotidiana.
- Fomentar en las estudiantes valores ciudadanos, familiares y morales a través de la práctica diaria y la convivencia dentro del centro educativo.
- Mejorar los procesos de enseñanza aprendizaje en el nivel pre-primario y primario utilizando metodología activa.
- Realizar actividades que fomenten la convivencia grupal y el trabajo en equipo

Metas

- Formar mujeres con valores que puedan desarrollarse de acuerdo a las sabias enseñanzas impartidas en el establecimiento.
- Crear un ambiente con las condiciones adecuadas para educar a las estudiantes con personalidades capaces de tomar decisiones con libertad y firmeza.
- Crear un ambiente donde se pueda lograr un trabajo académico de excelencia.
- Fomentar un ambiente de confianza donde los padres, maestros, estudiantes, personal no docente y la administración trabajen en armonía.

³⁵ PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL PEI. Escuela Oficial Urbana de Niñas, Municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa, 2018.

³⁶ *Ibíd.*

- Mantener al personal docente a la vanguardia en las técnicas y nuevos métodos pedagógicos de la enseñanza.

Políticas

La Escuela Oficial Urbana de Niñas, brinda formación integral científico y humanista, a estudiantes mediante el desarrollo de sus competencias y valores, a través de propuestas pedagógicas actuales, propiciando una convivencia armónica y democrática en la diversidad cultural y social, se compromete a:³⁷

Brindar una propuesta educativa de calidad que satisfaga las necesidades de nuestras estudiantes y padres de familia que cumpla con las normas legales e institucionales, aplicables a los servicios que ofrecemos.

Mejorar continuamente los procesos integrales del servicio educativo.

Buscar la capacitación y actualización permanentemente como docente en los procesos, para brindar un servicio educativo de calidad.

Principios

Educar de modo integral la escuela debe ser un lugar de búsqueda permanente del desarrollo integral de la persona, que haga posible un desarrollo armónico y equilibrado que abarque todas las capacidades: personal, social, intelectual, religiosa, comunicativa, afectiva, artística.³⁸

Educar con la familia una acción educativa eficaz, especialmente en lo referente a valores, actitudes y hábitos de trabajo, requiere una estrecha coordinación entre la familia y la escuela.

³⁷ *Ibíd.*

³⁸ *Ibíd.*

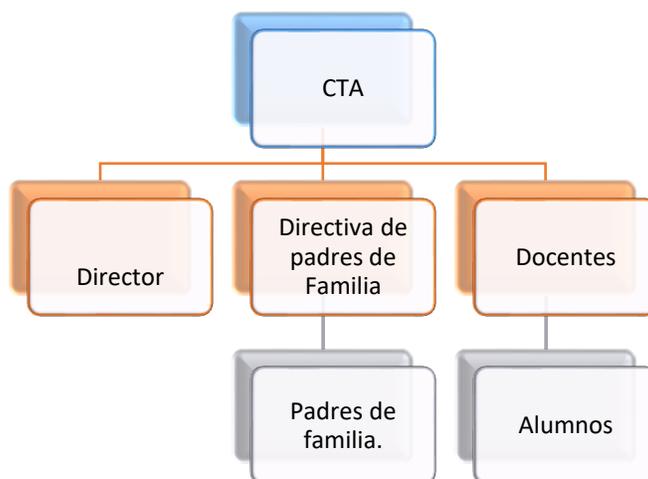
Educar para el deporte y la vida sana el ser humano debe cuidar con esmero y responsabilidad el desarrollo de su propia corporalidad, que ha de ser activa, plena, vigorosa, sana y auto controlada. Para ello ha de adquirir hábitos de cuidado del cuerpo a través del ejercicio físico, la higiene y la alimentación equilibrada.

Valores³⁹

- Responsabilidad. Responder por los actos generados en la toma de decisiones, previendo y previniendo los efectos del propio comportamiento a partir de una decisión propia.
- Honestidad. Establecer la congruencia a partir del sentir, pensar, decir y actuar en concordancia con los objetivos de la educación.
- Respeto. Fomentar el reconocimiento de la dignidad e integridad de las personas, fundamentándola en el actuar y en el reconocimiento de la existencia de la diversidad del pensamiento.
- Liderazgo. Fortalecer la capacidad para prever, resolver y atender problemas y asuntos comunes, conforme a principios de justicia y ética plasmados en las normas aplicables, con el reconocimiento de los equipos de trabajo a partir de su confianza, participación, disposición y convicción.

³⁹ *Ibíd.*

Estructura organizacional



Fuente: Proyecto Educativo Institucional PEI. Escuela Oficial Urbana de Niñas

Fecha: 19 de octubre de 2018

Servicios que presta

Educación Preprimaria: Se fundamenta en las leyes que en materia educativa existen en el país, constituye un compromiso y un derecho para la infancia y se caracteriza por ser abierta e integral. Abierta, porque mantiene un intercambio permanente con la comunidad en la que se inserta y con la familia en particular, realizando con ambas una tarea compartida. Integral porque la niña y el niño son considerados en todos los aspectos de su personalidad, propicia un entorno social afectivo, condiciones de saneamiento básico, alimentación y nutrición adecuadas a la edad de las niñas y las niñas, prestación de servicios preventivos y remediales de salud integral.⁴⁰

Educación Primaria: Es la enseñanza básica elemental que reciben las estudiantes guatemaltecos, es gratuita el objetivo de la Educación Primaria es dar a las alumnas y alumnas la enseñanza de la lectura, escritura, el cálculo, expresión y comprensión oral, el sentido artístico,

⁴⁰ *Ibíd.*

creativo y cultural, una formación integral, conocimiento del medio natural, social y el fortalecimiento del aprendizaje de la interculturalidad

Vinculación con otras instituciones

- **Municipalidad:** Se relaciona en la medida, de apoyo si en algún momento se requiere como instancia inmediata del gobierno, tiene la facultad de responder a las necesidades que se requieran.
- **Derechos humanos:** como parte de cuidar la integridad de la niña y el niño defendiendo sus derechos como ciudadano guatemalteco tiene que existir una relación estrecha en escuela e instancia de los derechos humanos para proteger a la niñez.
- **Centro de salud:** Al momento de presentarse una situación de problemas o complicaciones de salud de una niña o niño dentro de la escuela la instancia inmediata es el centro de salud para que reciba atención según lo requiera cuidando el bienestar de las estudiantes.
- **Policía Nacional Civil:** mantiene el orden público y vela por la seguridad de las personas si en algún momento se diera alguna inseguridad en la escuela la PNC tiene la autoridad de intervenir para resguardar la seguridad de la comunidad educativa.

1.5.2 Desarrollo histórico

La Escuela Oficial Urbana de Niñas, San Pedro Pinula, Jalapa funciona aproximadamente desde 1,940 donde empezó a funcionar una galera hecha de paja contaba con una media de cuatro metros por cuatro, donde empezaron asistir unos doce alumnos el maestro que llegó se llamaba Joel Folgar, pasaron doce años sin tener maestro hasta que

tomaron la iniciativa los señores Juan Ramón López , Alfonso Méndez y Manuel García Duarte, se construyó la segunda escuelita de adobe la cual era una sala más grande que la primera donde se atendían aproximadamente a veinticinco alumnos, esto fue en el año de 1966, en el año de 1967 se hizo la primera acta autorizándose el libro número uno, el 25 de febrero donde aparece que toma posesión la maestra Irma Elizabeth Castañaza O. Por el peligro para las niñas se botó la escuela de adobe y se construyó una de block en el año de 1983 por iniciativa de los miembros de la comunidad ante la necesidad de educación. La inquietud y el entusiasmo llevo a hacer realidad un anhelo que se tenía como un sueño.⁴¹

1.5.3 Los usuarios

Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa, según su estadística cuenta con 1 director, 5 maestros, 102 niñas del nivel preprimario y nivel primario, 3 personal operativos y 1 personal de limpieza⁴².

1.5.4 Infraestructura

La infraestructura de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa, se encuentra en buenas condiciones algunas de sus áreas son:

- 1 dirección
- 5 aulas
- 1 bodega
- 6 Instalaciones sanitarias

⁴¹ *Ibíd.*

⁴² *Ibid.*

1.5.5 Proyección Social

La escuela realiza actividades sociales celebración del día de la madre, día del niño, culturales actos cívicos y deportivos, campañas de limpieza con la finalidad que exista una relación entre comunidad y escuela⁴³.

1.5.6 Finanzas

Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa, cuenta con el presupuesto que le brinda el Ministerio de Educación, (Gratuidad y refacción escolar, valija didáctica) colaboración económica de padres de familia y la municipalidad con el fin de obtener fondos para sufragar los gastos del centro educativo.⁴⁴

1.5.7 Política Laboral

Se rige según las leyes que existen en Guatemala siendo algunas:

- Constitución Política de la República de Guatemala
- Ley de Servicio Civil Decreto Numero 1748
- Ley de Educación Nacional Decreto Número 12-91
- Ley de Dignificación y Catalogación del Magisterio Nacional Decreto 1485
- Pacto Colectivo de Condiciones de Trabajo

1.5.8 Administración

Se rige bajo Ley de Educación Nacional artículo 37, donde se le atribuye la obligación que el director tiene para la administración y el buen funcionamiento de la escuela.⁴⁵

⁴³ *Ibíd.*

⁴⁴ *Ibíd.*

⁴⁵ *Ibíd.*

1.5.9 Ambiente institucional

La Escuela promueve educación en valores, conservación ambiental y limpieza en las instalaciones haciendo un ambiente de armonía y compañerismo. ⁴⁶

1.5.10 Otros aspectos

Sin evidencia

⁴⁶ *Ibíd.*

1.6 Lista de deficiencias, carencias identificadas

- La Escuela no cuenta con un buen control de la alimentación proporcionada a las alumnas del establecimiento.
- La Escuela le hace falta materiales de estudio que ayuden a fortalecer la educación ambiental.
- No se cuenta con una guía nutricional de alimentación que proporcione la cantidad necesaria de nutrientes para el buen rendimiento escolar de las estudiantes.
- No se cuenta con materiales de estudio que estén enfocados y destinados a la educación alimenticia en el establecimiento.
- La Escuela no cuenta con una biblioteca.
- Carencia de material didáctico para la enseñanza en la sobre clasificación de desechos sólidos.
- Falta de escritorios de estudio adecuado para las estudiantes y el personal educativo.
- Falta de espacios recreativos para una buena convivencia estudiantil.
- Carencia de un botiquín de primeros auxilios.

1.7 Problematicación de las carencias y enunciado de hipótesis – acción

Carencia	Problema
No cuenta con una guía nutricional de alimentación que se les proporciona a las estudiantes.	¿Qué hacer ante la falta de una guía nutricional que proporcione calidad de alimentos a las estudiantes?
Falta de materiales de estudio destinados a la educación ambiental.	¿Qué hacer ante la falta de material en relación a la formación ambiental?
No cuenta con un buen control de la alimentación que se les proporciona a las estudiantes	¿Qué hacer ante la falta del control de alimentos en la refacción escolar?
Falta de Materiales de Estudio destinados a la educación alimenticia.	¿Cómo solventar la falta de materiales bibliográficos destinados a la educación alimenticia?
No cuenta con Biblioteca	¿Cómo solucionar la falta de una biblioteca?
No cuenta con material didáctico para la clasificación y reciclaje de desechos sólidos.	¿Cómo se puede elevar el nivel de conocimiento de las alumnas, sobre la clasificación y reciclaje de residuos sólidos?
Ausencia de mobiliario adecuado para las estudiantes y el personal educativo	¿Gestionar la falta de mobiliario para las alumnas y el personal educativo?
No cuenta con espacios en buenas condiciones para realizar actividades deportivas.	¿Gestionar ante la falta de espacios recreativos?
Carencia de un botiquín de primeros auxilios.	¿Cómo lograr que en el centro educativo se implemente un botiquín de primeros auxilios?

1.8 Priorización del problema y su respectiva hipótesis acción

Problemas	Prob. 1	Prob. 2	Prob. 3	Prob. 4	Prob. 5	Prob. 6	Prob. 7	Prob. 8	Prob. 9
Prob. 1	XXXXX								
Prob. 2		XX							
Prob. 3			XXX						
Prob. 4				X					
Prob. 5					XX				
Prob. 6						XX			
Prob. 7							XXX		
Prob. 8								X	
Prob. 9									XX

Problema	Hipótesis – Acción
¿Qué hacer ante la falta de una guía nutricional que proporcione calidad de alimentos a las estudiantes?	Si se elabora una guía nutricional para la refacción de las estudiantes, entonces, existirá control de los alimentos.
¿Qué hacer ante la falta de material en relación a la formación ambiental?	Si elabora un espacio con libros de educación ambiental, entonces, se contara con material para uso de las alumnas.
¿Qué hacer ante la falta del control de alimentos en la refacción escolar?	Si se elabora un plan de clasificación de alimentos, entonces, se logrará tener un buen control de la refacción escolar.
¿Cómo solventar la falta de materiales bibliográficos destinados a la educación alimenticia?	Si se gestiona un plan de donación de materiales bibliográficos, entonces, tendríamos un buen aporte de libros destinados a la educación alimenticia.
¿Cómo solucionar la falta de una biblioteca?	Si se planifica y solicita a la Municipalidad del Municipio, entonces, podremos contar con una nueva instalación para la institución.

<p>¿Cómo se puede elevar el nivel de conocimiento de las alumnas, sobre la clasificación y reciclaje de residuos sólidos?</p>	<p>Si se Elaboración de una guía sobre el reciclaje y la clasificación de residuos sólidos, entonces, se tendrá mejor control de los desechos.</p>
<p>¿Cómo solucionar la falta de mobiliario para las alumnas y el personal educativo?</p>	<p>Si se Planifica y solicita mobiliario al MINEDUC, entonces, se quedara a que resuelvan las autoridades educativas.</p>
<p>¿Qué hacer ante la falta de espacios recreativos?</p>	<p>Si se Implementa la creación de un campo, entonces, se contara con un espacio destinado al deporte.</p>
<p>¿Cómo lograr que en el centro educativo se implemente un botiquín de primeros auxilios?</p>	<p>Si se elabora un botiquín de primeros auxilios, entonces, se tendrá un recurso a la hora de atender un herido.</p>

1.9 Análisis de viabilidad y factibilidad de la propuesta.

VIABILIDAD		
Indicador	Si	No
¿Se tiene por parte de la institución, el permiso para hacer el proyecto?	X	
¿Se cumplen con los requisitos necesarios para la autorización del proyecto?	X	
¿Existe alguna oposición para la realización del proyecto?		X
¿Se tiene la aprobación de otros interesados?	X	
¿Existe algún impedimento para la realización del proyecto?		X

FACTIBILIDAD		
Estudio técnico		
Indicador	Si	No
¿Está bien definida la ubicación para la realización del proyecto?	X	
¿Se tiene exacta idea de la magnitud del proyecto?	X	
¿El tiempo calculado para la ejecución del proyecto es el adecuado?	X	
¿Se tiene claridad de las actividades a realizar?	X	
¿Existe disponibilidad de los talentos humanos requeridos?	X	
¿Se cuentan con los recursos físicos y técnicos necesarios?	X	
¿Está claramente definido el proceso a seguir para el desarrollo del proyecto?	X	
¿Se ha previsto la organización de los participantes en la ejecución del proyecto?	X	
¿Se tienen la certeza jurídica del proyecto a realizar?	X	
Estudio de Mercado		
Indicador	Si	No
¿Están bien identificados los beneficiarios del proyecto?	X	
¿Los beneficiarios realmente requieren la ejecución del proyecto?	X	
¿Los beneficiarios están dispuestos a la ejecución y continuidad del proyecto?	X	
¿Los beneficiarios identifican ventajas de la ejecución del proyecto?	X	

Estudio económico		
Indicador	Si	No
¿Se tiene calculado el valor en plaza de todos los recursos requeridos para el proyecto?	X	
¿Será necesario el pago de servicios profesionales?		X
¿Es necesario contabilizar gastos administrativos?		X
¿El presupuesto visualiza todos los gastos a realizar?	X	
¿En el presupuesto se contempla un renglón para imprevistos?	X	
¿Se ha definido el flujo de pagos con una periodicidad establecida?		X
¿Los pagos se harán con cheque?		X
¿Los gastos se harán en efectivo?	X	
¿Es necesario pagar impuestos?		X
Estudio Financiero		
Indicador	Si	No
¿Se tiene claridad de cómo obtener fondos económicos para el proyecto?	X	
¿El proyecto se pagará con fondos de la institución intervenida?		X
¿Será necesario gestionar crédito?		X
¿Se obtendrán donaciones monetarias de otras instituciones?		X
¿Se obtendrán donaciones de personas particulares?		X
¿Se realizarán actividades de recaudación de fondos?		X

Fuente: Propedéutica del Ejercicio Profesional Supervisado.
<http://www.humanidades.usac.edu.gt/usac/wp-content/uploads/2013/01/texto-general-proped%C3%A9utica.pdf>

Después de practicar el análisis de viabilidad y factibilidad, se concluye:
 Que es necesaria la guía nutricional para la refacción escolar para las estudiantes de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa. Como aporte para la institución.

CAPÍTULO II

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1 Elementos teóricos

Según el Programa Mundial de Alimentos, la refacción escolar forma parte de los sistemas de protección social que prestan ayuda a las familias y las niñas más vulnerables. La refacción escolar ayuda a la salud y a la educación de las niñas, pero sólo dará los resultados esperados, si también se toma en cuenta a maestros, libros, planes de estudio y entorno que propicie el aprendizaje.⁴⁷

En la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, Departamento de Jalapa; de acuerdo a versión de docentes, un porcentaje considerable de estudiantes asisten al establecimiento educativo sin ingerir el desayuno en su hogar, con la confianza de recibir la refacción escolar; en ese sentido, el Programa de Refacción Escolar constituye una base sólida del régimen alimenticio de las estudiantes.⁴⁸

Es evidente entonces, que la concepción de un programa de refacción escolar crea además, una unión entre las niñas, la escuela, la familia y la comunidad, que entra en el vivir de cada uno, ya que maneja e informa sobre instancias fundamentales en la vida de cada persona como es la alimentación. Por lo tanto, el propósito del Programa de Refacción Escolar, es proveer asistencia alimentaria a estudiantes que acuden a establecimientos educativos públicos, para ayudar al adecuado estado nutricional de la población estudiantil, así como también controlar la higiene del servicio de los programas.

⁴⁷ ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS Y SU IMPACTO SOCIOECONÓMICO, Gisella Kopper, Editor Cadmo Rosel, Roma 209.

⁴⁸ PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL PEI. Escuela Oficial Urbana de Niñas, Municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa, 2018.

Según lo anterior, el Programa de Refacción Escolar pretende contribuir a la mejora de la calidad de la educación de las niñas y niños de los sectores sociales en situación de pobreza, por lo que la entrega debe ser oportuna y permanente, con alimentos altamente nutritivos, para que contribuya al buen estado nutricional de las estudiantes y de esa forma, también sea un factor para el rendimiento escolar.

Características de la refacción escolar

Higiénica

La Organización Mundial de la Salud, manifiesta que las enfermedades transmitidas por los alimentos, representan la dificultad de salud pública más extendida en el mundo actual y asigna a la educación un rol esencial para su prevención.⁴⁹

Al respecto, se puede mencionar que las intoxicaciones e infecciones alimentarias son causadas generalmente por la inadecuada manipulación de los alimentos y equipos, así como por la negligencia en el sostenimiento de la higiene de la persona y en el de la higiene ambiental. Por lo consiguiente, en lo referente a la refacción escolar, el personal encargado de su manipulación tiene la obligación moral y legal de asegurar que no la contamine.

Nutritiva

Una alimentación y nutrición adecuada durante la edad escolar permite a la niña crecer con salud, y obtener una educación alimentaria nutricional, deben ser los primordiales objetivos para familias y docentes, pues la mala alimentación, tanto por déficit (desnutrición) o por exceso (sobrepeso y obesidad), puede tener efectos indeseados a corto y largo plazo.⁵⁰

⁴⁹ ENFERMEADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS Y SU IMPACTO SOCIOECONÓMICO, Gisella Kopper, Editor Cadmo Rosel, Roma 209.

⁵⁰ MANUAL DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE, Lic. Nut. Patricia Serafín, Diciembre 2012

Hay que considerar que en la etapa de la infancia es cuando se empiezan a formar los hábitos alimentarios, que correctos o no, se conservarán durante toda la vida. Es importante agregar, que los requerimientos nutricionales del niño y la niña cambian de acuerdo al aumento de las actividades no sólo físicas, sino también de sus costumbres alimenticias. La población infantil es un grupo débil a inestabilidades nutricionales, pero también especialmente receptivo a cualquier modificación y educación nutricional, por lo que la refacción escolar puede y debe ser, una oportunidad para que en el que día a día las niñas y niños conozcan de forma práctica las recomendaciones para una alimentación y nutrición saludables, para conservar una buena salud y estado nutricional adecuado mediante la práctica de hábitos alimentarios de una forma saludable.

Necesidades nutricionales

La primera etapa del desarrollo físico, psíquico y social de la persona es la infancia, y la alimentación es uno de los factores más importantes que determina el crecimiento y desarrollo de las niñas y niños. Las necesidades de los diferentes nutrientes van variando dependiendo del ritmo de crecimiento individual, del grado de maduración de cada organismo, de la actividad física, del sexo y también de la capacidad para utilizar los nutrientes que de los alimentos consumidos durante la infancia.⁵¹

Es por eso que una alimentación y nutrición correcta durante la edad escolar permite a la niña y al niño crecer con salud y adquirir una educación alimentario nutricional deben ser los principales objetivos para familias y docentes, pues la malnutrición, tanto por déficit (desnutrición) o por exceso (sobrepeso y obesidad), puede tener resultados indeseados a corto y largo plazo.

⁵¹ *Ibíd.*

Hay que tener en cuenta que en la infancia es cuando se comienzan a formar los hábitos alimentarios que, correctos o no, se mantendrán durante toda la vida. La población infantil es un grupo especialmente vulnerable a desequilibrios nutricionales, pero también especialmente receptivo a cualquier modificación y educación nutricional por lo que la merienda y el almuerzo escolar puede y deben ser, una oportunidad para que en el que día a día las niñas y niños conozcan de forma práctica las recomendaciones para una alimentación y nutrición saludables, para mantener una buena salud y estado nutricional adecuado mediante la práctica de hábitos alimentarios saludables.

Alimento Saludable

Una alimentación para ser saludable debe ser variada en alimentos y equilibrada para ayudar a promover la salud y prevenir las enfermedades de nutricionales.⁵²

Cuando se habla de una alimentación variada significa que hay que preparar comidas con diferentes tipos de alimentos todos los días en la casa o en la escuela. Cuando se habla de equilibrada significa que en los menús preparados se encuentran el contenido de los nutrientes que el cuerpo necesita para realizar sus funciones vitales.

Proteínas⁵³

Las PROTEINAS son el componente principal de las células. Entre las funciones que pueden tener en el organismo, la más importante es la de formar y reparar las partes del cuerpo.

⁵² *Ibíd.*

⁵³ *Ibíd.*

Las proteína de origen animal (carnes, leche, huevo) son las más completas para el cuerpo que las proteínas de origen vegetal (legumbres secas, cereales) que necesitan ser complementadas con otros alimentos.

Sin embargo, se puede conseguir una proteína vegetal de muy buena calidad (más completas) combinando poroto con arroz, soja con arroz o cualquier legumbre seca con alimentos del grupo de los cereales.

Hidratos de Carbono ⁵⁴

La principal fuente de energía de la dieta son los HIDRATOS DE CARBONO, para que las niñas y niños puedan aprender y desarrollar todas sus actividades del día.

Se recomienda que se consuman en su mayoría los hidratos de carbono complejos como la papa, mandioca, batata, trigo, maíz, arroz, así como en sus derivados como la harina el fideo y los panificados.

Se debe consumir menos de los hidratos de carbono simples que son los azúcares y mieles,

Fibras⁵⁵

Son parte de los alimentos de origen vegetal que se encuentran en la piel, cáscara y pulpa. Estos ayudan a disminuir el colesterol, el azúcar y los triglicéridos de la sangre y actúan también como regulador intestinal.

Los alimentos ricos en fibra son los cereales integrales, las legumbres secas, las frutas y las verduras.

⁵⁴ *Ibíd.*

⁵⁵ *Ibíd.*

Grasas⁵⁶

Las GRASAS tienen tres funciones principales que son: almacenar energía, ayudar al organismo a absorber las vitaminas liposolubles (A, D, E, K) y proporcionar ácidos grasos esenciales para el organismo.

Los alimentos que aportan grasas son:

Grasa Animal: grasa de cerdo, grasa de vaca, nata de la leche, manteca, etc.

Grasa Vegetal: aceites y margarina o manteca vegetal.

Vitaminas⁵⁷

Las VITAMINAS, son compuestos orgánicos esenciales que ayudan a regular las diferentes funciones del cuerpo, y se deben consumir todos los días a través de los alimentos.

Los alimentos ricos en Vitaminas A son:

Verduras: zanahoria, berro, acelga, espinaca

Frutas: mango, durazno, mamón

Animales: hígado, riñón, yema de huevo

Los alimentos ricos en vitaminas C son:

Verduras: locote, verduras de hojas verdes, repollo

Frutas: naranja, pomelo, limón, frutilla, guayaba, melón, piña

Los alimentos ricos en vitaminas E son:

Animales: nata de la leche, yema de huevo

Vegetales: germen de trigo, aceites vegetales, nueces y maní

⁵⁶ *Ibíd.*

⁵⁷ *Ibíd.*

Los alimentos ricos en Ácido fólico son:

Animales: hígado, carne vacuna, huevo, pescado,

Vegetales: verduras de hojas verde oscuras, trigo, legumbres secas, repollo, batata, harina de trigo enriquecida.

- **Minerales**⁵⁸

Los MINERALES tienen importantes funciones y forman parte de la estructura de muchos tejidos. Sus principales funciones son la formación de los huesos y dientes y así como de la formación de la sangre.

El Calcio es esencial en la formación y mantenimiento de los huesos y dientes. Se encuentra en alimentos como:

Animales: leche y derivados, yema de huevo, sardina,

Vegetales: legumbres secas, verduras de hojas verde oscuras.

El Hierro es el componente de la sangre que tiene la importante función de llevar oxígeno a todo el cuerpo. Su deficiencia causa anemia.

Está presente en alimentos como:

Animales: carne vacuna, hígado, leche enriquecida. **Vegetales:** legumbres secas, Verduras de hojas verde oscuras, cereales de grano entero, harina de trigo enriquecida.

El Yodo es necesario para el buen funcionamiento de la glándula tiroideas. Su deficiencia produce bocio y retraso mental.

Se encuentra en alimentos como la Sal Yodada, sardina y atún.

⁵⁸ *Ibíd.*

El Zinc es importante para el crecimiento y defensa del organismo.

Se encuentra en alimentos como:

Animales: carne vacuna, hígado, pescados, pollo, leche, queso,

Vegetales: legumbres secas, germen de trigo, cereales de grano entero

Un valor especial merece el consumo **del AGUA** como parte de los hábitos alimentarios saludables.

Los líquidos perdidos se pueden reponer mediante el agua obtenida de los alimentos y por otros líquidos como jugo de frutas naturales, tereré, mate, caldo, cocido, etc.

Se aconseja beber por lo menos 2 litros de líquido por día, de los cuales la mitad debe ser agua potable.

2.2 Base Legal

Ley de Alimentación Escolar

DECRETO NÚMERO 16-2017

EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA

CONSIDERANDO:

Que la Constitución Política de la República de Guatemala estipula en su artículo 99 que el Estado velará porque la alimentación y nutrición de la población reúna los requisitos mínimos de salud y que las instituciones especializadas del Estado deberán coordinar sus acciones entre si o con organismos internacionales

dedicados a la salud, para lograr un sistema alimentario nacional, condición fundamental para el logro del desarrollo integral de la persona y de la sociedad en su conjunto, por lo que se hace necesario mejorar las condiciones que permitan proporcionar una infraestructura y una alimentación escolar saludables y adecuadas a todos los estudiantes de nivel escolar de Guatemala.

CONSIDERANDO:

Que el derecho a la alimentación se formula por primera vez en la Declaración Universal de los Derechos Humanos en 1948, en su artículo 25. De igual forma se hace énfasis en el artículo 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1966). Guatemala es parte de ambos Tratados, reconociendo la obligación de respetar, proteger y realizar progresivamente los derechos en ellos establecidos, incluido el derecho a una alimentación adecuada.

CONSIDERANDO:

Que la educación pública y la alimentación han sido establecidas como derechos humanos fundamentales que sustentan “el derecho a la vida, a la libertad y la seguridad de la persona”, en la Declaración Universal de los Derechos Humanos; y que las niñas han sido reconocidos como sujetos privilegiados de estos derechos, de conformidad con lo establecido en la Convención sobre los Derechos del Niño enfocada al combate de las enfermedades y la malnutrición, en el marco de la atención primaria de la salud mediante, entre otras cosas, la aplicación de la tecnología disponible y el suministro de alimentos nutritivos adecuados y agua potable salubre, teniendo en cuenta los peligros y riesgos de contaminación del ambiente.

CONSIDERANDO:

Que la alimentación escolar debe ser regulada de manera integral, de tal forma que permita un monitoreo y una fiscalización adecuada de los programas de apoyo establecidos, sus beneficiarios, resultados y recursos que el Estado brinda a la niñez dentro del sistema educativo en el marco de una gestión participativa y democrática donde los beneficiarios y la comunidad en general se incorporan de manera activa y consciente al seguimiento, evaluación y control de la ejecución del Programa, como una expresión concreta del ejercicio de la auditoría social, en un clima de responsabilidad y compromiso, para garantizar el mejoramiento permanente de la calidad del servicio alimentario, al disminuir los índices de desnutrición en la población escolar y la incorporación del componente pedagógico al programa.

POR TANTO:

En ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 171 literal a) y 176 de la Constitución Política de la República de Guatemala,

DECRETA:

La siguiente:

LEY DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objeto. La presente Ley tiene por objeto garantizar la alimentación escolar, promover la salud y fomentar la alimentación saludable de la población infantil y adolescente que asiste a establecimientos escolares públicos o privados con la finalidad que aprovechen su proceso de enseñanza aprendizaje y la formación de hábitos alimenticios saludables de las estudiantes, a través de

acciones de educación alimentaria y nutricional y el suministro de alimentos de las estudiantes durante el ciclo escolar, de acuerdo a la presente Ley y su reglamento. En el caso de los centros educativos privados no serán beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar; sin embargo, les serán aplicables las normas contenidas en la presente Ley.

Artículo 2. Objetivos específicos. Son objetivos específicos de esta Ley:

- a. Ejecutar acciones tendientes a mejorar el estado nutricional y desarrollo académico de las estudiantes que asisten a centros educativos públicos o privados.
- b. Promover hábitos alimentarios saludables en toda la población, iniciando en las estudiantes de nivel escolar, facilitando la educación pertinente, incluyendo a los padres de familia.
- c. Favorecer a las estudiantes que concurren a estos establecimientos para que tengan la posibilidad de incorporar alimentos y bebidas nutritivamente adecuados, estableciendo que los mismos estén disponibles en las tiendas, cafeterías y comedores que se encuentren dentro de los centros educativos.

Artículo 3. Corresponsabilidades. La ejecución del Programa de Alimentación Escolar supone la concurrencia de actores y acciones conducentes a garantizar el ejercicio del derecho de una alimentación saludable. El Estado tiene el deber de garantizar los derechos fundamentales y en el caso de la Alimentación Escolar, requiere el apoyo de los otros actores sociales que deben incidir responsablemente a participar y hacer posible esta garantía desde sus respectivos ámbitos, obligaciones y posibilidades.

El Ministerio de Educación y las demás entidades públicas y privadas involucradas, así como las asociaciones, las empresas, el comercio organizado, los gremios económicos y demás personas jurídicas y naturales, podrán contribuir en formar parte activa en el logro de la vigencia efectiva de los derechos y las garantías de las niñas y adolescentes.

Artículo 4 Alimentación escolar. Corresponde al Estado:

- a. Garantizar permanente y oportunamente durante los días de clase, la transferencia de fondos destinados para la alimentación escolar.
- b. Respetar, realizar, proteger y promover que la población infantil y adolescente ejerza su derecho a la alimentación.
- c. Garantizar que en la escuela, el niño y el adolescente tengan el acceso oportuno a la cantidad de alimento que sea necesario para su desarrollo saludable, tomando en consideración que están expuestos a condiciones socioeconómicas y ambientales desfavorables.
- d. Informar, supervisar, fiscalizar y evaluar el cumplimiento del derecho a la alimentación, así como garantizar los mecanismos para exigibilidad.
- e. Implementar políticas, estrategias, planes de acción y proyectos nacionales para mejorar la alimentación escolar.
- f. Fomentar la producción sostenible de alimentos sanos, inocuos y nutritivos, a través del fortalecimiento de capacidades de pequeño y medianos productores.
- g. Establecer programas específicos para apoyar a las niñas con alguna capacidad diferente, que faciliten su integración a la sociedad y la buena asimilación de los alimentos.
- h. Promover la cooperación internacional en apoyo y fortalecimiento al cumplimiento del derecho a la alimentación de las niñas

Economía

El Ministerio de Educación de Guatemala, hace mención del aporte que brinda es de Q.1.11 en el área urbana por niño y niña inscrito legalmente que los recursos son administrados, a través de las Organizaciones de Padres de Familia –OPF–, de cada establecimiento educativo, a quienes se les entrega reembolso de forma directa, depositando y acreditando los fondos en una cuenta bancaria. Por otra parte, en los centros educativos que no poseen dicha organización, los recursos son administrados por el Director del

establecimiento educativo, a través de los fondos rotativos manejados por las Direcciones Departamentales de Educación –DIDEDUC–.⁵⁹

Este aporte económico que brinda el Ministerio de Educación, no es bastante para dotar de una apropiada refacción escolar, sin embargo, si es bien administrado y planificado con alimentos según el contexto, con frutas o verduras de la localidad, puede ser parte de la solución para la refacción escolar. Aunque, el problema grave que enfrenta la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, Departamento de Jalapa, radica especialmente en lo tarde que el Ministerio de Educación hace entrega del aporte para la refacción, lo cual es restringida para contribuir a la seguridad alimentaria de las estudiantes.

Importancia de la leche en la refacción escolar

La leche es el alimento más completo para el ser humano, por sus incomparables características nutricionales. Contiene proteínas de alto valor biológico, diversas vitaminas y minerales necesarias para la nutrición humana, y es la fuente por excelencia de calcio, es un alimento necesario en la alimentación de las personas, sobre todo para las niñas, intercede en la formación de los huesos y dientes, en la contracción de músculos y en la transmisión del impulso nervioso.⁶⁰

Durante la mañana las niñas llevan a cabo una fuerte actividad cerebral debido al proceso de aprendizaje, por eso es necesario proporcionar por la mañana energía y nutrientes para el buen funcionamiento del cerebro (memoria, lengua, motricidad), los cuales se pueden encontrar en la leche; sin embargo, ante la posibilidad de no poder adquirirse por el factor económico, puede ser sustituida por atoles nutritivos de cereales al alcance de las personas en las comunidades rurales. Asimismo, es preciso que las

⁵⁹ Ministerio de Educación de Guatemala (2014). Guatemala.

⁶⁰ Flores, S. (2013). Importancia del consumo de leche. Ecuador. Declaración de Panamá: Ministros de Agricultura de la Federación Panamericana de Lechería.

instituciones de salud realicen campañas educativas sobre la lactancia materna, pues la leche de la madre contiene nutrientes básicos para el buen desarrollo de las niñas y niños.

Nutrición en el ámbito escolar

La primordial preocupación es la alimentación de nuestros niños, adolescentes y jóvenes, puesto que van a ser el futuro próximo que dirigirá la sociedad y para ello debería tener unas muestras alimentarias lo más correctas posibles. Por lo tanto, la labor primordial y esencial surge en la familia, donde hay que desterrar el famoso ambiente obeso génico. En segundo término, aparece en las primeras etapas escolares la alimentación que reciben estos niños en el colegio o en su centro de estudio en general.⁶¹

Es importante que en los establecimientos educativos existan profesionales “nutricionistas” que produzcan una estadística apropiada con el fin de llevar el peso y talla de acuerdo a la edad de las estudiantes, con el fin de detectar la desnutrición u obesidad, ambas dañinas para la salud. Pero, ante la escasez económica que regularmente afronta el Ministerio de Educación, los docentes, como agentes de cambio, son los llamados a informarse sobre esa temática y realizar tal actividad, para participar de la salud nutricional de sus estudiantes.

Evaluación de cumplimiento del Programa de Refacción Escolar

La evaluación indica qué está funcionando y qué no, qué debe ser mantenido y qué debe cambiarse. Es un importante instrumento para tomar decisiones y permite que la ejecución de los métodos sean procesos dinámicos en los cuales las acciones sean reorientadas en función de las

⁶¹ Martínez, J. (2011). Nutrición y alimentación en el ámbito escolar. México: Ergon.

condiciones del medio y del efecto de las propias acciones del programa. Sin evaluación es imposible el buen funcionamiento de un programa.⁶²

Aunque, el Programa de Refacción Escolar ha contribuido tanto a la nutrición de las niñas y niños, como a cierta parte de la economía de las familias en estado de pobreza, en la mayoría de establecimientos educativos no se efectúa la evaluación del programa, lo cual es necesario, con la intención de conocer las debilidades y las fortalezas de su funcionamiento, y de esa forma se pueda mejorar, para favorecer al buen estado nutricional de la población escolar.

Permanencia estudiantil

Según el Diccionario de la Real Academia Española la permanencia estudiantil es la duración firme, constancia, perseverancia, estabilidad, inmutabilidad, en el estudiante. Esto indica que el estudiante debe de estar motivado y que esté consciente de la meta que debe lograr; desde luego tomar en cuenta la responsabilidad de los padres de familia, que lo sepan guiar adecuadamente fomentándoles principios y valores, para que los lleve a la práctica. Aunque, el factor económico, es decisivo para lograr su objetivo, pues muchos estudiantes abandonan la escuela, para ayudar a la economía familiar. Vale mencionar que el docente y el entorno que rodea al estudiante, son factores preponderantes para la permanencia estudiantil, porque un estudiante que se siente bien en el establecimiento educativo, difícilmente lo abandona.

Características de la permanencia estudiantil

a. Voluntad

La voluntad es una actitud en la que destaca la predisposición y la motivación para llevar a buena escala un objetivo predeterminado; lo

⁶² Alvarado, A. (2014). Evaluación del cumplimiento del programa nacional de alimentación escolar en las escuelas del municipio del Asintal, Retalhuleu, durante el periodo 2,011- 2,012. Tesis de graduación, Universidad Rafael Landívar, Facultad de Ciencias de la Salud.

que sí suele ser, bien sea a corto o a largo plazo y en algún sentido u otro, es un objetivo que a la última ha de revertir positivamente en quien pone el empeño en conseguirlo.⁶³

La voluntad del estudiante es crucial, porque es a través de la voluntad como las personas consiguen lo que se proponen. El docente, por lo consiguiente, debe de realizar un estudio personalizado de las actitudes del alumno y eso servirá para motivarlo en el área donde manifieste debilidad, de tal modo que pueda ayudarlo para que conserve una actitud positiva, que es esencial para alcanzar sus metas, por difíciles que sean.

b. Perseverancia

La perseverancia es la fuerza de voluntad que nos lleva a concluir algo que nos proponemos hacer, aunque salgan dificultades internas o externas, o a pesar de que se reduzca la motivación personal. En varias ocasiones se comienza con una estimulación, y muchos sólo por el simple hecho de hacerse notar, pero sin mayor propósito y reflexión. Una vez que ese entusiasmo se debilita, surge el desánimo que lo lleva a renunciar al objetivo que se propuso. El secreto de la perseverancia consiste en saber que todo tiene un propósito, al saber recobrar la ilusión de los comienzos, afrontando los inconvenientes y reafirmandose en la idea de que fue una decisión correcta, y es una herramienta que ayuda a ser constantes.

c. Disciplina

La disciplina es uno de los valores de enseñanza para las niñas a temprana edad, de modo que puedan aplicarla por sí y para sí, cuando sean adultos, sin necesidad que un superior tenga que retarlos. El objetivo principal es orientar a la niña entre lo que ésta

⁶³ Lozoya, J. (2013). Voluntad: definición, concepto, valor, motivación y significado. Revista digital.

bien y lo que ésta mal. La disciplina positiva ayuda a establecer una sana autoestima en el niño, promueve la responsabilidad y ayuda a que tomen decisiones inteligentes.⁶⁴

En un centro educativo la disciplina puede ser manifestada como una conducta en el que el estudiante se rige a reglamentos de respeto hacia el docente y hacia sus compañeros del aula. Una persona puede necesitar de disciplina cuando se encuentra bajo una innegable forma de libertinaje; hay que tener en cuenta que la libertad de cada persona termina cuando inicia la de la otra y por esa razón cada docente y estudiante se merecen respeto, existe en cierta manera la indisciplina, en algunas ocasiones el docente cohibe la libertad del estudiante, o también existen unos casos en que el mismo estudiante abusa de su libertad, lo que ocasiona una violación a la libertad del docente. Por lo tanto, el educador, el estudiante y los demás miembros de la comunidad educativa deben procurar una relación pacífica adecuada, con el propósito de desarrollar una convivencia escolar positiva, que se sustente en un marco de respeto mutuo y solidaridad recíproca, que se manifiesta una interrelación armoniosa, que les permita alcanzar los fines y propósitos que en el tiempo actual posee el sistema educativo.

⁶⁴ Onetti, V. (2011). La disciplina educativa. Innovación y experiencia educativas. Revista Digital.

CAPÍTULO III PLAN DE ACCIÓN O DE LA INTERVENCIÓN

3.1 Tema / título del proyecto

Guía nutricional para la elaboración de la refacción escolar dirigida a docentes y madres de familia de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.

3.2 Problema seleccionado

¿Qué hacer ante la falta de una guía nutricional que proporcione calidad de alimentos a las estudiantes?

3.3 Hipótesis acción (seleccionada en el diagnóstico)

Si se elabora una guía nutricional para la refacción de las estudiantes, entonces, existirá una mejora en los alimentos.

3.4 Ubicación geográfica de la intervención

Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, Departamento de Jalapa.

3.5 Unidad ejecutora

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades.

3.6 Justificación de la intervención

Desde la perspectiva del Ministerio de Educación, el Programa de Refacción Escolar tiene como propósito optimizar la nutrición y brindarle ayuda a las estudiantes para que posean un mayor rendimiento escolar; con referencia a lo anterior, el propósito de esta investigación, fue establecer la relación entre el programa de refacción escolar y su influencia en la permanencia estudiantil de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.

Dentro de los primordiales descubrimientos de esta investigación se puede mencionar, que la alimentación que más se proporciona en la escuela y que más gusta a las estudiantes, son las frutas y los atoles, aunque la cantidad no es bastante para complementar la dieta alimenticia del hogar; dicha información se obtuvo mediante la ejecución de una encuesta para estudiantes y docentes, y una guía de entrevista para el director y las encargadas de la preparación de los alimentos. La cantidad de refacción escolar que se proporciona a las estudiantes, es insuficiente para satisfacer sus necesidades alimenticias, que complementan su dieta familiar con la refacción

3.7 Descripción de la intervención (del proyecto)

El proyecto básicamente consiste en impartir charlas sobre una buena alimentación para la refacción escolar. Para la realización de la intervención se utilizará un espacio destinado por el director de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, San Pedro Pinula, Jalapa y se realizará con la gestión propia del epesista de la Facultad de Humanidades plan sábado. Guía nutricional para la elaboración de la refacción escolar dirigida a docentes y madres de familia de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa, está integrada por cinco unidades con temas relacionados la Refacción Escolar, cada unidad contempla al inicio una orientación metodológica, para que el director y docentes pueda hacer un diagnóstico en los alimentos que se proporcionan a las estudiantes en cuanto a la refacción escolar. Al final de cada unidad el director y docentes encontrarán actividades sugeridas para evaluar el alcance de sus competencias. El proyecto se estará realizando con el respaldo y apoyo económico de la Dirección del Establecimiento, encargadas de la refacción escolar y Epesista, con la debida higiene de los alimentos que se estarán vendiendo en la tienda escolar a las estudiantes.

Ya que en la refacción escolar deben proporcionarse alimentos nutritivos para que las alumnas tengan un mejor rendimiento académico en sus estudios, se trabajará con una guía nutricional, la cual se reproducirán varios ejemplares y se impartirá al personal encargado de aplicarlo dentro del establecimiento para su aplicación.

El material se entregará a la dirección de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, Departamento de Jalapa.

3.8 Objetivos de la intervención: general y específicos

General:

- Contribuir al mejoramiento de la alimentación escolar para un mejor rendimiento en su desempeño académico.

Específicos

- Elaboración de una Guía nutricional para la refacción escolar.
- Socializar un ambiente adecuado para la realización de las actividades de una buena alimentación en la refacción escolar.
- Realizar talleres con las encargadas de la refacción escolar de Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.

3.9 Metas

- Realizar una guía para la implementación de una buena alimentación en la refacción escolar.
- Tener un ambiente adecuado para la realización de las actividades de una buena alimentación en la refacción escolar.
- Ejecutar talleres con las 8 encargadas de la refacción escolar de Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.

3.10 Beneficiarios (directos e indirectos)

- **Directos:** encargadas de la refacción escolar y alumnas Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.
- **Indirectos:** egresadas y personas que visitan el Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.

3.11 Actividades para el logro de objetivos.

- Solicitar autorización al Coordinador de la Facultad de Humanidades Sección Jalapa, plan sábado para la realización del proyecto.
- Gestionar ante la Dirección Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.
- Planeación del proyecto.
- Instruir de preparación de los alimentos para la refacción escolar.
- Ejecutar del proyecto.
- Elaborar guía para la implementación de una buena alimentación en la refacción escolar.
- Realizar charlas de concientización dirigida a encargadas de la refacción escolar de Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.
- Aprobar el proyecto.
- Entregar proyecto y Guía de implementación de una buena alimentación en la refacción escolar.

3.12 Cronograma de actividades

Actividades		Año 2018											
		Agosto				Septiembre				Octubre			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Solicitar autorización al Coordinador de la Facultad de Humanidades Sección Jalapa, plan sábado para la realización del proyecto.	P	■											
	E		■										
Gestionar ante la Dirección Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.	P			■									
	E			■									
Planear proyecto.	P			■									
	E			■									
Instruir la preparación de los alimentos para la refacción escolar.	P				■								
	E				■								
Ejecutar el proyecto.	P					■							
	E					■							
Elaborar una Guía para la implementación de una buena alimentación en la refacción escolar.	P						■						
Realizar Charlas de concientización dirigida a encargadas de la refacción escolar de Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.	P							■					
	E								■				
Aprobación del proyecto.	P										■		
	E											■	
Entregar el proyecto y Guía de implementación de una buena alimentación en la refacción escolar.	P											■	
	E												■

Fuente: Cronograma redactado por estudiante epesista.

3.13 Técnicas metodológicas

Técnica expositiva: se realizó a través de una explicación breve y concisa a las alumnas y encargadas de la refacción escolar Guía nutricional para la refacción escolar dirigida a los docentes y madres de familia de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.

Técnica del dialogo: se realizó una dinámica de preguntas prácticas en las que se necesitaba verificar si el tema expuesto tuvo su finalidad que es la plantación y cuidado de árboles frutales.

3.14 Recursos

Humanos

- Coordinador de la Facultad de Humanidades, sección Jalapa, plan sábado.
- Asesor de EPS
- Encargas de la refacción escolar Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.
- Alumnas de Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.
- Estudiante epesista.

Materiales

- Papel bond.
- Computadora
- Cámara fotográfica.
- Impresora.
- Memoria Flash
- Herramientas de limpieza de alimentos.
- Cloro.

Institucionales

- Escuela Oficial Urbana de Niñas, municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.
- Facultad de Humanidades Sección Jalapa.

3.15 Presupuesto

Insumos	Procesos	Precio Unitario	Valor Total
Impresiones	Aporte Epesista	Q. 0.25	Q. 40.00
Transporte	Aporte Epesista	Q. 2.50	Q. 20.00
Cloro	Donación	Q. 10.00	Q. 20.00
Alimentos	Donación	Q. 250.00	Q. 250.00
Mano de obra	Encargadas de la Refacción	Q. 20.00	Q. 20.00
Imprevistos	Aporte Epesista	Q. 50.00	Q. 50.00

3.16 Responsables

El proyecto se encontrará a cargo de la epesista Sandra Patricia Gómez Sequen a través de coordinación de la Facultad de Humanidades, plan sábado

3.17 Formato de evaluación de control o evaluación de la intervención.

Para verificar y valorar el desarrollo de este plan se utilizará el cronograma doble (planificado/ejecutado) en el que se visualizará la concordancia o discrepancia entre lo que se planificó y lo que ejecutó y si hay variantes, determinar cómo afectó positiva o negativamente al logro de los objetivos del plan.

CAPÍTULO IV

EJECUCIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE LA INTERVENCIÓN

4.1 Descripción de las actividades realizadas

Actividades	Resultados
Solicitar autorización al coordinador de la Facultad de Humanidades, Jalapa, plan sábado, para la realización del proyecto.	Se autorizó para realización del proyecto en la Facultad de Humanidades, Jalapa.
Investigación de las temáticas que integraran la guía.	Se obtuvieron los temas/contenidos para la guía.
Diseño de la Guía de nutricional para la refacción escolar de la institución.	Guía de nutrición para la refacción escolar de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.
Revisión y autorización de la guía por parte del asesor.	Autorización de la guía.
Entrega de guías al personal administrativo de la Facultad de Humanidades plan sábado.	Recepción de las guías.
Socialización de la Guía nutricional para la refacción escolar.	Se dio a conocer el contenido de la Guía nutricional para la refacción escolar a Director y encargadas de la alimentación en el centro educativo.
Evaluación de la Guía nutricional para la refacción escolar.	Análisis de resultados de la evaluación.

4.2 Productos y evidencias de logro

Productos	Logros
Charla informativa sobre la elaboración de una refacción escolar nutricional.	Se realizó la gestión necesaria para que las encargadas de la refacción escolar de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, tuviesen una instrucción adecuada para poder realizar los alimentos de una forma nutritiva y balanceada.
Elaboración de varios alimentos nutritivos que pueden implementarse en la refacción escolar de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.	Lograr que las encargadas de la refacción escolar implementen los alimentos nutritivos y con ellos lograr un rendimiento académico positivo en la población estudiantil de la escuela.
Guía nutricional destinada a la refacción escolar dirigida a docentes y madres de familia de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.	Se elaboró y se realizó la entrega de una guía en la cual se detalla todo lo necesario para la guía nutricional para la refacción escolar, para mejorar la alimentación en las estudiantes en la escuela.



Guía nutricional para la elaboración de la refacción escolar dirigida a docentes y madres de familia de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.



Asesora:

Licda. Ruth Magdalena Aguilar de Portillo

Compilador:

Sandra Patricia Gómez Sequen

Jalapa, julio de 2020

INDICE

Presentación	i
Competencias	ii
Contenidos desarrollados en temas	iii
BLOQUE I	1
La refacción escolar	2
Características de la refacción escolar	2
Higiénica	2
Nutritiva	3
Actividad	4
Escala de rango	5
BLOQUE II	6
Las grasas buenas y malas	6
Las grasas buenas	6
Las grasas malas	6
Cantidad de grasas de diferentes animales	7
Actividad	9
Escala de rango	10
BLOQUE III	
El agua para mantener una vida saludable	11
El agua	11
Agua segura hervida	11
Agua segura clorada	12
Actividad	15
Escala de rango	16

BLOQUE IV	17
Hábitos alimentarios saludables	17
Hábitos alimentarios	18
Importancia de la comida	18
El desayuno	18
Almuerzo	18
Cena	18
Tipos de Menú	22
Actividad	24
Escala de rango	25
BLOQUE V	26
Merienda escolar	26
Primera Semana	27
Segunda Semana	28
Tercer Semana	29
Cuarta Semana	30
Actividad	31
Escala de rango	32
Glosario	33
Conclusiones	40
Recomendaciones	41

PRESENTACIÓN

Guía nutricional para la elaboración de la refacción escolar dirigida a docentes y madres de familia de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa, se encuentra diseñada con el propósito de dar a conocer alimentos nutritivos para las estudiantes de la Escuela Oficial Urbana de Niñas y de alguna manera proporcionar los tipos de alimentos que pueden ser beneficiosos para las estudiantes.

Actualmente, la población guatemalteca está atravesando una transición demográfica, epidemiológica, nutricional y alimentaria; lo que se refleja en una disminución de los casos de enfermedades infecciosas, pero en contraste se experimenta un aumento alarmante por enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT), tales como: obesidad, diabetes, enfermedades del corazón, pulmón, riñones y diferentes tipos de cáncer, debido en gran parte al cambio en el estilo de vida de la población guatemalteca.

El propósito de la guía nutricional es promover el consumo de una alimentación completa, saludable, variada y culturalmente aceptable en la Escuela Oficial Urbana de Niñas, para evitar los problemas de desnutrición y prevenir las enfermedades crónicas no transmisibles en las jovencitas. La alimentación saludable y adecuada a las distintas etapas de la vida, además de ser imprescindible es un derecho humano. Comer no siempre significa estar bien nutrido por lo que actualmente la nutrición ha tomado una gran importancia en la vida cotidiana de la población.

La obesidad y el sobrepeso son problemas cada día más preocupantes en nuestro país, tanto en la población adulta como en la niñez. Según Los resultados del perfil nutricional de los escolares y adolescentes de 5 a 19 años de instituciones educativas del sector público de Guatemala refieren que este grupo presenta un mayor índice de desnutrición. Los más afectados son los varones y los menores de 12 años.

COMPETENCIAS

General:

- Establecer los conocimientos concretos y necesarios para lograr que la Guía Nutricional en la refacción escolar de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa, logre su cometido que es el bienestar en los alimentos para las alumnas.

Específicos:

- Clasificar los utensilios adecuados para la preparación de los alimentos.
- Clasificar los alimentos de las grasas saturadas.
- Describir la importancia del consumo del agua en las estudiantes para una vida saludable.
- Describir la importancia de los buenos hábitos alimentarios para la salud.
- Elaborar menú saludable para el bienestar del ser humano (o de las estudiantes).

CONTENIDO DESARROLLADO EN TEMAS

Bloque I:
Refacción Escolar

Bloque II:
Las grasas buenas y malas.

Bloque III:
El agua para mantener una vida saludable.

Bloque IV:
Hábitos alimentarios saludables

Bloque V
Como elaborar menú saludable.

Bloque I

La refacción escolar

Objetivo específico

Clasificar los alimentos adecuados para la preparación de la refacción escolar.

Instrucción:

Leer el contenido del presente bloque y posteriormente hacer una comparación con la alimentación que se proporciona a las estudiantes.

LA REFACCIÓN ESCOLAR



FUENTE: http://www.incap.paho.org/index.php/es/publicaciones/doc_view/276-guias-alimentarias

La Refacción Escolar

Promover la salud y fomentar la alimentación saludable de la población infantil y adolescente que asiste a establecimientos escolares públicos o privados con la finalidad que aprovechen su proceso de enseñanza aprendizaje y la formación de hábitos alimenticios saludables de los estudiantes, a través de acciones de educación alimentaria y nutricional y el suministro de alimentos de los estudiantes durante el ciclo escolar, de acuerdo a la presente Ley y su reglamento. En el caso de los centros educativos privados no serán beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar; sin embargo, les serán aplicables las normas contenidas en la presente Ley.

- Ejecutar acciones tendientes a mejorar el estado nutricional y desarrollo académico de los estudiantes que asisten a centros educativos públicos o privados.
- Promover hábitos alimentarios saludables en toda la población, iniciando en los estudiantes de nivel escolar, facilitando la educación pertinente, incluyendo a los padres de familia.
- Favorecer a los estudiantes que concurren a estos establecimientos para que tengan la posibilidad de incorporar alimentos y bebidas nutritivamente adecuados, estableciendo que los mismos estén disponibles en las tiendas, cafeterías y comedores que se encuentren dentro de los centros educativos.⁶⁵

Características de la refacción escolar

Higiénica

La Organización Mundial de la Salud (2013) manifiesta que las enfermedades transmitidas por los alimentos, representan la dificultad de salud pública más extendido en el mundo actual y asigna a la educación un rol esencial para su prevención. Al respecto, se puede mencionar que las intoxicaciones e infecciones alimentarias son causadas generalmente por la inadecuada manipulación de los

⁶⁵ Ley de Alimentación Escolar, Decreto 16-2017.

alimentos y equipos, así como por la negligencia en el sostenimiento de la higiene de la persona y en el de la higiene ambiental. Por lo consiguiente, en lo referente a la refacción escolar, el personal encargado de su manipulación tiene la obligación moral y legal de asegurar que no la contamine.

Nutritiva.

Una alimentación y nutrición adecuada durante la edad escolar permite a la niña y al niño crecer con salud, y obtener una educación alimentaria nutricional, deben ser los primordiales objetivos para familias y docentes, pues la mala alimentación, tanto por déficit (desnutrición) o por exceso (sobrepeso y obesidad), puede tener efectos indeseados a corto y largo plazo. Hay que considerar que en la etapa de la infancia es cuando se empiezan a formar los hábitos alimentarios, que correctos o no, se conservarán durante toda la vida. Es importante agregar, que los requerimientos nutricionales del niño y la niña cambian de acuerdo al aumento de las actividades no sólo físicas, sino también intelectuales que propone la nueva etapa escolar, es sabido que varios problemas en el aprendizaje o aparentes dificultades de falta de atención a que enfrentan algunos niños, pueden provenir en realidad de dietas inadecuadas. La alimentación apropiada en la edad escolar para el niño, es la que sacia las insuficiencias de energía y nutrientes por medio de una alimentación sana y variadas para que se alcance un adecuado desarrollo y crecimiento.

La población infantil es un grupo débil a inestabilidades nutricionales, pero también especialmente receptivo a cualquier modificación y educación nutricional, por lo que la refacción escolar puede y debe ser, una oportunidad para que en el que día a día las niñas y niños conozcan de forma práctica las recomendaciones para una alimentación y nutrición saludables, para conservar una buena salud y estado nutricional adecuado mediante la práctica de hábitos alimentarios de una forma saludable.⁶⁶

⁶⁶ Organización Mundial de la Salud (2013).

Escala de rango

Indicaciones: marque con una X en el cuadro correspondiente indicador según su apreciación, siendo el más favorable 4 y el menos favorable 1.

4 = excelente, 3 = bueno, 2 = deficiente, 1 = nulo – malo					
No.	Aspectos	4	3	2	1
1	Se define adecuadamente que es guía nutricional.	X			
2	Comprende que guía nutricional.		X		
3	Se dan recomendaciones de cómo utilizar una guía nutricional.		X		
4	Se incluyen las ideas principales del tema.		X		
5	Se contemplan distintos aspectos de higiene.	X			
6	Se consideran aspectos en la guía que no se han tomado en cuenta antes.	X			
7	Existen las condiciones necesarias de higiene en las instalaciones	X			
8	Se cuenta con los recursos mínimos para mejorar la alimentación en las estudiantes.	X			
9	Se puede mejorar la alimentación de las estudiantes de acuerdo a los aspectos mencionados		X		
10	Son útiles las consideraciones realizadas		X		

Bloque II

Las grasas buenas y malas

Objetivo específico

Clasificar los alimentos de las grasas saturadas.

Instrucción:

Leer el contenido del presente bloque y posteriormente hacer una comparación con los alimentos que se les proporcional a las estudiantes.

Las grasas en pequeñas cantidades son importantes porque son fuente de mucha energía, son vehículos de ácidos grasos esenciales y son necesarias para que las vitaminas A, D, E y K, se aprovechen en el cuerpo. Es importante saber que existen diferentes clases de grasas:

Las grasas buenas: se encuentran en los aceites vegetales como el de maíz, canola, girasol, oliva. Además, el aguacate contiene grasas mono insaturadas, el pescado y la soya contienen Omega 3, estas sustancias contribuyen a eliminar el exceso de colesterol en la sangre y mejorar la función del corazón.

Las grasas malas: se encuentran en las grasas que son sólidas a temperatura ambiente, por ejemplo: manteca de cerdo, crema, “el gordo” de las carnes, margarina, mantequilla, chicharrones, embutidos y algunas otras grasas como el aceite de coco y el aceite de palma.

- ✓ Recuerde utilizar el aceite para freír una sola vez (de maíz, girasol ó canola), sin recalentarlo y en poca cantidad.
- ✓ Agregar los aceites crudos (aceite de oliva y otros) a las ensaladas.

- ✓ Consuma aguacate por lo menos una vez por semana.
- ✓ Reducir al mínimo las grasas de origen animal (crema, mantequilla, manteca, quesos procesados y helados cremosos, piel de pollo y carnes grasosas, caldos, etcétera).
- ✓ Mida con una cucharita la cantidad de aceite que va a utilizar para cocinar.
- ✓ Evitar las frituras y comidas rápidas como pollo frito, papas fritas, tacos, porque contiene grasa oculta.
- ✓ Tanto niños, adolescentes, adultos y adultos mayores deben evitar consumir grasa en exceso porque son ricas en energía y pueden contribuir al sobrepeso y obesidad.

Cantidad de grasas de diferentes animales		
Alimento	Porción	* Cucharaditas de grasa
Hamburguesa	198 g (7 onzas)	
Papas fritas pequeñas	71 g (2.5 onzas)	
Deditos de pollo empanizado	6 unidades	
Piza	Pedazo mediano, pasta delgada	
Salchicha	1 unidad	
Salchichón	3 rebanadas	
Chicharrón	2 unidades medianas (56 g)	
Queso amarillo	2 tajadas (60 g)	
Huevo frito	1 unidad	
Galletas rellenas	1 paquete pequeño: 6 unidades	
Chocolate	1 barra mediana: 45 g	
Productos salados de paquete	1 bolsita pequeña	

FUENTE: http://www.incap.paho.org/index.php/es/publicaciones/doc_view/276-guias-alimentarias

Recomendaciones

- ✓ Para cocinar se recomienda usar el aceite de maíz, soya, canola y girasol.

- ✓ No hay que reutilizar el aceite y se debe evitar sobrecalentamiento y que se queme, porque es dañino para la salud.
- ✓ El aceite de oliva debe consumirse crudo en sus ensaladas y no es adecuado para cocinar.
- ✓ En niñas y niños pequeños con poco apetito o con bajo peso, aproveche agregar aceites a sus bebidas (atoles) y comidas (frijoles, papillas, verduras) para aumentar el valor energético.

Prepare las comidas con poca sal para evitar enfermedades.

- ✓ La sal es rica en sodio cuyo exceso favorece la hipertensión.
- ✓ La población consume alimentos procesados ricos en sodio por lo que no debe agregarse más sal, ya que un alto consumo de sodio es dañino para la salud.

Seleccionar la sal que esté fortificada con yodo y flúor.

- ✓ No agregue sal a la comida ya preparada.
- ✓ Evite la comida rápida y las golosinas (bolsitas) ya que tienen alto contenido de sodio
- ✓ En lugar de usar sal, dele sabor a sus alimentos agregando condimentos naturales como: tomillo, laurel, pimienta, limón, culantro, hierbabuena.
- ✓ “Consuma frutas sin agregarles sal”.
- ✓ “Disminuya el consumo de alimentos altos en sodio como: sopas (instantáneas) de sobre o vaso; salsas (soya e inglesa), consomé y cubitos de pollo o res; galletas saladas, plataninas, embutidos; papalinas, nachos, yuca frita, alimentos enlatados.

Escala de rango

Indicaciones: marque con una X en el cuadro correspondiente indicador según su apreciación, siendo el más favorable 4 y el menos favorable 1.

4 = excelente, 3 = bueno, 2 = deficiente, 1 = nulo – malo					
No.	Aspectos	4	3	2	1
1	Se proporcionan los alimentos adecuados a las estudiantes.	X			
2	Comprenden los pasos que ejemplifica la guía nutricional.	X			
3	Se dan recomendaciones de cómo utilizar una guía nutricional.	X			
4	Se incluyen las ideas principales del tema.		X		
5	Se contemplan distintos aspectos de que alimentos consumir.		X		
6	Se consideran aspectos en la guía que no se han tomado en cuenta antes.		X		
7	Existe la selección de alimentos que deben ser consumidos y cuales son dañinos.	X			
8	Se cuenta con los recursos mínimos para mejorar la alimentación en las estudiantes.	X			
9	Se puede mejorar la alimentación de las estudiantes de acuerdo a los aspectos mencionados	X			
10	Son útiles las consideraciones realizadas		X		

Bloque III

El agua para mantener una vida saludable.

Objetivo específico

Describir la importancia del consumo del agua en las estudiantes para una vida saludable.

Instrucción:

Leer el contenido del presente bloque y posteriormente hacer una comparación la higiene hacia los alimentos que se les proporcional a las estudiantes.

El agua

El agua es elemento esencial para el organismo, ayuda a mantener la temperatura del cuerpo, transportar los nutrientes en el organismo y eliminar las toxinas del cuerpo.

Se recomienda que una persona adolescente o adulta consuma al menos 8 vasos de agua al día.

- ✓ El agua puede ser consumida a cualquier hora del día.
- ✓ Para consumir agua segura utilice cualquiera de los siguientes métodos:

Agua segura hervida:

- ✓ Ponga la olla con agua limpia al fuego.
- ✓ Cuando el agua esté hirviendo a borbotones, déjela hervir un minuto.
- ✓ Deje enfriar el agua hervida con la olla tapada

Agua segura clorada:

Para clorar el agua ver el cuadro siguiente:

Cantidad	Gotas de cloro (hipoclorito de sodio al 5%)
1 litro	1 gota
1 galón	4 gotas
1 cubeta de 15 litros	15 gotas
1 tonel	2 cucharadas soperas

FUENTE: http://www.incap.paho.org/index.php/es/publicaciones/doc_view/276-guias-alimentarias

- ✓ Luego de clorar el agua esperemos 30 minutos antes de consumirla.
- ✓ Guarde el agua en un trasto limpio y con tapadera.
- ✓ En lugar de tomar refrescos dulces: puede acompañar sus comidas con uno o dos vasos con agua.
- ✓ El agua debe ser consumida antes, durante y después del ejercicio

Evite el consumo de aguas gaseosas, bebidas energizantes, bebidas embotelladas con sabores artificiales, jugos envasados, etcétera, porque contienen exceso de azúcar, preservantes, colorantes que son dañinos a la salud.

El consumo de café no es recomendado como sustituto del agua, el café estimula la acidez o secreción de ácidos gástricos y produce malestar en casos de enfermedades del sistema digestivo. Es similar el efecto del té, en especial del té negro.

A través del lavado correcto de manos se previenen enfermedades tales como: la diarrea, parasitismo intestinal, hepatitis, influenza, etcétera.

Las manos deben lavarse antes de:

- ✓ Preparar la comida.
- ✓ Alimentar a las niñas y niños.
- ✓ Cocinar o manipular alimentos.
- ✓ Comer

Las manos deben lavarse después de:

- ✓ Ir al baño/letrina.
- ✓ Limpiar o cambiar pañales a la niñez.

Para lavarse las manos:

- ✓ Use jabón o ceniza.
- ✓ Frótese las manos tantas veces como sea posible.
- ✓ Sostenga el recipiente que tiene el agua con la mano que no se haya empleado para limpiarse, para que los microbios de la mano sucia no contaminen el recipiente y se propaguen las enfermedades a otras personas.
- ✓ Use un paño limpio para secarse las manos después de lavadas o dejarlas secar al aire (no usar su ropa para secarlas).
- ✓ Debe lavarse cada vez que sea necesario.

A continuación se ilustran los pasos para el correcto lavado de manos:



FUENTE: http://www.incap.paho.org/index.php/es/publicaciones/doc_view/276-guias-alimentarias

Escala de rango

Indicaciones: marque con una X en el cuadro correspondiente indicador según su apreciación, siendo el más favorable 4 y el menos favorable 1.

4 = excelente, 3 = bueno, 2 = deficiente, 1 = nulo – malo					
No.	Aspectos	4	3	2	1
1	Se lavan correctamente los alimentos.	X			
2	Comprenden que lavar los alimentos ayuda a la higiene en la alimentación.	X			
3	Se dan recomendaciones de cómo utilizar una guía nutricional.	X			
4	Se incluyen las ideas principales del tema.	X			
5	Se contemplan distintos aspectos de que alimentos consumir.	X			
6	Se consideran aspectos en la guía que no se han tomado en cuenta antes.	X			
7	Existe la selección de alimentos que deben ser consumidos y cuales son dañinos.	X			
8	Se cuenta con los recursos mínimos para mejorar la alimentación en las estudiantes.	X			
9	Se puede mejorar la alimentación de las estudiantes de acuerdo a los aspectos mencionados	X			
10	Son útiles las consideraciones realizadas	X			

Bloque IV

Hábitos alimentarios saludables

Objetivo específico

Describir la importancia de los buenos hábitos alimentarios para la salud.

Instrucción:

Leer el contenido del presente bloque y posteriormente hacer una comparación la higiene hacia los alimentos que se les proporcional a las estudiantes.

Hábitos alimentarios

Los hábitos alimentarios son el resultado del comportamiento de las personas en el momento de preparar y consumir los determinados alimentos como una parte de sus costumbres sociales, culturales y religiosas, y que está influenciado por múltiples factores como los socioeconómicos, culturales y geográficos. Los hábitos alimentarios empiezan a formarse desde el momento del nacimiento y se desarrollan durante la infancia y, especialmente, en la adolescencia. En la primera infancia la alimentación está determinada principalmente por los alimentos ofrecidos por la familia, escuela y colegio de la niña y del niño, ya que es donde conviven todos los días desarrollando su proceso de socialización y aprendizaje diario.

Importancia de cada comida:

El desayuno:

Antes de ir a la escuela el desayuno es una de las comidas más importante del día y debería cubrir, al menos, el 20 a 25% de las necesidades nutricionales de las niñas y niños en edad escolar. Se deben servir alimentos nutritivos como lácteos, frutas y

panes que les gusten a las niñas y niños para facilitar que no dejen de comer el desayuno.

La Media Mañana o Media Tarde: (merienda)

La merienda de la mañana o de la tarde es un tiempo de comida entre el desayuno y el almuerzo o entre el almuerzo y la cena. Tiene como objetivo principal hacer con que la niña o el niño lleguen con menos hambre al almuerzo o cena y además para que se pueda distribuir mejor durante el día el consumo de los nutrientes necesarios para el buen funcionamiento del cerebro y del cuerpo. Debe cubrir de 10 a 15% de las necesidades nutricionales de las niñas y niños.

Almuerzo:

Es el momento del día en que se come la comida más consistente y debe cubrir al menos 25 - 35% de las necesidades nutricionales diarias de la niña o niño.

Cena:

Se debe promocionar la “cena en familia” y el consumo de alimentos variados para mantener una alimentación saludable. Debe ser consumida no muy tarde para evitar que la proximidad al momento de dormir impida que las niñas y niños duerman bien. Debe cubrir de 25 a 30% de las necesidades nutricionales.

Consideraciones Importantes:

Si queremos que las niñas y niños en edad escolar lleguen a la edad adulta con hábitos alimentarios saludables y propios de la cultura de su área geográfica, hay que “presentarles” los alimentos en la casa y en la escuela para que puedan aprender a tener una alimentación y nutrición adecuadas desde chicos.

La educación nutricional exige de los padres y docentes paciencia, dedicación y respeto por las niñas y niños, dado a que muchas/os de las/os niñas/os tienen buen apetito, son curiosas/os y les encanta probarlo todo, lo que facilita la tarea educativa sobre la alimentación y nutrición.

Del otro lado están las niñas y niños que son más inapetentes, perezosas/os, desinteresadas/os por la comida, e incluso algunas/os la utilizan para conseguir lo que desean.

Lo importante es siempre tener en cuenta que las niñas y niños en edad escolar estén consumiendo la cantidad de alimentos necesarios para cubrir sus necesidades nutricionales y que estén creciendo de forma adecuada, lo que se puede hacer el seguimiento fácilmente tomando el peso y la talla para saber su estado nutricional, durante todo el año lectivo.

Características locales:

Para la elaboración de los menús saludables se tuvieron en cuenta las características socioculturales de los Departamentos de Concepción (Horqueta), Caaguazú (Yhu) y Caazapá (Tava'i).

Por ello, este Manual se basó en el trabajo de investigación realizado para identificar las particularidades socio-culturales relacionadas a la alimentación, cultura, producción y características agro-ecológicas y capacidades productivas locales de la Agricultura Familiar de los citados Departamentos. Este estudio fue realizado por Doria Baranda, Venus Caballero y Margarita Román, en el marco del Proyecto “Fortalecimiento de los programas de alimentación escolar en el marco de la iniciativa América Latina Sin Hambre 2025” GCP/RLA/180/BRA.

Según el informe, “los hábitos alimentarios de las familias está conformado de manera muy semejante en los territorios”, siendo identificadas muy pocas particularidades entre ellos.

Basada en la evidencia proporcionada por el informe del estudio, se presenta en este Manual, opciones de menús adecuados a las características socioculturales de las poblaciones de los territorios estudiados que son: Horqueta, Yhu y Tavai.

Además se tuvieron en cuenta los requerimientos nutricionales de las niñas y niños en edad escolar y la distribución recomendada del consumo de alimentos y nutrientes para la merienda y almuerzo escolar.

Los alimentos elegidos para las recetas de las meriendas y almuerzos escolares están basados en la valoración de la producción de las fincas familiares, preferencia y cultura alimentaria de las localidades.

Pautas Nutricionales para la elaboración de los Menús Escolares:

<p>Recomendaciones Nutricionales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los menús deben aportar las calorías diarias necesarias en cuanto a: • grasa • vitaminas y minerales • Adecuación a las necesidades según edad y sexo • Consumo de todos los grupos de alimentos de la Olla de la Guía Alimentaria
<p>Variedad de los Menus</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de los alimentos dentro de los 7 grupos • Variedad de las preparaciones adecuada a la cultura local • Recetas variadas y sencillas basadas en la producción de las huertas escolares o familiares • Oferta de un acompañamiento como panificado o mandioca y agua en todas las comidas
<p>Otras consideraciones en la elaboración y conservación de los menús</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo y método de conservación del menú desde su preparación hasta el momento de servirlo • Fomento de la participación de las familias en la preparación de los menús y la participación de talleres de alimentación y nutrición

ASPECTOS BASICOS

- La merienda tanto de la mañana como de la tarde deberá aportar alrededor de 10 a 15% de la energía total que necesita la niña y el niño en edad escolar.
- El almuerzo del mediodía deberá aportar alrededor de un 25 a 35% de la energía total de las necesidades diarias

- La cantidad de calorías se debe calcular teniendo en cuenta la ingesta de todo el día.
- De esa forma se pueden permitir que el menú escolar tengan pequeñas diferencias en cuanto a la cantidad de calorías, porque la merienda y el almuerzo representan solo una parte de la comida del día de las niñas y niños.
- De forma general, se recomienda que el contenido de grasa del menú se adecue de forma que no aporten más del 30-35% de calorías totales, las proteínas proporcionen un 12-15% del contenido calórico y el resto debe ser de los hidratos de carbono.
- Los menús deberán ser elaborados de forma a que se utilice alimentos de los 7 Grupos de la Olla para asegurar el aporte de todas las vitaminas y minerales necesarios para las niñas y niños en edad escolar.
- Es fundamental cubrir las necesidades de proteínas, hierro, calcio y vitamina A.

VARIEDAD DE LOS MENUS

- En las escuelas se deberá trabajar en la elaboración de menús variados tanto para las meriendas como para los almuerzos escolares. De esa forma las niñas y niños estarán consumiendo todos los nutrientes necesarios para su crecimiento y aprendizaje y también se puede evitar que se aburran de la comida servida en la escuela.
- Las niñas y niños en edad escolar deben comer de todo para tener una alimentación variada, que es sinónimo de una dieta equilibrada, lo que asegurará que estén consumiendo todos los nutrientes que necesitan

- Por ese motivo el Manual presenta menús cíclicos lo que sugiere la elaboración de menús variados de meriendas y almuerzos escolares sin repeticiones para todo un mes.

Es importante recordar que

- Además de consumir alimentos de todos los 7 grupos, se deben además tratar de consumir alimentos variados dentro de un mismo grupo utilizándolos en la preparación de las recetas.
- Para la elaboración de los menús se deberán utilizar preferentemente aceites vegetales como el de girasol, maíz o soja.
- El menú deberá estar compuesto preferentemente de alimentos ricos en hidratos de carbono complejos del grupo de los cereales, de las verduras y frutas porque tienen mucha fibra vitaminas y minerales.
- Los jugos de fruta o las frutas en almíbar no deben sustituir como postre a las frutas enteras.
- Se debe limitar el contenido de sal de los menús.

La comida se condimentará en el momento que se esta preparando y la sal utilizada debe ser yodada.

Otras Recomendaciones

La familia deberá conocer y participar en lo que pueda en la elaboración de los menús de acuerdo a la edad en las escuelas, tanto de las meriendas escolares como del almuerzo.

Escala de rango

Indicaciones: marque con una X en el cuadro correspondiente indicador según su apreciación, siendo el más favorable 4 y el menos favorable 1.

4 = excelente, 3 = bueno, 2 = deficiente, 1 = nulo – malo					
No.	Aspectos	4	3	2	1
1	Se lavan correctamente los alimentos.	X			
2	Comprenden que lavar los alimentos ayuda a la higiene en la alimentación.		X		
3	Se dan recomendaciones de cómo utilizar una guía nutricional.	X			
4	Se incluyen las ideas principales del tema.	X			
5	Se contemplan distintos aspectos de que alimentos consumir.		X		
6	Se consideran aspectos en la guía que no se han tomado en cuenta antes.		X		
7	Existe la selección de alimentos que deben ser consumidos y cuales son dañinos.	X			
8	Se cuenta con los recursos mínimos para mejorar la alimentación en las estudiantes.	X			
9	Se puede mejorar la alimentación de las estudiantes de acuerdo a los aspectos mencionados	X			
10	Son útiles las consideraciones realizadas	X			

Bloque V

Como elaborar menú saludable

Objetivo específico

Elaborar menú saludable para el bienestar del ser humano (o de las estudiantes).

Instrucción:

Leer el contenido del presente bloque y posteriormente hacer una comparación la higiene hacia los alimentos que se les proporcional a las estudiantes.

Merienda Escolar -

La merienda no debe ser excesiva, para que las niñas y niños mantengan el apetito a la hora del almuerzo o de la cena, pero que debe ser lo suficiente para asegurar el derecho a la alimentación adecuada.

No debe remplazar al desayuno y los alimentos que se elijan para ese momento deben ser de fácil digestión y no en grandes cantidades.

La preparación de la merienda y/o almuerzo escolar es una maravillosa oportunidad para que las niñas y niños participen y aprendan a seleccionar de los alimentos que contribuyen a su bienestar tanto físico y mental y para poder adoptar hábitos alimentarios saludables desde la infancia. La familia y la escuela deben apoyar para que las niñas y niños participen de ese proceso.

¿Que se recomienda para la Merienda Escolar?

En una merienda saludable no deben faltar alimentos del grupo de los cereales, de los lácteos y las frutas.

Del grupo de los cereales se deben consumir alimentos como el pan, galletas, palitos, que son ricos en carbohidratos complejos que aportan la energía necesaria para alimentar los músculos y también el cerebro de las niñas y niños. Los alimentos del grupo de los lácteos son los encargados de proporcionar calcio y proteínas, nutrientes básicos para el crecimiento de las niñas y niños. Por eso es importante que todos los días consuman leche, yogur o un pedazo de queso. También lo que no debe faltar en la merienda escolar son las frutas. Éstas son ricas en vitaminas que protegen el cuerpo y fibras que ayudan al buen funcionamiento del intestino.

Incentivar a que las niñas y niños consuman mucha agua o jugos de frutas y acostumbrarles a evitar las gaseosas y los juguitos que tienen mucha azúcar. Tener en cuenta además que los jugos de frutas no deben remplazar a las frutas que de posible deben comerse enteras y como postres. Es importante limitar los alimentos con alto contenido en grasa y azúcares así como el contenido de sal.

PRIMERA SEMANA

Sándwich de queso con jugo de fruta de estación	
Leche con torta de miel	
Leche con cocido y mbeju	
Leche chocolatada con galletitas de vainilla	
Ensalada de frutas de la estación con barra de cereal	

Fuente: http://www.incap.paho.org/index.php/es/publicaciones/doc_view/276-guias-alimentarias

SEGUNDA SEMANA

Fruta de estación con un vaso de leche	
Licuado de frutas de estación con 1 pan de mandioca con queso	
Yogur con barra de cereal	
Leche con mani kui	
Leche con torta de zanahoria	

Fuente: http://www.incap.paho.org/index.php/es/publicaciones/doc_view/276-guias-alimentarias

TERCER SEMANA

Yogur con banana	
Sándwich de verdura con un vaso de jugo de fruta de la estación	
Leche con galletitas de zanahoria	
Cocido con leche con chipa mestizo	
Leche chocolatada con torta marmolada	

Fuente: http://www.incap.paho.org/index.php/es/publicaciones/doc_view/276-guias-alimentarias

CUARTA SEMANA

Yogur con galletitas de mani	
Leche con torta de banana	
Ensalada de fruta con yogur	
Leche con barra de cereal	
Arroz con leche con pepitas	

Fuente: http://www.incap.paho.org/index.php/es/publicaciones/doc_view/276-guias-alimentarias

Actividad

Realizar las propuestas alimenticias que se hicieron por un mes para que las estudiantes tengan una buena nutrición en ellas.

EVALUACIÓN

Escala de rango

Indicaciones: marque con una X en el cuadro correspondiente indicador según su apreciación, siendo el más favorable 4 y el menos favorable 1.

4 = excelente, 3 = bueno, 2 = deficiente, 1 = nulo – malo					
No.	Aspectos	4	3	2	1
1	Se lavan correctamente los alimentos.	X			
2	Comprenden que lavar los alimentos ayuda a la higiene en la alimentación.	X			
3	Se dan recomendaciones de cómo utilizar una guía nutricional.	X			
4	Se incluyen las ideas principales del tema.	X			
5	Se contemplan distintos aspectos de que alimentos consumir.		X		
6	Se consideran aspectos en la guía que no se han tomado en cuenta antes.		X		
7	Existe la selección de alimentos que deben ser consumidos y cuales son dañinos.		X		
8	Se cuenta con los recursos mínimos para mejorar la alimentación en las estudiantes.		X		
9	Se puede mejorar la alimentación de las estudiantes de acuerdo a los aspectos mencionados		X		
10	Son útiles las consideraciones realizadas		X		

GLOSARIO

- **Aditivo:** Cualquier sustancia que, independientemente de su valor nutricional, se añade intencionadamente a un alimento con fines tecnológicos en cantidades controladas. Entre ellos, conservantes, colorantes, potenciadores del sabor o agentes que actúan sobre la textura, como estabilizantes, espesantes, gelificantes, etc.
- **Acesulfame.** Edulcorante artificial muy estable y 200 veces más dulce que la sacarosa.
- **Ácidos grasos.** Componente principal de las grasas que el cuerpo utiliza para generar energía y desarrollar tejidos. Están formados por una cadena recta de carbonos, un grupo carboxilo y un grupo metilo en cada extremo.
- **Ácidos grasos esenciales.** Ácidos grasos que el organismo no puede fabricar y deben ser aportados externamente a través de la dieta. Por ejemplo, los ácidos grasos omega 3 y omega 6.
- **Ácidos grasos omega 3.** Tipo de ácido graso poliinsaturado esencial, presente en grasas de pescados y mariscos y en algunas semillas y cereales. Su consumo se relaciona con una baja incidencia de enfermedades cardiovasculares.
- **Ácidos grasos omega 6.** Tipo de ácido graso poliinsaturado esencial, presente en algunos aceites de semillas. Su consumo se relaciona con una mejora en el perfil lipídico.
- **Ácidos grasos poliinsaturados.** Tipo de ácido graso que posee varios dobles enlaces entre sus átomos de carbono. Los esenciales para el organismo son el linoleico y el linolénico. Se encuentran en aceites vegetales (como el de girasol) y de pescado.
- **Ácidos grasos trans.** Tipo de ácido graso que se encuentra en alimentos industrializados sometidos a hidrogenación. Aumentan el colesterol LDL (malo) y los triglicéridos. Disminuyen el colesterol HDL (bueno).

- Aminoácidos. Compuestos orgánicos que se combinan para formar proteínas. Están formados por un grupo amino y un grupo carboxilo. Existen 20 aminoácidos.
- Antioxidantes. Sustancias que retardan o bloquean parte del daño causado por los radicales libres. Algunos son el betacaroteno, el licopeno o las vitaminas A, C y E.
- Apetito. Es una necesidad de comer regulada por factores psicológicos o sociales, relacionados con el placer que produce el acto de comer. Es selectiva y está influida por la palatabilidad, el sabor y el aroma del alimento. Debe diferenciarse del hambre.
- Aspartamo. Es un edulcorante artificial entre 100-400 veces más dulce que la sacarosa. No resiste el calentamiento.

B

- Beriberi. Enfermedad por carencia de vitamina B1. Produce graves alteraciones de los sistemas nervioso y cardiovascular.

C

- Caloría. Unidad de energía. Es la cantidad de energía necesaria para elevar 1°C la temperatura de 1 gramo de agua.
- Ciclamato. Es un tipo de edulcorante artificial. No aporta calorías y es entre 30-60 veces más dulce que la sacarosa. Es muy estable, ya que no se ve afectado por el calentamiento ni por la acidez.
- Celulosa. Tipo de fibra insoluble que se encuentra fundamentalmente en frutas, vegetales y cereales.
- Cloruro sódico. También conocido como sal de mesa. Necesario para el organismo, pero su consumo en exceso favorece la retención de líquidos e influye negativamente en la presión arterial. Se encuentra en alimentos como aceitunas, frutos secos salados, aperitivos o quesos fuertes.
- Colon. Intestino grueso.

- Colorantes. Sustancias capaces de modificar el color de los alimentos y bebidas. Pueden ser naturales (curcumina, clorofila, caramelo, rojo de remolacha) o sintéticos (tartracina, amarillo de quinoleína, eritrosina).
- Conservantes. Sustancias capaces de inhibir, retardar o detener los procesos de fermentación, enmohecimiento, putrefacción y otras alteraciones biológicas de los alimentos y bebidas. Entre ellos, ácido ascórbico, ácido benzoico, nitratos y nitritos.

D

- Dextrina. Carbohidrato polisacárido que se obtiene en la hidrólisis del almidón a glucosa.

E

- Esteroles vegetales o fitoesteroles. Compuestos vegetales que presentan una estructura similar al colesterol de los animales, lo que le permite competir con el colesterol alimentario por su absorción intestinal. Como resultado, disminuyen las concentraciones de colesterol en la sangre.

F

- Fibra dietética. Grupo heterogéneo de sustancias que no pueden ser digeridas por las enzimas del aparato digestivo, pero sí atacadas y fermentadas por la flora del colon, dando lugar a elementos beneficiosos. Presente en cereales, legumbres, frutas y verduras.
- Flavonoides. Compuestos polifenoles procedentes de los vegetales que posee propiedades antioxidantes. Presentes, entre otros, en el ajo, la cebolla, las fresas, los frutos del bosque y el vino tinto,
- Fosfolípido. Lípido que contiene ácidos grasos, un alcohol y un fósforo, con distribución amplia en las membranas celulares.
- Fructosa. Carbohidrato monosacárido presente en la miel y en el azúcar de las frutas.

G

- Glucosa. Es el principal monosacárido en la sangre y una fuente importante de energía para los seres vivos. Abundante en el azúcar, las frutas, la miel y los refrescos.
- Grasa insaturada. Grasa que contiene uno o más dobles enlaces en su molécula. Si es uno se denomina grasa monoinsaturada; si son dos o más, poliinsaturada. De esta última existen dos familias: omega 3 y omega 6.
- Grasa saturada. Grasa constituida por ácidos grasos que no contienen ningún doble enlace en sus moléculas. Presente en alimentos de origen animal y en el aceite de coco y de palma.

H

- Hambre. Necesidad fisiológica de comer. A diferencia del apetito, el hambre responde a una necesidad física y no selectiva, que se puede ver satisfecha por cualquier tipo de alimentos.

I

- Índice de masa corporal (IMC). Medición de la obesidad propuesta por la Organización Mundial de la Salud. Está correlacionado con el grado de adiposidad. Se obtiene dividiendo el peso (en k) por la talla (en m²).
- Inulina. Polisacárido compuesto por cadenas de fructosa. Es un tipo de fibra soluble que tiene la capacidad de formar geles y retener agua. La inulina fomenta el desarrollo de la flora bacteriana beneficiosa para la salud. Se encuentra en la cebolla, el ajo y la achicoria.

L

- Lactosa. Carbohidrato disacárido formado por una molécula de glucosa y una de galactosa. Es el azúcar presente en la leche de los mamíferos. Es menos soluble y menos dulce que la glucosa.

M

- **Macrominerales.** Minerales que tenemos que consumir en cantidades superiores a los 100 mg/día. Son el calcio, el fósforo, el magnesio, el sodio, el cloro, el potasio y el azufre.
- **Macronutrientes.** Son los nutrientes que se encuentran en mayor cantidad en los alimentos y que aportan mas energía al organismo. Los principales son los hidratos de carbono, las grasas y las proteínas.
- **Malabsorción.** Trastorno de la digestión causado por una inadecuada absorción de los nutrientes de los alimentos en el tracto gastrointestinal. Puede originar diarrea, gases, anemia y pérdida de peso.

N

- **Nitratos.** Forman parte de la composición química de algunos alimentos de origen vegetal. Se usan como aditivos alimentarios, conservantes y fijadores de color de algunos alimentos elaborados, sobre todo derivados cárnicos.
- **Nutrientes.** Sustancias que se encuentran en los alimentos y que son utilizadas por las células para participar en las reacciones metabólicas. Son las proteínas, los hidratos de carbono, los lípidos, las vitaminas, los minerales y el agua.

O

- **Obesidad.** Acúmulo excesivo de grasa corporal que se define con un valor de índice de masa corporal o IMC (peso/talla²) mayor o igual a 30 kg/m². Es un factor de riesgo para enfermedades cardiacas, diabetes e hipertensión arterial.
- **Oligoelementos.** Son los minerales que necesitamos en muy pequeñas cantidades, pero que son esenciales para la vida porque su carencia produce trastornos y anomalías. Son el hierro, el zinc, el cobre, el yodo, el manganeso, el fluor, el molibdeno, el cobalto, el selenio y el cromo.

- Oxalatos. Sustancias que se encuentran en alimentos vegetales como legumbres, cereales integrales y verduras. Interaccionan con el calcio de los alimentos, disminuyendo su biodisponibilidad y absorción.

P

- Proteínas. Moléculas formadas por cadenas de aminoácidos. Nos aportan cuatro calorías por gramo y realizan muchas funciones, como la estructural (colágeno), defensiva (anticuerpos) o transportadora (hemoglobina).

CONCLUSIONES

- Fomentar la buena alimentación en la refacción escolar de todas las estudiantes de la escuela.
- Elaborar una Guía nutricional para la refacción escolar dirigida a los docentes y madres de familia de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.
- Concientizar a través de la capacitación a los docentes, estudiantes, y encargadas de la refacción escolar sobre el cuidado y conservación de los alimentos.

RECOMENDACIONES

- **A los docentes** continuar fortaleciendo la buena alimentación en las estudiantes de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.
- **A las encargadas de la alimentación**, seguir transmitiendo la información sobre la utilización de la guía nutricional para la refacción escolar, a otros alumnos de diferentes escuelas circunvecinas, familiares y amigos de la comunidad y fuera de ella.
- **Al consejo de padres de familia** tomar siempre en cuenta una buena alimentación y que se encarguen de transmitir la información obtenida a sus compañeros ciudadanos y de otras comunidades circunvecinas, para reducir la mala alimentación en nuestro municipio.

Comida para la refacción escolar, ya con las normas higienicas de esta guía.



Foto tomada por Epesista con un telefono celular

Fecha de fotografía 22 de agosto de 2018

Comida para la refacción escolar, ya con las normas higienicas de esta guía.



Foto tomada por Epesista con un telefono celular

Fecha de fotografía 22 de agosto de 2018

Comida para la refacción escolar, ya con las normas higienicas de esta guía.



Foto tomada por Epesista con un telefono celular

Fecha de fotografía 22 de agosto de 2018

Comida para la refacción escolar, ya con las normas higienicas de esta guía.



Foto tomada por Epesista con un telefono celular

Fecha de fotografía 22 de agosto de 2018

Comida para la refacción escolar, ya con las normas higienicas de esta guía.



Foto tomada por Epesista con un telefono celular

Fecha de fotografía 22 de agosto de 2018

Comida para la refacción escolar, que venden personas ajenas al escuela.



Foto tomada por Epesista con un telefono celular

Fecha de fotografía 22 de agosto de 2018

Comida para la refacción escolar, ya con las normas higienicas de esta guía.



Foto tomada por Epesista con un telefono celular

Fecha de fotografía 22 de agosto de 2018

Comida para la refacción escolar, ya con las normas higienicas de esta guía.



Foto tomada por Epesista con un telefono celular

Fecha de fotografía 22 de agosto de 2018

CAPÍTULO V

EVALUACIÓN DEL PROCESO

5.1 Del diagnóstico

Instrucciones: según su apreciación, marque con una “X” (si o no) en la columna correspondiente a cada uno de los aspectos.

Actividad/aspecto/elemento	Si	No	Comentario
¿Se presentó el plan del diagnóstico?	X		
¿Los objetivos del plan fueron pertinentes?	X		
¿Las actividades programadas para realizar el diagnóstico fueron suficientes?	X		
¿Las técnicas de investigación previstas fueron apropiadas para efectuar el diagnóstico?	X		
¿Los instrumentos diseñados y utilizados fueron apropiados a las técnicas de investigación?	X		
¿El tiempo calculado para realizar el diagnóstico fue suficiente?	X		
¿Se obtuvo colaboración de personas de la institución/comunidad para la realización del diagnóstico?	X		
¿Las fuentes consultadas fueron suficientes para elaborar el diagnóstico?	X		
¿Se obtuvo la caracterización del contexto en que se encuentra la institución/comunidad?	X		
¿Se tiene la descripción del estado y funcionalidad de la institución/comunidad?	X		
¿Se determinó el listado de carencias, deficiencias, debilidades de la institución/comunidad?	X		
¿Fue correcta la problematización de las carencias, deficiencias, debilidades?	X		
¿Fue adecuada la priorización del problema a intervenir?	X		
¿La hipótesis acción es pertinente al problema a intervenir?	X		
¿Se presentó el listado de las fuentes consultadas?	X		

5.2 De la fundamentación teórica

Instrucciones: según su apreciación, marque con una “X” (si o no) en la columna correspondiente a cada uno de los aspectos.

Actividad/aspecto/elemento	Si	No	Comentario
¿La teoría presentada corresponde al tema contenido en el problema?	X		
¿El contenido presentado es suficiente para tener claridad respecto al tema?	X		
¿Las fuentes consultadas son suficientes para caracterizar el tema?	X		
¿Se hacen citas correctamente dentro de las normas de un sistema específico?	X		
¿Las referencias bibliográficas contienen todos los elementos requeridos como fuente?	X		
¿Se evidencia aporte del epesista en el desarrollo de la teoría presentada?	X		

5.3 Del diseño del plan de intervención

Instrucciones: según su apreciación, marque con una “X” (si o no) en la columna correspondiente a cada uno de los aspectos.

Elemento del plan	Si	No	Comentario
¿Es completa la identificación institucional del epesista?	X		
¿El problema es el priorizado en el diagnóstico?	X		
¿La hipótesis – acción es la que corresponde al problema priorizado?	X		
¿La ubicación de la intervención es precisa?	X		
¿La justificación para realizar la intervención es válida ante el problema a intervenir?	X		
¿El objetivo general expresa claramente el impacto que se espera provocar con la intervención?	X		
¿Los objetivos específicos son pertinentes para contribuir al logro del objetivo general?	X		
¿Las metas son cuantificaciones verificables de los objetivos específicos?	X		
¿Las actividades propuestas están orientadas al logro de los objetivos específicos?	X		
¿Los beneficiarios están bien identificados?	X		

¿Las técnicas a utilizar son las apropiadas para las actividades a realizar?	X		
¿El tiempo asignado a cada actividad es apropiado para su realización?	X		
¿Están claramente determinados los responsables de cada acción?	X		
¿Presupuesto abarco todos los costos de la intervención?	X		
¿Se determinó en el presupuesto el renglón de imprevistos?	X		
¿Están bien identificadas las fuentes de financiamiento que posibilitaran la ejecución del presupuesto?	X		

5.4 De la ejecución y sistematización de la intervención

Instrucciones: según su apreciación, marque con una "X" (si o no) en la columna correspondiente a cada uno de los aspectos.

Aspecto	Si	No	Comentario
¿Se da con claridad un panorama de la experiencia vivida en el EPS?	X		
¿Los datos surgen de la realidad vivida?	X		
¿Es evidente la participación de los involucrados en el proceso de EPS?	X		
¿Se valoriza la intervención ejecutada?	X		
¿La intervención tubo el impacto esperado?	X		
¿La ejecución de la intervención se realizó en un 100%?	X		
¿Las lecciones aprendidas son valiosas para futuras intervenciones?	X		

5.5 De la evaluación del informe final del EPS

Instrucciones: según su apreciación, marque con una “X” (si o no) en la columna correspondiente a cada uno de los aspectos.

Aspecto/elemento	Si	No	Comentario
¿La portada y los preliminares son los indicados para el informe del eps?	X		
¿Se siguieron las indicaciones en cuanto a tipo de letra e interlineado?	X		
¿Se presenta correctamente el resumen?	X		
¿Cada capítulo está debidamente desarrollado?	X		
¿En los apéndices aparecen los instrumentos de investigación utilizados?	X		
¿En los apéndices aparecen los instrumentos de evaluación aplicados?	X		
¿En el caso de citas, se aplicó un solo sistema?	X		
¿El informe está desarrollado según las indicaciones dadas?	X		
¿Las referencias de las fuentes están dadas con los datos correspondientes?	X		

CAPÍTULO VI

EL VOLUNTARIADO

6.1 Plan de la acción realizada

INFORME REFORESTACIÓN

Instituto Nacional Experimental de Educación Básica con Orientación Ocupacional “Dr. Silvano Antonio Carías Recinos”, de la Cabecera Departamental de Jalapa.

6.2 Sistematización:

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Comisión de Medio Ambiente y Atención Permanente

INFORME REFORESTACIÓN

Instituto Nacional Experimental de Educación Básica
con Orientación Ocupacional “Dr. Silvano Antonio Carías Recinos”.
de la Cabecera Departamental de Jalapa

Jalapa, 26 de noviembre de 2018



El informe del Voluntariado presentado por:

PEM. Evelyn Adely Colindres Aguilar	2001 40988
PEM. Sandra Patricia Gómez Sequen	2013 24410
PEM. Lisdy Nidia Medina Martínez	2013 24115
PEM. Jorge Luis Lemus y Lemus	2013 24314

como aporte a reforestación de Guatemala
Facultad de Humanidades, Sede Jalapa.

Jalapa, 26 de noviembre de 2018

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	117
OBJETIVO GENERAL	118
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	119
JUSTIFICACIÓN	120
Georreferencia	121
(Ficha técnica del terreno)	121
<i>Croquis de la plantación</i>	121
<i>Temas impartidos en el Taller</i>	125
<i>Material electrónico para la presentación de taller:</i>	125
<i>Fecha de ejecución del taller:</i>	128
Cronograma de Actividades	129
Limitaciones y Logros	130
Conclusiones	131
Recomendaciones	132
EVIDENCIA FOTOGRÁFICA	133
CARTA DE CONVENIO DE SOSTENIBILIDAD AUTENTICADA POR UN NOTARIO O AUTORIDAD MUNICIPAL COMUNAL	140

PRESENTACIÓN

El Ejercicio Profesional Supervisado, tiene como finalidad ayudar a determinadas poblaciones del país, con proyectos que beneficien a mejorar su desarrollo humano, así como llevar a la práctica los conocimientos adquiridos en la administración, investigación y ejecución de proyectos. Es innegable hoy en día la importancia de la preservación del medio ambiente y esto tiene que ver con el mal manejo que el ser humano genera de manera cada vez más notoria, de ahí podemos resaltar que cada vez existen periodos más secos, extinción de animales, aumento de huracanes, incremento en la temperatura, y así un listado que pareciera nunca acabar, estos se dan en su mayoría por la tala inmoderada de árboles, el impacto de esta acción es dramático ya que se pierde el hábitat de millones de especies de esto destaca que el 70 % de los animales y plantas habitan en los bosques de la Tierra y muchos no pueden sobrevivir a la deforestación que destruye su medio. En nuestro municipio y departamento esto cada vez es más notorio.

Este trabajo pedagógico organizado de investigación permite a la USAC, a través de EPS de la Facultad de Humanidades, realizar entre otras tareas administrativas la aplicación de funciones del administrador especialmente en la elaboración de proyectos de desarrollo, mediante acciones orientadas a la producción de bienes que contribuyan al bienestar integral de la población. Los proyectos que los epesistas de la Facultad de Humanidades elaboran implican una reflexión seria y rigurosa de los diversos problemas sociales, educativos, culturales, entre otros, a los que se pretendan dar solución.

Este informe trata del voluntariado que participaron en la actividad como aporte de un Taller sobre el tema **Calentamiento Global** en el Instituto Nacional Experimental de Educación Básica con Orientación Ocupacional “Dr. Silvano Antonio Carías Recinos”, se realizó en una fase que incluyó dos horas de charla entre (exposición, dinámicas, preguntas y respuestas); cada integrante tuvo media hora para disertar su tema en el cual a través de proyección digital se logró la comprensión de dicho taller.

OBJETIVO GENERAL

- Concientizar a la población estudiantil de la Facultad de Humanidades, Sede Jalapa, sobre la importancia del Calentamiento Global para mejorar nuestro medio ambiente, a través de un Taller dirigido a estudiantes del nivel básico del Instituto Nacional Experimental de Educación Básica con Orientación Ocupacional “Dr. Silvano Antonio Carías Recinos”.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Exponer Taller sobre Calentamiento Global a las estudiantes del Instituto Nacional Experimental de Educación Básica con Orientación Ocupacional “Dr. Silvano Antonio Carías Recinos”.
- Concientizar sobre el tema Calentamiento Global a las estudiantes del nivel Básico.
- Fomentar programas y estrategias para el Calentamiento Global.
- Participar en talleres de capacitación.

JUSTIFICACIÓN

La Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, Jalapa, dentro del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa promueve la ejecución del proyecto de voluntariado con el fin primordial de incrementar áreas verdes, concientizar acerca del cuidado y la importancia del medio ambiente, fomentar otros programas que contribuyan a la reforestación y sobre todo mejorar nuestra vida.

Debido a este aumento a nivel mundial y a la corta vida que le damos a los bosques, estamos sintiendo que la tierra se está calentando y sin embargo, se sigue cortando los árboles de manera desmesurada, sin tener en cuenta que de los árboles recibimos muchos beneficios, como el aire, el agua, alimento, sombra y madera. A pesar de los esfuerzos que se está haciendo por sembrar árboles donde antes nunca había y reforestar en donde ha sido dañado, la ONU, dice que estos esfuerzos no serán suficientes; pero tampoco debemos quedarnos con los brazos cruzados, es momento de valorar lo que tenemos y empezar a luchar por sembrar árboles, sobre todo aquí en nuestro país, donde antes no se pensaba que se podía realizar esta tarea. Si contamos con árboles, tendremos una serie de beneficios, como la de purificar nuestro aire, de aumentar la fertilidad a nuestros suelos, los árboles le van a permitir al suelo retener más humedad, por lo tanto el suelo se nutrirá mejor. Hay una y mil formas de forestar y reforestar, solo debemos tener conciencia de la importancia de sembrar un árbol, de la necesidad que tenemos de obtener productos saludables.

El problema ambiental que se vive en torno a la tala y mal cuidado de árboles en nuestro departamento y en general, las faltas de alternativas para el sustento de la sociedad, los incendios forestales provocados por el hombre y los malos manejos de las rozas, la contaminación del aire, por la falta de conocimiento de la importancia que tienen los recursos naturales teniendo como consecuencia el deterioro del clima, escases del agua y contaminación del aire por dichas acciones;

es importante la reforestación la cual se llevó a cabo en el Cementerio General de la Cabecera Departamental de Jalapa.

Georreferencia (Ficha técnica del terreno)

El Instituto está ubicado en:

**Calzada “Juan José Bonilla”, 3-02 Barrio San Francisco,
Municipio de Jalapa, Departamento de Jalapa.**

Tel. 7922-0752

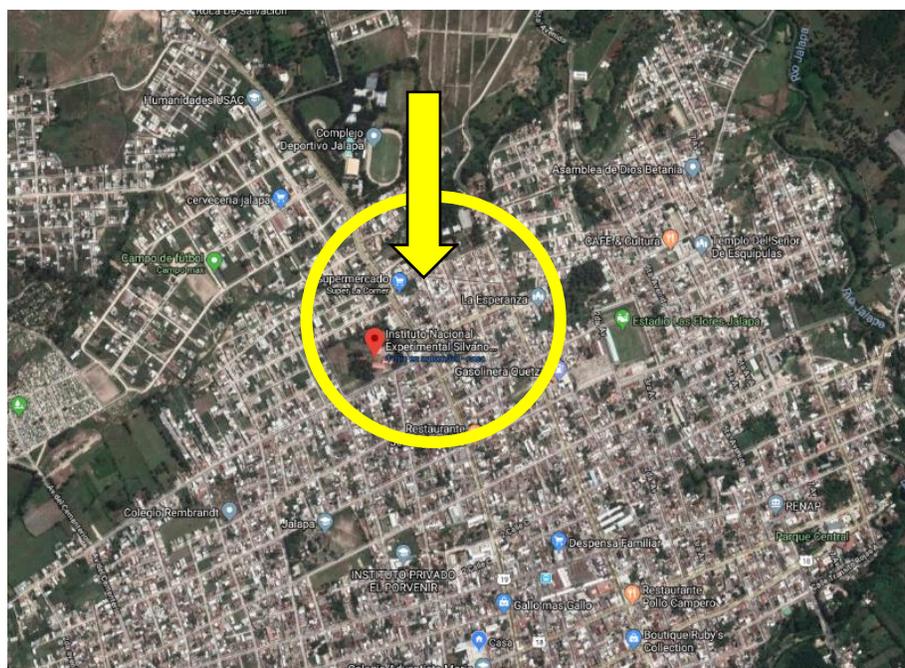
Norte: Colonia Bosques de Viena, Jalapa.

Sur: Barrio La Esperanza, Jalapa.

Este: Barrio San Francisco, Jalapa.

Oeste: Barrio La Esperanza, Jalapa.

Croquis de la plantación



Croquis de la Cabecera Departamental de Jalapa (Circulo Instituto Nacional Experimental de Educación Básica con Orientación Ocupacional “Dr. Silvano Antonio Carías Recinos”)

Fuente: <https://www.google.com.gt/maps/place/Jalapa/@14.6409184,-89.9926887,1992>

Establecimiento:



Fotografía del Instituto Nacional Experimental de Educación Básica con Orientación Ocupacional “Dr. Silvano Antonio Carías Recinos”)

Fuente: <https://www.facebook.com/pg/Experimental.Jalapa/>



Fotografía del Instituto Nacional Experimental de Educación Básica con Orientación Ocupacional “Dr. Silvano Antonio Carías Recinos”)

Fuente: <https://www.facebook.com/pg/Experimental.Jalapa/>



Fotografía del Instituto Nacional Experimental de Educación Básica con Orientación Ocupacional “Dr. Silvano Antonio Carías Recinos”)

Fuente: <https://www.facebook.com/pg/Experimental.Jalapa/>



Fotografía del Instituto Nacional Experimental de Educación Básica con Orientación Ocupacional “Dr. Silvano Antonio Carías Recinos”)

Fuente: <https://www.facebook.com/pg/Experimental.Jalapa/>

Salón de usos múltiples:



Fotografía del Salón de Usos Múltiples del Instituto Nacional Experimental de Educación Básica con Orientación Ocupacional “Dr. Silvano Antonio Carías Recinos”)

Fuente: <https://www.facebook.com/pg/Experimental.Jalapa/>



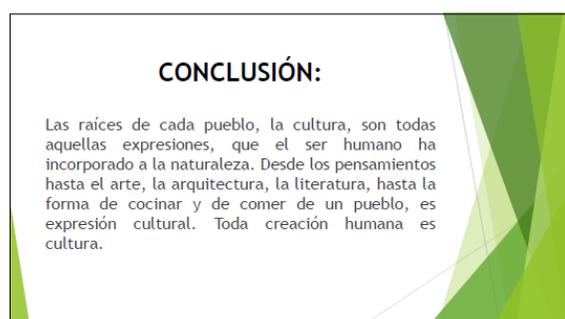
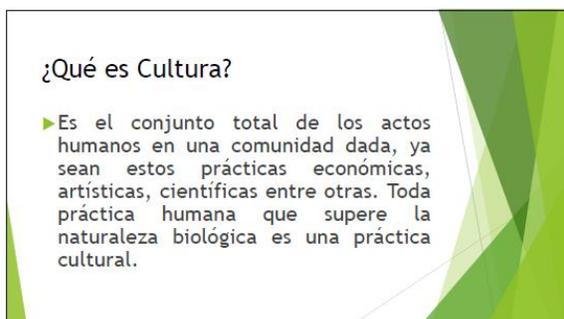
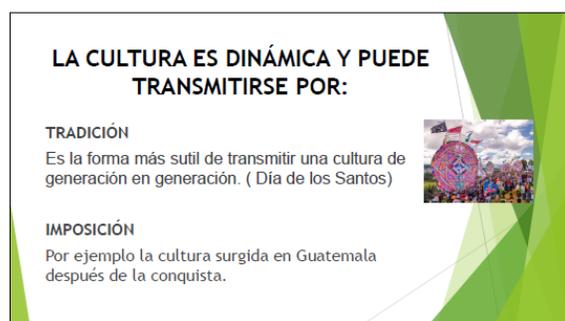
Fotografía del Área donde se encuentra el Salón de Usos Múltiples del Instituto Nacional Experimental de Educación Básica con Orientación Ocupacional “Dr. Silvano Antonio Carías Recinos”)

Fuente: <https://www.facebook.com/pg/Experimental.Jalapa/>

Temas impartidos en el Taller

1. Rescate y posicionamiento de la identidad cultural.
2. Relación ser humano – naturaleza haciendo énfasis en la importancia del agua, bosque, suelo, biodiversidad, desechos y su relación con el cambio climático
3. Micro proyectos posibles para enfrentar el Cambio Climático, construcción de compromisos personales y colectivos, que planteen planes de trabajo ejecutable en corto y mediano plazo.
4. Didáctica Estrategia de Enseñanza y Aprendizaje de la Educación Ambiental

Material electrónico elaborado por Epesistas para la presentación de taller:



Relación ser humano - naturaleza haciendo énfasis en la importancia del agua, bosque, suelo, biodiversidad, desechos y su relación con el cambio climático

Vulnerabilidades del recurso hídrico

Desde el sismo de 1985 la calidad del agua potable ha disminuido, esto debido al deterioro que han sufrido las tuberías que permiten que el agua llegue a nuestros hogares, sin embargo, no es el único factor que ha afectado la calidad de este vital líquido. **Las fuentes de abastecimiento y de distribución han contribuido a que no sólo obtengamos agua menos limpia, sino también en menor cantidad.**

Cultura del Agua.

Es el conjunto de actividades y programas que nos lleva a la concientización y sensibilización del cuidado, rehuso, uso y pago del agua.



Manejo integrado de cuenca

¿Qué es cuenca?

Extensión de terreno más ancha y menos profunda que un valle, cuyas aguas se vierten en un río, en un lago o en el mar.

La Cuenca Hidrográfica - Ideal



Manejo integrado de Cuenca

Se refiere a la gestión que el hombre realiza a nivel de la cuenca para aprovechar, proteger y conservar los recursos naturales que le ofrece, con el fin de obtener una producción óptima y sostenida para lograr una calidad de vida acorde con sus necesidades*

Bosques y su relación con el cambio climático

Están íntimamente ligados. Por una parte, los cambios que se producen en el clima mundial están afectando a los bosques debido a que las temperaturas medias anuales son más elevadas, a la modificación de las pautas pluviales y a la presencia cada vez más frecuente de fenómenos climáticos extremos.

Al mismo tiempo, los bosques y la madera que producen atrapan y almacenan bióxido de carbono, con lo cual contribuyen considerablemente a mitigar el cambio climático.



Adaptación y mitigación frente al cambio climático

Las medidas de mitigación son aquellas acciones que están encaminadas a reducir y limitar las emisiones de gases de efecto invernadero, mientras que las medidas de adaptación se basan en reducir la vulnerabilidad ante los efectos derivados del cambio climático.

La mitigación, por lo tanto, se ocupa de las causas del cambio climático, mientras que la adaptación aborda sus impactos.



Residuos Sólidos

Es un material que se desecha después de que haya realizado un trabajo o cumplido con su misión. Se trata, por lo tanto, de algo inservible que se convierte en basura y que, para el común de la gente, no tiene valor económico. Los residuos pueden eliminarse (cuando se destinan a vertederos o se entierran) o reciclarse (obteniendo un nuevo uso).



Medidas de Mitigación

Entre las medidas de mitigación que se pueden poner en marcha para evitar el aumento de las emisiones contaminantes se encuentran las siguientes:

- ▶ Practicar la eficiencia energética
- ▶ Mayor uso de energías renovables
- ▶ Electrificación de procesos industriales
- ▶ Implementación de medios de transportes eficientes: transporte público eléctrico, bicicleta, coches compartidos...
- ▶ Impuesto sobre el carbono y mercados de emisiones



¿Cómo evitar el cambio climático?

- ✓ El Cambio Climático es un hecho demostrado. El calentamiento global supone cambios graves en el planeta, como el aumento del nivel del mar, fenómenos atmosféricos extremos, deforestación, desaparición de especies... Pero como individuos podemos poner en marcha pequeñas acciones más sostenibles dentro de nuestra comunidad que ayuden a frenarlo y a cuidar el medio ambiente.



Principios de la Educación Ambiental

- ✓ Debe integrar conocimientos, actitudes, aptitudes, valores y acciones. Debe convertir cada oportunidad en experiencias educativas para sociedades sustentables.
- ✓ Debe ayudar a desarrollar una conciencia ética sobre todas las formas de vida con las cuales compartimos en este planeta, respetar los ciclos vitales o imponer límites a la explotación de esas formas de vida, por los seres humanos.

¿Cómo combatir el cambio climático?

Algunos hábitos de vida con 6 sencillas acciones que pueden suponer grandes cambios para un desarrollo sostenible:

1. Reducir
2. Cuidar
3. Poner en práctica las 3 R (Reducir, Reutilizar y Reciclar)
4. ¿La dieta? Baja en carbono
5. Actúa contra la pérdida de bosques
6. Exigir a las autoridades de gobierno



Planificación de Proyectos

- ✓ "Planificar" se puede asociar a asignar y prever la utilización de los recursos, para lograr un objetivo particular dentro de un periodo de tiempo.



Nueva Cultura Ambiental enfrentada al Cambio Climático

La Cultura Ambiental como una estrategia para la conservación y el desarrollo sostenible, la protección del ambiente y la prevención ante eventos adversos.

Mientras en Guatemala no se establezca la educación ambiental como un eje transversal en todo el sistema educativo, dentro de 20 años nuestros hijos y nietos estarán cargando con los mismos problemas ambientales que hoy tenemos nosotros.



Estrategias de Enseñanza y Aprendizaje de la Educación Ambiental

La educación ambiental debe transmitir a los estudiantes valores, conocimientos, actitudes y ser capaz de desarrollar comportamientos positivos con respecto al medio ambiente, que evidencie la existencia de una conciencia ambiental permitiendo la participación de niños y jóvenes en la prevención y solución de los problemas ambientales.

Sin embargo, a pesar de todo lo que se ha avanzado en este aspecto, aún persisten diversas dificultades para la materialización de su puesta en práctica, lo que limita la incorporación de la educación ambiental en las actividades educacionales.



Impactos del Cambio Climático

- ✓ Sequías.
- ✓ Olas de calor.
- ✓ Lluvias Torrenciales e inundaciones.
- ✓ Pérdida de biodiversidad.
- ✓ Disminución de la producción agropecuaria.
- ✓ Afectación de la salud de las personas.



Métodos, Técnicas de Aprendizaje

Las metodologías didácticas centradas en el estudiante exigen la utilización de estrategias y métodos adecuados, en los que el aprendizaje se conciba cada vez más como resultado del vínculo entre las dimensiones afectivas y motivacionales, las de tipo cognitivo, y finalmente las que se generan desde la comunicación e interacción social.

Fecha de ejecución del taller:

- Lunes 26 de noviembre de 2018



Fotografía del Perfil de Facebook del Director del Instituto Nacional Experimental de Educación Básica con Orientación Ocupacional "Dr. Silvano Antonio Carías Recinos"), donde da a conocer sobre el Taller "Calentamiento Global", impartido por Epesistas de la fatuidad de humanidades, plan sábado.

Fuente: <https://www.facebook.com/pg/Experimental.Jalapa/>

Cronograma de Actividades Taller “Calentamiento Global”

ACTIVIDADES	Noviembre / 2018			
	1	2	3	4
Fase 1				
1. Reunión realizada con miembros de la Comisión de Medio Ambiente y Atención Permanente.				
2. Aprobación del tema a impartir en el Taller “Calentamiento Global”				
Fase 2				
3. Reunión realizada con el Director del Departamento de Extensión Lic. Santos de Jesús Dávila Aguilar				
4. Aprobación del lugar para impartir el Taller como parte del Voluntariado Instituto Nacional Experimental de Educación Básica con Orientación Ocupacional “Dr. Silvano Antonio Carías Recinos”.				
Fase 3				
5. Reunión con Director del Instituto Nacional Experimental de Educación Básica con Orientación Ocupacional "Dr. Silvano Antonio Carías Recinos", para coordinación de fecha para realización de taller.				
6. Realización de documentación para la presentación del Taller “Calentamiento Global”				
7. Realización de material digital para la exposición del Taller “Calentamiento Global”.				
8. Presentación del Taller con alumnos del nivel básico.				

Fuente: Alumnos Epesistas Facultad de Humanidades, Sede Jalapa.

Limitaciones y Logros

LIMITACIONES

- Lugar para realización de Taller.
- Tiempo por compromisos de trabajo.

LOGROS

- Fase I
 - Reunión con representantes de la Comisión de Medio Ambiente y Atención permanente.
 - Aprobación del voluntariado y tema a impartir.
- Fase II
 - Reunión con el Director del Departamento de Extensión.
 - Aprobación del lugar para impartir del Taller.
- Fase III
 - Reunión con el Director del Instituto Nacional Experimental de Educación Básica con Orientación Ocupacional "Dr. Silvano Antonio Carías Recinos", para coordinación de fecha para realización de taller.
 - Realización de documentación y material digital para disertar el Taller "Calentamiento Global"
 - Presentación y culminación del Taller a estudiantes del nivel básico.

Conclusiones

- El voluntariado se logró en una etapa muy importante a través del cual se concientiza a los epesistas de la Facultad de Humanidades, Sede Jalapa en el manejo y siembra de árboles.
- Se brindaron los conocimientos necesarios para desarrollar habilidades y fomentar valores para orientar a los jóvenes en su participación hacia la construcción de una cultura protegiendo el ambiental y propiciando un desarrollo sustentable.
- Los diplomados sobre educación ambiental son importantes para el desarrollo de la fase del voluntariado.
- Se socializó con los integrantes del vivero municipal, encargados de coordinar, ejecutar a los futuros epesistas en actividades de reforestación.

Recomendaciones

- Lograr que en todos los proyectos se realice un voluntariado que ayude al mejoramiento del medio ambiente de la comunidad.
- Implementar mecanismos necesarios que contribuyan al desarrollo de habilidades, que orienten a los jóvenes en su participación hacia la construcción de una cultura que proteja el medio ambiente y propicie un desarrollo sustentable para beneficio de ellos.
- Impartir diplomados o charlas previas al desarrollo de la fase del voluntariado a las alumnas epesistas.

6.3 Evidencias y comprobantes (fotos, documentos, finiquitos)



Epesistas en Campus Central a espera de miembros de la Comisión de Medio Ambiente y Atención Permanente.



Epesistas en las instalaciones del Instituto Experimental listos para impartir el Taller sobre “Calentamiento Global”



Epesistas y Director en las instalaciones del Instituto Nacional Experimental Coordinando Taller sobre “Calentamiento Global”



Epesistas en el Salón de usos Múltiples listos para impartir el Taller sobre “Calentamiento Global”



Presentación de Epesistas en el Salón de usos Múltiples por el Director del Instituto Nacional Experimental de Educación Básica



Estudiantes del nivel básico en el Salón de usos Múltiples atentos a la exposición del Taller sobre “Calentamiento Global”



Epesista Jorge Lemus y Lemus exponiendo el tema Rescate y posicionamiento de la identidad cultural.



Epesista Evelyn Adely Colindres Aguilar exponiendo el tema Micro proyectos posibles para enfrentar el Cambio Climático, construcción de compromisos personales y colectivos, que planteen planes de trabajo ejecutable en corto y mediano plazo.



Epesista Lisdy Nidia Medina Martínez exponiendo el tema Didáctica Estrategia de Enseñanza y Aprendizaje de la Educación Ambiental



Epesista Sandra Patricia Gómez Sequen exponiendo el tema Didáctica Estrategia de Enseñanza y Aprendizaje de la Educación Ambiental



Epesista Evelyn Colindres y Lisdy Medina respondiendo dudas a estudiantes del Instituto Nacional Experimental.

Maco Estrada está con Bella Medina y Edin Estrada. ...
 26 de noviembre de 2018 · 🌐

Charla sobre el calentamiento global a estudiantes de escuela de nivelación instituto Experimental de Jalapa por estudiantes Epesistas de la facultad de humanidades plan sábado.

30 2 comentarios

👍 Me gusta
💬 Comentar
➦ Compartir

Zompopo Fuerte las charlas valen m... las acciones cuentan
 Me gusta · Responder · 8 sem

Maco Estrada Zompopo Fuerte saludos Uber, bendiciones
 Me gusta · Responder · 8 sem

Publicación realizada por el Director del Instituto en las Redes Sociales dando a conocer el Taller sobre el Calentamiento Global realizado por epesistas.

**CARTA DE CONVENIO DE SOSTENIBILIDAD AUTENTICADA POR UN
NOTARIO O AUTORIDAD MUNICIPAL COMUNAL**

SOLICITUD PARA PODER REALIZAR VOLUNTARIADO



*Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades*

Jalapa, 20 de noviembre de 2018

Director
Lic. Marco Antonio Estrada
Instituto Experimental de Educación Básica
INEEBOO, Jalapa.
Presente.

Estimado señor Director:

Me es grato saludarlo deseando toda clase de éxitos en sus labores y a la vez le informo que la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, con el objetivo de participar en la solución de los problemas educativos a nivel nacional, realiza el Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-, con los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa:

PEM. Evelyn Adely Colindres Aguilar	2001 40988
PEM. Sandra Patricia Gómez Sequen	2013 24410
PEM. Lisdy Nidia Medina Martínez	2013 24115
PEM. Jorge Luis Lemus y Lemus	2013 24314

Por lo anterior solicito autorice el Taller denominado **Educación Ambiental**, el cual se impartirá el día 26 de noviembre del año 2018 a todos los alumnos del nivel básico en el Centro Educativo que usted dirige.

Deferentemente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

Lic. Santos de Jesús Dávila Aguilar
Director del Departamento
de Extensión

Educación Superior, Incluyente y Proyectiva
Edificio S-4, ciudad universitaria zona 12
Teléfonos: 2418 8601 24188602 24188620
2418 8000 ext. 85301-85302 Fax: 85320

Facultad de  Humanidades

CONSTANCIA DE LA REALIZACIÓN DEL VOLUNTARIADO EN LA INSTITUCIÓN



Jalapa, 26 de noviembre de 2018

Licenciado
Santos de Jesús Dávila Aguilar
Director del Departamento de Extensión
Jalapa.

Estimado Licenciado:

Me es grato saludarlo deseando toda clase de éxitos en sus labores.

El motivo de la presente es para notificarle que los alumnos de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa realizaron el Taller Denominado **Educación Ambiental**.

PEM. Evelyn Adely Colindres Aguilar	2001 40988
PEM. Sandra Patricia Gómez Sequen	2013 24410
PEM. Lisdy Nidia Medina Martínez	2013 24115
PEM. Jorge Luis Lemus y Lemus	2013 24314

Dicho taller lo realizaron en un tiempo de duración de 2 horas (30 minutos cada epesista), el cual incluyo exposición, taller, dinámicas y preguntas directas el cual fue de mucho beneficio para los alumnos de nuestro centro educativo.

Deferentemente,


Lic. Marco Antonio Estrada
Director INEEBOO
Jalapa



**CONSTANCIA DE APROBACIÓN DEL VOLUNTARIADO POR PARTE DE
COMISIÓN DE MEDIO AMBIENTE, SEDE CENTRAL.**



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala 25 de enero de 2019

A quien interese:

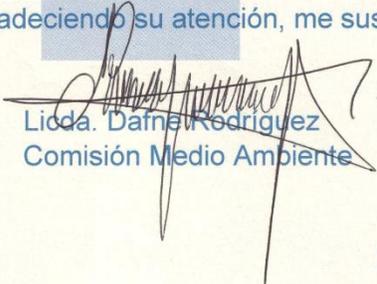
Presente

Me dirijo a usted, en espera que sus proyectos, marchen acorde a sus planificaciones.

Desde el 2009 la Facultad de Humanidades, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, se ha constituido en un equipo de trabajo juntamente con epesistas de esta facultad para recuperar la cobertura boscosa de Guatemala. Proyecto del cual derivan, además de la reforestación y monitoreo: jornadas de educación ambiental, erradicación de basureros, revitalización de áreas verdes y recreativas, entre otros; promoviendo la participación de las familias, centros educativos, agrupaciones de la sociedad civil.

Por esta razón, se notifica que la estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- **Sandra Patricia Gómez Sequen** con número de carnet **2013 24410**, participo en la jornada de educación ambiental en el Instituto Nacional Experimental de Educación Básica con Orientación Ocupacional “Dr. Silvano Antonio Carías Recinos”. En el municipio y departamento de Jalapa, Guatemala, (con base al inciso 7.2 del punto séptimo del acta 007-2016 de sesión de Junta Directiva del 11 de febrero de 2016)

Agradeciendo su atención, me suscribo de usted.


Lidia Dáñez Rodríguez
Comisión Medio Ambiente


Vo.Bo. Lic. Santos de Jesús Dávila
Director Departamento de Extensión



Educación Superior, Incluyente y Proyectiva
Edificio S-4, ciudad universitaria zona 12
Teléfonos: 24188602 24188610-20
2418 8000 ext. 85302 Fax: 85320

Facultad de  Humanidades

CONCLUSIONES

- Fomentar la buena alimentación en la refacción escolar de todas las estudiantes de la escuela.
- Elaborar una Guía nutricional para la refacción escolar dirigida a los docentes y madres de familia de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.
- Concientizar a través de la capacitación a los docentes, estudiantes, y encargadas de la refacción escolar sobre el cuidado y conservación de los alimentos.
- Colaborar con el llenado de 600 bolsas de tierra para sembrar arbolitos en el Cementerio General del Departamento de Jalapa.

RECOMENDACIONES

- **A los docentes** continuar fortaleciendo la buena alimentación en las estudiantes de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.
- **A las encargadas de la alimentación**, seguir transmitiendo la información sobre la utilización de la guía nutricional para la refacción escolar, a otros alumnos de diferentes escuelas circunvecinas, familiares y amigos de la comunidad y fuera de ella.
- **Al consejo de padres de familia** tomar siempre en cuenta una buena alimentación y que se encarguen de transmitir la información obtenida a sus compañeros ciudadanos y de otras comunidades circunvecinas, para reducir la mala alimentación en nuestro municipio.
- **A la población** del municipio de San Pedro Pinula, del departamento de Jalapa, continuar apoyando con alimentos saludables a su comunidad y cuidar así la alimentación que de tanto beneficio es para los comunitarios.

BIBLIOGRAFÍA

- Alvarado, A. (2014). Evaluación del cumplimiento del programa nacional de alimentación escolar en las escuelas del municipio del Asintal, Retalhuleu, durante el periodo 2,011- 2,012. Tesis de graduación, Universidad Rafael Landívar, Facultad de Ciencias de la Salud.
- Castillo González, Jorge Mario. Derecho administrativo. Pág. 320. 5 . Ossorio, Manuel. Ob. Cit. Pág. 474.
- COORDINACIÓN TÉCNICA ADMINISTRATIVA DE EDUCACIÓN, San Pedro Pinula, Jalapa, Distrito 21-02-17, 2018.
- ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS Y SU IMPACTO SOCIOECONÓMICO, Gisella Kopper, Editor Cadmo Rosel, Roma 209.
- Flores, S. (2013). Importancia del consumo de leche. Ecuador. Declaración de Panamá: Ministros de Agricultura de la Federación Panamericana de Lechería.
- Lozoya, J. (2013). Voluntad: definición, concepto, valor, motivación y significado. Revista digital.
- MANUAL DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE, Lic. Nut. Patricia Serafín, Diciembre 2012.
- Martínez, J. (2011). Nutrición y alimentación en el ámbito escolar. México: Ergon.
- Ministerio de Educación de Guatemala (2014). Guatemala.
- Onetti, V. (2011). La disciplina educativa. Innovación y experiencia educativas. Revista Digital.
- PEREZ GÓMEZ, JUAN ANTONIO, Historia y cultura jalapaneca, primera edición, Compress Impresos. Guatemala 1990.
- PEREZ GÓMEZ, JUAN ANTONIO, Historia y cultura jalapaneca, primera edición, Compress Impresos. Guatemala 1990.
- PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL PEI. Escuela Oficial Urbana de Niñas, Municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa, 2018.

E - GRAFIA

<http://gobmunijalapa.gob.gt/>

<http://registracional.com/guatemala/municipios/Jalapa>

http://www.deguate.com/artman/publish/geo_deptos/Datos_de_Jalapa_397.shtml

http://www.incap.paho.org/index.php/es/publicaciones/doc_view/276-guias-alimentarias

<http://www.inguat.gob.gt/inicio.php>

APÉNDICE

Estudiante Epesista con Director del Establecimiento,
el último día de su Ejercicio Profesional Supervisado.



Foto tomada por Epesista con telefono Samsung
Fecha de fotografía 22 de agosto de 2018

Estudiante Epesista con Catedráticos y Director del Establecimneto, el último día de su Ejercicio Profesional Supervisado.



Foto tomada por Epesista con un telefono celular
Fecha de fotografía 22 de agosto de 2018

Estudiante Epesista con Director del Establecimiento
en entrega de guía nutricional para el establecimiento,



Foto tomada por Epesista con un telefono celular
Fecha de fotografía 22 de agosto de 2018

Estudiante Epesista con encargadas de la refacccción escolar del establecimiento



Foto tomada por Epesista con un telefono celular

Fecha de fotografía 22 de agosto de 2018

ANEXOS

FACULTAD DE HUMANIDADES

**CONSTANCIA DE CIERRE PARA INSCRIPCIÓN
CICLO ACADÉMICO 2017**

Guatemala, 03 de Marzo de 2017.

Por este medio se hace constar que el estudiante cerró pensum y está pendiente de exámenes generales.

CUI: 1579439170101

Registro Académico: 201324410

Nombre Completo:

Gómez Sequén Sandra Patricia

Sede:

113 CENTRAL-DIARIO

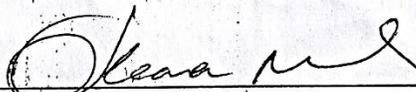
Carrera:

LICENCIATURA EN PEDAGOGIA Y ADMINISTRACION EDUCATIVA

Fecha de cierre

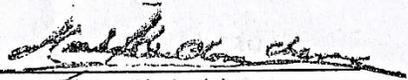
30 de Noviembre de 2016

(Sello)



Jefa de Control Académico





Secretario(a) Académico(a)

Por este medio se hace constar que el estudiante cerró pensum y está pendiente de exámenes generales. Con base al artículo 7°. Del Reglamento de Administración Estudiantil, los estudiantes con cierre de pensum deberán inscribirse cada año previo a realizar examen privado, ejercicio profesional supervisado o tesis.

imedrano 1579439170101

Nombre Completo: Gómez Sequén Sandra Patricia

Guatemala, 05 de octubre de 2019

Licenciado
Santos de Jesús Dávila Aguilar, Director
Departamento de Extensión
Facultad de Humanidades
Presente

Hago de su conocimiento que el/la estudiante: **Sandra Patricia Gómez Sequen**

De Licenciatura en: **Pedagogía y Administración Educativa**

CUI: **1579 – 43917 – 0101**

Registro Académico (carné): **201324410**

Dirección para recibir notificaciones: **Barrio San José, San Pedro Pinula, Jalapa**

No. de Teléfono: **3145 – 7816**

Correo Electrónico: **patty.sequen26@gmail.com**

Ha realizado informe final de **EPS (X)** Tesis ()

En el periodo de: **26 de enero a 30 de julio de 2019**

Titulado: **Guía nutricional para la refacción escolar dirigida a las estudiantes de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.**

Por lo que se dictamina favorablemente para que le sea nombrada **COMISIÓN REVISORA.**



MSc. Licda. Ruth Magdalena Aguilar de Portillo
Asesor

mygo/sdjda



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

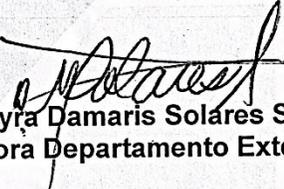
Guatemala, 29 de Junio 2017

Licenciada
RUTH MAGDALENA AGUILAR LEMUS
Asesora de EPS
Facultad de Humanidades
Presente

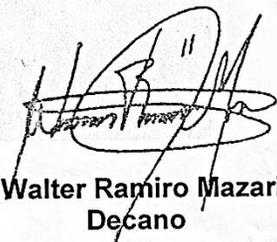
Atentamente se le informa que ha sido nombrada como ASESORA que deberá orientar y dictaminar sobre el trabajo de EPS (X) que ejecutará la estudiante

SANDRA PATRICIA GÓMEZ SEQUÉN
201324410

Previo a optar al grado de Licenciada en Pedagogía y Administración Educativa.


Licda. Mayra Damaris Solares Salazar
Directora Departamento Extensión




Vo. Bo. M.A. Walter Ramiro Mazariegos Biolis
Decano



C.C expediente
Archivo.



LIBRO DE

ACTA DE GRADUACIÓN DE INFORME FINAL DEL
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO 15650

CUI/Pasaporte: 1579439170101

Registro Académico: 201324410

Examinando: Gómez Sequén, Sandra Patricia

Título de: LICENCIADO (A) EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA

Los infrascritos, miembros del jurado designado para practicar el examen privado de Informe final del Ejercicio Profesional Supervisado o Tesis, previo a optar al GRADO

LICENCIADO (A) EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA hacen constar:

PRIMERO: que interrogaron al estudiante sobre diversos aspectos contenidos en el Informe Final del Ejercicio Profesional Supervisado o Tesis realizado sobre el siguiente proyecto:

Guía nutricional para la elaboración de la refacción escolar dirigida a docentes y madres de familia de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.

SEGUNDO: Que SI habiendo contestado satisfactoriamente los planteamientos formulados por el Jurado Examinador al (la) estudiante, fue APROBADO por MAYORIA de votos con las notas CUATRO APROBADOS Y UN SUSPENSO

TERCERO: En fe de lo actuado, se firma la presente acta por cuadruplicado, en la ciudad de Guatemala,

a TRES días del mes de JULIO del dos mil VEINTE

LICDA. FLOR DE MARÍA PÉREZ GONZÁLEZ

LIC. ELIAZAR ELI ELVIRÁ LOPEZ

LIC. BELISARIO GÓMEZ GALICIA

LIC. VÍCTOR HUGO ALBUREZ AGUILAR



LIC. JAIME JOEL GIRÓN ALVAREZ

LICDA. ANA LUCÍA ESTRADA DOMÍNGUEZ



Por excusa escrita de la asesora nombrada Licda. Ruth Aguilar, según nombramiento para tribunal examinador extendido por el Departamento de Extensión, el día del examen se nombró como asesora a la Licda. Flor Pérez.

Anotaciones:

Guatemala, 28 de julio de 2020.

Licenciada
Ana Lucia Estrada Dominquez
Secretaria Académica
Facultad de Humanidades
Presente

Hago de su conocimiento que el / la estudiante: Sandra Patricia Gómez Sequén

CUI: 1579 43917 0101 Registro Académico (carné): 201324410

Dirección para recibir notificaciones: Barrio San Jose San Pedro Pinula, Jalapa

Correo electrónico: patty.sequen26@gmail.com

número de teléfono: 31457816 Licenciado en: Pedagogía y Administración Educativa

Ha realizado las correcciones correspondientes sugeridas en trabajo de tesis () o informe final de EPS ().

Titulado: Guía nutricional para la elaboración de la refacción escolar dirigida a docentes y madres de familia de la Escuela Oficial Urbana de Niñas, del municipio de San Pedro Pinula, departamento de Jalapa.

Por lo que se dictamina favorablemente para que proceda a entregar dos copias CD, en horario de 8:00 a 18:00 horas en Secretaria Académica.

F. 
Licda. Flor de María Pérez González
Asesor

